山田家倶楽部

yamada-ya club

vol.28

山田家のうどんを
格別なものにする、

「だし」の秘密を探る。

夏にぴったりの
スタミナメニュー

肉ぶっかけ

田舎うどん本陣 山田家

夏にぴったりのスタミナメニュー
肉ぶっかけ

二〇二一年夏に讃岐本店の新メニューとして登場した「肉ぶっかけ」。発売後またたく間に、たっぷりと乗った具材の旨味とぶっかけうどんの相性の良さが好評を得て、人気メニューの仲間入りをしました。

以前から肉うどんはあったものの、山田家に「肉ぶっかけ」はありませんでした。が、コシの強い冷たい麺とだしに熱々の肉を合わせることで、肉うどんとはまた違った味わいを楽しめることからメニュー化。熱々のままだからこそ、かき混ぜた瞬間につややかな麺としっかりと絡み合い、具材と麺、だしが三位一体となって喉の奥へと滑り落ちるのです。↖

主役の麺にも負けない存在感を放つ肉ぶっかけの具材は、毎日、店内で甘辛く炊きあげられたもの。やさしい甘めの味にコクと深みをもたらすのは、厳選した国産牛肉。旨味の強いモモ肉と柔らかなバラ肉をバランスよく組み合わせ、美味しく炊き上がるように肉の厚みを〇・一ミリ単位でそれぞれ指定しています。そこに合わせるのが、甘みの強い厳選された国内産玉ねぎ。まろやかさを出すために欠かせない玉ねぎを、牛肉とともに弱火でじっくりと炊き上げることで、素材本来の美味しさを引き出しつつ、深いコクのある具材が完成します。

甘辛く炊き上げた熱々の牛肉をたっぷりと。

コシのあるうどんの上にたっぷりと具材を乗せ、白髪ネギと小口切りした青ネギの2種類を添えた「肉ぶっかけ」。そこにだしを一気にぶっかけて、豪快にかき混ぜたら、あとは口へと運ぶだけ。もちろんそのままで抜群の美味しさを保証しますが、店内で職人が作る山田家特製のラー油をかければ、ピリッと全体を引き締めます。さらに、トッピングの半熟卵を合わせれば、まろやかさが加わります。具材の甘辛さにラー油のピリッとした辛味、そして半熟卵のまろやかなコク。山田家ならではのこだわりを盛り込んだ一皿は、栄養バランスも抜群。食欲をなくしがちな暑い夏にもペロリと平らげてしまうこと請け合いです。

冷たい麺とだしと一緒に合わせることで夏にぴったりの味わいになりますが、温かい麺とだしを選んでもまた格別。ぜひ、お好みの組み合わせを見つけてください。

仕上げのラー油が、
さらに食欲を刺激します。

カタクチイワシの稚魚を煮て乾燥させたいりこ、
最高級の北海道道南産の昆布、かつお節など、
これらがなければ、山田家のだしは完成しません。

山田家のうどんを格別なものにする、「だし」の秘密を探る。

うどんと一言でいっても、麺だけを指すわけではありません。肉、天ぷらなどのトッピングや、ネギ、海苔などの薬味ももちろんですが、麺の魅力を際立たせるために欠かせない相棒といえば、だし。だしへのこだわりなくしては、山田家のうどんとは言えません。

山田家のだしは、メニューに合わせて、素材の一つひとつを吟味し麺に寄り添う味になるように、丁寧に作られています。つけだしは、釜だし、ざるだしの2種類、それにかけだしと合わせて3種類のだしは、作り方や調味料などの配合がそれぞれ違います。共通しているのは、いりこ、昆布、かつお節などの厳選された素材。そのうち、カタクチイワシの稚魚を煮て乾燥させたいりこは、関西風のだしには欠かせないもの。讃岐うどんにも欠かすことはできない存在です。

山田家では、香川県の西部観音寺沖に浮かぶ伊吹島でとれた伊吹いりこだけを使用し、上質な素材を丸ごとたっぷり使って炊きあげます。独特のクセやえぐみを出さないように、火加減と時間を調整しながらとっただしに、最高級の北海道道南産の昆布をあわせます。煮立たせないように、ゆっくりと静かに旨味を引き出したら、最後に、かつお節等を独自の配合でブレンドしたものをサッと入れ、華やかな香りを加えていきます。

釜だしとざるだし、つけだしが2種類あるのは、山田家ならではのこだわり。釜ぶっかけなどに使用する釜だしと比較すると、ざるだしはたまり醤油などを使っているため少し濃厚。釜ぶっかけとざるぶっかけ、だしの違いをぜひ比べてみてください。一方、かけだ

【釜だしメニュー】
釜あげ

【ざるだしメニュー】
ざるぶっかけ

【かけだしメニュー】
ぶっかけうどん

山田家の麺を引き立てる名脇役を、今日も人の手で大切に作り上げています。

しは香りを追求。出来たての香り、風味が飛んでしまわないように、少量ずつ作って一気に冷やし、使う分だけを使うごとに温めます。大量を作り置くことがないため、週末などには、一日に何回かに分けて炊き上げることも。

それぞれ上質でありながら、主張しすぎず互いを引き立て合って生まれる、だし。素材の味を活かしながら、均一なだしになるように炊き上げるのは、積み重ねた経験の成せる技。山田家の麺を引き立てる名脇役を、今日も人の手で大切に作り上げています。

山田家讃岐本店でお出ししている、こだわりのだしをご自宅でも堪能してほしい。その一心で研究を重ね、開発したのが、個別包装の各種だし。うどんにはもちろんのこと、暑い夏の日には冷蔵庫にポンっと入れておいて冷たい麺のつけだしとして使うと手軽に本格派の味わいが楽しめます。

田 うどん本体 小黒 自家製

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。「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 冷凍讃岐うどんと讃岐天の詰め合わせ

4人前［商品番号RTE-4］3,500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 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

卵 小麦 えび 大豆 さば

（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］3,500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 さば

※冷蔵の天ぷらの詰め合わせの賞味期限は7日間です。

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 さば

※冷蔵の天ぷらの詰め合わせの賞味期限は7日間です。

※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。
※北海道・沖縄にお届けの場合、別途700円頂戴致します。

田舎うどん本陣 山田家

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だしセット。
合成保存料などを一切含んでいない無添加のだしは、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だしは、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ることができることから、常備してくださるお客様もおられるほど。
ぜひご家庭でも山田家の味をご賞味ください。

冷やし・ざるうどん、そうめんにもおすすめです。

本造り釜だし
6人前［商品番号HMM-6］720円
本造り釜だし（1人前）×6
小麦 大豆 さば

お料理にも使える万能うどんだし

八方うどんだし
18人前［商品番号HDM-18］1,080円
八方うどんだし（1人前）×18
小麦 大豆 さば

本造りかけだし
6人前［商品番号HKM-6］720円
本造りかけだし（1人前）×6
小麦 大豆

ぶっかけうどんの汁（かけうどん用だし）
20人前［商品番号FBM-10］800円
ぶっかけの汁（2人前）×10
小麦 大豆 さば

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。

カレーライスにもオススメ!!

カレーだし
6人前［商品番号HCM-6］1,200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

―白味噌仕立て―
讃岐味噌煮込だし
6人前［商品番号MC-6］1,080円
讃岐味噌煮込だし（1人前）×6
小麦 大豆

うどんすきのだし
6人前［商品番号HU-6］900円
うどんすきのだし（1人前）×6
小麦 大豆

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。
北海道・沖縄別途700円

※「うどんすきのだしと讃岐味噌煮込だしの詰合せ（HUMC-6）」6人前990円もございます。

【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
※当工場ではそば粉は使用しておりません。
※商品写真、調理写真はイメージです。
※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。

電子レンジでも、お鍋でも温めるだけ！

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。

凍ったままレンジで。

フィルムを点線まで
めくって電子レンジで
加熱するだけ。
※お水は必要ありません。

600Wで約9分

業界初！
どんぶり容器で
そのままレンチン
できます！

お鍋でも簡単調理

調理時間は
約8〜9分

冷凍讃岐うどん 個食鍋

※商品写真、調理写真はイメージです。
※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。

※組み合わせの変更は出来ません。

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YR-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

卵 乳 小麦 えび 大豆 ごま
さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

6人前［商品番号YR-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

卵 乳 小麦 えび 大豆 ごま
さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

送料無料

4人前

人気の全種入りセット！

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R-4U］3,780円

うどんすき(1人前)×4

※すき焼うどん(R-4S)、味噌煮込うどん(R-4M)、
カレーうどん(R-4C)の各4人前セットもございます。

卵 小麦 えび 大豆 ごま 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R-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 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R-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 ごま 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R-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 ごま
さば いか 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 ごま さば 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。
※「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。
ただし安心検査(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］970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

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 さば

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。

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。

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 さば

（14人前）

純生讃岐うどん 2種類の本造りだしセット（個別包装）

8人前［商品番号 C-8］**3,500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］**3,500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 ごま さば

12人前［商品番号 BB-12］**5,000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 ごま さば

登録商標 釜ぶっかけ（ざるぶっかけ）

2人前［商品番号 K-2］**970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

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］**1,200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］**1,300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］**1,940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］**2,500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］**3,600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

※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 ごま さば 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。

※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。

※S-1、K-2、F-4、CR-2 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。

ご贈答・お取り寄せに

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。

※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。

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 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

※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。

暑い時こそ熱い鍋。

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（香川県産種鶏使用）、白菜、ねぎ、しいたけ、人参、水菜

えび 小麦 卵 大豆 鶏肉 豚肉 さば ごま

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/味噌煮込［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、味噌煮込だし×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

味噌煮込［商品番号 UM-6M］

冷凍讃岐うどん1人前230g×6、味噌煮込だし×6

小麦 大豆

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

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。

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。

※写真は調理イメージです。

冷蔵 讃岐うどんすき

定番名物

2人前［商品番号 US-2］7,000円
3人前［商品番号 US-3］9,720円
4人前［商品番号 US-4］12,960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、かに、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

卵 小麦 えび かに 大豆 ごま さば 鶏肉 豚肉

※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 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」「いか」「牛肉」を含む製造ラインで製造されております。

（4人前）

※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
https://www.rakuten.co.jp/yamada-ya/
山田家 Yahoo！店ホームページ
https://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 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、出荷するまでに 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」でお願い致します。

■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。
- **●ご本人様受け取りの場合でも振込用紙は同梱致しません。郵送にて別送させていただきます。**

■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

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　0120-06-0037

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４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。

山田家の新名物、「肉ぶっかけ」「鶏天カレーうどん」

編集後記

昨年６月に登場した山田家の新名物、
「肉ぶっかけ」「鶏天カレーうどん」。
メニューに掲載された途端、大変な人気を博しています。

本号でも特集された「肉ぶっかけ」は、ざるぶっかけ用に
仕上げられた麺に、甘辛く味付けされた牛肉と玉ねぎを
たっぷりのせてシャキシャキのネギをトッピング。甘辛い味に、
ピリッと辛い自家製ラー油が全体を引き締め、ヤミツキになる逸品。
当店名物「ざるぶっかけ」のように混ぜてお召し上がりください。

開発に１年以上、14 種類のスパイスを独自に配合した
薫り高い「カレーうどん」は、スパイシーでありながら、
野菜のやさしい甘みと、隠し味の白味噌でまろやかに
仕上げられています。リピートされるお客様が多いのも特徴。
バランスが良いマイルドな辛さのため、
意外にも辛いカレーが苦手な方にも好まれています。

本店のメニュー「鶏天カレーうどん」は、あっさりとした鶏の
ささ身の天ぷらと、スパイシーでコク深いカレーだしがベストマッチ。
箸が止まらなくなって、残ったつゆに「ちいさなご飯」を追加される方が大勢います。
このカレーうどんは手土産やお取り寄せも可能。TV やラジオ、
雑誌にもよく取り上げられ、楽天市場では総合売上１位にもなりました。

山田家の新定番になった「肉ぶっかけ」「鶏天カレーうどん」。
本店へお越しの際にはどうぞご賞味くださいませ。

うどん本陣 山田家（やまだや）

【ご注文】ー商品のご注文･お問い合わせはこちらー
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】ー店舗に関するお問い合わせはこちらー
〒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）

【うどん本陣山田家オフィシャルサイト】
●https://yamada-ya.com

【インターネットからのご注文はこちら】
●楽天市場店 https://www.rakuten.co.jp/yamada-ya/
●Yahoo店 https://store.shopping.yahoo.co.jp/yamada-ya

【Facebook うどん本陣山田家】
●https://www.facebook.com/udon.yamadaya

Waterless Printing Naturally

PRINTED WITH SOY INK

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。