

そば粉屋の夫婦道

2015
春号
vol.8

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

加賀 龍夫

株式会社カガセイフン社長。5代目。仕事中は無口な職人の
雰囲気だが、甘いものが好きでお茶目な一面もあり。
ブログ書いています。「あなたの蕎麦がいい／蕎麦粉は人生」
<http://soba1.com/kona/>



加賀ファミリーです



但馬の小京都、出石町にて 我、皿蕎麦を堪能す。

6年位前に私と家内と六代目の三人で関西に出かけた際、あえて寄り道をして兵庫県豊岡市出石町(いずしちょう)まで足を伸ばしました。出石町といえば皿そばで有名などころ。街全体が蕎麦屋になっているかのような印象でした。歴史を感じさせるような街並み、文化的史跡や施設の数々。コンパクトに街中に点在する中を散策しながら、蕎麦も楽しめる。わざわざ訪ねて来たかいたが思ったと思いました。ただ時間にそれ

ほど余裕がなく、散策もそこそこに、とにかく蕎麦にありつこうということで、お蕎麦屋さんへ飛び込みました。出石そばの特徴という、いわゆる割り子そばの形式で小皿に盛られた蕎麦が数枚と薬味(卵子、とろろ、ねぎ、大根おろし、わさび)を、徳利に入った出し汁でいただくスタイル。福井には無い食べ方なのでとても新鮮で旨かった!「こんな遠い所へは、おそらくもう訪れることもないだろう」と感じて出石町を後にしました。

さて、今年に入り、元旦から降り続く雪と格闘しているうちに「久しぶりに温泉にいきたいなあ」と話になりました。近場を探して

いましたが「まだ行ったことがない城崎温泉はどうかな、それならあの出石町にも行けそうだな」と急ぎょ決定。新開通した舞鶴若狭自動車道路で日本海側の山陰地方も、随分近くなったので家内と向かいました。前回はあんなに遠かった出石町も3時間余りのドライブで到着。あの時廻りきれなかった観光スポットを一つずつ確かめるように訪ね歩き、そしてお待ちかねというか最初からその目的だった、皿蕎麦を二人で堪能してきました。何度来てもいい所だねえ、と確かめ合った夫婦のひとときでした。



出石そば



辰鼓楼



出石城

そば粉のそばに

私が感じるそば粉

石臼が変わる、
石臼の回転速度でも変わる、
温度や湿度でも違う、
篩いの目を変えると、また違う。
同じ福井産でも香りに特徴があったり
色味が違ったり。
そば粉は、人面と同じように
毎日違った顔を見せる
繊細な生き物なんです。
発送・商品梱包担当の千秋より



お知らせ

実は、
こんなサービスもしています



業務店むけホームページを
オープンしました!

あなたの店だけのそば粉を、
オーダーメイドで作ります。

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



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。



六代目
健太郎です

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)

イナ ヨイコ ナヤ

☎0120-17-4578

TEL.0776-54-0578

<http://www.soba-sueyoshi.co.jp> あり

〒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>



五代目
末吉です

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

※赤丸の日がお休みです。

2015年 3						
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	⑳
㉑	23	24	25	26	27	28
㉒	30	31				

2015年 4						
日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	④
⑤	6	7	8	9	10	11
⑮	13	14	15	16	17	⑮
⑲	20	21	22	23	24	25
㉒	27	28	㉑	30		

2015年 5						
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	㉓
㉔	25	26	27	28	29	30
㉖						

2015年 6						
日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
⑦	8	9	10	11	12	13
⑮	14	15	16	17	18	19
㉑	21	22	23	24	25	26
㉒	28	29	30			