

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 (1/1+)
FAX: 0778-24-2519
masudasoba.com
info@masudasoba.com

三寒四温の候、体調管理が難しいものです! 温かい蕎麦を食べて寒さを乗り切ろう!

粉屋近況

寒さが厳しい2月を迎えております。年が明けた頃は比較的穏やかなお天気が続いておりましたが、中下旬頃からの寒波の到来により、本格的な雪模様が続いております。福井県の冬には当たり前の景色と思いつつも、毎朝の除雪などにお疲れ気味の毎日でした。

蕎麦ウレシク

「寒ざらしそば」は、秋に収穫した玄そば(殻つきのそばの実)を、冬の厳寒期に冷た

お客様の声

田舎挽き粉は、外一で無難につながり美味しく頂きました。それではと「玄挽き(粗)粉」に挑戦(そば粉300g+中力粉60g)しましたが、茹でた後

の蕎麦の長さが10cm(折り返した所で切れたレベル)位になってしまいました。加水率48%で一回目に150g位投入、その後少しづつ加えまとめました。再度挑戦しますが、粗挽き粉の打ち方(特

に水回し)についてアドバイスください。

お客様 千葉県 男性 H・H様

ご購入商品…そば粉

／石臼挽特選そば粉

(田舎挽き)／福井県

産 粗挽きそば粉／石

臼挽特選そば粉(玄挽

き)／福井県産

い水につけ、これを寒風にさらして乾燥させたものを使います。そばは、冷水につけて寒風にさらすと、余分なアクや渋みが増し、舌触りがよくなります。この「寒ざらし」の製法は、江戸時代、徳川家にそばを献上するため、これにより夏でもそばを食べることができるようになったそうです。伝統的な製法の「寒ざらし」。普通のそばより、ひと手間もふた手間もかけておりますが、弊社でも昔挑戦し

蕎麦の物語

「蕎麦と音楽のエンターテイメントユニット「ゆさそば」蕎麦と音楽の融合を目指し、



たことがあります。詳しくは弊社粉屋店長のブログ「ふくい越前の地で寒晒しそばに挑戦してみました。」にて公開中!

粗挽き粉でのそば打ちに挑戦ということ

で、出来上がりの麺体が短くなってしまうという事でございます

が、お勧めしているのは、「最初は微粉系の

「抜き実挽き」や「挽

きぐるみ」・「田舎挽

き」などに何割かブレ

ンドして打ってみて、

その後、徐々に粗挽き



「ゆさそば」。幅広い音楽ジャンルとの融合を目指した楽曲とそば打ちライブパフォーマンスで、日本の「そば文化」を世界へ向けて発信しています。音楽は全て、蕎麦打ちの工程に合わせたリズムとジャンルでオリジナルの楽曲を書き下ろしており、DJの軽快なり

全国各地のお蕎麦屋さん、そば祭り、町おこしイベントなどで「そば活」をするエンターテイメントグループ

福井の蕎麦店

「SOBAR(ソバル)」。そばと肴と地酒。自慢の福井名物を、蕎麦前のように一度に楽しめるお店」SOBAR認定店では、ひと手間加えたおつまみと、それに合う地酒、福井県産のそば粉を使った「おろしそば」がセットになった「SOBARメニュー」を提供しています。今回は「越前つるきそば本店」のソバルメニューをご紹介します!創業90年、老舗蕎麦店のSOBARメニューは人気者が勢

福井そば情報

「福井県ご当地セット」おろしそばとソースカツ丼といえは福井



揃い。毎朝手打ちする太めの平たい蕎麦は大根おろしとよく絡み、のど越しも抜群。板わさや焼鯖寿司の福井名物には、辛口の日本酒がぴったりです。「おろしそば、焼鯖寿司、福井県産のかまぼこを使った板わさ、一乃谷汪乃國330ml(税込2,250円)」

ぎいます。また、水回し時の加水の水でございしますが、冬などはキンキンに冷えた水よりも、若干常温(少しぬるいくらい)の水を使用することで、つながり易さが向上するかと

思われます。(湯捏ね

に準じたやり方になります

が・・・)。今後とも何卒ご愛顧のほど

お願い申し上げます。

ご愛顧いただき誠にありがとうございます!



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!



県を代表する食べ物として有名です。両方がセットになったご当地セットは、一度に両方の福井名物を食べることもできます。



越前粉屋店主長まっさん