山田家 倶楽部

yamada-ya club

vol. 5

山田家こだわり秘話

讃岐風ちゃんこ鍋

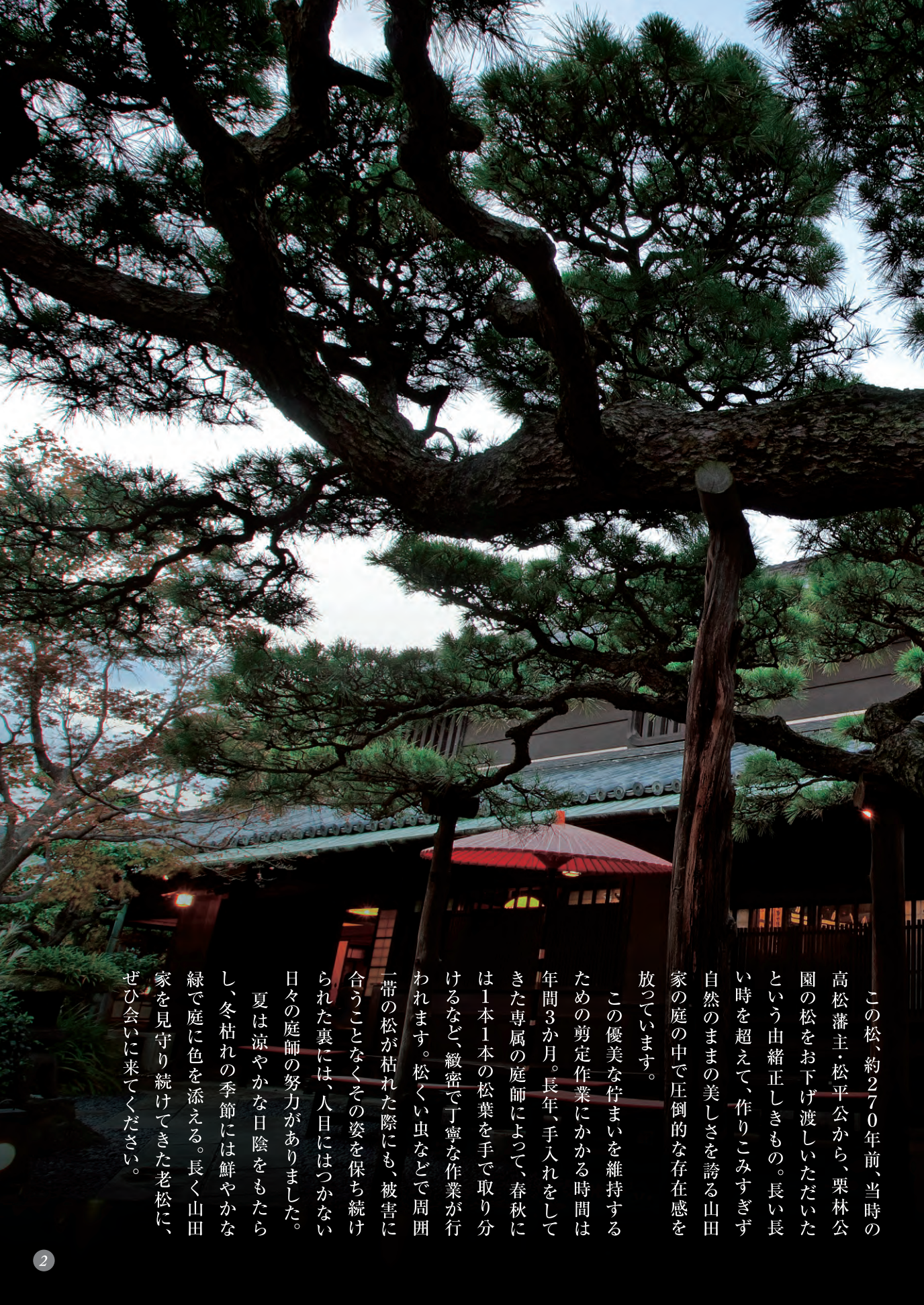
◎270年の間 見守り続ける老松

◎簡単うどんレシピ 自宅で味わうお店のメニュー

うどん本陣 山田家

270余年の間見守り続ける老松

長屋門をくぐり、庭園に目をやると飛び込んでくるのが見事な枝ぶりの松。長い歴史が刻みこまれた風格ある姿で、お客様を出迎えています。



この松、約270年前、当時の高松藩主・松平公から、栗林公園の松をお下げ渡しいただいたという由緒正しきもの。長い長い時を超えて、作りこみすぎず自然のままの美しさを誇る山田家の庭の中で圧倒的な存在感を放っています。

この優美な佇まいを維持するための剪定作業にかかる時間は年間3か月。長年、手入れをしてきた専属の庭師によって、春秋には1本1本の松葉を手で取り分けるなど、緻密で丁寧な作業が行われます。松くい虫などで周囲一帯の松が枯れた際にも、被害に合うことなくその姿を保ち続けられた裏には、人目にはつかない日々の庭師の努力がありました。

夏は涼やかな日陰をもたらし、冬枯れの季節には鮮やかな緑で庭に色を添える。長く山田家を見守り続けてきた老松に、ぜひ会いに来てください。

山田家こだわり秘話（第四回）

人気はうどんだけにあらず。
今回は寒い季節にぴったりの
鍋料理へのこだわりを追求。

ほっこりあったか特製味噌仕立て。この冬は、讃岐風のちゃんこ鍋を

山田家の鍋といえば、しょうゆ味の「うどんすき」と味噌味の「山田家鍋」。冬に美味しい鍋物に、新たに「讃岐風ちゃんこ鍋」が加わりました。

「温かい鍋料理を、1人でも気軽に召し上がっていただきたい」との思いから、ひとりサイズの鍋に具材がセットされたちゃんこ鍋。鍋を囲むのが苦手な女性の方にもうれしい配慮です。3年がかりでブレンドした山田家オリジナルの讃岐風味噌は、讃岐の地になじんだ甘さが魅力。そこに山田家特製の肉団子、海老や鯛の海鮮と季節の野菜を入れて、アツアツをいただきます。

肉団子は国産豚ロースを使った贅沢な味わい。たっぷりの黄金しょうがに干しシイタケ、タマネギ、白ネギ、青ネギなど多彩な素材をプラス。シャキシャキとした食感を楽しめるレンコン、ピリリと隠し味の黒胡椒で、力強い味噌の味にもマッチした食感と味に仕上がっています。ひとつひとつ丁寧に手作りされたふっくら肉団子、旨味のギュッと詰まった味わいは東京の有名料理学校からレシピの問い合わせがあったほどだとか。

たっぷりの具材を楽しんだら、海老や豚、野菜の旨味が溶け込んだ特製味噌だしにうどんを投入。コシのあるうどんにさまざまな美味しさが相まって、お腹も心も満たされます。オプションでオーダー可能なご飯を入れて、雑炊として最後の一滴まで楽しむのも、この「ちゃんこ鍋」の楽しみ方。山海の旨味を、丸ごといただいてしまいましょう。

空気も冷たい寒い冬。アツアツの鍋をふうふうといただけば、寒さもなんだか一興と思えてきます。

冬の新定番をご賞味ください。

特製味噌だしと肉団子がうどんの美味しさを引き立てる「ちゃんこ鍋」をご家庭でも手軽に食べてほしいとの思いから誕生したセット。山田家特製「讃岐風ちゃんこだし」と肉団子、海鮮、うどんが入っています。野菜などの具材は、ご家庭でご用意ください。

送料無料

讃岐風ちゃんこ 味噌仕立て

商品番号 MC-2(2人前)　小麦 卵 えび 大豆 さば 乳

■ セット内容:豚肉、海老、瀬戸内の真鯛、特製豚だんご、蟹、わかめ、冷凍讃岐うどん×2人前、山田家特製「讃岐風ちゃんこだし」×2人前

……3,300円

※本製品は、冷凍便でお届けいたします。「うどんすき」とは違い、お届け先様に到着日の確認をいたしませんのでご了承くださいませ。

お歳暮のご贈答や、お手軽な手土産にどうぞ。

大切な方への贈り物に

純生讃岐うどん

釜ぶっかけの作り方

1. 3リットル以上のお水の入った鍋を沸騰させます。沸騰したところに「純生讃岐うどん」についている打粉を十分に落とし鍋に入れ、麺が浮き上がるまでお箸でゆっくりとほぐします。茹で時間の目安はお好みにもよりますが、約10分～13分くらいがおすすめです。(冷凍讃岐うどんは2分くらいが目安です)

2. その間に「本造り釜だし」を別に温め、お好みの薬味を用意します。讃岐では薬味に細ねぎ(浅葱)、生姜、すりごま、天かす、おろし大根が一般的です。

3. 茹で上がった麺の水気をざるでよく切り器に盛り、お好みの薬味をのせます。温めておいた「釜だし」をかけてよく混ぜてお召し上がりください。

4. 讃岐うどんの代名詞となった「釜ぶっかけ」の完成です。お好みによってすだち(レモン)を絞ってください。またトッピングに卵黄もオススメです。

Point!
お鍋の中のお湯は多めに。麺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、差し水は控えます。

商標登録 **釜ぶっかけ**

商品番号 **K-6** (6人前) 小麦 大豆 さば 卵 乳 えび

■セット内容:純生讃岐うどん2人前300g×3、本造り「釜だし」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。

純生 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。

手土産として

お手軽な手土産用として先様によろこばれるセット商品をご用意しました。

(2人前)

釜ぶっかけセット

商品番号 **K-2** (2人前) 小麦 大豆 さば 卵 乳 えび

■セット内容:純生讃岐うどん2人前300g×1、本造り「釜だし」×2、天かす、すりごま、ねぎ

……840円

(2人前)

純生讃岐うどん「かけだし」セット

商品番号 **B-1** (2人前) 小麦 大豆

■セット内容:純生讃岐うどん2人前300g×1、本造り「かけだし」×2

……630円

(4人前)

純生讃岐うどん 2種類の特製だしセット

商品番号 **F-4** (4人前) 小麦 大豆 さば

■セット内容:純生讃岐うどん2人前300g×2、本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各2個

……1,050円

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

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。乾燥うどんや半生うどんでは味わえないもっちり感と小麦の香りが特徴。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。大切な方への贈り物にも好適です。

送料無料

贈ってお得!! 届いて嬉しいギフト

お世話になったあの人へ。
家族や親しい人へ感謝の気持ちを伝えるために。
山田家特製送料無料ギフトをご用意いたしました。

（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

■セット内容：純生讃岐うどん1人前130g×8、本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各4個

……3,150円

商品番号 **C-14**（14人前） 小麦 大豆 さば

■セット内容：純生讃岐うどん1人前130g×14、本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各7個

……5,250円

（12人前）

純生讃岐うどん 2種類の特製だしの詰合せ

商品番号 **BB-8**（8人前） 小麦 大豆 さば 卵 乳 えび

■セット内容：純生讃岐うどん2人前300g×4、本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各4個、天かす、すりごま

……3,200円

商品番号 **BB-12**（12人前） 小麦 大豆 さば 卵 乳 えび

■セット内容：純生讃岐うどん2人前300g×6、本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各6個、天かす、すりごま

……4,200円

定番商品

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。

（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2人前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2人前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2人前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2人前300g×6、ぶっかけの汁2人前×6、ねぎ

……3,300円

（12人前）

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 えび 卵 乳 落花生

■セット内容：純生讃岐うどん2人前300g×6、本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各6個、醤油豆、天かす、すりごま、ねぎ

……5,000円

お歳暮のご贈答や、お手軽な手土産にどうぞ。

冷凍讃岐うどん

老舗の味をお楽しみください。

かき揚げうどんの作り方

1. 3リットル以上のお水の入った鍋を沸騰させます。沸騰した鍋に「冷凍讃岐うどん」を入れ、麺が浮きあがるまでお箸でゆっくりとほぐします。茹で時間の目安はお好みにもよりますが、約2～3分くらいです。
※その間にかき揚げをご用意ください。
茹で上がった後水気をよく切り、丼に移します。
2. あらかじめ作っておいた「かけだし」をかけ、熱々のかき揚げを盛り、薬味をのせて出来上がり！

Point！
かきあげを解凍後、トースターで軽く炙るのもオススメです。
本メニューは冷凍讃岐うどん、「ちょっと贅沢な詰め合わせ」と「四種の味の詰め合わせ」でお召し上がり頂けます。

定番商品

様々な味の冷凍うどんが楽しめる詰め合わせをご用意しました。

（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：冷凍讃岐うどん1人前230g×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：冷凍讃岐うどん1人前230g×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：冷凍讃岐うどん1人前230g×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）

2種類の特製だしと薬味のセット

商品番号 **YS-6**（6人前） 小麦 卵 えび 大豆 さば 乳

■セット内容：冷凍讃岐うどん1人前230g×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：冷凍讃岐うどん1人前230g×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：冷凍讃岐うどん1人前230g×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）

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

……5,000円

※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。

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

山田家の冷凍讃岐うどんは、茹でたてのうどんを瞬間冷凍。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。ご家庭でおいしいうどんを食べていただきたい、との思いから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。

送料無料

贈ってお得!!
届いて嬉しいギフト

お世話になったあの人へ。
家族や親しい人へ感謝の気持ちを伝えるために。
山田家特製送料無料ギフトをご用意いたしました。

薬膳 讃岐うどん

からだにしみいる健康仕込み

ともすれば忘れがちな、
日本人が昔から大切にしていた食材。
それは、いのちを守るエネルギーに
あふれています。
そんな先人の食の知恵を日常の食事へ。

(12人前)

四種詰合せ 冷凍讃岐うどん薬膳三昧

商品番号 **YZ-8** (8人前) 小麦 大豆 さば 蓬

■セット内容:冷凍讃岐うどん1人前200g×8、(蓬・黒穀・人参・ウコン各2食)、本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各4個

3,150円

商品番号 **YZ-12** (12人前) 小麦 大豆 さば 蓬

■セット内容:冷凍讃岐うどん1人前200g×12、(蓬・黒穀 各2食×2/人参・ウコン各2食×1)、本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各6個

4,200円

(12人前)

四種の味の詰め合わせ
(釜あげ・ざる・かきあげ・きつね)

商品番号 **RY-6** (6人前) 小麦 卵 えび 大豆 さば 乳

■セット内容:冷凍讃岐うどん1人前230g×6、本造り「かけだし」×4、本造り「釜だし」×2、特製「きつねあげ」×2、特製「かきあげ」×2、天かす

3,150円

商品番号 **RY-12** (12人前) 小麦 卵 えび 大豆 さば 乳

■セット内容:冷凍讃岐うどん1人前230g×12、本造り「かけだし」×8、本造り「釜だし」×4、特製「きつねあげ」×4、特製「かきあげ」×4、天かす

5,250円

(12人前)

冷凍讃岐うどん 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:冷凍讃岐うどん1人前230g×8、本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各4個

3,200円

商品番号 **RB-12** (12人前) 小麦 大豆 さば

■セット内容:冷凍讃岐うどん1人前230g×12、本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各6個

4,200円

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、いつもと違ったちょっ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にと、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

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。

（写真は4人前）

うどんすき

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

■セット内容：瀬戸内産活け〆の鯛、地鶏「瀬戸の赤どり」手造り「地鶏だんご」、海老、カニ、帆立貝、豚ロース、白菜、春菊（または三つ葉）、椎茸、えのき茸、豆腐、わかめ、餅、すだち、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
山田家ビッダーズ店(モバイルのみ) **ホームページ**
ビッダーズモバイルサイトはQRコードよりお入りください。

山田家モバイル

●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ることがございますのでご了承ください。
●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週間ほど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店・ビッダーズ店）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店・ビッダーズ店のみ）

●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、ご住所、お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・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

お店で愉しむ山田家の味。

山田家本店では、サイドメニューも
こだわり抜いた品をご提供しております。
季節限定の味は、お店ならではの愉しみ。

冬季新メニューが登場！

讃岐デンブクと牡蠣の天ぷら

大好評！冬季限定メニュー

讃岐では「トラフグに勝るとも劣らない」と
いわれる天然ナゴヤフグを、親しみを込めて
「讃岐デンブク」と呼びます。県外ほか数カ所でしか
水揚げされない希少な「隠れふぐ」と、
日本のエーゲ海と称される美しく豊かな海の
旨味がぎゅっと詰まった岡山県邑久産の
大粒牡蠣を贅沢に天ぷらにしました。

どうぞ、冬にしか出会えないこの味を
本店でお愉しみください。

編集後記

いつも山田家をご利用頂き、有り難うございます。

今号は山田家のシンボルである特別名勝「栗林公園」ゆかりの「松（クロマツ）」と、本店新メニュー、またお気軽にお取り寄せも出来る讃岐風で甘めの味噌仕立の「讃岐風ちゃんこ鍋」。そして本店限定、瀬戸内冬の味覚「讃岐デンブクと邑久牡蠣の天ぷらの盛り合わせ」を掲載させて頂きました。ぜひご覧くださいませ。

また、ご好評頂いております「送料無料コーナー」も充実いたしております。大切な方への贈り物に、またご自宅用にとお気軽にご利用くださいませ。

これからもうどん本陣山田家をどうぞよろしくお願いいたします。

次号もお楽しみに！

（山田家K・Y）

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
ビッダーズ店 ビッダーズモバイルサイトはQRコードよりお入りください。

山田家モバイル

●お申し込み・お問い合わせは
うどん本陣 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

Printing Naturally
PRINTED WITH SOY INK
この冊子は、環境にやさしい水なし印刷と大豆インキを使用しています。