

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

桜花満開の、うるわしい春の日がやってまいりました。 お花見の後には美味しいお蕎麦を！

粉屋近況

4月になり暖かい風が春の訪れを感じさせてくれます。福井県では今年も春撒き夏収穫の「夏ソバ」の種まき作業が今月より始まる予定でございます。収穫時期は7月の下旬頃になります。

福井蕎麦情報

「福井のそばが2022年も全国投票1位！「そば」がおいしいと思う都道府県で2連覇！」ねとらぼ調査隊では、2022年2月28日から3月13日ま

お客様の声

現在、全麵協の四段位受験に向けて北海道産の粗挽き粉を使用し、練習してはいますが、粘り気がなく、加水率も60%でもひび割れして苦慮してきたところ

ろ、気分転換を兼ねて貴所の粗挽き粉を使用したところ本当に打ち易いことを痛感した次第です。今回本当に良い粉は粗挽きであつても、二八、十割を問わず、きれいに打てることを再認識することが

できました。これから良いそば粉をよろしくお願いします。本当にありがとうございます。おお客様 千葉県 男性 K・H様
 ご購入商品…粗挽きそば粉/石臼挽特選そ



で「そばがおいしい」と思う都道府県はどこ？というアンケートを実施しました。今回のアンケートでは計7616票の投票がありました。第1位は「福井県」でした！得票数は3172票となつています。大根おろしで食べる「おろしそば」の文化が根付く福井で

「福井のそばが2022年も全国投票1位！「そば」がおいしいと思う都道府県で2連覇！」ねとらぼ調査隊では、2022年2月28日から3月13日ま

は、毎月18日を「蕎麦の日」として各店舗が独自のサービスをを行っています。なお、2021年に行った人気投票でも福井県は1位になり、見事二連覇を達成する結果となりました。そんな福井県は全国でも有数のそばの産地としても知られ、「蕎麦鑑定士」が選ぶ日本一おいしいそば産地大賞2020」でグランプリを受賞。世界的なチヨコレイトブランド「GODIVA」とコラボするなど、県をあげてそばの魅力を発信しています。

そば（抜き実挽き）／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。弊社のおそばは1年を通して厳重に温度湿度管理された、「福井県産のそばの実」を

使用しているため、粗挽きでもサラサラとした質感の中にもシットリ感を感じることができず。もし打ちずらいようでしたら、挽きぐるみや抜き実挽きなどの微粉系のそば粉に、粗挽き粉をブレンドして使ってみることをお勧めしております。K・H様！全麵協の四段位受験頑張ってください！合格を祈っております！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



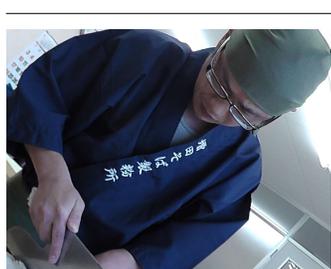
「そばの実サラダ」そばの実を使ったサラダをご紹介します。茹でたそばの実と、きゅうり、ミニトマト、ブロッコリー、チーズを使ってさっぱりとしたドレッシングで和えた一品です。スープなどでパクパク食べられるので、小腹が空いた時の軽食にもおすすめです。グラスに盛りつければ、おもてなしにもぴったりのおしゃれなサラダに！お好みの野菜でアレンジ！

「そば屋の出前」そば屋の出前には、適当な返事をするという意味があるそうです。注文をしてから出前が遅いとそば屋に催促の電話をします。「いま、出ました」や「今作っています」という回答が返ってくるものの、まだ調理すらしていないことも珍しくなかったことが転じて使われるようになりました。ちやんと働いているお蕎麦屋さんには失礼な言葉ですね（汗）古い言葉なので、最近ではあまり使われなくなりましたが、なるべくならこういう言葉を使うような状況にならないようにしたいものです。

「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！」わざわざ食べに行きたい道の駅の本格そばはどうでしょうか？「道の駅 禅の里」始まりは、「道の駅を訪れる県外の方にも本物の福井県産そばの美味しさを伝いたい」との思い。製粉所やそばの打ち手の協力を得て試行錯誤の末にたどり着いたのは、そば通に「専門店に引けを取らない」と言わしめた一杯です。数量限定で手打ちの十割そばも提供するようになり、駅長の理想に限りなく近づきました。ただしは、かつお節を老舗専門店、醤油は大野市

「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！」わざわざ食べに行きたい道の駅の本格そばはどうでしょうか？「道の駅 禅の里」始まりは、「道の駅を訪れる県外の方にも本物の福井県産そばの美味しさを伝いたい」との思い。製粉所やそばの打ち手の協力を得て試行錯誤の末にたどり着いたのは、そば通に「専門店に引けを取らない」と言わしめた一杯です。数量限定で手打ちの十割そばも提供するようになり、駅長の理想に限りなく近づきました。ただしは、かつお節を老舗専門店、醤油は大野市

頂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

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！

「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！」わざわざ食べに行きたい道の駅の本格そばはどうでしょうか？「道の駅 禅の里」始まりは、「道の駅を訪れる県外の方にも本物の福井県産そばの美味しさを伝いたい」との思い。製粉所やそばの打ち手の協力を得て試行錯誤の末にたどり着いたのは、そば通に「専門店に引けを取らない」と言わしめた一杯です。数量限定で手打ちの十割そばも提供するようになり、駅長の理想に限りなく近づきました。ただしは、かつお節を老舗専門店、醤油は大野市

編集長より



の野村醤油から仕入れて作る無添加の自家製。大本山永平寺と恐竜博物館のちょうど中間にあり、アクセスも抜群です。