

# 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

## 風薫る新緑の季節！清々しい五月晴れが快い季節となりました！ 製粉所周辺も緑でいっぱい！

### 粉屋近況

5月に入りました。青々と成長した麦が背を伸ばし、田植えの季節になり、製粉所周辺が、どんどんと緑に囲まれてきました。向かいに流れる川には鴨の親子の姿が見られ、休憩時の散歩が心地よい季節になりました。

### 福井蕎麦情報

「ふくいとそば」第2弾は「そば×あげ」特集橋ケンチさん所属「LDH JAPAN」監修「福井県の福井市など嶺北11市町のそば

### お客様の声

今回取り寄せた（石臼挽きそば粉）田舎挽き、玄挽き（粗挽き）の蕎麦粉はともに味わいがあり、特に玄挽き（粗挽き）は鼻に抜ける香りが強い。色合い

は田舎挽きが濃く、加水率はわずかに玄挽き（粗挽き）が高い。2種類とも甲乙つけがたい個性があり、塩で味わうと蕎麦の風味がより強調されてとても美味しく食べられた。

性 F.S様  
ご購入商品…石臼挽き／福井県産 粗挽きそば粉／石臼挽き特選そば粉（玄挽き）／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。濃い味わ

りがとうございまして。田舎挽き及び玄挽き（粗挽き）は弊社のそば粉のラインナップの中でも味わいが深く、いかにも「蕎麦」らしさを得ることができ

お勧めのそば粉です。両方のそば粉（それ以外のそば粉でも可）を、お好きな配合でブレンドするなどしますと、味わいや風味・食感などが変化していきま

ことで、そば粉作りからそば打ちへと続く楽しさが増してきますね。是非ご機会ございましたらお試しください。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



越前粉屋店主長まささん

「地元の人ぞ知る」ものをみなさんに感じていただける素晴らしい機会」とコメントして

ました。坂井市出身の俳優高橋愛さんが表紙に起用され「そば×あげ」を特集しています。福井市食のPR大使の橋ケンチさんが所属する「LDH JAPAN」の監修で作成。橋さんが表紙の昨年11月の第1弾をはじめ、2022年度までの秋冬4回発行との事です。今回は県産そば粉を扱う5店舗を、油揚げを使った自慢のそばととも



### 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紹介！」県産そばと、こだわりの



しが愛されるそば店。「そば処二男坊」創業25年。めがねのまの一角で、だしにこだわる庶民派のそば店です。テレビのそぞろ歩き番組で紹介されて以来、遠方からの来店も目立つようになりまし

### お蕎麦のレシピ

「そばの実のカーシヤ（ロシア風シリアル）そばの実を炊いたロシアの伝統料理です。フライパンにそばの実を入れて、強火で空回り



で香りが立ちます。煮詰めるときは焦げ付きに注意してください

### お蕎麦ワンテック

「そばもんニッポン蕎麦行脚」日本で唯一の本格的蕎麦漫画！！名人と謳われた祖父より江戸そばの技術を伝授された矢代稜。自由にそばを打ちたいと店を構えず、車にそば打ち道具を積み、東へ西へ放浪の日々。食欲のみならず、知識欲も満腹にする大人気本格蕎麦コミックです。蕎麦好きのみならず、蕎麦



### 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！