

□はい □いいえ □イニシャル希望 □匿名
 弊社の広報や案内に掲載する場合、お名前をのせてもよろしいでしょうか？

都道府県

お名前

お客様の声をお聞かせください
 弊社の商品をお買い求めいただきましてありがとうございます。
 弊社では今まで以上に良い商品をお届けできるようお客様からの
 声を募集しております。
 商品、サービス、お召し上がりいただいたご感想、お気づきのこ
 と、文章やイラスト、写真などお好きな形でお寄せください。

お聞かせください

キリトリ

カガセイフンだより

毎日挽きたて、旬な話題をお届けします

越前蕎麦粉ひとすじ
 2016-2017
 秋冬号
 Vol.13

私の美味しい輪のおはなし。

越前蕎麦粉、グルメ旅。

秋風が立って、人恋しくなり「誰かとか何
 美味しいものを食べたいな」なんて思う頃で
 はありませんか？

ここ二週間ほど各地のお得意様に出向い
 て、お話を聞きまして、お蕎麦やガレット、
 お菓子をいただいています。そんな美味しい
 話をいたしましょう。

まず、私の一押し、今年収穫された福井の
 夏そばの『辛味おろし蕎麦』。この
 夏は揚げ出し茄子を蕎麦に乗
 せ、おろしだしをぶっかけにした
 新メニューが大好評だったそう。そ
 してもう一軒、東京老舗の名店の
 定番のせいろ、変わらず美味！
 大阪に足を延ばした際は「福
 井県産の越前蕎麦」とこの日の変
 わり蕎麦の「かぼす切り」の組み
 合わせ。蕎麦がのどを通った後、
 爽やかな柑橘系の香りと味が残
 ります。こんなお蕎麦は初めてで
 した。

次はガレット巡りへ。福井市に
 も『福井県産石臼挽そば粉のガレット』をメ
 インに据えたカフェがオープンしました。二
 種類のガレットランチがあり、添えられた県
 産の野菜もとても美味しいメニューでした。
 次の一軒では『福井県産の甘皮粉のガレット』



かぼす切り



越前蕎麦



老舗のせいろ



辛味おろし蕎麦



ザワークラウト入り



野菜たっぷり

を選びました。パ
 リッと焼きあがった
 ガレットにサラミと
 チーズをのせたもの
 と、シエフおすすめ
 の一品「チヨリソー
 とザワークラウト」
 をのせたものをチヨリス。ザワークラウトの
 酸っぱさも絶妙に合います。美味しいガレッ
 トを食すと、本当に満足のいく昼食・軽食・
 デザートになると実感しますね。

さて最後はお菓子『蕎麦どら
 焼き』をご紹介します。そば粉
 を練りこんだ皮に、つぶ餡と小
 さいお餅(羽二重餅のよう)をはさんだもの。
 香り高くさつくりとして美味しかったです。
 そういえば、最近「ネオベジタ
 リアンの世界へ」と記された本を
 いただきました。ページをめくる
 そばから食べたくなる極彩色の
 料理、お菓子。そば粉を使ったお菓子もあり
 ましたよ。こんな料理を生み出せる人は幸
 せな方だろうと心から思えた1冊です。



「ネオベジタリアンの世界へ」の本



蕎麦どら焼き

加賀 ふみ代 株式会社カガセイフン取締役

経理、総務、受注管理責任者
 お茶と財津和夫が好きな50代
 石臼で挽く越前蕎麦が大好きなおかみのブログ
 「あなたの蕎麦がいい」http://soba1.com/



個人・少量のお取引 <http://www.soba-sueyoshi.co.jp/>
 業務用・玄そばのお取引 <http://www.kaga-seihun.com/>

〒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
 TEL.0776-54-0578

お問合せは 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)

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。

2017年	1	2	
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 ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺	① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺	① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺
2016年	11	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 ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺	① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺	① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺

キリトリ

お客様の声

カガセイフンに寄せられた

おいしかったよ!

いつも!

おしえて〜

おこたえ
します!

ハッピーボイス

とてもいい粉を送って頂いたので腕が上がったような錯覚を覚ええました。カガセイフンの粉に失礼のないように精進致します。(神奈川県・男性)

この度は美味しい新蕎麦粉をいただき有難うございました。蕎麦の深い味わいと香りを十分に堪能いたしました。何処の粉よりも味わい深さを思います。今後またお願い致します。(福島県・男性)

本日嬉しいことがありましたので、ご報告です。本日の最初のお客様が、驚くことに室井滋さんでした。室井さんは越前蕎麦を召し上がられたのですが、召し上がられて一言：「ほんつつつとくに美味しかった♡」との事でした(笑)(富山県・男性)

有名なお召し上がりいただいて「美味しい」と言ってくださり、本当に嬉しいです。農家さんにも伝えます。ありがとうございました。



いつも

?

御社のすべてのそば粉の原料が無農薬栽培と考えてよいでしょうか。農薬アレルギーがあるもので、このたびそば粉注文してみようと思いましたが。(北海道・女性)

弊社が製造します福井県産百パーセントの商品は無農薬栽培(一部、有機栽培)です。花粉(打ち粉)など一部、外国産を使用したものはごく微量ですが農薬を使用しております。



蕎麦粉百パーセントでお菓子(パウンドケーキやマフィン)を作っています。一番クセのない粉と、栄養価が高い粉をそれぞれ教えて頂けますか?(東京都・女性)

一番クセのないそば粉は丸抜き(皮を剥いた蕎麦の実)を石臼製粉した「水仙」抜実挽きそば粉です。白っぽく細かい粉ですので他の素材とも馴染みやすいです。栄養価が高いものは玄そばを丸ごと石臼製粉した「越前」丸挽きそば粉や「奥越」粗挽きそば粉がございます。パウンドケーキやマフィンにするには「奥越」粗挽きそば粉をお薦めしております。粗粒がよい塩梅に生地の中に浮かび、生地の中で粗挽き粉が蒸し焼き状態になりますので、そばの香ばしい香りが楽しめます。



大募集!

うれしいお声、Q&A、写真を募集中です。そば粉やガレット粉に関する疑問、質問、うれしいお声や召し上がっているみなさんの写真などを募集しています。メールでもハガキでもファックスでもお寄せください。



**年越しのご注文はお早めに
年末のご注文は12月15日(木)まで!**

年末は相当混み合います。個人様のご注文の締め切りは12月15日(木)まで!それ以降はお受けかねますので、あらかじめご了承ください。カガセイフンの質と量の確保のため、ご協力くださいませ。

キリトリ

郵便はがき

910-8790

料金受取人払
福井中央局
承認
3034

福井県福井市高木中央1-3004
株式会社カガセイフン
代表取締役社長
加賀 健太郎 宛

差出有効期限
平成30年
11月1日まで
切手を貼らずに
ご投函ください。



ご購入された商品	
ご氏名	ふりがな (姓) / ふりがな (名)
ご住所	〒 -
お電話番号 () -	
メールアドレス	

※個人情報の取り扱いについて お客様からお預かりした個人情報は、広報物の発送、それに関する連絡・アフターサービスにのみ使用させていただきます。

スタッフ紹介

今川 紘美



来月から、6月から働かせて頂いています。今川系本美です。4人家族で2人の子供の子育て真最中です。毎日が小忙しですが仕事と子育ての両立に段々慣れてきた感じです。最近はお子共と一緒に遊ぶ時間が増えています。

〈担当業務〉

事務作業、電話での注文受付、発送までの準備等を行っています。事務がメインですが忙しい時は製粉したそば粉の袋詰めもしています。ふわと香るそばの香りがとても好きです。

〈好きな蕎麦(そば店)とその理由〉

家族でよく利用しているお店は「新富」さんです。子連れでも利用しやすくお気に入りです。そばうどんもどちらもおいしいです。入社してお客様であることを知り、とてもうれしかったです。自宅でそばを食べる時はいつもおろしそばです。今年の夏はよく食べました!😊

キリトリ