

お名前 都道府県

□ はい □ いいえ □ ニシヤル希望 □ 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？

お名前

都道府県

お名前

都道府県

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、お気づきのことなど、文章やイラスト、写真などお好きな形でお寄せください。

お客様の声をお聞かせください

営業時間 / 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	3	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
2017年	4	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
2017年	5	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
2017年	6	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

営業日のご案内

年間スケジュール

1月	完熟そばの旬	完熟そば粉販売
2月	通熟した香ばしく甘い味わい	
3月		
4月		
5月	夏そば播種	
6月	夏そば収穫	
7月	夏そば播種	夏そば粉販売(7月中旬)
8月		
9月	秋そば播種	早刈り新そば粉
10月	秋そば収穫	
11月	早刈り新そば	早刈り新そば粉販売(11月上旬~)
12月	完熟新そば	完熟新そば粉販売(12月中旬~)

お問合わせは 株式会社カガセイフン (インターネットショップ 末吉の越前蕎麦粉)

TEL.0776-54-0578

FAX 0776-54-4268

E-mail info@soba-sueyoshi.co.jp

個人・少量のお取引 <http://www.soba-sueyoshi.co.jp/>

業務用・そばのお取引 <http://www.kaga-selfun.com/>

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

越前蕎麦粉ひき

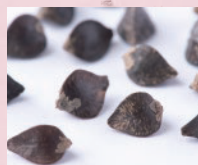
2017 春号 Vol.14

福井県在来種の栽培と苦勞

日本各地の在来種復活を願う

福井県では昔から県全体で「福井在来種」のソバを栽培しております。福井の場合、北海道の「キタワセ」、長野の「信濃二号」、山形の「でわかおり」といった名称がなく、「大野在来種」「丸岡在来種」「永平寺在来種」「今庄在来種」などの地名で呼ばれています。そも

そも在来種とは、地方の風土や土壌に根差し長年栽培されているものを指します。福井の在来種は小粒で濃厚な味わいと香りが特徴の反面、天候に左右されやすく害虫の被害にも遭いやすい種です。他品種に比べて収量は大きくありません。栽培の難点とは他品種と交配してしまうと在来は負けてしまうということ。ソバは強い、そんなことはありません。そんな中、福井の栽培農家さんたちは手間暇惜しまず栽培に注力し、結果不作にならうともそれを覚悟の上で取り組める根気強さと情熱、覚悟、意識の高さを持って

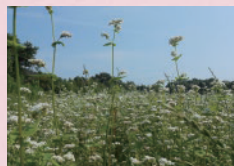


ソバの実

います。

全国には知られざる在来種がたくさん存在します。ソバは基本的に淡白な穀物だけに他産地や他品種との差がつきにくい食品ですが、日本人がこよなく愛する嗜好性の強い食品でもあります。栽培の難しさや需要と供給のバランス、採算などの問題はあるものの、この時代だからこそ現代では姿を見せなくなった在来種を大切にしたい。いつか47都道府県で在来品種が栽培されるようになり、各地でそれぞれの郷土そばが食べられるようになれば、日本のそば文化はもっと豊かになるでしょうし、全国の在来蕎麦を求めて蕎麦喰いたちが蕎麦行脚を行うことでしょう。そんな時代がいつか来ることを夢見て…。

在来種については「蕎麦粉のプロ 加賀健太郎のブログ」にて詳しく解説しています。



空に向かってのびるソバ

加賀 健太郎

株式会社カガセイフン代表取締役社長。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。ブログ:「蕎麦粉のプロ、加賀健太郎のブログ」  
<https://soba-sueyoshi.co.jp/blog>



# 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。



いつもご注文ありがとうございます。おろしそばは水とそば粉、出汁と大根おろしという単純な材料だけに工程によって味の差が生まれ、それが楽しみでもあり難しさでもあると思います。



**私**の原点はとある蕎麦屋のおろしそばです。その味を自分で作りたくて何度も試みていました。貴社のそば粉に出会ってからは2年余り、理想に近いものになりました。(石川県・男性)

早刈りは11月〜12月中旬までの期間限定で、独特の風味と味わいがあります。1月〜3月は完熟そばが追熟して美味しい季節です。こちらもどうぞご期待ください。



**早**刈りそばで十割そばをおいしくいただけました。素人の私でも簡単に打てたことから毎年販売が待ち遠しいです。(千葉県・男性)

## ハッピーボイス



## 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〜

おこたえます!



## いつもん



**製** 粉会社によって賞味期限が異なります。長期保存による粉の劣化はどのくらいでしょうか?

未開封の状態でも低温保存であれば、半年経過してもそば粉自体は問題ありません。しかし挽きたてと経過したもののが全く同じ状態とは申し上げられず、弊社の賞味期限は「私どもが味わっていたきたい期限」として1ヵ月にしてあります。



**秋** に収穫したそばの実を熟成させ2月、3月にそば粉にすると聞きまします。収穫直後に製粉したものと違いがありますか?

収穫後、数ヵ月寝かすことで追熟が期待できます。新そばは採れたての「香り」を、追熟したものは「旨み・甘み」を楽しめます。保管状況が悪いと劣化しますので弊社では管理を万全にしております。1月〜4月頃の製粉は追熟を終えた玄そばを使用しており、甘みの強いそば粉に仕上がります。



**蕎** 麦は打ってから1時間ほど寝かした方が美味しいという話も聞きます。

そば粉の性質により異なります。例えば弊社銘柄の【金華】【水仙】【越前】などの細かく挽いたそば粉は水回りが良いので打ちたて茹でたてが美味しいですが、【奥越】【吉峰】などの粗挽きは粗粒に水分が行き渡るまでに時間を要するため、打ちたてよりも打ってから1時間〜3時間寝かせた方がそば粉全体に水分が馴染んで強い香りを発します。必ずしも寝かせた方がいいとも限りませんが、そば粉の違いも考慮ください。



## LINE@ LINEの「友達追加」から始めました 左記のQRコードで登録▶



## カガセイフンの手ぬぐいができました!

1枚はそばを打っているところ、もうひとつはそば切りをしているところで、弊社マークが入った描き下ろしです。



## 野坂 泰弘

### スタッフ紹介



子供の頃から蕎麦が大好きです。福井を代表する蕎麦粉を造る様、日々精進しています。

〈担当業務〉

蕎麦粉の攪拌、仕上げ振り、袋詰め、配達

〈好きな蕎麦(そば店)とその理由〉

ざる蕎麦...蕎麦の喉越しを堪能できる所が大好きです。夏に冷たい黒い汁蕎麦を食するのが大好きです。

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

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。

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



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。