

# 山田家

yamada-ya club

# 俱樂部

vol.  
**16**

【山田家こだわり秘話】

大きな釜で  
炊き上げられた  
つややかな具材。

ダシとハーモニーを奏で  
コクと深みを生み出す

山田家の  
肉うどん。

田  
うどん本舗  
山  
やま  
だ  
や

※写真は肉うどん(卵黄付き)

まろやかな  
甘さで、  
味わい深まる。

出汁とハーモニーを奏で  
コクと深みを生み出す  
山田家の肉うどん。

たっぷりと注がれた出汁から顔をのぞかせ  
ている、やわらかくジューシーな牛肉。褐  
色の出汁から立ち上る甘い香りが食欲をそ  
そる、それが創業以来、リピーターの絶え  
ない山田家の肉うどんです。



口に運ぶとやわらかく、それでいてほどよい弾力を持つ牛肉は、毎日、店内の大きな釜で丁寧に炊きあげられたもの。国産牛肉のなかでも部位にまでこだわるのは、食感を大切にしているから。醤油と砂糖でちょっと甘めに炊きあげられた具材にはしつかりと味がしみていて、肉や玉ねぎ本来のうまみと合わさりコクのある味わいに。コシのあるつややかな麺と一緒に食べると、うまいが口のなかいっぱいに広がります。薄すぎず、麺の存在感を決してじやますることのない甘い味付けは、山田家のこだわりを象徴するもの。香り高いかけだしとの相性にも徹底してこだわります。うまみが溶け出した出汁は、透明感のあるすつきりとしたかけだしとはまた異なる、まるやかな味わいへと変化しています。

いくらでも食べられそうやさしい甘さの具材と風味豊かな出汁の味わい。くどすぎない甘みのため、あっさりとしたものを好み層にも人気というのも納得です。麺、具材はもちろんのこと、出汁も一滴残らず飲み干したくなるほどという声もいたたく肉うどんは、すべてのメニューにこだわりを持つ山田家のスタミナ系ナンバーワン。食欲の落ちやすい夏場こそ、味わっていただきたい一品です。



# 大きな釜で つややかな具材。

本店の厨房に備えられた大きな釜。これこそが、肉うどんの具材を炊き上げるには欠かせないものです。醤油と砂糖の絶妙なバランスで生まれる甘めの味を、肉や玉ねぎにしみこませるために、弱火でじっくりと炊き上げることが必要。炊き上げる間、一度も休まずゆつくりとかき混ぜ続けることで素材のうまみを残したまま、味をしっかりとつけることができます。大量の具材を一度に炊き上げるため、かき混ぜ続けるのはさすがに機械の仕事。しかしその間、スタッフがつきつきりで監視して炊き上げています。

誰もが「おいしい！」と笑顔になれる、そんな肉うどんを提供するため、素材へのこだわりにも余念がありません。肉うどんの具材は、

ほどよいやわらかさが大切。そこでは、うまいの強いモモ肉とやわらかいバラ肉をベストな割合であわせ、食感のよさを追求しています。信頼のおける提携工場において長年修行された職人がカット。厳選された国産牛肉を用い、モモ肉、バラ肉ともに一番おいしく炊き上がる厚みを0.3ミリ単位で指定。さらには、モモ肉とバラ肉では厚みを変える徹底ぶり。お客様に喜んでいただくため、素材選びひとつにも気を抜かない。山田家が創業以来、徹底してこだわり続けていた考え方。ここにも息づいています。

こだわるのは肉だけではありません。甘みの強い北海道産玉ねぎを使用することで、具材により深い甘みが生まれます。じっくりと炊き上げられたつややかな肉、あめ色の玉ねぎ、牛肉のうまみをふくらまろやかな味付け。そのおいしさは、大量に炊きあがった具材を目にし、その香りをかぐだけでわかるというもの。これを山田家のつややかな麺と透き通つただしの上にのせると、絶品の肉うどんが完成します。



衛生管理が徹底された、山田家近郊の提携工場にて。



# 何度でも食べたくなる 「肉うどん」



## この夏から新登場の すき焼うどん



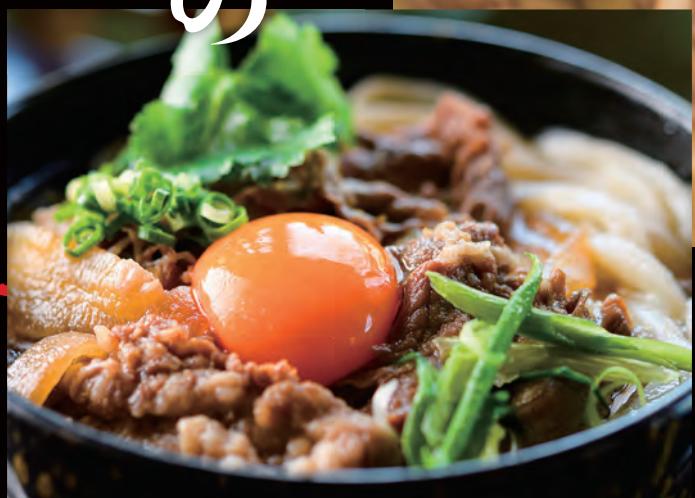
送料無料

### 讃岐すき焼うどん

3人前 [商番 MUSR-3S] 3,240円

すき焼うどん(1人前)×3

小麦 大豆 さば 牛肉



山田家こだわりの肉うどん

※北海道・沖縄にお届けの場合、別途500円頂戴致します。

ご家庭で山田家の味をお召し上  
がりください。

汁と麺と具が冷凍されています  
ので、そのまま鍋に入れて弱火で  
簡単にすぐ作れて栄養満点。お夜  
食にもぴったりです。

山田家の素材へのこだわり、うどんを最大限においしく食べていただくための努力をギュッと凝縮した肉うどん。ぜひ一度、ていねいに炊きあげられた具材のうまさ、麺やだしとの相性の良さをご実感ください。



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。



## 登録商標 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] [ごま]



## 登録商標 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」×2、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。

\*[K-6]は「かに」を含んでおりませんが、「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。

m

# 純生 讃岐うどん

お土産・ご贈答に  
じゅんせい  
なま



## 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。

\*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

鹿児島県枕崎産の鰹節と北海道南産の真昆布。そのほか鯛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うように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。

温かいめんに  
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 蕎花花生 ごま 牛肉

※当工場では「そば粉」は使用しておりません。

# 送料無料

※北海道・沖縄にお届けの場合、  
別途 500円頂戴致します。



送料  
無料

## 純生讃岐うどん ちょっと贅沢な詰め合わせ

12人前 [商品 F-12] 5,400円

純生讃岐うどん2人前300g×6、ぶっかけうどんつゆ×2  
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]



送料  
無料

## 純生讃岐うどん 2種類の本造りだしセット

8人前 [商品 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 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]



送料  
無料

## 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 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] [ごま]

12人前 [商品 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] [ごま]



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 CN-2] 540円

純生讃岐うどん2人前130g×2、ぶっかけうどんつゆ×2  
※「ぶっかけうどんつゆ」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 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]



(12人前)

## 純生讃岐うどん

4人前 [商品 A-2] 1,200円

純生讃岐うどん2人前300g×2、  
ぶっかけうどんの汁2人前×2、ねぎ  
[小麦] [大豆] [さば]

6人前 [商品 A-3] 1,750円

純生讃岐うどん2人前300g×3、  
ぶっかけうどんの汁2人前×3、ねぎ  
[小麦] [大豆] [さば]

8人前 [商品 A-4] 2,300円

純生讃岐うどん2人前300g×4、  
ぶっかけうどんの汁2人前×4、ねぎ  
[小麦] [大豆] [さば]

12人前 [商品 A-6] 3,400円

純生讃岐うどん2人前300g×6、  
ぶっかけうどんの汁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、との思いからだしま山田家オリジナル。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。

※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俱楽部掲載商品に限ります。

m

# 冷凍 讃岐うどん

ご贈答・お取り寄せに



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 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 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「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 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 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。

\*商品写真、調理写真はイメージです。



暑い時こそ熱い鍋。



送料  
無料

### 冷凍 讃岐ちゃんこ (白味噌仕立て)

2人前 [商品 MC-2N] 7,560円

4人前 [商品 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〕〔さば〕〔ごま〕

※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

### 冷凍 讃岐うどんすき

2人前 [商品 USR-2N] 7,560円

4人前 [商品 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〕〔ごま〕

※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

### 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 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「金だし」×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 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「金だし」×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〕

送料  
無料

### 大きな海老天ぷらと 特製きつねのセット

4人前 [商品 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、特製「きつねあげ」×2  
〔小麦〕〔大豆〕〔卵〕〔えび〕

8人前 [商品 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、特製「きつねあげ」×4  
〔小麦〕〔大豆〕〔卵〕〔えび〕

送料  
無料

### 冷凍讃岐うどん 2種類の本造りだしセット

6人前 [商品 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〕〔さば〕〔卵〕〔乳〕〔えび〕

12人前 [商品 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〕〔さば〕〔卵〕〔乳〕〔えび〕

※価格は全て税込価格となっております。※北海道・沖縄にお届けの場合、別途500円頂戴致します。

【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。

〔大豆〕〔鶏肉〕〔豚肉〕〔落花生〕〔ごま〕〔牛肉〕

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

# 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、  
豪華な食材が詰まつたセットは、  
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 [商品号 US-2] 6,000円

3人前 [商品号 US-3] 8,750円

4人前 [商品号 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

[えび] [かに] [小麦] [卵] [大豆] [豚肉] [豚肉] [豆腐] [ごま]

生ものですので到着後、お早めにお召し上がりください。

定番  
名物



[www.yamada-ya.com](http://www.yamada-ya.com)

(4人前)

本商品は食材に新鮮な魚介類・肉類を使っておりますので、お届け先様よりお届け日、時間を  
ご指定いただいてから発送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。

年末・年始はお届け出来ない期間がございます。

※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、代金引換を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。

### ●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<br>○御礼 ○御祝 ○快気祝 ○暑中御見舞<br>○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<br>○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

お客様への想いとともに、  
地球環境にも配慮したい。

長く愛され続けるうどん店であるための  
山田家の取り組み。

山田家に限らず、地球環境への配慮は企業の責任です。  
とはいえ、定められた条例だから、守らなければならないから、  
ではなく、未来へと美しい環境を残したいという思いから、  
私たちは環境への配慮を行っています。

たとえば、昨今さまざまな分野で取りざたされている  
廃棄商品ですが、山田家では製造時に出てしまう端麺、  
販売期限の過ぎた麺は、提携している徳島県の清流アメゴ  
やイワナを養殖する施設に飼料として提供しています。  
うどんを飼料にした魚は身が詰まって甘みが出ると  
ご好評なため、常に最適な量をご使用いただけるようにと  
工場内の冷凍施設で適正に保存管理しています。

またパンフレット等の印刷物にはソイインク等の自然環境に  
配慮したインクを使用。先号で紹介した冷凍うどん新工場での  
排水浄化設備についても、高松市が定めるうどんの茹で汁の  
排水規制の新条例基準を大幅に上回るものを設置しています。

長く愛され続けるうどん店であるための山田家の  
環境への取り組みを、皆様にご理解いただければ幸いです。

m  
編集後記



m 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 (L022:00)

【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もやってます!  
@yamadayatst  
うどん本陣 山田家 東京ソラマチ店

  
PRINTED WITH  
SOY INK  
Trademark of American Soybean Association  
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。