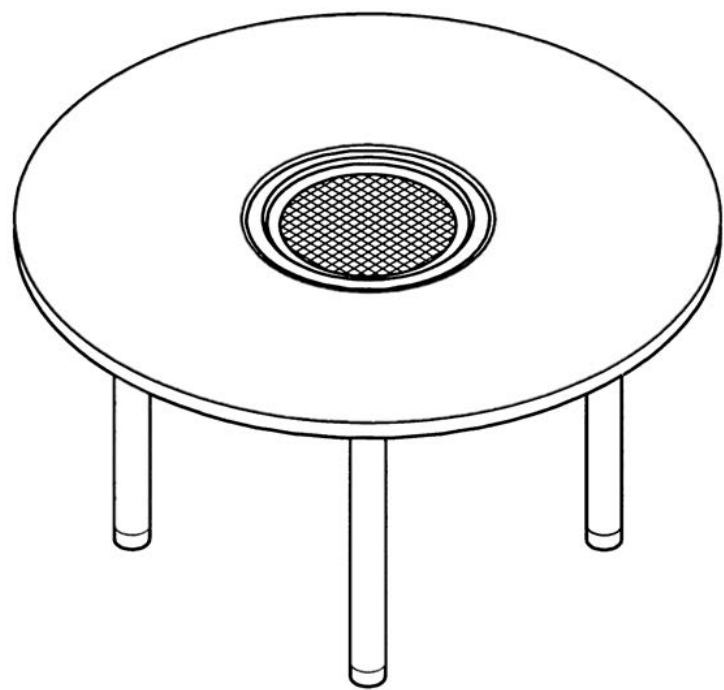


業務用

ガスクッキングテーブル
バーベキュー赤熱板丸型焼網タイプ
CTR-310



このたびは、業務用ガスクッキングテーブルバーベキュー赤熱板丸型焼網タイプを、お買い上げ頂きましてありがとうございます。ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。よく理解した上で正しくお使い頂き、いつでも取り出せるところに、保管しておいてください。

目次

特に注意していただきたいこと	1～3
各部の名称と仕様	4～6
設置について	7
ご使用方法	8～9
日常の点検・お手入れ	10～11
故障・異常の見分け方と処置方法	12
長期間使用しない場合	12
廃棄するときは	12
アフターサービスについて	13

家庭用には使用しないでください

《ご使用のまえに》または《安全に正しくお使い頂くために》

製品を正しくお使い頂くためや、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

 危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
 警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
 注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害の発生が想定される内容を示しています。

絵表示について次のような意味があります。

-  一般的な禁止
-  触手禁止
-  火気禁止
-  分解禁止
-  一般的な注意
-  高温注意
-  必ず行う
-  換気必要

■ 特に注意していただきたいこと（安全のために必ずお守りください。）

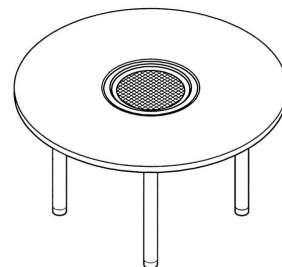
⚠ 危険

■ ガス漏れの処置

ガス漏れに気付いたときは①～③の処置が終わるまでの間、絶対に火をつけたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差し及び周辺の電話を使用しない。

炎や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

- ①すぐに使用をやめ、器具栓つまみとガス栓を閉じてください。
- ②窓や戸を開けガスを外へ出してください。
- ③お買い上げの販売店またはガス事業者に連絡してください。



⚠ 警告

■ 使用ガス

必ず形式銘板（機器燃焼部に貼付）に表示しているガス（ガスグループ）を使用する。
移設したときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを必ず確認する。

不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火で火傷したりすることがあります。また、故障の原因にもなります。

わからない場合はお買い上げの販売店またはガス事業者に連絡してください。

例：L P ガスの場合

品番：CTR-310
形式名：CTR-310
L P ガス用
ガス消費量 4.18kW
00.00-000000
山田金屋工業株式会社
業務用焼き物器

■ 点火確認・消火確認

使用時の点火、使用後の消火のほか、使用中もときどき正常に燃焼していることを確かめる。

使用後は消火と器具栓つまみが「閉」の位置の方向に「カチッ」と音がするまで戻ったことを確かめ、ガス栓を必ず閉じてください。火が立消えた状態で放置されると多量のガスがもれ、爆発のおそれがあります。



必ず行う

■ 日常の維持管理

日常の点検・お手入れを実施して火災予防上支障のない状態に維持管理することが、火災予防条例で求められています。

機器内部に油汚れが蓄積すると火災の原因となります。また炎口が詰まったり消耗したバーナは、未点火、立消えの原因となり、ガス漏れの危険が増します。

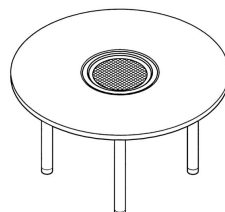


必ず行う

■ 火災注意

スプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを近くで使用しない。
機器の周囲にスプレー缶を置かない。

熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発のおそれがあります。

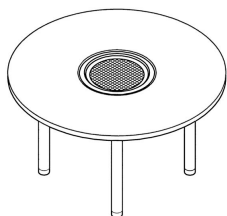


■特に注意していただきたいこと（安全のために必ずお守りください。）

⚠ 警告

■ 火災注意

火をつけたまま放置することは絶対にしない。

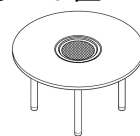


禁止

料理中のものが焦げたり、燃えたりして火災になる場合があります。

■ 火災注意

機器の上やまわりには、可燃性（カーテン、新聞紙、紙袋など）や引火性（エアゾール缶など）のものは置かない。

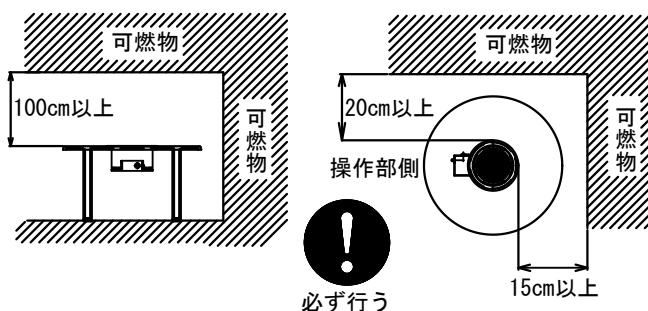


禁止

焦げたり、燃えたりして爆発や火災の原因となります。

■ 火災予防

設置や移動の際、（家具や壁・棚など）可燃性の部分から下図寸法を守って設置する。



■ 火災予防

水槽が空焚きにならないよう、水量に注意してください。空焚きになりますと、水槽に溜まった油に引火し危険です。



禁止

■ 換気に注意

換気口、吸気口は常に確保し、物などでふさがない。



禁止

不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

■ 換気に注意

窓を開けるか、換気扇を回すなどして必ず換気してください。

不完全燃焼による一酸化炭素中毒で死に至る危険があります。



換気必要

■ 異常時の処置

使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じられたときや、地震・火災など緊急の場合は、あわてずにガスの器具栓つまみおよびガス栓を閉じて使用を中止する。

器具栓つまみを閉じる



ガス栓を閉じる

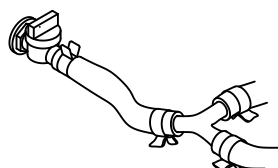


必ず行う

故障・異常の見分け方と処置方法（12ページ）に従ってください。

■ 使用上の注意

ゴムの継ぎたし、及び二又分岐はしない。



禁止

ガス漏れの原因となります。

■ 使用上の注意

使用中や使用直後は、高温部には触れない。



触手注意

機器本体とその周辺及び調理器具が熱くなります。特に小さい子供がいる場合ではやけどに注意してください。

■ 特に注意していただきたいこと (安全のために必ずお守りください。)

⚠ 警告

■ 改造・分解禁止

絶対に改造・分解は行わない。

改造・分解は不完全燃焼による一酸化炭素中毒となるおそれがあります。
また火災の原因となります。



分解禁止

⚠ 注意

■ 使用上の注意

調理専用機器ですので調理以外の用途には使用しない。



禁止

過熱・異常燃焼による焼損や火災などの原因になります。

■ 使用上の注意

機器を覆ってしまうような鉄板・陶板などは絶対に使用しない。



禁止

不完全燃焼や過熱による機器の焼損や火災などの危険があります。必ず専用ジンギスカンプレートを使用してください。

■ 使用上の注意

衣類の乾燥などに使用しない。

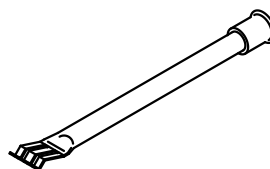


禁止

衣類が落下して火災になることがあります。

■ 使用上の注意

焼きアミの取り扱いには別売の専用持上げ金具を使う。



禁止

ぬれぶきんなどで持つと、やけどをすることがあります。

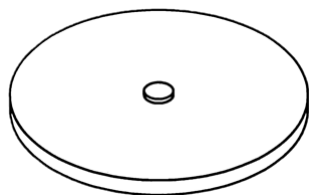
■ 使用上の注意

- ・ 付属の焼きアミ、オプション以外は使用しないでください。機器より油漏れして、衣服等を汚す場合があります。
- ・ 補助具はこの料理器用の付属品、オプション以外は使用しないでください。
- ・ 調理面に焦げ付いた付着物が激しく燃え上がったときは、新しい物と交換してください。
- ・ 使用中、使用直後は調理面、バーナ、水槽、飾り枠などは高温になっておりますので手を触れないでください。

お願い

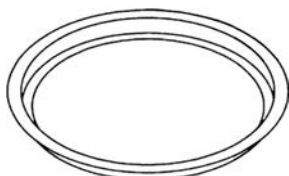
- ・ 使用時の点火、使用後の消火のほか、使用中もときどき正常に燃焼していることを確かめてください。
- ・ 使用後は消火と、器具栓つまみが「閉」の位置の方向に「カチッ」と音がするまで戻ったことを確かめ、ガス栓を必ず閉じてください。

■各部の名称と仕様

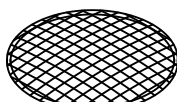


⑬ フタ
(オプション)

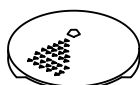
※テーブルがウエルザリッツ
(テーブル枠付き)
の場合は必要ありません。



⑭ テーブル枠
(オプション)



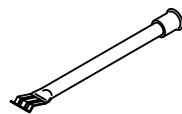
⑫ 焼きアミ



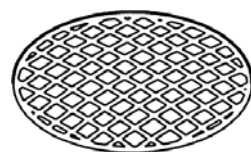
⑪ 透熱板



⑩ 透熱板受



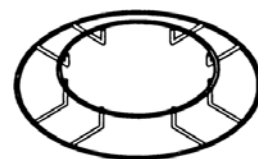
⑮ 焼きアミ持上金具
(オプション)



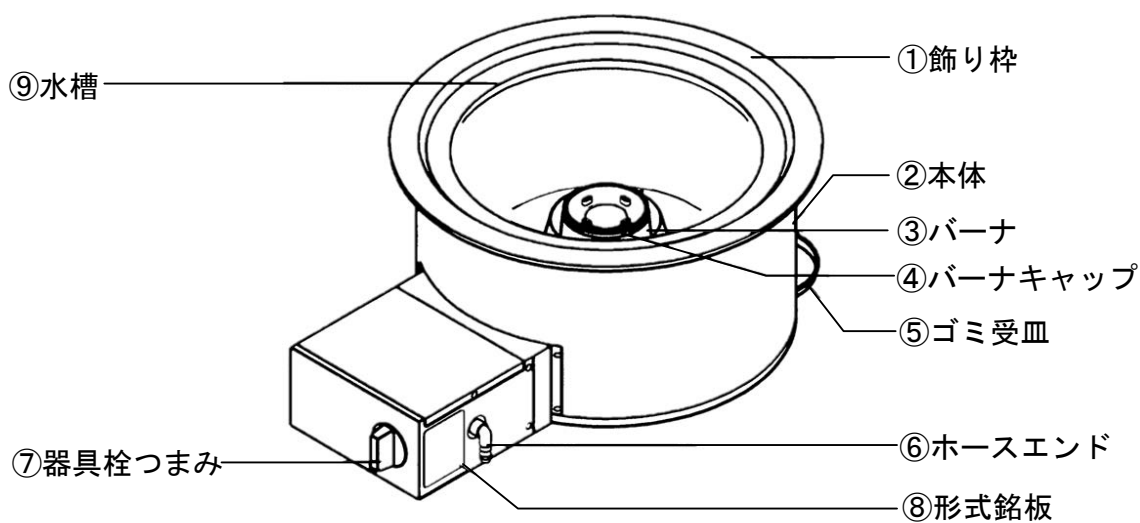
⑰ φ300アミロス
(オプション)



⑯ ジンギスカンプレート
(オプション)



⑮ ジンギスカンプレート受
(オプション)



■各部の名称と仕様

■ 付属品

No.	部 品 名 称	数	は た ら き
①	飾 り 枠	1	天板にはめ込まれ、水槽を装着する部品
②	本 体	1	バーナを受ける部品
③	バ ー ナ	1	ガスと空気を混合する部品
④	バーナキャップ	1	バーナの上に装着して、安定した炎を出す部品
⑤	ゴ ミ 受 皿	1	油や肉汁を受ける部品
⑥	ホ ー ス エ ンド	1	ガス取入口
⑦	器 具 栓 つ ま み	1	火力調節用のつまみ
⑧	形 式 銘 板	1	製品番号、ガス種、消費量等を表示しているシール
⑨	水 槽	1	水を入れて油や肉汁を受ける部品
⑩	透 熱 板 受	1	水槽の上に置いて、透熱板を受けるリング状の部品
⑪	透 熱 板	1	温度分布を良好にし、焼きムラを少なくする。また、バーナを保護する部品
⑫	焼 き ア ミ	1	調理用部品

■ オプション

⑬	フ タ	1	機器にフタをする部品
⑭	テ ー ブ ル 枠	1	テーブルにはめ込み、器具を受ける部品 ※テーブルがウエルザリッツ（テーブル枠付き）の場合は必要ありません。
⑮	ジンギスカンプレート受	1	ジンギスカンプレートを使用するときのプレート受け部品
⑯	ジンギスカンプレート	1	調理用部品
⑰	φ 3 0 0 ア ミ ロ ス	1	弊社独自の新素材、ステンレス鋳物製の太線焼きアミ
⑱	焼 き ア ミ 持 上 金 具	1	焼きアミ持上げ専用金具

■ 消耗品 （保証期間内であっても有償となる部品）

・ 付属品

バーナ・バーナキャップ・透熱板・透熱板受・焼きアミ

バーナおよびバーナキャップは、バーナセットで交換してください。

・ オプション

φ 3 0 0 ア ミ ロ ス ・ ジンギスカンプレート ・ ジンギスカンプレート受

■ 各部の名称と仕様

■ 仕様表

記 載 事 項	記 載 内 容
製 品 名	ガスクッキングテーブル バーベキュー赤熱板丸型焼網タイプ
品 番	CTR-310
点 火 方 式	圧電点火方式（押し回し）
安 全 装 置	立消え安全装置
ガ ス 接 続 口	9.5mmゴム管用自在ホースエンド
空 気 調 節 器	固定式
寸 法	W570×D415×H199（mm）
質 量	7.5kg
焼 面	φ300mm
機器は焼肉専用器具になります。鍋料理には使用できません。 付属品の焼きアミとオプションのみ使用出来ます。それ以外の 焼肉調理器は使用出来ません。	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間あたりのガス消費量
都市 ガス	13A	3.72kW (3200kcal/h)
	12A	3.49kW (3000kcal/h)
LPガス		4.18kW (0.30kg/h)

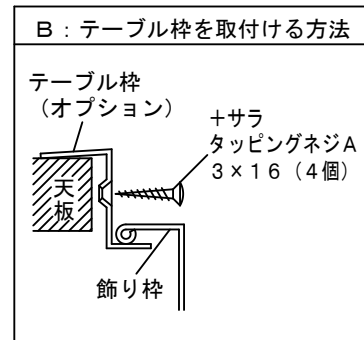
■ 設置について

■ 設置前の準備

- ・ 機器をダンボールから取り出し、包装部品を全て取り除き、付属品を確認してください。
- ・ 機器からゴミ受皿を外してください。

■ 機器の取付方法

- ① A：ウエルザリッツ天板（テーブル枠付き）をご使用される場合、機器を斜めにし、テーブル枠の中につまみ側を入れ飾り枠が水平になるようにセットしてください。
- B：ウエルザリッツ天板（テーブル枠付き）以外の天板を準備される場合はφ42.2mmの丸穴をあけ、先にオプションのテーブル枠を皿ネジで4箇所固定してください。（右図参照）
- 機器はAと同様にセットしてください。



- ② ゴミ受皿を機器に元通り戻してください。

※ 機器は雨天などの時、すぐに取外しが出来るように固定しない構造です。

■ 設置場所

- ・ 棚の下など落下物のある所を避けてください。火災になることがあります。
- ・ 樹脂製の照明器具の下でのご使用はお避けください。照明器具のかさ等が変形することがあります。



禁止



禁止

- ・ 安定のよい丈夫で水平な台の上に設置してください。不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがをすることがあります。
- ・ 強い風の吹き込む所を避ける。風で吹き消されたりする場合があります。



禁止



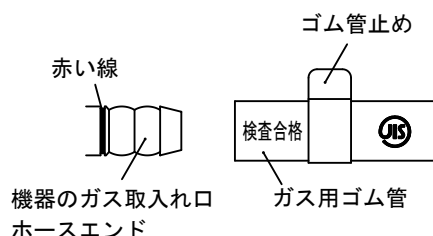
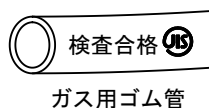
禁止

■ 設置方法

- ・ ゴム管は、ガス用ゴム管（検査合格又はJISマークの入っているもの）を使用し、ガス取入れ口の赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。
- ・ ゴム管は折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短く、また機器の下を通したり機器に触れたりしないでください。



必ず行う



■ ご使用方法

■ ご使用前の準備

- ・ 装着部品がもれなく確実に装着されていることの確認。
- ・ 水槽に水を1000mL入れる。
- ・ 機器および機器周辺の確認

■ 操作方法

- ① ガス栓を開く
- ② 点火は、器具栓つまみを押しながら「閉」から「開」の方向へ「カチッ」と音がするまでゆっくり回し、バーナに着火したことを確認してから、5～10秒押し続けて手を離し、もう一度バーナに着火していることを確認してください。初めて点火するときは、ゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。
この場合は、2～3回点火操作を繰り返し行ってください。

※点火の際や点火しない場合は、「ゴー」という異常音がする場合は、12ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」を参照して処置してください。
何度も点火操作を繰り返すとガスが溜まり危険です。

- ③ 消火は器具栓つまみを「閉」の位置にして「カチッ」と音がするまで戻し、消火したことを確認してください。
※消火したこと、器具栓つまみが押せる位置まで戻ったことを必ず確認してください。

■ 火力調節

- ・ 火力調節は3段階（大・中・小）に調節できるようになっています。
- ・ 火力は下図を参考に調節してください。大火は調理温度まで加熱する時にご使用ください。
※ 大火で長時間ご使用されるとバーナ、サーモカップル等部品の消耗が早まる場合があります。
- ・ 火力調節は節度「小」以下にしないでください。
節度「小」で火が消える場合は、バーナおよびバーナキャップを新しいものと交換してください。
それでも炎の状態がおかしい時は、販売店に連絡してください。
- ・ 空気調節は、あらかじめ最良の状態にしてあります。炎の状態がおかしい時は、販売店に連絡してください。

(図)

調 理 の 種 類	火 力 調 節 範 囲		
	弱 火	中 火	強 火
網 焼 き 料 理			
ジンギスカン料理			加熱時のみ

■ ご使用上の環境など

- ・ 悪天候時[雨、雪、強風、濃霧（高湿度）]に屋外でのご使用はお控えください
- ・ 保管の際は、直射日光、風雨（雪、霧）黄砂などの影響を受けないように保管ください。

■ 停電時のご使用方法

- ・ ご使用中に万一停電した場合、器具栓つまみを閉じ、ガス栓を閉じておいてください。
停電復旧後は、通常の点火動作を行ってください。

■ ご使用方法

■ ご使用前の準備（透熱板 ご使用前の注意）

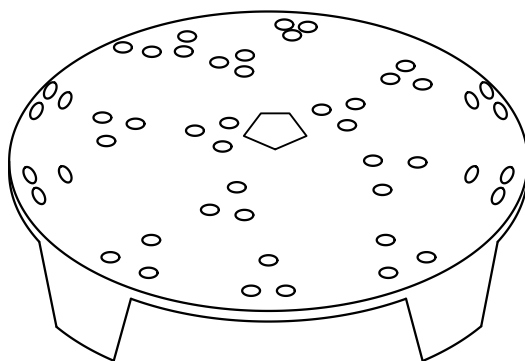
⚠ 注意 透熱板を約5分間空焚きしてください。

- 透熱板は毎日ご使用前に機器で空焚きしてください。
おこたると、パチパチはねる場合があります。
必ず約5分間加熱して、無音になったことを確認した後、使用してください。
- 透熱板は一日に一度、表面を水洗いし、乾燥させて保管してください。油分が付着した場合はやわらかいスポンジや歯ブラシに中性洗剤をつけて水洗いし、すぐに乾燥させてください。

※漬け置き洗いはサビ発生の原因となりますので絶対にしないでください。

※黒く変色した場合、取れない場合がありますが、使用上は問題ありません。

※新品にはサビ止めの塗装がしてあります。表面の塗装が取れるとサビの発生が早くなりますので 塗装が自然に取れるまでは、ブラシで強くこすらないでください。



- 透熱板は消耗品です。
使用していくとサビが発生する場合があります。
常にパチパチはねるような場合は寿命ですので新品と交換してください。穴が開いたり、ひび割れた物は燃焼不良の原因になって、焼肉がすすけたり、火力不足を感じたりしますので、できるだけ早く新品に交換してください。

■ 日常の点検・お手入れ

機器の性能を維持し、衛生かつガス漏れによる事故や機器の故障、劣化などによる異常発生を未然に防止するために日常の点検・お手入れを実施して火災予防上支障のない状態に維持管理することが、火災予防条例で求められています。

■ 点検・お手入れの際のご注意

- ・ 日常の点検・お手入れは、必ず行ってください。
- ・ 特に煮こぼれした時は、必ずバーナの清掃を行ってください。
- ・ 故障または破損したと思われるものは、使用しないでください。
- ・ 不完全な修理は危険です。万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、お買い上げになった販売店にご相談ください。
- ・ 点検・お手入れの際には必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行ってください。
- ・ お手入れの際には指先に十分注意してください。
- ・ 機器内部をお手入れする場合は手袋を着用し行ってください。各部品の突起等に力強く当たった場合、手を切ることがありますので注意してください。

■ 点 検

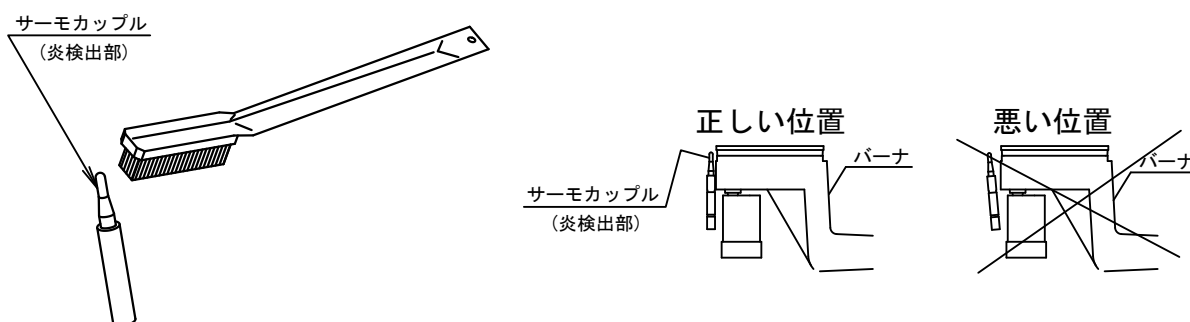
- ・ 各部品とも正しくセットされていることを確かめてください。
- ・ バーナおよびその周辺に破損や不具合など異常がないか確かめてください。
- ・ 火力調節の節度を「大、中、小」に切り替え、それぞれ正常燃焼することを確認してください。節度「小」で火が消える場合は、バーナおよびバーナキャップを新しいものと交換してください。
- ・ 機器周辺に可燃物・障害物などがないか確認してください。

■ お手入れ

- ・ 水槽は、油汚れが多くなると不衛生になり、火災発生の原因にもなるので、お客様ごとに清掃してください。
- ・ バーナおよびその周辺の汚れは、不完全燃焼の原因になるので汚れたら清掃してください。
- ・ バーナキャップは炎が不揃いになった時や汚れがひどい時に、バーナから取りはずし金ブラシ等で清掃してください。（11ページ参照）
- ・ 透熱板のお手入れは9ページを参照してください。
- ・ 焼きアミは油が付着し炭化しますと、油煙の原因となりますので、お客様ごとに清掃してください。
- ・ 機器内部は、油や炭化物が付着すると取れにくくなりますので、手袋を着用して一日に一度布切れ等で清掃してください。
- ・ お手入れと同時に、必ず前項の点検を行ってください。
- ・ 立消え安全装置

サーモカップル（炎検出部）がひどく汚れている場合は、着火しにくくなります。先端を歯ブラシなどのやわらかいブラシで清掃し布等で丁寧に拭き取ってください。

※ サーモカップルが正しい位置に装着していることを確認してください。

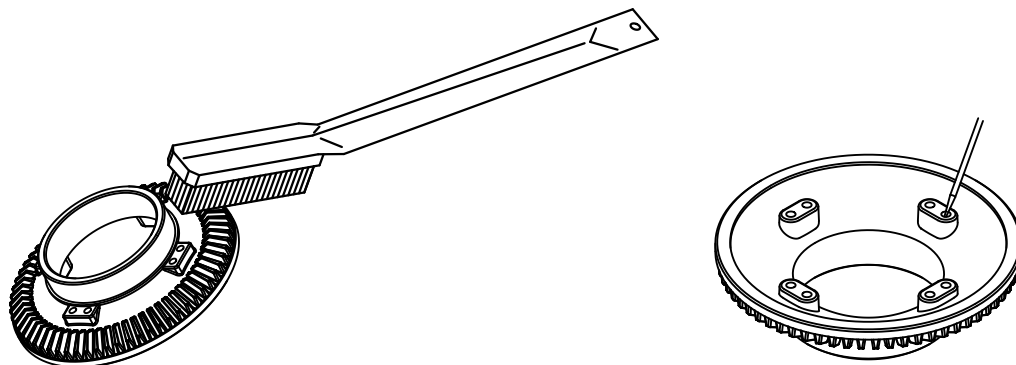


■ 日常の点検・お手入れ

油や炭化物が付着した状態で使用を続けると、異常燃焼を起こし火が消えたり、着火しない場合がありますので、必ず日常の点検を行ってください。

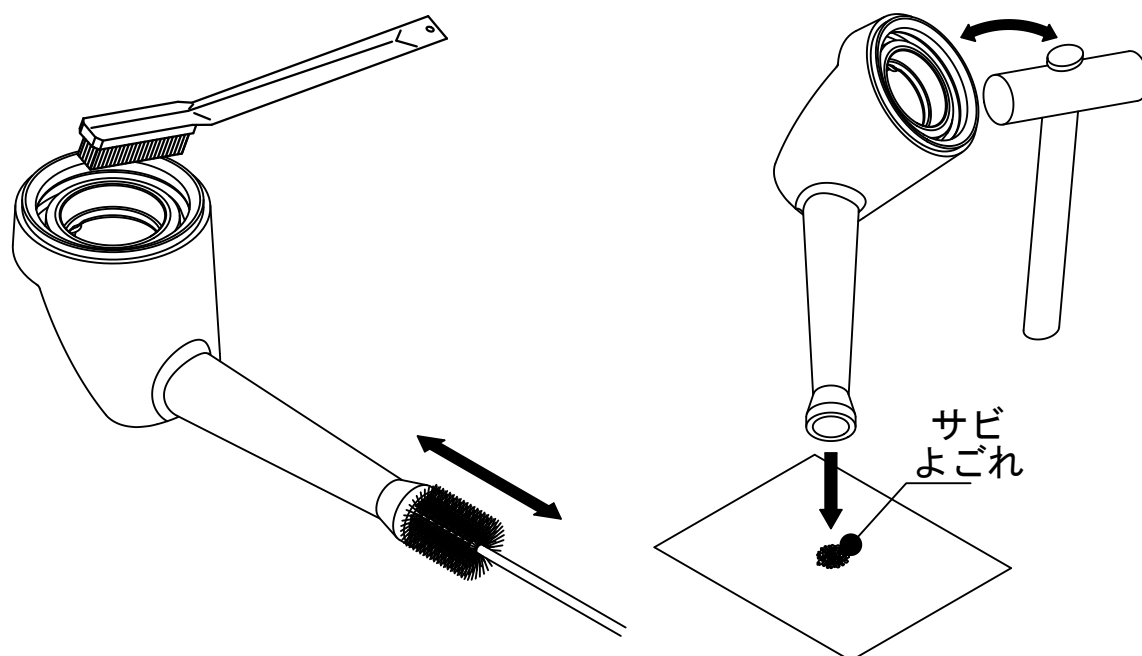
■ バーナキャップのお手入れ

バーナキャップは1日に1度、真ちゅう製のワイヤーブラシなどで炎口（ギザギザの部分）を掃除してください。バーナキャップ上面の穴は針金などで掃除してください。
※バーナの炎口が目詰まりしていると、出口を失ったガスがバーナの入口から漏れ出し、異常燃焼をおこす恐れがあります。



■ バーナのお手入れ

バーナの表面は真ちゅう製のワイヤーブラシなどで掃除してください。定期的にプラスチックハンマーや木づちなどで数回たたいて、バーナ内部のサビや汚れをおとしてください。
水で濡れている場合は、よく乾燥させるか、乾いた布などで拭きとってください。



バーナ・バーナキャップを掃除しても「赤火になる」「炎口以外の所から炎が出る」などの場合は交換が必要です。

- ・バーナにバーナキャップをはめた際、「ぐらぐらする」「固くて入らない」などの場合も交換が必要です。
- ・新しいバーナとバーナキャップをセットで購入して交換してください。

■故障・異常の見分け方と処置方法

原因	現象		処置方法									
	ガス の臭い がする	点火 しない 点火し にくい	着火・火 移りが くい	炎が黄火 で燃える	炎が飛ぶ ように 燃える	異常な音 をたて て燃える	炎が異常 に小さい	炎が異常 に大きい	炎が安定 しない	使用中に 炎が消える		
ガス用ゴム管接続が不完全	○										ガス用ゴム管の接続を確実にする	
ガス栓の開きが不十分		○	○								ガス栓を全開にする	
ＬＰガスがなくなりかけている		○	○	○			○		○	○	新しいボンベと交換する	
配管中に空気が残っている		○	○		○				○		点火操作を繰り返す	
銘板表示のガスと使用ガスの不一致		○	○	○	○	○	○	○	○	○	ただちに使用をやめ、販売店に連絡し使用ガスに合った機器と交換	
点火操作が適切でない		○	○								正しい点火操作を行う	
器具栓つまみの開き不足		○	○				○			○	器具栓つまみを一度「閉」に戻してから再び点火操作を行う	
バーナの炎口が詰まっている	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	バーナの炎口を清掃する	
バーナの取り付けが悪い		○	○	○	○	○		○	○		バーナを正しく取り付ける	
立消え安全装置		○	○								P 1 0に記載のお手入れの項参照	

■長期間使用しない場合

- 長期間使用されない場合は各部を清掃し、ガス栓を閉じて保管してください。
- ・ 保管の際は、直射日光、風雨（雪、霧）黄砂などの影響を受けないように保管してください。

■廃棄するときは

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼する。もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

■アフターサービスについて

■ サービス（点検・修理など）を依頼される前に

- ・ サービスを依頼する前に12ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項でもう一度確認の上、それでも不具合な場合あるいはご不明な場合は、ご自分で修理をなさらないでお買い上げの販売店にご連絡ください。
- ・ アフターサービスをお申し付けのときは、次のことをお知らせください。
 - ① 品番・製品番号（銘板に表示のもの）・ガスの種類
 - ② 住所・氏名・電話番号・道順
 - ③ 現象（できるだけ詳しく）
 - ④ 製品購入日・販売店・訪問希望日・時間帯

■ 転居または機器を移設される場合

- ・ ガスの種類が異なる地域へ転居または移設される場合には、部品交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、必ずお買い上げの販売店またはもよりのガス事業者にご相談ください。
- ・ この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合があります。

■ 保証について

- ・ 「正常なご使用状態」において、しかも「製造上の責任」により発生した機器の故障にかぎり、お買い上げ日より「1ヶ年無償修理」といたします。ただし次の場合は保証期間中でも「有償修理」といたします。
 - ① 誤った使い方をされたときの故障
 - ② 移動によって生じた損傷・故障
 - ③ 改造された場合の故障
 - ④ 天災による損傷・故障
- ※修理によって機能が維持できるときは、お客様のご希望により有料で修理いたします。

■ 消耗品

- ・ 消耗品は、保証期間中でも有償となります。（5ページを参照）

■ 補修用性能部品の最低保有期間について

- ・ このガス焼物器の補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後5年です。

■ 連絡先

- ・ ガス焼物器をお使いになった上で、なにかご不明な点や不具合な点がございましたら、お買い求めになった販売店が当社へ連絡してください。

■ お客様の個人情報の取り扱いについて

- ・ 当社はお客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- ・ 当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく業務の履行または、権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

YAMAOKA

山岡金属工業株式会社

ISO14001/ISO9001認証取得

本 社／〒570-8585 大阪府守口市東郷通2丁目7番30号
TEL.(06)6996-2351 FAX.(06)6997-3045
東京支店／〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-6-4 新福神ビル9階
TEL.(03)3255-6755 FAX.(03)3255-6722

URL <https://www.silkroom.co.jp/> / E-mail info@silkroom.co.jp
夢工房「技術・文化館」「技術・開発館」を本社に併設しております。