

□ 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、お名前をのせてよろしいでしょうか？

都道府県

お名前

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

営業日のご案内

2019年	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				
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日

※23日は営業  
 ※赤丸の日がお休みです。  
 定休日 / 土曜・日曜・祝日  
 営業時間 / 9:00~17:30

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 本吉の越前蕎麦粉)

TEL.0776-54-0578  
 〒910-0804 福井県福井市高木中央1-3004  
 F A X 0776-54-4268  
 E-mail info@soba-sueyoshi.co.jp

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

業務用・玄そばのお取引  
<https://www.kaga-seifun.com/>

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	完成そばの旬	香ばしい味
3月	夏そば収穫	夏そば粉販売(7月中旬)
4月	秋そば収穫	秋そば粉販売(9月中旬)
5月	冬そば収穫	冬そば粉販売(11月上旬)
6月	春そば収穫	春そば粉販売(12月中旬)

入社した私の最初のお仕事は、うれし  
 いニュースの発表です。社長が2年をかけ  
 て構想した「そば粉のスイーツ」が完成い  
 たしました！ フードコーディネーター  
 の森崎蘭香さん監修のもと、試作を繰り  
 返しようやく出来たスイーツ。そば粉の  
 お菓子といえば焼き菓子をイメージし  
 がちですが、私たちはスイーツの中でも  
 人気の高いロールケーキ、チーズケーキ、  
 プリンの3種類を作りました。小麦粉は  
 一切使わず、そば粉100%の完全なグ  
 ルテンフリーです！

ロールケーキは、そば粉入りふわふわ  
 のスポンジと風味豊かなそばカスタード  
 クリームで美味満点です。チーズケーキ  
 は一番上にそば粉とパルメザンチーズを混  
 ぜたそば粉クランブル、一番下にザクザク  
 食感の香ばしいそば粉クッキー、真ん中  
 にそば粉を混ぜた舌触りの良いクリーム  
 チーズを挟んだ3層仕上げ。異なる食感  
 が絶妙です。プリンは、そば茶に生クリー  
 ムを加え、まるでムースのよう。底にはそ  
 ばの実を混ぜ込んだもちりゼリーをし



新サイトオープン！  
 販売中です

グルテンフリースイーツ専門店  
**そばのおと**  
 by カガセイフン

<https://sobanooto.jp>

のばせ、食感の違いと香  
 ばしいそばの実の風味  
 を楽しめます。

どのスイーツも年配の方から小麦粉  
 アレルギーのあるお子様にも安心して  
 召し上がっていただけます。これから冬  
 になりイベント事が続きますね。いつも  
 と趣向を変えてそば粉スイーツはいか  
 がでしょうか。お誕生日やバレンタイン  
 デー、感謝のしるしの贈り物にもぴった  
 りです。ぜひご利用ください。

# そば粉スイーツができました！

ふわ？もち？ザクザク？

# 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  
 2018-2019  
 秋冬号  
 Vol.19

加賀 英恵 (かがはなえ)  
 今年からカガセイフンの  
 ウェブサイトとお客様対応を  
 担当いたします。  
 現社長の妹、会長の娘です。  
 どうぞよろしくお願いたします。



はじめまして

# お客様の声

## ハッピーボイス



9 月20日にカガセイフンで製粉いただき、9月22日に受け取り、9月23日にそばを打ちました。驚くほどしっとりした粉。少なめの加水にしました。完熟新そばが待たれます。

宮城県 SA様

挽き立て、打ち立てを楽しんでいただけましたですね。嬉しいご感想、心より感謝申し上げます。



京都府 カフェダイニング  
クリストファーロビン様

ああ、とても食べに行きたい！  
素敵なガレットのイラスト、ありがとうございます！

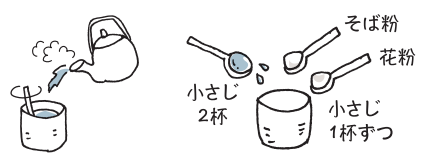
### しつもん ?

そば湯を家庭で簡単に楽しめる方法はありませんか？

そば粉だけでも、花粉だけでもできるんですが、おすすめは両方の1:1のブレンドです。

### 【簡単そば湯の作り方】

- ① そば粉と花粉(打ち粉)を小さじ1杯ずつ湯呑みに入れて、小さじ2杯ほどの水で溶きます。
- ② 熱湯を少しずつ注ぎ入れ、かき混ぜながらとろみをだししていきます(ぬるめは粉っぽくなりますので、必ず熱湯を)。
- ③ お好みの濃さ、とろみ加減で完成♪



## 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16日(日)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16日(日)まで!それ以降は【金華】のみ2kgまで対応可(24日(月・祝)まで)。予めご了承ください。

## お店の感謝祭に合わせて そば打ち実演と販売のお手伝い



地元福井県のとあるクリーニング店様が40周年を迎えるということで、感謝祭を開くことに。そこで加賀社長も所属する「NPO法人越前そば連合」に、手打ちそばの実演とおろし蕎麦を販売してほしいと依頼がありました。加賀社長は金担当で茹で立てをお届けする超重要な任務でした。台風近づく中でしたが150食があったという間に売り切れました。ご来場の皆様に感謝いたします。

当連合では本格的なそば打ちから親子対象のそば打ち体験まで対応、販売は開催規模や食数に合わせてお見積りいたします(近隣県の出張は応相談)。ぜひお問い合わせください。  
越前そば連合 <https://echizensoba.org/>

郵便はがき

910-8790

料金受取人払  
福井中央局  
承認  
5025

差出有効期限  
2020年  
9月30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。