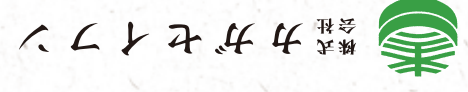


29	30	31
22	23	24
15	16	17
8	9	10
1	2	3
10月	11月	12月
24	25	26
17	18	19
10	11	12
3	4	5
1	2	3
9月	10月	11月
27	28	29
20	21	22
13	14	15
6	7	8
1	2	3
8月	9月	10月
30	31	
23	24	25
16	17	18
9	10	11
2	3	4
1	2	3
7月	8月	9月
31		
24	25	26
17	18	19
10	11	12
3	4	5
1	2	3
7月	8月	9月
31		
24	25	26
17	18	19
10	11	12
3	4	5
1	2	3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

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



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
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

※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、ご連絡・アンケートへ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 5009

料金受取人私郵便

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 行

株式会社 カガセイフン

福井県福井市高木中央1-3004

そば粉再生商品
 発信号
 33 Vol.1
 2023 夏号

カガセイフン

だより



未熟粒で不良な奴らを
 職人の手で
 蘇らせてみた！

昨年秋に収穫したソバの中で容積重が軽く選別で飛んでいった不良な粒たち。育ちが甘い未熟者は市場には出ないのですが、育ちが悪い中でも実入りはあるんですよ。農家さんが持ち込んでくれたソバをなんとか生かしたい。福井在来種だからきつと二味も二味も違う蕎麦になるのでは？もったいないからかき集めておき、半年ほど水温庫で寝かせました。

容積重が軽いイコール中身がほぼ入っていないので、脱皮ができずそのまま挽きぐるみに。1kgのそば粉を取るのに5kgの玄そばが必要でした(歩留まり20%前後)。そしてそのそば粉で打ってみました！

ドン！これです。水回しの時に強く発色した緑色は未熟すぎて酸化が進みやすいのか早々に薄らいでしまいましたが。



中太麺



実が未熟過ぎるから、挽いた粉にバサつきがある



挽いた後の状態。ほぼ殻 ^^



完成！

湯がくと青みが湯に流れてしまう

味はといえば、熟成による効果はあまり感じられませんでした。最初に打った時は早刈り新そばのようなツン！と鼻に抜ける香りがあって、色味も何となく緑色？。でしたが、次第に若草のような香りは水温熟成によってほうじ茶に似た井草の香りに変化していました。麺は独特のモチモチでなかなかオツな味わい。SNSで発信したところ意外に好評だったので、商品化に向けて動き出しています。(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

他店に比べ値段が高く購入をためらって
いました。しかし打つ時に手に粉が

吸い付く感じ、感動です！

(岐阜県・男性)



挽きたて3時間の新鮮な粉の
感触です。石臼で時間をかけ
て挽くため値段はどうかご理
解くださいませ。

北海道産より加賀さんの粉が際立ちます。

袋を開けた時の香り、触った時のしっとり感。

購入量は少ないですが

これからも使わせて頂きます。

(愛知県・男性)



量は関係なく、長く使って
くださることが私どももうれ
しいです。

国産のガレット粉を探していました。

他社と比べて風味もよく、生地がよく

まとまります。

(京都府・女性)



お店の味を守るお役に立て
光栄です。京都へ食べに参り
ます！

北イタリアのパスタ

そばの

ピッツォツケリ



【材料(2人前)】

- パスタ
 - そば粉 160g
 - 強力粉 40g
- 卵 1個
- 塩 小さじ1/2g
- 水 30cc
- 具材
 - ジャガイモ 中1個
 - キャベツ 1/4個
 - ベーコン 50g

【作り方】

- 1 ボウルにそば粉、強力粉、塩を
ふるい入れ、割りほぐした卵を
加えて全体的に混ぜ合わせる。
- 2 水を少しずつ加えながら生地
をまとめ、滑らかな生地にな
るまでこねる。
- 3 打ち粉をした台の上に①の生
地をのせ、厚さ2〜3ミリの
長方形にのばす。
- 4 生地の上の面にも打ち粉をし、
長さ10センチ、幅1センチの長
さに切っていく(ピザカッターで
もOK)
- 5 熱したフライパンに、ニンニク、
バター、ベーコンをいため、一口
大に切った茹でたジャガイモ、
キャベツ、3分茹でた④のパス
タを入れ、塩・胡椒で味を調える。



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 配達
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

ニュース
01

「福井県永平寺町産そば粉」を 試してみませんか?

品種改良を加えることなく受け継がれている「永平寺町産そば」。栽培が難しく収穫量も少ないため地元の人しか入手できず、ほとんど市場に出回りません。生産農家さんが「全国トップレベルの製粉技術を持つカガセイフンさんなら」と認めてくださり、原料を託してくれました。そしてこの希少なそば粉を販売することに!!
ぜひご自身の手で打ってみてください。

- 永平寺町産そば粉 十割そば粉
 - 500g / 1,630円
 - 1kg / 2,780円
 - 5kg / 12,380円
- 永平寺町産そば粉 二八ブレンドそば粉
 - 500g / 1,510円
 - 1kg / 2,560円
 - 5kg / 11,260円 ※すべて税込



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

