

ドリンク情報満載！モナンがお届けするトレンドマガジン

L'ESPRIT DE MONIN®

レスプリ・ド・モナン

2019 vol.28

Autumn Winter





Red Grapefruit Fruit Mix

モナン レッドグレープフルーツ・フルーツミックス

ジューシーな甘さと程よい苦味、そして果肉を閉じ込めました。
味わいはレッドグレープフルーツそのもの。
柑橘系カクテルはもちろん、コーヒーやお茶とも相性がよくホットドリンクにも重宝します。

- 色調** コーラルピンク
- 味覚** 果実感溢れ、甘さの中にほのかな苦味を感じるテイスト
- 用途例** カクテル、モクテル、お茶、アイスティー、料理、デザート



アルコールアレンジ

レッド・パナシェ

RED PANACHÉ

レッドグレープフルーツの甘さでビールの苦味を抑え、
飲みやすく仕上げたフルーティーなフレーバービア。
絞り立てのようなみずみずしい香りと果肉感も楽しめます。

- ・モナン レッドグレープフルーツ・フルーツミックス …… 15ml
- ・生ビール …… 150ml

〈作り方〉
よく冷やしたゴブレットグラスに材料を入れて軽く混ぜる。
お好みでカットグレープフルーツを飾る。



お茶とのアレンジ(冬向け)

スパイスシトラスティー

SPICE CITRUS TEA

紅茶、フルーツ、スパイスが調和した冬に体が温まる
モクテルティーアレンジ。湯気と共に立ち上る
レッドグレープフルーツの香りが晴れやかな気分してくれます。

- ・モナン レッドグレープフルーツ・フルーツミックス …… 15ml
- ・モナン サンテリア・シロップ …… 5ml
- ・紅茶 …… 160ml

〈作り方〉
耐熱カップに材料を入れて混ぜる。
お好みでシナモンスティック、グレープフルーツスライスを飾る。



ノンアルコールアレンジ

ソルティー・モーニ

SALTY-MONI

塩がレッドグレープフルーツの甘さを引き立て、
果肉感も味わえるジューシーなノンアルコールカクテル。
ゴクゴクと飲み干したくなる爽やかな喉越しも特徴です。

- ・モナン レッドグレープフルーツ・フルーツミックス …… 15ml
- ・トニックウォーター …… 150ml
- ・塩 …… 適量

〈作り方〉
タンブラーに氷と材料を入れて混ぜる。
お好みでグレープフルーツスライスを飾る。

アルコールアレンジ

ブラッディ・ルビー

BLOODY RUBY

トマトジュースを使った定番カクテル、
ブラッディメアリーに果実味を加え
飲みやすくアレンジしました。
甘すぎずさっぱりと飲めてヘルシー志向の方にもおすすめ。

- ・モナン レッドグレープフルーツ・フルーツミックス …… 15ml
- ・ウォッカ …… 30ml
- ・トマトジュース …… 45ml

〈作り方〉
シェーカーに氷と材料を入れてシェークし、
冷やしたカクテルグラスに注ぐ。
お好みでカットセロリ、ミニトマトを飾る



コーヒー系アレンジ

カフェ・ブリーズ

CAFÉ BREEZE

果実の甘さと酸味を加えることで、フルーティーで
軽やかな味わいのコーヒーにグレードアップ。
コーヒーの苦味が和らぎ、後味に柑橘系の清々しさが広がります。

- ・モナン レッドグレープフルーツ・フルーツミックス …… 15ml
- ・モナン クランベリー・シロップ …… 10ml
- ・コールドブリュ …… 150ml

〈作り方〉
ウィングラスに氷と材料を入れて混ぜる。
お好みでドライグレープフルーツスライスを飾る。



Photogenic Arranged Tea

お茶の華やかアレンジに熱視線

健康意識の高まりと共に殺菌作用やリラクゼーション効果のあるお茶が再注目され、日本茶・紅茶のアレンジドリンクにも熱い視線が注がれています。また、食生活の欧米化により、こってりとした料理に合う爽やかなドリンクのニーズ増もお茶ブーム到来のきっかけに。日本茶・紅茶は、豊富なバリエーションも強みのひとつ。フルーツなどの副素材と組み合わせれば、写真映える華やかな見た目と味わいの変化を楽しめ、スペシャル感を満喫できます。普段飲み慣れたお茶だけに、気軽に新しいメニューを試せることも日本茶・紅茶のアレンジドリンクを身近にした要因と考えられます。



Earl Grey Lychee tea-ade

アールグレイ ライチティーエイド

エキゾチックなライチとトッピングのハーブが華やかに香るアロマティックなドリンク。アールグレイティーとフルーツの優しい甘さがマッチし、簡単アレンジでワンランク上のティータイムを演出できます。

- ・モナン ライチ・フルーツミックス 15ml
- ・アールグレイティー 100ml
- ・グレープフルーツジュース 60ml
- ・カットしたアロエ&白桃 10g

【トッピング】

ラベンダー、ローズマリー

【作り方】

ライチ・フルーツミックスをグラスに入れる。
角切りにしたアロエ、白桃をグラスに入れる。
グレープフルーツジュースを注ぎ、氷を入れる。
冷やしたアールグレイティーを優しく注ぎ、トッピングする。

Iced



Hot

Royal Marron Houjicha Latte

ロイヤルマロン ほうじ茶ラテ

香ばしいほうじ茶と焼き栗のまろやかな甘さを、ミルクで優しく包んだ心とむらラテ。トッピングでも栗を堪能でき、ラティストキャラメル・ソースとも好相性。

- ・モナン ローステッドチェスナッツ・シロップ 20ml
- ・ほうじ茶パウダー 3g
- ・ミルク 200ml

【トッピング】

細かく刻んだ甘栗、ホイップクリーム、ラティストキャラメル・ソース

【作り方】

すべての材料をピッチャーに入れてスチームする。
ホイップクリーム、ラティストキャラメル・ソース、甘栗の順にトッピングする。



Iced

The Red Tea

ザ レッド ティー

鮮やかなレッドとミントグリーンが美しく、グラス越しのストロベリースライスもフォトジェニック。深みのある果実の甘さの後から、ハイビスカスティーのすっきりした味わいが広がります。

- ・モナン ストロベリー・シロップ 10ml
- ・モナン チェリー・フルーツミックス 15ml
- ・ハイビスカスティー 100ml

【トッピング】

ストロベリースライス、ミント

【作り方】

グラスにクラッシュアイスを入れて、スライスしたストロベリーを飾る。
すべての材料をシェーカーに入れてシェイクする。
グラスに注ぎ入れてトッピングする。



Coffee Cocktail

カフェ & バーでボーダレスな人気



ここ数年で急増しているのがコーヒー愛好家の存在であり、バーでもこだわり派の彼らを魅了するコーヒーカクテルが続々と登場しています。そして、コーヒー愛好家も注目するトレンドワードが「コールドブリュー」。水でじっくり抽出するためタンニンやカフェインが溶け出しにくく、苦味と酸味を抑えられ、様々な食材やアルコールと好相性。カクテルの原材料としてのポテンシャルが一気に開花し、コーヒーレシピの多様化を後押ししています。カフェに目を向けると、最近ではアルコールを楽しめる店が増え、ノンアルコールとアルコールの空間のボーダレス化が加速。コーヒー×アルコールも定着し、変幻自在なコーヒーカクテルから目が離せません。

Alcohol

Salted Caramel Espresso Martini

ソルテッド キャラメル
エスプレッソ マティーニ

濃厚なソルテッドキャラメル・シロップとエスプレッソのほろ苦さが際立ち、ウォッカの存在感も堪能できる大人のカクテル。食後にゆっくり味わうのもおすすめです。

- ・ モナン ソルテッドキャラメル・シロップ …………… 20ml
- ・ ウォッカ …………… 50ml
- ・ エスプレッソ …………… 60ml

【トッピング】

コーヒー豆

【作り方】

すべての材料をシェーカーに入れる。冷やしたカクテルグラスにストレイナーを使用して注ぐ。液体の泡の上にコーヒー豆を飾る。

Cold Brew Mule

コールド ブリュー ミュール

Non alcohol

レモンジンジャー・シロップを使い、コーヒーにレモンの酸味とジンジャーのスパイシーさを加えて爽やかに仕上げました。味わいだけでなく香りも清涼ですっきりと飲み干せます。

- ・ モナン レモンジンジャー・シロップ …………… 10ml
- ・ モナン シナモン・シロップ …………… 5ml
- ・ コールドブリュー …………… 60ml
- ・ ジンジャーエール …………… 100ml

【トッピング】

ライム、ミント

【作り方】

シロップ2種をグラスに入れる。氷を入れてジンジャーエールを注ぎ、最後に静かにコールドブリューを注ぐ。



Cold Brew Colada

コールド ブリュー コラーダ

Non alcohol

トロピカルアレンジには、苦味が少なくさっぱりとした浅煎りのコーヒーが好相性。ミルクキャップと混ぜて飲むとココナッツの風味が広がり味わいの変化を楽しめます。

- ・ モナン パイナップル・フルーツミックス …………… 30ml
- ・ コールドブリュー …………… 150ml
- ・ 無脂肪乳 …………… 180ml
- ・ モナン ココナッツ・シロップ …………… 20ml

【トッピング】

ローストココナッツ、パイナップル、パイナップルリーフ

【作り方】

無脂肪乳、ココナッツ・シロップをミルクキャップ用ブレンダーで攪拌する。パイナップル・フルーツミックス、コールドブリューをグラスに入れてよく混ぜる。氷を入れてココナッツミルクキャップを注ぎ、トッピングする。



MONIN CHALLENGE COFFEE CUP 2019



【MONIN CHALLENGE COFFEE CUP 2019 大会報告】

未来のバリスタたちが実力を競う熱戦に密着!

本大会はバリスタを目指す学生を対象に初開催され、全国から13校147名が応募。大会当日は日仏貿易本社スタジオに厳選な書類審査を通過した12名のファイナリストが集まりました。競技時間は一人につき10分間。その中で準備・競技・清掃を行い、競技中のプレゼンテーションも審査対象になります。

競技が始まるとシェーカーを振るたびに観客から拍手が送られ、その応援を受けて緊張を渗ませながらもひたむきに競技に取り組む選手たちの姿が印象的でした。今回は、新商品のあずき・フルーツミックスをはじめ「和」の材料を使用した選手が多く、コーヒーと和素材のマリアージュは期待大。また、物語や新元号に因んだストーリー性のあるコンセプトが

目立ち、コンセプトに沿った材料のチョイスも注目ポイントに。

審査員は、2017年ジャパンバリスタチャンピオンシップ優勝者でフリーランスバリスタの石谷貴之氏。そして、モナンアジアビバレッジイノベーションマネージャーの佐藤仁美氏が務め、選手の成長につながる厳正な審査を行っていただきました。

熱戦の結果、優勝は大阪キャリアナリー製菓調理専門学校の農本篤さん。コーヒーが香るカクテル、ジャマイカ・ジョーを進化させ、個性的なモナンシロップとフルーツミックスを使いこなし、コールドブリュアーコーヒーとの見事なマッチングを実現。卵黄と生クリームでまろやかさを出し、抹茶パウダーで味の変化も楽しめる一杯に。2位は、同校の池原琉斗さん。グリム童話の『白雪姫』をモチーフに、グリーンアップル・シロップとビター・シロップで毒リンゴを表現。3位のレコールパンタン東京校の荒木彩后さんは、地元名古屋で大好きなおばあちゃんに通った喫茶店の味、小倉トーストをイメージしたドリンクを創作しました。石谷氏は総評で、「スムーズなオペレーションは課題のひとつ。道具の置き場所などを工夫すると、お店に立ったときもお客様にスピーディーかつ安全に商品を提供できると思います」と今後に役立つアドバイスも。

惜しくも入賞を逃した選手たちも本大会を通して創作の苦労と喜びをかみしめ、未来につながる貴重な経験を手にしたようです。

惜しくも入賞を逃した選手たちも本大会を通して創作の苦労と喜びをかみしめ、未来につながる貴重な経験を手にしたようです。



MONIN CHALLENGE COFFEE CUP 2019 ルール & レギュレーション

- モナン社商品10ml以上を使用し、コーヒーベースのオリジナルノンアルコールドリンクを創作
- 提出したオリジナルドリンク1種類を10分間で4杯作成

【材料】

- 材料は、コーヒー豆、ガーニッシュを含め最大7種類まで使用可能
- アルコール、自家製材料、自身でブレンドした液体材料の使用は不可
- コーヒー豆、コーヒーの抽出方法は指定なし

【デコレーション（ガーニッシュ）】

- 食紅などの着色料、食べられないものの使用は不可
- デコレーションは競技前に控え室で準備

【プレゼンテーション】

- 競技中、創作するドリンクについてプレゼンテーションをしながら提供
- レシピ、使用したコーヒー豆の特徴、ドリンクのコンセプトなどをジャッジに説明

【審査基準】

- ① 外観：色合いの美しさ、デコレーションの美しさ
- ② 香り：香りのバランス、心地よさ
- ③ 味：味のバランス、モナン商品を活かしているか、アフターテイスト
- ④ テクニカル：コーヒーの抽出技術、調合技術、器具の取り扱い、分量の過不足
- ⑤ スピーチ：スピーチのわかりやすさ、作品とスピーチ内容とのマッチング
- ⑥ 総合印象：商品価値、店舗でのメニュー化の可能性、将来にわたっての普及性

【ジャッジ】



石谷 貴之氏

バリスタ育成やショップの立ち上げ、イベント内でのコーヒーサーブ、セミナー開催など幅広く活動。ジャパンバリスタチャンピオンシップや、アジアバリスタチャンピオンシップで輝かしい成績を残し、多くの大会で審査員も務める。



佐藤 仁美氏

モナンアジアビバレッジイノベーションマネージャーとして日本と韓国を担当。世界のトレンドを踏まえたドリンクのレシピ開発、提案をしている。森永乳業・アイスクリーム部門、スターバックスコーヒー・ジャパン・ドリンク部門での商品開発の経験があり、ビジネス視点でのイノベーション開発のスペシャリスト。

MONIN CHALLENGE COFFEE CUP 2019 入賞者

実力を出し切り晴れやかな表情を見せる選手たち。
高い評価を得た入賞者のドリンクと創意工夫がうかがえるレシピをご紹介します。

1



優勝 農本 篤

大阪キャリアナリー製菓調理専門学校

『coffee komachi』

モナン あずき・フルーツミックス	15ml
モナン ビター・シロップ	1tsp
モナン バイオレット・シロップ	5ml
コールドブリュー	80ml
脂肪分35%生クリーム	10ml
卵黄	1個
抹茶パウダー	1g



2



2位 池原 琉斗

大阪キャリアナリー製菓調理専門学校

『Snow White』

モナン グリーンアップル・シロップ	10ml
モナン ローズ・シロップ	5ml
モナン ビター・シロップ	5ml
水出し珈琲	90ml
ココナッツファイン	0.5g
シナモンスティック	1本
ローズマリー	1本



3



3位 荒木 彩后

レコールバンタン東京校

『Grandma』

モナン あずき・フルーツミックス	20g
モナン チョコレート・シロップ	1tsp
モナン ヘーゼルナッツ・シロップ	1tsp
アメリカノ	110ml
生クリーム	40ml
有塩バター	2g
赤みそパウダー	1g



出場者一覧

箕浦 蒼馬	レコールバンタン大阪校	緒方 七海	九州観光専門学校
山田 千聖	東京スイーツ&カフェ専門学校	農本 篤	大阪キャリアナリー製菓調理専門学校
山中 秀仁	福岡キャリアナリー製菓調理専門学校	堀口 直人	レコールバンタン東京校
荒木 彩后	レコールバンタン東京校	高橋 星	専門学校日本ホテルスクール
池原 琉斗	大阪キャリアナリー製菓調理専門学校	渡邊 優華	名古屋スイーツアンドカフェ専門学校
千葉 美歩	学校法人東杜学園国際マルチビジネス専門学校	宮崎 麗香	専門学校福岡ビジョナリーアーツ

MONIN CHALLENGE COFFEE CUP 2019

優勝者インタビュー



1

優勝 農本 篤

大阪キャリアナリー製菓調理専門学校

唯一無二のフレーバーを生み
味覚を通して感動を与えられる
バリスタへの夢を再確認

「優勝しか狙っていなかったのですが素直に嬉しいです」。競技を終えてほっとした表情でそう語る農本篤さんに、創作のこだわりや大会への思いをうかがいました。今回の大会で最も高い評価を得たドリンク「coffee komachi」のテーマは“進化”。約70年前に誕生したジャマイカ・ジョーというコーヒーを使用したラムベースのカクテルを、スペシャルティコーヒーと共に繊細で美しいドリンクに進化させた一杯です。コーヒー豆は、アフターテイストにラムの原料である糖蜜を感じるエルサルバドル・ロスピリネオスを使い、もう一つのテーマである日本女性に因み

和素材のあずき・フルーツミックスをチョイス。今回、最も苦労した点は「あずき・フルーツミックスに合わせるシロップの種類と分量に試行錯誤し完成までに1ヵ月を要しました。モクテルの課題である複雑味をビター・シロップで、また日本女性のイメージを謙虚・誠実の花言葉を持つバイオレット・シロップで表現。人気のあずき・フルーツミックスを他の選手も使用するの想定済みで、組み合わせる材料でオリジナリティを出そうと勝負しました」。また、商品化を考えて再現性の高いコールドブリューを使い、一年中提供できるようにホットでもおいしく飲める点にもこだわったそうです。

です。苦労もあったけど、バリスタを志した頃に感じた創作への好奇心が蘇りワクワクしました。めっちゃおもしろいじゃんって。



農本さんが本大会への出場を考えた理由は、「同年代の中でどのくらい通用するのか、自分の実力を試したくて出場を決めました。著名な審査員を前に緊張したけれど、自分らしく力を発揮できたと思います」。その結果グランプリを獲得し、147名の頂点へ。改めて大会までの日々を振り返ってもらくと、「材料を掛け合わせるたびに未経験のフレーバーが生まれ、ドリンク創作の無限の可能性を再確認させてくれたのは本大会でありモナン

バリスタの醍醐味は、味わったことのない一杯を創作し、わずか数秒でお客様に感動を提供できることだと思うんです。僕もそんな存在になれたら」。

現在、専門学校2年生。卒業後の進路は？「無謀かもしれないけど、すぐに自分のお店を持ちたくて。思い立つとじっとしてられない性分。だから就職活動はしていません！」と眩しいほどの野心をのぞかせる農本さん。お店で会える日は遠くないかもしれません。

MONIN WORLDWIDE NEWS

モナンワールド
ワイドニュース

世界150か国以上のバー、レストラン、ホテル、カフェなどで愛用されているモナン。2019年現在、日本での取り扱いが100フレーバー以上、本国フランスではその数をはるかに上回り、150種類以上の商品が開発され、新商品は毎年、5種類以上誕生しています。そして国が変われば扱う商品や人気のフレーバー、トレンドも様々。今回はトレンド発信国であるフランス、日本、アメリカ、イギリス、オーストラリア、韓国、UAEのカフェトレンドとモナンシロップTOP5をご紹介します。



アレンジ性が高い 日本茶が開花

若い世代にも健康志向が広がりヘルシーな日本茶のアレンジドリンクが人気。「ほうじ茶ラテ」は、香ばしいアロマとほのかな苦みがミルクとマッチし、ほっと一息つきたいときに最適なドリンク。

ほうじ茶ラテ
Houjicha Latte



ベリー系やフルーツ系など爽やかなテイストがトップ5を独占。



ビーガンも支持し 代替ミルクのニーズ増

代替ミルクとして、アーモンドミルク、オーズミルク、ライスマルク、ココナッツミルクなどの植物性ミルクが台頭。ビーガン主義者、乳糖不耐症の方、植物性たんぱく質を摂取したい方からも支持。

代替ミルク
Alternative milk



五感を刺激する ボタニカルラテが話題

注目はメープルセージラテ、ラベンダーハニーラテなど、ハーブやフラワーを使ったボタニカルなラテ。リラックス効果の高い香りはもちろん、写真映える見た目の華やかさも人気の理由。

メープルセージラテ
Maple Sage Latte



現地の生活に欠かせないミントとグレナディンが人気。水や炭酸水に混ぜるだけでフランスの夏気分!



深い味わいを演出するコーヒー系のバニラ、キャラメル、ヘーゼルナッツが活躍。





UK



ホットチョコレートは冬の定番

冬のイギリスでは心とむ濃厚なホットチョコレートドリンクが人気。スパイスやシナモンを添え、ミントやオレンジを加えてアレンジしたフレーバーホットチョコレートも多く販売されています。



ホットチョコレート
Mighty hot chocolate



コーヒーに合う
ナツィーなフレーバーが
イギリスのトップに。

- NO.1 キャラメル
- NO.2 バニラ
- NO.3 ヘーゼルナッツ
- NO.4 ローステッドヘーゼルナッツ
- NO.5 グレナディン



Korea



オーストリア伝統の一杯が韓国で注目

アメリカノに柔らかく泡立てたクリームを乗せたオーストリア発祥のコーヒーが、韓国で注目の的に。クリームは濃厚で口当たりはふんわり優しくデザート感覚で楽しめます。



アインシュペナー
Einspänner



レシピの独創性を感じさせる
幅広いジャンルからの
ランクインが印象的。

- NO.1 バニラ
- NO.2 ピンクグレープフルーツ
- NO.3 ヘーゼルナッツ
- NO.4 キャラメル
- NO.5 ブルーキュラソウ



Australia

ポップで優しい味わい キッズ用カプチーノ

低温で泡立てた子ども用ミルクを小さなカップに入れて供するキッズメニュー。ココアパウダーを振り掛け、マシュマロやビスケットを添えて親子で楽しいティータイムを。



ベビーチーノ
Babyccino



コーヒー系が上位を占める中、
フルーツ系で唯一
ウォーターメロンが健闘。

- NO.1 キャラメル
- NO.2 バニラ
- NO.3 ヘーゼルナッツ
- NO.4 ソルティッドキャラメル
- NO.5 ウォーターメロン



UAE

ミレニアル世代の心をつかむ甘く華やかなレチェ

Café con leche(カフェコンレチェ)とも呼ばれる、カプチーノやラテにコンデンスミルクを加えたドリンク。ミレニアル世代が人口の約40%以上を占める中東では、モナシロップなどを使った見た目の華やかさも人気の決め手に。



スパニッシュラテ
Spanish Latte



1位のストロベリーに続き、中東の暑い夏に似合うモヒートミントやパッションフルーツも好評。

- NO.1 ストロベリー
- NO.2 シュガー
- NO.3 モヒートミント
- NO.4 パッションフルーツ
- NO.5 バニラ

ラテアートだけじゃない! モナンラティストソース

MONIN L'Artiste

アイデア次第で
バリエーションは
無限大!!

ペン型容器に入ったトッピング用ソース。
注ぎ口がペン先のように細く、カプチーノやデザートに
文字や絵、模様を描くことができます。



PICK UP!

ラティストココア・ソース(左)
ラティストキャラメル・ソース(右)
／各150ml

【使い方の】
デザートや
メッセージ書きに!



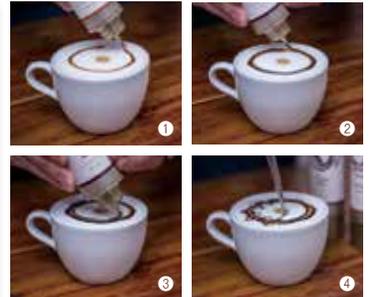
【使い方の】オリジナルのラテアートに!

Level.1: EASY



- 1 ラティストで線を3本横向きに描きます。
- 2 描いた線と垂直にラテアートペンで大きく曲線を描きます。

Level.2: HARD



- 1 最初にキャラメルで円を描きます。
- 2 キャラメルの"外側"に接するようココアで円を描きます。
- 3 キャラメルの"内側"に接するようココアで円を描きます。
- 4 ラテアートペンで波線を描きます。

モナン情報はSNSでチェック!

Follow Us!!



QRを
読み込んで
フォロー!



公式Instagramアカウント

一般の方向けに、自宅で簡単に作れて普段の食卓や
ホームパーティーを華やかに彩るアレンジを随時更新。
プロのバーテンダーやパリスタ、パティシエ、シェフが愛用する
シロップを使い、SNS映えする飾り付けも参考に。

公式Facebookアカウント

プロフェッショナル向けに、モナンのイベント情報や
業務用ラインナップの新商品情報、季節感あふれるレシピ情報など
をご紹介します。モナンカップの速報や、モナンが出演する
業務用イベントの情報もいち早くお届けします。

NICHIFUTSU BOEKI
日仏貿易株式会社

東京本社 〒100-0013 東京都千代田区霞が関3-6-7 霞が関プレイス TEL.03-5510-2662 / FAX.03-5510-0131
名古屋営業所 〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄1-12-6 秋月ビル301 TEL.052-253-9853 / FAX.052-202-3302
大阪営業所 〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場3-6-1 サイプレス心斎橋603 TEL.06-6245-0671 / FAX.06-6245-0686
福岡営業所 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前4-10-13 奥村第3ビル301 TEL.092-411-5061 / FAX.092-411-5051