

山田家

yamada-ya club

俱樂部

vol.
2

◎ようこそ
うどん本陣 山田家へ

老舗が誇る、極上の空間づくり

◎簡単うどんレシピ

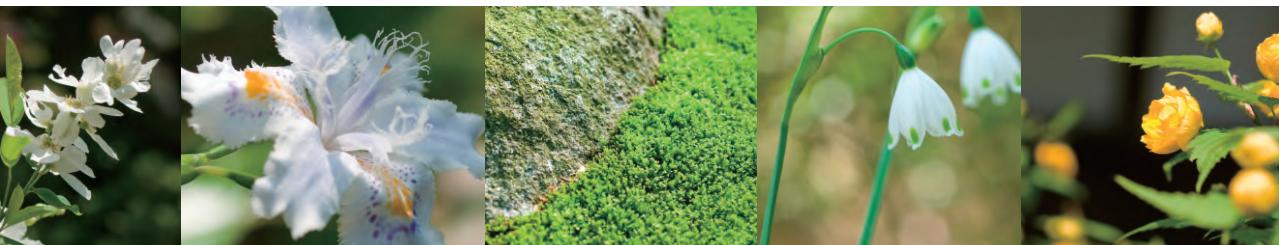
自宅で味わうお店のメニュー

山田家 人気はうどんだけにあらず
こだわり秘話

田
うどん本陣山田家
やま
だ
や

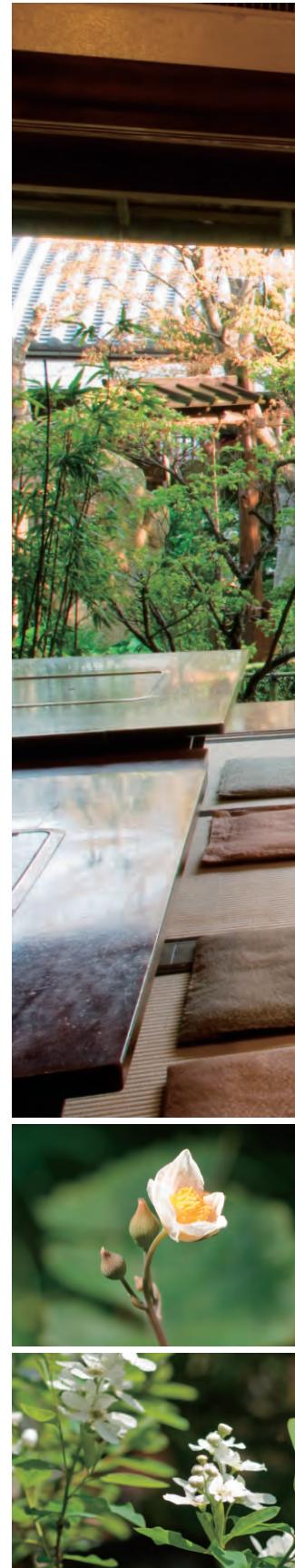


肉うどん



折々の庭を 愛でながら 時を過ごす。

山田家にお越しいただき、長屋門をくぐったお客様が一番に目にされるのは、緑溢れる庭。椿、山茶花、紫陽花に金木犀。季節ごとに美しく咲き誇る花に、足を止めて見入るお客様もよく見えられます。母屋のお座敷からも眺められる庭は、初夏にはキラキラと輝く木漏れ日を纏い、真夏には熱さを忘れるほど涼やかな風を連れ、そして初秋になると緑の中に鮮やかな色を交えて、折々の美しさをお客様を歓待します。今、ここにしかない刻限の美もまた、山田家を訪れてくださるお客様へのおもてなし。風情溢れる庭を楽しみながら、どうぞ、ごゆっくりお過ごしください。



香川県高松市東部郊外、四国八十八ヶ所
八十五番札所八栗寺参道沿い

田舎の本邦 山田家

〒761-0121 香川県高松市牟礼町牟礼3186
TEL.0120-04-6522 FAX.0120-45-7419
NAVIの方はこちらへ TEL.087-845-6522

山田家へのアクセス

- JR高松駅からタクシーで約30分
- 高松空港からタクシーで約50分
- JR高徳線 古高松南駅より徒歩約30分
- ことでん志度線 八栗駅より徒歩約20分
- 高松自動車道高松中央インターから約30分





趣ある旧屋敷の奥には、
古いレンガ造りの煙突があります。
これは、造り酒屋だった頃の名残。
今はもう、使われることのない煙突ですが、
山田家のルーツとして、今も大切に保存しています。

来し方行く末を
見守り続ける
レンガ造りの煙突。

江戸時代には大庄屋だった山田家。その当時はこの周辺一帯が山田家の所有でした。

また、明治時代以降は銘酒『源氏正宗』の蔵元として栄えました。「うどん本陣 山田家」創業者である山田潔は、当家15代目にあたります。

その昔は大庄屋として、また蔵元として栄えた山田家ですが、太平洋戦争を経た後の屋敷は、手入れも行き届かない状況のまま、長い間放置されてきました。昭和53年、うどん屋を始めるにあたり、その屋敷を使っての開業を勧めてくれたのは、山田潔の伯父であり、画家である和田邦坊でした。人口約1万4千人ほどの小さな町で、周囲を見渡せば多少の民家と石材工場があるものの、あとは水田と山並みが広がるばかりのこの地でうどん屋を開くということに、他の誰もが異口同音に反対。それを邦坊の強力な後押しにより開業にこぎつけ、そしてそれから四半世紀あまり。おかげさまで多くのお客様に足を運んでいただけるようになつたこの屋敷は、登録有形文化財として登録され、往時の趣を今に伝える風格を保っています。



虫籠窓



見守ってくれています。

緑濃い山々をバックに、抜けるような青空の下で遙かを見渡すように建つ『源氏正宗』の名を刻んだ煙突。江戸、明治、大正、昭和、平成…。脈々と繋がる当家の来し方の証人として、これからも山田家の行く末を見守ってくれています。

『源氏正宗』を醸造していた時代の名残で

『源氏正宗』を醸造していた時代の名残で

あるレンガ造りの煙突。欧米文化を取り入れた煙突のハイカラなデザインは、明治の頃の流行を感じさせるものです。今はもう使われることのない煙突に時を経ての劣化が見られた際、実は取り壊す案も出ていました。が、この地で商売するにあたって、山田家の使命は多くの方に愛されている先祖から受け継いだこの屋敷を保存すること。だからこそ、100年間、山田家の歴史を見守ってきたこの煙突にも今後100年の間もここで見守つてもらおうと、平成21年2月に約1週間をかけて、レンガを積み直し、漆喰でしっかりと固定するなどの修復をしました。

素材も焼き方もこだわった 山田家オリジナルの味

愚直なまでの徹底したこだわりを持つ“焼さば寿し”。専務自ら吟味し仕入れる鯖は、適度に脂の乗った銚子産の寒鯖。細かな骨まで取り除き、遠赤外線でじっくりと焼き上げていきます。焼き加減が難しく、身がほろほろと崩れやすく、上手に焼けるようになるまでは1ヵ月以上かかるほど。それを、紅ショウガやすりごま、青じそを混ぜた寿し飯とともに抜き型に詰め、ひとつひとつ抜いていきます。この抜き型は専務の友人である宮大工の手による特注品。ヒノキを使い、釘は一切使わずに作られています。市販のものより2cmほど短く制作しているため、通常の抜き型では1尾の鯖で8貫取るところ、この抜き型だと7貫しか取れません。そこまでして特注した理由は、寿し飯の上に少ししか鯖が乗っていない…という状態を避けるため、尾の部分は使わないから。さらに尾に近い部分には、他の身を追加し、シャリと身のバランスを取るようにしています。このこだわり寿し、お持ち帰りも人気です。



【其ノ壹】

焼さば寿し

こんがりと焼き上げた鯖を
贅沢に使用した逸品



お持ち帰り用 焼さば寿し
銚子産寒鯖使用
1本(7貫入り)…1,050円

お願い

- 数量に限りがございます。予めご了承くださいませ。
- 本品は生ものですので18度以下で保存し、お早目にお召し上がりください。

山田家 こだわり 秘話

(第二回)

人気はうどんだけにあらず。
多くのお客様に好まれる寿し二種の
徹底したこだわりを公開します。



【其ノ式】

押し寿し

昔から祝宴に欠かせない
さぬきの郷土料理



瀬戸内海で獲れる鰯を使った押し寿し
は、昔から讃岐に伝わる郷土料理。「ハレの
日」(祝いの日)に食されてきた押し寿し
もまた、山田家のの人気サイドメニュー。
季節や天候、米の状態に合わせて炊き
方や味付けを調整するという寿し飯に、
鰯と穴子をそれぞれす焼き卵、季節に
よつてすだち(木の芽)とともに乗せ、松と
梅の形に抜いて仕上げます。丁寧におろし
て塩を振った後、合わせ酢に漬け込まれた
新鮮な鰯は、さっぱりと爽やかな酸味。淡
白な白身と酢飯の相性は抜群です。また、
穴子は活け締めのものだけを使い、最初に
だしでさっと炊き、タレをつけてじっくりと
焼き上げたもの。やわらかく香ばしい穴子
に酢の風味がマッチします。また、押し寿し
の中には丁寧に焼き上げた具が入っており
ほのかな甘みが懷かしさを誘います。
山田家が細かい部分まで手をかけて提
供するのは、郷土に根ざした味わい。昔な
がらの讃岐の伝統の味は、帰省されたお客様
にも好評で売り切れることも。

ここならではの爽やかな味
素材を吟味してつくる

純生讃岐うどん 大切な方への贈り物にどうぞ。

山田家が製粉メーカーと共同開発した専用の小麦粉と酒処ならではの良質の水を使用し、山田家独自の「純生製法」で香ばしい小麦の風味を最大限に生かし、乾燥うどんや半生うどんでは味わえないもっちり感が特徴です。小麦香る純生讃岐うどんは、山田家名物の釜ぶっかけをはじめ、かけうどんやざるうどんでも楽しめる味。本店の味をそのままご家庭で楽しんでいただける自慢の逸品です。

純生讃岐うどんを使った簡単レシピ

ざるうどん

- ① 鍋にたっぷりのお湯(3リットル以上)を沸騰させます。
- ② 純生うどんを袋から出し、余分についている粉(打ち粉)を落とし鍋に入れる。
- ③ 茹で時間は15分から18分。ほんの少し茹で過ぎかな、といぐら。
- ④ この間につけだし(本造り「金だし」とお好みの薬味を準備する。(だしを冷やしておく。薬味はお好みですが細ねぎ、すりごま、すりおろした生姜が讃岐伝統の薬味です。他に辛味大根やワサビもおすすめです)
- ⑤ 茹で上がった麺を鍋からざるに移し、ボウルにためた水でもみ洗い、さらに流水でもみ洗いをする。
- ⑥ 3回ほどボールの水を替えたのち、器(ざる)に盛りつける。
- ⑦ 冷やしたつけだしとお好みの薬味で、お召し上がりください。

POINT!

茹で上がった麺をもみ洗いする時、一気に冷水で洗うと麺の表面が固くなりすぎて美味しいありません。ゆっくりと冷やすことでモチリとした讃岐うどん本来のコシが味わえます。



ざるうどん(調理例)



純生うどん

(12人前)

商品番号 A-2 (4人前) 小麦 大豆 さば

- セット内容:純生うどん300g×2
ぶっかけの汁2人前×2、ねぎ
..... 1,150円

商品番号 A-3 (6人前) 小麦 大豆 さば

- セット内容:純生うどん300g×3
ぶっかけの汁2人前×3、ねぎ
..... 1,700円

商品番号 A-4 (8人前) 小麦 大豆 さば

- セット内容:純生うどん300g×4
ぶっかけの汁2人前×4、ねぎ
..... 2,200円

商品番号 A-6 (12人前) 小麦 大豆 さば

- セット内容:純生うどん300g×6
ぶっかけの汁2人前×6、ねぎ
..... 3,300円



ちょっと贅沢な詰め合わせ

商品番号 F-8 (8人前) 小麦 大豆 さば 命

- セット内容:純生うどん300g×4、
本造り「金だし」1人前×8、
天かす、ぶっかけの汁2人前×4、
すりごま、ねぎ
..... 3,500円



ちょっと贅沢な詰め合わせ

商品番号 F-12 (12人前) 小麦 大豆 さば 命 花生

- セット内容:純生うどん300g×6、
本造り「金だし」1人前×6、
本造り「かけだし」1人前×6、
醤油豆、ねぎ、天かす、すりごま
..... 5,000円

お好みのスタイルで純生讃岐うどんを
存分にお楽しみください。

※すべて普通便にてお届けいたします。

※賞味期限:製造日より55日。

ただし安全検査(約10日間)後に出荷いたします。



釜ぶっかけ

商品番号 K-6 (6人前) 小麦 大豆 さば 命

- セット内容:純生うどん300g×3、
本造り「金だし」1人前×6、
徳島産「すだち」、浅葱(細ねぎ)、
高知土佐産「土生姜」、大根、
山田家特製すりごま、天かす、
生野菜が入っていますのでお早めにお召し上がりください。
..... 3,300円

※季節により「すだち」が「レモン」に変更することがございます。
※4月～10月は冷蔵便でお届けします。



このマークの製品は山田家が製粉メーカーと共同開発した専用の小麦粉を使用し、山田家独自の製法で生麺の風味を生かすように製造しております。

冷凍うどん 老舗の味をお楽しみください。

山田家の冷凍うどんは、茹でたうどんを瞬間冷凍。独自の製法により、小麦の甘みや香りをそのまま封じ込めました。簡単調理でおいしいうどんを食べていただきたい、との思いから、もちろんだしも山田家オリジナル。名物の釜ぶっかけはもちろん、茹でたてそのままの釜あげうどんやざるうどん、きつねうどん、かき揚げうどんが楽しめます。

冷凍うどんを使った簡単レシピ

天ぷらうどん

- ①冷凍うどんは調理時間が短いので、先にかけだし(本造り「かけだし」とお好みの薑味を用意します。
- ②鍋にかけだし(本造り「かけだし」)を準備する。
- ③別の鍋でたっぷりのお湯(3リットル以上)を沸騰させ、煮たままの麺を入れます。
- ④海老の天ぷらを用意する。(裏面の作り方をご覧ください。)
- ⑤麺がほぐれて浮き上がってきたら(約2分ほど)
十分に水を切り器に移し、温めておいたかけだしをかけ、熱々の海老の天ぷらを乗せて出来上がり!

POINT!

山田家本店の天ぷらうどんは、薑味にすりおろした生姜と細ねぎ、大葉(青しそ)、焼き海苔をトッピングしています。生姜と天ぷらがよく合いますのでオススメです!



天ぷらうどん(調理例)



(12人前)

冷凍うどん

大きな海老天ぷらと特製きつねのセット

商品番号 **DX-6** (6人前) 小麦卵えび
大豆さば

■セット内容:冷凍うどん1人前×6、本造り「かけだし」1人前×6、海老天ぷら×3、きつね×3、ねぎ

.....3,500円

商品番号 **DX-9** (9人前) 小麦卵えび
大豆さば

■セット内容:冷凍うどん1人前×9、本造り「かけだし」1人前×9、海老天ぷら×6、きつね×3、ねぎ

.....5,250円

商品番号 **DX-12** (12人前) 小麦卵えび
大豆さば

■セット内容:冷凍うどん1人前×12、本造り「かけだし」1人前×12、海老天ぷら×6、きつね×6、ねぎ

.....6,300円



(12人前)

冷凍うどん

2種類の特製だしのセット

商品番号 **YS-6** (6人前) 小麦卵えび
大豆さば乳

■セット内容:冷凍うどん1人前×6、本造り「かけだし」1人前×3、本造り「釜だし」1人前×3、天かす、生姜、ねぎ

.....2,200円

商品番号 **YS-9** (9人前) 小麦卵えび
大豆さば乳

■セット内容:冷凍うどん1人前×9、本造り「かけだし」1人前×6、本造り「釜だし」1人前×3、天かす、生姜、ねぎ

.....3,150円

商品番号 **YS-12** (12人前) 小麦卵えび
大豆さば乳

■セット内容:冷凍うどん1人前×12、本造り「かけだし」1人前×6、本造り「釜だし」1人前×6、天かす、生姜、ねぎ

.....4,200円



(14人前)

冷凍うどん

ちょっと贅沢な詰め合わせ

商品番号 **RS-10** (10人前) 小麦卵えび
大豆さば乳

■セット内容:かきあげうどん1人前×3、きつねうどん1人前×3、ざる・釜上げセット2人前×2

.....3,800円

商品番号 **RS-14** (14人前) 小麦卵えび
大豆さば乳

■セット内容:かきあげうどん1人前×3、きつねうどん1人前×3、ざる・釜上げセット2人前×4

.....5,000円

四季を通じて誰もが嬉しい。団らんに相応しい贈り物。

届いた瞬間、そのボリューム

に驚かれた、という方も多いの

が山田家のうどんすき。鍋と

いえば寒い季節をイメージし

がちですが、空調の完備され

た現代では家族や友人との語

らいの席の料理として、冬以外

にも楽しまれる方も多くなつ

てきました。そのため、季節

を問わずに注文の多い山田家

のおすすめ商品です。色とり

どりの季節の野菜と旨みが

詰まつた山海の幸、そして乳白

色のうどんを香り豊かなだし

で楽しむうどんすきは、楽し

いひとときにぴったり。贅沢な

内容で素敵な時間を演出し

ます。お世話になつたの方や

大切な家族に、おいしい時間

を贈りませんか？



うどんすき

大切な方に——。
贈り物にもぴったりの

山田家特製うどんすきセットです。



(写真は4人前)

小麦　えび　かに　鶏肉
大豆　豚肉　卵

商品番号	US-2 (2人前)	5,800円
商品番号	US-3 (3人前)	8,500円
商品番号	US-4 (4人前)	11,500円

うどんすき

商品番号	US-2 (2人前)	5,800円
商品番号	US-3 (3人前)	8,500円
商品番号	US-4 (4人前)	11,500円

■セット内容：瀬戸内産活け〆の鯛、地鶏「瀬戸の赤ざし」、手造り「地鶏だんご」、海老、カニ、帆立貝、豚ロース、白菜、春菊、椎茸、えのき茸、豆腐、わかめ、餅、すだら、人参、白ねぎ、冷凍うどん、本造り「うどんすきのだし」

■賞味期限：到着後、お早めにお召し上がりください。

*こちらの製品は具材に新鮮な魚介類・肉類を使っておりますので、ご注文の際、着日時間指定がない場合は当社よりお届け先様にご都合の良い日を確認させていただきます。ご了承ください。

ご注文のご案内

お申し込み方法

■お申し込み必要事項

- ①お名前・お届け先 ②お電話番号
- ③ご注文商品番号・個数 ④のし紙の指定

■電話／**0120-04-6522**

●受付:平日 9:00～17:00

■FAX／**0120-45-7419**

- 受付:24時間
- 専用注文書をご利用ください。
- 専用注文書でない場合は、必要事項をご記入ください。

■インターネット

山田家楽天市場店ホームページ

<http://www.rakuten.co.jp/yamada-ya/>

山田家Yahoo店ホームページ

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/yamada-ya>



楽天モバイル

- 画面の指示にしたがってご注文ください。
- インターネットでのご注文のみ送料とお支払い方法が異なります。
詳しくはホームページをご覧ください。
- ネットショップでは、限定商品・送料無料キャンペーンなど更にお得な企画を随時開催しています。また、ポイントも貯まりますので、ぜひご利用ください。

■封書

専用注文書にお申し込み必要事項を明記のうえ、お申し込みください。

送 料

お届け地域	普通便	冷凍・冷蔵便
四国	400円	600円
本州・九州	650円	850円
北海道・沖縄	1,300円	1,500円

- 商品発送後の変更・追加の場合は、再度送料を申し受けたことがございますので了承ください。
- 冷凍便の商品と、普通便または冷蔵便の商品は、同梱することができませんので、それぞれの送料を申し受けます。

商品のお届け

通常、お申し込み承り後3～5日でお届けします。

- 配達日や配達時間をご希望の方は下記よりご指定いただけます。
〔①午前中 ②12:00～14:00 ③14:00～16:00
④16:00～18:00 ⑤18:00～20:00 ⑥20:00～21:00〕
- ギフトシーズンは、お届けに1週間かかる場合があります。
- 天候や交通事情によりお届け日が遅れる場合があります。
- 商品の品切れ、または何らかの理由によりお届けが大幅に遅れる場合はご連絡いたします。

お支払い方法

■郵便・コンビニ振込（振込手数料は弊社で負担）

- 振込用紙到着後指定期日内にコンビニエンスストアか、郵便局にてお支払いください。
- ご注文金額が1万円以上の場合は、代金引換かクレジットカード決済（楽天市場店・Yahooショッピング店）でお願いする場合がございます。

■代金引換（手数料は弊社で負担）

- 商品到着時に、運送会社の配達人に代金をお支払いいただく方法です。ご注文時にお申し付けください。

■クレジットカード決済（楽天市場店・Yahooショッピング店のみ）



●上記のクレジットカードがご利用可能となっております。

●お支払総額は以下の通りです。
商品代金合計（消費税込み）+送料

- 当店ではセキュリティ上の配慮からクレジットカード利用控は原則としてお送りしておりません。カード会社から送付されますご利用明細をご確認ください。

商品の返品・交換

食品のため返品・交換は原則としてお受けいたしませんが、万一商品がご注文と異なる場合、また破損などがある場合は、商品到着後1週間以内に弊社までご連絡ください。送料とともに、代品をお送りいたします。

カタログのお届けについて

当社からのカタログやダイレクトメールなどの送付を希望されない場合や、お客様のお名前、住所、電話番号などの訂正につきましては、お手数ですが、弊社までご連絡ください。

のし紙について

のし紙をご希望の方は、ご注文時にお申しつけください。

●のし紙の表書きの例

慶事用	○御中元 ○御歳暮 ○御年賀 ○粗品 ○内祝 ○命名
	○御礼 ○御祝 ○快気祝 ○暑中御見舞
	○残暑御見舞 ○寒中御見舞 など

弔事用	○志 ○満中陰志 ○粗供養 ○御供 ○御仏前 ○偲び草 ○偲草 など

その他

- 商品、お届け日等に関するお問い合わせ、または振込用紙を紛失された場合は、弊社までお問い合わせください。
- 商品パッケージが変更になる場合がございます。
- 調理例の写真には商品に含まれていないものが入っている場合がございますので、あらかじめご了承ください。

個人情報のお取り扱いについて

うどん本陣山田家は、ご注文に係るお客様の個人情報を弊社管理者のもと、厳重に管理・保管し、ご注文いただいた商品の発送、および今後の商品情報のご提供以外には利用いたしません。管理体制においても従業者についても、個人情報に関する法令や、その他の規範を遵守し、お客様の個人情報の保護に万全を尽くしてまいります。

■この件に関するお問い合わせ窓口についてご質問がございましたら、下記までお電話にてお問い合わせください。

受付:9:00～17:00 **0120-04-6522**



きつねうどん



※ご自宅で簡単に楽しめるうどんのレシピは
本誌7・8ページをご覧ください。

**純生さぬきうどん
2種類の特製だし
(つゆ)の詰合せ**

**送料
無料**

商品番号 BB-8 (8人前) 小麦 大豆 さば
卵 乳

■セット内容: 純生うどん300g×4、
本造り「金だし」1人前×4、
本造り「かけだし」1人前×4、
すりごま、天かす 3,200円

商品番号 BB-12 (12人前) 小麦 大豆 さば
卵 乳

■セット内容: 純生うどん300g×6、
本造り「金だし」1人前×6、
本造り「かけだし」1人前×6、
すりごま、天かす 4,200円

(純生さぬきうどん12人前) ※商品にごくるは含まれておりません。



木陰で山田家の涼を愉しむ。

ざるぶっかけ

**お好みに合わせて
山田家を愉しむ。**

本店の味をそのままにお届けする山田家の純生
うどん。香りのよい本造りだし2種をセットにし、
もつちりとしたコシのあるうどんをお好みの食べ方で
ご賞味いただけるのが、こちらの詰め合わせ。
どうぞ、あなたの好みの山田家をご堪能ください。

写真は調理例のイメージです

特定原材料表示 えび かに 小麦 そば 卵 乳 花生 さば 大豆 鮎肉 (当工場ではそば粉は使用しておりません。)

いつでもご注文いただける
インターネットのご利用は

楽天市場店 www.rakuten.co.jp/yamada-ya/
Yahoo!店 store.shopping.yahoo.co.jp/yamada-ya



●お申し込み・お問い合わせは
田うどん本舗 山田家

〒761-0121香川県高松市牟礼町牟礼3186

Tel.0120-04-6522 Fax.0120-45-7419

NAVIの方はこちらへ Tel.087-845-6522

受付時間○9:00~17:00