

第三回

源平の里

夢心

「弁慶」ゆかりの地をめぐる

山田家

yamada-yacub

倶楽部

vol.

36



田
源平の里
山田家



源平の里

第三回 「弁慶」ゆかりの地をめぐる

田舎の源平の里

弁慶ゆかりの
史跡からひもとく
屋島に息づく
源平の記憶

菜切地蔵堂

菜切地蔵(なきりじぞう)

土地の人々は右側の石塔を地蔵と呼び、源平合戦の折には、武蔵坊弁慶がその背をまな板代わりにして菜を切り、汁にして源義経に献じたと伝えられています。『全讃史』にもその逸話が記され、この地は今も「菜切」と呼ばれています。



弁慶の投げ石

弁慶が長刀泉を掘った際に現れた巨石を、太刀ではね上げ、約2キロ東まで飛ばしたと伝えられています。怪力で知られる弁慶らしい、豪快な逸話を今に伝える史跡です。



長刀泉(ながなたいずみ)

水に恵まれなかったこの地で、弁慶が長刀で掘ったところ、きれいな水が湧き出たとされる古井戸です。湧いた水は炊事に使われたと伝えられています。

怪力の僧兵として知られ、源義経に仕えた武蔵坊弁慶。屋島周辺には、そんな弁慶にまつわる逸話を今に伝える史跡が点在しています。

中でも興味深いのが、「菜切地蔵」や「長刀泉」に残る言い伝えです。「菜切地蔵」には、弁慶が菜を刻んで汁にして義経に献じたという話が伝わり、「長刀泉」は、炊事に使う水を長刀で掘り当てた泉とされています。

豪快な武勇の物語で知られる弁慶ですが、そこに浮かぶのは、戦のさなかに食を支える姿。もちろん一方で、巨石を投げたとされる「弁慶の投げ石」には、その怪力ぶりを伝える逸話も残されています。

この地にある弁慶ゆかりの史跡をたどると、ただ英雄の力強さだけではなく、昔も今も「食」が人々にとって欠かせない営みであったということにも気づかされます。華やかな合戦絵巻の印象とはまた少し違う、もう一つの源平の物語。弁慶の足跡を通して見えてくるのは、この地で営まれてきた暮らしの気配なのかもしれません。



送料
無料

大人気!!



人気の冷凍うどんが
個包装タイプで登場。
ご贈答、ご自宅にも。



(ぶっかけ・カレー・きつね・かきあげ)

(9人前)

冷凍 4種の味の詰合せ (個包装)

5人前 [商品番号 **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 [商品番号 **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 こま さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

送料
無料



(8人前)

冷凍 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

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



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。

※写真は調理イメージです。

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。

お土産・ご贈答に
 じゅんげん
純生
 なま
讃岐うどん



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。

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。

全商品 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。



(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 [商品番号 **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 [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



(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 [商品番号 **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 [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

その他商品のカatalog、
 インターネット通販の
 ご案内はこちらから
 ご覧頂けます。



山田家総合案内

日本全国 ご当地 冷凍食品 大賞

2025-2026 Japan Nationwide
Local Frozen Food Awards



冷凍個食鍋
讃岐うどんすき
讃岐きつねうどん



冷凍個食鍋
讃岐すき焼うどん



冷凍個食鍋
讃岐彩り野菜と
鶏カレーうどん

「讃岐 彩り野菜と鶏カレーうどん」が
うれしいトリプル受賞!!

今年も「冷凍個食鍋」が

高評価をいただきました。

おかげさまで、山田家の冷凍個食鍋シリーズが「ご当地冷凍食品大賞」において、今年も高い評価をいただきました。昨年に続いて二年連続で受賞できたことは、私たちにとっても大きな励みです。中でも「讃岐彩り野菜と鶏カレーうどん」は、金賞に加えて審査員特別賞やトップテンにも選ばれ、うれしいトリプル受賞となりました。

お鍋ひとつで手軽に楽しめる個食鍋シリーズは、忙しい日のお食事や、少し特別な一杯を味わいたいときにもぴったり。それでいて、讃岐うどんならではの本格的な味わいや商品としての完成度にもこだわってきました。だからこそ、こうして高い評価をいただけたことは、格別の喜びです。

今回は、昨年ご好評をいただいたセットに、今年の受賞商品を加えた受賞記念セットをご用意。山田家ならではの味わいを手軽にご堪能いただけます。

冷凍個食鍋シリーズの「味噌煮込うどん」「わかめうどん」も、今年金賞を受賞いたしました。これらの商品は、全国のこだわりスーパーや百貨店、冷凍・ネット食品コーナーなどで、お求めいただけます。

※冷凍個食鍋の賞味期限はマイナス18℃以下で製造日より180日。

冷凍讃岐うどん 個食



全商品 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。

二年連続受賞!!

冷凍 個食鍋受賞記念セット

4人前 [商品番号 **FG-4N**] 4,320円

すき焼うどん(1人前)×1、うどんすき(1人前)×1、
 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

卵 乳 小麦 えび 大豆 ごま さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

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。
 お鍋でも簡単調理
業界初! どんぶり容器でそのままレンジできます。
 調理時間は約8-9分
 600Wで約9分



冷凍

5人前 [商品番号 **N-5**] 5,400円

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

卵 乳 小麦 えび 大豆 ごま さば いか 鶏肉 牛肉 豚肉

冷凍

3人前 [商品番号 **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 [商品番号 **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

【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。

茹でたてを瞬間冷凍。

本店の味を
ご家庭で!

全商品

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。

讃岐うどん
冷凍

ご贈答・お取り寄せに

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。

※冷凍讃岐うどんの賞味期限はマイナス18℃以下で製造日より12ヶ月。



(10人前)

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 [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

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



(10人前)

(釜上げ・ざる・えび天・きつね・かきあげ)

冷凍 心温まる讃岐の味セット

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

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 ごま さば



(8人前)

冷凍
大きなえび天ふらと特製きつねのセット

4人前 [商品番号 **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

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 ごま さば



(12人前)

冷凍
カレーだしと本造りだしセット

6人前 [商品番号 **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 [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

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【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、「**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。

カタログに掲載されている商品は全て送料無料です。

●カタログ掲載以外の送料無料では無い商品を発送する場合は、下記の送料一覧をご確認ください。

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。
- 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
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。
- ※「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。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。ただし、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**

やま だ や 山田家

—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)

—山田家総合案内—



・山田家オフィシャルサイト ・山田家商品のカタログ
・山田家営業カレンダー ・インターネット通販のご案内