

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

**寒さも緩み、本格的な春が近づいてきました。
春からも変わらぬご厚誼を、なにとぞお願い申し上げます!**

粉屋近況

今年2月中旬以降も雪が降るなど寒く長く引いていた冬もようやく終わろうとしております。時折見せる晴天の晴れ間からも少しずつ春の訪れを感じてきております。全国的にもコロナ禍の感染拡大が広まっていることが心配な点でございますが、とにかく収まりを見せ、ほのぼのとした春を迎えたいものと感じております。

蕎麦ワンテウ

「日本三大そば」と

お客様の声

「コーヒーミルで挽いてそば粉100%のガレットを作ると、本当に美味しく外でもう食べられません。今回も前回と同様にキタワセ種の抜き実を購

入しました。コーヒーミルで挽いてそば粉100%のガレットを作ると、本当に美味しく外でもう食べられません。風味と食感が違います。今回はそば打ちにも挑戦しようと思

います。いつも新鮮なソバをありがとうございます。おお客様 千葉県 男性 T.Y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。いつも新鮮な

た。自分で挽いたそば粉100%使用の手作りガレット！これはもう最高ですね。ガレットというお店でしか食べれないイメージですが、そば粉があればお家でも作れますね。製粉所ホームページの

「そば粉のお料理レシピ」にも作り方が掲載しておりますので是非皆様も挑戦していただきたく思います。また、いよいよそば打ちにも挑戦されるということで、最初は難しいかもしれませんが、自

分です。自分で打ったお蕎麦もまた最高！是非そば打ち挑戦のご感想など教えてくださいましたら幸いです。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



ご愛顧いただき誠にありがとうございます！

とうございました。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

は「答」日本三大そばとは、長野県の『戸隠(とがくし)そば』、島根県の『出雲(いずも)そば』、岩手県の『わんこそば』の3つです。『戸隠そば』は、水をほとんど切らず、一口大に小分けして円形のざるに盛る「ぼつち盛り」が特徴で、辛み大根の薬味も大事なアクセント。『出雲そば』は、皮ごと挽いたそば粉で作るため、黒くて香りが強いそば。三段の丸い漆器にそばを盛った割子(わりこ)そばが有名。『わんこそば』は、特徴的な食

べ方が有名です。熱いそばつゆにくぐらせた一口大のそばを、客のわんこ(お椀)に入れ、食べ終わると給仕が次々投げ入れてくれます。それぞれに、製法や食べ方に特徴があるので、いろいろ食べ比べてみるとおもしろいですね。



お蕎麦のレシピ

「そば粉を使ったつるんとぜんざい」そば粉を使った和スイーツです。白玉にそば粉を練り込むことで、ほんのりと風味が香るひと味違ったぜんざいが作れますよ。つるんとした食感もたまりません。ぜんざい好きはもちろん、そば粉の風味をしつかり感じたいという人にもおすすめのリシピとなっています。

福井蕎麦情報

「おろしそば」を考案した、蕎麦好きの殿さま。麵状の蕎麦を福井に広めたのは、江戸時代初めに府中(今の越前市)領主



としてやってきた本多富正といわれています。富正は、京都から府中に赴任する際、蕎麦師の金子権左衛門を連れてまで蕎麦栽培を奨励したほどの蕎麦好き。城下の医者や相談士になるよう大根おろしの汁と一緒に食べる蕎麦を工夫して作らせると、富正自身も好んで食べ、府中やその周辺に定着させたといわれています。

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します！」お城と一緒に、丸岡のそばを堪能。「そば処一筆啓上」丸岡城のある霞ヶ城公園の休憩所「一筆啓上茶屋」内のそば処。名城を堪能した後、丸岡産の在来種を使ったそばを楽しめます。丸岡地区の生産者から直接仕入れる玄そばを自家製粉し、手打ちしたそばは、ほどよい太さ。丸岡在来ならではの甘さと香りのよさを実感できます。ソースカツ井と食べやすいサイズのそば2杯の「福井県人セット」が一番人気。伸したそば生地をゆで、刺身のよ

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。



うにしようゆで食べる「そば刺し」も、麺と魅力を感じられます。※「おいしい福井県産そば使用店」