



<https://r.goope.jp/miwanyumen/>



「三輪にゅうめん」ガイド  
@miwanyumen.sakurai



桜井市商工会

〒633-0063 奈良県桜井市川合260-2 TEL 0744-43-0131

「令和5年度県産業施策推進事業」

表示内容は2023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。

三輪

そうめんの里 奈良桜井



# にゅうめん

Vol.2

# マップ



berunara miwa nyumen ga jinja hay



桜井のまちで  
オリジナルの  
三輪にゅうめんが  
食べられる  
お店を掲載!





桜井市

奈良県

## そうめん発祥の地 桜井市(奈良県)

桜井市は、豊かな自然に恵まれた奈良県中部のまちです。

縄文時代や弥生時代の土器欠片が田畑などでも見つかる他、

弥生時代や古墳時代の前方後円墳などの古墳がたくさん残っています。

また、日本で最も古い神社の一つといわれる三輪の大神神社をはじめ、初瀬の長谷寺、多武峰の談山神社、等弥神社などの由緒ある社寺がたくさんあります。

奈良県各地の木材の集散地という役割を担ってきたため、今でも市内では製材業が盛んで、“木の町桜井”と言われます。

そして、「そうめん発祥の地」とされ、日本三大手延べそうめんと言われる

“三輪素麺”の産地となっています。



## 三輪素麺と三輪にゅうめん



日本の麺食文化をさかのぼると「そうめん」に至り、そうめんの歴史をさかのぼると「三輪素麺」に至ると言われます。

言い伝えによると1200年以上昔、大神神社の神孫・大田田根子の子孫である穀主が飢饉と疫病で苦しむ人たちのために神意を得て三輪の土地でそうめんをつくったのが始まりとされています。

桜井市三輪の地は、土地が扇状地になっていて、水の浸透がよく、グルテンをたっぷり含んだ良い小麦がとれました。また、三輪山や周辺の山から流れ出る清らかな水が小麦を挽く水車の原動力となったことや、盆地特有の気候が麺を細く伸ばしやすくするなどそうめんをつくる最適な条件がそろっていました。

江戸時代になると、大神神社への参拝客や伊勢参りをする人々で三輪周辺の宿場が栄えてきました。三輪素麺は、旅人の間で人気の名物になり、各地の産地へ手延べの技術が伝えられたと言われています。

「日本山海名物図会」(1754年)では、「大和三輪素麺、名物なり、細きこと糸のごとく白きこと雪のごとし。ゆでてふとらず。余国より出づるそうめんの及ぶ所にあらず。」と大絶賛されています。

暑い夏にぴったりの三輪素麺は、寒い季節には温かいお出汁で食べる「にゅうめん」として、四季を通していろんな食べ方が楽しめる食材です。そして、今、そうめんの本場桜井では、三輪素麺を使った「三輪にゅうめん」を推しています！

大和三輪素麺、名物なり、細きこと糸のごとく白きこと雪のごとし。



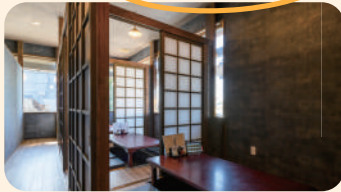
# 01 おさかなダイニング 華水樹

Osakana Dining Hanamizuki

明太子ふわとろ  
にゅうめん

980円(税込)

三輪素麺の最高峰「神杉」をたっぷり2束使用。明太子ととろろが入ったメレンゲがたっぷりの逸品です。



△桜井市三輪970-1 ☎0744-49-0990 ㊟水 ㊦50席 ㊧15台  
㊨11:00~14:00(LO.13:30) 17:30~21:30(LO.21:00)

# 02 大正楼

Taishorou

にゅうめん  
会席料理

6,050円(税込)

季節会席8品の中に三輪素麺を使ったにゅうめんメニューが入ります。(※要予約/日帰り利用は5名様以上で受付)



△桜井市三輪459 ☎0744-42-6003 ㊟不定休 ㊦30席 ㊧12台 ㊨11:00 ~ 20:00

# 03 とろろめし山和

Toromeshi Yamato

豆乳麺

1,200円(税込)

豆乳出汁を使ったにゅうめん。奈良県特産品の大和芋のとろろをたっぷりかけてお楽しみください。



△桜井市三輪648-3 ☎0744-42-1066  
㊟水(水が1日又は祝日の場合は木) ㊦20+テラス4席 ㊧15台 ㊨11:00~20:00(LO19:00)※売切れ次第終了

# 04 桜庵

Sakura An

鍋焼き  
にゅうめん

1,200円(税込)

天ぷらや卵焼きなどの具がたくさん入った鍋焼きにゅうめん。古代米のおにぎりがつきます。



△桜井市三輪702-1 ☎0744-46-2471  
㊟不定休/予約のみ ㊦20席 ㊧6台 ㊨11:30~15:00



# 05 三輪朱羽

Miwa Akabane

平日限定  
西京焼き御膳

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・ご飯が付いた御前。  
※にゅうめんはランチのみ



△桜井市三輪46-1 ☎0744-55-4925  
㊟水・毎月最終日の日曜日 ㊦16席 ㊧5台 ㊨11:00~15:00(LO.14:00) / 17:30~22:00(LO.20:00)



# 06 そうめん處 森正

Soumen Dokoro Morisho

にゅうめん

950円(税込)

三輪素麺の緒環のひわものを使用。あっさり薄味。自家製柿の葉寿司とセットどうぞ。



△桜井市三輪535 ☎0744-43-7411  
 ◎月(不定休)/火(定休日)/毎月1日、祝日は営業  
 ㊦40席 ◎周辺P利用 ◎平日10:40~15:45 土祝10:30~16:00  
 日10:00~16:00 ※毎月1日は8:00~



# 09 三輪そうめん流し

Miwasonoumen Nagashi

流し  
にゅうめん

1,000円(税込)

熱っ熱っのお出汁でいただく「流しにゅうめん」。お出汁が冷めてくると「とろろそうめん」でお楽しみください。流して食べる新にゅうめん。



△桜井市三輪460-24 ☎080-3037-3838  
 ◎木 ㊦90席 ◎周辺P利用 ◎10:30~16:00



# 07 福神堂

Fukushindou

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」のひわものを使用しています。



△桜井市三輪1237-1  
 ☎0744-42-6444 ◎木 ㊦90席  
 ◎周辺P利用 ◎10:00~16:00

# 08 万直し本店

Mannaoshi HonTen

天ぷら  
にゅうめん

880円(税込)

大海老天ぷらが2尾。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。



△桜井市三輪467 ☎0744-42-6117  
 ◎月 ㊦120席 ◎周辺P利用  
 ◎09:30~17:30(オーダーストップ17:00)



# 10 栄寿司

Sakaezushi

にゅうめん

780円(税込)

たっぷり具がのったにゅうめんには三輪素麺「誉」のひわものが使用されています。



△桜井市三輪387 ☎0744-42-6038  
 ◎不定休 ㊦40席 ◎3台 ◎09:00~17:00

## 三輪素麺の推しポイント①

### そうめんの賞味期限って？

そうめんの賞味期限は製造から、3年6か月と長いので保存食としても活用いただけます。個々の商品に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。



# 11 てのべたかだや

Tenobe Takadaya

イカスミカラスミ  
プレミアム

1,078円(税込)

インパクト大の真っ黒なつゆは、金つゆとトマト、イカスミを合わせ、バターとからしを合わせた一杯。自社製三輪素麺「つゆり」が人気。2024年3月までの限定。



△桜井市芝374-1 ☎0120-38-3876 ㊿水・年末年始  
〒26席 ㊿20台 ㊿11:00~16:00(買い物9:00~17:00)



# 13 三輪そうめん茶屋 千寿亭

Miwasaomenchaya Senjyutei

天ぷら  
にゅうめん

1,250円(税込)

大えび天ぷらが2尾ついた具がたっぷりにゅうめん。製麺所ならではの素麺のおいしさを堪能いただけます。



△桜井市芝293 ☎0744-45-0626 ㊿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  
〒40席 ㊿30台 ㊿11:00~16:00(L015:00)



# 12 三彩

Sansai

にゅうめん  
セット

1,980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。



△桜井市芝301 ☎0744-46-0331 ㊿月・土(昼)  
〒12席 ㊿5台 ㊿11:00~14:00 / 17:00~21:00



# 14 三輪そうめん やまなか麺吉つゆ子亭

Miwasaomen Yamanaka Menkichi Tsuyukotei

油かす入り すだちにゅうめん

1,000円(税込)

あっさりとした徳島県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。

△桜井市巻野内293 ☎0744-49-3320  
㊿不定休・年末年始 〒12席 ㊿12台  
㊿10:00~17:00



# 15 えすぽわーる

Esplor

三輪  
にゅうめん

780円~(税込)

極細の「神杉」のひねものを使用。海老天2尾入りで季節のフルーツがセット。11時~14時はドリンク付き。



△桜井市巻野内526-1 ☎0744-45-1511 ㊿木 〒31席 ㊿20台 ㊿06:30~18:00



## 三輪素麺の推しポイント② /

### 2年ものそうめん「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、麺にしっかりとコシを与えます。一梅雨越したそうめんを「新もの」、2回越したものを「古物(ひねもの)」と呼びます。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集めます。「にゅうめん」にしてもしっかりとしたコシが楽しめます。



# 16 吉野館

Yoshinokan

にゅうめん

750円(税込)

あっさりとした具だくさんのにゅうめんです。



△桜井市初瀬763 ☎0744-47-7017 ㊟不定休  
H30席 ㊟周辺P利用 ㊟11:00~16:00



# 18 観光旅館 大和屋

Kankoryokan Yamatoya

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・にじまの甘露煮・長芋のそうめん風が付いたにゅうめんセット。



△桜井市初瀬749-1 ☎0744-47-7402  
㊟不定休 H30席 ㊟3台 ㊟11:00~14:00



# 17 田中屋

Tanakaya

にゅうめん  
定食

1,850円(税込)

自家製の濃厚なごま豆腐が付いたにゅうめん定食。三輪素麺「誉」のひねを7.5束使用。かつお・昆布のおだし。



△桜井市初瀬748 ☎0744-47-7015 ㊟不定休  
H48席 ㊟1台 ㊟10:00~16:00



# 20 長谷路

Haseji

にゅうめん  
セット

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。柿の葉すしの相性もバツグン。



△桜井市初瀬857 ☎0744-47-7047  
㊟春3月中頃から7月中頃/秋9月中頃から12月中頃  
H16席 ㊟5台 ㊟11:00~15:00



三輪素麺の推しポイント③ /

茹でたそうめんの保存はできるの？

食べきれずに残ってしまった茹でた後の三輪素麺は、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いく召し上がることができます。



# 21 カフェ ニュートラル

Cafe Neutral

あさりとクリームの  
クラムチャウダー風  
にゅうめん  
1,300円(税込)

あさりの旨味とクリームのコクで軽いスープに仕上げました。食べてビックリ! 三輪素麺との相性もGood! 11月頃~2月頃までのデイナー限定メニュー。



△桜井市安倍木材団地1-9-4 ☎0744-41-6117 ㊟日 ※木はランチのみ  
㊟20席 ㊟4台 ㊟11:00~16:00 / 18:00~21:00 LO

# 22 居酒屋サスケ

Izakaya Sasuke

にゅうめん  
定食  
800円(税込)

ごはんは、おかわり自由です。小鉢が3品つき。にゅうめんは、三輪素麺をたっぷり2束使用!



△桜井市忍阪1549-2 ☎0744-43-8112 ㊟火 ㊟45席  
㊟12台 ㊟17:00~24:00 (LO23:00) 昼は予約のみ

# 23 活魚ちゃんこ 一語一笑

Katsuyogochanko-ichigoichie

あさりと青さのりの  
にゅうめん  
900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。その他、播州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。



△桜井市桜井565-1 ☎0744-43-1518  
㊟毎水・第3火 ㊟48席 ㊟20台  
㊟11:30~14:00 / 17:00~21:30



# 24 割烹あまの

Kappou Amano

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仕立てで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。



△桜井市谷260-26 ☎0744-43-5654  
㊟第1月・毎火 ㊟48席 ㊟10台  
㊟11:00~14:00 / 17:00~22:00  
※夜は前日までに要予約



# 25 小料理すぎ

Koryori Sugi

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。そうめんの細さ変更可能。



△桜井市戒重446-5 ☎090-8885-5679  
㊟月 ㊟15席 ㊟2台 ㊟18:00~24:00



# 26 cafe+bar JaM

cafe bar JaM

～鶏とトマトの猫師風  
「カチャトーラ」+「にゅうめん」  
『子キンカチャにゅうめん』  
※ミニサラダ付  
1,250円(税込)

鶏ガラ出汁でじっくり煮込んだ鶏肉とトマトのスープで作るイタリアの郷土料理「カチャトーラ」をアレンジしてイタリア風にゅうめん。



△桜井市桜井196-5山為ビル2F ☎0744-48-0955  
◎月 12席 ◎周辺P利用 ◎18:00~24:30



# 27 フレンチレストラン KIYAMURA

French restaurant KIYAMURA

フランス料理でつくる  
海老のビスクソース洋風  
にゅうめん  
弁当代+600円(税込)

Takeout限定  
にゅうめん  
※要予約

△桜井市桜井951 ☎0744-47-4966  
◎水 140席 ◎周辺P利用  
◎11:00~15:00 / 17:00※テイクアウト受け取り時間



# 28 皆花楼

Kaikarou

牛肉入り  
にゅうめん  
500円(税込)

宿泊のお客様のみの  
限定メニュー。



△桜井市桜井202 ☎0744-42-2016 ◎不定休 120席 ◎5台  
◎16:00~20:00で宿泊のお客様のみご提供



# 29 そうめん処 いにしえ茶屋

Soumendokoro Inishiechaya

玉子とじにゅうめん  
(野菜かき揚げ)  
880円(税込)

自家栽培野菜を  
使った玉子とじ  
にゅうめん。

△桜井市川合258-1 ☎0744-42-9288 ◎月(月祝の時は翌日)と  
毎月8日 112席 ◎1台 ◎11:00~18:00



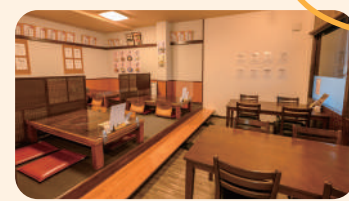
# 30 創作ダイニング ふじもと

Fujimoto

鶏と鰹出汁の  
煮麺  
750円(税込)

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

△桜井市栗殿598-1  
☎0744-46-3317 ◎木 130席 ◎5台  
◎10:00~14:00 / 17:00~22:00(LO21:30)





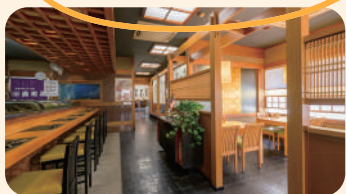
# 31 寿司政

Sushimasa

寿司政の  
にゅうめん

880円(税込)

当店自慢の出汁に少しとろみを加え、  
アクセントにおろし生姜を効かせてます。  
巻ずしとパッテラがセット(セット販売  
のみ)。  
※冬季(11月~4月)のみの限定販売



△桜井市栗殿472 ☎0744-42-2484 ㊟なし(年中無休)  
㊦174席 ㊧50台 ㊨10:00~22:00(21:30LO)  
※平日のみ14:30~16:30昼休み



# 33 食べ処 飲み処 たのし家

Tanoshiya

生姜  
にゅうめん

715円(税込)

おろししょうがが、  
たっぷり入った、  
あったかにゅうめん。



△桜井市栗殿1026-2 ☎090-7102-5017  
㊨日 ㊦24席 ㊧5台 ㊨17:30~25:00



# 32 味の風 にしむら

Ajinokaze Nishimura

お昼の6,600円コース  
13,200円コースの  
はもにゅうめん  
※7月限定メニュー

6,600円/13,200円(税込)

お昼のコースに付く  
「はもにゅうめん」は  
7月限定メニュー。



△桜井市栗殿1023-3 ☎0744-42-7773  
㊦1月 ㊧10席 ㊨有  
㊨11:30~12:00までに入店/18:00~19:30までに入店



# 34 酒BAR ぼんしゅのところ

SakeBAR Bonshunotokoro

ひとくち  
にゅうめん

400円(税込)

日本酒を楽しんだ後のめに  
ぴったりなひとくちサイズの  
にゅうめんです。



△桜井市川合264-2 ☎070-9068-0927 ㊨不定休  
㊦11席 ㊧周辺P利用 ㊨14:00~20:00(日によって変更有)





三輪

そうめんの里 奈良桜井

# にゅうめん マップ

