

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

水回しの水量を少し多目にして打ちました。玄ソバの特有の風味があり、もちもち感が豊かな美味しい蕎麦になりました。越前蕎麦の産地証明書付き、挽きたて直ぐ、そしてまだお願いをしていないにも関わらず冷蔵宅配便で配送してくださいだったこと、カガセイフンの創業明治10年という、そば製造元の本気度が感じられました。

(金華を)注文の喜江湖さま)

おいしいお蕎麦に仕上げてください、私たちもとてもうれしいです。

そば粉は生もの。挽き立てすぐの品質を第一に、夏場は冷蔵でお送りしております。産地証明からも福井の良さを感じて思い出してくださいれば光栄です。

そば打ち初心者ですが、とても打ちやすかったです。二八にブレンドされていることがありがたかったですね。(Sさん)

二八の配合は初心者の方にとっても評判がいいです。またいろいろな銘柄もお試しください。



甘く香ばしい

甘皮 そばパン



鼻から抜ける甘く香ばしいそば粉の匂いが食欲をそそります。シリアルにトーストや黒糖をふってもOK!



材 料	
甘皮そば粉	40g
強力粉	160g
ドライイースト	小さじ1/2
砂糖	大さじ1/2
塩	小さじ1/2
マーガリン	5g
水	110cc強

【作り方】

- ボウルにそば粉と強力粉をふるい入れ、ドライイーストと砂糖は隣合わせに、塩は離れたところに入れる。
- 30度前後に温めた水をドライイーストめがけて注ぐ。
- 手でざっとかき混ぜ、ひとまとめにしていく。
- 台の上に取り出し、生地を「ひっぱって、たたむ。なめらかでつややかになるまで、8〜10分こねる。
- ボウルに戻し入れ、ラップをかけて常温(暖かいところ)で40〜50分置く(2倍の大きさになるまで)。
- 天板に成形して並べ生地を霧ふきをしてさらに20〜30分常温で発酵させる。
- 180度のオーブンで焼く。



照りを出したい場合、卵を焼く前にぬる。

裏表紙

谷折り



カガセイフン

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

そば粉のプロ・カガセイフン × そば打ちのプロとタッグ

手打ち生そば(二八)、ぜひ一度食べてみてください。

福井のそば職人が打った、手打ちの生麺 添加物不使用、打ち立てを味わってください。

なぜ生そばを作ったのか？

弊社のそば粉をお使いのお蕎麦屋さんには全国にありますが、蕎麦好きの方がお蕎麦屋さんの近くに住んでいるわけではありません。製粉会社として「自社のそば粉で打った蕎麦を全国どこでも簡単に食べられるように」という思いから今回生麺を販売することに至りました。ぜひとも一度食べていただき、「福井の蕎麦を好きに」「カガセイフンの粉を使って自分も蕎麦を打ちたい」、そう感じていただけたらうれしいです。

特長

- 福井産そば粉「水仙」を使った麺
- 強い香り、ツルツとした喉越し、そして上品な味
- 乾麺とは違う、打ち立ての蕎麦の味と香り



手打ち生そば(二八)

- 出汁あり 6人前 4,980円
- 出汁なし 6人前 4,530円



※送料込み ※12人前、18人前も
ございます。

◀ご注文、茹で方はこちら

LINE@

LINEの「友達追加」から
右記のQRコードで登録

