



流水の中を泳ぐ麺に弾ける笑顔、 関西エリア初のそうめん流しのお店。

日本最古の神社である大神神社の参道沿いに回転式流しそうめんのお店「三輪そうめん流し」。各テーブルに回転式そうめん流し機が設置され、冷たい水の中を流れる麺を箸ですくって食べるエンターテイメント性あふれるスタイル!! 地元製麺所が昔ながらの製法と独自のこだわりで製造した美味しい手延べそうめんが堪能できます。

2020年に一階建てだったお店を二階建てにリニューアルし、趣のある素敵なお店になっています。店舗の入り口には、苔に覆われたキッチンカーやクレープの自動販売機があり、思わずSNSにアップしたくなる映えスポットもいっぱいです。

◇創業したきっかけを教えてください。

ファッション業界からそうめんの世界へ。

ファッション業界に長く身を置いていましたが、母の看病の為に訪れた鹿児島で、回転式そうめん流し機を製造している社長様との出会いました。その出会いが人生を大きく変えるきっかけとなり、この機械を使って三輪でお店することを決意しました。

素麺発祥の地である奈良のそうめん消費量がなぜ全国一位ではないのか？三輪そうめんが食べられる飲食店が少ないのでは？と気付いたのが奈良での創業のきっかけとなりました。

◇創業する際に苦労したことはありますか？

資金繰りや店舗探しに奔走。

開業を決意し、まず向かったのは桜井市役所の観光課でした。そこでよろず支援拠点の存在を知り、お店を出す流れを丁寧に教えてもらいました。

メニューをどうするかも課題のひとつでした。鹿児島スタイルをそのまま導入するか悩み、食べ方は地元のスタイルにし、そうめんと炊き込みご飯をセットで提供しています。

すべてが一からだったので苦労もたくさんありました。

◇事業をする上で、心がけていることは何ですか？

三輪そうめんの普及。

お店の営業を通じて、そうめんを「奈良」に食べに行く文化を定着させたいと考えています。多くの観光客に楽しんでもらえ、日本国中はもとより世界中の人々が楽しんでいただける「そうめん流し」文化を世界へ発信したい。三輪そうめんの美味しさを通じて、奈良の素晴らしさを一人でも多くの方に伝えていきたいです。

回転式流しそうめんを舞台にした夢は、まだまだ続きます。

◇これから創業する方へのメッセージをお願いします。

石橋を叩いて叩いて叩きすぎて、叩き割る!!

流行や利益などの成功のイメージを持つことは大事だと思いますが、そんなに上手くいくのであれば苦労はしません。

「石橋を叩いて叩いて叩きすぎて、叩き割る!!」ぐらいのことまでしっかりと考える必要があります。

そして決めた後は、実行するのみです。

◇お店の情報

三輪そうめん流し
〒633-0001 桜井市大字三輪460-24
Tel 080-3037-3838

株式会社R&T 加藤さん

