

山田家

yamada-ya club

倶楽部

vol.
24

つややか麺を際立てる
多様で自在な
こだわりだし

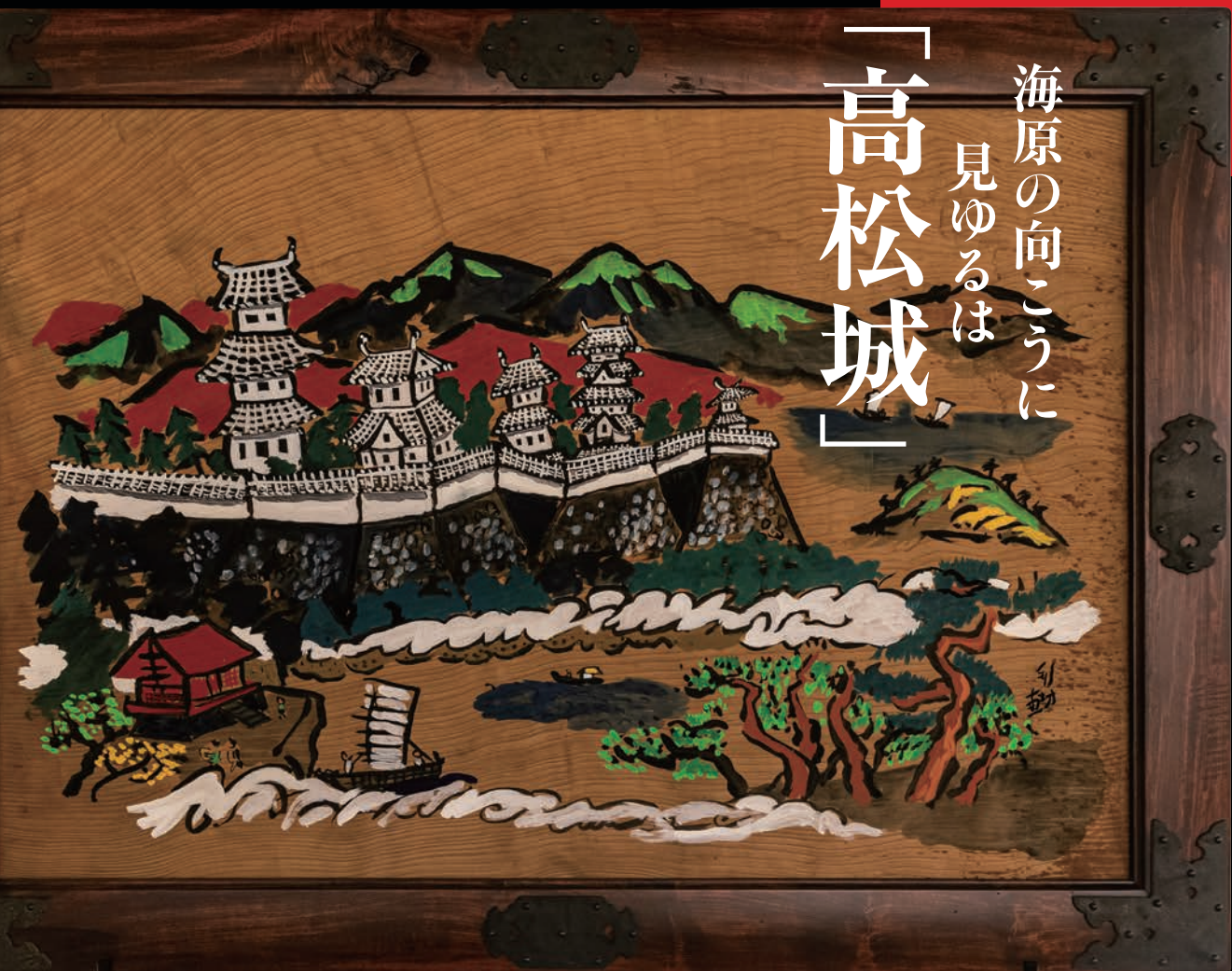


海原の向こうに見ゆるは「高松城」

いにしえの姿に
想いを馳せる

海原の向こうに
見ゆるは

「高松城」

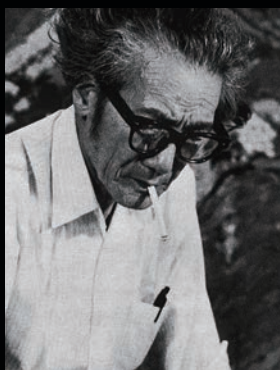


いにしえの姿に
想いを馳せる

前

号でご紹介させていただきま
した山田家本店ホールを彩
る和田邦坊の作品。大型の未発表
作品を含む数々の作品が、日々訪
れるお客さまを出迎えております。

その作品のひとつに、海の向こ
うに城の天守閣が建っている「高
松城」があります。板に直接描い
た力強さがみなぎる作品です。高
松城（玉藻城）は、高松駅のすぐそ
ばにあるので訪れた方も多いはず。
海の中央にそびえる城を見て、
高松城の地形と違うのでは？と思
う方もいらっしゃるでしょうが、江
戸時代の地図では現在の国道十一
号線付近まで海岸線になっていたの
です。そもそも高松城の天守閣
は戦争によって焼失しているのだ、
邦坊がこの作品を手がけた時点で
は存在しませんでした。



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。



高松城(玉藻公園)前から特別名勝「栗林公園」まで街の中心を貫く中央通り。その昔には河川だったと伝えられ、日本三天水城に数えられる高松城はその三角州(汽水域)に築城されました。城の堀に鯛が泳いでることも有名です。

そう、この絵は邦坊が目にした風景を描いたものではなく、かつての姿を思い浮かべ、モチーフとして取り上げたもの。かつてこの地に海に浮かぶ城があった——
その時代に想いを馳せたくありません。

ポストにお届け！
全国一律送料
300円

※商品個別に送料がかかります。

だし商品
3,240円以上で
送料無料！

※宅配便でお届け致します。

新登場



八方だしのみで
ご購入いただけます。

八方うどんだし

18人前 [商品番号 HDM-18] 970円

八方うどんだし(1人前)×18

小麦 大豆 さば



竜田揚げ

- 1ー 鶏肉は一口大にカットし、ボウルに入れる。
- 2ー 「八方だし」とよくもみこんで 30分寝かす。
- 3ー 鶏肉に卵を混ぜ合わせ、片栗粉、小麦粉をまぶし、中温 (160～170℃) で焼き色がつく程度に揚げ、取り出して 4 - 5 分おく。
- 4ー 油を高温 (180～190℃) にして鶏肉を戻し、色づくまでカリッと揚げる。

- ・ 八方だし 1袋
- ・ 鶏肉(モモ) 1枚(約250～270g)
- ・ 片栗粉 大さじ2杯～3杯
- ・ 小麦粉 大さじ2杯～3杯
- ・ 卵 1個

※お好みで生姜やニンニクを入れるのもおすすめ。

山田家風だし巻き卵

- 1ー ボウルに卵を割り入れ、白身を切るようによく混ぜる。
- 2ー 「八方だし」、水、砂糖を入れ、混ぜ合わせて卵液をつくる。
- 3ー 卵焼き器にサラダ油を薄く伸ばし、卵液を適量入れて広げ、半熟状になったら巻き、端に寄せて卵液をまた適量入れる。
- 4ー 卵液がなくなるまで繰り返す。焼き上がったら、熱いうちに取り出し、まきすなどで形を整える。

- ・ 八方だし 1袋
- ・ 卵 4個
- ・ 水 30cc
- ・ 砂糖 小さじ2

※京風(料亭風)は砂糖を減らして下さい。



超簡単！

なのに美味しい！

「八方だし」アレンジレシピ

つややか麺を際立てる 多様で自在な こだわりだし

みなさまよりご好評いただいております
個別包装した山田家のだしシリーズに、
新たに「八方うどんだし」が加わりました。
「醤油の味がたちすぎる」ことのないよう、
出汁の旨味を活かす「こと」にこだわりました。
この「八方だし」、アレンジが多様なのも
おすすめの理由。うどんのかけだし、
つけだしだけでなく、さまざまな料理に使えるので、
常備していただけると味が決まりやすくなり、
日々役立つはずです。
アレンジ自在といえば、大ヒット中の
カレーだしも負けてはいません。
山田家の豊富なだしシリーズを、
うどんはもちろん、日々のお料理にも
ぜひお使いください。



「カレーだし」 アレンジレシピ

山田家風チキンカレー（4人前）

- 1- にんじん・じゃがいもは乱切りにし、電子レンジで加熱しておく。
- 2- 鍋にサラダ油を熱し、鶏肉と玉ねぎを炒める。
- 3- 水、牛乳（豆乳）を入れ、「カレーだし」を入れる。
- 4- 具材が煮えたら、にんじんとじゃがいもを加え、一煮立ちさせる。

- ・カレーだし 2袋 200g
 - ・鶏肉（モモ） 1個
 - ・玉ねぎ 1個
 - ・じゃがいも 2分の1本
 - ・にんじん 適量
 - ・きのこ 200cc
 - ・水 100cc
 - ・牛乳（豆乳）（お好みで少量）
 - ・ウスターソース（お好みで少量）
- ※牛乳の割合を増やしたり、バターを入れるとよりマイルドに。おすすめです。

カレーだしのみで
ご購入いただけます。

ポストにお届け！
全国一律送料
300円

※商品個別に送料がかかります。

だし商品
3,240円以上で
送料無料！

※宅配便でお届け致します。



カレーだし

6人前 [商品番号 HCM-6] 1,080円

カレーだし（1人前）×6

乳 小麦 大豆 さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

田
うん
心豊
自家製

讃岐天。ふら

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、ぶ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。

合成保存料を使わず、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 冷凍讃岐うどんと讃岐天の詰め合わせ

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、瀬戸の海老天ぷら×1、瀬戸の真鯛天ぷら×2

■卵 小麦 えび 大豆 野菜

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

■卵 小麦 えび 大豆 野菜



送料
無料

(6人前)

冷蔵 純生讃岐うどんと讃岐天の詰め合わせ

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

■卵 小麦 えび 大豆 野菜

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

■卵 小麦 えび 大豆 野菜

※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。

香川県産小麦使用

冷凍讃岐うどん

山田家の技で鍛え上げた さぬきの夢



山 田家は、冷凍うどんであつても、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。

店頭でご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。どちらにも、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。

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【番品MRE-6】3,240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【番品MRE-12】5,400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

香川県産
小麦100%
使用

送料
無料



(12人前)



【調理例】
かけうどん

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【番品MHRE-6】3,240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【番品MHRE-12】5,400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

香川県産
小麦100%
使用

送料
無料



(12人前)



【調理例】
サラダうどん

※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おります。

※掲載されている価格は2019年6月1日からの新価格です。

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。



純生讃岐うどん 八方うどんだしセット

1人前 [商品番号 **S-1**] 270円

純生讃岐うどん1人前130g×1、八方うどんだし×1
※「八方うどんだし」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



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

ざるうどん

ざるうどんは、S-1、K-2、F-4、F-12、C-8、C-14、BB-8、BB-12 でお召し上がり頂けます。



※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2020年6月1日からの新価格です。

お土産・ご贈答に
じゅん
純生
讃岐うどん

やま だ や
田山本 山田家
自家製
だしセット
山田家の味を、
ご家庭でも。

発売以来、ご好評いただいているのが、
山田家のうどんを格別なものへと
引き立てるダンセット。

合成保存料などを一切含んでいない無添加のダシは、常温保存が可能。しっかりと
した素材を使ったこだわりのダシは、
うどんだけでなく、いつものお鍋や
お料理をワンランクアップさせます。



- ・本造りかけだし 6人前 720円
- ・本造り釜だし 6人前 720円
- ・ぶっかけの汁 (かけうどん用だし) 20人前 700円
- ・八方うどんだし 18人前 970円 **新登場**
- ・カレーだし 6人前 1,080円
- ・うどんすきのだし 6人前 900円
- ・讃岐風ちゃんこだし 6人前 1,080円
- ・うどんすきのだしと讃岐風ちゃんこだしの詰め合せ 6人前 990円

ポストにお届け!
全国一律送料
300円

※商品個別に送料が
掛かります。

だし商品
3,240円以上で
送料無料!

※宅配便でお届け
致します。

※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 鶏肉 豚肉 牛肉 鶏肉

※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) (そば)

12人前 [商品番号 BB-12] 4,860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)



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) (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) (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) (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) (そば)



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) (そば) (いか) (鶏肉) (牛肉) (豚肉)

※S-1、K-2、F-4、CR-2、だし商品には包装・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。

山田家
冷凍
讃岐うどん
ご贈答・お取り寄せに



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

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。

カレーうどん

カレーうどんは、RBC-6、RBC-12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場合がございます。
※商品写真、調理写真はイメージです。



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、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
お鍋お試しセット 6人前 各2,980円

(6人前)

うどんすき/味噌ちゃんこ [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 [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]

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

四種の味の詰め合わせ (ざる・釜あげ・きつね・かきあげ)

(10人前)

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] [えび] [大豆] [ごま] [さば]

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] [えび] [大豆] [ごま] [さば]



送料
無料

大きな海老天ぷらと 特製きつねのセット

(8人前)

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、海老天ぷら×2、特製「きつねあげ」×2

[小麦] [えび] [大豆] [ごま]

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、海老天ぷら×4、特製「きつねあげ」×4

[小麦] [えび] [大豆] [ごま]



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。

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、個食鍋があな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。

土鍋で調理するとさらに美味しい！



煮立った後、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。



弱火から中火
約7～8分で
できあがり！

6 個食鍋

冷凍讃岐うどん

味噌煮込うどん

すき焼うどん

カレーうどん

うどんすき



送料
無料



6人前

冷凍個食鍋 4種の味の詰合せ

4人前 [商品番号 YK-4] 3,780円

うどんすき(1人前)×1、すき焼うどん(1人前)×1、
カレーうどん(1人前)×1、味噌煮込うどん(1人前)×1

乳 小麦 大豆 さば いかに 鶏肉 牛肉 豚肉

6人前 [商品番号 YK-6] 5,400円

うどんすき(1人前)×2、すき焼うどん(1人前)×1、
カレーうどん(1人前)×2、味噌煮込うどん(1人前)×1

乳 小麦 大豆 さば いかに 鶏肉 牛肉 豚肉

送料
無料



4人前

全種入りセットが新登場!

冷凍個食鍋は、
6ヶ月間保存
できるから、
食べたい時に
すぐ食べられる。

送料
無料



冷凍個食鍋 讃岐うどんすき

4人前 [商品番号 MUSR-4U] 3,780円

うどんすき(1人前)×4

※すき焼うどん、味噌煮込うどん、カレーうどんの
各4人前セットもございます。

卵 小麦 えび 大豆 ねぎ さば 鶏肉

冷凍個食鍋は、
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180日。

※送料無料商品は北海道・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ます。

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

乳 小麦 大豆 さば いかに 鶏肉 牛肉 豚肉

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 ねぎ 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 ねぎ さば いかに 鶏肉 牛肉 豚肉

※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 ねぎ さば いかに 鶏肉 牛肉 豚肉

※当工場ではそば粉は使用していません。
※「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。



(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

定番
名物

※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、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。

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 落花生 えび かに 大豆 鶏卵 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」「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。

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 0120-06-0037

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。

「第5回 平賀源内甲子園」開催!



編集後記

日本全国で讃岐うどんの知名度は高く、沢山の方が讃岐うどんを食べに香川へ訪れています。しかし、香川県内のうどん店は最盛期に比べ、6割ほどに減ってしまいました。うどん職人の仕事は「体力的にきつい」「朝が早くつらい」と言われ、次世代の担い手も減ってきているのが実情です。

そんな中、香川県のデザイナー達が主催する「第5回平賀源内甲子園」が開催されました。香川県内の中学・高等学校・専門学校・大学に通う学生の皆さんを対象としたキャッチコピーコンテスト。年々盛り上がりを見せています。そこで、山田家からは「うどん職人の地位をアゲアゲするキャッチコピー」というお題を出させて頂きました。

なんと応募総数は約 2,000 !!

学生みなさんが考えてくれたキャッチコピーはどれも素晴らしく、今頑張っている職人たちはたくさん元気をいただきました。うどん職人は「夢があって、お客様の笑顔に触れる嬉しい仕事」。新しい次世代の担い手も、たくさん育てて欲しいと考えています。

【山田家物流賞】

●おうどんに、ダシと人生、かけてます。

山田葵唯さん(高校1年生)

【菊川祐大賞】

●シンプルとは簡単ではない。

三木あまねさん(高校3年生)

【他、入賞者】

●おーい、ミシュラン。讃岐のうどん職人のこと忘れてない?

川上小町さん(中学2年生)

●数多の職人の中でも、自分の作品を踏みつけるのはうどん職人くらい。

松山田菜花さん(専門学校1年生)

●知っていますか?素人が作るうどんの不味さ。

新 優希菜さん(高校3年生)



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!

【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)

【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。