

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
秋冬号
vol.4

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。パパになりました。
ブログ:「六代目の粉奈屋日記」
<http://www.kaga-seifun.com/sobako/>



希少な福井県産「早刈りそば」 その魅力、ご存じですか？

そばは播種(種まき)から、わずか75日という短期間で育つ作物。福井では75日間しっかり畑で育生させてから収穫する「完熟そば」と、通常より10日ほど早く刈り取る「早刈りそば」の2種類があります。

「完熟そば」は、収穫後、弊社の定温定湿倉庫で保管し追熟します。この方法で、よりいっそう甘く濃厚な食味と芳しい香りを放ちます。永平寺町産、大野市産など県内さまざまな産地のものを仕入れています。

もう一方の「早刈りそば」は、実が完全に熟していない状態で刈り取るため、新そばの若々しい香りとそばの実の青みを楽しむことができます。またコレステロールの抑制作用があるといわれるポリフェノールや、血管増強や血圧降下作用を持つルチンも多く含まれています。さらに完熟そばよりも抗酸化作用が高いことが研究結果から明らかにされています。

ただ早刈りそばは、刈り取りの時期が難しく、収穫時期に天候不順が続くと、早刈りとしては出荷できない状態、つまり完熟そばになってしまうのです。しかも福井県で

は、県産そば全体の1割ほどしかとれない希少な玄そば。なので「期間限定」「量限定」なのです。この新そばを楽しみたいとおっしゃる皆様に確実にお届けできるよう、予約をお願いしています。販売期間は11月上旬から12月中旬まで。追加注文も受け付け中です。ぜひ一度お試しください。



おそば豆知識 「蕎麦の語源」

そばは平安時代あたりでは「そば麦」と呼ばれていた。もともと「そば」とは、稜角(物のかど)を意味する古語のこと。そばの実が三角錐の形をしていて角があることから、そば+麦で「そば麦」、室町時代からは略して「そば」と呼ぶようになったという。漢字では「蕎麦」と書くが、「蕎」の字だけでも「そば」を意味する。

そば米分のそばに

製造補助・商品梱包の担当。千秋です。
私の仕事に対するモットーは、
「私に出発して、やるべきことを見つけること」
「どんな作業でもまじめ丁寧に対応」
「どんな些細なことでも当たり前のこと、
当たり前に行える人になりたい」
梱包作業は、ひとつひとつ丁寧に
気持ちをお届けするように心がけています。



お知らせ



実は、
こんなサービスもしています



保存が楽チン! チェック付き
「アルミ袋真空包装5kg入」で
お届けします(営業向け)

大好評



粗挽きそば粉、そばがきそば粉、
ガレット粉など御入用な分だけ
お届けします。

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)

イーナ ヨイコ ナヤ
☎0120-17-4578

TEL.0776-54-0578

<http://www.soba-sueyoshi.co.jp>

〒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

●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 11

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
③	④	5	6	7	8	9
⑩	11	12	13	14	15	⑯
⑰	18	19	20	21	22	⑳
㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖	㉗
㉘	㉙	㉚	㉛	㉜	㉝	㉞

2013年 12

日	月	火	水	木	金	土
①	2	3	4	5	6	⑦
⑧	9	10	11	12	13	14
⑮	16	17	18	19	20	21
⑳	㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖
㉗	㉘	㉙	㉚	㉛	㉜	㉝
㉞	㉟	㊱	㊲	㊳	㊴	㊵

2014年 1

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

2014年 2

日	月	火	水	木	金	土
						1
②	3	4	5	6	7	⑧
⑨	⑩	⑪	12	13	14	15
⑮	16	17	18	19	20	21
⑳	㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖
㉗	㉘	㉙	㉚	㉛	㉜	㉝