

# (具:第:部]

vol. 35

第二回第二回の舞台をめぐる

田さる森の思





「悪七兵衛」の異名を持つ平景清が、源氏の武将・美尾屋十郎と 一騎打を繰り広げたという伝説が残っています。



変わらない景色が広がっています。

kmį Щ

高松市のシンボル屋島は、

屋島

店のある五

剣

から

屋島の行宮ができるまでの間、安徳天皇の御行在所と なった場所。平家ゆかりの品々が安置されています。

ています。 号の表紙。 幼い安徳天皇を匿ったことから、 周辺は、 合戦の逸話をいまに伝える地。 躍した日本画家、 せる「錣引(しころびき)」の逸話が残っ 亡するのは皆さまご承知のとおり。 徳天皇御行在所」として知られるこの ここ屋島には、平家の矜持を感じさ 守は、激戦の地において平家に寄り添っ 「六萬寺」。平家一門が都落ちした際、 、と追い詰められ、 歴史を物語る数少 かけ貴重なのが真言宗の古刹である 屋島周辺に残る史跡の中でも、 一今もその歴史の面影を色濃 その場面を描いたのが、

ない場所です。 平家はさらに

壇ノ浦の戦いで滅

憶は今も屋島の風に息づい さんが手がけた作品です。 てきました。 源平合戦にちなむこの逸話 の時を超え、 地において伝説として語り 壮大な歴史ロマン。 大正から昭和にかけて活 枚の絵の 源平の記 版画 家の琴塚英 は、 継が屋



日本全国ご当地

冷凍食品質

2024-2025 Japan Nationwide

Local Frozen Food Awards

冷凍個食鍋



ご当地冷凍食品大賞 受賞記念セット!!







讃岐うどんの魅力を広めてい

ます讃岐の食文化の担い手として、 の励みとなります。これからもます

との思いを新たにしました。

品であると評価されたことは何より

ン」「独創性」

にお

いて、優れた商

「パッケージやデザイ

冷凍 個食鍋受賞記念セット

G-4] 4,320円

日本全国 ご当地 冷凍食品質

冷凍個食鍋 讃岐うどんすき 讃岐カレーうどん 讃岐きつねうどん



冷凍個食鍋 讃岐すき焼うどん

おか

げ

Ш

金賞 0

他の3品も全て優秀賞に選出。 岐すき焼うどんが最高金賞を受賞。 鍋シリーズ4品をエントリー 2025」が開催されました。 国!ご当地冷凍食品大賞20 全国各地の「ご当地食」に光を当 ることで地方活性化を目的として誕 「ご当地冷凍食品」 2025年2月、 冷凍個食 が 山田家からは個食 最 第 1 高 回 「日本全  $\frac{3}{2}$ 



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。

# 送料無料

※北海道・沖縄にお届けの場合、 別途1,000円頂戴いたします。



#### 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 [壽 C-6] 3,480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

#### 12人前 [霧 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(きぼ)



#### 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 [鸋 BB-6] 3,480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

#### 12人前[豐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) (ごま) (ごま)



#### ■釜ぶっかけ(ざるぶっかけ)

#### 2人前 [ 響 K-2 ] 1,000円

純生讃岐うどん2人前300g×1、本造り「釜だし」×2、 天かす、すりごま

小麦 大豆 でま さば



#### 純生讃岐うどん 2種類の本造りだしセット

#### 4人前 [壽] F-4] 1,290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



#### 純生讃岐カレーうどん

#### 2人前 [麝 CR-2] 1,080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 年肉 豚肉



#### 純生讃岐うどん 八方うどんだしセット

#### 1人前[鹽 S-1] 320円

純生讃岐うどん1人前120g×1、八方うどんだし×1 ※「ハ方うどんだし」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」(天豆) [古ぼ]

※K-2、F-4、CR-2、S-1には包装・熨斗を お付けすることはできません。



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。 えないもっちり感と小麦の香りが特徴。 たないもっちり感と小麦の香りが特徴。 がけ」をはじめ、かけうどんやざるうど んでも楽しめる味。

# 純生讃岐うどん。山田家を持ち帰る、

どごしをご家庭でも



(12人前)

#### 純生讃岐うどん

#### 4人前「靀 A-2] 1.380円

純生讃岐うどん2人前300g×2、 ぶっかけうどんの汁 (かけうどん用だし)2人前×2

#### 6人前「霧A-3] 1.980円

純生讃岐うどん2人前300g×3、 ぶっかけうどんの汁 (かけうどん用だし)2人前×3

#### 8人前「鬻 A-4] 2.580円

純生讃岐うどん2人前300g×4、 ぶっかけうどんの汁 (かけうどん用だし)2人前×4

#### 12人前 [壽 A-6] 3,840円

純生讃岐うどん2人前300g×6、 ぶっかけうどんの汁 (かけうどん用だし)2人前×6 小麦大豆さば





冷凍 (ざる・釜上げ・きつね・かきあげ) ちょっと贅沢な味の詰合せ

6人前[霧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

#### 10人前 [ 靀 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



(8人前)

#### 讃岐天の詰め合わせ

#### 4人前 [ | 霧 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、瀬戸の海老天ぷら×1、 瀬戸の真鯛天ぷら×2

#### 8人前 [鸋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、瀬戸の海老天ぷら×3、 瀬戸の真鯛天ぷら×3

卵 小麦 えび 大豆 さば

冷凍



冷凍 (ざるぶっかけ・カレー・きつね・かきあげ) 4種の味の詰合せ(個包装)

#### 5人前 [醫R-5] 3,500円

讃岐ぶっかけうどん×2、讃岐カレーうどん×1、 讃岐きつねうどん×1、讃岐かきあげうどん×1

#### 9人前 [ 霽 R-9 ] 5,400円

讃岐ぶっかけうどん×4、讃岐カレーうどん×2、 讃岐きつねうどん×2、讃岐かきあげうどん×1 卵 乳 (小麦)(えび)(大豆)でま)(さば)(いか)(鶏肉)(牛肉)(豚肉)

(12人前)

#### カレーだしと本造りだしセット

#### 6人前 [霧RBC-6] 3,500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

#### 12人前[靀<mark>RBC-12</mark>]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)



M

冷凍 (釜上げ・ざる・えび天・きつね・かきあげ) 心温まる讃岐の味セット

#### 6人前 [響 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

#### 10人前 [霧 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)でま)さば)



冷凍

(8人前)

#### 大きなえび天ぷらと特製きつねのセット

#### 4人前「靊 DX-4] 3.500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

#### 

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 小麦えび大豆でまでは



日本全国 ご当地 冷凍食品



冷油個會網 讃岐すき焼うどん







## 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

個食鍋シリーズの賞味期限は マイナス18°C以下で製造日より180日。



3人前 [ 響R-3SCK ] 3.780円

彩り野菜と鶏カレーうどん(1人前)×1、 きつねうどん(1人前)×1、すき焼うどん(1人前)×1

5人前 [ 靀R-5SCK] 5,400円

彩り野菜と鶏カレーうどん(1人前)×2、 きつねうどん(1人前)×2、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)

#### 5人前 [馨 N-5] 5,400円

冷凍

彩り野菜と鶏カレーうどん(1人前)×1、 すき焼うどん(1人前)×1、海老天ぶらうどん(1人前)×1、 きつねうどん(1人前)×1、うどんすき(1人前)×1

(5人前)

卵 乳 小麦 えび 大豆 でま さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉



### 冷凍 讃岐すき焼うどん

3人前 [鸋 R-3S] 3,850円

すき焼うどん(1人前)×3 (小麦) (大豆) (さば) (牛肉)

※うどんすき(R-3U)、味噌煮込うどん(R-3M)、 彩り野菜と鶏カレーうどん(R-3Y)、 カレーうどん(R-3C)の各3人前セットもございます。



3人前 [靀 E-3] 3,780円

すき焼うどん(1人前)×1、きつねうどん(1人前)×1、 うどんすき(1人前)×1

5人前 [靀 E-5] 5,400円

すき焼うどん(1人前)×2、きつねうどん(1人前)×2、 うどんすき(1人前)×1

卵 小麦 えび 大豆 ごま さば 鶏肉 牛肉



3人前 [鸋 D-3] 3,240円

海老天ぷらうどん(1人前)×1、きつねうどん(1人前)×1、 わかめうどん(1人前)×1

5人前 [霧<mark>D-5</mark>] 5,000円

海老天ぷらうどん(1人前)×2、きつねうどん(1人前)×2、 わかめうどん(1人前)×1

卵 小麦 えび 大豆 ごま さば

【アレルギー表示】

卵 乳 小麦 落在 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1,000円頂戴致します。 ※組み合わせの変更は出来ません。 ※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。





冷蔵 讃岐うどんすき

田多色的本体所用學

**2人前[鷗US-2**]**7,560**円 3人前[鸋US-3] 10,800円 4人前「霧US-4] 13.500円

#### 【商品内容】

讃岐うどん1人前200g、本造り「うどんすきのだし」、真鯛(瀬戸内産)、 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:製造日より4日

- ※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し、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。 ※12月31日~1月8日の期間中は、食材の手配の関係上お届け出来ません。
- ※ご注文の受付は早期に終了する場合がございます。

瀬戸内で獲れた真鯛に大ぶりで甘みが強い天然海老。 健康に育ったオリーブ豚、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ください。

# 冷凍 讃岐うどんすき

3人前「鰾USR-3] 5.940円

#### 【商品内容】

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、豚ロース(香川県産オリーブ豚)×6

卵 小麦 えび 大豆 ごま さば 鶏肉 豚肉

#### 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【受付:平日9:00~17:00】

■電話 / 0120-06-0037 ■FAX / **0120-45-7419** 

●専用注文書をご利用ください。専用注文書でない場合は、「<u>必要事項</u>」をご記入ください。

●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。

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。

●送料無料商品への同梱につきましては、手数料330円を頂戴致します。

●商品手配後の変更・追加の場合や商品発送後のお届け先住所変更は、 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 1.000 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

**4)**18:00~20:00 **5)**19:00~21:00

●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。ご注文時にお申しつけください。

#### 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

慶事田

◎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。

※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。

#### 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。

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6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7日より順次発送致します。

版画 琴塚 英

錣引(しころびき)

平景清は「悪七兵衛(あくしちびょうえ)」 の異名を持つほど勇猛と伝えられ、 源氏方の美尾屋十郎の兜の錣を掴ん だ景清は、素手で引きちぎったそう。 実在した人物ですが生涯に謎が多く、 各地に様々な伝説が残されています。



琴塚 英一(ことづか えいいち) 明治39年(1906) ~ 昭和57年(1982) 大阪市に生まれる。信濃橋洋画研究所で洋画を学ん だ後、京都市絵画専門学校で日本画と版画を学ぶ。 戦後、彫刻から刷りまでを自ら手がける「創作版画」 スタイルを追求、美術団体の活動や出版活動を通じ

て創作版画の発展と普及に大きく貢献する。

-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 (ナビの方はこちら) ○定休日 毎週水曜日※祝日の場合は翌日となります。 ◎営業時間

【昼の部】11:00 ~ 15:00(LO 14:50) 【夜の部】17:00 ~ 20:00(LO 19:50) 【土・日・祝、お正月、お盆、大型連休など】 10:00 ~ 20:00 (LO 19:50)

【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!ショッピング店 https://store.shopping.yahoo.co.jp/yamada-ya

田うとの本は「ハ