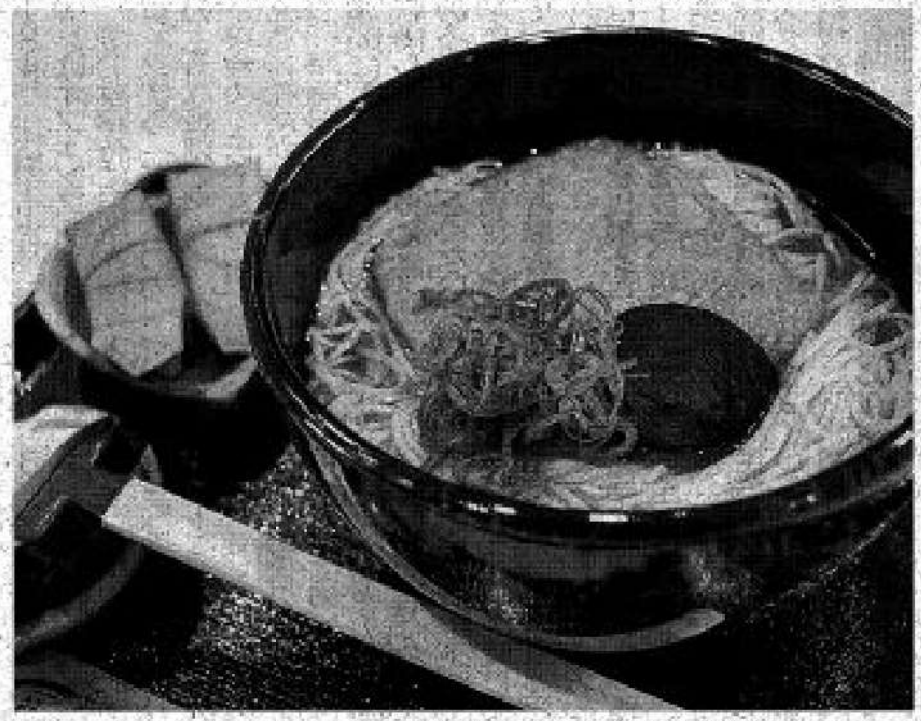
ノンオイル製法の麺をつかった「一筋縄にゅうめん」＝桜井市で



食探訪

のど越しの良さ「究極」

今夏にリニューアルオープンした桜井市の「三輪山勝製麺」。10月には、店内に飲食スペースも誕生した。冬の寒い時期のお勧めは、ノンオイル製法の麺を使った「一筋縄にゅうめん」だ。【広瀬晃子】

三輪山勝製麺

一筋縄にゅうめん

創業は1804（文化元）年。長年、三輪素麺を製造してきたが、6代目社長の山下勝山さん（78）が従来の製法や材料に疑問を感じ、約10年がかりで新たな麺を開発。酸化すると臭みが出る油を一切使わず、吉野葛で代用した独自のノンオイル製法で作った“究極の麺”が誕生した。

麺の名前は「一筋縄」。あえて三輪素麺を名乗らず、客に満足してもらえる麺を一筋に作ってきたことにちなんだ。その型破りな麺は、のど越しの良さやコシの強さなどが特徴で「今まで食べてきた素麺とは違う」などと人気が拡大。テレビのバラエティー番組や雑誌でも紹介され、知名度は全国区になった。

自宅のみならず、店でも麺を味わってもらおうと飲食スペースを設置。メニューは、冷やし素麺（770円）とにゅうめん（880円）で、太麺と細麺が選べる。だし汁は、カツオと昆布でとった。麺を引き立てるため、薄味にしているが、一口飲むと、しっかりしたうまみが口中に広がり、全部飲み干したくなるほどだ。

商品の直売スペースには、素麺のみならず、うどんなどさまざまな麺が並ぶ。山下社長は「全部こだわって作った麺で、体にもやさしい。一度、味わってもらえれば違いが分かるはず」と話している。

桜井市黒崎702。飲食スペースの営業時間は午前11時～午後3時。直売は午前9時～午後6時。月曜定休。同店（0744・44・2533）。

県花き植木農協市況（15日）

▲鉢花（単位は1鉢）	高値	安値
エリカ	227	100
サクラソウ	195	91
サボテン カニバ	2000	413
シクラメン	1000	83
ハボタン	1800	21
プリムラ・ジュリアン	200	30
ポインセチア	900	25
マンリョウ	400	81
ラン・シンビジウム	8000	1300
ラン・ファレノプシス	22000	583

県中央卸売市況（15日）

▲野菜	産地	単位*	高値	安値
ミズナ 袋	長崎	10	1280	864
ミズナ	福岡	0.2	75	54
シロナ	茨城	〃	108	〃
コマツナ 束	茨城	〃	64	〃
ウレシノ	奈良	〃	64	43
青ネギ	愛知	0.15	64	〃
シュンギク	大阪	0.18	64	43
白ネギ	埼玉	〃	648	〃
ニンジン	〃	〃	1512	1080
ハクサイ	茨城	15	1080	540
キャベツ	愛知	10	1080	540
レタス	長野	〃	2700	1620
キュウリ	宮崎	5	2916	2376
トマト	愛知	〃	2160	〃
ピーマン	熊本	4	2160	〃
ジャガイモ	北海道	0.15	75	〃
サツマイモ	〃	20	4428	2160
シイタケ	徳島	0.1	162	108
シメジ	長野	〃	82	48
▲果実				
温室ブドウ	奈良	10	3780	864
グレープフルーツ	〃	0.25	484	270
古都華	〃	0.27	648	432
アールスメロン	静岡	9	9720	8424

県食肉市況（15日）　キロ当たり円

牛（47頭）

種別	肉質	等級	1	2	3	4	5
和牛	雌	A	—	—	2137	2130	2729
同		B	—	—	—	2522	—
和牛	去勢	A	—	—	—	—	—
同		B	—	—	—	—	—