

山田家

yamada-ya club

俱樂部

vol.
17

【山田家こだわり秘話】

芯まで“ぬくもる”
「しっぽくうどん」で
心までポカポカに。

【新商品登場!!】

ちょっと贅沢な
個食鍋

田
うどん本舗
やまと
だい

今まで注目を集める

和田邦坊

わだ くにぼう

「かまど茶会うちわ」和田邦坊作
高松市歴史資料館所蔵

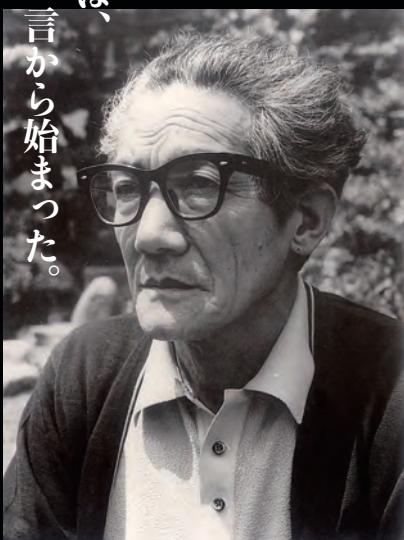


和田 邦坊

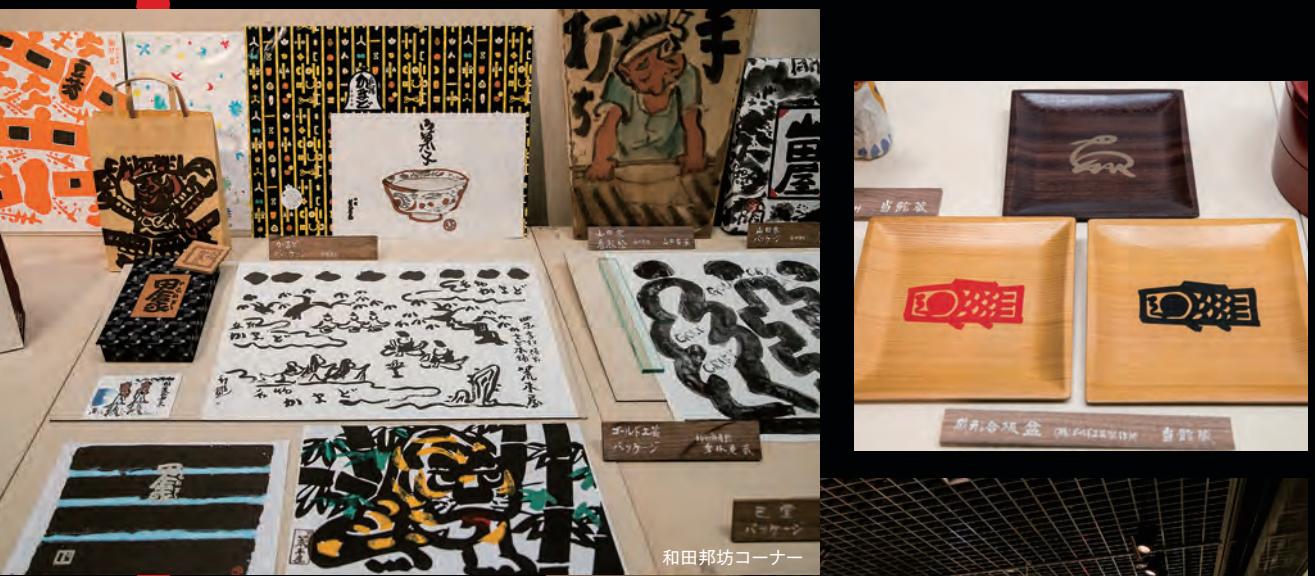
わだくにぼう

今まで注目を集める

山田家は、
邦坊の一言から始まった。



和田邦坊 1899-1992
琴平町小松町金山寺山麓(現・香川県仲多度郡琴平町)に生まれ、金毘羅大芝居を中心
に、歓楽街で賑わった金山寺町界隈に育つ。
20・30代は東京で活躍し、東京日日新聞で
風刺漫画を描いていたが、昭和13年帰郷。
帰郷してからは郷土の土産物のパッケージ
デザインや民芸品の開発、店舗の内装などに
携わった。
昭和57年(1982年)、「日本パッケージデザ
イン協会特別賞」最高賞受賞。



「心を豊かにするデザイン」展覧会風景

協力:高松市歴史資料館



その和田邦坊、山田家とも深い縁で結ばれています。山田家本店のあちこちに飾られている力強いタッチの書画をご覧いただいた方が多いかと思います。また、包装紙や箸袋などの独特のデザインも和田邦坊の作品。というのも和田邦坊は、山田家創業者である山田潔の伯父にあたる人物なのです。そして、山田家のはじまり自体が、酒造をたたんだあと屋敷を見て、「うどん屋をせい」と言った邦坊の一言から始まつたのでした。「わしのすることに一切口出しはいかん。すべて任せろ」と店舗設計からうどんの味、値段にいたるまで、創業時のですべてのプロデュースした和田邦坊。お客様への感謝の姿勢もまた、邦坊が徹底して教えたものでした。

時代を超えて、今まで注目を集めている和田邦坊。その類まれな先見の明によって、いまの山田家は在るのであります。

この夏、高松市歴史資料館で企画展「心を豊かにするデザイン・讃岐民具連とその時代」が開かれました。1960年代、香川の伝統工芸を継承するメンバーで創られたのが讃岐民具連。現在、瀬戸内国際芸術祭をはじめ「アート県」としても注目が高い香川のアートやデザインは、50年も前からその個性を發揮していたのです。



讃岐の冬には欠かせない！

滋味あふれる 「しつぽくうどん」



懐かしくて温かい、 冬の定番メニュー。

県外の方は耳なじみがないかもしませんが、香川県

民にとつて「しつぼくうどん」は、その名前を聞くだけで「ああ、今年も冬が来たな」と思うほど、さぬきの冬には欠かせない代表的な郷土料理。季節の野

菜をだしで煮込み、野菜の滋味をたっぷりと含んだだしとともにゆでたうどんの上からかけたものです。それぞれの家庭で、野菜などの具材が異なることはあるものの、体の芯から温まるしつぼくが冬の定番であることには変わりなし。年越しそばの代わりに食べる家庭もあるほどです。

山田家でも、秋口になると「しつぼくうどん」がメニューとして登場します。

冷え込むこの季節からメニューからなくなる春先まで、冬の間はこれしか頼まないという常連のお客様もいるほど、冬の山田家には欠かせない、どこか懐かしくて温かい冬の定番メニューです。



芯まで“ぬくもる”
「しつぽくうどん」で
心までポカポカに。



ぜひ、ご家庭の レパートリーに。



「あつたまる」ことを讃岐弁では「ぬくもる」と言います。しつぽくうどんは、まさにこの「ぬくもる」という表現がぴったり。野菜の甘みが溶け出したりを一滴残らず飲み干したら、どんなに寒い日でも心までボカボカとします。

山田家では、具材として冬の定番野菜、大根、人参、里芋を使用。鶏肉と揚げがさらにうまみを加えます。鶏肉は固くなりすぎないよう1回だしからしく、根菜と揚げをコトコトと煮こみます。煮崩れしやすい里芋は別鍋で調理。それらの具材を、山田家の誇るかけだしのなかで、サッと合わせます。丁寧に下準備された具材のうまみがかけだしのなかにじゅわっと溶け出して、いつものかけだしとはまた一風違った、野菜の甘みです。

お

店で味わうのももちろんおすすめですが、長くさぬきの地の家庭料理として作られてきた「しつぽくうどん」は、ぜひご家庭のレパートリーにも加えていただきたいもの。用意する具材はお好みで。山田家のかけだしでじっくり煮込んでおいた具材とだしきを、たっぷりのお湯でゆでたばかりのうどんと一緒に味わう。受験生のお夜食としても、ちょっと

や具材のうまみたっぷりのだしに。上からアサツキを乗せれば色あいも美しく、コシのあるうどんと滋味あふれる具材、風味豊かなだしとが、三位一体となつて体のすみすみまでじんわり広がります。



讃岐名物しつぽくうどんレシピ



【材料】

- ・冷凍うどん
- ・鶏肉…お好み
- ・本造り「かけだし」
- ・野菜(大根や人参等)…適量

【作り方】

だし汁の用意をします

- 一、鶏肉や野菜、厚揚げなどを食べやすい大きさ(ひと口大)に切ります。
- 二、本造り「かけだし」をお鍋に用意し、具を入れ煮崩れないように弱火で煮込みます。大根や里芋にお箸がすっと入れば具の完成です。

次にうどんの用意します

- 三、2リットル以上のお水の入った鍋を沸騰させます。沸騰したところに「冷凍うどん」を入れ、麺が浮いてくるまでお箸でゆっくりとほぐします。(約2分)
- 四、ゆで上がったうどんをざるに取り、流水でもみ洗いをしてください。
- 五、出来上がったうどんを具の鍋に入れ、沸騰直前まで温めてからお召し上がりください。



寒い夜に大活躍する、
うどんが主役の

ちょっと贅沢な 個食鍋

風が冷たくなってきたこの時期、アツアツの湯気をふうふう言いいながら味わう鍋料理は格別な味。家族や仲間と一緒に味わうのはもちろん楽しいのですが、芯まで冷えた日には家に帰ってサッと準備ができれば…と思うはず。そんな時に、気軽に味わえるのが山田家の個食鍋シリーズです。

種類は、具材がたっぷり入った「うどんすき」や肉のうまいみを味わう「すき焼うどん」。店舗では「肉うどん」としていすれも山田家本店、東京ソラマチ店で大人気の味です。

「うどんすき」には、鮮度抜群の瀬戸内の鯛や自社でスライスされた豚肉、生産者から直接買付

ほつこり 美味しい、 冬のごちそう。



冷凍
讃岐うどんすき2種の鍋詰合せ

6人前 [商品番号 MUSR-6KT] 5,400円

うどんすき(1人前)×3、すき焼うどん(1人前)×3

[小麦] [大豆] [さば] [卵] [えび] [ごま] [鶏肉]



冷凍
讃岐すき焼うどん

3人前 [商品番号 MUSR-3S] 3,240円

すき焼うどん(1人前)×3

[小麦] [大豆] [さば] [牛肉]



「すき焼うどん」は、提携精肉工場で厳選した牛肉だけを使用。ほどよく弾力がありながらも口のなかでやわらかくとろける食感の肉を口に運ぶと、肉のうまみを最大限に引き出す甘めの味付けといまつて思わず口もとがほころびます。喉ごしのよいうどんとの相性もバツグンでホットするような逸品に。

いずれも、長く研究を重ねた上でうまれた冷凍技術により、うどんとだし、具材をひとつに冷凍。パッケージから取り出して鍋に入れるだけで、アツアツの鍋が完成します。その手軽さにもかかわらず本格的な味は、すでに多くのご好評をいただいています。

おひとり暮らしの方へのまごころが伝わるギフトとして、そしていつも頑張っている自分へのご褒美として。この冬、個食鍋があたたかく食卓を彩ります。

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。



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、
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」×6、
徳島産「すだち」、浅葱(細ねぎ)、高知土佐産「土生姜」、
大根、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、「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

お土産・ご贈答に
純生
讃岐うどん



釜ぶっかけ

釜ぶっかけうどんは、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道南産の真昆布。そのほか鰯節や鰆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お賞味下さいませ。

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」は薄めずそのままでお使いください。

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 落花生 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]



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]



送料
無料

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]



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] [ごま]



送料
無料

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] [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 [商品番号 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

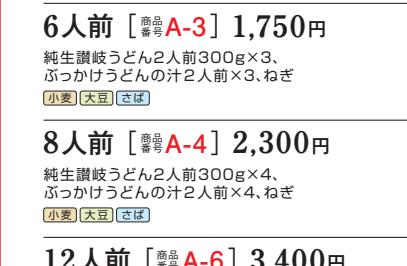
純生讃岐うどん2人前300g×2、
本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各2個
[小麦] [大豆] [さば]



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、
ぶっかけうどんの汁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、
ぶっかけうどんの汁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、
ぶっかけうどんの汁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。

※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。



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]



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]

※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。

m

冷凍 讃岐うどん

ご贈答・お取り寄せに



※商品写真、調理写真はイメージです。

これから季節に
ぴったり!
山田家のうどんすき。



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 猪肉 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 猪肉 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

冷凍讃岐うどんと 天ぷらの詰め合わせ

4人前 [商品 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「金だし」×2、讃岐天×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 ごま

8人前 [商品 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「金だし」×4、讃岐天×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 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。※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

[大豆] [鶏肉] [豚肉] [落花生] [ごま] [牛肉]

*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] [さば] [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

(4人前)

※本商品は具材に新鮮な魚介類・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。

※楽天市場、Yahoo!をご利用のお客様は、ご注文時にお届け日、時間をご指定ください。

※12月31日～1月4日の期間中は、食材の手配の関係上お届けのご希望を承る事が出来ません。

※パッケージは予告なく変更される場合がございます。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。

■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。

■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。

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 |
| | ○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



新商品登場!!

豪華な冷凍鍋の新商品が登場しました♪

編集後記

昨年、百貨店での期間限定の試験販売では、

短い期間内ではやくもリピーター様が続出。

大好評をいただき予定数量を大幅に越え製造が追いつかず、

山田家俱楽部へ掲載し販売することが出来ませんでした。

1年かけて工場も生産設備も整え、満を持して再登場しました!

調理方法は鍋で温めるだけ。

水も不要で面倒な計量作業もありません。

ちょうど一人前の個食包装なので、

「私はうどんすき、僕はすき焼き風!!」と

ご家族で同時に食べ分けることも。

また、ちょっとしたお夜食や

食卓を彩る一品に。

どうぞお召上がりください。



鍋に入れて
温めるだけ!



田うどん本陣 山田家

やま だ や

【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/yamadadayatst>



Twitterもやってます!

@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。