



産直コミュニケーション 東料産直レター

2010.5月号 vol.07

頑張る
生産者シーズン
到来

「産直」スタート時から反響の大きかった商品のひとつ「生きくらげ」が今年もじよいよ登場です。
草引きや虫取りは、授産施設の人たちがすべて手作業で行うため、完全無農薬です。丹誠込めてつくられた稀少な国産生きくらげを是非お試しください。

「国産生きくらげ」が今年も登場です！

01 天草きくらげ



お刺身、天ぷら、サラダ等々に
ご活用ください

現在日本で使われているきくらげの殆どは中国産の乾燥物です。
その為、国産きくらげは大変稀少なのですが、中でも「生」は
市場にあまり出回らないほど珍しい物です。

天草の授産施設で栽培されている本品は、特別
身が厚く、手のひらほどの大きさのものもあります。

湯通した後、酢みそやポン酢でお刺身として。
また、お豆腐と合わせてサラダに。

天ぷらにして抹茶塩などで食べるのもオススメです。
生産環境、品質ともにストーリー満載の本品で、
オリジナルのメニュー作りや、お客様への
話題作りのお役に立て戴ければと思います。



商 品 名	生きくらげ
産 地	熊本県
出荷と取扱時期	5月～10月
年 間 出 荷 量	1,000kg
保 存 方 法 な ど	冷蔵で3～4日(ボイル後冷凍保存可)
配達日と方法	注文日の2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
生きくらげ	1kg	¥5,000

希少食材でお店の評判づくり、話題づくりを !!

それぞれの地域には地元でしか食されていない珍しい食材、生産者がこだわり、心をこめて作った高品質の食材があります。産直事業はこのような食材を紹介し、ご利用いただくことにより組合加盟店の活性化を図るもので、今までご利用している以外の食材をお店のメニューに取り入れていただき、非組合店との差別化、集客に結び付けていただければ幸いです。

多くの皆様にこの産直事業をご活用いただきますようお願い申し上げます。

東京都料理生活衛生同業組合 理事長 三田 芳裕

●この産直レターを毎号ファイルにしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

07 焼きのり(あかつき種)

熊本だけで作っている海苔です

味の良さにこだわりあえてあかつき種(100%)のみで作りました。湾ゆえの波が静かで柔らかく、支柱作で干満時に海苔が日干しされアミノ酸が多いゆえに「旨い」わけです。この味で評価されている有明海で、さらに良い味を求めて作られているのが「あかつき」です。



商 品 名 焼きのり
産 地 熊本県
出荷と取扱時期 通年
保存方法など 10ヶ月
注文時最低ロット 10袋
配達日と方法 4~7日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①焼きのり	半切り50枚／袋	¥2,100

08 天然冷凍 やまめ

川漁師の釣り上げる「渓流の女王」解禁!

川漁師、田副雄一氏が清流日本一の川辺川より釣り上げた天然ヤマメです。その中でも、特に品質にこだわったものを厳選してお届けします。味も香りも一級品です。



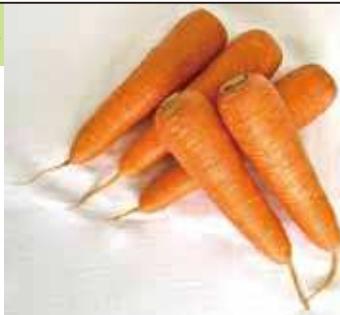
商 品 名 川辺川産天然冷凍 山女
産 地 熊本県
食 材 の 種 類 エラハラ抜き(から揚げ・南蛮漬・甘露煮・塩焼用)
出荷と取扱時期 4月~10月
年 間 出 荷 量 2000匹、200kg
保 存 方 法 など 冷凍庫で180日
注文時最低ロット 1kg
配達日と方法 3日後(在庫により)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①天然冷凍 山女	から揚げ・南蛮漬・甘露煮用 1kg(約30尾)	¥6,000
②天然冷凍 山女	塩焼き用 1kg(約15尾)	¥7,200
③天然冷凍 山女	塩焼き用 1kg(約12尾)	¥8,200
④天然冷凍 山女	塩焼き用 1kg(約7尾)	¥9,200
	1尾(23~28cm、120~180g)	

09 電子にんじん

農薬も化学肥料も一切不使用は、安心と旨さへのこだわり

米ぬかや油粕などを発酵させた肥料のみで育てているので、幅広いお客様に安心してお出しただける人参です。また、電子技法栽培によりマイナスイオンの環境の中で栽培しているので、味と香りが違います。



商 品 名 電子にんじん
産 地 熊本県
食 材 の 種 類 秀2L・L・M、優2L・L・M
出荷と取扱時期 春人参3月下旬~6月
年 間 出 荷 量 400t
注文時最低ロット 20kg
配達日と方法 注文受注日の2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①電子にんじん 秀 2L	20kg入	¥4,000
②電子にんじん 秀 L・M	20kg入	¥4,200
③電子にんじん 優 2L・L・M	20kg入	¥3,400

11 不知火・塩トマト

海の恵みが育んだ「塩トマト」

江戸時代から塩田として使用された土地、不知火地区。海を干拓した土地で育ったミネラルたっぷりのトマトです。海の栄養をしっかり蓄えた果実は引き締まり、うま味がたっぷり詰まっています。



商 品 名 アイコトマト
産 地 熊本県
出荷と取扱時期 12月~5月末
注文時最低ロット 2kg/ケース
配達日と方法 4~7日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①塩トマト	2kg/ケース	¥5,000

10 ジュースニンジン

ぜひ一度、生で食べていただきたい甘味たっぷりニンジン!



生食やジュースがオススメですが、実がしっかりしているため煮崩れせず、じつは煮ものにも合う使い勝手の良い優れもののニンジンです。化学肥料を使わず、馬の堆肥(自家製)を使用し、土作りからこだわりました。

商 品 名 ジュースニンジン
産 地 熊本県
出荷と取扱時期 1月~6月、11月~12月
注文時最低ロット 20kg
配達日と方法 注文受注日の3~4日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ジュースニンジン	20kg	¥5,800

12 アイコトマト

肉厚な果実で甘みも抜群!



通常の丸型ミニトマトよりも約2倍もの抗酸化物質リコピンを含んでいる「アイコ」。果肉が厚く、甘みが強いので生食がおすすめですが、うまみ成分のグルタミン酸含有量が高いため、煮る・焼くといった加熱調理法などにも対応できます。

商 品 名 アイコトマト
産 地 熊本県
出荷と取扱時期 1月~6月、11月~12月
注文時最低ロット 3kg
配達日と方法 注文受注日の3~4日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①アイコトマト	3kg	¥3,900

●この産直レターを毎号ファイルにしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

13 先どりごぼう

ごぼう農家さんが一番好んで食べているごぼう

生でそのまま食べることができる「先どりごぼう」は、サラダに最適! アク抜きの必要がなく食感が良いので、ポッキーのように楽しむことができる新感覚のごぼうです。



商品名	产地	先どりごぼう
出荷と取扱時期	熊本県	12月～5月
年間出荷量		500kg
保存方法など		冷蔵庫で1週間
注文時最低ロット		500g
配達日と方法		3日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ごぼう	500g	¥3,200
②ごぼう	1kg	¥4,900

15 しろ菜

ビタミンB群たっぷりの万能野菜

しろ菜は結球しない白菜の仲間。柔らかく、クセの無い味はおひたし、炒めものなど様々な料理に利用できる万能野菜です。京都・大原野産の本品は京都市長賞を受賞した逸品です。



商品名	内容	価格/送料込(税別)
①しろ菜	1c/s 30束	¥9,600

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①しろ菜	1c/s 30束	¥9,600

17 いちご

生産者こだわりのエコいちご

エコファーマー取得で農薬をほとんど使わず、化学肥料も使っていない。有機堆肥肥料で育て、米酢、焼酎、牛乳を散布している。この3品には虫除けやカビ予防の効果がある。甘くてジューシーないちごです。



商品名	内容	価格/送料込(税別)
①紅ほっぺ	400g×2/ケース	¥2,200

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①紅ほっぺ	400g×2/ケース	¥2,200

14 つくね芋

瀬戸内の太陽と土壤が育んだ最高級品

粘りが強く、風味が良い上、アクが少ない山芋です。ビタミンB、Cにタンパク質、繊維質、ミネラルを多く含みます。粘りは老化予防にもなるため、優れた健康食品です。



商品名	内容	価格/送料込(税別)
つくね芋(山の芋)	愛媛県	
特秀品、秀品	通年	
冷蔵庫で1年		
10kg入/箱		
注文受注日の3日後 (普通便)		

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①特秀品	10kg箱2L(約20個)	¥11,700
②秀品	10kg箱2L(約20個)	¥10,000

16 清正フダン草

新感覚の食材

50年以上自家で取った種で、減農薬・有機栽培。白和えに適したクセがない食材として使われています。



商品名	内容	価格/送料込(税別)
フダン草	熊本県	
1葉		
11月～6月		
週600葉		
20葉		
注文受注日の3日後		

商品名	内容	価格/送料込(税別)
清正フダン草	1葉	¥150

18 100%ピュアジュース

健康志向の方にご好評いただいております

化学添加物を一切使用しないまっすぐなジュース。もぎたての美味しさをそこなわないよう、果実を半分に切り、上からお椀でやさしく押して搾っています。



商品名	内容	価格(税別)
①はっさく、みかん、きよみ	180ml	¥225
※最低ロット/30本		
送料		¥525
送料 60本以上		無料

●この産直レターを毎号ファイルにしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

19 モツツアレラチーズ



オススメ
商品

商 品 名	モツツアレラチーズ
産 地	香川県
食 材 の 種 類	作成キット一式
出荷と取扱時期	通年
保 存 方法 など	冷凍180日、作成後冷蔵で5日間
配達日と方法	2日後

20 ゴーダチーズ

生産者が愛情をたっぷり注ぎ、丁寧に作ったチーズ

6ヶ月の間、毎日毎日反転して表面を拭いて完成するのが「ゴーダチーズ」。このチーズ独特の味と香りはワイン・お酒に最適です。



商 品 名	ゴーダチーズ
産 地	香川県
出荷と取扱時期	通年
注文時最低ロット	400g~
配達日と方法	2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ゴーダチーズ	400g/個	¥4,200

22 雪の華

アイディアが広がる逸品です

牛乳100%から作られた、全国でも珍しい牛乳豆腐です。淡雪を想わせるやさしい食感と、新鮮な牛乳の風味が特徴。栄養もたっぷりです。



商 品 名	雪の華
産 地	香川県
出荷と取扱時期	通年
年 間 出 荷 量	500~700kg
保 存 方 法 など	冷蔵で1週間
注文時最低ロット	20個
配達日と方法	月(出荷)→水(届け) 木(出荷)→土(届け)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①雪の華	1丁	¥660

まるでお餅のような、作りたてのモツツアレラチーズ!

柔らかいのにコシのある本格モツツアレラチーズをお楽しみいただけるセットです。

市販のものでは体験できない「作りたて」ならではの風味と食感が味わえる極上の手作りキット(国内初)です。

アイディア次第で、お醤油等の和風の味付けも合います。

牧場から取り寄せる本品は、もちろんそのままでも十分にお楽しみいただける味わいです。お店のオリジナルメニュー、お客様との話題作りとして是非お試しください。

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①モツツアレラチーズ	200g×2	¥5,400

21 バター

この上ない口溶けと風味は、極上の素材から生まれました

100Lの生乳から、わずか200g入が25箱しか出来ない希少価値の高いバターです。口の中で広がる味と香りはなんともたとえようのない品です。



商 品 名	バター
産 地	香川県
食 材 の 種 類	無塩・有塩
出荷と取扱時期	通年
注文時最低ロット	2個
配達日と方法	2日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①無塩・有塩	200g/個	¥2,380

23 ゆばどうふ

昭和天皇に献上された高級どうふ

表面に湯葉がはられたキメ細かいお豆腐。口に含むと濃厚な大豆の味が、まるでヨーグルトのようにとろける印象的な舌触りがお楽しみいただけます。



商 品 名	ゆばどうふ
産 地	熊本県
出荷と取扱時期	通年

保存方法など	7日間
注文時最低ロット	5個
配達日と方法	3~7日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①ゆばどうふ	270g/個	¥580
②ゆばどうふ	470g/個	¥740

※最低ロット/5個

●この産直レターを毎号ファイルにしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

24 親子三代 厳選ひもの

北王子魯山人も 愛した魚のうま味

今では数少なくなつた干物造り専門の職人たちが、新鮮な旬の魚を一枚一枚丁寧に開き、下ごしらえをします。素材の鮮度が優れているからこそその生干し仕上げが、魚のうま味をいつそう引き立てます。



商 品 名	厳選ひもの
産 地	静岡県
食 材 の 種 類	豆あじ、ギフトセットA・B・C・D
出荷と取扱時期	通年
保存方法など	冷蔵4日、冷凍3週間
配達日と方法	注文受注日の2日後 贈答用にセットも対応可能です。

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①豆あじ	10枚入	10セット ¥9,400
②ギフトセットB(贈答用包装、竹籠付き) 金目鯛、鮎、かます、えぼし鯛、あじ等	合計約10枚	¥10,800
他にギフトセットD/¥15,800、C/¥13,300、A/¥7,100がございます。 内容に変更の場合があります。		

26 子持ち鮎煮

味も香りも一級品

市場に出ない稀少な子持ち鮎を香酢と山椒でふくら、あつさりと炊いた鮎煮です。



商 品 名	子持ち子鮎煮
産 地	京都府
出荷と取扱時期	通年
保存方法など	冷蔵で10日
注文時最低ロット	800g/1箱
配達日と方法	注文受注日の3~5日後(普通便)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①子持ち子鮎煮	800g/箱	¥8,500
②子鮎煮	800g/箱	¥6,300

25 幻の南関そうめん

油をいっさい使用しない 極上そうめん

南関そうめんは品質の高さで知られており、江戸時代には幕府への献上品として用いられました。すべて職人の手作りで手間ひまかけて作られています。のどごし、歯ごたえが違います。完全手作りですので、数量限定です。



商 品 名	幻の南関そうめん
産 地	熊本県
食 材 の 種 類	50g入/10束、20束
出荷と取扱時期	通年
保存方法など	3年
配達日と方法	注文受注日の2~4日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①幻の南関そうめん	50g/10束	¥4,100
②幻の南関そうめん	50g/20束	¥7,100

27 宗田節削り・混合削り

土佐でしか手に入らない削り節！

マルソウダガツオを原料とした土佐宗田鰹節。新鮮な宗田鰹を、備長炭の原材料にもなる櫻の木で、高温で薰製乾燥させて作っている鰹節です。市場では手に入らない希少な鰹節です。



商 品 名	宗田節削り・混合削り
産 地	高知県
食 材 の 種 類	宗田節削り・混合削り
出荷と取扱時期	通年
年 間 出 荷 量	100~150トン
保存方法など	冷暗所で6ヶ月
注文時最低ロット	500g/1袋
配達日と方法	注文受注日の3~5日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①宗田節削り	500g/袋	¥3,000
②混合削り(鰹・宗田)	500g/袋	¥3,200

●サンプル会の会場で誕生したアイディアレシピ●

22. 雪の華 × 29. 馬刺でつくるおすすめレシピ

サンプル会に来場されていた、熊本の馬刺し生産者のアイディアで生まれたレシピです。会場で試食をしましたが、口の中で溶け合う味わいは絶妙な調和でした。

意外な組み合わせが珍しく、お客様への話題作りにもってこいのメニューです。

<作り方>

ユッケ用に千切りにした馬刺しを、一口大に切った牛乳豆腐（雪の華）にのせ、醤油を少したらすだけです。醤油は甘口のものがオススメです。
(ご希望により、馬刺に専用の甘口醤油をお付けしてお届けいたします)

オススメ
レシピ



●この産直レターを毎号ファイルにしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

28 阿蘇のあか牛

健康志向の方や
女性に人気です

人気商品

柔らかい肉質が特徴。赤身
が多く、脂身が少ないヘル
シーな牛肉です。全頭トレサ
ビリティで安心安全の品質です。



商 品 名 あそ牛
産 地 熊本県

食 材 の 種 類 サーロイン・リブロース・特撰バラ・ラムイチ

出 荷 と 取 扱 時 期 通年

年 間 出 荷 量 1頭毎に仕入れたため部位・数量によっては、品切れの時もあり

保 存 方 法 など 冷凍保存で3日間

注文時最低ロット 1部位500gから

おすすめ調理法 ステーキ・焼肉・スキヤキ・しゃぶしゃぶ

配達日と方法 注文日の翌々日着・クール便

商品名	内容	価格(税別)	送料(クール)
①サーロイン	100g	¥1,290	2kg迄 ¥1,210
②リブロース	100g	¥1,150	5kg迄 ¥1,580
③特選バラ	100g	¥890	10kg迄 ¥1,890
④ラムイチ	100g	¥760	15kg迄 ¥2,400

※最低ロット/1部位500gより

30 秋田由利牛

やわらかさと旨さ
がととのった逸品

鳥海高原で育った秋
田由利牛は自然な霜
降りのお肉です。豊かな
緑、水、ストレスを
かけない飼育方法と
風通しの良い牛舎で
丹念に育てられまし
た。



商 品 名 秋田由利牛
産 地 秋田県
食 材 の 種 類 内モモ、バラ、ブリスケ、三角バラ
出 荷 と 取 扱 時 期 通年
年 間 出 荷 量 300頭
保 存 方 法 など フレッシュスライス5日、
チルド10日、冷凍10ヶ月
注文時最低ロット 1kg
配達日と方法 2~3日後(クール便)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①秋田由利牛内モモ	1kg	¥6,320/kg
②秋田由利牛バラ	1kg	¥5,420/kg
③秋田由利牛ブリスケ	1kg	¥4,240/kg
④秋田由利牛三角バラ	1kg	¥8,700/kg

32 天草大王

赤身の美しさ、
弾力のある歯ご
たえ、コクのある味はどれを
とっても一級品。



商 品 名 くまもとの地鶏
「天草大王」

産 地 熊本県合志町

食 材 の 種 類 中抜き丸・大バラシ・正肉セット

出 荷 と 取 扱 時 期 通年

年 間 出 荷 量 全養鶏農家17件で150,000羽

保 存 方 法 など 賞味期限は要冷蔵5℃で7日間

注文時最低ロット 1ケース / 2羽より

配達日と方法 月火曜の注文は水曜発送・水木曜の注文は金曜発送・金曜(正午迄)の注文は翌月曜発送(約翌々日着)・クール便

商品名	内容	価格(税別)/1kg
①中抜丸	約2.8kg/1羽	¥2,125
②大バラシ	約2.8kg/1羽	¥2,375
③正肉セット	約1.4kg/1羽分	¥3,375

※最低ロット/2羽よりお願ひ致します。 ※1羽の重量により価格が変動します。

※送料(クール) ¥1,010

29 海鮮馬刺し

今、注目の健康食材。
コレステロールが気
になる方にも



食用の馬を使った馬刺しは熊本だけ。低カロリー、
高たんぱくでヘルシーな馬刺し。牛肉の3倍もの
グリコーゲンが含まれ
ており、コレステロー
ルが気になる方にも安
心です。一貫した生肉
生産ラインでつくられ
ていますので、鮮度の
高さも抜群です。

商 品 名 海鮮馬刺し
産 地 熊本県
出 荷 と 取 扱 時 期 通年
年 間 出 荷 量 1300t
保 存 方 法 など 冷蔵18日、冷凍90日
注文時最低ロット 1ケース
配達日と方法 注文受注日の4日後

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①Aシモフリミニ	100gカット×10パック	¥18,000
②シモフリミニ	100gカット×10パック	¥14,500
③A赤身ミニ	100gカット×10パック	¥8,000
④C赤身ミニ	100gカット×10パック	¥6,200
⑤タタキ	150gカット×10パック	¥7,200

※300gカットもございます。

31 笑子豚(エコブー)

カロリーは一般豚
の2/3! 甘み成分
はなんと23倍!



笑子豚は、食品のリ
サイクル飼料「エコ
フィード」で飼育し、
愛情をたっぷり注ぎ
健康な豚に育ててい
ます。環境と食を真
面目に考え、安心安
全な豚肉をお届けし
ます。

商 品 名 笑子豚
産 地 秋田県
食 材 の 種 類 肩ロース、ロース、バラ、モモ
出 荷 と 取 扱 時 期 通年
年 間 出 荷 量 5万頭
保 存 方 法 など フレッシュ4日、チルド10日
冷凍200日
注文時最低ロット 3kg
配達日と方法 2~3日後(クール便)

商品名	内容	価格/送料込(税別)
①肩ロース	1kg	¥2,240/kg
②ロース	1kg	¥2,640/kg
③バラ	1kg	¥2,440/kg
④モモ	1kg	¥1,740/kg

※最低ロット/3kg

利用者の
声

たいめいけん

「赤牛」は余分な脂が少ない赤身で、ほどよい噛みごたえがありますね。
噛めば噛むほど甘みがでて、和牛そのものの味わいが楽しめます。
たくさん食べても胃にもたれないのも良いですね。「ヘルシーでカラダにいいですよ」
とお客様にもお勧めしています。健康志向の今の時代にピッタリの食材ですね。

受動喫煙防止対策について

(平成22年2月25日厚生労働省健康局長)

一括粹一

1 健康増進法第25条の規定の制定の趣旨

法第25条の規定において「学校、体育館、病院、劇場、観覧場、集会場、展示場、百貨店、事務所、官公庁施設、飲食店その他の多数の者が利用する施設を管理する者は、これらを利用する者について、受動喫煙を防止するために必要な措置を講ずるよう努めなければならない」とした。また、本条において受動喫煙とは「室内又はこれに準ずる環境において、他人のたばこの煙を吸わされること」と定義した。

2 今後の受動喫煙防止対策の基本的な方向性

今後の受動喫煙防止対策の基本的な方向性として、多数の者が利用する公共的な空間については、原則として全面禁煙であるべきものである。一方で、全面禁煙が極めて困難な場合等においては、当面、施設の態様や利用者のニーズに応じた適切な受動喫煙防止策を進めることとする。

3 受動喫煙防止措置の具体的方法

(1) 施設・区域における受動喫煙防止対策

全面禁煙は、受動喫煙対策として極めて有効であると考えられているため、受動喫煙防止対策の基本的な方向性として、多数の者が利用する公共的な空間については、原則として全面禁煙であるべきである。全面禁煙を行っている場所では、その旨を表示し周知を図るとともに、来客者等にも理解と協力を求める等の対応をとる必要がある。

(2) 全面禁煙が極めて困難である施設・区域における受動喫煙防止対策

全面禁煙が極めて困難である場合には、施設管理者に対して、当面の間、喫煙可能区域を設定する等の受動喫煙防止対策を求ることとし、将来的には全面禁煙を目指すことを認める。

全面禁煙が極めて困難である場合においても、喫煙場所から非喫煙場所にたばこの煙が流れないことはもちろんのこと、適切な受動喫煙防止措置を講ずるよう努める必要がある。喫煙可能区域を設定した場合においては、禁煙区域と喫煙可能区域を明確に表示し、周知を図り、理解と協力を求めるとともに、喫煙可能区域に未成年者や妊婦が立ち入ることが無いように、措置を講ずる必要がある。例えば、当該区域が喫煙可能区域であり、たばこの煙への曝露があり得ることを注意喚起するポスター等を掲示する等の措置が考えられる。



まつよい
本格焼酎「待宵」
高橋酒造株式会社
熊本限 定

全麹仕込みという全く新しい製法を採用。焼酎を造る上で最も重要とされる麹を100%仕様。 もろ味の中に麹が多いほど、香味成分が増す焼酎の特性を活かし、芳醇な香り、まろやかな風味、深いコクを実現。料理の味をひきたてる、まさにプレミアムな米焼酎です。アルコール度数28%、米麹、球磨川水系の地下水を使用しています。お問い合わせは「東料産直事務局」まで。

ご発注・ご相談、
お問い合わせは

【東料産直事務局】株式会社アイフイズ

〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13 TEL 03-5395-1201 FAX 03-5395-1206
mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp