

岩国れんこんプレゼントキャンペーン

ここっちゃんJAファーマーズマーケット(JA農産物直売所)でお買い物してGETしよう!

下記の必要事項を必ずご記入ください。

岩国れんこんプレゼントキャンペーン		50名様
ご住所	〒□□□-□□□□	都道 市郡 府県 区
	※アパート・マンション名など正確にご記入ください。	
フリガナ		生年月日
お名前	(姓)	(名)
	年 月 日生	
何を見てキャンペーンを知りましたか?	<input type="checkbox"/> JA店舗で見た <input type="checkbox"/> JA以外で見た <input type="checkbox"/> テレビCM <input type="checkbox"/> 知人・家族から <input type="checkbox"/> JA職員から <input type="checkbox"/> SNS(インターネット) <input type="checkbox"/> その他	
電話番号	裏面にレシートを貼付してください。	



50名様
プレゼント

岩国れんこん
※写真はイメージです。

お買い上げ合計金額2,000円(税込)以上のレシート(複数枚可)を1口としてご応募できます。

応募方法

キャンペーン対象のここっちゃんJAファーマーズマーケット(JA農産物直売所)でのお買い上げ合計金額2,000円(税込)以上のレシート(複数枚可)を1口として、この応募用紙に貼付し、下記の必要事項をご記入の上、ここっちゃんJAファーマーズマーケット(JA農産物直売所)の店舗内に設置してある応募箱にお入れください。お1人様何口でもご応募いただけますが、応募用紙1枚につき1口のご応募とさせていただきます。

レシート有効期間

2025年1月4日(土)～2025年2月28日(金)

応募締切

2025年2月28日(金)

当選発表

厳正な抽選のうえ、賞品の発送をもって当選とさせていただきます。賞品のお届けは2025年3月中旬頃を予定しております。

WEBから
応募

右の二次元コードを読み取り、応募フォームからご応募ください。▶
WEBからぜひご意見をお寄せください!
次号以降の参考にさせていただきます。あなたのアイデアが「ぶちうまい。マルシェ」をつくります。
https://www.ja-ymg.or.jp/receipt_campaign_renkon/



メールから
応募

①郵便番号 ②ご住所 ③お名前(フリガナ) ④生年月日 ⑤電話番号 ⑥何を見てキャンペーンを知ったか ⑦本誌の感想 ⑧本誌で特集してほしいこと を記入し、レシートの写真を添付して、右記のメールアドレス宛にご応募ください。 campaign@ja-ymg.or.jp

こちらの応募用紙をキリトリ線で切り取り、ここっちゃんJAファーマーズマーケット(JA農産物直売所)店舗内の応募箱にお入れください。

【注意事項】 ■2025年1月4日(土)～2025年2月28日(金)にキャンペーン対象店舗で発行されたレシートのみ有効です。 ■レシートはコピーではなく実物を貼付ください。 ■レシートの合算は可能です。 ■ご応募いただいた用紙、レシートはご返却できませんので、あらかじめご了承ください。 【クレジットカードをご利用のお客様へ】 ■キャンペーン応募の際に添付いただく購入レシートは、お客様個人情報(会員番号、有効期限、支払い方法など)が印字されている部分を黒く塗りつぶしてから添付してください。同一レシートにて、応募用紙での応募、WEB応募、メール応募の複数応募を行うことはできません。重複応募が発覚した場合、当選は無効とさせていただきます。 ■お1人様何口でもご応募いただけますが、応募用紙1枚につき1口のご応募とさせていただきます。 ■当選はお1人様1回限りとなります。 ■賞品はやむを得ない事情により予告なく変更になる場合がございます。 ■賞品の発送は日本国内に限らせていただきます。 ■賞品の第三者への譲渡・換金はできません。 ■厳正な抽選のうえ、賞品の発送をもって当選とさせていただきます。 ■お客様の住所・転居先が不備・不明などで賞品をお届けできない場合は、当選を無効とさせていただきます。 ■賞品発送後、一定期間お受け取りいただけない場合、当選を無効とさせていただきます。 ■賞品の発送は2025年3月中旬頃を予定しています。但し、諸事情により遅れる場合がございます。 ■ご記入いただいた個人情報は本キャンペーンの抽選、賞品発送、当組合の提供する商品、サービスに関する各種情報のご提供等に利用させていただきます。 ■当該業務に必要な範囲内で委託先に提供する場合を除き、個人情報をお客様の承諾なく第三者に提供いたしません。(法令などにより開示を求められた場合を除く)

キリトリ線

「つなぐ」
農業応援プロジェクト
山口県の農業を元気にしよう

たれでも使える
JAのおいしい情報

VOL.11
.....
2024. 冬号

ぶちうまい。 マルシェ

PRESENT

お買い物して
岩国れんこんを
GETしよう!

- 岩国れんこん
- 山口県自慢の味噌図鑑
- 「やまぐち お結びフォトコンテスト」2025
- JAポイントカード会員募集中!!
- 岩国れんこん プレゼントキャンペーン

JA山口県
JAコミュニティ誌



岩国れんこん



●岩国市



岩国市は県内出荷量の大半を占め、全国でも5本の指に入るほどの大産地。「岩国れんこん」は19世紀初めに岩国市愛宕地区の村本三五郎が、当時の藩主吉川侯の命を受け、備中種を持ち帰り、それを市内の門前地区に植えたのが始まりとされています。レンコンの穴が家紋と似ていたことから、藩主が大変喜んだという逸話もあります。

主な品種である「白花種」はもっちりとした粘りが特徴で、岩国市には大正6年から導入されています。温暖な気候や日照時間が長いことなど、レンコン栽培に適した自然条件と、よりおいしくなるよう改良を重ねられた地元の方々の努力で、現在では広くその名を知られ、流通しています。

藤本ご夫妻へインタビュー



就農
15年目

京都の非農家生まれ
現役 通信大学生
はるみ
藤本 治美さん 51歳

デザイン会社でマーケティング担当としてスポーツウェアのカタログ製作の際、友人を介してご主人と出会う。

家族構成
子供3人・犬1匹・猫4匹

就農
25年目

株式会社 藤本ファーム4代目
現役オフロード
トライアスロン選手
やのすけ
藤本 弥之助さん 47歳

自転車選手としてプロチームに所属しながら家業の手伝いをしていた。ある日のレースで、仕事で会場にいた奥様と出会う。

これまで嬉しかったこと

治美さん

何もわからずに嫁いだので、新しいことを知る喜びが大きかった。レンコンがつながっていることも知りませんでした！そして、レンコンの美味しさにビックリ！

弥之助さん

シーズンになると遠くから買いに来てくれる方や、「美味しい」と言ってリピートしてくださる方がいます。顔の見えるお付き合いが、日々感謝と喜びです。

こだわり

弥之助さん

ズバリ、土づくりです。ほ場により土の性格が違うので、何が足りないのか前年のレンコンで判断します。品種は白花種の生産販売に力を入れています。

今後の目標

栽培が難しく収量も少ない為、他県では珍しくなっている白花種。美味しさは一番だと思うので、岩国といえば白花種、というぐらいブランド力を上げ、山口県民の誇りになれるよう、私達もがんばってPR活動していきたい。

これから

僕は、2012年世界選手権で引退して10年競技から離れていましたが、2023年もう1度世界を目指そうと奮起しました。子どもに「夢は叶うのか」と問われ、「頑張らないと夢は叶わない」と努力する姿を見せ、頑張ることの尊さ、成功する事の難しさを自らの姿で伝えたいと思っています。レンコンづくりで世界一、オフロードトライアスロンで世界一、両方叶えたいですね。

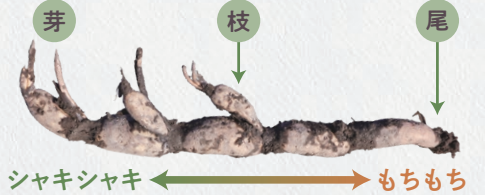
選び方

皮の色は淡褐色で太くて重みがあり、まっすぐなものを選びましょう。切り口が見えるときは、表面が白く、穴が小さめで肉厚なものを選ぶと新鮮です。穴が黒いものは避けましょう。

保存方法

節ごとのレンコン（皮をむいていない・切り口が出ていない）は濡れた新聞紙にくるんでビニール袋に入れ、冷蔵庫の野菜室（5～10度）に入れて保存します。皮をむいたものは、空気にふれると酸化によって色が変色するので、ラップでしっかり包んで冷蔵庫で保存しましょう。

レンコンの部位



シャキシャキ ← → もちもち



弥之助
レンコンチップス
●プレーン ●カレー
450円 470円
販売先 藤本ファーム

#うまいレシピ

【レンコンのすり流し】

レンコンをすりおろして汁仕立てにすると、ほんのりとろみがついて、喉ごしのよい汁ものができます。ぽかぽかと温まる優しい一品です。



材料(2人前)

- レンコン……………100g
- 水……………500ml
- 酢……………大さじ1
- 豆乳(無調整)…100ml
- 料理酒……………小さじ2
- 薄口しょうゆ…小さじ2
- 塩……………ひとつまみ
- すりおろし生姜(仕上げ用)…小さじ1/2
- 三つ葉(仕上げ用)…適量

作り方

- 1 レンコンは皮を剥き、酢水を入れたボウルに5分程度さらし水を切ります。輪切りを2枚準備し、残りはすりおろします。
- 2 輪切りにした①を耐熱皿にのせ、ラップをせずにレンジ600Wで1分30秒加熱します。裏返しにしてさらに1分加熱します。
- 3 鍋にA、①を入れ、中火で熱し沸騰してきたら弱火にし、アクを取り、5分程度混ぜながら煮ます。
- 4 全体にとろみがついてきたら、Bを入れ弱火でひと煮立ちさせ、火から下ろします。
- 5 お椀に盛り付け、すりおろし生姜、三つ葉、輪切りのレンコンをのせて完成です。
※とろみで焦げ付きやすいので混ぜながら煮てくださいね！

【岩国れんこんステーキ】

材料(4人前)

- 岩国れんこん……………300g
- ニンニク……………1片
- バター……………適量
- 醤油……………適量
- 塩・コショウ……………適量
- サラダ油……………適量 適宜

作り方

- 1 レンコンを厚さ1センチの輪切りにする。
- 2 フライパンにサラダ油を熱し、薄く切ったんにくを入れ香りを出す。
- 3 香りが出たら①のレンコンを入れ焼く。
- 4 レンコンに焼き目がついたら、バターを入れ、最後に醤油で味付ける。

【ナゲット風おやき】

材料

- 岩国れんこん……………300g
- ツナ缶(コンビーフ、鶏ミンチでもOK)……………1缶
- 塩・コショウ……………少々

作り方

- 1 レンコンの皮をむき、すりおろす。(フードプロセッサーは粘りが出にくいので使わない)
- 2 ①を耐熱皿に1口大に並べ、ラップをふわっとかける。
- 3 固まるまで温める。
- 3 ②を丸めてフライパンで焼く。

【もちもちだんご】

材料

- 岩国れんこん……………適量

作り方

- 1 レンコンの皮をむき、すりおろす。(フードプロセッサーは粘りが出にくいので使わない)
- 2 ①を耐熱皿に1口大に並べ、ラップをふわっとかける。
- 3 固まるまで温める。
- 4 みそ汁やだしをかけていただく。

てんぷらの衣をつけて揚げるととても美味しいヨ！お塩でシソルに召し上がれ

藤本さんおすすめレシピ

山口県 自慢の味噌 図鑑



長門

●Aコープ長門店
黄波戸のみそ
 創業明治五年、麹本来の旨味が生きた田舎味噌。麦(つぶ、すり)があります。



萩

●ふれあいらんど萩
ふるさとの味 明木みそ
調合みそ
 麦、米味噌を合わせた調合味噌。麦味噌の香、米味噌の旨味の両方が味わえます。
麦みそ
 生タイプの風味豊かな甘口の麦味噌です。



美祿

●あぐりプラザおふく
 ●直売所みとう
虹工房 美祿の朝
 美祿市内で生産された米、麦、大豆を使用し、麦味噌・米味噌・合わせ味噌の3種類生産しています。虹工房の立ち上げ時、市内各地のJA女性部員が知恵と技術を結集して開発し、昔ながらの製法で変わらぬ味を守り続けています。我が家の味と思っていただけ次代までつなげる味噌を目指しています。



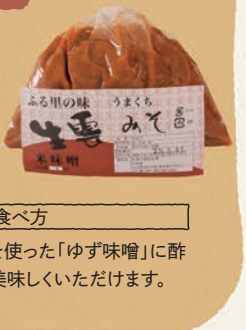
防府とくち

●とれたて満菜
やまさん
 「美味しい麦味噌を食べたい」という方にまず食べていただきたい、一番人気の**無添加麦味噌**です。地元山口県の3原料(大麦・裸麦・大豆)を使用し、塩も厳選したものを使用。一口舐めていただく、原料の良さがわかります。「やま」が「さん」原料を使っているのが「やまさん」です。
うす塩みそ
 減塩タイプの麦味噌です。塩分が気になる方はもちろん、口当たりの良いやさしい味噌が好きな方に最適です。



山口

●Yショップ生雲店 ●道の駅「長門峡」
生雲みそ(米味噌)
 阿東生雲支部の女性部が作り、阿東産大豆や地元の米を使用し、室(むろ)で寝かせ菌を発酵させた自慢の逸品です。ふるさと宅配にも使用し、喜ばれています。



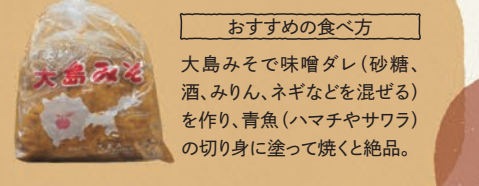
岩国

●FAM'Sキッチンいわくに
由宇みそ
 原材料にこだわった由宇町特産開発グループの味噌、とてもなめらかなので、味噌こし要らずです。
河内っ娘みそ
 大豆をじっくり3時間以上煮込んで旨味を閉じ込めた、企業組合河内グラマの無添加味噌。



周防大島

●島の恵み 本店、小松店
大島みそ
 昔ながらの手作り味噌。麦の粒感が特徴。



南さおう

●遊気百菜館 ●ふれあいどころ437
ひばり味噌
 日積で元気に育てた、お米と大豆を使って地元農家のお母さんたちが丹精込めて作ったファーマー日積の手作り味噌です。
うずしお味噌
 柳井市産の米と大豆が原材料の、麹のうまみが引き立つ柳井市生改速大島グループ自慢の手作り甘口味噌です。



下関

●いただきま〜と川中店、東部店
ゆずみそ(米味噌)
 豊田町の米味噌で作られた、柚子の香りが爽やかな味噌です。



宇部

●新鮮館 厚南店、宇部店
うべ小町味噌(あわせ味噌)
 やさしい味わい、無添加の手作り味噌。毎年春と秋に味噌グループが仕込んでいます。



周南

●菜さい来んさい! 北部店、下松店
手づくりの味 徳山みそ
「しゅうなんブランド」認定品
 地元産の大豆と米を使った、昔ながらの製法にこだわり30年以上製造している米味噌です。米麹は「麴室(こうむろ)」を使い、室仕込みの手づくり味噌は半年間寝かせて出荷をしています。



●菜さい来んさい! 北部店、下松店
田舎みそ 八代小唄
「しゅうなんブランド」認定品
 ナベツルの飛来地として有名な八代の清涼な水とおいしい空気で作る田舎味噌です。米と大豆は周南市産にこだわり無添加です。米、麦、合わせ、玄米の4種類があります。



●菜さい来んさい! 下松店
道の駅「ソレーネ周南」
高瀬みそ
「しゅうなんブランド」認定品
 高瀬地区で手間ひまかけて栽培する大豆を使用し、米麹を多めに使用し甘めな仕上がります。添加物・保存料不使用の「安全安心」な味噌で、お子様から高齢者まで自然な味わいを楽しむことができます。



※少量出荷の商品については店頭が無い場合がございます。

「つなぐ」農業応援プロジェクト第3弾
やまぐち米を食べて応援
「やまぐちお結びフォトコンテスト2025」

1月17日は「おむすびの日」記念日です。1995年に発生した阪神・淡路大震災で、ボランティアによるおむすびの炊き出しが人々を大いに助けたことから、いつまでもこの善意やお米のありがたみや尊さを忘れないようにと、2000年に制定されました。この日にあわせ、「やまぐちお結びフォトコンテスト2025」を開催し、山口県産の食材を使った、食べてワクワク、みんなが笑顔になるような「おむすび」の写真やレシピを募集します。

【お結びレシピ&フォト】部門
 山口県産米と山口県産食材を使用した、作って食べてワクワクするようなおむすびの写真とレシピを送ってください。

【お結び映えフォト】部門
 山口県産米のおむすびで人や地域を結び、元気、魅力が伝わる写真を送ってください。

賞品 山口県産米、Aコープ商品

応募資格 山口県に在住の方

応募期間 令和6年12月13日(金)～令和7年1月31日(金)
 ※郵送の場合は当日消印有効

応募方法 詳しい応募方法、応募要領、注意事項についてはJA山口県公式ホームページや公式Instagramに掲載しますのでご確認ください。

JA山口県HP <https://www.ja-yamg.or.jp/>
 JA山口県公式Instagramはコチラ▶

つかう たまる つかう

JAポイントカード会員募集中!!

「入会金」「年会費」不要! 「発行手続き」カンタン! 「毎日のお買い物でポイントがたまる!」

カードの種類
 ポイントカード(クレジットカード機能なし) ポイント+クレジットカード

JA直売所での買い物でJAカード(クレジットカード機能付)ご利用分について、カード利用代金請求時に**5%割引**いたします。

たまる
 直売所 JAの直売所での買い物 **200円=1ポイント**
 購買店舗 購買店舗でのお買い物 **200円=1ポイント**
 生活購買品(日用品、年終、ギフト等) ※一部商品は除く
 信用 新規ローンお借り入れや、給与振込・年金振込をJAで新規ご契約いただくとポイントがたまる!
 加入 ポイントカード 組合員 新規加入で **100ポイント** 新規加入で **500ポイント**

つかう
 貯まったポイントは、1ポイント1円で換算し、500ポイント単位で「JA事業利用券」に交換できます。
 ※JA山口県の直売所等で「JA事業利用券」が券発できます。
 ※「JA事業利用券」は直売所・購買店舗などのお買い物にご利用できます。
 ※券発後3ヶ月有効です。

ボーナス 規定の条件を満たされた方には**ボーナスポイントをプレゼント!** **ポイント最大5.5倍**
 ※ボーナスポイントの付与方法については、当JAのHPまたは最寄りの支所・店舗へおたずねください。

あなたも **山口県農業の応援団**
 JA山口県は総合ポイントサービスを通じて、組合員・地域住民に対しJA事業・活動への参画を促進するとともに、直売所等を核とした地産地消の推進に取り組むことにより、本県農業の振興と農業者の所得増大に寄与するものとします。

※Aコープ長門店は、子会社のため上記付与ポイント(ボーナスポイント含む)の内容とは異なります。詳細については、Aコープ長門店または長門統括本部へお問い合わせください。

ここっちゃんMAP

JA直売所「ここっちゃん」
 Farmers Market

1 島の恵み 本店
 〒742-2301 大島郡周防大島町大字久賀6500-1
 TEL/0820-72-2575
 営業時間/9:30~17:00 ■ 定休日/毎週水曜日

2 島の恵み 小松店
 〒742-2106 大島郡周防大島町大字小松209-9
 TEL/0820-74-2083
 営業時間/9:00~17:30 ■ 定休日/毎週日曜日

3 FAM'Sキッチンいわくに
 〒741-0092 岩国市多田97-2
 TEL/0827-44-0831 営業時間/9:00~17:00
 TEL/0834-31-1000 営業時間/9:00~17:00
 定休日/12月31日~1月5日・第2・4火曜日

4 遊気百菜館
 〒742-0035 柳井市中央三丁目17-15
 TEL/0820-23-1631 営業時間/9:00~18:00
 定休日/年末年始

5 ふれあいどころ437
 〒742-0111 柳井市日積4150番地1
 TEL/0820-28-5437 営業時間/9:00~17:00
 定休日/12月31日~1月3日・毎週水曜日

6 菜さい来んさい! 北部店
 〒745-0122 周南市大字須々万本郷2647-1
 TEL/0834-88-0011 営業時間/9:00~17:00
 定休日/年末年始・3月末日・9月末日

7 菜さい来んさい! 徳山東店
 〒745-0809 周南市久米中央四丁目10番5号
 TEL/0834-33-8433 営業時間/10:00~13:00
 定休日/年末年始・3月末日・9月末日・祝

8 菜さい来んさい! 下松店
 〒744-0018 下松市西柳二丁目3-48
 TEL/0833-41-4573 営業時間/9:00~17:00
 定休日/年末年始・3月末日・9月末日

9 菜さい来んさい! 三田川店
 〒745-0873 周南市大字徳山三田川15825-8
 TEL/0834-31-1000 営業時間/9:00~17:00
 定休日/年末年始・3月末日・9月末日

10 菜さい来んさい! 新南陽店
 〒746-0015 周南市清水一丁目10-28 東ソー生協内
 TEL/0834-64-2466 営業時間/9:00~17:00
 定休日/年末年始・3月末日・9月末日・毎週日曜日

11 菜さい来んさい! 光店
 〒743-0052 光市三井五丁目3-10
 TEL/0833-77-0004 営業時間/9:00~17:00
 定休日/年末年始・3月末日・9月末日

12 とれたて満菜
 〒747-0802 防府市中央町6-7
 TEL/0835-23-6523 営業時間/9:00~17:00
 定休日/12月31日~1月4日

13 ぶちええ菜 山口店
 〒753-8537 山口市経新公園三丁目11-1
 TEL/0836-52-8580 営業時間/9:00~17:30
 定休日/12月31日~1月5日

14 新鮮館 宇部店
 〒755-0038 宇部市海南町2番1号
 TEL/0836-52-8580 営業時間/8:30~18:00
 定休日/1月1日~1月5日・不定休

15 新鮮館 厚南店
 〒759-0212 宇部市厚南中央一丁目7-70
 TEL/0836-45-1301 営業時間/9:00~18:00
 定休日/1月1日~1月5日・不定休

16 いただきま〜と 川中店
 〒759-4503 長門市油谷新別名899
 TEL/0837-32-0040 営業時間/9:00~12:00
 TEL/0837-249-5858 営業時間/9:00~17:00 ■ 定休日/火曜日・木曜日・土曜日・日曜日・祝日

17 いただきま〜と 下関東部店
 〒750-1162 下関市清水五丁目1目3-9
 TEL/083-227-4777 営業時間/9:00~16:00
 定休日/8月15日・12月31日~1月3日

18 あぐりプラザ おふく
 〒759-2302 美祿市市福町下2867-1
 TEL/0837-56-0863 営業時間/9:00~17:30
 定休日/8月15日・12月31日~1月4日

19 直売所みとう
 〒754-0122 美祿市美東町名968-8 TEL/08396-5-0933
 〒759-0061 萩市大字橋3395-12 TEL/0837-22-2419
 営業時間/9:30~18:00 ■ 定休日/毎週日曜日

20 ファーマーズマーケット ふれあいらんど萩
 〒758-0061 萩市大字橋3395-12
 TEL/0837-22-2419 営業時間/9:00~18:00
 定休日/1月1日~1月5日

21 Aコープ 東和店
 〒742-2512 周防大島町大字平野464番地1
 TEL/0820-77-0391 営業時間/9:30~18:00 ■ 定休日/毎週日曜日

22 Aコープ 安下庄店
 〒742-2806 周防大島町大字安下庄3920番地4
 TEL/0820-77-1256 営業時間/9:30~18:00 ■ 定休日/毎週日曜日

23 Aコープ 久賀店
 〒742-2301 周防大島町大字久賀4721番地1
 TEL/0820-72-0391 営業時間/9:30~18:00 ■ 定休日/毎週日曜日

24 Aコープ 長門店
 〒759-4101 長門市東深川11941
 TEL/0837-22-2419 営業時間/9:00~19:30 ■ 定休日/不定休

25 油谷農産物等直売所
 〒759-4503 長門市油谷新別名899
 TEL/0837-32-0040 営業時間/9:00~12:00
 TEL/0837-249-5858 営業時間/9:00~17:00 ■ 定休日/火曜日・木曜日・土曜日・日曜日・祝日

26 Aコープ 美祿店
 〒742-2512 周防大島町大字平野464番地1
 TEL/0820-77-0391 営業時間/9:30~18:00 ■ 定休日/毎週日曜日

27 Aコープ 下関店
 〒754-0122 下関市清水五丁目1目3-9
 TEL/083-227-4777 営業時間/9:00~16:00
 定休日/8月15日・12月31日~1月4日

28 Aコープ 宇部店
 〒755-0038 宇部市海南町2番1号
 TEL/0836-52-8580 営業時間/8:30~18:00
 定休日/1月1日~1月5日・不定休

29 Aコープ 厚南店
 〒759-0212 宇部市厚南中央一丁目7-70
 TEL/0836-45-1301 営業時間/9:00~18:00
 定休日/1月1日~1月5日・不定休

30 Aコープ 萩店
 〒758-0061 萩市大字橋3395-12
 TEL/0837-22-2419 営業時間/9:00~18:00
 定休日/1月1日~1月5日

本所 TEL(083)973-3500 岩国統括本部 TEL(0827)23-8888 周南統括本部 TEL(0833)41-3100 山口統括本部 TEL(083)922-5633 下関統括本部 TEL(083)256-2241 長門統括本部 TEL(0837)22-8870
 周防大島統括本部 TEL(0820)72-0100 南さおう統括本部 TEL(0820)22-9000 防府とくち統括本部 TEL(0835)23-6511 宇部統括本部 TEL(0836)31-7611 美祿統括本部 TEL(0837)52-1331 萩統括本部 TEL(0838)22-3535