



## そうめんを、夏の“エンタメごはん”へ 中川政七商店、卓上で楽しむ本格竹製の流しそうめんセットを2種発売

猛暑でそうめん需要高まる中、関連商品売上は前年比25%増

1716年創業の奈良の老舗・株式会社中川政七商店（所在地：奈良県奈良市、代表取締役社長 千石あや）は、家庭で本格的な流しそうめんが繰り返し楽しめるセット「卓上で楽しむ 白竹の流しそうめん」を、2026年6月10日（水）より、全国の直営店およびオンラインショップにて発売いたします。

あわせて、最長4.5m、高さもコースも自在に組めるセット「屋外で楽しむ 白竹の大流しそうめん」を中川政七商店オンラインショップにて数量限定で、6月10日（水）より予約開始、7月10日（金）より発売します。

※特集ページ <https://www.nakagawa-masashichi.jp/shop/e/ev0750/>



猛暑が続く近年、涼やかで手軽に食べられるそうめんへの注目が高まっています。中川政七商店における2025年度の関連商品売上も前年比25%増となりました。また2025年の市場調査\*では、そうめんを週に1回以上食べる人が4割、「そうめんを食べる頻度が増えた」と回答する人が3割にのぼるなど、夏の食卓に欠かせない存在となっています。

そうめん発祥地・奈良で創業した中川政七商店では2020年より毎年、そうめんを美味しく楽しむための具材入りソースシリーズを展開。マンネリ化しがちな一皿に“味の選択肢”を広げる提案として好評を博し、2026年にはシリーズ累計売上11万食を突破しました。

発売から6年目を迎える2026年に着目したのは、そうめんの“食べ方”そのものです。味のバリエーションが広がった今、次に提案するのは、そうめんをただ食べるだけでなく、流して、すくって、笑顔を交わす体験へと変えること。繰り返し使えるよう耐久性にこだわった「白竹」の水路、水へ匂いが移りにくい「木曾さわら」の給水桶、緻密な木目が美しい「吉野ヒノキ」の土台など、天然素材ならではの機能性と佇まいを生かし、ひと夏に何度も、そして毎年楽しめる道具に仕立てました。いつものそうめんを、家族や友人と囲んで楽しむ夏の“エンタメごはん”として、新たに提案します。

### 商品情報（税込表記）

- 卓上で楽しむ 白竹の流しそうめん／33,000円（6月10日発売）
- 屋外で楽しむ 白竹の大流しそうめん／55,000円（6月10日予約開始）
- 素麺のための夏野菜つゆ2種／各972円（販売中）
- 素麺のためのぶっかけソース（3種）／各540円（販売中）
- 素麺のためのジュレソース（2種）／各799円（販売中）
- 素麺のためのつけだれ（2種）／各799円（販売中）
- 奈良吉野 手延べ葛そうめん／各799円（販売中）



※出典：くふう生活者総合研究所 2025年7月「そうめんに関する調査」

## 組み替え自在、天然素材の卓上流しそうめん

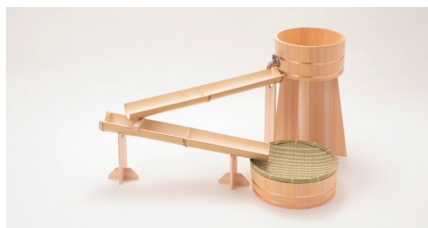
本格的な流しそうめんを、自宅のテーブルで手軽に楽しめるセットです。給水用の蛇口付き木桶、そうめんが流れる竹の水路、それらを支える組木台を一式にしました。桶に水を溜め、蛇口の開け閉めで水量や流れの速さを調整できます。

### 組み替え自在!流れを変えて楽しめる水路

そうめんが流れる水路(樋:とい)は2本セットで、まっすぐ並べたり、少し曲げたり、折り返したりと、設置スペースに合わせて組み替えが可能。傾斜を変えることで流れの速さも調節でき、食卓の上で本格的な流しそうめんが楽しめます。

### ひと夏に何度も、毎年使える丈夫な素材

水路には耐久性の高い「白竹」を使用。竹工芸の産地・大分県別府の真竹を丁寧に煮沸・天日干して仕上げました。さらに、食品対応のウレタン塗装を施してお手入れのしやすい仕上げに。給水桶には水に匂いが移りにくい「木曾さわら」、桶と水路を支える台には緻密な木目が美しい「吉野ヒノキ」を使用しています。



〈卓上で楽しむ 白竹の流しそうめん〉 33,000円

セット内容	サイズ	満水容量	連続放水時間
白竹水路2本、給水桶1個、水路受1個 組木台 大中小各1組、組木台桶用1組	最大約 幅30×長さ140×高さ44cm (直線型組み立て時)	約5.2リットル (給水桶)	約3分(4リットル溜めてから 水の勢いが弱まるまで)

※そうめんの受けざる、受け桶は別売りです

## 最長4.5m!高さもコースも自在な屋外流しそうめん

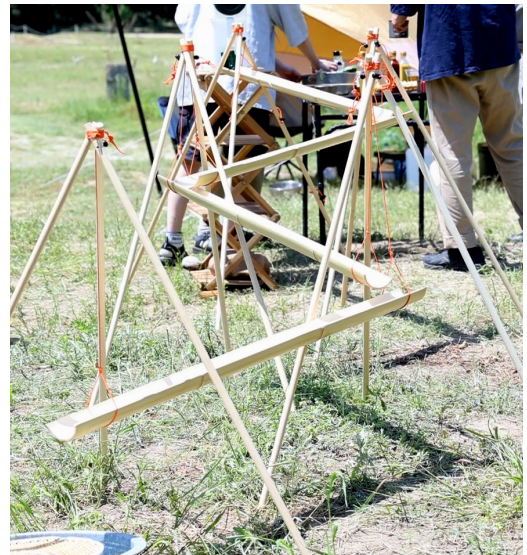
キャンプ場や庭など、屋外で最長4.5mの、本格的な流しそうめんが楽しめるセット。そうめんが流れる白竹の水路と、それを支える三脚を一式にしました。水路はロープで吊るす方式のため、高さや傾斜を調整しやすく、設置場所に合わせてコースを自由に組むことができます。

### ひらくだけで自立する、簡単設営の三脚

流しそうめんを手間がかかりがちな脚の組み立てを、できるだけ簡単に。三脚は組み上がった状態で届くため、脚をひらいて、水路をロープに吊るすだけで簡単に設営できます。収納サイズは120cmで、車にも積みやすい大きさです。

### ひと夏に何度も、毎年使える、丈夫な白竹の水路

水路には耐久性の高い「白竹」を使用。竹工芸の産地・大分県別府の真竹を丁寧に煮沸・天日干して仕上げました。さらに、食品対応のウレタン塗装を施してお手入れのしやすい仕上げに。三脚の素材には、木の丸棒を使用し、ロープにはタフな「テントの張り綱」を採用しました。



〈屋外で楽しむ 白竹の大流しそうめん〉 55,000円

セット内容	組み立てサイズ	収納サイズ
白竹水路4本、三脚5組、縛り紐2本、収納袋1枚、予備紐	約幅100×長さ450×高さ105cm(直線型組み立て時)	約幅15×長さ120×高さ11cm

※給水用のホース、タンク、そうめんの受けざる、受け桶は付属していません

## | そうめん時間を盛り上げる食品ラインアップ

### 〈素麺のための夏野菜つゆ〉各 972円

#### 素麺のための夏野菜つゆだれ とうもろこし

日本の伝統料理「すりながし」から着想を得た、素材とだしの旨みを味わうそうめんつゆです。国産とうもろこしにかつおだしを合わせ、ねりごまと白醤油でコクのある甘み豊かな味わいに。

#### 素麺のための夏野菜つゆ トマト

日本の伝統料理「すりながし」から着想を得た、素材とだしの旨みを味わうそうめんつゆです。国産トマトをベースに昆布や貝のだしを加えました。すだちが香る、さっぱりとした味わいに仕上げています。



### 〈素麺のためのぶっかけソース〉各 540円

#### 素麺のためのぶっかけソース かんずりトマト

新潟の発酵辛味調味料「かんずり」とトマトソースを組み合わせせた、夏にぴったりの爽やかな一品。トマトの酸味に、かんずりのほどよい辛みと旨みが重なり、さっぱりとしながらもコクのある奥深い味わいに仕上げました。一口ごとに後を引く、クセになるおいしさです。

#### 素麺のためのぶっかけソース 鶏塩レモン

コクのある塩味ベースの鶏だしに、鶏のささみ肉を加えて、レモンの酸味をきかせてさっぱりと仕上げました。

#### 素麺のためのぶっかけソース 豚肉ごま豆乳

豆乳と白練りごまを合わせたなめらかなソースに、豚バラ肉で旨味を足して、風味豊かに仕上げました。



### 〈素麺のためのジュレソース 柚子胡椒 / 梅かつお〉各 799円

ゆでた素麺に、そのままかけるだけのジュレソースです。お好みで野菜やお肉などをのせて手軽でひと味違う素麺をお楽しみください。



### 〈素麺のためのつけだれ〉各 799円

#### 素麺のためのつけだれ 海老だれ

富山で使われる白えびだしの素麺つゆに学んだ、海老の風味が豊かなつけだれ。無着色の小えびをまるごと入れており、見た目も味も海老感たっぷりに仕上げました。

#### 素麺のためのつけだれ 胡桃だれ

蕎麦を胡桃だれで食べる長野の食文化に学んだ、香ばしい胡桃の風味が豊かなつけだれ。濃厚な胡桃だれが素麺にしっかりと絡み、普段のつゆとはひと味違ったおいしさをお楽しみいただけます。



### 〈奈良吉野 手延べ葛そうめん 5把入り〉各 799円

国産小麦粉や压榨製法のごま油など吟味した素材を使用し、吉野本葛を練りこんで丁寧に手延べしたそうめんです。手延べならではのコシと本葛のつるつるとした食感を楽しみながら、小麦の旨味もしっかりと味わっていただけます。



〈お客様お問合わせ先〉  
中川政七商店  
<https://nakagawa-masashichi.jp/>

〈報道関係者様お問合わせ先〉  
株式会社中川政七商店 広報 佐藤 菜摘  
080-3464-4622 [kouhou@yu-nakagawa.co.jp](mailto:kouhou@yu-nakagawa.co.jp)