

この取扱説明書には保証書がついています。必ず記入をお受け下さい。

豆乳・ミル(粉碎)・調理の全自動調理機

豆乳 & スープメーカー

品番 **ASM-290**

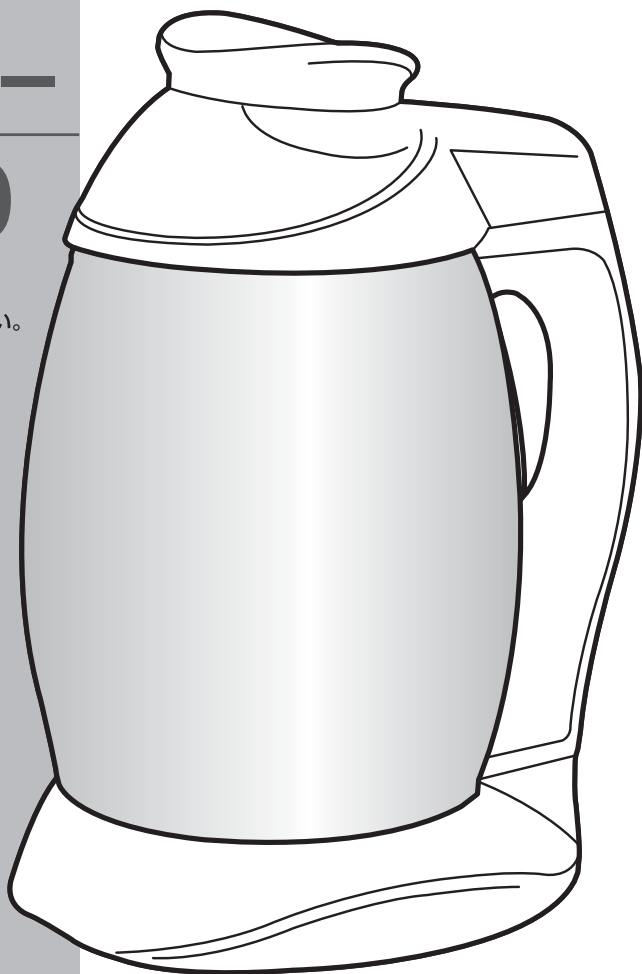
- この取扱説明書をよく読み、ご理解した上でご使用下さい。
- 取扱説明書及び、保証書は大切に保管して下さい。
ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読み下さい。

この度は当社製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございました。

この説明書と添付の保証書をよくお読みの上、正しくお使い下さい。お読みになった後は、大切に保管し、ご使用中わからない時には再読して下さい。また、誤った使い方をしないためにも、お子様、ご高齢の方、体の不自由な方には、この説明書を読んで使い方を教えて上げて下さい。

保証書は必ず「お買い上げ店名、お買い上げ日」等の記入を確かめて、販売店からお受け取り下さい。

この製品は日本国内でのみご使用になれます。
This appliance is designed for domestic use in Japan only
and can not be used in any other country.



●イラストと実際の商品は多少異なる場合があります。

安全上のご注意

ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使い下さい。

以下の注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は危険や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った使い方、取扱をすることにより生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守り下さい。



警告

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負うことが想定される危害の程度を示しています。



注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が損害を負うことが想定されるか、物的損害の発生が想定される危害・損害の程度を示しています。

図記号の例



記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。



記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図は電源プラグをコンセントから抜いて下さい)が描かれています。

警告

通電部・機械部にピンや針金等の異物を入れない。

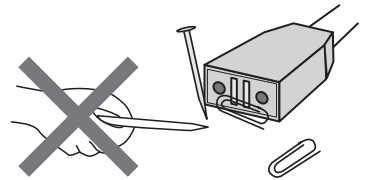
感電やショートする恐れがあります。



禁止

マグネットプラグ部などの隙間にピンや針金等の異物を入れない。

感電する危険があります。



禁止

修理技術者以外は、絶対に分解したり、改造したりしないで下さい。

発火したり、異常動作で、ケガをする恐れがあります。



分解禁止

本体に水をかけない。水のかかる恐れのある場所では使用しないで下さい。

漏電して感電やショートなどの原因になります。

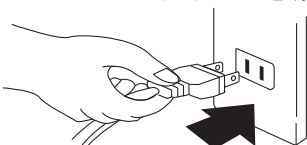


水濡れ禁止 水場使用禁止

交流100V以外では使用しないで下さい。

異常発熱して、火災の原因になります。

100V 電源のみ



禁止

電源コードを傷つけたり、破損したり加工したり無理に曲げたり、引張ったり、たばねたりしない

また、重いものをコードの上に乗せたり、挟み込んだりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



禁止



⚠ 注 意

長期外出時や使用しない時は、電源プラグをコンセントから抜いてください。
電源プラグを抜く時は必ず先端のプラグを持ち、引き抜いてください。
水の付いた手で、絶対に抜き差ししない。



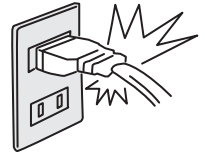
プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による漏電火災や感電・ショートの原因になります。

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるい時は、使用しないでください。



禁止

また、電源プラグと
コンセントの間にホコリや金属、水分を
付着させないでください。
感電ショートの原因
になります。



本体に直接、糖類を入れて調理しないでください。

糖類が焦げ付いて、発煙・火災
になる恐れがあります。



禁止



加熱中・加熱直後は本体ステンレス部に
触れないでください。

ヤケドの原因になります。



接触禁止

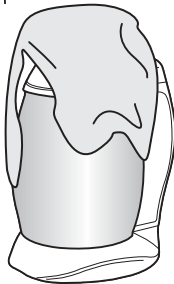


布やものを本体にかぶせない
でください。

故障や火災・事故の原因になります。



禁止



設置場所が水平でない所や不安定な
場所に置かない。

本体が落下して故障や事故の
原因になります。



禁止



注ぐとき、洗浄、お手入れの際は必ず電源
プラグを抜いてください。また、お手入れは
しっかりと行ってください。

故障や火災・事故の原因になります。



指示



不衛生にしない。



濡れた手で、電源コードや本体操作部、
通電部を触らないでください。

ショートや感電の恐れがあります。



禁止



誤った使い方をしない。目的以外の使い方を
しないでください。

故障や事故の原因になります。



禁止



次の場所では、使用しないでください。



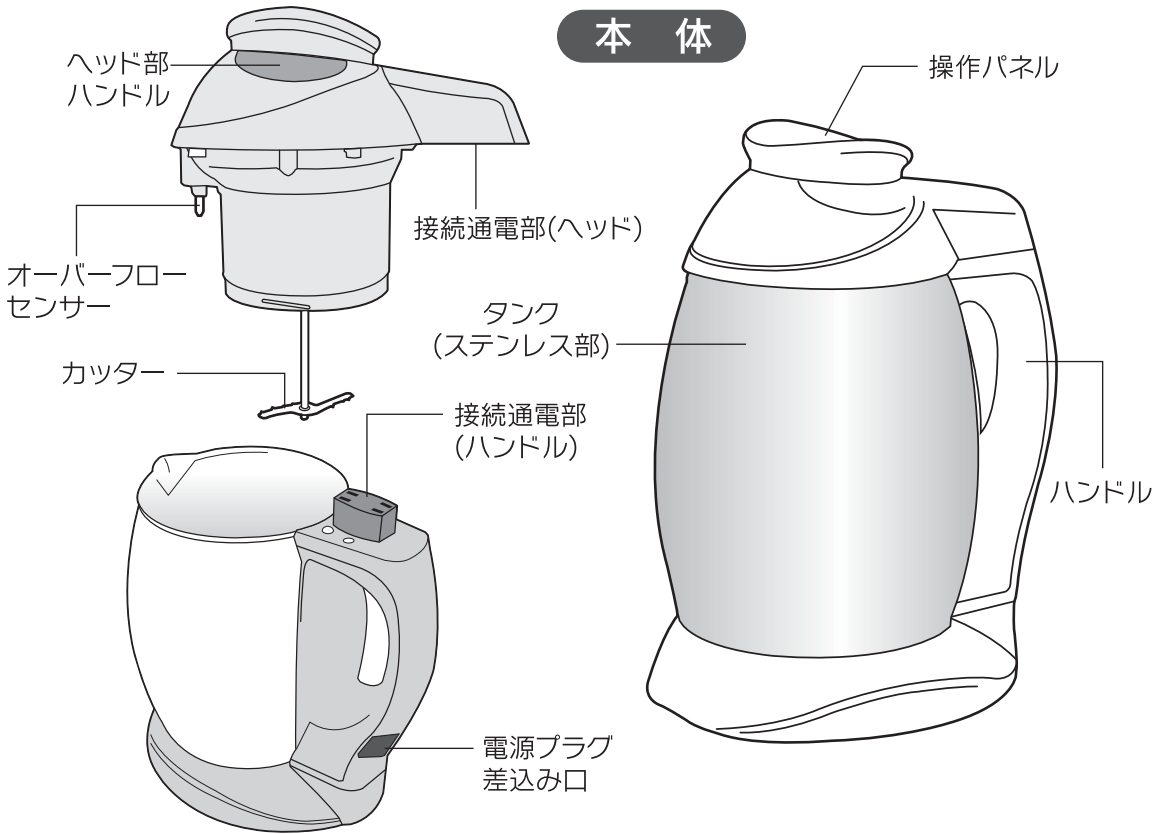
禁止

- ・ガスレンジ等の炎のちかく
- ・引火性ガスのある場所
- ・雨や水がかかる場所

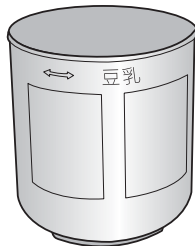
発火して火災や爆発の原因になります。

各部のなまえ

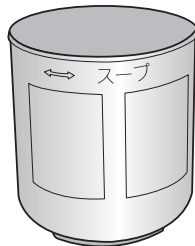
本体



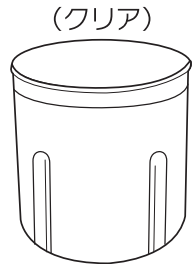
フィルターカップ



豆乳フィルター
(目が細かい)

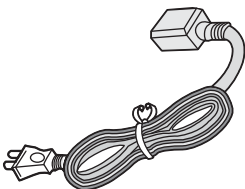


スープフィルター
(目が荒い)

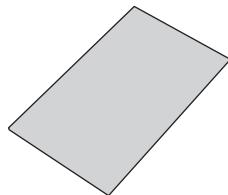


ミルク用カップ

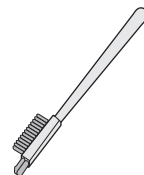
付属品



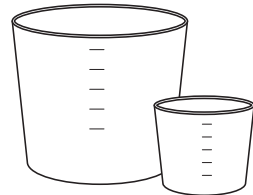
電源コード
(マグネットプラグ)



洗浄スポンジ



洗浄ブラシ

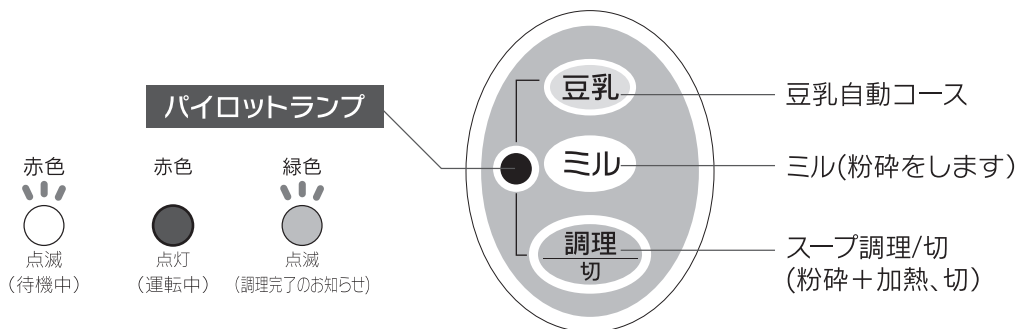


計量カップ(大)(小)

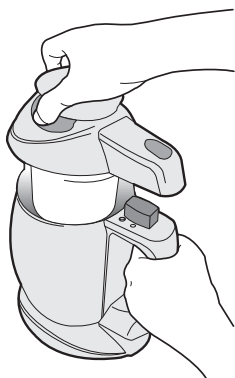
※若干、実物と異なる場合があります。

お使いになる前に

■ 操作パネルの各ボタン



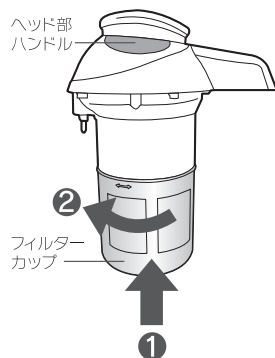
■ フィルターの取付け/取外し



注意

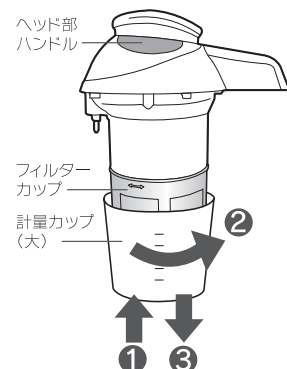
取付け/取外しの際は、カッターで指や手を切らないよう、充分ご注意ください。

取付け方



「ヘッド部ハンドル」と「フィルター」下の取手を両手で持ち、矢印の方向へ回して取り付けます。

取外し方

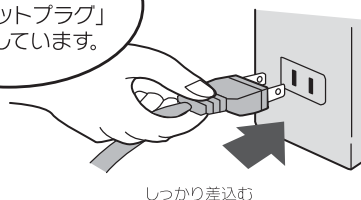
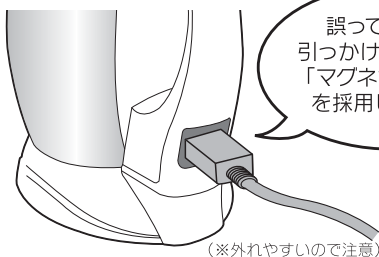


「ヘッド部ハンドル」を持ちながら、「計量カップ(大)」の底に「フィルター」下の取手を挿入し、回転させます。

■ 電源コードの取付け



電源コードは、本体の「電源プラグ差込み口」、もう一方をコンセントに確実に差込んでください。



豆乳を作る

お願い

本機をお使いになる前に必ず、計量カップ・フィルターカップ等を中性洗剤で洗い、水でよくすすいでからご使用ください。

豆乳をつくる

●ご用意する物 乾燥大豆70～100g 水800～1300cc

お好みにより
分量を調整して
ください。
(水位0.8～1.3Lまで)

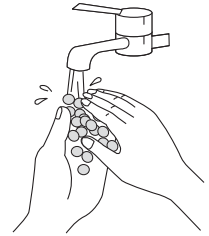
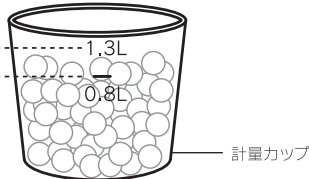
1

乾燥大豆を付属の計量カップで計って軽く水ですすぎ、その後5～6時間水に浸しておきます。

●目安●

100g(1.3L豆乳)
70g(0.8L豆乳)

※お好みにより
調節して下さい

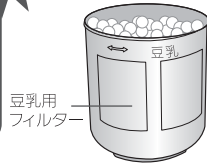


2

「豆乳フィルター」に大豆を入れ、しっかりとヘッドに装着させます。

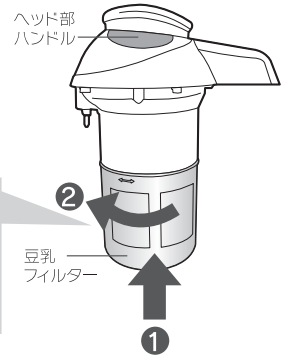
おいしく作るために・・・

フィルターカップに入れる大豆・具材を多くにご紹介しています。具材をフィルターカップにフォークなどで押し込んでからミキサー刃を捻り込むように動かし、フィルターカップを装着します。



フィルターカップ装着

大豆が詰まり、うまく装着できない場合は、少し揺らしながらカッターを沈めて下さい。



3

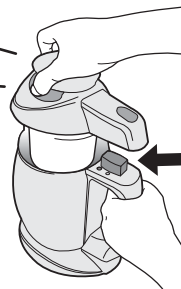
タンクに水を800cc～1300cc(1.3リットル)注ぎ、電源コードを差し込み「豆乳ボタン」を押します。



通電部のため、絶対に水がかからないように注意してください。

加える水は、常温に戻したり少し温かい方が、調理時間が短くなります。

しっかり装着する



「豆乳ボタン」を押す

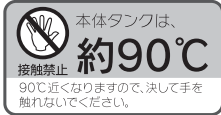


次のページへ

豆乳を作る

⚠ 運転中は....

ステンレスのタンクが熱くなります。



【加熱】【ミキサー】【加熱】...と繰り返して自動運転をします。

※ミキサー粉碎運転をするため音が大きい場合があります。

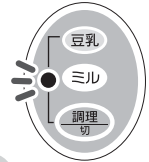
運転中の注意

- タンクには、砂糖などの糖類は入れないで下さい。タンク底が焦げる恐れがあります。豆乳が出来上がってから、お好みの味に整えてお召し上がりください。
- 運転中は、ボタンを押したり、ヘッド部を取り外して中を確認しないでください。通電が抜けて電源が切れてしまいますので、調理が失敗してしまいます。再度、電源を入れて調理すると、コゲたり故障の原因になります。
- 運転中は、ミキサー粉碎をするため音が大きいことがあります。
- 運転中、たまに「カチツカチツ」と音がする場合がありますが、これは温度制御装置が働いているためです。故障ではありません。

4

加熱・ミキサーの運転を交互にしながら、約20～25分後にランプが緑色になり、ブザーが鳴ります。

緑色で点滅



※正常に動作させるために...

冷水(冷たい牛乳)の使用を避け、約20℃～30℃にしてご使用ください。

5

電源コードをはずし、ヘッドを取ってから、コップなどに注ぎます。

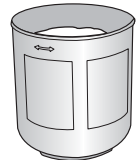
※フィルターカップの中身はよく振って水気を落としてください。



美味しい豆乳のできあがり

※できあがりの豆乳は温かいので、お好みで冷やしたりしてお召し上がりください。

おから



カップに残ったものが「おから」です。

おからを使う 7ページへ

- 大豆はあらかじめ数時間水に浸しておく、より一層美味しくお召し上がりいただけます。

INFO

出来上がった豆乳に、コーヒーやココア粉(お好みの量)・きな粉をかき混ぜても、美味しくお召し上がりいただけます。

?

調理時間が40分以上経過しても終了しない場合は、直ちに電源コードを抜き「故障かな?と思ったら」をよく読んで確認して下さい。

その他の豆乳レシピ.1

豆乳からできる「おから」をつかう(応用編)

チキンおからハンバーグ

～きのこあんかけソース～

豆乳からできた「おから」120g使用

一作り方一

材料

ハンバーグの生地	
おから	120g
鶏ひき肉	400g
玉ねぎ	小1個
卵	1個
万能ネギ	1本
小麦粉	大さじ2
塩こしょう	少々
サラダ油	適量

あんかけの材料	
なめたけ(瓶入り)	1瓶
大根おろし	100g
きざみのり	適量
塩こしょう	少々
片栗粉	大さじ1
ダシ(スープストック)	40cc
水	大さじ2

- 1 玉ねぎをみじん切りして、フライパンできつね色になるまで炒めておく。
- 2 ボウルに **1** とおからや鶏ひき肉を加え、よく混ぜ合わせます。
- 3 さらに卵、塩・こしょう、きざんだ万能ネギ、小麦粉を加え、よく混ぜる。
- 4 粘りがでるまで、よくこねます。
- 5 4等分して丸め、真ん中をへこませて型を作る。
- 6 熱したフライパンに油をひき、両面をこんがり焼く。
- 7 鍋に「あんかけの材料」を入れ、塩・こしょう、ダシなどで味を整えます。
- 8 ハンバーグにあんかけ、きざみのりなどトッピングすれば完成です。

脂肪分の少ない鶏肉ハンバーグに、あっさりした和風あんかけのヘルシー料理です。

おからギョウザ

豆乳からできた「おから」200g使用

一作り方一

材料

おから	200g
豚ミンチ	200g
キャベツ	50g
ニラ	50g
ギョウザの皮	60枚
ニンニク	お好み
しょうが	お好み
塩	少々
コショウ	少々
オイスターソース	お好み
こま油	少々

- 1 キャベツ、ニラをみじん切りにします。
- 2 **1** とおから、豚ミンチをボールに入れます。
- 3 調味料をお好みで加え、練り込みます。
- 4 練り込んだ具をギョウザの皮で包み、フライパンなどで焼き、完成です。

材料の量はお好みで調節して下さい。ヘルシーで新しい食感のギョウザがお試しいただけます。

スープを作る

お願い

本機をお使いになる前に、必ずタンク・フィルターカップ等を中性洗剤で洗い、水でよくすすいでからご使用ください。

コーンスープをつくる

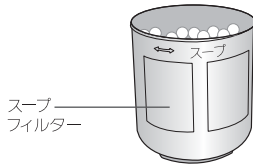
- ご用意する物
(カップで約4~6人前)

ホールコーン(缶詰)/200g	コーン缶の汁/約200cc	牛乳/500cc
水/200cc	玉ねぎ/30g	コンソメ(固形状)/1個(約5.3g)

- 1 牛乳を電子レンジであたため、常温(20℃~30℃)に戻します。

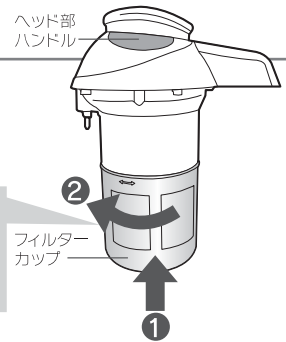
- 2 玉ねぎを薄くスライスしておき、ホールコーンは汁と、粒を分けておきます。

- 3 スライスした玉ねぎとコーン粒とコンソメ1個をフィルターカップに入れてヘッドに装着します。



フィルターカップ装着

具材が詰まりうまく装着できない場合は、少し揺らしながらカッターを沈めて下さい。



- 4 タンクに、水(200cc)・コーン缶の汁(約200cc)・常温に戻した牛乳(500cc)を加え、ひと混ぜしてから、本体とヘッド部をセットします。

- 5 「調理ボタン」を押して、約20~25分で出来上がります。



- 6 電源コードをはずし、ヘッドを取ってから、カップに注いで盛りつけます。

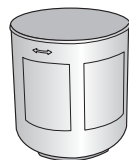
※フィルターカップの中身はよく振って水気を落としてください。

- INFO お好みでコーン粒やクルトンを最後に加えたり、粉パセリを振りかけるとより美味しくいただけます。

- ? 調理時間が40分以上経過しても終了しない場合は、直ちに電源コードを抜き「故障かな?と思ったら」をよく読んで確認して下さい。

その他のスープレシピ.1

★スープにはスープフィルターを使用します。



スープフィルター

じゃがいものビシソワーズ

一作り方

材料

じゃがいも……………	250g
玉ねぎ……………	80g
コンソメ(固形)……………	約5.3g(1個)
生クリーム……………	100cc
牛乳……………	300cc
水……………	300cc

- 1 皮をむいたじゃがいもを1cm角に切り、電子レンジに2~3分かけます。
- 2 玉ねぎをみじん切りします。
- 3 フィルターカップに**1**と**2**、コンソメ1個を入れ、ヘッドにセットします。
- 4 タンクに水(常温)、牛乳(常温)を入れます。
- 5 ヘッドをタンクにセットし、調理ボタンを押して20~30分後に出来上ります。
- 6 最後にお好みで生クリームを加えると美味しくいただけます。

冷蔵庫で数時間冷やすと、コクのあるまろやかな味わいが魅力の冷製スープになります。

パプリカのスープ

一作り方

材料

赤パプリカ……………	150g
玉ねぎ……………	50g
ベーコン……………	30g
トマトの水煮缶……………	200g
コンソメ(固形)……………	約5.3g(1個)
塩……………	お好み
水……………	700cc

- 1 赤パプリカ、ベーコンを1cm角に切り、玉ねぎは薄くスライスします。
- 2 フィルターカップに**1**の具材とコンソメ1個を入れます。
- 3 タンクに水(常温)、トマトの水煮を入れ、本体とセットします。
- 4 「調理ボタン」を押して、約20~30分後に出来上がります。
- 5 最後にお好みで塩を少々加えても美味しくいただけます。

パプリカとトマトがマッチして、マイルドで胃に優しいスープです。

アスパラのスープ

一作り方

材料

アスパラガス(生)……………	200g
コンソメ(固形)……………	約2.7g(半個)
塩……………	少々
牛乳(常温)……………	400cc
水……………	700cc

- 1 アスパラガスを2~3cmほどの大きさに切ります。
- 2 フィルターカップに**1**の具材とコンソメ半個を入れます。
- 3 タンクに牛乳(常温)、水(常温)、塩を少々を入れます。
- 4 「調理ボタン」を押して、約20~30分後に出来上がります。

※アスパラガスをレンジで2~3分温め、下ごしらえしていただければ、フィルターカップに入りやすいです。

アスパラガスの自然の甘みが引き立つスープです。夏には冷製にしてもおいしくいただけます。

その他のスープレシピ.2

かぼちゃのスープ

材料

かぼちゃ	300g
玉ねぎ	100g
コンソメ(固形)	約8g(1個半)
牛乳	500cc
水(常温)	300cc

一作り方一

- 1 かぼちゃを2~3cm角に切り、電子レンジで約3分加熱します。
- 2 加熱して柔らかくなったかぼちゃの皮を取り除きます。
- 3 玉ねぎをみじん切りにします。
- 4 かぼちゃ、玉ねぎ、コンソメ1個をフィルターに入れ、ヘッドにセットします。
- 5 タンクに牛乳(常温)水(常温)を入れ、タンクとヘッドをセットします。
- 6 調理ボタンを押して、約20~30分後に出来上がります

カロテンやビタミンCを豊富に含み、疲れた体を癒してくれる栄養満点のスープです。

じゃがいものカレー風スープ

材料

じゃがいも	300g
玉ねぎ	100g
にんじん	50g
ベーコン	30g
カレールー(固形)	約50g(2個)
コンソメ(固形)	約8g(1個半)
牛乳	300cc
水	600cc

一作り方一

- 1 皮をむいたじゃがいもを2cm角に切り、ラップに包んでレンジで加熱します。
- 2 同じようににんじんも柔らかくなるようにレンジで加熱します。
- 3 玉ねぎを薄めにスライスします。
- 4 ベーコンを小さめに切ります。
- 5 タンクに水、牛乳、カレールー、コンソメ1個半、全ての具材を入れ、本体とセットします。(このとき、スープフィルターは付けなくて下さい。)
- 6 調理ボタンを押して、約20~30分後に出来上がります。

※注意 ・具材の形を残したい場合は、スープフィルターを使用して下さい。
・スープフィルターを外した場合でも、多少は具材の形が残ります。

美肌&テトックス効果も有り、体を元気にしてくれるのスープです。

ご注意

- 1.具の内容、量などによっては、タンク底が焦げ付く場合があります。
- 2.フィルターカップに具が入りにくい時は、具をみじん切りにしたり、レンジで柔らかくするなどのしたごしらえをお願いします。

おいしく作るために・・・

フィルターカップに入れる大豆・具材を多めに紹介しています。具材をフィルターカップにフォークなどで押し込んでからミキサー刃を捻り込むように動かし、フィルターカップを装着します。」

ミル機能を使う

ミル(粉碎)機能

■ 粉碎できるもの (例)

にぼし……「自家製粉末だし」「ふりかけ」
茶葉……「カテキン豊富なお茶ふりかけ」 など

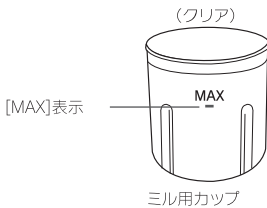


注意

硬いものや、種のあるものを粉碎すると、カッターの刃を傷め故障や破損の原因になりますので、絶対にやめてください。

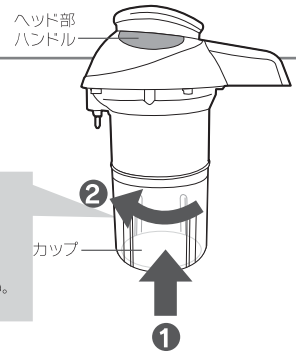
- 1** ミル用カップ(クリア)の[MAX]表示まで、
にぼし・茶葉などを入れます。

- 2** ミル用カップをしっかりと取り付けます。



ミル用カップ装着

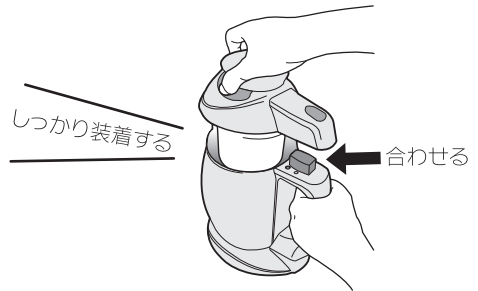
具材が詰まりうまく装着できない場合は、少し揺らしながらカッターを沈めて下さい。



- 3** 本体とヘッド部をセットします。

- 4** 「ミルボタン」を押して運転します。
約15～20秒で自動で停止します。

- 5** 電源コードをはずし、ヘッドを取ってから、
カップをはずします。



INFO

より細かく粉碎したいとき(細挽き)は一度中身を混ぜてから、再度ミルを繰り返してください。



ミル用カップに水分が付着していると、粉碎したものが固まってしまう事があります。

お手入れ

末永くお使い頂くために、必ずお手入れを行って下さい。
お手入れ前には、電源プラグを抜いて十分冷めてから行って下さい。

カッターのお手入れ

付属の「洗浄ブラシ」を使用して隅々まで、ていねいに掃除ください。
水またはお湯、食器用中性洗剤と併用すると汚れがきれいに落ちます。
注意：カッターの刃は危険です。絶対に素手で触らないで下さい。

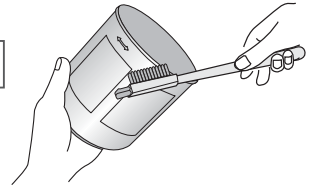


フィルターカップのお手入れ

付属の「洗浄ブラシ」「洗浄スポンジ」を使用してしっかり清掃します。
ご使用後は、水またはお湯などに漬けておくと、汚れが落ちやすくなります。

注意 無理な力を加えないで下さい。変形や故障の原因になります。

フィルターカップのお手入れが不十分のまま使用すると、あみ目が目詰まりしてうまく調理できなくなります。しっかりと汚れ・カスを落としてください。



タンクのお手入れ

洗浄スポンジでコゲをこすり落とす。

調理後、タンクにお湯を注ぎ（1.3L以下）、浸け置き（数分間）します。
電源部に水がかからないようにお湯を捨てます。こすり落とす時は洗浄スポンジにお湯・食器用中性洗剤をつけ、こすり落としてください。

○禁止 金たわし等のステンレス部を傷つけるものは使用禁止。

コゲ付き・汚れがひどいとき

重曹を大さじ3杯に水を1.3Lに溶かしたものを、タンク内に入れて「豆乳コース」を運転します。出来上がりを捨てて、洗浄スポンジで軽くこするればコゲ・汚れが落ちやすくなります。



ご注意

本体を直接、丸洗いしないでください。
通電部に水が入り、故障の原因や感電の恐れがあります。

保管について

長期間使用しない場合は、ビニール袋などに入れてお買上げ時の箱に入れて保管してください。

●必ずお手入れを行い保管して下さい。

ご注意

直射日光の当たる場所や高温多湿の場所に放置しないで下さい。

故障かな?と思ったら

使用方法を間違えたり誤ると、次のような症状が起こり、故障と思われることがあります。お買い上げの販売店または、当社にご相談になる前に、下記の表でチェックしてください。

症 状	原 因	処 置・ 確 認
運転しない	電源プラグがしっかり差し込まれていない	電源プラグを正しく差し込む
	水が付着している 汚れがついている	水分・汚れを拭き取り、乾燥してから再度電源を入れ直す
	通電部がしっかり差し込まれていない。	通電部のヘッド/ハンドルをしっかりと差し込む。
ブザーが鳴る	タンク内の水が少ない。オーバーフローセンサーが汚れている	水分・汚れを拭き取り、乾燥してから再度電源を入れ直す
ふきこぼれた	オーバーフローセンサーが汚れている	水分・汚れを拭き取り、乾燥してから再度電源を入れ直す
	冷たい水・牛乳を使っている	水・牛乳は常温のものを使用する
	水量が多すぎる。大豆・具材を入れ過ぎている	水分は1300ccまで。中に入れる具材の量を減らして使用する
出来上がりがおかしい	フィルターが詰まっている。 具材と水分のバランスが悪い	フィルターをきれいに洗う。 レシピがあるものは、レシピ通りの分量で使用する
焦げついた (コゲ)	正しく使っても若干は、 底部にコゲが付きます。	少量ですが、材料がこびりつく事があります。しかし故障ではありません。
	・大豆や具材が多すぎる ・砂糖、ハチミツ、などの糖が入っている	※糖類は、出来上がり後に混ぜて下さい ※お手入れは、12ページを参照。

仕 様

本 体 サ イ ズ	約(幅)160×(奥行)230×(高さ)275mm	電 源 コ ー ド	約1.5m
本 体 重 量	約1.8kg	材 質	ヘッド/(内側)PP (外側) ABS樹脂 ベース・ハンドル/ABS樹脂 カッター、フィルター2種、タンク/ ステンレス 計量カップ/PP、ミル用カップ/PC
定 格 電 圧・ 周 波 数	AC100V 50/60Hz共用		
消 費 電 力	750W		
容 量	1.3L	付 属 品	洗浄ブラシ、洗浄スポンジ、計量カップ 豆乳フィルター、スープフィルター、 ミル用カップ、電源コード
モーター回転数	約23,000/分		

※仕様は製品改良のため、予告なく変更することがあります。

アフターサービスについて

1.保証書

この取扱説明書には保証書が付いています。
保証書はお買上げの販売店で「販売店名・お買上げ日」等の記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間はお買上げ日より1年間です。

2.修理を依頼される時

- *保証期間中は
商品に保証書を添えてお買上げ販売店にご持参ください。
保証書の記載内容により無料修理致します。
 - *保証期間が過ぎている時は
お買上げの販売店にご相談ください。
- ※保証書に所定の記入や販売店の印章がなき場合、又は語句を書き替えられた場合は、無料修理を保証することはできませんのでご注意ください。

3.補修用性能部品の保有期間

この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後5年間です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

4.アフターサービスについてご不明の場合

アフターサービスについてご不明の場合には、お買上げの販売店が弊社にお問い合わせください。

修理・ご相談・お問い合わせ先

ご連絡していただきたい内容

●品名	●型番	
●お買上げ日	●故障の状況	できるだけ具体的に

※携帯電話・PHSからもご利用できます。

製品のお問い合わせ
アフターサービス等



0120-350352

営業時間：（平日）月曜日～金曜日 午前10：00～11：30
※祝祭日を除く 午後 1：00～ 5：00

廃棄について

廃棄処分をされる場合は、お住まいの各自治体の定めた指示に従い、処分してください。
地球環境保護のため、不法投棄は絶対にしないで下さい。