

山田家

yamada-ya club

倶楽部

vol.

7

◎山田家こだわり秘話

釜上げ

おいしさの秘訣はタイミング。
小麦の風味を丸ごと味わう。

◎簡単うどんレシピ

自宅で味わうお店のメニュー

特集

讃岐の味を東京で。
スカイツリーでお出迎え

讃岐の味を 東京で。 スカイツリーで お出迎え



2012年5月。
東京スカイツリータウンで
山田家の味を
ご堪能いただけるように。

現在、着々と建設が進む東京の新名所・東京スカイツリー。建設中からすでに全国的に注目されている東京スカイツリーに併設される東京スカイツリータウン内の商業施設「東京ソラマチ」に『山田家』が出店することが決定しました。

山田家が県外の施設へ出店するのは、これが初めて。これまで多くの企業から出店の要請をいただくも多店舗展開で目が行き届かなくなるのを懸念して断ってきた山田家ですが、交通網の発展で東京と香川が近くなったことと、何より出店要請をいただいた方々の熱意を感じたことから、県外出店に踏み切りました。

山田家本店で味わう風情を期待して訪れるお客様がっかりさせない。それが出店を決めるにあたって、山田家が決意したこと。そのため店内は、本店同様、漆喰や燻瓦いんがわなどの本物の素材を贅沢に使用した重厚な内装に。テーブルは何十年も寝かしたケヤキの





2012年5月にオープンする東京スカイツリーの山田家新店舗(イメージ)



新店舗内観

古木を使って職人が丁寧に仕上げたもの。フルサービスで提供される料理は、盛付けられる器にももちろんこだわり、「老舗ならではの手打ちの技をご覧いただき、讃岐うどんの魅力をもっと広めたい」と厨房の位置も熟考。うどんを打つ姿がお客様から見えるように打ち台をガラス張りにしています。

本場の讃岐うどんを日本全国はもとより世界中の方に味わっていただきたい。その思いで、来年『うどん本陣山田家東京スカイツリータウン店』がスタートします。

山田家 こだわり 秘話 (第六回)

おいしさの秘訣はタイミング。
小麦の風味を丸ごと味わう。

釜上げ

釜の中で
ゆらゆらと踊る
できたてのうどんを
そのままいただく。

讃岐うどんを食べるのが初めての方には、あまり知られていない食べ方が「釜上げ」。(冷水で締め、せいろに玉置したうどんを再び湯煎し、お湯を張った器に入れる「湯だめうどん」とは違います)

「釜上げ」は、グラグラと湧いた釜の湯の中で踊るように茹で上げられているうどんを、一番ちょうどいいタイミングでサッと引き上げ、そのまま提供する食べ方。他のメニューでは、うどんを茹でる際、最後に流水でしっかりと締めますが、釜上げは火が通ったそのままの味を楽しむもの。水で締めていないため、小麦の甘さや旨味、ふんわりとしたもちっとした感じがダイレクトに伝わります。

一見、単純な食べ方に見える「釜上げ」ですが、実は熟練の技や細やかな配慮が必要なデリケートなメニュー。山田家のうどんは、釜に入れて茹で上がるまでに15分ほどの時間を有しますが、釜上げとして提供できるのは、その2〜3分前のほんの一瞬。そのタイミングを逃すと、次の釜のうどんが茹で上がるまで釜上げは作れません。というのも、釜上げは釜から上げてからも余熱で火が通っていくため、上げるタイミング



が早すぎると芯に粉っぽさが残り、遅すぎると火が通りすぎて柔らかくなり過ぎてしまいます。だから、うどんを上げるタイミングはまさに真剣勝負。うどんの柔らかさを指先で確かめ、一気に引き上げる。こうして生まれる釜上げは、作り置きできない味なのです。

また、さらりとしたお湯は、うどんを茹でたお湯とは思えないほどきれいに澄んでいます。水質はもちろんのこと、これは打ち粉にもこだわり、うどんをおいしく茹でるためお湯が粘らないような工夫がされているから。茹でるお湯にまで目を光らせてうどんのおいしさを追求するからこそ、山田家の釜上げの湯は透き通っているのです。

うどん職人の技と配慮でできあがったせつかくの釜上げが台無しにならないように、うどんが釜から上がる時間に合わせて配膳スタッフもスタンバイ。セットの天ぷらを揚げるタイミングももちろん合わせます。召し上がる瞬間においしさのピークがぴたり重なるようにご提供する山田家の「釜上げ」。どうぞ、その風味をご堪能ください。



カフェメニューに新作続々。
うどん以外にも山田家を楽しむ。

「うどんを食べた後にコーヒーが飲めれば...」「せつかくだから風情を感じながらゆっくり時間を過ごしたい」というご要望をいただいて生まれた山田家カフェ。特製のブレンドや抹茶ラテなど、お好みのドリンクを飲みながら和やかな時間をお過ごしいただけます。手作りのスイーツは週替わりでご提供。新メニューも続々登場していますので、お楽しみに。

※なお、繁忙期にはお休みさせていただくことがあります。どうぞ、ご了承ください。



ドリンクにはおまけ付き！
週替わりの
和スイーツが大人気♪



大切な方へのご贈答や、
お手軽な手土産にどうぞ。

純生讃岐うどん

釜あげうどんの作り方

- 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9分～12分くらいがおすすです。(冷凍讃岐うどんは2分くらいが目安です)
- 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、すりごまが一般的です。(天かすもオススメ)
- 茹で上がった麺を茹で汁と一緒に器にとり、一口ずつ温めた「釜だし」につけてお召し上がりください。讃岐ならではの「釜上げうどん」のでき上がりです。

Point!

お鍋の中のお湯はできるだけ多い方が、麺を入れたときのお湯の温度が急激に下がりにくく、美味しく作れます。同じお湯で何度も繰り返し茹でると、お湯に粘りが出て美味しく茹でることが難しくなります。新しいお湯を継ぎ足して茹でることをおすすめします。また、火力は強めて調節し、お鍋にはできるだけ差し水をしていない方が美味しく作れます。



家族みんなであつたか
釜あげうどん

登録商標 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」を「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。

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。



登録商標 釜ぶっかけ

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**



純生讃岐うどん 本造り「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**



純生讃岐うどん 2種類の本造りだしセット

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 遺伝子 (当工場ではそば粉は使用していません。)

※天かすを同梱させていただいている商品につきましては、天かすと同じ製造ラインで「えび」を含む商品を製造しておりますので、原材料には含まれておりませんが、「えび」のアレルギ表示をしております。
※麺と同じ製造ラインで蓬を含む製品を製造しております。



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



(14人前)

純生讃岐うどん (個別包装) 2種類の本造りだしセット

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種類の本造りだしの詰め合わせ

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**

贈
っ
て
お
得
!!
届
い
て
嬉
し
い
ギ
フ
ト

お世話になったあの方へ、
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。

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**



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 桜花生

■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、
ご自宅用にどうぞ。

冷凍讃岐うどん

卵とじうどんの作り方

1. 卵とじの具を準備します。「本造りかけだし」を鍋にかけ、記載の方法で出汁を作ります。その中へ食べやすい大きさに切った鶏肉と玉ねぎをいれ、中火で煮込みます。軽く沸騰したら弱火に。玉ねぎからも水分が出ますが、出汁が濃くならないように注意してください。
2. その間にうどんを準備。作り方は「冷凍讃岐うどん」外袋裏に記載の作り方をご覧ください。(純生うどんご使用の場合はそちらの裏面をご覧ください。)
3. 茹で上がったうどんをザルに取り、流水で揉み洗います。しっかりと洗いコシが出るまでしめてください。
4. 表面がツルツルになりぬめりが取れたら水気を切り、ザルに取っておきます。あらかじめ準備しておいた具と出汁の入った鍋を強火にし、沸騰してきたら麺を入れてください。再び沸騰してきたら麺だけを器に取り出します。その後、鍋を強火で温め、再沸騰したら溶き卵を入れ火を消します。鍋の中をゆっくりとかき混ぜ卵が半熟になれば麺の入った器に盛り付けてください。三つ葉を添えて卵とじうどんの完成です。

Point!

具を煮込む際は強火にすると煮崩れし、鶏肉が固くなりますので注意。コトコトとゆっくりと煮込んでください。



卵とじうどん
ふんわりたまごで

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)

2種類の本造りだしと 菜味のセット

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



(12人前)

大きな海老天ぶらと 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、
海老天ぶら×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、
海老天ぶら×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、
海老天ぶら×6、きつね×6、ねぎ
.....6,300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 鶏 (当工場ではそば粉は使用しておりません。)

※天かすを同梱させていただいている商品につきましては、天かすと同じ製造ラインで「えび」を含む商品を製造しておりますので、原材料には含まれておりませんが、「えび」のアレルギー表示をしております。
※麺と同じ製造ラインで蕎麦を含む製品を製造しております。



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。

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 (ざる・釜あげ・きつね・かきあげ)

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種類の本造りだしセット

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**

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方へ。
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。



(4人前)

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。

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。



おもわず笑顔が
こぼれる贈り物。

讃岐風ちゃんこ



(2人前)

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」と豚だんご、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)

.....3,300円

■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

※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。

「ちょっと特別な贈り物……」
「久しぶりに集まる友人と……」
そんなお客様に好評な山田家名物の鍋“贈り物”。

豪華な食材が詰まったセットは、開けた瞬間、思わず笑顔になる贈り物。

大切なあの方へ、またご家族、ご友人とぜひお楽しみください。

「うどんすき」はお届けしてすぐにお召し上がり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

「讃岐ちゃんこ」は讃岐風白味噌仕立て。ちよつと甘めに仕上げ、山海の幸と白味噌に負けないうこだわりの豚だんごが詰め合わされています。(一緒にお召し上がりいただくお野菜はお好みでご用意ください) うどんすきとはまた違った楽しみ方ができる贅沢なセット。こちらは冷凍便でお届けいたします。

山田家自慢の讃岐うどんがすべて入った贅沢なセット。旬の味を冷蔵便でお届けいたします。

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>

山田家ビッターズ (au one) 店ホームページ

ビッターズ (au one) 店はQRコードよりお入りください。

- 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。

山田家モバイル



■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でき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、代金引換がクレジットカード決済 (インターネット各店) 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 (インターネット各店のみ)



- 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。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

弊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、ご注文時にお申し付けください。

●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、弊社までご連絡ください。
●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員についても、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

東京で 讃岐の味を。



山

田家が来春出店予定の
東京スカイツリー。平成

23年3月、完成予定の高さが
634メートルに到達いたしま
した。

この世界一の高さの自立式電
波塔は、法隆寺五重塔にも通ずる
日本の伝統的な建築技術を応用
したもの。その東京スカイツリー
を中心に東京ソラマチ、イースト
タワー、水族館、プラネタリウムな
どが集まる複合施設を東京スカ
イツリータウンと呼称します。

当店、東京スカイツリータウン店
はその東京ソラマチ6階に出店
いたします。来年5月の開業に
向けて工事も順調に進んでおり、
東京でありながら登録有形文
化財の讃岐本店と同じような
重厚感のある店作りを目指し
日夜励んでおります。どうぞご
期待くださいませ。

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。



●お申し込み・お問い合わせは

田家本舗 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キを使用しています。