

長崎中華街



NAGASAKI  SOSYURIN

2025年1月改訂版

異国情緒と食の歴史を
蘇州林からお届け致します。



この「旨味」が、中華菓子の
皇帝と言われる由縁。

マファール
麻花兒より
より

A12 15本入(個包装) 1,080円
(本体 1,000円)

A11 7本入(個包装) 540円
(本体 500円)



ソフトマファール
ソフト麻花兒

旨味・後味の良さを残し
柔らかくしました。

A22 15本入(個包装) 1,080円
(本体 1,000円)

A21 7本入(個包装) 540円
(本体 500円)



可愛い形の揚げ菓子「麻花兒(マファール)」。美味しさの秘密は、うまみ調味料に頼らず、風土に合わせて旨味を引き出す製法にあります。この製法は、一子相伝。江戸時代、唐船の入港とともに伝わった味を、弊社ならではの製法で今日に伝承しています。その「旨味」を言葉にすると「ほのかな後味のある甘味」です。かたいものが苦手なお客様のために、旨味・後味の良さを残し、食感だけを柔らかくした「ソフト麻花兒」もあります。



このように手でつくります。



油のキレも味の大切な要素です。

各種詰合せは8ページをご覧ください

常温便

賞味期間/常温150日



マファール
麻花兒

きんせんびん
金銭餅

美味しさの秘密は機械化しないことです。昔ながらの型を使って一個一個手作業で抜いた生地に胡麻をまぶして焼き上げました。胡麻の香ばしい風味とサクッとした口当たりの美味しさです。



B11 160g(白ゴマ)

540円
(本体 500円)

常温使 賞味期間/常温150日



より マファール
より 麻花兒詰合せ

C27 8本入(個包装) 756円
(本体 700円)

常温使 賞味期間/常温150日



ソフトマファール
ソフト麻花兒詰合せ

C28 8本入(個包装) 756円
(本体 700円)

常温使 賞味期間/常温150日



C10 長崎唐菓子詰合せ

麻花兒(1本入)×3袋
ソフト麻花兒(1本入)×2袋
月餅(40g)×2袋
金銭餅(50g)×1袋
1,188円
(本体 1,100円)

常温使 賞味期間/常温60日



C11 長崎唐菓子詰合せ

麻花兒(1本入)×8袋・華林糖(50g)×1袋
ソフト麻花兒(1本入)×8袋
金銭餅(白ゴマ・50g)×2袋
2,160円
(本体 2,000円)

常温使 賞味期間/常温60日



かりんとう
華林糖

黒糖の旨味に秘密あり

練った小麦粉にピーナッツと黒胡麻を練り込みスティック状にして揚げた後、こだわりの沖縄産黒糖を絡めます。ピーナッツと胡麻の香ばしさ、そして黒糖本来の旨味を味わえます。(カラメルは使用しません)



B31 160g 540円
(本体 500円)

常温使 賞味期間/常温150日

イメージ写真です。
(商品は約1~1.5cm角です。)



ごまばん
胡麻ぱん

こだわりの沖縄産黒糖を餡にして生地で包み胡麻をまぶして焼き上げます。餡は薄皮のうらに密着して中では空洞です。胡麻のついた香ばしい薄皮と黒糖の混然とした美味しさがお楽しみできます。



(商品の直径は) 約8cmです。

B40 1個 35g 162円
(本体 150円)

常温使 賞味期間/常温60日

昔ながらの
手作りにこだわります。

げっぺい

月餅



上質な小豆だけを使用した餡は、これまでの月餅のイメージとは異なり、甘みをおさえてあっさりとした上品な味わいに仕上げています。また、豊富な種類の木の実を使った月餅も珍しいと大変好評です。一度、ご賞味下さい。



D10 木の実(大)210g **756円**
(本体 700円)



D11 混合(大)190g **756円**
(本体 700円)

蒸粉あんの中にクルミ・ナツメ・カシュナツツ・ゴマ・モモ・リンゴ・パイン・レーズン(8種類)が入っています。

小豆あんの中にクルミ・ナツメ・カシュナツツ・ゴマ・リンゴ・レーズン(6種類)が入っています。

D20 木の実40g **216円**
(本体 200円)

木の実の小豆あんを使用していません

D21 混合40g **216円**
(本体 200円)



D22 くり 40g **216円**
(本体 200円)



D23 くるみ 40g **216円**
(本体 200円)



D26 小豆あん 40g **216円**
(本体 200円)



C20 月餅詰合せ(大)2個入
木の実210g・混合190g
1,620円
(本体 1,500円)



C23 月餅詰合せ
(5個入)
(40g×5個)
1,188円
(本体 1,100円)



C26 月餅詰合せ
(4個入)
(40g×4個)
950円
(本体 880円)



C21 月餅詰合せ
(6個入)
(40g×6個)
1,400円
(本体 1,297円)

このページの商品は 常温便 賞味期間/常温120日



こくとう 黒糖パイ

こだわりの沖縄産黒糖を餡にして、バターを使ったパイ生地で包み、焼き上げました。餡はパイ生地の内側に密着していて中は空洞です。パイのしっとりサクサクとした皮と黒糖の混然とした美味しさをお楽しみください。江戸時代の中華菓子、上好香餅(シャンハオシャンピン)をイメージしました。



直径は約7cmです。

B43 1個 30g
324円
(本体 300円)

常温便 賞味期間/常温60日

ようきひ 楊貴妃 レイシーゼリー

レイシーゼリーは、あの楊貴妃が好んだといわれるレイシーの果汁で作ったゼリーです。果汁の上品な甘みと口あたりが爽やかです。



B60
1個 80g
216円
(本体 200円)

常温便 賞味期間/常温60日



C30
楊貴妃詰合せ
(レイシーゼリー)
(80g×6)
1,512円
(本体 1,400円)

常温便 賞味期間/常温60日

ちゅうかもち 中華餅

中華餅はいろいろの原点と言われています。吟味したもち粉とザラメ糖で作った餅をゆばで包み蒸して作ります。薄く切って油で揚げて召し上がれます。また粉砂糖をまぶしても美味しいです。

期間限定:10月~4月



B71
1個 220g
432円
(本体 400円)

常温便 賞味期間/常温10日

クール便 賞味期間/冷凍180日

常温便・クール便兼用できます

蘇州林

長崎中華街特選ギフト

長崎唐菓子詰合せ

K30

麻花兒……(10本)
ソフト麻花兒 (8本)
金銭餅50g…(4袋)
華林糖50g…(4袋)



3,240円
(本体 3,000円)

長崎唐菓子詰合せ

KG30

麻花兒……(10本)
ソフト麻花兒 (8本)
金銭餅50g…(2袋)
華林糖50g…(2袋)
月餅40g…(4個)



3,240円
(本体 3,000円)

麻花兒詰合せ

KMS30

麻花兒……(20本)
ソフト麻花兒 (16本)

KM30

麻花兒……(40本)

KS30

ソフト麻花兒 (32本)



3,240円
(本体 3,000円)

写真は、KMS30です。

このページの商品は 常温便 賞味期間/常温60日

ちゃんぽん

鶏がらスープの旨味が決めて。これぞちゃんぽん。

ちゃんぽん麺の特徴は小麦粉を「かんすい」ではなく「唐灰汁」でこねることが特徴です。弊社のちゃんぽん麺も独自にブレンドした粉に絶妙なバランスで唐灰汁を配合しています。

具材は、中華ならではの火力で炒めることで素材本来の旨味と野菜のシャキシャキ感を出します。ちゃんぽん麺と炒めた具材と一緒にオリジナルの鶏がらスープで鍋炊き「煮込む」ことで麺はプリプリとした食感になりあっさりとした“コク”と風味のある絶妙なちゃんぽんになります。

炒めた具材入りですのでお鍋で簡単に温めてお召し上がりできます。

具入ちゃんぽん



E10 1食入
(麺150g・具材120g・スープ30g)
880円(本体 815円)

クール便 賞味期間/冷凍120日

各種詰合せは19ページから
ご覧ください

ピリ辛ちゃんぽん

挽肉・豆板醤・貝柱を炒め熟成させたピリ辛そぼろ肉をトッピング。旨辛いスープが絶品。

ピリ辛ちゃんぽんはエビ、イカが入っております

E11 1食入
(麺150g・具材120g・スープ30g)
880円(本体 815円)

クール便 賞味期間/冷凍120日

ちゃんぽん

E50 1食入
(麺100g・スープ30g)
270円
(本体 250円)

常温便 賞味期間/常温75日



調理例

(竹の子、ちくわ、キクラゲ、しいたけ、キヌサヤ、ねぎは商品に入っておりません)

皿うどん

皿うどんは極細麺にこだわります。

美味しさの秘訣は極細麺です。麺は細いほど油の旨味が芯までしみ込み、香ばしい甘みとサクサクした食感が味わえます。

ですので弊社は極細麺にこだわりました。



麺だけ食べても美味しさがわかります。
本場長崎でも、ここまでの極細麺は他にありません。



具入皿うどん

炒めた具材入りですのでお鍋で簡単に温めてお召し上がりできます。

E20 具入り皿うどん・1食入
(麺50g・具材120g・スープ20g)

880円
(本体 815円)

クール便 賞味期間/冷凍120日



1食入

皿うどん



E60
1食入
(麺50g・スープ20g)

324円
(本体 300円)



E61
2人前
(麺100g・スープ20g×2)

540円
(本体 500円)

常温便 賞味期間/常温75日

ちゃんぽん・皿うどん 詰合せ

写真は各種詰合せです。



E70 ちゃんぽん詰合せ・4食入
(麺100g・スープ30g)×4袋

E71 ちゃんぽん・皿うどん詰合せ・各2食入
ちゃんぽん(麺100g・スープ30g)×2袋
皿うどん(麺50g・スープ20g)×2袋

E72 皿うどん詰合せ・4食入
(麺50g・スープ20g)×4袋

調理例

(竹の子、ちくわ、キクラゲ、しいたけ、キヌサヤ、ねぎは商品に入っておりません)

各**1,188円**

(本体 1,100円)

常温便 賞味期間/常温75日

かくにまん

角煮割包

中華料理のトンポーロー

【厳選した豚肉】

九州産豚肉にこだわりました。

それは品質管理に優れ、
美味しい肉汁を多く含んでいるので、うまみ調味料に
頼らず「お肉本来の旨味」を引き出すことができます。

【旨味のある角煮】

ジューシーな旨味とやわらかさを残すために脂抜きに
こだわります。

【ふわふわ生地】

生イーストを使い、ゆっくりと発酵させた生地は、高級
食パンを思わせる風味としっとりとしたふわふわ感が
あります。

厳選した豚肉は九州産

かくにまん
角煮割包



R20 460円
80g (本体 426円)

※4種類の写真はイメージです。

クール便 賞味期間 / 冷凍150日

ちまき
粽子



国産もち米だけを使い、具材はえび・豚肉・竹の子・椎茸の四種類です。昔ながらの桶を使い手作業でむらなく特製タレを絡め型を整えます。手づくりならではの上品な味ともち米のもちもちとした美味しさは絶品です。

直径約9.5cm、厚み約1.2cmの円形状になっております

R60 270円
100g (本体 250円)

クール便 賞味期間 / 冷凍120日

パッケージのまま電子レンジで温めて

お召し上がりいただけます。各種詰合せは19ページからご覧ください

にくまん
肉包子

九州産豚肉の粗挽きを使い、たっぷりの野菜と混ぜ合わせて作ります。手づくりなので具が固まらずにふんわり包めます。食すると具が口の中で広がり、ふわふわの生地とのバランスも絶妙です。



R40 324円
90g (本体 300円)

クール便 賞味期間 / 冷凍150日

チャーシューまん
叉焼包

九州産豚肉の肩ロースを使い秘伝のタレに一昼夜ほど漬けて、丁寧に焼き上げました。こだわりのタレにはカキ油を使い、とてもやわらかいチャーシューに仕上げました。他にはない美味しさの逸品です。



R30 346円
85g (本体 320円)

クール便 賞味期間 / 冷凍150日

ちゅうかはとし
中華ハトシ

長崎近海で獲れたお魚で作ったすり身の中にそれぞれえび・たこ・玉ねぎなどの素材が入り具材はシンプルですが海の幸の旨みが凝縮されたおいしさです。そして具材を包む衣はとでも香ばしくサクサクとした食感です。

海老とすり身、
海の幸のおいしさ

蛸とすり身、キャベツと
紅しょうがのハーモニー

すり身と玉ねぎの
甘味が絶妙



R76 えび 5cm
10cm
約70g 346円
(本体 320円)



R77 たこ 5cm
10cm
約70g 346円
(本体 320円)



R78 玉ねぎ 5cm
10cm
約70g 346円
(本体 320円)

クール便 賞味期間 / 冷凍90日

袋から出して、オーブントースターで
15分(200℃)で温めてお召し上がりください。

長崎発 焼きさばほぐし

新しい
ごはんの
お供に

長崎県産の鯖に亜麻仁油と
えごま油を和えた香り高
く、癖になるこの味、是非
一度ご賞味ください!



イメージ写真です。

1
焼きさばほぐし
えごま
1パック
85g
545円
(本体 505円)



9
焼きさばほぐし
ごま油
1パック
120g
680円
(本体 630円)



7
焼きさばほぐしみそ 680円
1パック 120g (本体 630円)

8
焼きさばほぐしカレー 680円
1パック 120g (本体 630円)

クール便 賞味期間 / 冷蔵120日

栗入り唐風蒸しカステラ「マーラカオ」
まーらかお
馬拉糕

上質小麦粉とたっぷりの卵、そしてマロンを使い蒸して作る唐風カステラ。口に含まれ、とろけるような生地とマロンの自然な甘みが絶妙です。



R65 100g 270円
原寸は直径約8.5cmです(本体 250円)

クール便 賞味期間 / 冷凍150日

パッケージのまま電子レンジで温めてお召し上がりいただけます。

や だんご
焼きごま団子



こだわりの小豆の粒あんを白玉団子で包み、胡麻をまぶして焼き上げました。胡麻の香ばしさ、団子の柔らかさ、粒あんの上品な甘みが三位一体の美味しさをご賞味ください。



R16 5個入(200g) 675円
(本体 625円)

クール便 賞味期間 / 冷凍90日

焼き上げていますので、オーブントースターで温めてお召し上がりいただけます。



長崎中華街詰合せ

TK37

具入ちゃんぽん(2食)
角煮割包……………(4個)

3,996円
(本体 3,700円)

クール便 賞味期間 / 冷凍120日



長崎中華街詰合せ

TKL35

具入ちゃんぽん(2食)
角煮割包……………(2個)
ちまぎ……………(2個)

3,780円
(本体 3,500円)

クール便 賞味期間 / 冷凍120日



長崎中華街詰合せ

TSK40

具入ちゃんぽん(2食)
具入血うどん…(1食)
角煮割包……………(3個)

4,320円
(本体 4,000円)

TK40

具入ちゃんぽん(3食)
角煮割包……………(3個)

4,320円
(本体 4,000円)

クール便 賞味期間 / 冷凍120日

写真は、TSK40です。



長崎中華街詰合せ

TN40

具入ちゃんぽん(2食)
角煮割包……………(2個)
ちまぎ……………(2個)
蒸しカステラ…(2個)

4,320円
(本体 4,000円)

クール便 賞味期間 / 冷凍120日



長崎中華街詰合せ

TKB35

具入ちゃんぽん(2食)
角煮割包……………(2個)
肉包子……………(2個)

3,780円
(本体 3,500円)

クール便 賞味期間 / 冷凍120日



長崎中華街詰合せ

TM41

具入ちゃんぽん(2食)
角煮割包……………(2個)
肉包子……………(2個)
又焼包……………(2個)

4,428円
(本体 4,100円)

クール便 賞味期間 / 冷凍120日



長崎中華街詰合せ

写真は、TSK55です。

TSK55

具入ちゃんぽん(2食)
具入血うどん(2食)
角煮割包(4個)…………… **5,940円**
(本体 5,500円)

TK55

具入ちゃんぽん(4食)
角煮割包(4個)…………… **5,940円**
(本体 5,500円)



長崎中華街詰合せ

写真は、TSKB52です。

TSKB52

具入ちゃんぽん(2食)・具入血うどん(2食)
角煮割包(2個)・肉包子(2個)…………… **5,616円**
(本体 5,200円)

TSKC52

具入ちゃんぽん(2食)・具入血うどん(2食)
角煮割包(2個)・叉焼包(2個)…………… **5,616円**
(本体 5,200円)



長崎中華街詰合せ

写真は、TSKL52です。

TSKL52

具入ちゃんぽん(2食)・具入血うどん(2食)
角煮割包(2個)・ちまき(2個)…………… **5,616円**
(本体 5,200円)

TSN56

具入ちゃんぽん(2食)・血うどん(2食)・角煮割包(2個)
ちまき(2個)・蒸しカステラ(2個)…………… **6,048円**
(本体 5,600円)



長崎中華街詰合せ

TN50

具入ちゃんぽん(2食)・角煮割包(4個)
ちまき(2個)・蒸しカステラ(2個)…………… **5,400円**
(本体 5,000円)



写真は、T55です。

具入ちゃんぽん詰合せ

- T37** 具入ちゃんぽん(4食) **3,996円**
(本体 3,700円)
- T55** 具入ちゃんぽん(6食) **5,940円**
(本体 5,500円)



写真は、TS55です。

具入ちゃんぽんうどん詰合せ

- TS37** 具入ちゃんぽん(2食)・具入うどん(2食) **3,996円**
(本体 3,700円)
- TS55** 具入ちゃんぽん(3食)・具入うどん(3食) **5,940円**
(本体 5,500円)
- TSA55** 具入ちゃんぽん(4食)・具入うどん(2食) **5,940円**
(本体 5,500円)

クール便 賞味期間 / 冷凍120日



写真は、S55です。

具入うどん詰合せ

- S37** 具入うどん(4食) **3,996円**
(本体 3,700円)
- S55** 具入うどん(6食) **5,940円**
(本体 5,500円)



写真は、JTS30です。

ちゃんぽんうどん詰合せ
具材入りではありません。

- JTS30**
ちゃんぽん…(6食)
うどん…(4食)
 - JT30**
ちゃんぽん(12食)
 - JS30**
うどん…(8食)
- 3,240円**
(本体 3,000円)

常温便 賞味期間 / 常温75日



写真は、Y37です。

角煮割包詰合せ

Y23

角煮割包……(5個) **2,484円**
(本体 2,300円)

Y30

角煮割包……(6個) **3,240円**
(本体 3,000円)

Y37

角煮割包……(8個) **3,996円**
(本体 3,700円)

クール便 賞味期間/冷凍150日



写真は、Y55です。

角煮割包詰合せ

Y46

角煮割包……(10個) **4,968円**
(本体 4,600円)

Y55

角煮割包……(12個) **5,940円**
(本体 5,500円)

クール便 賞味期間/冷凍150日



中華まん詰合せ

YM33

角煮割包……(4個)
肉包子……(2個)
叉焼包……(2個)**3,564円**
(本体 3,300円)

クール便 賞味期間/冷凍150日



写真は、YM52です。

中華まん詰合せ

YM40

角煮割包……(5個)
肉包子……(3個)
叉焼包……(2個) **4,320円**
(本体 4,000円)

YM52

角煮割包……(6個)
肉包子……(3個)
叉焼包……(3個) **5,616円**
(本体 5,200円)

クール便 賞味期間/冷凍150日



写真は、YN30です。

点心詰合せ

YN30

角煮割包……(4個)
ちまき……(2個)
蒸しカステラ……(2個)**3,240円**
(本体 3,000円)

YN52

角煮割包……(6個)
ちまき……(4個)
蒸しカステラ……(4個)**5,616円**
(本体 5,200円)

クール便 賞味期間/冷凍120日



写真は、YMN52です。

点心詰合せ

YMN43

角煮割包……(4個)
肉包子……(2個)
叉焼包……(2個)
ちまき……(2個)
蒸しカステラ……(2個) **4,644円**
(本体 4,300円)

YMN52

角煮割包……(6個)
肉包子……(2個)
叉焼包……(2個)
ちまき……(2個)
蒸しカステラ……(2個) **5,616円**
(本体 5,200円)

クール便 賞味期間/冷凍120日

長崎中華街



長崎唐菓子店

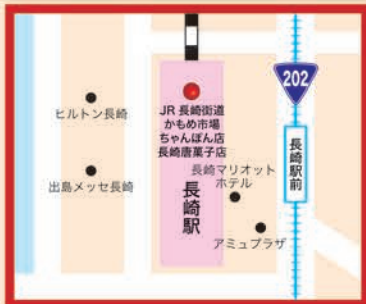


JR長崎街道 かもめ市場
ちゃんぽん店



JR長崎街道 かもめ市場
長崎唐菓子店

■ 高速道路ご利用のお客様は
ながさき出島道路をご利用
になりますと大変便利です。



● Rantan festival in NAGASAKI ●

長崎ランタンフェスティバル



昔から多くの華僑の人々が住む長崎では、新地中華街を中心に、「春節祭」と呼ばれる中国の正月を祝う行事が行われてきました。この行事にちなんで、その規模をさらに拡大させたのが、冬の長崎の一大風物詩として親しまれている「長崎ランタンフェスティバル」です。メイン会場となる湊公園では、春節礼祭が行われた後、人々のカウントダウンを合図に、龍や鳳凰を型どった大型のオブジェや、一万二千個以上のランタン(中国提灯)が一斉に点灯。長崎のまちは一瞬にして極彩色の美しい光に包まれ、中国一色へと変貌します。

また、期間中は特設ステージで中国獅子舞、龍踊りなどが披露され、通りでは豪華な中国衣装を着た市民が、「皇帝パレード」や「媽祖行列」でまちを練り歩き、イベントをより一層盛り上げます。「長崎ランタンフェスティバル」は、まさに中国との交流が深い長崎ならではのイベントです。

お申込み方法

- ◆ お電話又はFAXにて承ります。
- ◆ インターネットでも承ります。
- ◆ ご注文用紙の郵送でも承ります。

代金のお支払い

- ◆ ご依頼主様への商品お届けの場合は代金引換で承ります。
- ◆ ご贈答品(ギフト)としてご注文の場合は、郵便振替用紙を郵送いたします。ご入金確認後の発送となります。
- ◆ インターネットでのご注文はカード、またはコンビニ決済が可能です。

※代金引換または郵便振替の手数料は弊社にて負担いたします。ご購入金額3,240円以下の場合、お客様のご負担となります。

郵便振替
口座番号

口座記号 01890-4
口座番号 11535
加入者名 南蘇州林

商品のご発送

- ◆ 商品ご注文後、内容が確認でき次第、発送いたします。お届け指定日も可能なかぎり承ります。
- ◆ ご贈答品(ギフト)はお客様のお名前でご発送いたします。
- ◆ クール商品(冷凍)と常温商品は各別発送になります。ご要望があれば同送もいたします。

※配達上の事故損傷、異なる商品が届いた場合はお手数ですがご一報ください。責任をもってお取り替えいたします。伊豆・小笠原諸島等(一部の地域・離島)につきましてはクール便での配送は出来ません。予めご了承下さい。

包装につきまして

- ◆ 弊社では、過剰包装を見直し、ギフト商品は、右下の箱にて、エコ包装でお届けいたします。簡易のしの場合もエコ包装対応となります。環境への配慮をご理解賜りますようお願い申し上げます。

ご注文・お問い合わせは



TEL 0120-678-555
FAX 0120-678-544

携帯電話からは 095-882-4800

インターネットからは <https://www.sosyuurin.com>

eメールアドレス e@sosyuurin.com

※お電話での受付は月曜日から土曜日の
9:00~17:30まで(年末・年始を除く)
FAXは24時間受付しております。

ご購入金額(税込)	3,240円以上 5,400円未満の配送料		5,400円以上 7,560円未満の配送料	
	常温	冷凍	常温	冷凍
北海道・沖縄	1,650円	2,530円	990円	1,650円
東北	1,100円	1,320円	無料	350円
関東・信越	880円	1,100円	無料	350円
中部・北陸	880円	1,100円	無料	350円
関西・四国	660円	880円	無料	350円
中国・九州	660円	880円	無料	350円

ご購入金額(税込)	7,560円以上 10,800円未満の配送料		10,800円以上 16,200円未満の配送料	
	常温	冷凍	常温	冷凍
北海道・沖縄	660円	1,320円	無料	990円
東北	無料	無料	無料	無料
関東・信越	無料	無料	無料	無料
中部・北陸	無料	無料	無料	無料
関西・四国	無料	無料	無料	無料
中国・九州	無料	無料	無料	無料

※無料配送は常温便かクール便どちらか1便です。



本場の味を全国へ





そしゅうりん

蘇州林



時津本店

〒851-2106
長崎県西彼杵郡
時津町左底郷79-5
TEL 095-882-4800



長崎中華街 長崎唐菓子店

〒850-0842
長崎市新地町13-17
TEL 095-825-6781



JR長崎街道 かもめ市場 ちゃんぽん店

〒850-0058
長崎市尾上町1-67
TEL 095-801-1062



JR長崎街道 かもめ市場 長崎唐菓子店

〒850-0058
長崎市尾上町1-67
TEL 095-801-1061



そしゅうりん

有限会社 蘇州林

〒851-2106 長崎県西彼杵郡時津町左底郷79-5

TEL 095-882-4800 FAX 095-882-8111

フリーダイヤル



TEL 0120-678-555

FAX 0120-678-544

携帯電話からは 095-882-4800

インターネットからは <https://www.sosyuurin.com>

e-メールアドレス e@sosyuurin.com

※お電話での受付は月曜日から土曜日の9:00~17:30まで
(年末・年始を除く)

FAXは24時間受付しております。

