

# 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

## 8月！蝉しぐれの降り注ぐ夏の盛りとなりました！ 炎天下の下、秋ソバの播種が行われます！

### 粉屋近況

今年はあるという間に梅雨明け宣言されたのもつかの間、それ以降7月中は雨降りの多い日が続きました。弊社のソバ圃場がある越前市（旧今立町地区）では7月中旬頃に1時間以上100ミリ以上の降雨量と記録的な大雨が降った日もあり、播種（種まき）後に降っていたらと思うとゾッとするような豪雨でございました。7月下旬からは夏らしい炎天下が続く、8月より秋ソバの播種作業が始まり



### お蕎麦のレシピ

「定番が飽きたあなたに！暑い日のさるそばの葉味おすすめ」柑橘類（すだち、ゆず、カボス、レモン）爽やかな柑橘類はビタミンCも補給できる素敵な

ます。良いソバが育つてくれることを期待しております。

薬味。さっぱりいただきたい時は、柑橘類のしぼり汁だけでも十分いけます。蕎麦汁に入れても◎！

### お蕎麦のレシピ

「穂発芽」春蒔きの夏の新そばは収穫期が梅雨の時期に重なるため穂発芽しやすくなります。穂発芽とは収穫前の穂に実った種子から芽が出る現象で梅雨時期などの大きな温度変化により発生し、穂発芽が起きてしまうと、品質低下の原因となります。梅雨時期に収穫する夏の新そばは

### 福井の蕎麦店

非常にリスクが高くなりますが、今年は無事に収穫出来て一安心でした。

「越前おろしそばや県産そばを食べられるお店を紹介！」自家挽き粉で打つ十割そば



### 福井のグルメ

「そばと呑むなら日本酒がおすすめ。福井生まれの酒米「さかほまれ」で醸した大吟醸」

そば！くるみの入ったタレでいただく人気のくるみそばをはじめ、香り高いそばをバラエティ豊富に楽しませてくれます。2021年ミシュラン・ビブグルマンにも選ばれた名店です。

すめなのが日本酒。味わいの特徴が異なりあり蕎麦と日本酒は、一緒にいただくことでお互いを引き立て合い、より一層味わい深くなります。チェックしやすいのが、蕎麦や天ぷらなどの具材と酒が「同郷」かどうか。「同じ土と水で育ったものは相性がいい傾向にあります」との事。福井県は酒造りに恵まれてる土地柄、たくさんの酒蔵が存在します。そんな福井県ですが、「新たな酒米（さかま）を生み出す取り組みをしております。その酒米の名は「さかほまれ」！福井県の色んな酒蔵から「さかほまれ」のお酒が出ております。華やかな香



### 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

まつさん。いつも美味しいそばがありがとうございます。昨年11月に念願の全麵協そば打ち四段位に昇進しました。年末と新年に貴店の新そば粉を使用し

て友人や知人達に振舞ったところ、普段常陸秋そばのそば粉を使用しているのですが、いつもと違う！美味し！四段位になり腕前が上がったのでは？と言われましたが、貴重な福井県産のそば粉と

説明すると、今後このそば粉でお願いします！との声が多数で困った次第です。今後美味しくそば栽培頑張ってください。お客様 千葉県 男性 K・H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 そば粉／石臼挽特選そば粉（田舎挽き）／福井県産 このたびは誠にありがとうございました。全協の段位試験のご昇進誠におめでとうございます

います。平日頃の努力と練習の成果が、試験の合格という結果として見えますと嬉しさもひとしおですね！また年末年始と打った美味しいおそばをたくさんの方に喜んでいただけたことで嬉しさも倍増

です！これからもずっととおそば打ちを楽しんでください！是非福井県産の石臼挽きそば粉を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



越前粉屋店長まつさん