

薬都 富山でからだの中から美しく
Toyama's YAKUZEN Dishes for Good Health in the City of Medicine, Toyama



富山やくぜん

VOL.1

"Toyama Yakuzen®" Menu Guide



「富山やくぜん」を彩る体に優しい食材

「富山やくぜん」に取り入れられた、健康に良いとされる食材をチェック！
食材の栄養・成分などの紹介とともに、各食材の魅力を生かした体に優しいメニューをピックアップしました。

- 生：生薬としての説明 ● 栄：食材に含まれる栄養素の説明
● Herbal medicinal effects ● Description of nutrients

● 生 果実を大棗(たいそう)と称し、筋肉の急迫症状や知覚過敏を緩和し、煩燥感(はんそうかん)、食欲不振、咳などを改善します。

● 栄 食物繊維が多く含まれており、沢山摂ることで消化改善、便秘解消、肥満防止などが期待されています。

ナツメ Red Dates

食物繊維たっぷり
体はスッキリ

● This fruit called Taisou alleviates acute muscular tension and hyperesthesia, and is also effective for coughs, anxiety, and anorexia.

● As this fruit contains a large amount of dietary fiber, a generous intake of which can offer a variety of benefits, it is effective for the improvement of digestion, constipation relief, and reduces the onset of obesity.



● 生 果実を枸杞子(くし)と称し、滋養強壮薬として、腰や膝の痛み、無力感、めまいなどを改善し、枸杞酒(くししゅ)は疲労回復に活用されます。

● 栄 ルテインやゼアキサンチンが含まれており、視力低下を防ぐことが期待されています。

目の疲れにも優しい
キレイの味方

クコ Goji Berries

● These berries called Kukoshi are known as energy boosters, alleviate pain in the waist and knees and can help relieve depression and dizziness. Goji berry liqueur is considered to be helpful in recovery from fatigue.

● The berries contain lutein and zeaxanthin, which are known to prevent deteriorating vision.



Healthy Ingredients Abound in "Toyama Yakuzen"

These are some of the healthy ingredients used in "Toyama Yakuzen" dishes.
Here we introduce specific ingredients, their nutritional value, and a selection of healthy dishes made from those ingredients.

田淵 英一 (医学博士、富山やくぜん普及推進会議 座長)、小松かつ子 (富山大学 和漢医薬学総合研究所 教授、薬学博士) 監修
The information here was compiled under the supervision of Eiichi Tabuchi, M.D. (Chairperson of the Toyama Yakuzen Promotion Council) and Prof. Katsuko Komatsu (University of Toyama).



● 生 根茎(こんけい)の皮を除いて乾燥したものを生姜(しょうきょう)、根茎を湯通しまたは蒸してから乾燥したものを乾姜(かんきょう)と称し、両方で効能が異なります。生姜は健胃作用があり、嘔吐を止め、水分代謝をよくするのに対し、乾姜は胃腸系を温め、新陳代謝を盛んにして、冷えや痛みを除きます。

● 栄 キンゲロールやショウガオールといった成分が含まれており、食欲増進や酸化を抑えることが期待されています。

冷えがちな方に
体ほっこり温まる

ショウガ Ginger

● Ginger root is used as an herbal medicine in two main ways: Shoukyou, dried after removal of the skin, or Kankyou, passed through hot water, or steamed, and then dried. Each type offers a different benefit: the former helps improve stomach function, stop vomiting and improve balance of water, whereas the latter warms the gastrointestinal system, promoting a healthier metabolism and the alleviation of coldness and pain.

● This herbal medicine contains certain properties, including gingerol and shogaol, which are considered effective for promotion of appetite and oxidation.



● 生 葉を蘇葉(そよう)と称し、漢方では発汗し、気の巡りをよくする目的で、感冒や神経症などに用いる漢方薬に配合され、また、魚介類の中毒に応用されます。(ペリラルデヒド、ロスマリン酸などが薬効成分です。)

● 栄 ビタミンB群・Cによる代謝改善、食物繊維による消化改善、便秘解消、肥満防止などが期待されています。

シソ Shiso

香りの癒しプラス
ビタミンいろいろ

● This herbal leaf called Soyou containing properties such as perillaldehyde and rosmarinic acid, is often included in Chinese medicine to aid perspiration and energy circulation, and along with other herbs, helps fight the common cold and reduce neurosis. It is also applied to help with recovery from seafood poisoning.

● This leaf with its vitamin C and Bs content, is known to improve metabolism and aid digestion. It is also effective in the relief of constipation, and prevents obesity due to the high level of dietary fiber.



Menu

和食 Japanese Cuisine

健康膳(池田屋安兵衛商店健康膳薬都) ￥2,200～	06
Kenkozen (Healthy meal made with medicinal herbs) (Yakuto: Ikedaya Yasubei Shoten Kenkozen Yakuto)	
富山やくぜん美食ランチ(万里摩理) ￥1,650	07
Toyama Yakuzen Bishoku (Gourmet) Lunch (Mari Mari)	
会席風けんこう御膳(割烹 丸庄本店) ￥2,750	07
Kaiseki-style Healthy Set (Marusho Honda)	
立山ポークとやく膳鍋(越中料理 五万石本店) ￥6,600	07
Tateyama Pork and Yakuzen Hot Pot (Etchu cuisine, Gomangoku Main Restaurant)	

洋食 Western Cuisine

エゴマと野菜のピッツァ(Bistro ふらいぱん) ￥1,650	08
Egoma (Perilla) and Vegetable Pizza (Bistro Furaipan)	
エゴマのスパゲッティ(Bistro ふらいぱん) ￥1,430	08
Egoma (Perilla) Spaghetti (Bistro Furaipan)	

中華 Chinese Cuisine

健美コース春・夏・秋・冬(パレブラン高志会館 リトル上海) ￥6,000	09
Kenbi (Healthy Beauty) Spring/Summer/Autumn/Winter Course (Palais Blanc Koshikaikan, Little Shanghai)	
豆乳中華やくぜん粥(癒楽甘 春々堂) ￥880	09
Soy milk Chinese Yakuzen Rice Porridge (Yurakukan Chunchun Do)	
春々堂のやくぜんカレー(癒楽甘 春々堂) ￥880	09
Chunchun Do's Yakuzen Curry (Yurakukan Chunchun Do)	

薬都富山の「富山やくぜん」を美味しく食べて、楽しく健康に気を使いましょう！
Enjoy good health with tasty "Toyama Yakuzen" cuisine from the City of Medicine, Toyama!

その他 The Others

富山湾鮎 やくぜんバージョン(寿し処 佐々木) ￥3,850	10
Sushi from Toyama Bay, Yakuzen Version (Sushi Restaurant Sasaki)	
くすしそば(くすしそば本舗 まるぜん) [Hot]¥800～[Cold]¥1,000～	10
Kusushi Soba Noodles (Kusushi Soba Honpo Maruzen)	
デリー流やくぜんカレーセット(インド料理 デリー山室店) ￥1,480	10
Delhi's Yakuzen Curry Set (Indian Restaurant Delhi of Yamamuro Restaurant)	



お持ち帰り用 Take-Out

渦巻き幻魚せんべい(せんべいの田中屋) ￥600	11
Spiral Genge Senbei (Senbei Tanakaya)	
クラッシュ甘酒(新村こうじみそ商店) ￥360	11
Crush Amazake (Shinmura Kojimiso Shoten)	
おいもなか(大野菓子店) ￥200	11
Oimonaka (Ono Confectionery)	



「富山やくぜん」ホームページ "Toyama Yakuzen" Website

上記の料理以外にも「富山やくぜん」として全55品目(39事業者)が認定されています。(2021年10月現在)

In addition to the dishes presented here, there are a total of 55 items (from 39 producers) which have been designated "Toyama Yakuzen." (As of October 2021)

全55品目の詳細はこちら!
Find all 55 items here!



要予約 健康膳 ¥2,200～

池田屋安兵衛商店 健康膳 薬都

Reservations required Kenkozen (Healthy meal made with medicinal herbs) Yakuto: Ikedaya Yasubei Shoten Kenkozen Yakuto



和漢薬種問屋として創業80年余り。店舗2階のレストラン「薬都」では、食を通して健やかな体を守る“薬食同源”の考えに基づいたオリジナル料理を味わえます。「健康膳」は立山の湧水で育った黒米のおこわ、高麗人参入り鶏団子スープをメインに、香りの良いみかんの皮なども用いたコース料理で、野草茶が添えられています。素材を吟味した特製デザート付きコースにグレードアップして、体に優しい美味をゆったり楽しむのもおすすめです。

Founded as a wholesaler for Japanese medicine, and in business for over 80 years, its restaurant, Yakuto, on the second floor, serves original, healthy dishes based on the idea that medicine and food come from the same source. Kenkozen is a meal set which features black glutinous steamed rice grown with Tateyama spring water and chicken meatball soup with ginseng, prepared with various spices, including aromatic orange peel. It is served with wild herb tea. We recommend the set that includes a special dessert for a delicious, healthy, and relaxing dining experience.



CHECK!
素材を吟味した特製デザート
Special dessert made with
select ingredients

富山市堤町通り 1-3-5 TEL: 076-425-1873
営業時間: 11:30-14:00 定休日: 火、水、年末年始 席: 40
※要予約(電話のみ受付)
1-3-5 Tsutsumichodori, Toyama Hours: 11:30 a.m. to 2:00 p.m. Closed: Tuesdays
and Wednesdays, year-end/New Year holiday Seating capacity: 40
* Reservations required (by phone only)

要予約 富山やくぜん美食ランチ ¥1,650

万里摩理(マリーマリー)

Reservations required Toyama Yakuzen Bishoku (Gourmet) Lunch Mari Mari



自分が育った地域の産物からエネルギーをもらう“身土不二”を基本に、旬の県産野菜や魚をはじめ栄養豊富な食材をバランス良く取り入れ、調味料はてんさい糖やはちみつなどを使用。

Based on the concept of Shindo Fuji, the belief that the body is sustained by and inseparable from nature, receiving energy from local products, this restaurant uses seasonal vegetables and fish from Toyama and other nutritious ingredients in a balanced manner, along with beet sugar and honey for seasoning.



富山市北代 8-1 TEL: 076-433-3744
営業時間: 9:30-夕方 定休日: 第3日曜、月 席: 40
※要予約(前日午前中まで)
8-1 Kitadal, Toyama Hours: 9:30 a.m. to evening.
Closed: 3rd Sunday/Monday Seating capacity: 40
* Reservations required (by morning the day before)

割烹 丸庄本田

Marusho Honda

会席風けんこう御膳 ¥2,750

Kaiseki-style Healthy Set

要予約

Reservations required

地産地消にこだわり、旬の地魚や地元農家のコシヒカリ、減農薬野菜を使用。体を温める生姜、ビタミンやミネラルに富むクコの実、香り豊かな八角なども取り入れています。

With a commitment to local production for local consumption, this set meal uses locally caught seasonal fish, locally grown Koshihikari rice, and reduced-pesticide vegetables. Other ingredients include ginger, which warms the body, goji berries, which are rich in vitamins and minerals, and the highly aromatic star anise.



富山市白銀町 5-1 TEL: 076-423-7062
営業時間: 11:30-14:00、17:00-22:00
Hours: 11:30 a.m. to 2:00 p.m., 5:00 p.m. to 10:00 p.m.
Closed: irregular (Reservations only year-end/New Year holiday) Seating capacity: 15 on 1F, 25 on 2F
* Reservations required (up to 2 days in advance)



要予約 立山ポークとやく膳鍋 ¥6,600

越中料理 五万石本店

Reservations required Tateyama Pork and Yakuzen Hot Pot Etchu cuisine, Gomangoku Main Restaurant



香りも栄養も豊かなニンニクや松の実、クコの実など、健康を保つために大切な素材がたっぷり入った鍋で、立山ポークや新鮮な魚、季節の野菜など富山の幸を堪能できます。

This hot pot features many key health-sustaining ingredients, such as garlic, which is aromatic and highly nutritious, plus pine nuts and goji berries. Enjoy the abundance of Toyama, including Tateyama pork, fresh fish, and seasonal vegetables.



富山市桜町 1-6-4 TEL: 076-441-4649
営業時間: 11:30-14:00、16:30-22:00 (21:00 L.O.)
定休日: 月(祝日の場合翌日休み)、年末年始
席: 100 ※要予約
1-6-4 Sakuramachi, Toyama
Hours: 11:30 a.m. to 2:00 p.m., 4:30 p.m. to 10:00 p.m. (last order 9:00 p.m.) Closed: Mondays (open if holiday, then closed the next day) Seating capacity: 100
* Reservations required

エゴマと野菜のピッツァ ¥1,650 Egoma (Perilla) and Vegetable Pizza

Bistro ふらいぱん
Bistro Furaipan



開業35年余り、気軽な洋食や本格フレンチ料理でも定評のある老舗です。抗酸化物質など健康に良い成分に富んだエゴマのピザは、たっぷりの季節の野菜やチーズが絶妙な香ばしさを醸し出します。エゴマを取り入れたスパゲッティも見逃せません。またエゴマのシフォンケーキや、そば粉を使ったマカロンなど、「富山やくぜん」認定のヘルシーなデザートも楽しめます。

This long-standing bistro, in business for over 35 years, has a solid reputation for casual Western food and authentic French cuisine. The pizza is made with perilla (rich in antioxidants) and plenty of seasonal vegetables, plus other healthy ingredients, with an exquisite, fragrant cheese. Don't miss the perilla spaghetti. Enjoy healthy desserts certified as "Toyama Yakuzen"—such as perilla chiffon cake or macaroons made with buckwheat flour as well.



富山市本郷 2234-1 TEL : 076-434-1174
営業時間 : 10:00-15:00, 17:30-21:30
定休日 : 月ディナータイムと火 (ただし、火曜日が祝日の場合、翌日休み) 席 : 35
2234-1 Hongo, Toyama
Hours: 10:00 a.m. to 3:00 p.m., 5:30 p.m. to 9:30 p.m.
Closed: Mon. dinner and Tues. (open if Tues. is holiday, then closed the next day) Seating capacity: 35



「富山やくぜん」 SNS

Toyama Yakuzen social media

富山やくぜんに関する情報や旬の食材、季節の話題などを投稿しています。

Posts offer information related to Toyama Yakuzen on seasonal ingredients, seasonal topics, and other items of interest.



Facebook



www.facebook.com/toyamayakuzen

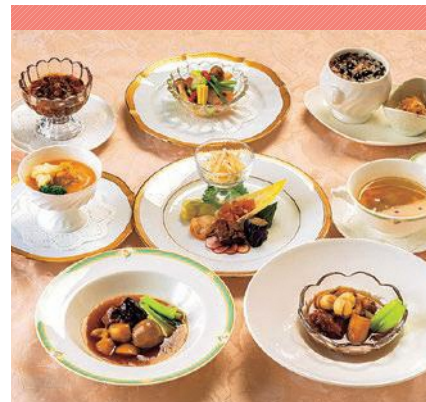


Instagram



www.instagram.com/toyamayakuzen

要予約 健美コース (冬のコース) ¥6,000 パレブラン高志会館 リトル上海 Reservations required Kenbi (Healthy Beauty) Winter Course Palais Blanc Koshikaikan, Little Shanghai



自然の恵みをバランス良く生かした本場の中国料理が堪能できる人気店です。地場産の富山ポークとアロエの煮込みは丁字(チョウジ)の香りが食欲をそそり、白身魚と根野菜の煮込みは爽やかな茴香(ウイキョウ)の風味も魅力。山の幸や海の幸を自在に組み合わせ、栄養バランスのとれた身体に優しいコース料理となっています。

This popular restaurant serves authentic Chinese cuisine prepared from well-balanced natural ingredients. The locally produced Toyama pork cooked with aloe is scented with cloves to stimulate the appetite. The white fish and root vegetable dish is refreshingly flavored with fennel. Combining ingredients from the mountains with seafood, this meal is nutritionally balanced and healthy.



富山市千歳町 1-3-1
TEL : 076-441-2255
営業時間 : 11:30-14:00, 17:30-21:00
定休日 : 火 席 : 120
※要予約(4日前まで)
1-3-1 Chitosemachi, Toyama
Hours: 11:30 a.m. to 2:00 p.m., 5:30 p.m. to 9:00 p.m.
Closed: Tuesdays Seating capacity: 120
* Reservations required (up to 4 days in advance)



癒楽甘 春々堂

Yurakukan Chunchun Do

豆乳中華やくぜん粥 ¥880

Soy milk Chinese Yakuzen Rice Porridge

創業140年、富山の置き薬を製造・販売する廣貴堂が、健康への願いを込めて展開するカフェ。富山米(てんたくく)と雑穀を中華スープで炊いて豆乳で仕上げたお粥は、ホワイトソースを使わずに、クリーミーな優しい味で体を芯から温めてくれます。健康と美容に良い白キクラゲを取り入れ、クコの実、棗(ナツメ)、ゴマなどをたっぷりトッピングしてあります。

Chunchun Do was founded 140 years ago to manufacture and sell Toyama's household medicines. The café was set up to serve healthy Chinese food. The congee porridge is made with Toyama rice (Tentakaku variety) with assorted grains, cooked in a Chinese soup and finished with soy milk. It features a body-warming, creamy, mild taste without using white sauce, and includes health and beauty-promoting white jelly mushrooms, and is topped with plenty of goji berries, red dates (jujubes), and sesame seeds.

CHECK! 春々堂のやくぜんカレー ¥880 Chunchun Do's Yakuzen Curry



富山市新富町 1-2-3 CICビル 1F
TEL : 076-444-7291
営業時間 : 10:00-20:00(18:00L.O.)
定休日 : 第3火曜 席 : 26
CIC Bldg. 1F, 1-2-3 Shintomicho, Toyama
Hours: 10:00 a.m. to 8:00 p.m. (last order 6:00 p.m.)
Closed: 3rd Tuesday Seating capacity: 26



要予約 富山湾鮓 やくぜんバージョン ¥3,850 寿し処 佐々木
Reservations required Sushi from Toyama Bay, Yakuzen Version Sushi Restaurant Sasaki



富山湾でとれる旬の魚の寿司 10 貫に汁物が付いた「富山湾鮓」。新鮮で栄養も豊富な魚がネタの、極上の寿司を満喫できる美味しくてヘルシーなセットメニューです。

Ten pieces of sushi prepared from seasonal fish caught freshly in Toyama Bay, served with soup. A healthy and delicious set with premium-quality nigiri sushi made from fresh, nutritious fish.



富山市総曲輪 1-6-11 ケービル 1F
 TEL: 076-431-6788
 営業時間: 17:30-23:30(21:00 以降要予約)
 定休日: 日祝 席: カウンター 8、テーブル 8
 ※要予約
 Kelly Bldg. 1-6-11 Sogawa, Toyama
 Hours: 5:30 p.m. to 11:30 p.m. (Reservations required for 9:00 p.m. on)
 Closed: Sundays, holidays Seating capacity: 8 at counter, 8 at tables
 * Reservations required

くすしそば本舗 まるぜん
 Kusushi Soba Honpo Maruzen

“薬食同源”の思想のもと独自に作り上げたそば。国内産そば粉に、栄養豊富なナルコユリ（根を蒸して乾燥させ使用）などを練り込んだ滋味あふれる逸品です。

Buckwheat noodles made locally, based on the idea that medicine and food come from the same source. Domestic buckwheat flour is mixed with nutrient-rich steamed and dried roots of the Solomon's Seal plant to create a nutritious delicacy.



富山市千石町 1-5-5 TEL: 076-421-6932
 営業時間: 11:30-15:00, 18:00-21:00
 祝日のみ 11:30-15:00
 定休日: 日
 席: カウンター 6、テーブル 8、座敷 16
 1-5-5 Sengokumachi, Toyama
 Hours: 11:30 a.m. to 3:00 p.m., 6:00 p.m. to 9:00 p.m.
 Holidays 11:30 a.m. to 3:00 p.m. only
 Closed: Sundays
 Seating capacity: 6 at counter, 8 at tables, 16 Japanese-style

デリー流やくぜんカレーセット ¥1,480 インド料理 デリー山室店
 Delhi's Yakuzen Curry Set Indian Restaurant Delhi of Yamamuro Restaurant



大豆ミートのソイカレーとココナッツオイルを使ったマジックカレーを、ナン(えごま or 白エビ)とライスで楽しめます。イソブンジュース(オオバコ入りレモン水)付き。

Enjoy a soy curry made with soy meat and a magical curry made with coconut oil with nan (with egoma (perilla) or Japanese glass shrimp) and rice. Comes with isobun juice (lemon water with plantain).



富山市山室 391-3 TEL: 076-422-5156
 営業時間: 11:00-21:30 (21:00L.O.)
 定休日: 元日のみ 席: 35
 391-3 Yamamuro, Toyama
 Hours: 11:30 a.m. to 9:30 p.m. (last order 9:00 p.m.)
 Closed: New Year's Day only
 Seating capacity: 35

渦巻き幻魚せんべい ¥600
 Spiral Genge Senbei



せんべいの田中屋 Senbei Tanakaya
 富山市間屋町 1-2-46 TEL: 076-451-8066
 営業時間: 9:00 ~ 18:00 定休日: 日
 1-2-46 Toiyamachi, Toyama Hours: 9:00 a.m. to 6:00 p.m. Closed: Sundays

富山湾の深海にすむコラーゲン豊富な幻魚(げんげ)、と昆布や海苔を組み合わせた栄養豊かなせんべい。

A nutritious rice cracker made with collagen-rich genge (fish inhabiting the deep sea of Toyama Bay), plus kelp and seaweed.

クラッシュ甘酒 ¥360
 Crush Amazake



新村こうじみそ商店 Shinmura Kojimiso Shoten
 富山市堀川小泉町 793-10 TEL: 076-421-6428
 営業時間: 9:00 ~ 19:00 定休日: 日祝・GW・お盆・年末年始
 793-10 Horikawa Koizumicho, Toyama Hours: 9:00 a.m. to 7:00 p.m. Closed: Holidays, Golden Week, Obon, year-end/New Year holiday

甘酒をミキサーにかけて特有の粒をなくし、トロリと滑らかな食感に仕上げた飲みやすいドリンクです。

An easy-to-drink sweet fermented rice drink blended to remove the special grainy bits to create a thick, smooth texture.

おいもなか ¥200
 Oimonaka



大野菓子店 Ono Confectionery
 富山市荒川 2-9-26 TEL: 076-432-7276
 営業時間: 7:30 ~ 18:00 定休日: 不定休
 2-9-26 Arakawa, Toyama Hours: 7:30 a.m. to 6:00 p.m. Closed: irregular

紫イモの自然な甘みを生かした焼き菓子。米粉を使った皮の香ばしさと相まって優しい美味しさが広がります。

A baked dessert made with the natural, mild sweetness of purple potatoes. The outside crust is made from fragrant rice flour.

「富山やくぜんの定義」 The Definition of "Toyama Yakuzen"

古くから健康面で効果があるとされる食材

Food ingredients known since ancient times to have health benefits
 イチョウ、ウコン、甘草、生姜、大豆、など
 Ginkgo biloba, turmeric, licorice, ginger, soybeans, etc.

食材や調理法の安心・安全

Safe ingredients and cooking methods
 農薬、うま味調味料などの使用を極力控えた食材
 Thoroughly minimized use of flavor enhancers, ingredients that may contain agrochemicals, etc.



新鮮な富山の食材

Fresh food ingredients from Toyama
 富山米、いちじく、茗荷、かぶ、らっきょう、シロエビ、幻魚(げんげ)など
 Toyama rice, figs, myoga ginger, turnips, pickled scallion, Japanese glass shrimp, genge (fish), etc.

食べる人への情報提供

Information provided for food consumers
 食べる人と食や健康に関するコミュニケーションがとれる。
 Food consumers are able to receive information about food and health.

新鮮な富山の食材を使用し、栄養や安心・安全面に配慮しながら、古くから健康面で効果があるとされる食材も加えたもの。作る人が食べる人に、食材に関する情報を提供できること。

Dishes and foods made with fresh ingredients from Toyama that are nutritious and safe, with added ingredients known since ancient times to have health benefits. Those who produce the food are able to provide information about it to consumers.



本誌掲載データは令和3年(2021年)10月時点のものです。価格は税込金額(10%又は8%)です。発行後に、料金、営業時間、定休日、メニュー等の営業内容が変更になることや、臨時休業等で利用できない場合があります。また、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、店内飲食を一時的に休止している場合もありますので、おでかけの際には電話等で事前にご確認されることをお勧めいたします。なお、本誌に掲載された内容による損害等は、本市では補償いたしかねますので、予めご了承くださいませようお願いいたします。

The data in this brochure is valid as of October 2021. Prices include consumption tax (10% or 8%). After publication, details regarding price, business hours, days closed, and menu items may change, or services may become unavailable due to temporary closure. Also, to prevent the spread of coronavirus, indoor eating and drinking may be suspended temporarily, so we kindly recommend that you check in advance and call to make a reservation ahead of time. Please note that Toyama City is not responsible for any harm incurred from the content published in this brochure.

「富山やくぜん」は、富山市の登録商標です。(登録番号第5526808号)

"Toyama Yakuzen" is a registered trademark brand name of Toyama City. (Registration No. 5526808)

富山やくぜん普及推進会議

Toyama Yakuzen Promotion Council

【事務局：富山市薬業物産課 TEL 076-443-2071】

Secretariat: Toyama City Medicine & Local Products Division Tel: 076-443-2071

HP: www.yakuzen-toyama.com

2021年12月作成

