

25	26	27	28	29	30	
18	19	20	21	22	23	
11	12	13	14	15	16	
4	5	6	7	8	9	
1	2	3				
日	月	火	水	木	金	土
6						
28	29	30	31			
21	22	23	24	25	26	27
14	15	16	17	18	19	20
7	8	9	10	11	12	13
1	2	3	4	5	6	
日	月	火	水	木	金	土
5						
30						
23	24	25	26	27	28	29
16	17	18	19	20	21	22
9	10	11	12	13	14	15
2	3	4	5	6	7	8
1						
日	月	火	水	木	金	土
4						
26	27	28	29	30	31	
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
2023年3月						
定休日 土・日・祝日						
※赤丸の日がお休みです。						
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	
7月	夏そば収穫
8月	
9月	秋そば播種
10月	秋そば収穫
11月	早刈り新そば
12月	完熟新そば

12月 (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 (11月上旬~) 早刈り新そば販売

9月 早刈り新そば 予約受付開始(9月中旬)

7月 夏そば販売(7月中旬)

1月 完熟そば販売

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・玄そばのお取引
https://www.kaga-seifun.com/

ご購入された商品

お名前

ご住所 〒

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

料金受取人払郵便

差出有効期間 令和6年6月30日まで [切手不要]

代表取締役社長 加賀健太郎 加賀健太郎行

株式会社 カガセイフン
福井県福井市高木中央1-3004



だより

カガセイフン

令和の工場大改装 特別編集号

Vol.32 春号 2023

在来種専門の工場にリニューアル

前 裕

福井県在来種 そば粉専門へ特化。設備も機械を一新し お客様の望むそば粉を生み出します。

新世代に向けて機器を導入し、効率化をはかって改修しました。「色別選別機」導入により今まで以上に選別ができます。架台を新設して新しい石臼も3台増やしました。「きれいな丸抜きで美しい蕎麦を打ちたい」「マイ蕎麦レシピがほしい」と望むお客様向けに精度の高い製粉ができるようになりました。

加賀健太郎

色別選別機 搬入

色別選別機とは、小石・ガラス片などの異物や不良品を色で選別する装置のこと。主に白米に使われています。脱皮されずにそのまま残る皮付きの実(玄そば)を取り除くために私たちに必要な機械です。

弊社が主として使っている在来種は粒が細かく一般的な品種に比べて加工性が悪いので、脱皮しても黒粒の混入率が高くなります。そこで最後に色別選別機で黒粒を選び分けてきれいな丸抜き(抜き実)にするのです。

初めて導入する設備なので、どのような仕上がりになるのかとても楽しみです。

スマートに見えて結構繊細で重量級なヤツ。

令和3年の機械更新工事、令和4年の原料倉庫改修と製麺室新設工事に続いて、令和5年は色別選別機の新設と石臼架台更新工事を行っています。

工事開始から3年という長きに渡り弊社の工場改修に関してご理解とご協力をいただきましたお客様、工事関係者の方々から感謝申し上げます。

石臼 新架台設置

40年以上に渡って頑張ってくれた今までの架台は、昔の石工さんたちが弊社の石臼に合わせた作ったオーダーメイドのものでした。しかし経年劣化による骨組みの歪みと、故障した際の部品調達ができなくなり新調することにしました。



細かな作業を丁寧に行っています。



石臼が消えた!? レアショット。

石臼 新架台設置

「石臼の個性を尊重した架台をどう作っていただけか」が業者選びのポイントでした。そこで新しい架台は地元福井市内の鉄工所に依頼しました。

というのも、弊社の石臼はすべて昔の職人が手作りしたもので、1つとして同じものがなく、大きさや重さ、形が様々です。一台ずつ見ながら石臼に適した架台を作ってもらうには、話を真摯に聞いてくれる方にお願ひしたかったのです。

フルオーダーした架台は見た目は同じでも随所に工夫が施されており、危険を伴う石臼のメンテナンスを素早く安全に行えるような造りになっています。「福井のものづくりは素晴らしいなあ」とつくづく感じました。



使いやすくなりました。いい感じです。



2月1日の稼働に向けて厳寒の中頑張ってくれました。



表紙裏

自宅で挑戦

そば粉のロールケーキ

【材料】

- スポンジ 27cmの天板1枚分
 - 甘皮そば粉 20g
 - 薄力粉 35g
 - 卵 3個
 - きび砂糖 60g
 - 豆乳(牛乳でも可) 15cc
 - ホイップクリーム
 - 生クリーム 150cc
 - 砂糖 15g
- (お好みで)バニラオイル、オレンジリキュール、キルシュ、ラム酒などを少々入れてもOK

【作り方】

- 1 ボウルにそば粉と薄力粉をふるい入れる。
 - 2 卵ときび砂糖、豆乳を加えふつから混ぜ合わせていく。
 - 3 四角い型に一気に流し込んで180度のオーブンで焼く。
 - 4 焼きあがった生地は粗熱が取れるまで置いておく。
 - 5 少し硬めにホイップした生クリームを冷ました生地に巻き込む。
- 《注意》そば粉を使用するため、生地が硬めに仕上がります。ベーキングパウダーを5g程度入れて焼きますと多少ソフトに仕上がります。



谷折り→



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 _____

作っちゃいました! 六代目特製 おろしそばの出汁

越前そば特有の食べ方「おろしそば」に欠かせない、ぶっかけ用の出汁です。おろしそばのために大根との相性を一番に考えて選んだ素材で、試行錯誤の末にたどり着いた、カガセイフンオリジナルです。ぜひ越前そば本場の食べ方で楽しみください。

お1人様10本まで。

- 1本 150cc(2食分) 300円
- 賞味期限：出荷日を含む5日以内にお召し上がりください。
お求めは、当店ホームページまたは「カガセイフン6代目の出汁」で検索を



LINE@

LINEの「友達追加」から右記のQRコードで登録



Instagram フォローください!

カガセイフンはインスタも使いこなしています。蕎麦やそば粉の最新情報を発信中。

@KAGASEIFUN_FUKUI

kagaseifun_fukui

