



三輪山本

2024

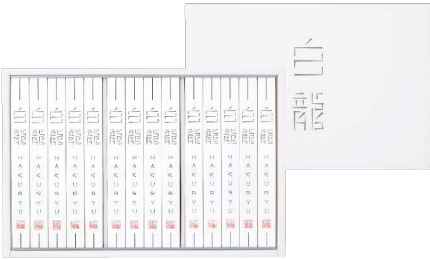
株式 三輪山本
会社

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



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。



H-C



H-G



MH-E

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)
H-C	¥ 3,672 (税込) (本体価格 ¥3,400)	700g (50g箱 × 14本)
H-E	¥ 5,940 (税込) (本体価格 ¥5,500)	1,200g (50g箱 × 24本) ／2段詰
H-G	¥ 8,316 (税込) (本体価格 ¥7,700)	1,700g (50g箱 × 34本) ／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) ／3段詰

※ご家庭用はP.18をご覧ください。

白龍・つゆ詰合せ

数量限定

MH-C	¥ 3,672 (税込) (本体価格 ¥3,400)	500g (50g箱 × 10本)、めんつゆ (ストレート) 290ml × 1本 ／2段詰 (素麺)
MH-E	¥ 5,940 (税込) (本体価格 ¥5,500)	800g (50g箱 × 16本)、めんつゆ (ストレート) 290ml × 2本 ／2段詰 (素麺)



山本の超極細麺

直径約 0.3 ミリの超極細麺。限られた職人しか造ることのできない、山本最上級の逸品。
その細さゆえの優雅な舌触りと喉越しは他に類をみないものです。



SG-E

しらが
白髪

本店・直営店限定商品／数量限定

ゆで時間 約30秒 1年熟成

SG-E ￥5,940(税込) 720g(45g箱×16本)／2段詰
(本体価格 ￥5,500)

※ご家庭用はP.18をご覧ください。



SH-E

白龍・白髪詰合せ

本店・直営店限定商品／数量限定

1年熟成

SH-B ￥2,160(税込) 340g[白龍(50g箱×5本)、
(本体価格 ￥2,000) 白髪(45g箱×2本)]

SH-E ￥5,940(税込) 980g[白龍(50g箱×16本)、
(本体価格 ￥5,500) 白髪(45g箱×4本)]／2段詰

送料
無料 SH-K ￥12,420(税込) 2,040g[白龍(50g箱×30本)、
(本体価格 ￥11,500) 白髪(45g箱×12本)]／3段詰



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

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) 750g[(50g×5束)×3箱]
(本体価格 ￥3,400)

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

※ご家庭用はP.18をご覧ください。



V-IP-S

糸依プレミアム・つゆ詰合せ

数量限定

V-IP-S ￥3,283(税込) 500g[(50g×5束)×2箱]、
(本体価格 ￥3,040) 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／2段詰(素麺)



K-L

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) 1,800g[1包(50g×3束)×12]／2段詰
(本体価格 ￥12,000)

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。





HNS-C



I-A

I-B



I-C

Somen pop ペアセット

A-77AP ￥1,080 (税込) (本体価格 ￥1,000)

[めん50g、めんつゆ(希釈用)25ml] × 2

まるく結んだ手延べそうめんと、
冷やしめんつゆをセットにしました。

※ ペアセットは受注生産のため、
ご用意にお時間をいただく場合がございます。

※ご家庭用はP.20をご覧ください。

はなさんさい 華三彩

ゆで時間 約90秒

HNS-C ￥3,240 (税込)
(本体価格 ￥3,000) 800g (白50g×10束、
梅・柚子・抹茶 各50g
×2束)

梅・柚子・抹茶の彩りを添えた華やかな色の
そうめんです。

※ご家庭用はP.19をご覧ください。
HNS-E (¥5,940) は廃番となりました。

いとより 糸依

ゆで時間 約90秒 1年熟成

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

I-B ￥2,160 (税込)
(本体価格 ￥2,000) 500g (50g×10束)

New! I-C ￥3,240 (税込)
(本体価格 ￥3,000) 800g (50g×16束)

直径約 0.9 ミリ。
コシをより楽しめるしっかりとした食感が特徴です。

※ご家庭用はP.18をご覧ください。



A-77AP

1食入×2
つゆ付



NO-C



AR-63S

直径約 0.9 ミリ。
三輪山本のスタンダードな細さです。



AR-43S

直径約 0.8 ミリ。
熟成されたコシと独特の味わいは格別です。

※10kg (AR-61A、AR-41A) にのし紙等のサービスをご希望される場合、5kg 箱を 2 個まとめた形での包装になります。
個別包装はできませんので何卒ご了承くださいませ。

No.90

ゆで時間 約90秒

NO-C ￥3,240 (税込)
(本体価格 ￥3,000) 1,500g [1包 (50g×5束) × 6]
／2段詰

No.90 (5kg)

**送料
無料** AR-63S ￥8,640 (税込)
(本体価格 ￥8,000) 5kg (50g×100束)
／4段詰

No.90 (10kg)

**送料
無料** AR-61A ￥13,932 (税込)
(本体価格 ￥12,900) 10kg [5kg (50g×100束)
×2] / 4段詰 ×2

※ご家庭用はP.18をご覧ください。

No.80 (5kg)

ゆで時間 約80秒 1年熟成

**送料
無料** AR-43S ￥9,720 (税込)
(本体価格 ￥9,000) 5kg (50g×100束)
／4段詰

No.80 (10kg)

数量限定

**送料
無料** AR-41A ￥17,172 (税込)
(本体価格 ￥15,900) 10kg [5kg (50g×100束)
×2] / 4段詰 ×2

献上
三輪



白髪



糸依
いとより

tenobe somen itoyori



白龍





調理例

澄んだ味わい

繊細な麺を手軽にお召上がりいただけるにゅうめん仕上げました。

2種類の焼き麩、えび、ねぎ、柚子が華やかに香る上品なだしのにゅうめんです。



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 |
| 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 |
| 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 |

※ご家庭用はP.23をご覧ください。



調理例

色々な味を楽しめる

にゅうめんシリーズのギフトセットです。

「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。



CN-4A

にゅうめん詰合せ

数量限定

- | | | |
|-------|-------------------------------|----------------------------------|
| 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 |
| 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 |

※ご家庭用はP.22をご覧ください。



はくりゅう
白龍

R-6 ￥1,188(税込)
(本体価格 ￥1,100)

250g (50g箱×5本)

直径約 0.6ミリの極細麺。
三輪山本の人気 No.1 商品です。

ゆで時間 約60秒 1年熟成



しらが
白髪

本店・直営店限定商品
数量限定

R-5S ￥734(税込)
(本体価格 ￥680)

90g (45g箱×2本)

直径約 0.3ミリの超極細麺。他にない
芸術的なまでの細さをお楽しみください。

ゆで時間 約30秒 1年熟成



はなさんさい
華三彩

A-27A ￥712(税込)
(本体価格 ￥660)

250g (白50g×2束、梅・柚子・抹茶
各50g×1束)



調理例

梅・柚子・抹茶の彩りを添えた華やかな色のそうめんです。



いとより
糸依

A-37S ￥680(税込)
(本体価格 ￥630)

200g (50g×4束)

1年熟成の手延べそうめん。コシ・旨味
ともにバランスのよいそうめんです。

ゆで時間 約90秒 1年熟成



数量限定
糸依プレミアム 2年熟成

A-39 ￥1,080(税込)
(本体価格 ￥1,000)

250g (50g×5束)

2年熟成ならではのゆでのびしにくい
強いコシが特徴です。

ゆで時間 約90秒 2年熟成



ていとうしつ
低糖質そうめん 数量限定

A-92 ￥831(税込)
(本体価格 ￥770)

200g

糖質約30%オフ。食物繊維を多く
含んだ手延べそうめんです。(当社比)



くず
葛素麺

A-24A ￥712(税込)
(本体価格 ￥660)

250g (50g×5束)

吉野本葛を使用した、なめらかな
喉越しのそうめんです。



A-31S



A-81S

No.90

A-31S ￥486(税込)
(本体価格 ￥450) 250g (50g×5束)

A-81S ￥1,350(税込)
(本体価格 ￥1,250) 700g (50g×14束)

普段使いにちょうどいい、スタンダードな細さのそうめんです。

ゆで時間 約90秒



ふと
太そうめん

A-93 ￥561(税込)
(本体価格 ￥520)

250g (50g×5束)

太そうめんならではの食べ応えと
もちっとした食感をお楽しみください。



太そうめん 抹茶 数量限定

A-83 ￥594(税込)
(本体価格 ￥550)

250g (50g×5束)

厳選した小麦粉に宇治抹茶を
練り込みました。抹茶の香りとなめらかな
喉越しをお楽しみください。



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×4袋

生姜を練り込んだ手延べめん。
生姜ならではのピリツとした辛味と
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×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。



茶そば **Renewal !**
B-2A ￥464(税込)
(本体価格 ￥430)
200g (50g×4束)



調理例

香り高い宇治抹茶を使用しました。
抹茶ならではの渋みと、そばのなめらかな食感をお楽しみください。



パスタめん
A-99 ￥648(税込)
(本体価格 ￥600)

200g (50g×4束)

デュラム小麦を使用し手延べの製法で
造ったパスタめんです。



Somen pop

A-77A ￥432(税込)
(本体価格 ￥400)

めん50g、めんつゆ(希釈用)25ml

まるく結んだ手延べそうめんと、冷やし
用めんつゆのセットです。

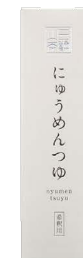
1食入
つゆ付



数量限定
冷やし用めんつゆ(ストレート)
PC-1B ￥669(税込)
(本体価格 ￥620)

290ml <3~4人前>

当社のそうめんをより美味しくお召し上がり
いただけるよう、厳選した素材を使用して
造っためんつゆです。



秋冬限定／数量限定
にゅうめんつゆ(希釈用)
PC-15 ￥918(税込)
(本体価格 ￥850)

300ml <10~11人前>

人気のにゅうめん専用つゆを、便利な
ボトルタイプにしました。



**季節限定(2月頃～)
数量限定**
さくらめん
A-94A ￥594(税込)
(本体価格 ￥550)

200g (50g×4束)

ほのかに桜が香る春色のそうめん。
吉野本葛入りで、つるとなめらかな
舌触りです。



**Renewal !
数量限定**
くず
葛うどん
A-80A ￥561(税込)
(本体価格 ￥520)

240g

吉野本葛を使用し、手延べの製法で
造りました。



冷やし用めんつゆ(希釈用)
PC-7S ￥410(税込)
(本体価格 ￥380)

25ml×4袋 <4人前>

国産かつお節を使用したすっきりとした
味わいのめんつゆです。
1人前ごとに分けた個包装タイプです。



にゅうめんつゆ(希釈用)
PC-5S ￥410(税込)
(本体価格 ￥380)

23ml×4袋 <4人前>

かつおだしの効いた、さっぱりながらも
味わい深いにゅうめん専用つゆです。
1人前ごとに分けた個包装タイプです。



七味とうがらし
M-73A ￥486(税込)
(本体価格 ￥450)

8g

国産とうがらしや朝倉山椒などを
調合しました。

電子レンジでもお鍋でも。簡単に調理できるタイプのにゅうめんです。



から
うま辛にゅうめん

Renewal !

1食入

C-TA ￥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かけ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。



はくりゅう
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

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仕上げました。



カップタイプ
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。



調理例



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。



調理例



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。



調理例



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。



調理例



さんさい
山菜そば

数量限定
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



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。



Renewal !
カップタイプ うま辛にゅうめん

1食入

D-TA ￥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-TA)と中身は同じです。

●ギフト用セット箱(有料)もご用意しております。詳しくはお問い合わせください。



にしん 鯨にゅうめん 1食入

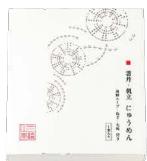
NK-7A ￥712(税込) (本体価格 ￥660)

めん 50g、めんつゆ 23ml、にしん甘露煮、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



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、にゅうめん仕上げました。



調理例



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



YKM-B



盛り付け例

吉野本葛使用 くず餅

YKM-B ￥464(税込) 135g(黒みつ・きな粉付)
(本体価格 ￥430)

YKM-2B ￥1,080(税込) 135g(黒みつ・きな粉付)
(2個 箱入り) (本体価格 ￥1,000) ×2

YKM-4 ￥2,073(税込) 135g(黒みつ・きな粉付)
(4個 箱入り) (本体価格 ￥1,920) ×4

添付の黒みつときな粉でお召し上がりください。



YKM-2B



むぎなわ 麦縄菓子

O-5 ￥475(税込)
(本体価格 ￥440)

5本入り

そうめんのルーツともいわれている「麦縄」を
モチーフにしたお菓子です。
素朴な味と歯ごたえをお楽しみください。



盛り付け例



七味おかき

SK-1 ￥486(税込)
(本体価格 ￥450)

50g

山椒の風味がピリツときいた人気の
おかきです。



せんべい しそ煎餅

SK-2 ￥486(税込)
(本体価格 ￥450)

60g

爽やかなしその香りとほんのり甘酸っぱい
風味です。



カマンベールチーズおかき

SK-3 ￥486(税込)
(本体価格 ￥450)

50g

デンマーク産カマンベールチーズのコク、
生地のお味が絶妙です。

【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 330 円 (税抜300 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

※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を除く)。 ※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	715 円 (税抜650 円)	935 円 (税抜850 円)	1,430 円 (税抜1300 円)

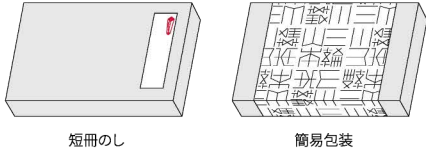
お届け先1件につき、税込8,640円以上のお買い上げで全国送料無料

※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。



【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	55 円 (税抜50 円)	33 円 (税抜30 円)	22 円 (税抜20 円)	5 円 (税抜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)
P18	白龍	R-6	250g(50g箱×5本)	¥1,188(¥1,100)
	白髪	R-5S	90g(45g箱×2本)	¥734(¥680)
	糸依	A-37S	200g(50g×4束)	¥680(¥630)
	糸依プレミアム 2年熟成	A-39	250g(50g×5束)	¥1,080(¥1,000)
	No.90	A-31S	250g(50g×5束)	¥486(¥450)
		A-81S	700g(50g×14束)	¥1,350(¥1,250)
P19	華三彩	A-27A	250g(白50g×2束、梅・柚子・抹茶 各50g×1束)	¥712(¥660)
	低糖質そうめん	A-92	200g	¥831(¥770)
	葛素麺	A-24A	250g(50g×5束)	¥712(¥660)
	太そうめん	A-93	250g(50g×5束)	¥561(¥520)
	太そうめん 抹茶	A-83	250g(50g×5束)	¥594(¥550)
	P20	生姜めん	A-96S	200g(50g×4束)、顆粒だし×4袋
胡麻めん		A-98A	200g(50g×4束)、顆粒だし×4袋	¥626(¥580)
パスタめん		A-99	200g(50g×4束)	¥648(¥600)
Somen pop		A-77A	めん50g、めんつゆ(希釈用)25ml	¥432(¥400)
さくらめん		A-94A	200g(50g×4束)	¥594(¥550)
葛うどん		A-80A	240g	¥561(¥520)
P21	茶そば	B-2A	200g(50g×4束)	¥464(¥430)
	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-1S	300ml < 10~11人前 >	¥918(¥850)
	冷やしめんつゆ(希釈用)	PC-7S	25ml×4袋 <4人前>	¥410(¥380)
	にゅうめんつゆ(希釈用)	PC-5S	23ml×4袋 <4人前>	¥410(¥380)
	七味とうがらし	M-73A	8g	¥486(¥450)
P22	うま辛にゅうめん	C-TA	めん50g、うま辛だし、えび入具材(えび・ねぎ)	¥572(¥530)
	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、とろろ昆布、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)
	山菜そば	C-S	めん50g、めんつゆ23ml、山菜、ねぎ、七味	¥615(¥570)
	P23	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
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)
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、とろろ昆布、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-TA	めん50g、うま辛だし、えび入具材(えび・ねぎ)	¥648(¥600)
P24	鯨にゅうめん	NK-7A	めん50g、めんつゆ23ml、にしん甘露煮、ねぎ、七味	¥712(¥660)
	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)
P25	吉野本葛使用くず餅	YKM-B	135g(黒みつ・きな粉付)	¥464(¥430)
	麦縄菓子	O-5	5本入り	¥475(¥440)
	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)
	白龍	H-2	100g(50g箱×2本)	¥475(¥440)
	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)
	しょうがチップ	OI-1	70g	¥540(¥500)

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)
P6	白龍	H-B	400g(50g箱×8本)	0.6kg	¥2,160(¥2,000)
		H-C	700g(50g箱×14本)	1.0kg	¥3,672(¥3,400)
		H-E	1,200g(50g箱×24本)／2段詰	1.7kg	¥5,940(¥5,500)
		H-G	1,700g(50g箱×34本)／2段詰	2.3kg	¥8,316(¥7,700)
		H-K	2,550g(50g箱×51本)／3段詰	3.5kg	¥12,420(¥11,500)
	白龍・つゆ詰合せ	MH-C	500g(50g箱×10本)、めんつゆ(ストレート)290ml×1本／2段詰(素麺)	1.4kg	¥3,672(¥3,400)
MH-E		800g(50g箱×16本)、めんつゆ(ストレート)290ml×2本／2段詰(素麺)	2.4kg	¥5,940(¥5,500)	
P8	白髪	SG-E	720g(45g箱×16本)／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)]	0.5kg	¥2,160(¥2,000)
		SH-E	980g[白龍(50g箱×16本)、白髪(45g箱×4本)]／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)]／3段詰	2.8kg	¥12,420(¥11,500)
P10	糸依プレミアム 2年熟成	IP-C	750g[(50g×5束)×3箱]	1.1kg	¥3,672(¥3,400)
		IP-E	1300g[(50g×5束)×2箱、(50g×4束)×4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／ 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]／2段詰	2.2kg	¥12,960(¥12,000)
	P12	華三彩	HNS-C	800g(白50g×10束、梅・柚子・抹茶 各50g×2束)	1.1kg
糸依		I-A	250g(50g×5束)	0.3kg	¥1,080(¥1,000)
		I-B	500g(50g×10束)	0.6kg	¥2,160(¥2,000)
		I-C	800g(50g×16束)	1.1kg	¥3,240(¥3,000)
Somen pop ペアセット		A-77AP	[めん50g、めんつゆ(希釈用)25ml]×2	0.3kg	¥1,080(¥1,000)
P13		No.90	NO-C	1,500g[1包(50g×5束)×6]／2段詰	1.8kg
	AR-63S		5kg(50g×100束)／4段詰	5.4kg	¥8,640(¥8,000)
	AR-61A		10kg[5kg(50g×100束)×2]／4段詰×2	10.8kg	¥13,932(¥12,900)
	No.80	AR-43S	5kg(50g×100束)／4段詰	5.4kg	¥9,720(¥9,000)
		AR-41A	10kg[5kg(50g×100束)×2]／4段詰×2	10.8kg	¥17,172(¥15,900)
P16	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	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	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	1.2kg	¥5,400(¥5,000)
P17	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	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	1.0kg	¥3,672(¥3,400)
P25	吉野本葛使用くず餅 2個 箱入り	YKM-2B	135g(黒みつ・きな粉付)×2	0.4kg	¥1,080(¥1,000)
	吉野本葛使用くず餅 4個 箱入り	YKM-4	135g(黒みつ・きな粉付)×4	0.8kg	¥2,073(¥1,920)

※ご贈答用商品の外装化粧箱はすべて紙製となります。

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て、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、流水でしっかりと洗い、十分に水を切ります。

撮影 蛭子 真
フードコーディネーター 原 敬子

2024年7月 直営店「三輪山本 大阪店」を
JP TOWER OSAKAのKITTE大阪商業施設内2Fにて
開業いたします。