

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

6月！梅雨入り前に木々の緑がいつそう深かまってまいりました。 福井県産夏の新そばの収穫ももうすぐ！

粉屋近況

6月に入りました。5月下旬頃から全国的にも「もう夏？」と思えるような30度を超す気温の日もあります。春撒きの夏ソバも順調に育っている様です。期間限定による販売開始は、7月上旬を予定しております。

福井蕎麦情報

「福井の蕎麦の歴史は、戦国時代の非常食から！」福井における蕎麦食の起源は戦国時代。一乗谷初代当主・朝倉孝景が戦中の食糧



として、米よりも栄養が豊富で、収穫期間が短い蕎麦を栽培させたのが始まりとされています。ただその頃食べられたのは、蕎麦の実を石臼で粉にし、熱湯を入れてこねた「そばがき」のようなもの。麵状の蕎麦が一般的になる前は、これが主流の食べ方でした。

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！」北海道から九州まで、全国のそば好きが訪れる越前市東部の田園の住宅街で、自宅の座敷をそのまま活用して営む家庭的なそば店。口コミで遠くは北海道や九州からもそば好きがやってきます。現在はご主人から経営を受け継いだ奥さまが、一人で切り盛り。その日朝に打って限定で提供している細麺は、なめらかな

「和風蕎麦ポタージュ」じゃがいも、たまねぎの皮をむいてカットし、しめじも入れて煮る。次に上記の煮たものが柔らかくなった



ななど越しです。人気は、自身の出身地・大分名物の「とり天」をのせたそば。カボスも効き、そばとの相性が絶妙です。ワサビの香りが突き抜ける「ぶっかけきざみわさびそば」も人気です。

お蕎麦のレシピ

「和風蕎麦ポタージュ」じゃがいも、たまねぎの皮をむいてカットし、しめじも入れて煮る。次に上記の煮たものが柔らかくなった



ら茹でた蕎麦、だし、しょうゆを入れて1分位煮る。次に上記の煮たものをミキサーにかけて器に入れかつお節をのせて出来上がり。好みで刻みねぎを添える。ゆで蕎麦を使っているのでトロトロ！カラダに優しい和風ポタージュです。じゃがいも、たまねぎがとろける位柔らかく煮るのがポイント。味は好みに調整し、手軽に市販のだしつゆで代用するのもおすすめ。

蕎麦ウソチク

「濃口から薄口へ！駅そばの味が東西に分かれる境界駅はどこか？」ふと訪れた土地での駅そば。なんとなく食べたくありません。駅そばには、大きく東と西に分けられる境界線があるとのこと。つゆに關していえば、「東の濃口、西の薄口」が端的な例。東はカツオ出汁を使った濃くて甘い、味わいが特徴であり、それに対して、カツオ節以外のサバ節、ウルメ節、煮干しなどを使って出汁をとるのが關西風になります。これらの出汁に關東では濃口しょうゆ、關西は薄口しょうゆで味つけします。ある専門家によ



りますと、つゆの境界線は、東海道本線の関ヶ原駅で分かれるといえます。東海道新幹線の場合は、米原駅から西が關西風に！つゆの色も変わるので一目でわかるようです。

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！

お客様の声

昨年末、年越しそば用に初めて福井県在来種のそば粉を購入しました。しつかりした食感に大変好評でした。非力のため1回にそば粉500g。割粉100g

gで打つので、アルミパックでジッパー付きの包装は大変助かりました。袋を開けてのそば粉のしつとりとした手触りには感動すら覚えました。石臼で丁寧に製粉しているのが素人目にもわかります。

そして、水回しの良さ。毎度加水には苦労していますが、今のところ失敗はありません。近日常に再度注文したいと思っております。これからも高品質のそば粉をよろしくお願ひします。

お客様 東京都 女性 I.E様
ご購入商品…石臼挽き特選そば粉（挽きぐるみ）／福井県産
このたびは誠にありがとうございました。弊社のそば粉の品質に高い評価を頂きまして

誠にありがとうございます。職人が挽きに！仕上げに！そしてそば粉が出来るまでのすべての工程に心を込めて、毎回ご満足いただけますように精進していきたいと思っております。

す。アルミパックはジッパー付きなので残ったそば粉の保存もできますが、出来るだけすぐにお使いください。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



越前粉屋店長まっさん