



三輪山本

2023

秋冬商品のご案内

株式会社 三輪山本

〒633-0072 奈良県桜井市箸中880 Tel: 0744-43-6661 Fax: 0744-43-6666
<https://www.mawayama.co.jp>

澄んだ味わい

繊細な麺を手軽にお召し上がりいただけるにゅうめんにごうめんに仕上げました。



調理例

色々な味を楽しめる

「にゅうめん」のほか「梅にゅうめん」「カレーにゅうめん」など3種類の味をお楽しみいただけます。



調理例



CH-6S

はくりゅう 白龍にゅうめん

- | | | |
|-------|-------------------------------|--|
| CH-4S | ¥ 2,592 (税込)
(本体価格 ¥2,400) | [めん 40g、めんつゆ 29ml、えび入具材 (えび・ねぎ)、麩入具材 (焼麩 2種・乾燥柚子)、七味] × 4 / 紙箱 |
| CH-6S | ¥ 3,888 (税込)
(本体価格 ¥3,600) | [めん 40g、めんつゆ 29ml、えび入具材 (えび・ねぎ)、麩入具材 (焼麩 2種・乾燥柚子)、七味] × 6 / 紙箱 |
| CH-8S | ¥ 5,400 (税込)
(本体価格 ¥5,000) | [めん 40g、めんつゆ 29ml、えび入具材 (えび・ねぎ)、麩入具材 (焼麩 2種・乾燥柚子)、七味] × 8 / 紙箱 |



白龍にゅうめん 1食入

CH-1 ¥ 626 (税込)
(本体価格 ¥580)

めん 40g、めんつゆ 29ml、えび入具材 (えび・ねぎ)、麩入具材 (焼麩 2種、乾燥柚子)、七味



カップタイプ 数量限定 白龍にゅうめん 1食入

D-H ¥ 702 (税込)
(本体価格 ¥650)

めん 40g、めんつゆ 29ml、えび入具材 (えび・ねぎ)、麩入具材 (焼麩 2種、乾燥柚子)、七味

※白龍にゅうめん (CH-1) と中身は同じです。
お湯を注ぐだけでお召し上がりいただけます。



CN-4A

にゅうめん詰合せ

- | | | |
|-------|-------------------------------|--|
| CN-4A | ¥ 2,484 (税込)
(本体価格 ¥2,300) | にゅうめん × 2、梅にゅうめん、
カレーにゅうめん / 紙箱 |
| CN-6A | ¥ 3,672 (税込)
(本体価格 ¥3,400) | (にゅうめん、梅にゅうめん、
カレーにゅうめん) × 各 2 / 紙箱 |



にゅうめん 1食入

C-N ¥572 (税込)
(本体価格 ¥530)

めん 50g、めんつゆ 23ml、たまご、えび入具材 (えび・ねぎ)、七味

かつおの風味を活かしたにゅうめんつゆにたまごを加えたまろやかで優しい味のにゅうめんです。



梅にゅうめん 1食入

C-U ¥572 (税込)
(本体価格 ¥530)

めん 50g、めんつゆ 23ml、梅干し、
とろろ昆布、ねぎ、七味

南高梅梅干しをまるごと一粒、とろろ昆布も入ったさっぱりながらも深みのある味のにゅうめんです。



カレーにゅうめん 1食入

C-K ¥572 (税込)
(本体価格 ¥530)

めん 50g、カレーだし、えび入具材 (えび・ねぎ)

あっさりとした特製カレーだしにえび、
ねぎをのせたとろみのあるスープの
にゅうめんです。



から **New!**
うま辛にゅうめん 1食入

C-T ￥572(税込)
(本体価格 ¥530)

めん50g、うま辛だし、えび入具材(えび・ねぎ)

魚介のうま味が詰まったスープでマイルドな辛さのにゅうめんに仕上げました。



調理例



電子レンジで調理OK

器に沸騰したお湯とめんを入れラップをせずに電子レンジで加熱。具材、めんつゆ(だし)を入れて出来上がり。お鍋でも調理できます。



カップタイプ にゅうめん 1食入

D-N ￥648(税込) (本体価格 ¥600)

めん50g、めんつゆ23ml、たまご、えび入具材(えび・ねぎ)、七味

※にゅうめん(C-N)と中身は同じです。



カップタイプ 梅にゅうめん 1食入

D-U ￥648(税込) (本体価格 ¥600)

めん50g、めんつゆ23ml、梅干し、とろろ昆布、ねぎ、七味

※梅にゅうめん(C-U)と中身は同じです。



カップタイプ カレーにゅうめん 1食入

D-K ￥648(税込) (本体価格 ¥600)

めん50g、カレーだし、えび入具材(えび・ねぎ)

※カレーにゅうめん(C-K)と中身は同じです。



New!
カップタイプ うま辛にゅうめん 1食入

D-T ￥648(税込) (本体価格 ¥600)

めん50g、うま辛だし、えび入具材(えび・ねぎ)

※うま辛にゅうめん(C-T)と中身は同じです。



Renewal! / 数量限定
しんしん 鯨にゅうめん 1食入

NK-7A ￥712(税込) (本体価格 ¥660)

めん50g、めんつゆ23ml、しんしん甘露煮、ねぎ、七味

三輪山本お食事処の人気メニュー。鯨の旨味とだしの風味をお楽しみください。



調理例



さんさい 山菜そば 1食入

C-S ￥615(税込) (本体価格 ¥570)

めん50g、めんつゆ23ml、山菜、ねぎ、七味

ぜんまい、きくらげ、わらびなどの山菜とねぎの食感を活かした山菜そばです。



調理例



数量限定
うに ほたて 雲丹・帆立にゅうめん 1食入

NP-1 ￥1,296(税込) (本体価格 ¥1,200)

めん50g、海鮮スープ170g、ねぎ、七味

雲丹と帆立の身がごろっと入った豪華な海鮮スープをコシのあるめんとともに、にゅうめんに仕上げました。



調理例



数量限定
牛肉にゅうめん 1食入

NP-2 ￥1,296(税込) (本体価格 ¥1,200)

めん50g、牛肉入りスープ170g、ねぎ、七味

国産牛肉を使用した、ほんのりと生姜が香るコクのあるスープのにゅうめんです。



調理例



しょうが 生姜めん だし付

A-96S ￥626(税込)
(本体価格 ¥580)

200g(50g×4束)、顆粒だし4g×4袋

生姜を練り込んだ手延べめん。生姜ならではのピリッとした辛味と香りが食欲をそそります。



ごま 胡麻めん だし付

A-98A ￥626(税込)
(本体価格 ¥580)

200g(50g×4束)、顆粒だし4g×4袋

金胡麻と黒胡麻を練り込んだ胡麻の旨味が引き立つ手延べめんです。※冷やしてもおいしくお召し上がりいただけます。



ゆで汁がスープに

沸騰したお湯にめん1束と付属の顆粒だし1袋を入れ約3分煮込んで出来上がり。ゆで汁はそのままスープとしてお召し上がりいただけます。

気品ある極細麺

直径約 0.6 ミリの極細麺。口あたりは絹のようになめらか。絶妙なコシと喉越しを追求し、白龍が生まれました。

1 年熟成ならではの旨味や風味も十分に楽しめる贅沢なそうめんです。



調理例



H-C



R-6

はくりゅう 白龍

ゆで時間 約60秒 1年熟成

H-B	¥ 2,160 (税込) (本体価格 ¥2,000)	400g (50g箱 × 8本) ／紙箱
H-C	¥ 3,672 (税込) (本体価格 ¥3,400)	700g (50g箱 × 14本) ／紙箱
H-E	¥ 5,940 (税込) (本体価格 ¥5,500)	1,200g (50g箱 × 24本) ／紙箱 (2段詰)
H-G	¥ 8,316 (税込) (本体価格 ¥7,700)	1,700g (50g箱 × 34本) ／紙箱 (2段詰)
送料 無料 H-K	¥ 12,420 (税込) (本体価格 ¥11,500)	2,550g (50g箱 × 51本) ／紙箱 (3段詰)

白龍 (ご家庭用)

R-6	¥ 1,188 (税込) (本体価格 ¥1,100)	250g (50g箱 × 5本)
-----	-------------------------------	------------------

希少な2年熟成

熟成年数の長さから生産数も限られる希少価値のあるものです。

じっくりと熟成することで極められたコシと小麦の旨味をご賞味ください。



IP-C



V-IP-S



K-L

いとより 糸依プレミアム 2年熟成

数量限定

ゆで時間 約90秒

2年熟成

IP-C	¥ 3,672 (税込) (本体価格 ¥3,400)	750g [(50g × 5束) × 3箱] / 紙箱
IP-E	¥ 5,940 (税込) (本体価格 ¥5,500)	1,300g [(50g × 5束) × 2箱、 (50g × 4束) × 4箱] / 紙箱 (2段詰)

糸依プレミアム 2年熟成 (ご家庭用)

A-39	¥ 1,080 (税込) (本体価格 ¥1,000)	250g (50g × 5束)
------	-------------------------------	-----------------

糸依プレミアム ・ つゆ詰合せ

数量限定

V-IP-S	¥ 3,283 (税込) (本体価格 ¥3,040)	500g [(50g × 5束) × 2箱]、 冷やし用めんつゆ (希釈用) 25ml × 4袋、 にゅうめん用めんつゆ (希釈用) 23ml × 4袋 / 紙箱 [2段詰 (素麺)]
--------	-------------------------------	---

みわ 献上 三輪

数量限定

ゆで時間 約80秒 2年熟成

送料 無料 K-L	¥ 12,960 (税込) (本体価格 ¥12,000)	1,800g [1包 (50g × 3束) × 12] ／紙箱 (2段詰)
--------------	---------------------------------	--

皇室に献上されていた手延べそうめんを今に再現。
宮内省御用の栄誉も頂いた最高級のそうめんです。

【お申し込みについて】 インターネット、お電話、FAX、郵送にてご注文いただけます。



〈公式オンラインショップ〉

<https://www.miwa-somen.jp>





TEL. 0744-43-6663  **0120-03-6661**

〈承り時間／AM9:00～PM5:00(土・日・祝を除く)〉



FAX. 0744-43-6666  **0120-30-4166**

ご注文内容を確認後、FAXにてご返信させていただきます。
なおご注文内容に関しまして、お電話にて確認をさせていただく場合がございます。
※発信者番号を非通知設定にされているお客様は、はじめに【186】をダイヤルしてお送りください。

※郵送の場合は、同封の「戸別発送承り票」または他の用紙に必要事項をご記入の上ご郵送ください。

【お支払い方法について】 お支払い方法は下記よりお選びください。

初めてご注文いただく方

クレジットカード	一括払いのみご利用いただけます。	銀行名	支店名	口座番号
代金引換	配達の際、お届け伝票に記載された金額をお支払いください。 ※手数料 300 円(税込 330 円) が必要になります。	りそな銀行	檀原支店	(普)1748769
銀行振込	ご注文をいただいた際に担当者より請求金額をお知らせします。右記口座にお振込みください。 ご入金確認後、順次商品を発送いたします。	南都銀行	三輪支店	(普)2033569
		三井住友銀行	奈良支店	(普)1525772
		三菱UFJ銀行	奈良支店	(普)0082675
		※口座名:(株)三輪山本		
		※振込手数料は振込人様のご負担となります。		

2回目以降のご注文の方

振込用紙	商品到着時、または後日郵送にて請求書ならびに振込用紙をお届けいたします。 郵便局・コンビニエンスストア・アプリ決済サービス(PayPay等)が ご利用いただけます。振込手数料は無料です(郵便局での現金支払いは除く)。 ※請求書ならびに振込用紙到着後、10日以内にお支払いください。
------	---

クレジットカード、銀行振込、代金引換もご利用いただけます。(銀行振込、代金引換は手数料が別途かります。)

※すでにお買い求めいただいた商品の代金をご入金いただいていない場合は、新たなご注文をお受けできません。
受付は入金確認後になりますので予めご了承ください。
※ご購入金額が高額の場合は、お支払い方法をご変更いただく場合がございます。

【送料について】 お届け先1件につき、下記の送料を頂戴いたします。

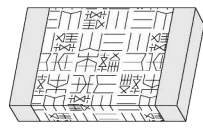
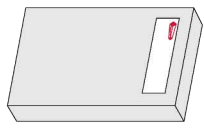
地域	近畿(奈良・大阪・京都・兵庫・和歌山・滋賀・三重)	近畿(左記)・北海道・沖縄・一部離島を除くその他の地域	北海道・沖縄・一部離島
料金	650円(税込715円)	850円(税込935円)	1,300円(税込1,430円)

お届け先1件につき、税込8,640円以上のお買い上げで全国送料無料

※インターネットでのご注文は対象外となります。

【包装・のしについて】 ご贈答用商品の包装・のしサービス承っております。

弊社では様々な角度から資源の節約やゴミの削減を推進しております。その一環としてご贈答用の包装に関しまして簡易包装をお勧めしております。ご協力をお願いいたします。



※ご家庭用など一部サービス対象外の商品がございます。

短冊のし簡易包装

【袋について】 手提げ袋は有料となります。ご入り用の方はご注文の際にお申し付けください。

売り上げの一部は森林基金を通して環境活動を支援いたします。環境負荷低減に関してご協力をお願いいたします。

サイズ／色	大／白	中／白	小／白	極小／茶(クラフト紙)
価格	50円(税込55円)	30円(税込33円)	20円(税込22円)	5円(税込5円)

※サイズの詳細についてはお問い合わせください。インターネットと料金形態が異なります。

【ポイントサービスについて】 次回ご注文時にご利用いただけるポイントサービスです。

電話・郵送・FAXからのご注文は、システム内でご入金確認後に別途ポイントを付与します。
ポイントは、次回より1ポイント=1円としてお使いいただけます。ご使用の際は注文時にお申し出ください。

○ポイントは商品代金(税抜)の5%です。一部の商品、送料は対象外です。他の割引や特典との併用はできません。
○有効期限は最終ご利用日より2年間です。
○インターネット・通販・ポイントカードのポイント合算はできません。
○電話・郵送・FAXからのご注文での取得ポイントは、インターネット・売店・お食事処ではご利用いただけません。
○所有ポイントは前回購入時の請求書または納品書をご覧ください。

【配送について】

○休日を挟む場合や繁忙期には、発送にお時間をいただく場合がございます。
○受取人様が長期不在、転居、配送先不明、受取拒否等の場合、ご連絡の上、送り主様に転送させていただきます。
その際の送料はお客様ご負担となりますのでご了承ください。また、ご注文時の配送先と異なる配送先へ転送される場合も同様です。
○納期等、ご希望に添えない場合もございます。
○災害の際は到着日指定などご指示通りに配達できない場合がございます。
○商品の品質には細心の注意を払っておりますが、配送途中の破損などの事故がございましたら弊社までご連絡ください。
送料は弊社負担で早急に代品をご送付いたします。
○商品のデザイン、内容、価格などは変更になる場合がございます。

【ご注文の変更・キャンセルについて】

ご注文の変更・キャンセルは、当社規定の期間を超えた場合はお断りさせていただきます。
商品が食品の為、お客様のご都合による返品はお受けいたしかねます。

その他ご不明な点等がございましたら、お問い合わせください。

ご家庭用商品一覧表

頁	品名	記号	内容量	税込価格(本体価格)
P2	白龍にゅうめん	CH-1	めん40g、めんつゆ29ml、えび入具材(えび・ねぎ)、 麩入具材(焼麩2種・乾燥柚子)、七味	¥626(¥580)
	カップタイプ 白龍にゅうめん	D-H	めん40g、めんつゆ29ml、えび入具材(えび・ねぎ)、 麩入具材(焼麩2種・乾燥柚子)、七味	¥702(¥650)
P3	にゅうめん	C-N	めん50g、めんつゆ23ml、たまご、えび入具材(えび・ねぎ)、七味	¥572(¥530)
	梅にゅうめん	C-U	めん50g、めんつゆ23ml、梅干し、とうろ昆布、ねぎ、七味	¥572(¥530)
	カレーにゅうめん	C-K	めん50g、カレーだし、えび入具材(えび・ねぎ)	¥572(¥530)
P4	うま辛にゅうめん	C-T	めん50g、うま辛だし、えび入具材(えび・ねぎ)	¥572(¥530)
	鯉にゅうめん	NK-7A	めん50g、めんつゆ23ml、にしん甘露煮、ねぎ、七味	¥712(¥660)
	山菜そば	C-S	めん50g、めんつゆ23ml、山菜、ねぎ、七味	¥615(¥570)
	雲丹・帆立にゅうめん	NP-1	めん50g、海鮮スープ170g、ねぎ、七味	¥1,296(¥1,200)
	牛肉にゅうめん	NP-2	めん50g、牛肉入りスープ170g、ねぎ、七味	¥1,296(¥1,200)
P5	カップタイプ にゅうめん	D-N	めん50g、めんつゆ23ml、たまご、えび入具材(えび・ねぎ)、七味	¥648(¥600)
	カップタイプ 梅にゅうめん	D-U	めん50g、めんつゆ23ml、梅干し、とうろ昆布、ねぎ、七味	¥648(¥600)
	カップタイプ カレーにゅうめん	D-K	めん50g、カレーだし、えび入具材(えび・ねぎ)	¥648(¥600)
	カップタイプ うま辛にゅうめん	D-T	めん50g、うま辛だし、えび入具材(えび・ねぎ)	¥648(¥600)
	生姜めん	A-96S	200g(50g×4束)、顆粒だし4g×4袋	¥626(¥580)
	胡麻めん	A-98A	200g(50g×4束)、顆粒だし4g×4袋	¥626(¥580)
P6	白龍	R-6	250g(50g箱×5本)	¥1,188(¥1,100)
P7	糸依プレミアム2年熟成	A-39	250g(50g×5束)	¥1,080(¥1,000)
	白髪	R-5S	90g(45g箱×2本)	¥734(¥680)
	葛素麺	A-24A	250g(50g×5束)	¥712(¥660)
	華三彩	A-27A	250g(白50g×2束、梅・柚子・抹茶 各50g×1束)	¥712(¥660)
	No.90	A-31S	250g(50g×5束)	¥486(¥450)
		A-81S	700g(50g×14束)	¥1,350(¥1,250)
	糸依	A-37S	200g(50g×4束)	¥680(¥630)
	Somen pop	A-77A	めん50g、めんつゆ(希釈用)25ml	¥432(¥400)
	葛うどん	A-80S	240g	¥561(¥520)
	低糖質そうめん	A-92	200g	¥831(¥770)
	太そうめん	A-93	250g(50g×5束)	¥561(¥520)
	パスタめん	A-99	200g(50g×4束)	¥648(¥600)
	茶そば	B-2A	200g(50g×4束)	¥464(¥430)
	黒豆豆乳きなこせんべい	KNZ-1	24枚入り	¥507(¥470)
	うす甘納豆	KNZ-2	75g	¥615(¥570)
	うす甘納豆 ブランデー風味	KNZ-3	75g	¥615(¥570)
	七味とうがらし	M-73A	8g	¥486(¥450)
	葛もち 黒餡入り	MM-1	85g	¥399(¥370)
	葛もち 抹茶入り	MM-2	85g	¥399(¥370)
	麦縄菓子	O-5	5本入り	¥475(¥440)
	しょうがチップ	OI-1	70g	¥540(¥500)
	にゅうめんつゆ(希釈用)	PC-1S	300ml < 10～11人前 >	¥918(¥850)
	冷やしめんつゆ(ストレート)	PC-1B	290ml < 3～4人前 >	¥669(¥620)
	にゅうめんつゆ(希釈用)	PC-5S	23ml×4袋 < 4人前 >	¥410(¥380)
	冷やしめんつゆ(希釈用)	PC-7S	25ml×4袋 < 4人前 >	¥410(¥380)
	七味おかき	SK-1	50g	¥486(¥450)
	しそ煎餅	SK-2	60g	¥486(¥450)
	カマンベールチーズおかき	SK-3	50g	¥486(¥450)
	吉野本葛使用 くず餅	YKM-B	135g(黒みつ・きな粉付)	¥464(¥430)

ご贈答用商品一覧表

頁	品名	記号	内容量	重量	税込価格(本体価格)
P2	白龍にゅうめん	CH-4S	[めん40g、めんつゆ29ml、えび入具材(えび・ねぎ)、 麩入具材(焼麩2種・乾燥柚子)、七味]×4／紙箱	0.7kg	¥2,592(¥2,400)
		CH-6S	[めん40g、めんつゆ29ml、えび入具材(えび・ねぎ)、 麩入具材(焼麩2種・乾燥柚子)、七味]×6／紙箱	0.9kg	¥3,888(¥3,600)
		CH-8S	[めん40g、めんつゆ29ml、えび入具材(えび・ねぎ)、 麩入具材(焼麩2種・乾燥柚子)、七味]×8／紙箱	1.2kg	¥5,400(¥5,000)
P3	にゅうめん詰合せ	CN-4A	にゅうめん×2、梅にゅうめん、カレーにゅうめん ／紙箱	0.7kg	¥2,484(¥2,300)
		CN-6A	(にゅうめん、梅にゅうめん、カレーにゅうめん) ×各2／紙箱	1.0kg	¥3,672(¥3,400)
P6	白龍	H-B	400g(50g箱×8本)／紙箱	0.6kg	¥2,160(¥2,000)
		H-C	700g(50g箱×14本)／紙箱	1.0kg	¥3,672(¥3,400)
		H-E	1,200g(50g箱×24本)／紙箱(2段詰)	1.7kg	¥5,940(¥5,500)
		H-G	1,700g(50g箱×34本)／紙箱(2段詰)	2.3kg	¥8,316(¥7,700)
		H-K	2,550g(50g箱×51本)／紙箱(3段詰)	3.5kg	¥12,420(¥11,500)
P7	糸依プレミアム2年熟成	IP-C	750g[(50g×5束)×3箱]／紙箱	1.1kg	¥3,672(¥3,400)
		IP-E	1300g[(50g×5束)×2箱、(50g×4束)×4箱] ／紙箱(2段詰)	1.7kg	¥5,940(¥5,500)
	糸依プレミアム・つゆ詰合せ	V-IP-S	500g[(50g×5束)×2箱]、冷やしめんつゆ (希釈用)25ml×4袋、にゅうめん用めんつゆ (希釈用)23ml×4袋／紙箱[2段詰(素麺)]	1.0kg	¥3,283(¥3,040)
	献上 三輪	K-L	1,800g[1包(50g×3束)×12]／紙箱(2段詰)	2.2kg	¥12,960(¥12,000)
	白髪	SG-E	720g(45g箱×16本)／紙箱(2段詰)	1.1kg	¥5,940(¥5,500)
	白龍・白髪詰合せ	SH-B	340g[白龍(50g箱×5本)、白髪(45g箱×2本)]／紙箱	0.5kg	¥2,160(¥2,000)
		SH-E	980g[白龍(50g箱×16本)、白髪(45g箱×4本)] ／紙箱(2段詰)	1.4kg	¥5,940(¥5,500)
		SH-K	2,040g[白龍(50g箱×30本)、白髪(45g箱×12本)] ／紙箱(3段詰)	2.8kg	¥12,420(¥11,500)
	No.90	AR-63S	5,000g(約100束)／段ボール箱(4段詰)	5.4kg	¥8,640(¥8,000)
		AR-61A	10,000g[5,000g(約100束)×2]／段ボール箱 (4段詰×2)	10.8kg	¥13,932(¥12,900)
	華三彩	HNS-C	800g(白50g×10束、梅・柚子・抹茶 各50g×2束) ／紙箱	1.1kg	¥3,672(¥3,400)
		HNS-E	1,400g(白50g×16束、梅・柚子・抹茶 各50g×4束) ／紙箱(2段詰)	1.8kg	¥5,940(¥5,500)
	糸依	I-A	250g(50g×5束)／紙箱	0.3kg	¥1,080(¥1,000)
		I-B	500g(50g×10束)／紙箱	0.6kg	¥2,160(¥2,000)
	Somen pop ペアセット	A-77AP	[めん50g、めんつゆ(希釈用)25ml]×2／紙箱	0.3kg	¥1,080(¥1,000)

熟成年数の表記について

三輪山本では製麺後、厳しい品質管理のもと一定期間熟成させることで、コシが強く茹でのびしにくい特徴のそうめんに仕上げております。その熟成期間を【1年熟成】【2年熟成】と表記しています。

1年熟成…手延べそうめんの「古物」「2年物」に相当します。

2年熟成…手延べそうめんの「大古物」「3年物」に相当します。

そうめんの上手なゆで方

1人前約75g(1束50gの場合1.5束)

①大きな鍋にたっぷりの湯を沸騰させ、そうめんをバラバラと入れ、強火のまま泳がせるようにして、箸で素早くかきまぜます。

②強火でゆで、吹きこぼれないように火力を調節します。差し水は不要です。

※にゅうめんや炒め物にする場合は、あとで火を通すので固めにゆでます。※そうめんは、細さによってゆで時間が変わりますのでお気をつけください。

③ざるにあげ、流水でしっかりとみ洗いし、十分に水を切ります。