

小型精米機 SM-200



RICELON

取扱説明書

ご購入いただき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
各部のなまえとはたらき / 計量について	3 ~ 4
知っておいていただきたいこと	4
ご使用方法	5 ~ 7
本体とお米の準備	
玄米専用コース・白米専用コースの使いかた	
できあがり	
お米の栄養と米ぬかの利用法	7
お手入れのしかた	8
修理を依頼されるまえに	9 ~ 10
仕様	10
アフターサービスについて	10
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図記号で区別しています。



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の電源を使うと感電・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

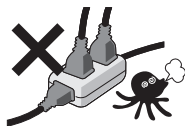
感電の原因になります。



禁止

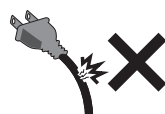
●タコ足配線はしない

発熱による火災の原因になります。



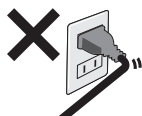
●電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショートによる火災の原因になります。



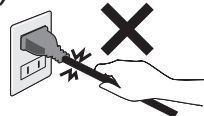
●電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない

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。



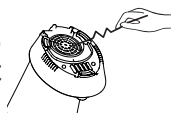
●安全スイッチを指や細い棒などで押さない

異常動作によるけがの原因になります。



●吸気口や排気口に針金・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。



●運転中に精米容器をはずさない

けがや故障の原因になります。

⚠ 注意

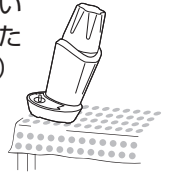


禁止

- 使用中は本体を移動させない
落下してけがの原因になることがあります。
- じゅうたん、ビニール袋、ほこりの上など、吸排気口をふさぐようなものの上で使わない
吸排気口をふさいで使用しますと、本体内部の温度が上昇し、故障や本体の変形・変色の原因になることがあります。



- テーブルクロス・じゅうたん・ぐらついた台の上などの不安定な所や、大理石などのすべりやすい所で使わない
- テーブルの端に近い所で使わない
- 本体の足は汚れたまま使わない
落下してけがの原因になることがあります。
(本体の足がぬかなどで汚れている場合は、水にひたした布をかたくしぼってふき取ってください)



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。

- 異常時はただちに電源プラグを抜く
異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になることがあります。

使用上のお願い

- 定格時間（8分）を超える連続使用はしない
8分を超えると、製品保護のため自動停止することがあります。
- 玄米や白米の中に石などの異物が入っているときは取り除く
故障の原因になります。
- 高温の場所、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。
(推奨使用環境温度：5～30℃)
- 湿気の多い場所で保存しておいたお米は日陰で30分以上乾燥させてから精米する
精米不足の原因になります。
- テレビやラジオから3m以上離し、違うコンセントを使用する
映像が乱れたり、雑音が入ったり、蛍光灯がちらつくことがあります。
- 決められた最大量を超えて運転しない
精米不足や故障の原因になります。一度に精米できるお米の量は2合までです。

玄米 2 合：約 330g / 白米 2 合：約 300g

- 空運転をしない
故障の原因になります。

精米 ●玄米以外は精米しない

故障の原因になります。

そばの実 外国米

もみ 麦

リフレッシュ ●白米以外はリフレッシュしない

故障の原因になります。

胚芽米や分づき米は残っている胚芽やぬか層が取り除かれてしまいます。

玄米 外国米

胚芽米

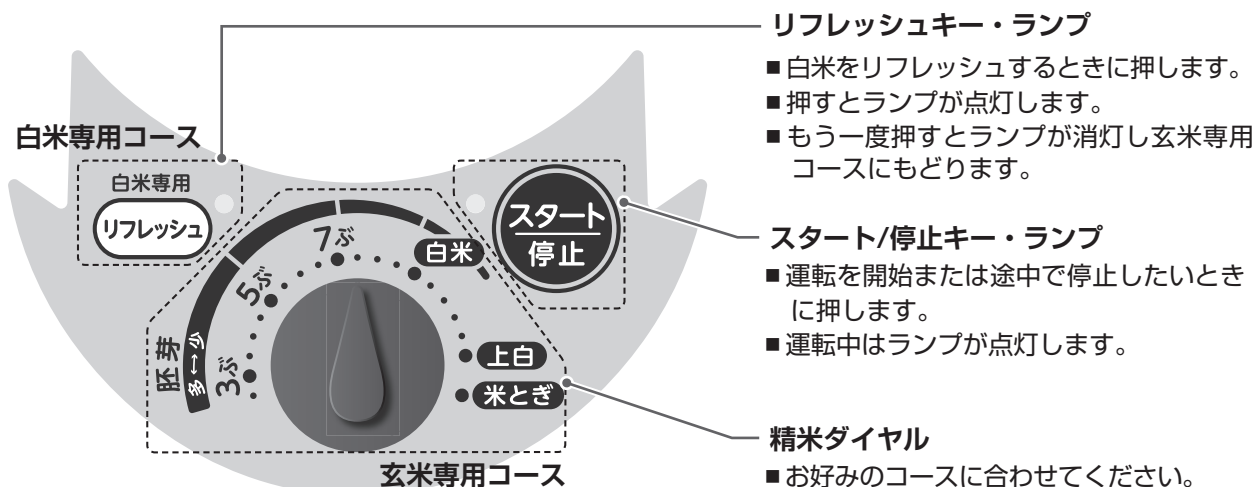
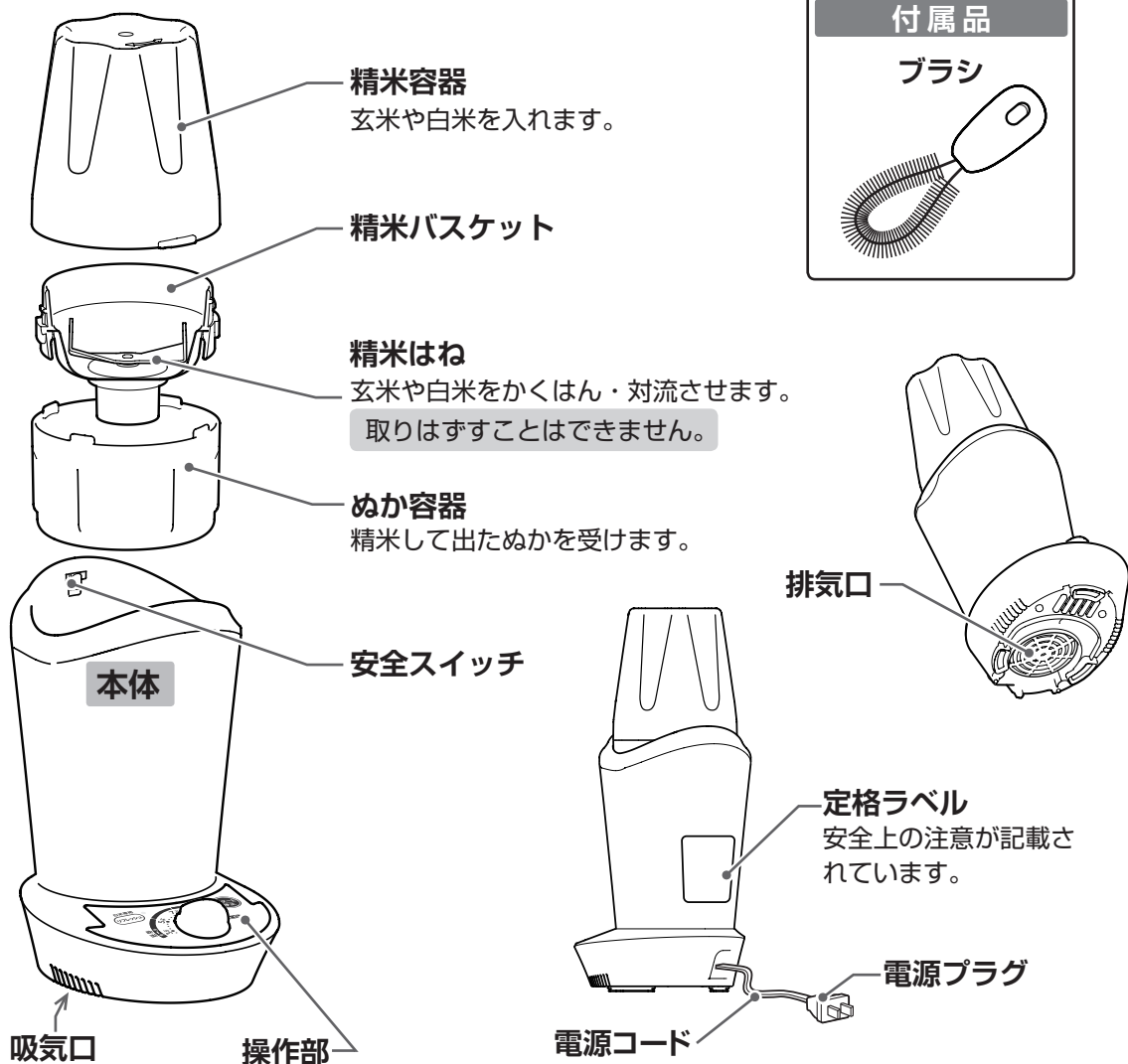
分づき米 もち米

- 精米容器・精米バスケット・ぬか容器を熱いお湯や食器洗い機で洗わない
変形・変色・故障の原因になります。
- 精米バスケットの中にお米を入れたまま放置しない
お米を放置しますと、虫が発生する原因になります。
- ぬれたお米は精米やリフレッシュしない
うまく精米ができなかったり、故障の原因になります。
- 低温貯蔵庫などで保存しておいたお米は常温に戻してから精米する
冷えた玄米や白米を外気にさらすと結露をおこすことがあります。この状態のまますぐに精米するとお米が割れたり、精米不足の原因になります。特に初夏から夏にかけては、すずしい早朝や夕方に取りだし、24時間以上外気になじませてから精米してください。

各部のなまえとはたらき / 計量について

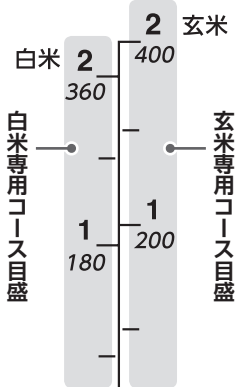
各部のなまえとはたらき

※イラストは実際の製品とは異なる場合があります。



計量について

精米容器（目盛部）



精米容器の目盛でも計量することができます。精米したい合数の線に合わせて、お米を入れてください。

白米1…180ml (約150g)
白米2…360ml (約300g)

玄米1…200ml (約165g)
玄米2…400ml (約330g)

200mlの玄米を白米に精米すると約1割がぬかになりますので、白米1合分(180ml)になります。

- お願い**
- 精米容器の目盛はお米専用ですので、水は計量できません。
 - 計量するときは精米容器を振らないでください。振るとお米が多く入ります。
 - 一度に精米できる量は玄米2合：400ml (約330g) までです。また、一度にリフレッシュできる量は白米2合：360ml (約300g) までです。これ以上は入れないでください。

知っておいていただきたいこと

玄米専用コースについて

精米度によって、お米の食べやすさや栄養価が変わります。2.5分づきから米とぎまで、20段階の精米ができますので、お好みの精米度をお選びください。

← 胚芽が残りやすい

3分づき



玄米を3割程度精米したお米です。玄米に近く栄養や食物繊維が多く残っています。

5分づき



玄米を5割程度精米した、白米と玄米の中間のお米です。

7分づき



玄米を7割程度精米したお米です。食べやすく、分づき米初心者の方におすすめです。

白米



一般的な白米です。

上白



白米をさらに精米したお米です。白さやツヤが特長です。

米とぎ



玄米を上白まで精米した後、さらに細かいぬかを削って洗米と同じ効果を出します。

※お米の品種・産地・水分量・保存状態の違いにより、精米の仕上がりが異なります。

白米の各コースについて

白米は、白米・白米②・白米③・白米④・白米⑤の5段階から選べます。白米は分づき米に近く、白米⑤は上白に近いお米になります。

胚芽について

白米③コースまでは、胚芽を多く残す運転をします。

白米

- …白米②
- …白米③
- …白米④
- …白米⑤

上白

白米専用コースについて

リフレッシュについて

古米の酸化した表面を削ることで、精米したてのお米に近づきます。玄米での使用はできません。

玄米の違いによる精米具合について

お米の産地・水分量・保存状態の違いにより精米の仕上がりが異なります。お使いになる玄米に合わせて調整してください。

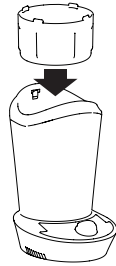
玄米の状態	仕上がり	調整方法
■ 水分量が多い ■ やわらかい ■ 新米	精米不足になりやすい	追加精米をしてください。P.5をご覧ください。
■ 水分量が少ない ■ かたい ■ 古米 ■ もち米	精米しすぎになりやすくお米が割れやすい	精米ダイヤルで、精米度を1～2段階下げて精米してください。

ご使用方法

本体とお米の準備

1 めか容器を本体に取りつける

本体にめか容器を取りつけないと、故障の原因になります。



2 玄米または白米を精米容器に入れる

計量については P.4 をご覧ください。



3 精米容器に精米バスケットを取りつける

- しまるの方向に「カチッ」と音がするまで、まわしてください。
- お米をはさまないように注意してください。

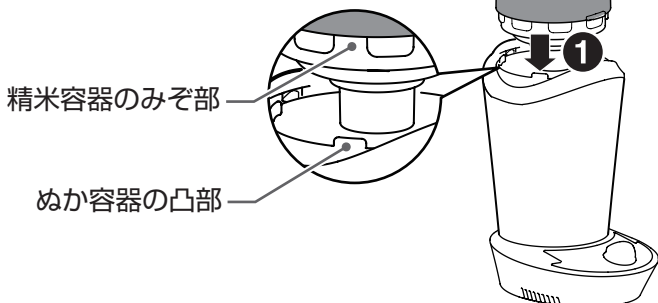
精米バスケットはぬれた状態では使わないでください。めか切れが悪くなり、精米不足の原因になります。



4 精米容器を本体に取りつける

- 精米容器のみぞ部にめか容器の凸部をさし込み、しまるの方向に「カチッ」と音がするまでまわしてください。

確実に閉めないで安全スイッチが作動し、運転できません。



玄米専用コース・白米専用コースの使いかた

1 電源プラグをコンセントに

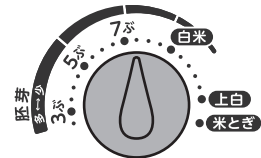
- スタートランプが点滅します。精米容器が確実に取り付けられていないと、スタートランプとリフレッシュランプが同時に点滅します。

他の電気製品とコンセントを併用しないでください。電圧が下がって精米不足の原因になります。

2 コースを選ぶ

玄米専用コースを使うとき

- 精米ダイヤルをまわして、コースを選びます。



3 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯し、運転が開始されます。



4 精米終了

- 精米が終わると自動停止します。

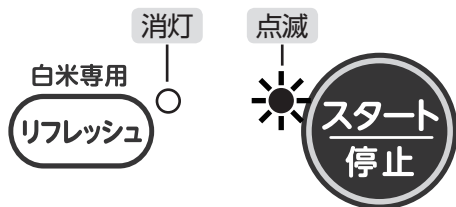
定格時間（8分）を超える連続使用はしないでください。

追加精米をする場合

- 選んだコースのまま「スタート/停止キー」を押し、運転を開始します。好みの精米度になったら再び「スタート/停止キー」を押し、運転を停止してください。

差し込む

精米容器が確実に取り付けられているとき



白米専用コースを使うとき

- リフレッシュキーを押してください。
- ※ 精米ダイヤルでコースを選ぶ必要はありません。



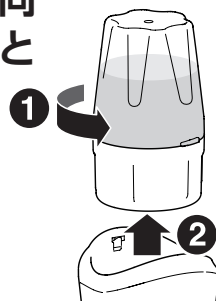
- お米の量が 0.5 合のときは、精米中に精米容器の中でお米が飛びはねることがあります。
- 精米中は、精米容器内がくもることがあります。
- 精米スタート後に精米度を変更したいときは、精米ダイヤルで希望のコースに変更してください。
- ※ すでに変更後の精米度に到達しているときは、その時点で運転が停止します。

精米時間のめやす

2.5 分づき	3 分づき	3.5 分づき	4 分づき	4.5 分づき	5 分づき	5.5 分づき
1 分 10 秒	1 分 20 秒	1 分 30 秒	1 分 40 秒	1 分 50 秒	2 分	2 分 10 秒
6 分づき	6.5 分づき	7 分づき	7.5 分づき	8 分づき	8.5 分づき	白米
2 分 20 秒	2 分 30 秒	2 分 40 秒	2 分 50 秒	3 分	3 分 10 秒	3 分 20 秒
白米②	白米③	白米④	白米⑤	上白	米とぎ	リフレッシュ
3 分 30 秒	3 分 40 秒	3 分 15 秒	2 分 45 秒	2 分 20 秒	3 分 10 秒	50 秒

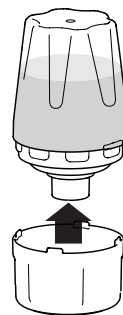
1 精米容器をゆるむの方向へまわし、ぬか容器ごと本体から取りだす

- ぬか容器をはずすまでは精米容器をさかさにしないでください。



2 ぬか容器から精米容器を引き上げ、ぬかを捨てる

- ぬか容器は静かに取りはずしてください。底の穴からぬかが落ちることがあります。
- ぬかは 1 回精米するごとに、必ず取りだしてください。



3 精米バスケットをまわしてお米を取りだす

- 精米バスケットのふちにぬかが多くたまります。
- 精米バスケットは、ぬかが落ちてよい場所へ静かに置いてください。



4 使用後は必ず電源プラグを抜く

- 電源プラグの根元を持って抜いてください。
- 使用後は、2 時間以上休ませてください。
- 電源プラグを差し込んだままにすると、絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になることがあります。

お米の白さについて

精米したお米は市販のお米のように白くなりません。これはお米表面のうまみや栄養を削りすぎないように精米しているためです。お米本来のおいしさを削り落とさないためにも、精米のしすぎにご注意ください。

水を入れたときのにごりと水加減について

- 精米したお米に水を入れると白くにごりますが、でんぶんの流出によるものですので食味に影響はありません。
- にごりが気になる場合は一度水を流してください。また、水は静かに入れてください。
- 水加減はお使いになる炊飯器の取扱説明書に従ってください。

お米の栄養と米ぬかの利用法

お米の栄養

お米にはでんぶんの他に、タンパク質や脂肪、ビタミン B₁ やビタミン E などの栄養素が多く含まれています。なかでも成分の 7 割以上を占めるでんぶんは質が良く、消化・吸収も高いので、力をたくわえ持続するといわれています。

米ぬかの利用法

玄米を精米するときに削り取られた胚芽と表皮のことを米ぬかと言います。昔から様々な用途に使われています。

お掃除に・・・

- 米ぬかを布袋に入れ、床や家具などを磨くとワックスのような効果が得られます。米ぬかに含まれる脂肪分がツヤを出し、保護の役割を果たしてくれます。
- 食器洗い用のスポンジに米ぬかをふりかけてこすると、油汚れが落ちます。強くこすっても研磨成分が含まれていないので安心して使用できます。

食用・料理用として・・・「いりぬかのつくりかた」

- 米ぬかは精米した直後の新鮮なものをお使いください。(米ぬかは生鮮食品です。見た目は変わりませんが、時間がたつにつれ変質しますので古いものは使わないでください。)
- ① 精米後のぬか容器から米ぬかを取りだします。
 - ② 米ぬかを、油のひいてないフライパンまたは厚いなべに移します。
 - ③ 中火から強火で 2～3 分香ばしい香りがするまでいります。
- でき上がったいりぬかは冷ました後、保存容器などに入れ、冷蔵庫（冷凍庫）に入れて保存してください。1～2 週間程度もちます。
 - ふりかけにして食べたり、カレーやハンバーグ、餃子などに混ぜて利用できます。
- ※こがさないように注意してください。

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

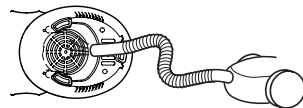
本体

- 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。



吸排気口

- 1 ヶ月に 1 度は吸排気口のほこりなどを掃除機で吸い取ってください。



ぬか容器・精米容器 ※1回使うごとに必ずおこなってください

- 洗剤とやわらかいスポンジでかるく洗い、よく乾かしてください。
完全に乾いた状態で使用しないとぬか切れが悪くなり、精米不足の原因になります。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器に入れて洗浄、乾燥をしないでください。
変形する原因になります。

精米バスケット ※1回使うごとに必ずおこなってください

- ブラシなどで精米バスケットに付着したぬかをはらい落としてください。
- 精米直後は精米バスケットや精米はねが熱くなることがありますので、冷めてからお手入れしてください。
- 精米バスケットは水の中につけないでください。精米バスケットの回転軸部が故障する原因になります。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器に入れて洗浄、乾燥をしないでください。
変形する原因になります。

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	処置していただくこと
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？ ■ 精米容器は確実に本体に取りつけられていますか？ 	<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。 ■ 精米容器を確実に取りつけてください。（安全スイッチが作動し、運転できません）
表示ランプ全てが消灯している	<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。 ■ 電源が回復するまでまち、ブレーカーをONにしてください。
モーターが途中で止まった	<ul style="list-style-type: none"> ■ 途中で精米容器をはずしませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 精米容器を確実に取りつけてください。（安全スイッチが作動し、運転できません） <p>〈途中で止まったときは〉 コースを確認し、お好みの精米度まで追加精米をおこなってください。</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 一度に精米できる量より多いお米を入れていませんか？ ■ 石や異物が入っていませんか？ ■ 連続使用していませんか？（定格時間 8 分） 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグを抜き、正確に計量してください。 ■ 電源プラグを抜き、石や異物を取り除いてください。 上記の〈途中で止まったときは〉を参照し、続きをおこなってください。 ■ 電源プラグを抜き、2 時間以上休ませてください。
精米にムラがあったり、お米が白くならない ※精米した白米は市販の白米と白さが異なります。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 温度の低いお米を使っていませんか？ ■ コースを間違えていませんか？ ■ むか容器にむかがたまっていますか？ ■ むれた精米バスケットを使っていますか？ ■ むれたお米を使っていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ お米を常温に戻してから精米してください。 ■ スタート前に精米ダイヤルの位置が設定したコースと合っているか確認してください。 ■ 1 回運転するごとに必ずむかを取りだしてください。 ■ よく乾燥させてから使用してください。 ■ よく乾燥させてから使用してください。 お米の産地・品種・水分量・保存状態の違いにより精米度に差が出ます。
精米しすぎるお米が割れる	<ul style="list-style-type: none"> ■ 乾燥しすぎているお米を使っていますか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 精米ダイヤルで精米度を 1 ～ 2 段階下げて精米してください。

こんなとき

お問い合わせいただくこと

処置していただくこと

胚芽があまりついていない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 乾燥しすぎているお米を使っていますか？ ■ 少ない量のお米を入れていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 精米ダイヤルで、精米度を 1～2 段階下げて精米してください。 ■ 精米するお米の量が少ないと、胚芽がのこりにくいことがあります。精米する量を増やすか、精米ダイヤルで精米度を 1～2 段階下げて精米してください。 <p>お米の産地・品種・水分量・保存状態の違いにより胚芽の残る量は異なります。</p>
炊いたご飯がベタついている	<ul style="list-style-type: none"> ■ 設定した量より少ないお米を入れていませんか？ ■ お米の温度が高いうちに水を入れていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 正確に計量してください。 ■ お米が冷めてから水を入れてください。
炊いたご飯がぬか臭いまたは白くない	<ul style="list-style-type: none"> ■ コースを間違えていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 精米ダイヤルで精米度を 1～2 段階上げて精米してください。 <p>お米の産地・品種・水分量・保存状態の違いにより精米度に差が出ます。</p>

※処置していただいた後もスタートランプとリフレッシュランプが交互に点滅しているときは、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。

仕様

形式	SM-200	コース	2.5 分づき～8.5 分づき・白米・上白・米とき・リフレッシュ白米専用
電源	100V(50Hz/60Hz)		
消費電力	200W	安全装置	安全スイッチ(精米容器を取り付けないと運転しない)・電流ヒューズ
定格時間	8 分		
最大量	玄米：約 330g・白米：約 300g	製品寸法	幅 13.5 × 奥行き 17.5 × 高さ 32cm
運転時間	玄米専用コース：1 分 10 秒～3 分 40 秒 リフレッシュ白米専用コース：50 秒	質量	約 2kg
コード長	1.4m	付属品	ブラシ

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

「精米バスケット」は消耗部品です。精米不足になったり、ぬかの中に白米が混じる様になったり、精米はねを手でまわしてもまわらなくなったら交換をおすすめします(有料)。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注文ください。

小型精米機 保証書

持込修理

製品名	小型精米機	形式	SM-200
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無い場合。
 - (ト) 消耗部品(精米バスケット)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.10「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と電気を感じる。
- ・その他の異常や故障がある。

こんなときは

このような症状の時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。



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3-36-28	TEL 082(871)7355
福岡支店	〒812-0061	福岡市東区筥松1-2-31	TEL 092(612)1077