

# 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才)  
FAX: 0778-24-2519  
masudasoba.com  
info@masudasoba.com

令和5年、新年あけましておめでとうございます。  
年末年始で疲れた胃にお蕎麦はどうですか？

## 粉屋近況

新年あけましておめでとうございます。慌ただしかった年末も終わり、静かな製粉所周辺に、心地よく石臼の回る音が聞こえる、一月になりました。今年も一挽き入魂！何卒ご愛顧の程お願い申し上げます。

## お蕎麦ウシテ

「蕎麦の旬」「追熟された蕎麦」蕎麦の美味しい時期は、1回目の旬である11月から12月の「新蕎麦」の時期になります。収穫したて

## お客様の声

前略、私はそば打ちを始めて7年になりました。そば打ち教室で先生を交えて2回/月そばを打っています。そば打ち教室のそば粉元はわかりませんが、増

田そばはそれに勝るものです。そば通の子どもも絶賛でした。次回も挑戦したいと思っています。今はあちらこちらのそば粉を試しにそば打ちを楽しんでいます。73歳ですので1回打つと疲れてしまいま

すが、年に5、6回は教室以外に自分で打ちたいと思っています。これからの季節はざる（そば）が一番です。ちなみに私は年中ざる（そば）です。増田そばは見た目がきれいと、のどごしが良くす

るつとした感じです。もちろんコシは十分あります。そば粉作り頑張ってください。  
お客様 愛知県 男性 K・S様  
ご購入商品…そば粉／「越前」二八そば打ちセット(抜き実挽き)

そば打ちの作業も捏ねて延ばしてそして慎重に切りと、大変な重労働になりますね。年末の年越しそばの時など、私も最初の一打ちは楽しくてまだまだ打つぞ！と意気込んでのスタートですが、しば

らくすると「もう勘弁して(涙)」とフラフラになってしまします。でもしばらくするとまた打ちたくなるのもそば打ちの魅力の一つかもしれません。これからお身体に気を付けてそば打ちを楽し



ご愛顧いただき誠にありがとうございます！



越前粉屋店长まささん

「蕎麦の旬」「追熟された蕎麦」蕎麦の美味しい時期は、1回目の旬である11月から12月の「新蕎麦」の時期になります。収穫したて



「ふくい」とそば。N03「福井県内あちこちで「新そば」の話題も聞かれるようになった11月。観光案内所で、素敵なリーフレットが置かれておりま



紙に登場しています。福井の嶺北のそばやグルメ観光スポットなどが紹介されています。今回の特集のテーマは、「そば×井」福井が誇るご当地グルメ「ソースカツ丼」はもちろ

の新そばらしい色を楽しめます。そして、秋に収穫されてから数か月経過し、年を跨いだ1月から3月の間は寒さの中で玄そばがどんどんと追熟していくことで、味わいが深くな

ます。年明けにも是非、福井県産100%蕎麦粉でのおそば打ちとそのお味を楽しんでいただけたらと思います。

「ふくい」とそば。N03「福井県内あちこちで「新そば」の話題も聞かれるようになった11月。観光案内所で、素敵なリーフレットが置かれておりま

「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！」大野の食材を大切に作る食堂のそば。「大野食堂」昭和3年から地元の人たちの胃袋を支えてきた「大野食堂」。創業

「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！」大野の食材を大切に作る食堂のそば。「大野食堂」昭和3年から地元の人たちの胃袋を支えてきた「大野食堂」。創業

## 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！