

営業日のご案内	
2019年1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
2020年1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
2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

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	夏そば収穫
7月	夏そば収穫 (7月中旬)
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 (12月中旬～)

完熟そば販売 受付終了(12月中旬)

株式会社 カガセイフン  
(インターネットショップ 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  
https://www.soba-sueyoshi.co.jp/

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

ご購入された商品

ふりがな

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、それに伴う連絡・フォローサービスにのみ使用させていただきます。

福井中央局 承認 5025

料金受取人払郵便

〒910-0804 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

2020年 9月30日まで [切手不要]

差出有効期間

郵便はがき

9 1 0 8 7 9 0

2020-6102 秋冬号 Vol.22

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



11月上旬、山形県米沢市でソバ栽培している農事組合法人ドリームファクトリー 佐藤政和さんを訪ねました。カガセイフンで取り扱う山形県産ソバ「わかおり」は、佐藤さんのところからいただいています。「わかおり」と「山形BW5号」の2つの圃場を見せていただきました。



まず雑草対策の行き届いたきれいな圃場に驚き、収穫後の乾燥調製を佐藤さんおひとりでされていると聞きさらにびっくり。台風が襲来した年も前年の作柄と品質に差がなく、その栽培のコツをお聞きしましたが佐藤さんは「特別なことはないもしいない」と笑うばかり。佐藤さんの玄ソバは丸々としていて粒の表面にツヤがあり、収穫から乾燥・調製・精選まで丁寧な仕事ソバから伝わってきます。お客様からも上々の評判をいただいている、山形県産もカガセイフンには無くてはならないものになってきました。

実際にお会いした佐藤さんはとても真摯に質問に答えていただいて、また山形のソバ情報も教えていただき、とてもいい勉強になりました。圃場や乾燥調製の現場もありのままを全て披露してくださった佐藤さん。人柄も玄そばの品質に結び付くのだと感じました。 加賀健太郎

蕎麦店探訪

蕎麦と酒 おもたか様

山形県から宮城県石巻市へ移動し、弊社そば粉【水仙】を使用されている「おもたか」さんへご挨拶に向かいました。店主の白幡さんは東日本大震災後、被災した石巻市で蕎麦店を開いた方です。麵はもちろんだしつゆにこだわっており、心身に染みわたるおいしさでした。

蕎麦と酒 おもたか  
宮城県石巻市中央1丁目9-25  
TEL.0225-98-8448



# 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

ひさしぶりに取り寄せて打ちましたが、やはり良い蕎麦粉です。500グラム44%の水分量でしたが、今の時期は粉全体に水分が多いように、思ったより柔らかい蕎麦に仕上がりました。挽きたての粉はちょっと水を減らして打ったほうが良いようです。この蕎麦は最高にうまいです。ありがとうございます。

(東京都・男性・Kさん)

そば粉は季節によっても、朝晩によっても微妙に水分の加減が必要だと思いますので調整する楽しさもあると思います。またぜひお使いください。

他社さんそば粉とは違い、食感や風味が優れていて非常に良かったです。長崎市や諫早市の蕎麦店を巡り食べていましたが、自分で打ったカガセイフンの蕎麦が一番おいしい。福井県産の在来種であること、石臼挽きの良さ、ホームページを見て情報を得て納得しました。これはそば粉がおいしいからだ！と確信しています!!

(長崎県・女性・Kさん)

長崎から福井のことを想ってください。りともうれしいです。蕎麦がおいしいのは、Kさんのソバ打ちの腕もよいからだと思います。



## サクサクあつあつ

## そば粉の

## ワッフル



粉とワッフルメーカーがあれば簡単に作られます。焼き上がりはさっくりと軽い食感♪ ぜひアツアツを召し上がってください。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 3~4人分	
甘皮そば粉	100g
小麦粉	50g
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/2
ベーキングパウダー	小さじ1
卵	1個
牛乳	100cc
溶かしバター	40g

### 【作り方】

- 1 甘皮そば粉と小麦粉をボウルに合わせてよく混ぜておく。
- 2 別のボウルに卵を割りほぐし、牛乳を加えて泡だて器でよく混ぜる。
- 3 ①のボウルに②を加え、ゴムヘラなどで切るように混ぜる。ある程度混ぜたところで溶かしバターも少しずつ加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 4 薄く油をひき予熱したワッフルメーカーに③の生地を流し入れ、ふたを閉めて5分ほど焼く(焼き色の色目はお好み)。

裏表紙

谷折り



## 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 \_\_\_\_\_

## 新サービス開始

## 年末のそば粉 早期お届け割

早めのご注文で **10%OFF!**

年末の多忙な時期に備え、注文予約&割引いたします。下記期間にご注文いただいた方は10%割引いたします。

- ご注文期間 11月15日(金)から12月9日(月)
- お届け日 11月19日(火)から12月14日(土)の間のご指定日
- お支払い amazon payments Amazonペイメント対応  
詳しくはホームページをチェック!

年末のご注文は **12月15日(日)まで!**  
※全銘柄

年末はご注文が集中します。個人様のご注文の締め切りは **12月15日(日)まで!** それ以降は【金華】のみ2kgまで対応いたします(24日(火)まで)。あらかじめご了承ください。

LINE@ LINEの「友達追加」から右記のQRコードで登録

