

# 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 (11/24)  
FAX: 0778-24-2519  
masudasoba.com  
info@masudasoba.com

## 11月！待ちに待った収穫の秋！新そばの秋！ 11月は早刈りの新そば粉で旬を楽しむ！

### 粉屋近況

今年、8月の種蒔きの時期に続いた長雨などの影響によりほとんど収穫のできない圃場もありましたが、時期を外してその後播種した圃場などはまずまずの成長を見せてくれました。今年も何とか無事に福井県産秋の新そば粉を出せることに安堵しております。

### 蕎麦のレシピ

「お蕎麦、今日はどう食べる？」暖かいお蕎麦が美味しくなる季節になりました。そこ

### お客様の声

そば打ちを始めてなかなかうまくいかない時に、増田（そば製粉所）さんのそば粉に出会って以来20年近く（川越から千葉）購入を続けています。蕎麦

通でも特別の好みもありませんが、つながりが良くコシがありつやのある、福井県産の新そば粉の販売を毎年楽しみにしています。また本場のおろしそばを食べに行けたらと思います。

お客様 千葉県 男性 S.T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  
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。ご

弊社がそば製粉所にて製粉販売を行い、インターネットショップにて販売開始したところから、長きにわたりご愛顧をいただきまして誠にありがとうございます。十数年前に比べますと、年々

自社による蕎麦の栽培管理から乾燥調製なども改良改善を重ね、製粉においても日々上達してきたのではと自負しております。これからも精進し、一生懸命「挽き」に全力投球していきたいと思っ

ります。新そばの時期も近づいてきましたので令和3年産の秋の新そば粉も是非ご期待ください！今後とも何卒ご愛顧のほどお願い申し上げます。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。ま



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



越前粉屋店長まささん

で手取り早く簡単に美味しく温かい出汁つゆを作る方法です！スパーなどでも手軽に手に入るめんつゆですが、自分の好みの味付けにするには、市販のめんつゆに一手間加える方法で自分の好みにあつためんつゆを作ってみましょう。3倍濃縮など、水で薄めるタイプでは、ダシの風味が物足りないケースもあるでしょう。そのような場合は、水の代わりに鰹ダシや昆布ダシをつかって薄めると、ダシの風味が薄まらずに蕎麦の味を堪能でき



### 蕎麦のレシピ

「蕎麦粉になるまでのお話」ソバの花が咲いた頃にソバ畑からぷんぷんと漂ってくる、独特の香りは実は蕎麦か

ら放出されるフェロモンの香りなんです。ソバは穀物の中でも受粉が難しい仕組みで、ソバの花の香りは虫を呼ぼうと必死に頑張っているのです。ソバの受粉は蜜を目当てに来る虫頼りで、虫を呼び寄せることにより受粉を行います。花粉の運搬を虫や風に頼ることに

るからなのです。そのため完全無農薬で栽培されたソバは玄そばを丸ごと（白米でいうところの玄米）挽いても安心、安全でソバのもつ栄養価をまるごと召し上がって頂くことができます。



### 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。店主のこだわりが光る、メイドイン大野の

味。「福そば 陽明店」そばは大野市の在来そばの実を仕入れ、店内で自家製粉。水も大野の水を使用し、まさにメイドイン大野のそばが味わえます。香りのよいそばは食べ応えも抜群。同じく大野市内に本店もあり、どちらも多くの人に愛されるお店です。



### 新商品紹介

「そば茶（越前そば茶）／国産100%」国産100%（北海道・福井県）のそばの実を

使用し、皮を取り、実だけを炒りあげたもので、香ばしくまるやかな風味です。カフェインやタンニンを含んでいないので、とても体に優しいお茶です。

### 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」リングイネもしくはフエットチーネのどちらかをプレゼント！是非ともそば粉のご感想など聞かせていただくと幸いです！

