

□ 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。

スクリーンキ

キトリ

毎日挽きたて、旬な話題をお届けします

カガセイフンだより

越前蕎麦粉ひとすじ

2018
春号
Vol.17

カガセイフン 謹製
 越前焼 実生窯 新藤聡子作



きっかけはお客様からのご相談

あるとき、お客様から「器を探している」と問い合わせがありました。適当なものが見当たらず、次のような気持ちで沸き起こってきました。

越前育ちのそば粉には、越前生まれの器が似合う！

カガセイフンのそば粉で打った蕎麦が、一番映える器をおすすめしよう！

そこで「いつか、作ってもらいたい」と思いを秘めていた新藤聡子さんに依頼し、新藤さんのお力により、蕎麦をのせたときに美しく感じられる器が完成！私はそれぞれの器の縁（ふち）と色合いに惚れています。1つだけでも様になる、数を揃えればお客様におもてなしできる。この器は、きつと蕎麦の世界に深みを与えてくれます。

「蕎麦を食べるのにぴったりなお皿が欲しい」

お客様からのお声を受け、このたびカガセイフンが作りました。



陶芸家からのメッセージ

ざらっとした土の感触を残しつつ、化粧土の白さを残し、麺とダシがちょうどおさまる器を目指しました。

実生窯 新藤 聡子 (しんどう さとこ)
 1977年 埼玉県所沢市生まれ
 1999年 文化女子大学卒業
 2003年 越前焼窯元たいら窯にて修業
 2008年 越前町平等にて独立
 越前陶芸まつりを中心に年数回の展示会などで活躍中

40個 数量限定!



越前焼
 蕎麦鉢・蕎麦猪口・薬味小皿
 3点セット 8,500円(税込)

ネットショップで販売中

https://soba-sueyoshi.co.jp/item_list/echizenyaki



年間スケジュール

| | | |
|-----|-------------------|-------------------------|
| 1月 | 完成そばの旬 | 完成そば粉販売 |
| 2月 | 完成した 香ばしく甘い味わい | |
| 3月 | | |
| 4月 | | |
| 5月 | 夏そば播種 | |
| 6月 | | |
| 7月 | 夏そば収穫 | 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 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 | 完成新そば (中旬) | 完成新そば粉販売 (12月中旬～) |

年越しそば注文
受付終了(12月中旬)

お問合せ
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
〒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

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/

営業日のご案内

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。

2018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

2018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

2018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

2018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

2018年 7

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

2018年 8

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

2018年 9

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



2018年 10

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

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
フックスでも  
お寄せください。

蕎麦には我家伝統の蕎麦そばを
作っている。息子が3才の頃、粘工
遊びみわりにして祖母から教わり
40年。車庫で親戚、10〜12人で
ワイワイ、お持ち帰り。そこで
打ち立て、湯で打ても味わうそばは
格別。最高のそば粉有がどう
こざり打、今年も皆で参加出来
ようぞ華を感じています。

石川県・S様



蕎麦打ち歴40年、
素晴らしいですね。
ご家族の笑顔が
目に浮かびます。

昨年は大雨の作物の成長が良くなく、
苦労されたこと思うと心細い。今
年は夜作で出る蕎麦を待つ。今
年は粉は少しづつ増えつつある。良
く美味しく頂きたい。そば粉。
近所に蕎麦の水車かきしました。
畑が一昨日に実れの様子です。
良いそば粉と期待して、そば打ち

東京都・K様



お気遣いありがとう
ございます。
期待に応えられる
よう励みます。

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!

しつもん!

おしえて〜

おこたえ
します!



数量に限りあり! 無くなり次第終了

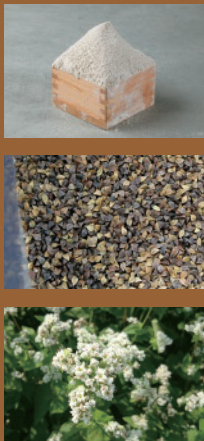
福井県産キタワセそば粉 十割そば粉

1kg.....1,890円(税込)
500g.....1,150円(税込)

二八ブレンドそば粉

1kg.....1,600円(税込)
500g.....950円(税込)

お求めは
ネットショップから



昨年度の天候不良により秋ソバ
の収穫は厳しいものでしたが、夏
ソバは平年通り収穫できました。
福井県在来種ではありませんが、
福井県で栽培されたソバです。
日本三名山のひとつ、霊峰白山
(はくさん)から流れ出る雪解け水
で育ったキタワセ種は、実が大きく
香りもあります。
製麺時は打ちやすく、秋ソバと
変わらず打つことができます。
蕎麦にするとツルツとした食感
があり、のど越しもよく、上品な味
です。蕎麦単体で食すよりも、野菜
や具をのせて一緒に食すと美味さ
が増すようですよ。

福井県産キタワセそば粉、
試してみませんか?

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



JR福井駅
近くに登場

そば打ち体験道場
「越前蕎麦倶楽部(えちぜんそばくらぶ)」
がオープン!



JR福井駅から徒歩3分、通称「ギャラリー元町」という商店街の
一角に、蕎麦に関する交流施設ができました。ここでは、会員に
なると自由に入出入りしてそば打ちし放題!しかもその場で食せ
ます。習いたい方のために全5回の講師指導もあります。福井県産
そば粉や手打ちの生そば販売も行っているの、そば打ちはしない
けどご自宅で食べたいという方にもおすすめです。

越前蕎麦倶楽部 予約 050-3637-3101

福井市中央1丁目10-21

<https://ameblo.jp/echizensobaclub/>

郵便はがき

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。

910-8790

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。