

そば粉屋の夫婦道

2016
春号
vol.11

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



若い方々にも伝わっていく 蕎麦の旨さとそば打ちの楽しさ

最近になり、気付いたことがあります。それは比較的若い方々で「蕎麦が無茶苦茶旨いで、もう一度打ちたくなくて、そば粉を買いに来ました!」というお客様が増えてきたことです。大変嬉しいことと思ながらも「はて?一昔前までは、こんなことをおっしゃって来店されるお客様は、大概50代過ぎの年輩の人達がほとんどだったのにお客様の蕎麦に対する嗜好年齢が変わってきたのだろうか?」と感じるこの頃です。

そんな折、先日、弊社に次のようなお話が舞い込んできました。福井県のそば打ち愛好者で構成する団体が、小学校の「父親の会の蕎麦打ち体験」に招かれてそば打ちの講師を務めるとのこと。そこで私も体験の様子を見学しようと出かけてみました。

そば打ちは、今や全国のいたるところで体験できる環境になっています。老若男女がそば打ちに興じ、蕎麦に舌鼓を打って人との繋がりを深め合う。とても素晴らしい時代になったと感じる一方、先人達の苦労にただただ感謝するのみです。

私が参観した小学校の会で感じたこと

がいくつかあります。まず子供たちが講師の方や親御さんの指導を一生懸命に聞いて挑戦していたこと。その様子が何ともほほえましく、つつい笑いこみあげる場面も随所にあつて、楽しいひとときを味わいました。また、かなりそば打ちに慣れている親御さんが多いことに驚きました。

このように親から子へ、子から孫へと伝達されていき、蕎麦に親しみを持って生活してくれるのです。冒頭の若い人達も、蕎麦の良さが分かる次の世代を作り出しているんだなあ、と強く確信した次第です。



完成~!

そば粉フルコース新年会!

福井県産そばを使った「フレンチそば会」をみんなで楽しみました。ベニエ(フリット)、ピタパン、蕎麦がきのコンソメ風味、そばの実の肉詰め、そば粉のシフォンケーキ...そばの世界を堪能した夜でした!



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。

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>

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
※赤丸の日はお休みです。

2016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	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

2016年 4

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

2016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	31				

2016年 6

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			