

山田家

yamada-ya club

倶楽部

vol.
12

足で踏む
手で揉み、
手で打つ。





足で踏む、
手で揉み、
手で打つ。

手の平に麺が 語りかけてくる。

温度や湿度など些細な環境の変化で、
熟成具合が変わる。

「小麦粉と塩と水」

シンプルな素材を使ううどんの難しさはそこにあります。

山田家でよくお客さまから声をかけていただくのが

「朝食べても夜食べても味にブレがないね」というお言葉。

本店の営業時間は十時から二十時。

実は当たり前のようで、これが本当に難しいことなのです。

だからこそ、山田家で徹底しているのが

「足踏み・菊練り・手打ち」。

手作業を行ううちに麺がどんな状態か

感じとれるようになるのです。

それはいわば、麺との対話。

麺の声を聞きながら、今日も職人たちが
うどんをつくり続けています。



足踏み、菊揉み、 そして手打ち。



讃

岐うどんの持ち味は、滑らかな表面と、断面がしっかりと鋭く上がった半透明の麺。そこから生み出された麺のつるつと喉越しがよくもつちりとした弾力の食感は、手打ちならではのものの。というのも、讃岐うどんの麺というのは大麥デリケートだから。夏と冬で、塩加減、水加減が異なることは、よく耳にするかと思いますが、例えば朝一番に打った麺と、二番目の麺、打つ時間にして十分しか違わなくても、生地の状態は変わってくるのです。

刻々と変化する熟成具合など、機械ではなかなか見ることができない生地の状態をしつかりと見極めながら打つことができる。だから、山田家では職人が日々「足踏み・菊揉み・手打ち」を続けています。手や足を使って作業をすることで、徐々に生地の状態がわかるように。生地の感触を足で感じながら、負担をかけないように優しく縦と横からしつかり鍛えたら、次は菊揉みで円状に圧力をかけ、グルテンの層を複雑にしていけます。そうして鍛え上げられた麺を、さらにどこまで打てばよいか確認



皆さまに
ご満足いただくために
徹底して技にこだわる。



しつつ、手打ちでなめらかな麺へと仕上げていきます。これらのどの工程であつても無理な力を加えるのは厳禁。麺の表面が荒れ、気泡が入ってしまい喉越しが悪くなったり、茹でた際に麺がブチブチとちぎれる原因になるのです。山田家では約20名のベテラン職人が、交替で常にてきたて打ちたての麺を提供。お客様へ提供する時間帯に合わせて塩の濃度や熟成温度を管理しつつ、工程や時間を調整します。気温や湿度によつてもさまざまに変わるその工程は何通りと言えるものではなく、すべては身に付けているもの。「いつ食べてもブレがない」と感じているだけのような細部まで配慮してつくり上げています。



そうそう、もちろん素材にもこだわりが。山田家で使っている小麦は本業の方でも「幻の小麦」と呼ばれているもの。製法と素材が相まって、皆さまにご満足いただける麺をつくっています。この「幻の小麦」については、また次の機会にご紹介を。

あの、のどごしをご家庭でも。

山田家を持ち帰る、 純生讃岐うどん。

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。



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。

すべて普通便にてお届けいたします。

賞味期限は製造日より55日。

ただし安全検査(約10日間)後に出荷いたします。



登録商標 釜ぶっかけ(ざるぶっかけ)

2人前 [商品番号 K-2] 900円

純生讃岐うどん2人前300g×1、本造り「釜だし」×2、山田家特製すりごま、天かす、ねぎ

小麦(大豆) さば 卵 乳 えび ごま



登録商標 釜ぶっかけ(ざるぶっかけ)

6人前 [商品番号 K-6] 3,400円

純生讃岐うどん2人前300g×3、本造り「釜だし」×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

小麦(大豆) さば 卵 乳 えび ごま

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。
※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

讃岐うどん

お土産・ご贈答に
じゅん さん



ざるぶっかけ

ざるぶっかけうどんは、K-2、K-6、F-4、F-12、C-8、C-14、BB-8、BB-12 などでお召し上がり頂けます。

山田家特製 本造りだし

鹿児島県枕崎産の鰯節と北海道南産の真昆布。そのほか鰯節と鯖節など厳選された素材からじっくりと旨味を煮出して仕上げた、風味豊かな「本造りだし」。香り高いそのつゆはうどんだけではなく、そうめん、蕎麦、寄せ鍋、煮物等のベースにもご利用できるおすすめの逸品です。合成保存料を使用せず、しかし香りや旨みを損なわないよう特殊な充填方法で使いやすいように1人前ずつパックしております。山田家自慢のだしをどうぞご賞味下さいませ。



そのままでうまい、
釜だし。

湯を切った釜揚げ
めんにかければ
「釜ぶっかけ」



つけめんつゆとして使えば
「釜揚げうどん」や「ざるうどん」



まさにかける
だけでうまい、
かけだし。

温かいめんに
そのままかければ
「ぶっかけうどん」



【アレルギー表示】

(えび) (かに) (小麦) (卵) (乳) (さば)
(大豆) (鶏肉) (豚肉) (落花生) (そば)

※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」を含む商品も製造して
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。

※鶏と同じ製造ラインで鶏を含む製品を製造しております。

送料無料

※送料無料商品は北海道・沖縄にお届けの場合、
別途 500 円頂戴致します。



ちょっと贅沢な詰め合わせ

12人前 [商品番号 F-12] 5,400円

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
(小麦) (大豆) (さば) (落花生)



純生讃岐うどん (個別包装)
2種類の本造りだしセット

8人前 [商品番号 C-8] 3,240円

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
(小麦) (大豆) (さば)

14人前 [商品番号 C-14] 5,400円

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
(小麦) (大豆) (さば)



純生讃岐うどん
2種類の本造りだしの詰め合わせ

8人前 [商品番号 BB-8] 3,300円

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
(小麦) (大豆) (さば) (卵) (乳) (えび) (そば)

12人前 [商品番号 BB-12] 4,320円

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
(小麦) (大豆) (さば) (卵) (乳) (えび) (そば)



純生讃岐うどん
本造り「かけだし」セット

2人前 [商品番号 B-1] 650円

純生讃岐うどん2人前300g×1、本造り「かけだし」×2
(小麦) (大豆)



純生讃岐うどん
2種類の本造りだしセット

4人前 [商品番号 F-4] 1,080円

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
(小麦) (大豆) (さば)



純生讃岐うどん

(12人前)

4人前 [商品番号 A-2] 1,200円

純生讃岐うどん2人前300g×2、
ぶっかけの汁2人前×2、ねぎ
(小麦) (大豆) (さば)

6人前 [商品番号 A-3] 1,750円

純生讃岐うどん2人前300g×3、
ぶっかけの汁2人前×3、ねぎ
(小麦) (大豆) (さば)

8人前 [商品番号 A-4] 2,300円

純生讃岐うどん2人前300g×4、
ぶっかけの汁2人前×4、ねぎ
(小麦) (大豆) (さば)

12人前 [商品番号 A-6] 3,400円

純生讃岐うどん2人前300g×6、
ぶっかけの汁2人前×6、ねぎ
(小麦) (大豆) (さば)

茹でたてを瞬間冷凍。

本店の味を ご家庭で！

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。

山田家の冷凍セットは、
すべて送料無料！！

※送料無料商品は北海道・沖縄に
お届けの場合、別途500円頂戴致します。
冷凍商品送料無料は山田家倶楽部
掲載商品に限ります。

賞味期限はマイナス18℃以下で
製造日より24ヶ月。

【アレルギー表示】
えび かに 小麦 卵 乳 そば
大豆 鶏肉 豚肉 落花生 ごま

※当工場ではそば粉は使用しておりません。

※天かすと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
冷凍
讃岐うどん

ご贈答・お取り寄せに



かきあげうどん



天ぷらうどん

きつねうどん



送料
無料

大きな海老天ぷらと 特製きつねのセット

(8人前)

4人前 [商品番号 DX-4] 3,000円

冷凍讃岐うどん1人前230g×4、本造り「かけだし」×4、
海老天ぷら×2、きつね×2

小麦 大豆 卵 えび

8人前 [商品番号 DX-8] 5,000円

冷凍讃岐うどん1人前230g×8、本造り「かけだし」×8、
海老天ぷら×4、きつね×4

小麦 大豆 卵 えび



送料
無料

四種の味の詰め合わせ (ざる・釜あげ・きつね・かきあげ)

(10人前)

6人前 [商品番号 RY-6] 3,240円

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

小麦 大豆 さば 卵 乳 えび 鶏

10人前 [商品番号 RY-10] 5,000円

冷凍讃岐うどん1人前230g×10、
本造り「かけだし」×6、本造り「釜だし」×4、
特製「きつねあげ」×3、特製「かきあげ」×3、天かす

小麦 大豆 さば 卵 乳 えび 鶏



送料
無料

冷凍讃岐うどん 2種類の本造りだしセット

(12人前)

6人前 [商品番号 RB-6] 3,000円

冷凍讃岐うどん1人前230g×6、
本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各3個、天かす

小麦 大豆 さば 卵 乳 えび

12人前 [商品番号 RB-12] 5,000円

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、天かす

小麦 大豆 さば 卵 乳 えび



送料
無料

冷凍 讃岐うどんすき

(4人前)

2人前 [商品番号 USR-2N] 7,560円

4人前 [商品番号 USR-4N] 12,960円

冷凍讃岐うどん、本造り「うどんすきのだし」、
真鯛(瀬戸内海産)、足赤えび(徳島県産)、
豚ロース(国産)、鶏肉(阿波尾鶏)、手造り鶏だんご(地鶏)、
白菜、ねぎ、しいたけ、春菊、すだち、人参

えび かに 小麦 卵 大豆 鶏肉 豚肉 さば

※冷凍うどんすきの賞味期限は製造日より12ヶ月



送料
無料

冷凍讃岐うどんと 天ぷらの詰め合わせ

(8人前)

4人前 [商品番号 RTE-4] 3,800円

冷凍うどん230g×4、本造り「かけだし」×2、
本造り「釜だし」×2、上天×2、瀬戸内の小海老天×1、
鯛天(瀬戸内海産「真鯛」入り)×2

小麦 大豆 さば 卵 えび 鶏

8人前 [商品番号 RTE-8] 5,400円

冷凍うどん230g×8、本造り「かけだし」×4、
本造り「釜だし」×4、上天×2、瀬戸内の小海老天×3、
鯛天(瀬戸内海産「真鯛」入り)×3

小麦 大豆 さば 卵 えび 鶏



送料
無料

香川県産小麦「さめぎの夢2009」使用 冷凍讃岐うどん 本造りだしの詰め合わせ

(12人前)

6人前 [商品番号 MRE-6] 3,000円

冷凍讃岐うどん1人前200g×6、
本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各3個、天かす

小麦 大豆 さば 卵 乳 えび

12人前 [商品番号 MRE-12] 5,000円

冷凍讃岐うどん1人前200g×12、
本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各6個、天かす

小麦 大豆 さば 卵 乳 えび

名物を、贈る。

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、またハレの日に
ご家族でぜひお楽しみください。



冷蔵

讃岐うどんすき

2人前 [商品番号] **US-2** 6,000円
3人前 [商品番号] **US-3** 8,750円
4人前 [商品番号] **US-4** 11,850円

**定番
名物**

【商品内容】

讃岐うどん、本造り「うどんすきのだし」、瀬戸内産活け締めのお鯛、
地鶏「阿波尾鶏」、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

（えび）（かに）（小麦）（卵）（大豆）（鶏肉）（豚肉）（さば）

生ものですので到着後、お早めにお召し上がりください。



本商品は具材に新鮮な魚介類・肉類を使用しておりますので、ご注文の際、お届け日時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ご注文者 ご住所・電話 ②お届け先 ご住所・電話
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>

- 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、限定商品や送料無料商品、ポイント付与など
更にお得な企画を随時開催しています。

■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	500円	700円
本州・九州	800円	1,000円
北海道・沖縄	1,500円	1,700円

- 異なる温度帯の商品は同梱出来ません。
●冷凍・冷蔵便の送料無料商品は同梱出来ません。
●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。

送料無料の商品で、北海道・沖縄へのお届けの場合、
別途500円頂戴いたします。

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、運送会社のドライバー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。
●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 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**

編集後記

この度、本年4月1日の消費税増税に伴い商品の価格改定を致しました。

弊社では今までも小麦の価格、運賃の高騰等に対して、価格維持に努めてまいりましたが、この度の消費税改定については苦渋の決断をせざるを得ませんでした。

山田家と致しましては、影響を最もうけた冷凍商品を中心に、今までと変わらず安心してご利用いただけるようセット内容を見直し、魅力のある商品になっております。どうぞ御覧ください。

うどん本陣山田家は、これからも「安心・安全」とお客様の側に立った「サービス向上」をテーマに、スタッフ一同全力で取り組んで参る所存でございます。

今後とも、うどん本陣山田家をよろしく願いいたします。

この春より魅力的な
**新メニュー
登場!!**



瀬戸内の風味を感じいただける
「地えびと水菜のかきあげ」をはじめ、
甘ダレが最高に美味しい「穴子棒寿し」。
また、トッピングメニューも充実!
「とろろ」や紀州産の「南高梅」等、
こだわりの一杯が楽しめます♪
より魅力的な山田家へどうぞお越しくださいませ(*^^)/



田うどん本陣 やま だ や 山田家

【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 (ナビの入力はこちら)
◎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】

東京スカイツリータウン・ソラマチ6F
Tel.03-5809-7023
◎営業時間 11:00~23:00 (L022:30)

【インターネットからのご注文はこちら】

- 楽天市場店 <http://www.rakuten.co.jp/yamada-ya/>
- Yahoo店 <http://store.shopping.yahoo.co.jp/yamada-ya/>

【Facebook うどん本陣山田家】

- 本店 <http://www.facebook.com/udon.yamadaya>
- 東京ソラマチ <http://www.facebook.com/yamadayatst>



Twitterもやっています!
@yamadayatst

うどん本陣 山田家 東京ソラマチ店



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。