

ずっと  
愛される  
うどんを。



賜宮内省御買上之光荣 福庵干湊此



創業万延元年  
八代目

佐藤養助

# ずっと愛される うどんき。

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

いなにわほしうどん

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、

磨きぬいたおもてなしで

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。

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。



## もくじ

その他	ご家庭用商品	ご贈答用商品
ご注文のご案内	稲庭干温鈍ご家庭用	稲庭干温鈍ギフト「定番ギフト/MYS」
18 19	14	4・5
稲庭うどんのアレンジレシピ	佐藤養助のつゆ・白だしつゆ	稲庭干温鈍・つゆ詰合せ「醤油つゆギフト/WY」
17	15	6
	レトルトシリーズ・即席めん・お菓子	稲庭干温鈍・つゆ・レトルト詰合せ「つゆレトルトギフト/GR」
	16	7
		稲庭干温鈍・白だしつゆ詰合せ「白だしつゆギフト/YK」
		8
		稲庭干温鈍・つゆ詰合せ「比内地鶏つゆギフト/HY」
		9
		上級一直営店限定 稲庭干温鈍ギフト「上級直営店限定」
		10・11
		最上級一伝承八代目「最上級伝承」
		12・13

# 定番人気の

いなにわほしうどん

## 稲庭干温飩ギフト



いなにわほしうどん

稲庭干温飩 <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

稲庭干温飩 <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

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。





直営店で人気の佐藤養助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ある立つレッドカレーをお楽しみいただけます。

様々な味わいを詰めた  
個性豊かなバラエティセット



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)

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。

香りも楽しむ。かつお、昆布の  
ダシが上品に香る醤油つゆ



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

日本三大地鶏のひとつ

比内地鶏の旨み広がる

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。



調理例  
とろろ豚南蛮のつけうどん

白だしつゆで

あっさりした味わいを

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、あっ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  
稲庭干温飴・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  
稲庭干温飴・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。

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。

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。



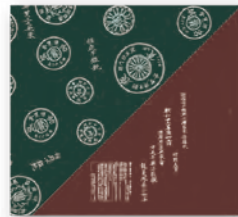
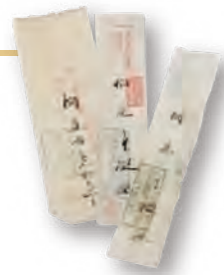
●だし巻き卵や茶碗蒸しにも

# 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。

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」「縋う」「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含めた、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

いなにわほしうどん  
稲庭干温鈍ギフト <化粧箱入り>



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



限られた職人が手掛ける

上級品

一子相伝の技を受け継ぐ

八代目佐藤養助、至極の麵

継承の技

伝承八代目

伝承 その味、一子相伝

稲庭干饅頭の宗家・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、揚う、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。

これぞ稲庭干饅頭、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め  
稲庭干饅頭 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 麵長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。



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

## 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と、  
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

## 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

## 比内地鶏醤油つゆ

秋田名産比内地鶏の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

## 佐藤養助つゆ アルミパック入(しょうゆ味)

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

## 佐藤養助のつゆ

ご自宅にいなながら佐藤養助直営店の味をお手軽に  
お楽しみいただけるつゆをご紹介します。

## よりどり稲庭うどん

## ご家庭で楽しむ



### いなわほしうどん 稲庭干温鈍 切落し

切落しとは、うどんを伸ばし乾燥させ、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です。約2人前入った  
定番のご家庭用です。



**MYS05**  
…………… **594円(税込)**  
うどん140g  
麺長27cm

### いなわほしうどん 稲庭干温鈍 お徳用

ご贈答用商品に使用しているうどんと同じ部分(伸ば  
した麺の中央部分)で、選別工程を省いた無選別商品  
です。太さが不揃いのため多少  
茹で時間が異なりますが、麺長  
18cmと茹でやすいお徳用です。



**MS65**  
…………… **788円(税込)**  
うどん300g  
麺長18cm

### いなわほしうどん 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

## 醸造蔵



◆「小玉本家玉屋」は秋田県潟上市にある明治12年創業の  
老舗醸造元・小玉醸造株式会社から生まれたブランド。

## 新登場

### 小玉本家 玉屋 白だしつゆ

「プロの目と舌で選んだ逸品100選」にも  
認定されている白だしつゆがご家庭で  
もっと使いやすいサイズになって新登場  
しました。200ml販売は当社だけです。



**白だしつゆ**  
…………… **756円(税込)**  
つゆ200ml  
6倍濃縮タイプ



## 夏野菜の 冷やし豆乳ごま味噌うどん

### 【材料】(2人前)

稲庭うどん…200g	白菜キムチ…20g	☆ごまみそつゆ…大さじ1
豚ひき肉…100g	サラダ油…小さじ2	☆醤油つゆ…大さじ1
なす…1本	★ごまみそつゆ…100ml	☆砂糖・ニンニクチューブ…各小さじ1
おくら…2本	★豆乳…100cc	ごま油やラー油…お好みで

### 【作り方】(調理時間20分)

- (前準備)なすは4等分にして、皮目に切り込みを入れる。おくらは縦半分に切る。★は合わせて冷やす。
- ①沸騰したお湯で稲庭うどんを表示時間通りに茹で、冷水で冷やしておく。
- ②フライパンにサラダ油を中火で熱し、なす・オクラを焼く。豚ひき肉を炒め、☆を加え混ぜて、肉味噌を作る。
- ③器に冷やしうどん・なす・おくら・肉味噌・白菜キムチを乗せ、★を入れる。お好みでラー油を入れたら完成!



ごま油の香りと  
ラー油の辛みが  
アクセント!

## 冷麺風稲庭うどん

### 【材料】(2人前)

茹で卵…1個	鶏がらスープの素…大さじ2	キムチ…適量
ミニトマト…3個	お湯…50ml	白ごま…適量
きゅうり…1/2本	★水…320ml	糸唐辛子…適量
鶏ハム…4枚	★焼肉のたれ…大さじ2	ごま油…小さじ2
稲庭うどん…180g	★酢…小さじ2	

### 【作り方】(調理時間20分)

- (前準備)器に鶏がらスープの素を入れ、お湯を加えて溶かす。
- (前準備)上記に★を全て加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やしておく。
- ①茹で卵、ミニトマトは半分に、きゅうりは千切りに、鶏ハムは食べやすい大きさに切る。
- ②沸騰したお湯で稲庭うどんを表示時間通りに茹で、流水でぬめりを取る。ざるに上げて水気を切り器に盛る。
- ③①の具材とキムチ、白ごま、糸唐辛子をのせ、●を取り出して注ぐ。ごま油を小さじ1ずつ回しかけて完成!



夏に食べたい  
さっぱり  
冷麺風!

## 牛すきうどん

### 【材料】(2人前)

稲庭うどん…200g	★砂糖…大さじ4	水…900cc
牛薄切り肉…160g	★しょうゆ…大さじ4	和風顆粒だし…大さじ2
玉ねぎ…1/2個	★酒…大さじ2	卵黄…2個
	★みりん…大さじ2	青ねぎ(小口切り)…適量

### 【作り方】(調理時間20分)

- (前準備)玉ねぎは薄切りにしておく。
- ①沸騰したお湯で稲庭うどんを表示時間通りに茹で、冷水でしっかりと洗い、ざるに上げて水気を切る。
- ②鍋に牛薄切り肉・玉ねぎを入れ中火で炒め、玉ねぎがしんなりしたら★を加え弱中火で5分煮詰める。
- ③②の具材を取り出し、残った煮汁に水・和風顆粒だしを加え、再度煮たせる。
- ④器に③・茹でた稲庭うどん・②を乗せ、卵黄・青ねぎをトッピングする。



かつおだしの  
効いた  
甘辛つゆ

## 即席袋めん

鍋で茹でるインスタント麺タイプです。比内地鶏スープと合わせて簡単に本格的な稲庭うどんを楽しめます。



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)

## 稲庭カップうどん

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うどんとよく合います。



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)

### いなにわほしうどん 稲庭干温麺

#### かわつらポークカレー

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 麵長18cm  
かわつらポークカレー(レトルト)200g

### いなにわほしうどん 稲庭干温麺

#### 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。



RCR ……750円(税込)

うどん100g 麵長18cm  
レッドカレー(レトルト)180g

### いなにわほしうどん 稲庭干温麺

#### 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。



RCG ……750円(税込)

うどん100g 麵長18cm  
グリーンカレー(レトルト)180g



▲稲庭うどんの切れ端(きり)  
長さを揃えるために切り落とされ製品にできない端っこのうどんが再利用されています。

稲庭うどんともち米の粉と混ぜた、ザクザク食感が楽しい「揚げ餅」に仕上げました。

稲庭うどん揚げ餅  
……………280円(税込)

揚げ餅75g

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。風味豊かな味わいと、ザクツとした食感のお菓子です。

# 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)



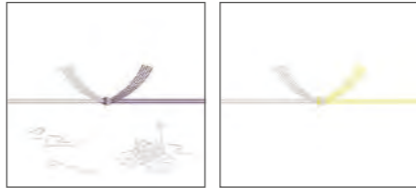
[用途]  
ケガや病気のお見舞いやお返しに

### 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

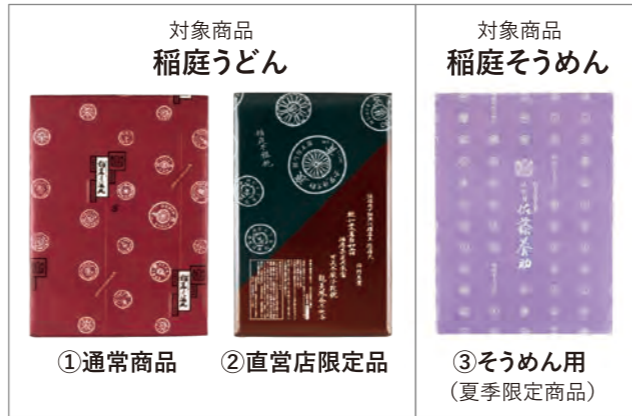
### ◆ご贈答用商品に限り、包装サービスを承っております。(包装無料)

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。



①通常商品 ②直営店限定品 ③そうめん用(夏季限定商品)

### ◆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。

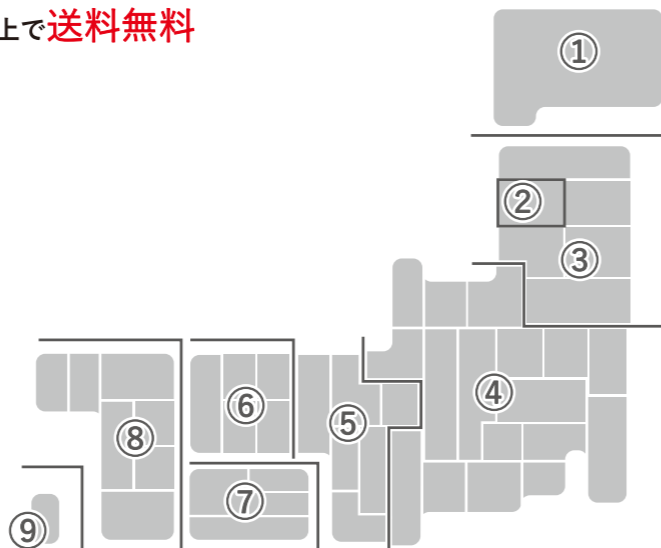
## 送料

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)以上で送料無料で

地域	都道府県	料金
① 北海道	北海道	1,100円
② 秋田県内	秋田県	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。(時期により土曜日で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。

ポイントが貯まる!



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)させていただき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

お電話・FAX・ご郵送・オンラインショップ注文可

### 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。ご注文商品の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。

オンラインショップのみ

# 佐藤養助直営店舗のご案内

本場の味をご賞味ください。

## 佐藤養助 総本店

秋田県湯沢市稲庭町字稲庭80  
TEL.0183-43-2911

## 天ぷら 正心庵

秋田県湯沢市稲庭町字稲庭81  
TEL.0183-55-8885

## 創作懐石 養心館

秋田県湯沢市古館町3番7号  
TEL.0183-72-4177

【昼の部】

## 佐藤養助 湯沢店

【夜の部】

## 漢方和牛料理 幸之助

秋田県湯沢市大町1-2-26  
(鈴木ビル1階)  
TEL.0183-72-5720

## 佐藤養助 横手店

秋田県横手市赤坂富ヶ沢62-46  
(秋田ふるさと村内)  
TEL.0182-33-8833

## 佐藤養助 角館店

秋田県仙北市角館町  
東勝楽丁22-2(武家屋敷通り)  
TEL.0187-52-1720

【商品販売のみ】

※レストランは併設されておりません。

## 佐藤養助 秋田店

秋田県秋田市中通2-6-1  
(西武秋田店地下1階)  
TEL.018-834-1720

## 佐藤養助 トピコ店

秋田県秋田市中通7-1-2  
(トピコ3階)  
TEL.018-853-8218

## 銀座 佐藤養助

東京都中央区銀座6-4-17  
(出井本館1・2階)  
TEL.03-6215-6211

## 佐藤養助 日比谷店

東京都港区西新橋1-2-9  
(日比谷セントラルビル地下1階)  
TEL.03-3595-6288

## 佐藤養助 浅草店

東京都台東区浅草1-30-12  
(浅草三河屋本店1階)  
TEL.03-5830-8173

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。