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

2022 Spring Summer Vol.33

New!

PURPLE SWEET POTATO SYRUP 700ml

パープルスイートポテト(紫イモ)・シロップ

紫イモのまろやかな甘さをストレートに味わえ、
ミルクやアルコールとも好相性。
深い紫色はインパクトがあり、
視覚でも楽しめるドリンクが簡単に作れます。

色調	濃い紫色
味覚	紫イモを蒸したようなリッチでクリーミーな味と香り
用途例	ミルクティー、タピオカドリンク、スムージー、ラテ、デザートなど

Check 濃厚な甘さと色彩美で魅了する「紫イモ」

色味が濃くて甘味の強い紫イモは、でんぷん質が少なくサイズは小さめ。山イモと間違われやすいですが、アサガオ科に属する根菜類です。蒸す、焼く以外にもさまざまな調理法で食されるほか、特にアジアではカフェラテ、タピオカミルクティー、スムージーなどに多く使われ、紫の色彩美も手伝ってドリンクに活用される機会はますます増えそうです。

パープルスイートポテト(紫イモ)・シロップは、スーパーフードとして注目されている「紫イモ」にインスピレーションを得て開発されました。リッチでクリーミー、まるでワインのように豊かな味わいを手軽にお楽しみいただけます。

モナン パープルスイートポテト(紫イモ)・シロップに合うフレーバー

シロップ
Syrup
シナモン・シロップ
バニラ・シロップ
チーズケーキ・シロップ

フルーツミックス
Fruit Mix
バナナ・フルーツミックス
ラズベリー・フルーツミックス
オレンジ・フルーツミックス

フラッペベース
Frappe Base
バニラ・
フラッペベース

モナン パープルスイートポテト(紫イモ)・シロップの基本の使い方

BASIC USAGE

ソーダ割りの作り方

- 160ml 炭酸水
- 20ml パープルスイートポテト(紫イモ)・シロップ

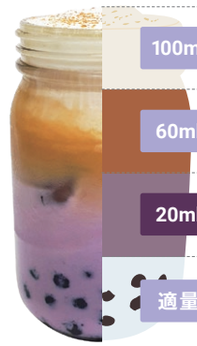
1. 氷の入ったグラスにすべての材料を入れてよくかき混ぜる。
2. お好みでミントなどをトッピングする。

アイスラテの作り方

- 60ml コーヒー
- 100ml ミルク
- 20ml パープルスイートポテト(紫イモ)・シロップ

1. 氷の入ったグラスにシロップとミルクを入れてかき混ぜる。
2. コーヒーを注ぐ。

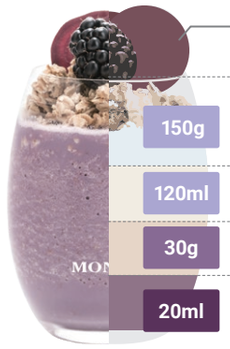
ミルクティーの作り方



- 100ml ミルク
- 60ml 紅茶
- 20ml パープルスイートポテト(紫イモ)・シロップ
- 適量 タピオカ・氷

1. 氷の入ったグラスにシロップ、ミルク、タピオカを入れてかき混ぜる。
2. 紅茶を注ぐ。

スムージーの作り方



- 紫イモチップ、シリアルなど
- 150g 氷
- 120ml ミルク
- 30g ノンデイリー(プレーン)・フラッペベース
- 20ml パープルスイートポテト(紫イモ)・シロップ

1. ブレンダーにすべての材料を入れ、撹拌する。
2. グラスに注ぎ、トッピングを飾る。

Monin Royal Milk Tea
モナン ロイヤルミルクティー Non alcohol

紫イモと紅茶はとても相性の良い組み合わせ。
さらにシナモン・シロップを加えて香りにも癒される一杯に
仕上げ、一息つきたいティータイムにぴったりです。

- モナン パープルスイートポテト(紫イモ)・シロップ …… 10ml
- モナン シナモン・シロップ …… 10ml
- ミルクティー …… 160ml

〈作り方〉
1. カップにシロップを入れる。
2. ミルクティーを注ぐ。

Purple Oat Latte
パープル オーツ ラテ Non alcohol

紫イモの甘さと共にオーツミルクの香ばしさが広がります。
ミルクよりサラッとした軽い飲み心地で、
気持ちがほぐれる優しいパステルカラーも印象的。

- モナン パープルスイートポテト(紫イモ)・シロップ …… 15ml
- エスプレッソ …… 30ml
- オーツミルク …… 120ml
- 氷 …… 適量

〈作り方〉
1. グラスにシロップと氷を入れる。
2. オーツミルクを注ぎ、かき混ぜる。
3. エスプレッソをゆっくり注ぐ。

Purple Potato Frappe
むらさきいもフラッペ Non alcohol

紫イモに負けない濃厚なバナナ・フルーツミックスを
合わせた、豊かな甘さを楽しめるドリンク。甘いドリンクも
フラッペにするとしつこくなく、爽やかに飲み干せます。

- モナン パープルスイートポテト(紫イモ)・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
- モナン バナナ・フルーツミックス …… 15ml
- ミルク …… 120ml
- 氷 …… 150g

〈作り方〉
1. ブレンダーにすべての材料を入れて約30秒攪拌する。
2. カップに注ぎお好みでホイップクリーム、紫イモチップス
   またはパウダーをトッピングする。

Purple Mojito
パープル モヒート Alcohol

まず“紫のモヒート”というだけで新鮮!
紫イモの甘さの後に爽やかなミントが香り立ち後味さっぱり。
ラムに合わせても負けない紫イモの存在感が際立ちます。

- モナン パープルスイートポテト(紫イモ)・シロップ …… 10ml
- モナン モヒートミント・シロップ …… 10ml
- ラム …… 40ml
- ソーダ …… 120ml
- カットライム …… 1/8個

〈作り方〉
1. グラスにソーダ以外の材料を入れる。
2. 氷を入れてソーダを注ぐ。

Sweet Toddy
スイート・トディ Alcohol

2種類のイモを掛け合わせ、ワイルドな芋焼酎が
紫イモによってまろやかに変化。芋焼酎が苦手でも
飲みやすく、吸い込まれそうな深い紫色にも魅了されます。

- モナン パープルスイートポテト(紫イモ)・シロップ …… 15ml
- 芋焼酎 …… 30ml
- ホットウォーター …… 120ml

〈作り方〉
1. 耐熱カップにすべての材料を入れる。
2. お好みで干しイモをトッピングする。

Caro Sunrise
カロ・サンライズ Alcohol

爽やかなシトラス系の味わいに、
濃厚な紫イモの甘さで深みをプラス。
定番のテキーラサンライズがひと味違うカクテルに
生まれ変わり、味覚と視覚に新鮮な感動を与えます。

- モナン パープルスイートポテト(紫イモ)・シロップ …… 10ml
- モナン マルガリータミックス・シロップ …… 10ml
- テキーラ …… 40ml
- オレンジジュース …… 120ml

〈作り方〉
1. グラスにシロップ、テキーラを入れる。
2. 氷を入れてオレンジジュースを注ぐ。

MONIN TREND

古き良きを新しく
進化をつづける「緑茶」

「おいしさ」で選ぶ時代

古来、日本人に愛されてきた緑茶はペットボトルで手軽に飲めるようになり、最近では若い世代も日常的に愛飲しています。緑茶と一言でいっても茶葉の栽培方法や加工法によって種類がわかれ、例えば日光に当てて育てる煎茶は程良い渋味と共にすっきりと味わえ、一方の日光を遮って栽培する玉露に際立つのは甘味とコク。また抹茶は玉露のように日光を遮る覆いをして育てた茶葉を使い、蒸して乾燥させてから石臼で挽き深みがありまろやか。茶葉による味の違いを知った消費者はペットボトルの緑茶も「おいしさ」で選ぶようになり、メーカー側は多様な嗜好に応えようと濃い、甘い、抹茶入りといった差別化を図り、本格志向に応える商品の開発に力を入れています。

また緑茶は栄養の宝庫でもあり、低カロリーで低糖質という一面も健康志向の高まりにマッチしトレンドを後押ししています。緑茶に含まれる栄養素には抗酸化作用のあるカテキン、リラックス効果をもたらすテアニン、疲労感を取り除くカフェインなどがあり、これらの栄養素は緑茶の渋味、旨味、苦味を形成するうえでも重要な役割を果たしています。健康意識が高い人も罪悪感なくゴクゴク飲めるのは緑茶ならではの魅力といえるでしょう。

アレンジをきかせて感動を提供

最近はコーヒーカクテルが話題になっていますが、緑茶を使ったカクテルやモクテルからも目が離せません。緑茶の上品な味わいはミルク、フルーツ、アルコールともマッチし、飲料メーカーやコーヒーチェーンがこぞって販売した抹茶ラテは大ヒットを記録しました。普段の食事に合わせやすく、日常的に飲まれている緑茶をアレンジしたバリエーションドリンクは消費者にすんなりと受け入れられ、また甘味を加えて飲みやすくすることで外国人の味覚を魅了し今や国境を越えて愛されています。カフェやバーで緑茶のバリエーションドリンクを提供し、緑茶のおいしさを知っている消費者に新たな感動を届けることは飲食店に対する関心度アップにつながるはずです。次ページのレシピを参考にしてドリンクメニューのアイデアを膨らませてください。

緑茶を使ったおすすめレシピ

Non alcohol

緑茶ブリュレ フラッペ

Green Tea Brulee Frappe

モナン クレームブリュレ・シロップ …… **30ml**
ミルク …… 120ml
モナン バニラ・フラッペベース …… **20g**
氷 …… 180g
緑茶（濃いめ） …… **30ml**
ホイップクリーム、ラティストキャラメル、アーモンドクランチ

〈作り方〉
1. グラスに緑茶を注ぐ。
2. ブレンダーに残りの材料を入れて撹拌し、グラスに注ぐ。
3. ホイップクリーム、ラティストキャラメル、アーモンドクランチをトッピングする。

Non alcohol

キウイ グリーンティーソーダ

Kiwi Green Tea Soda

モナン キウイ・シロップ …… **20ml**
緑茶（濃いめ） …… **80ml**
ソーダ …… 80ml
レモンスライス、ローズマリー

〈作り方〉
1. 氷を入れたグラスにシロップ、緑茶を注ぐ。
2. ソーダを注ぎ、軽くステアする。
3. レモンスライス、ローズマリーを添える。

Non alcohol

バナナ緑茶ラテ

Banana Green Tea Latte

モナン バナナ・フルーツミックス …… **15ml**
ミルク …… 80ml
緑茶（濃いめ） …… **80ml**
バナナチップス

〈作り方〉
1. グラスにフルーツミックス、ミルクを注ぎミルクフォーマーで撹拌する。
2. 氷を加えて緑茶を注ぐ。
3. バナナチップスをトッピングする。

Alcohol

緑茶モヒート

Green Tea Mojito

モナン モヒートミント・シロップ …… **15ml**
ホワイトラム …… 40ml
緑茶（濃いめ） …… **60ml**
ソーダ …… 100ml
ライム …… 1/4個
ミント、穂紫蘇

〈作り方〉
1. グラスにカットしたライム、ミント、ホワイトラム、シロップを入れて ペストルで軽く潰す。
2. クラッシュアイスを入れてソーダを注ぎよく混ぜる。
3. 緑茶を注ぎ穂紫蘇を添える。

Sustainability

サステナビリティ特集 Vol.2

今まで廃棄していた果物の皮や、
開栓して時間が経ったシャンパンも
アイデア次第で魅力的なドリンクに生まれ変わります。
環境に配慮しながらおいしさとワクワクにこだわった
サステナブルレシピをご提案！

Non alcohol

モナン デトックス

Monin Detox

・水または炭酸水 …… 950ml
・モナン モヒートミント・シロップ …… 30ml
・モナン グリーンアップル・シロップ …… 30ml
・使わなくなったフルーツの皮、ハーブなど …… 適量

〈作り方〉

1. 大きめの容器に水または炭酸水、シロップを入れる。
2. フルーツの皮やハーブなどを加えて、
   1時間以上冷蔵庫に入れて漬け込む。
3. 味見をしながらシロップの量を調整する。

Non alcohol

バナナ・ジンジャー フラッペ

Banana Ginger Frappe

・モナン バナナ・フルーツミックス …… 15ml
・モナン バニラ・フラッペベース …… 30g
・ジンジャーエール※ …… 120ml
・ライム（皮ごと） …… 1/8カット
・氷 …… 150g
※開栓して炭酸が抜けたものも利用可能

〈作り方〉

1. ブレンダーにすべての材料を入れて撹拌する。
2. グラスに注ぎピンクペッパー、カットバナナなどを添える。

Alcohol

カフェ・シャンパン フローズン

Café Champagne Frozen

・モナン オレンジ・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
・エスプレッソ …… 30ml
・シャンパン または スパークリングワイン※ …… 90ml
・オレンジピール …… 10g
・氷 …… 150g
※開栓して時間が経ったものも利用可能

〈作り方〉

1. ブレンダーにすべての材料を入れて撹拌する。
2. グラスに注ぎオレンジピールを添える。

もっと大胆に、創造性が花開く
THE LOW-ABV DRINK
～低アルコールドリンク～

健康的で料理とも合う、可能性を秘めたドリンク

最近は「節制」がキーワードになっていますが、その流れで**LOW-ABV DRINK(低アルコールドリンク)**が新たな選択肢として注目を集めています。**トレンドの中心は若い世代の消費者**で、健康志向の高まりや昼間の飲酒の手軽な入り口になるなど流行の理由はいくつか考えられます。
また悪酔いの心配をせずカクテルの味を存分に堪能でき、料理の味を邪魔しないことも魅力です。

LOW-ABV DRINKは**アルコール度数0.05%～1.2%**で「**セッション**」とも呼ばれ、スピリッツをいくつも使って複雑にするのではなく、**食前酒に補完的な味を組み合わせるレシピが主流**です。シェリーやベルモットのような伝統ある食前酒の使用量が増えている背景にLOW-ABV DRINKの流行があるのは間違いないでしょう。ほかにビター系などのリキュールもよく使われています。

LOW-ABV DRINKの真価を発揮させるには、ミクソロジストやバーテンダーの力量が重要であり、**言い換えれば彼らが持つ創造性を磨く絶好の機会**と言えます。**コリアンダーやユズ、ペッパー**といった素材を使った大胆なクリエーションも可能であり、こうした需要の高まりはイノベーションと創意工夫を奨励し、**型破りな職人技を認めるビバレッジ業界の変革**を表しています。

RECIPE

おすすめの低アルコールドリンクレシピ

01 / ジャパニーズ アフェアー | JAPANESE AFFAIR

モナン ユズ・フルーツミックス …… **15ml**
ミントの葉 …… 4～5枚
レモン …… 2切れ
日本酒(スパークリング) …… 120ml

〈作り方〉
グラスにフルーツミックスと
レモン、氷を加える。
日本酒(スパークリング) を加え、
ガーニッシュを飾る。

02 / サングリア フロゼ | SANGRIA FROSÉ

モナン ホワイトグレープ・シロップ … **20ml**
ライムジュース …… 10ml
ロゼワイン …… 150ml
氷 …… 20g

〈作り方〉
ブレンダーにすべての材料を入れて
撹拌し、グラスに注ぐ。

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。
今回は日本と東南アジアで活躍するふたりに、開発者としての思いを聞きました。

Tomoya Shirai ／ Japan

白井 智也

Profile

ビバレッジイノベーションディレクター。
レストランのギャルソン、
バーテンダーを経験し
カクテルコンペティション
で入賞。
モナン入社後、
西日本エリアの
ビバレッジ開発を担当。

Q.1 ｜ ビバレッジ開発の魅力を教えてください。

この仕事の醍醐味は、約100種あるモナン製品と様々な素材を掛け合わせて自分なりにストーリーを作り、世界でひとつのドリンクを生み出すことです。まったく新しいものを創作したり、既存のドリンクをブラッシュアップしたりとお客様の期待に添うように挑戦心を持って仕事に望んでいます。しかしおいしいものを作っても、必ずしも市場で受け入れられるとは限らないので、常にアンテナを張って市場のニーズやトレンドを読みながら多くの人に愛される一杯を開発しています。

Q.2 ｜ レシピのインスピレーションの源は？

パティスリーでは商品の色彩や魅せ方などをチェックし、レストランでは料理に使われている素材をドリンクに活用できないか考えるのが習慣になっています。プライベートでお店に行ったときも無意識にやってしまいますね。特に参考になるのはシェフやパティシエの発想や技法です。味の組み合わせ方や素材のおいしさの引き出し方など、バーテンダー出身の私とは違った観点で考えられた構成バランス、デコレーションを観察し、"ドリンク"に留まらない様々な表現の方法を取り入れています。

Q.3 ｜ トレンドを取り入れるときのポイントは？

トレンドをそのまま取り入れるのではなく、味覚の地域性を意識し、発想の転換をして取り入れるようにしています。特に海外からのトレンドは、日本人の舌には受け入れにくいものもあり、アレンジが必要となってきます。例えば、苦味やスパイス感が強いものには、フルーツの甘さで中和させたり、空気を含ませてまろやかな味わいに変化させたりします。料理を作るときの発想と似ていますよね。ドリンクとして考えるのではなく、色んな角度から見ることが重要だと思います。また今年はゴールデンミルクがトレンドですが、東京に比べると関西での認知度はまだまだです。そこで関西の方に馴染みのあるミックスジュースにゴールデンミルクの要素であるターメリックを加えるなど、温故知新の精神で昔からあるものをベースにトレンド感のあるドリンクを生み出すこともあります。

Q.4 ｜ BIDに求められる素質とは？

ビバレッジイノベーションディレクター（BID）には、人がおいしいと感じる温度や、温度によって変化する風味の活かし方といった知識と情報が不可欠です。ただおいしいドリンクを提案するのではなく、なぜおいしいのか、なぜこのような作り方をするのか、意味と根拠を元に分析する必要があります。このようなデータを駆使しながらドリンクで感動を与えられる最高の一杯をお届けしていきます。

Q.5 ｜ 好きなモナン製品を教えてください。

お気に入りは、熟した果肉の味と豊かな香りを楽しめるウィリアムズペア（洋ナシ）・フルーツミックスです。使われているのはウィリアムズペアという品種で、甘味と酸味のバランスが良くどんな素材にも合わせやすいのが特徴。ミント、レモングラスといった爽快なハーブのほか、苦味、渋味とも相性が良く紅茶と合わせれば洋ナシの甘味が際立つ優雅な一杯に。またお肉を焼いたフライパンで白ワインを煮詰め、そこにこのフルーツミックスを加えれば本格的なソースが完成！ドリンクから料理まで幅広くお使いいただけます。

Favorite Flavor

モナン ウィリアムズペア（洋ナシ）・フルーツミックス
1L

モナン ウィリアムズペア（洋ナシ）・フルーツミックスを使ったおすすめレシピ

Non alcohol

グリーン アペタイザー
Green Appetizer

モナン ウィリアムズペア（洋ナシ）・フルーツミックス …… 25ml
コンブチャ …… 60ml
ライスミルク …… 50ml
枝豆 …… 20g
モナン ノンデイリー（プレーン）・フラッペベース …… 15g
氷 …… 160g
ピスタチオ、ケールパウダー、穂紫蘇

〈作り方〉
ブレンダーにすべての材料を入れて撹拌しグラスに注ぐ。
砕いたピスタチオ、ケールパウダーを振りかけて穂紫蘇を添える。

Non alcohol

ペア ハーバル
Pear Herbal

モナン ウィリアムズペア（洋ナシ）・フルーツミックス …… 15ml
モナン エルダーフラワー・シロップ …… 5ml
ライム果汁 …… 10ml
カモミールティー …… 120ml
レモンスライス、ライムスライス、ローズマリー、エディブルフラワー

〈作り方〉
グラスにレモンスライス、ライムスライス、ローズマリー、氷を入れる。
すべての材料をミキシンググラスに入れてステアし、グラスに注ぐ。
エディブルフラワーを添える。

Alcohol

ラ サンジェルマン
La Saint Germain

モナン ウィリアムズペア（洋ナシ）・フルーツミックス …… 15ml
シャルトリューズ・ヴェール …… 35ml
グレープフルーツジュース …… 30ml
ライム果汁 …… 10ml
卵白 …… 1個
グレープフルーツピール、ライムピール、ミント

〈作り方〉
シェーカーに卵白以外の材料を入れる。
氷を入れて、八分立てに泡立てた卵白を加えてシェークする。
グラスに注ぎグレープフルーツピール、ライムピールを絞り入れてミントを添える。

Beverage Innovation Director Interview

Jason Soon ／ Southeast Asia

ジェイソン・スーン

Profile

ビバレッジ・イノベーション・マネージャー。
7年前より東南アジア地域における
モナンの新商品開発などを担当。

Q.1 ｜ 現在の仕事にやりがいを感じるときは?

私は現在、モナンの既存製品に天然香料を取り入れるプロジェクトや、研究開発チームと新製品を開発する業務を行っています。モナンは私が創造性を発揮するにあたり大きな活躍の場を与えてくれました。1つの革新的なドリンクレシピの開発からコンセプトドリンクの提案まで幅広くです。レシピをデザインする以外にもフレーバーのコントローラーとして、モナンのR&Dが今までにないフレーバー製品を生み出す手助けをするのも楽しみのひとつです。モナンには120種以上のフレーバーが揃い、それらを探求することが喜びであり、私にとってモナンは最高の遊び場です。

Q.2 ｜ レシピのインスピレーションの源は?

最大のインスピレーションはフレーバー・マッピングです。視覚、色彩、香り、味覚、触覚のレイヤーで構成されるフレーバー構造のマップを作り、ドリンクのレシピをデザインします。そしてクライアントのために現在のトレンドに合うドリンクをプレゼンテーションしています。

Q.3 ｜ 東南アジアで最も注目されているトレンドは?

GLOCAL(グローカル)は、今の東南アジアにおける大きなトレンドです。GLOCALとは、Global(世界規模の)とLocal(地域的な)を掛け合わせた言葉です。ビバレッジ業界でも地元の食材、文化、味をグローバルスタンダードと融合させる動きが感じられます。

Q.4 ｜ 好きなモナン製品を教えてください。

私は柑橘系のフルーツが大好きです。酸味と甘味のバランスが絶妙で、塩と一緒に食べると爽やかな気分になれます。ユズが市場に登場する前はグレープフルーツをよく食べていましたが、ユズに出合ってそのおいしさに驚き、グレープフルーツの存在を忘れそうになったくらいです。もうひとつ印象的だったのはユズの皮で、ほろ苦さが癖になりました。またユズはレモン、ライム、オレンジ、グレープフルーツ、タンジェリン、ザボンに似た清々しい香りも魅力的。その味と香り、皮のフレーバーまで忠実に再現したユズ・フルーツミックスが私のおすすめです。

Q.5 ｜ ユズ・フルーツミックスの活用法は?

ユズ・フルーツミックスに関しては私の中に無限のアイデアがあります。ホットにアイス、デザートや料理にも使え、スパークリングやアイスティーにプラスすれば夏に一押しの爽やかな一杯ができあがります。仕事中にもうひと頑張りしたいときは、アメリカーノにこのフルーツミックスを入れるとシャキッとしますよ。レモン、ライム、オレンジ、グレープフルーツ、タンジェリン、ザボンなど、さまざまなフレーバーに対応できる高い柔軟性も備えています。

Favorite Flavor

モナン ユズ・フルーツミックス
1L

モナン ユズ・フルーツミックスを使ったおすすめレシピ

Non alcohol

ノー ビター
No Bitter

モナン ユズ・フルーツミックス … 30ml
ゴーヤジュース …… 60ml
塩 …… 1g
炭酸水 …… 100ml
氷 …… 適量

〈作り方〉
フルーツミックス、ゴーヤジュース、
塩をグラスに入れてかき混ぜる。
氷を入れて炭酸水を注ぎ、
ゴーヤスライスを飾る。

Non alcohol

ミッドナイト ユズ
Mid Night Yuzu

モナン ユズ・フルーツミックス … 30ml
モナン ノンデイリー(プレーン)・
フラッペベース …… 30g
水 …… 90ml
エスプレッソ …… 30ml

〈作り方〉
ブレンダーにフルーツミックス、
フラッペベース、水を入れて撹拌する。
グラスに入れてエスプレッソを注ぎ、
ミントを添える。

Alcohol

タイ タイ ユズ
Thai Thai Yuzu

モナン ユズ・フルーツミックス … 15ml
ドライベルモット …… 10ml
レモングラスティー …… 30ml
ライムジュース …… 10ml
タバスコ …… 1dash
ライムリーフ …… 2枚

〈作り方〉
氷の入ったシェーカーに
すべての材料を入れる。
シェークしたらダブルストレインし、
氷を入れたグラスに注ぐ。
唐辛子、レモングラス、
ライムリーフなどを飾る。

過去のレスプリー覧

MONIN公式インスタグラム

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