

山田家

yamada-ya club

倶楽部

vol.

31



田
山田家

おかげさまで
山田家創業

45周年

創業以来、
変わらず受け継ぐ

「本物」への こだわり



う どん本陣山田家がこの地
に創業したのは1979
年（昭和54年）。以来45年の長き
にわたって、ずっと守り続けてい
ることがあります。それは、山田
家の創業者・山田潔の叔父にあた
る和田邦坊が創業に際して潔へと
伝えた、幾つものアドバイス。そ
のどれもが「本物へのこだわり」
と言えるものでした。

当時、飲食店といえば街中にある
もの。八栗の山中に位置する古い
屋敷まで、足を運ぶ人など果たし
ているのだろうか。誰もがそう首
を傾げる中、香川のデザイン界を
牽引した風雲児として今も語り継
がれる和田邦坊は、この地で創業





本物の「うどん」への
こだわりも創業以来
変わらない。

することに意味があると考えました。当時の日本はまさにモータリゼーションの進展目まぐるしく、戦後生まれの若者たちを中心として車の時代が到来した時期。これからはお客が地図を持って店を訪ねる時代だという和田邦坊の読みは当たりました。今後の人気は口コミに左右されると読んだ邦坊からの「宣伝はするな」との言いつけを守り、一切の商業広告はしていなかったものの、テレビ取材が入ったことで瞬く間にお客様で賑わうようになりました。

邦坊は「本物を使う」ということにも常に徹底してこだわっていました。創業から変わらぬ風情を今も残す本館座敷には、桜製作所様や多くの熟練職人によって当時つくられたテーブルが健在。一つひとつ丁寧に、修復を重ねながら、大切に使い続けることも邦坊から受け継いだ理念です。

変えないもの、変わらずにいることを守り続けて45年。これからも山田家は本物にこだわり、歩み続けます。





「うどんすきで おもてなしを。」

食卓を華やかに彩り
時代とともに進化する。
「讃岐うどんすき」物語

創業以来、守り続けているメニューとして前々号にてお伝えしたのが、和田邦坊からの教えを守って誕生した「名代ぶっかけうどん」のこと。そして、次いで生まれた「ざるぶっかけ・釜ぶっかけ」は、讃岐うどんらしい食べ方として「ぶっかけ」が全国的に広まるきっかけとなりました。山田家にはもうひとつ、創業時からの思いを受け継ぎ、時代とともに進化してきたメニューがあります。それが「うどんすき」。当時、讃岐うどん店のメニューとしては珍しかったこのうどんすきにも、創業時のエピソードが存在します。



創業にあたって屋敷の改修などにかかる費用は莫大なもの。いくつかの金融機関にあたるものの、色良い回答がないままだったある日、邦坊がある銀行を屋敷に招きました。邦坊からの「うどんすきでもてなしを」という言葉どおり、おもてなしをしたところ、その味に納得してくださり貸付が決定。その後もメインバンクとして付き合いさせていただいています。山田家創業を支えてくれたうどんすきはその後、会合や宴のおもてなし料理として「讃岐うどんすき」として多くのお客様からお喜びいただくようになりました。

その後、常連のお客様から、年末年始や自宅でのおもてなしに取り寄せることができないかという声に応える形で誕生したのが、山田家自慢のうどんに香り豊かなだし、豪華な食材を詰め合わせた「冷蔵 讃岐うどんすき」。まだおとりよせが今ほど注目されていない時代から、お客様のニーズをふまえて通信販売を行ってきました。1990年代に入り、冷凍うどんを開発したのには、瀬戸内の鯛

や地鶏をはじめ、すべての具材を真空パックにした「冷凍 讃岐うどんすき」の提供がはじまり、通販部門の大きな柱として人気を博すように。賑やかな集まりの場での「おちそう」として定着しました。時代が移ろい、自宅に集まることも減ってきた7年前、おひとりさまや少人数のご家族でご満足いただけるようにと「個食鍋」が生まれた際にも、「讃岐うどんすき」がラインナップされ、本格派の味が気軽に味わえると多くのお客様にご好評をいただいております。今では、海外からも問い合わせがきており、将来世界中で食べられるかもしれません。

45年前、おもてなし料理として誕生した「讃岐うどんすき」。和田邦坊の一言からはじまり、「うどんすき」を囲むことからこれまでも幾つもの物語が生まれました。そしてこれから、世界の食卓で、新たなさまでさまざまなストーリーを紡いでいくはずす。



田
うん
山田家
自家製

讃岐天。ふら



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。

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1人前200g×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1人前200g×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 さば



送料
無料

(8人前)

香

川では昔から、魚のすり身を素揚げしたものを「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、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みと合わせたもの。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中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。

だしセツト



—白味噌仕立て—

讃岐味噌煮込だし

6人前 [品番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 [品番HU-6] 900円

うどんすきのだし(1人前)×6

小麦 大豆

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

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ツト。
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賞味ください。



本造り釜だし

9人前 [品番HMM-9] 1,080円

本造り釜だし(1人前)×9

小麦 大豆 さば



本造りかけだし

9人前 [品番HKM-9] 1,080円

本造りかけだし(1人前)×9

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。

お手軽かんたんに、山田家こだわりのだしで
うどんも料理もさらに美味しく



カレーだし

6人前 [品番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



八方うどんだし

18人前 [品番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

20人前 [品番FBM-10] 800円

ぶっかけの汁(2人前)×10

小麦 大豆 さば

【アレルギー表示】

乳 小麦 大豆 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。

※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。

カレーライスにもオススメ!!

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
そのままレンジ
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。

味噌煮うどん

冷凍食品と
思えない
クオリティ！



OMOTENASHI
SELECTION

おもてなしセレクション
2022

受賞

冷凍個食鍋が、
OMOTENASHI
Selection 2022
第2期 特別賞を受賞！

OMOTENASHI Selection(おもてなしセレクション)は、日本の優れたおもてなし心溢れる商品やサービスを世界に広めることを目的として、民間企業20社以上によって2015年に創設されたアワードで、「世界に発信したい日本ならではの魅力にあふれている」商品・サービスのみ認定されるものです。山田家の「冷凍個食鍋」はレンジ調理で手軽に本格的な讃岐うどんが楽しめる、味や見た目はもちろん、手軽さにも高い評価をいただきました。

すき焼うどん

まさに
本物のうどんが
体験できる！

あまりの
美味しさに
驚きました！

カレーうどん

あらゆる面で
おもてなしが
感じられる商品

うどんすき

※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] 4,000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 鶏肉
さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

6人前 [商品番号 YR-6] 6,000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 鶏肉
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!

送料
無料



(4人前)

冷凍個食鍋 讃岐うどんすき

4人前 [商品番号 R-4U] 4,000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 鶏肉 さば 鶏肉

送料
無料



(6人前)

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] 4,000円

すき焼うどん(1人前)×2、カレーうどん(1人前)×2

乳 小麦 大豆 さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

6人前 [商品番号 R-6SC] 6,000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

新登場!!



(6人前)

冷凍個食鍋 3種の個食讃岐うどんの詰合せ

4人前 [商品番号 R-4SCK] 3,780円

きつねうどん(1人前)×2、カレーうどん(1人前)×1、
すき焼うどん(1人前)×1

乳 小麦 大豆 さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

6人前 [商品番号 R-6SCK] 5,400円

きつねうどん(1人前)×2、カレーうどん(1人前)×2、
すき焼うどん(1人前)×2

乳 小麦 大豆 さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

送料
無料



(6人前)

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] 4,000円

うどんすき(1人前)×2、すき焼うどん(1人前)×2

卵 小麦 えび 大豆 鶏肉 さば 鶏肉 牛肉

6人前 [商品番号 R-6KT] 6,000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 鶏肉 さば 鶏肉 牛肉

送料
無料



(6人前)

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] 4,000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 鶏肉

さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

6人前 [商品番号 R-6UC] 6,000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 鶏肉

さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

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。

【アレルギー表示】

卵 乳 小麦 落花生 えび かに 大豆 鶏肉 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

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

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

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

小麦 大豆 さば



ぶっかけうどん



山

讃岐うどん

純生

お土産・ご贈答に
じゅんなま

山田家特製 本造りだし

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、煮物等のベースにもご利用できるおすすめの逸品です。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賞味下さいませ。

かけても
つけてもうまい、
釜だし。

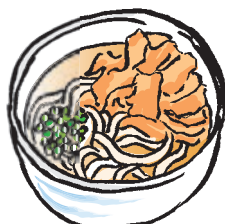
湯を切った釜上げ
めんにつければ
「釜ぶっかけ」
※登録商標



つけめんつゆとして使えば
「釜上げうどん」や「ざるうどん」



温かいめん
につければ
「ぶっかけうどん」



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。

(12人前)



純生讃岐うどん (個別包装)
2種類の本造りだしセット

6人前 [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 [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

(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

6人前 [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 鶏さば

12人前 [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 鶏さば

※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・製法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 鶏さば 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。



釜ぶっかけ (ざるぶっかけ)

2人前 [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 さば 鶏さば



純生讃岐うどん
2種類の本造りだしセット

4人前 [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



純生讃岐カレーうどん

2人前 [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 [番号 S-1] 300円

純生讃岐うどん1人前120g×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℃
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。

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 えび 大豆 こんにゃく 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「えび天」×2、特製「きつねあげ」×2、特製「かきあげ」×2

卵 小麦 えび 大豆 こんにゃく さば

送料
無料

山田家
冷凍
讃岐うどん

ご贈答・お取り寄せに



これからの季節に
ぴったり！
山田家のうどんすき。

送料
無料



(3人前)

瀬戸内で獲れた真鯛に

大ぶりで甘みが強い天然海老。

健康に育ったオリブ豚、

大自然の中で育った地鶏”阿波尾鶏”

鶏だんごには旨味の濃い種鶏を使用。

こだわりの黄金のだしに、厳選素材の旨味が溶け出し、
自慢の讃岐うどんに染み込みます。まさに至高の味。
贅を尽くした山田家のうどんすきをどうぞご賞味下さい。

冷凍 讃岐うどんすき

3人前 [商品番号 USR-3] 5,940円

冷凍讃岐うどん1人前200g、本造り「うどんすきのだし」、海老(オーストラリア産・天然)、鶏肉(徳島県産阿波尾鶏)、鶏だんご(香川県産種鶏使用)、真鯛(瀬戸内産)×各3、豚コース(香川県産オリブ豚)×6

えび 小麦 卵 大豆 鶏肉 豚肉 さば ねぎ



送料
無料

(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200g×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 さば

10人前 [商品番号 RY-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」×3、特製「かきあげ」×3、天かす

卵 小麦 えび 大豆 さば



送料
無料

(12人前)

冷凍讃岐うどん カレーだしと本造りだしセット

6人前 [商品番号 RBC-6] 3,240円

冷凍讃岐うどん1人前200g×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200g×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)



送料
無料

(8人前)

大きな海老天ぷらと 特製きつねのセット

4人前 [商品番号 DX-4] 3,240円

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

小麦 えび 大豆 ねぎ さば

8人前 [商品番号 DX-8] 5,400円

冷凍讃岐うどん1人前200g×8、本造り「かけだし」×8、
特製「えび天」×4、特製「きつねあげ」×4

小麦 えび 大豆 ねぎ さば

【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 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。

※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。

冬期 限定販売

11月1日～2月末、
お届け日の指定は
3月31日まで。

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)

冬期限定販売 ご注文受付:11月1日～2月末、
お届け日の指定は3月31日まで。

冷蔵 讃岐うどんすき

2人前 [商品番号 US-2] 7,560円
3人前 [商品番号 US-3] 10,800円
4人前 [商品番号 US-4] 13,500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」、瀬戸内産活け締めのお鯛、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 鶏卵 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: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・肉類を使用しておりますので、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。

※ご注文の受付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

通信販売専用窓口

■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。

■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	600 円	800 円
本州・九州	900 円	1,100 円
北海道・沖縄	1,700 円	2,200 円

- 異なる温度帯の商品は同梱出来ません。
- 冷凍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できますのでご了承ください。
- 商品発送後のお届け先住所変更は、追加で転送料金を申し受けることができ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、配達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 ○粗品 ○内祝
○御礼 ○御祝 など

弔事用 ○志 ○粗供養 ○御供 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。
- ※「御中元」のしを選択頂き、ご指定の無い場合は 7 月上旬より順次発送させていただきます。
- ※「御歳暮」のしを選択頂き、ご指定の無い場合は 11 月下旬より順次発送させていただきます。

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5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、年始出荷は**1月5日**より順次発送致します。

お客さんが讃岐うどんに 集まるから”家”がええんや。 だから、商品は”屋”にした。



編集後記

今号は創業時の邦坊とのエピソードが語られています。
その他にもよくお客様からご指摘を受ける話があります。

当店の正式な屋号は「うどん本陣山田”家”」ですが、
贈答用の包装紙や紙袋の中心には「山田”屋”」と書かれています。

そのパッケージデザインを見た創業者の山田潔は
当時、叔父の邦坊に質問しました。
「あ、包装紙のデザイン間違っとるよ。”家(いえ)”が”屋(や)”になっとる。」

「違うんや。これはな、お店にたくさんのお客さんが集まって
くれるよう願って”家”にしたんや。商品はいっぱい売れた
ほうがええやろ。やから”屋”にしたんや。」

「なるほど！」
納得した山田潔の顔を見た邦坊はニヤリとしながら、
「・・・やけど、ほんまはこの包装紙の絵図には”屋”の
ほうが似合うからこれにしたんや。
”山”もちゃうやろ、ワッハッハ！」

と豪快に笑ったそうです。
和田邦坊は屋号を変えてまでも、デザインを優先しました。
彼の画家として、商業デザイナーとしての感性が光る逸話です。



やま だ や
田うどん本陣 山田家

—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！

—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 Fax.0120-45-7419

Tel.087-845-6522 (NAVIの方はこちらへ)

◎営業時間 10:00~20:00 (LO20:00)

●<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>

【うどん本陣山田家 SNS】

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

https://www.instagram.com/yamadaya_honten

https://twitter.com/udon_yamadaya



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。