



三輪山本

2025

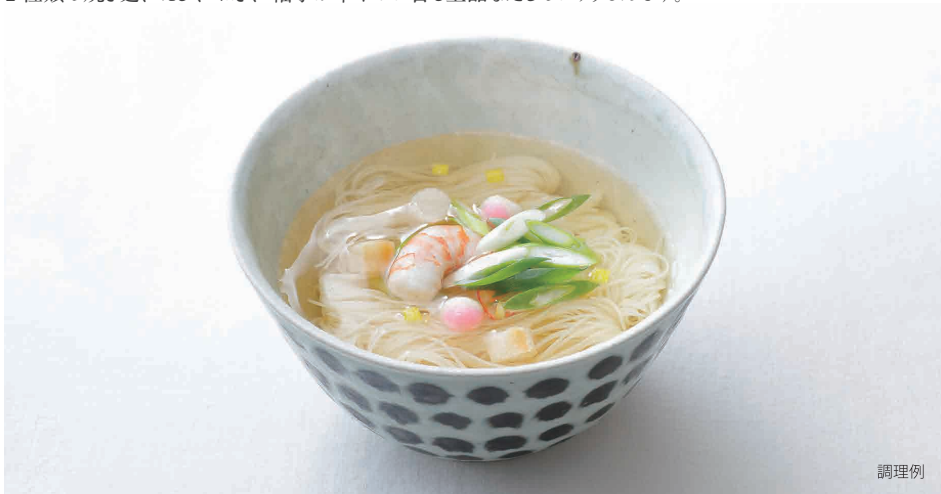
秋冬商品のご案内

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.miwayama.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-6A

はくりゅう 白龍にゅうめん Renewal !

- | | | |
|--------------|-------------------------------|--|
| CH-4A
4食入 | ¥ 2,700 (税込)
(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-6A
6食入 | ¥ 3,996 (税込)
(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-8A
8食入 | ¥ 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 |

Renewal !

白龍にゅうめん 1食入

CH-1A ¥ 648 (税込)
(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 白龍にゅうめん 1食入

D-HA ¥ 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-1A) 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。

【作り方】 器にめんとお湯を入れ、ラップをせずに電子レンジで約1分20秒加熱。めんつゆと具材を入れて出来上がり。お鍋でも調理していただけます。

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

- | | | |
|--------------|-------------------------------|---|
| CN-4C
4食入 | ¥ 2,592 (税込)
(本体価格 ¥2,400) | 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 |
| CN-6C
6食入 | ¥ 3,780 (税込)
(本体価格 ¥3,500) | (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 |
| CN-8C
8食入 | ¥ 4,968 (税込)
(本体価格 ¥4,600) | (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 |



CN-4C

にゅうめん 1食入

C-N ¥ 594 (税込)
(本体価格 ¥550)

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。

カレーにゅうめん 1食入

C-KA ¥ 594 (税込)
(本体価格 ¥550)

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
せたろみのあるスープのにゅうめんです。

梅にゅうめん 1食入

C-U ¥ 594 (税込)
(本体価格 ¥550)

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。

うま辛にゅうめん 1食入

C-TA ¥ 594 (税込)
(本体価格 ¥550)

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。

【作り方】 器にめんとお湯を入れ、ラップをせずに電子レンジで約2分加熱。めんつゆ (だし) と具材を入れて出来上がり。お鍋でも調理していただけます。



New!
秋冬限定／数量限定
 鴨つくねにゅうめん 1食入

C-D ￥810(税込) (本体価格 ￥750)

めん 50g、めんつゆ 23ml、鴨つくね、ねぎ、七味

かつおの風味を活かしただしと鴨つくねをあわせました。
 コシのあるめんとともに楽しくください。



調理例



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。



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



秋冬限定／数量限定
 しん 鯰にゅうめん 1食入

NK-7A ￥810(税込) (本体価格 ￥750)

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



1食入
 カップタイプ にゅうめん

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。



1食入
 カップタイプ 梅にゅうめん

D-U ￥648(税込) (本体価格 ￥600)

めん 50g、めんつゆ 23ml、梅干し、
 とうろ昆布、ねぎ、七味

※梅にゅうめん (C-U) と中身は同じです。



1食入
 カップタイプ カレーにゅうめん

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。



1食入
 カップタイプ うま辛にゅうめん

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。



しょうが 生姜めん だし付

A-96A ￥734(税込) (本体価格 ￥680)

200g(50g×4束)、粉末だし×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-98B ￥734(税込) (本体価格 ￥680)

200g(50g×4束)、粉末だし×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
 付属の粉末だし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-CA



R-6

はくりゅう
白龍

ゆで時間	約60秒	1年熟成
------	------	------

- H-A ￥1,188(税込) 200g(50g箱×4本)
(本体価格 ￥1,100)
- H-B ￥2,376(税込) 400g(50g箱×8本)
(本体価格 ￥2,200)
- H-CA ￥3,564(税込) 600g(50g箱×12本)
(本体価格 ￥3,300)
- H-EA ￥5,724(税込) 1,000g(50g箱×20本)
(本体価格 ￥5,300) / 2段詰

送料 無料 H-J ￥11,772(税込) 2,250g(50g箱×45本)
(本体価格 ￥10,900) / 3段詰

※H-C・H-E はリニューアルに伴い、品番が変更となりました。

白龍(ご家庭用)

- R-6 ￥1,296(税込) 250g(50g箱×5本)
(本体価格 ￥1,200)

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

みわ
献上 三輪

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)

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。



V-IP-S

数量限定
2年熟成

糸依プレミアム・つゆ詰合せ

ゆで時間	約90秒
------	------

V-IP-S ￥3,564(税込) 500g[(50g×5束)×2箱]、
(本体価格 ￥3,300) 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)

1年熟成の手延べそうめん

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。



I-A

I-B

いとより
糸依

ゆで時間	約90秒	1年熟成
------	------	------

- I-A ￥1,188(税込) 250g(50g×5束)
(本体価格 ￥1,100)
- I-B ￥2,376(税込) 500g(50g×10束)
(本体価格 ￥2,200)

【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。



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

ご注文内容に関しまして、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	りそな銀行	支店名	橿原支店	口座番号	(普)1748769
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。	南都銀行	三輪支店			(普)2033569	
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。	※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)

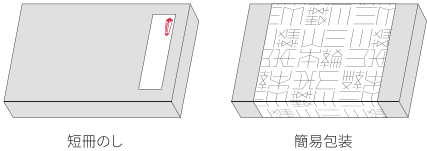
お届け先1件につき、税込8,640円以上のお買い上げで全国送料無料

※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・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)
P2	白龍にゆうめん	CH-1A	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 白龍にゆうめん	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)
P3	にゆうめん	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)
	梅にゆうめん	C-U	めん50g、めんつゆ23ml、梅干し、とろろ昆布、ねぎ、七味	¥594(¥550)
	カレーにゆうめん	C-KA	めん50g、カレーだし、えび入具材(えび・ねぎ)	¥594(¥550)
	うま辛にゆうめん	C-TA	めん50g、うま辛だし、えび入具材(えび・ねぎ)	¥594(¥550)
P4	鴨つくねにゆうめん	C-D	めん50g、めんつゆ23ml、鴨つくね、ねぎ、七味	¥810(¥750)
	雲丹・帆立にゆうめん	NP-1	めん50g、海鮮スープ170g、ねぎ、七味	¥1,296(¥1,200)
	牛肉にゆうめん	NP-2	めん50g、牛肉入りスープ170g、ねぎ、七味	¥1,296(¥1,200)
P5	鯉にゆうめん	NK-7A	めん50g、めんつゆ23ml、にしん甘露煮、ねぎ、七味	¥810(¥750)
	カップタイプ にゆうめん	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 梅にゆうめん	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 カレーにゆうめん	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 うま辛にゆうめん	D-TA	めん50g、うま辛だし、えび入具材(えび・ねぎ)	¥648(¥600)
	生姜めん	A-96A	200g(50g×4束)、粉末だし×4袋	¥734(¥680)
	胡麻めん	A-98B	200g(50g×4束)、粉末だし×4袋	¥734(¥680)
P6	白龍	R-6	250g(50g箱×5本)	¥1,296(¥1,200)
	白龍	H-2	100g(50g箱×2本)	¥518(¥480)
	白髪	R-5S	90g(45g箱×2本)	¥756(¥700)
	糸依	A-37S	200g(50g×4束)	¥756(¥700)
	糸依プレミアム 2年熟成	A-39	250g(50g×5束)	¥1,188(¥1,100)
	No.90	A-31S	250g(50g×5束)	¥540(¥500)
		A-81C	500g(50g×10束)	¥1,080(¥1,000)
	Somen pop	A-77A	めん50g、めんつゆ(希釈用)25ml	¥486(¥450)
	葛素麺	A-24A	250g(50g×5束)	¥756(¥700)
	低糖質そうめん	A-92	200g(50g×4束)	¥874(¥810)
	パスタめん	A-99	200g(50g×4束)	¥702(¥650)
	さくらめん	A-94A	200g(50g×4束)	¥648(¥600)
	茶そば	B-2A	200g(50g×4束)	¥486(¥450)
	にゆうめんつゆ(希釈用)	PC-5S	23ml×4袋 <4人前>	¥453(¥420)
	にゆうめんつゆ(希釈用)	PC-15	300ml <10～11人前>	¥1,004(¥930)
	冷やし用めんつゆ(ストレート)	PC-1B	290ml <3～4人前>	¥756(¥700)
	冷やし用めんつゆ(希釈用)	PC-7S	25ml×4袋 <4人前>	¥453(¥420)
	七味とうがらし	M-73A	8g	¥540(¥500)
	黒豆乳きなこせんべい	KNZ-1	24枚入り	¥540(¥500)
	うす甘納豆	KNZ-2	75g	¥626(¥580)
	うす甘納豆 ブランデー風味	KNZ-3	75g	¥626(¥580)
	麦縄菓子	O-5	5本入り	¥518(¥480)
	しょうがチップ	OI-1	70g	¥561(¥520)
	七味おかき	SK-1	50g	¥496(¥460)
	しそ煎餅	SK-2	60g	¥496(¥460)
	カマンベールチーズおかき	SK-3	50g	¥496(¥460)
	吉野本葛使用くず餅	YKM-C	132g(黒みつ・きな粉付)	¥486(¥450)
	吉野本葛使用くず餅 黒餡入り	AKM-C	117g	¥486(¥450)
	吉野本葛使用くず餅 抹茶入り	MKM-C	117g	¥486(¥450)

※白龍(H-C)・(H-E)、No.90(NO-C)、太そうめん 抹茶(A-83)、No.90(A-81S)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	白龍にゆうめん	CH-4A	[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-6A	[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-8A	[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)
P3	にゆうめん詰合せ	CN-4C	にゆうめん、梅にゆうめん、カレーにゆうめん、 うま辛にゆうめん	0.7kg	¥2,592(¥2,400)
		CN-6C	(にゆうめん、梅にゆうめん)×2、 カレーにゆうめん、うま辛にゆうめん	1.0kg	¥3,780(¥3,500)
		CN-8C	(にゆうめん、梅にゆうめん、カレーにゆうめん、 うま辛にゆうめん)×各2	1.3kg	¥4,968(¥4,600)
P6	白龍	H-A	200g(50g箱×4本)	0.3kg	¥1,188(¥1,100)
		H-B	400g(50g箱×8本)	0.6kg	¥2,376(¥2,200)
		H-CA	600g(50g箱×12本)	0.9kg	¥3,564(¥3,300)
		H-EA	1,000g(50g箱×20本)／2段詰	1.4kg	¥5,724(¥5,300)
		H-J	2,250g(50g箱×45本)／3段詰	2.9kg	¥11,772(¥10,900)
P7	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・つゆ詰合せ	V-IP-S	500g[(50g×5束)×2箱]、冷やし用めんつゆ (希釈用)25ml×4袋、にゆうめん用めんつゆ (希釈用)23ml×4袋／2段詰(素麺)	1.0kg	¥3,564(¥3,300)
	糸依	I-A	250g(50g×5束)	0.3kg	¥1,188(¥1,100)
		I-B	500g(50g×10束)	0.6kg	¥2,376(¥2,200)
	白龍・白髪詰合せ	SH-B	340g[白龍(50g箱×5本)、白髪(45g箱×2本)]	0.5kg	¥2,376(¥2,200)
	No.90	AR-64B	3kg(50g×60束)／3段詰	3.3kg	¥6,156(¥5,700)
		AR-63S	5kg(50g×100束)／4段詰	5.4kg	¥9,720(¥9,000)
	No.90プレミアム	AR-74B	3kg(50g×60束)／3段詰	3.3kg	¥7,560(¥7,000)
	華三彩	HNS-A	400g(白・梅・柚子・抹茶 各50g×2束)	0.5kg	¥1,620(¥1,500)
	Somen pop ペアセット	A-77AP	[めん50g、めんつゆ(希釈用)25ml]×2	0.3kg	¥1,188(¥1,100)
	吉野本葛使用くず餅 2個 箱入り	YKM-2C	132g(黒みつ・きな粉付)×2	0.4kg	¥1,188(¥1,100)
	吉野本葛使用くず餅 4個 箱入り	YKM-4C	132g(黒みつ・きな粉付)×4	0.8kg	¥2,160(¥2,000)

※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大きめの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。
※にゆ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ざるにあけ、流水でしっかりとみ洗いし、十分に水を切ります。