



×



原価高騰時代を勝ち抜く



# メニュー改善 × 容器改善

## 生活者に選ばれる商品づくり

### 公式レシピBOOK



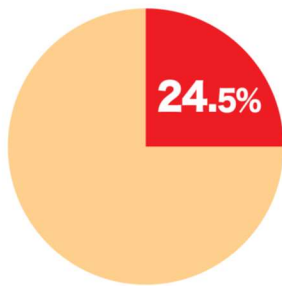
## 食材費の高騰が続く中...



etc...

生活者に独自調査!

## 「物価高の中でどんな商品を買いますか?」



n=1,000名

約4人に1人が  
「価値を感じるものなら  
値上がりしても買う」と回答

2022年6月リスパック調べ

しかし...



## ユーザー様の悩み

生活者の求める価値をどのように商品へ  
付ければいいのかわからない

そこで!

メニューの

日本食研

食品容器の

ISU リスパック株式会社

原価高騰時代を勝ち抜く  
高付加価値な商品をご提案!



# 精肉



## 【精肉】原価高騰対策メニュー

いつものカットステーキに

# にんにく×高機能容器

日本食研

コロナ渦で需要増・人気増のにんにくをいつもの  
カットステーキに加えるだけでおいしさUP! スタミナUP!

内容量に対し  
30%のにんにく  
添加

割って減容化できる  
宅悦で価値向上



使い終わったら  
割って捨てることで  
ゴミ袋内で  
高張らない



レンジ調理できる  
食悦で価値向上



レンジだけで完結!  
時短・簡便で  
商品価値UP!



リスパック株式会社

## ニンニクごろごろカットステーキ



【容器名】宅悦 20-17 ストングレー

▽サーロインステーキオイル 700g

【使用食材】

- ・US肩ロース 250g
- ・サーロインステーキオイル 32.5g
- ・ガーリックフライドフレーク 3g
- ・生ニンニク(肉重量に対し30%) 75g



## ニンニクごろごろカットステーキ



【容器名】バイオ 食悦 25-15B 黒

▽サーロインステーキオイル 700g

【使用食材】

- ・US肩ロース 250g
- ・サーロインステーキオイル 32.5g
- ・ガーリックフライドフレーク 3g
- ・生ニンニク(肉重量に対し30%) 75g



利益改善・満足度UPの両立!

# 素材ミックス&レンジ調理

日本食研

人気の「トンテキ」は定番の豚肩ロースに安価な豚モモ肉をミックスし、さらににんにくを加えて利益改善!

食悦で価値向上



フライパンを使わず  
電子レンジだけで調理が  
できる



食器洗い  
軽減

時短・簡便で生活者に  
寄り添った商品づくり  
が可能

リスパック株式会社

## ミックストンテキ(ニンニク入り)小



【容器名】バイオ 食悦 20-15B 黒

【使用食材】

- ・輸入豚肩ロース 85g
- ・輸入豚モモ 85g
- ・トンテキオイル 22g
- ・ガーリックフライドフレーク 3g
- ・生ニンニク(肉重量に対し30%) 50g

▽ガーリックフライドフレーク  
250g



▽トンテキオイル  
700g



## ミックストンテキ(ニンニク入り)



【容器名】バイオ 食悦 25-15B 黒

【使用食材】

- ・輸入豚肩ロース 125g
- ・輸入豚モモ 125g
- ・トンテキオイル 32.5g
- ・ガーリックフライドフレーク 3g
- ・生ニンニク(肉重量に対し30%) 75g

▽ガーリックフライドフレーク  
250g



▽トンテキオイル  
700g



プルコギ&生姜焼きに

# 玉ねぎプラス×切り取り機能

日本食研

定番のプルコギ、生姜焼きに玉ねぎを10%プラスし、  
おいしくボリュームアップ!

キリトレールで  
価値向上



①使わない分はあらかじめ  
切り取って保存が可能!

②アソート商品  
にも対応!



味うつりを  
防ぎ、日ごとに  
違うメニューが  
楽しめる。

生活者にうれしい  
商品づくりが実現



リスパック株式会社

## 輸入牛バラプルコギ用(玉ねぎ入り)



【容器名】キリトレール 24-20B 2S 美人杉

【使用食材】

- ・プルコギのたれ 132g
- ・輸入牛バラ 200g×2
- ・玉ねぎ(肉重量の10%) 20g×2

▽プルコギのたれ 2kg



## プルコギ&生姜焼き



【容器名】キリトレール 24-20B 2S 美人杉

【使用食材】

プルコギ

- ・プルコギのたれ 66g
- ・輸入牛バラ 200g
- ・玉ねぎ(肉重量の10%) 20g

生姜焼き

- ・生姜焼のたれ 66g
- ・豚バラ 200g
- ・玉ねぎ(肉重量の10%) 20g

▽プルコギのたれ 2kg



▽生姜焼のたれ 2kg



牛豚アソートで利益改善!

# セット売り×仕切りで味移りなし

日本食研

おうち焼肉で人気の「牛カルビ」「豚バラ」をアソートして2種の食べ方で、外食のような美味しさを味わえる嬉しいアイテムに!

キリトレールで  
価値向上



① 仕切りがあるため、  
畜種ごとに分けられる!

味移りしないので  
別々の味付けのセットもOK

② 使い終わったら切り取って減容化!

生活者に  
やさしい

地球に  
やさしい



ゴミ袋  
内で  
約45%  
体積削減



リスパック株式会社

## 牛カルビ & 豚バラねぎ塩セット(焼肉用)



【容器名】キリトレール 24-20B 2S 美人杉

【使用食材】

牛カルビ

- ・牛カルビ 100g
- ・カルビの仕込みだれ 10g
- ・カルビのつけだれ 25g(1袋)

▽カルビの仕込みだれ  
580g



▽カルビのつけだれ 25g



豚バラねぎ塩

- ・豚バラ 100g
- ・きざみネギ塩 チルド 25g

▽きざみねぎ塩900gチルド



時短で嬉しい! 割れて優しい!

# 揚げるだけ&割るだけ

日本食研

国産鶏ムネ肉をパン粉でボリューム感がある高利益商品に!  
家庭でそのまま油で揚げるだけの手軽さで価値アップ!

1枚80gで  
そぎ切り

宅悦で価値向上



①フレッシュなレタス、レモン柄でチキンカツの見栄えUP!

②使い終わったら  
割って減容化!

減容化率  
約44%



生活者に  
やさしい



地球に  
やさしい



ISU リスパック株式会社

## 国産若鶏チキンカツ(ムネ)



【容器名】宅悦20-15 平 レモンレタス

【使用食材】

- ・国産若鶏ムネ肉 240g(1枚約80gでそぎ切り)
- ・結着バター玉子入り 約28g
- ・パン粉 生 中目 約108g

▽結着バター玉子入り 1kg



▽パン粉 生 中目 2kg





原価抑えて価値UP!?

# メニュー訴求で利益改善×調理手間軽減

日本食研

価格訴求されがちな鶏ムネ肉をカット済み素材を使ってグラム単価UP!  
さらに「チキン南蛮セット」として販売し付加価値をつけた提案が実現。

マルルで価値向上



お肉に粉をまぶすのは  
手が汚れる



容器の中に  
粉を入れて



蓋をしっかり嵌めて  
容器を振ると…



手を汚さずに完了!  
洗い物も軽減

ISU リスパック株式会社

## チキン南蛮セット



【容器名】

バイオカップ マルル 19-45B/TCN

【使用食材】

- ・鶏ムネ肉 250g
- ・から揚げまぶし粉 40g (1袋)
- ・チキン南蛮のたれ 35g (1袋)
- ・タルタルソース 15g (2袋)

▽から揚げまぶし粉 40g



▽チキン南蛮のたれ35g



▽タルタルソース 15g



原価抑えて価値UP!?

# 素材ミックス×容器の力

日本食研

単品素材から素材を組み合わせたアイテムに変換することで  
売価は変えずに付加価値プラス! 利益改善!

容器の中で  
唐揚げ粉が付けられる



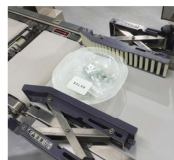
販促シールが  
貼りやすい



作業性UPの  
マルルで価値向上



アウトバックにも対応  
ストレートライン効果で  
ラインで傾きが整う



TCN蓋で  
段積み安定



リスパック株式会社

## フライドチキンセット



【容器名】

バイオカップ マルル 19-45B/TCN

【使用食材】

- ・鶏ムネ肉 150g
- ・鶏モモ肉 150g
- ・手羽元 100g
- ・フライドチキンの素 40g (1袋)

▽フライドチキンの素 40g





# 鮮魚

## 【鮮魚】原価高騰対策メニュー

あえて差別化・見栄えUP

# 厚切り×蓋つき容器

日本食研

魚の高騰でグラム数を減らすのではなく、  
今こそ厚切りで価値をつけ、生活者の満足度をUP!

バイオ美枠で  
価値向上



価値の  
定理

ラップ

蓋つき容器

発泡素材

ソリッド容器

厚切りをしっかり伝える立体感と光沢のある  
素材で高質感を演出。

ISU リスパック株式会社

## 厚切り塩鮭の西京焼き



【容器名】

バイオPS 美枠 20-15B はれひ赤/OC

【使用食材】

- ・塩鮭切身 100g×2
- ・西京漬の素 40g  
OR664西京漬/西京漬の素

▽西京漬の素



## 【鮮魚】原価高騰対策メニュー

定番メニューに<sup>プラス</sup>アレンジ

# 今までにない商品づくりで売価UP

日本食研

塩鯖+西京漬の素、塩鯖+ごま醤油焼オイルで、定番メニューに新規性を持たせ、マンネリ化を防止。今までにない商品づくりで売価UPが可能。

バイオ食悦で価値向上



レンジだけで完結できる手軽さで  
商品価値をさらにUP!

生活者にやさしい容器で  
売価UPを徹底サポート!



リスパック株式会社

## 塩鯖のごま醤油焼



【容器名】バイオ 食悦 25-15B 黒

【使用食材】

- ・塩鯖切身 200g
- ・ごま醤油焼オイル 20g

## 塩さばの西京焼き



【容器名】バイオ 食悦 25-15B 黒

【使用食材】

- ・塩さばフィレ 150g
- ・西京漬の素 30g  
OR664西京漬/西京漬の素

▽西京漬の素



## 【鮮魚】原価高騰対策メニュー

フライに価値をプラスし単価アップ

# タルタルソース&蓋つき容器

日本食研

せっかく美味しいアジフライをもっと美味しく食べてほしい。  
具だくさんのタルタルソースを添えて価値をプラス

バイオデリカ優枠で  
価値向上



ディップ  
して食べられて  
美味しい!

- ① 蓋つき容器で中身を立体的に!
- ② 耐熱だからレンジで温めOK!  
※丸カップはレンジアップ不可
- ③ 揚げ物をヘルシーに見せるK-ルネ緑

丸カップに別添え

リスパック株式会社

## アジフライ タルタルソース



【容器名】

バイオデリカ 優枠 20-15B K-ルネ緑/OC

【使用食材】

- ・背開きアジ 160g
- ・結着バター玉子入り 15g
- ・ロングライフパン粉生中目 100g
- ・具だくさんタルタルソース チルド 30g

▽粘着バター玉子入 1kg



▽ロングライフパン粉生中目 1kg



▽具だくさんタルタルソース  
500g チルド



## 【鮮魚】原価高騰対策メニュー

鮮魚高騰には野菜もつゆもたっぷりで!!

# 選べる包装形態で 商品ポイントに合った訴求

日本食研

価値ある魚惣菜は…

- ① 野菜たっぷり
- ② つゆ多く
- ③ 常温販売が売れるポイント!

ラップ → 手作り感



つゆ多くには

深型形状のラトフで  
価値向上

ラップ、蓋の使い分けで  
ニーズに合わせた商品づくりが可能!

蓋 → 本格派



リスパック株式会社

## アジの南蛮漬



【容器名】

RHF ラトフ 18-13B深 あまた青/OC

【使用食材(5パック分)】

- ・南蛮酢 400g
- ・竜田揚げの素 100g
- ・スライスレモン 冷凍 75g
- ・中アジ 切身 450g
- ・南蛮用野菜キット 400g

▽南蛮酢 1.8kg



▽スライスレモン 500g 冷凍



▽竜田揚げの素 1kg



## 【鮮魚】原価高騰対策メニュー

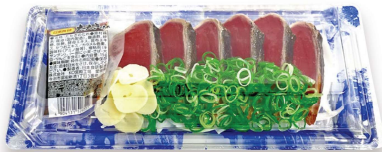
厚切り・たっぷり薬味・立体的な見栄え

# 鰹のたたき 価値向上で脱298円

日本食研

原料高騰でも、鰹のたたきはあえて1cmの厚切り、たっぷりの薬味、スッキリとしたたれで本場高知のたたきをイメージさせ、商品価値を上げ、売価UP!

### 美枠で価値向上



①高蓋だからたっぷり薬味でも立体的な盛り付けができ、**ボリューム感UP!**

②スマート嵌合で薬味が**噛みこみにくい!**

→ **作業性UP!**



リスパック株式会社

## かつおの土佐盛り



### 【容器名】

バイオPET 美枠 25-12B みぞれ青/OC

### 【使用食材】

- ・たたきのたれ 15g(1袋)
- ・にんにくスライス チルド 5g
- ・かつおのたたき1cmスライス 6切 102g
- ・玉ねぎスライス 40g
- ・青ねぎ 15g

▽たたきのたれ 15g



▽にんにくスライス 100g チルド





## 【鮮魚】原価高騰対策メニュー

薬味どっさりで脱298円!

# のっけ盛り×立体的な盛り付け

日本食研

薬味に惹かれる生活者。刺身と薬味と一緒に巻いて、特製のとれで食べる。  
どっさり薬味で魅了し、商品価値を上げ、売価UP! 298円 → 398円に!

美枠で価値向上



①高蓋で薬味を含むボリューム感がある商品を立体的に見せる。

②水分が出やすい玉ねぎでも液漏れしにくいスマート嵌合で安心!



リソパック株式会社

## 薬味どっさり ぶりののっけ盛り



【容器名】

バイオPET 美枠 20-15B みぞれ青/OC

【使用食材】

- ・塩ぽん酢 15g (2袋)
- ・針生姜 チルド 15g
- ・ブリスライス 12g×6枚 72g
- ・オニオンスライス 70g
- ・青ネギカット 15g

▽針生姜 150g チルド



▽塩ぽん酢 15g





# 惣菜



【惣菜】原価高騰対策メニュー

作業性UPでチャンスロス減&人件費削減

# のっけ弁×仕切り無し

日本食研

人気な多品目弁当はマスを気にせずごはんにつける  
「のっけ弁」で**作業性UP**

2点式仕切りレス容器  
枠重で価値向上



3点式仕切りレス容器  
晴箱で価値向上



- ① 嵌めやすく外れにくい  
スマート嵌合容器で**作業性UP!**
- ② 容器で使い分け



2点式



3点式

← お手頃感 → 高級感 →

リスパック株式会社

## 幕の内風のとっけ弁



【容器名】バイオデリカ 枠重 4-1B K-格式赤/OC

【使用食材】

- ・食研筑前煮 チルド 40g
- ・ごはん(炊き上がり) 180g
- ・玉子焼き 1ヶ
- ・竹輪磯部揚げ 1ヶ
- ・牛煮込み 20g
- ・かまぼこ 1枚
- ・食研きんぴらごぼう チルド 15g

- ・漬物 適量
- ・絹さや ½枚
- ・焼鯖 1枚

▽食研きんぴらごぼう  
1kgチルド



▽食研筑前煮1kg



## 贅沢海苔弁当

## 熟成豚生姜焼き



【容器名】バイオ 晴箱4B ますみ赤黒/中皿1 黒/OC

【使用食材】

- ・食研きんぴらごぼう チルド 25g
- ・食研つゆ 4g
- ・しょうが仕込みたれ 50g
- ・国産ほうれん草のごま和え 冷凍 15g
- ・ごはん(炊き上がり) 230g
- ・煮玉子 1ヶ
- ・海苔 1枚
- ・竹輪磯部天 1ヶ
- ・おかか 適量

- ・漬物 適量
- ・熟成豚ロース肉 80g
- ・たまねぎ 50g

▽食研きんぴらごぼう  
1kgチルド



▽しょうが仕込みたれ  
1.1kg



## 【惣菜】原価高騰対策メニュー

鶏むね肉をご馳走グリルに早変わり!

# トッピング追加×高機能容器

日本食研

食用油の高騰対策でグリルアイテムを強化。  
チーズソースと濃厚デミグラスソースが、淡白な鶏むね肉をご馳走グリルに!  
原価はおさえて見栄えUP!

▼ サラエルで価値向上 ▼



- ①内嵌合でたっぷりのデミグラスソースが  
漏れにくい
- ②高級感あるソフレッド柄と広い盤面が  
見栄えUP

ISU リスパック株式会社

## デミチキチーズ&デミグラス



【容器名】バイオデリカ サラエルD24B  
K-ソフレッド/OC

### 【使用食材】

- ・パン粉焼ミックスチーズ&ハーブ 15g
- ・焼き込みチーズソース 10g
- ・食研ハンバーグソースデミグラス 45g
- ・皮付きポテト 50g
- ・鶏ムネ正肉(1/2枚)
- ・パセリ 適量
- ・ミニトマト 1ケ
- ・レモンスライス 適量

▽食研ハンバーグソー  
スデミグラス1.1kg



▽焼き込みチーズソース  
1kg チルド



洋風具材と洋風容器で納得感向上!

# 洋風ハンバーグ弁当で脱398円

日本食研

惣菜にとって見栄えは命。  
具材を洋風で揃えて統一感を出し、メインのハンバーグは艶のある  
デミグラスソースで、高くても納得感のある商品づくりで脱398円。

饗ロマンで価値向上



- ①鉄板のような本格的な柄が  
洋風ハンバーグにピッタリ!
- ②3点式により高級感ある見栄えが実現

→ 脱398円で498円に

リスパック株式会社

## 濃厚デミグラスのハンバーグステーキ弁当



【容器名】

饗ロマン 80B 一木/中皿2 黒/OC

【使用食材】

- ・食研ハンバーグ冷凍 1ケ
- ・食研ハンバーグソースデミグラス 30g
- ・ごはん(炊き上がり) 180g
- ・皮付きポテト 30g
- ・ポテトサラダ 15g
- ・ナポリタン 25g
- ・ブロッコリー 1ケ
- ・パセリ 適量

▽食研ハンバーグ冷凍



▽食研ハンバーグソースデミグラス1.1kg



いつもの丼が華麗に変身!

# お重スタイルで脱398円

日本食研

398円販売の多い丼アイテムに、ちょっとアレンジを加えてお重スタイル(副菜付き)にするだけで商品価値がグッとあがる。

晴箱で価値向上



手軽に高級感を出したい!  
でも、折箱ほど容器代を高くしたくない。



高  
↑  
安

折箱

本格派

3点式容器

高級感

2点式容器

お値打ち

ココがおすすめ

中皿、本体、蓋の  
3点式で専門店の  
ような見栄えに!

リスパック株式会社

## ご馳走鶏めし重



【容器名】

バイオ晴箱 3B ますみ黒銀/中皿1 RBS/OC

【使用食材】

- ・食研から揚げ 冷凍 3ヶ
- ・甘辛揚げのたれ 25g
- ・ごはん(炊き上がり) 200g
- ・れんこん 8g
- ・ししとう 一本
- ・しば漬け 適量
- ・小ねぎ 適量
- ・白ごま 適量

▽食研から揚げ1kg 冷凍



▽甘辛揚げのたれ  
1.2kg



女性ニーズを取り込む丼!?

# ミニ丼展開で利益改善

日本食研

通常サイズの丼は女性にはボリュームがあり過ぎて買いづらい。  
作業性の良い丼物は通常サイズにプラスして、女性に寄り添ったミニサイズを展開し、効率的に売上増加に繋がられる。

▲ 枠重で価値向上 ▲



①ミニサイズと通常サイズでSKUが可能

→ 容器の統一

②スマート嵌合で「結露漏れしにくい」  
「嵌めやすく外れにくい」など高機能

→ 作業性UP



スマート嵌合  
SMART FIT

リスパック株式会社

## カツ丼(ミニ)



【容器名】バイオデリカ 枠重 1-1B K-格式紺/OC

【使用食材】

- ・かつ丼のたれ 52.5g
- ・ごはん(炊き上がり) 150g
- ・卵 37.5g
- ・玉ねぎスライス 30g
- ・とんかつ 1/2枚

▽かつ丼のたれ 420g



## カツ丼(レギュラー)



【容器名】バイオデリカ 枠重 4-1B K-格式紺/OC

【使用食材】

- ・かつ丼のたれ 70g
- ・ごはん(炊き上がり) 180g
- ・卵 1ヶ
- ・玉ねぎスライス 40g
- ・とんかつ 1枚

▽かつ丼のたれ 420g



今こそ野菜が主役!! お肉高騰対策!!

# 野菜メニュー×仕切り嵌合

日本食研

お肉の高騰で困ったら、野菜が主役の弁当で利益改善!  
スチコン調理で効率的にシャキシャキ食感の野菜炒めが作れる。

枠の内グリルで  
価値向上



野菜は加熱すると離水しやすく、水分がごはん側に  
移るとごはんがべちゃべちゃ…。



枠の内なら内嵌合の仕切りで  
水分からご飯を守る!

リスパック株式会社

## ごはんが進む! シャキシャキ野菜炒め弁当



【容器名】バイオ 枠の内 グリル80-5B  
K-からり赤/OC

### 【使用食材】

- ・シャキシャキ野菜炒めオイル 14g
- ・ごはん(炊き上がり) 200g
- ・食研から揚げ 冷凍 1ヶ
- ・たまねぎ 30g
- ・にんじん 10g
- ・ピーマン 10g
- ・キャベツ 80g
- ・もやし 50g
- ・豚小間切れ 20g
- ・漬物 適量
- ・小梅 1ヶ

▽シャキシャキ野菜炒め  
オイル(700g)





食べる時まで美味しさキープ

# たっぷり餡の丼物×中皿活用

日本食研

コロナ禍における健康志向により野菜が主役の丼でも価値がある商品に! 野菜をメインにしたメニューでコスト削減も可能。

## 麺丼で価値向上



- ①中皿でセパレートにし、  
食べる直前にごはんを掛けて、  
長時間の陳列時でも美味しさをキープ
- ②液漏れしにくい内嵌合で  
マイバッグの中で餡がこぼれない!

リスパック株式会社

## 1/2日分の野菜が摂れる五目あんかけごはん



【容器名】麺丼本体 (490)黒/中皿 黒/蓋

### 【使用食材】

- ・中華五目あんかけのたれ 100g
- ・ごはん(炊き上がり) 200g
- ・白菜 120g
- ・にんじん 15g
- ・たけのこ 15g
- ・小松菜 15g
- ・たまねぎ 25g

▽中華五目あんかけのたれ600g冷凍



【惣菜】原価高騰対策メニュー

「手作りが難しい」からこそ価値がある

# 赤飯・おこわ×スマート嵌合

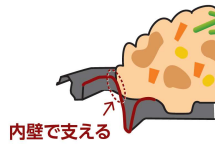
日本食研

おこわは手作りが大変で、食べたくてもなかなか食べられない…。だからこそ惣菜の出来合い品で販売することに価値がある!

バイオデリカ優枠で  
価値向上



①本体の内壁で噛みこみにくく、盛りつけやすい



リスパック株式会社

②スマート嵌合で結露漏れがしにくく、テーブルスでも使えて作業性UP

※テーブルスは必ず  
検証をしてください。



## 鶏ごぼうおこわ



【容器名】バイオデリカ 優枠 18-13B K-とうび赤/OC

【使用食材】

- ・鶏ごぼうおこわ 143g
- ・白ごま 適量

▽白おこわ早炊米



## 赤飯



【容器名】バイオデリカ 優枠 18-13B K-ますみ銀/OC

【使用食材】

- ・赤飯 143g
- ・黒ごま 適量

▽赤飯早炊米





# 事業所一覧

---

営業本部	TEL(0568)67-5513(代) FAX(0568)67-7721 〒484-0894 愛知県犬山市羽黒宮浦1番地
バイオ営業部	TEL(0568)67-5513(代) FAX(0568)67-7721 〒484-0894 愛知県犬山市羽黒宮浦1番地
札幌営業所	TEL(011)864-8394(代) FAX(011)864-8147 〒003-0024 札幌市白石区本郷通4丁目南1番2号
仙台支店	TEL(022)223-3113(代) FAX(022)223-3115 〒980-0811 仙台市青葉区一番町2丁目8番15号(太陽生命ビル5階)
東京支店	TEL(03)6702-0190(代) FAX(03)5649-3606 〒103-0002 東京都中央区日本橋馬喰町1丁目6番7号
大宮営業部	TEL(048)650-3786(代) FAX(048)650-3789 〒330-0801 さいたま市大宮区土手町1丁目62の1(ワコーレ大宮ビルII2階)
西東京営業部	TEL(042)724-1580(代) FAX(042)724-6495 〒194-0022 東京都町田市森野1丁目25番5号(博信ビル3階)
名古屋支店	TEL(052)732-1411(代) FAX(052)733-3740 〒464-0850 名古屋市千種区今池4丁目1番29号(ニッセイ今池ビル1階)
金沢営業所	TEL(076)237-5480(代) FAX(076)237-8615 〒920-0062 金沢市割出町633番地の1(新保第2ビル3階)
静岡営業所	TEL(054)205-3231(代) FAX(054)273-2750 〒420-0851 静岡県静岡市葵区黒金町11番地7(大樹生命静岡駅前ビル5階)
大阪支店	TEL(06)6445-7722(代) FAX(06)6445-7527 〒550-0003 大阪市西区京町堀1丁目6番4号(アーバンリサーチビル5階)
中四国支店	TEL(086)212-1611(代) FAX(086)212-1615 〒700-0821 岡山市北区中山下1丁目2-3(太陽生命岡山ビル7階)
福岡支店	TEL(092)431-8032(代) FAX(092)473-5908 〒812-0016 福岡市博多区博多駅南1丁目2番15号(事務機ビル5階)