山田家 倶楽部

yamada-ya club

vol.18

【山田家こだわり秘話】

ジュワーッ！ サクサクッ。

素材をとことん吟味する、
山田家の天ぷら

なんと一日 1,500食の日も!

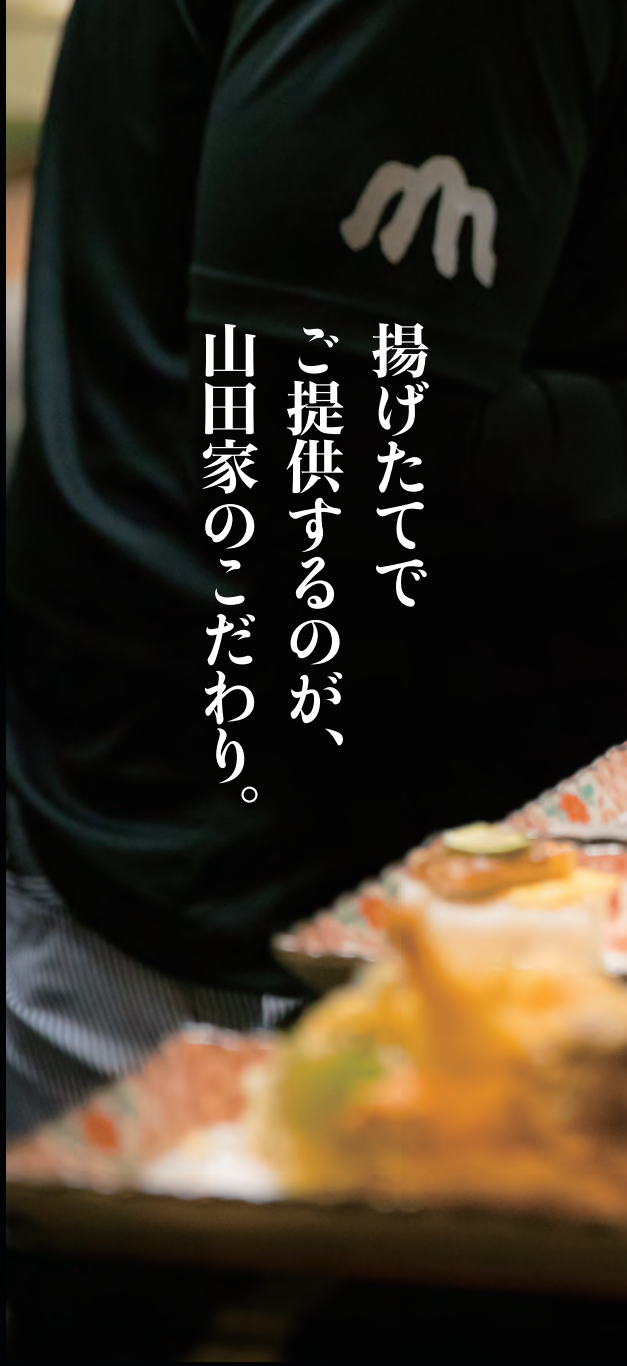
山田家に欠かせない「天ぷら」という存在

田 うどん本陣 山田家

なんと一日1,500食の日も!

山田家に欠かせない「天ぷら」という存在

讃岐本店、東京ソラマチ店ともに多くのお客様からご注文をいただく「ざるぶっかけ定食」や「釜ぶっかけ定食」、「上定食」など、山田家のメニューのなかでも定食



揚げたてで ご提供するのが、 山田家のこだわり。

［定食メニューのご紹介］

ざる（釜）ぶっかけ定食

上定食

上天丼定食

は常に安定した人気を誇っています。讃岐うどんといえば、もちろん麺とそれを際立てるダシこそが命ですが、うどんとともに召し上がっていただく「天ぷら」や「寿司」など一つひとつにこだわりがあり、そのどれもが山田家の味を支えています。

定食のほか、単品メニューや季節限定メニューなど、山田家には天ぷらメニューがたくさんあります。本店を例にとりますと、約４０００人のお客様が訪れたゴールデンウイークのある1日に出た天ぷらは、約１５００セットを数えました。次々とご注文いただくため、厨房では常に天ぷらを揚げ続けています。どんなに注文が重なっても、揚げたてでご提供するのが、山田家のこだわり。カラリと揚がった天ぷらをうどんとともにぜひどうぞ。

ジュワーッ！サクサクッ。

素材をとことん吟味する、山田家の天ぷら

うどんをさらに美味しく召し上がっていただくために、ぜひともご一緒に堪能いただきたい味。それが山田家においての「天ぷら」の立ち位置であることは前頁でお伝えしたとおりです。

「天ぷら」と聞くだけで、揚げたてをほおばるとサクッとした衣が口のなかでほどけていき、うまみを凝縮した素材を味わうといったイメージが頭のなかで広がるもの。口のなかで広がる味わいは、ちょっとした贅沢感とともに幸せを感じさせてくれます。

一番いい頃合いで味わっていただきたい。

地えびと水菜のかきあげ

「揚げたてを出せ」は、山田家創設に尽力した邦坊の教え。

和田邦坊

だからこそ、山田家では常に〝揚げたて〟にこだわります。注文が入ると同時に下ごしらえされた素材を天ぷら鍋のなかに滑りこませていきます。すぐさま厨房に広がるジュワーッという音と香ばしい匂い。カラッと揚がった天ぷらをうどんと同じタイミングで手早く盛りつけたら、すぐにお客様のもとへ。一番いい頃合いで味わっていただきたい、その想いをスタッフ全員が大切にしているからこその連携でご提供しています。

天ぷらに使う食材は、吟味に吟味を重ねたものばかり。例えば、人気の「地えびと水菜のかきあげ」に使用する小えびは、地元の漁港で水揚げされた新鮮なものしか使いません。野菜などの新鮮さにこだわるのはもちろん、季節限定メニューで登場する鱧や牡蠣、阿波尾鶏などもその素材の良さにこだわって選び抜いたものだけ。おかげさまで専門誌の天ぷら特集でも取り上げられるなど業界でも注目されるようになりましたが、すべてに手抜きをしない理由はお客様に喜んでいただくことが大切という想い、ただそれのみにあります。創業期から全く変わらぬ徹底したこだわりが生みだす、山田家ならではの味わいをどうぞご堪能ください。

香川県産小麦使用

冷凍讃岐うどん

心地よい喉ごしとなめらかさ。
繊細さとしなやかさ際立つ

山田家の細麺。

うどんのためにつくられた「さぬきの夢」を100%使用。さっぱりいただく自慢の細麺。

今や全国的に有名になったといえる讃岐うどん。山田家では「そのご期待に応えられる味をご提供しよう」と独自のこだわりを持ち、これまで多くのお客様にご納得いただいてきました。そのこだわりは、冷凍うどんであっても同じ。いえ、冷凍でご提供するからこそ、最新性能を搭載した機器を導入するなどの工夫で、麺の質感やツヤなどどれをとっても「本物の讃岐うどん」であることをさらに追求してきました。原料には、讃岐うどんのために開発された香川県産小麦「さぬきの夢」を100%使用し、モチモチとした食感と小麦本来の風味あるものに仕上げています。

ご提供するのは、おなじみの太麺と、そして繊細かつしなやかさを持つ細麺。ゆで時間が数秒変わるだけでも食感が変わってしまう細麺を丁寧な工程で仕上げています。また熟成工程においても徹底管理することで、自慢の細麺を完成させました。

山田家の細麺の食感は、通常の麺とはやはり少し異なり、まさに繊細でしなやかという言葉にふさわしい優しいもの。それでいて讃岐うどんの特徴である、モチッとした食感とちょうどいい弾力感は顕在です。冷たい水でキュッと締めてざるにしてもよし、冷やしたかけだしでサラ

喉越し抜群の細麺。

［調理例］
サラダうどん

香川県産小麦100%使用
送料無料

（12人前）

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

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

※北海道・沖縄へのお届けは別途500円頂戴いたします。

お馴染みの太麺。

［調理例］
かけうどん

香川県産小麦100%使用
送料無料

（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

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

※北海道・沖縄へのお届けは別途500円頂戴いたします。

サラと味わうもよし。「鍋ものの締めに入れると、いくらでも食べられる」との声もいただいています。

口あたりのなめらかさや喉を通る際の心地よさに、お年を召した方や食の細い女性からも好評をいただいている細麺。これからのムシムシとした時期や暑い時期、食欲のなくなる時だからこそ、ぜひ味わっていただければ幸いです。

うどん本陣 山田家 自家製

讃岐天ぷら

天ぷらは天ぷらでも香川ならではの味わい！「讃岐天ぷら」

「天ぷら」と聞いたら、全国的には前頁でもご紹介したように衣をつけてカラッと揚げたものをご想像する方が大半でしょう。ですが、実はここ香川の地では、ちょっと様子が違います。というのも、香川では昔から、魚のすり身を素揚げしたものを「お天ぷら」と呼んで慣れ親しんでいるから。香川県民の多くは、天ぷらというとこの小判形や丸型をした天ぷらも想像するのです。

さて、この天ぷら。その手軽な形状による食べやすさと魚のうまみを凝縮した味わいで、おつまみやおやつとしても重宝されています。もちろん、うどんと一緒に食べるのも一般的。そこで、誰もが慣れ親しんだ味として昔から香川に根づいている天ぷらを、ぜひ全国のお客様にも味わっていただければと誕生したのが、山田家オリジナルの「讃岐天ぷら」です。

「讃岐天ぷら」の種類は、魚のうまみを感じられるスタンダードな「讃岐天」と「瀬戸の海老天ぷら」

「瀬戸の真鯛天ぷら」の3つ。

「瀬戸の海老天ぷら」は、地元の漁港で水揚げされた地海老を使用。殻ごと大きめのみじん切りにし、ぷりぷりの食感が楽しめるむきえびと合わせて、魚のすり身に混ぜました。一口かぶりつけば、じゅわっと広がる海老のうまみ。殻つきのシャリッとした食感がアクセントになり、二種類の海老の美味しさをあますことなく味わえるものに。

「瀬戸の真鯛天ぷら」は、瀬戸内でとれた真鯛を蒸し上げ、その身を丁寧にほぐしてすり身と合わせたもの。天ぷらをほおばると、まるで鯛そのものを食べているような味わいと香りが口のなかに広がっていきます。

合成保存料を一切使わず、山田家独自の冷凍技術で美味しさを閉じ込めた「讃岐天ぷら」の魅力は、その手軽さにもあり。レンジやトースターで温めるだけで、すぐに味わえるのが特徴です。

プリッとした歯ごたえとともに溢れ出すうまみ。そしてそれぞれの個性が楽しめるのが山田家の「讃岐天ぷら」。山田家ならではの讃岐名物は、ギフトとしてもお喜びいただいております。

ガブリと噛めば じゅわっと広がる。 凝縮したうまみに舌鼓を。

（8人前）

冷凍 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］**3,240円**

冷凍うどん230g×4、本造り「かけだし」×2、本造り「釜だし」×2、讃岐天×1、瀬戸内の小海老天×1、鯛天（瀬戸内海産「真鯛」入り）×2

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、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

※冷凍の天ぷらの詰め合わせの賞味期限は12ヶ月

（6人前）

冷蔵 純生讃岐うどんと天ぷらの詰め合わせ

4人前［商品番号CTE-4］**3,240円**

純生讃岐うどん130g×4、本造り「かけだし」×2、本造り「釜だし」×2、長天×1、瀬戸内の小海老天×1、鯛天（瀬戸内海産「真鯛」入り）×2

6人前［商品番号CTE-6］**5,400円**

純生讃岐うどん130g×6、本造り「かけだし」×3、本造り「釜だし」×3、長天×2、瀬戸内の小海老天×3、鯛天（瀬戸内海産「真鯛」入り）×3

※冷蔵の天ぷらの詰め合わせの賞味期限は7日間

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。

お土産・ご贈答に
純生讃岐うどん

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、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 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。

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道南産の真昆布。そのほか鯖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。

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

純生讃岐うどん 2種類の本造りだしセット

（14人前）（個別包装）

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

（12人前）

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

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

（12人前）

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

※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。 **※CN-2、F-4、K-2 には熨斗をお付けすることはできません。**

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。

冷凍讃岐うどん

ご贈答・お取り寄せに

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倶楽部掲載商品に限ります。

香川県産小麦「さぬきの夢」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

（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。

※商品写真、調理写真はイメージです。

送料無料

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

※こちらの商品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 牛肉

※こちらの商品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 ごま

白味噌仕立ての「讃岐ちゃんこ」2人前、4人前もございます。
※こちらの商品の賞味期限は製造日より12ヶ月

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

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、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、
海老天ぷら×4、特製「きつねあげ」×4

小麦 大豆 卵 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 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、RY−6、RY−10、MUSR−6KTは「かに」を含む製造ラインで製造されております。
※MUSR−3Sは「えび」「かに」「卵」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

定番名物

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

えび　かに　小麦　卵　大豆　鶏肉　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。

※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。
※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。
●配達時間帯区分は変更になる場合があります。

お支払い方法

初めてのご注文で、お買上金額が1万円以上の場合は「前払い」でお願いいたします。
※平成２９年４月１日より、ご本人様お届けの場合はすべて「代金引換」でお願いしております。

■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。

■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

※のし対応不可の商品がございます。詳しくは商品ページをご覧ください

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

横浜タカシマヤにおいて、ニッポン放送うまいもん祭り イートイン催事に参加してきました！

編集後記

【第7回　ニッポン放送うまいもん祭り】
本年、3月29日～4月3日までの6日間、
横浜タカシマヤにおいてイートイン催事に参加してきました。
ニッポン放送垣花アナウンサーからの推薦を戴き
招待店舗としてメインをさせていただきました。
関東初めての出店で不安でしたが、連日開店当初から
行列していただき関東の讃岐うどんファンの方に、
6日間で述べ 3,000 食以上の讃岐うどんを
提供させて頂き大盛況となりました。
毎日来店されるお客様や、昼と夜の2回食べに来られるお客様、
大勢のお客様に「固いのとは違う、本当のコシを味わえた」
「讃岐うどんのイメージが変わった」と、
最高のお褒めの言葉を頂きました。
関東にお住まいの讃岐うどんファンの皆様、
本当に有難うございました。
また全国の百貨店で
お会い出来ればと思います。

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/yamadayatst

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。