



## 白龍 H-30

50g×14本 3,000円

〈特徴〉1717年創業の山本を代表する商品。一流の素麺師がこだわりの専用小麦粉を使い伝承の2日間の工程で造る事により、従来の手延べそうめんの基準をはるかに上回る直径0.6mmの究極の細さを極めた自信作。ゆで時間60秒。つゆと絡みが絶妙で、コシよくのど越しがよい。2017年に社名・ロゴマークをクリエイティブディレクターの佐藤可士和氏監修のデザインに変更した。アジアの洗練された商品パッケージを表彰するTopawards Asiaの「アジアのパッケージデザイン賞」を受賞。



(株)三輪山本 〒633-0072 奈良県桜井市箸中880

TEL 0744(43)6661 FAX 0744(43)6666