

**+100℃**  
高耐熱素材  
**220℃**  
の  
価値

| レシピブック |

スチコン専用高耐熱容器 ペットクッカー デリシェフ

# DELI CHEF

同時調理であっという間のメニュー作り！



# 共通食材と同時調理

共通食材で味付けや調理法を変えるだけ  
同時調理で複数メニューを出したい時に

150℃  
で同時調理!

→ P.4・P.5

ポテト



タコとジャガイモと  
季節野菜の  
スペイン風オムレツ



ご利用の冷凍野菜でも  
共通使用できます。

冷凍  
野菜

180℃  
で同時調理!

→ P.6・P.7

サーモン



サーモンとほうれん草の  
チーズ重ね焼き



サーモン



サーモンと季節野菜の  
ちゃんちゃん焼き風



冷凍  
野菜

200℃  
で同時調理!

→ P.8・P.9

# で効率UP!!

で仕込みを効率的に!  
品出しできる売場づくりが可能!

チキン



鶏もも肉と季節野菜の  
ワインビネガー煮込み



冷凍  
野菜

チキン



鶏もも肉と季節野菜の  
ピリ辛中華あん



冷凍  
野菜

サーモン



サーモンと季節野菜の  
トマトパン粉焼き



冷凍  
野菜

チキン



鶏肉と季節野菜の  
とろろ味噌焼き



冷凍  
野菜

ポテト



ローディッドポテト



ポテト



じゃが芋とサーモンの  
白味噌焼き



# 150℃

# で同時調理！



ご利用の冷凍野菜でも  
共通使用できます。

冷凍  
野菜

ペットクッカー デリシェフ 23-10 B 黒



ポテト

## タコとジャガイモと 季節野菜の スペイン風オムレツ

焼く



サーモン に変更もOK！



サーモンとジャガイモと季節野菜の  
スペイン風オムレツ

〈コンビモード〉

蒸気量  
150℃×100%  
20分

サーモンに変更した場合

〈コンビモード〉

蒸気量  
150℃×100%  
5分



蒸気量  
150℃×100%  
20分

材料(4枚分)

タコの足 ..... 160g

サーモンに変更した場合

サーモンの切り身 ..... 300g

冷凍じゃがいもダイスカット ..... 280g

冷凍野菜ミックス

(赤パプリカ・黄パプリカ・なす・ズッキーニ)

..... 280g

ソテーオニオン ..... 120g

〈卵液〉

A

卵 ..... 400g

生クリーム ..... 60g

パルメザンチーズ ..... 20g

調味料

塩 ..... 4g

白こしょう ..... 1g

作り方

下  
準  
備

①タコの足は4〜5gの乱切りにする。

サーモンに変更した場合

サーモンに塩・こしょうをし(分量外)スチコンに入れて、加熱する。

スチコン

設定

コンビモード

150℃×蒸気量100%〔5分〕

スチコンから取り出しあら熱が取れば約25gにカットする。

②じゃがいもと冷凍野菜ミックスは解凍し水気を切る。

③Aの調味料を良く混ぜ合わせ、塩・こしょうをする。

盛  
込  
み

④デリシェフにソテーオニオンを全体に敷きつめ、じゃがいもを入れ冷凍野菜ミックスを加え、タコをバランスよく盛る。

⑤③に卵液を流し入れる。

サーモンに変更した場合

デリシェフにソテーオニオンを全体に敷きつめ、じゃがいもと冷凍野菜ミックスを加え、サーモンを3切れ盛り、卵液を流し入れる。

加  
熱

⑥ホテルパンに並べ、スチコンに入れて、加熱する。

スチコン

設定

コンビモード

150℃×蒸気量100%〔20分〕

盛  
付  
け

⑦スチコンから取り出し、あら熱を取る。



チキン

# 鶏もも肉と季節野菜の ワインビネガー煮込み

〈コンビモード〉

150℃×<sup>蒸気量</sup>100%  
30分

煮  
る

ご利用の冷凍野菜でも  
共通使用できます。

冷凍  
野菜

ペットクッカー デリシェフ 16-14 B 黒

## 材料(4枚分)

|                                        |      |       |    |
|----------------------------------------|------|-------|----|
| 鶏もも肉                                   | 480g | 調味料   |    |
| 冷凍野菜ミックス<br>(赤パプリカ・黄パプリカ・<br>なす・ズッキーニ) | 240g | 塩     | 適量 |
| 赤ワインビネガー                               | 60g  | 黒こしょう | 適量 |
| チキンコンソメ                                | 100g |       |    |
| トマトソース                                 | 300g |       |    |
| はちみつ                                   | 60g  |       |    |
| ローズマリー                                 | 4本   |       |    |
| 米                                      | 80g  |       |    |

## 作り方

- |             |                                                         |
|-------------|---------------------------------------------------------|
| 下<br>準<br>備 | ①鶏もも肉は約30gにカットし、塩・こしょうをする。                              |
|             | ②ボウルに赤ワインビネガー・チキンコンソメ・はちみつ・<br>トマトソースを入れ、よく混ぜ合わせる。      |
| 盛<br>込<br>み | ③デリシェフに米を入れ冷凍野菜ミックス、鶏もも肉を<br>盛り、合わせたソースをかけて、ローズマリーを乗せる。 |
|             | ④③をホテルパンに蓋をして、スチコンに入れて、加熱する。                            |
| 加<br>熱      | スチコン   コンビモード<br>設定   150℃×蒸気量100%〔30分〕                 |
|             | ⑤スチコンから取り出し、あら熱を取る。                                     |
| 盛<br>付<br>け |                                                         |



ご利用の冷凍野菜でも  
共通使用できます。

冷凍  
野菜

ペットクッカー デリシェフ 18-14 B 浅黒

## 材料(4枚分)

|                                        |         |        |          |     |
|----------------------------------------|---------|--------|----------|-----|
| 鶏もも肉                                   | 480g    | 調味料    |          |     |
| 冷凍野菜ミックス<br>(赤パプリカ・黄パプリカ・<br>なす・ズッキーニ) | 280g    | B      |          |     |
| 筍水煮                                    | 100g    | 鶏ガラスープ | 200g     |     |
| 麴                                      | 4g      | 酒      | 30g      |     |
| 〈下味用〉<br>A                             | おろしにんにく | 3g     | 砂糖       | 30g |
|                                        | おろししょうが | 20g    | 醤油       | 5g  |
|                                        | 酒       | 5g     | オイスターソース | 15g |
|                                        | 豆板醤     | 3g     | 豆板醤      | 15g |
|                                        |         | ごま油    | 10g      |     |
|                                        |         | 糸唐辛子   | 適量       |     |
|                                        |         | 水溶き片栗粉 | 適量       |     |

## 作り方

- |             |                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------|
| 下<br>準<br>備 | ①鶏もも肉は1切れ約30gにカットしAの調味料と和え<br>て30分漬ける。                            |
|             | ②筍は5〜6gの乱切りにする。                                                   |
| 盛<br>込<br>み | ③Bの調味料を混ぜ合わせ、鍋に入れ火にかける。                                           |
|             | ④ひと煮立ちすれば水溶き片栗粉でとろみをつける。                                          |
| 加<br>熱      | ⑤麴はあらく、くたく。                                                       |
|             | ⑥デリシェフに麴を敷き、冷凍野菜ミックスを盛り、鶏も<br>も肉をバランス良く並べ間に筍を盛る。ごま油を全体<br>に回しかける。 |
| 盛<br>付<br>け | ⑦ホテルパンに並べ、スチコンに入れて、加熱する。                                          |
|             | ⑧スチコンから取り出し、④の餡を全体にかけ、糸唐辛子<br>を盛る。                                |



チキン

# 鶏もも肉と季節野菜の ピリ辛中華あん

〈コンビモード〉

150℃×<sup>蒸気量</sup>100%  
15分

焼  
く

# 180°C

# で同時調理!



ご利用の冷凍野菜でも  
共通使用できます。

冷凍  
野菜

ペットクッカー デリシェフ 18-14 B 浅黒



チキン

## 鶏肉と季節野菜の とろろ味噌焼き

焼く

〈コンビモード〉

蒸気量  
180°C × 100%  
6分

蒸気量  
180°C × 100%  
5分

材料(4枚分)

鶏むね肉(1cmスライス) ..... 480g  
冷凍野菜ミックス  
(赤パプリカ・ヤングコーン・ズッキーニ・さつまいも・レンコン)  
..... 280g  
ほうれん草(冷凍) ..... 200g

調味料

とろろ ..... 160g  
赤田楽みそ ..... 160g  
白煎りごま ..... 適量  
サラダ油・塩・こしょう ..... 各適量

作り方

下  
準  
備

①鶏肉に塩・こしょうをする。

盛  
込  
み

②デリシェフにほうれん草を敷き、冷凍野菜ミックスを  
入れる。  
③鶏肉をのせ、サラダ油をかける。

加  
熱

④ホテルパンに並べ、スチコンに入れて、加熱する。

|            |                                |
|------------|--------------------------------|
| スチコン<br>設定 | コンビモード<br>180°C × 蒸気量100% [6分] |
|------------|--------------------------------|

再  
加  
熱

⑤6分加熱後スチコンから取り出し、とろろ、半量の田楽  
みそをかけ、再度スチコンに入れて、5分加熱する。

|            |                                |
|------------|--------------------------------|
| スチコン<br>設定 | コンビモード<br>180°C × 蒸気量100% [5分] |
|------------|--------------------------------|

盛  
付  
け

⑥スチコンから取り出し、あら熱を取る。  
⑦残りの田楽みそをかけて白ごまを振る。



サーモン

# サーモンとほうれん草の チーズ重ね焼き

〈コンビモード〉

180℃×<sup>蒸気量</sup>100%  
12分

焼く



ペットクッカー デリシェフ 16-14 B 黒

## 材料(4枚分)

サーモン切り落とし ……320g  
ほうれん草(冷凍) ……200g  
ラザニア生地 ……12枚  
ホワイトソース(市販) ……300g  
トマトソース(市販) ……120g  
ソテーオニオン ……60g  
生クリーム35% ……40g  
パルメザンチーズ ……20g  
グラタン用チーズ ……60g  
パセリ(乾燥) ……適量

調味料  
塩 ……適量  
白こしょう ……適量  
ナツメグ ……適量

## 作り方

下準備

- ①サーモンの片面だけに軽く塩・こしょうをする。
- ②ボウルにホワイトソースを入れ、ソテーオニオン、生クリーム、パルメザンチーズ、ナツメグを加え、よく混ぜ合わせる。
- ③ラザニア生地を30分水に浸けておき、ペーパーで拭いてから容器の大きさにカットする。
- ④ほうれん草は解凍する。

盛込み

- ⑤デリシェフにラザニア生地→トマトソース→ホワイトソース→サーモン→ほうれん草の順に2回重ね、トマトソース→生クリームの順に盛り、最後にグラタン用チーズをかける。

加熱

- ⑥ホテルパンに並べ、スチコンに入れて、加熱する。

盛付け

- ⑦焼きあがればパセリをふりかける。

スチコン | コンビモード  
設定 | 180℃×蒸気量100% [12分]

## 材料(4枚分)

サーモン(生・切り身) ……4切れ  
冷凍野菜ミックス  
(赤パプリカ・ヤングコーン・  
ズッキーニ・さつまいも・  
レンコン) ……240g  
揚げなす ……160g  
フランスパン(1cm厚さ)  
……………4枚

調味料  
トマトソース ……240g  
香草パン粉 ……40g  
粉チーズ ……8g  
サラダ油・薄力粉 ……各適量  
塩・こしょう ……各適量

## 作り方

下準備

- ①サーモンに塩・こしょうをして薄力粉をまぶす。

盛込み

- ②デリシェフにバケットを敷き、冷凍和野菜ミックス、なすを入れる。
- ③サラダ油をかけ、トマトソース半量をかける。

加熱

- ④ホテルパンに並べ、スチコンに入れて、加熱する。

スチコン | コンビモード  
設定 | 180℃×蒸気量100% [5分]

再加熱

- ⑤5分加熱後スチコンから取り出し、①のをせ、残りのトマトソースをかけ、香草パン粉のをせ、再度スチコンに入れて、7分加熱する。

スチコン | コンビモード  
設定 | 180℃×蒸気量100% [7分]

盛付け

- ⑥スチコンから取り出し、あら熱を取る。
- ⑦粉チーズをふりかける。



サーモン

# サーモンと季節野菜の トマトパン粉焼き

〈コンビモード〉

180℃×<sup>蒸気量</sup>100% → 180℃×<sup>蒸気量</sup>100%  
5分 → 7分

焼く

ご利用の冷凍野菜でも  
共通使用できます。

冷凍  
野菜

ペットクッカー デリシェフ 23-10 B 黒

# 200℃で同時調理!



ご利用の冷凍野菜でも  
共通使用できます。

冷凍  
野菜

ペットクッカー デリシェフ 23-10 B 黒



サーモン

## サーモンと季節野菜の ちゃんちゃん焼き風

焼  
く

〈コンビモード〉

200℃×<sup>蒸気量</sup>100%  
5分

200℃×<sup>蒸気量</sup>100%  
4分

材料(4枚分)

サーモン(生・切り身) ..... 4切れ  
冷凍和野菜ミックス  
(にんじん・れんこん・里いも・しいたけ) ..... 320g  
ほうれん草(冷凍) ..... 160g  
キャベツ ..... 140g  
青ねぎ(小口切り) ..... 適量

調味料

ちゃんちゃん焼きのタレ ..... 120g  
サラダ油・塩・こしょう ..... 各適量

作り方

下  
準備

①サーモンに塩・こしょうをする。

盛  
込み

②デリシェフにほうれん草と冷凍和野菜ミックスを混ぜて入れる。  
③サラダ油をかける。

加熱

④ホテルパンに並べ、スチコンに入れて、加熱する。

|            |                             |
|------------|-----------------------------|
| スチコン<br>設定 | コンビモード<br>200℃×蒸気量100% [5分] |
|------------|-----------------------------|

再加熱

⑤5分加熱後スチコンから取り出し、キャベツをのせ、ちゃんちゃん焼きのタレ半量をかける。①をのせ、残りのタレをかけ、再度スチコンに入れて、4分加熱する。

|            |                             |
|------------|-----------------------------|
| スチコン<br>設定 | コンビモード<br>200℃×蒸気量100% [4分] |
|------------|-----------------------------|

盛  
付け

⑥スチコンから取り出し、あら熱を取る。  
⑦青ねぎをふりかける。



ポテト

# ローディッドポテト 焼く

〈コンビモード〉

|                           |   |                           |
|---------------------------|---|---------------------------|
| 200℃× <sup>蒸気量</sup> 100% | → | 200℃× <sup>蒸気量</sup> 100% |
| 4分                        |   | 2分                        |



ベットクッカー デリシェフ 23-14 B 浅 黒

材料(4枚分)

|              |      |
|--------------|------|
| ナチュラルカットポテト  | 600g |
| ミートソース       | 280g |
| ミックスビーンズ(水煮) | 200g |
| ほうれん草(冷凍)    | 200g |
| ミックスチーズ      | 80g  |
| パセリ(乾燥)      | 適量   |

調味料

|             |     |
|-------------|-----|
| サラダ油・塩・こしょう | 各適量 |
|-------------|-----|

作り方

|            |                                                                                                                                              |            |                            |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------|
| 下準備        | ①ポテトは揚げて塩を振る。                                                                                                                                |            |                            |
| 盛り込み       | ②デリシェフにほうれん草を敷く。<br>③ポテト、ミックスビーンズを入れる。<br>④ミートソースをかける。                                                                                       |            |                            |
| 加熱         | ⑤ホテルパンに並べ、スチコンに入れて、加熱する。<br><table border="1"> <tr> <td>スチコン<br/>設定</td><td>コンビモード<br/>200℃×蒸気量100%〔4分〕</td></tr> </table>                   | スチコン<br>設定 | コンビモード<br>200℃×蒸気量100%〔4分〕 |
| スチコン<br>設定 | コンビモード<br>200℃×蒸気量100%〔4分〕                                                                                                                   |            |                            |
| 再加熱        | ⑥4分加熱後スチコンから取り出し、チーズをかけ、再度スチコンに入れて、2分加熱する。<br><table border="1"> <tr> <td>スチコン<br/>設定</td><td>コンビモード<br/>200℃×蒸気量100%〔2分〕</td></tr> </table> | スチコン<br>設定 | コンビモード<br>200℃×蒸気量100%〔2分〕 |
| スチコン<br>設定 | コンビモード<br>200℃×蒸気量100%〔2分〕                                                                                                                   |            |                            |
| 盛付け        | ⑦スチコンから取り出し、あら熱を取る。<br>⑧パセリをふりかける。                                                                                                           |            |                            |



ベットクッカー デリシェフ 23-14 B 浅 黒

材料(4枚分)

|                |      |
|----------------|------|
| ナチュラルカットポテト    | 520g |
| サーモン(寿司ネタ・10g) | 280g |
| 玉ねぎ(くし形切り)     | 160g |
| ほうれん草(冷凍)      | 200g |
| ブロッコリー         | 180g |

調味料

|             |     |
|-------------|-----|
| 白田菜みそ       | 80g |
| バター         | 40g |
| サラダ油・塩・こしょう | 各適量 |
| 〈好みで〉       |     |
| 粉チーズ・粉さんしょ  | 各適量 |

作り方

|            |                                                                                                                                                     |            |                            |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------|
| 下準備        | ①ポテトは揚げて塩を振る。<br>サーモンに塩・こしょうをする。                                                                                                                    |            |                            |
| 盛り込み       | ②デリシェフにほうれん草を敷きサーモン、玉ねぎ、ブロッコリーを入れ、小さく切ったバターを散らす。<br>※好みで粉チーズを振る。                                                                                    |            |                            |
| 加熱         | ③ホテルパンに並べ、スチコンに入れて、加熱する。<br><table border="1"> <tr> <td>スチコン<br/>設定</td><td>コンビモード<br/>200℃×蒸気量100%〔4分〕</td></tr> </table>                          | スチコン<br>設定 | コンビモード<br>200℃×蒸気量100%〔4分〕 |
| スチコン<br>設定 | コンビモード<br>200℃×蒸気量100%〔4分〕                                                                                                                          |            |                            |
| 再加熱        | ④4分加熱後スチコンから取り出し、田菜みそを線引きの様にかけ、再度スチコンに入れて、2分加熱する。<br><table border="1"> <tr> <td>スチコン<br/>設定</td><td>コンビモード<br/>200℃×蒸気量100%〔2分〕</td></tr> </table> | スチコン<br>設定 | コンビモード<br>200℃×蒸気量100%〔2分〕 |
| スチコン<br>設定 | コンビモード<br>200℃×蒸気量100%〔2分〕                                                                                                                          |            |                            |
| 盛付け        | ⑤スチコンから取り出し、あら熱を取る。<br>※好みで粉さんしょをふりかける。                                                                                                             |            |                            |



ポテト

# じゃが芋とサーモンの白味噌焼き 焼く

〈コンビモード〉

|                           |   |                           |
|---------------------------|---|---------------------------|
| 200℃× <sup>蒸気量</sup> 100% | → | 200℃× <sup>蒸気量</sup> 100% |
| 4分                        |   | 2分                        |

焼く

# そのままスチコン調理、 そのまま陳列。



「デリシェフ」は、具材を詰めてスチコン調理し、完成すれば粗熱をとってフタをし陳列するだけでOK。  
盛り替え不要だから焼き崩れナシ。  
容器のまま出来立ての美味しさを売場に並べることが出来ます。  
「デリシェフ」×「スチコン」で売場の価値を高める本格メニューが不慣れなスタッフでも高品質に実現できます。  
さらなるメニュー展開の拡大に「+100℃の価値」をもたらすデリシェフをぜひご活用ください。

盛り替え不要で  
焼き崩れナシ



## デリシェフの3つの特徴

### 1 ストレッチ嵌合で スチコン前も後もフタがはまる

#### 加熱前の 配送も安心

加熱収縮の前も後もフタがはまるので工場下処理・加工し出荷しても配送時に中身が保護され安心です。



### 2 旨味を対流させる底面リブ

#### 旨味が 染みわたる

ストライプの底面リブに沿って容器内で煮汁が対流し、ダシの旨味が逃げず、食材に染みわたります。



### 3 ホテルパン洗浄不要

#### 調理して 陳列するだけ

容器ごとにならべて調理するだけでホテルパンを汚さず洗浄が不要です。作業工程を短縮でき、盛り替えによる焼き崩れの心配もありません。

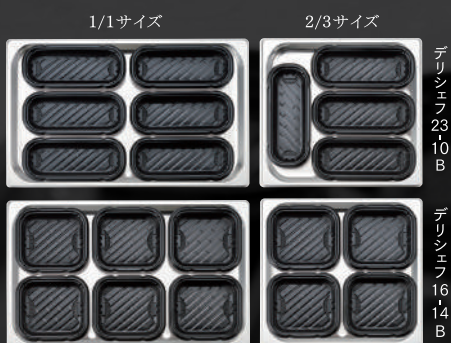


#### ホテルパン ぴったりサイズ

ベクトクッカー デリシェフ 23-10 B

ベクトクッカー デリシェフ 16-14 B

ホテルパン規格にピッタリのサイジングで設計されているため無駄なく最大の調理が可能です。



# スチコン専用高耐熱容器 ペットクッカー デリシェフ

**+100℃**  
高耐熱素材  
**220℃**  
の価値

〈形状見本〉

ボリューム感upで売場でうれしい**ボリュームサイズ**



ホテルパンに無駄なく収まる**ぴったりサイズ**



|  | 品名                      | サイズ        | 材質    | 袋入数 | ケース入数 | 黒       | クリアー防曇  | 備考   |
|--|-------------------------|------------|-------|-----|-------|---------|---------|------|
|  | ペットクッカー デリシェフ 18-14 B 浅 | 180×142×27 | C-PET | 50  | 600   | RPET720 |         |      |
|  | ペットクッカー デリシェフ 18-14 OCH | 180×142×31 | OPS   | 50  | 600   |         | RPET726 | 外嵌合蓋 |
|  | ペットクッカー デリシェフ 23-14 B 浅 | 225×142×27 | C-PET | 50  | 600   | RPET730 |         |      |
|  | ペットクッカー デリシェフ 23-14 OCH | 225×142×31 | OPS   | 50  | 600   |         | RPET736 | 外嵌合蓋 |
|  | ペットクッカー デリシェフ 23-10 B   | 225×95×37  | C-PET | 50  | 800   | RPET700 |         |      |
|  | ペットクッカー デリシェフ 23-10 OC  | 225×95×27  | OPS   | 50  | 800   |         | RPET706 | 外嵌合蓋 |
|  | ペットクッカー デリシェフ 16-14 B   | 160×142×32 | C-PET | 50  | 800   | RPET710 |         |      |
|  | ペットクッカー デリシェフ 16-14 OC  | 160×142×28 | OPS   | 50  | 800   |         | RPET716 | 外嵌合蓋 |

## ●使用可能な電化製品

| 電化製品の種類     | 使用可否 |                   | 電化製品の種類   | 使用可否 |           |
|-------------|------|-------------------|-----------|------|-----------|
| オーブンレンジ*    | ○    | 【グリル機能は使用不可】      | オーブントースター | ×    | 温度調整機能付含む |
| スチームコンベクション |      | 【グリル機能は使用不可】      | 直火        |      |           |
| 熱風オープン      |      | 【トースト・グリル機能は使用不可】 | IHヒーター    |      |           |

※自動調理機能は使用できません。(220℃を超える、グリル機能が働く可能性があるため)

〈C-PET 素材特性〉

**耐熱温度**  
**220℃**

〈デリシェフ 使用上の注意〉

- ・加熱後の容器は熱くなりますので、必ず保護具を使用し容器をお持ちください。
- ・加熱時はフタを外して使用してください(※フタの材質がOPSで耐熱温度80℃のため)。
- ・容器は衛生上の観点から繰り返し使用しないでください。
- ・加熱中、加熱直後は容器が柔らかくなりますので変形にご注意ください。
- ・直火、オーブントースター、IHヒーター、220℃以上の環境下では使用できません。
- ・耐熱温度220℃を超えて使用すると変色、変形が発生する恐れがありますのでご注意ください。
- ・食品の量が少ない場合や、水分の少ない食品は加熱時に変色、変形が発生する恐れがありますので加熱時間を短くしてください。
- ・容器の縁で指先等を切る恐れがありますのでご注意ください。

デリシェフで  
もっとスチコンを活用しませんか



 <http://www.risupack.co.jp>  
**リスパック株式会社**

営業本部

〒484-0894 愛知県犬山市羽黒宮浦1番地  
TEL(0568)67-5513(代) FAX(0568)67-7721

札幌営業所 TEL(011)864-8394(代)  
仙台支店 TEL(022)223-3113(代)  
東京支店 TEL(03)6702-0190(代)  
大宮営業部 TEL(048)650-3786(代)

西東京営業部 TEL(042)724-1580(代)  
名古屋支店 TEL(052)732-1411(代)  
金沢営業所 TEL(076)237-5480(代)  
静岡営業所 TEL(054)282-8303(代)

大阪支店 TEL(06)6445-7722(代)  
中四国支店 TEL(086)212-1611(代)  
福岡支店 TEL(092)431-8032(代)

代理店

※印刷の都合上、実際の色と異なる場合があります。※本仕様は予告なく変更する場合があります。  
0002002①SP