

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

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

個人・少量のお取引  
<https://www.soba-sueyoshi.co.jp/>

株式会社 カガセイフン

〒910-0804 福井県福井市高木中央1-3004  
 TEL 0776-54-0578  
 E-mail info@soba-sueyoshi.co.jp

12月	完熟新そば (中旬)	完熟新そば (12月中旬~) 年越しそば注文受付終了(12月中旬)
11月	早刈り新そば	早刈り新そば販売 (11月上旬~)
10月	秋そば収穫	
9月	秋そば播種	早刈り新そば粉 予約受付開始(9月中旬)
8月		
7月	夏そば収穫	夏そば販売(7月中旬)
6月	夏そば播種	
5月		
4月		
3月	完熟そばの旬 追熟した 香ばしく甘い味わい	
2月		
1月	完熟そば販売	

年間スケジュール

※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は、広報物の発送、それに関する連絡・フォローサ-  
 ーにのみ使用させていただきます。

メールアドレス

お電話番号

ご住所 〒

お名前

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

加賀健太郎行 代表取締役社長

株式会社 カガセイフン

福井県福井市高木中央1-3004

差出有効期間 令和4年 9月30日まで [切手不要]

毎目挽きたて、旬な話題をお届けします

62 Vol.1 春号 2202

# カガセイフン

## だより



そば湯割りも ここまで来たか！ 衝撃のそば湯割り

「この前飲んだ、ジャックダニエルのそば湯割り美味しかった！」

衝撃の話が耳に届いた瞬間から私はお客様の会話に聞き耳を立てずにはいられない。お客様は続けて「バーボンは一切飲めなかったけど、そば湯で割ったジャックは美味しく飲めたなあ」と話すのです。すかさず私も注文しました。



朱色の湯筒から注がれるそば湯とジャックダニエルのボトルに、私は手元をガン見でした



えでたまりません！お酒を飲んだ後のお蕎麦つて本当に美味しい。さあ、お待ちかねのジャックダニエルのそば湯割り♪

そばの香りや味わいはジャックの強い香りできき消されてしまっています。しかし！そば湯のちようどいいところがジャックの男性的な個性を柔らかくしてくれ、「バーボン飲みたいけどロックはキツイ、でも水割りではモノ足りない！」方に、このそば湯割りアリ！健康成分ルチンもしっかり摂れます。酔いたいのか健康になりたいのか分かりませんが(笑)。

自分では思いつかない組み合わせを楽しめることこそが酒場の醍醐味だなあと思いました。



ジャックダニエルのそば湯割り

ここで飲めます！ん？飲める？食べられる？

手打ちそば SOBARLU(ソバルル)

静岡県沼津市大手町2丁目7-19 パティオ・モアマンションB1F

●電話：055-952-7151 ●営業時間：20:00～27:00頃

●定休日：日曜日(月曜日が祝日の場合、日曜日営業し月曜日休み)

(加賀健太郎)

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

昨年緑色をした新そば粉を食し、甥、姪やその家族全員が感動しました。

「製粉3日以内の配達」というこだわりを改めて強く感じました。

購入時のちょっとしたお気遣い、大変うれしいです。

(K様・男性・愛知県)

私たちは「挽きたて」をモットーに、新鮮なそば粉をお届けいたします。1年通してお楽しみください。

いつも美味しいそば粉を

ありがとうございます！

(I様・男性・福岡県)

いつもご注文ありがとうございます！

そばがきとガレットを作るために購入しました。素晴らしい食品です。

家族みんな「美味しい」と笑顔になりました。

リピートします！

(E様・女性・神奈川県)

私たちのそば粉が、御家族の笑顔を増やすことができるとても光栄です。



そば粉入りカルツォーネ

## イタリアの

## 包みピザ



【材料】 4〜6個分

- そば粉 ..... 150g
  - 強力粉 ..... 150g
  - 砂糖 ..... 大さじ1
  - 塩 ..... 少々
  - オリーブオイル ..... 大さじ1
  - ドライイースト ..... 小さじ1
  - ぬるま湯 ..... 100〜150cc
- 〈具材〉  
チーズ(溶けるタイプ)  
ピザソース、ハム、玉ねぎ、ほうれん草などお好みで

【作り方】

- 1 ボウルにそば粉、強力粉、砂糖、塩を入れ混ぜる。
- 2 粉の中心にくぼみをつくりドライイーストを入れ、ぬるま湯を少量ずつ加えて混ぜる。オリーブオイルも加え手に付かなくなるまでよく捏ねる。
- 3 生地が表面がなめらかになったらボウルにラップをかけ30〜40分ほど寝かせる。
- 4 打ち粉(分量外)を振った台に生地を取り出し、軽く手で押さえてから4等分に切り丸める。時間があれば10分くらいおく。
- 5 4を綿棒で厚さ4〜5mmくらいの円形に伸ばす。生地半分はピザソースをぬり、チーズと具をのせる。
- 6 生地を半分折りたたみ、縁をフォークで押さえてしっかり閉じる。
- 7 オーブンシートを敷いた天板に生地を並べ、230℃に予熱しておいたオーブンで15〜20分焼く。

## 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

## きわみ 【極】永平寺そば (乾麺)

贈りものにもご家庭用にも  
永平寺町産の玄そばで  
製麺した乾麺をぜひ

おすすめ



希少な「永平寺町産玄そば」のみで打ち上げた乾麺です。発売以来、贈り物として購入いただく方がじわりじわり増えていて、ひそかに人気商品になりつつあります。国産小麦粉をつなぎとして使用し、そば粉も小麦粉もどちらも完全無添加です。どなたにも安心してお召し上がりいただけます。

- 1袋バラ (2人前) 580円
  - 2袋箱入り (4人前) 1,280円
  - 6袋箱入り (12人前) 3,390円
- ※すべて税込

詳しく知りたい!  
ご注文はこちらから



LINE@ LINEの「友達追加」から  
右記のQRコードで登録

