



福井県産

石臼挽き

越前蕎麦粉

越前蕎麦粉のご紹介



ふくい越前の 石臼挽き そば粉製造元

増田そば製粉所



弊社の越前そば粉でそば打ちをしていただいたお客様に、「打つ前のわくわく感」を。「打っているときの楽しさ」を。「美しく打ちあがった時の感動」を。そして、「打ったお蕎麦を、あなたとあなたの大事な人に食べていただいた時の喜び」を感じていただきたいと思いながら、福井の挽き職人が、一挽き入魂！

ふくい越前の小さな粉屋の

越前そば情報発信中！

WEB

増田そば製粉所



ふくい越前の 石臼挽き そば粉製造元

増田そば製粉所

〒915-0003 福井県越前市戸谷町2-2

Tel 0778-25-1157

Fax 0778-24-2519

E-mail info@masudasoba.com

URL http://www.masudasoba.com/

石臼の回転数	16～18回転／1分間	
そば粉の仕上げ	60メッシュ(70目)やや細かめ	
加水率（参考）	二八そば	45%～47%
	十割そば	48%～50%
そば粉の特徴	玄そばを荒割りし、外殻の一部をある程度取り除くことにより、黒すぎず白すぎず、程よくホシが見られます。甘皮もすべて挽き込むことで、香り高く、味わい豊かなそば粉に仕上げております。	
そば粉の色	中 間	
そばの味わい	食感はツルツル感とモチモチ感を併せ持った美しい仕上がりのそばになります。	
こんな方におすすめ	福井県産のそば粉をはじめて体験される方	

石臼の回転数	17～18回転／1分間	
そば粉の仕上げ	40メッシュ(50目)やや粗め	
加水率（参考）	二八そば	47%～49%
	十割そば	50%～52%
そば粉の特徴	皮付きの玄そばを丸ごと石臼製粉しているため、色は黒っぽくホシが多めでやや粗め。香り・甘み・粘りが豊かなそば粉に仕上げております。	
そば粉の色	黒っぽくホシ多め	
そばの味わい	黒っぽい田舎風のワイルドな食感と濃厚な味わいのあるそばになります。	
こんな方におすすめ	越前おろし蕎麦を楽しみたい方	

石臼の回転数	15回転／1分間	
そば粉の仕上げ	70メッシュ(80目)細かめ	
加水率（参考）	二八そば	43%～45%
	十割そば	46%～48%
そば粉の特徴	選別した玄そばの中から中粒以上のものを抜き実(丸抜き)にし、低速回転の石臼挽きで、ゆっくりとキメ細かく上品なそば粉に仕上げております。	
そば粉の色	白っぽくホシ少なめ	
そばの味わい	色は白く、上品な香りと甘みがあり、ツルツルとした食感で越しの良いそばになります。	
こんな方におすすめ	せいろ蕎麦やざる蕎麦などを楽しみたい方	

当店一番人気！

挽きぐるみ



中級者から上級者向け

田舎挽き



初心者から上級者まで満足

抜き実挽き



打ち粉・つなぎ粉・そば打ちセット



そば打ちに必要な、打ち粉(福井県産・国産外国産ブレンド)やつなぎ粉の他にも、お手軽にお蕎麦を打っていただける、使い切りの二八そば打ちセット各種などご用意いたしております。越前そば粉のご注文方法や、そば粉について、商品について、わかりにくいことがありましたらお気軽にお問合せ下さい。

増田そば製粉所 店長 増田(まさくん)

