

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

10月！秋空が気持ちよく澄みわたる好季節となりました。 秋の新そば収穫まであと少しです！

粉屋近況

10月になりました。日中は気持ちよく過ごしやすい、朝晩は少し肌寒くなり、朝晩は少し暖の差が出てきております。圃場では9月下旬頃より、そばの白い花が見られるようになりました。9月の連休時にやってきた台風の影響もそれほどありませんでした。あと一か月程度いいお天気が続き、しっかりと実をつけてくれたらと思っております。



蕎麦ラシテウ

「英語でそばってなんていう？」英語でそばの呼び方は大きく分けて2つ。「Soba」、「Buckwheat noodle」になります。「Soba」は日本語をそのまま流用した呼び方。「Buckwheat noodle」は、直訳するとそば粉の麺とい

「蕎麦の美」は収穫できるところです。むしろ日本では、そばの原料のかなりの部分を海外からの輸入に頼っているぐらいです。ちなみにロシア・中国・ウクライナ・フランス・ポーランドがそばの原料の主要生産国です。

蕎麦のレシピ

余ったおそばで簡単

「Buckwheat」はそば粉という意味です。「Buckwheat」という英語が存在しているということは、日本以外でも「そばの実」は収穫できるところです。むしろ日本では、そばの原料のかなりの部分を海外からの輸入に頼っているぐらいです。ちなみにロシア・中国・ウクライナ・フランス・ポーランドがそばの原料の主要生産国です。

お客様の声

初めて越前そば粉を購入させていただきました。常陸秋そばは何度も打っています。今回越前そばを打って食した所、風味というか蕎麦の香りが強く感

じられました。まだそばを打ち始めて3年目で、打ちやすいか、水廻しのやりやすさは良くわからないですが、今回43%で水廻しさせていたいただきました。また注文したいと思いま

お客様 愛知県 男性 Z.Y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
このたびはお声を聞かせていただき誠にあ

りがとうございました。この度は初めて福井県産のそば粉のご用に弊社のそば粉をご利用いただきまして、誠にありがとうございます。弊社では石臼挽き専門で福井県産のソバの実だけを使用した

そば粉を取り扱っております。今回ご注文いただきました抜き実挽きは、外皮を取り除いた抜き実を挽いたそば粉で、色は他の種類のそば粉と比べると白く、上品でありながらも蕎麦本来の香りが水

回しの中からフワリと広がります。その他にも挽き方によって、そば粉ごとに全然違う顔を見せてくれますので、是非色んなそば粉を試していただけましたら幸いです。今回はそば粉のご



ご愛顧いただき誠にありがとうございます！

感想を頂き誠にありがとうございました。増田そば製粉所ショップサイト店長



越前粉屋店主長まささん

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！

編集長より



わせもおすすりめです。名産の干し柿を使ったものなど、土産物も充実。土日祝には今庄名物の茶めしやそばいななども登場します。※おいしい福井県産そば使用店

福井蕎麦と酒

「米どころで生まれる絶品の日本酒」福井県はそばの産地であり



「もつちりそば団子」余ったおそばを茹でる↓形がなくなるまでフードプロセッサーにかける↓片栗粉を混ぜてボウルでこねる↓2〜3分茹でる。これだけであつという間に出来上がるそば団子。餡子やきなこ、黒蜜などと一緒にどうぞ。※お好みで、あんこなどと一緒に食べても美味しいですよ。



ますが、米どころとしても知られています。酒造りに適した米ときれいな水がそろうているので、日本酒も絶品！ 県内には昔ながらの蔵元が大小合わせて30以上あり、それぞれの蔵元の杜氏たちが、昔ながらの製法を守り、こだわりの日本酒をつくっています。同じ銘柄でもさまざま種類の酒が造られているので、お気に入り酒を探してみてください。

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！」今庄の味でおもてなし「そば処おぼちゃん」の店」在来種品種の今庄そばを味わえる貴重なお店。毎日自社製粉したそば粉から手打ちにし、注文を受けてから茹でるといってこだわります。蕎麦がらも挽き込んだ田舎そばは、そば本来の風味が強く、コシがあるので食べごたえがあります。そばつゆも、ダシから取った自家製。このダシを使った煮物や自家製の漬物、豆腐や揚げなど、地元の食材を丁寧に調理しています。山菜の天ぷらとそばの組み合わせ