



# 三輪山本

2025

春夏商品のご案内

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.miyayama.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-B



H-C



MH-E

はくりゅう  
白龍

ゆで時間 約60秒 1年熟成

H-A ￥1,080(税込) 200g(50g箱×4本)  
(本体価格 ￥1,000)

H-B ￥2,160(税込) 400g(50g箱×8本)  
(本体価格 ￥2,000)

H-C ￥3,456(税込) 700g(50g箱×14本)  
(本体価格 ￥3,200)

H-E ￥5,724(税込) 1,200g(50g箱×24本)  
(本体価格 ￥5,300) /2段詰

New!  
送料  
無料

H-J ￥10,800(税込) 2,250g(50g箱×45本)  
(本体価格 ￥10,000) /3段詰

※H-G(¥8,316)、H-K(¥12,420)は廃番となりました。

※ご家庭用はP.10をご覧ください。

白龍・つゆ詰合せ

数量限定

MH-C ￥3,456(税込) 500g(50g箱×10本)、めんつゆ  
(ストレート)290ml×1本  
(本体価格 ￥3,200) /2段詰(素麺)

MH-E ￥5,724(税込) 800g(50g箱×16本)、めんつゆ  
(ストレート)290ml×2本  
(本体価格 ￥5,300) /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 ￥6,156(税込) 720g(45g箱×16本)／2段詰  
(本体価格 ￥5,700)

※ご家庭用はP.10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

※SH-K(¥12,420)は廃番となりました。



## 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。



K-J

**献上 三輪** みわ New!  
数量限定  
ゆで時間 約80秒 2年熟成

送料  
無料 K-J ￥10,800 (税込) 1,500g [1包 (50g×3束)×10] / 2段詰  
(本体価格 ￥10,000)

※K-L (￥12,960) は廃番となりました。

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。



IP-C

**糸依プレミアム 2年熟成** いとより 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)

※ご家庭用はP.10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)





HNS-A

はなさんざい  
華三彩

New!

ゆで時間 約90秒

HNS-A ¥1,620(税込) 400g(白・梅・柚子・  
(本体価格 ¥1,500) 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。

※HNS-C(¥3,240)は廃番となりました。

※ご家庭用はP.11をご覧ください。



I-A

I-B

いとより  
糸依

ゆで時間 約90秒 1年熟成

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

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

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

直径約0.9ミリ。  
熟成されたコシと独特の味わいは格別です。

※ご家庭用はP.10をご覧ください。



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.12をご覧ください。



A-77AP

1食入×2  
つゆ付



NO-C

No.90

数量限定

ゆで時間 約90秒

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

※ご家庭用はP.10をご覧ください。



AR-64B

直径約0.9ミリ。  
三輪山本のスタンダードな細さです。

No.90 (3kg)

New!

ゆで時間 約90秒

AR-64B ¥5,400(税込) 3kg(50g×60束)/3段詰  
(本体価格 ¥5,000)

No.90 (5kg)

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



AR-74B

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。

No.90プレミアム (3kg)

New!

数量限定

ゆで時間 約90秒 1年熟成

AR-74B ¥6,480(税込) 3kg(50g×60束)/3段詰  
(本体価格 ¥6,000)

※No.90 10kg (¥13,932)、No.80 5kg (¥9,720)、  
No.80 10kg (¥17,172) は廃番となりました。





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



はなさんざい  
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年熟成ならではの茹でのびにくい  
強いコシが特徴です。

ゆで時間 約90秒 2年熟成



ていとうしゅ  
低糖質そうめん **数量限定**

A-92 ¥831 (税込)  
(本体価格 ¥770)

200g (50g×4束)

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) 250g (50g×5束)  
(本体価格 ¥450)

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

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 **数量限定**

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-96A **¥ 669** (税込)  
(本体価格 ¥620)

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。

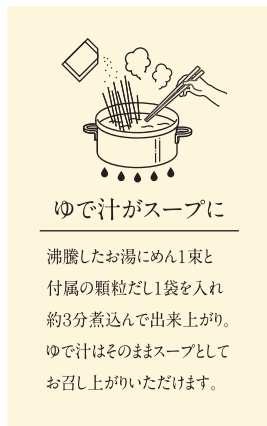


ごま  
**胡麻めん** だし付

A-98B **¥ 669** (税込)  
(本体価格 ¥620)

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**

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。



**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。

春季限定  
数量限定



**Somen pop**

A-77A **¥ 432** (税込)  
(本体価格 ¥400)

めん50g、めんつゆ (希釈用) 25 ml

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



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。

数量限定



にゅうめんつゆ (希釈用)

PC-15 **¥ 950** (税込)  
(本体価格 ¥880)

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。

数量限定



**パスタめん**

A-99 **¥ 648** (税込)  
(本体価格 ¥600)

200g (50g×4束)



調理例

デュラム小麦を使用し手延べ製法で造ったパスタめんです。



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。





## 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に仕上げました。  
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。



調理例



CH-6S

### ほくりゅう 白龍にゅうめん

- |              |                               |   |
|--------------|-------------------------------|---|
| CH-4S<br>4食入 | ¥ 2,700 (税込)<br>(本体価格 ¥2,500) | [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<br>6食入 | ¥ 3,996 (税込)<br>(本体価格 ¥3,700) | [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<br>8食入 | ¥ 5,400 (税込)<br>(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 |



- |   |                           |
|---|---------------------------|
| 白龍にゅうめん   | 1食入                       |
| CH-1  | ¥ 648 (税込)<br>(本体価格 ¥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 |                           |



- |   |                           |
|---|---------------------------|
| カップタイプ<br>白龍にゅうめん                                   | 1食入                       |
| D-HA  | ¥ 702 (税込)<br>(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 |                           |
| ※お湯を注ぐだけでお召上がりいただけます。                               |                           |

## 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」「うま辛にゅうめん」の4種類の味をお楽しみいただけます。



調理例

### にゅうめん詰合せ

Renewal!  
数量限定



CN-4C

- |                      |                               |  |
|----------------------|-------------------------------|--|
| CN-4C<br>4食入         | ¥ 2,592 (税込)<br>(本体価格 ¥2,400) | にゅうめん、梅にゅうめん、<br>カレーにゅうめん、うま辛にゅうめん           |
| CN-6C<br>6食入         | ¥ 3,780 (税込)<br>(本体価格 ¥3,500) | (にゅうめん、梅にゅうめん) × 2、<br>カレーにゅうめん、うま辛にゅうめん     |
| New!<br>CN-8C<br>8食入 | ¥ 4,968 (税込)<br>(本体価格 ¥4,600) | (にゅうめん、梅にゅうめん、<br>カレーにゅうめん、うま辛にゅうめん)<br>× 各2 |



- |  |                           |
|--|---------------------------|
| にゅうめん  | 1食入                       |
| C-N  | ¥ 594 (税込)<br>(本体価格 ¥550) |
| めん 50g、めんつゆ 23ml、たまご、<br>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<br>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  | ¥ 594 (税込)<br>(本体価格 ¥550) |
| めん 50g、めんつゆ 23ml、梅干し、<br>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<br>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-KA   | ¥ 594 (税込)<br>(本体価格 ¥550) |
| めん 50g、カレーだし、えび入具材<br>(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<br>せたとろみのあるスープのにゅうめんです。 |                           |



- |  |                           |
|--|---------------------------|
| うま辛にゅうめん                                 | 1食入                       |
| C-TA                                     | ¥ 594 (税込)<br>(本体価格 ¥550) |
| めん 50g、うま辛だし、えび入具材<br>(えび・ねぎ)            |                           |
| 魚介のうま味が詰まったスープでマイルドな<br>辛さのにゅうめんに仕上げました。 |                           |



にしん **秋冬限定/数量限定**  
鯉にゅうめん 1食入

NK-7A ¥ 756 (税込) (本体価格 ¥700)

めん 50g、めんつゆ 23ml、にしん甘露煮、ねぎ、七味

旨味が凝縮されたにしんの甘露煮をのせました。  
にしんの旨味とだしの風味をお楽しみください。



調理例



カップタイプ **梅にゅうめん** 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。



うに ほたて **数量限定**  
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。

※商品のデザインが変更になる場合がございます。



調理例



カップタイプ **カレーにゅうめん** 1食入

D-KA ¥ 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-KA)と中身は同じです。



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。



**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。

※商品のデザインが変更になる場合がございます。



調理例



YKM-C



盛り付け例

吉野本葛使用 **くず餅** **Renewal !**

YKM-C ¥ 464 (税込) 132g (黒みつ・きな粉付)  
(本体価格 ¥430)

YKM-2C ¥ 1,080 (税込) 132g (黒みつ・きな粉付)  
(本体価格 ¥1,000) ×2

YKM-4C ¥ 2,073 (税込) 132g (黒みつ・きな粉付)  
(本体価格 ¥1,920) ×4

添付の黒みつときな粉をかけてお召し上がりください。



YKM-2C


【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。

 ご郵送の場合は、「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、下記の住所へご郵送ください。  
 〒633-0072 奈良県桜井市箸中880 株式会社三輪山本 通販担当  
 ご注文内容に関して、お電話にて確認させていただく場合がございます。  
 なおご注文内容に不備がある場合を除き、当社からの確認の連絡はいたしません。

【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	橿原支店	(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、順次商品を送送いたします。	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。  
 ※通販・インターネットでのご購入代金のお支払いは店頭ではお受けできません。

【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。

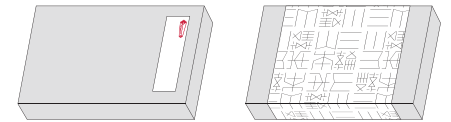
地域	近畿 (奈良・大阪・京都・兵庫・和歌山・滋賀・三重)	近畿 (左記)・北海道・沖縄・一部離島を除くその他の地域	北海道・沖縄・一部離島
料金	770 円 (税抜700 円)	990 円 (税抜900 円)	1,485 円 (税抜1350 円)

**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・のしサービスを承っております。

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關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。



短冊のし

簡易包装

※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・売店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】

- 休日や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お客様の状況を確認させていただきますので、弊社までご連絡ください。
- 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)
P10	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)
P11	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(50g×4束)	¥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)
P12	生姜めん	A-96A	200g(50g×4束)、顆粒だし×4袋	¥669(¥620)
	胡麻めん	A-98B	200g(50g×4束)、顆粒だし×4袋	¥669(¥620)
	さくらめん	A-94A	200g(50g×4束)	¥594(¥550)
	Somen pop	A-77A	めん50g、めんつゆ(希釈用)25ml	¥432(¥400)
	パスタめん	A-99	200g(50g×4束)	¥648(¥600)
P13	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-15	300ml < 10~11人前 >	¥950(¥880)
	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)	
P16	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	¥648(¥600)
	カップタイプ 白龍にゅうめん	D-HA	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)
P17	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	¥594(¥550)
	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	¥594(¥550)
	カレーにゅうめん	C-KA	めん50g、カレーだし、えび入具材(えび・ねぎ)	¥594(¥550)
	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)	¥594(¥550)
P18	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	¥756(¥700)
	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)
P19	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-KA	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)
	吉野本葛使用くず餅	YKM-C	132g(黒みつき・きな粉付)	¥464(¥430)
麦縄菓子	O-5	5本入り	¥475(¥440)	
黒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	Ol-1	70g	¥540(¥500)	
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-G)・(H-K)、白龍・白髪詰合せ(SH-K)、献上三輪(K-L)、華三彩(HNS-C)、No.90 10kg(AR-61A)、No.80 5kg(AR-43S)、No.80 10kg(AR-41A)、葛うどん(A-80A)は廃番になりました。

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	H-A	200g(50g箱×4本)	0.3kg	¥1,080(¥1,000)
		H-B	400g(50g箱×8本)	0.6kg	¥2,160(¥2,000)
		H-C	700g(50g箱×14本)	1.0kg	¥3,456(¥3,200)
		H-E	1,200g(50g箱×24本) / 2段詰	1.6kg	¥5,724(¥5,300)
		H-J	2,250g(50g箱×45本) / 3段詰	2.9kg	¥10,800(¥10,000)
	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	¥3,456(¥3,200)
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	¥5,724(¥5,300)	
P4	白髪	SG-E	720g(45g箱×16本) / 2段詰	1.1kg	¥6,156(¥5,700)
	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)	
P6	献上 三輪	K-J	1,500g[1包(50g×3束)×10] / 2段詰	1.8kg	¥10,800(¥10,000)
	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)
	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)
P8	華三彩	HNS-A	400g(白・梅・柚子・抹茶 各50g×2束)	0.5kg	¥1,620(¥1,500)
		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)	
P9	No.90	NO-C	1,500g[1包(50g×5束)×6] / 2段詰	1.8kg	¥3,240(¥3,000)
		AR-64B	3kg(50g×60束) / 3段詰	3.3kg	¥5,400(¥5,000)
		AR-63S	5kg(50g×100束) / 4段詰	5.4kg	¥8,640(¥8,000)
No.90プレミアム	AR-74B	3kg(50g×60束) / 3段詰	3.3kg	¥6,480(¥6,000)	
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	¥2,700(¥2,500)
		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	¥3,996(¥3,700)
		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-4C	にゅうめん、梅にゅうめん、カレーにゅうめん、うま辛にゅうめん	0.7kg	¥2,592(¥2,400)
		CN-6C	(にゅうめん、梅にゅうめん)×2、カレーにゅうめん、うま辛にゅうめん	1.0kg	¥3,780(¥3,500)
		CN-8C	(にゅうめん、梅にゅうめん、カレーにゅうめん、うま辛にゅうめん)×各2	1.3kg	¥4,968(¥4,600)
P19	吉野本葛使用くず餅 2個 箱入り	YKM-2C	132g(黒みつき・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-4C	132g(黒みつき・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、コシが強くて茹でのびにくい特徴のそうめんに仕上げしております。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大きめの鍋にたっぷりの湯を沸騰させて、そうめんをパラパラと入れ、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、流水でしっかりともみ洗いし、十分に水を切ります。