

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 (11:00~19:00)
FAX: 0778-24-2519
masudasoba.com
info@masudasoba.com

厳しい寒さは残るものの、暦の上では春を迎えました！
暖かい日差しと春の訪れが待ち遠しい！

粉屋近況

今年も早や一か月が過ぎ2月になりました。1月は福井県でも寒波到来による大雪が見られ、出社して朝一番の仕事は除雪からという日も見られました。もうそこまで雪は降らないと思いましたが、もうしばらく冬の寒さに辛抱といった感じでございます。春を迎えるころにはオミクロン株の拡大も収まってほしいものです。

お蕎麦のレシピ

人口10万人換算で蕎麦

お蕎麦のレシピ

「お蕎麦、今日はどう食べる？」茹でた蕎麦が残ったら・・・おやつ・おつまみに。茹で蕎麦をさつと揚げるだけでも、おやつが完成。抹茶塩やカレー塩、さらにはお砂糖など、いろんな味付けを試してみれば：ポリポリッと手が止まらない！余り

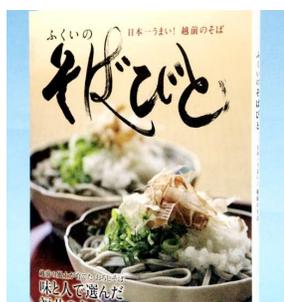


蕎麦が残り、今日はどう食べる？ 茹でた蕎麦が残ったら・・・おやつ・おつまみに。茹で蕎麦をさつと揚げるだけでも、おやつが完成。抹茶塩やカレー塩、さらにはお砂糖など、いろんな味付けを試してみれば：ポリポリッと手が止まらない！余り

福井蕎麦情報

つた蕎麦も美味しく！
つかり完食です！

福井の蕎麦推し本「そばびと」15年ぶりリニューアル出版！「そばびと」は福井放送が2006年に出版し、福井のそば文化を発信する一冊として話題を呼んだ。今回、北陸新幹線の県内開業をチャンスにとらえ「ふくいのおそばびと。2021」の出版を決定。福井のそばに関わる人たちの思いを伝え、福井のそばブランドを発信していきたいとしている。福井県内を福井、坂井・あわら、丹南、奥越・嶺南の4つのエリアに分け計45店舗を選び、各店の歴史や店



主のこだわりなどを詳しく紹介している。同じおろしそばでも微妙に違っているのが面白い。また福井のそばが食べられる東京をはじめとする全国の名店なども紹介している。店舗の紹介だけでなく、越前おろしそばがいつごろからなぜ福井で始まったのかの歴史、県内のそば在来種の微妙な違い、そして福井のそばを全国に普及するために従事した方々のインタビューなども収録されていて、福井

福井の蕎麦店

「越前おろしそばや県産そばを食べられるお店を、ご紹介！」ほつと今庄おばちゃんのお店”地元今庄の元気なおばちゃんたちが、400年前から受け継がれてきた今庄のそば、伝統料理を皆様に召し上がっていただき、未来につたえていくために開いたお店が「ほつと今庄おばちゃんのお店」です。季節ごとの旬の食材を使用した、昔ながらの素朴な味。身体にも心にもやさしいお料理をぜひお楽しみください。



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！

お客様の声

福井には仕事の関係で6年間住んでいましたので、その間おいしい越前そばの店を歩いて来ましたが、そんな縁で今回貴社のそば粉を注文しました。そ

お客様の声

ば打ち経験は長いのですが、ブツブツ切れることが多く悩んでいました。今回は驚くほど上手に打つことができ、福井の有名店に近いほぼ完ぺきと言えるぐらいのできばえでした。大変満足しています。

お客様の声

す。また注文しますのでもよろしくお願ひします。お客様 千葉県 男性 T.T様
ご購入商品…そば粉／石臼挽特選そば粉（抜き実挽き）／福井県産

お客様の声

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。福井県にお住いの頃には色んな越前そばのお蕎麦を食べ歩いたというので、今回福井県産のそば粉で打ったお蕎麦をお召し上

お客様の声

りの際には、大変懐かしく思われたのではな

お客様の声

栄えも良しとの事喜んでいただき、大変うれしく感じております。また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した。



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