

そば粉屋の夫婦道

めおとみち

加賀ファミリーです



加賀 健太郎

2013
夏号
vol.3

創業130年、石臼挽きのそば粉をお届けする
カガセイフンからの便りです

株式会社カガセイフン 常務取締役、六代目。福井県産そばの美味しさを
全国に伝えたいと日々努力しています。秋にはババになります。
ブログ:「六代目の粉奈屋日記」
<http://www.kaga-seifun.com/sobako/>



食文化の広がりを感じた ガレット粉づくり

日本でソバというと、そば粉にしてそば切りで食べる蕎麦のこと。私たちには当たり前ですが、世界的に見ると実は珍しい食べ物なんですよ。

多くの国々では、ソバは雑穀の一部として米や豆と同様に扱われ、南米では煮物や詰り物に使われています。

水溶性で消化が良く、食物繊維やそば特有の栄養素「ルチン」を含むソバは、血液をサラサラにする効果があり、成人病予防に

なるとされています。そこでカガセイフンでは、「ソバを使った美味しい料理をもっと知ってもらいたい」という思いから様々な試みを開始しました。レストランへ持ち込み、料理に加えてもらったり、福井県産の食材で作るそば粉のニョッキを試作してもらったりしています。

最近ではオリジナルのガレット粉を求めるシェフから相談をいただきました。パリパリ感、モチモチ感、サクリ感などが出るように、シェフのイメージに合う福井県産のガレット粉を提案しました。今までそば粉と言えばそば打ちのための粉でしたが、新しい

需要が出てきたおかげで、ガレット用のそば粉をいかに挽くかについて勉強しています。

しかし取り組み始めた頃は、そば打ち用とガレット用ではそば粉の質があまりにも違うことに愕然としました。今までそば打ち用に挽いていた常識が全く通じず、どう表現したらいいのかわからない時もありました。何度もガレット店やレストランのシェフのアドバイスをいただき、完成したのが食感や色味ごとに挽き分けた3種類の『越前ふくいのガレット粉』なのです。福井県産のそば粉で焼き上げるガレットは、焼いた後でも香ばしく、野菜・魚介類・豆類・肉類・スイーツ系など、何

でもマッチします(本当です!)


生地の配合や焼き方などはお客様にお任せしています。ガレットを焼くプロの方でも、きれいな生地を焼くのは少し苦労されるようです。私たちは、ご家庭でも気軽にガレットを楽しんでいただけるように良い粉を広めたいと思っています。





お知らせ



実は、
こんなサービスもしています

 福井県産の「ガレット用そば粉」が
ひそかに人気です。 大好評

 自分で挽きたい!人のために
「玄そば」のまま、販売をしています。

 あなた好みの配合で、オリジナル
そば粉を作ります。(そば店主向け、有料)

お問合せはこちら



株式会社カガセイフン

(インターネットショップ店 末吉の越前蕎麦粉)

〒910-0804 福井県福井市高木中央1-3004
FAX 0776-54-4268 E-mail info@soba-sueyoshi.co.jp

☎0120-17-4578

TEL.0776-54-0578

<http://www.soba-sueyoshi.co.jp> あり

●粉奈屋六代目の日記 最新情報発信

<http://www.kaga-seifun.com/sobako>

営業日のご案内

営業時間/月曜～金曜
8:30～17:30
定休日/土曜・日曜・祝日

2013年 7							2013年 8							
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	
	1	2	3	4	5	6						1	2	3
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10	
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	31	

2013年 9							2013年 10								
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土		
1	2	3	4	5	6	7					1	2	3	4	5
8	9	10	11	12	13	14	6	7	8	9	10	11	12		
15	16	17	18	19	20	21	14	15	16	17	18	19	20		
22	23	24	25	26	27	28	21	22	23	24	25	26	27		
29	30						28	29	30	31					

そば米分のそばに

製造補助・商品梱包の担当、千秋です。
私の好きな作業は、そば粉を小分けにする
作業や、ふるう作業です。
いろんな工程を経て、最後には人の手で
ふるう、手間暇がかかります。
梱包するとき、そば粉に愛着がわいてきます。
これからも気持ちを込めて、お届けします。