

山田家

yamada-ya club

倶楽部

vol.
13



根強いファンを持つ
上天ぷらうどん。

【山田家こだわり秘話】
山田家の天ぷらが
お客さまに愛される理由。
邦坊なくして山田家なし。

根強いファンを持つ上天ぷらうどん

「これぞ海老の天ぷら！」

と喜ばれる迫力の大きさと

天然ならではの弾力感！

山田家の数あるメニューの中でも、一度食べたお客さまからまた次も、と根強いファンになってくださるのが、上天ぷらうどん。

多い日には1日150杯以上も出ることもあり、これは単品で1000円近くする価格帯のメニューでは異例。なかには「山田家のこの海老の天ぷらを食べたら他では食べられん」とまで言ってくくださる方もいらつしやる、山田家自慢のメニューです。

多くのお客さまに喜んでいただいているのには、もちろん理由があります。それはやはり、天ぷらへのこだわり。まず、どんぶりから豪快にはみ出した海老天ぷらの大きさに、多くのお客さまが目を見張られます。

注文を受けてから揚げる天ぷらは、常に揚げたて。厨房の中でうどんにのせた瞬間にはジュワツという音が聞こえます。出汁に浸かった状態で運ばれてくるのに、サクサクとした食感が楽しめるのはそのためです。

箸で持ち上げるのもやつとの大きさの海老の天ぷらは、食べごたえ抜群。噛んだ瞬間、コリコリッとした天然海老ならではの弾力を感じます。

上天ぷらうどん、
海老の秘密。



市場では手に入りにくい
幻の天然海老を使用。
だから、美味しい!と喜んでいただけます。

実は現在、山田家には、上“天ぷらうどん”しか存在しません。それは数年前のメニュー改定時まで話はさかのぼります。

それまでも、国内の市場で手に入る最大サイズの海老を使用した、天ぷらうどんを提供してきましたが、さらに上質のものをと探していた私たちが出会ったのが、赤道直下だけでしかとれない幻の天然海老でした。希少であることからなかなか国内の市場には出回らないこの海老を試食したところ、その“コリコリッ”とした驚きの食感と味に感動。車海老など同時に試食した海老と比較しても、筋肉の繊維がしっかりとわかるその歯ごたえ、口のなかで弾むような弾力感は抜群でした。サイズを大きくみせるため余計な加工処理をされていたり、養殖された海老が多いなか、この食感は天然ならでは!豊饒な海で育ったからこそその深い味わいもほかにはないものでした。そこで、一定量を確保できるように交渉を重ね、上天ぷらうどんに使用したところ、そのあまりの美味しさに注文が集中。そのため、メニューが上天ぷらうどんだけとなったのです。捕ってすぐに船上で活き締めにし、鮮度を保つため急速冷凍して日本へ。そして、ここ山田家の厨房でさばき提供している自慢の海老です。

幻の天然海老を使った山田家の上天ぷらうどん、ぜひ一度ご賞味いただければ幸いです。



山田家
こだわり秘話

山田家の天ぷらが お客さまに愛される理由。

天ぷらの御注文は
ご来店人数の
半数近くに！

天ぷらうどんに代表されるように、天ぷらは山田家にとって決して手を抜くことはできない重要なメニュー。本店、東京ソラマチ店ともに多くのお客さまから高いご支持をいただいている天ぷら付の定食をはじめ、天ぷら盛り合わせ、季節の天ぷらなどをあわせますと、実にご来店いただくうちの半数近くのお客さまが天ぷらを注文してくださっています。

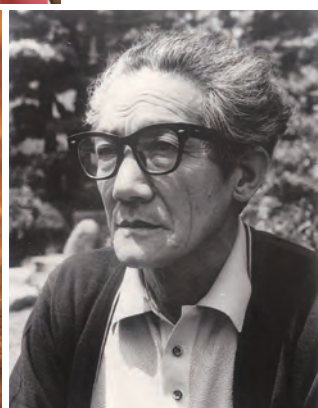
一つひとつの食材にこだわりを持って厳選し、揚げ置きせずに注文を受けてから揚げる山田家の天ぷら。専門誌の天ぷら特集にも取り上げられるほど業界においても注目されるほどに。

この天ぷらへのこだわりを持つ理由を探ると、創業前までさかのぼります。それは、創業者の伯父である画家・和田邦坊からの助言のひとつ。当時、邦坊が山田家開業にあたってさまざまな助言をしてくれたなかには、「天ぷらは揚げたてでないといかん」というものがあったのです。「自分が納得するまで開店させない」と徹底したこだわりを求めた邦坊の助言を守り続けた今、山田家の天ぷらは多くのお客さまに喜ばれ続けています。



豪放磊落、昭和の粹人
ごうほうらいらく
わだくにぼう

和田邦坊



山田家
こだわり秘話

邦坊なくして
山田家なし。

和田邦坊は、大正から昭和にかけて政治風刺漫画や小説で活躍した香川出身の画家。地元・香川では「名家かまど」や「灸まん」などの商業デザインでもおなじみです。そして、この邦坊こそ、山田家創業にあたって多くの反対があつたなかで「これだから常識人は困る」と一喝してくれた、山田家創業の隠れた立役者でした。

地元で作品を常設する美術館もあるほどの偉人でありながら、気持ちのいいほどの豪傑さが魅力だった邦坊。店に訪れては提灯などの備品にいきなり直接絵を描き始め、「風化したらまた描いてやるわ」と言い放った豪放磊落なエピソードも。また、当時は山田家の「家」を「や」と読む習慣がなかったため「やまだけ」と呼ばれてしまうと相談した時には「包装紙だけ『山田屋』にすればいい」と包装紙をデザイン。そのため今でも山田家の包装紙は『山田屋』と書かれており、時折お客さまから類似のお店ができているとご心配いただくほどです。

小さなことにこだわらず、大義を見た豪快な和田邦坊。彼なくしては、山田家は存在しえません。

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) そば 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) そば 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。

※「K-6」は「かに」を含んではおりませんが、「かに」を含む製造ラインで製造されております。

※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。

山

讃岐うどん

純生

お土産・ご贈答に
じゅん 生



釜あげうどん

※「本造り釜だし」の入っている K-2、K-6、F-4、F-12、C-8、C-14、BB-8、BB-12 でお召し上がりいただけます。

※写真はイメージです。

山田家特製 本造りだし

鹿児島県枕崎産の鰹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」

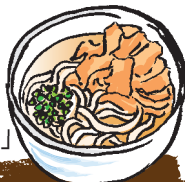


つけめんつゆとして使えば
「釜揚げうどん」や「ざるうどん」



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」



※価格は全て税込価格となっております。

【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 芝麻

※当工場では「そば粉」は使用しておりません。
※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。

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 芝麻

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 芝麻



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

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。

冷凍セットは、すべて送料無料!!

賞味期限はマイナス18℃
以下で製造日より24ヶ月。

※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です。



送料
無料

(8人前)

大きな海老天ぷらと 特製きつねのセット

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

(10人前)

四種の味の詰め合わせ (ざる・釜あげ・きつね・かきあげ)

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 ごま

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 ごま

※パッケージは予告なく変更する場合がございます。

※商品写真、調理写真はイメージです。

山田家 冷凍 讃岐うどん

ご贈答・お取り寄せに



天ぷらうどん

※商品写真、調理写真はイメージです。

イメージの「上天ぷらうどん」に使用している天然海老は稀少な為、
DX-4、DX-8 に使用している海老とは異なります。ご了承下さいませ。

これからの季節に
ぴったり！
山田家のうどんすき。



送料
無料

(4人前)

冷凍 讃岐ちゃんこ

2人前 [商品番号 MC-2N] 7,560円
4人前 [商品番号 MC-4N] 12,960円

冷凍讃岐うどん、味噌ちゃんこだし、
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、
白菜、ねぎ、しいたけ、春菊、すだち、人参

えび 小麦 卵 大豆 鶏肉 豚肉 さいば

※冷凍讃岐ちゃんこの賞味期限は製造日より12ヶ月

送料
無料

(4人前)

冷凍 讃岐うどんすき

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 小麦 卵 大豆 鶏肉 豚肉 さいば

※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

(12人前)

冷凍讃岐うどん 2種類の本造りだしセット

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「金だし」各3個、天かす

小麦 大豆 さいば 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「金だし」各6個、天かす

小麦 大豆 さいば 卵 乳 えび

送料
無料

(8人前)

冷凍讃岐うどんと 天ぷらの詰め合わせ

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「金だし」×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 さいば 卵 えび 天ぷら

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「金だし」×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 さいば 卵 えび 天ぷら

※天ぷらの詰め合わせの賞味期限は製造日より12ヶ月

送料
無料

(12人前)

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

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「金だし」各3個、天かす

小麦 大豆 さいば 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「金だし」各6個、天かす

小麦 大豆 さいば 卵 乳 えび

※価格は全て税込価格となっております。

【アレルギー表示】

えび かに 小麦 卵 乳 さいば
大豆 鶏肉 豚肉 落花生 天ぷら

※当工場ではそば粉は使用しておりません。 ※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。

※MC-2N、MC-4N、USR-2N、USR-4N、RTE-4、RTE-8、は「かに」を含んではおりませんが、「かに」を含む製造ラインで製造されております。

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

※価格は全て税込価格となっております。

【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

**定番
名物**

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。

※商品写真、調理写真はイメージです。

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。
●商品手配後の変更・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。
●地域によりご指定いただけない場合もあります。
●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以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いません。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：平日 9:00～17:00 **0120-04-6522**



【上天丼】

※上天丼定食もございます。



【冬季限定 讃岐でんぶくど牡蠣の天ぷら】



【夏季限定 阿波尾鶏とはもの天ぷら】

編集後記

今号では「天ぷらへのこだわり」について特集致しました。
 なぜ山田家のメニューには「天ぷらうどん」ではなく、
 「“上”天ぷらうどん」しかないのか・・・その理由(秘密?)とは。
 また、同じくこだわりの「上天丼」を上記に掲載したので御覧ください。
 サクサクの衣に甘めタレをかけた山田家らしい天丼はデビュー以来大人気。
 多い日には天丼だけでも200杯以上!!ざるうどん(または わかめうどん)と
 丼がセットになった「上天丼定食」がオススメです♪
 また、冬に向けて贈り物に最適な冷凍うどんすきシリーズも充実。
 さぬき風に仕上げたほんのり甘めの冷凍味噌ちゃんこセットもリニューアル。
 豪華なセットへとりニューアル致しました。もちろん送料無料です。
 大切な方への贈り物に、またご家族や友人たちとのハレの日に
 お遣い下さいませ。「山田家ならではの美味しさへの秘密」
 まだまだ多くの秘密やこだわりがございます。それはまた次の機会に♪

山田うどん本陣 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 (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】

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 (LO 22:00)

【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。