



美しい水と暮らす、利賀村から。

# 清流麺シリーズ



めんめん館  
公式オンラインショップ

ご購入・商品に関するお問合せ

株式会社グラスキューブ  
〒933-0974 富山県高岡市岩坪 23-2  
TEL : 0766-75-4573 FAX : 0766-28-6001  
seiryusoumen@glass3.jp

製造者

株式会社グラスキューブ めんめん館  
〒939-2513 富山県南砺市利賀村上百瀬 153  
TEL : 0763-77-4008 FAX : 0763-77-4123

# ガラスメーカーが紡ぐ、まぼろしの麺

人気レストランのシェフも認める、  
おいしさの秘密。

富山県の南西部、標高 1,000m を超える山々に囲まれた、  
村の約 9 割が森林で占める秘境「利賀村」。

ここでは「寒冷な気候」と「昼夜の寒暖差」、清流百瀬川の  
「美しい水」など、美味しい麺作りに欠かせない条件が揃っています。

そんな利賀村で作られる「清流麵」は、  
大地が磨き上げた清冷な水と、こだわりの小麦をつかい、  
いまでも変わらない手延べ製法でつくられた、特別な乾麺です。

丁寧に熟成することで凝縮される旨みと  
滑らかなのど越しは、  
人気レストランのシェフも認める  
「つゆだけで、ご馳走のうまさ」。

職人の手でひとつひとつ紡がれた  
まぼろしの麺を、是非味わってください。



清流麵シリーズ製造所「めんめん館」

## 清流素麵の美味しい調理方法

01 そうめんを割る向きを確認する



清流素麵は1本の長いめんが集まって玉になっています。  
茹でる際は食べやすいよう、表側のてっぺんからスライドしながら半  
分にわけ、開くように半分に折ります。

03 そうめんを冷水で揉み洗ひする



茹で上がった素早くザルに  
あけ、流水で洗います。  
ぬめりが無くなるまで、揉む  
ようによく洗うことが美味しい  
そうめんを作る大事なポイント  
です。

02 お湯を沸かし、そうめんを割り入れる



鍋にたっぷりのお湯を沸かし、そうめんを割り入れます。  
そうめんを入れたら素早く箸でほぐしながら茹でてください。

茹で時間：2分 にゅうめん：1分

04 完成



お好きなつゆや薬味をのせて  
お召し上がりください。  
清流素麵はコシがとても強く  
伸びにくいので、にゅうめん  
でも美味しく頂けます。

清流麵シリーズを販売する「株式会社グラスキューブ」は、富山県でガラス加工業を営む「三芝硝材株式会社」のグループ会社です。

この度新たに食品事業を立ち上げ、清流麵の製造・新商品の開発に励んでいます。



三芝硝材株式会社  
(HP) <https://www.sanshiba-g.co.jp/>

## Interview

異業種であるガラス加工メーカー「三芝硝材」が何故そうめん作りに挑戦したのか。それはひとえに私共の社長の農業に対する想いです。

社長は元から、人が暮らす社会を「衣」「食」「住」で豊かにしていきたいと考えており、ガラス加工業は「住」として、約10年前に第6次産業法が改訂されてから、「食」を担う農業への関心は大変高く持っていました。

そんな中、昔から森林組合で運営していためんめん館が、職人の高齢化により廃業の危機へ迫られたとの知らせを受けました。

その知らせを聞いた社長は、同じ富山県内の伝統を次の世代へ繋いでゆくため、また、「食」と「住」の双方から社会を豊かにするため、

社是である「創意無限」のもと、まったく未知の業界へ挑戦する一歩を踏み出したのです。



(株)グラスキューブ 食品事業部  
めんめん館 総責任者  
追分博之

## ガラス業界で培った ノウハウを活かして。

品質にシビアなガラス業界で培った  
品質管理の知識を応用し、  
安定して美味しい麵を作る環境を整えました。

### 01. 設備

めんめん館の窓ガラスは、室内の温度・湿度が一定に保てる「超断熱ガラス」を導入。

ガラスメーカーならではの視点から、食品製造に最適なガラスを選出しています。

また、古くなった設備は取り換え、永く良い品質の商品を生み出せるようになりました。

### 02. 水分調節

ガラスには、紫外線や飛来物の貫通を防ぐ為「中間膜」と呼ばれる樹脂製の膜を挟んで圧着した「合わせガラス」と呼ばれる加工法があります。

中間膜は湿度管理を徹底するため毎日の水分チェックが欠かせません。この技術を応用して、そうめん作りに大切な水分値を毎日管理・日々調整し、安定した美味しさを可能にしました。

### 03. 衛生管理

合わせガラスは、ガラスの間に小さな糸くず一つ持ち込めない「クリーンルーム」と呼ばれる、非常にシビアな環境で作られます。

ここで使用される、糸くずやホコリが付きにくい素材でできたクリーン服を導入し、衛生面でもより管理を徹底しています。

清流麵シリーズ

## 商品紹介

—ギフトセットもございます—

1人前 90g ¥432(税込)  
オリジナルデザインも可能!  
ノベルティや、ちょっとしたお土産に◎

SOUMEN

# 清流素麺

もちもちとしためん、滑るようなのと越し。

コシが強いためにゆうめんにしても伸びにくく、

昔から愛され続ける 美味しいそうめんです。

2人前1袋 **¥648**(税込)



人気のギフトセット

その他は公式オンラインショップにて



5袋入り **¥3,240**(税込)



8袋入り **¥5,184**(税込)

UDON

## 清流うどん

昔ながらの手延べ製法で作られた清流うどんはコシが強く、のど越しがとても良いうどんです。温かいつゆとも非常によく合います。

1袋あたり **¥648**(税込)



GOKUHOSLOUDON

## 極細清流うどん

昔ながらの手延べ製法で作られた極細清流うどんは、極細めんなのにコシが強く、のど越しが非常にいいうどんです。

1袋あたり **¥648**(税込)



## —新しいラインナップ—

※ギフトセットもございます。詳しくは公式オンラインショップにて

SOBA

## 清流利賀そば

そば本来の豊かな風味が、口の中に心地良く広がり、深い余韻を残します。そば特有の舌ざわり、濃厚な味をお楽しみください。

1袋あたり **¥648**(税込)



TYASOBA

## 清流茶そば

宇治抹茶の上品な香り、味わいを茶そばに仕上げました。鮮やかな色彩が美しく、お茶の風味がまろやかに広がる、味わい深い逸品です。

1袋あたり **¥648**(税込)



せいりゅうめん  
清流麵シリーズ

## アレンジレシピブック



清流麵をもっと楽しく食べるために、  
美味しい食べかたを集めてみました。

# RECIPE BOOK



SOMEN

## 01 / 鯛の昆布めと 水菜のそうめん

【材料】2人前

- 清流素麺：1袋(4玉)
- 鯛(真鯛など好きなお刺身)：100gほど
- 昆布め用昆布：2~4枚
- 水：400ml ●白だし：味をみながら調節
- 水菜：2束ほど ●ミョウガ：1かけ
- すだち：1個 ●紅蔘：少々

【手順】

(前夜)

- ①鯛のお刺身を昆布め用昆布に少し隙間をあけながら1枚ずつ敷き、もう一枚の昆布で閉じます
- ②一晩経って昆布めが出来たら、鯛を取っておきます
- ③水と白だしをあわせてつゆを冷蔵庫で冷やします(当日)
- ④清流素麺を2分茹で、水に晒らし器に盛ります
- ⑤冷やしておいた③をかけます
- ⑥水菜をさっと水にさらしぱりっとさせ、4cm程に切り、乗せます
- ⑦ミョウガを千切り、すだちは飾り用に1枚スライスし乗せ、残りをつゆに絞ります
- ⑧鯛の昆布めと紅蔘を乗せ、完成です



前夜仕込んだ鯛の昆布め。富山の伝統的な食べ方で頂きます。

## 02 / 柚子香る 鶏塩そうめん

### 【材料】2人前

- 清流素麺：1袋(4玉)
- ★鶏がらスープの素：大さじ1   ★塩：少々
- 鶏もも肉：1枚
- ごま油：大さじ1
- にんにく(チューブでも可)：1かけ分
- 水：600ml
- ねぎ：お好み   ●ゆずの皮：お好み
- 糸唐辛子：お好み

### 【手順】

- ①鶏もも肉は最初に皮をはぎ、1口大に切ります
- ②鍋に油をひき、にんにくを1かけ分いれます
- ③鍋が温ったら鶏肉を入れ、焼き色を付けます
- ④鶏肉の表面に火が通ったら水を入れ、中まで火を通していきます
- ⑤水が沸騰したら★を入れ、鶏肉に火が通るまで煮込んだらスープの完成です
- ⑥清流素麺は1分30秒程度茹でておきます
- ⑦器にそうめん、スープを注ぎ、ねぎ、ゆずの皮、糸唐辛子をトッピングして完成です



生柚子の爽やかな香りと鶏の旨味が寒い冬にもぴったり。

## 03 / あさりと白菜の 豆乳にゅうめん

### 【材料】2人前

- 清流素麺：1袋(4玉)
- ショウガ：ひとかけ   ●にんにく：ひとかけ
- ★バター：10g   ●白菜：2枚くらい
- ★鶏がらスープの素：大さじ2
- 水：700ml   ●酒：大さじ1
- あさり：好きなだけ(400gほど)
- 豆乳：150ml   ●塩コショウ：少々
- 刻みねぎ：お好み

### 【手順】

- ①ショウガ・にんにくをみじん切りにします
- ②白菜を食べやすい大きさにザク切りにします
- ③水を入れた鍋に酒とあさりを入れ中火にかけます
- ④沸騰したら★と白菜を入れます
- ⑤豆乳を入れ、塩コショウで味を調えてスープの完成です
- ⑥清流素麺は1分30秒程度茹でます
- ⑦茹だった清流素麺は水を切らず、鍋からそのまま器に移します
- ⑧スープを注ぎ、お好みでねぎを散らし完成です



あさりの出汁と豆乳のコク。心も身体も温まる一品。

# 04 / 肉味噌 うどん

## 【材料】2人前

- 清流うどん：1袋(2束)
- 豚ひき肉：250g
- 白ごま油：大さじ1 ★ 生姜：1かけ
- ★ にんにく：1かけ ● 麦芽水飴：大さじ2
- 赤味噌：大さじ2.5 ● 酒：大さじ2
- 醤油：小さじ1 ● かいわれ：お好み
- 温泉卵：2個(1人1個)

## 【手順】

- ① ごま油をフライパンにひき、みじん切りにした★を炒めます
- ② 香りが出たら豚ひき肉を入れ炒めます
- ③ 赤味噌、酒、醤油を入れて混ぜながら煮詰め、水分を飛ばします
- ④ 味見をしながら味を整え、肉味噌の完成です
- ⑤ 清流うどんを16分茹で、器に盛ります
- ⑥ 清流うどんに④で完成した肉味噌、かいわれ、温泉卵を落とし完成です



甘辛い肉味噌とモチモチのめんがよく絡みます。

# 05 / 蒸し鶏の 極細うどん

## 【材料】2人前

- 極細清流うどん：1袋(2束)
- 鶏むね肉：1枚 ★ ねぎの青い部分：1本分
- ★ 生姜：1かけ(すりおろし) ★ 酒：少々
- 鶏がらスープの素：少々 ● 塩：ひとつまみ
- ねぎの白い部分：1本分(みじん切り)
- 柚子胡椒：お好み ● 甜醤油：お好み

## 【手順】

- (前夜)
- ① (蒸し鶏の仕込み) 室温に戻した鶏胸肉を浸る程度の沸騰したお湯に入れ、★を入れます
  - ② 再び沸騰したら火を止めて蓋をして一晩置きます(当日)
  - ③ 極細清流うどんを6分茹で、器に盛ります
  - ④ 鶏胸肉は手でほぐし添え、蒸し鶏を作った茹で汁に鶏がらスープの素と塩を入れて味を整えます
  - ⑤ ネギの白い部分をみじん切りしてのせます
  - ⑥ お好みに柚子胡椒や甜醤油を加えても美味しいです



むね肉はひと手間かけることでしっとり。優しい味で温まります。

SOBA

06

## 天然なめこの 辛味大根添え蕎麦

【材料】2人前

- 清流利賀そば：1袋(2束)
- なめこ：100g前後(約1パック)
- 出し汁：600ml
- ★みりん：大さじ1
- ★しょうゆ：大さじ1
- ★砂糖：小さじ1
- ★塩：小さじ1/2
- 辛味大根：お好きなだけ

【手順】

- ①鍋に出し汁を沸かし、★を入れます
- ②①になめこを入れ、そばつゆを作ります
- ③別鍋で清流利賀そばを6分茹でます
- ④辛味大根をすりおろします
- ⑤茹で上がったそばと②、辛味大根を添え完成です



山から採ってきたばかりのなめここと、辛味大根がアクセント。

TYASOBA

07

## 海老とセリのかき揚げ ぶっかけ茶そば

【材料】2人前

- 清流茶そば：1袋(2束)
- セリ：1束
- むき海老：6~8尾
- ★小麦粉：大さじ5
- ★片栗粉：大さじ2
- ★塩：小さじ1/2
- 水：100ml
- サラダ油：適量
- そばつゆ：400ml(一人200ml)

【手順】

- ①海老はワタと水気を取り、セリは5cm程に切ります
- ②ボウルに★を入れ混ぜ、水も加えて混ぜます
- ③具材を衣に絡め、170度に熱したサラダ油に具材をお玉一杯分程入れ、火が通るまで加熱します
- ④清流茶そばを6分間茹でます
- ⑤茹で上がった茶そばをお皿に盛り、かき揚げを乗せそばつゆをかけて完成です



芳醇な香りの茶そばに、山海の幸を使ったかき揚げを添えて。