



月報

9

全缶換

(51. 9. 3 No. 117 VOL 10)

目	次
◇沖縄パイナップル缶詰6地区で研究会	1
◇野菜部会	4
◇異性化糖の表示変更で通達	6
◇缶詰共同宣伝	7
◇パイナップル缶詰国別輸入通関実績	8
会 員 消 息	8
関 係 団 体 報 知	8
業 界 消 息	9
◇9月全缶協行事予定	9
◇'76秋季フードウィーク事業の進め方について	10

沖縄パイナップル缶詰6地区で研究会

沖縄パイナップル缶詰協会主催、全缶協、沖縄県パイナップル缶詰工業組合協賛の沖縄産パイナップル缶詰研究会が、8月10日14時より東京駅八重洲口鉄道会館ルビーホールにおいて、札幌、仙台、名古屋、大阪、福岡の5都市に先駆け盛大に開催された。この東京会場には全缶協会員を中心に問屋関係業者約60名、沖縄パイナップル缶詰協会側約30名の関係者が出席した。

本研究会の目的は、代理店とその扱い業者が一堂に集い、今後沖縄パイナップル缶詰がどうあるべきかにつき現状と将来展望につき催されたもので、席上、主催・協賛団体の代表各氏から次のような挨拶があった。

温井会長（沖縄パインアップル缶詰協会）

「沖縄パインアップル缶詰協会（当時は沖縄パインアップル缶詰輸入協会）は昭和35年に発足以来、全缶協、有力問屋各社のご協力により今日を迎えることができ厚くお礼申し上げたい。

ことしの沖縄パイン缶詰の一般状況は夏実、春実の1年間で約130万函、グローバルは上期50万函あと下期発券が若干あり、他に冷凍パイン缶が多少出回ろう。

パイン缶詰も石油ショック以降大変な滞荷を抱えたが、ようやく好転の兆しが見え、ここに来ていくらか品物が不足するのではないかという状況である。

当協会メンバー19社全員が7月下旬、石垣島、本島の産地を視察し、沖縄県知事、副知事、沖縄開発庁の役所に出向いたが、県としても従来の考えと変わり、原料は海外から優良な品種を導入し品種の改良を図っており、また種々の予算措置が考えられつつある。パインジュース工場を本島、八重山に各1カ所設ける一方、缶詰工場を本島2社、八重山1～2工場に企業の合理化を進め少数精鋭による生産を行なう計画である。

また、販売を担当する側として次のことを要望した。

- ① 品質を第1とし、海外の良質苗を導入されたい。
- ② 検査の強化を図り青果からチェックし品質のムラをなくす。
- ③ 計画出荷のための資金の裏付けを県に要請する。

今回は沖縄パイン缶の現状を認識していただくため、始めて取り組んだもので今後とも自信を持って販売でき、何がしかの利益を得る商材とする

ため、より一層のご協力をお願い致したい。」

和気会長（全国缶詰問屋協会）

「この度、沖縄パインアップル缶詰協会主催、現地工業組合、全缶協協賛により、沖縄パイン缶詰の普及宣伝事業の一環として研究会が開かれ、全缶協メンバー、有力卸売業者、量販店の方々においでいただいた。日頃みなさんにいろいろとお世話になっており、全缶協会長として本席をお借りして厚くお礼申し上げたい。

先日、東洋製缶、ドウタンクダイナックス社が行なった缶詰消費動向調査によると、缶詰の消費率は近年徐々に増えてきており、消費者の缶詰離れという現象は単なる感覚的なものにすぎず、むしろ缶詰に目を向けているということがはっきりしている。缶詰の消費の伸びは石油ショックの48年を100とすると49年105.7、50年106.2と増加しており、うち魚類缶119.0、果実缶132.9となっている。これを他の加工食品と比べてみるにベーコン127.5、チーズ123.8、マーガリン123.4となっており、加工食品全般では果実缶詰の伸びが一番顕著であると発表されている。

このような調査結果が出ていることは、缶詰の流通段階にあるわれわれにとってもメーカーにとっても喜ばしいことであり、沖縄パインアップル缶詰協会と一体となって拡販にご努力願いたい。販売は経済行為であり、合理的経済基盤がないとそれは不可能である。そこで、全缶協として沖縄パイン缶関係者にはお願い申し上げたい。すなわち、

- ① 価格を含めての需要供給バランスの保持
- ② 輸入品に劣らない品質の向上と統一
- ③ 生産の不安定をなくし安定供給の実現

等を要請し、また流通業者にも

- ① 適正マージンの確保
 - ② 消費者運動への適切な対応
- につきご協力いただき、沖縄パイナップル缶詰協会、現地生産者との連携を一層緊密にして参りたい。」

つづいて、沖縄パイナップル缶詰工業組合屋嘉専務理事が挨拶に立ち、沖縄パイナップルの現況につき次のような説明があった。

〔沖縄パイナップル産業の特異性〕

- 1. 沖縄はパイナップル栽培の北限といわれ、日本で唯一の生産地である。
- 2. 沖縄の重要産業として国の特別な保護育成を受け、これが振興に努めている。
- 3. パイナップルの生産量は国内総需要量の半数以上

を供給。

- 4. 缶詰品質はJAS品として全量本土に出荷。
- 5. 売り易い、買い易い商品として良質品の生産、コスト低減に努めている。

〔経緯と51年度生産状況〕

昭和48年の原料生産量の9万3千トン、缶詰製造量200万函(3/3換算)がこれまでの最高実績であるが、今後は昭和56年を目標とし原料生産量10万トン(うちジュース用2万トン、缶詰用8万トン)、缶詰生産量160万函の実現に努力する。

なお、51年度は原料生産量5万5千~6万トン、缶詰製造量120万~130万函の予想である。

昭和50年産沖縄パイナップル缶詰の実態

1) 原料搬入、缶詰製造

(3/3換算%)

項目 地区	原料搬入量 (トン)		原料処理量 (トン)		缶詰製造量		缶詰横出量		昭和50年期末 缶詰在庫量		(参考) 昭和49年期末 缶詰在庫量	
		%		%		%		%		%		%
本島	36,089	57.4	35,232	57.1	871,408	60.2	1,251,220	66.1	273,891	51.2	702,636	69.3
八重山	26,766	42.6	26,414	42.9	573,824	39.8	640,010	33.9	260,248	48.8	311,046	30.7
全沖縄	62,855	100.0	61,646	100.0	1,445,232	100.0	1,891,230	100.0	534,139	100.0	1,013,682	100.0

2) 品種別内訳及び歩留

項目 地区	缶詰製造数量										処理量に対する歩留	
	スパイラル		ハーフ		ピース		クラッシュ		合計		原料トナリ 製造量	ケース当り 原料処理量
	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%		
本島	545,876	62.6	45,405	5.2	230,962	26.5	49,165	5.7	871,408	100.0	24.7	40.4
八重山	392,552	68.4	27,754	4.8	130,689	22.8	22,829	4.0	573,824	100.0	21.7	46.0
全沖縄	938,428	64.9	73,159	5.1	361,651	25.0	71,994	5.0	1,445,232	100.0	23.4	42.7

43～51 年期迄の生果価格 (Kg 当り円) と
缶詰価格 # 3/3 換算 % 当り円 (C&F) の推移

() 県補助

事項	年 期 種	43～44	44～45	45～46	46～47	47～48	48～49	49～50	50～51	51～52
		原料 価 格	1 級	20.16	20.52	21.60	23.04	27.60	32.70	36.15 (2.90)
	2 級	18.36	19.44	20.52	21.24	25.70	30.60	33.83 (2.71)	33.83	38.30
	3 級	3.96	3.96	4.32	4.32	5.30	7.00	7.74 (0.62)	7.74	8.70
	平均	17.24	17.93	18.86	19.80	23.85	28.41	31.41 (2.68)	31.41	35.50
缶 詰 価 格	W.R	3,384	3,420	3,528	3,672	3,744	4,176	4,986	4,986 5,400	5,724
	H	3,024	3,060	3,168	3,312	3,384	3,816	4,626	4,626 5,040	5,364
	T	2,089	2,077	2,203	2,473	2,772	2,988		—	—
	Y	2,052	2,005	2,131	2,401	2,700	2,916	3,420	3,420 3,834	4,158
	C	1,534	1,534	1,660	1,840	1,840	1,685	2,022	2,022 2,606	2,753
	平均	2,635	2,632	2,750	2,945	3,153	3,390	4,027	4,430	5,165

[今後の課題]

消費者を大切に、沖縄産パイン缶詰が生活の中
でどのように評価、位置づけられているかを十分
把握しながら、①良品の生産、②コストの低減、

③消費宣伝、等が重要な課題であると考え、原料
の品位も従来 2 級であったものを 1 級になるよう
改良を呼びかけたり、工場の廃統合による合理化
を進め生産コストの引き下げに努力したい。

以上、各氏の挨拶の後、質疑応答に移った。

なお、この研究会は 8 月 17 日札幌、24 日名
古屋、25 日大阪、31 日福岡 (9 月 10 日は仙
台を予定) と全国各地で続けて開催されたが、主
な質疑応答は次の通りである。

※ 56 年の目標が 10 万トンと言われているが、
将来とも原料の安定供給は安心してよいか。原料
料が加工離れするというような心配はないか、
また行政はそれらの点をどのように見ているか。

※ ピーセス以下は採算に合わず将来はすべてジ
ュース用に振り向けるというが、ピーセスはピー
セスなりの需要があり商品である。そうした点
を考慮して欲しい。

※ パイン缶詰の換算は 3 号 3 打で常に発表され
ているが、流通の現状は 3 号 2 打であり、この
ような点は実情に合わせてもらえないのか。

以上のような質問が各地区で活発に行なわれた。
なお、この研究会では沖縄の観光を中心とした映
画とのびゆく沖縄パイン産業の映画が上映され、
また新物の開缶研究会も行なわれたが、品質の向
上が特に目立ち好評を博した。

蔬 菜 部 会

8 月 19 日、午後 1 時 30 分より全缶協会議室
において蔬菜部会を開催、アスパラ缶詰の市況お

よび輸入、新物スイートコーン缶詰、なめこ缶詰、筍缶詰について情報・意見交換を行なった。

〔アスパラ缶詰の市況および輸入〕

○生産数量（実函）

48年	129万
49年	131万1千
50年	128万
51年	120万（7%減の見込）

○輸入数量（250g/48換算）

	51年1月～6月	50年1月～6月
台湾	49,377	91,589
米国	702	353
計	50,079	91,942

台湾の状況としては、台風の被害によりかなり減産とのことで価格も10～12%値上げの要望がある。

台湾のジュース缶は在庫を抱え見切って処分をしているところから、本年は4号缶が輸入の中心でジュース缶は国産で占められよう。

○ 輸入アスパラ缶詰が水煮と表示されていないとして、東京・横浜関税で陸上げがストップされた。

これは厚生省食品検査所の指導で、スイートコーン、グリーンピース等にも当然波及してくることが予想される。公正競争規約では水煮が一般的であるものは、特に表示しないことになっており、実態を調査し関係団体間で検討することになった。

〔コーン缶生産数、昨年並み〕

	生産数量	小売価格
44年	42万6千%	135円
45年	111万6千	95
46年	109万3千	95

47年	145万4千%	95円
48年	165万5千	110
49年	208万8千	160
50年	213万	170
51年	215万（予想）	

スイートコーン缶詰は49年から価格の高騰などでもたつきだし、49年産持越し在庫30万函、50年産は50万あるいは80万函といわれ、約4分の1が売れ残っている。

本年の原料生産量は干ばつ、低温等の天候不順により5～6%減のもよう、原料価格も昨年畑前キロ28～29円から5円高の気配である。また缶原に冷軸ものが流れれば高値増産のおそれがあり、また冷軸が強気で生産すれば減産高騰となる可能性もある。スタイルとしてはホールが昨年生産数の51%、本年60%と年を追って増加している。しかし、いずれにしろ多量の在庫を抱え、小売段階で2割位価格を下げなければ新物消化は難しく、この方向で検討されるよう農産缶工組スイートコーン部会に申し入れることとなった。

〔なめこ缶 原料状況は良好〕

生産数量

49年	13万函
50年	18万9千函

本年は原料状況もよく、生産開始は一週間位早くなり10月18日頃となろう。

収穫は昨年3千トンであったが本年は4千5百トン（天然ものは20%どまり）との見方で27万～28万函（4/2換算）の予想。

原料価格（キロ当り円）

48年	軸切り	450～500
	軸付	250～300

49年	軸切り	450～700
	軸付	350～500
50年	軸切り	600～650
	軸付	400～450

栽培ものはおがくず、原木とも不足気味でそろそろ限界に来ている感があり、異臭があるとされる杉のおがによる栽培も今後研究されよう。

2～3年前はTがよく売れたが、小さすぎるものがあるため最近ではSの方が喜ばれている。

また原料価格が高く、固形量不足のものが見られるため、なめこ缶詰の見方会を全缶協主催で関係団体、各パッカーに協力、出席を求め、9月始めに開催することとなった。

〔 缶詰 弱含み続く 〕

缶詰の売れゆきは全農、各経済連関係が50%以下にとどまっている。原因としては原料を高値で前決めしたためのコスト高となっており、このため全農離れの現象が見られ始めている。

パッカー側の売れゆきは70%、不振のところは50%でA筒大が売れ残っている。全農が発表価格から800円下げて出荷したものが東京に集中したため、東京市場は昨年の30%位しか動かず吸い込みが悪い。昨年まとめて買ってくれたところが当用買いとなっている。

なお、本年の九州地区の原料価格は次の通り。

八女	キロ	63円
小倉		80円
福岡		90円
鹿児島		80円

来年度は九州地区の大豊作が予想され、従来激しく争っていた商人、農協が連合して原料価格をキロ400円位におさえ、A筒大を2,100円以下で売れるようにもっていかうとする動きがあると

も言われる。

〔 冷凍原料使用缶の表示について 〕

最近、冷凍原料を使用してパックするものについて適正に表示すべきだという意見がでており、蔬菜缶詰にもその種のものが多数あるため、その取扱いについて話合われた。

- アスパラの冷凍戻しなどは品質が非常に悪く、自粛すべきであり、缶詰も高級化の方向に進めるべきである。
- 農産缶工組ではマッシュルームについて台湾産原料使用と表示すべきとの声があるようだが、これらの表示に関しても関係団体とともに検討し、品種別に見て缶原に適当か否か等を判断して消費者に不親切な品を造らないようにすることが大切であるとされた。

異性化糖の表示変更で通達

ぶどう糖果糖液糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖のJAS制定に伴う表示の変更等について、7月28日農林省より通達がなされた。

これによると砂糖混合異性化糖にユーザーの段階でさらに砂糖を加えても「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と表示することになった。

通達の内容は次の通り。

1. 品目選定の理由

附則において改正したJAS規格及び品質表示基準は、製造に際しぶどう糖果糖液糖又は砂糖混合ぶどう糖果糖液糖の使用実態があるか、又は使用する可能性があると考えられる品目であって、使用できる糖類の種類についての規定がなされているものであるため、当面の処置として附則により、改正を行ったものである。

2. 表示の例

JAS又は品質表示基準の表示の方法の規定は、品目の特性等のため相互に表現上の若干の差異があるが、基本的な考え方は、次の通りである。

(1) ぶどう糖果糖液糖のみを用いた場合

「ぶどう糖果糖液糖」と記載する。(ただし、印刷びん詰炭酸飲料の場合にあっては、「液糖」とすることができる。)

(2) 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖のみを用いた場合

「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と記載する。(ただし、印刷びん詰炭酸飲料の場合にあっては、「砂糖・液糖」とすることができる。)

(3) 砂糖及びぶどう糖果糖液糖を併用した場合

「糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)」と記載する。(ただし、印刷びん詰炭酸飲料の場合にあっては、「糖類(砂糖、液糖)」とすることができる。)

(4) 砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用した場合

両者の製品に占める重量の割合の多少にかかわらず「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と記載する。(ただし、印刷びん詰炭酸飲料の場合にあっては、「砂糖・液糖」とすることができる。)

(5) 砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖及び水あめを併用した場合

「糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ)」と記載する。

3. 記載の順序

原材料名の記載の順序は、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載することが原則

である。糖類を2種以上併用した場合の「製品に占める重量の割合の多いものから順に記載する」とは、無水物としての糖類の他の原材料に比した重量の割合により、また、括弧内も同様に重量の割合の順序により、記載することをいう。

4. その他

(1) 今回改正を行なわなかった品目についてもそのJAS又は品質表示基準の改正の都度同様に改正を行うこととしており、ぶどう糖果糖液糖又は砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を使用する場合にあっては、2及び3の趣旨に従って表示を行うことが望ましい。

(2) 今回改正を行った品目のうち、表示の方法が明確には定められていないもの(ももかん詰並びに洋なし及び和なしかん詰のJAS)については、糖類に関しては2及び3の趣旨に従って表示を行うこと。

(3) 果実飲料のJAS及び品質表示基準については、改正を検討しているところでもあり、今回は改正を行うことは見送ったものであるが、糖類に関しては、炭酸飲料の場合と同様に表示を行うこと。

缶詰共同宣伝

東日本料理学校協会缶詰セミナー

8月9日、サンケイ会館国際ホールにおいて、東日本料理学校料理助手約300名の参加のもと教員資格認定研修会缶詰セミナーが開催された。

今回は缶詰食品の知識がテーマとされたため共同宣伝の一環として、日缶協岡野専務理事が缶詰の特性、食品衛生法等による缶びん詰の表示規制、

消費者から見た缶詰のイメージ等について講演、引き続き缶詰の開缶試食が行なわれ好評を得た。

缶みかんキャンペーン

缶みかん広報センターでは、これまでスーパー店頭でポスターの掲出作業を進めていたが、このほど掲出用大型ポスターが出来上り各所に配布した。

また、子供向けパンフレットとして缶みかんの色々をカラーイラストで解説した「缶みかん百科」を作成。小学校、子供サークル等を中心に配布された。

パイン缶国別輸入通関実績

日本パインアップル輸入協会調べの51年1月～7月までのパイン缶、生パイン、冷凍パインの輸入数量は次の通り。

％……3/3換算

	パイン缶 (加糖) %	パイン缶 (無糖) %
台 湾	144,097	7,956
マ ラ ヤ	50,231	—
フィリッピン	91,257	9,201
タ イ	83,438	—
インドネシア	659	—
米 国	4,504	—
合 計	374,186	17,157

	生パイン Kg	冷凍パイン (無糖) Kg
台 湾	7,934,095	2,628,310
フィリッピン	35,984,520	—
スリランカ	6,246	—
米 国	24,679	—
中 国	—	2,004
合 計	43,949,540	2,630,314

会 員 消 息

〔役員人事〕

※加藤産業㈱は8月21日付で次の人事を発令した。

冷凍食品部長

永谷 行雄氏 (営業本部長、食品菓子部長)

営業本部長兼食品菓子部長

加藤 武雄氏 (本社営業部長)

中・四国地区本部長兼広島支店長

木下 正隆氏 (松山支店長)

営業本部分

永谷 兵衛氏 (仙台支店長)

仙台支店長

大坪弥太郎氏 (広島支店長)

松山支店長

西尾 光広氏 (松山支店次長)

本社営業部長

千松昌太郎氏 (営業本部分)

関係団体報知

〔役員人事〕

※(社)北海道アスパラガス協会では、定期総会ならびに理事会において役員、役付を次の通り決定した。

会長理事 大野 明氏

(遠軽地区アスパラガス連絡協議会)

副会長理事 和田 逸郎氏

(トーヤ食品株式会社)

常任理事・製造部会長 小池 武男氏

(ホクユウ食品工業株式会社)

常任理事・耕作部会長 安井昌義氏
(富良野地区アスパラガス耕作組合連合会)

理事 幅 樹 雄氏

(北海製缶株式会社)

理事 三井武光氏

(クレードル興農株式会社)

理事 品治通雄氏

(仁丹食品株式会社)

理事 東野谷保米氏

(北海道食糧缶詰株式会社)

理事 大木三郎氏

(ディジー食品工業株式会社)

理事 太刀川良三氏

(北海道あけぼの食品株式会社)

理事 浅井勝一氏

(岩内地方アスパラガス耕作組合)

理事 浅野正治氏

(七飯町アスパラガス耕作組合)

理事 屋木清氏

(喜茂別町アスパラガス耕作組合)

理事 江口貞蔵氏

(伊達市アスパラガス耕作組合)

理事 玉手要氏

(留寿都村アスパラガス耕作組合)

監事 野口庄三氏

(日本アスパラガス株式会社)

監事 高橋伊三郎氏

(虻田町アスパラガス耕作組合)

※日本缶詰輸出組合では、小池清氏が理事長を退任したため、臨時総会並びに理事会において、三井物産㈱常務取締役川内武典氏が理事長に選任され就任した。

業 界 消 息

土屋宗一氏ご逝去

ツチヤ㈱専務取締役：土屋宗一氏は、8月16日午前9時10分、肝硬変のため山形市の至誠堂病院で死去された。享年59。

葬儀は22日午後2時から山形市八日町浄光寺にて社葬で執り行なわれた。

喪主 養子 伸也氏

自宅 山形市東原3-9-8

小林正彦氏ご逝去

野崎産業㈱取締役缶詰部長・小林正彦氏は、8月22日急性心不全のため入院先の京浜病院で死去された。享年51。

告別式は24日午前10時から横浜市神奈川区松見町の西寺尾火葬場で執り行なわれた。

喪主 けい子夫人

自宅 横浜市鶴見区駒岡町211

9月全缶協行事予定

○品質対策委員会 9月7日

13.30～15.30時 場所：全缶協

○仙台地区・沖繩パイン缶研究会 9月10日

14.00 場所：仙台ホテル

○パインアップル部会 9月14日

10.30～12.00時 場所：全缶協

○なめこ缶詰開缶見方会 9月14日

14.00～15.30時 全缶協主催、協

力：日本缶詰協会、日本缶詰検査協会。

会場：全缶協会議室

'76 秋季フードウィーク事業の進め方について

今春の(第4回)フードウィークをもって本催しは終了するとの基本線がだされていたが、農林省当局はフードウィークの催しが既に一般に広く定着したという観点から、今後恒例の行事として実施していく考えであり、9月1日、前回のフードウィーク実行委員会メンバーが集まり、実施計画等につき農林省からの説明があった。

タイトルは'76 秋季フードウィークとし前回とほぼ同様の趣旨により、実施地区も10都市となっている。期間は昭和51年11月12日(金)から25日(木)までの2週間。なお、フードウィークに関する問題点については各方面から種々指摘されているが、この点農林省も十分承知しているとしており、来年の春季フードウィークの催しからは、実施地区、期間、その実施内容等について十分考慮し新しい催物としてスタートする方針である。

'76 秋季フードウィーク 実施要領

1. 趣 旨

物価の安定が国民生活の重要な課題であることにかんがみ、広く食料品の生産、製造、販売関係事業者の参加協力の下に、主要大都市において特別の期間を設けて、総合食品展の開催、食料品に関する消費者啓発、食料品の特別セール等を行い、以って国民食生活の安定に資するものとする。

2. 期 間

昭和51年11月12日(金)から同月25日(木)までの2週間とする。

3. 実施地域

札幌市、東京都、川崎市、横浜市、名古屋市、京都市、大阪府、神戸市、北九州市、及び福岡市の区域とする。

4. 消費者啓発等

関係都府市、参加団体等の協力の下に、食料品の生産、製造、流通事情及び商品特性等に関する適正な消費者知識の啓蒙、消費者の合理的な購買行動の助長、新しい食生活のあり方等に関する消

費者啓発を実施するものとする。

5. 食料品の特別セール

(1) 品目及び数量：ア・加工食品及び生鮮食品全般の参加を求める。イ・参加品目については事務局において品目・販売期間等を確認する。

(2) 出荷、販売方法等：原則として既存の流通ルートを利用する。

(3) 価格：価格については製造業者、卸売業者(食品問屋、仲卸業者を含む)、小売店の各段階の協力により、原則として各小売店舗における通常の販売価格の5%以上の割引を行うものとする。なお、生鮮食料品については広く出荷団体、卸、仲卸、小売店の協力を得て可能な限りのサービスを消費者に行うものとする。

全国缶詰問屋協会
Japan Canned Food Wholesalers Association

〒103 東京都中央区日本橋室町2丁目6番地 江戸ビル4階
電話 東京03(241) 6568・6569番