

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:~17:)
FAX: 0778-24-2519
masudasoba.com
info@masudasoba.com

今年のカレンダーもいよいよ残り1枚ですね。充実した1年だったでしょうか？
来年も良き年を迎えるために！手打ちで年越しだ！

粉屋近況

年末は福井県産そば粉で手打ちのお蕎麦！楽しい美味しい年越しをお過ごししていただきたくらいです。今年一年ご愛顧いただきまして誠にありがとうございました。来年も何卒よろしくお願い申し上げます。

お蕎麦ウシチク

「木鉢下（きばちした）」木鉢下（きばちした）とは、本来は木鉢をすする台になった丸桶のことをいいます。このなかにそば粉

お客様の声

以前、信州に単身赴任していた頃に飲んだそば茶がおいしかったので、自分で作ってみようとしてネットで貴所を知り、抜き実（そばの実）を注文しました。

HPでそば茶の作り方を教えていただきました。なつかしい香りとやわらかい味に大満足。そばの実を煎る時間をいろいろ試しながら自分に合ったより美味しい味を求めてみます。そば茶の他にも炒った実を

ヨーグルトにトッピングして食べています。お客様 静岡県 男性 S・K様
ご購入商品…蕎麦の実／抜き実／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。ごい

た。弊社HPの「蕎麦の実（抜き実）」で簡単に自家製そば茶を楽しむ方法。」をご参考に、そば茶の味を頂けまして誠にありがとうございます。蕎麦の実を焦がさずにじっくりと炒り上げるのもひ

と手間になりますが、自家製のそば茶は格別の味わいになりますね！それと、弊社のショップサイトにて出来上がった「そば茶（国産100%）」も販売しておりますので、お時間の無い時にはこ

らの方も是非ご利用ください！お料理などのトッピングなどにも使えますので是非お勧めです！今回は蕎麦の実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



ご愛顧いただき誠にありがとうございます！

い申し上げます。増田そば製粉所ショップサイト店長



越前粉屋店長まっさん

と小麦粉とを一定の割合で混合した粉を入れておいたので、木鉢下という、この混合粉を指すようになりまし

た。空気中の水分が増加して、そば粉が吸収しきれなくなるときは小麦粉が吸収し、逆に乾燥しすぎたときはそば粉が小麦粉の水分を吸収することによつて、そば粉だけにおいておくよりも、鮮度のよい状態を長く保つことができます。

お蕎麦のレシピ

「お蕎麦、今日はどう食べる？」「毎年恒

味の汁が出たお鍋のスープに少し硬めに茹でた手打ちのお蕎麦をしゃぶしゃぶして召し上げ！取り皿にお鍋のスープを入れて蕎麦汁を少々加えてつけ汁にして食べれば止まらない美味しさ！



我が家の毎年の定番蕎麦！

福井の蕎麦店

「福井そば情報サイト」ふくいそばonline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。福井の美味を

味わって！「おそばだうどんだ越前」福井駅南側の「プリズム福井」内にあるお店で、電車利用客が多く立ち寄ります。改札を出てすぐに福井の味を楽しめます。「越前おろしそば」と小鉢ソースカツ丼セット」などのセットメニューは、そばはもちろ

ろん、福井のグルメを余すことなく堪能できます。器は福井の伝統工芸品、日本六古窯のひとつ「越前焼き」を使用。舌にも、目にも、



福井ご当地グルメセット！

福井蕎麦情報

心にも、福井の美味さと伝統を。駅を降りたら、まず一番にお願いください。

「GODIVA×福井のそば 異色コラボ」福井県は高級チョコレートブランドの「ゴディバ」のチョコレートと県の特産品として知られる「福井在来そば」とのコラボレーションで、福井の魅力をより多くの人に知ってもらおう取り組みを始めることになりました。県内では取り組みの第一弾としてまずは11月25日からの1か月間、キャンペーンが行われ、そばを提供する県内の88店舗でそばを注文すると、「ゴディ

バ」のチョコレート1個がプレゼントされるほか、一部の店舗ではそば粉とチョコレートを使ったスイーツのメニューが並ぶということです。

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ツ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！

