

創業享保二年

山本

株式会社 三輪そうめん山本

# 涼



2011年モンドセレクション  
最高金賞受賞  
国際優秀品質賞受賞



三輪そうめん山本からのご案内です。  
ご贈答用やご家庭用としてご利用ください。

ひと工夫で  
さらにおいしく

そうめんピ

'12  
春夏号

子どもも喜ぶ  
ツナと卵の組み合わせ

## ツナタマ そうめん

【材料・4人分】

そうめん……………6束  
ツナ(缶詰)……………大1缶  
ゆで卵……………2個  
パセリ……………少々  
粉チーズ……………適量  
そうめんつゆ……………250ml  
プチトマト……………2個

【作り方】

1. ツナ缶の油を切り、ゆで卵は適当な大きさに切ります。パセリはみじん切りにします。
2. ツナとゆで卵を混ぜ合わせます。
3. そうめんは約1分半ゆで、流水でよくもみ洗い水切りをします。そうめんの上に(2)を盛り、粉チーズ、パセリを散らしてそうめんつゆをかけます。



大人気! おトクなくつろぎセット

## 山本から初夏の味覚をお届け!

山本から初夏の味覚「くつろぎセット」のご案内。  
今年も旬の味覚と健康をお届けします。

詳しくはこのページを開いてご覧ください▶

株式会社 三輪そうめん山本

ホームページ <http://www.miwayama.co.jp>

ホームページリニューアルしました!



本社 〒633-0072 奈良県桜井市菅中880 TEL.0744(43)6661(代) FAX.0744(43)6666  
麵ゆう館 〒633-0072 奈良県桜井市菅中878 TEL.0744(44)2001(代) FAX.0744(43)6666  
東京支店 〒274-0825 千葉県船橋市前原西1-1 TEL.047(477)5551(代) FAX.047(477)5537

# 優

継承される

## 山本の「品質」

### 創業 1923年 今山本

小麦と塩、水、そして少量の綿実油。山本のそうめんは、シンプルな自然の恵みだけが原料です。小麦——瑞垣郷（みずがきこう）と呼ばれた豊潤な三輪山麓の小麦と同様に、上質の粉を確保すべく、独自の専用粉を開発。山本の手延べそうめんとして、最適の小麦粉を完成させました。塩——旨味を引き出す厳選されたミネラル塩。余計なものを入れず、欲しいものを追うこと、それが山本のそうめん造りの第一歩です。

# 技 手延べ製法

機械は、あくまでも手仕事の補助。気温や湿度に合わせて原料を配合し、腕の良いそうめん師が、よりをかけながら手で細く細く引き延ばすことで、1ミリ足らずの麺に仕上げていきます。「36時間工程」という古くから伝わる、手延べの技を厳しく守り、どこにも負けないおいしさを生み出します。

### なかだて

小麦粉をこねるための塩水を造ります。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。

### こね・団子踏み 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帯状にします。



**油がえし  
ほそめ・こより**  
帯状にした後、麺の乾燥と付着を防ぐために表面に綿実油を塗り、撚（よじり）をかけながら少しずつ細いひも状に延ばしていきます。

**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。

**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。

**かどぼし**  
熟成によってしなやかにになった麺を機（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。

**こわり**  
人の背丈よりはるかに高く延ばして乾燥させたそうめんを19センチに切りそろえ、木箱に入れて「そうめん蔵」でねかせます。



3年連続受賞(2009年金賞)



2010-2011年モンドセレクション  
最高金賞受賞



★★★★★  
山本が誇る最高級品質のそうめん

●商品の詳細は、3ページをご覧ください



モンドセレクション  
2年連続  
最高金賞 **W** 受賞

こだわりをもって290年余り造り続けてきたからこそ、  
白龍の2009年モンドセレクション金賞受賞に続き、  
2010・2011年、2年連続で受賞し、白髪・白龍が最高金賞を  
W受賞することができました。



SG-50

超極細 一子相伝 ★★★★★  
銘品 **白髪**

山本の最高の技術により、最も細く造り上げた手延べそうめんです。料亭で椀だね等にご利用いただいております。



1本あたり約0.3mm  
(当社標準約1mm)

- SG-50 ¥5,250 木箱/90g巻×10本
  - SG-100 ¥10,500 木箱/90g巻×21本
- 単品商品もございます。詳細は10ページをご覧ください。



H-30

料亭の趣 ★★★★★  
極細 **白龍** (細延技法)

細く細くと代々磨きあげられた独自の細延技法で造り上げ、更に旨味を増すためそうめん蔵でじっくり熟成させました。美味しさにこだわった選りすぐりの手延べそうめんです。



1本あたり約0.6mm  
(当社標準約1mm)

- H-20 ¥2,100 紙箱/50g箱×10本
- H-30 ¥3,150 木箱/50g箱×14本
- H-50 ¥5,250 木箱/50g箱×24本
- H-70 ¥7,350 木箱/50g箱×34本
- H-100 ¥10,500 木箱/50g箱×51本

- 白龍つゆ詰合せ **数量限定**
- MH-50 ¥5,250 木箱/50g箱×16本、めんつゆ(2倍希釈)250ml×2
- 単品商品もございます。詳細は10ページをご覧ください。



MH-50

2年連続モンドセレクション最高金賞受賞の白髪と白龍のプレミアムセット。



至高の味わい ★★★★★  
超極細 極細 **白髪・白龍**  
プレミアムセット

山本の自慢のそうめんを、更に細く、味よくと代々技に磨きをかけて造り上げた白髪と白龍です。モンドセレクション最高金賞の白髪と白龍をセットにした数量限定のプレミアムセット。その細さにも関わらず、コシ、のどごしを充分にお楽しみいただけます。

- モンドセレクション最高金賞そうめん **500セット限定**
- SH-M ¥3,360 紙箱/白髪90g×2束、白龍50g×10束
- 単品商品もございます。詳細は10ページをご覧ください。

大切な方へ…  
**贈**

ご贈答用

ご贈答用



葛 吉野葛入り いっさくうどん  
一索饅餛詰合せ

大和特産の吉野葛を使用した手延べうどん(一索饅餛)と、人気のくず餅の詰合せです。



UH-30

UH-30 ¥3,150 紙箱/  
一索饅餛200g×6束、くず餅180g×2(黒みつきな粉付)  
●各単品商品もございます。詳細は10・12ページをご覧ください。

〈調理例〉

葛 多彩な趣向 りょうみさい  
山本の涼味彩

山本の手延べ葛そうめんと手延べ葛うどん、それにほんのりと甘みのあるくず餅の詰合せです。



KST-30

KST-30 ¥3,150 紙箱 / 手延べうどん(吉野葛使用)70g×2、くず餅180g×2(黒みつきな粉付)、葛素麺130g×3、めんつゆ(3倍希釈)25ml×3  
KST-50 ¥5,250 紙箱 / 手延べうどん(吉野葛使用)70g×4、くず餅180g×2(黒みつきな粉付)、葛素麺130g×6、めんつゆ(3倍希釈)25ml×6

古物 昔ながらの いとより  
三輪の糸依

吟味した専用小麦粉を使用し、10月から3月までの寒い気象のもと、約36時間の作業を経て造り上げそうめん蔵で永く保存し、古物(ひねもの)にして詰合せいたしました三輪そうめんです。



G-20

G-10 ¥1,050 紙箱 / 400g(50g×8束)  
G-15 ¥1,575 紙箱 / 600g(50g×12束)  
G-20 ¥2,100 紙箱 / 800g(50g×16束)

江戸時代に幕府に献上され、昭和3年には宮内省御用達の栄誉をいただきました。山本が自信をもってお勧めします。

大古物 細麺 技の極 ★★★★★  
献上三輪

K-100 ¥10,500 木箱 / 150g×12包  
K-200 ¥21,000 漆箱 / 150g×24包



K-100

おひねもの 大古物 三年越しで熟成させたコシと旨味を持つ麺です。

大古物 細麺 熟成美味  
三輪素麺 土蔵囲い



KG-50



KG-30 ¥3,150 木箱 / 900g(50g×18束)  
KG-40 ¥4,200 木箱 / 1,200g(50g×24束)  
KG-50 ¥5,250 木箱 / 1,600g(50g×32束)  
KG-80 ¥8,400 木箱 / 2,550g(50g×51束)  
KG-100 ¥10,500 木箱 / 3,200g(50g×64束)  
●単品商品もございます。詳細は10ページをご覧ください。

KGT-50 つゆ付き

当社独自のそうめん蔵で永くじっくりと熟成させたそうめんです。より一層増したコシの強さで、麺の旨味と喉ごしをお楽しみください。

土蔵囲い / つゆ詰合せ  
KGT-30 ¥3,150 木箱 / 素麺600g、めんつゆ(2倍希釈)250ml×1  
KGT-50 ¥5,250 木箱 / 素麺1,000g、めんつゆ(2倍希釈)250ml×2



〈調理例〉

色麺 彩、鮮やか みわさんさい  
三輪三彩

昔ながらの手延べそうめんに抹茶・玉子・梅の彩りを添えました。食卓を華やかに演出してみたいかがでしょうか。

SY-30 ¥3,150 木箱 / 白50g×12束、抹茶・玉子・梅 各50g×2束  
SY-50 ¥5,250 木箱 / 白50g×20束、抹茶・玉子・梅 各50g×4束



SY-30

# 稀

匠の技 ★★★★★

古物 細麵 神代杉 9kg

麵の細さは1本あたり約0.7mm(当社標準約1mm)、限定箱のなかでは最も細く、生産量が少ないため限定数量での販売です。

AR-12 ¥12,390 木箱 / 9,000g(約180束)

限定箱商品人気NO.1 ★★★★★

古物 神代の糸 9kg

麵の細さは1本あたり約0.8mm(当社標準約1mm)、熟成されたコシと独特の味わいは格別です。限定数量での販売です。

AR-42 ¥10,290 木箱 / 9,000g(約180束)

古物 大和錦 9kg・5kg

当社では標準的な太さの麵。熟成により引き出されたコシと旨味を持つ麵です。

AR-52 ¥9,450 木箱 / 9,000g(約180束)  
AR-53 ¥6,300 段ボール箱 / 5,000g(約100束)

数量限定、特別な逸品を



AR-12



AR-42



AR-52



AR-53

通人の味 蕎麦 麵舌つづみ

厳選された原料を使用し、永い伝統に培われた選りぬきの手延べ山芋うどん・山芋そば・つゆを詰合せました。温かくしてお召し上がりください。



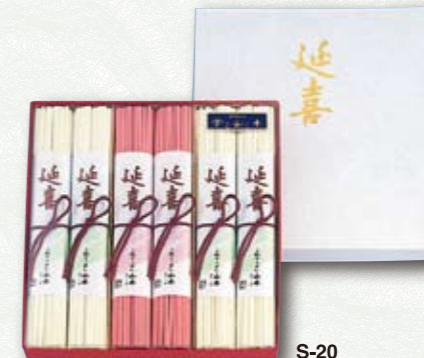
YT-30S

YT-30S ¥3,150 紙箱 / 山芋うどん160g×2、山芋そば160g×2、うどんの友(玉子・ねぎ・七味)×4、そばの友(山菜・七味)×4、めんつゆ(かけ用)23mℓ×8

YT-50S ¥5,250 紙箱 / 山芋うどん160g×2、山芋そば160g×5、うどんの友(玉子・ねぎ・七味)×4、そばの友(山菜・七味)×10、めんつゆ(かけ用)23mℓ×14

慶事に 紅白麵 延喜

紅麵(ペにこうじ)麵と白麵の詰合せ。紅白の手延べうどんに造り上げました。慶事にお使いください。



S-20

S-20 ¥2,100 紙箱 / 手延べうどん200g×4束、手延べうどん200g×2束(紅麵入)

茶屋の趣 三輪茶屋そうめん

人気の「三輪茶屋」特製のそうめんつゆとそうめん蔵でじっくり熟成させた手延べそうめんをセットにしました。



MC-20

MC-20 ¥2,100 木箱 / 素麵400g(50g×8束)、めんつゆ(ストレート)500mℓ×1

古物 三年越しで熟成させたコシと旨味を持つ麵です。

お手軽調理

手延べNEW麵《詰合せ》

お湯を注いでレンジにかけるだけ、本格的な麵料理をご家庭で手軽に召し上がっていただけます。にゅうめんと梅茶漬け味、うどん、そば、カレーうどん、みそ煮込みうどん、6種類からお選びください。



FT-6

<p>ちよびりスパイス 手延べNEW麵 カレーうどん めん100g(2食分) カレーだし・ねぎ×各2</p>	<p>八丁味噌を 使用した本格派 手延べNEW麵 みそ煮込みうどん めん100g(2食分) みそスープ70g・ねぎ×各2</p>	<p>梅風味 そうめんの茶漬け味 手延べNEW麵 梅茶漬け味 めん100g(2食分) 梅茶漬け8g×2</p>
<p>玉子入り手延べうどん 手延べNEW麵 うどん めん100g(2食分) つゆ23mℓ・玉子・ねぎ・七味×各2</p>	<p>山菜入りそば NEW麵 そば めん100g(2食分) つゆ23mℓ・山菜・七味×各2</p>	<p>温かいそうめん 手延べNEW麵 にゅうめん めん100g(2食分) つゆ23mℓ・ねぎ・七味×各2</p>

細延技法

白龍にゅうめん

料亭などで人気の高い、モンドセレクション最高金賞受賞の白龍をレンジでも簡単調理でお召し上がりいただける「にゅうめん」に仕上げました。細延技法で造り上げた、細くてもコシのある「白龍」の繊細な食感をお楽しみください。



松茸付き

FH-30

FH-20 ¥2,100 紙箱 / めん50g×4、つゆ23mℓ×4、かやく(松茸・みつば・蒲鉾・陳皮(ゆず))×4袋  
FH-30 ¥3,150 紙箱 / めん50g×6、つゆ23mℓ×6、かやく(松茸・みつば・蒲鉾・陳皮(ゆず))×6袋  
FH-50 ¥5,250 紙箱 / めん50g×10、つゆ23mℓ×10、かやく(松茸・みつば・蒲鉾・陳皮(ゆず))×10袋

●単品商品もございます。詳細は12ページをご覧ください。

FT-2 ¥1,207 紙箱 / 2ヶ入(4食分)(にゅうめん・うどん / 各1箱)  
FT-3 ¥1,732 紙箱 / 3ヶ入(6食分)(にゅうめん・うどん・そば / 各1箱)  
FT-4 ¥2,257 紙箱 / 4ヶ入(8食分)(にゅうめん・梅茶漬け味・うどん・そば / 各1箱)  
FT-6 ¥3,307 紙箱 / 6ヶ入(12食分)(にゅうめん・梅茶漬け味・うどん・そば・カレーうどん・みそ煮込みうどん / 各1箱)  
FT-8 ¥4,357 紙箱 / 8ヶ入(16食分)(にゅうめん・カレーうどん / 各2箱、梅茶漬け味・うどん・そば・みそ煮込みうどん / 各1箱)  
FT-10 ¥5,407 紙箱 / 10ヶ入(20食分)(にゅうめん / 3箱、うどん・カレーうどん / 各2箱、梅茶漬け味・そば・みそ煮込みうどん / 各1箱)

●ご希望の詰合せに変更できます。●単品商品もございます。詳細は11ページをご覧ください。

ご贈答用



しらたき  
白瀧乃糸(大袋)  
A-81 ¥1,029 700g

しらたき  
白瀧乃糸  
A-31 ¥399 250g

どぞうかこ  
三輪素麺 土蔵囲い  
A-18 ¥609 300g

はくりゅう  
白龍  
R-6 ¥997 50g×5本

白髪  
白龍  
モンドセレクション  
最高金賞W受賞  
P.O.4を申請ください  
銘品 白髪  
しらが  
R-5F ¥472 90g

手延べ素麺

ご家族やお一人で、手軽に食べたい時に。  
当社専用小麦粉で造ったそうめんは  
独特の味わいとコシが楽しめます。  
ぜひ、お買い求めください。

和

ご家族で  
楽しめる商品

ご家庭用

ご家庭用



つぎがせ  
名物 月ヶ瀬そば  
B-12 ¥504 400g



家伝 きしめん  
B-5 ¥451 400g



葛入り  
手延べ一索うどん  
U-1 ¥325 200g

乾麺  
熟成を充分にとり  
造り上げた乾麺です。



藤兵衛  
そうめんふし 藤兵衛  
A-50 ¥315 200g



恋そうめん  
A-77 [赤・白]各¥315  
素麺50g、つゆ(3倍希釈)25ml



卑弥呼五彩  
A-63 ¥577  
250g(紫芋、玉子、白、梅、茶 各50g)



薄茶そば  
B-1 ¥1,207 130g×5本



茶そば  
B-3U ¥315 200g



じねんじよ  
自然薯そば  
B-3G ¥315 200g



みやこ  
京ひやむぎ  
B-9 ¥294 300g



みやこ  
京きしめん  
B-8 ¥294 300g



みやこ  
京そば  
B-7 ¥336 300g



みやこ  
京うどん  
B-6 ¥294 300g



七味とうがらし  
M-73 ¥315 10g



そばつゆ(ストレート)  
(2~3人前)  
BC ¥262 200g



そうめんつゆ(ストレート)  
(2~3人前)  
AC ¥262 200g



夏季限定  
三輪茶屋つゆ(ストレート)  
(3~4人前)  
PC-6 ¥630 300ml

つゆ類



麺を結ぶ技術を活かして、白いめん、赤いめんをハート型にした手延べうどん。



天使の贈り物  
A-78 ¥367 めん50g、つゆ(かけ用)23ml

手延べ海藻めん  
A-75 ¥472 250g

原料である、あおさを粗挽き加工にする事で粒食感を実現。磯の香りとこんぶの旨味が絶妙な食感に仕上がりました。

手延べ生姜めん  
A-66 ¥472 250g

ゆで汁を利用して食べる温かい食べ方や、めんつゆ等で食べる冷たい食べ方もでき、更に色々なスープと相性が良いので、和風、洋風、中華風にアレンジができます。



手延べ金胡麻めん  
A-67 ¥472 250g

手延べ黒胡麻めん  
A-68 ¥472 250g

ごまのつぶつぶ感と麺のもっちりした食感を出すため、粒を残し、当社に受け継がれる伝統手延べ製法で丹念に仕上げたコシのある逸品です。

美食シリーズ

簡単調理  
お湯を注いで  
レンジで2~4分  
2  
人前

NEW 麺 シリーズ

三輪そうめん山本独自の製法・  
特殊乾燥で、おいしく造り上げました。

ご家庭用



手延べNEW 麺  
にゅうめん  
F-1 ¥525 めん100g(2食分)  
つゆ23ml×2、ねぎ×2、七味×2  
本格的な手延べそうめんを  
手軽ににゅうめんとして味  
わっていただけます。



手延べNEW 麺  
梅茶漬け味  
F-2 ¥525 めん100g(2食分)  
梅茶漬け8g×2  
手延べそうめんを梅の風味  
たっぷりな茶漬け味でお召し  
上がりください。



手延べNEW 麺  
うどん  
F-3 ¥525 めん100g(2食分)  
つゆ23ml×2、ねぎ×2、玉子3g×2、七味×2  
手延べうどんならではのしっ  
かりとしたコシに仕上げました。



手延べNEW 麺  
カレーうどん  
F-5 ¥525 めん100g(2食分)  
カレーだし20g×2、ねぎ×2  
ちょっぴりスパイスのきいたカ  
レー味で手延べ麺独特のコシ  
と歯ごたえをお楽しみください。



手延べNEW 麺  
みそ煮込みうどん  
F-9 ¥525 めん100g(2食分)  
みそスープ70g×2、ねぎ×2  
こだわりの八丁味噌と手延  
べ麺独特のコシと歯ごたえ  
をお楽しみください。



NEW 麺  
そば  
F-4 ¥525 めん100g(2食分)  
つゆ23ml×2、山菜2g×2、七味×2  
そば粉と山菜の香り豊かな風  
味と食感をお楽しみください。

お菓子・他



むぎなわ  
麦縄菓子 (5本袋入り)  
O-1 ¥420 15g×5  
現代のそうめん造りの原形と  
も言える麦縄をお菓子に仕上  
げました。12本・24本・36本箱  
入りもご紹介します。



くず餅  
YKM ¥420 180g  
(黒みつきな粉付)  
冷たくして、黒みつ、きな粉で  
お召し上がりください。3ヶ・6ヶ・  
9ヶ箱入りもご紹介します。



そばかきもち  
SK ¥420 65g  
そば粉の素朴で香ばしい風  
味、サクッとした歯ざわりをお  
楽しみください。



白龍にゅうめん (一人前)  
FH-1 ¥472 紙袋/  
めん50g、つゆ23ml  
かやく(松茸・みつば・蒲鉾・陳皮(ゆず))  
料亭の味。温かい本格白龍  
にゅうめんをお手軽に。



手延べ半生ひやむぎ  
NH ¥472 300g  
手延べ半生めんのもちもち感がお  
好きな方におすすめの美味な麺。

半生めん

造りたての風味が  
生きています。



梅茶漬け味 (調理例)



大和のいり豆  
TI ¥420 90g  
奈良県産の黒・青・白と3種の  
大豆を香ばしく炒り豆にしま  
した。



黒豆茶  
TC ¥420 6g×10袋  
丹波黒大豆を特殊焙煎してお茶と  
して香ばしく仕上げました。ティーバッグ  
タイプです。



黒いち  
TK ¥735 100g  
最上級の品種で大粒の「丹波黒大  
豆」を上品な味の薄甘納豆に仕上げ  
ました。



黒みつ  
BS ¥157 60g  
黒糖100%使用した  
濃厚な黒みつ。



葛きり (大袋)  
B-25 ¥871 450g  
お鍋の定番品。



葛きり  
B-20 ¥210 80g



葛こんにやく (大袋)  
B-22 ¥1,207 500g  
鍋や肉じゃが等に利用いただけます。



葛こんにやく  
B-50 ¥252 80g



みやこ  
京くずきり (巾広)  
BS-M ¥1,050 葛きり80g×2、黒みつ60g×2  
しなやかな葛きりと濃厚な黒みつとのセオ。  
つるつとしたのど越しと上品な甘さが特徴です。

# 季

涼やかなおもてなし

季節商品



大人気! おトクなくつろぎセット  
山本から初夏の  
味覚をご堪能ください。

## 季節限定 大和 くつろぎセット

山本から初夏の味覚「くつろぎセット」のご案内。  
今年も旬の味覚と健康をお届けします。  
「新茶生そば」をはじめ、「手延べ一索饅頭」、  
「卑弥呼五彩」など、見ただけにも嬉しいおすすめ  
商品をお得に取りそろえました。  
山本の美味を、ぜひご家庭でご賞味ください。

くつろぎセットの  
お申し込みは右ページの  
はがきをご利用ください。

- KR-N ¥4,300**
- 紙箱 / 新茶生そば 200g×3
  - そばつゆ 200g×2
  - 手延べ一索饅頭 200g×2
  - 手延べ素麺 白瀧乃糸 250g
  - 卑弥呼五彩 250g
  - そうめんふし藤兵衛 200g
  - くず餅 (黒みつきな粉付)
  - 麦縄菓子 15g×5本袋入

お届けは5月1日以降となります  
お申し込み締切日:平成24年6月15日

## 新茶生そば 一索饅頭



新茶の香り豊かな風味を  
お楽しみください。



吉野本葛入りの手延べうどん。  
「こし」と「つや」は絶品です。

## 蕎麦 新茶生そば

体によいと言われているそばに、抹茶  
を加えると相乗効果でさらにその働き  
がまします。新茶の馥郁とした香りとも  
にご賞味ください。



**NS-1 ¥275 200g**  
お届けは5月1日以降となります  
お申し込み締切日:平成24年6月15日

## くつろぎセット お申込書

こちらのご注文書にご記入の上、  
ご郵送くださいますようお願いいたします。  
お電話・FAXでもご注文いただけます。

電話 ☎0120-03-6661  
FAX ☎0120-30-4166

お客様の大切な個人情報厳重に管理し、  
商品の発送及び弊社からのお知らせ以外には  
使用いたしません。

### くつろぎセット

商品ご注文書 お申込み締切日 平成24年6月15日

お名前	お客様コード			
	ふりがな			
ご住所	お電話	—	—	
	〒	□□□□	□□□□	

### ご自宅用お申し込み欄

ご自宅へお届け	数量	セット
	のし紙	要( )・不要

### ギフト用お申し込み欄

お届け先	〒	都道府県	市郡	区町村
	町名・丁目・番地 マンション名・様方			
お名前	様	TEL		
数量	セット	のし紙	要( )・不要	

お届け先	〒	都道府県	市郡	区町村
	町名・丁目・番地 マンション名・様方			
お名前	様	TEL		
数量	セット	のし紙	要( )・不要	

《お支払い方法》 ※のし指定のない場合はのし不要とさせていただきます。  
商品の発送時に(ご自宅送りのみ)振込用紙を同封致しますので到着後ご入金下さいませ。

本社に併設しております、そうめん処三輪茶屋では、  
山本のそうめんをご賞味いただけます。

ひと味違う本場の膳  
そうめん処「三輪茶屋」 営業時間:11:00~16:30  
休業日:年末年始

- ◆そうめん単品.....¥700 ◆そうめんセット.....¥1,000
- 冷やしそうめん.....夏季 個数限定
- にゅうめん.....冬季 .....¥1,200

- 団体様の場合はご予約をお願いします。
- そうめんをはじめ各種麺類も直売致しております。
- 売店の営業時間は9:00~17:00です。

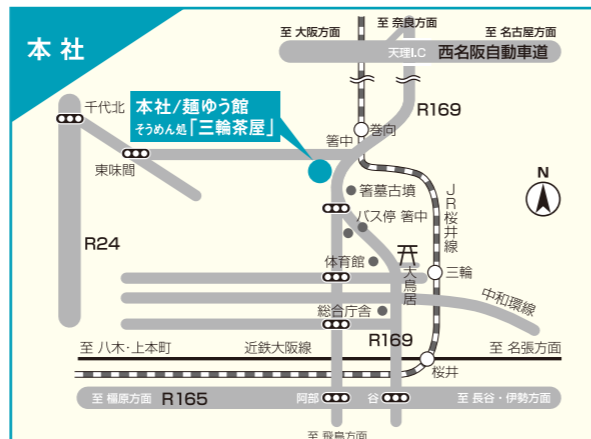
## 麺にふれ、麺に親む「麺ゆう館」

三輪そうめん山本社内に「麺ゆう館」が併設されています。そうめん発祥  
の地ともいわれるこの地で、「麺ゆう館」は、そうめんに関わる歴史・文化・  
生活の情報発信拠点として新しいライフスタイルの提案をしてまいります。

- 体験時間 10:00~15:00 月曜日・GW・年末年始はお休み
- 期間:9月~6月 ●定員:50名様まで※一週間前までに要予約
- 体験料金:1,000円(お一人様)※人数・時間、お食事等についてはご相談ください。

TEL:0744-44-2001 FAX:0744-43-6666

## 交通のご案内 お車のご案内



〔電車・バス〕●近鉄大阪線、JR桜井線、桜井駅下車、奈良交通バス「天理・奈良方面  
行き」に乗車、箸中下車、北へ徒歩2分。●JR桜井線、巻向駅下車、南へ徒歩10分。  
〔車〕●西名阪自動車道、天理IC出口よりR169を南へ約20分。



## 株式会社 三輪そうめん山本

本 社 〒633-0072 奈良県桜井市箸中880  
TEL.0744(43)6661(代) FAX.0744(43)6666  
麺ゆう館 〒633-0072 奈良県桜井市箸中878  
TEL.0744(44)2001(代) FAX.0744(43)6666  
東京支店 〒274-0825 千葉県船橋市前原西1-1  
TEL.047(477)5551(代) FAX.047(477)5537

インターネットでもご注文いただけます  
<http://www.miwayama.co.jp>



きりとり線