

山田家

yamada-ya club

俱樂部

vol.
29

麺とだしの味わいを楽しむ
究極のコラボレーション
「ぶっかけ」の
存在感



語源は、江戸時代の蕎麦にあり!?

「名代ぶっかけうどん」
誕生秘話

田
うどん本舗山田
やまと
だ
や

語源は、江戸時代の蕎麦にあり!?

「名代ぶつかげうどん

誕生秘話

今では「ぶつかげうどん」という名称は、
讀岐うどんの代名詞と言つても
過言でないほど、なじみのあるもの。

実は、この”ぶつかげ“という言葉をうどんに
初めて用いたのは、創業当時の山田家なのです。

山田家創業の立役者、和田邦坊が「ぶつかげうどん」と
名付けた理由、お伝えしましょう。

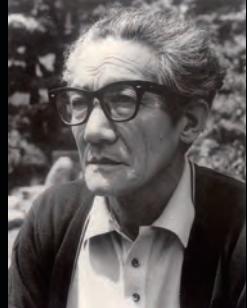




m

「蕎麦専門書の表紙・挿絵」 なども手掛けた和田邦坊。

色々なお店を手掛けた和田邦坊ですが、東京の「つづらそば」など蕎麦屋のプロデュースも行い、名店に育て上げたようです。蕎麦屋なのにうどんメニューも追加させてしましました。ちょっとわかりにくい点は、どうぞご了承を。山田家にぶっかけメニューがいくつもあるのは、ぶっかけの語源と麺類の歴史を大切にしているからなのです。



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、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。

ぶ

つかけ、という言葉の語源を探ると、江戸の町民文化にたどり着きます。江戸時代、とともに、それまでは団子状にして食べることが一般的だった蕎麦は、箸で食べやすいようにと、薄く伸ばして細く切り、器に盛つて提供されるように。蕎麦切りと呼ばれ、別添えのつゆにつけて味わうのが主流となりました。

しかし、せっかちな江戸っ子にとって、一口ずつ箸で食べるには少々面倒。麺が入った器に直接つゆを“ぶつかけて”食べることを好むようになつたそう。暑い時期

文化にたどり着きます。江戸時代、とともに、それまでは団子状にして食べることが一般的だった蕎麦は、箸で食べやすいようにと、薄く伸ばして細く切り、器に盛つて提供されるように。蕎麦切りと呼

うのが主流となりました。には冷たいつゆを、寒い時期には熱いつゆを麺にかけてサッととかきこむのが、その食べ方。江戸中期に発刊された「蕎麦全書」においては下品な食べ方と記述されています。

ものの、そこは江戸っ子。「ぶつかけて手練るのが江戸の粹」とばかりに広まつていきました。そのうち、ぶつかけそば、と呼ぶのも長すぎて粹ではないと、短縮して「かけそば」と呼ぶようになったとか。

山田家創業者の伯父であり、山田家の創業に深く関わる和田邦坊は、東京日日新聞社に勤めていた当時にかけそば、という言葉が正

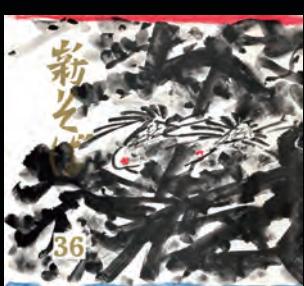
式にはぶつかけそばだという語源を聞いていたのでしょう。山田家をプロデュースするにあたって、かけそばの由来から、熱々のかけだしをかけたシンプルなうどんを

「名代ぶつかけうどん」と名付けたのです。

最近ではつけだしをかけたうどんのか。

のことだけを“ぶつかけ”と呼ぶからこそ質問をいただくこともあるのですが、語源から考えると、ぶつかるご質問をいただくこともあるのです。

うどん店が多いことから「山田家で、かけうどんをぶつかげと呼ぶのはどうしてですか?」とお客様からご質問をいただくこともあるのですが、語源から考えると、ぶつかけうどんが正式名称。本来、器に入つた麺にだし汁を直接かけたうどんは全て“ぶつかけ”となります。「釜ぶつかけ」「ざるぶつかけ」が、他のうどん店でよく耳にする「ぶつかけ」。後発の「釜ぶつかけ」「ざるぶつかけ」が時流により、多くのマスコミに取り上げられ全国的に有名になつてしましました。ちょっとわかりにくい点は、どうぞご了承を。山田家にぶっかけメニューがいくつもあるのは、ぶっかけの語源と麺類の歴史を大切にしているからなのです。



山田家
こだわり秘話

麺とだしの味わいを楽しむ
究極のコラボレーション

「ぶっかけ」の 存在感

【肉ぶっかけ（温玉のせ）】



【ざるぶっかけ】



【ぶっかけうどん】

だしを豪快にぶっかける、江戸時代の蕎麦の食べ方を由来とする「ぶっかけ」。山田家のぶっかけうどんには「名代ぶっかけうどん」「さるぶっかけ・釜ぶっかけ」「肉ぶっかけ」の3種類が存在します。



中でも一番シンプルに山田家の麺とだしを味わっていただけるのが「名代ぶっかけうどん」でしょう。讃岐うどんには、ネギや天かすも入れない「素うどん」という概念がないため、山田家でいうところの「ぶっかけうどん」、一般的にはかけうどんと呼ばれるものが一番シンプルな食べ方。シンプルだからこそ、素材の良し悪しが一目瞭然となる、職人の技術全てを注ぎ込んだメニューです。その主役はもちろん、足踏み・菊もみ・手打ちにこだわった、つるりとなめらかな山田家の麺。温めた麺の上からいりこと昆布・鰹を素材とするのだしの香りに鼻腔がくすぐられます。客席へと運ぶ直前、ネギとともに鹿児島県・枕崎産の花かつおをたっぷりと乗せれば、シンプルな中に山田家のうどんの魅力が全て詰まった「名代ぶっかけうどん」の完成です。

ツヤツヤの麺、香り高いだしの見事なコラボレーションを引き立てるのが上に乗せた花かつお。運ばれてきたうどんに顔を近づけると、ふんわりと昇り立つかつおの香りが食欲をそそります。実は、鰹節を最後に乗せるというのも和田邦坊のアイデア。山田家のかけだしは、昆布やいりこ、数種類の削り節等をベースにしつかりととつたところに、サツと鰹節を合わせた関西風のだし。鰹節をふんだんに使いすぎると、そばの濃いかけだしのようになってしまふため、あくまでもサツと合わせています。そのため、かけだしそのものは鰹節の香りがそれほどは強くありませんが、最後に追い鰹をすることで、誰もがなじみのある華やかな香りを感じる出汁となるのです。

豪快に注ぐスタイルは、実は山田家が先駆け。当初は、忙しい職人がさるうどんを手に取り、近くにあつた薬味やざるだしをまとめて丼に入れ、まかないとして食べてしたものが多く好評だったため裏メニューとして誕生したものです。器で提供される「さるぶっかけ」に、「さる」という名が付いている理由は、「さるうどんにだしを直接ぶっかけたうどんだから。釜から上がったばかりのうどんに熱々の釜上げうどん用のだしをぶっかけた場合には「釜ぶっかけ」と呼ぶようになりました。



ぶっかけうどんの おともに!



おでん(小・大)

香り高いつゆでじっくりと煮込んだ讃岐風おでん。すじ肉や長天、卵などをからし味噌でお召し上がりください。讃岐うどん店には欠かせない味です。

ちらし寿し

讃岐のある瀬戸内地方では、古来より縁起良いハレの日などにこのちらし寿しが振る舞われたそう。山田家では伝統の穴子と錦糸卵、干し椎茸、甲子豆の4種の具。シンプルながらも華やかなお寿しに仕上げました。

田 えど本陣 心臍自家製

讃岐天ぶら

ガブリと噛めば
じゅわっと広がる。
凝縮したうまいに舌鼓を。

香 川では昔から、魚のすり身
を素揚げしたもの「天
ぶら」と呼んでいます。

「讃岐天ぶら」の種類は、魚の
うまみを感じられる「讃岐天」と
「瀬戸の海老天ぶら」「瀬戸の真
鯛天ぶら」の3つ。「瀬戸の海老
天ぶら」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、ぶりふ
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。

「瀬戸の真鯛天ぶら」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身と合
わせたもの。天ぶらをほおばる
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「讃岐天ぶら」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
溢れ出すうまい。そしてそれ
ぞの個性が楽しめるのが山田
家の「讃岐天ぶら」。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

冷凍

冷凍讃岐うどん
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「金だし」×2、讃岐天×1、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 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「金だし」×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 さば

香川ならではの
味わい!

(8人前)



だしセット

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。しつかりとした素材を使つ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ますから、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。



一旨味噌仕立て 讃岐味噌煮込みだし

6人前 [商品番号MC-6] 1,080円

讃岐味噌煮込みだし(1人前)×6

[小麦 大豆]

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



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]



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]



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]

お手軽かんたんに
山田家こだわりだしで
うどんも料理も
さらに美味しく



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

[卵 小麦 落花生 えび かに 大豆 ごま さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉]

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]



ぶっかけうどんの汁 (かうどん用だし)

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。

**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

[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。

*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。

*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。

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

m 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



電子レンジで

600Wで
約9分



温めるだけ!

うどんすき

送料
無料



送料
無料



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]

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俱楽部掲載商品に限ります。

送料
無料



送料
無料



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

4人前 [商品番号 R-4SC] 3,780円

すき焼うどん(1人前)×2、カレーうどん(1人前)×2
[卵] [乳] [小麦] [大豆] [さば] [いか] [鶏肉] [牛肉] [豚肉]

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
[卵] [乳] [小麦] [大豆] [さば] [いか] [鶏肉] [牛肉] [豚肉]

冷凍個食鍋 うどんすきとすき焼うどんの詰合せ

4人前 [商品番号 R-4KT] 3,780円

うどんすき(1人前)×2、すき焼うどん(1人前)×2
[卵] [乳] [小麦] [えび] [大豆] [ごま] [さば] [鶏肉] [牛肉]

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] [乳] [小麦] [えび] [大豆] [ごま] [さば] [鶏肉] [牛肉]

冷凍個食鍋 うどんすきとカレーうどんの詰合せ

4人前 [商品番号 R-4UC] 3,780円

うどんすき(1人前)×2、カレーうどん(1人前)×2
[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 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]

【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。

※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。

※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。

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。

純生讃岐うどん

4人前 [商品 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
[小麦] [大豆] [さば]

6人前 [商品 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
[小麦] [大豆] [さば]

8人前 [商品 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×6
[小麦] [大豆] [さば]

12人前 [商品 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
[小麦] [大豆] [さば]



(12人前)

m

お土産・ご贈答に
純生
讃岐うどん

じゅん
なま

ぶっかけ(かけ)うどん

ぶっかけ(かけ)うどんは、A-2~A-6、F-4、S-1、
C-6、C-12、BB-6、BB-12でお召し上がり頂けます。



※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。そのほか鰯節や鮭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。

そのままでもうまい、
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。



送料
無料

純生讃岐うどん 2種類の本造りだしセット

6人前 [商品番号 C-6] 3,240円

純生讃岐うどん1人前130g×6、
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 [商品番号 C-12] 5,400円

純生讃岐うどん1人前130g×12、
本造り「かけだし」、本造り「釜だし」各6個
[小麦] [大豆] [さば]



送料
無料

純生讃岐うどん 2種類の本造りだしの詰め合わせ

6人前 [商品番号 BB-6] 3,240円

純生讃岐うどん2人前300g×3、本造り「かけだし」、
本造り「釜だし」各3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] 5,400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、天かす、すりごま
[小麦] [大豆] [ごま] [さば]

※価格は全て税込価格となっております。
※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。
※F-4, K-2, CR-2, S-1には包装・熨斗をお付けすることはできません。

[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 鮭肉 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。



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]



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
[小麦] [大豆] [ごま]



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] 300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]

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°C
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俱楽部掲載商品に限ります。

心温まる讃岐の味セット (釜あげ・ざる・海老天・きつね・かきあげ)

6人前 [商品番号 MD-6] 3,780円

冷凍讃岐うどん1人前200g×6、本造り「かけだし」×4、本造り「釜だし」×2、特製「えび天」×2、特製「きつねあげ」×1、特製「かきあげ」×1

[卵] 小麦 エビ 大豆 鮭塩 さば

10人前 [商品番号 MD-10] 5,400円

冷凍讃岐うどん1人前200g×10、本造り「かけだし」×6、本造り「釜だし」×4、特製「きつねあげ」×2、特製「えび天」×2、特製「かきあげ」×2

[卵] 小麦 エビ 大豆 鮭塩 さば

送料
無料

冷凍 讃岐うどん

ご贈答・お取り寄せに

新登場!!



これから季節に
ぴったり！
山田家のうどんすき。



**送料
無料**



(2人前)

瀬戸内で獲れた鯛
地鶏「阿波尾鶏」
種鶏を使った、こだわりの鶏だんご
厳選された素材を使い
贅を尽くしたお鍋です。

冷凍 讃岐うどんすき

2人前 [商品号 **USR-2NO**] 5,400円

冷凍讃岐うどん、本造「うどんすきのだし」、真鯛(瀬戸内産)、海老、豚ロース(国産)、鶏肉(阿波尾鶏)、手作り鶏だんご(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]



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、天かず
[卵 小麦 えび 大豆 ごま さば]

10人前 [商品号 **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、天かず
[卵 小麦 えび 大豆 ごま さば]



**冷凍讃岐うどん
カレーだしと本造りだしセット**

6人前 [商品号 **RBC-6**] 3,240円

冷凍讃岐うどん1人前230g×6、特製「カレーだし」×4、
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]

※かけだし・釜だしの本造りだしセットもございます。
RB-6(6人前)、RB-12(12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]

【アレルギー表示】

[卵] [小麦] [小麥] [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しております。

*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。

*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。

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、
豪華な食材が詰まつたセットは、

開けた瞬間、思わず笑顔になる贈り物。
大切な方へ、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 讚岐うどんすき

2人前 [商品号 US-2] 7,560円

3人前 [商品号 US-3] 10,800円

4人前 [商品号 US-4] 13,500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 豚肉 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。

生ものでのて到着後、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 豚肉 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。



※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、調理写真是イメージです。

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」をお願い致します。

■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 |

●弔事用は白黒の水引になります。ご了承ください。

●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。

持続可能な未来に向けて。 少しずつ前に進んでいます。

実用新案登録された「レンジ対応個食鍋」。

実は従来の個食鍋と比べ、

25%以上の石油系包材の使用量が減っているんです。

また、製造時には凍結する際の型容器を使用しないため、

洗浄に必要な何トンもの水や大量の洗剤の使用量も削減されました。

そして、電子レンジで調理できるため、

ご家庭で鍋や器などの洗い物も低減。

火や鍋を使わないので、安心安全で

エコな商品に生まれ変わりました！



その他にも二酸化炭素排出抑制対策事業費等補助金にも認定され、
太陽電池モジュールを本社第1工場の屋上に設置中。
本格稼働は11月末を予定しています。



ちなみに。

実はこの山田家俱楽部。

創刊当時から「水無し印刷」と「大豆インク」を使用。

環境配慮印刷としてバタフライマークの認定を受けています。



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。

やま だ や 田うどん本陣 山田家

【ご注文】一商品のご注文・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】一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)

【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>

【うどん本陣山田家 SNS】――――――

Facebook: <http://www.facebook.com/udon.yamadaya>

Instagram: https://www.instagram.com/yamadaya_honten

Twitter: https://twitter.com/udon_yamadaya

【うどん本陣山田家オフィシャルサイト】

●<https://yamada-ya.com>