

□ 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？

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きたいご感想、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。

お聞かせください

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

越前そば粉を生み出す相棒

私が愛する石臼たちのはなし

人間に表情や性格があるように石臼にもそれぞれ表情・性格がある。

採れた産地は同じでも、掘り出した場所や職人さんたちの製作過程で、どうも石臼の性質や性格が形作られているような気がする。

例年、梅雨の時期が近づくと、決まって調子の悪くなる石臼が続出してくるのである。それも一台調整してやると、それを待っていたかのように隣の石臼が変調を来す。それを調整するとまた次の石臼も……といった具合である。

しかし、数ある石臼たちの中にも優秀な奴は必ずいるもので、一年中悲鳴一つあげず、淡々と挽き続ける者、或いは品種や粒の大小に関わらず、何を送り込んで、黙って粛々と、挽き続ける者もいる。お客様の要望でいろいろな挽き方をリクエストされ



働く石臼たち

でも、着実に応えてくれる頼りになる者も存在するのだ。
 永年、石臼と向き合っていると、当然愛着が湧いてくる。出来損ないの石臼であつても決して別の石臼に取り換える事はしない。根気よく調整や目立てをしてやつて、気分良く挽いてもらう。なぜなら石臼一台一台、挽き上がってくる粉の粒子や香りが、微妙に違うからである。石臼それぞれに癖があるからか、挽き上がってくるそば粉にも影響を及ぼしているであろう。
 これから暑い時期がしばらく続く。工場内で作業する職人たち、そしてこの愛する石臼たちにも、過酷な時期を少しでも働きやすい環境にいられるよう気遣いながら、旨いものを作り出す努力を続けていきたい。



目立て中

営業日のご案内

2017年 7月	日	土	水	火	月	日	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	㉜	㉝	㉞	㉟	㊱	㊲	㊳	㊴	㊵	㊶	㊷	㊸	㊹	㊺	㊻	㊼	㊽	㊾	㊿
2017年 8月	日	土	水	火	月	日	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	㉜	㉝	㉞	㉟	㊱	㊲	㊳	㊴	㊵	㊶	㊷	㊸	㊹	㊺	㊻	㊼	㊽	㊾	㊿
2017年 9月	日	土	水	火	月	日	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	㉜	㉝	㉞	㉟	㊱	㊲	㊳	㊴	㊵	㊶	㊷	㊸	㊹	㊺	㊻	㊼	㊽	㊾	㊿
2017年 10月	日	土	水	火	月	日	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	㉜	㉝	㉞	㉟	㊱	㊲	㊳	㊴	㊵	㊶	㊷	㊸	㊹	㊺	㊻	㊼	㊽	㊾	㊿
2017年 11月	日	土	水	火	月	日	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	㉜	㉝	㉞	㉟	㊱	㊲	㊳	㊴	㊵	㊶	㊷	㊸	㊹	㊺	㊻	㊼	㊽	㊾	㊿
2017年 12月	日	土	水	火	月	日	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	㉜	㉝	㉞	㉟	㊱	㊲	㊳	㊴	㊵	㊶	㊷	㊸	㊹	㊺	㊻	㊼	㊽	㊾	㊿

お問合せは
 〒910-0804 福井県福井市高木中央1-3004
 F A X 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・玄そばのお取引
<http://www.kaga-seifun.com/>
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)
TEL.0776-54-0578

1月	完熟そばの旬	完熟そば粉販売
2月	進出した 香ばしく甘い味がい	
3月		
4月		
5月	夏そば播種	
6月	夏そば収穫	
7月	夏そば収穫	夏そば粉販売(7月中旬)
8月	秋そば播種	
9月	秋そば播種	早刈り新そば粉 予約受付開始(9月中旬)
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 (中旬)	完熟新そば粉販売 (12月中旬~) 年越しそば粉注文 受付終了(12月中旬)

年間スケジュール

お客様の声

カガセイフンに寄せられた
 おいしい！
 しまったよ！
 しまったよ！
 おしえて〜
 おこたえ
 します！

いつもん
 ?

御社の【奥越】「吉峰」を使って十割で打つコツを教えてください。

ポイントの水回しです。通常より1割ほど高めの加水率を基準に、1.5倍の時間をかけて水回しをしてください。繋がりにくい粉なので、つなぎ粉を3〜4割加えると繋がりがやすいです。【水仙】を半分ブレンドした二八で打つのもおすすめです。

当店ホームページでは「手打ちそばの作り方」を動画で紹介しています。

 ▲動画ページへ

更科蕎麦に挑戦したいです。加水や茹で時間を教えてください。

熱湯での加水率50〜60%が目安ですが、湯こねは加水しながら水分が蒸発していくため、正確な加水率が出せません。生地の状態を見ながら加水、粗熱を取り、つなぎ粉を加えてからは熱湯ではなく通常の加水で微調整をしてください。茹で上がりの早い蕎麦なので1.5ミリくらいの切り幅ですと数十秒です。

無農薬有機栽培の十割そば粉を探しています。貴店の商品ではどれにあたりますか？

当店の商品はすべて福井県内産、無農薬栽培品です。一部、有機無農薬栽培「オーガニック」の玄そばを扱っております。



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。

今回2度目の購入です。1年程前から急にそばに目覚め、金沢市内の美味しいと評判のそば店へすべて金づきそばを注文し、主人はそば打ちが超初心者で、打つ麵は太さもまちまち、見た目も下手くそなので、とにかく甘いのです。香りは最高で、このそば粉でお店で打ってもらいたい!! これからカガセイフンの粉レポートいたします。

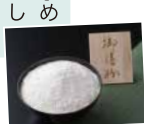
石川県・I様

ハッピーボイス

国内産だけの打ち粉を作ってもらえますか？

福井県産100%の打ち粉をお求めの方には、御膳粉(更科粉)をお薦めしています。御膳粉は打ち粉よりもでんぷん質の純度が高いので濁りのない蕎麦湯が楽しめます。当店商品の打ち粉よりも割高になりますが、一度お試しください。

そば殻がある家庭菜園の根こぶ病対策に土と混ぜて保水性、通気性の試験用として試したいです。おいくらになりますか？
 そば殻は、1袋(約12kg〜13kg入り)200円(税別・送料別)となります。関東エリアへの送料は、1袋あたり1,000円(税別)です(配送エリアによって異なります)。



LINE@ LINEの「友達追加」から始めました 左記のQRコードで登録▶



「福井の蕎麦と酒を楽しむ会」でご報告 お客様と交流しました♪

2017年4月「浅草じゅうろく」にて

お客様の声をお聞きしながら楽しくおいしく交流を深めたいと企画し、約20名の方に参加いただきました。



「浅草じゅうろく」の若女将にそば打ちをお願いしました。当店にて3年間熟成させた完熟そばを使った【奥越】粗挽きそば粉と【吉峰】抜き粗挽きそば粉の2種類です。そして【一乗】を使ったそばがきの鴨汁鍋に、お酒は大本山曹洞宗永平寺の麓で醸造された「白龍酒造」をご用意。白龍酒造・吉田女将の解説付きです。

参加者の皆様からは、当店のそば粉をはじめたくさんのお声をいただき、私たちには、嬉しくて嬉しくてたまらない時間となりました！ありがとうございました。次回開催も検討中です。

キトリリ

郵便はがき

料金受取人払
 福井中央局
 承認
 3034

910-8790

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。