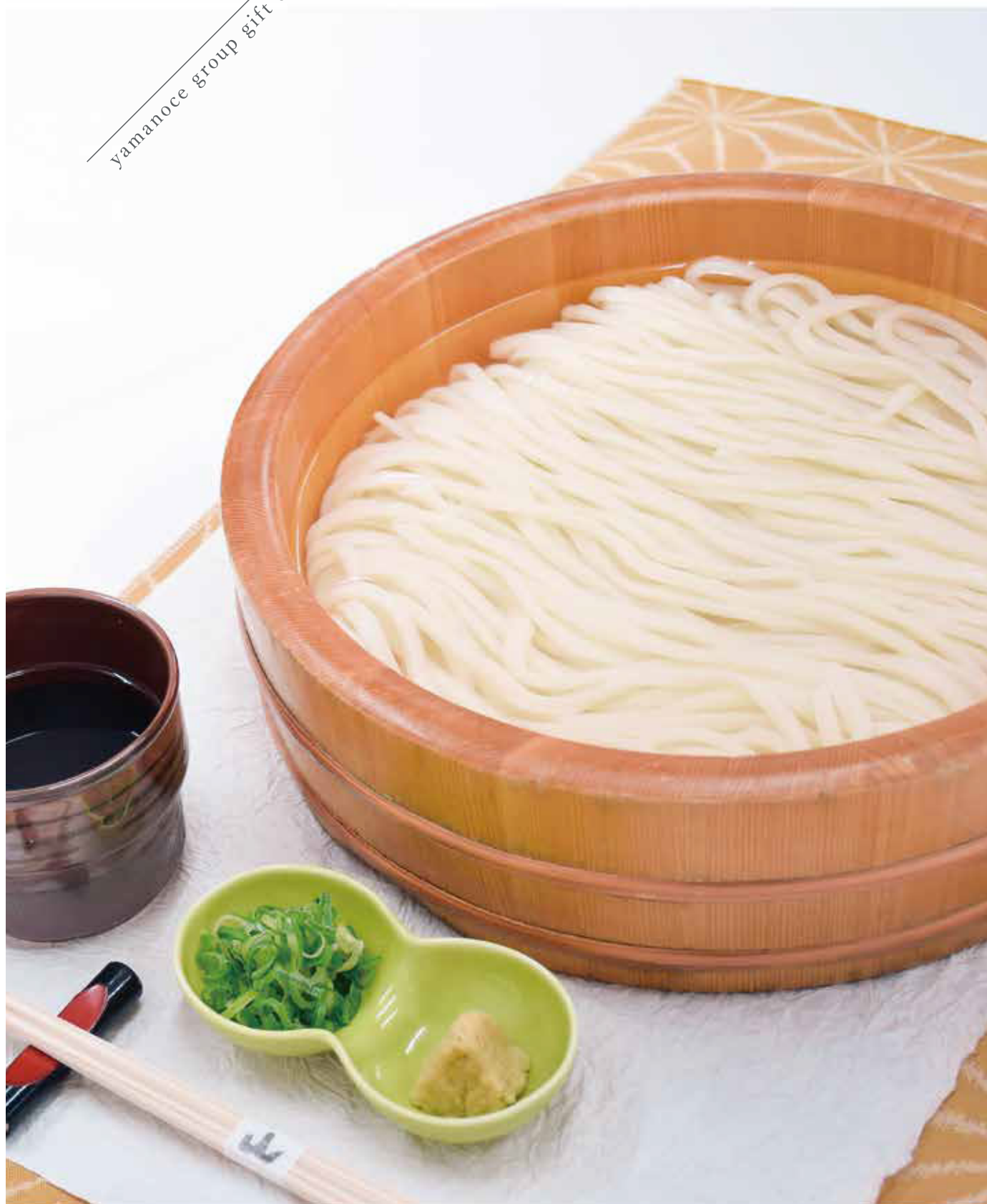


# 山のせグループ 贈物カタログ

yamanoce group gift catalog

遠くに住んでいるあの人に  
いつもお世話になっているあの人に  
もらって嬉しい味のおもてなし





# 山のせせらびうどん

モクモクと上がる湯気と楽しい会話がどこか懐かしい。山のせでは徳島県の郷土料理の一つであるたらいうどんを創業当時よりお出しさせていただいております。家族や仲間と会話を交わしながら食べる食事は、おいしいものをよりおいしく、楽しいものをより楽しく感じさせてくれるものです。たらいを囲い、家族や仲間と過ごす時間をより良いものに、ここを込めた商品をご用意いたしました。



## たらいうどんの由来

たらいうどんとは徳島県の郷土料理です。もともと江戸時代の末期に木こりたちが谷川で手打ちうどんを茹で、汁ごと大きなたらいに移し、川魚で出汁をとり、囲んで食べたのが始まりだと言われています。山のせが目指すうどんは、ソフトな弾力と、のどごしの良い食感です。それらを表現するために必要な小麦を創業以来厳選し続けています。うどんの麺はコントロールしなければ一定の品質の物は作れません。熱いと柔らかくなり、寒いと硬くなりすぎてしまいます。そこで夏は食塩の量を多くして生地を絞め、冬は食塩の量を減らして生地が硬くならないようにします。「混ぜ物のない小麦の薫るうどん」が、たらいを「泳ぐ」まで、私たちは徹底した管理のもと、美味しいうどんを作り続けます。

## たらいうどんの茹で方

- ① 1袋につき20ℓ以上の湯を限りたっぷりしたお湯で茹でます。鍋が小さい場合はうどんをお湯の量に合わせて茹でます。沸騰してからうどんを入れてください。
- ② 鍋のお湯がこぼれない程度のグラグラ沸いた状態で11〜15分、お好みで茹でてください。
- ③ 釜揚げたらいうどんの場合、水洗いせず、つけ麺として召上げいただけます。



## たらいうどんの食べ方

- ① 釜揚げたらいうどんは2〜3本、たらいのコバで湯を切るように出し、ちよくに引き込みます。
- ② おだしを1〜3秒ほど吸い込ませ、だしちよくの中で1〜3秒くらいで色が変わる、そこが食べごろです。
- ③ 一杯目はだしに何もいれず食べ、二杯目は生姜だけ、三杯目にねぎを加えて食べます。
- ④ 四杯目はうどんを入れる前に、だしに小さじ4〜6杯こだわり七味を入れて20秒待つてからうどんを入れて食べます。
- ⑤ お好みで胡麻を適量振って食べます。
- ⑥ 天ぷら、食感抜群「門わかめ」など、だし汁でうどんと一緒に食べるとだしが美味しくなります。

注文番号 17 お手軽たらいうどんわかめ付き 5食 2,300円 (税込2,484円)  
 ・うどん[120g×5袋]・たらいつゆ[100cc×5袋]・塩蔵わかめ[300g×1袋]



注文番号 16 お手軽たらいうどんわかめ付き 8食 3,200円 (税込3,456円)  
 ・うどん[120g×8袋]・たらいつゆ[100cc×8袋]・塩蔵わかめ[300g×1袋]



わかめが付いていないセットもございます。

注文番号 18 お手軽たらいうどん 8食 2,800円 (税込3,024円)  
 ・うどん[120g×8袋]・たらいつゆ[100cc×8袋]



16

注文番号 50 細麺たらいうどん 480円 (税込518円)

[300g]



注文番号 51 たらいうどん 200円 (税込216円)

[120g]



50



51





徳島って  
何が  
あるん？



「ヤットサーヤットサー」の掛け声で県内が活気に満ち溢れる阿波踊り。激流で世界最大規模と言われる鳴門の渦潮。四国8ヶ所めぐりで知られるお遍路は、弘法大師の足跡を巡り、年間10〜30万人も人が訪れると言われています。どこか懐かしい風景が残る徳島県は四国の東部に位置し温暖な気候で山の幸、海の幸が有名です。山間地区で収穫されるすだちは、全国の9割以上の出荷量であり、果汁を絞ると爽やかな香りが食材にアクセントを加えます。徳島の海の幸の代表格であるわかめは鳴門で育てられ、全国でも高い評価を得られています。その他にも全国に誇る徳島県の名産品をまとめてご紹介できる商品を集めました。

# 化粧箱のギフト

例えば、義実家への手みやげに。  
例えば、大好きな先輩への退職祝いに。  
例えば、親しい友人のハレの日に。



注文番号 **11** たらいうどん桶付き **5食** **5,000円**  
(税込5,500円)  
・うどん[120g×5袋]・たらいつゆ[100cc×5袋]  
・高級サワラ材のたらい桶[30cm×1個]



注文番号 **8** たらいうどん食べ比べセット **3食** **2,200円**  
(税込2,376円)  
・うどん[100g×3袋]・たらいつゆ[100cc×3袋]  
・細麺うどん[300g×1袋]・ざるつゆ[100cc×3袋]



注文番号 **10** 阿波名産桶付 **3食** **5,000円**  
(税込5,500円)  
・うどん[120g×3袋]・たらいつゆ[100cc×3袋]・すだち酢[100cc×1本]  
・七味[10g×1袋]・高級サワラ材のたらい桶[30cm×1個]



注文番号 **9** 阿波名産桶付(細麺) **3食** **5,000円**  
(税込5,500円)  
・細麺うどん[300g×1袋]・ざるつゆ[100cc×3袋]・すだち酢[100cc×1本]  
・七味[10g×1袋]・高級サワラ材のたらい桶[30cm×1個]



注文番号 **12** 阿波名産詰め合わせ(A) **5食** **4,000円**  
(税込4,320円)  
・うどん[120g×5袋]・たらいつゆ[100cc×5袋]・すだち酢[300cc×1本]  
・塩蔵わかめ[300g×1袋]・和三盆糖瓶[70g×2個]



注文番号 **13** 阿波名産詰め合わせ(B) **4食** **2,900円**  
(税込3,132円)  
・うどん[120g×4袋]・たらいつゆ[100cc×4袋]・すだち酢[100cc×1本]  
・塩蔵わかめ[300g×1袋]・和三盆糖瓶[70g×1個]



細麺とつゆの簡単なセット

注文番号 **22** 贈答細麺冷やしたらいうどん **3食** **1,000円** (税込1,080円)  
・細麺うどん[300g×1袋]・ざるつゆ[100cc×3袋]



わかめが付いたおすすめセット

注文番号 **21** 贈答たらいうどんわかめ付き **5食** **2,450円** (税込2,646円)  
・うどん[120g×5袋]・たらいつゆ[100cc×5袋]・塩蔵わかめ[300g×1袋]



たらいうどんの麺とつゆのセット

注文番号 **20** 贈答たらいうどん **3食** **1,000円** (税込1,080円)

注文番号 **15** 贈答たらいうどん **5食** **2,000円** (税込2,160円)

注文番号 **14** 贈答たらいうどん **8食** **3,000円** (税込3,240円)



細麺のセットにわかめが付いたセット

注文番号 **23** 贈答細麺冷やしたらいうどん **6食** **2,500円** (税込2,700円)

注文番号 **24** 贈答細麺冷やしたらいうどん **9食** **3,200円** (税込3,456円)





# 山のせのつゆ



30年間の歴史の中でお客様の味覚に合うだしになるまで、試行錯誤を続けてきました。

素材集めからだしを取るまでの1つ1つの工程を自分たちで行うことにより、山のせの味を作り出しております。素材は毎年厳選し、その30余年の歴史の中で味を表現できるものを選びます。また素材だけではなく、調味料の選定にも気を配っています。

通常の醤油は、発酵を早めるためのアミノ酸などを使用しているのですが、山のせでは本醸造醤油を使用しています。本醸造醤油は長い時間をかけ大豆のみで発酵、抽出したものです。使われている調味料の素材にまで目を向けることにより、本当に安心してお食事頂ける環境を作っています。

だし抽出の工程では、厳選素材の相乗効果による味や香り、旨みの引き出し方を研究し、より美味しいものをお客様にお届けいたします。



## 徳島県小松島産

# はも鍋

徳島近海は全国でも1、2位を争う鱧(ハモ)の産地であり、ここで漁獲される鱧は関西を中心に全国に出荷されています。またその美味しさは数多くの料理人に認められ、高い評価を得ています。特に関西で根強い人気がある魚で、京都の祇園祭や大阪の天神祭には欠かせない夏の味覚となっています。淡白で優しい味わいですが、肉厚で食べ応えのある徳島産の鱧。上質の脂でほのかな甘みを堪能することができます。



注文番号 80  
鱧鍋セット  
4,611円 (税込4,980円)  
・はも [200cc×2袋]  
・かけつゆ [250cc×4袋]



## たらいつゆ

- たらいつゆ
- ぶっかけうどん
- 自家製ボン酢 など

たらいつゆはぶっかけのだしとしてもすだち酢やゆず酢を加えて自家製ボン酢を作成することもできます。その際は、4対1くらいの割合で混ぜるだけです。



注文番号 53  
たらいつゆ  
100円 (税込108円)  
[100cc]



## 井つゆ

- 井のつゆとして
- 煮物の味付け など

お鍋に井つゆ一人前100ccと玉ねぎを入れて煮立ったら溶き卵でとじる。ご飯にかければ絶品の井ぶりが完成。お好みで肉や天ぷら、野菜などを入れてもおいしいです。



注文番号 55  
井つゆ  
100円 (税込108円)  
[100cc]



## ざるつゆ

- 冷やしうどん
- そうめん
- おでんだし など

冷やし麺類にはびつたりのだしです。あっさりとした場合に最適なだしです。また、おでんのだしにざるつゆを使用されてもおいしく頂けます。その際には、調味料でお好みの味にしてください。



注文番号 54  
ざるつゆ  
100円 (税込108円)  
[100cc]



## かけつゆ

- かけうどん
- 鍋のだし
- すき焼き など

約8分間うどん一袋につき2ℓ以上のお湯で茹でた後、大量の水でよく洗って、ぬめりを取り水を切って器に入れます。お好みで食材を入れて温めたかけつゆをかけて頂いてください。



注文番号 52  
かけつゆ  
100円 (税込108円)  
[250cc]



注文番号 19  
ストレートつゆ色々セット 2,000円  
・かけつゆ [250cc×5袋] ・たらいつゆ [100cc×5袋] (税込2,160円)  
・井つゆ [100cc×5袋] ・ざるつゆ [100cc×5袋]



料理がまたひとつ楽しくなるつゆのセット。お母さんの手間も省けます。



里浦産

# 鳴門生わかめ

世界三大潮流にも  
数えられる海流に  
揉まれて育った  
選りすぐりのわかめ



鳴門の渦潮は、世界三大潮流のひとつとなっています。激流で育った鳴門わかめは、肉厚で歯ごたえと風味の良さが特徴です。全国でも有数の産地である鳴門わかめが養殖されている養殖ロープを全部つなげると1048km.なんと、四国を一周してしまいうくらい長さになります。徳島の海の幸の代表格でもあり、全国に誇るブランド「鳴門わかめ」は、アルギン酸をはじめとする食物繊維や、カルシウムやカリウム、マグネシウムなどのミネラルが豊富です。わかめに含まれるアルギン酸には、余分な塩分やコレステロールを体外に排出する働きがあり、生活習慣病の予防にも役立ちます。



主役にも、脇役にもなれるわかめ  
普段は脇役で終わることが多いわかめを「主役」として際立たせるために、私たちは食感を大切にしています。  
あえて茎の部分を多めに入れることで、鳴門の渦潮で育ったわかめの抜群の歯ごたえをお届けします。



コリコリ食感のわかめごはん



わかめとしめじのふわふわ卵とじ



うず潮うず巻き肉巻きわかめ

ご家庭での  
美味しい  
お召し上がり方

水洗いして塩抜きした後、よく水切りしてお使いください。  
しっかり水を切ることでシャキシャキとした歯ごたえが残り、美味しくお召し上がりいただけます。

わかめと一緒にどうぞ



56 57 58



徳島の名産  
すだち・ゆずは  
いろんな料理に  
よく合います。

- 注文番号 56 すだち酢(小) 380円 [100cc] (税込410円)
- 注文番号 57 すだち酢(大) 780円 [300cc] (税込842円)
- 注文番号 58 柚子酢 1,000円 [300cc] (税込1,080円)

あったかご飯やおでん、冷奴に湯豆腐に。スプーン一杯で広がるパリエーション。



注文番号 72 柚子みそ(瓶) 400円 [150g] (税込432円) **クール**

山のせの七味はオリジナルブレンド。一番の特徴は辛味に勝る旨み。お出汁に入れば風味が増して更においしくなります。陳皮(みかんの皮)を多く使い薫り溢れる七味に仕上げています。唐辛子用のさじで約3杯お使いください。



注文番号 49 山七味 200円 [10g] (税込216円)

## 益蔵鳴門生わかめ

お得な3袋セットもございます。



注文番号 69 コリコリ鳴門生わかめ [300g×3袋] 1,300円 (税込1,404円) **クール**



注文番号 70 コリコリ鳴門生わかめ [500g×1袋] 650円 (税込702円) **クール**



注文番号 68 コリコリ鳴門生わかめ [300g×1袋] 450円 (税込486円) **クール**



# 阿波 和三盆糖

awa wasanbonto

200年前から変わらぬ昔ながらの製法。徳島で栽培されているさとうきび熟練の技術で作られています。製糖の方法が複雑なうえ、今でも手作業で作られているので、決して量産のできない貴重な最高級の砂糖です。

普通の砂糖にはない独特の風味、口どけの良さ、くどくない後味の良さが特徴です。

珈琲・紅茶はもちろんお料理に使うことで優しい甘さと上品な味わいが毎日を特別にしてくれます。



注文番号 66  
和三盆糖(袋入) 500円  
[150g] (税込540円)

注文番号 67  
和三盆糖(袋入) 1,450円  
[150g×3袋] (税込1,566円)



注文番号 64  
和三盆糖蜜(瓶) 400円  
[170g] (税込432円)



注文番号 63  
和三盆糖(瓶) 400円  
[70g] (税込432円)

注文番号 65  
和三盆糖セット 1,000円  
(税込1,080円)  
・和三盆糖[70g×1個]  
・和三盆糖蜜[170g×1個]

デザートにトーストに。  
自然由来のやさしい甘み。  
お上品な味になります。



人を良くする食の語源に習った「磨り潰したら離乳食になり得る自然な食づくり」を目指しています。



注文番号 91  
ごまドレッシング  
[200ml] 400円 (税込432円) [クル](#)

細切りキャベツを美味しく頂いてもらうためにブレンドされた山かつオリジナルドレッシングです。味の微調整を何度も繰り返し、粘度にまでこだわりました。



注文番号 92  
スペシャル生ドレッシング  
[200ml] 400円 (税込432円) [クル](#)

分量の50%以上が野菜と果物から抽出されている野菜の旨みと果物の旨みが凝縮されたドレッシングです。レタスにはもちろん蒸した鶏肉にもよく合います。



注文番号 93  
すだちドレッシング  
[200ml] 400円 (税込432円) [クル](#)

徳島県名産のすだちと薫り高い青じそがすっきり爽やかなノンオイルドレッシングです。海藻類のサラダによく合います。



注文番号 41  
ドレッシング詰め合わせ  
1,400円 (税込1,512円) [クル](#)

・すだちドレッシング[200ml×1本]  
・スペシャル生ドレッシング[200ml×1本]  
・ごまドレッシング[200ml×1本]

ちよつとした贈物に  
ピッタリのセットも  
ございます。



# ご注文は、郵送・FAX・ネットで

日時指定の場合は、指定お届け日の一週間前までにご注文ください。

## ご注文方法

このカタログの中から商品を選び、次の方法でお申しください。

\* ご注文書がお手元にある場合

**FAX** **088-674-3786** (24時間受付)

ご注文書に必要事項をご記入の上、上記にFAXをお送りいただき、お申しください。

\* ご注文書がお手元にない場合

**楽天**   (24時間受付)



左のQRコードからもアクセスいただけます。  
楽天限定のお得な商品もございます。

**HP**

**フリーダイヤル** **0120-02-3775** (9:00~18:00受付)

お電話でのご注文も受け付けておりますが、処理上まれに不備がございますので、なるべくFAXかネット注文にてお願いいたします。

## お支払方法 (FAX・電話注文の場合)

ご依頼主様に、商品とは別便で請求書を郵送させていただきます。

### ① 郵便振替

専用の振込用紙を同封いたします。  
用紙到着後、1週間以内にお支払ください。  
※振込手数料は弊社で負担させていただきます。

### ② 代金引換(ご本人様お届けに限定)

商品お受け取りの際、宅配業者に現金でお支払ください。  
※運賃のほかにコレクト手数料が必要です。

### ③ 銀行振込

振込先は、下記「銀行振込先」をご参照ください。  
※振込手数料はお客様ご負担でお願いいたします。

#### 銀行振込先

[口座名義] 株式会社 山のせ  
四国銀行 石井支店 普通預金

[口座番号] 0247305

※お客様(ご依頼主様)のお名前の後にお電話番号を明記してください。

## 送料

送料は1梱包あたりの値段です。

同梱包できる場合は、1梱包あたりのお値段で  
ご請求いたします。

クール便に通常便を同封する場合がございますが、  
商品の品質には影響いたしません。

(税込)

	北海道 沖縄	東北	関東 北信越 中部	関西 中国 四国 九州
通常	1,100	1,000	900	700
クール	1,430	1,320	1,210	990

#### 〈地方詳細〉

東北:青森、秋田、岩手、宮城、山形、福島

関東:群馬、栃木、山梨、茨城、千葉、埼玉、神奈川、東京

北信越:新潟、長野、富山、石川、福井

中部:静岡、愛知、三重、岐阜

関西:大阪、京都、奈良、滋賀、兵庫、和歌山

中国:鳥取、島根、山口、広島、岡山

九州:福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島

四国:徳島、香川、高知、愛媛

#### 〈コレクト便について〉

1万円未満で**330円**(税込)、1万円以上3万円未満で**440円**(税込)

3万円以上10万円未満で**660円**(税込)が別途必要になります。

#### 〈配達に関して〉

天災、交通事情、お届け先のご不在などの諸事情でご希望の日時にお届け  
できない場合がありますので、予めご了承ください。

## ご返品について

食品という商品の性質上、開封済みの商品やおお客様のご都合による返品、交換の受付はいたしかねますので予めご了承ください。

商品の品質については万全を期しておりますが、万が一当社に起因する商品の不良・破損、またはお届けした商品がご注文と異なる場合は  
お届け後7日以内にご連絡ください。至急交換させていただきます。お届け先の不明や長期不在で商品を再送する場合、別途料金をいただく場合がございます。

商品に不都合がございましたら、商品到着後7日以内にフリーダイヤル(通話料無料)0120-02-3775までご連絡ください。



〈住所〉〒779-3233 徳島県名西郡石井町石井字石井673-12 〈TEL〉088-674-6655 〈FAX〉088-674-3786  
〈E-mail〉info@yamanoce.co.jp 〈HP〉http://www.yamanoce.co.jp