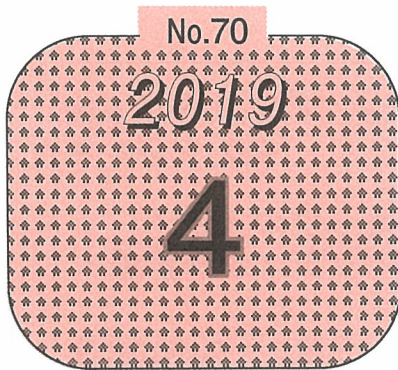




# 中日本給食だより



▲あしひきの山桜花一目だに君とし見てば吾れ恋ひめやも



## 主な内容

- (1面) あしひきの山桜花一目だに  
君とし見てば吾れ恋ひめやも(万葉集・大伴家持)
- (2～4面) 創刊70号記念①  
中日本給食だより 創刊からこの先へ  
—掲載記事で見る話題—
- (4～6面) 創刊70号記念②  
平成時代 食のはやりもの
- (7～8面) 平成時代・食の事件簿  
食品業界30年いばらの道  
負のトラブルを乗り越え

## 高野豆腐を食べましょう

“鶴羽二重”の高野豆腐とご指定下さい

### ○高野豆腐のオランダ煮

- イ. もどした高野豆腐をしぼり三角切り
- ロ. 片栗粉をまぶし、高温の油でさっとあげる
- ハ. 出し汁に揚げた高野豆腐を入れ煮たてる

### ○中華風揚げ煮

- イ. ロ. は左と同じ
- ハ. 山形のお惣菜用のタレを煮立て、ロ.を入れる

### 栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂肪
436 kcal	53.4 %	26.4 %

鶴羽二重こうや豆腐  
登喜和冷凍食品株式会社



# 創刊70号記念①

## 「中日本給食だより」創刊からこの先へ

### 「掲載記事で見る話題」

\*\*\*\*\*

今号で本誌「中日本給食だより」は70号となります。また、今号は平成時代最後の発行となり、次回号からは新年号での発行となります。この節目の号にあたり、記念企画として①中日本給食だより 創刊からこの先へ「掲載記事で見る話題」②平成時代 食の話題③平成時代 食の事件簿の三つの話題を特集します。

\*\*\*\*\*

#### \*創刊号(平成十四年五月)

「中日本給食だより」は平成十四年五月号が第一号となります。第一号の内容の一本目は、東京都学校給食研究会の嘉島健夫氏による「児童生徒の食生活等実態調査から」と題して、調査結果からわかる、子ども

の朝食の欠食問題、野菜嫌

いの問題、夜型生活により半数ほどの子どもが家の人に起こされていることなどを指摘した内容となっています。また、平成七年と平成十二年の好きな料理上位十位の比較もされ、どちらの結果でも第一位は「カレーライス」となっており、不動の人気ぶりが伺えます。

二本目は、平成十七年

(二〇〇五年)に開催された愛知県での万博の名称が「愛・地球博」と決まり構想も具体的になってきたことから、「万博はおいしい！」と題して万博にまつわる「食」の話題を掲載しました。その中の一つ「大阪万博で知った世界の味ベスト5」も興味深いものとなっています。記事によれば「ヨーグルト(ブルガリ

ア館)」「インドカレー(インド館)」「シシカバブ(トルコ館)」「ピザ(イタリア館)」「フライドチキン(アメリカ館)」とのこと。三本目は、「食彩の川柳」と題して端午の節句(柏餅・ちまき)に関する川柳の特集でした。これは連載記事で、昨年七月号にも新刊案内として掲載した『川柳味まみる』(著:和木康光、発行:文芸社)にも収録されています。

#### \*掲載回数が多い内容

掲載回数が一番多いのは、毎年八月に開催されている愛知県学校給食物資流通協同組合主催の展示会についての開催報告です。昭和五十六年(一九八一年)から三十八年にわたり毎年行われている展示会ですが、その年により求められているものが違うことを見て取ることができます。食育基本法、学校給食法、栄養教諭など学校給食に関わる大きな変化があった期間



早くでスパゲティ プロント 1.6mm  
荷姿: 2.5kg×4

早くで時間が、たったの3分!  
本格早くでスパゲティが新登場!

日清フーズ株式会社



# 日清フーズ株式会社

業務用営業部 中部営業所

〒461-0008 名古屋市東区武平町5丁目1番地

TEL (052)972-8970 FAX (052)972-8973

となるため、学校給食物資も栄養だけではなく、安心と安全性を強く求められるようになってきたことがわかりました。

続いて多い内容は、一月号に掲載されることの多い「干支と食にまつわることわざ、格言、話題」です。すべての年に掲載されている内容ではありませんが、今までに子(ネズミ)、丑(牛)、卯(ウサギ)、辰(龍)、午(馬)、未(ひつじ)、申(さる)、酉(鶏、鳥)、戌(犬)の特集をしています。寅、巳、亥についても、以降取り上げてまいりたいと思っております。

#### \*食育について

「食育」として挙げた以外にも、子どものメタボや食生活、食文化、食育基本法など、食育に関連するものの掲載回数はやはり多く、平成十七年(二〇〇五年)に食育基本法が施行されたことに関連して、施行前にも施行後にも様々な切り口で取り上げています。

平成十七年の十月号(第十六号)では「食育基本法が成立……」と題して「食育」の必要性、食育基本法の理念、「栄養教諭」制度の創設、栄養教諭の役割をはじめ、食育の実践活動について掲載しました。

学校給食は子どもにとつての食育の場となり得ること、幼少期の食事が一生の食を左右するといつても過言ではないこと。また、今後の学校給食においては、栄養バランスだけに目を向けるのではなく、食を取り巻く環境(食文化や生活習慣)への理解が必要なのではないか、日本の学校給食である以上はごはんを中心とした和食メニューにして伝統を伝えていつてはどうか、といったことを訴えています。現在でも食育に関して言えることは、当時と大して変わってはいないと思えます。「食」は生きていくうえで切り離すことのできないものの一つです。家庭、学校、地域など様々な場所での食に関する教育を行うこ

とは子どものためだけではなく、すべての人にとつて必要なことだと考えています。今後も、この考えのもとにさまざまな面から「食」を捉えた内容を取り上げていきたいと思えます。

#### \*創刊記念号の特集

平成二十三年十月号が第四十号となり、本誌の刊行が始まって以来初となる記念号として発行しました。

その後、平成二十八年十月号では、創刊六十号記念企画として「学校給食の思い出」と題して、当連合会賛助会員企業の皆様をはじめ、全国各地の様々な年代(十代から七十代)の方々から応募いただいた学校給食の思い出を掲載しました。

「パンにミルク、こじゃれたおかず一品がアメリカの食卓を連想させた」という声や、「昭和四十年代：今こうして振り返ってみれば、家では和食(ごはん)、学校では洋食(パン)」という飽きのこない食生活を体験していたことに……とい

う思い出に対して、「パンはあまり出なくて(月2回ぐらい)そのパンも米粉パンでした。デザート(タルトとか)も小麦粉じゃなくて米粉を使ったものでした。」という思い出もあり、世代が現れる学校給食のおもしろい面を見ることができました。

また同じように、「食べるのが遅く、昼休みまで教室に残される」「ご飯の量が多くて居残りをしていた」という苦い思い出がある方がいる一方、「残食ゼロ!」をするために、食の細い子は量を減らしたり、たくさん食べられる子はたくさん食べたりにしてしました」という思い出があり、これも世代で異なるよう興味深い点でした。

人が集まると、自然と学校給食の話題になり、何を食べていたのか・好きなメニューは何だったのかという話題で盛り上がることもあります。この第六十号はそういった意味でもとても好評をいただいた号となりました。

サラダ料理で  
豊かなSALAD LIFEを



ケンコーマヨネーズ株式会社

中日本販売本部 名古屋市名東区一社2丁目171番3号  
TEL: 052-709-2260 FAX: 052-709-2210



\*ひとあじ違った掲載内容  
少し変わった掲載として、物語を掲載したことがあります。

『やさいのおまじない』  
(文・落合加依子、絵・鷲野礼奈) というオリジナルのストーリーで、やさいの国のやさいたちが、子どもたちに好きになってもらえるようにはどうしたらいいのか…と毎日話し合っているというおはなしです。

野菜の摂取量が少ないという問題に対して、こういった物語を使って子どもたちに「やさい」のことを考えてもらえないか、少しでも好きになってもらえないだろうか、という考えのもとに掲載したものでした。子どもでも読めるように絵本のよきな物語になつているので、ぜひ読んでいただきたいと思っています。(平成二十六年十月号(第五十二号))

\*物価高騰の話  
今から二十年ほど前の平成二十年七月号で「物価高騰 学校給食を直撃」とい

う話題を取り上げました。「給食費値上げ避けられず、献立工夫も限界」という副題で、食材の値上げラッシュが止まらず、安く食材を調達するなどの工夫をするもコスト削減には限界があり、給食費の値上げをせざるを得ない状況であるというものでした。

現在もまた、諸原料の価

格高騰や水産資源などの不安定さを端に発する価格の高騰など様々な問題があり、食料品全体の価格高騰が広がっています。今年十月には消費税の増税も予定されており、学校給食の原料も価格の上昇を抑えられない傾向にあります。いままた、給食費の見直しの時期にきているのかもしれない。



平成の時代には多くの食のブームがありました。今では定番になつているもの、今では見かけなくなつてしまったものなど、商品別にみていきたいと思ひます。

\*透明なドリンク

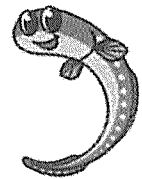
平成三十年に話題になつた透明飲料。透明なコーヒー、透明な紅茶、透明なヨーグルト風味飲料と様々なものが透明になり、ペットボトル入り飲料として販

売されました。

このブームとなった背景としては、職場の卓上にジュースやコーヒー、紅茶などを置いておくとクレームが入るためともいわれていますが、平成八年(一九九六年)にサントリーの『桃の天然水』が発売された頃にも一度ブームになつていました。当時はどちらかといえば、水にほんのり味がついているという感じでしたが、平成二十六年(二〇

【 国産真穴子蒲焼きざみ 1kg 】

- ① 山陰沖で漁獲された「真穴子」を原料にしています。
- ② スーパーヒーター(加熱蒸気焼成機)で蒲焼にしてから刻んでいます。ふっくら、柔らかく仕上げています。
- ③ 「穴子飯」「穴子ちらし寿司」「酢の物具材」に幅広く使えます。



スーパーヒート仕上げ  
株式会社 中村水産

〒697-0017

島根県浜田市原井町3050-33

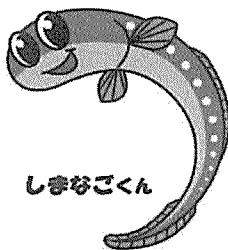
TEL (0855) 22-8001

皆様に常に喜んでいただける商品づくり。

中村水産は努力しつづけます。



しまごくん



株式会社 中村水産

一四年)に発売された『南アルプスの天然水&朝摘みオレンジ』は透明なオレンジユースとして話題になり、翌年には『南アルプスの天然水&ヨーグリーナ』が発売され、品薄のニュースが流れるなど再び大きく話題になりました。コカ・コーラの『い・ろ・は・す』でも平成二十二年(二〇一〇年)に「みかん」が発売されて以降、様々な味が発売されています。

**\*パンケーキ**

「ホットケーキではないの？」と聞かれることもありますが、未だ人気の衰えないのが「パンケーキ」。

平成二十年(二〇〇八年)、鎌倉にオーストラリアで「世界一の朝食」と称せられたスクランブルエッグやリコッタパンケーキで有名な「Bills (ビルズ)」がオープンし、平成二十二年(二〇一〇年)原宿にハワイのカジュアルレストラン「Eggs'n Things (エッグス・シングス)」がオープン。

たくさん生のクリームやフルーツがのり、ふわふわとした食感のパンケーキは女性を中心にブームとなりました。

パンケーキは朝食として食べられることが多いため、パン自体には甘みがありません。その点がホットケーキと異なる点とも言えます。

**\*ワッフル**

行列ができたのがベルギーワッフルの「マネケン」です。「マネケン」の第一号店が大阪梅田にできたのは昭和六十一年(一九八六年)のことです。ベルギーワッフルが初めて日本で販売されました。関西を中心に著実に人気を集め、平成に入るところから店舗に行列ができるようになり一大ブームとなりました。外側はカリッとしていての中はふわふわとしている食感が女子高生やOLの心をつかみ、今でも人気が高いベルギーワッフルです。

もう一つ、平成三年(一

九九一年)兵庫県にワッフルのお店が誕生しました。「ワッフル・ケーキの店 ルネ・ラリック」第一号店です。平成六年(一九九四年)にブランド名を「ワッフル・ケーキの店」(エール・エル)と変更して今に至ります。ヨーロッパのワッフルをそのまま作るのではなく「日本のワッフル」として展開した、ふわふわとしたワッフルにフルーツやクリームを挟み、手のひらサイズにした食べやすい形も人気となり、今では全国に多くの店舗がある人気店となっています。

**\*ノンアルコール飲料**

「ノンアルコールビール」という表記は、アルコール分を1%未満含む商品もあることから不適切とされ、現在は「ビールテイスト飲料」と変化しています。

法律で「酒類」とはアルコール1%以上の飲料とされているため、「ノンアルコール」ということができません。このため現在では、ノンアルコールのカクテル

梅酒、日本酒、ワインなどほとんどの酒類に「ノンアルコール」が登場しています。これは、道路交通法が平成十四年(二〇〇二年)、平成十九年(二〇〇七年)に改正され飲酒運転に関する罰則が強化された影響が大きいわれであり、そんな中、平成二十一年(二〇〇九年)に世界初といわれるアルコール分0.00%のビールテイスト飲料「キリンフリー」が発売されました。この大ヒットを受け、各社も0.00%の商品を開発しました。

ただ、「敢えてアルコール分のないビール風味の飲料を飲む必要があるのか」「酔えない酒なんて酒じゃない」「ノンアルコールワインなんて、ただのぶどうジュースじゃないの？」という声もちらほらと聞こえます。

**\*ナタ・デ・ココ**

独特の食感が人気となった「ナタ・デ・ココ」。一時期はヨーグルトやゼリーなど様々なデザートに入っ



**安全な学校給食品を提供する  
名給の愛知県内のサービス網**

- ◆ 名古屋市熱田区新尾頭橋2-2-61
- ◆ 春日井市大和通1-65-3
- ◆ 豊橋市大村町花次113
- ◆ 豊田市堤町寺池上52-1
- ◆ 一宮市せんい2-5-17

- TEL<052>671-6256(代)
- TEL<0568>33-1330(代)
- TEL<0532>54-3611(代)
- TEL<0565>51-3111(代)
- TEL<0586>75-1962(代)

- ◆ 名古屋市熱田区新尾頭橋2-2-61
- ◆ 春日井市大和通1-65-3
- ◆ 豊橋市大村町花次113
- ◆ 豊田市堤町寺池上52-1
- ◆ 一宮市せんい2-5-17

ていました。

この「ナタ・デ・ココ」はスペイン語で「nata de coco」。「nata」は「液体の表面上にできる皮膜のこと」、「coco」は「ココナッツ」。つまり、「ココナッツの上澄みの膜」という意味です。フィリピンの伝統食で言葉の意味通り、ココナッツの汁を発酵させてできる寒天のような半透明の膜の層をサイコロ状に切ったものが、見慣れた「ナタ・デ・ココ」です。栄養成分表にも載っており、食品番号は07170です。

このブームの火付け役となったのはデニースのデザートで登場したことと言われ、平成四年（一九九四年）のことです。

**\*タピオカ**  
ナタ・デ・ココのブームより少し前に、流行していたのが「タピオカ」でした。実はこの「タピオカ」のブームは平成の間に何度かあります。一度目のブームの際には、白くて小さいタピオカがココナッツミルクの中に

入っているというものでした。小さくてつぶつぶとした独特の食感がおもしろく、デザートとして人気となりました。今では、中華料理やベトナム料理などアジア系の飲食店のデザートで見ることがあります。

タピオカはキャッサバのデンプンのことです。

平成十五年（二〇〇三年）にミスタードーナツから発売された「ボン・デ・リング」。今までにないもちもちの食感が人気となり、今でも様々な味で展開されている人気ドーナツの一つですが、このもちもち感を作り出しているのもタピオカ（粉）です。この「ボン・デ・リング」のモデルとされているのが「ボン・デ・ケーショ（Bonde queijo）」というブラジルのパンです。「Paol」は「パン」、「queijo」は「チーズ」のことです。一口サイズのもちもちとしたチーズパンで、こちらも大人気の商品です。

そして、現在大人気になっているのが「タピオカドリンク」です。平成二

十五年（二〇一三年）に台湾で国民的人気となった「タピオカミルクティー」を発明した「春水堂（チュンスイドウ）」が代官山に第一号店をオープンしました。また、平成二十七年（二〇一五年）に台湾ティーカフェ「貢茶（ゴンチャ）」の第一号店が原宿にオープン。

このドリンクに使われているのは黒くて粒の大きいタピオカで、太めのストローで飲むというよりは食べるのが一般的です。

**\*食玩（食品玩具）**

お菓子のオマケ。いわゆる「食玩」が大きく広まり変化したのもこの時代です。

平成十一年（一九九九年）にフルタ製菓から発売されたチョコエッグの第一弾は動物シリーズでした。卵型のチョコプレートの中にカプセルがあり、その中に動物のフィギュアが入っているというもので、現在第八十弾まで販売されています。海洋堂の造るフィギュアの精巧さがヒットし、シーク

レットという特別なフィギュアを目当てにした購買も増え、子どもだけでなく大人も巻き込んで一大ブームとなりました。

今ではスーパーのお菓子売り場の一角に、様々な「食玩」が売られています。子どもの好きなアニメやヒーローのグッズ、子ども向けのアクセサリー、日本刀や鎧、戦艦や戦車のフィギュア等々。以前は「オマケ」であったものがメインになり、お菓子は「ガムが数個」「飴が数個」という形態になっていきます。

まだまだたくさん話題があります。それらを調べつつ、そして、これからの食についても「サプリだけですべての栄養素が摂れる完全食ができるのではないか」「AIが人々の食生活を管理していくのではないか」「肉食から転換して、昆虫食がメインになるのではないか」等々、どうなっていくのかを考えるのもおもしろいと思います。

自然の恵みをおいしくお届けします

**ニッカサラダ油**

**日華油脂株式会社**  
NIKKA SALAD OIL

東京本社 〒104-8507 東京都中央区明石町 8 番1号 ☎03-5565-0455  
大阪支店・東京支店・九州支店  
名古屋営業所 〒460-0003 名古屋市中区錦2-18-19 ☎052-229-9685

# 平成時代・食の事件簿

## 食品業界 30年いばらの道 負のトラブルを乗り越え

三十年続いた平成は、今年四月に終わりを迎える。平成にあった食に関するさまざまなトラブル、“負”の面をアトラダムにピックアップして、総くくりを。題して、平成時代・食の事件簿。

### 【偽装事件】

目立ったのは偽装の多発だった。偽装の対象は主に産地、原材料、表示偽装。飲食店のメニューに産地や原材料を偽って掲載するメニュー偽装だけでなく、特に話題を呼んだのは、流通業者段階での偽装だ。二〇〇一年十月に牛肉にまつわる補助金詐欺取事件「牛肉偽装事件」が起きた。この前月、日本産牛肉に牛

海綿状脳症（BSE）にかかったものがあつたことから、農林水産省ではBSE対策として全頭検査前の国産牛肉買い取り事業を実施したが、Y食品では、外国産の牛肉を国内産と偽って買い取り費用を不正請求した。そして、この事件により、BSE関連の補助金詐欺の実態が暴露され、他の食肉卸売業の補助金詐欺取事件が発覚した。「どんな肉でもいいから集められるだけ集める」と国のBSE対策事業に便乗、それが詐欺犯罪として裁判沙汰にもなった。この事件の背景には外国産牛肉が安価で、日本産は高価であるという価格差問題があつた。

産地偽装ではうなぎも目立った。特に中国産を国産といつわる例が頻発。また、資源不足が取りざたされるなか、シラス密漁なども多発した。

有名店の偽装も起きた。二〇〇七年、大阪・船場の有名料亭の産地偽装や賞味期限偽装、食べ直し再提供などが発覚し、社会的に問題になった。北海道の有名ケーキ店、伊勢の有名餅店による賞味期限・消費期限改ざんもあいついだ。

その後二〇一三年、大手ホテル・百貨店レストラン等のメニュー表示における虚偽表示、偽装表示があいついで発覚、またK料亭による松阪牛メニュー偽装（二〇一四年）も起きた。

### 【食中毒問題】

食中毒も食品業界において看過できない負の問題だが、一九九六年七月に大阪市堺市で発生した食中毒では患者数九千人を超え、児童三人が死亡する事態となり、社会的に大き

な影響を与えた。この事件をきっかけに、厚生省はじめ各都道府県は0157による食中毒の発生の防止対策に取り組んだ。

0157による感染症は法定伝染病に指定され、食中毒の予防に加え、感染症対策の両面から対策を講じることとされた。だが、二〇一一年には富山県と福井県の複数店舗で百八十一人が食中毒を発症、五人が死亡するユッケ集団中毒事件が発生した。0157、0111によるもので、その結果、焼肉店から「ユッケ」が消えることになった。

### 【米穀関連】

米穀関連のトラブルでは、一九九三年に「平成米騒動」が突発。この年、記録的な冷夏によって米の作況指数が第二次大戦後の混乱期を除く戦後最悪の74を記録。飽食といわれた時代に、深刻な米不足に陥った。二百トンほどの米不足になることに備え、政府はタイやアメリカなどから緊急輸

おいしく、たのしく、健康に



## 神谷醸造食品株式会社

本社工場 愛知県豊田市高岡町巾着2番地  
TEL 0565-51-1311 (代表)

入を行った。いわゆる「タ  
イ米」である。

ある米穀業者などが、使  
用用途が非食用に限られ  
た米を食用として転売した  
事件は記憶にも新しい。ほ  
かにも中国でカドミウムに  
汚染された地域でのイタイ  
イタイ病の発症が指摘され  
た、カドミウム汚染農地の  
米問題。保管中の水濡れな  
どを原因として人体に有害  
な毒素を生成するカビが繁  
殖して黄色や橙色に変色し  
た黄変米が肝臓障害を起こ  
すという問題などがあつた。

### 【安全管理の転換点】

二〇〇八年に起きた中国  
製冷凍ギョーザ事件は、消  
費者の「冷食離れ」を加速  
させるとともに、冷食メー  
カー各社に安全管理の見直  
しを余儀なくさせた。また、  
多くの食品メーカーの間で  
も、これをきっかけに食の  
安全・安心への意識が一層  
高まり、食の安全・安心の  
徹底のための取り組みが広  
がり始めた。食品事業者の  
間では、意図的な外部から

の危害因子の混入から食品  
を保護し、食品の安全を確  
保するという「食の防御」―  
フードディフェンス(FD)  
の考え方が広まっていた。

### 【豚コレラ騒動】

平成も終わろうとするこ  
の1、2年、新たな問題が  
発生した。岐阜・愛知県下  
などをはじめ養豚場の豚や  
野生イノシシが家畜伝染病  
「豚(とん)コレラ」に感  
染した問題が突発し、多く  
の飼育豚が殺処分されるな  
ど、養豚産業に大きな影響  
を与えた。また、これにと  
もない狩猟全面解禁が一部  
地域で中止となるなど、禁  
猟の長期化にせつかく盛り  
上がりを見せ始めたジビエ  
普及にブレーキがかかるな  
どの影響もみられた。

### 【受精卵流出】

国産牛受精卵の不正輸  
出が発覚した。外国産の  
「和牛」については、すで  
にオーストラリア産の「和  
牛」が出回っているが、こ  
うした不正輸出の放置は

日本食材の「お宝」流出  
につながるかねず、早急  
な法的対策をとることが  
求められている。

### 【遺伝子組み換え食品】

遺伝子組み換え作物は  
一九九四年に米国で栽培  
が始まり、一九九六年から  
輸入が始まった。当時は表  
示制度はなく、組み換え農  
産物とその加工品につい  
て表示義務が課せられた  
のは二〇〇一年四月から。  
最近にわかに焦点を浴び  
るのが「ゲノム編集食品」。  
遺伝子編集技術により遺  
伝子組み換え食品とは異  
なり、安全審査は除外さ  
れる。その法的な位置づ  
けと、安全情報の開示な  
どが不可欠とされる。(W)

さまざまな問題・事件が  
起きた平成時代。それぞ  
れの解決のための制度化  
も行われた。また、大き  
な災害をきっかけに保存  
食の進化も見られた。新  
しい令和時代には何が起  
きるだろうか。

## 中日本給食だより

2019年4月号 No. 70

平成31年4月15日発行

編集発行人 中日本学校給食物資流通組合連合会

会長 青木 昌博

〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番7号  
富春ビル4F

TEL (052)682-6219 FAX (052)682-8486

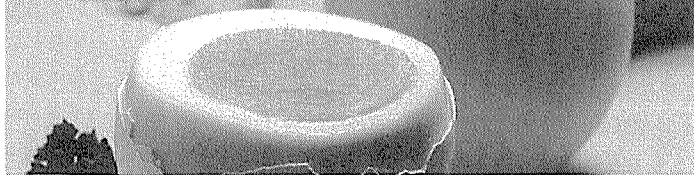
ホームページ随時更新中



<http://www.aigakuryu.com>  
[info@aigakuryu.com](mailto:info@aigakuryu.com)

愛知県学校給食物資流通協同組合

## 今日も食卓をいろどる玉子焼!



生鶏卵の冷凍・冷蔵調理食品  
すぐる食品株式会社

■本 社 〒152-0034 東京都目黒区緑が丘2-7-7  
電話 (03)3718-6331(代) FAX (03)3724-2793  
■北海道営業所 〒074-1271 北海道 深川市 深川4-1-50  
電話 (0164)25-1717(代) FAX (0164)25-1577  
■仙台営業所 〒981-1104 宮城県仙台市太白区中田3-9-18 旭コアビル 8棟208号  
電話 (022)351-8668(代)  
■東京営業所 〒152-0034 東京都目黒区緑が丘2-7-7  
電話 (03)3718-6331(代) FAX (03)3724-2793  
■浜松営業所 〒432-8057 静岡県浜松市南区増町8-5-0  
電話 (053)447-3807(代) FAX (053)449-0502  
■大阪営業所 〒564-0043 大阪府吹田市南吹田5-15-18 南吹田/ハイフ  
電話 (06)6337-5025(代) FAX (06)6337-5026  
■福岡営業所 〒813-0025 福岡県福岡市東区青葉1-1-14  
電話 (092)653-2217(代)