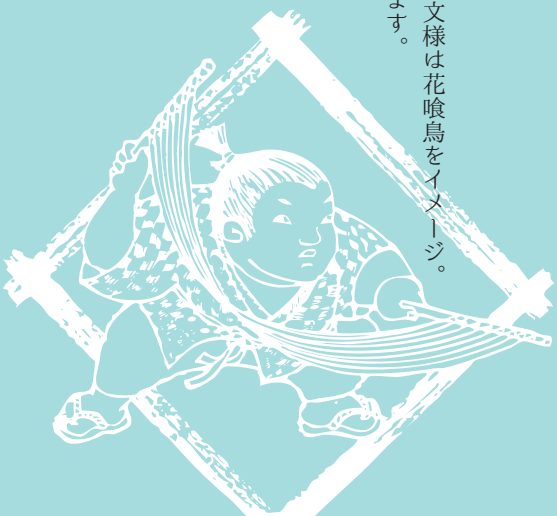
表紙に描かれている正倉院文様は花喰鳥をイメージ。
『幸せを運ぶ』とされています。

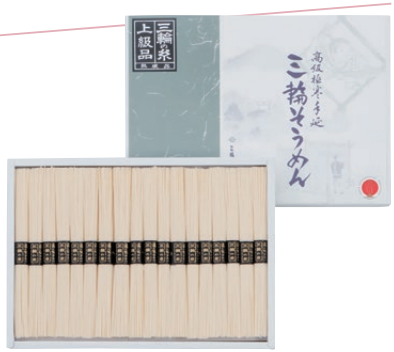


Information

三輪そうめん 松田
MATSUDA original

贈答用

C-3PB



C-20

C-30

C-3PB	▮紙箱	50g×3束
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

家庭用

C-100

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	▮木箱 新物	9kg〈50g×180束〉
C-120	▮木箱 古物	9kg〈50g×180束〉

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

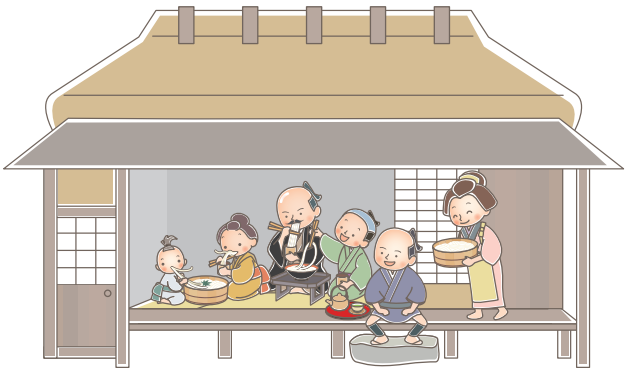
ゆで90秒

三輪の糸

古物 ひねもの

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。



MIWA NO ITO

贈答用

KK-20G

KB-30

KB-3PB

TBS-30J

B-30	▮紙箱	50g×22束
KB-30	▮木箱	50g×18束
KB-50	▮木箱	50g×36束
KB-60	▮木箱	50g×44束

KB-3PB	▮紙箱	50g×3束
TBS-30J	▮木箱	50g×15束
TBS-50J	▮木箱	50g×26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

家庭用

KB-130

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	▮木箱 新物	9kg〈50g×180束〉
KB-140	▮木箱 古物	9kg〈50g×180束〉

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

白髭

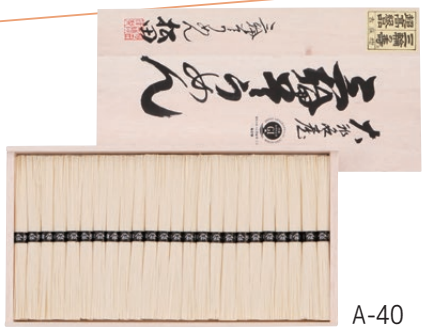
ひねもの 古物

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。

SHIROHIGE

贈答用



A-40

ASJ-3PB

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-3PB	大古	▮紙箱	50g×3束
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-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

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

三輪の素麺

古物（ひねもの）

白雅

大古物（おおひねもの）

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-2PB

S-30

S-2PB	▮紙箱	50g×2束
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

家庭用

S-250

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	▮木箱	50g×147束

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

三輪の寿

紙巻 古物（ひねもの）

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、
蔵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。

MIWA NO KOTOBUKI KAMIMAKI

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。

ゆで90秒

DY-30S

吉野葛入そうめん

DY-10	▮紙箱	50g×8束
DY-15	▮紙箱	50g×12束
DY-20J	▮木箱	50g×14束
DY-30S	▮木箱	50g×20束

ゆで6分~8分

お好みで調節してください。

U-30

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シがありアレンジ自在です。ひやむぎでもおいしく召し上がれます。

U-30	▮木箱	100g×9束
U-50	▮木箱	100g×18束

家庭用

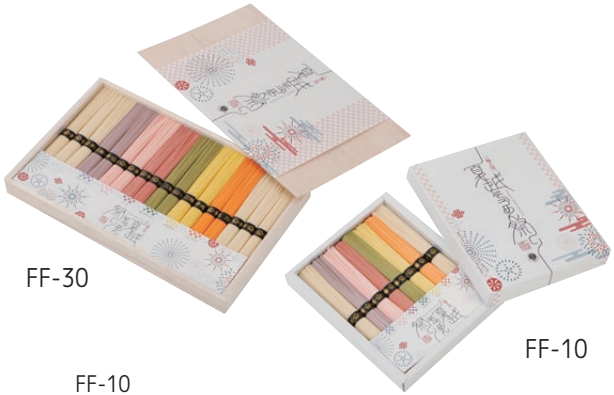
吉野葛入そうめん

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

夏越そうめん祭

NAGOSHI SOUMEN MATSURI

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-30

FF-10

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／パプリカ色素、クチナシ黄色素、ベニコウジ色素

〈紫いも、ほうれんそう、桜、白〉　小麦粉（国内製造）、食塩、砂糖、果糖ブドウ糖液糖、ほうれんそう粉末、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

倭の香

WA NO KA

即席にゅうめん倭の香

レンジで2分、または熱湯を注いで3分のカンタン調理

調理画像はイメージになります。

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）が付いています。

NEN-30　6袋入　　NEN-40　8袋入

三種詰合

SANSYUHOSOMEN MIWA

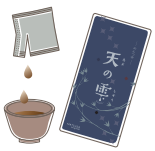
三種詰合

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-34	▮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

JSK-30

三種+めんつゆ(天の雫)セット



松田を代表する三種類の細麺にオリジナル
のまろやかなめんつゆをセットしました。

JSK-30	▮紙箱　白雅50g×3束、寿紙巻50g×2束、白髭50g×3束、めんつゆ(天の雫)30mℓ×4袋
JSK-50	▮紙箱　白雅50g×6束、寿紙巻50g×4束、白髭50g×6束、めんつゆ(天の雫)30mℓ×12袋

三輪の寿〈紙巻〉／白雅／三輪の寿／白髭／三輪の糸

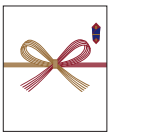
賞味期限　1年半
原材料名　小麦粉(国内製造)、食塩、食用植物油(米油)
成分(100g当たり)　エネルギー 333kcal／たんぱく質 11.2g／脂質 1.1g
／炭水化物 69.5g／食塩相当量 5.3g／調理後の塩分量 0.58g　(推定値)

天の雫〈めんつゆ〉

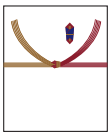
賞味期限　製造時期より1年
原材料名　砂糖(国内製造)、しょうゆ、食塩、かつお節エキス、
むろあじ節エキス、煮干エキス、昆布エキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、
カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
成分(30mℓ当たり)　エネルギー 43.6kcal／たんぱく質 1.0g／脂質 0.0g
／炭水化物 9.9g／食塩相当量 4.7g　(推定値)

ご贈答用
包装紙・熨斗紙

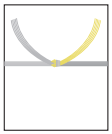
表書き、名前入れを致します。



御中元・お歳暮・御礼など



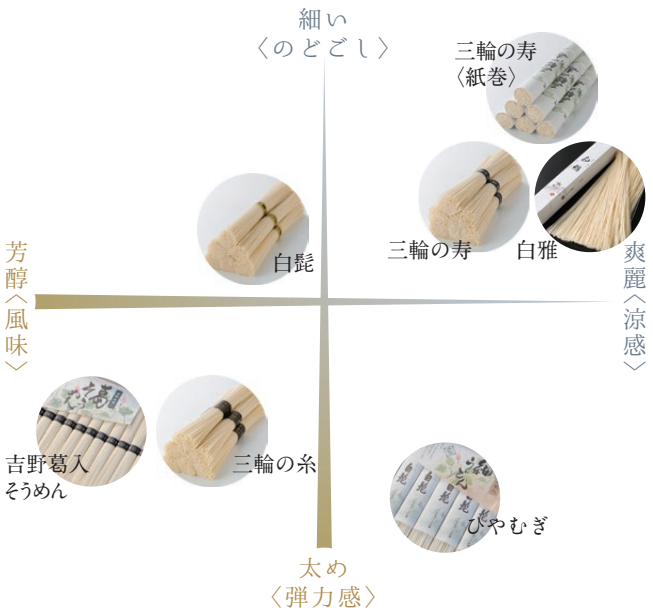
御祝(結婚祝い)



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甚です。

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

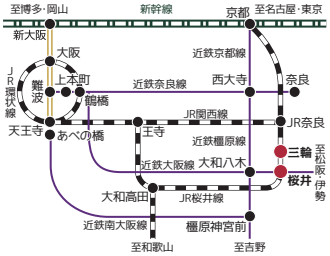
〒633-0001 奈良県桜井市三輪660

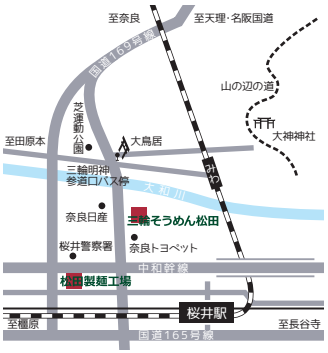
https://www.soumen-matsuda.co.jp/

TEL 0744-43-6757
FAX 0744-42-2821

登録商標

三輪の壽
白髭
三輪の糸





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。