

奈良県三輪素麺工業協同組合

ふるめんと納税品、好調に動く

三輪素麺の生産者団体。組合員数59軒で、実質45軒が活動している。25年9月以降の生産計画は約8万9千箱と前年より微減になる見込み。6月末頃まで生産を行う。組合産そうめんには、日本最古の神社と言われる、三輪明神・大神神社にちなんだ鳥居マークが記された帯が巻かれている。準強力粉を使った、弾力と歯応えのあるそうめんは、「地理的表示(GI)保護制度」に登録されている。

そうめんの9割を主力商品の「三輪の誉(ほまれ)」が占める。1束50g当たり350〜400本の細さ。より細い「瑞垣(みずがき)」は、極寒期に製造される。「緒環(おだまき)」は、専用粉を使い、組合の中でも限られた生産者のみが生産。毎年天皇や宮家に献上される。「神杉(かみすぎ)」は、組合のそうめんの最高等級品で、1束当たり約600本。近年ふるさと納税で好調に推移する。

三輪素麺は、従来の組合からの供給に加えて、個人からの供給も盛んで、桜井市のふるさと納税の半分以上を占めるほどの成果を上

げている。しかし、神杉など細めん生産には限界があり、若手生産者などへの技術継承に力を入れる。このほかには、原料に国産小麦を使用した「三輪の誉」や地元奈良県産野菜を練りこんだ「大和野菜のお素麺」、プチギフトや土産物用途向けの小箱商品をそろえる。

組合産そうめんは、地元販売業者の奈良県三輪素麺販売協議会に加盟する8社、大手食品卸、組合WEBサイト、ふるさと納税などを通じて販売される。毎年2月5日の初卸には、大神神社で開催される「卜定祭」にて初卸値を決定。今年「安値」となり、「三輪の誉」1箱は1万2600円で取引を開始した。今年から平均7%程度の値上げを実施する予定で、既存顧客には1年間の猶予期間を設けて交渉する。



三輪の誉(ほまれ)

池利

全事業所でISOを取得

創業176年の歴史をもつ三輪素麺を代表する老舗企業。県より「令和7年度奈良県1000年企業顕彰企業」として表彰された。

伝統製法にこだわり、そうめんを細く延ばし、乾燥させる工程にはハタを使用。ハタ製造を導入する全国の手延べそうめん企業の中で国内随一の生産量を誇る。

今年1月には、直営工場、配送作業場、東京事業所を含めた全てで、ISO22000を取得した。小ロット多品種製造を得意とし、中元や歳暮など贈答用から、プチギフトや手土産、自家需要品まで多彩な品ぞろえを充実している。組合産の鳥居印の手延べそうめんの卸売りも行う。

販売先は大手百貨店を中心に、量販店やECサイト、土産物屋など。贈答市場の停滞に伴い、ギフト関連展示会などへの出展を強化中。新規取引のほか、既存得意先の食雑貨セレクトショップの店舗増加に伴い、贈答以外の販路拡大につながっている。

主力商品はNB、PBともに「三輪素麺」の新作。バリエーション商



色撫子(いろなでしこ)

品として、国産小麦限定のそうめん、つゆ付きアソートまで幅広い。そうめんに野菜を練りこんだ、鮮やかな「夏野菜を使った三輪素麺」は白物以外の主力商品。グラデーションが美しい「色撫子(いろなでしこ)」は、ECサイトを含め人気商品となっている。

「にゅうめん」や「三輪うどん」は、24年に価格改定やリニューアルを行い一度伸び悩んだが、25年は再び伸長。秋冬の売上を下支える商材として育っている。

製めん・卸売り事業以外には、百貨店などでの地域特産品販売や、本社敷地内にて「三輪素麺茶屋千寿亭」を営む。千寿亭では、年間を通して手延べそうめん料理を提供し、観光客や地元客で賑わう。25年は巳年というのもあり、白蛇に縁のある三輪明神・大神神社に例年以上に人が訪れ、同店も好調だった。