

2024年6月発行

涼、想い。



創業万延元年

八代目 佐藤養助

福庭手造り

夏ギフト



ずっと愛される うどんを。

万延元年の創業から百六十有余年。
「佐藤養助の稲庭干温鈍」は
お店で、食卓で、ご贈答用の品として、
多くの方々に愛されてきました。
そして、いま、改めて思います。
私たちがお届けする一杯は、
皆様の幸せな時間のためにありたいと。

一子相伝の味わいと、
磨き抜いたおもてなしで
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、
心をうれしくさせていく。
そんな、愛されるうどんをこの先もずっと。
今日も、私たちは皆様の笑顔に
思いを馳せながら、
一本一本、うどんをつくります。
一杯一杯、おいしいうどんをお届けします。

定番人気の いなにわほしうどん 稲庭干温飴ギフト



いなにわほしうどん
稲庭干温飴 <紙化粧箱入り>



MYS20N
..... **2,160**円(税込)

うどん80g×5
麺長27cm・紙箱



MYS10N
..... **1,080**円(税込)

うどん80g×2
麺長27cm・紙箱

いなにわほしうどん
稲庭干温飴 <化粧箱入り>



MYS50
..... **5,400**円(税込)

うどん80g×13
麺長27cm・木箱



MYS30
..... **3,240**円(税込)

うどん80g×7
麺長27cm・木箱

いつもありがとう。
感謝の気持ちと、
涼を届けたい。



調理例
鯛と梅のだし茶漬け風
冷やしうどん

見た目も味も涼やか

八代目
佐藤養助の
定番ギフト

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、佐藤養助で一番人気の定番ギフトシリーズです。

夏季限定の

いなにわほしそうめん

稲庭干素麺ギフト

いなにわほしそうめん

稲庭干素麺 <紙化粧箱入り>

うどん・そうめん 麺線の違い



うどん

茹で時間
約3分30秒



そうめん

茹で時間 約2分



IS-50 5,400円(税込)

そうめん80g×14
麺長27cm・紙箱



IS-30 3,240円(税込)

そうめん80g×8
麺長27cm・紙箱

いなにわほしそうめん

いなにわほしうどん

稲庭干素麺・稲庭干温鈍 詰合せ <化粧箱入り>



US-50 5,400円(税込)

そうめん80g×8、うどん80g×6
麺長27cm・木箱



US-30 3,240円(税込)

そうめん80g×4、うどん80g×4
麺長27cm・木箱

照りつける日差しは
夏の味覚の最高のスパイス

調理例

蛸とフレッシュサルサの
冷製素麺

暑い夏を涼やかに

八代目

佐藤養助の

いなにわほしそうめん

稲庭干素麺

細く繊細に仕上げられた麺線、
その見た目からは想像できな
いコシの強さ、つるりと滑ら
かな喉越し。
夏にこそ召し上がっていただ
きたい逸品です。



夏に食べる カレーうどん

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。

調理例 グリーンカレーつけうどん(左上)
牡蠣と焼きトマトのレッドカレーつけ麺(右下)



キンツと、 つゆも冷やして

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。

調理例
彩りそばうどん

いなにわほしうどん
稲庭干温鈍・醤油つゆ・カレー詰合せ <紙化粧箱入り>

いなにわほしうどん
稲庭干温鈍・醤油つゆ詰合せ <紙化粧箱入り>

八代目 佐藤養助の オリジナルつけダレ

グリーンカレー



魚醤にココナッツミルクを加えた、濃厚でまろやかなグリーンカレー。
辛さ控えめで、辛いものが苦手な方もお召し上がりいただけます。

レッドカレー



魚介の旨み、ピリリと香るスパイスが決め手のピリ辛レッドカレー。
イカや海老、アサリなどのシーフード類トッピングがおすすめです。



GR-45 4,860円(税込)

うどん80g×8
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

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



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



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

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のまろやかな甘みで美味しくお召し上がりいただけます。

日本三大地鶏のひとつ 比内地鶏の旨み広がる



調理例
とろろ豚南蛮のつけうどん

白だしつゆで あつさりした味わいを

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とうどんの詰合せです。双方の旨みを引き立て、あつさりとした上品な味わいをご堪能いただけます。



調理例
お出汁のたけのこ肉うどん

いなにわほしうどん 稲庭干温鈍・比内地鶏醤油つゆ詰合せ <紙化粧箱入り>



HY-50 5,940円(税込)

うどん80g×10
比内地鶏醤油つゆ40g×10(濃縮)

麺長27cm・紙箱



HY-30 3,780円(税込)

うどん80g×6
比内地鶏醤油つゆ40g×6(濃縮)

麺長27cm・紙箱



いなにわほしうどん 稲庭干温鈍・白だしつゆ詰合せ <紙化粧箱入り>



YK50N 5,400円(税込)

うどん100g×8
白だしつゆ200ml×2(濃縮)

麺長27cm・紙箱



YK30N 3,240円(税込)

うどん80g×5
白だしつゆ200ml×1(濃縮)

麺長27cm・紙箱

秋田県
潟上市

小玉本家 玉屋
白だしつゆ



創業 144 年の老舗醸造元が開発に約2年の歳月を費やし完成した「白だしつゆ」です。かつお節・昆布から出る一番ダシのみを使用しており、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。

※2024年6月1日より「白だしつゆ」の内容量が200mlに変更になりました。内容量変更に伴い、YKシリーズの商品価格が変更となりました。

小玉本家
玉屋

「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。



●だし巻き卵や茶碗蒸しにも

JAPAN FOOD SELECTION
(ジャパン・フード・セレクション)

2万3千人のフードアナリストによる日本初の食品・食材の審査・認定制度です。外部的要因、安全性要因、ブランディング要因等を中心に100のチェック項目について評価し5段階の審査を通して賞を決定します。

限られた職人のみが手掛ける 直営店限定ギフト

◆ 直営店限定品デザイン ◆

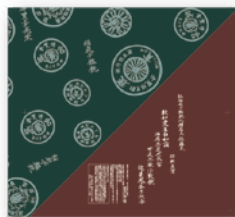
ラベル

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

稲庭干温鈍の美しさを詠んだ
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
稲庭干温鈍ギフト <化粧箱入り>

熟練の職人のみが手掛けた八代目佐藤養助の上級品です。
「練る」「綯う」「延ばす」の各工程を熟練の職人のみが
出来る技で仕上げ、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。

限られた
職人が手掛ける
上級品



G-60

..... 6,480円(税込)

うどん80g×14
麺長27cm・木箱



G-35

..... 3,780円(税込)

うどん80g×8
麺長27cm・木箱



一子相伝の技を受け継ぐ 八代目佐藤養助、至極の麺

伝承 その味、一子相伝

稲庭干鰹鮓の宗家・佐藤（稲庭）善左衛門家より
門外不出の技を受け継ぎ、百六十有余年。
歴代の養助が守り続けてきた伝統の味は、
いつの時代も丁寧な手仕事によって生まれます。
この「伝承」は、「現代の名工」でもある
父・七代佐藤養助から継承した
秘伝の製法でつくり上げた一品です。
練る、揃う、延ばす、干す。
親から子へ、子から孫へと受け継がれてきた
佐藤養助の名に恥じぬよう、
すべての作業に一子相伝の技と心を注ぎました。
これぞ稲庭干鰹鮓、正統の味と自負しております。
代々受け継がれし本物の味わいを、
どうぞご堪能ください。

八代目

直営店限定品

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



お届け時の形態
(風呂敷包み)



▲当商品は、包装紙で
完全包装した上から
風呂敷包みでご用意
しております。

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。

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。

継承の技

伝承八代目



八代目佐藤養助が
手がける最上級品

脈々と受け継がれてきた
伝統の技を受け継ぐ正統の系譜

ご家庭用「稲庭うどん・そうめん」

季節限定 そうめん

いなにわほしそうめん
稲庭干素麺
ご家庭用
夏限定の素麺をご家庭でも使いやすく食べやすいサイズにしました。



SMN 648円(税込)
そうめん240g(80g×3) 麺長27cm

うどん

いなにわほしうどん
稲庭干温鈍
卵の花麺
細かく砕いたうどんで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

定番品 うどん

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人前入った定番のご家庭用品です。



MYS05 594円(税込)
うどん140g 麺長27cm

うどん

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、長さが短いため茹でやすいお徳用です。



MS65 788円(税込)
うどん300g 麺長18cm

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。



うどん
KT-05
..... 648円(税込)
うどん270g
麺長15～16cm



うどん
KT-10
..... 1,188円(税込)
うどん550g
麺長15～16cm

即席めん

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



稲庭カップうどん
..... 540円(税込)
うどん(ノンフライ麺)50g
比内地鶏スープ40g
乾燥具材(わかめ・ねぎ)



即席袋めん
..... 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)

佐藤養助のつゆ

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。



BS 648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。



BG 680円(税込)
つゆ(ごまみそ味)300ml 濃縮タイプ



HP43 464円(税込)
比内地鶏醤油つゆ40g×3 濃縮タイプ

稲庭うどん

揚げ餅

稲庭うどんの切れ端麺(きり・ふしっこ)を再利用し、もち米の粉と混ぜた新感覚の揚げ餅に仕上げました。揚げ餅の約50%にうどんが配合され、味付けには八代目佐藤養助の醤油つゆを使用しています。



稲庭うどんともち米の粉を混ぜた、ザクザク食感が楽しいお菓子!

稲庭うどん揚げ餅 280円(税込)
揚げ餅75g

レトルトカレー

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。



RCG
750円(税込)
うどん100g(麺長18cm)
グリーンカレー(レトルト)180g



レッドカレー
ビ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。
RCR 750円(税込)
うどん100g(麺長18cm)
レッドカレー(レトルト)180g



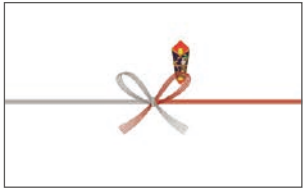
ポークカレー
湯沢市にある川連運送とのコラボ商品。地元食材を使用した甘みとコクのあるポークカレーです。
IK 750円(税込)
うどん100g(麺長18cm)
かわつらポークカレー(レトルト)200g

のし・包装

熨斗(のし)について

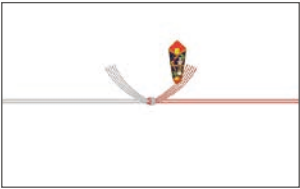
下記の種類をご用意しております。用途に合わせてご指定ください。

お祝い用(蝶結び)



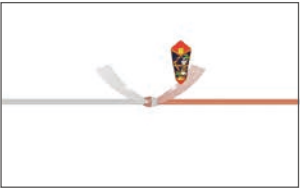
[用途]
一般的なお祝い事やお礼、
ご挨拶などに

結び切り(5本)



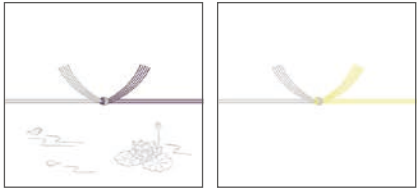
[用途]
ケガや病気のお見舞いや
お返しに

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。

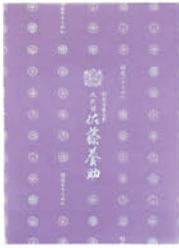
また、手提げ袋はご希望の方のみお付けします。
ご購入の方はご注文時にお申し付けください。

対象商品 稲庭うどん



①通常商品

対象商品 稲庭そうめん



③そうめん用
(夏季限定商品)

送 料

期間限定 キャンペーン

お届け先 **1** 件につきご注文金額が
3,240円(税込)以上で送料無料

【対象商品】

・化粧箱入り
・紙化粧箱入り
(4P～15P掲載商品)

【受付期間】

7/31(水)
17時受付分まで

※キャンペーン対象商品以外をご注文
の場合は、ご注文金額によって右記の
通りの送料となります。

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**

お届け地域	都道府県	料金
北海道	北海道	1,100円
秋田県内	秋田県	770円
東北	青森県・岩手県・宮城県・山形県・福島県	880円
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

※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。

お届け地域	都道府県	料金
関西	滋賀県・京都府・大阪府・奈良県・和歌山県 兵庫県	1,210円
中国	鳥取県・岡山県・島根県・広島県・山口県	1,320円
四国	香川県・徳島県・愛媛県・高知県	1,430円
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
沖縄	沖縄県	1,760円

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。
※弊社の営業時間内に担当スタッフ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弊社オンライン
ショップからも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 (手数料弊社負担)

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。

※弊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。ご注文商品をご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弊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。

お電話・FAX・ご郵送・オンラインショップ注文可

オンライン
ショップのみ

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|0183-43-2226 FAX|0183-43-2812

[ご注文専用フリーダイヤル]



0120-41-1720

佐藤養助公式ホームページ
<https://www.sato-yoske.co.jp>

佐藤養助

検索



佐藤養助
公式オンラインショップ

商品のご注文はコチラから承ります。



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。