

# 三輪 にゅうめん マップ



NABARA  
SARUBAI

MIWA

# 寒い冬には 三輪にゆうめん

## そうめんづくりは極寒の冬

日本麺食文化のルーツとされる奈良県桜井市では特産の三輪素麺が作られています。

しっかりとコシのある麺づくりには湿気は禁物。極寒の冬がそうめんづくりのピークとなります。

## 冬には温かい三輪にゆうめん

奈良が発祥の郷土料理「にゆうめん」は、そうめんを温かいだして食べる料理です。漢字で書くと「煮麺」ともなり、その字の通りそうめんを温かく煮た料理です。コシのある三輪素麺の中でも、製造から1年以上経っている「ひねもの」は特に適しています。

＊三輪にゆうめん、には三輪素麺が使われています。

桜井市  
Sakurai city



まめ知識  
01

### 奈良県桜井はそうめん発祥の地

今から1200年ほど前、狭井久佐の次男穀主朝臣が、日本最古の神社「大神神社」で、飢饉と疫病に苦しむ民の救済を祈願し三輪の里に小麦を撒ぎ、その実りを水車の石臼で粉に挽き、癒しの湧き水でこね延ばして糸状にしたものが、そうめんの起源と言われています。その後、三輪素麺の手延べの製法は播州（兵庫県）、小豆島、島原へと伝わり、日本を代表する伝統食となりました。

# 01 福神堂

Fukushindou

所 桜井市三輪1237-1  
☎ 0744-42-6444  
🕒 10:00~16:00

体 木  
席 90席  
P 周辺P利用

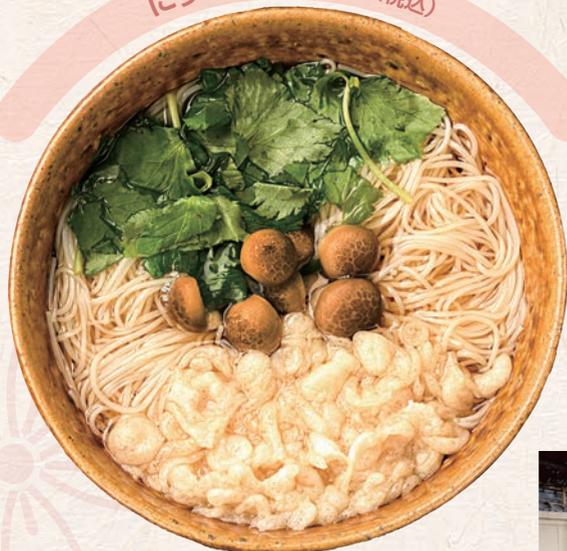


にゅうめん...780円(税込)



自家製天然だしは優しいお味。  
三輪素麺「誉」のひねものを使用しています。

にうめん...900円(税込)



三輪素麺の緒環のひねものを使用。あっさり薄味で、冷めても美味しい自家製おだしです。こだわりの天かすは手作り。

表示価格は、2022年11月現在のものです。価格・営業時間等は予告なく変更される場合がございます。

# 02 そうめん處 森正

Soumendokoro Morisho

所 桜井市三輪535  
☎ 0744-43-7411  
🕒 平日・土 10:00~16:00  
日 9:30~16:00

体 月(不定休)  
火(定休日)  
毎月1日、祝日は営業  
席 40席  
P 周辺P利用

HP <https://www.morishomiwa.net/>



まめ知識  
02

三輪素麺は4種類の細さ

「三輪素麺」は、その細さにより4種類に分けることができます。一般的に食されることが多い「誉(ほまれ)」は、10g 当たり70から80本の数量で細さは約1mm、三輪素麺の約90%を占める定番の商品で、小麦の風味が楽しめます。

03

# 三輪の里 池側

Miwanosato Ikegawa

所 桜井市三輪250-1  
☎ 0744-45-4118

🕒 平日 10:00~16:00  
土日祝 9:30~16:30

HP <http://miwanosato.main.jp/>

休 木・金  
(祝日・1日をのぞく)

席 25席

P 周辺P利用



にゅうめん...750円(税込)



極寒に作った三年物の手延べ極細そうめんを使用しています。もち・三つ葉・錦糸卵・ゆすがトッピングされています。

04

# 万直し本店

Mannaoshihonten

所 桜井市三輪467  
☎ 0744-42-6117

🕒 9:30~17:30  
(オーダーストップ17:00)

休 月  
席 120席

P 周辺P利用



天ぷらにゅうめん...880円(税込)



大海老天ぷらが2尾のりです。コシの強い三輪素麺の「誉」を使用しています。お寿司とのセットメニューもおススメです。

まめ知識  
03

## 三輪素麺は苜にも注目

三輪素麺は奈良県三輪素麺工業協同組合により商標登録されています。検査基準に基づいて合格し鳥居雨で結束されたものを、三輪素麺として販売。極細の「神杉」「緒環」にはプレミアム感のあるシルバーの苜が巻かれます。「瑞垣」には茶色、「誉」には黒苜が巻かれています。



05

## 三輪そうめん流し

Miwasonennagashi

所 桜井市三輪460-24  
☎ 080-3037-3838  
🕒 10:30~16:00

休 木  
(神社祭礼により変更あり)  
席 90席  
P 周辺P利用



しろへびにゆうめん…800円(税込)



特別な小麦を使用した当店だけの「にゆうめん専用麺」は長さが38cm。まさに「しろへびさん」のような盛り付けです。しろへびさんが大好きな温泉たまごと一緒にお楽しみください。

06

## とろろめし山和

Tororomeshi Yamato

所 桜井市三輪648-3  
☎ 0744-42-1066  
🕒 11:00~20:00(LO19:00)  
※売切れ次第終了  
HP <https://r.goope.jp/yamato>

休 水(水が1日又は祝日の場合は木)  
席 20席+テラス4席  
P 3台



淡雪にゆうめん…900円(税込)



奈良県特産品の和芋のとろろをたっぷりとかけていただくにゆうめん。  
極細の三輪素麺1.5束を使っています。

まめ知識  
04

2年ものは「古物(ひねもの)」

凍てつくような寒さの中完成したそうめんはすぐには出荷しないのが三輪素麺ならではのこだわり。乾麺として木箱で貯蔵し、梅雨を越すことで、原料の小麦に含まれるグルテンが変成し、麺にしっかりとしたコシを与えます。一梅雨越した素麺を「新もの」、2回越したものは「古物(ひねもの)」と呼ばれます。

07  
桜庵  
Sakuraan

所 桜井市三輪702-1  
☎ 0744-46-2471  
🕒 11:30~15:00  
HP <http://www.sakuraan.com/>

休 不定休  
予約のみ  
席 20席  
P 6台



すだちにゅ〜メン…700円(税込)



にゅ〜メンの上に自家製のすだちを輪切りにしてのせています。季節の野菜のかき揚げと麩漬けが付きます。



08  
三輪 朱羽  
Miwa Akabane

所 桜井市三輪46-1  
☎ 0744-55-4925  
🕒 11:00-15:00(L.O. 14:00)  
17:30-22:00(L.O. 21:00)  
※売店10:00~21:00  
HP <https://miwa-akabane.com/>

休 水  
席 16席  
P 5台



朱羽御膳…1,188円~(税込)



お好きな西京焼きに煮麺・出汁巻・天ぷら・香の物・ご飯が付いた御膳。

※にゅ〜めんはランチのみ

まめ知識  
05

古物(ひねもの)はコシが強くなる

製造後、梅雨を2度越した古物は特にコシが強くなり小麦の香りや甘みがよく保たれた上物として人気を築めます。一方、新物はコシの強さでは古物に劣りますが、小麦粉の豊かな風味が楽しめます。

09

# てのべ たかだや

Tenobe Takadaya

所 桜井市芝374-1  
☎ 0120-38-3876  
🕒 11:00~16:00

休 水・年末年始  
席 26席  
P 20台

(買い物9:00~17:00)  
HP <https://miwa-takada.co.jp/>



海老塩金つゆ...693円(税込)



📱📱📱 コクのある合わせ出汁が染みる国産柚子と  
おぼろを添えたほっとするお味。  
📱📱📱 無添加の海老塩金つゆは全て飲みほして  
いただけるおいしさです。



10

# 三彩

Sansai

所 桜井市芝301  
☎ 0744-46-0331  
🕒 11:00~14:00  
17:00~21:00

休 月・土(昼)  
席 12席  
P 5台



にゅうめんセット...1,800円(税込)

魚が美味しいお店。日替わりのお造りと天ぷらや小鉢がセットになっています。  
夜のご来店は事前にご予約をお願いします。



まめ知識  
06

### 三輪素麺は地理的表示保護制度(GI)登録第12号

農林水産省により特定農林水産物等の名称の保護に関する法律に基づき平成28年3月29日に「三輪素麺」は地理的表示保護制度登録第12号となりました。地域で育まれた伝統と特性を有する農林水産物食品のうち、品質等の特性が産地と結びついており、その結び付きを特定できるような名称(地理的表示)が付されているものについて、その地理的表示を知的財産として保護する制度です。



11

# 三輪そうめん茶屋 千寿亭

Miwasoumen Chaya Senjyutei

所 桜井市芝293  
☎ 0744-45-0626

🕒 11:00~16:00(LO15:00)

HP <https://www.ikeri.co.jp/senjyutei/>

休 金曜日  
(金曜日が祝日、または1日の場合前日が休日)

※元旦休業

48席

P 30台



牛蒡と桜えびのにゅうめん...1,150円(税込)



滋味あふれる味わいのごぼうとサクッと揚げた桜えびのかき揚げのにゅうめんです。

12

# 三輪そうめん やまなか 麺吉・つゆ子亭

Miwasoumen Yamanaka Menkichi Tsuyukotei

所 桜井市巻野内537-1

☎ 0744-49-3320

🕒 10:00~17:00

HP <http://www.miwasoumenyamanaka.com>

休 不定休・年末年始

席 12席

P 12台

油かす入りすだちにゅうめん...1,000円(税込)



あっさりとした高知産すだちとこってり油かすと自家製麺の相性がバツグンです。肉は山形牛使用。

まめ知識  
07

そうめんの賞味期限

そうめんの賞味期限は製造から3年6ヵ月とされています。個々の商品にも賞味期限を記載されていますので、ご購入の際はご参照して下さい。

13

# えすぽわーる

Esupowaru

所 桜井市巻野内526-1  
☎ 0744-45-1511  
🕒 6:30~18:00

休 木  
席 31席  
P 20台



三輪にゅうめん...780円~(税込)

極細の「神杉」のひねものを使用したにゅうめん。  
海老天2尾入りで季節のフルーツがセット。  
11:00-14:00はドリンク付き。



14

# 田中屋

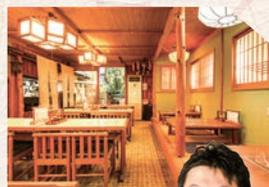
Tanakaya

所 桜井市初瀬748  
☎ 0744-47-7015  
🕒 10:00~16:00  
HP <https://www.hase-tanakaya.com/>

休 不定休  
席 48席  
P 1台



にゅうめん定食...1,850円(税込)



ここでしか味わえない自家製の濃厚なごま豆腐が付いたにゅうめん定食です。三輪素麺「誉」のひねものを1.5束使用しています。かつお・昆布の長年変わらない味付けです。

まめ知識  
08

## そうめんの色

「真っ白」なイメージがあるそうめんですが、三輪素麺は製造を天候に委ねる部分が多く、雨の日や湿度の多い日に造られた場合、薄く黄味を帯びた小麦粉の色になることがあります。

ご賞味されましても風味上、問題なくおいしくお召し上がりいただけます。

# 15 大和屋旅館

Yamatoyaryokan

所 桜井市初瀬749-1  
☎ 0744-47-7402  
🕒 11:00~14:00  
HP <http://www.mjnet.ne.jp/yamatoya/>

休 不定休  
席 30席  
P 3台



山芋そうめん入り山菜定食... 1,250円(税込)



高野山直送のごま豆腐・にじますの甘露煮・長芋のそうめん風が付いたにゅうめんセット。

# 16 泊瀬長者亭

Hatsusechoujyatei

所 桜井市初瀬796  
☎ 0744-57-9280  
🕒 9:00~16:00  
HP <https://hatsuse-no-mori.jpn.org/>

休 火  
席 32席  
P 1台(近隣P)



にゅうめんセット...900円(税込)



葛入りの三輪素麺を使用したにゅうめんは、かつおと昆布の本格だし。おにぎりが3つ付きます。

まめ知識  
09

## そうめん相場を決める卜定祭

毎年2月5日にはその年のそうめん相場をご神前で占う神事【卜定祭(ぼくじょうさい)】が大神神社にて執り行われます。その結果は今でも三輪素麺の初取引の参考にされています。夏の終わりには、年中行事を締めくくる感謝祭も行われ、一年の営みを無事に過ごすことができた喜びを「そうめん踊り」に表わし、ご神前へ奉納されます。

# 17 長谷路

Haseji

所 桜井市初瀬857  
☎ 0744-47-7047  
🕒 11:00~15:00

休 不定休  
席 16席  
P 5台



にゅうめん・柿の葉すし2個付...1,100円(税込)

三輪素麺の風味をしっかりと楽しめる「誉」を使用。  
柿の葉すしとの相性もバツグン。

# 18 小料理 すぎ

Koryouri Sugi

所 桜井市戒重446-5  
☎ 090-8885-5679  
🕒 18:00~24:00

休 月  
席 15席  
P 2台



三輪にゅうめん...880円(税込)



おやっさんから引継いだ自慢の自家製白だしで召し上がっていただく「三輪素麺のにゅうめん」です。トッピングもできます。ご要望で素麺の細さ変更可能。

まめ知識  
10

極細そうめん「神杉」

三輪素麺の最高等級品となる「神杉」は、10g 当たり120本以上という基準が設けられ、一般に食されている「誉」の約半分の細さです。見た目の美しさに加え、極細ゆえにその上品な口あたりはまさに神！

# 19 割烹 あまの

Kappo Amano

所 桜井市谷260-26

☎ 0744-43-5654

🕒 11:00~14:00

17:00~22:00

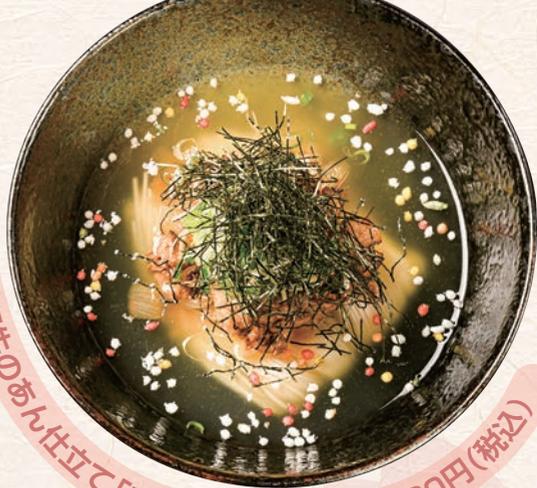
※夜は要予約

HP <https://www.kappo-amano.com/>

休 火

席 48席

P 10台



特選和牛のあん仕立て「三輪にゅうめん」…1,280円(税込)



三輪にゅうめんをあんに仕立て甘辛く焼いた黒毛和牛をのせてご提供。あっさりとした上品な味わいをお楽しみ下さい。

あさりと青さのりのにゅうめん…600円(税込)



あさりと青さのりを使った磯の香りが楽しめるにゅうめんです。その他、播洲赤鶏を使用したちゃんこ鍋専門店ならではのにゅうめんもお楽しみ下さい。

20

# 活魚・ちゃんこ 一語一笑

Katsugyo·Cyanko Ichigoichie

所 桜井市桜井565-1

☎ 0744-43-1518

🕒 11:30-14:00

17:00-22:00

HP <https://www.smilehouse2525.com/>

休 水

席 48席

P 20台



まめ知識  
11

## 茹でたそうめんの保存

食べきれずに残ってしまった茹でた後のそうめんは、十分に水分を切り、乾燥を防ぐためラップをかけて冷蔵庫で保存します。食べる前に冷水をかけて麺をほぐしていただくとおいしく召し上がることができます。

21

# そうめん処・喫茶 いにしえ茶屋

Soumendokoro・Kissa  
Inishiechaya

所 桜井市川合258-1  
☎ 0744-42-9288  
🕒 10:00~18:00

休 月(月が祝日の時は翌日)  
席 7席  
P 1台



三輪セット…900円(税込)

自家製の野菜をたっぷり使ったにゅうめんに旬野菜のおかずがセットになっています。三輪素麺の「誉」を1.5束使っています。

22

# 創作ダイニング ふじもと

Sousakudining Fujimoto

所 桜井市粟殿 598-1  
☎ 0744-46-3317  
🕒 10:00-14:00

休 木  
席 20席  
P 5台

17:00-22:00(Lo21:30)  
HP <https://kitchen-fujimoto.site/>



鶏と鯉で出汁をとりラーメンに見立てたにゅうめん。  
シアチャーシューと煮卵付。  
※煮麺は夜のみ提供

まめ知識  
12

そうめんの原型は「さくべい」

平安時代中期には病除け・魔除けとして、七夕に索餅(さくべい)を食べる習慣が広まったとされています。索餅は、米の粉と小麦粉とを練り、縄のように細長くねじった食べ物で、お菓子という説がある一方、そうめんの原形とも言われています。

# 三輪にゆうめん MAP

13 えすぽわーる  
12 三輪そうめん やまなか  
麵吉・つゆ子亭



相摸神社

169

箸中

ホケノ山古墳

香藜古墳

箸中南

169

豊田口西

織田小学校

茅原大墓古墳

樽原神社



芝北

09 てのべたかだや

11 三輪そうめん茶屋  
千寿亭

10 三彩

08 大三輪中学校

芝

貴船神社

169

芝運動公園

07 桜庵

06 とろろめし山和

久延彦神社

狭井神社

芝運動公園南

桜井市民体育館

芝運動公園総合体育館

三輪参道入口

05 万直し本店

02 そうめん盛森正

三輪の里池側

大神神社

三輪

04 福神堂

01 三輪山登廊

03 三輪朱羽

奈良県三輪素麺工業協同組合

三輪小学校

4  
N

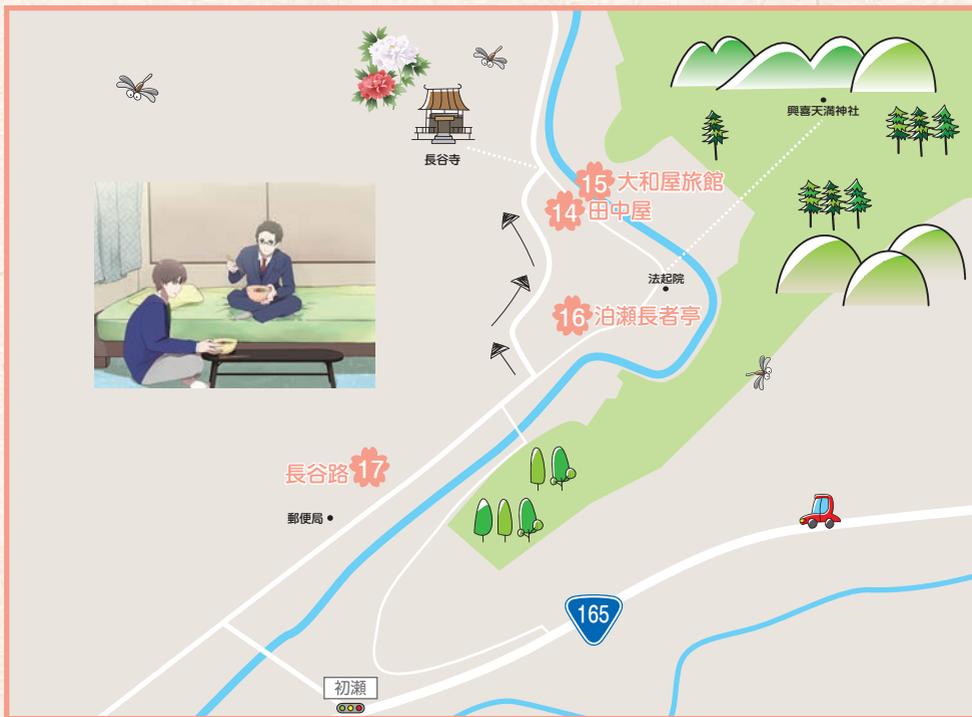
コンビニ

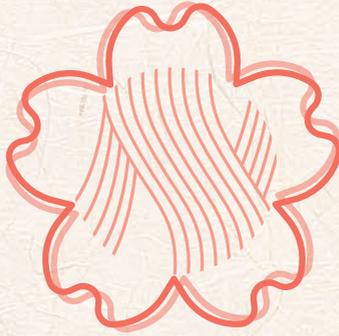
上之庄

03 桜井警察署

03 三輪朱羽 桜井警察署東







M I W A  
N Y U M E N



ホームページ



Instagram



Twitter



# 皆様のフォローをお待ちしています

検索



三輪にゆうめん推進委員会

〒633-0063

奈良県桜井市川合 260-2 桜井市商工会 内

TEL 0744-43-0131