山田家 倶楽部

yamada-ya club

vol. 8

【特集】

讃岐から東京へ。スカイツリーでお会いしましょう。

【山田家こだわり秘話】

東京ソラマチ店の味 ご提供するのは、いつもと同じ「山田家」の味

田 うどん本陣 山田家

讃岐から東京へ。

スカイツリーでお会いしましょう。

日本中の注目を集めてオープンした東京スカイツリー。羽田空港から京急・都営浅草線で最寄りの押上駅（スカイツリー前）まで直通42分、そのアクセスの良さから東京近郊だけでなく各地から多くの観光客が訪れています。東京スカイツリーのある押上は、歴史と文化の街・浅草からもほど近い下町情緒あふれる場所。浅草からは隅田川を眺めつつ散策がてら歩くことも可能です。

世界一の高さを誇る東京スカイツリーに併設されるのが「東京スカイツリータウン」。押上駅とスカイツリー駅（旧業平橋駅）をつなぐ全長４００ｍの”新しい下町“に、ファッションやライフスタイル雑貨など３１２もの多彩な店舗が入った「東京ソラマチ」がオープンしています。

2012年5月22日。東京スカイツリータウン内ソラマチに「山田家」がオープンいたしました。

『山田家』が今回、ソラマチ店として出店したのは6階のカジュアルダイニングフロア。スカイツリーの担当者が各地を歩き厳選した全国の名店が並ぶエリアにあります。そこに四国の『山田家』そのものが現れたかのように感じていただけるよう、内装にも徹底してこだわりました。主にケヤキを使用した重厚感のあるテーブルや椅子はすべてオーダーメイド。壁も本物の漆喰を使うなど、江戸時代の雰囲気漂う民芸調の店舗は、きっと本店の店構えをご存知の皆様にもご満足いただけるはず。

窓の外には運河が流れ、東京の下町風情を存分に感じていただける東京スカイツリータウン内の『山田家東京ソラマチ店』。東京近郊にお出かけの際は、ぜひお立ち寄りのほど。

山田家 こだわり秘話

東京スカイツリータウン「東京ソラマチ」に出店した『山田家 東京ソラマチ店』。そのメニュー構成は、本店と比べて若干少ないものの内容と質は本店同様です。『山田家』の看板メニューであるざるぶっかけや釜ぶっかけはもちろん、天ぷらの付いた釜ぶっかけ定食や上定食、讃岐の名物郷土料理である押し寿し、山田家名物の焼鯖寿しもご提供。讃岐うどんには昔から欠かせない、おでんもご用意しています。その理由は、東京でも四国・讃岐にある『山田家』の味を、との思いから。本店を訪れたことのあるお客様にもご満足いただけ、東京で初めて食べた方に「本店に行ってみたい」と思っていただければと、徹底して内容にこだわりました。

東京ソラマチ店の味
ご提供するのは、いつもと同じ「山田家」の味

肝心の麺は、山田家特製の小麦粉で作った生地を、修行を重ねて独自の製法を身につけた職人がお客様の目の前で次々と打っていきます。昔ながらの足踏みや手打ち、包丁切りで生まれる、山田家ならではのもっちりとした麺。釜から茹で上げたばかりのツヤツヤのうどんを召し上がっていただきます。温かいうどんにはかつおがふわっと香る優しい味のだしを合わせ、冷たいうどんのつけだしは、イリコ、昆布、かつお節を使っただしを熟成させたものを使用。「本店で食べ

本場の讃岐うどんを東京でも食べてほしいから「本店と同じ味」を追求。

るのと同じ！」と言っていただけるように素材も全て吟味しました。

また、東京ソラマチに出店した四国内の飲食店は『山田家』だけ。そこで『東京ソラマチ店』では、四国のおいしいお酒を知ってもらいたいと讃岐生まれの酒米を使用した香川の地酒「純米さぬきよいまい」や徳島特産のすだちを使った「すだち酒」、四万十川上流でとれる生栗を使った栗焼酎「ダバダ火振」など四国四県の名酒も集めました。

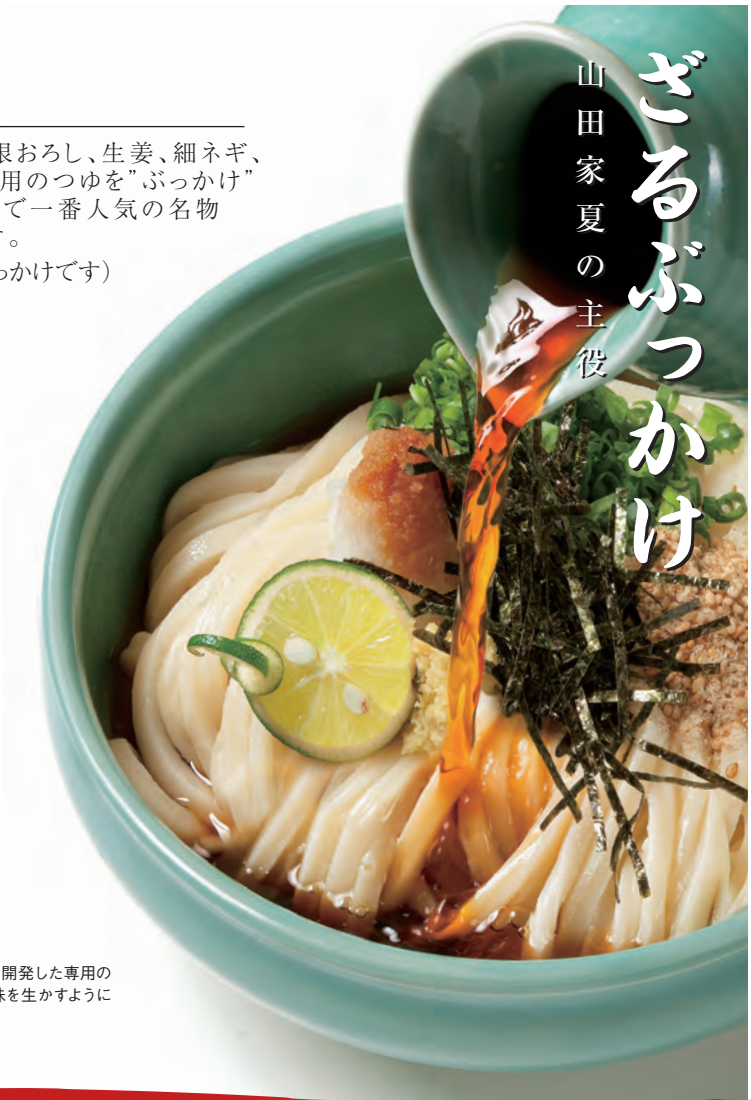
東京に住まう香川出身のお客様に懐かしい故郷の味を楽しんでいただいたり、本物の讃岐うどんを堪能いただき四国を訪れるきっかけになったり。風情ある店内でおでんやしょうゆ豆をつまみに四国のお酒で一杯楽しんでいただくなど。江戸ならではの粋な楽しみ方で、『山田家』の味をぜひご堪能ください。

大切な方へのご贈答や、
お手軽な手土産にどうぞ。

純生（じゅんなま）讃岐うどん

こだわりのだしと
厳選した薬味で味わう

冷やして仕上げたシコシコのうどんに、大根おろし、生姜、細ネギ、すりゴマ等と天かすをのせ、上からつけ麺用のつゆを”ぶっかけ”てから、豪快に混ぜて食べる。今では讃岐で一番人気の名物となった山田家発祥のお召し上がり方です。
（湯を切った釜揚げ麺で熱々に仕上げると釜ぶっかけです）



登録商標 **釜ぶっかけ（ざるぶっかけ）**

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。

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。

※K-2、B-1、F-4には熨斗をお付けすることはできません。

登録商標 **釜ぶっかけ（ざるぶっかけ）**

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 落花生（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。

（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

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 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

お中元のご贈答や、
ご自宅用にどうぞ。

冷凍讃岐うどん

梅わかめうどんの作り方

1. 3リットル以上のお水が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」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。
湯で時間の目安はお好みにもよりますが、約12～15分くらいです。
（冷凍讃岐うどんの場合は約2～3分くらいが目安です）

3. その間にわかめと梅干を用意します。特にわかめは戻すのに時間が掛かるためご注意ください。

2. 茹で上がった後水気をよく切り、丼に移します。あらかじめ作っておいた熱々の「かけだし」をかけ、わかめ、梅干しをのせ、薬味をのせて出来上がり。

Point！
麺を茹でるときに火力は強めで吹きこぼれそうになれば火力を調整してください。また、麺の詳しい調理方法は、商品裏面の”お召しあがり方“をご覧ください。
一般的にわかめは塩蔵物、乾燥物とありますが、比較的肉厚なものがシコシコと食感が良く美味しく頂けます。本店でも使用している渦潮で有名な徳島県鳴門産のものがオススメです。

（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24ヶ月。

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

（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

特定原材料表示 えび かに 小麦 卵 乳 さば 大豆 鶏肉 豚肉 蓬（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蓬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。

暑い時こそ熱い鍋。

「夏のご挨拶に、ちょっと特別感のある贈り物を…」「遠方の家族が集まるお盆の時期には、贅沢なうどんを楽しみたい」そんな時、おすすめしたいのが、山田家のうどんすき。届いてすぐに召し上がっ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でお届けします。

うどんすきは、冬の料理というイメージですが、冷房の利いた部屋で冷たいビールとともに食べる鍋はなんともオツなもの。冷房の完備された昨今では、知らず知らずのうちに体が冷えていて、ふうふうと熱いうどんを食べるのがなんとも嬉しい、とのお声もいただいております。

山田家自慢のうどんに香り豊かな本造り「うどんすきのだし」と、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。

（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、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（au one）店ホームページ
ビッダーズ（au one）店は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（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

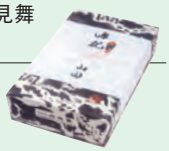
弊社からのカタログやダイレクトメールなどの送付を希望されない場合や、お客様のお名前、ご住所、お電話番号などの訂正につきましては、お手数ですが、弊社までご連絡ください。

のし紙について

のし紙をご希望の方は、ご注文時にお申しつけください。
※一部対応出来ない商品もございます。

●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

阿波おどりと鱧（はも）の天ぷら

気性が荒く育てにくいことで知られる軍鶏（シャモ）を父に持つ地鶏「阿波尾鶏」と夏を代表する味覚、瀬戸内海産の「鱧（ハモ）」を天ぷらに。

ジューシーで深い味わいと弾力が魅力の阿波尾鶏には肉の旨味を引き出す山椒塩を、また瀬戸内で育った鱧は香り豊かな青紫蘇で巻き、こちらは爽やかに梅塩で。お口直しには唐辛子の王様で知られる京の伝統野菜「甘長とうがらし」を添えました。（甘長とうがらしは辛味はありません）夏の魅力あふれる山田家の新しい味をご賞味下さい。

編集後記

いつも山田家をご利用いただき有り難うございます。

今号はうどん本陣山田家にとっても大きな節目となる「東京ソラマチ店（東京スカイツリータウン内）」を紹介いたしました。高松にある本店、また東京ソラマチ店にいらっしゃるお客様に同じようにくつろいでご利用いただけるように、うどんや天ぷらはもちろんの事、器、机、内装、書画、また接客においても本店のイメージをそのままスカイツリーへ。東京近郊へお越しの際は是非ご来店下さいませ。スタッフ一同お待ちしております。

また、冬季の人気メニュー「讃岐でんぶくと邑久牡蠣の天ぷら」に引き続き、今夏は新しく「阿波おどりとハモの天ぷら」をご用意いたしました。夏バテの季節にスタミナ抜群の地鶏とハモの組み合わせに、伝統野菜「甘長とうがらし」を添えました。どちらも当店こだわりの山椒塩、梅塩でお楽しみ下さい。

次号もお楽しみに！

うどん本陣 山田家（やまだや）

【本 店】
〒761-0121 香川県高松市牟礼町牟礼3186
Tel.0120-04-6522　Fax.0120-45-7419
Tel.087-845-6522（NAVIの方はこちらへ）
◎本店営業時間 10：00～20：00
◎通販受付時間 9：00～17：00

【東京ソラマチ店】NEW!
東京スカイツリータウン・ソラマチ6F
Tel.03-5809-7023

【インターネットからのご注文はこちら】
●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。

Waterless 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。