

表紙に描かれている正倉院文様は花喰鳥をイメージ。
『幸せを運ぶ』とされています。



Information



松三輪やめん 松田
MATSUDA original



贈答用



C-20



C-30

C-10	■紙箱	50g×9束
C-15	■紙箱	50g×14束
C-20	■紙箱	50g×18束
C-30	■木箱	50g×24束

C-40	■木箱	50g×32束
C-50	■木箱	50g×44束
C-60	■木箱	50g×54束
C-70	■木箱	50g×66束



C-1.5K	■段ボール箱	50g×30束
C-2K	■段ボール箱	50g×40束
C-3K	■段ボール箱	50g×60束
C-5K	■段ボール箱	50g×100束



C-100

C-100	■木箱	新物	9kg(50g×180束)
C-120	■木箱	古物	9kg(50g×180束)

家庭用

並麺

300～400 本／束
1～1.2mm / 1 本あたりの目安
〈生産時期〉
11 月・4 月

ゆで
90秒



選ばれ続けてきた理由がある 三輪素麺の原点

最も歴史が古く、
永年にわたり愛されてきた三輪素麺の基準です。
ほどよい太さをのこしつつも、
歯切れのよい食感と弾力のあるコシ感が特徴。



贈答用



KB-30



TKX-30



KK-20G KK-20P



AB-30

AB-30	■木箱	50g×16束
AB-50	■木箱	50g×32束
KB-30	■木箱	50g×18束
KB-50	■木箱	50g×36束
KB-60	■木箱	50g×44束
TB-30	■木箱 細麺50g×10束 赤しそ麺50g×3束 抹茶麺50g×3束	
TB-50	■木箱 細麺50g×26束 赤しそ麺50g×3束 抹茶麺50g×3束	

KK-20P	■正倉院箱(パープル)	50g×10本
KK-20G	■正倉院箱(グリーン)	50g×10本
TKX-30	■紙箱 50g×12束 めんつゆ30ml×4	
TKX-50	■紙箱 50g×20束 めんつゆ30ml×8	



KB-1.5K	■段ボール箱	50g×30束
KB-2K	■段ボール箱	50g×40束
KB-3K	■段ボール箱	50g×60束
KB-5K	■段ボール箱	50g×100束



KB-130

KB-130	■木箱 新物	9kg(50g×180束)
KB-140	■木箱 古物	9kg(50g×180束)

家庭用

細麺

500～600 本／束

0.6～0.8mm / 1 本あたりの目安

〈生産時期〉

11 月～3 月

ゆで
50秒



一口目からの美味しさに
こだわり小麦の風味と
コシを追求しました。

数種類の小麦粉を独自の配合率でブレンドすることで
一口目からの美味しさにこだわりました。
白髭ならではの風味と棘のない滑らかな口当たりは
それだけで涼みを醸してくれます。



贈答用



A-40



ASJ-33

A-20	■紙箱	50g×13束
A-30	■紙箱	50g×18束
A-40	■木箱	50g×24束
A-50	■木箱	50g×32束
A-70	■木箱	50g×44束
A-100	■木箱	50g×66束

特別に二年半寝かせた大古。よりコシの強い極細麺

ASJ-22	大古	■木箱〈正倉院文様〉	50g×9束
ASJ-33	大古	■木箱〈正倉院文様〉	50g×15束
ASJ-55	大古	■木箱〈正倉院文様〉	50g×26束

家庭用



A-200



A-1.5K	■段ボール箱	50g×30束
A-2K	■段ボール箱	50g×40束
A-3K	■段ボール箱	50g×60束
A-5K	■段ボール箱	50g×100束

A-200 古物 ■木箱 9kg(50g×180束)

極細麺

600~650 本／束

約 0.5~0.7mm / 1 本あたりの目安

〈生産時期〉

1 月・2 月

ゆで
50秒



磨き上げること180余年。
手延べ技法の集大成がここに。

厳選した小麦粉に

受け継がれた技と知識のすべてをそそいだ

正真正銘の極寒手延べそうめん。



贈答用



S-20



S-30

S-20 ■紙箱 50g×11束

S-30 ■木箱 50g×15束

S-40 ■木箱 50g×20束

S-50 ■木箱 50g×25束

S-60 ■木箱 50g×32束

S-70 ■木箱 50g×38束

S-100 ■木箱 50g×55束



S-1.3K ■段ボール箱 50g×26束

S-1.8K ■段ボール箱 50g×36束

S-2.6K ■段ボール箱 50g×52束



S-250

S-250 ■木箱 50g×147束

家庭用

超極細麺

750～900 本／束

0.4～0.5mm ／ 1 本あたりの目安

〈生産時期〉

2 月 1 日～中旬ごろまで(極寒期)

ゆで
40秒



まさに原点であり頂点の証

伝統の重みがさらなる技を極めた最高等級品。

雪の如し繊細さの中に、

歳で眠らせることで力強さを宿しました。

一束ずつ優しく丁寧に手巻きされた

数量限定の超極細三輪素麺。



吉野葛入

YOSHINO KUZU

吉野葛を使って作り上げたなめらかな舌触りと歯ごたえが特徴。



DY-30S

ゆで
90秒

吉野葛入そうめん

- DY-10 ■紙箱 50g×8束
- DY-20J ■木箱 50g×14束
- DY-30S ■木箱 50g×20束



U-30

ゆで
6分
~8分

お好みで
調節して
ください。

吉野葛入細うどん(ひやむぎ)

吉野葛を練り込んだノンオイル製法の細うどんはコンがありアレンジ自在です。ひやむぎでもおいしく召上がれます。

- U-30 ■木箱 100g×9束
- U-50 ■木箱 100g×18束

家庭用



吉野葛入そうめん

- DY-1.5K ■段ボール箱 50g×30束
- DY-2K ■段ボール箱 50g×40束
- DY-3K ■段ボール箱 50g×60束

定番そうめんに夏の彩りを添えた色麺のセットです。ホームパーティーなど色々なシーンで楽しめます。



FF-10



FF-20



FF-30

FF-10

- 紙箱 白麺50g×2束
- 紫いも・サクラ・しそ・ほうれん草・かぼちゃ・にんじん 各50g×1束

FF-20

- 紙箱 白麺50g×10束
- 紫いも・サクラ・しそ・ほうれん草・かぼちゃ・にんじん 各50g×1束

FF-30

- 木箱 白麺50g×6束
- 紫いも・サクラ・しそ・ほうれん草・かぼちゃ・にんじん 各50g×2束

FF-50

- 木箱 白麺50g×12束
- 紫いも・サクラ・しそ・ほうれん草・かぼちゃ・にんじん 各50g×4束

〈人参、かぼちゃ、しそ〉 小麦粉(国内製造)、食塩、食用植物油、人参粉末、かぼちゃ粉末、赤しそ、しそ梅酢/バブリカ色素、クチナシ黄色素、ベニコウジ色素
〈紫いも、ほうれん草、桜、白〉 小麦粉(国内製造)、食塩、砂糖、果糖ブドウ糖液糖、ほうれん草粉末、食用植物油、紫いもパウダー、桜の花、梅酢/ベニバナ色素、クチナシ青色素、酸味料、香料



W
A
K
A
N
O

レンジで2分、カンタン調理



NE-30

即席ゆずにゅうめん倭の香

手間暇かけて作られた手延べ素麺を一年寝かせ、一つずつ丁寧に料理加工しました。スープ、かやく(ねぎ、にんじん)、ゆず皮が付いています。

NE-30 6袋入

NE-40 8袋入

三輪の寿〈紙巻〉／白雅／三輪の寿／白髭／三輪の糸

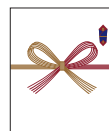
賞味期限 一年半

原材料名 小麦粉(国内製造)、食塩、食用植物油(米油)

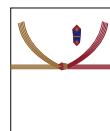
成分(100g当たり) エネルギー 333kcal /たんぱく質 11.2g /脂質 1.1g /炭水化物 69.5g /食塩相当量 5.3g /調理後の塩分量 0.58g

ご贈答用

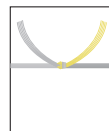
包装紙・熨斗紙 表書き、名前入りを致します。



御中元・お歳暮・御礼など



御祝(結婚祝い)



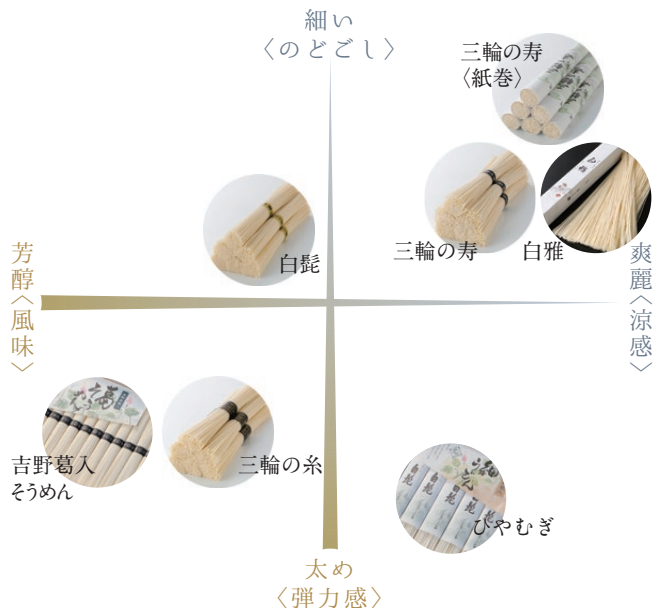
御供、志など



無地のし



ポジショニング



三輪・三種細麺

三輪の寿・白髭・白雅の細さの違う三種類の高級手延べ三輪そうめんのセットです。

STJ-26 ■木箱 白雅50g×4束、寿紙巻50g×4束、白髭50g×4束

STJ-35 ■木箱 白雅50g×5束、寿紙巻50g×6束、白髭50g×5束

STJ-56 ■木箱 白雅50g×8束、寿紙巻50g×12束、白髭50g×8束

三輪・三種細麺

S
A
N
S
Y
U
H
O
S
O
M
E
N



三輪山と山の辺の道

素麺のふるさと三輪へようこそ

遡ること 1200余年、万葉のふるさと三輪の地より日本で最初の手延べ素麺がつくられました。
歴史的遺産が多いこの奈良の桜井で三輪素麺が全国に広まって以降、当店は代々この地で生まれた伝統の手延べ製法を頑なに守り、細くコシのある素麺づくりを切磋琢磨し今日に継承してまいりました。そして妥協なき品質をお求めの皆様に松田の三輪素麺が時代を超えて愛されてきたことに深く感謝しております。

こだわり抜いたこの三輪素麺の帯を解き、真夏には涼の趣を、寒威の日には暖を取るための心安らぐひと品となれば幸いです。

そうめんについての詳しいご説明やご質問などは当店のスタッフがご対応致しますのでお問い合わせください。また商品もこちらに掲載していないものもございますのでお気軽におたずねください。

松三輪そうめん 松田

〒633-0001 奈良県桜井市三輪660

<https://www.soumen-matsuda.co.jp/>

TEL 0744-43-6757

FAX 0744-42-2821

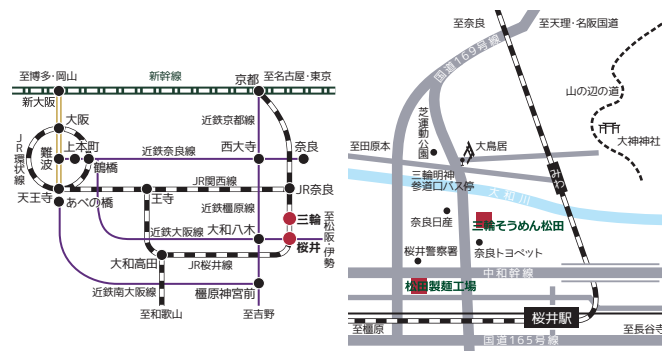


登録商標

三輪の素

白髭

三輪の素



交通御案内

— 車 — 大阪・京都方面から —

- 西名阪道→天理IC→R169を南へ30分。
- 京奈和道→橿原北IC→県道105号を東へ30分。

— 電車 —

- JR三輪駅より徒歩8分。