

日本全国乾麺めぐり(奈良)

手延べ 三輪素麺 (三輪の誉)

50g×30 3,000円

〈特徴〉大和三輪の里で古くから伝え引き継がれた技術に、さらに研究を重ねた独特な手延べ製法によりつくり、熟成させた高級品。麺は細く煮崩れせず歯応えもよい。夏には冷やしそうめん、冬は温かいにゅうめんや鍋物、吸い物の椀だねなど、四季を通じて味わえる。地理的表示（GIマーク）認定商品。

姉妹品に「三輪の誉」（56束入り5,000円）のほか、「三輪の緒環」や「三輪の神杉」もラインナップ。



奈良県三輪素麺工業協同組合 〒633-0001 奈良県桜井市三輪334-6
TEL 0744(42)6068 FAX 0744(45)3822