



# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2019. 7月号 vol.108



## 長崎「舞豚」

まいとん

きめ細かい肉質、しっとりとした甘い味わいを  
夏はぜひ冷しゃぶでー！



### 80余年続く種豚場が育てる希少豚

種豚場とは簡単に言えば「豚のブリーダー」で、美味しい豚をたくさん産める父豚、母豚を育てる仕事です。美味しい豚を育てるプロフェッショナルである生産者が、種豚場の強みを生かして様々な品種を交配して生まれたのが「舞豚」です。

また、肉質向上とサシ(脂肪交雑)が入りやすくなるパン粉等を中心とした自家配合の特製飼料を与えることにより、霜降り肉に仕上がりますので、お肉は柔らかく、脂肪は舌の上で溶けて舌触りが良くなります。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法 冷凍  
賞味期限 製造から3ヶ月

商品名	内容	価格(税込)
①ロース(しゃぶしゃぶ用)	1パック(200g入)	¥1,008
②肩ロース(ブロック)	100gあたり	¥648
③ロース(ブロック)	100gあたり	¥605
④バラ(ブロック)	100gあたり	¥576
⑤モモ(ブロック)	100gあたり	¥432

※送料 ¥1,500 ~

### 地域食材でお店の評判づくり、話題づくりを!!

日本各地には、地元でしか食されていない珍しい食材や生産者が心をこめて作るこだわりの高品質食材がたくさんあります。

このような希少性の高い食材を料亭料理店の皆様に広くご紹介し、ご利用頂くことにより、お店の評判づくりや話題づくりにお役立て頂き、集客の一助となれば幸いです。

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。  
 ●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

## 【秋田】エディブルフラワー夏のラインナップ特集

色合いも涼やかなものから、料理の彩りに最適なもの、暑い季節でも日持ちのいいエディブルフラワーをご紹介します。



涼しげな感じを演出する  
ブルースター



八重咲きが豪華さを漂わせる  
ゼラローズ



ピンク色が可愛い  
プチビンカ



鮮やかで情熱的な色  
サンブリテリア



### 花き生産45年の経験と技術を活かした「エディブルフラワー」をお届け

種まき→育成→手摘み→検品/パッキング→出荷までを一貫管理しています。  
 一年を通じて気温や天気など、毎日自然と対話しながら美しい色合い、味、季節感、お花の日持ちにこだわって生産しています。「農薬を使わない」安心してお使いいただける食用花です。  
 季節ごとに品種が変わるものもございます。お問合せください。

商品名	内容	価格 (税込)
①ブルースター	1パック (10花入)	¥445
②ゼラローズ	1パック (10花入)	¥445
③プチビンカ	1パック (10花入)	¥445
④サンブリテリア	1パック (10花入)	¥445

※最低ロット・・・2パックから発送  
 ※混載、組み合わせ対応します

送料：¥1,134～

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。  
●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。



## 【茨城】宮本三兄弟のれんこん

お待たせいたしました！

今シーズンも出荷スタートです！

毎年ご好評いただいております『宮本三兄弟のれんこん』が今シーズンもいよいよ始まります。

シーズンはじめに際しまして、生産者である宮本三兄弟の長男、貴夫さんに飲食店の皆様へ宛てたメッセージを伺いましたのでご紹介いたします。



### ■ 今年の意気込み、メンバーの想い

皆様に取り扱い頂いている年月も長くなってきておりますが、今年も新たな土づくりや管理方法に改善をして、より美味しい蓮根が届けられるよう工夫をしております。昨年は台風の影響により、収穫量が減少してしまったので今年は順調に育ってくれる事を天に願っております。

スタッフも作業が習熟してきており、栽培管理により丁寧な仕事ができるしております。



### ■ 宮本三兄弟のれんこん、特徴とこだわり

関東の蓮根の主力である金澄系統の優良系統を弊社で選抜し、栽培しております。毎年、土壌診断を行い堆肥等で土の健康状態を整えているため、蓮根栽培に適した土壌になっていきます。

弊社の圃場で栽培した蓮根は繊維質が豊富ですが、歯触りが良く甘みもしっかりあるのが特徴です。

### ■ 料理店の皆様へ

蓮根は1年中出回っており明確な旬がありませんが季節ごとの特徴や味わいがございます。夏のみずみずしさ、冬から春のほっくりした甘み、秋の食感と甘みが充実してくる移行期など、季節の移ろいと共に変わってくる特徴をぜひ、楽しんで頂けたらと思っております。

また、まだまだ蓮根の美味しさをご存知でないお客様は多いと思っております。その方々に向けて、料理店の皆様の素材の良さを際立ててくださる素晴らしいお力をお借りできたら幸いです。



### 【宮本三兄弟のれんこん】

①早生(7月) 2kg ¥3,660

③晩生(9月~翌年 3月) 2kg ¥2,040

②中手(8月) 2kg ¥2,810

④芽バス(8月) 2kg ¥2,560

※税込、送料:¥540~

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。  
●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

### 秋田 クロモ

1日わずか30分の素潜り漁でしか取れない男鹿の代表的な海藻

地元、男鹿ではもずくを「クロモ」と呼びます。「クロモ」は、一般的なもずくとは比較にならないほどの「太さ、ねばり、歯応え」があります。カルシウム、リン、鉄分をはじめベータカロチンなどの栄養価も豊富です。

出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 10袋  
配達日 1~2日後

商品名	内容	価格(税込)
クロモ	150g/1袋	¥490
送料: 2kg ¥1,050、5kg ¥1,260		



### 島根 岩もずく、絹もずく

素潜り漁でとれる、味わい異なる天然もずく2種!

岩もずくは、浅瀬のものではなく、素潜り漁で深いところのものを収穫するため、黒々とした色と太く育ったシャキシャキの食感が魅力です。絹もずくは、本もずくの若芽を収穫したもので、驚くほど細く滑らかな口当たりと喉越しです。

出荷と取扱時期 7月~2月  
保存方法など ①②冷凍で約1年③冷蔵で約1年

商品名	内容	価格(税込)
①天然岩もずく	200g×10袋	¥4,032
②天然生絹もずく	150g×10袋	¥3,456
③天然塩絹もずく	1kg	¥1,880
送料: ¥1,080~		



### 島根 チョウザメ

清らかな地下水で養殖されたチョウザメ

地下水を使用して育てられたチョウザメは、くさみもなく食べやすいのが特徴。生食も可能で、燻製やカルパッチョ、昆布メなどに。骨は軟骨のため、唐揚げなどもおすすめです。皮から骨まで全て食せます。

出荷と取扱時期 通年  
配達日 4~5日後

商品名	内容	価格(税込)
チョウザメ(臍抜き)	1尾(約2kg)	1kgあたり¥2,880
送料: ¥2,014~		



### 滋賀 琵琶湖産天然小鮎

琵琶湖漁師の間で受け継がれる伝統漁法で獲る天然鮎!

4~6月初旬までは琵琶湖から、6月中旬からは琵琶湖に流れ込む「天の川」というホタル舞う清流からお届けする天然鮎です。(生の稚鮎は6月中旬から出荷。それ以前はプロトン凍結での冷凍になります)

出荷と取扱時期 ①②4月~8/20(冷凍)、6月中旬~8/20(生)  
③7月~8/20(生・冷凍共)

配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
①琵琶湖天然小鮎	4~6cm(約150匹)	¥2,177/1kg
②琵琶湖天然小鮎	6~8cm(約140匹)	¥2,177/1kg
③琵琶湖天然小鮎	8~10cm(約80匹)	¥2,177/1kg※7月~
送料: ¥1,253~		



### 長崎 糸べす蛸

五島灘で育った天然のご馳走

糸べす蛸の揚がる、長崎県西海市大瀬戸町福島郷の漁場は五島灘と呼ばれる海域にあり、潮の流れが速く餌が豊富です。ここで獲れるマダコは身が引き締まり肉厚なのが特徴です。獲れたマダコは漁船のイネスで活かし、そのまま港に直行され、水揚げ後はすぐに塩もみをして浜茹でしたものを出荷します。

出荷と取扱時期 5月~8月上旬

商品名	内容	価格(税込)
糸べす蛸	5kg箱(希望の入数をご指定ください)	¥18,000
※冷凍でのお届けも可能です 送料: ¥2,289~		



### 秋田 とろとろわかめ、ギバサ

とろとろの粘りが特徴の海藻

とろとろわかめは、新鮮なわかめを塩で徹底的に揉んで加工する、手間隙かけた製法で作られます。ギバサは、粘り成分がメカブの3~5倍にもなります。熱湯をかけるとより粘りが出て、磯独特の風味が楽しめます。

出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット ①②10袋  
保存方法など ①冷蔵で夏6日、冬7日  
②冷凍保存  
配達日 ①②2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①とろとろわかめ	250g×10袋	¥3,860
②ギバサ	200g×10袋	¥3,860
送料: ¥1,260~		



### 島根 宍道湖産大和しじみ

宍道湖の漁師から直送!

日本有数のしじみの産地宍道湖。その宍道湖漁協所属の漁師から直送します。宍道湖のしじみの特徴はその厚み。貝に厚みがあり、中身がぷっくりと詰まっていますので是非中身までお楽しみください。サイズはM、L、2Lがございます。冷蔵タイプ、冷凍タイプの2種類から選べ、1000gからご購入いただけます。

出荷と取扱時期 冷凍通年、活しじみ(4~7月)

商品名	内容	価格(税込)
宍道湖産大和しじみ	Lサイズ 1kg袋	¥1,450
送料: ¥1,165~		



### 高知 のれそれ

土佐の珍味「のれそれ」

のれそれは、ほんの僅かな季節にしか出回らない食材ですが、獲れたてを急速冷凍することで、いつでもお楽しみいただけます。100gずつの小分けパックで使いやすくなっています。

出荷と取扱時期 通年(冷凍)  
保存方法など -18℃以下での保存  
注文時最低ロット 100g×10パック  
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
高知産のれそれ	100g×10p	¥6,750
送料: ¥1,188~		



●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。  
●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

## 長野 ヤマドリタケモドキ、タマゴタケ

夏きのこがはじまります！

【ヤマドリタケモドキ(山鳥茸擬)】

別名:ハチス、アワコ、セップモドキ、など  
ヨーロッパでは高級キノコとして知られるポルチーニ、セップにあたるヤマドリタケモドキは夏きのこの代表格。ボリュームのあるフォルムのこのキノコが生える姿はまるで童話の世界。豊かな香りと歯切れが良さでソテーやフリット、スープや煮込みなど幅広く利用できる。



【タマゴタケ(卵茸)】

別名:アカダシ、ベニタケなど

夏～初秋の比較的暑い時期に生えるキノコ。仏ではオロンジュ、伊ではオーボリの名で親しまれ、“皇帝のキノコ”とも称されるほどの人気。和名タマゴタケの通り、卵から出てきたような姿が特徴的で、見た目は赤く派手で毒々しいがたいへん美味しい。生食できる唯一のキノコともいえ、新鮮なものはスライスして生で楽しむたい。



出荷に関してはお問い合わせください。

## 長野 八町(はっちょう)きゅうり

信州伝統野菜のひとつ。  
須崎市八町でつくられる、みずみずしく甘みのあるきゅうり

やや短めですんぐりとした形をしており、皮が薄く種は少なめです。肉厚で甘みがあり、表面の白い粉が特徴。生食をはじめ、浅漬けや味噌漬けなどがおすすめです。

出荷と取扱時期 7月～9月上旬  
保存方法など 冷蔵  
注文時最低ロット 3kg  
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
八町きゅうり	20本(3kg)	¥2,880 送料: ¥1,100～



## 山形 勘次郎胡瓜

最上伝統野菜に認定されている希少価値の高い胡瓜

約120年前に隣村から真室川町に伝わった歴史のある胡瓜です。産直「まごころ工房」の生産者10数名に種を譲り栽培を広げています。黄緑色ですんぐりして水分が多く、胡瓜独特の青臭みが少なく生食用に適しています。最上伝統野菜に認定され、収量は通常の胡瓜の半分ほどしか取れないため貴重な食材です。



商品名	内容	価格(税込)
①勘次郎胡瓜 A品	2kg(約10本)	¥2,300
②勘次郎胡瓜 B品	2kg(約12本)	¥1,440
		送料: ¥648～

## 新潟 枝豆「いきなまる」

ほんのりとした香り、濃厚な甘みと旨味

新潟県村上市岩沢地区で育つ枝豆は、早生種の「いきなまる(7～8月)」から始まり、「青栗(8月)」、「青風香(8/20～)」、「雪音(9月)」の4種類。季節ごとに農家さんから直送されるお勧め品種の枝豆を是非お楽しみください。



商品名	内容	価格(税込)
①いきなまる(7～8月)	2kg	¥2,880
②青栗(8月)	2kg	¥2,880
③青風香(8/20～)	2kg	¥2,880
④雪音(9月)	2kg	¥2,880
		送料: ¥990～

## 徳島 減農薬すだち(ハウス)

名産地・阿南市から  
高品質すだちをお届け！

減農薬なので皮まで安心して  
お使いいただけます。  
大粒を厳選します。



出荷と取扱時期 5～8月  
注文時最低ロット 1kg  
保存方法等 ポリ袋に密閉し、冷蔵庫で2週間  
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
もぎたて減農薬すだち(ハウス)	1kg	¥4,460 送料: ¥1,188～

## 福島 麗夏トマト&フラガール

熟してから収穫する王様トマト「麗夏」、  
濃密トマト「フラガール」

王様トマト「麗夏」は、低農薬栽培のトマト。通常、出荷し、配送の段階で追熟させるケースが多いですが、麗夏トマトは完熟段階を予測し、朝5時～7時の間で収穫し出荷します。濃縮ペーストは10kgの麗夏トマトを2kgにまで濃縮しました。「フラガール」は食べたしたらとまらない、甘さと酸味の絶妙なバランスのミニトマトです！



▲麗夏トマト



▲フラガール

出荷と取扱時期 7月～9月上旬  
注文時最低ロット 2kg  
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
①麗夏トマト	2kg(10～12個)	¥2,450(送料込)
②麗夏トマト	4kg(18～20個)	¥4,900(送料込)
③麗夏トマト濃縮ペースト	200g	¥600(送料: ¥864～)

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。  
●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

青果

京都/兵庫  
他 冷凍すりおろしつくね芋・  
冷凍すりおろし大和芋

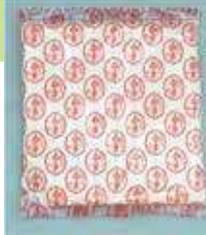
産地・原料・製法全てにこだわった、  
使い勝手の良い商品

<つくね芋>

産地から厳選したつくね芋を使用して皮むきからすりおろしまで一貫した生産体制にて製造。特徴である粘りや風味を損なわないようスピード加工した商品です。添加物は一切使用せず山芋本来の味にこだわって商品作りを行っております。

出荷と取扱時期 11月～翌春

商品名	内容	価格(送料・税込)
①冷凍すりおろし山芋(つくね芋)	500g×10p	¥15,800
②冷凍すりおろし山芋(つくね芋)	50g×20p	¥4,000
③冷凍すりおろし山芋(やまと芋)	500g×10p	¥11,500



秋田 皮むきミズ&ミズコブ

初夏～夏にしか味わえない、  
シャキシャキ感と粘り気を  
併せ持つ山菜



ミズは、きれいな沢沿いや湿った場所に生える多年草の山菜。茎は水分が多くて柔らかく、クセやアクもありません。おひたしや和え物などにどうぞ。皮むき、水煮でのお届けです。

出荷と取扱時期 ①5月末～9月②9月③通年

注文時最低ロット 10袋

保存方法など 冷蔵

配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①皮むきミズ	200g×10袋	¥3,857
②ミズのこぶ(生)	900g	¥3,024
③ミズのこぶ(塩蔵)	1kg	¥3,600

送料：①¥1,296～、②③¥1,080～

加工品

山形 天然山菜(月山筍・塩蔵わらび)、芋の茎

食の都・庄内から届く天然山菜と山菜加工品

月山筍とは、山形県の中央にそびえる出羽三山の主峰「月山」の標高1000メートル以上の高地に自生する幻の天然根曲がり竹を指します。カリカリ・サクサクとした食感と、癖のない透明感溢れるみずみずしさが特徴です。高地に自生する天然の月山筍を採るのはとても大変で、プロの採取人は数えるほどしかおらず流通量が少ないことから、とても貴重な根曲がり竹となっております。わらびは鶴岡産の天然ものです。芋の茎(ずいき)は天日干しをしています。



▲月山筍

▲塩蔵わらび

▲芋の茎(ずいき)

出荷と取扱時期 ①7月10日頃まで②③通年

商品名	内容	価格(税込)
①月山筍	1kg	¥5,040
②塩蔵わらび	1束	¥360
③芋の茎(ずいき)乾燥	50g	¥216

※送料：¥972～

秋田 しそ巻大根・しそ巻あんず・ばっちゃんしその実漬

秋田県鹿角市の地で古くから家庭で楽しまれてきた漬物

十和田八幡平国立公園に位置する鹿角地域は昼夜の大きな温度差により、農作物は美味しく育ちます。素材の旨みを生かし美味しく漬け込んだ漬物をつくっております。創業当初より全ての漬物には『しそ』を使っており、それぞれの漬物の旨さを上手く引き立ててくれています。『しそ』には、防腐・殺菌作用から様々な効能が御座います。しその葉・しその実を使用した商品で美味しく健康なお漬物を真心こめてご提供しております。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①しそ巻き大根	1kg	¥2,200
②しそ巻きあんず	1kg	¥3,130
③しその実漬	200g×5個	¥3,340

※送料：¥890～

長崎 胡麻とうふ

甘さと香ばしさが特徴の伝統的な  
「長崎」胡麻とうふ

自社で胡麻を焙煎してペーストを作り、それを喜界島の粗製糖と五島列島の天日塩を使用し丁寧に練り上げました。もちっとした食感と自家焙煎胡麻が香ばしさが特徴の本格派胡麻とうふです。長崎の胡麻とうふは砂糖を使用し、甘くて香ばしいのが特徴。これは、長崎が江戸時代天領だったので当時貴重だった砂糖が豊富に手に入り易かった為です。



香ばしさとなめらかな食感



デザートにも

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①胡麻とうふ	②黒胡麻とうふ	各 250g / 1個 ¥288
③焙煎胡麻とうふ	④ピーナッツ豆腐	
⑤ごどとうふ	⑥むぎ胡麻とうふ	
⑦黒胡麻豆乳とうふ	⑧抹茶豆乳とうふ	

※混載可 送料：¥1,620～

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。  
●この産直レターを毎号ファイルしておく、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

加工品

## 長野 国産大豆100%豆腐各種

### 希少な国産大豆100%で作ったこだわりの豆腐と豆乳パン

#### <お豆腐各種>

国内数箇所の契約農家から仕入れた大豆をブレンドし、各豆ごとの特徴を生かすため豆腐により配合を変えて使用しております。また、揚げ物には熊本産の純菜種油を使用。豆の甘味と油の香ばしさをお楽しみください。



#### <豆乳パン2種>

農薬や肥料を使わない自家栽培の小麦(ゆめかおり)と酵素玄米、生産者自慢のよせ豆腐を使った、もちもちで自然の甘みがしっかりした『もちもち酵素玄米くるみパン』。

同じく、自家栽培の小麦(ゆめかおり)と生産者自慢の濃厚豆乳で作った『豆乳パン』は水分は豆乳のみで、自然の旨味と甘みが特徴です。どちらも、動物性食材を使わないヴィーガンパンです。



出荷と取扱時期 通年 ※月・木は出荷なし 混載可  
注文時最低ロット ⑦⑧10個～

商品名	内容	価格(税込)
①油揚げ	1枚	¥139
②厚揚げ	1袋	¥290
③よせ豆腐	250g/丁	¥300
④そば入りよせ豆腐	250g/丁	¥346
⑤たまねぎがんも	5個入/袋	¥345
⑥ゆり根がんも	3個入/袋	¥460
⑦豆乳パン	1個(冷凍)	¥156
⑧もちもち酵素玄米くるみパン	1個(冷凍)	¥135
		送料: ¥918～

## 群馬 こんにゃく各種

「うまい、おいしい、おもしろい」をモットーに、  
温故知新のこんにゃく作り。

古き伝統を守り職人の技と工夫で、美味しさはもちろん新しい発想でお客様に驚きと感動をお届けするこんにゃく作り挑戦しています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①湯葉こんにゃく	150g / 1p×10	¥2,160
②生玉豆腐こんにゃく(白・緑)	1kg / 1p	¥878
③玉豆腐こんにゃく(白・緑)	180g / 1p×10	¥2,160
④豆腐こんにゃく	200g / 1p×10	¥2,295
⑤さしみこんにゃく(白・緑)	180g / 1p×10	¥2,160
⑥そうめんこんにゃく	110g / 1p×10	¥1,350
⑦こんにゃく麺	130g / 1p×10	¥1,755
⑧生芋こんにゃく	400g / 1p×10	¥2,700
⑨琥珀餅	230g / 1p×10	¥3,375
※業務用の大袋もありますので、お問合せください。		送料: ¥756～

## 熊本 熊本アイス&シャーベット

### 地元熊本産食材を活かした、季節のアイス各種

朝しぼりたての牛乳を2時間以内にアイスにしてお届けします。使用する素材は、地元熊本産或いは国産にこだわり、豊富なアイディアによって様々な季節のアイスが生まれます。夏を迎えるこの季節は、果肉入りの「マスカットシャーベット」(7月中旬～)や「ブルーベリーシャーベット」(7月初旬～)などがお勧めです。その他ございますので、お問い合わせくださいませ。



出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 2ℓ  
保存方法など 冷凍 配達日 2～3日後

商品名	価格(税込)
①濃抹茶アイスクリーム	各2ℓ
②バニラアイスクリーム(卵使用)	①～⑦¥3,336
③バニラアイスクリーム(卵不使用)	⑦¥4,860
④焙じ茶アイスクリーム	⑧¥4,860
⑤ブルーベリーシャーベット	
⑥夏みかんシャーベット	
⑦マスカットシャーベット	
⑧ほおずきアイスクリーム	
送料: ¥1,706～	

6月のサンプル試食会では、秋田、山形、長野、長崎の4県より、7食材をご紹介します。  
また同時開催で長崎県フェアも開催いたしました。

◆秋田：エディブルフラワー 4種

◆山形：月山筍、わらび(生・塩蔵)、芋の茎

◆長野：国産大豆100%豆腐、自然栽培小麦を使ったパン2種

◆長崎：舞豚



▲生わらび、塩蔵わらび



▲初紹介の「舞豚(まいとん)」



▲自らも種豚業を営む舞豚の生産者さん



▲太さ十分、月山筍



▲天ぷら、焼き、汁物など楽しみ方は多様



▲山形から駆けつけた山菜の生産者さん



▲ふっくらとして濃い味の厚揚げ



▲信州ならではの蕎麦寄せ豆腐



▲酵素玄米パンと、豆乳パン



▲豆腐商品各種の生産者さん



▲こだわりを伝えながら試食をお勧め



▲秋田直送エディブルフラワーのご紹介



▲試食後の感想などを伺う



▲山菜のお勧めの食べ方をお話をする



▲地域食材の試食をする料理店の皆さん

ご発注・ご相談、  
お問い合わせは

**【東料産直】株式会社アイフィス(受付時間:平日9時~17時、土日祝休み)**

〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13 TEL 03-5395-1201 FAX 03-5395-1206

E-mail [sancyoku@ifys.co.jp](mailto:sancyoku@ifys.co.jp) URL [www.ifys.co.jp](http://www.ifys.co.jp)