



2026

9.12

土

11:00-16:00

ホテル奈良さくらの郷



そうめん好き集まれ! 地元桜井「三輪素麺」使用!
豪華賞品&各部門優勝も!

第4回 わんこそうめん大会

【競技方法】3分間で食べた「そうめんの杯数」を競います! 団体は3人の合計杯数、個人は個人戦です。

グループの部 満員御礼
参加費 2,000円/人
定員 24名
条件 3名1組

個人の部 残りわずか
参加費 2,000円
定員 12名

応募方法

QR又はお電話ホテル奈良さくらの郷
0744-48-0620 (受付9:00-16:00)

締切 9月5日(土) 先着順
定員になり次第受付終了



三輪素麺
(ミワソウメン)
Miwa Somen



応援! 大歓迎!
みんなで大会を
盛り上げよう!

ソーメンワークショップ



※イメージ写真

そうめん研究家・ソーメン二郎氏直伝!
「そうめん開き」ワークショップ。三輪そうめんの魅力をはじめ、おいしいゆで方・食べ方、つゆの選び方や作り方など、そうめんをもっと楽しむための知識を学びます。

時間 ①13:00-13:30 ②15:00-15:30

参加費 無料 定員 各回 15名

会場 調理実習室

【ソーメン二郎氏 プロフィール】

そうめん研究家。日本ソーメン学会会長。奈良県桜井市生まれ。全国の手延そうめん製麺所のある地域を訪問して、そうめん料理、そうめんの歴史を研究している。文教大学外部講師。奈良県桜井市地域ブランド認定推進委員会委員。



桜井の風土を味わう そうめん流し

本格的な竹の流しそうめん、桜井産の旬の食材とともに、三輪そうめんの多彩な味わいを楽しむ体験企画。3種類の特製つゆと桜井産野菜のサラダをご用意します。



※イメージ写真

時間 11:00-15:00 (各回20分以内。食べ放題ではありません)

会場 正面テラス 定員 60名 参加費 1,500円



お酒試飲 柿の葉寿司販売

会場 ショップ

奈良の地酒を気軽に飲み比べながら、酒どころ・三輪の豊かな酒文化に触れる試飲コーナー。県内の個性豊かなお酒に加え、ノンアルコール飲料もご用意します。また、奈良を代表する郷土食「柿の葉すし」を販売します。そうめんとともに、奈良・桜井が誇る豊かな食文化をお楽しみいただけます。