

三輪の歴史に培われてきた製法で、
熟練の素麺師がひと筋ひと筋丁寧に手延べ
して熟成庫でじっくりねかせました。
その中から極細の涸物(ひねもの)麺だけを
厳選。しかりしたコシ、歯ごたえの極上の
そうめんをお届けします。



極細そうめん詰合せ
極細そうめん・料亭のつゆ
(50g×14束) (150ml×2本)
¥5,400 (税込)

☆直射日光及び高温多湿をさけ、冷暗所で保存して下さい。

☆開封後は冷蔵庫にて保管し、なるべく早くお召し上がりください。
☆本品は食品の性質上、風味豊かなうちにできるだけ早くお召し
上がり下さい。
☆万一不良品などがございましたら、ご遠慮なくお申し出ください。

地方発送も承っております。



金山寺みそ (250g)
¥1,296 (税込)

当社特製の金山寺みそです。紀州
名産の瓜、茄子など野菜もたっぷり。
酒の肴やお茶漬けに。



ふりかけこんぶ花 (200g)
¥2,160 (税込)

佃煮昆布の中に生姜と
ちりめんじゃこの香りが
お茶漬に、又、温かごは
んによくあい食欲をそそ
ります。



特選味の詰合せ
ふりかけこんぶ花・若桃・金山寺みそ
¥4,860 (税込)



ふりかけこんぶ花・金山寺みそ
¥3,240 (税込)



金山寺みそ・若桃
¥2,700 (税込)



若桃 (100g)
¥1,620 (税込)

国産白桃の幼果を使用。
上品な甘さ、ふわっと
広がる桃の香り。
デザートやカクテルに。