

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

2021 Vol. 32
Autumn Winter



New

Fuji Red Apple

Fruit Mix 1L

フジリンゴ・フルーツミックス

蜜をたっぷり蓄えた
ふじりんごの甘みと
ジューシーさをストレートに表現し、
程よい酸味も感じられ
さっぱりとした後味に仕上げました。

- | | |
|-----|-----------------------------|
| 色調 | ゴールデンブラウン |
| 味覚 | フルーティーでフローラルな香りと、甘く後味に微かな酸味 |
| 用途例 | カクテル、スムージー、紅茶、料理、デザート |



What's 「ふじりんごとは」

ふじりんごは、レッド・デリシャスとアメリカ原産のバージニア・ローズ・ジャネットを自然交配し1930年代に青森県の藤崎町で開発され、長い試行錯誤を経て1960年代に日本市場に登場しました。現在は日本、中国、アメリカ、オーストラリアで栽培される世界的に人気の品種となっています。またふじりんごのような赤いりんごは、酸味を抑えた親しみやすい味わいと健康的なイメージに加えて、アルコールやノンアルコールのドリンクに幅広く使える高い機能性を備え、アジアで飲料におけるトップフレーバーカテゴリーになっています。

Point! 「五感を満たす高品質」

食品や飲料におけるアジアの消費者の関心は、味わいだけでなく食感や香りにも及び、ふじりんごはそうしたニーズを満たす品種として注目を集めています。その滑らかできめ細かい果肉を使用したモナン フジリンゴ・フルーツミックスは、フルーティー&フローラルな香りも魅力的で料理のソースとしてもお使いいただけます。



▶ モナン フジリンゴ・フルーツミックス
の無料サンプル(50ml)は
こちらから

モナン フジリンゴ・フルーツミックスに合うフレーバー



シロップ

Syrup

ラベンダー・シロップ
シナモン・シロップ
キンモクセイ・シロップ



フルーツミックス

Fruit Mix

パッションフルーツ・フルーツミックス
ピーチ・フルーツミックス
ユズ・フルーツミックス



ソース

Sauce

ラテリスト
キャラメル・ソース

モナン フジリンゴ・フルーツミックスの基本の使い方

BASIC USAGE

《ソーダ割りの作り方》



1. 氷の入ったグラスにすべての材料を入れてよくかき混ぜる。
2. レモン、ミントなどをトッピングする。

《アイ斯拉テの作り方》



1. 氷の入ったグラスにすべての材料を入れて軽くかき混ぜる。
2. ドライアップル、シナモンスティックなどをトッピングする。

《スムージーの作り方》



1. ブレンダーにすべての材料を入れて攪拌する。
2. ミント、ドライレモンなどをトッピングする。

《ホットティーの作り方》



1. フルーツミックスを耐熱カップに入れて紅茶を注ぐ。
2. シナモンスティック、リンゴなどをトッピングする。

Non alcohol

リンゴの ミントフラッペ

Apple Mint Frappe



モナン フジリンゴ・フルーツミックス	15ml
モナン ノンデイリー(プレーン)・フラッペベース	30g
水	90ml
氷	150g
ソーダ	30ml
ミントの葉	3~5枚

〈作り方〉

1. ブレンダーにソーダ以外の材料を入れて攪拌する。
2. グラスに注ぎソーダを入れる。
3. お好みでミント、フルーツをトッピングする。

Alcohol

ゴールデンアップル ハイボール

Golden Apple Highball

モナン フジリンゴ・フルーツミックス	15ml
モナン メイプルフレーバー・シロップ	10ml
ウイスキー	45ml
ソーダ	120ml

〈作り方〉

1. すべての材料を氷を詰めたグラスに入れて混ぜ合わせる。
2. お好みでカットしたリンゴ、ミントなどをトッピングする。



Non alcohol

赤リンゴの ノンアルコールサングリア

Red Apple Nonalcohol Sangria

モナン フジリンゴ・フルーツミックス	15ml
モナン サングリア・シロップ	10ml
ジンジャーエール	160ml

〈作り方〉

1. すべての材料をグラスに入れて混ぜ合わせる。
2. お好みでレモンピールをトッピングする。



Alcohol

ヘビー・ ジャックローズ

Heavy Jackrose

モナン フジリンゴ・フルーツミックス …… 15ml
モナン グレナディン・シロップ …… 10ml
カルヴァドス …… 50ml
ライムジュース …… 15ml

〈作り方〉

1. すべての材料をシェークし
冷やしたカクテルグラスに注ぐ。
2. お好みでカットしたリンゴ、
ミントなどをトッピングする。



Non alcohol

アップル オーツ ミルクラテ

Apple Oat Milk Latte

モナン フジリンゴ・フルーツミックス …… 15ml
エスプレッソ …… 30ml
オーツミルク …… 120ml

〈作り方〉

1. グラスに氷を詰めてフルーツミックスとオーツミルクを混ぜ合わせる。
2. エスプレッソを静かに注ぐ。

Alcohol

ビッグアップル レモネード

Big Apple Lemonade

モナン フジリンゴ・フルーツミックス …… 15ml
モナン レモン・シロップ …… 10ml
ウォッカ …… 45ml
ソーダ …… 12ml

〈作り方〉

1. すべての材料を氷を詰めた
グラスに入れて混ぜ合わせる。
2. お好みでカットしたリンゴ、ミントをトッピングする。



Check!

他のレシピも
掲載中!
詳しくはこちら



ミルクに代わる注目の選択肢 PLANT MILK [プラントミルク]



SOY OAT RICE ALMOND...

自分の体質にあった食品を選ぶ健康意識の高まりや、植物性の食品を積極的に摂取する方のニーズに応えるのが植物生まれのプラントミルク。最近ではプラントミルクにカスタマイズできるお店が増えています。コーヒーの香りやほろ苦さともマッチし、さらにはコーヒー以外の飲み物に合わせるシーンも増えており、使い方のバリエーションが広がっています。



プラントミルクのラインナップ



豆乳(ソイミルク)

豆乳は粘性やプロテイン(たんぱく質)と脂質の配合が牛乳に近く、カルシウムとカリウムも豊富。ライトなテクスチャーとマイルドな味わいが特徴で、牛乳ベースの食品の味わいを変えることなく置き換えられます。パンケーキの材料やコーヒーにも幅広く使え、スムージーに入れると豆乳のほのかな甘みを感じられ満足度が高まります。



オーツミルク

オーツ麦に水を混ぜたものを濾して作り、食物繊維やプロテインのほか、心臓病リスクの減少に関係があるといわれているビタミンBを多く含みます。ナッツアレルギーや飽和脂肪酸をカットしたい方にも喜ばれる選択肢となり、ミルクシェイクや運動時に飲むプロテインシェイクといった重めのドリンクにもぴったりです。



ライスマルク

玄米と湯、でんぷんとシロップで作るライスマルクは、ミルクの代替品の中でアレルギーの心配が最も少ないといわれています。ビタミンB、カルシウム、炭水化物を含み、肌や骨だけではなくエネルギー代謝や消化にもよい健康食品。甘みがあるのでデザートのカッキーやマフィンによく使われますが、そのまま飲んでもおいしく味わえます。



アーモンドミルク

アーモンドと水を混ぜたものを濾して作るアーモンドミルクは、ナッツの香ばしさとクリーミーなテクスチャーが特徴。ビタミン、マグネシウム、鉄分、プロテインを多く含みます。アイスクリームやオーバーナイトオーツ、スムージー、プリンなどに使えるオールラウンダーなミルクで、ほかのナッツフレーバーともマッチしピーナッツバターを使うレシピによく登場します。

プラントミルクを使ったおすすめレシピ

SOY MILK



ソイ スムージー ボウル

Soy Smoothie Bowl

- ・モナン ストロベリー・フルーツミックス …… 15ml
- ・モナン バニラフラッペ・ベース …… 30g
- ・豆乳 …… 150ml
- ・氷 …… 150g(カップ1杯分)

1. ブレンダーにすべての材料を入れて攪拌する。
2. グラスに注ぎ、ココナッツやナッツ、フレッシュフルーツを飾る。

フルーティー グラノーラ カップ

Fruity Granola Cup

- ・モナン ブルーベリー・フルーツミックス …… 15ml
- ・モナン ヨーグルトフラッペ・ベース …… 30g
- ・オーツミルク …… 120ml
- ・氷 …… 150g(カップ1杯分)

1. ブレンダーにすべての材料を入れて攪拌する。
2. ジャーやガラスの器に盛りつけ、ベリーとグラノーラをトッピングする。



OAT MILK

MONIN TREND

RICE MILK



ライス ミルク チャイ ラテ

Rice Milk Chai Latte

- ・モナン チャイティー・シロップ …… 15ml
- ・ライスミルク …… 120ml
- ・エスプレッソ …… 30ml

1. 氷を入れたグラスにシロップを入れる。
2. ライスミルクをグラスに注ぎ、エスプレッソを加える。

クリーミー トロピカル スムージー

Creamy Tropical Smoothie

- ・モナン パッションフルーツ・フルーツミックス …… 15ml
- ・モナン ヨーグルトフラッペ・ベース …… 30g
- ・オレンジジュース …… 60ml
- ・アーモンドミルク …… 60ml
- ・氷 …… 150g(カップ1杯分)

1. ブレンダーにすべての材料を入れて滑らかになるまで攪拌する。
2. グラスに注ぎ、ハーブなどを飾る。



ALMOND MILK



Sustainability

サステナビリティ特集

SDGsによって浸透してきた、持続可能な社会を目指す「サステナビリティ」という概念。

ビバレッジにできるアクションを考え、果物の皮や抽出したコーヒーの豆カスを再利用し、おいしさと食品の廃棄問題の改善を両立するレシピをご紹介します。メニューの幅も広がります。



Non alcohol

皮まで丸ごと!

レモネードフローズン

- | | |
|----------------------------|------|
| ・ モナン マルガリータミックス・シロップ | 15ml |
| ・ モナン ノンデイリー(プレーン)・フラッペベース | 30g |
| ・ 皮付きレモン | 半玉 |
| ・ 水 | 80ml |
| ・ 氷 | 120g |
| ・ ソーダ | 80ml |

1. ブレンダーにソーダ以外の材料を入れて攪拌する。
2. グラスに注ぎソーダでアップする。





Alcohol

オレンジット・ カフェマティーニ

- ・モナン ダークチョコレート・ソース …………… 15ml
- ・コアントロー ノワール …………… 40ml
- ・抽出した後の豆カス …………… 20g
- ・クリーム …………… 10ml



1. すべての材料をシェーカーに入れてシェークする。
2. ストレーナーで濾し、グラスに注ぎオレンジット※を添える。
※オレンジの皮をオープンで水気がなくなるまで焼き、
チョコレートソースをつけて冷やし囲める。



Alcohol

スイカとバジルの フローズンジントニック

- ・モナン ノンデイリー(プレーン)・フラッペベース …… 30g
- ・スイカの皮 …………… 1/12切れ
- ・バジル …………… 1~2枚
- ・ドライジン …………… 45ml
- ・氷 …………… 120g
- ・トニックウォーター …………… 90ml

1. ブレンダーにトニックウォーター以外の材料を入れて攪拌する。
※ブレンダーが回りにくい場合はトニックウォーターを入れる。
2. グラスに注ぎトニックウォーターでフルアップし、
カットスイカを添える。



Beverage Innovation Director Interview

個性豊かなレシピを考案し、モナン製品の魅力を発信するビバレッジ開発者。
日本とフランスで活躍するふたりの開発者をクローズアップ!

Ezoe Kenichi / Japan

江副 謙一

Profile

日本のビバレッジ
イノベーションディレクター。
オーセンティックバーのバーテンダー、
フレアバーテンダーを経て現職に。
「お客様のどんなニーズにも応える」
フレキシビリティが持ち味。



Q.1 | 現在の仕事を教えてください。

入社4年目を迎え、現在はビバレッジイノベーションディレクター(BID)をしています。BIDはマーケティングと営業両方の目線から、市場動向を見ながらモナン製品の販売促進につながるレシピ開発やイベントを行うのが仕事です。前職のバーテンダー時代はカクテルを求めてお店に来るお客様をもてなすのが仕事でしたが、現在はカフェ、バー、居酒屋、レストランなどさまざまな業態のお客様を相手に、異なるニーズに応じたアプローチができることに面白さを感じています。

Q.3 | BIDとしての江副さんの強みとは?

私は自分の個性を発信するよりもお客様の色に染まり、求められるものを形にしていこうタイプだと思っており、自分が前に出るより、アイデアに困っているお客様にヒントを提案し裏方としてサポートするのが性に合っているようです。新しいフレーバーが発売されたときには、創作意欲を刺激されて奇抜なレシピを提案したくなりますが、まずはその商品をお客様に受け入れてもらうのがBIDの役目。そのため味の想像がしやすく、なおかつ作りやすいレシピを提案するのが私のモットー。常にお客様目線を忘れずにいたいです。

Q.2 | 仕事の楽しさと苦労は?

やはり幅広い業態に携われるのは醍醐味のひとつで、時には人気アニメや著名人とコラボレーションしたレシピ提案することもあり刺激的です。何が大変かと聞かれたら「誰でも簡単に作れて、おいしく仕上がること」を条件に、バリエーション豊かなレシピを提供し続けることでしょうか。お店にある割材とモナンシロップを合わせるだけだとバリエーションが限られるため、厨房にある食材や調味料等を加えてお店の負担にならない範囲で最善の提案をしています。常にお客様からジャッジされる仕事であり、コンペティションに出ているような緊張感を楽しんでいます。

Q.4 | レシピのインスピレーションの源は?

多くの方が日常的に利用されているコンビニの商品は気にかけて見えています。お菓子やフード類もチェックし、珍しい商品やよく使われているフレーバーがあれば意識してドリンク開発に生かしています。最近ではタピオカが人気でしたが、こうした長期的なブームは稀で、移り変わりの早い今のトレンドの変化にもモナンの強みである多彩なフレーバーを生かし対応したいと思っています。またお客様にわかりやすく印象的に商品の特徴をプレゼンテーションするために、雑誌などのキャッチーな表現を参考に伝える力を磨いています。

Q.5 | 好きなモナンシロップを教えてください。

私の一押しはサングリア・シロップです。シナモン、ベリー、レモンなどが奥深い味わいを醸し出し、赤ワインにこのシロップとフルーツを加えれば本格的な自家製サングリアとして提供でき、栓を開けた赤ワインを無駄なく使い切れます。ソーダ割りにすればおしゃれなノンアルコールドリンクを簡単に作れて1本あればメニューの幅が広がりますよ。サングリア・シロップに限らず、バーテンダーやバリスタのいる店舗からカジュアルな居酒屋まで、作り手の技術に合わせて何通りもの使い方ができるのがモナン製品の魅力。オペレーションのスピードアップもサポートします。



Favorite
flavor

モナン
サングリア・シロップ

700ml

【モナン サングリア・シロップを使ったおすすめレシピ】

Non alcohol



パプリカ・クーラー

Papurika Cooler

モナン サングリア・シロップ … 20ml
パプリカウォーター … 40ml
ジンジャーエール … 120ml
カットライム … 1/8個

〈パプリカウォーターの仕込み〉

ミネラルウォーター120mlと赤パプリカ60gをブレンダーで攪拌し濾しておく。

〈作り方〉

グラスにサングリア・シロップ、パプリカウォーターを注ぎカットライムを絞る。氷を入れてジンジャーエールを注ぐ。カットパプリカ、ミントの葉を飾る。

Alcohol



うめえ珈琲

UMEEEE Coffee

モナン サングリア・シロップ … 20ml
バルサミコピネガー … 10ml
エスプレッソ … 30ml
梅酒 … 30ml

〈作り方〉

氷が入ったシェーカーにすべての材料を入れてシェイクする。カクテルグラスに注ぐ。

Non alcohol



ルイボス ティーグリア

Rooibos Teagria

モナン サングリア・シロップ … 20ml
ルイボスティー … 160ml

〈作り方〉

氷が入ったグラスにすべての材料を入れて混ぜる。お好みでベリーミックス、シナモンスティック、ローズマリーを飾る。

Raphaël Duron / France

ラファエル デュロン

Profile

フランスのビバレッジイノベーションディレクター。以前の仕事は、夏場には南フランスのリゾート地フレンチ・リヴィエラの高級ホテルで、冬場はフレンチアルプスのスキーリゾートにてバーテンダー兼バーマネージャーを担当。



Q.1 | 現在の仕事を教えてください。

モナンの故郷、フランスのブルージュにある本場で、7年前からビバレッジイノベーションディレクターとして働いています。モナスタジオの運営に携わり、研究開発チームと一緒にヨーロッパ、中東、アフリカで展開する新フレーバーを開発し、トレンドや市場の需要に応じて新製品のレシピを提供しています。またフランスやヨーロッパ各地から訪れるフード&ビバレッジビジネスのお客様をお迎えし、モナン製品の説明や、さまざまなドリンクを作るためのトレーニングを行うのも私の役割です。

Q.3 | レシピのインスピレーションの源は？

インスピレーションの源泉はさまざまです。あるフレーバーが組み合わせのアイデアを与えてくれることもあれば、最初に色を決めて作ることもあります。もちろん最高の食材を使い、味わいを損なわないように工夫しています。旅行の思い出、映画や歌、何気ない瞬間に感じたことをヒントにカクテルを通して物語を作ることも好きです。そして、味わいだけでなく視覚的要素もお客様が一口目に感じる体験の一部と考え、色、グラス、材料、ガーニッシュなどのバランスを大切にしています。

Q.2 | この仕事に喜びを感じる時は？

私はブルージュで生まれ、モナンシロップと共に育ちました。フランスの家庭ではグレナディンやミントシロップを冷水で割って飲むことが多く、私が初めて作ったシグネチャーカクテルはモナンを使った一杯でした。私にとってモナンで働くことは常に目標であり、それが叶ったこと自体が喜びです。これまでに多くの素晴らしい経験に恵まれ、例えば展示会や市場訪問でヨーロッパをはじめカメルーンやマダガスカルを訪ねたり、パリのカクテルバーで著名なバーテンダーAlex Kratena氏を迎えてゲストバーテンディングをしたり。モナンカップの運営に携わった経験も刺激的で、毎日違った感動を味わっています。

Q.4 | フランスでのドリンクのトレンドは？

若い世代の飲酒量の減少を受けて、最近では低・ノンアルコールカテゴリーが充実しています。彼らは、アルコール量は減らしたいけれど味に妥協したくない傾向が強く、オリジナル性が高く味わい豊かで、視覚的にも楽しめる複雑なドリンクを求めています。そこで注目されているのが、ローズマリー、キュウリ、バジル、ローズ、ハイビスカス、エルダーフラワーといった植物や花のフレーバー。低アルコールカクテルやワインベースのスプリッツァーなどのレシピに多く使われています。

Q.5 | 好きなモナンシロップを教えてください。

自然や野菜といったトレンドにもマッチするキューカンバー・シロップです。アイ스티ーやレモネードに合わせれば爽やかで洗練された野菜の風味を表現でき、ホワイトベルモットやトニックなどを使った低アルコールドリンクとの相性も抜群。ミント、バジル、ローズマリーをはじめ香りのあるハーブと合わせれば植物のフィリングを強調できます。またフルーティーな素材であれば、キウイ、柑橘類、エルダーフラワーとよく合います。モナンは新しいフレーバーの開発に情熱を注ぎ、ワクワクする製品やドリンクのソリューションをお届けしています。創造性を発揮するのはあなた次第!あなたの情熱をドリンクで伝えてください!



Favorite
flavor

モナン
キューカンバー・
シロップ

700ml

モナン キューカンバー・シロップを使ったおすすめレシピ

Non alcohol



ティム ザジキ

Tim' Tziki

モナンキューカンバー・シロップ … 20ml
 シードリップガーデン108 …… 50ml
 ライスミルク …………… 30ml
 レモン果汁 …………… 15ml
 パクチー …………… 3束
 トニックウォーター …………… 100ml
 ギリシャヨーグルト …………… 2tsp
 Timur berry seed(ネパールのコンショウ) … 15粒
 ※花山椒、山椒でもOK

〈作り方〉

Timur berry seedをすり潰し、すべての材料と一緒に氷の入ったシェーカーに入れる。ハードシェイクしたらダブルストレインし、クラッシュアイスを入れたグラスに注ぐ。スライスしたキュウリ、パクチーの葉、すり潰したTimur berry seedを飾る。

Alcohol



ガーデン パーティー

Garden Party

モナンキューカンバー・シロップ … 20ml
 モナンエルダーフラワー・シロップ … 10ml
 ジン …………… 40ml
 ライム果汁 …………… 10ml
 トニックウォーター …………… 100ml

〈作り方〉

氷の入ったグラスに、トニックウォーター以外の材料を入れてよく混ぜる。トニックウォーターを優しく注ぎ入れる。キューカンバーリボン(キュウリを縦にスライスしたもの)、ライム、ミントを飾る。

Non alcohol



キューカンバー & タイム グリーンティー

Cucumber & Thyme
Green Tea

モナンキューカンバー・シロップ … 20ml
 水出し緑茶 …………… 150ml
 ライム果汁 …………… 10ml

〈作り方〉

緑茶を8時間水に浸ける。氷の入ったシェーカーにすべての材料を入れる。シェイクしたらダブルストレインし、氷を入れたグラスに注ぐ。スライスしたキュウリとタイムを飾る。

モナンと共に季節を遊ぶ

MONIN SEASONAL CALENDAR

【Autumn-Spring】

これからの季節は
イベントが目白押し！
大切な人との心弾む
ひとときを素敵に演出する、
華やかで季節感あふれる
モナン製品をクローズアップ。

check : 各シーズンに掲載されているQRコードからおすすめレシピの詳細がご覧いただけます。

AUTUMN - WINTER

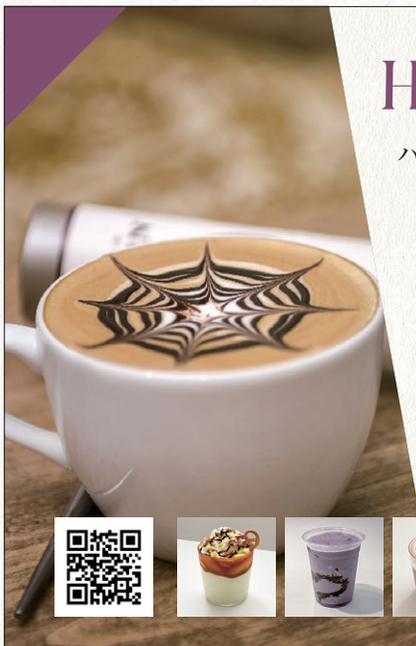
HALLOWEEN

ハロウィン

この時季は秋を感じる栗を使った
ローステッドチェスナッツ・シロップ
や、ハロウィンカラーの紫、緑、黒を
表現できるシロップ&ソースがおすすめ。
ブルーベリー・フルーツミックスで紫、
グリーンアップル・フルーツミックスで
緑を、ラテの上にキャラメル&ココア
ソースで蜘蛛の巣を描けばハロウィンの
ワンシーンをグラスの中に表現できます。



FLAVOR 左から ブルーベリー・フルーツミックス、
グリーンアップル・フルーツミックス、ローステッドチェス
ナッツ・シロップ、ラティスト ココア・ソース



CHRISTMAS & HOLIDAY

クリスマス & ホリデー

子どもから大人まで大好きなクリ
スマスシーズンは、定番カラーの赤、白、
緑のドリンクが大人気。クリーミーな
ホワイトチョコレート・ソース、クランベ
リー・シロップやフジリンゴ・フルーツ
ミックスはデザートにも使え、ほかにも
ラテにジンジャーブレッド・シロップを
加えれば冬らしい一杯に！



FLAVOR 左から ホワイトチョコレート・ソース、
フジリンゴ・フルーツミックス、ジンジャーブレッド・
シロップ、クランベリー・シロップ



VALENTINE'S DAY

バレンタインデー

ほろ苦いダークチョコレート・ソースでコク深い大人のチョコレートドリンクを簡単に作れます。そこにストロベリーやラズベリーのフルーツミックスで彩りと酸味をプラス。これらのフルーツミックスはチョコレート菓子のフィリングやトッピングにも活躍します。花束をイメージするなら、ローズ・シロップを使ったドリンクがバレンタインの盛り上げ役に。



FLAVOR 左から ダークチョコレート・ソース、
ストロベリー・フルーツミックス、
ラズベリー・フルーツミックス、ローズ・シロップ



SPRING

春

温かい陽射しを浴びるだけでウキウキする春は、パステルカラーのドリンクや花&新緑をイメージしたフレーバーがおすすめ。果肉入りのオレンジ・フルーツミックスは爽やかな味わいと、元気の出る色合いが魅力。可憐な花を表現したいときはさくらやラベンダーのシロップを、植物の緑を連想させるグリーンアップル・シロップはジュシーなフレーバーが人気です。



FLAVOR 左から オレンジ・フルーツミックス、
ラベンダー・シロップ、さくら・シロップ、
グリーンアップル・シロップ



▶ 無料サンプル申込み QRコードから無料で50mlサンプルをお申込みいただけます。

モナン公式
Instagramをチェック!



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 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305 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