



お客様に買っていただく喜びを実感するため、全員が売場に立つことを経験します

手延べそうめんの原点
昔ながらの手延べを今に伝える、
細く長くのおつきあい。



創業295年の歴史ある
老舗とお伺いしましたが。

そうめん発祥の地三輪は、澄んだ
水と風土、三輪山から吹き下ろす冷

たい風と奈良盆地の底冷えする気候
に恵まれ、古くからそうめん作りが
盛んでした。中でもうちは、一番古
く、日本で初めてできた東京の百貨
店に、乾麺食品第1号の商品として
入れていただきました。

そうめん作り一筋のこだわり、
伝承の技は？

代々受け継がれる手延べの製法に
より、36時間の工程で十分に麺を熟
成させます。決め手は塩と水加減。
次の日の天候にあわせて塩加減を調
整します。これは、一流のそうめん
師の永年の勘がものをいうんです。
そうめんは細いものほど高級品とさ
れていますが、極細麺は、技術上、
腕の良いそうめん師でなければ作れ
ません。

世界で一番細い手延べそうめん
を作られましたね。

標準麺は、10gあたり約90〜100
本程度です。うちの極細麺は、約
130本とかなり細く、コシと旨み
を十分に追求した「白龍」や、約3
00本にもなる世界で一番細い極上
の手延べそうめん「白髪」がありま
す。どちらも、モンドセレクション
最高金賞を、「白龍」は国際優秀品
質賞を受賞しました。

*注1 モンドセレクション……品質向上の証として
世界で最も古く代表的な賞。
*注2 国際優秀品質賞……モンドセレクションを3年
連続受賞すると与えられる。
他にもたくさんの商品を開発
されていますね。

奈良県ビジネス

大賞優秀賞をいた
だいた「恋そうめ
ん」やレンジで手
軽にできる「NE
W麺」、卑弥呼が
倭の国王から与えられたとされる金
印の五色の紐をイメージした「卑弥
呼五彩」など、バラエティに富んだ
商品がたくさんあります。



バラエティに富む商品の数々

常に商品がヒットするとは限ら
ず、消えていくものもあります。
「バッテリーボックスに立たないと
ヒットしない。その努力は常に必要
だ」といつも社員に言っています。そ
のため、社員には、色々な工夫や苦
勞をしてもらっていますよ。

今後の目標は？

質や味に満足し
てもらうだけでな
く、三輪そうめん
の背景や文化を
知ってもらい、山
本のファンを増や



10月〜3月の間、麵ゆう館で
手延べそうめん体験ができる

株式会社 三輪そうめん山本

所 桜井市箸中880
TEL 0744-43-6661 FAX 0744-43-6666
URL www.miwayama.co.jp/

享保2年(1717年)創業。現社長は8代目。登
録商標のヤマタヤマモトは、代々受け継がれて
きた山本の屋号。歴代社長の名前は皆「タ」で
始まる。社長のモットーは「古壺新酒」。伝統を
守りながら新しいことにチャレンジすることを常
に心がける。人気商品の「恋そうめん」は、落語
家桂米朝師匠にそうめんにちなんだ落語「恋そ
うめん」を作ってもらい、お披露目するイベント
のお土産として、紅白でハート型にしたそうめん
を作ったところ、大好評に。早速、商品化したとの
こと。



体が温まり体にいい生姜め
ん、スープで食べるあっさりタ
イプの新しい煮麺「クリーム
スープにゆうめん」、ハート
型の「恋そうめん」を手に
する代表取締役社長の
山本太治さん。

していきたいと思えます。
昨年10月に、本社敷地内にリニュー
アルオープンした「麵ゆう館」では、
そうめんに関わる歴史・文化を知り、
期間限定でそうめん延ばし体験がで
きます。自分で延ばした生麺をお持ち帰
りいただき、作りたてのそうめんをご
賞味いただけます。
また、「三輪茶
屋」では、夏は冷や
しそうめん、冬は
にゆうめんを味わっ
ていただけます。



三輪茶屋で味わえる
にゆうめんセット