

山田家

yamada - y a c l u b

俱樂部

vol.
3

和田邦坊

特集 山田家誕生の立役者。

田 うどん本舗 山田
やまとや
やまとや



◎山田家こだわり秘話
うどんの要・ダシへのこだわり

◎簡単うどんレシピ
自宅で味わうお店のメニュー

それぞれに、趣あり。

江戸時代から続く旧家の風情を

今に伝える山田家には、

純和風の座敷のほかに

洋風の間もご用意しております。

和の雰囲気に溶け込んだ

どこかノスタルジックな空間は

重厚感のある座敷とは

また違った趣。

大きくとられたガラス窓からは

四季折々の花が咲く

庭を眺められます。

モダンな雰囲気の中で

どうぞごゆっくり

お寛ぎください。



大きな窓から庭の緑や花々を
眺められる明るい空間



1. 旧家ならではの重厚感が漂う座敷

からも四季の美しい庭を楽しめます

2. モダンな照明が和の空間に調和して洒

落た雰囲気に

3.まるで江戸の屋敷に来たかのような引

き戸や灯籠も粋



2.



3.



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

田うぶん本舗 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

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



ユーモア小説や

風刺漫画の担い手として

香川の商業デザインの

先駆者として

そして画家としても

数々の作品を残す、

和田邦坊。

この人物こそ、

山田家誕生の立役者。

創業者・山田潔をして

「邦坊なくして山田家なし」

と言わしめる

画家・和田邦坊とは

一体どんな人物だったのか…

今回から2回に渡り、

その人物像をひも解きます。



特集〈上の巻〉山田家誕生の立役者

和田邦坊



入り口を入ると、最初に目に飛び込んで来る大作「松」

15代目として山田の家を守らな。

ひと目で「和田邦坊の作品」と見分けられるほどの、力強いタッチと独特の手法で個性的な絵画を描き続け、今に残す画家・和田邦坊。この和田邦坊こそ、『うどん本陣 山田家』誕生のきっかけをもたらした人物であり、山田家創業者・山田潔の伯父にあたります。

そもそも山田家の始まりは、「うどん屋をせい」という和田邦坊の一言から。その個性溢れる思想から、親類に避けられる傾向にあった和田邦坊でしたが、何故か気に入っていたのが潔。アトリエに遊びに行くたびに、うどん好きの邦坊は何度もうどんを食べに連れて行つてくれたのだそう。そのうち、「いつまでも勤め人ではいかんだろう。15代目として山田の家を守らな」と背中を押され、うどん屋として屋敷を開放する

ことに。長く続いた旧家をうどん屋にすることに反対の親類もいたものの、誰もが一目置いている邦坊の説得で創業に至ったのです。

邦坊は当時、香川県の商工奨

励館の館長を務めており、多くの商業デザインを手掛けていました。

創業にあたって、邦坊が言ったのは、「わしのすることに一切、口出しあはいなら、わしはデザインをしない」という言葉。そのため、店舗設計はもちろん、うどんの味や値段に至るまで「わしが納得するまでは開業してはいかん」と、全て邦坊の指導のもとに決定していきました。

今も使われている包装紙や箸袋なども全て邦坊のデザインによるもの。また、お客様への感謝に対する姿勢を徹底して教えたのも邦坊。全てにおいて理にかなった邦坊の考え方には敬服し学んだところから、山田家は誕生しました。

今も邦坊の書画が店内には飾られており、受け継いだ理念もまた、脈々と息づいています。



お馴染みの灯籠ももちろん邦坊作

展覧会は

生涯のうち一度きり

の感謝のしるしとして創設したのが、この美術館だと。『誰か問わん迷悟の跡、何ぞ知らん名利の塵』。和田邦坊の好んだといふ良寛の言葉を意訳すると、悟りや迷いなど、そんな痕跡はどうでもよいこと。名声や利益といった塵のようなものは私には関係ない』といったところ。和田邦坊は、まさにこの言葉通りの生涯であつたとおっしゃるのは、お話を伺つた炎まん美術館館長の位野木峯夫さんです。

それを象徴するのが、展覧会。邦坊が生前に開いた個展は、たった一回限り。昭和47年、当時の県文化会館にて開かれた「和田邦坊展」のみだつたといいます。この個展には、多くの美術関係者が詰め掛け、その中には著名な芸術家の姿もありました。その方々から、他方での個展開催を強く勧められたともいいますが、邦坊はいずれもかたくなに固辞したのだそう。位野木さんは「邦坊にとつては、展覧会を開催し、自分の作品が多くの人々目に触れることも『名利の塵』だったのでしょうか」と言います。



店内にはところどころに邦坊の絵が飾られています

国道319号線を善通寺から琴平に入つてすぐ、象頭山を一望する地にある「炎まん美術館」。こちらには、和田邦坊の作品が常設されています。

炎まん美術館を運営する「炎まん本舗石畠や」は、和田邦坊がデザインから店舗運営に至るまで手掛けた琴平を代表する企業のひとつ。邦坊から頂いた数々の恩義へ

誰問迷悟跡、 何知名利塵

何ぞ知らん名利の塵

誰か問わん迷悟の跡

豊富な才に恵まれ
多方面で活躍

和田邦坊は、明治32（1899）年、香川県仲多度郡琴平町に生まれました。昭和初期には東京にて政治風刺漫画（現在の毎日新聞）で政治風刺漫画を描くほか、小説「ウチの女房にや鬪がある」などを執筆するなど、風刺漫画家・小説

生前、良寛のこの言葉を好んだ和田邦坊。

その作品は炎まん美術館に多く展示されています。

家として一世を風靡。その後、昭和13年に香川へと戻ったといいます。

名ではなく 実を愛した邦坊の交流



「天開瑞雲白龍」

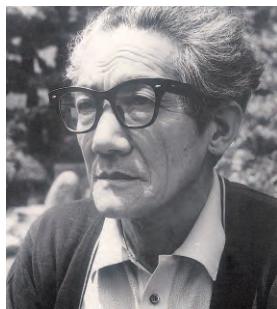


邦坊は、当時の香川県知事であった金子正則知事との親交も厚く、知事が奨励館を訪れて歓談することもしばしば。また、県庁の貴賓室に飾られた「松」の絵葉書を見た棟方志功が、実物が見たいとわざわざ高松まで出向いてきたという逸話も。一方では、気難しいという評判がありながらも、その実、多くの人に愛されていた邦坊。

その後は、栗林公園内にある県の商工奨励館の館長として、香川の地場産業である木工や染物、窯業、菓子業、その他民芸品などの保存・育成に取り組みました。また同公園内にある「讃岐民芸館」の内装も手掛けたといいます。その後、昭和57年に邦坊は「日本パッケージデザイン協会特別賞」を受賞。「香川のデザインは、邦坊のデザイン」と言われたのもこの頃のことでした。



「牡丹」



わだ
和田
邦坊

1899～1992

琴平町小松町金山寺山麓（現・香川県仲多度郡琴平町）に生まれ、金毘羅大芝居を中心に、歓楽街で賑わった金山寺町界隈に育つ。20・30代は東京で活躍し、昭和13年帰郷。昭和57年（1982年）、「日本パッケージデザイン協会特別賞」最高賞受賞。



きゅう
炎まん美術館

和田邦坊の作品を集めた「和田邦坊画業館」のほか、陶芸家である大森照成の作品を展示した「大森照成陶芸館」を常設。他に企画展も開催されています。また、地元の愛好家たちの作品を展示するギャラリー、和田邦坊の画集や評伝も並ぶミュージアムショップ、ゆったりとくつろげる喫茶コーナーも併設しています。

香川県善通寺市大麻町338

TEL:0877-75-3000

開館時間：午前9時～午後5時

入館料：和田邦坊画業館

大人300円、高校・大学生200円、

小・中学生100円

休館日：毎週水曜日（祝日の場合は開館）

次興味深い邦坊先生のお話の続きは、
次号で更に詳しくお伝えします。

私は何時も画を、山を仰いで山に遊ばずという心で描いている。穴から覗いた自然が私の絵筆を何処まで引張ってくれるのか、今も私は長流筆を持って、二タニタシながら白い紙に向かっているのである。」という言葉のままに、自由で力強い作品が、邦坊

生き今も、想いを伝えています。
これまでに多くの作品を残しています。
『元来、私は多くの人に私の絵を見て貰うことを、あまり好まないので、一度も個展を開いたことがない。絵を見るということは、その人の心にふれることである。絵は容易に描ける。しかし、心を描くことは難しい。わたしひちゅうちょする。』（原文）。人の心を大切に、真の利他の精神を持つ人物であった邦坊。

邦坊の姿勢から。個展開催時には、こんな一文を残しています。
このほどまでに多くの作品を残し、多くの人に感銘を与えていた邦坊の作品が、市場にはあまり残っていないのは、まさに「名利の塵」である邦坊の姿勢から。個展開催時には、

山田家 こだわり

秘話

(第三回)

人気はうどんだけにあらず。
うどんに欠かせないダシにも
山田家ならではの
こだわりがあります。

ここにしかない、
究極の味。



このダシなくして、
山田家のうどんは
成り立たない。



火加減は山田家伝統の「火で鍋の底をなでる」ように

「うどん」とひと言でいつても、それはうどんの生地だけでなく、ダシ(つゆ)も含めて一つとして考えられるもの。どんなに生地にこだわり追求しても、ダシによつて味は左右します。当たり前のように、そこにあるけれど、絶対に欠かせないもの。それがうどんにおけるダシの存在。だからこそ、山田家が創業当時からこだわり続けているのがダシの味。山田家のうどんにぴたりと合い、そしてうどんを引き立てるダシを提供し続けています。

八栗寺の麓に位置する山田家は、もともと造り酒屋として栄えていました。造り酒屋にとって、水は命。地下からわき出る「八栗さんの水」の美味しさは誰もが知るところ。山田家にも当時から井戸が7つありました。

うどんの生地にも、ダシにも、また、うどんをゆがき、水で締める際にも、水は必要不可欠。また全ての味を決めるのも、根源は水の美味しさといつても過言ではありません。そこで、創業時には新たに地下60m掘り、さらに水質調整した湧き水を使用することに。その水が、ダシにももちろん使われています。

ダシの素材は、イリコ、昆布、かつお。どの素材もじっくり吟味し、選んだものばかりです。

例えば、イリコは、香川県の西部、伊吹島のもの。伊吹島は香川県の観音寺市の沖合、10km辺りに位置する小さな島です。伊吹島のイリコはカタクチイワシの稚魚。ちりめんとなる『しらす』が少し成長した状態のイワシを煮て乾燥させた煮干しのことを、イリコと呼びます。伊吹島産のイリコが最もと称賛されており、そのイリコを、あえて香りが立ち過ぎないようにと頭やはらわたを除いてふんだんに使うのが山田家流。そこに、昆布の中でも最高級といわれる北海道道南産の昆布を合わせます。丁寧にゆっくりとダシをとり、最後に鹿児島県枕崎産のかつお節で香りづけます。

素材が主張しすぎず

互いに引き立てあうダシが、

山田家のこだわり。上品な風味は、どの年代、どの地域のお客様にも喜ばれる

と自負しています。



純生讃岐うどん

寒い季節に
ぴったり!



小麦の風味を楽しむ ゆでたて熱々 釜あげうどん

材料

- ・純生讃岐うどん（2人前）
- ・本造り「釜だし」
- ・お好みの薬味…
細ねぎ（あさつき）・生姜・
すりごま等

※本造り「釜だし」を温める
小鍋を用意しておくと
作業がスムーズになります。

作り方

- 1.3リットル以上のお水の入った鍋を沸騰させます。
- 2.沸騰したところに「純生讃岐うどん」を入れ、
麵が浮いてくるまでお箸でゆっくりとほぐします。
ゆで時間の目安はお好みにもよりますが、
約9分～12分くらいがおすすめです。
- 3.その間に本造り「釜だし」を別に温め、その他にも
お好みの薬味を用意します。
香川では薬味に細ねぎ、生姜、すりごまが一般的です。
- 4.ゆで上がった麵をゆで汁と一緒に器にとり、
一口ずつ別に3.につけてお召し上がりください。

讃岐ならではの「釜あげうどん」の出来上がりです。

POINT

- ・お鍋の中のお湯はできるだけ多く。麵を入れたときの
お湯の温度が急激に下がりにくくなり、美味しく作れます。
- ・火力は強めに。ただし、お鍋には出来るだけ差し水をしない
方が美味しく作れます。

大切な方への贈り物にどうぞ。





(12人前)

純生讃岐うどん

商品番号 A-2(4人前) 小麦 大豆 さば

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



商標 金ぶっかけ

商品番号 K-6(6人前) 小麦 大豆 さば 卵 乳

■セット内容: 純生讃岐うどん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。

シンプルに麺の味を楽しむ
ぶっかけや釜あげうどん、
工夫をこらしたオリジナルうどんなど、
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。



山田家名物「ぶっかけうどん」



(12人前)
※商品にざくろは含まれておりません。

純生讃岐うどん

2種類の特製だし(つゆ)の詰合せ

商品番号 BB-8(8人前) 小麦 大豆 さば 卵 乳

■セット内容: 純生讃岐うどん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: 純生讃岐うどん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

1人前ずつに個別包装された
贅沢な贈答用の商品！



(14人前)

純生讃岐うどん(個別包装)

2種類の特製だしセット

商品番号 C-8(8人前) 小麦 大豆 さば 卵 乳

■セット内容: 純生讃岐うどん130g×8、
本造り「金だし」1人前×4、
本造り「かけだし」1人前×4
.....3,150円

商品番号 C-14(14人前) 小麦 大豆 さば 卵 乳

■セット内容: 純生讃岐うどん130g×14、
本造り「金だし」1人前×7、
本造り「かけだし」1人前×7
.....5,250円

いつも山田家をご利用いただき、誠にありがとうございます。
こちらのコーナーの商品をご注文頂くと
送料無料でお届けいたします！
シンプルな組み合わせに、お求めやすい価格で、ご贈答用にも好適です。
この機会に、遠方の方への贈り物などいかがでしょうか。
※通常通り(14ページ参照)のご注文方法でお申し込みください。

お客様のご愛顧に感謝して！
このコーナーの商品をご注文頂くと、

送料無料！

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も絶品です。ここではそんな定番以外のレシピをご紹介。

野菜
たっぷり
さぬきの味



冷凍うどん

老舗の味をお楽しみください。

さぬきの味を堪能

野菜がうま味しつぽくうどん

材料

- ・冷凍うどん
- ・本造り「かけだし」
- ・鶏肉…好み
- ・野菜(大根や人参等)…適量
- かまぼこやネギなどお好きな具材をトッピングし、オリジナルのしつぽくうどんも楽しめます

作り方

まずだし汁の用意をします

1. 鶏肉や野菜、厚揚げなどを食べやすい大きさ(ひと口大)に切ります。
2. 本造り「かけだし」をお鍋に用意し、具を入れ煮崩れしないように弱火で煮込みます。
大根や里芋にお箸がすっと入れば具の完成です。

次にうどんの用意します

3. 3リットル以上のお水の入った鍋を沸騰させます。
沸騰したところに「冷凍うどん」を入れ、麺が浮いてくるまでお箸でゆっくりとほぐします。(約2分)
4. ゆで上がったうどんをざるに取り、流水でもみ洗いをしてください。
5. 出来上がったうどんを具の鍋に入れ、沸騰直前まで温めてからお召し上がりください。

鶏肉の旨味と野菜の甘みの絶妙な
「讃岐名物 しつぽくうどん」の出来上がり!

POINT

- ・大根や人参、油揚げは、お箸で持ちやすいように長さ約5センチほどの短冊切りにします。
- ・2.の際、ダシが煮詰まりやすいので、調節して下さい。
- ・4.のひと手間で滑らかな麺ともちりとしたコシができます。
- ・5.の際、沸騰させるとダシが煮詰まり、具が辛くなりますので注意!

四種の味が楽しめるセットから、
二種類の特製だしセットまで
色々な詰め合わせを
ご用意しました。

※すべて冷凍便にてお届けいたします。
※賞味期限：製造日より18ヶ月。



(12人前)

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、
海老天ぶら×3、
きつね×3、ねぎ
..... 3,500円



(12人前)

2種類の特製だしと 葉味のセット

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「金だし」1人前×3、
天かす、生姜、ねぎ
..... 2,200円



(14人前)

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、
海老天ぶら×6、
きつね×3、ねぎ
..... 5,250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「金だし」1人前×3、
天かす、生姜、ねぎ
..... 3,150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、
海老天ぶら×6、
きつね×6、ねぎ
..... 6,300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「金だし」1人前×6、
天かす、生姜、ねぎ
..... 4,200円

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

冷凍うどん 2種類の特製だしセット

商品番号 RB-8(8人前) 小麦大豆さば

■セット内容：冷凍うどん2人前×4、
本造り「金だし」1人前×4、
本造り「かけだし」1人前×4
..... 3,200円

商品番号 RB-12(12人前) 小麦大豆さば

■セット内容：冷凍うどん2人前×6、
本造り「金だし」1人前×6、
本造り「かけだし」1人前×6
..... 4,200円

お客様のご愛顧に感謝して！
このコーナーの
商品をご注文頂くと、

送料無料！

いつも山田家をご利用頂き、
誠にありがとうございます。
こちらのコーナーの商品をご注文頂くと
送料無料でお届けいたします！
シンプルな組み合わせに、お求めやすい価格で、
ご贈答用にも好適です。
この機会に、遠方の方への贈り物などいかがでしょうか。
※通常通り（14ページ参照）のご注文方法でお申し込みください。

思わず笑顔がこぼれる贈り物。

「大切な人への特別感のある贈り物を…」「家族が集まる時に、いつも違つたちよと贅沢なうどんを食べたい」そんな時、山田家のうどんすきはいかがでしょう。こちらは、届いてすぐに賞味していただけるようなど、色とりどりの旬の野菜と旨みたっぷりの山海の幸、そして真っ白なうどんが全て入った特製

セット。うどんといえば、鍋の締め

料理というイメージですが、この鍋はうどんが主役。香り豊かな本造り「うどんすきのだし」と贅沢なまでの山海の幸、山田家自慢のうどんが、食卓に笑顔を運びます。開

けた瞬間、思わず笑顔になるとっておきの贈り物。大切なあの人へ、そしてご家族でぜひお楽しみください。

うどんすき



(写真は4人前)

うどんすき

小麦 えび かに 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

■セット内容: 濑戸内産活け〆の鯛、地鶏「瀬戸の赤どり」、手造り「地鶏だんご」、海老、カニ、帆立貝、豚口ース、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」

生ものですので到着後、お早めにお召し上がりください。

*こちらの製品は真材に新鮮な魚介類・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。

大切なあの方に――。
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。

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。ただちに、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



- 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、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**



家族たらいうどん



肉うどん

※「卵とじうどん」のみ冬期限定メニューとなります。



みんなで
食べたい
山田家の味。



山田家では、期間限定メニューや
ご家族でも楽しめるお料理を
展開しております。

いつもの味、その時しか
食べられない味。
ぜひ本店にも遊びに
いらしてくださいませ。

いつも山田
家をご利用頂き、
有り難うございます！



編集後記

お楽しみに！
次号も

(山田家K・Y)

大切な方への贈り物に、
またご自宅用にとお気軽に
お使いくださいませ。

また、ご好評頂いており
ます送料無料商品も充実
しております。

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
やま だ や
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

本店営業時間○10:00~20:00

通販受付時間○9:00~17:00



この冊子は、環境にやさしい水なし印刷と大豆インクを使用しています。