

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!

しつもん

?

完 熟新そば粉を指定した注文はできますか?

完熟新そばは毎年12月頃の入荷になります。年内は「早刈り新そば」をご用意、年明け1月後半より完熟新そばに切り替えて製粉いたします。ご指定の場合はご注文時に「完熟新そば希望」とお書き添えください。

10 人前の蕎麦だと、そば粉は何グラム購入したらよいですか?

つなぎ粉をブレンドするか十割で打つか別として、粉1kgあたりおおよそ10〜13人前になります(大人のこぶし大の盛り)。多少のロスを想定して1.5kg〜2kgほど用意されるとよいでしょう。

蕎 麦を打つつもりで間違えてガレット粉を注文してしまいました。ガレット粉で蕎麦を打つことはできますか?

十割で打つのは難しいですが、つなぎ粉をブレンドすればガレット粉でも十分打てます。ただ、ガレット粉は2年間低温熟成させた原料を使用していますので、追熟による甘みはありますが新そばのようなフレッシュな香りはありません。ご注意ください。

ス ムーリーのトッピングとして、そば粉をかけたいです。少量ずつの消費なので数カ月は持ちます。そば粉は冷蔵・冷凍は不可で、開封後は素早く使い切るようにとのことですが、栄養価などの劣化はありますか?

少量ならジップ付きの袋や密閉容器に移し替えて冷蔵庫にて保存してください。3カ月は問題ございません。ただし長期保存の場合、栄養価に変わりはありませんが、新しい粉と1カ月以上経過した粉では、香りが違います。

そ ば粉のじょうよう饅頭を作りたいのですが、どの銘柄が良いでしょうか? じょうよう粉とそば粉の比率も教えてください。

素朴で味わい深い饅頭であれば全粒粉の丸挽きそば粉【越前】、または中間色の特上そば粉【金華】がおおすすめです。上品で滑らかな仕上がりに白っぽい抜実挽きそば粉【水仙】でしょう。比率は山芋と砂糖を混ぜた量に対しそば粉を1割から、入れても3割まで。これ以上加えるとそばの香りや旨みは出ますが、おそろくポソポソした食感になると思われます。食感はお好みのものなので、ご参考になればと思います。

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。



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



第4回福井ふるさと企業 優秀賞ものづくり部門 受賞

表彰されました!



「福井ふるさと企業表彰」とは、福井県が、産業の振興や地域経済の活性化に貢献している中小企業等にスポットを当て、そのキラリと光る優れた取り組みを表彰するというものです。弊社は「創業以来、小和清水石の石臼を使って福井県産そばを製粉している」「そば茶の開発や海外市場での需要開拓に向けて取り組み、福井県産そばの消費拡大に貢献した」ということで評価いただきました。これもひとえに弊社にご注文とご要望を寄せてくださるお客様のおかげです。誠にありがとうございます。

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	〒 ー	
お電話番号	()	ー
メールアドレス		