



現場に潜むその悩み、

まるっと解決！

現場の救世主！スマート嵌合シリーズ



スマート嵌合®

【特許出願中】【意匠登録済】

 リスパック株式会社

こんなお悩みありませんか？

- ✓ テープやラップのコストがかさむ...
- ✓ 輸送中の蓋外れに困っている...
- ✓ 輸送中に中身がずれたり、漏れるのが嫌だ
- ✓ テープ止めの作業が手間だ
- ✓ ツマや具材が噛みこむ盛付け作業は面倒だ

このお悩み

当たり前、仕方のないことだ...と諦めていませんか？

これらの悩みをすべて解決します！！



スマート嵌合®
【特許出願中】【意匠登録済】

スマート嵌合シリーズ

スマート嵌合採用容器の販売数

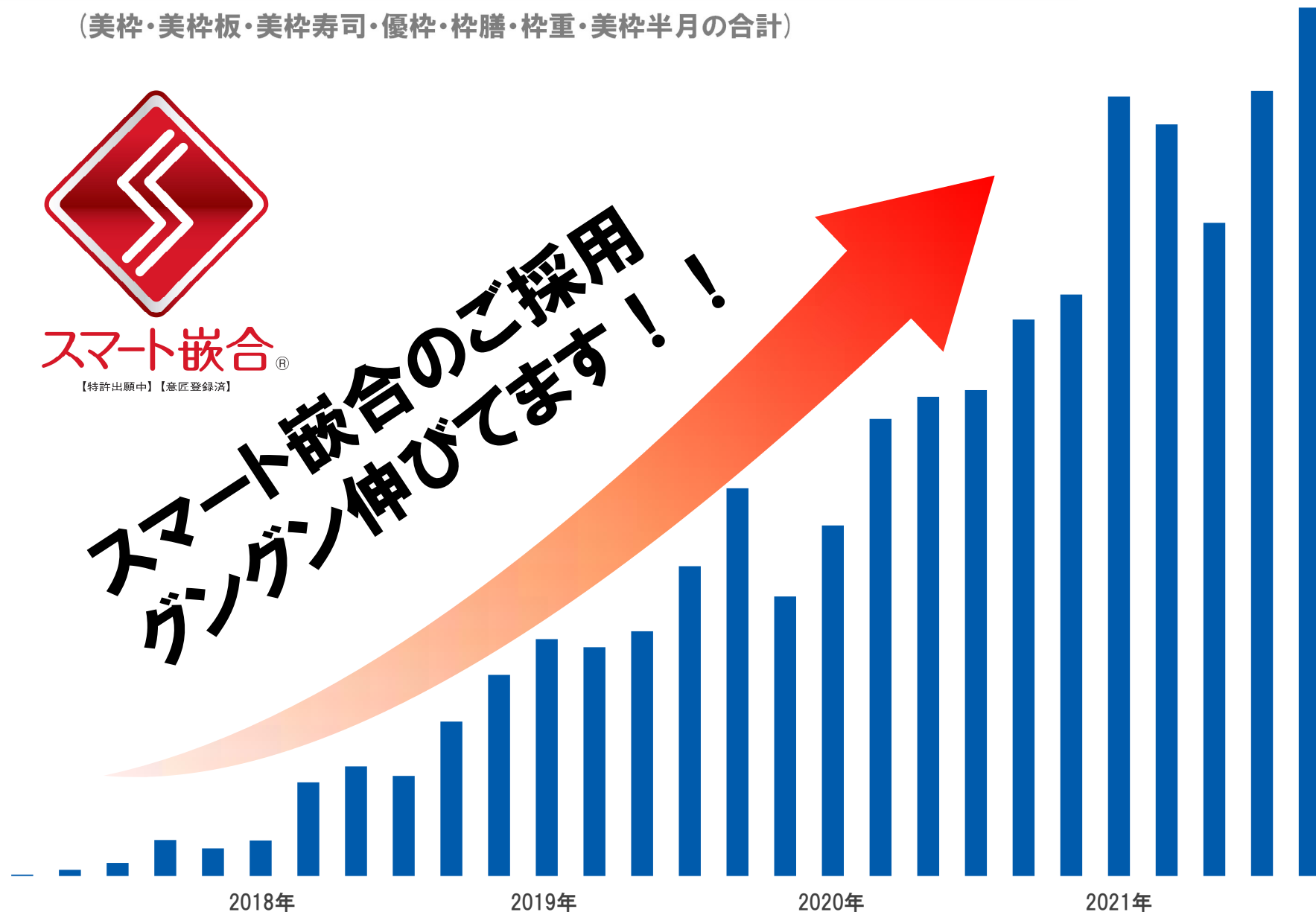
(美枠・美枠板・美枠寿司・優枠・枠膳・枠重・美枠半月の合計)



スマート嵌合®

【特許出願中】【意匠登録済】

スマート嵌合のご採用
ガンガン伸びています!!



スマート嵌合とは

- ✓ テープやラップのコストがかさむ...
- ✓ 輸送中の蓋外れに困っている...
- ✓ 輸送中に中身がずれたり、漏れるのが嫌だ
- ✓ テープ止めの作業が手間だ
- ✓ ツマや具材が噛みこむ盛り付け作業は面倒だ

スマート嵌合の機能性とは？

嵌めやすく
外れにくい



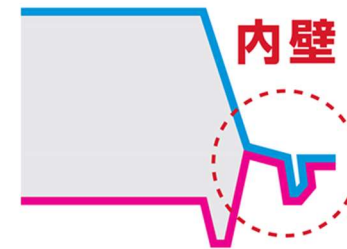
蓋が嵌めやすく
外れにくいから
作業性UP！

漏れにくい



結露・ドリップが
嵌合部の溝で止まり
漏れにくいから安心！

噛み込みにくい



内壁によって
噛み込みにくいから
盛り付けやすい！

蓋が嵌めやすく
外れにくい



劣化抑制
(乾き・変色)
※外嵌合と比較



液漏れ抑制
※外嵌合と比較



結露漏れ抑制
※外嵌合と比較



盛り付けキープ



噛みこみ抑制



ツマ切れ



スマート嵌合機能性 検証一覧



スマート嵌合の機能性を検証してみました！



機能性	検証内容	ページ数
 蓋が嵌めやすい	蓋嵌め時間の比較検証	P. 4
 蓋が外れにくい	輸送振動（想定）による蓋外れ検証	P. 5
 中身の変色抑制	ローストビーフの経時変色検証	P. 6
 中身の乾き抑制	刺身の経時乾き検証 寿司の経時乾き検証	P. 7-8
 液漏れ抑制	刺身のドリップ漏れ検証 輸送時の液漏れ検証	P. 9-10
 結露漏れ抑制	結露漏れ検証	P. 11
 盛付けキープ	輸送振動による盛付け崩れ検証	P. 12
 噛み込み抑制	噛み込み抑制比較	P. 13



蓋嵌め時間の比較検証



余分な力がいらず
カチッと嵌る



蓋の嵌めやすさを従来品(外嵌合)と比較

※スマート嵌合・外嵌合それぞれ8パック蓋閉めした際のタイムを計測

スマート嵌合



23秒

外れにくいから
テープ止めなしでもOK

優枠にて検証

従来品



31秒

外嵌合は外れやすく
テープ止めが必要



輸送振動による蓋外れ検証

※想定振動です



悪路または極端な段差に差し掛かった場合の振動を
1分間かけ続けたという過剰条件

検証 条件

周波数：7～7.5ヘルツを15秒で1サイクルとし4サイクル実施

内容物：ポテマカサラダ（140g）

温度：8℃

※クレート標準Ⅱ型に8パック入れ振動をかけ検証

テープレスの
実績も拡大中！

「優枠」シリーズ
過剰条件の振動でも ^{ゼロ}蓋外れ0



容 器	実施数	蓋外れ	蓋外れ率
従来品(テープ無)	240	30	12.5%
従来品(テープ有)	240	22	9.2%
優 枠	240	0	0%

ローストビーフの経時変色検証

酸素透過を抑え食品劣化を抑制

従来品



1日経過
色差 ΔE
【2.8】



スマート嵌合



1日経過
色差 ΔE
【0.9】



優枠にて検証



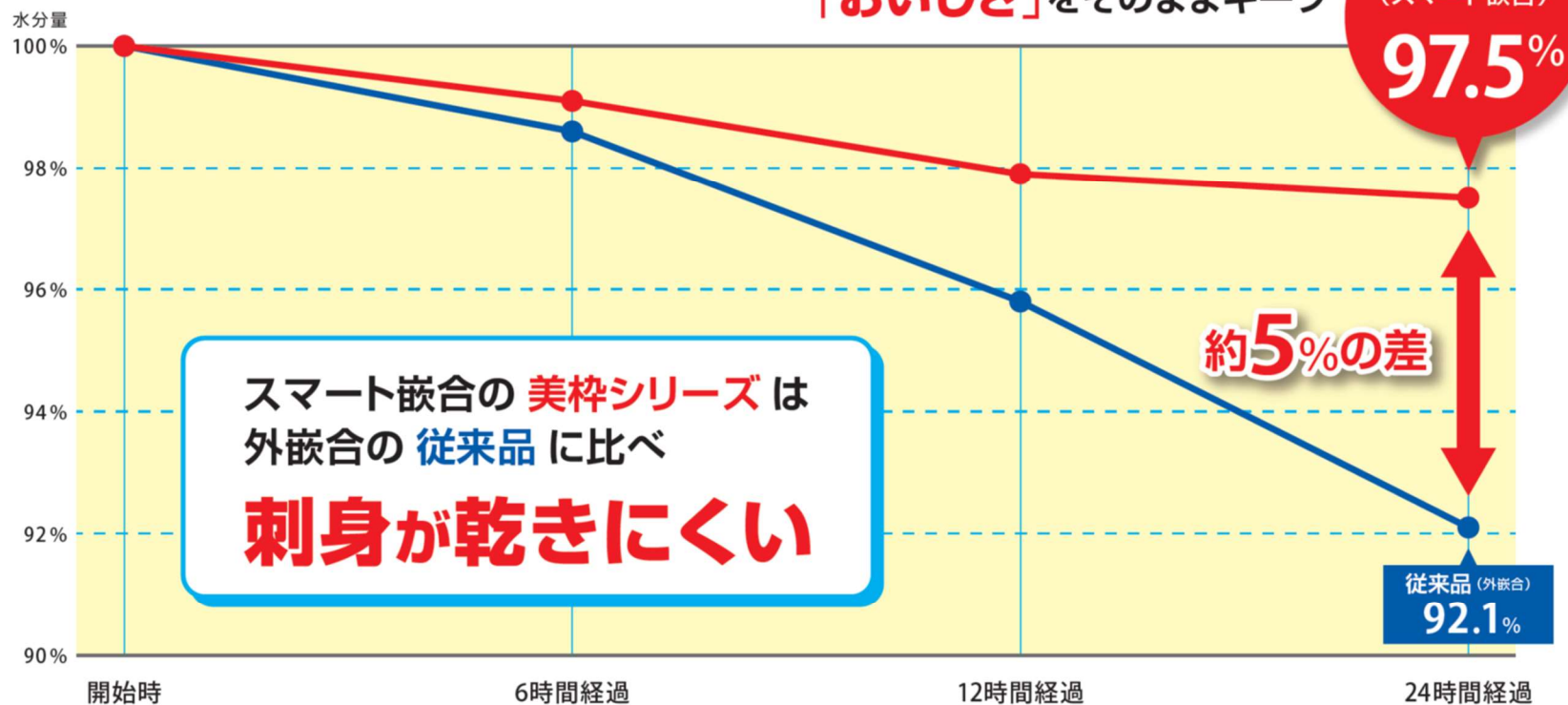


刺身の経時乾き検証



刺身の 乾き軽減効果

「おいしさ」をそのままキープ

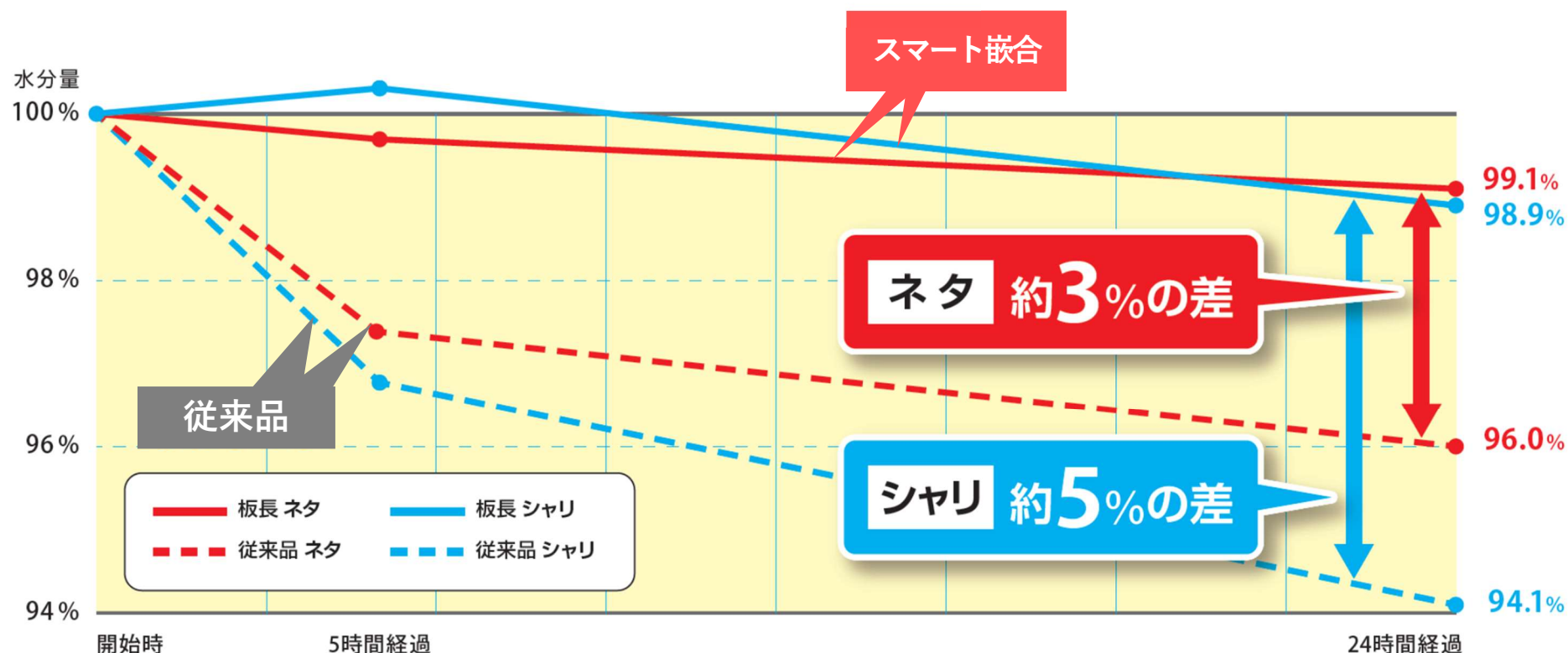


検証内容

びんちょうマグロを**美粋(スマート嵌合)**・**従来品(外嵌合)**2つの条件で5℃の冷蔵庫に保管し、水分チェッカーにて刺身表面の水分を4カ所測定。開始時を100%として刺身表面の水分量の変化を数値化。



寿司の経時乾き検証



スマート嵌合の板長は 外嵌合の従来品に比べ **ネタ、シャリ共に乾きを軽減！ 寿司の美味しさをキープします！**

検証内容

板長(スマート嵌合)と従来品(外嵌合)にそれぞれマグロ握りを入れ、4℃前後の環境下でネタ、シャリの表面水分量の経時変化を計測。開始時を100%とし水分量の変化を数値化。

刺身のドリップ漏れ検証

従来品



ドリップが容器の外へ漏れる

スマート嵌合



美枠にて検証

ドリップは嵌合部で止まる



輸送振動による液漏れ検証

※想定振動です



液漏れしにくく輸送も安心!

悪路または極端な段差に差し掛かった場合の振動を
1分間かけ続けたという過剰条件



パティーにて検証

検証内容

クレート標準Ⅱ型に6パック入れ
振動をかけて検証
周波数：5.3ヘルツで1分間
内容物：重り300gと水約20cc

300個実施し
過剰条件の
振動でも



液漏れ

0個



結露による液漏れ検証



水を入れた容器をレンジで加熱した後、蓋をして平らな場所に置いて経過観察

従来品



結露漏れあり

スマート嵌合



結露漏れなし！

売場を清潔に保ちます！



輸送振動による盛付け崩れ検証

※想定振動です



500km走行した際と同等の振動

検証条件

周波数：10～40ヘルツを5分で1サイクルとし2サイクル実施

内容物：ポテマカサラダ（140g）

温度：8℃

※クレート標準Ⅱ型に8パック入れ振動をかけ検証

テスト前

テスト後

従来品



全体的に広がっており、容器隅の溝の部分に入ってしまった

優枠



内壁が支えとなりバランスを保つことで

大きな崩れはない



噛み込み抑制比較

内壁により盛付けやすい & 噛み込みにくい

内壁により食材を支えるため、噛み込みにくい。
また、内壁が目安となり盛付けもしやすい！



(優粋)

スマート
嵌合



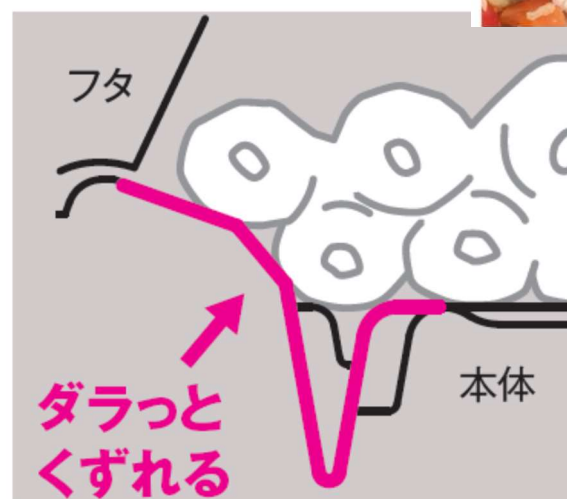
内壁

『内壁の中』
に盛付け指示！

従来品



噛み込みなし



噛み込みあり

スマート嵌合 機能・シリーズ早見表

		蓋が嵌めやすく 外れにくい	劣化抑制 (乾き・変色) ※外嵌合と比較	液漏れ抑制 ※外嵌合と比較	結露漏れ抑制 ※外嵌合と比較	盛付けキープ	噛みこみ抑制	つま切れ	バイオ
惣菜	優枠								
	優枠(耐熱タイプ)								 本体のみ
	優枠猫								 本体のみ
刺身	美枠								 一部A-PET素材
	美枠半月								 一部A-PET素材
寿司	美枠寿司								
	板長								 フタ 本体
米飯	枠膳								 本体のみ
	枠の内								 本体のみ
	晴箱								 中皿・本体のみ
	枠重								 本体のみ
フルーツ	パーティー								

惣菜向け ご提案



1. 惣菜 -スマート嵌合でお悩み解決-



従来品は
蓋の嵌まりが悪く
蓋外れもしばしば…



従来品は
フタをした際に
食材が噛み込む…



従来品は
液漏れで商品や
売場が汚れる…



の機能性で解決！

スマート嵌合®
【特許出願中】【意匠登録済】



スマート嵌合で
蓋が嵌めやすく
外れにくい！



スマート嵌合で
噛み込みがなくなり
きれいに効率よく
盛り付けができる！



スマート嵌合で
液漏れしにくく商品・売場を
美しく保つ！



嵌めやすく、外れにくい



蓋が嵌めやすく、外れにくいから
作業性UP！

噛み込みにくい



内壁によって噛み込みにくいから
盛り付けやすい！

漏れにくい



結露・ドリップが嵌合部の溝で止まり
漏れにくいから安心！

1. 惣菜 - 実例紹介 -

関東SM様

バイオアイテム数が豊富なリスパックだから叶う！

スマート嵌合の機能性 × バイオ素材による環境対応を
両立する優枠で売場プロデュース！



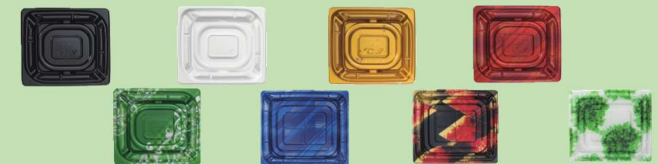
「本体・蓋」共に環境素材で、
生活者に伝わりやすいことが決め手！

ユーザー様

だから
バイオアイテム数 **3,100** 以上！ 中身に合わせて選べる！

1 地球にも人にも優しい“優枠”で統一

- ・ 外れにくいからテープレスで作業効率↑
- ・ 柄、サイズが豊富だから売場の統一感↑



2 生活者に視覚的にPR！

パネル



サマール



環境に配慮した
トレー使用

4種マカロニの玉子サラダ (大)

1. 惣菜 - 実例紹介 -

東北SM様



で作業性UP! 寿司にも優れた**優枠シリーズ**で魅せる統一感



売場コンセプトにピッタリ

シンプルな緑柄が
モダンなイメージに
ピッタリ!



テープレスで作業性UP!

カチッ!
と嵌る



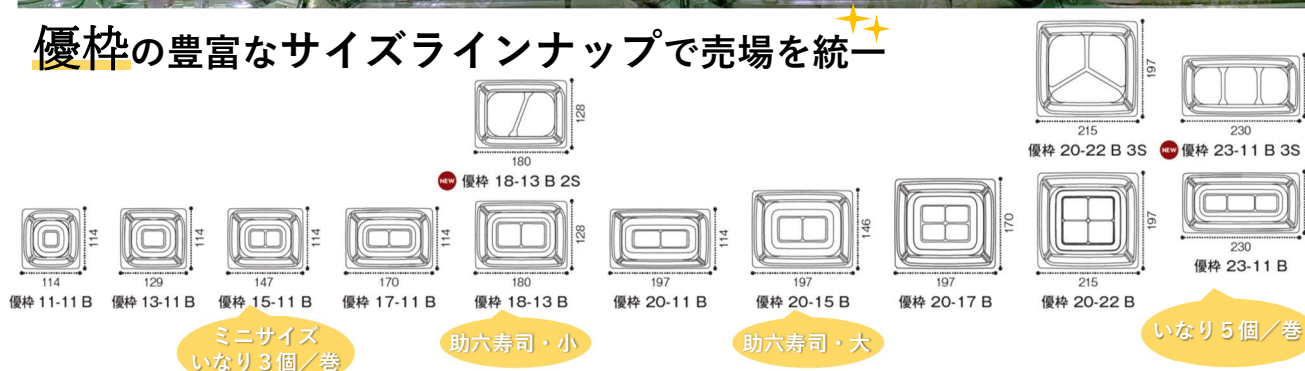
蓋が嵌めやすく 外れにくいから
テープレスが可能!

テープ貼りがなくなり
作業改善になった!



※テープレスについては使用条件によって差異がありますので
商品づくりの際は必ずテストを行ってください。

優枠の豊富なサイズラインナップで売場を統一



1. 惣菜 -実例紹介-

東北SM様

待望の
耐熱Ver.!!

バイオデリカ優枠で作業性UP! 立体的な盛付け★



焼豚&玉子&メンマ 321円
バイオデリカ 優枠 18-11B 黒/OC



鶏の塩焼 (東北域内鶏肉使用) 321円



三元豚&ピリ辛ザーサイ 321円



鶏皮のピリ辛揚げ (黒胡椒ソース) 321円



厚切り黒胡椒ベーコン 321円

Point①

テープレスで作業軽減!

ユーザー様の声

容器を切替えたことで
テープ止め無しで統一!
蓋も嵌めやすい!

※テープレスについては使用条件によって差異がありますので
商品づくりの際は必ずテストを行ってください。

Point②

立体的な見栄え!

ユーザー様の声

蓋が高く盛り付けた際に
ボリューム感を感じられた

高蓋 + 浅型本体だから
立体的な盛付けが可能



1. 惣菜 - 実例紹介 -

中四国GMS様

共感ポイント

蓋に噛み込まないように
盛り付けるにはコツが必要…



噛み込みがなくなりました!

さらに評価!

ライン
適正

高蓋

柄

中四国GMS様

優枠を使用



野菜たっぷりポテトサラダ 213円(税込)

バイオカップ 優枠 15-11B ルミナスレッド/OCH

噛み込みがなくなり
きれいに効率よく
盛り付けができます。



10周年の企画商品で、
派手な柄も採用ポイント◎
おつまみサラダでも「優枠」を使い
昨年から今も販売好調です!



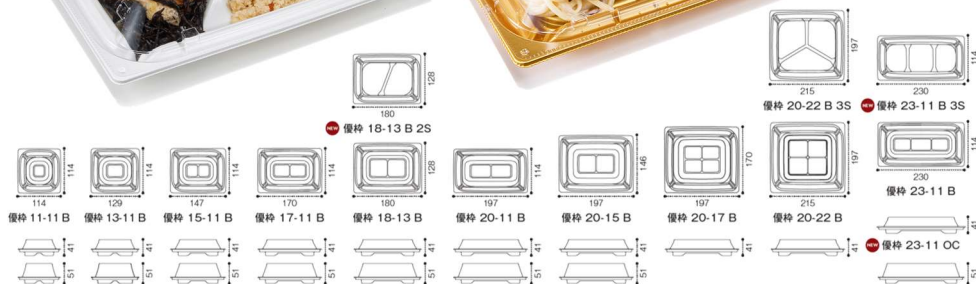
1. 惣菜 - オススメ容器 -

新型



バイオカップ 優枠

冷惣菜カテゴリーでご好評！
バイオカップ優枠に仕切タイプ追加！



耐熱タイプ登場でさらに使いやすく！



バイオデリカ 優枠

底面傾斜で揚げ物を立体的に見せる！



バイオデリカ 優枠 揚

刺身向け ご提案



2. 刺身 -スマート嵌合でお悩み解決-

困り事
1



従来品は
蓋の嵌まりが悪く
蓋外れもしばしば…

困り事
2



従来品は
蓋をしたときに
ツマが噛み込む…

困り事
3



従来品は
ドリップ漏れで
商品や売場が汚れる…



の機能性で解決！

スマート嵌合®
【特許出願中】【意匠登録済】



スマート嵌合で
蓋が嵌めやすく
外れにくい！



スマート嵌合で
噛み込みがなくなり
きれいに効率よく
盛り付け出来る！



スマート嵌合で
ドリップ漏れしにくく
商品・売場を美しく保つ！



嵌めやすく、外れにくい



蓋が嵌めやすく、外れにくいから
作業性UP！

噛み込みにくい



内壁によって噛み込みにくいから
盛り付けやすい！

漏れにくい



結露・ドリップが嵌合部の溝で止まり
漏れにくいから安心！

2. 刺身 - 実例紹介 -

関東SM様

共感ポイント

刺身の盛り付けは、慣れた人しかできない…



ツマなし商品で作業簡略!

さらに評価!

柄

関東SM様

中皿も
美枠を使用



ぶりたっぷり刺身盛合せ 754円(税込)

美枠 20-17B 箔おし銀/OC
美枠 20-12 中皿平(2枚使用)

前日夜にツマ盛り作業を行い
当日に刺身を盛り付けて
2日に分けていました。



中皿を使用することで

**ツマ盛りの負担がなくなり
当日作業のみになりました!**

前日の作業がなくなった時間を活用し
他の商品づくりに取り組んでいます。



2. 刺身 -オススメ容器-

新型
新柄

美しさをつくる、たもつ、粹で魅せる

バイオ
HIPS



美 粹



バイオ
HIPS



バイオ 美粹半月

趣のある半月型が

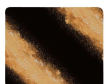
刺身を引き立て売場や食卓のアクセントに！

新型・新柄 追加



柄見本

バイオHIPS



しょうえい金

はれひ赤

ステラブルー

ステラグリーン

バイオPET



みぞれ青

海洋緑

A-PET



黒

箔おし金

箔おし銀



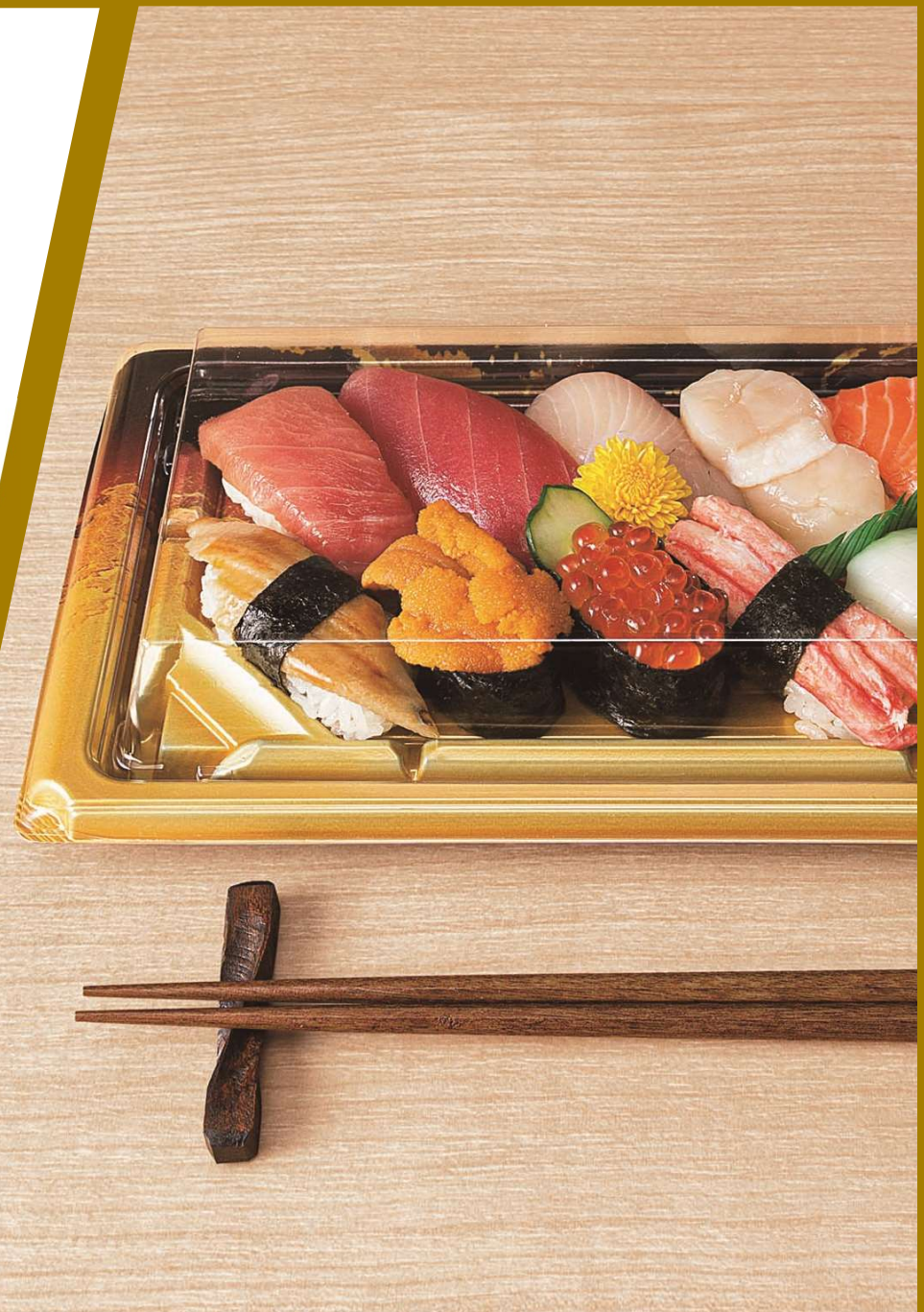
さりり緑

さりりオレンジ

面が広いから
売場での存在感UP!



寿司向け ご提案



3. 寿司 -スマート嵌合でお悩み解決-



従来品は
蓋の嵌まりが悪く
蓋外れもしばしば...



従来品は
より鮮度の良い
寿司を提供したい



スマート嵌合®
【特許出願中】【意匠登録済】

の機能性で解決！



スマート嵌合で
蓋が嵌めやすく
外れにくい！



スマート嵌合で
寿司が乾きにくく
美味しさをキープ！



嵌めやすく、外れにくい

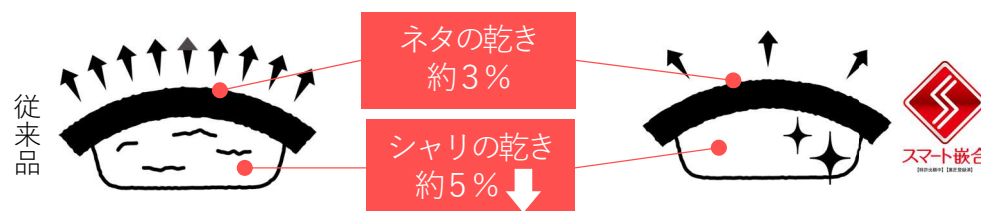
カチッ！
と嵌る



蓋が嵌めやすく、外れにくいから
作業性UP！

寿司が乾きにくい

※板長の場合



【検証方法】

約4℃前後の環境下でネタとシャリの表面の水分量を経時変化で計測

3. 寿司 - 実例紹介 -

寿司
採用実例

盛付け 形状 柄 スマート嵌合

評価点が多くて◎！

～時代を超えて愛される
寿司容器“板前”の進化版～

板長

いたちよう

中部魚錠様



冬の味わいづくし 1026円
パイオ板長 2-4 B おおみ金/OC

中部GMS様



北海道産ホタテ入り握り9種盛 861円
パイオ板長 2-5 B しょうえい金/OC

(株)ライフフーズ様



サーモンづくし(宮) 537円
パイオ板長 2-3 B きえん赤/OC

形状が良し！

板前ユーザー必見！

◆ 寿司を美しく魅せる外観美がキレイ！



蓋

板前で高評のスタイリングが
さらにシャープに進化！

下駄

高質感ある高下駄形状を
“板前”から継承！

寿司の見栄えを隠さない！

◆ 小袋入れに使える細溝が便利！

作業時に入れやすく
寿司もクリアに
見せる！



細溝

盛付けが良し！

◆ 外枠と42.5度の盛付け角度で
ワイド感を演出！

42.5度



スマート嵌合が良し！

◆ 大好評のスマート嵌合搭載で
作業者に嬉しい「使いやすさ」アップ！



テーパーレスでの採用実績も急増！
※お客様にて必ずテストを行ってください

3. 寿司 -実例紹介-

九州専門店様



バイオ美枠半月で 作業効率 & 見栄えUP!

《ユーザー様の声》
テーブルスで
作業が早くなった



九州専門店様



《ユーザー様の声》
鮮やかな柄がキレイ

美枠半月は



採用だから



嵌めやすく

外れにくい



上握り盛り合わせ10貫 1380円
バイオ美枠半月 21-188 あやなす赤/OC

環境配慮素材を
使用しています

本体



蓋



さらに...

半月形状が売場で
商品を目立たせる



※テーブルスについては使用条件によって差異がありますので
商品づくりの際は必ずテストを行ってください。

3. 寿司 - 実例紹介 -

中部GMS様

共感ポイント

商品の乾きが早く、ロスにつながる…。



ネタ乾き軽減で艶をKEEP!

さらに評価!

テー
プレス

形状

柄

中部GMS様

美粋寿司 を使用



本まぐろ入デカねた握り(勇魚) 1,080円(税込)

バイオPET 美粋寿司 2-6B あでやか赤/OC

寿司ネタ・シャリの乾き軽減!

大トロ・中トロ等の 艶感も持続します!



ジュレポン酢やネギ等、トッピング系の
食材の乾きも目立たず
売場で美味しそうな見栄えを保ちます。



テープレスで

作業軽減につながっており、
また、**蓋外れしない**ので、
繁忙期は特に助かっています。



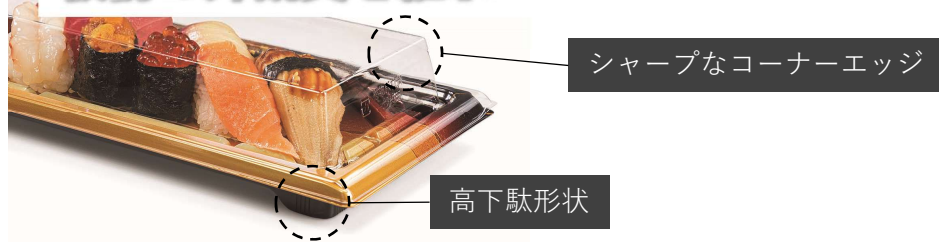
※テープレスについては使用条件によって差異がありますので
商品づくりの際は必ずテストを行ってください。

3. 寿司 - オススメ容器 -



発売15年の人気シリーズ

板前の外観美を継承



寿司をワイドに見せる42.5° の目安ライン



重厚な光沢感のある新柄 × バイオHIPS素材



米飯向け ご提案



4. 米飯 -スマート嵌合でお悩み解決-



従来品は
蓋の嵌まりが悪く
蓋外れもしばしば...



従来品は
結露漏れで
売場がベタベタ!



の機能性で解決!

スマート嵌合で
蓋が嵌めやすく
外れにくい!



嵌めやすく、外れにくい



蓋が嵌めやすく、外れにくいから
作業性UP!

スマート嵌合で
結露漏れしにくくまたは
抑制で売場がキレイ!



漏れにくい



結露・ドリップが嵌合部の溝で止まり
漏れにくいから安心!

4. 米飯 - 実例紹介 -

環境に配慮しながらも
3点式のような高質感と作業効率改善を実現



出汁と玉子にこだわった四元豚のロースかつ重
税込価格：537円
容器名：バイオデリカ 枠重 4-1B K-格式赤/OC

- POINT.1 環境に配慮した取り組みのため
バイオ素材の2点式容器に変更
- POINT.2 2点式の容器に変えても、それまで
使用していた3点式に見劣りしない見栄え
- POINT.3 さらに、スマート嵌合の機能も好評



4. 米飯 - 実例紹介 -

中部SM様

共感ポイント

効率よく商品を作りたいけど
「弁当」の製造効率を上げるのは難しい…



テーブルプレスで作業効率UP!

さらに評価!

柄

中部SM様

枠膳を使用



唐揚げ弁当 410円(税込)

バイオデリカ 枠膳 80-2B K-テラス緑/OC

テーブルプレスにしたことで
作業効率が上がり
人件費やテープ代等
コスト削減にも繋がっています!
蓋外れの問題もありません。



肉系メニューに緑の柄を使うことで
女性でも手に取りやすい商品に。
また**売場も華やか**になりました。



※テーブルプレスについては使用条件によって差異がありますので商品づくりの際は必ずテストを行ってください。

4. 米飯 - 実例紹介 -

中四国SM様

共感ポイント

結露やドリップ漏れがひどく、
見栄えが落ちたり、売場が濡れてしまったり…



結露漏れがなくなりました!

さらに評価!

テー
プレス

中四国SM様

枰重を使用



ロースかつ重(小パック) 289円(税込)

バイオデリカ 枰重 1-1B/OCC

嵌合が良く結露漏れが
ありません。

お客様に安心して
持ち帰っていただけます。



以前はテープ止めをしていましたが、
嵌合がよく外れにくいので
テープレスになり、作業の軽減にも
繋がっています。



※テープレスについては使用条件によって差異がありますので商品づくりの際は必ずテストを行ってください。

4. 米飯 - オススメ容器 -

NEW バイオ 枠の内

メニューを引き立てる専用設計

本体の専用設計 ~メニューに合わせた設計で使いやすさアップ~

焼

具材を乗せられる
仕切り

焼魚弁当に



副菜を潰さず
魚を盛付け可能

揚

油を切る傾斜面

とんかつ弁当に



立体的な盛付けで
揚げ物をカラッと
おいしく

煮

汁漏れし難い
高い仕切り

煮魚中華弁当に



深さのある形状で
汁の多い煮魚でも
安心盛付け

フライ

汎用性の高い形状

唐揚げ、
チキン南蛮
ミックスフライ弁当に



方向性を選ばず盛付けできる形状

グリル

視認性の
高い形状

ハンバーグ、
しょうが焼き弁当に



低めの仕切りで中身が見やすい盛付けが可能

蓋の専用設計 ~汁気・結露が多いメニューは仕切り専用蓋で侵入を抑制!~

構造の秘密
断面図

揚



ご飯の湿気が
移りにくく、とんかつ
のサクサク感キープ!!

構造の秘密
断面図

煮



汁の多い煮魚
メニューでも
弁当内の味移りを抑制

構造の秘密
断面図

グリル



あふれ出る肉汁や
ソースの多いハンバーグ
メニューでも味移りを抑制

新柄



バイオデリカ 枠膳

3点式容器にも見劣りしない新柄登場

ごしき赤

緑の筐がプラスアクセント!
食材を引き立てます。



メイン金

定番の白黒柄に
金の装飾をプラス



4. 米飯 - オススメ容器 -



季節で使い分けが
出来る柄展開



春
K-しきおり桃



夏
K-しきおり緑



秋
K-いちとせ朱



冬
K-格式赤



高質感の3点式と2点式 2WAY使用可

3点式

本体
+
中皿
+
蓋



2点式

本体
+
蓋



本体4柄 × 中皿3柄 = 12通り



カットフルーツ 向けご提案



5. カットF -スマート嵌合でお悩み解決-



従来品は
蓋の嵌まりが悪く
蓋外れもしばしば…



従来品は
ドリップ漏れで
商品や売場が汚れる…



スマート嵌合®
【特許出願中】【意匠登録済】

の機能性で解決！



嵌めやすく、外れにくい

カチッ！
と嵌る



蓋が嵌めやすく、外れにくいから
作業性UP！



漏れにくい



結露・ドリップが嵌合部の溝で止まり
漏れにくいから安心！

5. カットF -実例紹介-

【製造者】

株式会社フレックス・フレッシュ・フーズ様



関東SM様

青果

採用実例

安心

うれしい

やさしい

カットフルーツの救世主

バイオ パティナー

関東SM様

(製造者：株式会社フレックス・フレッシュ・フーズ様)



フルーツドーム 430円
バイオパティナー 1.8B-3S/OCA

ご評価
POINT

液漏れしないから安心



外嵌合で
液漏れ...

バイオパティナーなら

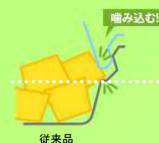


高い内壁 + 液留め溝

で漏れにくい

ご評価
POINT

高い内壁で
噛みこみにくいからうれしい



高い内壁で中身をホールドし
噛みこみにくいから盛付けラクラク

ご評価
POINT

浅型のOCA蓋でぎっしり感を演出

ご評価
POINT

バイオ素材で
地球にやさしい

本体

蓋



使用でCO₂排出抑制

ぎっしり感のOCA蓋



選べる
蓋の高さ



ふんわり感のOC蓋



ポテサラに



精肉惣菜に

バイオパティナーは
カットフルーツ以外にも

刺身に



ちらし寿司に



ふわピンク
2022年2月
発売

5. カットF -オススメ容器-

NEW

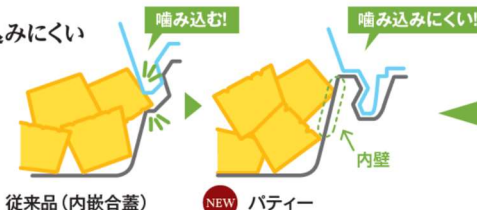


バイオ パティー

パーティション(高い内壁)で機能性バッチリ!

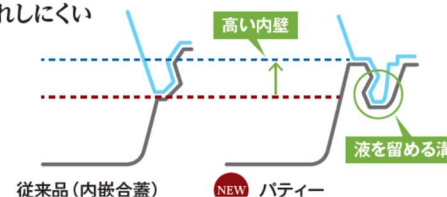


● 噛み込みにくい



高い内壁で中身をホールとし
噛み込みにくいから盛り付けやすい!

● 液漏れしにくい



従来の内嵌合カットフルーツ容器よりも
高い内壁+液留め溝で
更に漏れにくい

さらに

ラベルも貼りやすい
ストレートラインで
アウトパックにも最適



幅広いメニューに対応可能なラインアップ

	13	16	18	20
本体	 バイオ パティー 13BF	 バイオ パティー 16B	 バイオ パティー 18B	 バイオ パティー 20B
仕切り	 バイオ パティー 16B-3S	 バイオ パティー 18B-3S	 バイオ パティー 20B-3S	
OCA	 バイオ パティー 13 OCA	 バイオ パティー 16 OCA	 バイオ パティー 18 OCA	 バイオ パティー 20 OCA
OC	 バイオ パティー 16 OC	 バイオ パティー 18 OC	 バイオ パティー 20 OC	

※表記のグラム数はカットパインを入れた時の目安です。

惣菜サラダに!



カットフルーツに!



MEMO

MEMO

< 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)

商品・売場づくりのお役立ちサイト

