

**Eat &
Foods**

株式会社イートアンドフーズ

市販用
カタログ

二〇二三
秋冬



おうちで楽しむ **街中華**

羽根つき餃子

餃子がすすむ
秘伝のたれ

素材のチカラ

具材はすべて

国産

大阪王将特製

香りとコクの
隠し味

のり、
調味料、
着色料、
香料、
甘味料、
発色剤

は使
いて
ま
い
は
い
ま
い
は
い
ま
い

2023 秋冬
リニューアル
製品

特製たれ付

鉄ラー油と魚醤のコクが
効いた特製たれにつけて
お召し上がりください。

2023 秋冬
リニューアル
製品

フライパン
調理

ポイル

フライ
調理

油いらず水いらず

フタいらず



羽根つき餃子

規格:296g(餃子12個、たれ2袋)×20入×2合



羽根つきパーティー餃子

規格:標準50個(1167g)×4入×2合

ホットプレート
調理もOK!

これぞ
王道の味!

羽根つき
スタミナ

肉餃子



おうちで楽しく

ギョパしょう!

2023 秋冬
リニューアル
製品

味噌だれ付

味噌の濃厚な風味と醸造酢の酸味
を効かせた、お店でも人気の
食べ方をお楽しみください。

2023 秋冬
リニューアル
製品



羽根つき餃子味噌だれ付き

規格:300g(餃子12個、たれ2袋)×20入×2合



羽根つきスタミナ肉餃子

規格:281.2g(餃子12個、塩1袋)×20入×2合

手間隙かけ
五島列島



長崎
五島列島



極みの肉汁 大粒餃子

牛肉のコクと豚肉の甘みを
生かした溢れる肉汁を
たっぷり包みました！



極みの肉汁 大粒餃子

規格:標準24個(720g)×6入×2合



極みの肉汁 爆弾餃子

超もっちり皮から
溢れる肉汁を味わう
新感覚餃子。



極みの肉汁 爆弾餃子

規格:標準20個(700g)×6入×2合



て作られた 矢堅目の塩”

4トンの海水からわずか
40kgしか取れない五島
列島近海の海水から作
られた塩を餃子の餡に
使っています。

イトアンドグループは、離島振
興地方創生協会を通じて日本
の離島で育まれた食の恵みを
守り、支え、応援しています。

とろつと溢れる豚肉の
濃厚な肉汁をたっぷり閉じ込めた
こだわりの水餃子

肉 極みの 汁の 濃厚水餃子



極みの肉汁 濃厚水餃子

規格:標準24個(648g)×6入×2台



2023 秋冬
新製品



冷凍餃子は アイテム拡充 のチャンス!

Point 1

冷凍餃子はTVCM効果もあり、**市場が拡大**して
いますが、お客様に**冷凍餃子のクオリティー**を
認知頂き、**リピート**に繋がっていることが大きな
要因になります。

Point 2

市販用は上位2社の積極的な販促や話題性も
あり大幅に伸張しています。

【冷凍餃子 年度別販売額推移】

[百万円] ※販売額:メーカー出荷ベース



強烈濃厚
背徳感

暴走背脂 ニンニクぶた餃

背脂の旨味をぷるもち皮で包みました。
背徳感たっぷり! やみつき餃子が爆誕!!

本品にスープやトッピングは入っておりません。



暴走背脂ニンニクぶた餃

規格:標準16個(272g)×20入×2合

2023 秋冬
新製品



「大阪といえば!」の、あの味がついに、餃子に!!

謹製

羽根つき なにわの

お好み餃子

家族でわいわい!
会話が弾む!

2023 秋冬
リニューアル
製品

フライパン調理

フライ調理

謹製 羽根つき
なにわのお好み餃子

規格:297.6g(餃子12個、ソース1袋、
鰹節1袋、あおさ1袋)×20入×2合

油いらず水いらず

フタいらず



素材のチカラ

具材は
すべて
国産

調味料・甘味料・着色料・保存料・化学調味料使用

なにわの
ジューシー焼売

関西の食文化である
「お出汁」を効かせた
なにわの焼売



大阪王将

なにわの
ジューシー焼売

たまねぎの甘いコクと
お出汁の旨味

レンジ調理



なにわのジューシー焼売

規格:180g(6個)×12入×4合

素材のチカラ

国産
豚肉鶏肉
を使用

調味料・甘味料・着色料・保存料・化学調味料使用

宮崎辛麺



唐辛子の辛味と
にんにくの旨味が凝縮された
やみつきになる辛ウマスープ。
宮崎で愛される
「街の宝の味」をご家庭で！



宮崎辛麺

規格:250g(麺170g)×16入×2合





鶏と豚の旨味を凝縮した
漆黒のこてこてスープ。
スープがしつかり絡む
ちぢれ太麺。
やみつきになる一杯。

こてこて 大阪 高井田ブラック



2023 秋冬
新製品



大阪こてこて 高井田ブラック

規格: 260g (麺170g) × 16入 × 2合



レンジでできてお皿がいらない

優しい味わい

とろとろ
玉子の
天津飯

オイスターと
中華出汁が効いた
コク旨仕立て

8種の
具材の
中華丼



8種の具材の中華丼

規格:300g×12入×2台



ない便利なトレー付き!!

だし醤油の効いた

とろとろ玉子と

肉あんかけチャーハン

ご飯がすすむ
にんにく醤油あん
やみつき的美味しさ



レンジ調理

とろとろ玉子の天津飯

規格:300g×12入×2合



レンジ調理

肉あんかけチャーハン

規格:300g×12入×2合



ぷるもち水餃子

いつもの鍋がもっと美味しく♪
アレンジ自在の
万能水餃子が
 もっと美味しくなりました。

2023 秋冬
リニューアル
製品

2種類パッケージ!



2023 秋冬
リニューアル
製品

素材のチカラ
 具材はすべて
国産
 大阪王将特製
 香りとコクの
 隠し味
 食品添加物、調味料、着色料、香料、甘味料、発色剤は使っておりません

ぷるもち水餃子

規格:標準16個(272g)×20入×2合

レンジ調理

ポイル

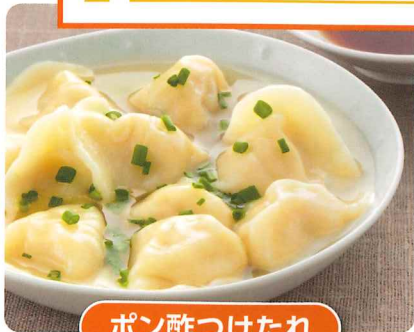
ぷるもち水餃子 特盛

規格:標準52個(884g)×6入×2合

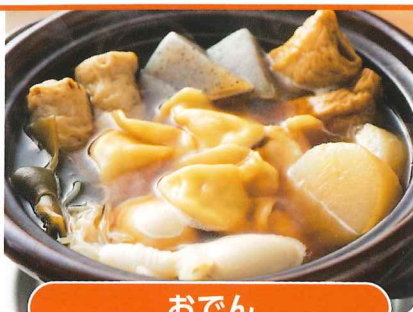
レンジ調理

ポイル

楽しさ広がる簡単アレンジ



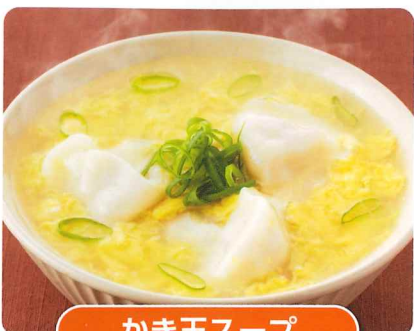
ポン酢つけたれ



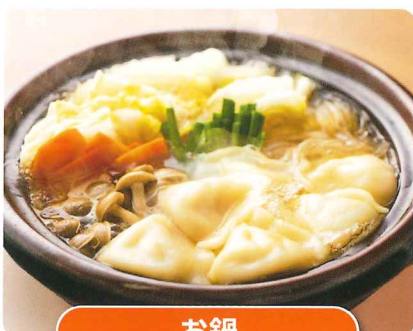
おでん



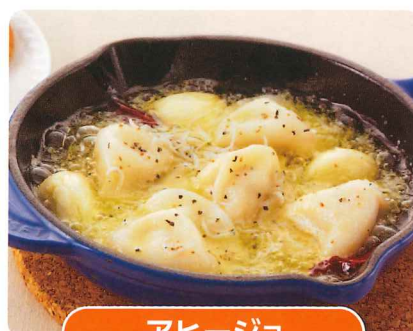
スンドゥブ



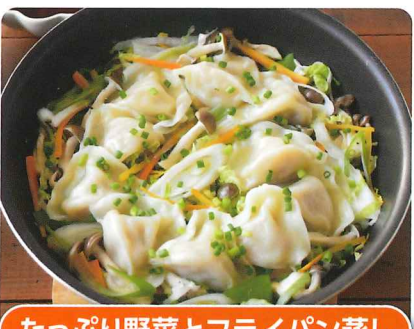
かき玉スープ



お鍋



アヒージョ



たっぷり野菜とフライパン蒸し



サンラータン



鮭とほうれん草の牛乳スープ

ぶるもち
アレンジ

ホームページにレシピ掲載中! ▶▶▶

検索からもご覧いただけます ▶

大阪王将 ぶるもち水餃子

検索



市販用 冷凍水餃子シェア No.1

今後さらなる伸張が見込まれる
市販冷凍水餃子市場において、

5割以上のシェア実績。

*データソース:インテージSCI(15-79歳) 冷凍水餃子市場 2021年4月~2023年3月平均購入規模金額
(購入ルート:スーパー、ホームセンター、ディスカウントストア、薬局/ドラッグストア)
*冷凍水餃子市場:商品名に水餃子と表記のあるものを市場全体とする。

市販用冷凍水餃子 メーカーシェア



販促ツールについて

商品開発はお客様の生の反応を伺うことから。私共は、積極的に店頭に出向き、**キャンペーンやセールなどを開催**し、お客様の生の声をお聞きます。

その貴重なご意見を次の商品に取り入れさせていただきます。

また、キャンペーンは楽しく盛り上がりなければなりません。

大阪王将キャンペーンにより店全体の**売上向上に貢献**させていただきます。

販促物一例



赤パネル 小
サイズ:縦150×横350mm



赤パネル 大
サイズ:縦300×横600mm



ラウンドシート
サイズ:縦535×横1,200mm



のれん
サイズ:縦300×横600mm



ミニのぼり
サイズ:縦265mm



レールPOP(赤・黄)
サイズ:縦60×横900mm



リーチインシール店舗ロゴ
サイズ:縦600×横300mm



おうちで楽しむ街中華 TOPボード
サイズ:縦300×横600mm

使用する販促ボードやのぼり等は
**オリジナルのものを
多数取り揃えております!**

平型・秋冬
タイプ
イメージ



おいしさの前提である 食の安心・安全を提供するために

食品安全を担保するための取り組みにも力を入れ、
ISO22000:2018、FSSC22000の認証を取得しております。



関東工場・関西工場・岡山工場
商品開発グループ/戦略企画グループ
R&Dグループ/外食品質管理グループを除く



自社工場で製造した商品は、全日複数ロットにおいて微生物および理化学検査を実施しており、検査体制も自社で確立しています。各工場では製造した商品に関する規格データ管理、温度管理、毎日の検食等を通して、徹底した安全管理に努めています。また、委託工場でも実際に立ち入り検査を行い、安全性のチェックをしております。

素材のチカラの 商品づくり

素材を活かしたファイブフリー

長年、外食で培った食材の魅力を引き出すノウハウを生かし、
素材の持つ本来の美味しさを最大限に活用するため、

5フリー

食品添加物としての
調味料・着色料・香料・
甘味料・発色剤
に頼らない商品づくり

を推進しています。

現行



新
アイコン



このマークが目印

※新アイコンへの移行を随時進めて参ります。

餃子

2023 秋・冬
リニューアル
製品
P.01

パリッと焼ける感動の羽根!油・水・フタいらずで
簡単に羽根つき餃子が作れる!!

自家製の隠し味で香りとコクアップ!!さらにおいしくなりました!

調理方法: フライパン ポイル フライ

大阪王将 羽根つき餃子

- ① 296g(餃子12個、たれ2袋)×20入×2合 ② 237×135×30
③ 494×268×172 ④ 494×268×344 ⑤ 13340 ⑥ 12ヶ月
⑦ 日本 ⑧ JAN 4954018 129122 ⑨ ITF 14954018 129129

2023 秋・冬
リニューアル
製品
P.01

お家で楽しくギョパしよう!

自家製の隠し味で香りとコクアップ!!羽根つき餃子の標準50個入りタイプ。
チャック付きだからストックにも便利!

調理方法: フライパン ポイル フライ ホットプレート

大阪王将 羽根つきパーティー餃子

- ① 標準50個(1167g)×4入×2合 ② 385×275×60
③ 438×284×152 ④ 438×284×304 ⑤ 10240 ⑥ 12ヶ月
⑦ 日本 ⑧ JAN 4954018 116047 ⑨ ITF 14954018 116044

2023 秋・冬
リニューアル
製品
P.02

パリッと焼ける感動の羽根!濃厚な味噌だれで
ご飯が進む!油・水・フタいらず

熟成信州味噌や老舗醤油屋の超特選醤油などを使用した味噌だれが羽根つ
き餃子と合わさって、食欲をそそります。

調理方法: フライパン ポイル フライ

大阪王将 羽根つき餃子味噌だれ付き

- ① 300g(餃子12個、たれ2袋)×20入×2合 ② 237×135×30
③ 494×268×172 ④ 494×268×344 ⑤ 13500 ⑥ 12ヶ月
⑦ 日本 ⑧ JAN 4954018 130159 ⑨ ITF 14954018 130156

2023 秋・冬
リニューアル
製品
P.02

ニンニク“マスマス”マシマシ!
強烈ニンニクでやみつきに

あらびきガーリックを追加し、さらににんにくの美味しさがたっぷりに。
お箸が止まらない餃子です。添付の岩塩をつけてお召し上がりください。

調理方法: フライパン ポイル フライ

大阪王将 羽根つきスタミナ肉餃子

- ① 281.2g(餃子12個、塩1袋)×20入×2合 ② 237×135×30
③ 494×268×172 ④ 494×268×344 ⑤ 12680 ⑥ 12ヶ月
⑦ 日本 ⑧ JAN 4954018 128125 ⑨ ITF 14954018 128122

2023 秋・冬
リニューアル
製品
P.03

香ばしいチーズがたまらない!
チーズ好きのための香りを楽しむチーズぎょうざ

クリームチーズ・カマンベールチーズ・ゴーダチーズ・チェダーチーズ・ステッパン
チーズ・パルメザンチーズの6種のチーズを使用した濃厚でまろやかな味わいです。

調理方法: フライパン

大阪王将 羽根つきチーズぎょうざ

- ① 278.4g(餃子12個)×20入×2合 ② 237×135×30
③ 494×268×162 ④ 494×268×324 ⑤ 12556 ⑥ 12ヶ月
⑦ 日本 ⑧ JAN 4954018 127180 ⑨ ITF 14954018 127187

2023 秋・冬
リニューアル
製品
P.06

「大阪といえど!」の、あの味がついに、餃子に!!
家族で楽しむ、会話弾む♪

お好み焼きを餃子にしちゃいました。3種の神器の鰹節・あおさ・ソースとご
家庭にあるマヨネーズを使って楽しく餃子をお召し上がり頂けます。

調理方法: フライパン フライ

大阪王将 謹製 羽根つきなにわのお好み餃子

- ① 297.6g(餃子12個、ソース1袋、鰹節1袋、あおさ1袋)×20入×2合 ② 237×135×30
③ 494×268×172 ④ 494×268×344 ⑤ 13436 ⑥ 12ヶ月
⑦ 日本 ⑧ JAN 4954018 129139 ⑨ ITF 14954018 129136

表の見方

①規格・入数 ②商品サイズ:幅×奥×高(mm) ③単箱サイズ:幅×奥×高(mm) ④甲サイズ:幅×奥×高(mm)
⑤甲重量(g) ⑥賞味期限(製造日より) ⑦製造工場所在地 ⑧JANコード ⑨ITFコード

餃子



餃子好きのためのこだわりの一品。
大粒の餃子から溢れる肉汁をお楽しみください。

牛肉のコクが溶け出した極みの肉汁を閉じ込めた、食べ応えのある餃子です。

調理方法: フライパン・水油ふたあり

大阪王将 極みの肉汁 大粒餃子

- ①標準24個(720g)×6入×2合 ②240×350×60
- ③431×315×177 ④431×315×354 ⑤9616
- ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 181014
- ⑨ITF 14954018 181011

P.03



圧倒的肉汁体験。
溢れる肉汁にやけど注意!

もっちりした厚皮からじゅわっと溢れる肉汁を存分に味わえる大粒の餃子です。

調理方法: フライパン・水油ふたあり

大阪王将 極みの肉汁 爆弾餃子

- ①標準20個(700g)×6入×2合 ②240×330×40
- ③390×290×140 ④390×290×280 ⑤9376
- ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 181021
- ⑨ITF 14954018 181028



豚肉のとろっと濃厚な肉汁と
XO醤の旨みをしっかり閉じ込めました。

茹でてでもレンジでも焼きでも楽しめる、メインにピッタリの水餃子です。

調理方法: フライパン・水油ふたあり ポイル レンジ

大阪王将 極みの肉汁 濃厚水餃子

- ①標準24個(648g)×6入×2合 ②240×330×40
- ③390×290×140 ④390×290×280 ⑤8716
- ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 164000
- ⑨ITF 14954018 164007

水餃子



どんなお鍋やスープにもマッチする!!

お鍋やスープの味にも負けずにお肉のおいしさアップ!
2種類パッケージで購買意欲を高めます。

調理方法: レンジ ポイル

大阪王将 ぷるもち水餃子

- ①標準16個(272g)×20入×2合 ②240×190×33
- ③431×315×177 ④431×315×354 ⑤11966
- ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 127210
- ⑨ITF 14954018 127217



たくさん入って大満足の特盛タイプ!
チャック付きでストックにも便利です。

お鍋やスープの味にも負けずにお肉のおいしさアップ!

調理方法: レンジ ポイル

大阪王将 ぷるもち水餃子 特盛

- ①標準52個(884g)×6入×2合 ②365×240×52
- ③390×310×170 ④390×310×340 ⑤11070
- ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 185241
- ⑨ITF 14954018 185248



背徳感たっぷりの背脂ニンニクが効いたやみつき餃子

背脂のコクと旨み、んにくガツンとインパクトのある味わいで、ラーメンのトッピングにおすすです。

調理方法: レンジ ポイル

大阪王将 暴走背脂ニンニクぶた餃

- ①標準16個(272g)×20入×2合 ②240×190×33
- ③431×315×177 ④431×315×354 ⑤11966
- ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 127258
- ⑨ITF 14954018 127255

点心



たれ・からしつきでごはんが 進む肉焼売！

金華ハムスープを練り込んだお肉とたっぷりの国産たまねぎでさらに美味しくなりました。たれとの相性も抜群でごはんが止まらない肉焼売です。

調理方法：レンジ 蒸し器

大塚王将 たれつき肉焼売

- ① 218.8g(焼売6個、たれ1袋、からし1袋)×12入×4合
② 185×130×39 ③ 293×220×255 ④ 293×440×510
⑤ 12284 ⑥ 12ヶ月 ⑦ 日本 ⑧ JAN 4954018 221178
⑨ ITF 14954018 221175



なにわシリーズ第3弾 シンプルな味付けにお出汁の香 りが効いた関西風の焼売！

関西の食文化である「お出汁」をきかせ、香り豊かな焼売に仕上げました。

調理方法：レンジ 蒸し器

大塚王将 なにわのジューシー焼売

- ① 180g(6個)×12入×4合 ② 185×130×39
③ 293×220×255 ④ 293×440×510 ⑤ 10388
⑥ 12ヶ月 ⑦ 日本 ⑧ JAN 4954018 218079
⑨ ITF 14954018 218076



もちっと薄皮から自慢のスープ がじゅわ〜と溢れだす！

レンジ調理でまるで蒸したてのように柔らかく、熱々の小籠包をお楽しみ頂けます。

調理方法：レンジ 蒸し器

大塚王将 小籠包

- ① 150g(6個)×12入×4合 ② 195×135×30
③ 279×208×205 ④ 279×416×410 ⑤ 8804
⑥ 12ヶ月 ⑦ 日本 ⑧ JAN 4954018 215122
⑨ ITF 14954018 215129

丼



人気メニューをご家庭で！ レンジでできてお皿いらず！

とろとろの玉子が特徴！
ダシしょうゆが効いた街中華らしいシンプルな味に仕上げました。

調理方法：レンジ

大塚王将 とろとろ玉子の天津飯

- ① 300g×12入×2合 ② 240×150×48
③ 483×178×196 ④ 483×178×392 ⑤ 8256
⑥ 12ヶ月 ⑦ 日本 ⑧ JAN 4954018 330023
⑨ ITF 14954018 330020



人気メニューをご家庭で！ レンジでできてお皿いらず！

特製あんがよりおいしくなりました！8種の具材を使用し、お野菜も取れる嬉しいどんぶりです！

調理方法：レンジ

大塚王将 8種の具材の中華丼

- ① 300g×12入×2合 ② 240×150×48
③ 483×178×196 ④ 483×178×392 ⑤ 8256
⑥ 12ヶ月 ⑦ 日本 ⑧ JAN 4954018 330016
⑨ ITF 14954018 330013



止まらないやみつきの味！ レンジでできてお皿いらず！

こってり醤油餡とにんにくの効いた濃い味で、食欲をそそります。

調理方法：レンジ

大塚王将 肉あんかけチャーハン

- ① 300g×12入×2合 ② 240×150×48
③ 483×178×196 ④ 483×178×392 ⑤ 8256
⑥ 12ヶ月 ⑦ 日本 ⑧ JAN 4954018 330078
⑨ ITF 14954018 330075

表の見方

①規格・入数 ②商品サイズ:幅×奥×高(mm) ③単箱サイズ:幅×奥×高(mm) ④甲サイズ:幅×奥×高(mm)
⑤甲重量(g) ⑥賞味期限(製造日より) ⑦製造工場所在地 ⑧JANコード ⑨ITFコード

麺



旨みたっぷりのこってり漆黒スープがやみつき。
大阪の高井田で愛される「街の宝の味」をご家庭で!

高井田ブラックの特徴である大きめの九条ねぎとチャーシューをトッピング。
脂の旨みが効いたこってりスープが体に染み渡ります。

大阪王将 大阪こてこて 高井田ブラック 調理方法: レンジ ポイル

①260g(麺170g)×16入×2合 ②240×170×35 ③380×360×171 ④380×360×342
⑤9386 ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 923096 ⑨ITF 14954018 923093

辛味と旨味が凝縮されたくせになる辛ウマスープ!
宮崎で愛される「街の宝の味」をご家庭で!

宮崎辛麺の定番具材のふんわり卵とニラをトッピング。
辛いスープをまろやかに仕上げます。

大阪王将 宮崎辛麺 調理方法: レンジ ポイル

①250g(麺170g)×16入×2合 ②240×170×35 ③380×360×171 ④380×360×342
⑤9053.2 ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 925045 ⑨ITF 14954018 925042

炒飯



袋のままレンジOK! 定番の美味しさを、食べきり
サイズで使いやすく。

香味油を使用して炒めることでより炒飯らしいコクと香り、パラパラ感アップ
でおいしくなりました。

大阪王将 街中華の炒め炒飯 調理方法: レンジ フライパン

①250g×16入×2合 ②235×150×30 ③426×276×140 ④426×276×280
⑤8842 ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 530126 ⑨ITF 14954018 530123

禁断の強烈にんにく味!

チキンとホタテの旨味が効いた炒飯にガッツリとにんにくを効かせたパンチある
炒飯。フライドガーリックとにんにくの芽も入ってニンクマシマシ!!

大阪王将 スタミナ炒飯 調理方法: レンジ フライパン

①300g×16入×2合 ②210×180×30 ③385×330×140 ④385×330×280
⑤10592 ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 530089 ⑨ITF 14954018 530086

スナック



豚肉の旨みとソテーしたたまねぎの甘みをふっく
らした皮で優しく包んだ、大阪グルメの味わい!

専門店らしいおいしさにこだわりました。
満足感のある具の量で、お肉の旨みもしっかり味わえます。

大阪王将 ふっくら豚まん 調理方法: レンジ 蒸し器

①184g(2個)×12入×4合 ②270×120×50 ③420×330×125 ④420×330×500
⑤10841 ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 218086 ⑨ITF 14954018 218083

揚げ物



衣にもお肉にも、Wにんにくが強烈にウマイ!!

1粒が約40gのBIGサイズで、食べ応え十分のから揚げです。
夕食やおつまみにぜひ!

大阪王将 スタミナから揚げBIG 調理方法: レンジ

①250g×12入×2合 ②250×210×35 ③384×269×164 ④384×269×328
⑤6856 ⑥18ヶ月 ⑦タイ ⑧JAN 4954018 650077 ⑨ITF 14954018 650074

金華 スープの 醤油ラーメン



街中華の定番の味を極めた
最後の一滴まで飲みほす
旨いスープが自慢!

素材のチカラ
金華
ハムエキスの
スープ
※原材料・アレルギー表示あり
※賞味期限・保存料・化学調味料使用



金華スープの醤油ラーメン

①237g(麺170g)×16入×2合 ②240×170×35
 ③380×360×171 ④380×360×342 ⑤8650
 ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 923010
 ⑨ITF 14954018 923017

3種の コク旨 味噌ラーメン



中太ちぢれ麺に
3種味噌の濃厚スープが
がつつり絡む!

素材のチカラ
3種の
味噌
スープ
※原材料・アレルギー表示あり
※賞味期限・保存料・化学調味料使用



3種のコク旨 味噌ラーメン

①237g(麺170g)×16入×2合 ②240×170×35
 ③380×360×171 ④380×360×342 ⑤8362
 ⑥12ヶ月 ⑦日本 ⑧JAN 4954018 923089
 ⑨ITF 14954018 923086

美味しさは安心から、
変わらぬ美味しさお届けします。



**Eat &
Foods**

株式会社イトアンドフーズ

商品についての
詳しい情報は
こちらをご覧ください



<https://www.eat-and.jp/products/>

東京ヘッドオフィス (関東・東京支店)	〒140-0002 東京都品川区東品川4-12-8 品川シーサイドイーストタワー15F TEL: 03-5769-5050 FAX: 03-5769-5051
大阪オフィス (関西支店)	〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-3-34 新大阪DOIビル3F TEL: 06-6399-1135 FAX: 06-6399-1136
北海道支店	〒060-0807 北海道札幌市北区北7条西6-2-5 NDビル3F TEL: 011-788-4576 FAX: 011-788-4586
東北支店	〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央4-10-3 仙台キャピタルタワー13F TEL: 022-398-5531 FAX: 022-398-5532
中部支店	〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内2-14-20 ザ・スクエアビル6F TEL: 052-212-3112 FAX: 052-212-3113
中四国支店	〒732-0828 広島県広島市南区京橋町2-20 Axis広島駅前ビル6F TEL: 082-846-6545 FAX: 082-846-6546
九州支店	〒812-0013 福岡県福岡市博多区博多駅東2-4-17 第6岡部ビル5F-F号室 TEL: 092-402-8552 FAX: 092-402-8566