

31	※赤丸の日がお休みです。
24	25 26 27 28 29 30
17	18 19 20 21 22 23
10	11 12 13 14 15 16
3	4 5 6 7 8 9
1	2
10月	日 月 火 水 木 金 土
26	27 28 29 30
19	20 21 22 23 24 25
12	13 14 15 16 17 18
5	6 7 8 9 10 11
1	2 3 4
9月	日 月 火 水 木 金 土
29	30 31
22	23 24 25 26 27 28
15	16 17 18 19 20 21
8	9 10 11 12 13 14
1	2 3 4 5 6 7
8月	日 月 火 水 木 金 土
25	26 27 28 29 30 31
18	19 20 21 22 23 24
11	12 13 14 15 16 17
4	5 6 7 8 9 10
1	2 3
2021年7月	日 月 火 水 木 金 土
定休日	土・日・祝日
営業時間	9:00~17:00
営業日のご案内	

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 早刈り新そば粉販売
10月	秋そば収穫 早刈り新そば粉販売
11月	早刈り新そば 早刈り新そば粉販売 (11月上旬~)
12月	完熟新そば 完熟新そば粉販売 (12月中旬~) 年越しそば注文 受付終了(12月中旬)

株式会社 カガセイフン
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・衣そばのお取引
https://www.kaga-seifun.com/

※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、広報物の発送、広報物の発送、ご連絡・フォローアップにのみ使用させていただきます。

お名前 _____

ご住所 〒 _____

お電話番号 _____

メールアドレス _____

ご購入された商品 _____

郵便はがき

9 1 0 8 7 9 0

福井中央局 承認 3014
料金受取人私郵便

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 行

差出有効期間 令和4年 9月30日まで [切手不要]

毎日挽きたて、
旬な話題をお届けします

727
Vol.27
夏号
1202

カガセイフン

だより



試運転 スタート!!

前回の続き、新工場の準備を少しお話しします。
新規設備の取り付けも終わり、配管の位置や導線が万全な状態かどうかの最終チェックを行って、いよいよ試運転の日を迎えました。



制御盤は、今まで使っていたものの4分の1サイズ...！驚きのコンパクトさ。スタッフ一同時代の変化を感じました。



新工場は福井在来種を加工するためにオリジナルで設計しました。つまりカガセイフンのみの仕様なのです。とても期待が高まります。



写真の丸抜きは小粒です。これまで在来の小粒はほとんど脱皮できなかったのが、ここまできれいに剥けるとうれいのです。大粒・中粒は多少の黒粒はあるものの、ほばきれいに剥けました。

石臼部屋(と書くとお相撲さんの部屋のようにですね)も素晴らしい環境になり、石臼たちも気持ちよくそば粉を挽いてくれるように感じます。

2期工事は今夏からの予定です。新しい機械を前にスタッフのテンションも上がってきました！(って僕だけ?)

加賀健太郎

5月に「ミシュランガイド北陸2021特別版」が発刊されました。富山・石川・福井のレストラン、宿泊施設を掲載しています。福井県は初掲載なんです。その中で蕎麦店が13件も掲載されています。当社が納入しているお店の名前もあって、うれしくなっていました。福井の蕎麦が掲載されたことがとても誇らしいです。皆さんには、ガイドを手に北陸3県蕎麦の食べ歩きをおすすめします。カレーやラーメンも載っていてこっそり寄り道も多くなりそうです。

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

生蕎麦を購入しました。ホームページを見て福井県在来種にもひかれて。すごくおいしかったです。出汁も好みの味でした♪(広島県・女性)

そば打ちにトライしてドはまりました。

ホームページをみてかなり吟味して選びました。そば粉について詳しく書かれていたので納得して購入できました。(大阪府・女性)

20人ほどの蕎麦会をしています。全国の粉で打ちますが、カガセイフンが一番人気です。そば粉の種類の紹介が分かりやすいので、楽しく蕎麦打ちできます。蕎麦の大好きなメンバーが喜んで食してくれます。(東京都・男性)

在来種で石挽きであることが選んだ理由です。メールや電話の接客も素晴らしく感じました。少量ですがこれからも注文いたします。(神奈川県・男性)



毎月たくさんのお便り、ありがとうございます。叱咤激励の声は私たちの励みです！

ひんやり冷たい夏のスープ

和風

ヴィシソワーズ



【材料】

そば粉	50g
玉ねぎ	1個
牛乳	カップ2
バター	大きじ1と1/2
油	大きじ1
だし	カップ3
うすくちしょうゆ、塩、こしょう	
あさつき	2~3本

【作り方】

- 1 玉ねぎは薄いスライスに、あさつきは小口切りにしておく。
- 2 そば粉をボウルに入れ、だしを少しずつ加えたまにならないよう混ぜる。
- 3 鍋にバターと油を入れて弱火で溶かし玉ねぎを入れ、焦がさないように炒める。
- 4 玉ねぎが透き通ったら、②と牛乳を加えてとろみが出るまで中火に。
- 5 とろみがついたら火から下ろし、ミキサーで滑らかになるまで攪拌する。
- 6 うすくちしょうゆ(小さじ1)、塩(小さじ1/2)、こしょう少々で味を調える。よく冷ましてから冷蔵庫へ。
- 7 器に盛り、あさつきを散らす。



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

新発売

上達が早い!? 練習用そば粉

「もっと気軽に、もっと練習できるそば粉はありますか?」というお客様の要望からできました。上達したい!もっと打ちたい!という方のためのそば粉です。価格を抑えるため福井県産ではなく国産または外国産の原料になります。あらかじめご了承ください。

3kg 2,680円
5kg 4,280円

ホームページからご注文ください。



遠方のあの方へ、家族へ、知人へ お蕎麦の贈答が人気です

おすすめ



水仙(十割)手打ち生そば (送料込み)

- 出汁あり 6人前 5,980円
- 出汁なし 6人前 5,480円
- 出汁あり 12人前 7,680円
- 出汁なし 12人前 6,840円

LINE@

LINEの「友達追加」から
右記のQRコードで登録

