

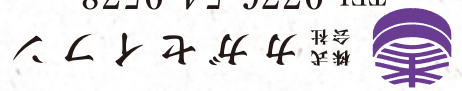
2023年1月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
2022年1月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
2022年1月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

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
〒910-0804 福井県福井市高木中央1-3004
TEL 0776-54-0578
FAX 0776-54-4268



個人さまネット注文のご案内

早期割引で注文期間
11/22(火) 11/29(火)
「年末早期割引専用HP」より
ご注文ください。
発送は12/1(水)~12/16(金)の
指定日。
11/30(火)からの注文は通常価
格になります。

12/15(水) 締め切り

発送はお休み
※工場改装のため休業
12/27(火) 1/31(火)
注文は可。
ただし発送再開は2/1(水)より

ご購入された商品

お名前

ご住所 干

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。

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 行

「蕎麦」と「酒」の
特別編集号
Vol.13
E3023-2202
秋冬号

カガセイフンだより

蕎麦会席と 福井の地酒を 楽しむ会へ



愛知県豊田市にある「蕎麦酒房一献庵」さんで開催された「福井の地酒と蕎麦会席を奏でる」会に参加してまいりました。すべてのお料理に福井の蕎麦を使って日本酒のペアリングを楽しむという魅力的なイベント！そば粉提供元であるカガセイフンの私と、福井から2つこの蔵元が同席してお客様と交流を重ねました。蔵元は「越の鷹」を醸す伊藤酒造さん、「越前岬」を造る田辺酒造さんです。

開催に先立ち大将のご挨拶の後に私から簡単に福井のソバの話を、伊藤さん、田辺さんからそれぞれの蕎麦料理に合わせたお酒の説明をしました。



先付は「採れたての新蕎麦の香りと極細麺だから味わえる甘みをまず楽しんでいただきたい」という大将の狙い。茹で上がり1ミリくらいの極細な麺線なのに噛むと歯を押し返すほどコシがしっかりあって心地いい。この食感が楽しめるのは冷水でめてからせいぜい3分くらいが限界。わんこそばさながら急ぎながらもゆつくり味わいました。



自家製豆腐のじゅんさい蕎麦の実かけ
冷えた器の底に柔らかいお豆腐を忍ばせて、少し芯が残る程度に火入れしたソバの実とじゅんさい、搾えぬみ出汁をかけた爽やかな一皿です。これに合わせるには越前岬「Honami」。華やかで甘みがある味わいは始まりのお酒として素晴らしい選択でした。



鯛と夏新そばの蕎麦刺し
鯛の切り身と一緒に食べると口の中で蕎麦料理として仕上がる面白さ！薬味に生わさびと唐辛子味噌など食べ方もいろいろ。お酒は越の鷹「REDHAWK」。やや辛口ながら旨みがあり魚と蕎麦の旨みを引き出す飽きのこない味わいでした。



秋鯖の蕎麦味噌焼き
鯖の脂と蕎麦味噌が互いを引き立て、ふわふわカリカリの厚揚げ（福井で有名な竹田の揚げ）がちょうどいい口休めに。これには越の鷹「YELLOWHAWK」。とろみがあつくり味わえる旨口の純米酒でした。



満員御礼の会場で蔵元さんもお酒の説明を挟みながら地酒を注ぎまくる(笑)



蕎麦衣海老 木の子館

蕎麦の衣をまとわせて揚げたかぼちゃとエビにキノコの館をかけた秋らしい一品。蕎麦を打った時の麵クズを衣に使っていて、ソバの香ばしさと館が絡まって柔らかくなったところがおいしかった！これには日ごろ加賀家が愛飲している越前岬『優勝』で決まり。

蕎麦粉の治部煮とろ湯葉のせ

そば粉のとろみにしつこさがなく湯葉との相性もすくいい。味の濃い治部煮には越前岬『九頭竜純米』を。田辺酒造がある永平寺町産の酒米を使った純米酒で、軽い口当たりながらキレがあり余韻が残ります。

そば粉のガレットへしこのせ

小麦粉をブレンドしたそば粉の生地にチーズと福井の発酵食へしこをトッピング。最後は越の鷹『SILVER HAWK』とても華やかでうっとりするような香り、飲んだ後の後味は潔いのに余韻は長くまた次の一口が欲しくなる。こっぴうお酒が福井には沢山あるからたまらないですよ。

そばは太打ち越前辛み大根蕎麦

薄つすら透明感のある粗挽き蕎麦はモチモチでシコンコ。お腹いっぱいでもおろし蕎麦だけはスルッと入ってしまうから不思議です。



蕎麦酒房と個室懐石 一猷庵 (いっこんあん)
愛知県豊田市桜町1-63 シングルプレイス1F
☎0565-36-4550
越の鷹 (伊藤酒造 合資会社)
<http://koshinotaka.jp/>
越前岬 (田辺酒造 有限会社)
<https://echizenmisaki.com/>



お客様と福井の蕎麦とお酒について語り合える素晴らしい時間を過ごせました。このような会が日本全国で開かれてほしいです。お呼びとあれば蔵元さんとそば粉を携えて福井の食材の魅力を伝えるに参ります！お声掛けください。



今回の日本酒ラインナップ (右から提供順↓)

- ① 越前岬 Honami / 福井県認証特別栽培米「さかほまれ」使用 限定無濾過原酒
- ② 越の鷹 純米吟醸酒 RED HAWK / 福井県認証特別栽培米「さかほまれ」使用
- ③ 越の鷹 純米酒 YELLOW HAWK / 「越の雫」使用 ひやおろし
- ④ 越前岬 勝利の美酒「優勝」/ 限定袋入り本醸造 啤酒生
- ⑤ 越前岬 九頭竜純米 / 槽搾り 越前産復活米 永平寺町産「九頭竜」使用
- ⑥ 越の鷹 純米大吟醸 SILVER HAWK / 「越の雫」使用


お見事なチョイスでした！



田辺酒造さま



伊藤酒造さま



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
福井県産を使って良かった 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 _____

個人さま
向け

年末のそば粉早期お届け割!!

専用ホームページからのご注文に限り


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22日(火)から11月29日(火) ※11月30日(水)から通常価格
- お届け日 12月1日(木)から12月16日(金)の間のご指定日
- お支払い amazon payments も使えます。
詳しくは「年末早期割引専用HP」(11月22日(火)より)

LINE@

LINEの「友達追加」から
右記のQRコードで登録



年末のご注文は
12月15日(木)
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(木)まで!
それ以降は【金華】のみ2kgまで対応
いたします(12月23日(金)まで)。
あらかじめご了承ください。