

30	1
29	2
28	3
27	4
26	5
25	6
24	7
23	8
22	9
21	10
20	11
19	12
18	1
17	2
16	3
15	4
14	5
13	6
12	7
11	8
10	9
9	10
8	11
7	12
6	1
5	2
4	3
3	4
2	5
1	6
31	7
30	8
29	9
28	10
27	11
26	12
25	1
24	2
23	3
22	4
21	5
20	6
19	7
18	8
17	9
16	10
15	11
14	12
13	1
12	2
11	3
10	4
9	5
8	6
7	7
6	8
5	9
4	10
3	11
2	12
1	1
31	2
30	3
29	4
28	5
27	6
26	7
25	8
24	9
23	10
22	11
21	12
20	1
19	2
18	3
17	4
16	5
15	6
14	7
13	8
12	9
11	10
10	11
9	12
8	1
7	2
6	3
5	4
4	5
3	6
2	7
1	8
31	9
30	10
29	11
28	12
27	1
26	2
25	3
24	4
23	5
22	6
21	7
20	8
19	9
18	10
17	11
16	12
15	1
14	2
13	3
12	4
11	5
10	6
9	7
8	8
7	9
6	10
5	11
4	12
3	1
2	2
1	3
31	4
30	5
29	6
28	7
27	8
26	9
25	10
24	11
23	12
22	1
21	2
20	3
19	4
18	5
17	6
16	7
15	8
14	9
13	10
12	11
11	12
10	1
9	2
8	3
7	4
6	5
5	6
4	7
3	8
2	9
1	10
31	11
30	12
29	1
28	2
27	3
26	4
25	5
24	6
23	7
22	8
21	9
20	10
19	11
18	12
17	1
16	2
15	3
14	4
13	5
12	6
11	7
10	8
9	9
8	10
7	11
6	12
5	1
4	2
3	3
2	4
1	5
31	6
30	7
29	8
28	9
27	10
26	11
25	12
24	1
23	2
22	3
21	4
20	5
19	6
18	7
17	8
16	9
15	10
14	11
13	12
12	1
11	2
10	3
9	4
8	5
7	6
6	7
5	8
4	9
3	10
2	11
1	12
31	1
30	2
29	3
28	4
27	5
26	6
25	7
24	8
23	9
22	10
21	11
20	12
19	1
18	2
17	3
16	4
15	5
14	6
13	7
12	8
11	9
10	10
9	11
8	12
7	1
6	2
5	3
4	4
3	5
2	6
1	7
31	8
30	9
29	10
28	11
27	12
26	1
25	2
24	3
23	4
22	5
21	6
20	7
19	8
18	9
17	10
16	11
15	12
14	1
13	2
12	3
11	4
10	5
9	6
8	7
7	8
6	9
5	10
4	11
3	12
2	1
1	2

営業日のご案内
 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。

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/>

E-mail info@soba-sueyoshi.co.jp
 FAX 0776-54-4268
 〒910-0804 福井県福井市高木中央1-3004

TEL 0776-54-0578
 株式会社 カガセイフン

12月	完熟新そば (中旬)	完熟新そば販売 (12月中旬~) (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 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	香ばしく甘い味わい	
2月	追熟した	
1月	完熟そばの旬	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
 お客様から預かりました個人情報は、広報物の発送、それに関する連絡・フォローサービスにのみ使用させていただきます。

メールアドレス _____
 電話番号 _____
 ご住所 〒 _____
 お名前 _____
 フリガナ _____
 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 5009
 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

差出有効期間 令和6年 6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

カガセイフン

だより

蕎麦 ユーチューバーを工場内にご案内



「手挽き石臼で製粉体験」
 女性でした。ほと詳しいに、すぐ理解していただけるほど詳しい女性でした。



ピッカピカのカガセイフン新工場にオソバイオリニストの「ゆさそば」さんにお越しいただきました。動画では公開されなかつた、ゆさそばさんのオフショット付き、紙面初公開でお知らせします。

まずは工場見学。蕎麦鑑定士1級を持つ方だけあって蕎麦の知識が豊富で、実際に製粉所へ足を運ばれているからか、1つ話せば10個分かるように、すぐ理解していただけるほど詳しい女性でした。



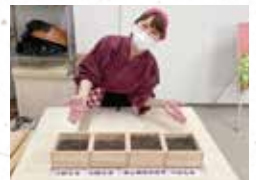
「打ちたての蕎麦をすぐに湯がいて、福井を代表する油揚げと辛味大根おろしを乗せた「あげおろしそば」で美食。ゆさそばさんは「辛い！辛い！」と言いながらもしっかり食べてくださいました。緑色の辛味大根は初めての体験だったらしく、福井のスーパーで購入して帰られたそうです。(加賀健太郎)

ソバイオリニスト ゆさそば (YUSASOBA)

オソバイオリニスト。そばエンターテイメント【ゆさそば】。蕎麦鑑定士1級。江戸ソバリエ14期生。出張そば打ち教室【麺タメ!】講師。そば打ちもするし、バイオリンも弾くそばYouTuber。

▼YouTube ゆさそばチャンネル

<https://youtube.com/channel/UCotiQ3U2A3fkehDgko0JKTA>



希少な在来種ソバを前にご満悦

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

蕎麦を食べた瞬間、甘みが口いっぱいになり、今まで味わったことのない旨さを知りました。これまで他のそば粉を購入していましたが、風味がなかったのです。蕎麦味噌もおいしくいただきました。

挽きたてで発送するそば粉が自慢です。ぜひ次もお試しく下さい。

蕎麦店で食したとき、とても美味しかったので店主に生産地を聞いたところ「福井県のもです」と教えられ購入しました。食感も風味も申し分なく、美味しい蕎麦を打ち、食すことができ満足しています。

蕎麦店でそば粉を知るとは通の極みですね。うれしいつながりです。

おすすめの福井の日本酒はありますか？カガセイフンのそば粉で打った蕎麦と日本酒を楽しみたいです。

福井には30の蔵元があり、どれも特徴的なので選ぶことが難しい。お酒と蕎麦の話は尽きないので、ぜひ福井にいらしてください。



あつさりして夏にぴったり

そばの実

サラダ



【材料】2人分

そばの実(抜き実)...	大さじ2
パセリ.....	1束
トマト.....	1個
玉ねぎ.....	1/8個
[A]	
レモン汁.....	大さじ1
塩.....	小さじ1
オリーブオイル.....	大さじ1

【作り方】

1 そばの実を軽く洗って鍋に入れ、かぶるくらいの水を加えて火にかける。中火で15分、20分ほど好みの固さに茹で、ザルにあけて冷ます。

2 ボウルに「A」を入れよく混ぜておく。

3 パセリ、玉ねぎはみじん切りに。トマトは5ミリ角に切る。

4 2のボウルにそばの実と3の材料を入れて混ぜ、冷蔵庫で30分ほど冷やして味をなじませる。

大葉のみじん切りやひじきなど、和風の食材とも合う。そばの実の分量を増やすとより食べ応えがある。

ポイント



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

おすすめ

☆☆☆

いいツバ、入ってきますよ！ そば入荷スケジュール

今年もいいツバがじゃんじゃん入ってきます。新しくなった工場で精選研磨された玄そばたち、石臼たちに気持ちよく挽かれたそば粉たち、ぜひ一度お試しください。生産量に限りがありますので、早めのご予約とご注文をお願いしています。

- 夏の新そば粉 **販売** 7月中旬～
- 早刈り新そば粉 **予約開始** 9月中旬～
- 完熟新そば粉 **予約開始** 11月初旬～



過去記事が読めます！

「カガセイフンだより」バックナンバー



現地に足を運んだ「フランスガレットめぐり」も読んでみて！



2012年から10年分！カガセイフンだよりバックナンバー



フランスガレットめぐり

LINE@

LINEの「友達追加」から右記のQRコードで登録

