

山田家

yamada-ya club

倶楽部

vol.
20

風情ある
屋敷で過ごす

ハシの
ひととき。

田
うぐいす
本
山
家

「和田邦坊の世界」を
余す所なく表現。

民藝調のしつらえが心地よい
新館・別館へ。

風情ある
屋敷で過ごす
ハレのひととき。





晴れ晴れと
した心持ちで、
ゆつたりと
おくつろぎ
ください。



山

田家本店に足をお運びい
ただいた際、これまでと

は違う華やかさを感じられたお
客様もいらつしやるのではないで
しょうか。このたび、新館・別館
を改修するにあたり、要所にさ
まざまなもてなしの装飾を施し
たのがその理由です。長屋門を
くぐったすぐ目の前にある母屋
の玄関は、現在では入り口として
は使用しておりませんが、そこに
大きな玄関幕を掲げるようにな
りました。これは門幕とも呼ば
れ、かつてはお正月やお祭り、慶
事などの際に掲げていたもの。こ
の鮮やかな幕にお出迎えとおも
てなしの気持ちを込めています。

また、あちこちに提灯を飾るの
も同じ思いから。手描きの提灯に
は、目で楽しんでいただけようと
に、一つひとつ異なる遊び心ある
絵柄を施しております。

門幕も祝い提灯も、かつて婚
礼などを家で執り行っていた時
代にはよく見られる光景でした。
日本人は古来、いつもどおりの日
常を「ケ」、祭礼や年中行事など
を行う日を「ハレ」と呼ぶことで、
日常と非日常を区別し、ハレの日
を特別な日として大切にしてき
ました。文字通り、晴れ晴れと
した気持ちになるハレの日。ハレ
の日を祝うような気持ちでお客
様をお迎えしたい。山田家を訪
れるお客様にとって、このひとと
きがさらに特別感のあるもので
あつてほしい。改装するにあたり、
お客様をお迎えする装飾品も見
直すことにしたのはそんな理由
から。趣ある空間で庭を眺めな
がら、そして華やかな装飾に非
日常を感じながら、よりゆつたり
とくつろいで、お召し上がりいた
だければ幸いです。

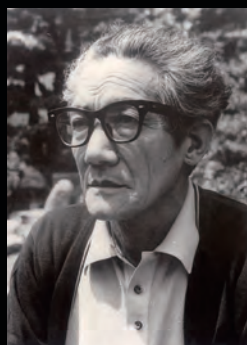




「和邦坊の世界」を 余す所なく表現。

民藝調のしつらえが心地よい

新館・別館へ



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。



絹

長屋門に設えられている新館と別館の改修を終えたのは昨年末のこと。これまで客席としてご利用いただいていた各部屋を躯体のみ残していったん内装を取り払い、梁や柱を組み直すところから全面的に改築しました。これまでであった天井を取り払うことで開放感が加わり、また窓を透明ガラスにするなどして明るい雰囲気へと生まれ変わった新館は、民藝調の大きなテーブルを設えたことでおひとりさまにも気軽に訪れていただける開放的な空間に。灯り取りの窓が小さかった別館は、落ち着いた雰囲気仕上がりしました。また門をくぐって新館までは車いすのままで移動ができるようにし、お体にご不自由なおお客様にも安心してご来店いただけるように配慮しました。

新館は36席、別館は40席。館内に入ると、どこか懐かしいような民藝調の空間が広がります。この空間をつくるにあたってこだわったのは「和邦坊の世界観」。山田家創業時に全面的にプロ



デュースを手掛けた人物であり、画家・デザイナーとして香川のものづくりに大きな影響を与えた和田邦坊であれば、どのように考えるかという視点を大切に、空間を生まれ変わらせました。

改修を手掛けたのは、和田邦坊のもとで数々の作品づくりに携わってきた職人。和田邦坊の世界観を熟知しており、また木材にも精通している人物。山田家東京ソラマチ店の内装も手掛けています。壁には漆喰を施し、テーブルや椅子には、樺などの古木を使用。その独特の風合いが民藝の世界をさらに奥深くします。照明の傘には、当時、邦坊のもとで手描きしたのと同様に、一つひとつ職人が手描きしています。

これまでも店内各所に飾っていた和田邦坊による絵画作品の数も新たに増やし、多くのお客様に和田邦坊の作品に触れていただけるようになりました。新館・別館だけでなく屋敷全体を華やかに彩る装飾品もまた、和田邦坊の世界観を踏襲したものです。要所に鮮やかな色を用いる和田邦坊ならではの世界観がそこにはあります。讃岐民藝の祖であり、現在の香川のものづくり文化の立役者ともいえる和田邦坊の世界を、新館・別館でどうぞ堪能ください。

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。

山 田家は、冷凍うどんであっても、麺の質感やツヤなどれをとっても「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2009」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がっています。

ご提供するものは、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秒単位の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、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もの。それでいて讃岐うどんの特徴である、モチツとした食感とちょうどいい弾力感は顕在です。

店頭で提供するものに勝るとも劣らない太麺と、口あたりのなめらかさが自慢の細麺。どちらも、ぜひ一度味わっていただきたい山田家自慢の冷凍讃岐うどんです。





左が「細麺」、右が「太麺」の茹で上がり。



【調理例】
かけうどん



【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)

香川県産
小麦100%
使用

送料
無料



(12人前)

お馴染みの太麺。

冷凍讃岐うどん
本造りだしの詰め合わせ

6人前 [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

12人前 [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

※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】

卵 乳 小麦 落花生 えび かに 大豆 鶏ま さんま いか 鶏肉 牛肉 豚肉

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

細麺でさっぱり。

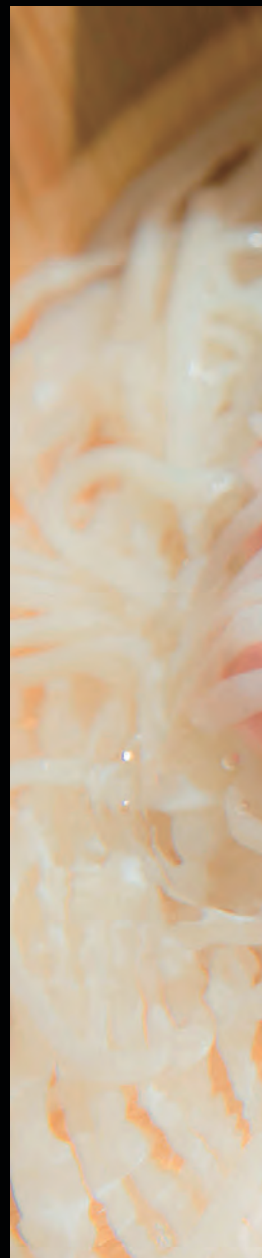
細切り冷凍讃岐うどん
本造りだしとすだちの詰め合わせ

6人前 [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
小麦 大豆 さば

12人前 [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
小麦 大豆 さば



讃岐天ぷら

香川ならではの
味わい！



香

川では昔から、魚のすり身を素揚げしたものを「天ぷら」と呼んでいます。

「讃岐天ぷら」の種類は、魚のうまみを感じられる「讃岐天」と「瀬戸の海老天ぷら」「瀬戸の真鯛天ぷら」の3つ。「瀬戸の地えび天ぷら」は、地元瀬戸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。「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みと合わせたもの。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。

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」は、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。

プリツ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。



送料
無料

(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×2、瀬戸の海老天ぷら×1、
瀬戸の真鯛天ぷら×2

※ 小麦 えび 大豆 ねぎ さば

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、瀬戸の海老天ぷら×3、
瀬戸の真鯛天ぷら×3

※ 小麦 えび 大豆 ねぎ さば



送料
無料

(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、えび天×1、たい天×2

※ 小麦 えび 大豆 ねぎ さば

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、えび天×3、たい天×3

※ 小麦 えび 大豆 ねぎ さば

※冷蔵の天ぷらの詰め合わせの賞味期限は7日間

ガブリと噛めば
じゅわつと広がる。
凝縮したうまみに舌鼓を。



冷凍讃岐うどん

カレーうどん



すき焼うどん

凍ったまま具材を上にして、
鍋に入れて温めるだけ。



約7~8分で
できあがり!

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 【商標登録済】 **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

送料無料



冷凍個食鍋 讃岐すき焼うどん

3人前 [商標品名] MUSR-3S 3,240円

すき焼うどん(1人前)×3

送料
無料



冷凍個食鍋 讃岐カレーうどん

3人前 【商
番
品
名】 **MUSR-3C** 3,240円

カレーうどん(1人前)×3

※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】 卵 乳 小麦 落花生 えび かに 大豆 ごま さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

※当工場ではそば粉を使用した商品を製造しておりません

※「卵」「乳」「落花生」「えび」「かに」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 鶏卵



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 鶏卵 そば

※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。

山

讃岐うどん

純生

お土産・ご贈答に
じゅん ぴん 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。



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。



そのままぐうまい、
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】

卵 乳 小麦 落花生 えび かに
大豆 鶏皮 さば いちか 鶏肉 牛肉 豚肉

※当工場では「そば粉」は使用していません。

※「卵」「乳」「落花生」「えび」「かに」を含む製造ラインで製造されております。

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



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 (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 鶏皮 さば

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 鶏皮 さば



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 さば



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 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です。



(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

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



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

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

※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。



ざるうどん

※MRE-6、MRE-12、RB-6、RB-12など、
「釜だし」のセット商品でお作りいただけます。

※商品写真、調理写真はイメージです。

お水なしで、お鍋に入れて温めるだけ!

山田家の個食鍋

山田家自慢のちょっと贅沢な味わいが、食べたい時に調理の手間なく温めるだけで食べられる!

ご自分用にも、ギフトとしても大変喜ばれています。

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
卵 小麦 えび 大豆 こんにゃく さば 鶏肉 牛肉

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
卵 乳 小麦 えび 大豆 こんにゃく さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

これからの季節だからこそ、ぜひお試しいただきたい個性派揃いの個食鍋です。



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
卵 小麦 えび 大豆 こんにゃく さば 鶏肉

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
卵 小麦 大豆 こんにゃく さば 豚肉

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×2、瀬戸の海老天ぶら×1、瀬戸の真鯛天ぶら×2
卵 小麦 えび 大豆 こんにゃく さば

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、瀬戸の海老天ぶら×3、瀬戸の真鯛天ぶら×3
卵 小麦 えび 大豆 こんにゃく さば

送料
無料

大きな海老天ぶ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、海老天ぶら×2、特製「きつねあげ」×2
小麦 えび 大豆 こんにゃく

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、海老天ぶら×4、特製「きつねあげ」×4
小麦 えび 大豆 こんにゃく

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
卵 小麦 えび 大豆 こんにゃく さば

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
卵 小麦 えび 大豆 こんにゃく さば

※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]

卵 乳 小麦 落花生 えび かに 大豆 こんにゃく さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

※当工場ではそば粉を使用した商品を製造していません。

※「卵」「乳」「落花生」「えび」「かに」を含む製造ラインで製造されています。

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ツトは、
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。

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。

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 [商標] **US-3** 8,750円

4人前 【標準】 **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お鯛、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、水菜)、椎茸、えのき茸、豆腐、わかめ、餅、すだち、人参、白ねぎ

卵 小麦 えび かに 大豆 ごま さば 鶏肉 豚肉

生ものですので到着後、お早めにお召し上がりください。

【アレルギー表示】

卵 乳 小麦 落花生 えび かに 大豆 ごま さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

※当工場ではそば粉を使用した商品を製造しておりません

※卵・乳・落花生・えび・かにを含む製造ラインで製造されております。

※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。

※お歳暮期のご注文は早急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。

www.yamada-ya.com

(4人前)

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 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



※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**

うどんは縁起物!?



編集後記

今回はちょっと小話を。

讃岐うどんは、今から1200年以上前の平安時代、弘法大師「空海」が唐の国から持ち帰り、伝えたと言われています。讃岐地方では降水量は少なく、全国で広まっていた稲作が不適で、降水量が少なくても作れる小麦と、海に囲まれているため塩作りが適していて、うどんが作りが盛んに行われるようになりました。元々は小麦粉を練った団子を汁の中に浮かべたものですが、箸で食べやすく細く切り出したところから現在の「饅頭(うどん)」が生まれ、古来より讃岐地方では正月や祭、大切なお客様をもてなす“ハレの日”には、うどん作って振る舞うのが慣わしでした。

毎年6月、うどんの祖である空海誕生の地、総本山善通寺では、生誕の日に合わせて「大師市」と「うどん法要」が行われています。うどん法要では、使い古した麺作りの道具などを感謝と共に焼き上げ、打ち立ての麺や小麦、塩などを、子供たちや僧侶が本尊のある御影堂に捧げ、経を唱える献麺式が行われます。

ちなみに、約300年前の金毘羅祭礼図屏風の中にうどん屋が描かれていて、人気だった「伊勢参り」に次ぐ「金毘羅(こんぴら)参り」で讃岐うどんは全国に広まっていったとされています。



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。