

山田家

yamada - ya club

倶楽部

vol.
15

山田家のあげ、
なんと年間
10万枚!



田
うどん
本
家
山
田
家

田
うどん
本
家
山
田
家

【山田家こだわり秘話】

「つくりおきは一切しない。

しかし提供までは短時間で。」

そのための「秘密道具」。

なんと年間、

10万食!!

特注の大きなお揚げを

一枚一枚でいねいに炊き上げた

山田家のロングセラー。

山 田家本店
で、開店以

来長きにわたっ

て、天ぷらうどん

と並んでお客さま

からの絶大な支持

を得ているのが、「き

つねうどん」。うどん

が隠れるほど大きなお揚げ

がのった、山田家の定番中の定番です。

きつねうどんが生まれたのは創業時。当時、

山田家創業に尽力された画家和田邦坊に「ワ

シが納得せな出したらイカン!」と、何度も

何度も試食を依頼し、邦坊も納得する味と

食感の揚げが生まれました。使われているの

は、厚さ、大きさ、揚げ方まですべて細かく

オーダーした特注の油揚げ。揚げ油の鮮度にも

徹底的にこだわり、新鮮な油だけを使用し、

一枚一枚でいねいに揚げています。

山田家本店で提供するお揚げは、店内の厨房

で炊き上げています。うどんのだしとしっかりと

マツチする甘辛い味付けは、出汁と醤油

三温糖をベースにした創業以来の秘伝のレシ

ピによるもの。蒸気釜で時間をかけてじっくり

炊き上げるので、ふっくらした仕上がりか

生まれます。その絶妙なやわらかさは、だ

しの上にのせた状態で、お箸で切れるほど!こ

のやわらかさひとつとっても、創業以来、徹

底的に守り抜いているものです。





人気の冷凍うどんでも、きつねうどんの人気は別格。こちらも店内でお出しするものと同様に新鮮な油を使ってじっくり炊き上げたもの。サイズも全く同じです。炊き上げたきつねは、防腐剤などを一切使わず、急速冷凍してお手元へ。その本店と変わらぬ味に、多くの常連のお客さまからも高評価をいただいています。

山田家で提供される「きつね」は、山田家本店、東京ソラマチ店、またギフトやお取り寄せで年間約10万枚ものお揚げを食べていただいています。これからも、変わることのない製法の「きつねうどん」。まだお試しでないお客さまには、一度召し上がっていただきたい、山田家の誇る一品です。



「秘密道具」 そのための

つくりおきは一切しない。
しかし提供までは短時間で。



山 田家にご来店いただいた際、お
気づきになられた方も多いので
はないでしょうか。山田家の従業員全
員の耳元についた、ちいさなマイク（ト
ランシーバー）。まるで遊園地のスタッ
フのようないでたちですが、実はこれ、
山田家が考える「おもてなし」を、よ
りスムーズにするために生まれたもの
なのです。

山田家のうどんは、茹であがるまでに
15分ほどかかります。つくりおきを一
切しないため、注文とゆで上がりの時
間がずれるとどうしてもお待たせする
ことになってしまいます。お客さまが
席についてから、一定の待ち時間でお
召し上がりいただくには、どうすれば
いいか。三百席ある山田家本店であつ
ても、休日などには30分から1時間以
上も炎天下や寒空のなかでお待ちいた
だかなければならないことがある、そ
の時間をできる限り短縮するにはどう
すればいいか。そう考えた結果、全員
が状況を把握するための形が生まれま
した。



「お車はいりました!」
「お庭待ち○○名様以上!」
「ご案内まで○○分!」



どんなに
混んでいる日でも
できる限りお待たせ
しないために。

門の向こうを見渡せる位置に立つ、情報を整理して指示を出す”案内係”。このスタッフの声を皮切りに、店全体が動き始めます。ご来店いただいた人数を釜場に伝えることで、職人は時間を逆算してうどんをゆで始めます。調理場でもできたての天ぷらやお寿司をご提供できるように準備をはじめます。もちろん、つくりおきをしていないため、すぐにご提供できないこともあります。そんな場合でも、ホールの状況も含めて把握しているため、どれくらいの時間がかかるかを案内役のスタッフに連絡、お客さまにお待ちいただく時間をお伝えして、ご了承を得ることが出来ます。

また、お客さまのお手伝い、お忘れ物の連絡やお届け、お車の誘導、タクシーの配車手配など、迅速にスタッフが連携を取れるためなど多様に使われます。「すべてはお客さまのために」

スタッフの耳元から耳元へ。情報を共有し、全員が連携する。それぞれのスタッフがそれぞれの持ち場で、おもてなしするための山田家の秘密道具。お越しになった際にはぜひ、注目してみてください。



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。



純生讃岐うどん ぶっかけのつゆ缶入りセット

2人前 [品番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 [品番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。



※商品写真、調理写真はイメージです。

山

讃岐うどん

純生

お土産・ご贈答に
じゅん 生

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 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 鶏肉

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 鶏肉



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 鶏肉



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「土生薑」、
大根、山田家特製すりごま、天かす
小麦 大豆 さば 卵 乳 えび 鶏肉

※生野菜が入っていますので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。



送料
無料

(8人前)

大きな海老天ふらと 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、
海老天ふら×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、
海老天ふら×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 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

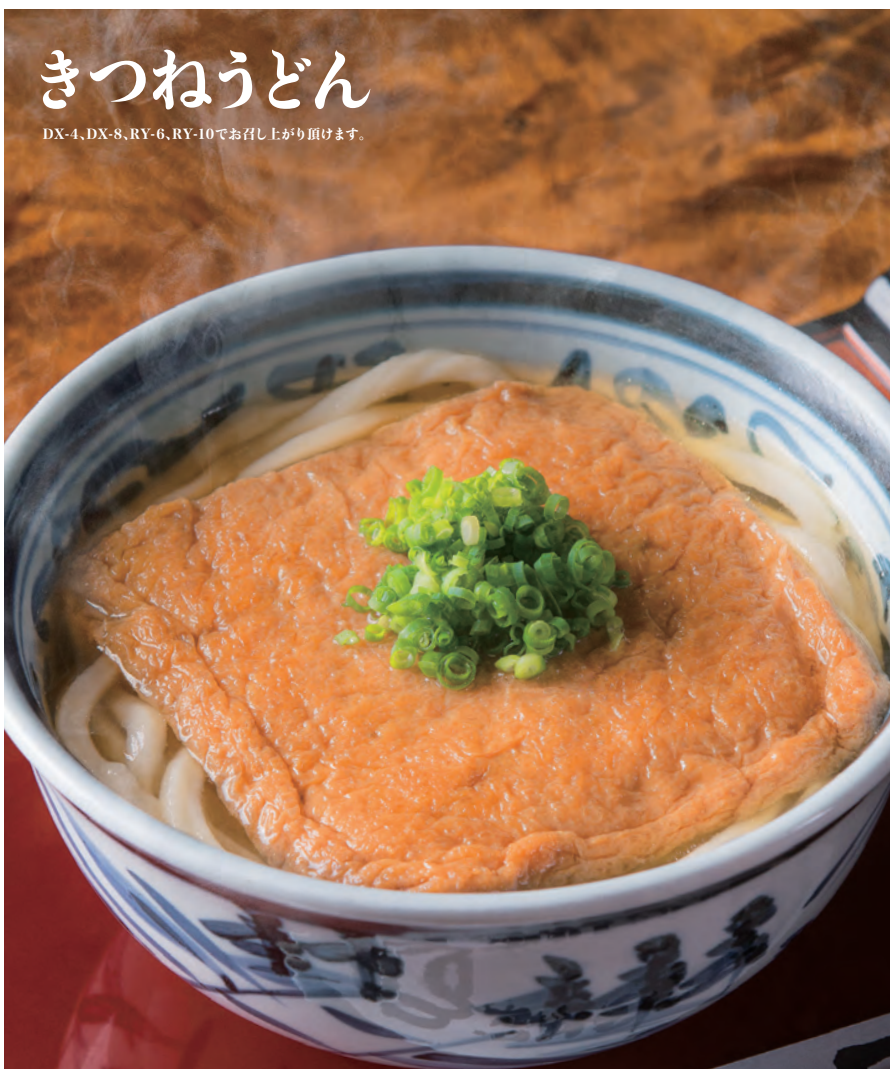
讃岐うどん

冷凍

ご贈答・お取り寄せに

きつねうどん

DX-4、DX-8、RY-6、RY-10でお召し上がり頂けます。



※商品写真、調理写真はイメージです。

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 (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



香川県産
小麦100%
使用

送料
無料

香川県産小麦「さぬきの夢2009」使用 (12人前)

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「釜だし」各6個、天かす

小麦 大豆 さいば 卵 乳 えび



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「釜だし」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「釜だし」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

冷凍讃岐うどん1人前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 さいば 卵 えび ごま

8人前 [商品番号 RTE-8] 5,400円

冷凍讃岐うどん1人前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 さいば 卵 えび ごま

※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 さいば
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。

※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」、瀬戸内海産活け締め鯛、
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。

※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：平日 9:00～17:00 **0120-04-6522**

近畿地区の皆様にもっと讃岐うどんを紹介したい。 山田家を知ってもらいたい。

そんな思いから、2015年8月末に大阪あべのハルカス内の
近鉄百貨店で初めてのイトイン催事(飲食サービス)を行いました。
初日から多くのお客様で賑い、週末ともなれば60分近くにも及ぶ
行列で賑わいました。終わってみれば、近鉄百貨店でのイトイン
催事の全ての記録を3日間連続で更新。本当にありがとうございました。
これからも、うどん本陣山田家は老舗としての伝統を重んじながらも、
全国の讃岐うどんファンの皆様のご期待を裏切らないように
色々なことへチャレンジしていきます。



編集後記



やま だ や 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 (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。