

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 (11/24)
FAX: 0778-24-2519
masudasoba.com
info@masudasoba.com

11月！美しく風に舞う木の葉に秋の深まりを感じるこのごろ。 秋の新そば11月中旬より販売開始です！

粉屋近況

11月になりました。例年より1週間程度遅れての新そばの収穫作業となります。8月上旬の大雨により播種した種が流されるなど、今年の収穫量が心配される秋となりました。販売開始は11月中旬頃からになります。



蕎麦ウシテク

「蕎麦大好き芸能人」蕎麦が大好きな芸能人といえば・・・DEENのボーカリスト池森秀一さん。蕎麦が好物であり、全国ツアーでは各都道府県ごとの蕎麦屋を食べ歩き、10年以上に渡りほぼ毎日昼食は蕎麦を食べ、1年で360日は蕎麦を食べている」と語っているほどの蕎麦好き。もちろん全国の蕎麦を食べ歩いた池森さんが絶賛した蕎麦の中には、在来蕎麦王国福井県でも有名なお蕎麦屋



お蕎麦のレシピ

市販の鶏がらスープの素を使って「簡単鶏だしそば」を用意するも①・水3カップ②め

お客様の声

会社定年後、趣味で始めたそば打ちは10年近くなります。名古屋の某そば道場に通い、北海道産、長野県産、三重いなべ産など、同情が仕入れたそば粉を

打ってきました。私は武生(越前市)出身で、昨年12月に幼友達から増田そば製粉所の新そば粉を送ってくれました。とても打ちやすく、香りが高い食感の良い、美味しいそばでした。そこで他県産と一味違

ったそば粉に魅了されネット注文したわけです。そばつゆも「かえし」から手作りに拘っています。コロナウイルスが落ち着いたら、久しぶりに知人たちと「そばパーティー」を再開し、一杯やろうと

思っています。お客様 愛知県 男性 O.M様
ご購入商品・・・そば粉／石臼挽特選そば粉(挽きぐるみ)／福井県産
このたびはお声を聞かせていただき誠にあ

りがとうございしました。越前そば発祥の地、そして県内でも有数のそば処でもあります。地元越前市(旧武生市)からのご出身ですと、地元福井県産のそばからは、昔の思い出や懐かしさやなども思い出

は、「大野在来種」という小粒で風味がよい新そばを使った手打ちのそばを味わえるイベントを毎年開催しています。大野麵類組合やそば愛好団体が手打ちの「おろしそば」「かけそば」を対面販売します。そのほか、地元農家による「大野城下軽トラ野菜市」や地元の特産品、スイーツなどのグルメも楽しめます。■日時11月19日(土) 午前9時45分～午後4時11月20日(日)

「2022結の故郷越前おのおの新そばまつり」越前おのおの新そばまつりとは福井県大野市で、毎年11月中旬に行われるお祭りです。全国でも有数のそばの産地である大野市

福井そば情報

は、「大野在来種」という小粒で風味がよい新そばを使った手打ちのそばを味わえるイベントを毎年開催しています。大野麵類組合やそば愛好団体が手打ちの「おろしそば」「かけそば」を対面販売します。そのほか、地元農家による「大野城下軽トラ野菜市」や地元の特産品、スイーツなどのグルメも楽しめます。■日時11月19日(土) 午前9時45分～午後4時11月20日(日)



て美味しいお酒が飲めるといいですね！今後とも何卒ご愛顧のほどお願い申し上げます。



越前粉屋店主長まささん

るわき水など、一杯の隅々までこだわりが行き届いています。店の奥には「そば道場」があり、初めての人も有段者の講師の指導を受けながら、そば打ち体験ができます。

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ツチ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！