

**fmi**

# robot coupe®

フードプロセッサー ロボクーブ <マジミックス>



ベーシックなVDシリーズと、多彩なアタッチメントのFシリーズをご用意しました。

robot coupe

# VDseries

単機能フードプロセッサー

切る 刻む 混ぜる 練る

「切る」「刻む」「混ぜる」「練る」に特化したベーシックモデル

- RM-3200VD 容量容量 2.6L
- RM-4200VD 容量容量 3.0L
- RM-5200VD 容量容量 3.6L



ミニボウル 少量処理用の容量とカッターが標準付属。



Photo:RM-4200VD

型 式	RM-3200VD
電 源	100V 50/60Hz
電 流	7.2A (20分定格)
消 費 電 力	650W
回 転 数	1,500rpm (50Hz) / 1,800rpm (60Hz) (無負荷時)
容 器 容 量	2.6L
液 体 物 処 理 量	0.7L
ミニボウル容量容量	1.0L
ミニボウル液体物処理量	0.4L
イナードナル容量容量	—
質 量	6.5kg(本体6.5kg+ボウル+スチール刃1.2kg)
外 形 寸 法	幅190×奥行230×高さ380mm (突起物含む幅195×奥行257mm)

型 式	RM-4200VD
電 源	100V 50/60Hz
電 流	8.5A (20分定格)
消 費 電 力	650W
回 転 数	1,500rpm (50Hz) / 1,800rpm (60Hz) (無負荷時)
容 器 容 量	3.0L
液 体 物 処 理 量	0.9L
ミニボウル容量容量	1.0L
ミニボウル液体物処理量	0.4L
イナードナル容量容量	—
質 量	7.8kg(本体6.8kg+ボウル+スチール刃1.2kg)
外 形 寸 法	幅215×奥行260×高さ415mm (突起物含む奥行275mm)

型 式	RM-5200VD
電 源	100V 50/60Hz
電 流	9.0A (20分定格)
消 費 電 力	700W
回 転 数	1,500rpm (50Hz) / 1,800rpm (60Hz) (無負荷時)
容 器 容 量	3.6L
液 体 物 処 理 量	1.0L
ミニボウル容量容量	1.0L
ミニボウル液体物処理量	0.4L
イナードナル容量容量	—
質 量	7.8kg(本体6.8kg+ボウル+スチール刃1.2kg)
外 形 寸 法	幅215×奥行260×高さ435mm (突起物含む奥行275mm)

○ VDシリーズ標準付属品



押し棒は計量カップとしても使えます。パンプハンドルや電源スイッチなど、作りたいとすぐに使えます。<VD用>



スパチュラ

※この仕様は、品質向上のため予告なく変更されることがありますのでご了承ください。 ※ご使用の際は、取扱説明書をお読みのうえ正しくお使いください。 ※各製品は日本の用途にのみ用いてください。 ※このカタログに記載している仕様は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外ではご使用できません。 ※機種の使用後は必ず洗浄を行ってください。洗剤物は付属したまま保管すると保管場所や保管期間の短縮となります。 ※スチール刃は非常に鋭利なため、直接手の部分に触れないようにご注意ください。 ※刃物類の回転が完全に止まるまでは、ボウルカバーを離さないでください。 ※フューアワーリングの上蓋に付属の蓋物を入れてください。

# Fseries

多機能フードプロセッサー



マシンの使い方・食材の仕上がりがよくわかる動画を配信。

切る 刻む 混ぜる 練る + (スライス) (丸千切り) (おろし)

充実のアタッチメントで、多彩なニーズに対応するフルスペックモデル

- RM-3200FA 容量容量 2.6L
- RM-4200F 容量容量 3.0L
- RM-5200F 容量容量 3.6L



ミニボウル 少量処理用の容量とカッターが標準付属。



Photo:RM-4200F

型 式	RM-3200FA
電 源	100V 50/60Hz
電 流	7.2A (20分定格)
消 費 電 力	650W
回 転 数	1,500rpm (50Hz) / 1,800rpm (60Hz) (無負荷時)
容 器 容 量	2.6L
液 体 物 処 理 量	0.7L
ミニボウル容量容量	1.0L
ミニボウル液体物処理量	0.4L
イナードナル容量容量	2.1L
質 量	6.5kg(本体6.5kg+ボウル+スチール刃1.1kg)
外 形 寸 法	幅190×奥行230×高さ395mm (突起物含む幅195×奥行257mm)

型 式	RM-4200F
電 源	100V 50/60Hz
電 流	8.5A (20分定格)
消 費 電 力	650W
回 転 数	1,500rpm (50Hz) / 1,800rpm (60Hz) (無負荷時)
容 器 容 量	3.0L
液 体 物 処 理 量	0.9L
ミニボウル容量容量	1.0L
ミニボウル液体物処理量	0.4L
イナードナル容量容量	2.1L
質 量	7.8kg(本体6.8kg+ボウル+スチール刃1.1kg)
外 形 寸 法	幅215×奥行260×高さ432mm (突起物含む奥行275mm)

型 式	RM-5200F
電 源	100V 50/60Hz
電 流	9.0A (20分定格)
消 費 電 力	700W
回 転 数	1,500rpm (50Hz) / 1,800rpm (60Hz) (無負荷時)
容 器 容 量	3.6L
液 体 物 処 理 量	1.0L
ミニボウル容量容量	1.0L
ミニボウル液体物処理量	0.4L
イナードナル容量容量	2.1L
質 量	7.8kg(本体6.8kg+ボウル+スチール刃1.1kg)
外 形 寸 法	幅215×奥行260×高さ453mm (突起物含む奥行275mm)

○ Fシリーズ標準付属品



押し棒は計量カップとしても使えます。パンプハンドルや電源スイッチなど、作りたいとすぐに使えます。<F用>



スパチュラ

※この仕様は、品質向上のため予告なく変更されることがありますのでご了承ください。 ※ご使用の際は、取扱説明書をお読みのうえ正しくお使いください。 ※各製品は日本の用途にのみ用いてください。 ※このカタログに記載している仕様は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外ではご使用できません。 ※機種の使用後は必ず洗浄を行ってください。洗剤物は付属したまま保管すると保管場所や保管期間の短縮となります。 ※スチール刃は非常に鋭利なため、直接手の部分に触れないようにご注意ください。 ※刃物類の回転が完全に止まるまでは、ボウルカバーを離さないでください。 ※フューアワーリングの上蓋に付属の蓋物を入れてください。

標準アタッチメントで、6つの基本処理をこなします。

robot coupe®

## VD series

単機能フードプロセッサー

## F series

多機能フードプロセッサー



### 切る・刻む・混ぜる

VD series F series スチール刃



**切れ味鋭いセレーション加工**  
フランス有数の刃物メーカーであるSABATIER社との提携のもとに作られた、切れ味、耐久性ともにすぐれたスチール刃(ステンレス製)です。刃にはギザギザのあるセレーション加工を施し、切れ味を高めています。



#### 手入れ簡単で衛生的

スチール刃と本体の支持軸の間には、構造上どうしても食品が入り込みます。そこで衛生的な管理のために、スチール刃上部に取り外しできるキャップをつけ、フレード内部に入り込んだ食品を付属の掃除ブラシで簡単に洗浄できる構造です。

**point** スチール刃上部には突起があり、濡れた手でもすべりにくい安全設計です。



野菜も、目で確かめながら好きな状態に手早く刻んで下さい。大量の食材も高性能を使わず、あっという間に処理できます。

パセリやハーブ類といったデリケートな食材も、素材の繊細さを損ねず、香りを保ちながら、一瞬でみじん切りにします。ソースづくりやトッピング用に。

複数の食材を切刻しながら混ぜ合わせ、クリームやパンペース、つくねなどの生地が作れます。押している間だけ回転するPUL. SEスイッチを使えば、お好みの食感の加減も可能です。



### 混ぜる・練る

VD series F series プラスチック刃

独特のカーブを持たせたプラスチック刃が材料をムラ無く混ぜ合わせ、短時間でパン生地をこね上げます。



パン生地以外に、ピザや中華まん、ドウ、パイ生地、ケーキ生地も作れます。



### 泡立てる

VD series F series エッグビーター

内蔵ギアで回転スピードをコントロールして空気を効率的に取り込み、メレンゲや生クリームを泡立てがスピーディーにできます。



### 薄切り(スライス)

F series スライス盤



#### 繊維をいためず切削

鋭い切れ味で、キャベツの千切り、オニオンスライス、パプリカの輪切りなどが、切り口の繊維を傷めることなくスッと切削できます。Fシリーズでは、素材に合わせて、投入口(大・小)を使い分けことができます。



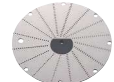
### 細切り

F series 丸千切り盤



#### らせん配置で効率よく

盤にらせん状に配置された刃が、効率よく切削します。包丁では手間のかかる千切りが、固めのニンジンも、やわらかめの大根も、見る見るうちに均等に処理されています。



### おろす

F series 大根おろし盤



#### 風味と食感を大切に

日本の食文化に合わせて開発された粗めの目立ては、風味そのままに効率よくおろします。大根のほか、りんごのすりおろし、おろししょうがなどもできます。



### ミニボール VD series F series

ごく少量のすりつぶしやカッティングも手軽に処理できるミニボールが全機種標準付属。

簡単に取り外しができるため多品量、少量のメニューづくりに大変便利。一人前の練乳やクリーム、ソースづくりにはおススメです。ミニボール専用のスチール刃にもセレーション加工が施され、切れ味も変わらず処理することができます。



### インナーボール F series

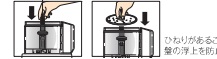
野菜スライスなどの処理を効率化できるインナーボールは多品量のスライス処理を行う際など、食分なロックをすることで、簡単に作業ができるため、作業の効率化が図れます。



### 盤の装着の仕方・盤取付棒について

スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤や他のオプション盤を使用する際は、必ず盤取付棒をセット、盤の固定が簡単にできます。

**※盤取付棒は機種により異なりますので、専用のものをお選びください。(詳しくは取扱説明書をご覧ください。)**



**point** ひねりがあることにより盤の浮上を防止します。

食材の持ち味を生かしながら、時間を短縮し下処理を仕上げます。

robot coupe®



**切る・刻む・混ぜる**  
VD series F series スチール刃

**エビ** 700g / 40秒



チリソース、エビとほろひょうごなどをご愛用ください。手際が手際になります。

**パン粉** 240g / 20秒



オーブンでパンを乾燥させれば、乾燥時間が短く均等に仕上がりに、生のパンを乾かして、ふっくらしたパン粉に、自家製のフレッシュなパン粉が自然に作れます。

**マヨネーズ** 1kg / 180秒



卵黄、マスタード、塩、コンショウを一度に入れて攪拌しながらサラダ油を加え、レモン汁を加えれば、シェフのオリジナル「マヨネーズ」が簡単に作れます。

**鶏肉のテリーヌ** 250g / 60秒



鶏肉とその他の材料を粗切りして容器に入れ、PULSEスイッチで攪拌状態を見ながら仕上げます。軸付肉は、カバー上部にある追加投入口から調味料を入れて蓋をします。

**トマトピューレ** 600g / 10秒



ホールトマトのピューレ法はもろいので、様々な調味料や香料を追加投入してオリジナルソース作りも簡単に作ることができます。

**いわしのつみれ** 650g / 20秒



一度に投入し、わずか数秒で数個につみれを作ることができます。またいわしは小骨を取り除かなくてもそのまま調理が可能です。

**肉のミンチ** 600g / 15秒



肉の種類や配合、割合を自由に調整できる事で様々なメニューが簡単に作れます。また肉類の調味料の調整にも大きなメリットになるはずです。

**ポタージュ** 1kg / 180秒



粗切りしたたまねぎ、じゃがいも、グリーンピースを煮て、おろし汁と一緒に砂糖、油、塩を加えて野菜ポタージュのベースができます。

**玉ねぎのみじん切り** 500g / 10秒



4分割した玉ねぎを容器に入れ、PULSEスイッチで数回攪拌するだけで簡単にみじん切りが可能です。

**ピーナッツバター** 500g / 8分



ロバクーアマンダックスからスープ底のピーナッツの油は、から混ぜ合わせる各種調味料を調整することが可能です。また自家製にする事で品質の削減もつながらず。

**クリームチーズ** 500g / 30秒



冷蔵庫から出したばかりでも柔らかい状態に切ったチーズを投入すれば加熱することなく短時間でなめらかに攪拌できます。また調理に必要もありません。

**タルト生地** 700g / 120秒



冷たい棒状のバター材料を短時間でサクサクの練りバターに、所積運動と連続運転で生地の状態を見ながら処理が可能です。キッシュやタルトに最適です。



**混ぜる・練る**  
VD series F series プラスチック刃

**パン生地** 700g / 90秒



独自のブレードが材料を混ぜ合わせ、短時間で生地をこね上げます。生地の様子を見ながら、水や粉を加減して、手ごねの感覚で好みの硬さに調整できます。



**泡立てる**  
VD series F series エッグビーター

**メレンゲ** 100g / 180秒



よく冷やした卵白を容器に入れ、一気にメレンゲに仕上げます。グラニュー糖と一緒に泡立てて、パバロアやクーラーなどのお菓子作りにも威力を発揮します。



**薄切り(スライス)**  
F series スライス盤 1mm厚\*

**きゅうり** 8本 / 25秒



鋭いスライスカッターで薄時に切れるので、きゅうりの切り口をいためます。水はくくらず、新鮮な野菜やサラダにそのまま使えます。

**たまねぎ** 3玉 / 30秒



皮をむいたたまねぎをタテ方向に入れれば、あっという間にオニオンスライス、ココロ向けに入れば、オニオングラタン用の下としても手際になります。

**パプリカ** 6個 / 30秒



鋭い切刃で、パプリカの形を壊さずにスライスできます。生でサラダや料理のアクセントにも選んでいます。



**細切り**  
F series 丸千切り盤 Φ2mm\*

**大根** 500g / 12秒



水分の多い大根を、シャキシャキとした食感のまま細切ります。たっぷりお肉で大根サラダに。

**ニンジン** 500g / 10秒



凍って、細切りにくい最後のニンジンも、均一の大きさにすばやく(徹切)できます。サラダやアスピック(ゼリー)などに美しい彩りを添えます。

**大根** 700g / 16秒



短時間で大量の大根おろしができます。焼き魚やお肉のソテー、漬物の薬味、みぞれなどへの付け合わせ、かぶら蒸しの下ごしらえにも力を発揮します。

**ショウガ** 700g / 40秒



メニューに合わせて量をいろいろと、すりおろすと、蒸し鶏が簡単に作れます。ので、きのこがあるお肉、薬味やたれ作りにも最適です。

\* 容量はインナーボウルを使用しています。 ※水分の多い食材は分量によって最大処理量が見異なります。 ※処理量及び処理時間はあくまで目安です。

各調理の最大・最小処理量



RM-3200シリーズ

容器容量  
2.6L



Photo:3200FA

RM-4200シリーズ

容器容量  
3.0L



Photo:4200F

RM-5200シリーズ

容器容量  
3.6L



Photo:5200F

	材料	RM-3200VD / RM-3200FA		RM-4200VD / RM-4200F		RM-5200VD / RM-5200F	
		最小	最大	最小	最大	最小	最大
スチール刃	玉ねぎ(みじん切り)	70g	500g	100g	750g	100g	900g
	肉ミンチ	120g	600g	160g	800g	160g	950g
	魚すり身	120g	650g	160g	900g	160g	1100g
	ナッツ類(粉砕)	100g	300g	150g	500g	150g	600g
	トマト缶(ピューレ)	70g	550g	100g	700g	100g	850g
食パン(パン粉)	3ヶ	4ヶ	3ヶ	6ヶ	3ヶ	8ヶ	
	3ヶ	4ヶ	3ヶ	6ヶ	3ヶ	8ヶ	
スライス盤 1mm厚	キャベツ(千切り)	-	500g <250g>	-	800g <450g>	-	900g <550g>
	きゅうり(輪切り)	-	700g <400g>	-	1000g <600g>	-	1100g <700g>
大根おろし盤	大根おろし	-	800g <500g>	-	1300g <700g>	-	1500g <800g>
	生姜おろし	-	800g <500g>	-	1300g <700g>	-	1500g <800g>
丸千切り盤 φ2mm	人参	-	600g <300g>	-	900g <500g>	-	1000g <600g>
		-	600g <300g>	-	900g <500g>	-	1000g <600g>
		-	600g <300g>	-	900g <500g>	-	1000g <600g>
プラスチック刃	パン生地	150g	400g	200g	700g	200g	900g
	卵白	70g	130g	100g	180g	100g	220g

※数量は大手ワルを使用した場合のみです。 ※水分の多い食材は水分量によって最大処理量が異なります。  
※処理量はあくまで目安です。 < >内はRM-3200FA、RM-4200F、RM-5200Fでセンサーボールを使用しない場合の数量です。

ロボクーブ マジミックスの機能を広げるオプション。



オプションを使用することにより様々な用途にご活用いただけます。

**スライス盤** 1mm厚/2mm厚 / 4mm厚/6mm厚

切り口鮮やか、磨の物やサラダ用、ポテトチップス用など、メニューにあわせて厚さが選べます。  
●Fシリーズのみ  
スライス盤 1mm厚、標準付属。

**チーズおろし盤**

放射状に導んだ刃で、効率的にチーズを大量にすりおろします。超滑らかで処理ができ、チーズの風味も逃しません。

**丸千切り盤** φ2mm/φ4mm/φ6mm

ニンジンのように輪切りにしたい形状の野菜も、片一の手で一気に切り落とす。  
●Fシリーズのみ  
丸千切り盤 φ2mm、標準付属。

**リバーシブル盤** ○<裏面>1mm厚スライス ○<裏面>2mm厚スライス ○<裏面>4mm厚スライス ○<裏面>6mm厚スライス

裏面はスライス盤として使用できます。裏返せば丸千切り盤になります。  
※リバーシブル盤はVDシリーズ、Fシリーズでも使用できません。Fシリーズでは使用できませんのでご注意ください。

**角千切り盤** 3.5×4mm角

斜めにしたい野菜もきれいに角切りにできます。

**大根おろし盤**

大根をはじめ、ニンジンなどの根菜類を短時間で大量におろすことができます。  
●Fシリーズのみ  
標準付属。

**盤取付棒**

スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤や他のオプション盤を使用する際に必要です。  
●Fシリーズのみ  
標準付属。  
※VDシリーズは、大根おろし盤は不可。

●オプションご購入の際は、現在お使いの機種をお伝えください。 ※BVシリーズは専用のものをお使いください。

付属品及びオプション一覧表

	VDシリーズ		Fシリーズ	
	RM-4200VD / RM-5200VD / RM-3200VD	RM-4200F / RM-5200F / RM-3200FA	●標準付属	●オプション
ボール	●	●	●	●
ミニボウル	●	●	●	●
ミニボウル+ミニボウルスチール刃	●	●	●	●
F用ボウルカバー(投入口大、押し棒付)	-	-	●	●
VD用ボウルカバー(投入口小、押し棒付)	-	-	●	●
スチール刃	●	●	●	●
プラスチック刃	●	●	●	●
エッグビーター	●	●	●	●
スパチュラ	●	●	●	●
掃除ブラシ	●	●	●	●
ツールボックス	●	●	●	●
オプション盤	スライス盤	1mm厚	●	●
		2mm厚	●	●
		4mm厚	●	●
		6mm厚	●	●
	チーズおろし盤	●	●	●
		●	●	●
		●	●	●
	丸千切り盤	φ2mm	●	●
		φ4mm	●	●
		φ6mm	●	●
	リバーシブル盤	1mm厚スライス(φ2mm丸千切り)	●	●
		2mm厚スライス(φ2mm丸千切り)	●	●
4mm厚スライス(φ4mm丸千切り)		●	●	
角千切り盤	●	●	●	
	●	●	●	
大根おろし盤	●	●	●	
盤取付棒	●	●	●	

●標準付属品、○オプション品ご購入の際は、現在お使いの機種をお伝えください。 ●VDシリーズ(全機種)で大根おろし盤を使用される場合は、Fシリーズ内の同等容量の専用種類のインナーボウル+押し棒+ボウルカバー+大根おろし盤+盤取付棒の購入が必要になります。  
※ディスク盤を使用する場合は、盤取付棒が必要です。

**RM-3200VD**  
基本パーツ



No.	パーツ名	FM部品コード
V-1	押し棒	90097030
V-2	ボウルカバー	16272181
V-3	ミニボウルスチール刃	90100240
V-4	ミニボウル	90100245
V-5	ボウル	90101085
V-6	プラスチック刃	90101100
V-7	スチール刃	90101105
V-8	エッグビーター	16182251

**RM-4200VD**  
基本パーツ



No.	パーツ名	FM部品コード
V-1	押し棒	90097030
V-2	ボウルカバー	90101170
V-3	ミニボウルスチール刃	90100240
V-4	ミニボウル	90100245
V-5	ボウル	90100201
V-6	プラスチック刃	90100070
V-7	スチール刃	90100080
V-8	エッグビーター	90100095

**RM-5200VD**  
基本パーツ



No.	パーツ名	FM部品コード
V-1	押し棒	90097030
V-2	ボウルカバー	90101170
V-3	ミニボウルスチール刃	90100240
V-4	ミニボウル	90100245
V-5	ボウル	90100215
V-6	プラスチック刃	90100075
V-7	スチール刃	90100085
V-8	エッグビーター	90100105

**RM-3200FA**  
基本パーツ



No.	パーツ名	FM部品コード
F-1	押し棒	90100250
F-2	ボウルカバー	16182181
F-3	ミニボウルスチール刃	90100240
F-4	ミニボウル	90100245
F-5	インナーボウル	16182211
F-6	ボウル	90101085
F-7	プラスチック刃	90101100
F-8	スチール刃	90101105
F-9	エッグビーター	16182251

**RM-4200F**  
基本パーツ

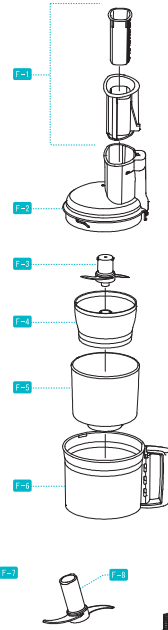
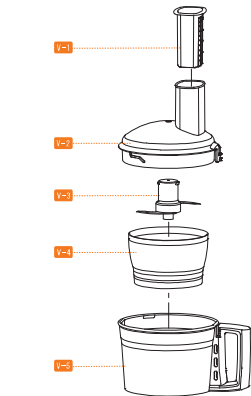


No.	パーツ名	FM部品コード
F-1	押し棒	90100250
F-2	ボウルカバー	90100230
F-3	ミニボウルスチール刃	90100240
F-4	ミニボウル	90100245
F-5	インナーボウル	90100210
F-6	ボウル	90100201
F-7	プラスチック刃	90100070
F-8	スチール刃	90100080
F-9	エッグビーター	90100095

**RM-5200F**  
基本パーツ

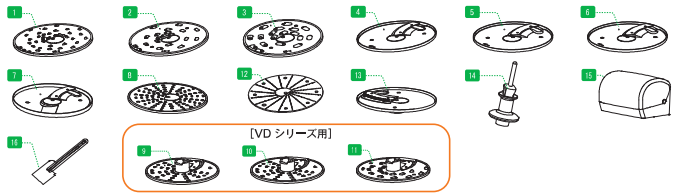


No.	パーツ名	FM部品コード
F-1	押し棒	90100250
F-2	ボウルカバー	90100230
F-3	ミニボウルスチール刃	90100240
F-4	ミニボウル	90100245
F-5	インナーボウル	90100225
F-6	ボウル	90100215
F-7	プラスチック刃	90100075
F-8	スチール刃	90100085
F-9	エッグビーター	90100105



パーツ

[共通]

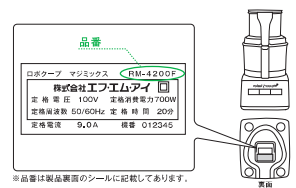


[VDシリーズ用]



No.	パーツ名	FM部品コード
1	丸千切り盤 2mm	90100001
2	丸千切り盤 4mm	90100005
3	丸千切り盤 6mm	90100010
4	スライス盤 1mm	90100013
5	スライス盤 2mm	90100015
6	スライス盤 4mm	90100020
7	スライス盤 6mm	90100025
8	チーズおろし盤	90100040
12	大振おろし盤	90100055
13	角千切り盤 3.5×4mm	90100035
14	保取付棒	90100055
15	ツールボックス	90100115
16	スリッパ	90100120
9	リバーシブル盤 スライス1mm 丸千切り2mm	90101125
10	リバーシブル盤 スライス2mm 丸千切り2mm	90100045
11	リバーシブル盤 スライス4mm 丸千切り4mm	90100050

品番の確認方法



※上記のパーツは全機種対応ですが、使用する場合はご使用の機種に対応した取付棒が必要になります。 ※上記製品は田RM-3100/4100/5100シリーズとの互換性はございません。



# robot coupe®

株式会社 エフ・エム・アイは、ロボクーブ マジミックスの正規輸入総代理店です。



## 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。  
各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

- このカタログの内容は、2021年2月現在のものです。
- 製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
- 製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。
- 実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

## 株式会社 エフ・エム・アイ

<http://www.fmi.co.jp/>

■お求め・お問い合わせ先

東京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521  
大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所	札幌：Tel.011(813)8651	出張所	北陸：Tel.076(243)7810
	仙台：Tel.022(238)5711		沖縄：Tel.098(870)2766
	名古屋：Tel.052(361)7891	サービスステーション	盛岡：Tel.019(648)5390
	広島：Tel.082(876)1855		四国：Tel.0875(57)5161
	福岡：Tel.092(481)2931		鹿児島：Tel.099(263)8281

東京修理工場：Tel.03(5819)1280