



# お客様の声

カガセイファンに寄せられた

おいしかったよ!  
しつもん!  
おしえて〜



おこたえ  
します!

## ハッピーボイス

**本** 日届きました！早速打ってみました  
が歯ごたえがありますね。週末には17  
人分作ります。

嬉しいご感想をいただき心より感  
謝申し上げます。17人分！頑張っ  
てくださいね。



**知** り合いからもらった玄そばをどうし  
ようか困っていたところ、御社の丁寧  
な対応とアドバイスで、美味しいそば粉に  
姿を変えてもらいました。蕎麦にして知り  
合いにも配り、みんなで楽しむ予定です。

玄そばの加工は意外と手間がかかりま  
す。口に入るものですから夾雑物(泥、土、  
石、葉茎、金属類)の除去には細心の注  
意を払います。2kg弱の量を3時間かけ  
て丁寧挽いております。玄そばの  
美味しさをそのまま蕎麦へと伝え  
るため日々努力しております。



**お** 蕎麦は大好きだけど、自分で打つ自  
信はありません。「そばがきなら作れ  
そうと買ってみました。とっても上手に作  
れておいしかったです。そばがきを素揚げに  
して、塩でいただく料理もおいしくできまし  
た。来客の際の一品にします。(兵庫県・Sさん)

そばがきの素揚げ、お  
いしそうですね。ぜひア  
レンジレシピもお寄せく  
ださい。私たちも試して  
みたいです。



【一乗】そばがき蕎麦粉  
がおすすめです



## しつもん ?

**福** 井県産の玄そばの栽培方法を  
教えてください。

無農薬(一部、有機)栽培で、基本的に  
施肥を行わず、連作もしません。大麦や  
大豆、米を栽培して土壌を肥やし、  
2年目にソバを蒔きます。品種は「福  
井在来種」です。自然災害や天候の  
影響を受けやすく、栽培が難しい品  
種ですが、農家さん毎にノウハウを  
持っております。



**注** 文したそば粉でガレットを作ってい  
ます。麦芽モルトベールを入れて6〜  
12時間ほど生地を寝かせても熟成(発酵)  
が進みません。

生地の熟成(発酵)は、  
熟成させる環境(温度帯、  
湿度)やそば粉の状態に  
よって変化します。シード  
ルやビールなどを加える  
と半日〜1日くらいで熟  
成するようですが、ソバの  
香りが薄れる可能性があります。一例  
として氷水や冷水で生地を作り、最低  
でも1.5日〜2日間冷蔵庫で寝かせて  
なじませてください。半日では足りな  
いかもありません。



## 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。



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



## 年越しのご注文はお早めに 年末のご注文は12月15日(金)まで!

年末は相当混みます。個人様のご注文の締め切りは12月15日(金)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。カガセイファンの質と量の確保のため、ご協力くださいませ。

## 紹介 されました

そばの実実はスーパーフード!  
今、注目されている食材です。

2017年8月、NHKの朝の情報番組『あさイチ』で、「そばの実(玄ソバ)」がダイエットフードとして取り上げられました。食材として注目されることになり、ありがたく感じています。テレビではおいしそうなレシピが紹介されていましたが、みなさんは挑戦されましたか? 健康の情報誌『壮快』(2017年12月号・マキノ出版)には、私たちが関わった「越前そば粉で健康100日ダイエット」が紹介されています。ダイエットに成功したメンバーの皆さんが取材を受けて全国デビュー!そばの実ブームはまだまだ続きそうですよ。



郵便はがき

9 1 0 8 7 9 0

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ァン  
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。

148.5mm

そばがきの素揚げ、おいしそうですね。ぜひアレンジレシピもお寄せください。私たちも試してみたいです。



【一乗】そばがき蕎麦粉がおすすめで

**お** 蕎麦は大好きだけど、自分で打つ自信はありません。そばがきなら作れそうと買ってみました。とっても上手に作れておいしかったです。そばがきを素揚げにして、塩でいただく料理もおいしくできました。来客の際の一品にします。(兵庫県 Sさん)

玄そばの加工は意外と手間がかかります。口に入るものから夾雑物(泥、土、石、葉、茎、金属類)の除去には細心の注意を払います。2kg弱の量を3時間かけて丁寧に挽いております。玄そばの美味しさをそのままお蕎麦へと伝えるため日々努力しております。

**知** り合いからもらった玄そばをどうしようか困っていたところ、御社の丁寧な対応とアドバイスで、美味しいそば粉に姿を変えてもらいました。蕎麦にして知り合いにも配り、みんなで楽しむ予定です。

嬉しいご感想をいただき心より感謝申し上げます。17人分！頑張ってくださいね。

**本** 日届きました！早速打ってみました。蕎麦がたえがありがとうございます。週末には17人分作ります。

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〜

おこたえします!



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。

生地は熟成(発酵)は、熟成させる環境(温度帯、湿度)やそば粉の状態によって変化します。シードルやビールなどを加えると半日〜1日くらいで熟成するようですが、ソバの香りが薄れる可能性があります。一例として氷水や冷水で生地を作り、最低でも1.5日〜2日間冷蔵庫で寝かせてなじませてください。半日では足りないかもれません。



**注** 文したそば粉でガレットを作ります。麦芽モルト、ペールを入れて6〜12時間ほど生地を寝かせても熟成(発酵)が進みません。

**福** 無農薬(一部、有機)栽培で、基本的に施肥を行わず、連作もしません。大麦や大豆、米を栽培して土壌を肥やし、2年目にソバを蒔きます。品種は「福井在来種」です。自然災害や天候の影響を受けやすく、栽培が難しい品種ですが、農家さん毎にノウハウを持っておりま。

**しつもん** 井県産の玄そばの栽培方法を教えてください。

?

谷折り

表紙裏

LINE@ LINEの「友達追加」から始めました 左記のQRコードで登録

年越しのご注文はお早めに  
年末のご注文は12月15日(金)まで!

年末は相当混みます。個人様のご注文の締め切りは12月15日(金)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。

紹介 された そばの実実はスーパーフード!  
今、注目されている食材です。

2017年8月、NHKの朝の情報番組『あさイチ』で、「そばの実(玄ソバ)」がダイエットフードとして取り上げられました。食材として注目されることになり、ありがたく感じています。テレビではおいしいそうなレシピが紹介されていましたが、みなさんは挑戦されましたか? 健康の情報誌『壮快』(2017年12月号・マキノ出版)には、私たちが関わった「越前そば粉で健康100日ダイエット」が紹介されています。ダイエットに成功したメンバーの皆さんが取材を受けて全国デビュー!そばの実ブームはまだまだ続きそうですよ。

郵便はがき

料金受取人払 910-8790

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。

210mm

148.5mm