

2019年7月	
日	月
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	
8月	
日	月
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	
9月	
日	月
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	
10月	
日	月
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	
11月	
日	月
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	
12月	
日	月
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	

営業日のご案内  
 営業時間 9:00~17:30  
 定休日 土・日・祝日  
 ※赤丸の日がお休みです。

年間スケジュール

1月	完熟そばの旬
2月	追熟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
8月	
9月	秋そば播種
10月	秋そば収穫
11月	早刈り新そば
12月	完熟新そば

完熟そば販売  
 料金受取人私郵便  
 福井中央局  
 承認  
 5025  
 差出有効期間  
 2020年  
 9月30日まで  
 [切手不要]

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  
<https://www.soba-sueyoshi.co.jp/>  
<https://www.kaga-seifun.com/>

ご購入された商品

フリガナ

お名前

ご住所 〒

お電話番号

メールアドレス

※個人情報取り扱いについて  
 お客様からお預かりした個人情報、広報物の発送、それに関する連絡・フォローサービスにのみ使用させていただきます。

郵便はがき

9 1 0 - 8 7 9 0

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



30度以上ある急こう配の一部を消防団立会いのもと作業

木の根やツルなどを切り取り、雑草除去。とにかく坂なので危ない

雑草の合間にそばが育っています

自然乾燥中

石臼で挽いて

穀物味が強いそばに。自分で育てたそばはうまい!

だより  
 カガセイフン  
 毎日挽きたて、旬な話題をお届けします

焼き畑でそば栽培に挑戦!!  
 焼き畑でそばがうまくなる?!  
 在来種本来の力を知る

福井県福井市の山中には、焼き畑でそば栽培に取り組む「焼き畑でそば作り交流会」という市民グループがあります。以前、私もメンバーに加えてもらい焼き畑栽培を経験させてもらいました。

こ、これがキツイ！通常のそば栽培に比べて斜面での栽培は過酷な作業の連続！若いと思ってる私(苦笑)でも根をあげてしまいました。

しかしこの玄そばをそばにすると...もう別格！野趣あふれる味わいが濃く、香ばしく、甘い香りも茹で上がった瞬間から一気に鼻に立ち上ってくるくらい強いもので、「本来の作柄の良い福井在来種とはこういうものだ！」ということを改めて感じました。

同交流会が焼き畑で取れた玄そばの成分検査を農産品加工研究所に依頼したところ「平地産に比べてタンパク質の割合が高く、甘皮部分が多く含まれるため風味や香りが強い傾向にある」と結果が出たそうです。確かな特徴となれば、焼き畑そばの価値も上がることでしょう。

加賀健太郎

興味のある方へ

参加してみませんか？

農業とはどういうものか？普段何気なく口にしているそばはどのような実からできていたか？という体験型の勉強になります。年齢問わず、体力のみ！

開催期間  
 7月中旬～12月中旬の土曜か日曜  
 日程はそばの栽培状況によって都度決定。その日に参加できる方で作業する。  
 作業時間(1回あたり)：午前中の3時間  
 場所：福井県美山町味見河内地区  
 ※詳細はカガセイフンまでお問い合わせください。



カガセイフンに寄せられた

# お客様の声

質問にも  
おこたえします

先日お送り頂いたそば粉【越前】で打ちました。僕は今まで長野の戸隠産のそば粉しか使用したことが無く、とても楽しみにしていました。御社のそば粉はとても丁寧な製粉をされており、蕎麦本来の香りや風味を感じられる素晴らしいそば粉でした。おかげさまで友人や家族も喜んでおりました。ありがとうございます。今度も変わらない姿勢で良質なそば粉を提供ください。よろしくお願いたします。

(神奈川県・男性)

ありがとうございます。戸隠産とはまた違う粉ですので、風味も味わいも楽しんでいたのではないかと思います。応援を励みに、がんばります。

【一乗】で蕎麦がきを作ったところ、素人の私でもとても美味しく作れました！高齢の母がとても喜び、蕎麦がきなら朝たくさん食べてくれます。

(千葉県・女性)

【一乗】は、作りやすくおいしいと評判です。名前の由来となっている一乗谷朝倉氏遺跡は今年日本遺産に選ばれました。機会があればぜひいらしてくださいね。



イタリアンレストラン直伝！

## そば粉の

## グリッシーニ



グリッシーニはイタリア生まれの細長いパン。クラッカーのような食感で生ハムを巻いたり、ディップを付けて食べたり。シンプルに黒糖をふったお菓子もおすすめ。カガセイフンのそば粉で考案してもらったオリジナルレシピです！



### 材料 約40本分

甘皮そば粉(3番粉)...	14g
強力粉	57g
薄力粉	57g
グラニュー糖	1.2g
塩	3g
ドライイースト	1g

### 【作り方】

- 1 材料をすべてボウルに入れて手で混ぜる。(粉類はふるわなくてよい)
- 2 混ぜ合わせたら、EXオリーブオイル16g、ぬるま湯60gを加えてこねる。
- 3 生地が表面がツルついたら、丸めてラップをして発酵させる。(常温2時間、または冷蔵庫で一晩寝かす)
- 4 生地を分割(6〜7g)して棒状に伸ばし、天板に並べてオーブンで焼く。170度で約10分焼いたあと、150度で10分焼く

裏表紙

谷折り→



越前蕎麦粉ひとすく

## 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、お寄せください。

### ●なぜカガセイフンの商品を購入しましたか？(複数解答可)

在来種だから 価格 ホームページを見て納得  
福井県産を使ってみたかった 石臼挽きだから  
その他 ( )

### ●他社の商品を使ったことがありますか？

ある ない

### ●他社と比べてカガセイフンの商品は

良かった かわらない 良くなかった

### ●どのような点でそう思われましたか？

そば粉 食感 風味 そば打ち 接客 配送  
その他 ( )

### ●ご意見・ご感想

.....

改善のためにお話を伺いたい場合、お答え頂ける方は次にお名前と都道府県をご記入ください。

お名前

都道府県

## 福井夏の 新そば粉 販売開始

### 一面そばの花で覆われています！

栽培面積も増え、契約農家さんも大忙し。北海道よりも1カ月早い新そばです。詳しくはホームページをご覧ください。



## お支払い方法を充実させました！

カガセイフンでは、ネットショップでのお支払い方法の簡便さに取り組んでいます。現在、ネットショップでは次の方法でお支払いができますので、お客様のご都合に合わせてご利用ください。

代金引換

代引き手数料0円 ※現金払いのみ

クレジットカード決済



銀行振り込み(前払い)

三井住友銀行 ゆうちょ銀行 福井銀行

ジャパンネット銀行

※振込手数料はお客様負担をお願いいたします。

※前払い(ご入金確認で次第、商品を発送)

amazon ペイメント

amazon payments

Amazonアカウントでお支払い

LINE@

LINEの「友達追加」から  
右記のQRコードで登録

