

25	26	27	28	29
18	19	20	21	22
11	12	13	14	15
4	5	6	7	8
1	2	3		
日	月	火	水	木
2	月			
28	29	30	31	
21	22	23	24	25
14	15	16	17	18
7	8	9	10	11
1	2	3	4	5
日	月	火	水	木
2024年	1	月		
31	24	25	26	27
17	18	19	20	21
10	11	12	13	14
3	4	5	6	7
1	2			
日	月	火	水	木
12	月			
26	27	28	29	30
19	20	21	22	23
12	13	14	15	16
5	6	7	8	9
1	2	3	4	
日	月	火	水	木
11	月			
※赤丸の日がお休みです。				
定休日	土・日・祝日			
営業時間	9:00~17:00			
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/>

〒910-0804 福井県福井市高木中央1-3004
 TEL 0776-54-0578
 FAX 0776-54-4268
 E-mail info@soba-sueyoshi.co.jp

株式会社 カガセイフン

12/27水 発送はお休み
 1/15月 注文は可。
 ネット注文(個人様)の
 ただし発送は1/16(金)より

12/15金 締め切り
 ネット注文(個人様)

11/18土 早期割引で注文期間
 「年末早期割引専用HP」より
 ご注文ください。
 発送は11/22(金)~12/15(金)の
 ご指定日。12/1(金)からの注文は
 通常価格になります。

※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、広報物の発送、それに関する連絡・フォローサ
 ーシブ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

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

株式会社 カガセイフン
 福井県福井市高木中央1-3004

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]

毎日本誌きたて、旬な情報をお届けします。

43rd Vol. 秋冬号
 2023-2024

カガセイフン

だより

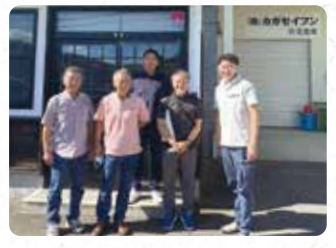
山形と福井で産地の違いを語り合う



次なる圃場見学でも農家さんと情報交換タイム。生産者同士だから分かるマニアックな会話も。福井ならではの作業を知ると「それはすごい!」「見習わなければ...」と山形の方から驚きの声が上がりました。私もソバを扱うものとして、誇り高い気持ちと生産者さんへの深い感謝、そして福井のソバをこれからもっと高めていこうという意識を改めて強くしました。

山形県米沢市からソバの品種である「でわかおり」を栽培する生産農家さんたちが弊社へ見学に来てくれました。

デイープな工場見学後は産地の違いを語るトークへ。苦労話はもちろん気候変動による生育変化、粒の形状によって加工が異なること、味、香り、総合的な品質など、生産者と粉屋の間でやりとりができることも有意義で貴重な時間となりました。



石臼39台がずらりと並ぶ光景に「おお!」という声。

夜は大懇親会! 福井の海の幸と地酒をたっぷりとおもてなし! 山形県も酒処だからか、みなさんずつと最後まで日本酒尽くし。お酒が強いと思っていた僕でしたが、いや〜あの人たち強かった(笑)。



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

製粉後の素早い発送と段取りの良さ。
良質な粉を大事に届けてくださる
貴社のすばらしさ！

(山形県・男性)

挽きたてをモットーに、新鮮な
そば粉を届けたい一心が伝わ
りうれしい限りです

玄そばを購入しています。

工場改装で新しくなった
カガセイフンと

健太郎さんに期待しています！
(群馬県・男性)

応援に恥じないよう、さらに
精進してまいります。

水回し時から香り良く、
食べても風味・甘みを感じられ、
とてもおいしく頂きました。

(大阪府・男性)

水回し時の香り立つ感じは
そば打ちをしている方から高
い評価を受けております。味
わっていたくださうれしいです。



そばの実入り
メロンパン

プチプチそばの実がおいしい



【材料】

- 内側のパン生地
 - 甘皮そば粉 ……15g、御前粉(更科粉) ……25g
 - 強力粉 ……160g
 - ドライイースト …… 小さじ1
 - 砂糖(上白糖) …… 大さじ2
 - 塩 小さじ …… 小さじ1/2
 - マーガリン …… 20g
 - (卵1個と牛乳 合わせて110g)
 - グラニュー糖 …… 適宜
- 外側のクッキー生地
 - 薄力粉 …… 120g
 - ベーキングパウダー …… 小さじ1/2
 - マーガリン …… 40g
 - 砂糖 …… 30g
 - 卵 …… 1/2個
- そばの実入り餡
 - こしあん または つぶあん …… 適宜
 - そばの実 …… あんこの5%

【作り方】

内側のパン生地

- 1 ボウルにそば粉と強力粉をふるい入れる。粉の真ん中を凹ませて、中央にイースト、砂糖、塩はイーストに触れないよう少し離れて入れる。
- 2 イーストにめがけて30度前後に温めた水または(卵+牛乳)を注ぐ。
- 3 手でざっとかき混ぜ、ひとまとめにしていく。
- 4 生地をひっぱりたたみ、なめらかでつややかになるまで8〜10分こねる。
- 5 ボウルに入れラップをかけて常温で40〜50分置く(2倍の大きさになるまで)。
- 6 そばの実を加えたあんこを生地で包んで成形する。
- 7 外側のクッキー生地
- 8 ボウル薄力粉をふるい入れ、ベーキングパウダー、マーガリン、砂糖、卵を加える。
- 9 手でざっとかき混ぜ、ひとまとめにする。水分が足りない場合は30度前後に温めた水または(卵+牛乳)を加えて調整する。
- 10 丸く平たく伸ばしたクッキー生地を⑥の生地にかぶせて、グラニュー糖をまぶす。スケッパーや包丁の背などで網目の模様をつける。
- 11 天板に並べて霧ふきをして、温かいところで20〜30分発酵、180度のオーブンで焼く。

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

専用ホームページからのご注文に限り

早めのご注文で

年末のそば粉 早期お届け割!! 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18日(土)から11月30日(木)
 - お届け日 11月22日(火)から12月15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18日(土)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(金)

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(金)まで!

それ以降は【金華】のみ2kgまで対応
いたします(12月21日(木)まで)。
あらかじめご了承ください。