創業300年 三輪山本

「三輪そうめん山本」から社名変更

新時代の食文化に挑戦

三輪そうめん山本は2017年、創業300周年を迎え、社名を「三輪山本」に変更。同時にデザイナーの佐藤可士和氏により、社名ブランドロゴや「白龍」の商品パッケージを刷新、ブランドロゴは落款をモチーフに表現していただいた。そうめん発祥の地・三輪で創業した伝統の中から、本当においしい味を提供する老舗として、その地位を確立するべく前面にブランド力を上げていく意思表示を込めた「三輪山本」の決意と展望を、同社の山本太治社長、山本伯子副社長にうかがった。

インタビュー

＊見た目の美しさ 喉越し徹底追求

―創業300周年、おめでとうございます。まず現在のお気持ちからうかがいたいと思います。

社長　ありがとうございます。三輪素麺は、桜井市の三輪地方で生産されてきた素麺です。いまから1200年前に、大神神社で神の啓示を賜り、神意に添って誕生したのがそうめんの原型と伝えられています。

長く宮廷をはじめとする上流階級の高級食品として珍重されましたが、江戸時代ぐらいから庶民の食として普及するようになりました。三輪について言えば、伊勢参りの道中に立ち寄るということもあったようです。第2次世界大戦後は、贈答品として生産量、売上高ともに増加し、中元の定番商品になりました。しかし近年は、贈答市場の縮小や即席めんの普及で低迷しており、今日に至っています。

三輪山本では、小麦粉、塩、水、少量の綿実油を使用し、気温や湿度に合わせて配合します。熟練のそうめん師の絶妙な加減で、寒期に約36時間かけて細いそうめんに仕上げていきます。

三輪のそうめんは、全国各地のそうめんに比べ、細いのが特徴とされています。特に山本のそうめんは見た目の美しさと、細さゆえの喉越しの良さを徹底的に追求していきます。

約36時間の工程を経て造り上げたそうめんを、当社基準のもとに熟成させます。そうめんが高温多湿の梅雨期を越すことで、コシが強くゆでのびしにくい麺に変化します。1年以上熟成させた2年物を「古物」、2年以上熟成させた3年物を「大古物」と呼んでいます。

山本　太治社長

＊落款モチーフに 精神象徴のロゴ

―このたび社名を「三輪山本」に変更され、それに伴ってロゴも変えられましたが、この経緯についてうかがいたいと思います。

社長　当社は「三輪そうめん山本」として300年の伝統を培ってきましたが、多種多様な嗜好（しこう）が進む現代社会で、本当においしいそうめんを提供する老舗として、ブランド力を高めていきたいという趣旨です。

副社長　社名ロゴについてですが、ロゴデザインはデザイナーの佐藤可士和氏にお願いしました。快く引き受けていただき、うれしく思います。

新しいロゴは、深く丁寧に刻んできた三輪山本の歩みを、落款をモチーフに表現しました。独創的ながら安定感のあるオリジナル書体は、誠実な努力と思い切った革新を積み重ねて、300年の伝統をつくってきた三輪山本の精神を象徴しています。印の赤には、ものづくりへの変わらぬ情熱と、新しい時代に食文化を創造していこうという挑戦の思いが込められています。

山本　伯子副社長

ブランド力アップ

ロゴやパッケージも刷新

＊上品な極細麺 デザインも一新

―主力商品である「白龍」についても、パッケージデザインを変更されたとうかがっています。

社長　山本の標準的な麺は10㌘あたり70本から80本ですが、白龍は約130本、直径約0・6㍉の極細麺です。1200余年に及ぶ手延べの技術に磨きをかけて仕上げたそうめんで、ひときわ美しく、品の良さが光ります。各地の料亭等で高級そうめんとして重宝されています。

副社長　この「白龍」は、九州・島原の当社指定工場で製麺しています。このたびパッケージを新しくしましたが、島原産であることも明記しています。50㌘箱10本2160円から50㌘箱51本1万800円まで、5種類のパッケージがあります。

また「白龍・つゆ詰め合わせ」セットを50㌘箱10本、めんつゆ300㍉㍑1本と50㌘箱16本とめんつゆ300㍉㍑2本の2種類発売します。家庭用に、50㌘箱5本セット1080円のセットも発売しました。本年夏から本格的に販売しますが、売店ではすでに好評をいただいており、とりわけ男性がじっくりとご覧になるなど、反応は出ています。素麺は即席めんと比べて調理の手間がかかるということがあったのですが、ストレードのめんつゆをセットしたことで手軽に家庭で調理できるという点をアピールしました。また簡単に調理できる「白龍にゅうめん」もリニューアルします。細くてコシのある繊細な食感です。贈答用が主力であることに変わりはありませんが、自家消費していただくという新しい販路も開拓していくことができると思います。

社長　「白龍」は島原で製麺していますが、三輪の当社工場で製麺している商品もあります。これらの商品については、これまで通りの厳格な基準によって生産しています。

白龍とストレートのめんつゆセット

＊「麺ゆう館」で 体験や情報発信

―「お食事処」と「麺ゆう館」を運営しておられますが、いかがでしょうか。

社長　お食事席で冷やしそうめんや温かいそうめんを賞味していただけます。また売店では、贈答用から家庭用まで、手延べそうめんや奈良のお土産物を販売しています。

また本社に併設している「麺ゆう館」は、そうめんにかかわる歴史・文化・生活の情報を発信しており、9月～5月までの期間、そうめん手延べ体験をしていただくことができます。また展示室ではそうめんの歴史が分かる年表や伝播（でんぱ）地図、かつて使用していた道具を展示しています。またビデオルームでは、伝統ある手延べそうめん作りの様子を鑑賞していただくことができます。

副社長　お食事処は近年、大型観光バスで訪れるお客さまも増えてきました。食事と休憩を通してそうめんの良さを再認識していただけることはうれしいです。また天理から桜井に至る国道169号の沿道で、設備の整ったトイレの利用ができる施設も少なく、その意味でも地域の観光振興に貢献していると自負しています。

本社（右）とバスも出入り可能な広い駐車場（左奥）

＊品質管理に万全 従業員を教育

―三輪素麺は昨年3月、地理的表示マークであるGIマークの認証を農林水産省から受けましたが、この点についてはどのように考えておられますか。

社長　登録された商品の地理的表示と併せて、産品の確立した特性と地域の結びつきが見られることを証明するという意味ではよいことだと思います。

しかしそれ以上に、いかに品質を管理し保っていくかということが重要であると私は考えています。その点で、当社ではかねて工場での品質管理には万全を期してきましたし、従業員の技量やモラルの点でも教育に力を入れてきました。また従業員も誇りを持って日々の業務に従事してくれています。希望を持って働くことができる企業にしていきたいと思います。

＊伝統守りながら 女性目線で改革

―今後の展望についてうかがいたいと思います。

副社長　今回の一連の改革は、三輪山本の未来への第一歩です。私は東北から嫁いできました。そして女性の目線で見たとき、もっと柔軟にならなければと思いました。そうめんを実際に購入されるお客さまの多くは女性です。そのことを念頭に、社名変更、ロゴマークの刷新、パッケージの刷新を率先してやってきました。幸い業績も安定してきており、これからも全社一丸となってそうめん作りと販売に取り組んでいきたいと思います。

社長　私は直系の8代目です。今日の企業社会は血統だけでは経営できませんが、やはり三輪素麺という伝統とブランドは大切にしながら、新しい時代にマッチした商品を提供していくことが三輪山本と私の使命であると思います。当社のそうめんは、機内食にも採用されています。伝統を守りながら新しい事業展開に取り組んでいきたいと考えていますので、今後ともよろしくお願いします。

奈良のお土産もそろう売店

熟練職人が36時間かけて延ばした直径約0.6ミリの極細麺

茹で時間わずか60秒

蔵でじっくり熟成させた極上のコシと、のどごし

1200年以前から受け継がれる伝統の技法で、熟練職人が1本、1本、丹精込めて造り上げました。

¥2,000～¥10,000（税抜）

パッケージが新しくなりました。

創業300年
三輪そうめん山本は、三輪山本へ

株式会社 三輪山本

〒633-0072 奈良県桜井市箸中880 TEL 0744（43）6661（代）
www.miwayama.co.jp　三輪山本　検索