



宮津遺産

Four Elements & Happiness





宮津遺産認定産品

はしだて印 いわし油づけ(オイルサーディン)／竹中罐詰株式会社

浜文のへしこ／浜文商店

丹後の旬の一刻干し／カネマス(有限会社谷口商店)

旬のひもの／きざき

焼き鯖すし／有限会社料亭ふみや

乾燥なまこ／後藤商店

干しこのわた／後藤商店

いわし鮓／小銭寿司(丹盛有限会社)

徳利いか／鞍岡商店

香田(こうでん)／ハクレイ酒造株式会社

鯛ちくわ／橋立海産センター 瑞松苑(株式会社松井物産)

文善のかまぼこ(赤板)／有限会社文善

こだま樽熟成／天橋立ワイン株式会社

ピンと餅／天乃路本舗

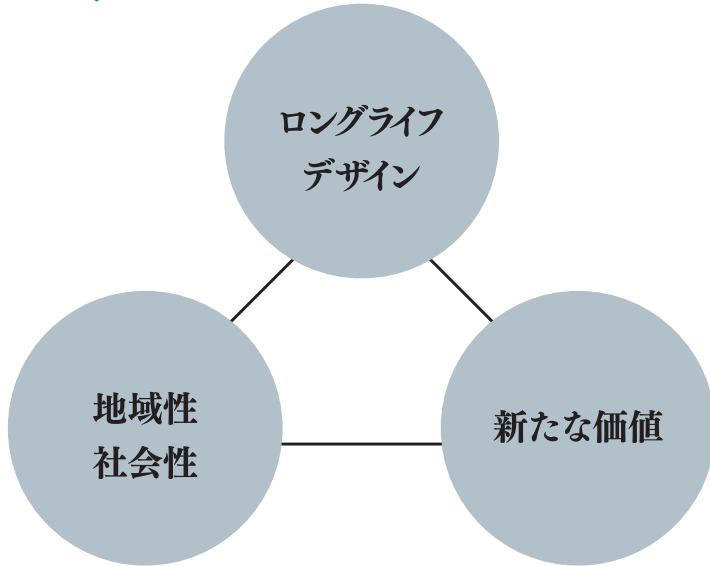
天橋立プリン／アース クロック ラボラトリ(株式会社ツクヨミラシン)

松葉／白藤屋菓子舗

宮津ちくわ／有限会社カネヒロ



宮津遺産認定基準



宮津遺産は美味しさ・美しさ・安心安全はもちろん、宮津・丹後ならではの、ものの本質をとらえたロングライフデザインの製品のみを「遺産」として認定する認定基準を設けています。有識者の審査により、暮らしに新たな価値を生み出す産品を厳選しています。

はしだて印 いわし油づけ (オイルサーディン)

平成28年度認定

新鮮ないわしを選び抜いた純良な植物油にひたし、素材の持ち味を活かした缶詰。

美しさにこだわり、丁寧に整えて隙間なく並べる。宮津におけるいわし文化を語る際に欠かせない産品として認定。



美味しいものは、美しい

缶の中で整列したいわしは艶があり、身は引き締まっている。缶詰と言えば自動化された工業製品を思わせるが、竹中罐詰の製造スタイルは違う。鮮度の良い原料を使用し、手作業による熟練の技で仕上げている。

1960年代半ば、「日本人に合うオイルサーディンを」と模索する中で「程々に脂がのったいわし」にたどり着いた。

開けた時に美しく、一尾味わえば美味しいと言っていただけのオイルサーディンとなるよう、日々の工夫で品質向上に努めている。



はしだて印 いわし油づけ (オイルサーディン)

価 格 | 参考小売価格 547 円程度(税込)
サ イ ズ | 76×108×23(mm)
内 容 量 | 65g(固形量)、105g(内容総量)
賞味期限 | 製造日から3年
保存方法 | 常温
販売期間 | 通年

創業 明治41年

竹中罐詰株式会社

〒626-0052 京都府宮津市字小田宿野160-3
TEL.0772-25-0500 FAX.0772-25-0837
<https://takenaka-kanzume.co.jp/>



浜文のへしこ

平成28年度認定

女性親子が作る、こだわりの鯖へしこ。塩分控えめ、環境に配慮した元始活水を使用。
余分な材料を使わないシンプルな味を守る。物づくりへのスタンスに好感が持て、伝統と革新の連続が感じられるとして認定。



浜文のへしこ

価 格 | ○半 身 1,300 円(税込)
 ○1 匹分(半身2枚入)
 大 2,200 円(税込)
 特大 2,500 円(税込)
 特選 3,000 円(税込)
※600g 以上の鯖を三枚におろしてつけこんでいます。
サ イ ズ | 110×320×40(mm)
賞味期限 | 製造日から2ヶ月(未開封時)
保存方法 | 要冷蔵
販売期間 | 5 月頃よりなくなり次第終了

来年も美味しくなりますように

100年以上続く浜文のへしこ作り。元来、保存食として作られ、交通網が発達するまでは地域のおばあさん達が背よりも高い大きな籠を担ぎ、京都まで運んでいた。

鯖を三枚におろし手作業で樽に均等に並べ、塩をあて糠に漬ける。美味しさはもちろん宮津の海に負担をかけないようにと、環境に配慮した元始活水を使用。

「来年も美味しくなりますように」と想いを込めながら1枚1枚丁寧に漬けることを母から教わった。お客様の笑顔と「美味しかった」という一言を聞くために、今もへしこを作り続ける。

創業 大正末期

浜文商店

〒626-0003 京都府宮津市字漁師1615
TEL.0772-22-2695 FAX.0772-22-6555
<http://hamabun.net/>



丹後の旬の一刻干し

平成28年度認定

朝獲れたての魚をすぐに開いて洗い、熟成して深い味わいにするために短時間干す「限りなく生に近い干物」。
保存ではなく美味しく食べるための一刻干しであり、干物に新しい価値を生み出しているとして認定。



自分のまちに誇りを持ちたい

平成21年、地元の魚を七輪焼きで提供するお店を開店。地域では当たり前となっている「干物」を独自のコンセプトで捉え直した結果「保存のために干すのではなく、旨を引き出すために干す生に近い干物」という価値が生まれた。あがった魚をすぐにさばき、短時間で干すことから「一刻干し」と命名。半身が当たり前に食べられるのは海のまちの特質である。

地元の食材にこだわるのは、ここ、宮津・丹後地方を全国に、世界に認めてもらいたいという想いから。自分のまちと、自分のやることに誇りを持ちたい。他にはない価値をつくりたい。店主の挑戦は今も続いている。

創業 明治2年

カネマス(有限会社谷口商店)

〒626-0014 京都府宮津市字河原1878
TEL.0772-22-3297 FAX.0772-22-0369

カネマスの七輪焼き

〒626-0003 京都府宮津市字漁師1714
TEL.0772-25-0058
<http://kanemasu-taniguchi.com/>



丹後の旬の一刻干し

価 格 | 540 円～(税込)
賞味期限 | 冷蔵 5℃以下で3日間
 冷凍 -18℃以下で1ヶ月間
保存方法 | 冷蔵・冷凍
販売期間 | 通年



旬のひもの

平成28年度認定

冷凍の魚は使用せず、その日に獲れた魚を手作業でさばく。プランクトン豊富な宮津の海で育った脂ののった魚は、薄味で中まで味が染み込む。高齢者に焼いて届けることが地域への社会貢献度が高いとして認定。



できるだけ、見てあげたい

なぜ魚を「届ける」のか…。そこには地域の高齢者を思う店主の思いがある。「梅干しと塩昆布だけではなく美味しいものを食べてほしい」と語る店主は、人生に最後まで残る「食」を、より美味しい形で届けようと考えた。創業当時 60 歳すぎだったお客様も、今では 90 歳。「できるだけ見てあげたい」と語る。

きざきの旬のひものは、「旬の生」にこだわり、冷凍は一切使用しない。宮津湾をはじめとする近海で水揚げされてすぐの魚を自身の目で確かめ、仕入れる。店主の目利きが、高齢者の食の楽しみを支えている。



旬のひもの

価 格 | 甘 鯛 時価
秋イカ 時価
※仕入値により変動
賞味期限 | 冷蔵 3～4 日
冷凍 2 ヶ月
保存方法 | 冷蔵・冷凍
販売期間 | 通年

創業 平成元年

きざき

〒626-0003 京都府宮津市字漁師1726
TEL.0772-22-6498

焼き鯖すし

平成29年度認定

新鮮で脂ののった鯖を香ばしく焼き上げ、寿司飯との間に生姜を挟んだ、しっとりと肉厚、ボリューム感のある寿司。地元産の米にこだわり、地域外での積極的な販売を通じ、宮津をPRしているとして認定。



美味しいと思えないものは出さない

京都先斗町で修行した社長が、宮津の地で料亭を開業。焼き鯖すしは脂ののった鯖に焼き目をつけながらも、しっとりと仕上げる。百貨店での販売においては、お客の目の前で鯖を焼く。

焼き鯖すしがまだ認知されていなかったころ、「売れない」と言われながら小さな焼台だけで始めたが、やがて常連の心を掴み人気商品へ。「自分自身が美味しいと思うものしか出さない」という信念を持ちながらも、商品化するまでには顧客に試食を依頼し、その声を取り入れながら試行錯誤してきた。今日も社長自ら顧客の声を聞き、品質を磨いている。



焼き鯖すし

価 格 | 1 本 1,944 円(税込)
ハーフ 972 円(税込)
内 容 量 | 1 本(10 切)、ハーフ(5 切)
消費期限 | 当日
保存方法 | 常温
(直射日光、高温多湿をさけて保存)
販売期間 | 通年
※本数限定の当日生産のため、お待ちいただく
こともございます。

創業 昭和38年

有限会社 料亭ふみや

〒626-0017 京都府宮津市字島崎2039
TEL.0772-22-0238 FAX.0772-22-6238
<https://ryoutei-fumiya.co.jp/>



乾燥なまこ

平成29年度認定

宮津の海で獲れた身の厚い天然なまこのみを使用し、生食のなまこと異なるぷりぷりとした食感が特徴。百年間変わらない製法と品質へのこだわりを貫き、地域産品としての希少性も高いとして認定。



百年間変わらぬ加工技術を守り抜く

百年間変わらぬ製法を守り抜いてきた、地域唯一のなまこ加工業者。漢方・高級食材として中国にも輸出されている。乾燥なまこは中国では神聖なものとされ、結婚式で乾燥なまこを出す家庭は格が上がるのだという。このわたは日本の三大珍味の1つといわれており、1匹のなまこからわずかしかとれない。希少性の高い製法を永きに渡り継承している。

近年、なまこの乱獲から資源が減少する中、宮津湾で漁をする宮津なまこ組合、京都府立海洋高等学校と連携し、なまこの育成にも力を注ぐ。高価であるがゆえ、少ない量でもお求めやすいように…という思いで製造を続けている。



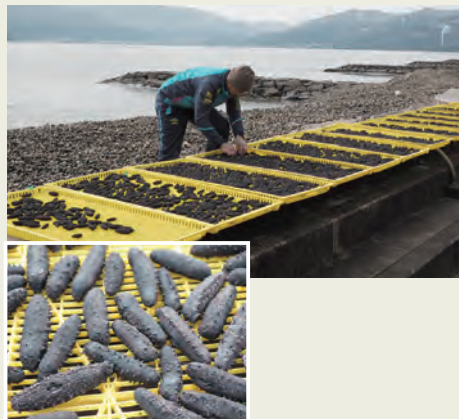
乾燥なまこ

価 格	3,240 円(税込)
サ イ ズ	50×50×120(mm)
内 容 量	30g
賞味期限	製造日から2年
保存方法	常温
販売期間	通年

干しこのわた

平成29年度認定

日本三大珍味の1つといわれるこのわた。宮津で獲れたなまこの腸と天然塩だけを使用。減塩だが濃厚な旨味は酒の肴として最適。保存が困難な、このわたを常温でも保存可能にした独自の製法と、手軽に本物が味わえることが価値が高いとして認定。



干しこのわた

価 格	1,080 円(税込)
サ イ ズ	150×210(mm)
内 容 量	3枚
賞味期限	製造日から1年
保存方法	冷暗所で保存
販売期間	通年

創業 大正元年

後藤商店

〒629-2244 京都府宮津市字江尻377
TEL.0772-47-2002 FAX.0772-47-2002

いわし鮓

平成29年度認定

新鮮な真いわしを3枚におろし、うす塩をあて酢でしめた寿司。ネギの食感とともに爽やかな風味が広がる。昭和61年の「宮津市村おこし事業」で開発した商品は、食材へのこだわりと独自性があるとして認定。



いわし鮓

価 格 | 950 ~ 1,200 円(税込)
※いわしの仕入れ値により変動
サ イ ズ | 116×170×33(mm)
内 容 量 | 8個
消費期限 | 当日
保存方法 | 常温
(直射日光、高温多湿をさけて保存)
販売期間 | 通年

宮津まで来て食べて欲しい

持ち帰りの寿司がまだ無かった昭和 52 年に開業し、行列のできる店に。いわし鮓は、村おこし事業の一環ではじめたもので、当時大量にとれたいわしを使って「何か作ってくれないか」と声をかけられた。地域振興への思いが強く、当時まだ珍しかったいわしの寿司が開発された。

新鮮ないわしを仕入れ、それでも残る特有の臭みを酢と生姜で消し、薄塩でありながら爽やかかつ旨味がある味に仕上げた。いわしは小さな魚であり、1匹ずつ骨を抜く作業に手間暇をかける。宮津から全国へ…その思いは強いが、美味しさを重視するため、通販は行っていない。「宮津まで来て欲しい」そう思い、新鮮な寿司を握り続ける。

創業 昭和52年

小銭寿司 (丹盛有限会社)

〒626-0014 京都府宮津市宇河原1904-2
TEL.0772-22-0568 FAX.0772-22-0568

徳利いか

平成30年度認定

熱燗を入れて飲むと、いかとお酒の風味(旨味)が一度に楽しめ、また、2～3回お使いいただいた後は、炎って酒の肴としてお召し上がりいただくと芳醇な味わいを楽しめる。長年当地域に根付いた、市民にとってなじみ深い商品として認定。



徳利いか

価 格 | 参考小売価格 1,000 円程度(税込)
内 容 量 | 1個
賞味期限 | 製造日から6ヶ月
保存方法 | 常温
(直射日光、高温多湿をさけて保存)
販売期間 | 通年

3代に渡り製造・販売するこだわり商品

戦後間もない昭和 20 年代に干物製造業として開業。そのころ、当地の漁師により徳利いかは試作され、鞍岡商店が商品化した。それから約 70 年間、3代に渡り製造・販売され続けるロングセラー商品。仲買人である店主の目利きで、製造に適したいかを仕入れ、徳利の大きさと美しさにこだわり、完成までに何度も何度も膨らませるなど、一つずつ丁寧に手作業で作られる。今後も、宮津市民や観光客に、当地のお土産物として愛され続けるように、徳利いかを大切に守り育て続ける。

創業 昭和20年代

鞍岡商店

〒626-0003 京都府宮津市宇漁師1670
TEL.0772-22-2778 FAX.0772-22-2778

香田(こうでん)

令和元年度認定

香りの良いすっきりとした味わいの特別純米酒。京都丹後の農家で契約栽培された酒米 山田錦(100%)と、由良が岳の湧き水 不動山水を仕込み水に使用。地元に根差したもののづくりが評価できるとして認定。



宮津で唯一の酒蔵の想いを形にした特別純米酒

香田の開発は、前社長の醸造試験場研究時代まで遡る。当時、難しいとされていた「低精白米での高香気清酒の開発」の研究が基礎となり、ハクレイ酒造を継ぐ傍らで研究を続け、「タンパク質成分が少ない酒造好適米を生産して、高精白をせずにこうじ米を工夫すれば、米を磨かなくても香りの高い純米酒が製造可能」との結論を導き出す。また、お米の生産者を説得して理想の山田錦の生産を実現。

こうして、米を磨かずコストをかけないでも香りの良いすっきりとした味わいの特別純米酒「香田」が誕生した。



香田(こうでん)

価 格	希望小売価格	1,800ml 3,146 円(税込)
		720ml 1,573 円(税込)
		300ml 649 円(税込)
保存方法	常温(冷暗所で保管)	
販売期間	通年	
商品概要	アルコール分 14度以上15度未満 精米歩合 酒母・麴 60%、掛米 70% 甘辛 やや辛口 飲酒温度 冷や〜常温	

創業 天保 3 年

ハクレイ酒造株式会社

〒626-0071 京都府宮津市字由良949
TEL.0772-26-0001 FAX.0772-26-0123
<https://www.hakurei.co.jp/>



鯛ちくわ

令和元年度認定

最上級のすり身と丹後産琴引きの塩を使い、30年以上変わらぬレシピで作るちくわ。製造工程を見せながらの販売を通じ、観光客に「宮津が煉製品のまち」であることを積極的にPRしているとして認定。



煉製品のまちであることを発信したい

大正 10 年に傘松公園の側で茶店を開業。現在は、観光客にお土産品の販売、海産物や煉製品を製造・販売する。

昭和 58 年に開店した新館 橋立海産センター 瑞松苑では、「宮津が煉製品のまちであることを発信したい。」との思いから、「鯛ちくわ」の製造工程を観光客に見せながら販売する。

ちくわは肉厚で弾力があり・食べごたえのあるボリューム。今日も宮津の煉製品を発信するため、製造を続ける。



鯛ちくわ

価 格	3本入り	700 円(税込)
	5本入り	1,100 円(税込)
内 容 量	3本入り	260 g
	5本入り	460 g
賞味期限	製造日から 4 日	
保存方法	冷蔵	
販売期間	通年	

創業 大正10年

橋立海産センター 瑞松苑 (株式会社松井物産)

〒629-2231 京都府宮津市字国分10
TEL.0772-27-1488 FAX.0772-47-1386
<http://www.kkmatsui.com/>



文善のかまぼこ(赤板)

令和2年度認定

創業以来、代々受け継いだレシピをもとに製造される文善のかまぼこ。
170年を超える歴史を持ち、宮津市民にとって馴染み深い商品であるとして認定。



宮津の煉製品を守り伝え続ける

天保14年(1843年)の江戸後期に「文殊屋」として創業。4代目の名前の頭文字を取り、「文善」の屋号となり現在に至る。

代々受け継いだレシピをもとに、日々の気候により製造方法を変えることで、常に安定した弾力のある食感と風味が楽しめる。

現代表(8代目)は、宮津の伝統的な加工食品である煉製品(かまぼこ)を次の世代に繋いでいくため、現代ニーズに応える商品開発など、新たな挑戦を続ける。



文善のかまぼこ(赤板)

価 格	参考小売価格324円程度(税込)
サ イ ズ	150×55×35(mm)
内 容 量	平均120g(固形量) 平均150g(総量)
賞味期限	5日間(5月～10月) 6日間(11月～4月)
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
販売期間	通年

創業 天保14年

有限会社文善

〒626-0011 京都府宮津市字白柏1334

TEL.0772-22-2470 FAX.0772-22-8471

こだま樽熟成

令和2年度認定

柑橘系の爽やかな香りと酸味をもつヴェルデレーを樽熟成させることでバナナやナッツを思わせる樽の風味が加わり、厚みのある豊かな味が楽しめる。ワインを通して観光促進にも大きく貢献しているとして認定。



ワインで宮津に来てもらいたい

「ワイン造りは農業から」をモットーに京都産にこだわったワイン造りを行う。

当地に適したブドウを選出、畑の土づくりは地域で課題となっている天橋立に面する阿蘇海に蓄積される牡蠣殻を使用する等、地域の特徴を十分に発揮できる栽培方法を取り入れる。

同じ気候、同じ風土で育った宮津の食材とのマッチングを追求し、宮津の食のレベルを引き上げるようなワイン造りを目指していく。



こだま樽熟成

価 格	3,300円(税込)
サ イ ズ	高さ305mm
内 容 量	750ml
賞味期限	無し
保存方法	常温(冷暗所で保管)
販売期間	12月頃より限定1500本販売

創業 平成11年

天橋立ワイン株式会社

〒629-2234 京都府宮津市字国分123

TEL.0772-27-2222 FAX.0772-27-2223

<https://www.amanohashidate.org/wein/>



ピンと餅

令和3年度認定

餅粉をベースに卵などを練り合わせた生地、自家製餡を包んで焼いた菓子。
宮津を代表する土産菓子であるとして認定。



親子の思いがつなぐ宮津の銘菓

宮津の文化に精通し、地域を愛した創業者により商品化。商品名には宮津節の一節から連想し「ピンと餅」と名付けられた。

伊根町産の卵、餡子の原材料となる小豆は、北海道十勝産を使用。餡は飽きのこない甘さで生地の美味しさも感じられるバランス、もちもちとした食感が特徴。

創業者は晩年、病に掛かりながらも「ピンと餅」の事を考え作り続けた。2代目、3代目は、そんな姿を見て「ピンと餅」を後世に残していきたいとの思いを強めた。

現在は3代目が、「ピンと餅」がこれからも地域住民や観光客に愛され続けるように、そして、親子の思いを引き継ぐためにも挑戦を続けている。



ピンと餅

価 格 | 8個入 850円(税込)
12個入 1,250円(税込)
サ イ ズ | 8個入 205×245×40(mm)
12個入 310×245×40(mm)
賞味期限 | 製造日から14日
保存方法 | 常温
販売期間 | 通年

創業 昭和41年

天乃路本舗

〒629-2232 京都府宮津市字中野532-6
TEL.0772-27-0163 FAX.0772-27-0309
<https://www.instagram.com/pintomochi.amanojihonpo/>



天橋立プリン

令和3年度認定

まろやかな卵の甘さとミルクの風味、ほろ苦いカラメルが相性抜群のプリン。近隣地域の食材を使うなど、原材料へのこだわりが素晴らしいとして認定。



宮津の思い出づくりの一助になりたい

見た目・味共にどこか懐かしさを感じるプリン。

卵は舞鶴市産、牛乳は京丹後市産のミルクなど近隣地域で生産される安心安全なこだわり食材を使用。まろやかな卵の甘さとミルクの風味、ほろ苦いカラメルが相性抜群の味わいで魅了する。

パッケージは、当地において老若男女誰もが知り、皆がそれぞれに思い出を持っている天橋立ビューランドがモチーフになっている。

今日も、市民や観光客の思い出づくりの一助になれることを願いながら「天橋立プリン」を製造している。

創業 平成25年

天橋立プリン

価 格 | 1本 420円(税込)
6本セット箱入り 2,620円(税込)
サ イ ズ | 50×50×115(mm)
内 容 量 | 80g
賞味期限 | 製造日から14日
保存方法 | 要冷蔵
販売期間 | 通年



アース クロック ラボラトリ (株式会社ツクヨミラシ)

〒626-0012 京都府宮津市字浜町3012
宮津シーサイドマートミップル1F
TEL.0772-22-3577
<https://kyo-prin.com/>



松葉

令和4年度認定

創業時から120年以上にわたり、変わらぬ製法で作られ続ける菓子。天橋立の松並木の松の葉をイメージした形状と香ばしさ、ザクザクとした食感が特徴。宮津市民になじみ深い商品として認定。



120年以上変わらぬ製法を守り続ける

北前船の港町として栄えた宮津で米屋を営んでいた初代 白藤春蔵が、京都市内で京菓子づくりの修行ののち明治35年に『白藤屋菓子舗』を創業。

創業当時から現在まで約120年以上にわたり作り続けられる「松葉」は、伊根町産の卵、厳選した小麦と砂糖を混ぜて、一本一本、手作業で松の葉の形に成形して焼き上げられる素朴でどこか懐かしさを覚える焼き菓子。

パッケージには、表千家一茶菴佃一茶宗匠が白藤屋菓子舗のためにデザインした松並木の絵を使用。

宮津市民や観光客に喜んでもらうために、これからも変わらぬ製法を守り続ける。



松葉

価格	大袋(20本入) 900円(税込)
	小袋(10本入) 500円(税込)
	箱入(2本入×5パック) 800円(税込)
	2本入 150円(税込)
賞味期限	製造日から30日
保存方法	常温
販売期間	通年

創業 明治35年

白藤屋菓子舗

〒626-0041 京都府宮津市字鶴賀2074
TEL.0772-22-2062 FAX.0772-22-2062
<https://shirafujiya.miyazu.net/>



宮津ちくわ

令和4年度認定

宮津ならではの食品であるイワシ入りのちくわ。ご飯のおかずや酒の肴にも合う味付けとやわらかい食感が特徴。宮津の食文化を語るには欠かせない商品として認定。



宮津の大切な食文化を残していきたい

その昔、宮津湾には海が黒くなるほどのイワシの群れがいたことから、獲れたイワシを加工して作られたのが、全国的にも珍しいイワシ入りのちくわである。

自然環境の変化や冷凍・加工技術等の発展に合わせて、練り製品の製造工程も変化してきたが、カネヒロでは、「昔ながらの作りたてのちくわを、みなさんに食べてほしい」との思いから、新鮮な地魚を一匹一匹手作業でさばいて交ぜ合わせ、深夜から朝にかけて製造するなど、できる限り昔ながらの製法を守る。

今夜も、家庭の食卓に「宮津ちくわ」が並ぶことに喜びを感じながら製造を続けている。



宮津ちくわ

価格	参考小売価格 300円程度(税込)
サイズ	外装 200×120×30(mm)
内容量	180g
消費期限	製造日から5日
保存方法	冷蔵 10℃以下で保存
販売期間	通年

創業 昭和5年

有限会社カネヒロ

〒626-0003 京都府宮津市字漁師1737
TEL.0772-22-2987 FAX.0772-22-0686

宮津遺産コーナーのご紹介



宮津まごころ市（道の駅 海の京都 宮津内）



〒626-0012

京都府宮津市字浜町3008番地

営業時間：9:00～17:00

TEL.0772-22-6123

<http://michinoeki-miyazu.jp/>



※一部取り扱いの無い商品がございます。

「天地山海のしあわせ」を磨き守り抜く



宮津の海は良質なプランクトンを多く含むため、魚貝にとっても栄養豊富。その理由は、丹後天橋立大江山国定公園内の山々で栄養を蓄えた水が海に流れ込むことにあります。

海に代表される宮津の豊かな風土「天・地・山・海」がもたらす豊かな恵み、暮らしの質の向上に資する産物などを、その産物の物語も含めて掘り起こし、磨き上げ、守り育てていくこと。

宮津遺産とは、「天・地・山・海」と共にある宮津の豊かな暮らしに繋がるものとして、宮津ならではの新たな価値（しあわせ）を生み出すプロジェクトです。

発行元 宮津商工会議所

〒626-0041 京都府宮津市字鶴賀2054-1

TEL 0772-22-5131 FAX 0772-25-1690

※2023年3月時点の情報です。価格などは予告なく変更される場合がございます。