

「麵ゆう館」 リニューアルオープンのお知らせ

2011年9月26日

株式会社 三輪そうめん 山本

企画広報室

この度、株式会社三輪そうめん山本「麵ゆう館」は、10月1日より桜井市の本社内に移転、そうめん発祥の地に収容規模を拡大してリニューアルオープンする事になりましたので、ご案内をさせていただきます。

奈良市内「旧 麵ゆう館」では平成7年にオープン以来、「そうめん手延べ体験」で好評を頂いておりましたが、おかげさまで来館者数が毎年2桁増で推移し、昨年は5000名を越えるご予約を頂くなど、予約が過密になり、なかなかご希望通りの日程で体験頂けない状況が、発生しておりました。

このような状況を解消すべく、また「卑弥呼の墓」と有力視される巻向遺跡 箸墓古墳の正面に位置する、観光スポットとしては最高のロケーションと広い駐車場に恵まれた場所に、オープンする運びとなりました。

主な施設概要は以下の通りでございます。

本社敷地面積 : 16,500m² (5,000坪)
本社建坪 : 5,300m² (1,600坪)
うち
麵ゆう館建坪 : 330m² (100坪)
(ビデオルーム・手延べそうめん体験ルーム・資料展示ホール)

そうめん手延べ体験期間 / 10月～翌年3月
そうめん手延べ体験料金 / 1000円 / 1人
手延べ体験の開始時間 / 10:00～15:00
手延べ体験の所要時間 / 約90分 (ビデオ見学+延ばし体験)
手延べ体験の収容人員 / 約80名まで (80名様以上の場合には要相談)
手延べ体験の申込方法 / 1週間前までに電話にて要予約
手延べ体験の休業日程 / 月曜日、年末年始

そうめんの資料など「資料展示ホール」は、年末年始のみ休業させていただきます。

尚、奈良市左京にございます「麵ゆう館」は9月30日をもって閉館させていただきます。

ご予約・お問い合わせ先

株式会社 三輪そうめん山本 「麵ゆう館」

〒633-0072 奈良県桜井市箸中878

TEL 0744-44-2001

FAX 0744-43-6666

そうめん手延べ体験



そうめん手延べ体験風景

手延べそうめんの製法は、切って麺にするうどんやそばと違い、ひっぱりながら細くしてゆきます。その珍しい「手延べ」そうめん作りを体験していただくというのが当セミナーです。自分で延ばしたそうめんをお持ち帰りいただき、作りたてのそうめんのご賞味いただけます。麺好きの方には格別の楽しみを味わっていただけます。

そうめん手延べ体験 (50名様迄)

- 期間 10月～3月末日迄
 - 料金 1000円 (税込み)
 - 所要時間 約90分
(ビデオ+延ばし体験)
- ※人数・時間についてはご相談下さい。

◆お問い合わせ先

TEL : 0744-44-2001

◆体験時間 10:00～15:00

◆体験休業日 月曜日、年末年始

三輪茶屋のお食事



食事個室席 (右上) と食事いす席 (上)



冷やしそうめんセット (夏)

にゅうめんセット (冬)

- そうめん (冷やしそうめん…夏季) ￥600 (税込み)
- そうめん (にゅうめん…冬季)
- そうめんセット (要予約) ￥800 (税込み)
- そうめん+柿の葉すし (2ヶ)

◆ 三輪茶屋は年末年始を除き、11:00～16:30の営業となっております。

製造工程



1 なかだて

小麦粉をこねるための塩水をつくります。ミネラル豊富な塩と水を配合。塩と水の配分は天候などに合わせて変えていきます。



2 こね・団子ふみ・いたぎ

小麦粉を塩水でこね、昔ながらの「団子踏み」の要領で、のし餅状にした後、渦巻き状に切り目を入れ、带状にします。



3 油がえし・ほそめ・こより

带状にした後、麺の乾燥と付着を防ぐために、表面に綿実油を塗り、撚りをかけながら少しずつ細いひも状に延ばしていきます。



4 かけば

細くした麺に撚りをかけながら、2本の管に8の字にかけた後、室(むろ)と呼ばれる箱に入れて熟成させ、さらに麺を良い状態にしておきます。



5 こびき

かけばを終えたひも状の麺を、約60センチまで延ばして室箱に入れ、熟成させます。



6 こわり

熟成によってしなやかになった麺を機(はた)にかけ、そうめんの細さまで少しずつ引き延ばして、乾燥させます。



7 厄ごえ

出来上がったそうめんは、その後、蔵で長い期間保存され、さらに旨みを増します。