



世界流しそうめん協会
〒610-0301 京都府綴喜郡井手町多賀西北ノ代52-5 (JAFREC内)
TEL : 050-3553-0774 FAX : 050-3737-4034

報道関係者各位

世界流しそうめん協会が日本全国の素麺産地からセレクトした

「日本一の素麺セット」本日販売開始！

流しそうめんの魅力を世界に発信する「世界流しそうめん協会（京都府井手町、会長上田悠貴）以下、当協会」は、日本各地の素麺の産地から選び抜いた「日本一の素麺セット」を本日2017年6月1日より販売いたします。

今回の素麺セットをセレクトした上田は、流しそうめんをきっかけに1年中素麺ばかり食べている「素麺マニア」になりました。さらに全国各地で流しそうめんイベントを行っているおかげで、各地にある大小様々な素麺の製麺所様とも関係を持たせて頂けるようになりました。そこで日本の素麺の素晴らしさをもっとたくさんの方に伝えたい！という想いで「SOMEN JAPANプロジェクト」を立ち上げ、できる範囲ではありますが素麺の魅力を発信しております。

そこで今回、プロジェクトの第1弾企画商品として、「日本一」に焦点を当てた素麺を紹介しようと考え「日本一の素麺セット」をセレクトさせて頂きました。

今回の日本一の素麺とは、日本一「長い、短い、太い、細い」といった形が特徴の4種類の素麺です。産地もバラバラで、長い素麺は愛知県安城市、短い素麺は宮城県白石市、太い素麺は徳島県つるぎ町、細い素麺は長崎県南島原市の製造となっております。ぜひこの機会に形に特徴のある「日本一の素麺」を多くの方に知っていただきたくここにお知らせいたします。



《ここが「日本一」!》

①日本一長い素麺「和泉手延長そうめん」

愛知県安城市で作られる全長が約3.6mもある手延素麺。素麺は冬期に作るのが普通だが、この長そうめんは夏の時期に作られる珍しい素麺でもある。

②日本一短い素麺「白石温麺」

約400年前から作られている宮城県白石市の特産品白石温麺（うーめん）。通常の素麺の長さは約19 cmほどであるが、温麺は長さ9cmと通常の長さ比べると半分以下である。

③日本一太い素麺「半田素麺」

徳島県つるぎ町で作られる直径約1.3mm～1.7mmもある太い素麺。JAS規格上は「ひやむぎ」に分類されるが、江戸時代からの伝統により特別に素麺と呼ぶことが認められている。

④日本一細い素麺「白髪」

素麺産地でも有名な奈良県桜井市にある株式会社三輪山本が持つ長崎県南島原市にある製麺所で作られる日本一細い素麺。標準的な素麺の茹で時間は2分前後であるが、この素麺は細いのでなんと「30秒」で茹で上がる。

※すべて協会調べ

◆日本一素麺 特設紹介サイト

<http://somen.org/no1/>

《製品概要》

■商品名：日本一の素麺セット ～長い素麺・短い素麺・太い素麺・細い素麺～

■販売価格：3,000 円/税抜

■発売日：2017年6月1日

■商品内容：長そうめん 360g×1 袋、白石温麺 100g×3 束、白髪 90g×2 束、半田素麺 100g×3 束

■販売場所：ネット通販（<http://shop.nagashisoumen.com/>）ほか

ぜひ貴媒体にてご紹介いただければ幸いです。

<p>＜世界流しそうめん協会について＞</p> <p>放置竹林の竹の有効活用を目的に開始し、2011年3月には井手町での流しそうめんのギネス記録樹立にも携わる。その後2012年1月に協会を設立し、日本各地での流しそうめんイベントの開催や流しそうめんキットの販売などを行い、流しそうめんの魅力を世界に発信する活動を行っている。</p>	<p>＜協会概要＞</p> <p>【会長】上田悠貴【設立】2012年1月</p> <p>【主な事業内容】流しそうめんイベントの企画、流しそうめんキットの販売、そうめん文化の普及啓発</p> <p>【URL】http://nagashisoumen.com/</p>
--	--

＜本件に関するお問い合わせ＞

担当 上田 TEL：090-9694-4247 E-mail：info@nagashisoumen.com