

# 山田家

yamada-yacub

# 倶楽部

vol.  
19

【山田家こだわり秘話】

まろやかかつ  
濃厚な  
大人の辛さ。

麺との絶妙なハーモニーの  
カレーうどん。



お手軽、だけど本格派

山田家の  
個性を食す

「個食鍋」

# 山田家の カレーうどん

満を  
持して  
登場!

今や知らない人はいないといつても過言ではない「カレーうどん」。現在ではひとつの食文化ともいえるカレーうどんは、明治時代に洋食文化が根付く中で生まれたもの。洋食人気にあやかり、和の食材であるうどんと洋食のカレーを組み合わせたことが始まりといわれています。

実はこのカレーうどん、これまで山田家のメニューには存在していませんでした。その理由は、簡易なものではなく山田家ならではのものをご提供したいという姿勢から。その思いを形にするために一年以上に及ぶ研究と開発を行い、この秋、カレーうどんが一目見えしました。ご贈答やご



## 阿波尾鶏

日本百名山に数えられる徳島県・剣山麓つるぎ町の豊かな自然の中で、80日以上かけて丹念に育てられた地鶏「阿波尾鶏」。地養素を配合した飼料とオリーブ粕を餌に、10年以上の歳月をかけて開発された高級地鶏です。

まろやかかつ  
濃厚な  
大人の辛さ。  
麺との絶妙な  
ハーモニーを  
ご提供。



好評をいただいている個食鍋のラインナップのひとつとして、そして東京ソラマチ店のメニューにも登場しています。

とろりとしたカレースープと弾力のある麺のコラボレーションで一味違う満足感をお約束できる山田家の「カレーうどん」。吟味した素材でつくられたカレースープには、コクと旨味を凝縮。運ばれてきた瞬間、その香りのよさに思わず「ぐくり」と喉が鳴るほど。一口すすると、鼻の中を抜ける十数種のスパイスの芳醇な薫り。それでいて、思いのほかまろやかな味わいです。ソテーされた玉ねぎなどの素材の甘さがスパイスの辛さを引き立てる、濃厚な風味と食感。麺と絡み合って、のどを滑り落ちた後から感じる程よい大人の辛さがクセになります。すでにご賞味いただいたお客様からは、定番化を期待される仕上がり。ぜひ一度、賞味いただければ幸いです。



互いの良さを引き立たせる素材。

# 旨味を凝縮した

# こだわりの味。

これまでメニューになかったからこそ、山田家のうどんと合うカレーベースの開発には時間がかかりました。それは、ご提供するにあたってご満足いただけるもの以外は出したくないという山田家ならではのこだわり。スパイスの調合からスタートし、一つひとつの素材にこだわり、何度も試作を繰り返すこと1年以上。完成させるまでに多くの人の協力がありません。

中でもスパイスは、さまざまな原料の配分によって、カレーの味を左右するもの。十数種の厳選したスパイスの調合から携わり、食欲をそそる香りや大人の辛さを表現。個食鍋では香りや旨味が失われてしまうレトルト殺菌ではなく、お客様にお召し上がりの直前の加熱で完成させるスタイルを用いることで、スパイス本来の香りが失われず、強い香りを保つことを可能にしました。うどんと絶妙に絡み合うとろみの秘密は、じゃがいもにあり。じゃがいもの旨味を含んだコクのある自然なとろみ。そこに大量のソテーオニオンで優しい甘みをプラス。さらに隠し味に白味噌とイカスキを使用することで味に深みを出しました。健康にも配慮し、野菜の持つ旨味でコクを出しているので、一般的なカレーに多用される動物性油脂の少なさはメーカーなど業界に携わる人でも驚くほど。こだわりすぎた山田家



の特製カレーは、多くのカレーベーストで用いられる原料の数倍という贅沢な素材を使用することで納得の味を生み出しました。

上に乗せる具材にももちろんこだわりが。四国の尾根と言われ、日本百名山のひとつに数えられる徳島県剣山の麓「阿波尾鶏」を使用。食べやすく薄切りにしたものを、旨味を贅沢に感じていただけられるようにふつくらとした蒸し鶏として仕上げました。安心・安全を確保した広々とした飼育環境で育った地鶏もまた、山田家のカレーうどんの立役者。新鮮な青ネギで彩りにも配慮しました。

ご家庭で簡単に味わっていただけるのも大きな特徴。カレースープ、うどん、具材の3つの層に分けて冷凍されたカレーうどんを直接鍋に入れて火をかけるだけで完成します。お子様や辛さが苦手な方であれば、牛乳やバター、卵黄などを加えてマイルドに仕立ててもまた格別な味わいに。チーズのトッピングもオススメです。これから寒さの増す季節、熱々の出来立てをすすると、体の中からじんわりと温かさが広がっていく、そんな山田家のカレーうどんをどうぞご堪能ください。

たっぷり具材に大満足

# うどんすき

# 「個食鍋」

お手軽、だけど本格派

山田家の個性を食す

まろやかな甘みが包む

# 味噌ちゃんこ



鮮度抜群の瀬戸内の鯛、地鶏の鶏だんごなど、ボリュームな具材が特長。  
昆布とかつお節ベースの薄口だしに具材のうまみが溶け出した美しい黄金色のだしとともに、コシのあるうどんをどうぞ。



香川で長く愛される老舗味噌店の白味噌と合わせ味噌をブレンドしただしは、讃岐風の甘めの味わい。  
まろやかな甘さは、煮崩れない弾力のあるうどんにはもちろん、弊社工場でカットされた新鮮な豚肉と豚だんごなどの具材にもマッチします。



厳選した国産の牛肉は、ほどよい弾力と口の中でとろける食感が魅力。ふんだんに入った肉のうまみを最大限に引き出す甘めの味付けは、のど越しのよいうどんとの相性抜群。食べ盛りのお子様のお夜食にもぴったりです。



主役は十数種のスパイスを厳選し調合した、大人の辛さが魅力のカレースープ。とろりとした食感と玉ねぎなどの野菜の甘みをプラスした本格派の味わいで、うどんとしっかり絡む濃厚な仕上がりに。具材の阿波尾鶏も食べ応え抜群です。

肉のうまみを堪能する

# すき焼 うどん

ひんやりとした空気に包まれると、やっぱり食べたくなるのが熱々ほっこり鍋料理。思い思いに語りながら家族や友だちと鍋を囲む時間は格別なものです。が、何かとせわしいこの時期、ササッと手軽に温まることができるのも嬉しいですね。

山田家のお届けする「個食鍋シリーズ」は、手軽に本格的な味を楽しまたいというお客様の声で生まれたもの。おかげさまで多くのご好評をいただき、現在4種類となりました。まずは、山田家自慢のおだしにたっぷりの具材からうまみが溶け出した「うどんすき」。黄金のだしとコシ

のあるうどんは、まさに名コンビです。次に、甘めの味付けが肉のうまみを最大限に引き出す「すき焼うどん」。山田家の人気メニューのひとつ、肉うどんを、家庭で味わっていただけです。讃岐の白味噌をベースに合わせみそで煮込んだ味噌ちゃんこは、讃岐伝統の甘めの味わい。まろやかでコクのある味噌とうどんの相性の良さに思わず微笑んでしまっはす。最後にご紹介するのは、「カレーうどん」。うどんとしっかり絡む本格的なカレースープは、ひと口食べると炒め玉ねぎの甘味に始まり、最後はあとを引く辛さがなん

とも美味。厳選された十数種のスパイスのおかげで、お腹のなかから温まっていくなかから温まっています。

いずれも、研究を重ねた冷凍技術によって、うどんとだし、具材をひとつのパックに。パッケージから取り出し、ポンツとお鍋に入れ、中火にかけるだけであつという間に完成します。その手軽さに加え、本格的な味と食べ応えのあるボリユーム感で、リピートいただくことも増えてまいりました。

おひとり暮らしの方へ、自分へのご褒美として。この冬も、個食鍋で温かな時間をお過ごしください。

スパイシーで癖になる

# カレーうどん

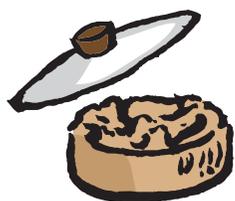
お鍋に入れて温めるだけ!

# ちょっと贅沢な味わい。

お手軽なのに本格的な味が、多くのご好評をいただいています。

おひとり暮らしのあ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。寒い季節には、個食鍋があたたかく食卓を彩ります。

凍ったまま具材を上にして  
鍋に入れて温めるだけ。



約6~8分で  
できあがり!

土鍋で調理すると  
さらに美味しい!

煮立って後、1分ほど煮込むと  
麺に味がよくしみ込み、  
更に美味しく出来上がります。



寒い季節には、  
簡単でうれしい、  
美味しくて温まる、  
個食鍋がおすすめです。



うどんすき



すき焼うどん

# 6 個食鍋

冷凍讃岐うどん

# 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12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ます。



送料  
無料

## 冷凍個食鍋 うどんすきとすき焼うどんの詰合せ

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) 小麦 卵 えび さば 牛肉 鶏肉



送料  
無料

## 冷凍個食鍋 うどんすきとカレーうどんの詰合せ

6人前 [商品番号 MUSR-6UC] 5,400円

うどんすき(1人前)×3、カレーうどん(1人前)×3

小麦(大豆) 乳 さば いか 牛肉 豚肉 鶏肉



送料  
無料

## 冷凍個食鍋 すき焼うどんとカレーうどんの詰合せ

6人前 [商品番号 MUSR-6SC] 5,400円

すき焼うどん(1人前)×3、カレーうどん(1人前)×3

小麦(大豆) 乳 さば いか 牛肉 豚肉 鶏肉



送料  
無料

## 冷凍個食鍋 讃岐うどんすき

3人前 [商品番号 MUSR-3U] 3,240円

うどんすき(1人前)×3

小麦(大豆) 小麦 卵 えび さば 鶏肉



送料  
無料

## 冷凍個食鍋 讃岐カレーうどん

3人前 [商品番号 MUSR-3C] 3,240円

カレーうどん(1人前)×3

小麦(大豆) 乳 さば いか 牛肉 豚肉 鶏肉



送料  
無料

## 冷凍個食鍋 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



送料  
無料

## 冷凍個食鍋 讃岐味噌ちゃんこ

3人前 [商品番号 MUSR-3M] 3,240円

味噌ちゃんこ(1人前)×3

小麦(大豆) 小麦 卵 さば 豚肉

山田家の冷凍セットは、12ヶ月の保存ができるから、  
食べたい時にさっと作れて、すぐ食べられる。

※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】小麦(大豆) 偏花生 小麦 卵 乳 えび かに さば いか 牛肉 豚肉 鶏肉

※当工場ではそば粉を使用した商品を製造していません。  
※「えび」「かに」「卵」を含む製造ラインで製造されております。

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 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) そば 卵 乳 及び 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) そば 卵 乳 及び ごま

※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。

# 山

讃岐うどん

# 純生

お土産・ご贈答に  
じゅん せん  
なま



## 釜あげうどん

※「本造り釜だし」の入っている K-2、K-6、F-4、F-12、C-8、C-14、BB-8、BB-12 でお召し上がりいただけます。  
※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 小麦 卵 乳 そば  
大豆 鶏肉 豚肉 落花生 ごま 牛肉

※当工場では「そば粉」は使用していません。

## 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 そば 落花生



純生讃岐うどん (14人前)  
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 そば

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 そば



純生讃岐うどん (12人前)  
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 そば 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 そば 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・生醤油風各色々な  
うどんにご利用いただけます。  
小麦 大豆



純生

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



純生

純生讃岐うどん (12人前)

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 そば

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 そば

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 そば

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 そば

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12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。

# 山田家

# 冷凍

讃岐うどん

ご贈答・お取り寄せに



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



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。



### 天ぷらうどん

※商品写真、調理写真はイメージです。  
イメージの「上天ぷらうどん」に使用している天然海老は稀少な為、  
DX-4、DX-8に使用している海老とは異なります。ご了承下さいませ。

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 さば ねぎ

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 ねぎ



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] 3,240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 ねぎ

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 ねぎ



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



香川県産  
小麦100%  
使用

送料  
無料

(12人前)

### 香川県産小麦「さめぎの夢」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

※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 ねぎ 牛肉

※当工場ではそば粉を使用した商品を製造していません。  
※「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。



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。

定番  
名物

### 【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 こんにゃく

生ものですので到着後、お早めにお召し上がりください。

www.yamada-ya.com

(4人前)

※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、お届け先様よりお届け日、時間を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。  
※お歳暮期のご注文は早期に終了する場合がございます。  
※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でき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 ②14:00~16:00 ③16:00~18:00 ④18:00~20:00 ⑤19:00~21:00 〕
- 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。  
※12月の「土日祝」は、ご注文が集中し、配送の遅延が発生しております。
- 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限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。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、お客様のオ名前、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



※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**

# 万を期して登場！ 新味「カレーうどん」



編集後記

「山田家として中途半端なものを出せない」

その思いから1年以上の開発期間を経た  
特製カレーうどんは、十数種類のスパイスを配合し、  
玉ねぎやじゃがいもなどの野菜の旨味を生かした  
こだわりの逸品となりました。

一口食べると、やさしい甘みの中にスパイシーな  
薫りが駆け抜ける大人のカレーうどん。

食べ終わった後には厳選された  
スパイスのチカラで、体がポカポカ温まる  
冬にぴったりの味となっております。

ご自宅用として”個食鍋シリーズ”にラインナップ。

また東京スカイツリーソラマチ店の  
限定メニューとしてお召し上がり頂けます。

どうぞ御賞味下さいませ。



東京ソラマチ店限定メニューの  
「えび天 黒カレーうどん」と  
「讃岐とり天 黒カレーうどん」



## 山田うどん本陣 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。