

山田家

yamada-ya club

倶楽部

vol.

14



新工場竣工!

【山田家こだわり秘話】

職人技がっそう光る新工場で
繊細な細麺もさらに美味しく。

新工場完成！

二〇一五年二月、山田家に新工場となる第四工場が完成しました。

年々ご注文が増え続ける山田家の冷凍うどん専用工場として新工場を建設した理由は、既存の工場のキャパシティと製造能力では、今後、品質重視の姿勢を崩しかねないことになるとの判断からでした。

新工場では、衛生面や労働環境の面において今の時代に求められる以上に追求し、そのうえで最高の品質のものを提供したいと、さまざまな最新機器を導入。例えばオーダーメイドのゆで釜は、これまでの約8倍の大きさに。人工的に対流を起こしつつ湯温を一定に保つなど、麵が傷まないようにするにはどうすればいいかという視点からすべての機器を設置しました。職人がゆで釜など高温の湯を扱う作業によってケガをすることもあったことから、危険を伴う部分はオートメーション

化。重労働を減らすことによって、細やかな調整など技術に長けたベテラン職人が、年をとっても長く働き続けられる環境をつくることができました。

これまでの品質は変えることなく、時代に合わせて改善できることは改善する。それがわたしたちのモットーであり、それによって生まれたのが次世代型ともいえるこの工場です。これまで培ってきた山田家の姿勢を守り続け、未来に向けて新工場は始動しています。





変わらぬ品質重視の姿勢と
時代に求められるもの。
ともに備えた次世代の工場。



第一工場も
バリバリ稼働中!



職人技が
いつそう光る新工場で、
繊細な細麺も
さらに
美味しく。

新 工場への最新性能を搭載した機器を導入するにあたっては、美味しいうどんを食べていただくために導入するのだからと、驚くほどのこだわりを詰め込み、既成品ではまかなえず特注機となりました。例えば、麺に優しく接するようにとそれぞれのカゴの穴の大きさを調整し、ゆで工程はもちろんのことゆで上がった麺を冷却する工程においても、急激に冷やすことなく段階的に徐々に締めるよう複数の冷却バケットを設置。それぞれの冷却温度を0.1℃単位で調整し、モチモチとした食感としなやかなコシを生み出せるよう、職人が細やかに微調整を行います。また、これまでの3倍の能力を持つ急速冷凍機を新設したことでさらに品質が向上しました。一方で、機械化しなかった部分もあります。それは計量という工程。うどん工場で一般的に普及している機械計量を行うとどうしても短い麺が含まれてしまうことから、計量は今も手作業に。もちろん麺の質感やツヤもすべて人の手と目で確認するなど、「本物の讃岐うどん」へのこだわりは、決して失わないよう心がけています。

細かな調整ができる機械を導入することによって、職人技がさらに光るようになったのも自負するところです。



細麺だけでなく、
すべての麺に対し
さらに優しくなった
山田家の冷凍うどん。



なかでも昨年から登場した細麺は、ゆで時間が数秒異なるだけで食感が変わってしまい使えなくなる繊細なもの。熟成も分単位で進んでしまうため、ペテランの職人でも品質コントロールが非常に難しい麺でした。秒単位でゆで加減を調整できるため、職人の見極めどおりに寸分の狂いなくゆで上げられ、完成度が向上。ゆで上がった際に引き上げる網に至るまで、徹底して麺に余分な負荷をかけず山田家らしい高品質な麺を安定して生産ができるようになりました。

細麺だけでなく、すべての麺に対しさらに優しくなった山田家の冷凍うどん。ぜひご堪能いただければ幸いです。



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。

新商品



純生

純生讃岐うどん ぶっかけのつゆ缶入りセット

2人前 [商品番号 CN-2] 540円

純生讃岐うどん1人前130g×2、ぶっかけのつゆ×2
※「ぶっかけのつゆ」はかけ・釜上げ・生醤油風等色々なうどんにご利用いただけます。

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] [そば]

ぶっかけうどん(かけうどん)

※「本造りかけだし」、「ぶっかけのつゆ」、「ぶっかけの汁」でお召し上がりいただけます。



山

讃岐うどん

純生

お土産・ご贈答に
じゅんせい

※商品写真、調理写真はイメージです。

山田家特製 本造りだし

鹿児島県枕崎産の鯉節と北海道道南産の真昆布。そのほか鰯節や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なく、そうめん、蕎麦、寄せ鍋、煮物等のペ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。



湯を切った釜上げ
めんにかければ
「釜ぶっかけ」



つけめんつゆとして使えば

「釜上げうどん」や「ざるうどん」

※「釜だし」は薄めずそのままお使いください。



だしが香り立つ
かけだし。

温かいめん
そのままかければ
「ぶっかけうどん」

※「かけだし」は薄めて
お使いください。



※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 かにかい 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」は使用していません。

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 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 そば



純生 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 そば

※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。



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。

山田家

冷凍

讃岐うどん

ご贈答・お取り寄せに



香川県産
小麦100%
使用

送料
無料

(12人前)
香川県産小麦「さぬきの夢2009」使用
細切り冷凍讃岐うどん
本造りだしとすだちの詰め合わせ

6人前 [商品番号 MHRE-6] 3,000円

細切り冷凍讃岐うどん1人前200g×6、すだち×3、
本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各3個

小麦 大豆 さば 卵 乳 えび

12人前 [商品番号 MHRE-12] 5,000円

細切り冷凍讃岐うどん1人前200g×12、すだち×6、
本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各6個

小麦 大豆 さば 卵 乳 えび



香川県産
小麦100%
使用

送料
無料

(12人前)
香川県産小麦「さぬきの夢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「釜だし」各3個、天かす

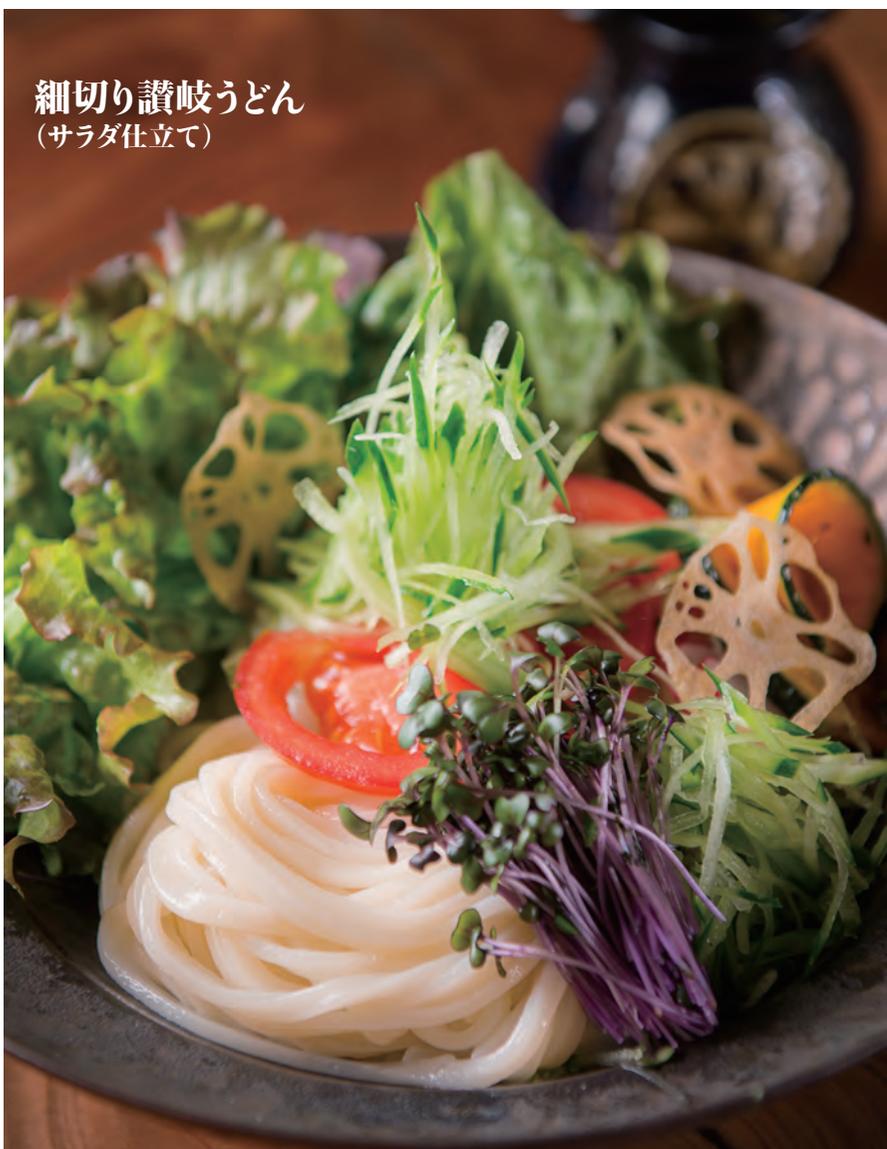
小麦 大豆 さば 卵 乳 えび

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

※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。



細切り讃岐うどん
(サラダ仕立て)

暑い時こそ熱い鍋。



送料
無料

(4人前)

冷凍 讃岐ちゃんこ (白味噌仕立て)

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)、手造り豚だんご、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 さば

※冷凍うどんすきの賞味期限は製造日より12ヶ月

※「冷凍讃岐うどん2種類の本造りだしセット」6人前(RB16)、12人前(RB112)もございます。



送料
無料

(8人前)

大きな海老天ぶ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、海老天ぶら×2、特製「きつねあげ」×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、海老天ぶら×4、特製「きつねあげ」×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 こんにゃく

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 こんにゃく



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「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 こんにゃく

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 こんにゃく

※天ぷらの詰め合わせの賞味期限は製造日より12ヶ月

※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 ※当工場ではそば粉は使用しておりません。 ※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。



(4人前)

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」、瀬戸内海産活け締めの鯛、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

【アレルギー】 小麦 卵 大豆 鶏肉 豚肉 そば

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。

本商品は食材に新鮮な魚介類・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。ご注文よりお届けまで1週間程度お時間を頂いております。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場合、送料、お支払い方法、手数料が異なります。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場合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 (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、代金引換で願う場合がございます。

■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**

東京ソラマチ限定 新メニュー登場!!

讃岐 骨付鶏 (さぬき ほねつきどり)

「1度食べるとヤミツキになる」。

讃岐地方の名物として全国的に有名なのは讃岐うどんですが、勝るとも劣らないほど香川県民に愛されている「骨付鳥」。厳選された上質の香川県産若鶏を伯方の塩を使った山田家オリジナルスパイスで味付けし、オリーブオイルでじっくりと焼きあげます。

香ばしく食欲をそそるその香りに誘われてひと噛みすると、じゅわっと肉の旨味が口の中に。熱々の骨付鶏を直接手に持ってハフハフと豪快にかぶりつくのが讃岐流。

香川県民に愛されるその逸品をぜひご賞味ください。

※名物「讃岐 骨付鶏」は東京ソラマチ店限定メニュー（夕方より提供予定）となります。

※注文状況により若鶏の産地が変わる場合がございます。



編集後記

昨年末より試験稼働していた新工場（冷凍麺専用工場）がこの春より本格稼働致しました。

これまでも品質優先をテーマに妥協せず取り組んでまいりましたが、新型の「移行式茹で釜」、今まで以上に短時間で凍結できる「急速冷凍システム」など設備面も充実させ、新たに製粉会社と共同で小麦粉も再開発。産地や精麦方法、配合を見直し、小麦の薫りが強くモチモチと、さらに高品質な讃岐うどんをお届け致します。もちろん「安心・安全」は今まで以上に。

これからもうどん本陣山田家は皆様に喜んでいただける讃岐うどんをお届け出来るよう、スタッフ一同全力で取り組んでまいります。

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 (ナビ検索はこちらへ)

◎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 (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。