



黒にんにく熟成 黒メーカー

取扱説明書(保証書つき)

お買い上げまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ご使用前には必ず「安全上のご注意」をお読みください。
- お読みになった後はお使いになる方がいつでも見られる所に大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意	1~2
使用上のお願い	3
各部のなまえとはたらき	4
黒にんにくを作る前に	5
ご使用方法	6~9
お手入れのしかた	10
黒にんにくの食べかた	11
黒にんにくのできばえについて	12
修理を依頼される前に	13
こんな表示がでたときは	13
仕様	14
アフターサービスについて	14
保証書	裏表紙

安全上のご注意

製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するための重要事項を警告・注意に分けて示します。必ずお守りください。

⚠ 警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

⚠ 注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害などが発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の絵表示で区別し説明しています。



してはいけないこと(禁止)を示します。



必ずすること(強制)を示します。

⚠ 警告

電源プラグや電源コードについて



必ず実施

●交流100Vのコンセントを使う。

交流200Vの電源を使うと感電・火災・故障の原因になります。

●電源プラグはほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実に差し込む。

感電・ショートによる火災の原因になります。



ぬれ手禁止

●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。

感電の原因になります。



禁止

●電源コードを持って電源プラグを抜かない。

(必ず電源プラグを持つ)

電源コードが傷み、感電・ショートによる火災の原因になります。

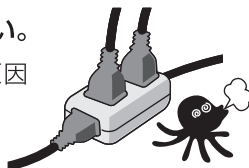
●電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない。

感電・ショートによる火災の原因になります。



●タコ足配線はしない。

発熱による火災の原因になります。



●電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、引っぱったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない。

電源コードが傷み、感電・ショートによる火災の原因になります。



アース線接続

●アース線を実際に取り付ける。

不完全なアースは、感電・火災の原因になります。

既設のアースがない場合は、電気工事業者によるD種設置工事をおこなってください。

⚠ 警告

事故を避けるために



必ず実施

- この取扱説明書に書かれた方法で使用
する。

- にんにくは新鮮なものを使用する。

腐敗したにんにくを使用すると食中毒の原因になります。



禁止

- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
やけど・感電・けがの原因になります。



- 蒸気口に手や顔を近づけない。

やけどの原因になります。



分解禁止

- お客様ご自身で分解したり、修理・改造は絶対にしない。
異常動作による感電・火災・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

感電・ショートによる火災の原因になります。



⚠ 注意



禁止

- 黒にんにくを作る以外の目的で使わない。
感電・ショートによる火災の原因になることがあります。

- 使用中に本体を持ち上げたり、移動させない。

落下してけがの原因になることがあります。

- 付属の釜、トレイ以外は使わない。
やけど・けがの原因になることがあります。

- 釜、トレイににんにく以外のものを入れたり、のせたりしない。

- 水のかかる場所・ぬれた台の上で使わない。

漏電による火災や感電の原因になることがあります。

- 本体に直接にんにくを入れない。

- 使用中や使用直後は高温部に触れない。
(庫内・トレイ・ふた裏・本体など)

やけどの原因になることがあります。

- この製品に付属されている電源コード以外は使用しない。

- 電源コードは他の機器に転用しない。

故障・発火の原因になることがあります。

- 熱に弱い台の上で使わない。



電源プラグを抜く

- お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。

感電・けがの原因になることがあります。

- 異常時は必ず電源プラグを抜く。

異常のまま運転を続けると、感電・火災の原因になることがあります。

- 使用時以外は、必ず電源プラグを抜く。

絶縁劣化による感電・火災・漏電の原因になることがあります。

使用上のお願い

●締め切りの室内では使わない。

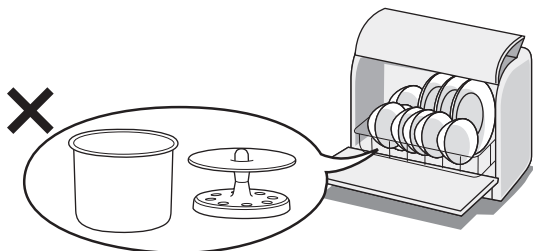
室内ににんにくの臭いがこもりますので、風通しの良い場所でお使いください。

●ふたを開けたまま使わない。

ふたを開けたまま使用すると、黒にんにくがうまくできません。

●釜、トレイは食器洗い機で洗わない。

変形・変色・故障の原因になります。



●黒にんにくを作るときは必ずトレイを使用する。

トレイを使わないと黒にんにくがうまくできない原因になります。

●蒸気口にふきんなどをかけない。

にんにくの水分を逃がすことができなくなり、黒にんにくがうまくできなったり、ふたの変形や変色の原因になります。

●にんにくの臭いで迷惑がからない場所で使う。

使用中、にんにく臭が発生します。にんにくの臭いで迷惑がからない場所で使用してください。

●湿気のある所、火気の近くで使わない。

変形・故障の原因になります。

●使用中に電源プラグは抜かない。

運転が止まってしまう、再スタートしても黒にんにくがうまくできない場合があります。

●釜、トレイはていねいに扱う。

釜、トレイを変形させると、トレイが釜に入らなくなります。

●トレイを取り出すときは手袋などをする。

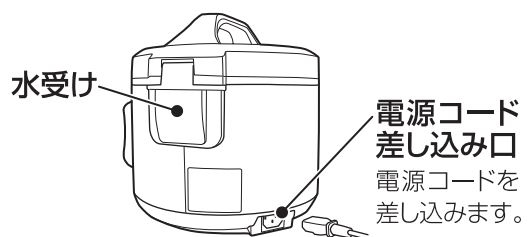
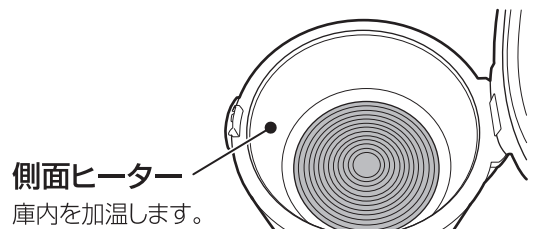
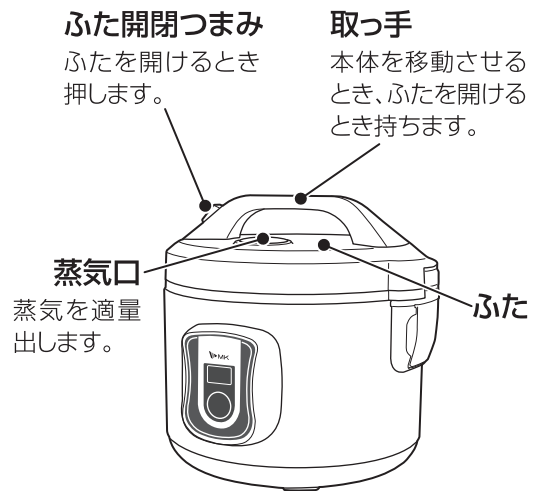
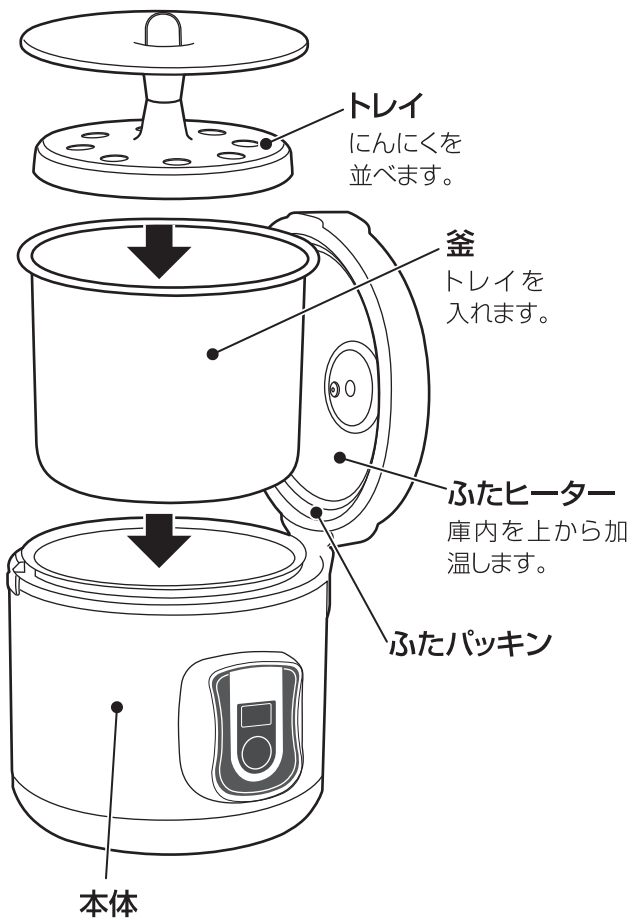
やけどの原因になります。

●黒にんにく以外は作らない。

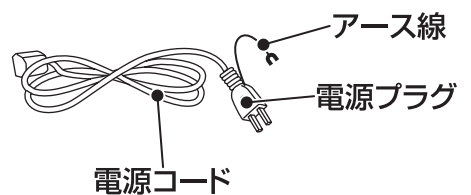
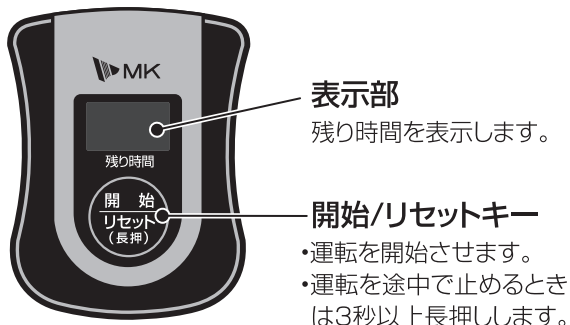
故障の原因になります。

各部のなまえとはたらき

本 体



操作部



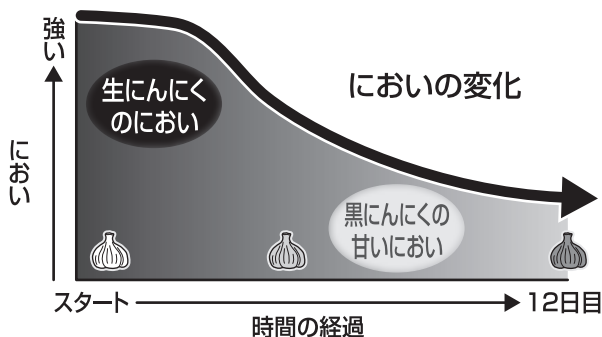
黒にんにくを作る前に

🧄 黒にんにくとは？

●**にんにくを高温で熟成させた食品です。**
黒にんにくはにんにくを熟成させた食品です。にんにくは、メイラード反応によって褐色に変化していきます。「メイラード反応」とは、糖分とアミノ酸が適切に加温されると褐色に変化する自然な反応です。

●**S-アリルシステインなどの栄養成分が生のにんにくより増えます。**
にんにくにしか含まれない抗酸化作用のある「S-アリルシステイン」などの栄養成分が生のにんにくより数倍増えます。

🧄 黒にんにくを作っているときのにおいについて



●**にんにくのにおいがします。**
初めの1週間程度は生のにんにくのにおいがしますが、徐々に甘い黒にんにくのにおいに変化していきます。

●**においで迷惑をかけない場所で使ってください。**
人の多い室内や洗濯物の近くでは使わないでください。においのこもらない風通しのよい場所でお使いください。

🧄 上手に黒にんにくを作るためには

●**状態のよいにんにくを使う。**
にんにくの状態(乾燥具合、傷み具合)によって黒にんにくのできばえが変わってきます。状態のよいにんにくをお使いください。品種・産地によって、甘み・酸味などが変わってきます。保存中に乾燥が進んだり、保存期間が長いにんにくは、硬めのできあがりになることがあります。

●**使用前にトレイ中央の穴から水を入れる。**
硬くなるのを防ぐためににんにくの重さに合わせた水の量を入れてください。詳しくはP.7をご覧ください。

●**乾燥したにんにくは水の量を増やす。**
乾燥したにんにくやSSサイズのにんにくなどは硬くなりやすいので、水の量を増やしてください。詳しくは、P.7をご覧ください。

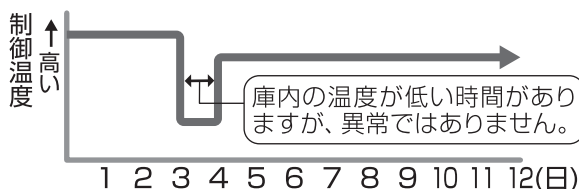
●**Mサイズのにんにくを使う。**
黒にんにくにはMサイズの大きさのにんにくがおすすめです。L・2Lなどのサイズの大きいにんにくは、若干生のにんにくの風味が残ったできあがりになることがあります。

●**にんにくは球の状態を使う。**
バラで作ると、黒にんにくが硬めのできあがりになることがあります。

●**にんにくは必ずトレイに並べる。**
釜に直接にんにくを積み重ねるようにして入れると、黒にんにくになる過程で自身の重さでつぶれ、形が悪く、黒ずんだ黒にんにくになることがあります。

🧄 加工期間について

●**12日間自動で温度を制御して作ります。**
残り時間の表示が216時間から192時間(スタートしてから4日目)のときは、ヒーターによる加温が弱くなりますが異常ではありません。



加工期間 12日間(288時間)

ご使用方法

にんにくと本体の準備

1 にんにくを準備する

●土を取り除き、適度に干したにんにくを球で用意します。




にんにくをトレー一杯に並べると、重さで250~300gです

個数の目安は、Mサイズで約6個・Lサイズで4~5個、Sサイズで7~9個となります。

※少ない個数でもできます。加える水の量が変わってきますので、「P.7 4 水を入れふたをする」をご覧ください。

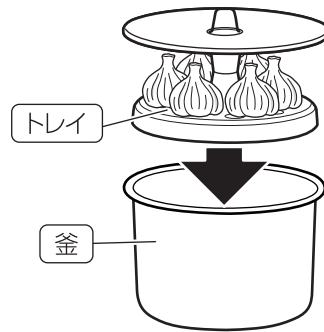
トレーに乗る個数の目安

重さで250~300g

サイズ	個数
S	7~9個 
M	6個 
L	4~5個 

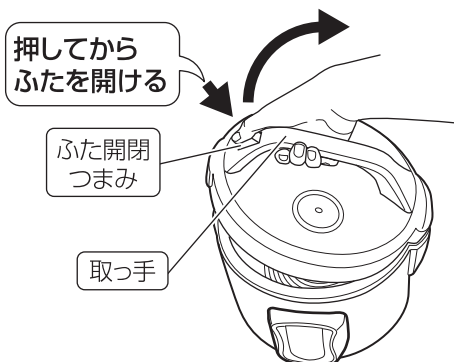
2 にんにくをトレーに並べ、釜に入れる

- ①にんにくをトレーに並べます。
- ②にんにくを並べたトレーを釜に入れます。



3 ふたを開け、釜を本体に入れる

- ①ふた開閉つまみを押してから、取っ手を持ち、ふたを開けます。
- ②釜を本体に入れます。



ご注意

パッキンにゴミがついていないことを確認してください。運転中、にんにくの水分が抜けやすくなり、硬くできあがる原因になります。



ご使用方法

本体の準備

4 水を入れ、ふたをする

①トレイ中央の穴から水を入れます。

- 加える水の量は並べたにんにくの重さによって変わります。にんにくの重さに合わせた水の量を入れてください。

にんにくの重さ	~200g	200~300g
加える水の量	150ml	100ml

※下記のようなにんにくは黒にんにくが硬くなることがありますので、水の量を50ml追加してください。

- ・自家製にんにくを4ヶ月以上自然乾燥させたものや、明らかに乾燥しているもの。
- ・傷があったり、皮が破れてにんにくの中が見えているもの
- ・バラにんにくやSSサイズのにんにく

②ふたをカチッと音がするまでしっかり閉めます。



5 本体を置く場所を確認する

- 下記の項目を確認し、全てに当てはまる場所に本体を置いてください。

雨水がかからない。	レ
近くに洗濯物などを干してない。	レ
風通しが良い。	レ
臭いで迷惑がかからない。	レ

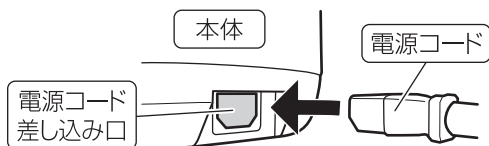
お願い

置き場所の確認は慎重におこなってください。12日間連続運転となりますので、途中で動かすことができません。

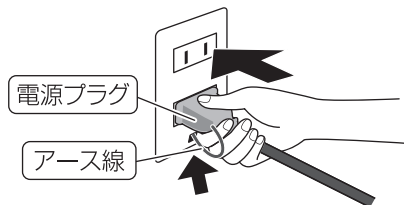


6 電源コードとアース線を接続する

①電源コードを本体の電源コード差し込み口に確実に差し込みます。



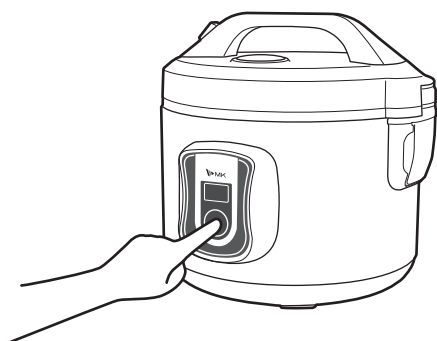
②電源プラグをコンセントに確実に差し込み、アース線を接続します。



スタート

7 開始/リセットキーを押し、運転を開始する

- **開始/リセット (長押し)** キーを押すと、運転が開始され、残り時間を表示します。



残り時間表示



※288時間は例です。

- 加工には288時間(12日間)かかります。
- 残り時間表示が216時間から192時間(スタートしてから4日目)のときは、ヒーターによる加温が弱くなりますが、異常ではありません。
- 途中でにんにくを並べ替える必要はありませんが、にんにくの状態が気になるときは、ふたを短時間開けて確認してもかまいません。

できあがり

8 できあがり

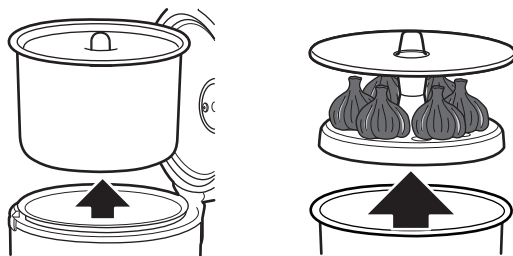
- 288時間経過すると、ブザーが5分間鳴り、**---**表示となり、自動的に停止します。



9 ふたをあけ、釜・トレイを取り出します

やけどに注意

本体がまだ冷めていないときは、手袋などを使って取り出してください。



- できあがりです。**
すぐに食べられますが、次の処理をして追熟させるとより食べやすくなります。

ご使用方法

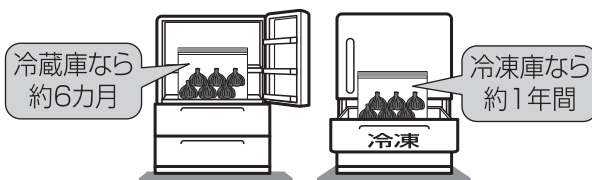
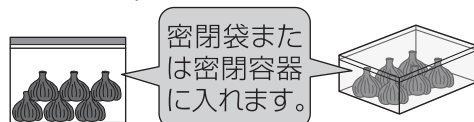
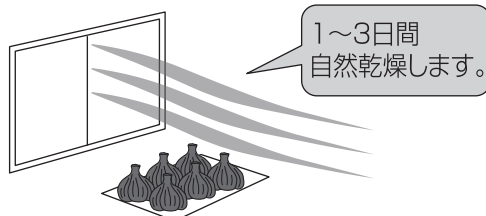
できあがり

10 自然乾燥してから、冷蔵庫で保管します

- 新聞紙などの上に並べ、1～3日間自然乾燥します。(追熟し、甘みが増します。)
- 密閉した容器に入れ、冷蔵庫などで保管します。2週間くらい経過すると、さらに追熟し、苦味や酸味が和らぎ、甘みが増してきます。(元々のにんにくの状態で味は変わります。)

保存期間のめやす


常温	約1ヶ月
冷蔵庫	約6カ月
冷凍庫	約1年



お好みの黒にんにくにするために・・・8日目位からにんにくの状態を確認する

- にんにくは運転中、時間の経過とともに状態が変化していきます。
- 黒にんにくが12日間でできあがるように設定されていますが、お使いになるにんにくによってできあがりが変わってきます。お好みに合わせて、8日目位からでき具合を確認しましょう。

お願い

黒にんにくを途中で取り出すときは、必ず  キーを長押しして、運転をリセットしてください。リセットをしないと、次にコンセントを入れたときに、残り時間を引き継いだまま運転を開始します。

にんにくの変化



黒にんにくのできばえが硬いときは・・・次回、スタート前に加える水の量を増やす

- 硬くなった黒にんにくと同じにんにくで次回作るときは、スタート前に加える水の量を増やしてください。詳しくは「P.12 にんにくのできばえについて」をご覧ください。
硬くなったにんにくの改善方法は「P.11 にんにくの食べかた」をご覧ください。

お手入れのしかた

⚠ 警告



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

感電・ショートによる火災の原因になります。

⚠ 注意



電源プラグを抜く

- お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。

感電・けがの原因になることがあります。

お手入れする前に

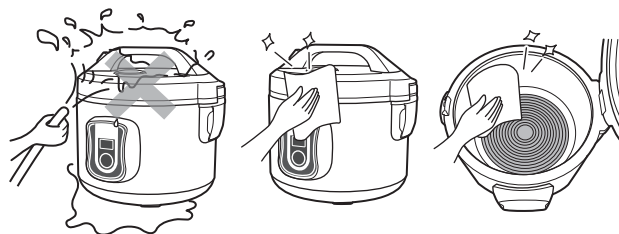
- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。



ベンジン・シンナー・クレンザー・金属製たわし・たわし・化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。

本体・・・毎回

- 水またはぬるま湯にやわらかいふきをひたし、よくしぼってから汚れをふき取り、よく乾かしてください。



⚠ 警告



水ぬれ禁止

- 製品に直接水をかけて洗わない。

感電・ショート・漏電・サビの原因になります。

釜・トレイ・・・毎回

- 台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）とやわらかいスポンジで洗い、よくすすいで充分乾燥させてください。

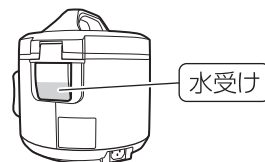
お願い

釜とトレイの汚れは毎回きれいに落としてください。
汚れが落ちにくくなったり、にんにくのにおいが残る原因になります。



水受け・・・水がたまっていたら

- 水受けに水がたまっていたら取りはずし、水を捨ててください。
水受けは元の位置に取り付けてください。



黒にんにくの食べかた



黒にんにくの食べかた

●食べかた

皮をむいて、中の粒を取り出し、そのままお召し上がりください。調理不要でそのまま食べられます。

●めやす

食品ですので、食べる量や時間に制限はありませんが、**1日1～2片**をめやすにお召し上がりください。疲れているときは3片にするなど、ご自身の体調に合わせて調節してください。



黒にんにくの食べかたいろいろ

●黒にんにくはそのまま食べられる食品ですが、様々な食べ方もできます。下記の分量はめやすですので、お好みで調節してください。

はちみつ黒にんにく

黒にんにく……………約10片

はちみつ……………約50g

準備： ガラスビン(小)

※使用前に熱湯消毒します。

作り方： ガラスビンに黒にんにくとはちみつを入れ、浸します。

※はちみつと一緒にヨーグルトなどにかけてお召し上がりください。

黒にんにく酒

黒にんにく……………約10片

焼酎(アルコール35%)…200ml

氷砂糖……………100g

準備： ガラスビン(450ml)

※使用前に熱湯消毒します。

作り方： ガラスビンに黒にんにくと氷砂糖を入れ、上から焼酎を注ぎます

※氷砂糖が溶けたら、飲み頃です。炭酸水やお湯で割ってお飲みください。

黒にんにく醤油糀漬

黒にんにく……………約10片

醤油糀……………約100g

準備： ガラスビン(小)

※使用前に熱湯消毒します。

作り方： ガラスビン醤油糀を入れ、黒にんにくを浸します。

※ご飯のお供に美味しくお召し上がりいただけます。



硬くなり食べられなくなった黒にんにくの改善法

●硬くなった黒にんにくは、シロップや焼酎、酢に漬けると柔らかくなり食べることができるようになります。

※オリーブオイルなどの油やはちみつには漬けても柔らかくなりません。

シロップ漬

砂糖 100g

硬くなった黒にんにく 適量

水 100g

準備： ガラスビン(450ml) ※使用前に熱湯消毒します。

作り方： 1 砂糖と水は耐熱容器に入れ、砂糖が溶けるまで加熱します。

2 ガラスビンに硬くなった黒にんにくを入れ、1で作ったシロップを注ぎます。

※甘く食べやすい黒にんにくになります。

酢漬

準備： ガラスビン(450ml)

※使用前に熱湯消毒します。

作り方： 硬くなった黒にんにくに酢を注ぎます。

お好みで砂糖を加えると食べやすくなります。

黒にんにくのできばえについて



- 黒にんにくのできばえは使用するにんにくの品質、品種、産地、保存状態、保存期間などによって変わります。
- 運転中、異常に気がついたときは、下記にしたがい対応してください。

黒にんにくのできばえ	原因	対応/説明	
硬い	ふたパッキンに異物が挟まっている	ふたパッキンの異物を取り除いてください。	運転中に硬いことに気がついたときは・・・ ・皮がカラカラに乾燥している。 ・皮の上からにんにくを押すと硬い。
	ふたがしっかりとしまっていない	ふたをカチッと音がするまでしっかりと閉めてください。	
	水の量が少ない	にんにくの重さに合わせた水の量を入れてください。(P.7をご覧ください。)	ふたを開け、トレイの中央の穴から水を50ml入れてください。 にんにくの状態、水の残り具合を確認し、にんにくが硬く、釜の中に水がなかったら、水を追加してください。
	にんにくをバラして使用した	バラさず球の状態ですトレイに並べてください。	
	にんにくが乾燥していた	適切に保存したにんにくを選んでください。 乾燥した場所で長期間保存した場合、乾燥しすぎる場合があります。	
にんにくが小さい	にんにくが小さいと水分が抜けやすく、硬めのできあがりになります。		
柔らかい 湿っている 黒ずんでいる	にんにくが大きい	にんにくが大きいと水分が抜けにくく、柔らかめのできあがりになります。	異常ではありませんので、そのままお召し上がりください。
	収穫したばかりのにんにくを使った	収穫したばかりのにんにくは水分が多く、柔らかめのできあがりになります。	
	スペイン産のにんにくを使った	スペイン産のにんにくは国産にんにくと比べて、大きいサイズのものも多く、柔らかめのできあがりになります。	

修理を依頼されるまえに

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただきたいこと
キーを押しても反応しない	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグが抜けていませんか？ ●停電していませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグをコンセントに差し込んでください。 ●停電が復旧するまでお待ちください。運転中に停電したときは 途中で止まっている をご覧ください。
本体があまり温かくない	<ul style="list-style-type: none"> ●残り時間の表示が216~192になっていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ●調理中、一定期間庫内の温度が下がる設定になっています。異常ではありませんので、そのまま運転を続けてください。
途中で止まっている	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグを抜きませんでしたか？ ●停電がありましたか？ ●開始/リセットキーをさわりませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ●停止期間が5日以内であれば、開始/リセットキーを押し再スタートし、状態を見て止めてください。長期間(6日間以上)停止していたときは、新しいにんにくで作り直してください。
周辺がにんにくくさい	<ul style="list-style-type: none"> ●風通しの悪い場所に置いていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ●風通しの良い場所に黒にんにくメーカーを置いてください。

こんな表示がでたときは

 <p>バー表示している</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●288時間(12日間)経過し、すでに加工が終了しています。 	<p>異常ではありません。フタを開け、黒にんにくの状態を確認してください。</p>
 <p>何も表示していない</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグが抜けている。 ●電源コードが抜けている。 ●停電中。 ●開始/リセットキーを押した。 	<p>電源が入っていません。電源を入れ、再スタートするか、新しいにんにくで作り直してください。</p>

仕様

型式	BG-03	推奨設置環境	周囲温度	5~40℃
電源	100V(50Hz/60Hz)		湿度範囲	相対湿度90%RH以下
消費電力	90W		設置場所	雨のあたらない場所
質量	約2.0Kg	出来上がり時間	288時間(12日間)	
釜容量	約3L	安全装置	温度ヒューズ・電流ヒューズ	
製品寸法	幅250×奥250×高245mm	にんにく容量	Mサイズ1~6個	
電源コード	約1.2m	付属品	釜・トレイ・取扱説明書	

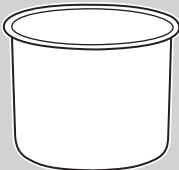
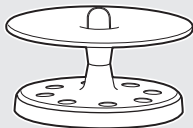
アフターサービスについて

修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店、または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品は、製造打ち切り後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理いたします。

消耗部品について

- 下記の部品は消耗部品です。不具合が生じたときは部品交換（有料）が必要です。お買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先へご相談ください。

消耗部品	<ul style="list-style-type: none"> ■ 釜 	<ul style="list-style-type: none"> ■ トレイ 
交換時期	■ 傷んだり、汚れたり、凹んだ場合など	■ 傷んだり、汚れたり、曲がった場合など
部品コード	BG-A062Z0	BG-A063Z0

黒にんにくメーカーミニ 保証書

持込修理

製品名	黒にんにくメーカーミニ	型式	BG-03
保証期間	本体1年間	※お買い上げ日	年 月 日
※お客様	〒 TEL ご住所 お名前	※販売店	〒 TEL 住所 店名 印

本書の※欄に記入のない場合は無効となりますので、直ちにお買い上げの販売店にお申し出になるか、またはお買い上げ年月日・販売店名を証明する領収書などを添付してください。本書にご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理対応のために使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することは一切ございません。

本書は、本書記載内容で無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書・本体添付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内（お買い上げ日から1年間）に故障した場合には、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理させていただきます。
- ご転居・その他などで、本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、下記の連絡先にお問い合わせください。
- 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。
 - (イ) ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の転倒・強い衝撃などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他の天災地変など外部に原因がある故障および損傷。
 - (ニ) 業務用または一般家庭用意外にご使用の場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合または本書に記入がなくお買い上げ年月日・販売店名などを証明する領収書などが無い場合。

4.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.

5.本書は再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。

★この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理、補習用性能部品の保有期間などについて、詳しくは「アフターサービスについて」をご覧ください。なお、ご不明の場合はお買い上げの販売店、または当社(〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825 TEL 026(272)4111(代))にお問い合わせください。

修理メモ

こんな症状は
ありませんか

- ・電源コード・プラグが異常に熱い。
- ・本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- ・製品にさわるとビリビリ電気を感じる。
- ・その他の異常や故障がある。

こんな
ときは

このような症状のときはコンセントから、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または下記のお客様相談窓口
に点検をご相談ください。



エムケー精工株式会社

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825
TEL 026(272)4111(代)
FAX 026(274)7089(代)

[支店]

札幌支店	〒004-0841	札幌市清田区清田一条1-9-21	TEL 011(881)7311
仙台支店	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022(258)3861
東京支店	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8-3-5MK東京ビル3F	TEL 03(3604)6441
静岡支店	〒422-8035	静岡市駿河区宮竹1-13-5	TEL 054(238)0111
新潟支店	〒950-0923	新潟市中央区姥ヶ山2-18-15	TEL 025(287)0911
長野支店	〒387-0007	長野県千曲市大字屋代4299-1	TEL 026(272)8701
名古屋支店	〒453-0855	名古屋市中村区烏森町6-109	TEL 052(461)7261
金沢支店	〒920-0025	金沢市駅西本町2-8-8	TEL 076(264)1115
大阪支店	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3-6-4	TEL 06(6386)5800
大田支店	〒761-8062	高松市室新町3-5 B棟102	TEL 087(868)6781
広島支店	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3-23-27	TEL 082(871)7355
福岡支店	〒812-0061	福岡市東区筥松1-2-31	TEL 092(612)1077

BG-A064Z0