

2023年
11月発行

佐藤養助の 冬ギフト



賜宮内省御買上之光榮 福鹿千盛地



創業万延元年
八代目

佐藤養助

美味しさに手間暇かけて

一級河川皆瀬川が流れ、眼前には緑豊かな山々や田園。
一段と空気が美味しく感じられる、ここ稲庭の里で、
一八六〇年の創業より職人が丹精込めてつくり上げる
八代目佐藤養助の稲庭干温飩。

一本一本手間暇をかけるからこそ出せる旨みは、
ひたむきに「うどん作り」に向き合うことで生まれます。

食べた方が思わず笑顔こぼれてしまう、
そんなうどんを八代目佐藤養助より
心を込めてお届けいたします。





練る

綯う

延ばす

限られた

職人のみ手掛ける

直営店限定ギフト



八代目佐藤養助の 定番ギフト

いなにわほしうどん
稲庭干温飩ギフト
＜紙化粧箱入り＞

MYS10N… 1,080円(税込)
うどん80g×2 麺長27cm・紙箱

MYS20N… 2,160円(税込)
うどん80g×5 麺長27cm・紙箱



画像/MYS20N

いなにわほしうどん
稲庭干温飩ギフト
＜化粧箱入り＞

MYS30… 3,240円(税込)
うどん80g×7 麺長27cm・木箱

MYS50… 5,400円(税込)
うどん80g×13 麺長27cm・木箱



画像/MYS30

長い歴史と伝統で受け継がれた技と味。コシのある食感とつるりとした喉ごし。多くのお客様に愛されている、佐藤養助で二番人気の定番ギフトシリーズです。

熟練の職人のみが手掛けた、佐藤養助最上級の逸品です。「練る」「綯う」「延ばす」の各工程を熟練の職人のみができる技で仕上げ、一本一本通常よりも丁寧に選別を行うことで更なる喉ごしの良さを感じること

が出来ます。とっておきの気持ちを込めた、一段上の贅沢な贈り物にいかがでしょうか。

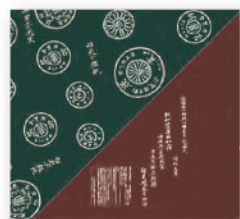
◆ 直営店限定品デザイン ◆

ラベル

明治時代に使用していた、三代佐藤養助直筆のラベルをデザインしています。

包装紙

稲庭干温飩の美しさを詠んだ漢詩が書かれています。



直営店限定品

いなにわほしうどん
稲庭干温飩ギフト
＜化粧箱入り＞

G-35… 3,780円(税込)
うどん80g×8 麺長27cm・木箱

G-60… 6,480円(税込)
うどん80g×14 麺長27cm・木箱



画像/G-60



いなにわほしうどん
稲庭干温鈍・つゆ詰合せ [醤油つゆ]
＜紙化粧箱入り＞



画像/WY15N

再登場

WY15N…1,890円(税込)

うどん80g×3
佐藤養助つゆ(しょうゆ味)80g×3
麺長27cm・紙箱

WY30N…3,240円(税込)

うどん80g×5
佐藤養助つゆ(しょうゆ味)80g×5
麺長27cm・紙箱

WY50N…5,400円(税込)

うどん80g×9
佐藤養助つゆ(しょうゆ味)80g×9
麺長27cm・紙箱

香りも楽しむ。
かつお、昆布のダシが
上品に香る醤油つゆ

八代目佐藤養助監修の醤油つゆ
とうどんの詰合せです。
吟味したかつお節と昆布を使用
した香り高く味わい深いつゆは
うどんの風味をより引き立てて
くれます。

いなにわほしうどん
稲庭干温鈍・つゆ詰合せ [比内地鶏醤油つゆ]
＜紙化粧箱入り＞



画像/HY-30

HY-30

…… **3,780円(税込)**

うどん80g×6
比内地鶏醤油つゆ40g×6
麺長27cm・紙箱

比内地鶏のコク深い旨み
かつお節とさば節の
豊かな味わいを楽しむ
比内地鶏醤油つゆ

比内地鶏のガラスープをベース
に魚介の旨みを加えたコクのあ
る比内地鶏醤油つゆとうどんの
詰合せです。
比内地鶏のガラから出たダシは
まるやかな甘さがあり、寒さが
厳しくなる冬により一層美味し
くいただくことが出来ます。

HY-50

…… **5,940円(税込)**

うどん80g×10
比内地鶏醤油つゆ40g×10
麺長27cm・紙箱



画像/HY-50



画像/WY50N

2023
冬のおすすめ



白だしつゆで味わう

新しい稲庭うどん

細身ながらしっかりとコシ、するりと通る喉越しの稲庭うどん。鰹だし、昆布だしをうすくち醤油で味付けした風味豊かな白だしつゆ。双方が互いの旨を引き立てあい、上品な味わいをご堪能いただけます。

いなにわほしうどん
稲庭干温飩・白だしつゆ詰合せ
＜紙化粧箱入り＞



YK-30…………… 3,564円(税込)

うどん80g×5 麺長27cm・紙箱
白だしつゆ300ml×1(濃縮)



YK-50…………… 5,940円(税込)

うどん100g×8 麺長27cm・紙箱
白だしつゆ300ml×2(濃縮)

【包装不可商品】

※当商品は【包装不可】となっております。のしをご希望の場合は、商品に直接お掛けする形となります。予めご了承ください。

2年の歳月をかけて
こだわり抜いた白だしつゆ

小玉本家 玉屋
白だしつゆ



かつお節

常に一番美味しい
出汁が取れるよう
季節によって
産地を変えた鰹節

昆布

一番ダシの
出る部分のみを
使用した
厳選のダシ汁

秋田にある創業144年の老舗醸造元が開発に2年の歳月を費やし完成した「白だしつゆ」は、かつお節・昆布から出る一番ダシのみを使用しているため、一度に少量ずつしか生産が出来ないプレミアムなつゆです。

小玉本家 玉屋とは

「小玉本家 玉屋」は、秋田県潟上市にある小玉醸造株式会社のプレミアムブランドです。この白だしつゆは、食の専門誌「料理王国」の特別企画『プロの目と舌で選んだ逸品100選』認定商品にもなっています。



うどんの他にも
だし巻き卵や茶碗蒸しに
よく合います！

継承の技

伝承八代目



「『現代の名工』である七代佐藤養助より継承した、練る・絢う・延ばすの各工程を歴代佐藤養助の名に恥じぬよう、全ての仕事に技と心を注ぎ仕上げた麺は、これぞ『稲庭干温鈍』と自負しております。」
八代目 佐藤養助(佐藤正明)

一子相伝の技を受け継ぐ

八代目佐藤養助、至極の麺

親から子、子から孫へと、一子相伝で伝えられる技を受け継ぐ正統の系譜。商品には八代目佐藤養助が職人人生の中で幾つの「伝承八代目」を仕上げたかを表すシリアルナンバーが振られております。
唯一無二、正統の味をお届けいたします。

直営店限定品

いなにわほしうどん でんしょうはちだいめ
稲庭干温鈍 伝承八代目
＜化粧箱入り＞



SM-8 8,640円(税込)
うどん100g×10 麺長27cm・木箱

※当商品は生産量が極めて少なく、お届けにはお時間を頂戴いたします。

お届け時の形態
(風呂敷包み)



▲当商品は、風呂敷包みで
ご用意しております。

様々な味わいを詰めた

個性豊かなバラエティセット

直営店で人気のオリジナルタイカレーと、定番の醤油つゆを一度に味わえる詰合せです。濃厚で舌触りまろやかなグリーンカレーと、辛さの中にも旨みが際立つレッドカレーをお楽しみいただけます。トッピングに素揚げした野菜やシーフードがよく合います。

つゆ・レトルト詰合せ

いなにわほしうどん
稲庭干温鈍・つゆ・レトルト詰合せ
＜紙化粧箱入り＞



GR-45 4,860円(税込)
うどん80g×8 麺長27cm・紙箱
佐藤養助つゆ(しょうゆ味)80g×6
グリーンカレー(レトルト)180g×1
レッドカレー(レトルト)180g×1

佐藤養助のうどんをご自宅でお気軽にお召し上がりいただける商品をご紹介します。お好みのつゆやアレンジレシピで、幅広く稲庭うどんをお楽しみいただけます。

定番品

いなにわほしうどん

稲庭干温鈍 ご家庭用

お試しにちょうどよいサイズの約2人前入った定番品です。

MYS05 594円(税込)

うどん140g 麺長27cm



いなにわほしうどん

稲庭干温鈍 切落し

切落しとは、うどんを延ばし乾燥させ、裁断した際の端の部分です。麺の太さと長さは不揃いですが、手づくりの味わいをご堪能いただけます。



KT-10 1,188円(税込)

うどん550g 麺長15～16cm



KT-05 648円(税込)

うどん270g 麺長15～16cm

いなにわほしうどん

稲庭干温鈍 卵の花麺

うどんを細かく砕いた商品です。消化が良く胃腸にやさしいためスープやお吸い物・離乳食などにもおすすめです。



UH 702円(税込)

うどん400g 麺長約5mm

いなにわほしうどん

稲庭干温鈍 お徳用

太さが不揃いのため、多少茹で時間が異なりますが、長さが18cmと茹でやすいお徳用です。



MS65 788円(税込)

うどん300g 麺長18cm

レトルトカレー

八代目佐藤養助監修のオリジナルタイカレーを手軽に楽しめるセットです。一味ちがった味わいをご賞味ください。

グリーンカレー ココナッツミルクの風味を効かせ、濃厚でまろやかに仕上げました。

レッドカレー ピリッとした辛さの中に凝縮された魚介の旨みを贅沢に味わえます。



RCG 750円(税込)

うどん100g 麺長18cm
グリーンカレー(レトルト)180g



RCR 750円(税込)

うどん100g 麺長18cm
レッドカレー(レトルト)180g

佐藤養助のつゆ

ご自宅にいなながら佐藤養助直営店の味をお楽しみいただけるつゆをご紹介します。ダシ取りなどの手間いらずで、お手軽にお召し上がりいただけます。

佐藤養助つゆ瓶入 (しょうゆ味)

国産のかつお節と昆布を使用した香り高く上品な味わいの定番醤油つゆです。

BS55 594円(税込)

つゆ(しょうゆ味)300ml
ストレートタイプ



佐藤養助つゆアルミパック入

1人前使い切りサイズで個食に便利なアルミパック醤油つゆです。

AP40 432円(税込)

つゆ(しょうゆ味)80g×3
ストレートタイプ



佐藤養助つゆ瓶入 (ごまみそ味)

吟味したかつお節と味わい豊かな味噌、香り高いごまにくるみを加えたコクの深いごまみそつゆです。

BG58 626円(税込)

つゆ(ごまみそ味)300ml
濃縮タイプ



比内地鶏醤油つゆ

秋田名産比内地鶏ガラスープをベースにしたコク深い醤油つゆです。温かいつゆでお召し上がりください。

HP43 464円(税込)

比内地鶏醤油つゆ40g×3
濃縮タイプ



即席めんシリーズ

佐藤養助の稲庭うどんを低温乾燥ノンフライ麺に加工した八代目佐藤養助監修の即席めんです。

カップうどん：熱湯4分
即席袋めん：鍋で4分

即席袋めん

鍋で4分茹でただけで本格的な稲庭うどんを楽しめます。

486円(税込)

うどん(ノンフライ麺)60g
比内地鶏スープ40g 乾燥具材(わかめ・ねぎ)



稲庭カップうどん 各種 540円(税込)

生姜

柚子みそ

カレー

比内地鶏

生姜スープ

新商品 数量限定

内容量61.8g(うどん50g)、乾燥具材(ねぎ)

生姜の深い味わいと香りを楽しめる、寒い季節にぴったりのカップうどんです。体調がすぐれない時にも美味しくいただけます。



柚子みそスープ

新商品 数量限定

内容量61.9g(うどん50g)、乾燥具材(三つ葉)

味噌の芳醇な香りとコク、柚子の爽やかな味わいを一度に楽しめます。稲庭うどんの滑らかな口当たりに良く合う一品です。



カレースープ

新商品 数量限定

内容量75.8g(うどん50g)、乾燥具材(ねぎ)

するりとした舌触りの稲庭うどんにほどよく絡むとろみあるカレーは、スパイスの香りも楽しめるピリ辛のカレーうどんです。



比内地鶏スープ

数量限定

内容量90.8g(うどん50g)、乾燥具材(ねぎ)

比内地鶏ガラスープに魚介の旨みを加えたコクのあるスープです。比内地鶏の油の程良い甘みが稲庭うどんと相性抜群です。

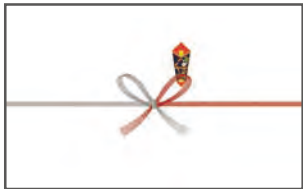


のし・包装

熨斗(のし)について

下記の種類をご用意しております。用途に合わせてご指定ください。

お祝い用(蝶結び)



[用途]
一般的なお祝い事やお礼、
ご挨拶などに

結び切り(5本)



[用途]
ケガや病気のお見舞いや
お返しに

結び切り(10本)



[用途]
ご結婚祝いやお返しなどの
ご婚姻関係に

仏・弔事用(黒白・黄白)



[用途]
法要の御供物やお返し、引出物などの
仏事・弔事に

包装・手提げ袋について

◆ご贈答用商品に限り、包装サービスを承っております。(包装無料)

包装紙は商品によって右記のデザインをご用意しております。

- ①…稲庭うどんのご贈答用包装紙(直営店限定品を除く)
- ②…稲庭うどんの直営店限定品用包装紙(G-35・G-60)
- ③…稲庭そうめん(夏季限定商品)のご贈答用包装紙(IS・US)

※上記以外の商品・包装紙の組み合わせは出来かねます。

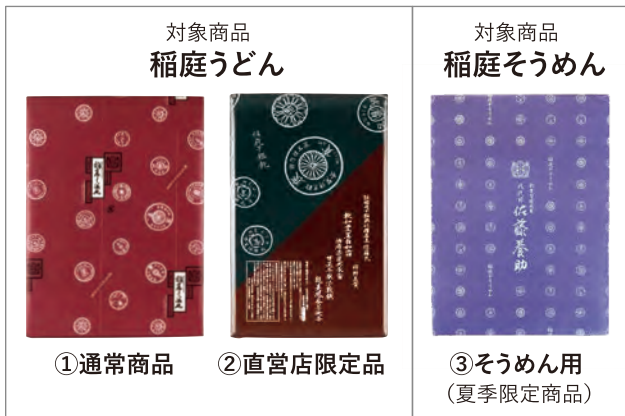
※ご家庭用商品の包装は承っておりませんので予めご了承ください。

◆手提げ袋は紙袋・ビニール袋の2種類をご用意しております。

- ・ご贈答用商品…紙袋(無料) サイズ:各商品に応じてお付け致します。
- ・ご家庭用商品…ビニール袋(有料/1枚5円) サイズ:1種のみとなります。

※紙袋は原則1商品につき1枚となります。

また、手提げ袋はご希望の方のみお付けします。
ご入用の方はご注文時にお申し付けください。



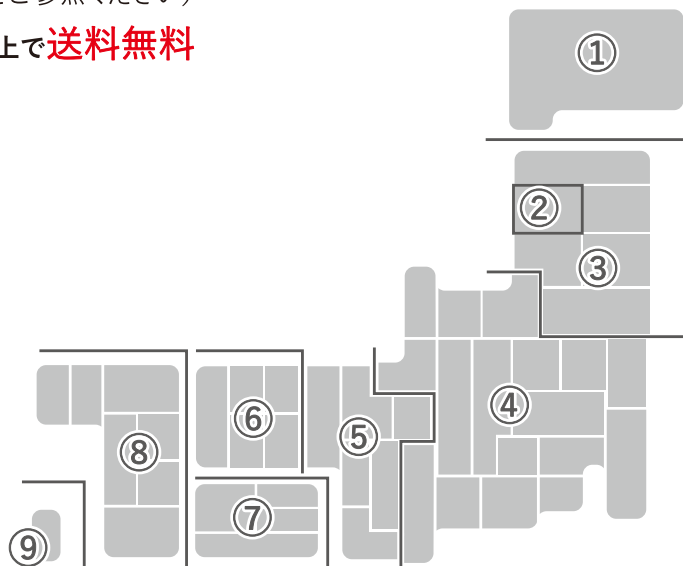
送 料

お届け先**1件**につきご注文金額が

◆**5,400円(税込)**未満は**お届け地域別の送料**(下記表をご参照ください)

◆**5,400円(税込)**以上で**330円** ◆**10,800円(税込)**以上で**送料無料**

No	地域	都道府県	料金
①	北海道	北海道	1,100円
②	秋田県内	秋田	770円
③	東北	青森県・岩手県・宮城県・山形県・福島県	880円
④	関東 中部 北信越	茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・東京都 千葉県・神奈川県・山梨県・長野県 新潟県・富山県・石川県・福井県 静岡県・愛知県・岐阜県・三重県	990円
⑤	関西	滋賀県・京都府・大阪府・奈良県・和歌山県 兵庫県	1,210円
⑥	中国	鳥取県・岡山県・島根県・広島県・山口県	1,320円
⑦	四国	香川県・徳島県・愛媛県・高知県	1,430円
⑧	九州	福岡県・佐賀県・長崎県・大分県・宮崎県 熊本県・鹿児島県	1,540円
⑨	沖縄	沖縄県	1,760円



※有料袋の代金はご注文金額合計に含まれません。

※一部離島は別途料金・お届け日・時間帯に添えない場合がございます。

ご注文のご案内

お電話

フリーダイヤル **0120-41-1720** [受付時間]
10:00~17:00※

①お電話番号 ②お名前 ③送付先のご住所 ④ご注文商品
⑤数量 ⑥お支払い方法をご連絡ください。
※受付時間は日・祝日を除きます。予めご了承ください。
(時期により土曜日も休日の場合がございます。)

郵送

郵送先は下記住所までお願い致します。

〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字稲庭229

同封のご注文書(2枚複写)に必要事項をご記入の上、注文書①をご郵送ください。**注文書②(お客様控え)はご自身で大切に保管してください。**
(返信用封筒が同封されていない場合は、お電話・FAX・インターネットでご注文願います。)

FAX

0183-43-2812 [受付時間]
24時間受付

同封のご注文書(2枚複写)に必要事項をご記入の上、注文書①をFAXにてお送りください。
※当社の営業時間内に当社担当がご注文内容を確認した後、発送準備手続きをさせていただきます。

インターネット注文

佐藤養助公式オンラインショップ
https://www.sato-yoske.co.jp

本カタログに掲載の商品は当社オンラインショップからご購入いただけます。
クレジットカードでのお支払いをご希望の場合はこちらをご利用ください。



佐藤養助

検索

◆お届け先転居の転送に関する大切なお知らせ

2023年5月31日(水)をもって、弊社が配達業務を委託しておりますヤマト運輸株式会社様において「宅急便 転居転送サービス」が終了いたしました。

これに伴い、**商品の出荷後に「住所不備」「転居」「長期不在」等による、送り状に記載されているお届け先のご住所へ配達できない場合は商品の特性上、ご注文主様にご連絡のうえ、送り主様のご住所にお届け先を変更(返送)させていただく運用となりましたので、ご迷惑をお掛け致しますが、何卒ご理解いただけますよう、お願い申し上げます。**

お支払方法

代金引換(手数料無料)

ご自宅へのお届けがある場合は代金引換にてお願いしております。
(代引き手数料は頂いておりません。)

※【電子マネー決済可】ご利用可能な電子マネーの種類につきましてはヤマト運輸様のHPをご確認ください。
※お支払い方法についてご指定のない場合は、代金引換でのお取引となります。

コンビニ・郵便局支払い (クロネコ代金後払いサービス)

54,000円以下のご注文に限りです。

お支払用紙(払込票)は商品ご到着後より約1週間程度で郵送されます。また、払込票は「ヤマト運輸」様の名義となります。

※当社規定によりご希望に添えない場合もございます。予めご了承ください。
※お届け先がご自宅・先方様にかかわらず、**払込票は全てご注文主様のご住所へ郵送されます**のでご注意ください。

銀行振込(前払い)

振込銀行口座 **北都銀行 稲川支店** [ホクトギンコウ イナカワシテン]
(普)8107049 ユ)サトウヨウスケショウテン

振込用紙は郵送しておりませんので、最寄りの金融機関にてお手続きください。ご注文商品はお入金確認後の発送となります。
お振込み金額につきましては当社よりご連絡させていただきます。振込手数料はお客様負担となります。予めご了承ください。

クレジットカード決済

オンラインショップからのご注文のみ、各種クレジットカードでのお支払いが可能です。

※ご利用可能なカードの種類は、オンラインショップ「ご購入のご案内」ページをご確認ください。

ずっと愛されるうどんを。

何気ない時間を

かけがえのないひとときに変えていく。

あなたの胸をいっぱいにして

心を嬉しくさせていく。

そんな、愛されるうどんをこの先も、ずっと。

登録番号:T2410002007891 品質管理の国際規格 ISO9001:2015認証取得(稲庭うどんの製造)

有限会社 佐藤養助商店

〒012-0107

秋田県湯沢市稲庭町字稲庭229

TEL|0120-41-1720 FAX|0183-43-2812

佐藤養助

検索

佐藤養助
公式サイト



オンライン
ショップ



個人情報について

お客様からいただいた個人情報は、商品の発送及び食品事業におけるより良いサービス開発のためにのみ使用させていただきます。当該業務を委託に必要な範囲で委託先に提供する場合を除き、個人情報をお客様の承諾無く第三者に提供いたしません。