

福井県で栽培されている玄そば（蕎麦の実）の品種は、「福井在来種」という昔ながらの玄そばです。

「福井在来種」の特徴として、粒の大きさは非常に小粒ですが、その分実がギュッと詰まっており、味わい深く、香り高い。しかし、反当りの収量も少なく、玄そばからとれるそば粉の割合も少ない非常に希少価値のある玄そばです。

福井県産越前そば粉の美味しさ **3** つのポイント

福井在来種の蕎麦の実の実力と特徴

- 鮮烈な蕎麦の香りと濃厚な甘み**
水回しの時にふわっと広がる蕎麦の香り、噛みしめた時に口の中に広がる甘み
- モチモチ・シコシコとした食感**
在来種特有の蕎麦の実が持つ食感の良さ
- 穀物感のある深い味わいと香ばしさ**
穀物感に満ちた力強い濃厚な風味

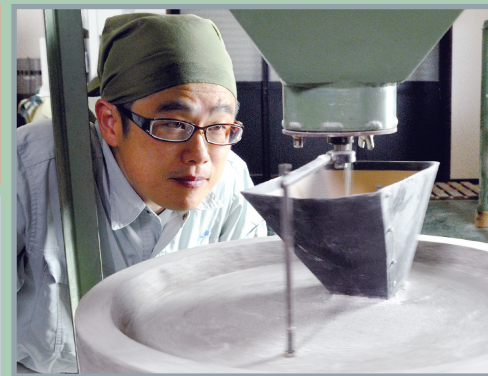


挽きに職人のワザあり

挽き職人が目で見て、手や体でそば粉の出来上がりを感じる。挽きたての越前そば粉は、手でつまむとしっかりと指のあとが残ります。

RE BORN 再生と復活

深い眠りにっていた石臼に命を吹き込む再生加工と目立て作業。そして日々のメンテナンスも、石臼達の音色を聞きながら調子具合を感じ、すべて私たちで行っております。



福井越前の豊かな地が美味しいソバを育てる

福井の豊かな気候と土壌と水が、小粒ながらもギュッと実のつまった味わい深く、香り高いソバを育ててくれます。



ふくい越前そば発祥の地から
挽きたての越前そば粉をお届けします。

弊社は福井県のちょうど真ん中あたりに位置する越前市の郊外の田園風景の広がるところにあります。時は四百年前の江戸時代、福井の地に蕎麦の栽培の奨励や蕎麦の食べ方を伝えたことされる、福井藩家老本多富正公の所領は越前そばの中心地とされる越前南部（現在の越前市であり、旧武生市・旧今立町）地域であったといわれております。越前蕎麦発祥の地にて福井越前の小さな粉屋の粉挽き職人は、「挽き」「挽きに全力！日本も「挽き入魂」させていただいております。

「そば粉ができるまでの「二つの工程の作業を確実に丁寧に行うこと」

厳選された福井県産玄そばに、入念な精選処理（石抜き・磨き等）を施し、石臼でゆつくり、じっくりと挽き、節にかける。その二つの作業を機械任せにせず福井越前の粉挽き職人が目で見て、手や体全体で感じる。そして出来上がった挽きたての越前そば粉は、香り・風味・味わいなどの持ち味を十分に引き出したそば粉となります。

「そば粉ができるまでの「二つの工程の作業を確実に丁寧に行うこと」

「石臼が使われなくなつてから既に半世紀以上、もしくはそれ以上経過しているかもしれない年代物の石臼です。古いものほど石の粒子が細かく、質が良い。その一度は仕事を終え、深い眠りにっていた石臼に再度命を吹き込む再生加工と目立てを行うことで、再び目を覚ました石臼は今日も元気に働いております。その石臼でゆつくりしっかりと挽いたそば粉は、キメが細かくしっとりとしていて、食感の良さや風味の良さを得ることが出来ます。

「そば粉ができるまでの「二つの工程の作業を確実に丁寧に行うこと」

「自社にて製作した福井越前小和清水の石臼がしつとりとした越前そば粉を生み出す。

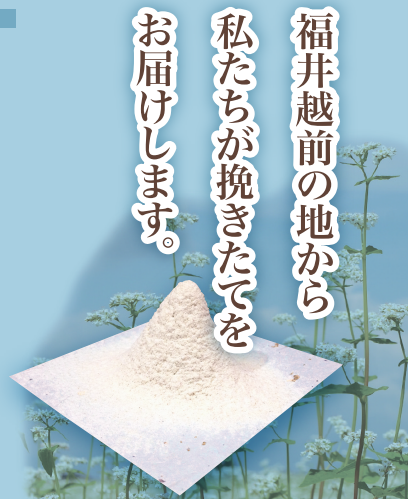
当社のそば粉は、福井県産「小和清水石こわししょうずいし」という石臼にて挽いております。この石は十数年以上の時間をかけ福井県内を探し回り手に入れた、自慢の石でございます。

「そば粉ができるまでの「二つの工程の作業を確実に丁寧に行うこと」

「原料は厳選された福井在来種の玄そばを使用

福井越前県内各生産地からの新鮮な玄そばの仕入れ以外にも、自社栽培部門による福井県産ソバの栽培管理から乾燥作業まで自社にて手掛けております。

その玄そばは自社低温倉庫にすぐに納め、厳重に保管されます。低温倉庫では、秋に収穫された玄そばの味と香りを保つために、一年を通して10℃前後で保たせ温度管理されます。厳重に温度管理及び湿度管理を行い、保管にも細心の注意を払うことで、一年を通して質の良いそば粉をお届けできるように心がけております。



福井越前の地から
私たちが挽きたてを
お届けします。