

愛知すし商新聞

題字 中野玉英書
発行所
名古屋市中村区名駅4-15-15
名古屋総合市場ビル3階
愛知県すし商生活衛生同業組合内
愛知すし商新聞社
電話 (052) 583-1183
FAX (052) 586-1071
発行人 大谷親雄
編集人 内山光一
(奇数月15日1回発行)
(1部30円)
(組合員の購読料は組合費に含む)

四月定例理事会

出席 三十二名	五月二十三日(水)	①表彰基準…二店舗当たり二百枚以上とし、区分は昨年通り	に、お問い合わせください。
○委任状提出 二十九名	午後一時〇〇分より		
○合計 六十一名	受付		
日時…平成二十四年四月十八日(水)	総代会 午後一時三十分	②対象支部…平成二十三年度すし券支部別購入枚数については、五月度理事会で報告の予定。	
午後二時から	分…午後二時五十分		
午後三時五十分	懇親会 午後三時〇〇分		
場所…柳橋中央水産ビル	◆会費…五、〇〇〇円		
司会…堀総務部長	場 所…名鉄グランドホテル十一階(名古屋駅前)		
I 理事長挨拶	テーマ、スローガン	二、すし共通券事業の件(滝野副理事長)	
	(案) 別紙資料		
	総代会次第(案) 別紙資料参照		
	懇親会次第(案) 別紙資料参照		
II 審議事項 承認	役割分担(案) 別紙資料参照		
議長 大谷理事長	役割分担(案) 別紙資料参照		
「議事録署名者指名」	*案内状は5月上旬に発送の予定。		
田中副理事長、磯村副理事長、野村副理事長	*提出議案については、五月度理事会に上程の予定		
一、第五十四回通常総代会の件	*「すし券事業功労支部表彰」		
(田中副理事長)			
日時…平成二十四年			

収支報告書(案)

別紙のとおり承認された。

IV 報告事項

一、すし券部からの報告
①月例報告…
(宮本すし券部長)

●販売

・三月 八千三百九十三枚
【累計八万六千六百二枚】

◆換金

・二月 一万九百四十枚
・三月 五千六百十五枚
【累計十万二千二百四十九枚】

②エコポイントポスター取りはすしのお願い
家電エコポイント申請は終了しましたので、取り外してください。

③再度お願い

★すし券の販売・換金の際、登録店印を必ず押してください。漏れの無いようにお願いします。

願います。

二、東海農政局の調査実施について
米トレーサビリティ法施行により、仕入伝票の保管、お米の産地表示が必要です。

三、支部長交代(四月より)
一宮支部長…
八木愛美↓佐藤榮一

四、その他

① 業者紹介…

KOI(スピーカー)

② 第三回日本さかな検定についてPRをお願いします。二面に詳細。

③ 配布物…

ア、全国すし連作成「寿司リーフレット」《各店三十冊》

イ、東京鮪組作成「寿司の冊子」

《各店一冊》

名港印刷より支部長あて発送済

在庫ありますので、必要の場合は組合事務所で

日本の調味料



相生ユニビオ株式会社

第54回通常総代会

5月23日(水)
名鉄グランドホテル(11階)
(名古屋駅前)

総代会
13時30分～14時50分

懇親会
15時00分～16時30分

◆テーマ

全国 No.1

《戦略と実践》

◆スローガン

一、全国統一『すしの日』事業は顧客への感謝の日、業界発展のため全店で取組もう！

二、桃の節句『ひなちらし』個店のブランド化を目指そう！

三、米トレーサビリティの義務化、明確な産地表示を守ろう！

四、すし店情報発信サイト『すし通イン』全店登録に協力しよう！

五、ノロウイルス・食中毒の予防には、手洗いに努めよう！

すし商組合の皆様へ

10年保証+省エネのお知らせ!!

10年間何度故障しても修理費が一切不要の

10年完全保証プラン誕生!

当社で以前にまたは他社でご購入のご使用中のエアコンでも途中加入出来ます。

超省エネ・エアコンは、電気代をグンと削減します。

古いエアコンの電気代がかかりすぎていませんか?

電気料金
無料診断中!

電気代が高いと思ったら
お気軽にお電話ください。

東3冷凍機株式会社

名古屋市中村区亀島2-12-12 TEL052-452-2222(代)

ぜひお問合せを ☎ FreeDial 0120-130-047



KINJIRUSHI BRAND

日本産原料使用
本わさび・西洋わさび



金印 おろしわさび 醤油漬
(YK-250) NET 250g×10袋×2B



金印 おろしわさび 乾燥
(RO-1) NET 200g×5個×6B

シャキシャキとした食感と
本わさびの風味が楽しめます。

こだわりの味を
お届けします

瞬間凍結すりおろし製法で
わさびの風味・辛味をバック!

お問い合わせ

金印物産株式会社 名古屋支店

〒456-0073 名古屋市中村区千代田町13番4号 服部ビル2F
TEL(052)682-1171 / URL http://www.kinjirushi.co.jp

三月定例理事会

○出席 三十七名

○委任状提出 十九名

○合計 五十六名

日時：平成二十四年

三月十三日(火)

午後二時から

午後三時四十分

場所：柳橋中央水産ビル
司会：堀 総務部長

I 理事長挨拶

二月二十九日 澤田
副理事長の旭日単光章
受章記念祝賀会に多く
の皆様にお祝いに駆け
つけて頂き誠にありが
とう御座います。

次期役員改選理事長
候補の受付を二月十三
日一週間 選挙管理
委員会を立ち上げて申
込の受付をさせて頂き
ましたが、申し出があ
りませんでした。正式
には五月二十三日の総
会にて決定となりま
す。最初は無我夢中で
職務の全うに全力投球
をしてまいりましたの
で、八年間は、とても
短く感じます。もう一
期続投で五期十年の長
期になりますが、今後
もご協力を宜しくお願
い致します。

II 審議事項 承認

議長 大谷理事長

「議事録署名者指名」

澤田副理事長、田中副

理事長、成清副理事長

一、次期理事長選出の

件(継続)

(田中副理事長

二月十三日から十七

日の間立候補者を募り

ましたが、立候補者が

ございませんでしたの

で、大谷現理事長に続

投をお願いすることで

理事会の承認をお願い

したところ、全会一致

で承認された。『正

式には総代会にて決定

させて頂いたきます

が、今期は、後継者の

育成を目標にまた、お

店が元気になる企画を

青年部を中心にするめ

ていきたいと考えてお

ります。宜しく願い

致します。』と大谷理

事長より挨拶がありま

した。

二、第五十四回 通常

総代会の件

(澤田副理事長

日時：平成二十四年

五月二十三日(水)

午後一時〇〇分より

受付

場所：名鉄グランド

ホテル十一階(名古屋

屋駅前) 柏の間

総代会 午後一時三十分

午後二時五十分

懇親会 午後三時〇〇分

午後四時三十分

会費：五、〇〇〇円

●総代及び理事候補

者名簿」の提出は、

添付の支部別総代

数・理事数をご参照

のうえ、四月十日

(火)までに本部へ

提出して下さい。

三、すし共通券事業の件

(滝野副理事長

①「ニコニコ推奨店」

登録店更新料とし

て、一店二十枚の購

入をお願いします。

②販売奨励金・換金手

数料について

四、定例理事会役員交

通費について

(滝野副理事長

五、全国すし連 すし

店情報発信サイト

「すし通イン」の件

(大谷理事長

すし通インは 全国

すし連が立ち上げるす

し店情報発信サイトで

す。全店登録が目標で

す。ご協力お願い致し

ます。

申込書、情報の提出

をお願いします。

III 承認事項

一、新春懇親会収支決

算の件

(塚本第四ブロック長

「収支決算書(案)」

別紙のとおり報告さ

れ、承認されました。

二、事業部収支報告の件

(高須事業部長

すしの日当選者景品

発送についてホリ

デー報告

「収支決算書(案)」

別紙のとおり報告さ

れ、承認されました。

IV 報告事項

〇すし券部からの報告

(宮本すし券販売部長

①月例報告

●販売

・十二月

九千四百三十一枚

・一月

三千六百七枚

・二月

四千三十九枚

◆換金

・十二月

八千五百九十四枚

・一月

一万八千二百六十枚

・二月

一万六枚(予想)

②すし券取扱いの際

は、すし券裏面の発

券店印、使用店印は

必ず押印するよう周

知徹底をお願いします。

登録店印のないすし

券は、販売・換金で

きませんので、必ず

押印をお願いします

○その他

日本たばこ産業より

配布物があります。

店頭表示ステッカー

各店一枚

魚食から遠ざかる「さかなの国、ニッポンの危機」

さかなの国、ニッポンの検定 中部地方初の「日本さかな検定」(愛称：ととけん)
名古屋駅前ウインクあいちで7月1日(日) 開催

平成22年に第1回開催。日本さかな検定を本年7月1日(日)に柳橋中央市場に隣接するウインクあいちで開催します。
インターネットと案内パンフレット添付の願書(郵便振込用紙)による申込み受付中。
近年急速に進む日本人の魚離れ。この現象は近い将来、私たち日本人固有の食文化を損なうことにもなりかねません。
私ども日本さかな検定協会は魚離れの要因を、街のさかな屋さんが激減一対面販売を身上とする鮮魚小売店は、この25年間で63%減少一したこと、また食卓においても
親から子へ、子から孫へと受け継がれるはずの魚を巡るコミュニケーションが失われつつあること、と捉えています。
つまり、おいしい情報がないとおいしい魚には巡りあえず、おいしい魚の体験なくしてはおいしい情報が伝わらないというわけです。古来より、魚は人と人とのコミュニ
ケーションの中で伝承されてきた食材です。日本さかな検定は魚の知識やおいしく食べる術を「検定」という形で広く伝え、日本人と魚の「旨い」出会いを応援する取り組
みです。
※愛称の「ととけん」には、古来より日本の子どもたちが愛着をもって魚を「とと」と呼んできたように、日本の豊かな魚食文化に親しんでいただきたいという願いを込めました。

実施概要

■検定日時 : 2012年7月1日(日)

■申込方法 : 団体受検(6名以上のグループ)

①代表者のお名前 ②住所 ③電話番号 ④メールアドレス ⑤「日本さかな検定」団体申込願書希望と
明記していただき、メールにて検定事務局までお送りください。E-mail: info_kentei@nippan.co.jp

個人、ペア受検

1、インターネットからのお申込み
インターネットで公式HP【ととけん】から、または「検定受け付けてます」から。
決済方法はクレジットカード決済、もしくはコンビニ決済。
2、案内パンフレット添付の願書(郵便振込用紙)に記入の上、郵便局で支払い。
■申込締切 : 2012年6月3日(日) ※団体申込締切は6月1日(金)

〈例題〉

Q01(3級(初級)問題)

寿司店には店の人同士で通じる言い回しがあります。以下の組み合わせに正しいものが3つあります。誤りを選びなさい。

①アガリ = お茶 ②ナミダ = わさび ③クサ = 海苔(のり) ④ゲタ = しゃもじ

Q02(2級(中級)問題)

「刃を斜めにして刃先から刃元まで引き切る」とは刺身をおろすときの包丁の使い方ですが、このとき刃渡りがやや長めの刺身包丁を使うとよいとされています。次のうち刺身包丁にあたるものを選びなさい。

①寿司包丁 ②出刃包丁 ③鱧切り包丁 ④柳刃包丁

Q03(1級(上級)問題)

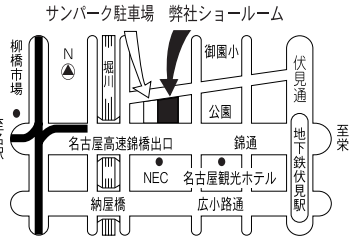
中華料理の高級食材や、独特のコクと風味で人気のヒレ酒として、魚のヒレを利用することがあります。ヒレが中華食材やヒレ酒に使われない魚を選びなさい。

①河豚 ②九絵 ③鰻 ④飛魚

解答と解説

Q01【解答】④ゲタ = しゃもじ【解説】「ゲタ」とは「寿司をのせる木製の2本あしのついた皿」をさす。「しゃもじ」は広島県の宮島名産であることから「宮島」と呼ばれる。
Q02【解答】④柳刃包丁【解説】柳刃包丁は、刃渡り20~30cmのやや長めの包丁で、先端は鋭く尖っている。現在では刺身包丁として広く使用されているが、関西好みの包丁といわれている。これに対して関東で好まれる包丁は「たこ引包丁」と呼ばれる刺身包丁で、四角い刃先が柳刃包丁とは異なる。
Q03【解答】④飛魚【解説】①のフグや②のクエは炙(あぶ)ったヒレを熱燗の日本酒に浸してヒレ酒として楽しむ。③のフカはサメのこと。中華料理の食材としておなじみのフカヒレは主にヨシキリザメやネズミザメが使われる。原料となるサメの国内最大の水揚げ量を誇った宮城県気仙沼市の被災により外食店に影響が出ている。

お気軽にご来店下さい！
あらゆるデザインが揃います。



当社2・3F 新デザインがいっぱい!!

ショールーム
222-0111



ユニフォーム総合企画販売
株式会社 サンユニフォーム
名古屋市中区錦1-13-11
URL http://www.sun-uniform.co.jp E-mail info@sun-uniform.co.jp

お寿司の玉子焼、すし材料のことなら
お気軽にご相談ください

伝統の味

本玉、江戸玉、玉子焼、だて巻、厚焼
ちゃきん、おぼろ、かんぴょう/すし材料



玉子製品
タニグチ

(株)タニグチ商店

本社/名古屋市中区栄5-16-18
052 (262) 7741
福江センター/岡崎

◆すし券部からのお知らせ◆

【すし券販売】規定

すし券を販売する際は、必ず発券店名印を押して下さい。
店名印のないすし券は、使用出来ない為、お客様に迷惑がかかります。

二枚以上で販売する場合必ず有効期限が同じ券を販売して下さい。

【すし券換金】規定

すし券を換金する際は、必ず使用店名印を押印して下さい。
店名印のないすし券は、換金は出来ません。

以上の事項は以前よりお願いしていますが、中には守られていない店があります。今後は必ず押印をお願い致します。印のない券は無効になります。

《見本》

お客様へ
1. すし券は、下記ステッカーの表示してある全国の登録店において共通でご利用いただけます。
2. すし券は、登録店で500円相当とお引換え致します。
3. すし券は、現金との引換えは致しません。又、勝手ながらつり銭はご容赦ください。
4. すし券に発行店印がないものは無効となります。
5. 本券に記載されている有効期限を超過した場合は無効となりますのでご注意ください。
6. すし券の盗難、紛失、滅失等の責任は負いかねます。又、すし券の買入れはできません。
7. コンピュータ処理いたしますので、折り曲げたり破損しないようご注意ください。
8. 全国すし組合ホームページに登録店が記載されております。
※詳しくはすし券ご利用の要領をご覧ください。

登録店名
愛知県すし商生活衛生同業組合

使用店名
07-80-001
愛知県すし組合
052(583)1183

愛知07 12 4378978
愛知県すし商生活衛生同業組合 07
TEL052-583-1183 FAX052-586-1071
〒450-0002
名古屋市中村区名駅4-15-15
名古屋総合市場ビル3階

2016

☆登録店ゴム印をなくしたり、破損した場合等は、
組合にて¥1,050.-で注文を受付けます。

すし券の在庫は常に持って
販売促進を！

お知らせ

第55回全国すし連
「三重大会」

日時：平成24年10月3日(水)
式典・講演：伊勢市観光文化会館
(三重県伊勢市)
懇親会：鳥羽シーサイドホテル
(三重県鳥羽市)

お客が呼べる
新しい時代の店づくり
《第一回》

いま、すし店の店舗は
個性化がキーワード

外の入り口前には小さな丸テーブルを置いたテラス席を設け、間口は全面ガラス張り、店内は明るいカフェを思わせるような木目のカウンターと大テーブルなどの造作にして若い客層をつかんでいるすし店。テラス席を設けているのは、ペット連れのお客様も大歓迎だからだそうです。

地方都市の郊外幹線道沿いにレストラン風のお店を構え、夜は看板を赤くライトアップさせて車客に目立つようにした地域密着の老舗すし店、住宅街の路地にありながら小体なショットバー風の外観と内装にして女性同士の利用にも人気のすし店、白を基調色にショーケースと小物の演出でお洒落なパティスリーのようなすしのテイクアウトショップなど…。

いま、こうした新しい個性的な店構えのすし店が都心に限らず、地方にも登場しています。そこに共通するのは、看板はあっても、暖簾はありません。

すし店の店構えといえば、暖簾に格子の引き戸というのがこれまでの常識として通用していました。屋号や商号、あるいは家紋などを染め抜いた暖簾はそのお店の歴史や風格を象徴し、格子戸は外の喧騒から切り離された食の空間への入り口を暗示しており、まさに伝統のある「すし屋らしさ」を感じさせることは確かです。旧来の店構えが悪いというわけではありません。しかし、こうした店構えはすし店だけでなく、日本料理店や割烹、造り酒屋や味噌、醤油などの醸造業のお店にも取り込まれています。和風の業種、和の趣を持つお店全般に見られる造作といえるでしょう。

一方で、暖簾や格子戸にはお店と外とを「仕切る」「隔てる」という機能もあります。こうしたことに目を向けると、現代のお客様、とりわけ若い人たちにとっては「入りづらい」「敷居が高い」「閉鎖的」といった印象を受けざるを得ないことが理解されるのではないのでしょうか。

屋号や看板は違っても、全体はどのお店も同じように見えてしまう「画一性」ということもよく指摘されることです。普段からよく利用している固定客には問題はないのですが、初めてのお客様にとっては「いったいどこがどう違うのか、個性に乏しい」といわざるを得ません。

すし店をはじめとする飲食店の競争はますます激しくなっており、お客様のお店を見る意識も変わってきています。昔は、すし店で食事することそのものが大きな憧れでしたから、すし屋らしい店構えが一種ステータスとして感じられたのです。しかし、いまは「〇〇のお店ですしを食べたい」という個別選択の時代になっています。店構えや外観をお店の顔と考え、入ってみたいと思わせる時代に合わせた魅力アップ、個性化をそれぞれのお店で見直していくことが求められているのです。

中土曜日の市
毎週土曜開催中
柳橋中央市場
中食品センター

雅の心
食器全般・メニュー創り
寿司カウンター・厨房機器・店舗設計
レーム化学(株)
千四五二〇九四三
愛知県清須市新清洲一六八一三
TEL 〇五二四〇〇一七一一
FAX 〇五二四〇〇九三二八

ココノエ本みりん
造らず育てる…
自然熟成の本みりん。
九重味淋株式会社

美味しくつくる。
涼しくはたらく。
美味い 涼しい キレイ
やさしい おトク
東邦ガスの涼しい厨房機器
すずちゅう「涼厨」
すずちゅう ガス 検索
東邦ガス株式会社 業務用ガス機器ショールーム
名古屋港区港明2-3-23 〒455-0018 TEL.052(661)9044 TOHO GAS

第四十一回
中部ブロック代表者
「富山県会議」

第四十一回中部ブロック代表者「富山県会議」が、三月十四日(水)宇奈月温泉「延対寺荘」で開催されました。

全国すし連の山縣会長を招き、中部七県からは約八十名の参加がありました。

愛知県からは、大谷理事長はじめ、九名出席いたしました。

十三時からの会議では、全国すし連中部ブロック会会長の松本三重県理事長が議長を務め、全連の山縣会長から

ら全国すし連事業執行部状況報告、磯村技術委員長(愛知)から技術委員会報告、情報・業態問題委員会報告、鈴木カレンダー委員長(愛知)からカレンダー委員会報告、宮本すし券委員長(愛知)からすし券委員会報告が行われました。

期限無しすし券に付いての説明があるも、その後の対策、対応に付いての経過報告は皆無で、中途半端な感が否めません。

愛知県として協賛、参加してみてもどうか?(しらいた昆布は一枚約三十八円との事)

新しいインターネット利用の呼びかけが全連より有。

フェイスブックで無料の広告、宣伝で各店舗独自で登録し、書き込、変更も各自で自由

に出来、本人の記名式



戻しは数%の申し出が有との事、愛知県は一年間で約五千枚、二百五十万円でした。

福井県から敬老の日

に長壽巻の提案が有、愛知県としても協賛、参加してみてもどうか?(しらいた昆布は一枚約三十八円との事)

新しいインターネット利用の呼びかけが全連より有。

フェイスブックで無料の広告、宣伝で各店舗独自で登録し、書き込、変更も各自で自由

に出来、本人の記名式

で安心。

東日本大震災の全連からの義援金の総額は千四百四十八万六千六百三十円、又、三月迄更に三百万円余。

たぐさんのご協力有難うございました。

会議終了後、「百河豚(いっぶく)」美術館見学。午後六時から懇親会、翌日「ほたる

いかミュージアム」見学、富山県理事長の

店にて昼食、午後六時頃無事名古屋に帰郷解散。

平成24年 3、4月 ― 組合日誌 ―

- 3月2日(金) 校正会議 午後2時
- 3月7日(水) 執行部会 午後2時
- 3月13日(火) 定例理事会 午後2時
- 3月14日(水) 中部ブロック理事長会兼カレンダー決算会
- 3月21日(水) 中部ブロック「富山県会議」(宇奈月温泉延対寺荘)
- 3月22日(木) 常務理事会(予算委員会) 午後2時
- 3月29日(木) 指導センター評議員会(愛知県白壁庁舎)
- 3月30日(金) 全国理事長会 新宿京王プラザホテル
- 4月11日(水) 県生衛組合連合会・指導センター理事会 午後2時(愛知県白壁庁舎)
- 4月18日(水) 指導センター監査会 午後0時(愛知県白壁庁舎)
- 4月23日(月) 外食産業フェア協議会第2回 午後2時(愛旅連ビル3F)
- 4月25日(水) 執行部会 午後1時
- 4月27日(金) 定例理事会 午後2時 柳橋中央水産ビル3F
- 4月28日(土) 編集会議 午後2時
- 4月29日(日) 豊橋支部総会 やまに会館
- 4月30日(月) 外食産業フェア協議会(第3回) 午後2時 愛旅連ビル3F

3月・4月 すし券購入ベスト10

順位	支部	購入枚数
1	一宮	4,210
2	豊橋	1,500
3	岡崎	1,220
4	西尾	1,100
5	豊田	800
6	中	760
7	東海知多	500
8	豊川	480
9	蒲郡	400
9	安城	400
10	守山	380
10	南	380



〈青年部からのお知らせ〉

●平成24年 6月13日(水)
すし研究会福井理事会
場所: ホテルフジタ福井

●平成24年 7月4日(水)
料理講習会
※会場は未定

問い合わせ先
□浅田携帯 : 090-4255-9203
□組合事務所 : 052-583-1183

描いた思いがカタチになる。

(YU) 株式会社 有 設計
YU ARCHITECT & ASSOCIATES

〒466-0036
名古屋市中区若柳町3丁目4番地1
TEL 052-852-2070
FAX 052-852-2071
Web : http://www.yu-san.ecnet.jp/
☒ :yu-san@vega.ocn.ne.jp

長年の信頼と実績
三律コンサルタンツ

特定社会保険労務士
棚原 健

〒461-0022
名古屋市中区東大曾根町46番9号

TEL 052-935-8778(代)
FAX 052-508-4653

ご相談ください

労働保険
(労災保険・雇用保険)

社会保険
(健康保険・厚生年金)

公的年金
(年金問題)

諸規則
(就業規則など)

労務管理
(時間管理など)

労使問題
(労使紛争)

株式会社
タキモ本舗

創業 慶長年間

TEL 052-762-5100
FAX 052-762-5100

本舗 名古屋市中区千種区御園町3-24
支店 柳橋中央市場(052)581-0315

創業用食料品・婚礼用料理材料一式・鮎・川まき・もろこし・鴨・合鴨・ロース・野鳥類・出し昆布・営業用削り節・本だし・冷凍食料品・器具・小道具一式

酒類・調味料はおまかせ下さい

さしみ溜・てり溜・各種調味料
全国地酒...新潟銘酒「吉乃川」・幻の純米酒「神亀」他
ミツカン酢特約店
東海3県(一部地域を除く)をカバーする配送ルート

(株) ヤマヤ醤油店

営業 / 配送本部
名古屋市港区木場町2-16
(052) 694-3111

気軽に
お電話
下さい

株式会社 水谷海苔店

名古屋市中川区太平通六丁十
電話(052)351-2161
郵便番号 四五四一〇八三八

旗幕のぼり
手染のれん
大坪旗店

中區千代田二丁目10-23
電話(241)5646(代)
FAX (241)5651

名港印刷株式会社

〒455-0044
名古屋市中区三軒三丁3-16
TEL 052-1652-3311
FAX 052-1652-3311
E-Mail : info@meikou-p.co.jp
URL http://www.meikou-p.co.jp

割箸 箸袋

少量から大口まですべてお任せ!

包装紙 テーブルマット
会計伝票 固形燃料
妻楊枝 キッチンペーパー
マッチ コースター

割箸製造卸
株式会社 藤本商会
TEL.052-361-1184
〒454-0823 名古屋市中川区富船町4-1-7
FAX.052-353-8626
http://www.fujimotoshokai.co.jp
お気軽にお問い合わせください