

山田家

yamada-ya club

倶楽部

vol.

23

山田家本店ホールを彩る
和田邦坊の
未発表作品。

随所にあふれる
遊び心が
歴史ある屋敷を
彩る



随所にあふれる

遊び心が

歴史ある屋敷を

彩る

すでにご存じの方も多くいらっ
しゃるように山田家本店は、登録有
形文化財に指定されているほど古く
歴史ある旧家。料亭と間違える方も
いらっしゃるような重厚な空間で、
うどんを味わう。創業当時からこの
スタイルは変わらず。これを創業時
にプロデュースしたのが、創業者の
叔父にあたる画家・デザイナーの和
田邦坊でした。

以来、新店として出店した東京ソ
ラマチ店の内装はもちろん、これま
での本店改修時にも重視するのが
「和田邦坊であれば、どんな空間を
設えるだろうか」という視点。和田
邦坊プロデュースの元で数々の店舗
デザイン・施工を手掛けてきた人物



いつまでも
変わらぬ”味“がある。
民藝の匠「和田邦坊」の
作品に囲まれ、
うどんを味わう。

に依頼するなど、和田邦坊の世界を常に大切にしてきました。

もともと蔵として使われていたホールの改修にあたっては、さらに和田邦坊の世界観を表現することに注力。二つに分かれた空間のうち一つは昨年夏に完成。すでに多くの方に、民藝調の空間をお楽しみいただいております。

残すは、もう片方の空間のみとなった2019年春。改修を行う有限会社シテイングの小西洋一さんから「自分たちが所蔵する作品を多くの方の目にふれる場所に展示していただければ」と寄贈のご連絡が。寄贈しただけの作品は、なかには未発表のものも含まれるなど、邦坊研究においてもかなり重要なものといえる貴重な作品ばかりでした。そこで、ギャラリーとして多くの作品を展示できる空間へと設計途中で変更。この夏より、みなさまに和田邦坊の作品を眺めながら、うどんを味わっていただける空間が誕生いたしました。



ソラマチ店、
新館、別館もすべて
小西さんの手によるもの。



東京ソラマチ店



讃岐本店別館



讃岐本店新館



有限会社シテイング
代表 小西洋一さん

山田家本店ホールを彩る 和田邦坊の未発表作品。

和田邦坊ギャラリー建設の経緯とは

今回、ホールに展示しておりますのは、紅梅・白梅が描かれた二対の屏風、板に直接彩色したダイナミックな「高松城」、中国・道教系の神で日本でも端午の節句などに奉納される鍾馗像をユーモラスに描いた「鍾馗様」など、個人所蔵であるがゆえ、どれもこれまで目に触れていなかった作品ばかり十数点です。

これらの作品は、かつて和田邦坊が香川県内で数多くの店舗プロデュースを手がけていたころ、邦坊の指示の下で実際に設計・デザイン・施工に関わっていた小西木工の小西清氏が所蔵していたもの。ご子息の小西洋一さんら姉弟が、高齢で第一線からすでに退いて久しいお父様の清氏から作品を譲り受けるにあたって「自分たちで保管を続けるよりも、多くの人たちに見ていただきたい」「気さくでおおらかな邦坊先生なら、美術館や博物館よりも、作品の前でうとんを味わってもらえるような空間を希望されるはず」

との思いから、山田家へ寄贈いただくことになりました。

実は小西洋一さん自身、家業の手伝いをしてきた高校時代に和田邦坊本人から、空間にあしらう書画の手伝いを頼まれていた、邦坊とゆかりの深い人物。「絵を描くのが昔から好きで…、それを父が邦坊先生に伝えたんでしょうね。ある時、先生が「息子に描かせりやええが」と。店舗に設置する照明のカサなどは、「一枚だけ先生が描き、その原画を店内の照明の数だけ同じように複製していました」。当時はバイト感覚だったと笑いますが、その腕やセンスが邦坊の目に叶ったのは間違いありません。

ちなみに小西洋一さんは、無垢の素材を使った椅子やテーブル、家具や建具の設計施工を行う有限会社シテイングの代表。ホール改修の際の空間施工はもちろん、本店や東京ソラマチ店の大きなテーブルや民藝調の建具・照明など、和田邦坊の世界観を形にしたいという想いを反映した空間全体の設計から施工まで小西さんの仕事です。そして邦坊のタツチ、色遣いなど、和田邦坊テイストを身に付けた小西さんの絵は、近年の山田家改装時の照明などにも数多く使われています。

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、昭和13年帰郷。
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。



厳選した十数種類の
スパイスを調合し、
玉ねぎやじゃがいもなど
野菜の旨味も生かした
山田家特製「純生カレーうどん」



なお、和田邦坊が小西清氏へと譲り、時を経てこのたび、山田家のホール中央に飾られることとなった「鍾馗様」。厄除けの神様という古来からの言い伝えにあやかり、この夏、発売したばかりの「純生カレーうどん」のパッケージにも、ご登場いただいています。遊び心を忘れない邦坊らしさが際立つ「鍾馗様」が目印となった山田家の「純生カレーうどん」。ぜひ、手に取ってご覧ください。

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。



純生讃岐カレーうどん

2人前 [商品番号 CR-2] 860円

純生讃岐うどん1人前130g×2、カレーだし×2、

乳 小麦 大豆 さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉



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 ごま

山

讃岐うどん

純生

お土産・ご贈答に
じゅん 生

カレーうどん

カレーうどんは、CR-2でお召し上がり頂けます。

※具材は入っておりませんので、お好みでご用意ください。



※商品の内容、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。

※掲載されている価格は2019年6月1日からの新価格です。

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」



だしが香り立つ
かけだし。

温かいめんには
そのままかければ
「ぶっかけうどん」



※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 小麦 そば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

※当工場では「そば粉」は使用しておりません。

※「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。

送料無料

※北海道・沖縄にお届けの場合、
別途700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



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 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
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 小麦 そば

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 小麦 そば



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



登録商標 釜ぶっかけ(ざるぶっかけ)

6人前 [商品番号 K-6] 3,500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 小麦 そば

※生野菜が入っており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。



(12人前)

純生讃岐うどん

4人前 [商品番号 A-2] 1,250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 小麦 そば

6人前 [商品番号 A-3] 1,800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 小麦 そば

8人前 [商品番号 A-4] 2,400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 小麦 そば

12人前 [商品番号 A-6] 3,500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 小麦 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700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。



(8人前)

大きな海老天ふらと 特製きつねのセット

4人前 [商品番号 DX-4] 3,240円

冷凍讃岐うどん1人前230g×4、本造り「かけだし」×4、
海老天ふら×2、特製「きつねあげ」×2

小麦 及び 大豆 含ま

8人前 [商品番号 DX-8] 5,400円

冷凍讃岐うどん1人前230g×8、本造り「かけだし」×8、
海老天ふら×4、特製「きつねあげ」×4

小麦 及び 大豆 含ま



(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] 3,500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 及び 大豆 含ま 含ま

10人前 [商品番号 RY-10] 5,400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 及び 大豆 含ま 含ま

山

讃岐うどん

冷凍

ご贈答・お取り寄せに

天ぷらうどん

※DX-4、DX-8でお作りいただけます。



※商品の内容、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。

※掲載されている価格は2019年6月1日からの新価格です。



送料
無料

冷凍 讃岐うどんすき (2人前)

2人前 [商品番号 USR-2NO] 5,400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)、海老、豚コース(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、人参、春菊

[えび] [小麦] [卵] [大豆] [鶏肉] [豚肉] [さば] [ごま]

冷凍うどんすきが、
お求めやすい価格に
なりました!



送料
無料

選べる3種類 (6人前)
お鍋お試しセット 各2,980円

うどんすき/味噌ちゃんこ [商品番号 UM-6]
冷凍讃岐うどん1人前230g×6、うどんすきのだし×3、味噌ちゃんこだし×3
[小麦] [大豆]

うどんすき [商品番号 UM-6U]
冷凍讃岐うどん1人前230g×6、うどんすきのだし×6
[小麦] [大豆] [さば]

味噌ちゃんこ [商品番号 UM-6M]
冷凍讃岐うどん1人前230g×6、味噌ちゃんこだし×6
[小麦] [大豆]



送料
無料

冷凍 讃岐うどん カレーだしセット (6人前)

6人前 [商品番号 RC-6] 3,240円

冷凍讃岐うどん1人前230g×6、特製「カレーだし」×6
[乳] [小麦] [大豆] [さば] [いか] [鶏肉] [牛肉] [豚肉]

14種類のスパイスを使ったこだわりの「カレーだし」。スパイシーな味で少し辛めに仕上げておりますので、お好みでバターや牛乳などを加えるのもオススメです。



送料
無料

冷凍 讃岐うどん カレーだしと本造りだしセット (12人前)

6人前 [商品番号 RBC-6] 3,240円

冷凍讃岐うどん1人前230g×6、特製「カレーだし」×2、本造り「かけだし」×2、本造り「釜だし」×2
[乳] [小麦] [大豆] [さば] [いか] [鶏肉] [牛肉] [豚肉]

12人前 [商品番号 RBC-12] 5,400円

冷凍讃岐うどん1人前230g×12、特製「カレーだし」×4、本造り「かけだし」×4、本造り「釜だし」×4
[乳] [小麦] [大豆] [さば] [いか] [鶏肉] [牛肉] [豚肉]



送料
無料

冷凍 讃岐うどん 2種類の本造りだしセット (12人前)

6人前 [商品番号 RB-6] 3,240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] 5,400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]

※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700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います。

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

電話注文での番号が変わりました!

電話 / 0120-06-0037
【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	2,000 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 700 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 ◎偃び草 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 0120-06-0037

純生、冷凍商品の年内お届け受付は12月26日まで、年始出荷は1月3日より順次発送致します。

冷蔵うどんすきの年内お届け受付は12月22日まで、年始は1月5日より順次発送致します。

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

2人前 [商品 US-2] 6,480円

3人前 [商品 US-3] 9,000円

4人前 [商品 US-4] 12,000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、水菜、椎茸、えのき茸、豆腐、わかめ、餅、すだち、人参、白ねぎ

※食材は仕入状況により、予告なく変更することがございます。ご了承ください。

※食材は仕入状況により、予告なく変更することがございます。ご了承ください。

生ものですので到着後、お早めにお召し上がりください。

※消費期限：【夏期(4月～10月)製造日より3日】、【冬期(11月～3月)製造日より4日】

【アレルギー表示】

※卵 乳 小麦 なた豆 花生 卵 魚 かに 大豆 小麦 さば いかに 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」「花生」「えび」「かに」「いか」「牛肉」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、時間を指定ください。

※12月31日～1月5日の期間中は、食材の手配の関係上お届けする事が出来ません。

※お歳暮期のご注文は早期に終了する場合がございます。

※商品の内容、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。

※写真は調理イメージです。

※掲載されている価格は2019年6月1日からの新価格です。

四国の玄関口にてお待ちしております!



編集後記

空の玄関口、高松空港に令和元年8月1日、「四国空市場」が開店いたしました♪
四国の銘菓はもちろんのこと、伝統工芸品でありながら新進気鋭の作家の作品、
また瀬戸内芸術祭をテーマにイサムノグチ、草間彌生作品など、
色々なものを取り揃えた楽しいお店となりました。

そして、その一角には、新しい「うどんだしサーバー」が!
そこでは讃岐の名店が月替りで自慢の出汁を披露するのですが、
当店自慢の出汁は8月、9月、11月、1月、3月と隔月で試飲いただけます♪(予定)
ぜひ高松空港をご利用の際はご賞味ください。



高松空港で山田家商品を購入していただけるお店

【1F】

- ・おさかなショップ

【2F】

- ・四国空市場(YOSORA)
- ・高松商運スカイショップ
- ・skyJ ロビー店
- ・ANA FESTA

【ゲート内】

- ・skyJ ゲート店
- ・ANA FESTA 高松ゲート店



やま だ や
田うどん本陣 山田家

【ご注文】—商品のご注文・お問い合わせはこちら—
Tel.0120-06-0037 Fax.0120-45-7419
◎通販受付時間 9:00~17:00
※電話注文での番号が変更になりました!

【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>

【本店】—店舗に関するお問い合わせはこちら—
〒761-0121 香川県高松市牟礼町牟礼3186
Tel.0120-04-6522
Tel.087-845-6522 (NAVIの方はこちらへ)
◎営業時間 10:00~20:00 (L020:00)

【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>

【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)



Twitterもやっています!
@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。