



# ホットサンドメーカー YHS-M700

## 取扱説明書

### もくじ

- 
- 安全上のご注意 …………… ①～②
  - 使用上のご注意/仕様…………… ③
  - 知っておいていただきたいこと…④
  - 各部の名称…………… ⑤
  - 使いかた……………⑥～⑨
  - 調理例…………… ⑩～⑪
  - お手入れ…………… ⑫
  - 故障かな?…………… ⑬
  - アフターサービスについて…… ⑭



- 
- ・このたびは弊社ホットサンドメーカーをお買い上げいただきまして誠にありがとうございました。
  - ・ご使用前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
  - ・お読みになった後は、大切に保管してください。

# 安全上のご注意

必ずお守りください

●お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。



## 警告

誤った取扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



## 注意

誤った取扱いをしたときに傷害または物的損害のみに結びつくもの

### 図記号の説明



禁止

禁止（してはいけないこと）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



指示

指示する行為の強制（必ずすること）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



注意

注意を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

## 警告

◆絶対に分解したり、修理・改造をしない



分解禁止

発火したり、異常動作して、火災や感電の原因になります。

●修理は、販売店へご相談ください。

◆子供だけで使わせたり乳幼児の手の届くところで使わない



禁止

やけど・感電・けがをする恐れがあります。



◆電源プラグは、根元まで確実に差し込む



根元まで差し込む

差込が不完全ですと、感電や発熱による火災の原因になります。

●傷んだプラグ、ゆるんだコンセントは使わないでください。

◆本体のすき間からピンや針金などの金属物や異物を入れない



禁止

内部に触れたり、異常動作して、火災や感電ややけどの原因になります。

◆使用しないときや、お手入れするときは必ず電源プラグを抜く



プラグを抜く

けがややけどをしたり、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

◆電源プラグのほこりなどは定期的にとる



ほこりをとる

プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり火災の原因となります。

●電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

## ⚠ 警告

<p>◆使用中や使用直後は、高温部に触れない</p>  <p>やけどの原因になります。特に乳幼児にはご注意ください。</p> <p>接触禁止</p>	<p>◆交流100V以外では、使用しない</p>  <p>火災・感電の原因となります。</p> <p>禁止</p>	<p>◆定格15A以上のコンセントを単独で使用する</p>  <p>他の器具と併用すると異常発熱して火災の原因となります。</p> <p>15A以上</p>
<p>◆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、ねじったり、たばねたりしない</p>  <p>電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。</p> <p>禁止</p>	<p>◆電源コードや電源プラグが傷んでいたたり、コンセントの差込がゆるいときは、使用しない</p>  <p>感電・ショート・発火の原因となります。</p> <p>禁止</p>	<p>◆水をつけたり、水をかけたりしない</p>  <p>ショート・感電の恐れがあります。</p> <p>禁止</p>

## ⚠ 注意

<p>◆電源プラグを抜くときは電源コードを持たず、電源プラグを持って抜く</p>  <p>コードがショートや断線して、火災・感電の原因になります。</p> <p>禁止</p>	<p>◆畳やジュウタンなど熱に弱い敷物の上や不安定な場所では使用しない</p>  <p>火災・やけど・けがの原因になります。</p> <p>禁止</p>	<p>◆調理以外の異なった用途に使わない また、業務用として使わない</p>  <p>故障の原因になります。</p> <p>禁止</p>
<p>◆長時間連続で使用しない</p>  <p>故障の原因となります。</p> <p>禁止</p>	<p>◆使用中は本体から離れない</p>  <p>離れるときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。</p> <p>本体から離れない</p>	<p>◆濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない</p>  <p>感電やけがの原因となります。</p> <p>濡れ手禁止</p>

# 使用上のご注意

---

より安全・快適にお使いになるために以下のことに注意してください。

- はじめてお使いになる前は、「各種プレート」や「おにぎり型」を中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、よく水ですすぎ、十分に乾かしてからご使用ください。
- 本体を周囲の壁などから20cm以上離してご使用ください。
- プレートの取外しはプレートが十分に冷めてから行ってください。
- 一回焼くごとにプレートに残ったパンくずやかすをきれいにふき取ってから、次の調理を行ってください。
- 冷蔵庫から取り出した冷たい具材などをすぐに使用した場合、パンやご飯の外側が焼けても具材が十分に加熱されない場合があります。
- 食材によって焼き上がりが変わります。そのつど焼き上がりをご確認ください。
- 焼き上がったら、電源スイッチを切って食材を別の皿に取り分けて下さい。そのままにしておくと焦げ付く場合があります。

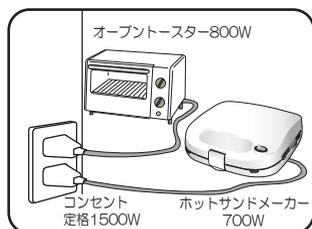
## 仕様

---

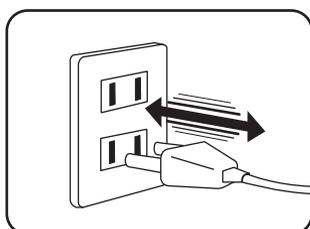
品名	ホットサンドメーカー	形名	YHS-M700
電源	交流 100V	消費電力	700W
本体寸法	約28.5×26×16(cm)	電源コード長	約1.4m
質量	約2.1Kg		

# 知っておいていただきたいこと

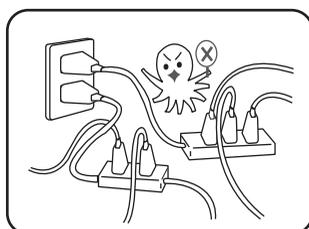
- 通電開始や通電終了後、しばらく本体よりピチピチと音がすることがあります。これはプレートなどの熱膨張および収縮によるもので、故障ではありません。
- はじめて使用するときには少しにおいや煙がでることがありますが、異常ではありません。ご使用にともないでなくなります。
- 電源プラグの刃が変形したり変色している場合や、コードにキズなどある場合は、使用を中止して修理をご依頼ください。
- ホットサンドメーカーは、消費電力が大きいため正常でも通電中は、電源プラグが多少温かくなりますが、コンセントとの接触が悪いと異常に熱くなることがあります。
- コンセントなどの配線器具は、設置後徐々に経年劣化し、最悪の場合は焼損・火災の原因になります。異常を感じたら、下記の点検を行ってください。電源プラグやコンセントが熱かったり、変形したときは、コンセントの交換が必要です。また次のような使用は寿命を短くしたり電気事故の原因になります。



**短寿命** 定格容量いっぱいの使用  
**危険**



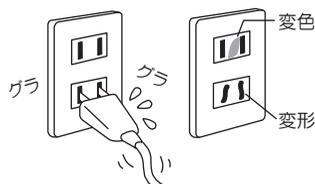
**短寿命** 電源プラグを斜めに抜き差しする



**危険** タコ足配線は火災の原因に

## 〔コンセントの点検〕

次のようなコンセントは、早めの交換をしてください。



- 電源プラグが楽に差し込めたり、すぐに抜けてくる。
  - 変色していたり、変形している。
- ※良好なコンセントは、電源プラグを差し込むのに力がいらいます。

- この商品は、一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

# 各部の名称

## パイロットランプ

- プラグをコンセントに差し込み電源スイッチをONにすると赤と緑のランプが両方点灯します。  
(ヒーターが加熱)
- プレートが適温になると緑のランプが消灯します。  
(ヒーターが停止)
- その後、緑のランプは点灯・消灯を繰り返し、赤のランプは連続で点灯します。

緑

赤

緑

赤

## ストッパー

必ずロックしてご使用ください。

赤

緑

## 電源スイッチ

## 上面プレート取外しボタン

## ホットサンドプレート

取り外すことができます。

## ハンドル

## 電源コード

キズをつけないよう注意してください。

## 電源プラグ

## 下面プレート取外しボタン

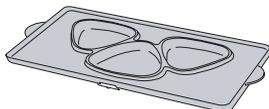
汚れたときは、ふき取ってください。

## 付属品

### 焼おにぎり型



### 焼おにぎりプレート (2枚)



### ワッフルプレート (2枚)

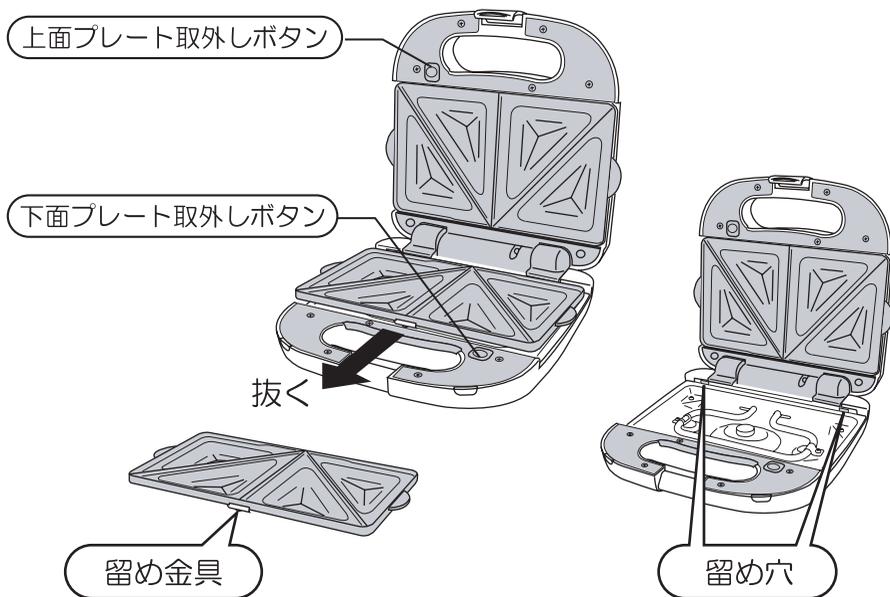


# 使いかた

## プレートの取り外し、取り付け

[下面プレートの取り外しかた]

- ①プレート取り外しボタンを押してプレートの留め金具を外します
- ②プレートの手前が少し浮きますので、少し持ち上げ奥の留め穴2箇所からプレートを手前に抜きます



- 上面プレートは下面同様にして取り外せます

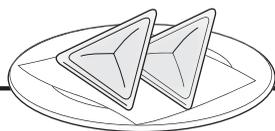
[プレートの取り付けかた]

- プレートの取り付けは留め穴2箇所を先に入れてからプレートを押し込んでください。カチッと音がしてロックがかかったことを確認してください。

**⚠ 注意**

プレートの取り付け、取り外しはヒーターやプレートが十分に冷めてから行ってください。

# 使いかた -ホットサンド-



## 1. 材料の準備

材料の用意	<ul style="list-style-type: none"><li>●食パン（8～12枚切） ミミは、プレートに合わせて切る。</li><li>●バター（または、マーガリンなど）</li><li>●食パンにはさむ材料（ハム・チーズなど水分の少ないもの）</li></ul> 注意：6枚切以上の厚さのパンは、ふたが閉まらなかったり、ストッパー破損の原因になりますので使用しないでください。
準備	<ol style="list-style-type: none"><li>①お好みにより食パンの焼き面にバター、またはマーガリンを塗る。</li><li>②食パンの上にお好みの材料をのせ、その上にもう1枚のパンをのせる。</li></ol> 注意：トマトなどの水分の多い材料を入れると、プレートの間から蒸気が吹き出すことがありますので、やけどなどに注意してください。

## 2. ホットサンド用プレート2枚を本体に取り付ける

プレートは、P5「使い方」を参考に正確に取り付けてください。

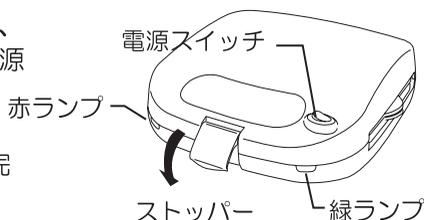
## 3. 予熱をする

①食パンを入れずにストッパーをロックし、電源プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチをいれます。

（赤と緑のランプが点灯します。）

②4～5分後に緑のランプが消灯して予熱完了をお知らせします。

（赤いランプは点灯しています。）



**注意**

本体とプレートは、高温になりますので取扱いにはミトンなどを使用してやけどにご注意ください。

## 4. 焼く

①ストッパーを外し、上ぶたを開けます。

②下プレートに材料を重ねたパンを置きます。

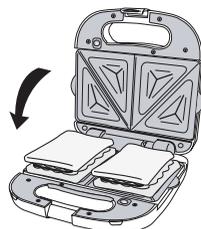
③上ぶたを閉じ、ストッパーをロックします。

注意：ストッパーがロックできないときは、パンにはさむ材料を減らしてください。

④焼き上がり時間の目安は約4～5分です。

焼けたらストッパーのロックを外し上ぶたを開いて焼き上がったホットサンドを取り出してください。

※焼き上がったホットサンドは、木製や耐熱性樹脂のへらなどで取り出してください。



## 5. 使用後、電源プラグをコンセントから抜く

※電源スイッチを切って（パイロットランプが消灯）から抜いてください。

# 使いかた

-ワッフル-



## 1. 予熱が終了するまでにワッフル生地を用意する

### 《例》アメリカンワッフルの材料

薄力粉・・・200g  
ベーキングパウダー・・・10g  
ハチミツ・・・20g  
砂糖・・・40g  
卵・・・2個  
バター・・・60g  
牛乳・・・200cc  
塩・・・少々

- ①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてボールにふるっておきます。
- ②バターを湯煎して溶かしておきます。
- ③卵をよく溶かしておきます。
- ④ふるっておいた粉に砂糖・ハチミツ・塩を加えて混ぜ合わせます。
- ⑤溶いた卵・牛乳を加えながら、泡立て器で混ぜ合わせ、滑らかになるまで混ぜてください。
- ⑥溶かしておいたバターを加えてよく混ぜ合わせます。

## 2. ワッフル用プレート2枚を本体に取り付ける (P5「使い方」参照)

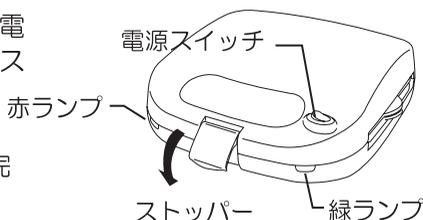
## 3. 予熱をする

- ①材料を入れずにストッパーをロックし、電源プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチをいれます。

(赤と緑のランプが点灯します。)

- ②4～5分後に緑のランプが消灯して予熱完了をお知らせします。

(赤いランプは点灯しています。)



**注意**

本体とプレートは、高温になりますので取扱いにはミトンなどを使用してやけどにご注意ください。

## 4. 焼く

- ①ストッパーを外し、上ぶたを開けます。
- ②上下のプレートにバターまたはマーガリンをまんべんなく塗ります。
- ③下プレートに用意したワッフル生地をプレートの縁からあふれないように注意して流し込みます。1枚分(プレート半分)で約80ccが適量です。

- ④上ぶたを閉じ、ストッパーをロックします。

- ⑤約4～5分で焼き上がります。ストッパーのロックを

外し、上ぶたを開いて焼き上がったワッフルを取り出してください。

※ワッフルの生地を入れてしばらくすると確認ランプが消灯し加熱を始めます。

その後再び確認ランプが点灯したときが焼きあがりの目安です。

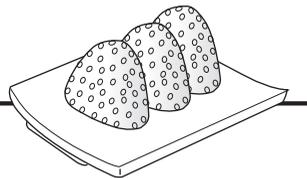
※焼き上がったワッフルは、木製や耐熱性樹脂のへらで取り出してください。



## 5. 使用後、電源プラグをコンセントから抜く

※電源スイッチを切って(パイロットランプが消灯)から抜いてください。

# 使いかた -焼きおにぎり-



## 1. 材料の準備（焼おにぎりの場合）

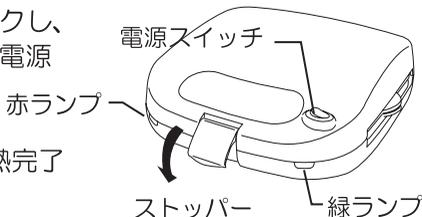
- 付属のおにぎり型を使ってください。  
大きすぎたり、小さすぎるとうまく焼けません。
- おにぎりに、お好みの具を入れてもかまいません。



## 2. 焼おにぎり用プレート2枚を本体に取り付ける (P5「使い方」参照)

## 3. 余熱をする

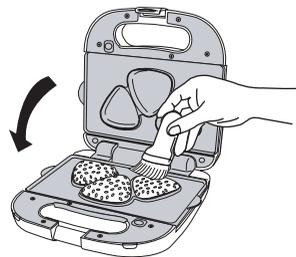
- ① おにぎりを入れずにストッパーをロックし、電源プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチをいれます。  
(赤と緑のランプが点灯します。)
- ② 4～5分後に緑のランプが消灯して予熱完了をお知らせします。  
(赤いランプは点灯しています。)



**注意** 本体とプレートは、高温になりますので取扱いにはミトンなどを使用してやけどにご注意ください。

## 4. 焼く

- ① ストッパーを外し、上ぶたを開けます。
- ② おにぎりの片面にしょう油を塗り、塗った面を下にしてプレートに置きます。
- ③ もう片面にもしょう油を塗ります。  
※しょう油を塗りすぎると、プレートにおにぎりのはりつき形がくずれることがあります。
- ④ 上ぶたを閉じ、ストッパーをロックします。
- ⑤ 約4～5分で焼き上がります(お好みに合わせて加減してください)。  
焼いたら、ストッパーのロックを外し、上ぶたを開いて焼き上がったおにぎりを取り出してください。  
※焼き上がったおにぎりは、木製や耐熱性樹脂のへらで取り出してください。



## 5. 使用後、電源プラグをコンセントから抜く

※電源スイッチを切って(パイロットランプが消灯)から抜いてください。

# 調理例

## ホットサンド



### ●ツナサンド

#### ★材料★

10枚切り食パン・・・4枚  
ツナ缶詰・・・・・・・・1缶  
玉ねぎ・・・・・・・・適量  
レタス・・・・・・・・適量  
マヨネーズ・・・・・・・・50g  
粒マスタード・・・・・・・・適量

#### ★準備

- 食パンの耳を切り落として、片面に粒マスタードを塗ります。
- 玉ねぎを薄くスライス（または、みじん切り）して水でさらします。
- さらした玉ねぎの水をきったものと油を切ったツナにマヨネーズを入れてあえます。

#### ★つくり方

- ①準備したパンにレタスをのせ、その上にあえたツナをのせてさらにレタスをのせパンをかぶせます。
- ②お好みに応じて約4～5分焼きます。

### ●ハムと卵のサンド

#### ★材料★

10枚切り食パン・・・4枚  
スライスしたハム・・・2枚  
かたゆで卵・・・・・・・・1個  
レタス・・・・・・・・適量  
マヨネーズ・・・・・・・・50g  
粒マスタード・・・・・・・・適量  
塩・こしょう・・・・・・・・少々

#### ★準備

- 食パンの耳を切り落として、片面に粒マスタードを塗ります。
- 卵を細かく刻みマヨネーズ・塩・こしょうを入れてあえます。

#### ★つくり方

- ①準備したパンにレタスをのせ、その上にハム、あえた卵をのせて、さらにレタスをのせパンをかぶせます。
- ②お好みに応じて約4～5分焼きます。

### ●ピザ風サンド

#### ★材料★

10枚切り食パン・・・4枚  
スライスしたサラミ・・・4枚  
ピザ用チーズ・・・・・・・・2枚  
玉ねぎ・・・・・・・・適量  
トマト・ピーマン・・・適量  
マヨネーズ・・・・・・・・少々  
ケチャップ・・・・・・・・少々

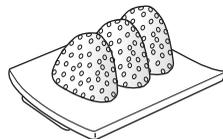
#### ★準備

- 食パンの耳を切り落として、片面にケチャップを塗ります。
- トマトはスライスし、ピーマン・玉ねぎは細切りにします。

#### ★つくり方

- ①準備したパンにトマトをのせ、その上にサラミとピーマン、玉ねぎを均等にのせます。
- ②次にピザ用チーズをふりかけ、パンをかぶせます。
- ③お好みに応じて約4～5分焼きます。

## 焼きおにぎり



### ●おにぎりに塗るたれのグレードアップ

しょう油に酒・味噌などを少し混ぜ合わせると風味が増します。

### ●簡単焼きおにぎり

- ①ボールに熱いご飯と適量のしょう油をよく混ぜ合わせ、おにぎりを作ります。
- ②そのままプレートにのせ、ふたを閉めて焼けばでき上がりです。

# 調理例

## ワッフル



### ●ベルギーワッフル（リエージュタイプ）

#### ★材料★

強力粉・・・・・・・・・・150g  
薄力粉・・・・・・・・・・150g  
卵・・・・・・・・・・2個  
牛乳・・・・・・・・・・100cc  
バター・・・・・・・・・・150g  
砂糖・・・・・・・・・・40g  
塩・・・・・・・・・・小さじ1/2  
ドライースト・・・・・・・・9g  
バニラエッセンス・・・少々  
ざらめ・・・・・・・・・・100g

#### ★準備

- 牛乳を人肌に温めておきます。
- バターを2cm角に切っておきます。

#### ★つくり方

- ①バター・ざらめ・バニラエッセンス以外の材料を約10～12分こねます。
- ②次にバターを4～5回に分けて入れ、そのつこねます。
- ③なめらかになったら、バニラエッセンスとざらめを入れてさらにこねます。
- ④ざらめがむらなく混ざったら、ひとつにまとめて約30分一次発酵させます。
- ⑤2倍くらいに膨れ上がったら、20個に小分けして同様に約30分二次発酵させます。  
※発酵は、暖かい部屋で行います。冬は、ヒーターの近くなどで行うとよいでしょう。
- ⑥プレートにでき上がった生地を入れ、ふたを閉めて焼きます。

### ●チョコレートワッフル

#### ★材料★

薄力粉・・・・・・・・・・200g  
ベーキングパウダー・・・10g  
板チョコ・・・・・・・・1/2枚  
砂糖・・・・・・・・・・40g  
卵・・・・・・・・・・2個  
バター・・・・・・・・・・60g  
牛乳・・・・・・・・・・200cc

#### ★準備

- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてボールにふるっておきます。また別のボールに卵をよく溶かしておきます。
- バターを湯煎して溶かしておきます。
- チョコレートは、細かく割っておきます。

#### ★つくり方

- ①ふるっておいた粉に砂糖を加えてよく混ぜます。
- ②溶いた卵・牛乳を加えながら、泡立て器で混ぜ合わせ、滑らかになるまで混ぜてください。
- ③溶かしておいたバターを加えてよく混ぜ合わせます。
- ④プレートに生地をプレートの凸上面の少し下を目安に流し込みます。
- ⑤チョコレートを散らして、その上からさらに生地を流し込みふたを閉めて焼きます。

### ●ヨーグルトワッフル

#### ★材料★

薄力粉・・・・・・・・・・200g  
ベーキングパウダー・・・10g  
プレーンヨーグルト・100g  
砂糖・・・・・・・・・・60g  
塩・・・・・・・・・・少々  
バター・・・・・・・・・・60g  
牛乳・・・・・・・・・・200cc

#### ★準備

- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてボールにふるっておきます。また別のボールに卵をよく溶かしておきます。
- バターを湯煎して溶かしておきます。

#### ★つくり方

- ①ふるっておいた粉に砂糖・塩を加えてよく混ぜます。
- ②ヨーグルト・牛乳を加えながら、泡立て器で混ぜ合わせ、滑らかになるまで混ぜてください。
- ③溶かしておいたバターを加えてかるく混ぜ合わせます。
- ④プレートに生地を流し込み、ふたを閉めて焼きます。

◆でき上がったワッフルにジャム・砂糖・フルーツソースなどお好みのトッピングをしてお楽しみください。

# お手入れ



**注意**

お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、本体を開けて十分に冷ましてから行ってください。

## ●プレート・おにぎり型のお手入れ

台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、よく水ですすいでから乾かしてください。

※凸凹部分に残った食材のカスなどが落ちにくい場合は、毛先の柔らかいクッキングブラシなどで取り除きます。

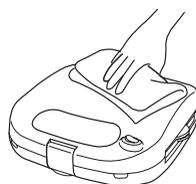
## ●本体外側のお手入れ

ぬるま湯か水で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固くしぼって汚れを拭き取り、からぶきをしてください。



## ●本体内側のお手入れ

十分に冷めてから、乾いた布や柄付きブラシで付着した油や食材のカスを取り除いてください。



## ●電源コード・電源プラグ

乾いた柔らかい布で拭いてください。



**注意**

●シンナー・ベンジン・みがき粉・金属たわし・化学ぞうきんは使用しない。変色・傷の原因になります。

●本体を水に漬けたり、かけたりしない。ショート・感電の原因となります。



## 【収納する】

製品は直射日光をさけ、湿気が少ない場所に保管してください。

●本体をポリ袋などに入れ、お買い上げ時の箱に収納します。



**注意**

電源コードをきつく束ねたり、無理に曲げたり、ねじったりしないでください。コードが破損し、火災や故障の原因になります。

# 故障かな？と思ったら

下記の表でチェックしてください。直らないときは販売店へ修理をご依頼ください。

こんなとき	処 置
食材が焼けない	<ul style="list-style-type: none"><li>●電源プラグはしっかりコンセントに差し込まれていますか。</li><li>●冷たい食材などが生焼けになっていませんか。</li></ul>
食材が焦げる	<ul style="list-style-type: none"><li>●プレートが汚れていませんか。 「お手入れのしかた」を参考にお手入れしてください</li></ul>
緑ランプが点滅	<ul style="list-style-type: none"><li>●温度の制御状態です、異常ではありません。</li></ul>
電源プラグが熱い	<ul style="list-style-type: none"><li>●コンセントの差込みが緩くありませんか。（電気工事店へ相談）</li><li>●電源プラグやコンセントが汚れていたり埃が溜まっていませんか。</li></ul>

# アフターサービスについて

## 製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。  
保証書は、お買上げの販売店で「お買上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき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。  
保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。
- 保証期間後の修理  
お買上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

## 修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認していただき、それでも異常のあるときは、ただちにご使用を中止し、お買上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分で分解・修理は絶対にしないでください。感電やけがの恐れがあります。

## 補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後5年です。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。

この商品についてのお取扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

**お客様ご相談窓口**  
0570-019-700

※FAX、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。  
受付時間 10:00~17:00 (土・日・祝日を除く)

●Eメールでのご相談も受け付けております。  
その際は商品名・形名・ご相談内容・お名前  
お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

Eメールでのご相談は  
[info\\_a@yamazen.co.jp](mailto:info_a@yamazen.co.jp)

## 個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には商品名・形名をご連絡ください。