

越前の粉屋さん新聞

発行者 増田そば製粉所
〒915-0003
福井県越前市戸谷町2-2
TEL: 0778-25-1157 (11/時)
FAX: 0778-24-2519
masudasoba.com
info@masudasoba.com

10月。秋の音が聞こえる美しい季節の到来！ 令和3年産秋の新そばまであと少しです！

粉屋近況

10月になり秋の音が聞こえる美しい季節がやってきました。製粉所近辺の田圃では米の収穫作業も終わり、その周りにはソバの白い花が咲き乱れております。8月下旬からはお天気のいい日も続いており、心配していたソバの生育状況はまずまずかな？という感じになります。これ以降は台風などが多くなるじきになりますので心配ですが、来月の収穫時期まで何事もなく成長してほしいものです。秋の



昔懐かしい秋の風景！

蕎麦のレシピ

「蕎麦、今日はどう食べる？」そろそろ温かいそばが食べたくなりますよね。だしの

新そばの販売開始は例年通り11月上旬を予定しております。新そばまで待ち遠しい日が続きますがもうしばらくお待ちくださいませ！

効いたつゆと、美味しいそばを合わせてツルツルいきたいものです。そこで今回は、ほっこりするような温かいつけそばの人気レシピを大公開！「干し椎茸でちよい足しの温かいつけつゆ」この食材を入れるだけでとても美味しいそばつゆができます。めんつゆに干し椎茸を漬け込んだもので味付けをしているため、旨味が出ておすすめです。一度食べるとうみつきになり、また作りたくなる人気メニューに！温かいつゆに干し椎茸の薄切りが



ほんのひと手間で美味しく！

蕎麦のウンチク

「蕎麦粉になるまでのお話」夏の太陽をたっぷり浴びて育ったソバは、十分に育って、豊かな実を付けます。緑がかった色、胸のすくような香り、爽快な喉越し・・・収穫したてのそばならではの味わいです。しかし、そばの実は、気温、湿

入っていて、心地良い食感も感じられます。このレシピはぜひ一度試してもらいたい一品です。

度、紫外線などで劣化しやすく、かつては保管が難しいものでした。そばの実は収穫された後、乾燥調整・選別という工程をへて「玄そば」（殻の付いた状態）になりますが、玄そばは、常温だと味が劣化しやすい農産物です。具体的には、そば自身が持つ酵素によって脂質の酸化が進むのだとか。製粉後は、さらに劣化のスピードが早まります。最近では保冷保湿保存設備も発達し、長期間おいしい



低温倉庫にて厳重に保管！

福井の蕎麦店

「福井そば情報サイト」より越前おろしそばや県産そばを食べられるお店をご紹介します！

福井駅前、福井市観光物産館

福井駅前直結、雨雲に濡れずにたどり着けるハピリン二階の食事処

で、福井の郷土料理や地酒と一緒に、手打ちのおろしそばも味わえます。店内にある「そば打ち小屋」で手打ちされるそばは、やや太め。かみごたえがああって甘みや香りが感じられる、昔ながらの越前のそばらしさがう

そばが食べられるようになります。

しいところ。メニューには新鮮な魚介類に油揚げ、ソースカツ井など福井の名物料理がそろい、通し営業なので昼呑みや出張帰りの電車前一杯締めのおろしそばという使い方にも便利です。

編集長より

商品発送時に同封されております「お客様の声ハガキ」をご返信いただいた方には、もちろん弊社のヒット商品「越前そばパスタ」リングイネ200gもしくはフェットチーネ200gのどちらかをプレゼント！是非ともそば粉のご感想・そば打ち体験談・励ましの言葉など聞かせていただくと同時に越前そばパスタのお味を楽しんでいただけましたら幸いです！

お客様の声

3回目の購入になります。香りが良くまろやかな甘みの中にもパンチのある、とても美味しいそば粉だと思います。未熟な私が打つても美味しく仕上がります。

は、心のこもった熟練の製粉だからだと思えます。お蕎麦屋の開店の暁には是非召し上がっていただきたいそば粉です。現在大変な情勢ではありますが、どうぞ美味しいそば粉をお願いいたします。

お客様 千葉県 男性 M・R様

ご購入商品…そば粉／石臼挽特選そば粉（挽きぐるみ）／福井県産 粗挽きそば粉／石臼挽特選そば粉（玄挽き）／福井県産 このたびはお声を聞

かせていただき誠にありがとうございます。いつもご愛顧をいただきまして誠にありがとうございます。お蕎麦屋さんの開店準備中ということでございますが、コロナ禍もまだ収まりきらず大変な

時期にはなりますが、是非ともこだわりのお蕎麦屋さんの開店を期待しております。今回はそば粉のご感想を頂き誠にありがとうございます。今後とも何卒ご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。



ご愛顧いただき誠にありがとうございます！

増田そば製粉所ショップサイト店長



JR福井駅から徒歩すぐ近く！



越前粉屋店長まささん