



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。市内には、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もいわれる大神神社をはじめ、花の御寺として知られる長谷寺、多武峰の談山神社などの由緒ある社寺がたくさんあります。

古くから奈良県各地の木材の集散地という役目を担ってきたため、今でも市内では製材業が盛んで、“木の街・桜井”と言われます。

そして、「そうめん発祥の地」とされ、日本三大手延べ素麺のひとつ“三輪素麺”の産地となっています。

三輪素麺と三輪にゆうめん

今から1200年以上昔、大神神社の子孫・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「三輪素麺」の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「にゆうめん」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「三輪にゆうめん」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 Osakana Dining Hanamizuki おさかなダイニング 華水樹

桜井市三輪 970-1 ☎0744-49-0990
50席 ㊟水 回15台
11:00~14:00 (L.O.13:30)
17:30~21:30 (L.O.21:00)



明太子ふわとろにゅうめん
Nyumen with cod roe and grated mountain yam

979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。



02 Taishorou 大正楼



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



にゅうめん会席料理

6,050円(税込) Nyumen kaiseki course

季節会席8品の中に三輪素麺をつかった
にゅうめんメニューが入ります。
※要予約 日曜日利用は5名様以上で受付。



NYU

03 Tororomeshi Yamato とろろめし山和



桜井市三輪 648-3 ☎0744-42-1066
20席+テラス4席
㊟水(水が1日又は祝日の場合は木)
回15台
11:00~20:00 (L.O.19:00)



Nyumen topped with grated Yamatoimo

淡雪にゅうめん 1,000円(税込)

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。



04 Sakura An 桜庵



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



Pot roasted Nyumen

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。



05 Miwa Akabane 三輪朱羽



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



Saikyoyaki set meal (Available only weekdays)



平日限定 西京焼き御膳 1,628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



06 Sakaguchi Chamise 阪口茶店



桜井市三輪48 ☎0744-42-5539
40席 ㊟不定休 ㊟周辺P利用
11:00~15:00



創業80年の味を受け継いだ4種の魚だし。
三輪素麺は「善」のひねものを使用しています。



山菜にゅうめん
Nyumen with wild vegetables

850円(税込)



07 Somen Dokoro Morisho そうめん処 森正



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



にゅうめん Nyumen
950円(税込)

三輪素麺の「緒環」のひねものを使用。あっさり薄味。
自家製柿の葉寿司とセットどうぞ。

08 Fukushima-dou 福神堂



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



にゅうめん Nyumen 780円(税込)

自家製天然だしは優しいお味。三輪素麺「善」
のひねものを使用しています。

09 Mannaoshi Honten 万直し本店



桜井市三輪467 ☎0744-42-6117
120席 ㊟月 回 周辺P利用
9:30~17:00
(オーダーストップ16:30)



天ぶらにゅうめん

Niyumen with tempura 880円(税込)

大海老天ぶらが2尾。コシの強い三輪素麺の「罎」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。



10 Miwasomen Nagashi 三輪そうめん流し



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



流しにゅうめん

Swimming Niyumen

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。

また、全長38cmのにゅうめん専用麺もございます。



にゅうめん Niyumen 780円(税込)

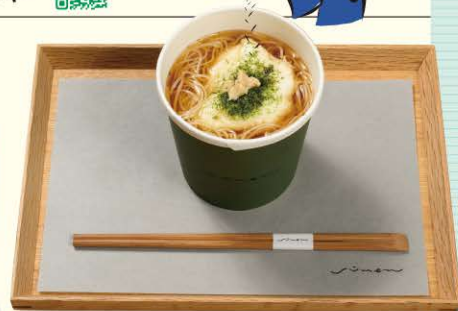
たっぷり具がのったにゅうめんには三輪素麺「罎」のひねものが使用されています。



12 Tenobe Takadaya てのべたかだや



桜井市芝374-1 ☎0120-38-3876
26席 ㊟水・年末年始 回 20台
11:00~16:00
(買い物/9:00~17:00)



Niyumen with bonito and Shiitake mushroom broth

本格黒つゆ とろろ 891円(税込)

粘りの強い大和芋をたっぷり乗せ、国産青のりとわさびを添えています。



13 三彩



桜井市芝 301
☎0744-46-0331
12席 ㊟月・土(㊟) ㊟5台
11:00~14:00
17:00~21:00



にゅうめんセット *Nyumen set meal*
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。

14 三輪そうめん茶屋 千寿亭

Miwasomenchaya Senjyutei

桜井市芝 293 ☎0744-45-0626
40席 ㊟金曜日(金曜日が祝日の場合前日が休日)
※元日休業 ㊟30台
11:00~16:00 (L.O.15:00)



天ぶらにゅうめん *Nyumen with tempura*
1,250円(税込)

大えび天ぶらが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。



Miwasomen Yamanaka
Menkichi Tsuyukotei

15 三輪そうめん やまなか麺つゆ子亭



桜井市善野内537-1 ☎0744-49-3320
12席 ㊟不定休・年末年始 ㊟12台
10:00~17:00



油かす入りすだちにゅうめん
Nyumen with sudachi citrus and fried small intestine
1,000円(税込)

あっさりとした徳島県産すだちとこっぴ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。

16 Espoir えすぽわーる



桜井市善野内526-1 ☎0744-45-1511
31席 ㊟木 ㊟20台
6:30~18:00



三輪にゅうめん 780円(税込) ~

種細の「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。

17 Suyacho 酢屋長



桜井市初瀬745-1 ☎0744-47-7121
50席 ㊟不定休 回2台
10:00~16:00



なごみせつと(にゅうめん)
Nagomi set meal (Nyumen) 1,100円(税込)~

三輪素麺「誉」を使ったにゅうめんと季節のご飯、
吉野本葛を使った葛餅がついたセットです。
かつお・昆布のおだしは優しいお味。



にゅうめん Nyumen 750円(税込)
あっさりとした具だくさんのにゅうめんです。

18 Yoshinokan 吉野館



桜井市初瀬763 ☎0744-47-7017
30席 ㊟不定休 回周辺P利用 11:00~16:00



19 Tanakaya 田中屋



桜井市初瀬748 ☎0744-47-7015
48席 ㊟不定休 回15台
10:00~16:00



にゅうめん定食 Nyumen set meal
1,900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1.5束使用。
かつお・昆布のおだし。



20 Kankoryokan Yamatoya 観光旅館大和屋

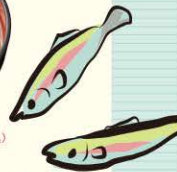


桜井市初瀬749-1 ☎0744-47-7402
30席 ㊟不定休 回3台
11:00~14:00



Nyumen with wild vegetables set meal
山芋そうめん入り山菜定食 1,300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。



にゅうめんは奈良県の郷土料理

三輪素麺の産地、奈良県では、夏は冷やして、冬は温かいお出汁で食べる「にゅうめん」として、四季を通じてそうめんを食べる食文化が根付いています。

「にゅうめん」というのは、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。

こしの強い三輪素麺は、温かいにゅうめんにしても伸びにくく、美味しく召し上がっていただくことができます。

“三輪にゅうめん”には三輪素麺が使われています。

実は冬が美味しい三輪素麺。

お鍋のメに三輪素麺をどうぞ。

手延べそうめんの賞味期限

手延べそうめんの賞味期限は、製造から3年6カ月と長いので、保存食としても活用されます。正しく保存することで美味しさを長く保つことができます。

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。

そうめん雑学



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。



素麺相場を決める卜定祭

毎年2月5日にはその年の素麺相場をご神前で占う神事「卜定祭(はくじょうさい)」が執り行われます。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境内で行われ、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。

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。



21

Hatsusechoujatei

泊瀬長者亭



桜井市初瀬 796 ☎0744-57-9280
32席 ㊟火 ㊟回 1(近隣P)
9:00~16:00



にゅうめんセット Nyumen set meal

1,000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。



にゅうめんセット

Nyumen set meal

1,100円(税込) ~

22

Haseji

長谷路



桜井市初瀬 857 ☎0744-47-7047
20席 ㊟水(営業は3月中頃から7月中頃
秋9月中頃から12月中頃) ㊟回 5台
11:00~15:00



三輪素麺の風味をしっかりと楽しめる「善」を使用。
柿の葉すしのとの相性もバツン。

23

Glass noodles Cafe Ebisu

はるさめCAFÉ 戒



桜井市臨本 448 奈良食品備内
☎0744-42-4396
6席 ㊟土・日・祝 ㊟回 10台
10:30~15:00



はるさめ・にゅうめん 食べくらべセット

Taste comparison of glass noodle
and Nyumen

1,500円(税込)

3日前までの要予約。オリジナルの三輪
にゅうめんと自社製造のはるさめを使っ
たピビン麺の食べくらべ。



24

Café Neutral

カフェニュートラル



桜井市安倍木材団地 1-9-4 ☎0744-41-6117
20席 ㊟日 ㊟回 4台
11:00~14:00 / 18:00~21:00(LO)
※木はランチのみ



ローマ風にゅうめん

Nyumen in Roma-style

1,350円(税込)

自家製パンチェッタや鶏ガラスープを使い卵とチーズを
トッピングしたローマに伝わるスープをアレンジしたメニュー。
※11月頃~2月頃までのディナー限定メニュー



25 Izakaya Sasuke 居酒屋サスケ



桜井市忍阪 1549-2 ☎0744-43-8112
45席 毎火 回 12台
17:00~24:00(L.O.23:00)



にゅうめん定食 Nyumen set meal 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!



26 Ikeuochanko Ichigoichie 活魚ちゃんこ一語一笑

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



あざりと青さのりににゅうめん

Nyumen with clam and Aosanori seaweeds 950円(税込)

あざ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。



27 Kappou Amano 割烹あまの



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



特選和牛のあん仕立て三輪にゅうめん 1,280円(税込)

Miwa Nyumen with starchy soup topped with grilled premium Wagyu beef

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。

28 Koryori Sugi 小料理すぎ



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



三輪にゅうめん 880円(税込)

Miwa Nyumen

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。



29 café bar JaM



桜井市桜井196-5山崎ビル2F
☎0744-48-0955
22席 6月 回 周辺P利用
11:00~14:00/18:00~24:30



~鶏とトマトの漁師風「カチャトーラ」+にゅうめん~
『チキンカチャにゅうめん』

Nyumen in style of Cacciatora 1,250円(税込) ※ミニサラダ付

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」をアレンジしたイタリア風「にゅうめん」。



31 皆花楼



桜井市桜井202 ☎0744-42-2616
20席 6月 不定休
毎月1日、祝日は営業 回5台
16:00~20:00で宿泊のお客様のみご提供



牛肉入りにゅうめん Nyumen topped with Beef

500円(税込)

宿泊のお客様のみの限定メニュー。



30 French restaurant KIYAMURA



桜井市桜井951 ☎0744-47-4966
40席 6月 水 回 周辺P利用
11:00~14:00
17:00(テイクアウト受け取り時間)



フランス料理で作る海老の
ビスクソースようふうにゅうめん

Nyumen in style of Bisque

弁当代+600円(税込)

takeout 限定にゅうめん ※要予約



32 いにしえ茶屋



桜井市川合258-1 ☎0744-42-9288
12席 6月(祝日の時は翌日)と毎月8日 回1台
4月~10月 11:00~19:00
11月~3月 11:00~18:00



三輪セット 930円(税込)

Miwa set meal

自家栽培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。



33 Fujimoto 創作ダイニングふじもと

桜井市栗殿 598-1 ☎0744-46-3317 MAP
30席 ㊗木 ㊗5台
11:30~14:00(L.O.13:30)
17:00~21:30(L.O.21:00)



鶏と鰹出汁の煮麺
Nyumen with Chicken and Bonito broth 770円(税込)

鶏の旨味と鰹出汁のコクを最大限活かしたパンチのあるラーメン仕立ての煮麺。国産レアチャーシューとたまり醤油の煮卵をトッピング。



34 Sushimasa 寿司政

桜井市栗殿 472 ☎0744-42-2484
174席 ㊗なし(年中無休) ㊗50台
10:00~22:00(L.O.21:30)



寿司政のにゅうめん

Sushimasa special's Nyumen

880円(税込)

当店自慢の出汁に少しろみを加え、アクセントにおろし生姜を効かせてます。替ずしとパツテラがセット(セット販売のみ)。※冬季(11月~2月)のみの限定販売



35 Ajinokaze Nishimura 味の風 にしむら

桜井市栗殿 1023-3 ☎0744-42-7773
10席 ㊗月 ㊗有
11:30~12:00までに入店
18:00~19:30までに入店



お昼の6,600円コース
13,200円コースのはもにゅうめん 6,600円/13,200円(税込)
※7月限定メニュー
Nyumen with sea eel in Lunch course 6,600円/13,200円
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。



36 Tanoshiya 食べ処 飲み処 たのし家

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



生姜にゅうめん *Nyumen with grated ginger 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。



37 SakeBAR Ponshunotokoro 酒BAR ぼんしゅのところ

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



ひとくちにゅうめん 400円(税込)
Small portion of Nyumen

日本酒を楽しんだ後のメにぴったりなひとくちサイズのにゅうめんです。



38

Hotel Nara Sakurainosato
ホテル
奈良さくらの郷



桜井市高家2220-1
☎0744-48-0620
45席 ㊟なし(年中無休) ㊤28台
11:30~15:30(L.O.14:30)
17:30~21:00(L.O.20:30)
※ディナーは要予約



大和肉鶏のにゅうめん

Nyumen with Yamatonikudori

7,700円(税込) ~ ※コースの金額になります

ディナー限定のコースのメとして。大和肉鶏の
スープをピリ辛のラーメン風に仕上げています。

めん 39 Katarainomori お食事喫茶かたらいの杜



桜井市多武峰319談山神社内
☎0744-48-0076
24席 ㊟不定休 ㊤周辺P利用
11:00~14:00(土日は15:00まで)



にゅうめんにつく天ぷらには、談山神社に
お供えした野菜を使用しています。

三輪にゅうめんと天ぷら

Miwa Nyumen and tempura

1,200円(税込)



卷向周辺



至 卷向・天理

三輪 にゅうめん マップ

初瀬周辺



至 福原



至 初瀬・宇陀



GO GO!!

SAKURAI

至 明日香

至 明日香

至 談山神社

談山神社周辺



至 明日香

至 談山神社



Instagram



web/JAPANESE



web/ENGLISH

発 行 桜井市 まちづくり部 西工面美課 〒633-8585 奈良県桜井市東原432-1 0744-42-9111(代助)
編集・制作 桜井市職工会

「三輪にゆめまんマップ」は、「車路町の里・桜井ふるさと寄付会」を活用して制作しています。
掲載内容は2024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 にゅうめんマップ

奈良
桜井

さうめん発祥の地

GO!
GO!

オリジナルの
三輪にゅうめんが
食べられる
お店がいっぱい

vol. 3