

RMB-02K



mochi blender

もちブレンダー

取扱説明書

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	2
各部のなまえと付属品	3
知っておいていただきたいこと	4
ご使用方法（アレンジコース）	5～6
ご使用方法（もちつきコース）	7～8
お手入れのしかた	9
よくあるご質問	10
修理を依頼されるまえに	11
こんな表示が出たときは	12
仕様	13
消耗品について	13
アフターサービスについて	13
メモ	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・注意に分けて示しています。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 の電源で使うと感電・火災の原因になります。
 - 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**
 - タコ足配線はしない
発熱による火災の原因になります。
 - 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
感電・ショート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、引っ張ったり、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・火災の原因になります。
 - 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）
電源コードに傷がつき、感電・ショートによる火災の原因になります。

事故を避けるために

- 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。
- 分解禁止**
 - お客様ご自身で分解したり修理・改造はしない
異常動作による感電・火災・けがの原因になります。
※修理は販売店にご相談ください。
- 禁止**
 - 子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない
感電・けがの原因になります。
 - 使用中に可燃性スプレー・シンナーなど可燃物を製品の近くで使わない
爆発・火災・発火の原因になります。
 - 蒸気口や排熱口に針金・ピンなどの異物を入れない
感電・ショートによる火災・けがの原因になります。
 - 運転中にねり容器をはずさない
けがや故障の原因になります。
- 接触禁止**
 - 運転中は蒸気口の上に手や顔を近づけない
運転中はふたを開けない
やけどの原因になります。
※特にお子様には充分ご注意ください

注意

必ず実施

●もちや料理を取り出すときは、必ずミトンなどを使ってねり容器の口を持ち、本体からはずす
ねり容器を逆さにして、もちや料理を取り出すときは、必ずミトンなどを使ってねり容器の底を持つ
やけどの原因になります。

電源プラグを抜く

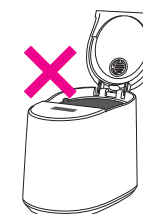
- お手入れをするときは、必ず電源プラグを抜く
感電・けがの原因になります。
- 異常時は直ちに電源プラグを抜く
異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になります。
- 長期間使用しないときは、必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・火災の原因になります。

禁止

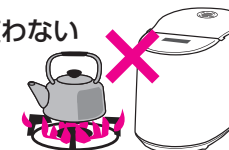
- 使用中に移動させない
落下してけがの原因になることがあります。
- 回転している羽根にはさわらない
- 本体を置くテーブルの上や、本体の足は汚れたまま使わない
本体が移動することがあります。（テーブルなどの上や本体の足が粉などで汚れているときは、きれいにしてください。）
- テーブルクロス、じゅうたん、ぐらついた台の上など不安定な場所や大理石など滑りやすい所、テーブルの端では使わない
本体がゆれることがあり、落下してけがの原因になることがあります。

使用上のお願い

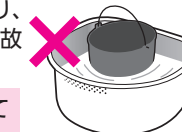
●ふたを開けたまま使わない
ふたを開けたまま使用すると、もちや料理がうまくできないことがあります。



●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。

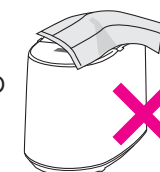


●ねり容器の底の部分の水につけたままにしない
羽根取付軸部分に外側から水が入り、羽根取付軸が回らなくなるなどの故障の原因になります。

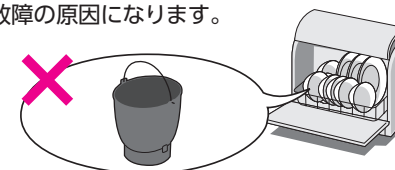


外側はぬれふきんでふく程度にして
水洗いは内側のみにしてください。

●ねり容器はていねいに扱う
ねり容器を変形させると、もちのできが悪くなる場合があります。



●ねり容器・羽根・フタ・計量カップを食器洗い機で洗わない
変形・変色・故障の原因になります。

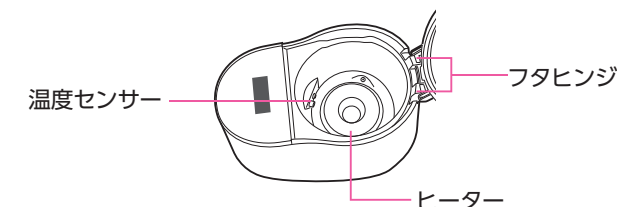


●運転中はふきんなどをかけない
蒸気が出なくなり、ふたの変形や変色の原因になります。

●決められた容量以上で使わない
モーターに負担がかかり故障の原因になります。

●食物アレルギーの方は、医師と相談のうえ使用する。

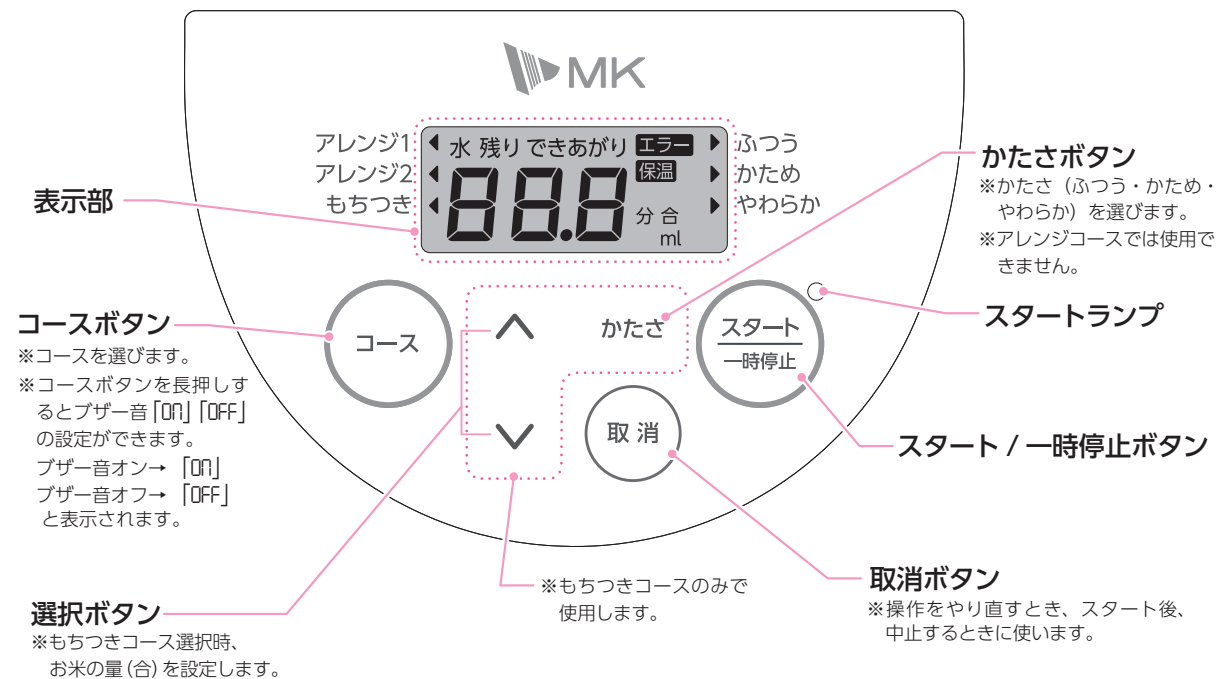
●次の部分には強い力を加えない
故障や変形の原因になります。



各部のなまえと付属品



操作部 ※表示部は説明のため、すべての表示を点灯させています。



知っておいていただきたいこと

コースについて

アレンジコース できあがっているもち(切りもちや丸もち)を使ったコースです。

- 切りもち(丸もち)と食材を使い簡単に料理ができます。付属のレシピブックをご参照ください。
- 切りもち(丸もち)をつきたてのもちのようにやわらかく戻します。(P.5をご覧ください)

切りもち・丸もちについて

- 市販の切りもち、丸もちは**原材料名：もち米(国産100%)**のものをお使いください。
- 市販の切りもち1枚：約50g、丸もち1個：約30gのものをお使いください。

ご家庭で作ったもちについて

- ご家庭で作ったもちを使う際は、切りもちなら1枚50g、丸もちなら1個30gになるように切ってお使いください。

アレンジ1：水分量がそれほど多くないレシピのときに使います。

アレンジ2：水分量の多いレシピのときに使います。

レシピブックにしたがってコースを使い分けてください。

もちつきコース もち米から全自動でもちをつくるコースです。

- もち米をひたす必要がなく、食べたいと思ってから約60分でもちができてあがります。
 - もちのできばえを「ふつう」「かため」「やわらか」の3段階で調整できます。
 - かたさの違いでもち米の量や水の量を変える必要がありません。
- ※水の量、水の温度、もち米の種類、気温などにより、もちのできばえは変わります。

便利な機能について

一時停止

- スタートさせた後に押すと一時停止し、スタートランプが点滅します。停止中にもう一度押すか、1分経過すると、ブザーが鳴り、スタートします。
- 中の様子を確認したいときなどにお使いください。

※ふたを開ける場合

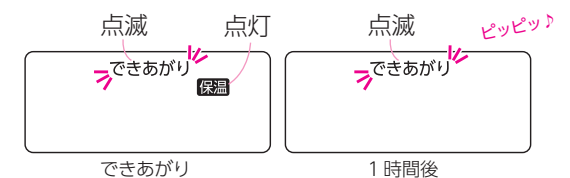
- ・中の温度が下がらないようになるべく少ない時間にしてください。
- ・蒸気や水滴でやけどをしないように充分ご注意ください。

かたさ もちつきコースのみで使用できます。

- もちのできばえを「ふつう」「かため」「やわらか」の3段階で調整できます。
 - かたさの違いでもち米の量や水の量を変える必要がありません。
- ※水の量、水の温度、もち米の種類、気温などにより、もちのできばえは変わります。

保温

- もちつきコースが終わると自動で保温に切り替わります。取消ボタンを押すと保温は切れます。
- できあがり後約**1時間**保温されます。1時間後ブザーが鳴って自動で保温が切れます。



※必ず保温中(1時間以内)にねり容器からもちを取り出してください。

保温が切れると「ピピピッ」とブザーが鳴り続けます。

※保温の間にできあがったもちがかたくなることがあります。

ご使用方法 (アレンジコース)

本体と材料の準備

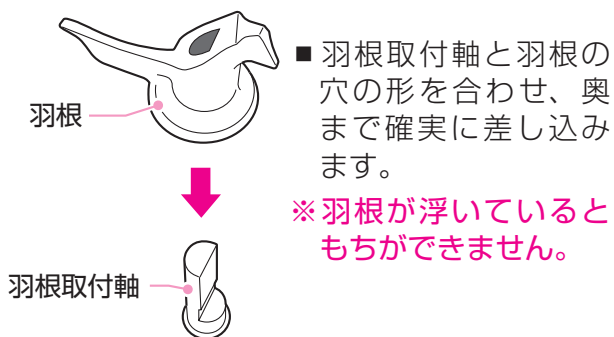
準備するもの
 ■ 付属のレシピブックをご参照ください。

レシピブック P.24 「こむすびもち」
 をつくってみます

材料 [2 人分]

- A 切りもち (丸もち) 3 枚 (5 個)
 鮭フレーク 大さじ 3
 白ごま 大さじ 1
 水 大さじ 2 (30ml)
 青のり、かつお節、黒ごま 適量

1 本体からねり容器を取り出し羽根をセットする



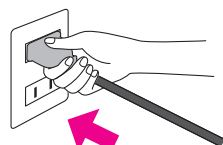
2 ねり容器に材料 A を入れる



3 ねり容器を本体に入れてふたをする



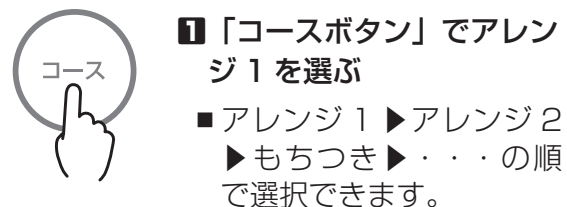
4 電源プラグをコンセントに差し込む



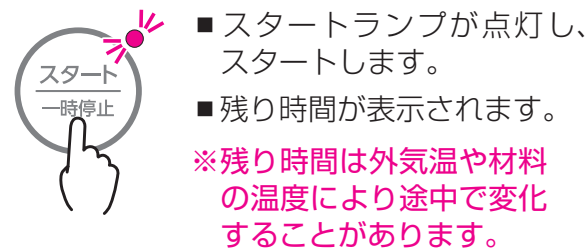
スタート

5 コースを設定する

「コース：アレンジ 1」を設定するとき

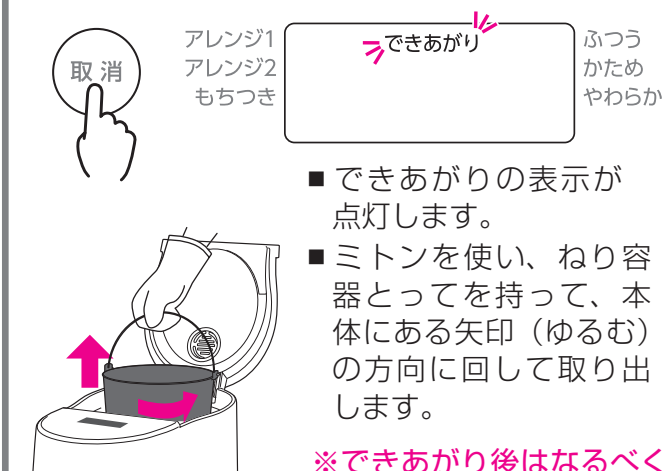


6 「スタート/一時停止ボタン」を押す



できあがり

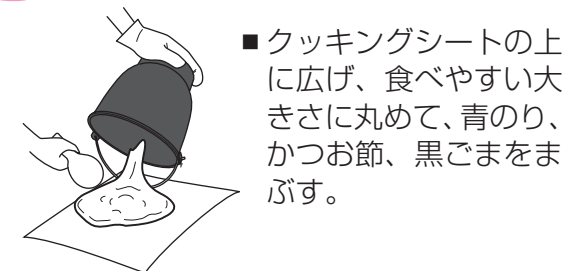
7 ブザーがなったら「取消ボタン」を押し、ねり容器を取り出す



※できあがり後はなるべく早くねり容器から料理を取り出してください。

注意
 ●ねり容器を取り出すときは必ずミトンなどを使う。
 ●やけどの原因になることがあります。特にお子様にはご注意ください。

8 できあがった料理を取り出す



※できあがったもちを食べる際には、のどに詰まらせないように十分に注意してお召し上がりください。

9 電源プラグをコンセントから抜く

切りもちや丸もちをつきたてのもちにしたいとき (もちと水以外の材料を入れない場合)

切りもち (1 枚 : 約 50g) のとき 丸もち (1 個 : 約 30g) のとき

切りもち	丸もち	水の量
2 枚	3 個	25ml
3 枚	4 または 5 個	30ml
4 枚	6 個	35ml
5 枚	7 または 8 個	40ml
6 枚	9 個	45ml
7 枚	10 または 11 個	50ml

1. 本体からねり容器を取り出し羽根をセットする。
2. ねり容器に切りもち、水 (左表を参照) を入れる。
 以降は P.5 「3 ねり容器を本体に入れて本体のふたをする」 ~ と同じです。

※コースはアレンジ 1 を選択してください。

ご使用方法 (もちつきコース) ※もち米は水にひたさないでください。

※水の量、水の温度、もち米の種類、気温などにより、もちのできばえは変わります。(P.4をご覧ください)

本体と材料の準備

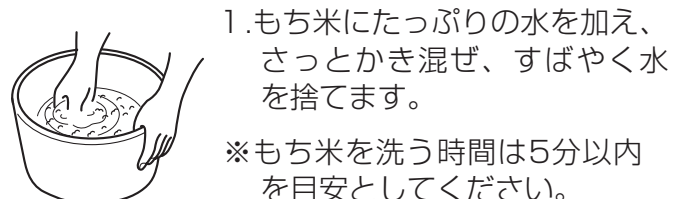


1 もち米をはかる

	最小量～最大量		
合	1合	1.5合	2合
g(約)	140g	210g	280g
L	0.18L	0.27L	0.36L

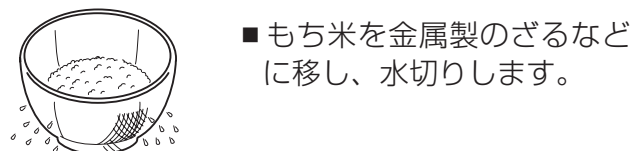
- もち米はできるだけうるち米の混ぜっていないものをお使いください。うるち米は粒で残ります。
- もち米の量は正確にはかりではかってください。

2 もち米を洗う



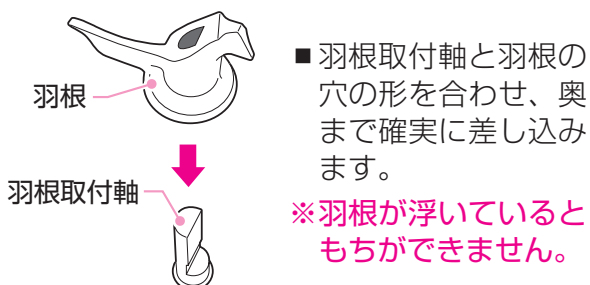
- 洗米するときは、お湯を使わないでください。もちが変色したり味がわるくなったりします。
- ※もち米は水にひたさないでください。ひたすとやわらかくなりすぎます。

3 もち米を取り出して必ず15分水切りする



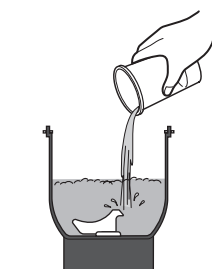
- 竹製やプラスチック製のざるは水切れが悪いので、ざるをよく振って水切りしてください。
- 15分以上水切りするともち米がかわき、うまくできない原因になります。

4 本体からねり容器を取り出し羽根をセットする



5 もち米と水をねり容器に入れる

もち米	水の量
1合 (140g)	110ml (110g)
1.5合 (210g)	140ml (140g)
2合 (280g)	180ml (180g)

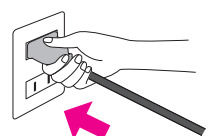


- ねり容器のふちに米粒がついているとうまくできない原因になります。
- 水の量は正確にはかりではかってください。うまくできない原因になります。

6 ねり容器を本体に入れてふたをする



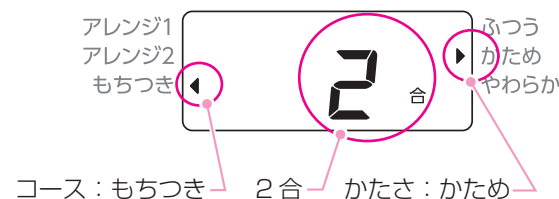
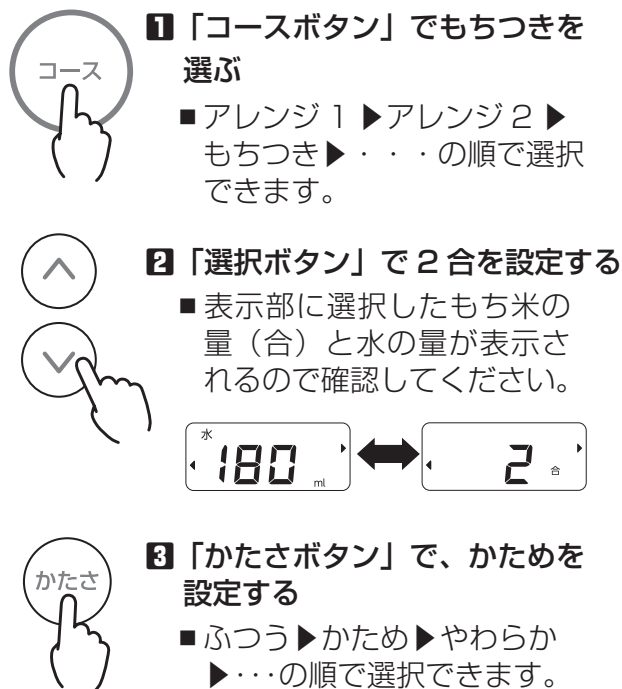
7 電源プラグをコンセントに差し込む



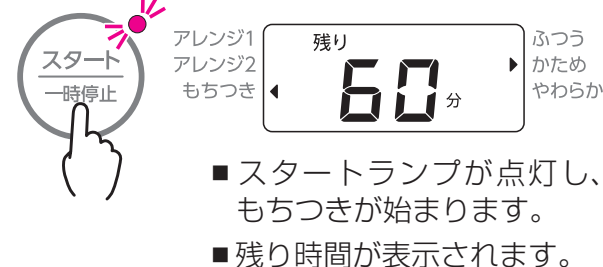
スタート

8 コースを設定する

「コース：もちつき2合かため」を設定するとき



9 「スタート/一時停止ボタン」を押す

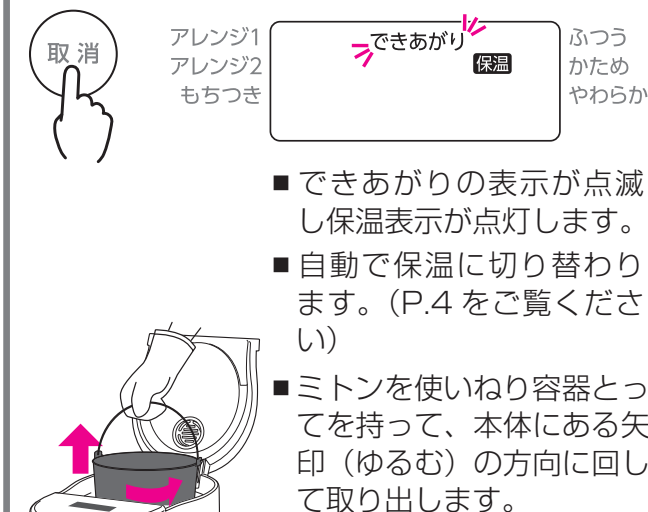


もちの保存方法

- 室温に長く置くと乾燥してヒビ割れたり、カビが生えたりします。できるだけ温度や湿度の低いところに置いてください。
- 短期間(3~4日)なら片栗粉をよくはらってからビニール袋に入れて冷蔵庫へ、長期間なら冷凍庫へ入れてください。

できあがり

10 ブザーがなったら「取消ボタン」を押して、ねり容器を取り出す



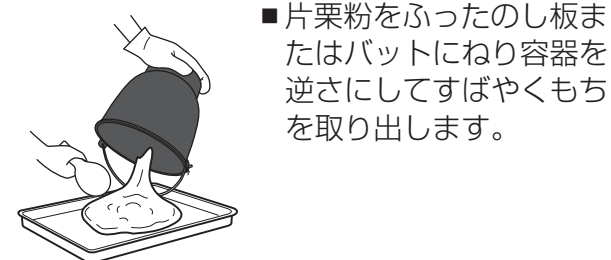
注意

●ねり容器を取り出すときは必ずミトンなどを使う。

必ず実施

やけどの原因になることがあります。特にお子様にはご注意ください。

11 もちを取り出す



※できあがったもちを食べる際には、のどに詰まらせないように十分に注意してお召し上がりください。

12 電源プラグをコンセントから抜く

⚠ 警告



● 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない
水ぬれ禁止 感電・ショートによる火災の原因になります。

⚠ 注意



● お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く
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。

お手入れするまえに

- 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。
- 台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

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。



お手入れ ※1回使うごとに必ずおこなってください

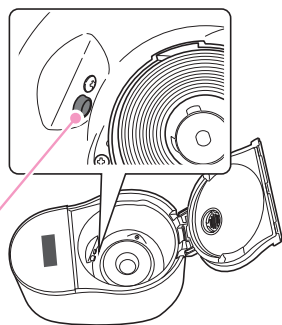
本体 ※必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

- 洗剤をうすめた水かお湯にやわらかいふきをひたし、かたくしぼってからふき、よく乾かしてください。



- 本体内側のくず、カスなどは、早めにふき取ってください。（異臭や故障の原因になります。）

- 温度センサーについたくず、カスなどは、早めにふき取ってください。（うまくできなかつたり、異臭や故障の原因になります。）



温度センサー

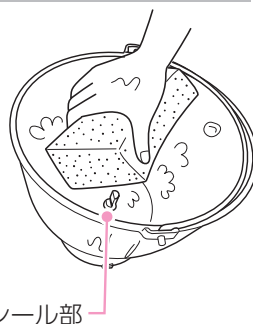
ふた

- 洗剤をうすめた水かお湯にやわらかいふきをひたし、かたくしぼってからふき、よく乾かしてください。



ねり容器・羽根

- ねり容器の中に羽根がかかる程度のお湯を入れます。もちがふやけたらお湯を捨て、羽根を取り外します。表面のフッ素樹脂加工や羽根取付軸のシール部を傷めないようにスポンジで洗ってください。



シール部

※羽根が外れにくいときは、羽根をひねりながら引っ張ってください。（手をはさまないようにご注意ください。）

羽根が外れないときは、もう一度お湯を入れ、充分にもちをふやかしてから羽根を取り外してください。



- 羽根の穴に詰まった生地は水を含ませてやわらかくしてから、ようじなどで取り除いてください。



- ねり容器に水を入れたまま長時間放置したり、ねり容器ごと水につけたままにしないでください。（腐食したり、羽根取付軸が回らなくなることがあります。）

- 羽根取付軸のシール部が破損していないか確認してください。
- 塩素系漂白剤は使用しないでください。

材料のしん

Q 国産もち米はどんな銘柄でも使える？

A 使えます。
※ただし、もち米の品質によりもちのできばえは変わります。

Q 市販の切りもち（丸もち）ならどこのメーカーのものでも使える？

A 使えます。（P.4 をご覧ください）
原材料名がもち米（国産100%）のもちをお使いください。

Q 凍った材料（もち、食材）でも使える？

A 使えません。
ねり容器や羽根を傷めたり、もちのできが悪くなる原因となります。

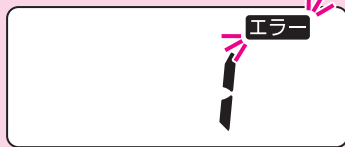
Q レシピ以外の材料やレシピ以上の量の材料を使って作ることができる？

A できません。
運転中に材料があふれたり、できが悪くなる原因となります。

Q ひたしてしまったもち米を使ってもちを作ることができる？

A できます。
もち米が吸水した分、水の量を減らしてください。
例）2合（280g）をひたした場合
ひたし後のもち米の重さが380g だったら、
100ml 減らして80ml の水を入れる。
※ひたしたもち米は水を減らしてもやわらかい
できになります。


こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと	参照ページ
どのボタン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？ ■ 本体内部が高温になっていませんか？ ■ 停電していませんか？ (ブレーカーがOFFになっている) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグを差し込んでください ■ ふたを開けてねり容器を取り出し、冷ましてからスタートボタンを押してください ■ 停電が回復するまで待つ (ブレーカーをONにする) 	5・7 6・8
保温されない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1時間以上、保温を続けていませんか？ ■ アレンジコースではありませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 保温時間が1時間を超えると、自動で保温が終了します ■ アレンジコースは、コース終了後保温はされません 	4
途中で止まっていた	<ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグを抜いたり、取消ボタンをさわりませんでしたか？ ■ 停電がありましたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグを差し込んでください ■ 停電が回復するまで待つ (ブレーカーをONにする) 	5・7
ふたが閉まらない	<ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器を確実に取り付けましたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器を確実に取り付ける 	5・7
蒸気口や本体ふたの周囲からわずかに煙が出る	<ul style="list-style-type: none"> ■ 材料がヒーターの上にこぼれていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 本体が冷めてからふきとってください 	9
できあがったおもちがやわらかすぎる	<ul style="list-style-type: none"> ■ 材料や水の量は適切でしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 規定量の材料、水を入れてください 	5・7
できあがったおもちがかたすぎる	<ul style="list-style-type: none"> ■ ふたを開けたまま運転しませんでしたか？ ■ 材料や水の量は適切でしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 必ずふたをして運転してください ■ 規定量の材料、水を入れてください 	5・7 5・7
つぶつぶが多い	<ul style="list-style-type: none"> ■ うるち米が混ざっていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ うるち米が混ざっていないもち米を使う 	7
うまくつきあがらない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 水切りの時間は適切でしたか？ ■ 羽根を確実に取り付けましたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 水切りを15分行う ■ 羽根を確実に取り付ける 	7 5・7
うまくまざらない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 凍った材料を使用したり、運転の途中で材料などを追加しませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 凍った材料は解凍してから入れる ■ 運転の途中で材料は追加しない 	
ついたもちが変色したり臭いがある	<ul style="list-style-type: none"> ■ 洗米は充分しましたか？ ■ 水切り時間が長すぎませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 洗米は充分行う ■ 約15分水切りを行う 	7
羽根がねり容器から外れない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 運転後、羽根をつけたままねり容器を放置しませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器の中に羽根が隠れる程度のお湯を入れ、もちがふやけたら羽根を取り外してください 	9



[ブザー音: ピーピーピッ]

- スタート時に本体内部が高温(38℃以上)になっている。


- ふたを開けてねり容器を取り出し、冷ましてからスタートボタンを押してください。



[ブザー音: ピピピピピッ...]

- 使用中に停電があった。途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが切れた場合も含まれます。

- スタート/一時停止ボタンを押して再スタートさせるか取消ボタンを押して運転を中止してください。



[ブザー音: ピーピーピッ]

- 規定容量よりも多い材料を入れている。
- 異物が入っている。

- 取消ボタンを押して運転を中止してください。ふたを開けてねり容器を取り出し、異物などを取りのぞいてください。
- ※再度同じ表示が出るときはお買い上げの販売店または裏表紙の問い合わせ先に点検・修理をご相談ください。

上記以外の表示が出たときは、お買い上げの販売店または裏表紙の問い合わせ先に点検・修理をご相談ください。

形式	RMB-02K	
電源	100V (50/60Hz)	
消費電力	ヒーター	200W
	モーター	75W
定格消費電力	280W	
安全装置	温度ヒューズ / 電流ヒューズ / モーター保護装置	
電源コード	約 1.4m	
製品寸法	幅 19 × 奥行 30 × 高さ 22cm	
質量	約 3.3kg	
付属品	計量カップ (ポリプロピレン: 耐熱 100℃) レシピブック・取扱説明書	

消耗品について

消耗部品	こんなときは部品交換（有料）が必要です。 お買い上げの販売店またはお客様相談窓口へご相談ください。	部品コード
■羽根	■破損、変形した場合	RM-B358Z
■ねり容器	■フッ素樹脂がはがれた場合	RM-2233Z

アフターサービスについて

- 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、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、お客様のご要望により有料で修理いたします。

もちブレンダー 保証書

持込修理

製品名	もちブレンダー	形式	RMB-02K
保証期間	本体 1 年間 (消耗部品を除く)	※お買い上げ日	年 月 日
※お客様	〒 TEL ご住所 お名前 様	※販売店	〒 TEL 住所 店名 印

本書の※印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・本体貼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、商品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理を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) お買い上げ後に落とされた場合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以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・販売店名の記入のない場合、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ない場合。
 - (ト) 消耗部品(羽根・ねり容器)が損傷し、取り替えを要する場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 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。

修理メモ

★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、補修用性能部品の保有期間などについて、詳しくはP.13「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。

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、販売店に点検をご相談ください。

お客様相談窓口 この製品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、

■エムケー精工 お客様相談窓口

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825

■フリーダイヤル ☎0120-70-4040

■通常電話番号 026(272)4111(代表)

■FAX 026(274)7089

■受付時間 月曜日～金曜日 午前9時～午後5時
(祝日および弊社休業日を除く)



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
四国支店	〒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