



# 与作

お中元カタログ

令和元年

## 杉野屋与作は

## 「真心と安心」の神髄を

## 守り伝えていきます

「杉野屋与作」は株式会社スギヨの寛永一七（二六四〇）年創業時の屋号です。今、長い歳月を経て、父祖の名を掲げるブランド名には、真心に徹した先達の手仕事の系譜を大切にしたいとする当社の「初心」が込められています。

スギヨを創業した杉野家には、代々の当主、杉野与作が「杉野屋与作」の屋号で手広く網元として漁業を営んだ歴史があります。能登の海の幸を美味しく安心して食することができるよう、心を砕いた先達の願いは、今もなお営々と受け継がれ「食の安全」と「たしかな手仕事」にこそ、当社の真骨頂が息づいています。

「杉野屋与作」の名前は、当社がお客様にお示しする「安心と真心の証し」と言ってよく、皆様にお届けするのは、感謝と精進の心、先人の知恵と手仕事の神髄を守り伝える「杉野屋与作」の海の幸の逸品です。

職人の丹精が生んだ魅惑の味を心ゆくまでご賞味ください。

杉野屋与作が推奨する

# 与作揚げと焼チーズ



## 与作揚げ6個 子持ちいか2本

品番 | 10031 | セYK

5,320円(税込)

- 箱サイズ:272×272×49mm
- 内容量:与作揚げ×6個、子持ちいか(数の子×1本、明太×1本)
- 賞味期限:冷蔵10日

## 与作揚げ12個 焼チーズ6個

品番 | 10022 | セYC

4,300円(税込)

- 箱サイズ:340×263×65mm
- 内容量:与作揚げ×12個、焼チーズ×6個
- 賞味期限:冷蔵10日

## 与作揚げ 18個

品番 | 10020 | ヨサ18

4,000円(税込)

- 箱サイズ:340×263×65mm
- 内容量:与作揚げ×18個
- 賞味期限:冷蔵10日

## 24個

品番 | 10021 | ヨサ24

4,900円(税込)

- 箱サイズ:310×340×45mm
- 内容量:与作揚げ×24個
- 賞味期限:冷蔵10日

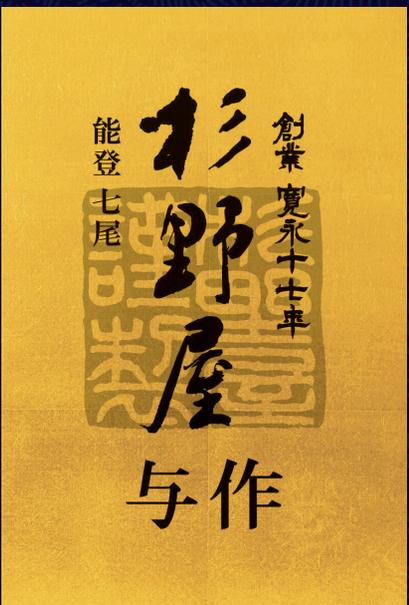
厳選したタラと、のど黒のすり身を練り上げ、ふわりとソフトな口あたりに揚げた「与作揚げ」は今や、杉野屋与作を代表する「揚げかまぼこ」のヒット商品です。

姉妹品には、香しいチーズを仕込んだ「蒸し焼きかまぼこ」の「焼チーズ」があり、「与作揚げ」ともども、杉野屋与作が贈答品の主力商品として皆様に推奨している自信作です。

# 逸品のあかし

プレミアム・ロゴ

無添加の  
心尽くしを  
そえて



杉野屋与作はこの夏も能登の海、北陸の海の逸品を取りそろえています。高級な焼き魚、お刺身から塩辛にいたるまで、素材の目利き、丹精の仕事ぶりは申し分ありません。

お届けするのは、究極の自然の旨みばかりです。すべて無添加の心尽くしとともにお召し上がりください。プレミアム・ロゴが逸品のあかしです。

# のどぐろ・甘鯛詰合せ

輪島漁港産だけを焼き物に  
日本海の見事な幸

限定50セット



日本海に突き出た能登半島でも屈指の漁業基地、輪島漁港は水揚げされる魚種の豊富さも指折り。杉野屋与作はこの夏、能登産の高級焼き物として、輪島漁港で水揚げされた大振りの「のどぐろ」「甘鯛」の詰合せをご用意しました。

四季を通して波の高い日本海の極上の幸ゆえに、数に限りがあります。それこそプレミアムなご贈答の逸品です。

## のどぐろ・甘鯛詰合せ

品番 | 10092 | EINA

11,000円(税込) 

- 箱サイズ:365×275×57mm
- 内容量:のどぐろ(能登産)×1枚、甘鯛(能登産)×1枚
- 賞味期限:冷凍90日



# 甘えび塩辛

上品な甘み

際立つ

「甘えび」は、生で食した際のとろけるような甘さから、その名がつけられたとされています。北陸、能登産の上質で新鮮な甘えびを、そのまま塩辛にすると、プリツとした独特の食感ほさらに際立ち、上品な甘みも引き立ちます。程よい塩味と甘みのハーモニーをご堪能ください。



## 甘えび塩辛 2袋

品番 | 10006 | アマシ2

5,320円(税込) 

- 箱サイズ:175×215×30mm
- 内容量:甘えび塩辛100g×2袋
- 賞味期限:冷凍90日



# あおりいか

限定1000セット

透明感のある、  
もっちりとしたお造り

アオリイカは胴長が40センチあまりで、日本の沿岸域に生息するイカとしては大型の部類に入ります。胴が丸みを帯び、肉厚で甘みもあって、お造りの口触りは申し分ありません。透明感のある、もっちりとした白い盛り付け。いか刺好きにはたまりません。



## 能登のお刺身 あおりいか

品番 | 10035 | セSAA

4,780円(税込) 

- 箱サイズ:386×308×32mm
- 内容量:あおりいか100g×4/パック
- 賞味期限:冷凍30日



# 焼ほぐし

# 能登ふぐとふくいサーモン

豪華な手仕事のひと品

ご飯のお供に、あえ物の具に

北陸限定の海の幸…。能登ふぐとふくいサーモンを焼きほぐして瓶詰にした豪華な手仕事のひと品です。ほぐした身は既成のフレイクよりも大きく、だから味覚もくつきり。ご飯のお供ばかりか、多彩なあえ物の具としても重宝します。



## 焼ほぐし

能登ふぐとふくいサーモン

品番 | 10093 | 3HA

4,400円(税込) 

- 箱サイズ:150×85×80mm
- 内容量:焼ほぐし能登ふぐ・ふくいサーモン各100g
- 賞味期限:冷蔵30日



# 牡蠣の米油漬け

里海の芳醇な味わい

富山湾に面した能登半島の内海は、北陸有数のカキの養殖産地です。豊かな「里山」から流下った栄養分は、「里海」の懐でカキの身を太らせ、この内海には自然の恵みが循環する、見事な天然のいけすが広がっています。

ここで水揚げされた大粒のカキを杉野屋与作は「米油」でじっくり漬けて込みました。これにより、素材本来の風味が増し、ふっくら、やさしい能登の旨みが凝縮した「牡蠣の米油漬け」が仕上がります。



## 牡蠣の米油漬け 2個

品番 | 10008 | カキコ2

5,980円(税込)



- 箱サイズ:140×220×95mm
- 内容量:牡蠣の米油漬け130g×2個
- 賞味期限:冷凍30日

# 気鋭の料理人 笠原さんの アドバイスが力に

スギヨと杉野屋与作は、和食の人気店『賛否両論』の店主として知られる笠原将弘さんのアドバイスを大切にしています。一流の和食料理人にとり、練り物はどうのような食材なのでしょう。理想の商品開発に精魂を傾けるスギヨの杉野哲也社長が笠原さんにうかがいました。

スギヨの練り製品は私も使っていますが、とても美味しく、多彩な料理に応用できる素晴らしい食材です。魚料理を敬遠しがちな女性、魚を食べるのが苦手な小さなお子様にとってもいい食材であり、私はお魚だと思ってもらえればいいと考えています。使いやすい練り物は食卓の主役、家庭料理の新しい救世主にもなりますね。

## 練り物は 家庭料理の主役 食卓の救世主に なります

賛否両論 店主  
笠原 将弘





# 能登半島という 辺鄙さがスギヨの 付加価値です

株式会社スギヨ  
代表取締役社長  
杉野 哲也

能登には豊かな食文化がDNAとして息づいていま  
す。この能登で創業し、育ってきたからこそ、スギ  
ヨには競争する力があると思っています。能登半島  
という辺鄙さは、きつとスギヨの大きな付加価値で  
あり、このことをよくご存じの笠原さんが一緒になっ  
て盛り立ててくれれば、令和の時代の食文化のステ  
ージをもう一つ上げることが出来ると思います。



笠原さんがスギヨと杉野屋与作の商品を使っ  
た料理の数々。下は与作揚げの炊き込みご飯  
です。

能登は里海の聖地

# 杉野屋与作のふるさと 豊穰の里海と風趣漂う 能登の文化が宝物

能登半島は日本で初めて国連の世界農業遺産に登録された「里海」「里山」の聖地です。

半島をぐるりと囲む海岸線は日本海、富山湾に面して変化に富み、沖合には日本有数の漁場、大和堆が広がっています。

豊穰の海からもたらされる新鮮な魚介はあまたあり、杉野屋与作が丹精する食材は、このふるさとの里海からの贈り物です。

能登は足利氏の一門、畠山基国が守護として治めた室町時代から、七尾が文化、物流の中心地でした。畠山氏の都の雅をもとに風趣漂う文化をはぐくみ、桃山・江戸期に活躍した七尾生まれの画聖・長谷川等伯が宿した感性は代々の杉野屋与作の商いにも形を変えて脈打っていたことでしょう。



# 能登ちよっこり干し

潮風と手仕事で丹精した  
日本海からの贈り物



## 能登ちよっこり干し

品番 | 11121 | セIFC

9,640円(税込)

冷凍

- 箱サイズ:385×315×115mm
- 内容量:真鯛×2枚(石川県産)、かわはぎ×2枚(石川県産)、真いか×1枚(石川県産)、真ふぐ×2枚(石川県産)、赤かれい×2枚(石川県産)
- 賞味期限:冷凍30日 [乳]

品番 | 10098 | セIFB

6,400円(税込)

冷凍

- 箱サイズ:385×315×115mm
- 内容量:真いか×1枚(石川県産)、かます×2枚(石川県産)、赤かれい×2枚(石川県産)、さば×2枚(石川県産)、れんご鯛×2枚(石川県産)●賞味期限:冷凍30日 [乳]

能登は鮮魚の宝庫です。  
この地で作られる干物は、日本海から吹く湿り気を含んだ潮風と地元産の塩で味付けした手作り感いっぱい逸品ぞろいです。  
フグあり、サバあり、カレイあり、カマスあり……。秋から冬にかけての日本海で獲れた多彩な鮮魚が年季を積んだ漁師の女将さん、干物職人たちの丹精を経て皆様のお手元まで届きます。

※写真は、9,640円のもの

老練な「かまぼこ」の芸術

## 匠の彩り

杉野屋与作の伝統の技は多彩なメニューの「オードブルかまぼこ」に凝縮されています。

開発から半世紀。すべて職人の洗練された手仕事から生まれる商品は、一つひとつが原料と具材にこだわり、色彩も鮮やかです。「匠の彩り」という名前に託すのは、能登の海の食材を熟知した老練な技の巧みさにほかなりません。



胡蝶



能登の香



磯ぼっくり

### 能登の香

ほおばれば、口の中に青のりの磯の香りが広がります。アオサ、昆布、きくらげ、チーズを練り込んだすり身を、青のり入りのすり身で薄く巻いた、かまぼこの芸術品です。

### 胡蝶—こちよう

市松模様に重ねた上質なハムとチーズを、刻んだきくらげを練り込んだすり身で包んだかまぼこです。晴れの日の食卓を華やかに彩る逸品です。

### 磯ぼっくり

能登沖の日本海で獲れた小ぶりなスルメイカの胴を裏返し、唐辛子を加えたすり身にチーズ、きくらげ、グリーンピースを入れて、丸ごと揚げたかまぼこです。能登の里海の香りがじんわりと口の中に広がります。

## 匠の彩り

品番 | 10143 | ヨG3

4,500円(税込) 

- 箱サイズ:205×140×60mm
- 内容量:磯ぼっくり×1本、能登の香×1本、胡蝶×1本
- 賞味期限:冷蔵30日 卵 乳 小麦



漁獲量日本一の能登ふぐ

# 能登ふぐづくし

ゴマフグ、トラフグ、マフグ、シロサバフグ…。食用に適したこれら天然ふぐの漁獲量において、能登は日本一を誇っています。

海洋深層水からとれる天然塩を使った天日干し、香ばしく丁寧<sup>あま</sup>に炙ったたたき、など、その味わいは多彩です。能登のふぐの贅沢な詰合せをお楽しみください。



## 能登ふぐづくし

品番 | 10030 | セFB

8,000円(税込) 

- 箱サイズ:283×210×106mm
- 内容量:からあげ200g、ちよっこり干し×2枚、みりん干し×2枚、ふぐたたき×1袋、ポン酢×2袋、ふぐの子×1個
- 賞味期限:冷凍30日  

ふぐ処理業者:株式会社山田屋  
石川県七尾市矢田新町ハ74  
ふぐ処理資格者登録番号:第138号(石川県)



# 能登ふぐ

数の子、明太を詰めた2種類

# 子持ちいか



## 数の子 子持ちいか 明太 子持ちいか

品番 | 10144 | ヨコMX

4,400円(税込) 

- 箱サイズ:195×275×50mm
- 内容量:子持ちいか  
(数の子×1本、明太×1本)
- 賞味期限:冷蔵15日  卵  乳  小麦



能登は古くから日本でも有数のイカの漁獲量を誇っています。能登の海、日本海を知り尽くした漁師のあいだには、それぞれの家に伝わるイカ料理が息づいていて、杉野屋与作は、そのうちのひと品をヒントに、真イカにたっぷりの魚卵を詰めた「子持ちいか」を考案しました。

イカの胴に「数の子」「明太」を詰め込んだ二種類の「子持ちいか」があり、もちりとした肉厚なイカの歯ごたえと、数の子、明太の微妙に異なる食感をご堪能いただけます。経験豊富な能登の漁師から転じた職人が味付け、加工のすべてに精魂を傾けています。

発酵の食文化から生まれた

# 汐の香り

能登は多彩な発酵の食文化が磨かれた土地です。半島という袋小路であるがゆえ、古くから生の食材は自家消費され、保存食を工夫する知恵の積み重ねから生まれたのが「塩辛」です。

能登の「里海」の暮らしの知恵は今もなお多彩で、杉野屋与作はかねてより「塩辛三種詰合せ」をお届けしています。

三種のうちのつは、イカとはらわたを和えた「いかの赤作り」です。ほかに、イカスミでイカを黒くした塩辛「いかの黒作り」、ホタルイカを生のまま醤油に漬けた「ほたるいか粹づくり」があり、それぞれの風味を味わっていただける、おつな詰合せです。



## 汐の香り<雅>

品番 | 10032 | ヨシミヤ

5,340円(税込)



- 箱サイズ:220×140×95mm
- 内容量:いかの黒作り160g、ほたるいか粹づくり160g、牡蠣の米油漬け130g
- 賞味期限:冷凍30日 卍





## 小鯛の笹漬 2個

品番 | 11032 | コタイ2

5,320円(税込) 

- 箱サイズ:220×140×95mm
- 内容量:小鯛の笹漬120g×2個
- 賞味期限:冷凍30日

# 小鯛の笹漬

淡い桜色が食卓を彩る

桜色のレンコダイ（キタイ）を塩とお酢でしめ、杉の樽に詰めました。淡い桜色の小鯛は新年を寿ぎ、穏やかな新年の食卓を彩るまたとない一品です。シンプルな味付けが小鯛を引き立たせ、どのように盛り付けてみようかと心も浮き立ちます。わざわざ醤油やしょうが醤油でお召し上がりください。

## 汐の香り<宴>

品番 | 10033 | ヨシウタ

4,240円(税込) 

- 箱サイズ:220×140×95mm
- 内容量:いかの赤作り160g、いかの黒作り160g、ほたるいか粉づくり160g
- 賞味期限:冷凍30日 



## 汐の香り<舞>

品番 | 10034 | ヨシマイ

4,040円(税込) 

- 箱サイズ:220×140×95mm
- 内容量:いかの赤作り160g、いかの黒作り160g、いかの笹漬160g
- 賞味期限:冷凍30日 



晴れの日  
お膳の華やぎに

「あわび」「くち子」「本からすみ」は杉野屋と作が  
お届けする本格的な高級珍味です。お酒のおともにも、  
晴れの日のお膳の華やぎに。大切なご贈答先に皆様の  
真心も添えてお届けいたします。

高級珍味  
あわび



### むしあわびセット

品番 | 11004 | アKNB

16,200円(税込) 

- 箱サイズ:140×215×70mm
- 内容量:2個入約160g(オーストラリア産)
- 賞味期限:冷蔵30日

高級珍味  
くち子



### くち子セット

品番 | 11026 | クチセ2

16,200円(税込) 

- 箱サイズ:160×275×30mm
- 内容量:2枚入(石川県産)
- 賞味期限:冷蔵90日

高級珍味  
本からすみ



### 本からすみセット

品番 | 11065 | セK1

8,560円(税込) 

- 箱サイズ:140×205×50mm
- 内容量:約90g(オーストラリア産)
- 賞味期限:冷蔵30日

芋焼酎に珍味を添えて  
大人のギフト

# 能登の秘宝

自社農園で丹精したさつま芋「黄金  
せんがん  
千貫」と、能登産のコシヒカリを麴米に  
用いたオリジナル芋焼酎です。

さらりとした飲み口で、当社伝統の  
珍味「能登のからせんじゅ」や「子持  
ちいか」など、杉野屋与作が腕により  
をかけた逸品を添えれば、気の利いた  
大人のギフトに。



## 能登の極み

品番 | 10072 | イモキワ

5,980円(税込) 

- 箱サイズ:180×90×280mm
- 内容量:焼酎720ml×1本、子持ちちいか(数の子×1本)、萬歳楽大吟醸酒粕仕込みさばの糠漬け×1本
- 賞味期限:冷蔵15日   



## 能登の秘宝

品番 | 10073 | イモヒホ

6,660円(税込) 

- 箱サイズ:180×90×280mm
- 内容量:焼酎720ml×1本、ぶぐの子×1個、能登のからせんじゅ×1本、子持ちちいか(数の子×1本)
- 賞味期限:冷蔵15日   



アルコール度数25度。未成年者の飲酒は法律で禁じられております。20歳以上の年齢であることを確認出来ない場合は、酒類の販売はいたしておりません。株式会社能登半島 石川県七尾市府中町員外川番地2の2

# ご注文ガイド

※ご注文の際には必ずお読みください

## お届け日について

- 前払いの場合  
ご入金確認後より  
7日前後で  
発送いたします。
- 代金引換の場合  
お申込み承り日より  
5日前後で  
発送いたします。

## お支払い方法

## ご注文〜商品到着までの流れ



コンビニ振込	※コンビニ決済手数料は杉野屋と作にて負担となります。	
銀行振込	ホッククギンコウ ナナオシテン 北國銀行 七尾支店 普通預金 23598 カ)ノトハントウ	※振込手数料はお客様にてご負担ください。ご連絡した金額を左記の銀行にお振込ください。
代金引換	商品と引き換えにお支払いください。	手数料はお客様負担 (324円) となります。10,800円以上お求めの際は、手数料は杉野屋と作負担です。

## ご注文方法

**お電話** フリーダイヤル **0120-194-439** いくよまさく  
 携帯電話からご利用いただけます。 <受付時間> 9:00~17:00  
 ※土日・祝祭日、ゴールデンウィーク、お盆、お正月を除く

**FAX** フリーダイヤル **0120-778-439** ちちはまさく  
 ※14:00以降のご注文は、翌日の受付となります。ご了承ください。 ◎別紙の「ご注文承り書」をご利用ください。  
 ※次頁のご記入例をご参考ください。

**郵送** 封筒にてご投函ください。

**インターネット** 杉野屋と作オンラインショップ **www.suginoyayosaku.jp** **杉野屋と作** **検索**  
 検索は杉野屋と作で。

ご購入金額に応じて「杉野屋と作ネットポイント」が貯まります。

■“杉野屋と作ネットポイント”は杉野屋と作オンラインショップからのご注文のみの特典です。 ■杉野屋と作ネットポイントは、貯めたポイントに応じて、杉野屋と作オンラインショップでのお買い物にご利用いただけます。  
 ※杉野屋と作お客様窓口へのお電話・FAX等でのご注文は対象外です。  
 ※杉野屋と作直営店でのご注文の場合も対象外となります。

**特典 1** 初回ご登録で ※ポイントプレゼントは1回限りです  
**ポイント500円分プレゼント!**

**特典 2** 杉野屋と作オンラインショップでお買いあげ  
**1商品に対し1%のポイント加算**

## ご返品について

- 食品という商品の性質上、開封済みの商品やお客様のご都合による返品、交換は致しかねます。あらかじめご了承ください。
- 商品の品質については万全を期しておりますが、万一当社に起因する商品の不良・破損、またはお届けした商品がご注文と異なる場合は、お届け後7日以内にご連絡ください。至急交換手配をさせていただきます。【送料は弊社負担】
- お届け先の不明や長期不在で商品を再発送する場合、別途料金をいただくことがあります。
- 賞味期限が短い商品に関しましては、お届け先様が長期不在の場合、または転居等で不明の場合、その他、音信不通の場合等には、ご依頼主様へお戻しさせて頂くことがあります。あらかじめご了承ください。

# 全品 送料無料

代金引換手数料について  
1件につき324円

10,800円以上のお買い上げで  
代引手数料無料

■ご注意ください

※お届け希望日のご記入がない場合は、注文承り書到着後準備ができ次第、発送いたします。  
※天候状況及びご注文が集中した場合、お届けが多少遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。  
※一部の商品、又は一部の地域など配送できない場合がございます。注文時にご確認ください。

## 「ご注文承り書」ご記入例

ちちは よさく  
FAX番号:0120-778-439

↑ FAX送信方向

### ご注文承り書

申込日 年 月 日

〒 926-0041  
石川 都府県 七尾 区都市  
府中町員外27-1

ご依頼主様  
フリガナ スギノヤ ヨサク  
お名前 杉野屋 与作 様

電話 (0767) 53 - 8410  
上記以外のご連絡先(携帯・勤務先) ( ) - ( )

ご利用FAX (0767) 52 - 2575

**A** お支払方法 (ご希望を○で囲みください) ※カタログP.22「お支払い方法」をご確認ください  
前払い ・ **代金引換**

※「お購入の力」は生年月日を記入してください。(未成年者の取扱は法律で禁止されています)  
大正・昭和・平成 54年 3月 13日

※ご注文の際には必ずお読みください

**お届け日について**

- 前払いの場合  
ご入金確認後より7日前後で  
発送いたします。
- 代金引換の場合  
お申込み承り日より7日前後で  
発送いたします。

**カタログ掲載商品は  
送料無料**

代金引換手数料について  
1件につき324円

**10,800円以上のお買い上げで  
代引手数料無料**

↑ 二重線枠内の必要事項は、記入もれがないよう記載をお願いいたします。

品番	品名	単価	数量	お届け日時	備考欄
144	子持ちか 数の子 子持ちか 明太	4,400	1	7月 中旬	
020	与作揚げ<18個>	4,000	1	7月 下旬	

**B** お届け先様①  
〒 ( ) - ( ) ( ) ( )  
都道府県 区都市  
自宅へ

お名前 様

**C** お届け希望日  
お届けご希望の日時がありましたらご指定ください。  
※お断り なるべくご希望にそった日時にお届けさせていただきますが、ご贈答時期などの混雑時にはご希望に添えない場合もございます。あらかじめご了承ください。

**D** のし  
のしは各種ご用意できます。○で囲んでいただくか、ご指定ください。

**E** 手さげ袋  
手さげ袋が必要な場合は☑してください。

## 直営店

### 金沢百番街店

〒920-0858

石川県金沢市木ノ新保町1-1

金沢百番街「あん」と内

TEL&amp;FAX 076-260-3763

### 大和店

〒920-0961

石川県金沢市香林坊1-1-1

大和地下1F

TEL&amp;FAX 076-220-1063

### 能登食祭市場店

〒926-0041

石川県七尾市府中町員外13-1

能登食祭市場内

TEL&amp;FAX 0767-52-9808

### 築地店

〒104-0045

東京都中央区築地4-14-15

松悦築地ビル1F

TEL 03-3547-1185

FAX 03-3545-0541

## 杉野屋与作

〒926-0041 石川県七尾市府中町11番地2の2

フリーダイヤル  
お電話  **0120-194-439**

<受付時間> 9:00 ~ 17:00  
(土日・祝、GW、お盆、お正月を除く)

フリーダイヤル  
お電話  **0120-778-439**

※ 14:00 以降のご注文は、  
翌日の受付となります。

WEB [www.suginoyayosaku.jp](http://www.suginoyayosaku.jp)

杉野屋与作 検索

LINE@  
はじめました  
新商品やお得な  
クーポンなど配布中



### 個人情報のお取り扱いについて・ アレルギー成分のお問い合わせは

当社では、お客様からお預かりしたお名前・住所・注文商品などの個人情報は、カタログ送付や商品発送、連絡などの目的以外では使用いたしません。お名前・住所などお客様の個人情報・アレルギー成分に関するお問い合わせは、お手数ですが当社お客様窓口までご連絡ください。

#### 杉野屋与作お客様窓口

〒926-0041 石川県七尾市府中町11番地2の2

〈フリーダイヤル〉0120-194-439

受付時間 / 9:00 ~ 17:00 (土日・祝祭日、ゴールデンウィーク、お盆、お正月を除く)