

ポ ッ ジ
Possi

TAKE FREE

vol **30**

2020 Summer

可能性を胸に、笑顔で前向きに

Possibility

Positive

特集

大切な人へ贈りたい
こだわりの逸品

舟
細
豆



PRESENT

読者プレゼント!

読者アンケートに答えて
豪華賞品を当てよう!



詳しくはP10を
ご覧ください

ナナイオート



花水木、ナツツバキ、ヒメシャラの3本の苗木を校庭に植樹



ナツツバキ



花水木



ヒメシャラ



第10弾 2020年3月18日 岡田小学校

校長の大竹敦子様をはじめPTAの皆様、教職員の皆様、公益社団法人茨城県緑化推進機構理事長 栗田晴二様 係長 佐川友紀様、茨城県南農林事務所林業振興課長 磯野隆行様 技師 柳澤詩織様、関係各位様のご協力をいただき、無事にお納めすることができました。



良いものを大切に
真心こめてできるだけ安く
車を通して生涯のお付き合い

ナオイのCSRレポート Vol.30
子どもたちの森を元気に
ナオイの森 ECOプロジェクト

ECOプロジェクト これまでの歩み

ナオイオートでは地域貢献というテーマに沿い、各店舗付近の市町村の小学校と協力し、子どもたちが自然に親しむための環境整備に取り組んでいます。

詳しくはこちら <https://possi-naoibaraki.com>



第10弾 ナオイの森 ECOプロジェクト・レポート 牛久市立岡田小学校

感謝祭など年2回のイベントで集まった募金は、ナオイの森 ECOプロジェクトを通して茨城県緑化推進機構様の「緑の募金」へすべて寄付させていただいています。

記念すべき10周年を迎えた「ナオイの森ECOプロジェクト」今回は「牛久市立岡田小学校」です！新型コロナウイルス感染症の緊急対策という未曾有の事態で、小中学校の休校が実施されている状況でしたが、3月18日に行われた納入作業を社員4名でお手伝いしてきました。

みんなの協力でつながる ECOプロジェクト

ナオイオートが参画している緑化推進事業は「緑の募金活動」の一環として、子ども達が自然と触れ合い、自然を理解し、自分の育った地域を愛する心が育まれるようにと願い、県産材を活用した設備の提供や学校内の自然を再整備、記念植樹などを行うものです。第10弾「ナオイオートの子どもの森づくり」は、間伐材で作られた木製テーブルと椅子をお届けし、さらに校庭の一角に花水木、ナツツバキ、ヒメシャラの3本の苗木の植樹をいたしました。みなさまのご協力をいただき、私たちナオイオートの社員も同校OBであるボディショップ事業部SVの福強をはじめ、近くの牛久店



からも参加し、重量感たっぷりの無垢のテーブルや椅子を2階の新設ランチルームへ搬入させていただきました。これまで毎年行われていたナオイの森ECOプロジェクトですが、今年はコロナ禍で子ども達の姿は無く、広い校庭や教室からも、元気な声は聞こえてきません。岡田小学校の普段の児童の様子をお伺いすると「子ども達は元気でこのびびしています。『共同的な学び』では先生が授業を進めるのではなく、自分達の考えを出し合っ

深めています。岡田小の授業では食育にも力をいれています。今度のランチルームでは食べるという目的だけではなく、給食の準備から食育につなげる学習もできますね。」と教頭の斎賀三さんのお話でした。

健やかな日々への願いを込めてご挨拶させていただきました。同校OBの福も「私も6年間この場所で学び、楽しい思い出があります。今回はこのような機会をいただき、この学校で学んだ事を誇りに思い、参加できたことを心より嬉しく思っています。これからもOBとして岡田小学校を応援していきます！」と、あふれる笑顔が印象的でした。

搬入が完了して、経営管理部長の熊城俊郎からECOプロジェクトについてお話をさせていただきました。「10年前からはじまったこのナオイの森ECOプロジェクトは、年2回の当社の感謝祭で企画した111100円のオイル交換募金で集めた金額を、全額寄付させていただくことから始まり、その募金で茨城県内の小学校に年に1校ずつ、森づくりを実現してきました。森といっても、子ども達が自然環境に触れる場所づくりがテーマであり、時には中庭の改修であったり、手入れができなくなった遊歩道の整備など、様々なカタチになります。これからはこの場所が沢山の思い出をつくってほしいと思います。」と

いろいろなアイデアを出して安全面に配慮して活用方法を工夫していきたい。



栄養教諭の潮崎純子さんは、「いろいろな食の体験をして、記憶に少しでも残してもらいたいですね。岡田小の子ども達は良く食べてくれます。自校で調理できる学校なので、ランチルームで子ども達と調理員さんがミーティングをして、いろいろなアイデアを出し合ってもらいたい。」と食育への思いを話してくれました。校長の大竹敦子さんは「木の香りがするランチルームを給食や学習で使えたら、嬉しいです。ふれあうことを大切に、工夫して使っていきたいと思います。搬入には子ども達も立ち合っ

今は、まだその少し先にある風景に思いをつなげ、岡田の子ども達の思い出が楽しいことばかりになるようにと願っています。

Continue the project

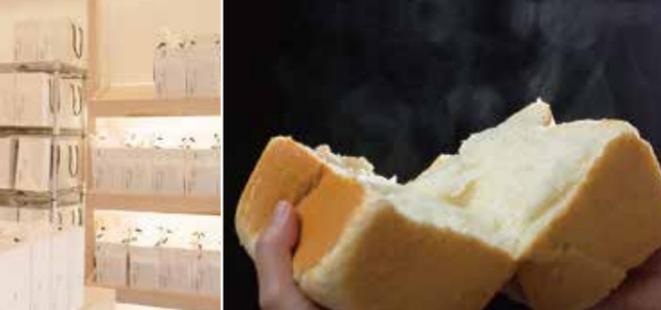
- 第1弾 2010年3月 新治小学校 「子どもの森推進事業」長さ110mの遊歩道の整備 間伐材を使い平均台・花壇の整備 「水と緑のなかよし広場」 記念植樹
- 第2弾 2012年3月 白山小学校 「水と緑のなかよし広場」
- 第3弾 2014年2月 水戸市立城東小学校 創業140周年記念事業「野鳥の森」「歳時記の森」リニューアル
- 第4弾 2014年2月 電ヶ崎市立松葉小学校 「松葉の森」完成
- 第5弾 2015年2月 守谷小学校 野外活動の場として間伐材を利用して木のテーブル・椅子の13セットを屋外に設置
- 第6弾 2016年2月 筑西市立小栗小学校 いこいの森の整備間伐材を利用した木のテーブル椅子を屋外に設置、記念植樹
- 第7弾 2017年2月 つくば市立上郷小学校 いこいの森の整備間伐材を利用してつくったテーブルセットを屋外に設置、記念植樹
- 第8弾 2018年2月 坂東市立島島小学校 森のこみちの整備、間伐材を利用した木製のプランターづくり 記念植樹
- 第9弾 2019年2月 結城市立上山川小学校 間伐材を利用してつくったテーブルセットを屋外に設置 記念植樹

感謝祭



日頃からナオイオートをご愛顧頂いているお客様をご紹介します!

ナオイの大切なお客様



お取り置きのご予約も可能です。
お気軽にお問い合わせください。
Tel.029-859-2482(受付時間:10:00~18:00)



小麦粉はカナダの高級品、厳選したバターと生クリームを使用しています。さらに隠味のはちみつも小麦粉との相性を吟味しました。
口の中に広がる他とはまるで違う、ほのかな甘みは、また足を運びたくなるというリピーターが多いのも納得です。



つくば市 銀座に志かわ つくば竹園店

[パン屋さん]

昨年11月17日、竹園ショッピングセンター内にオープンした銀座に志かわ。高級食パン専門店としてテレビや雑誌などのメディアでも多数紹介されているので、みなさんご存知かもしれませんね。茨城県では初出店となる、「銀座に志かわ」つくば竹園店をご紹介します。銀座に志かわの食パンの魅力は、なんといっても柔らかさ。トーストせずに生のまま、何もつけずに味わうことで、しっとりとした食感と上品な甘みをより感じることができます。おいしさの秘密は、独自に開発したというアルカリイオン水の仕込み水をはじめ、小麦粉やはちみつなどの厳選素材。

水にもこだわる高級食パン 贅沢な味わいは、唯一無二

昨年11月17日、竹園ショッピングセンター内にオープンした銀座に志かわ。高級食パン専門店としてテレビや雑誌などのメディアでも多数紹介されているので、みなさんご存知かもしれませんね。茨城県では初出店となる、「銀座に志かわ」つくば竹園店をご紹介します。銀座に志かわの食パンの魅力は、なんといっても柔らかさ。トーストせずに生のまま、何もつけずに味わうことで、しっとりとした食感と上品な甘みをより感じることができます。おいしさの秘密は、独自に開発したというアルカリイオン水の仕込み水をはじめ、小麦粉やはちみつなどの厳選素材。



食べやすい大きさのカットサイズから大勢のパーティや記念日のプレゼントにぴったりのホールサイズまでご用意しております。



取手市 シフォンケーキ専門店 こぶたのおやつ

[ケーキ屋さん]

ふわっふわの食感と、かる〜い口当たりが魅力のシフォンケーキ。2年前、取手駅東口の芸大通り沿いにオープンしたこぶたのおやつはシフォンケーキの専門店です。おいしくて安心なおやつを子どもたちに食べてほしいというママの想いが込められた、手作りのやさしさいっぱいのお店を紹介します。
お店に並ぶのは、定番のプレーンのほか、Wチョコや季節のフルーツなど日替わりのシフォン。ぜんぶで40種類ほどあるバリエーションの中から毎日違う味が楽しめるよう約10種類をセレクトして焼きあげ、その日のラインナップ

自然素材と手づくりを大切に 毎日食べたいシフォンケーキ

をインスタグラムにアップしています。毎日のおやつに安心して食べてほしいから、甘くし過ぎず余計な材料も入れないのがこだわり。中には総菜パンのような「しよっぱい系」のシフォンもあり、野菜入りで栄養価も高いので朝食にもぴったりです。
ひとりでお店を切り盛りする鈴木さんは、とにかくシフォンケーキが好き。「焼きあがってくるとぷわ〜っと膨れて、もう、すごく可愛いシフォンを焼いているのが幸せです。子どもの予定優先のわがまま営業ですが、ご理解いただけるお客様が多くて有難いですね」とニコリ。日によっては午前中に完売してしまうこともあるため、LINE@での予約がおすすめです。



牛久店 店長 北村 義一

焼かずに食べるのがおすすめ。耳までとにかく柔らかく、おいしいパンです

つくば市竹園 3-18-2
竹園ショッピングセンター 1階
☎029-859-2482
〈営〉10:00~18:00(売り切れ次第終了)
〈休〉不定休
〈HP〉<https://www.ginza-nishikawa.co.jp/shop/tsukubatakezono>



本社DM室 山崎 奈津子

ワタシ史上 No.1のシフォンケーキ。ふわっふわな食感をぜひ味わってほしいです!

LINE@はこちらから! 営業時間等は こちらから確認できます。



取手市井野 3丁目 19-3
☎0297-75-6189
〈営〉10:30~売り切れ次第終了
※店頭やLINE@で営業カレンダーをお知らせしています
〈休〉不定休
〈HP〉<https://www.kobutano.com/>

PRESENT 読者プレゼント

高級食パン5名様プレゼント!

応募方法は10ページへ

PRESENT 読者プレゼント

シフォンケーキホールサイズ 3名様プレゼント

応募方法は10ページへ

地域に生き 地域に生かされ 茨城で選ばれる地域の味

大切な人へ贈りたい
こだわりの逸品

舟納豆



工場長 廣木和弘さん

豊かな自然に恵まれた奥久慈地方では、古くから納豆づくりが盛んに行われてきました。常陸大宮市の丸真食品は、70年を超える歴史と伝統を誇る老舗の納豆メーカー。看板商品の『舟納豆』はその名の通り舟の形をした容器が特徴的で、2代目社長である三次キノさんによって清流・久慈川の渡し舟をヒントに昭和32年に考案されたそうです。

アカマツの経木を使用した舟形の容器は香りも良く、醤油や薬味を入れて混ぜられるため器を汚すことなく納豆が味わえる」と話題に。舟納豆の誕生以来、手作り納豆一本に注力し、現在では15種類の商品を展開しています。すべての納豆は、国産の大豆を厳選して、久慈川の伏流水を使用し、職人の技で丁寧仕込まれたこだわりの逸品です。贈答用にも最適な高級納豆として高い評判を誇るそのおいしさの秘密と、納豆づくりをおと地域に力を与える熱い思いに迫ります。



清流・久慈川（辰口親水公園からの眺め）
久慈川は茨城県と福島県を跨る八溝山を水源としています。八溝山には水戸光圀が命名したとされる「八溝五水」（やみぞごすい）とよばれる八溝川湧水群があります。名水百選にも選ばれており、古くから良質な水がここにはあります。その久慈川の水が地下の砂礫層を流れ自然と濾過され安定した水質となります。丸真食品すべての納豆製造にこの伏流水を使用しております。

納豆工場見学で大豆と水と納豆菌 おいしさの秘密を体験

舟納豆が製造されているのは、国道118号線沿いに佇む納豆工場「納豆ファクトリー」。2016年にオープンした新工場で、大豆の形をしたユニークな建物は「いばらきデザインセレクション2017」に選定されました。2017年から開始された工場見学ツアーでは、映像やパネルを使った解説で納豆の製造工程を学べるほか、ガラス越しに工場内を見学し、大豆を蒸す様子や手作業で納豆を容器に盛り込む様子など、実際の作業工程を見ることが出来ます。東京からいらしていただく家族と一緒に、私たち取材班も見学ツアーに参加させていただきます。

ナビゲーターは、営業担当の三次誠二さん。会社の歴史や商品そして原料となる大豆へのこだわりについて楽しく分かりやすく解説してくれます。すぐれた栄養価や免疫力アップなど健康面でも注目される納豆は、国立がん研究センターの発表によると「毎日1パック（40グラム）の納豆を食べる人は死亡リスクが2割も軽減される」のだそう。ちなみに、血液サラサラ効果のある成分「ナットウキナーゼ」をより効果的に摂取するには、朝食よりも夕食に、炊き立てのご飯にいぎりのせるのではなく2分ほど待って熱によるダメージを抑えるのがポイントです。

館内には納豆づくりに使われるこだわりの国産大豆の実物が展示され、赤や黒緑など、色も大きさも個性的な大豆に手で触れることができます。また、驚くほどリアルな「のびるサンプル」でもおもしろ写真を撮影したり、納豆料理のレシピをも



清潔感あふれるファクトリーで、蒸しあがった大豆に納豆菌を付着させている様子や舟型の経木の容器に盛り込む職人技などを見ることが出来ます。

らったり、お楽しみもいっぱい。製造ラインの見学では、品質と衛生への徹底的なこだわりや、手作業で盛り込みを行う職人技も見どころです。

営業 三次誠二さん

厳選した原料が味の決め手 国産大豆への強いこだわり

おいしい納豆をつくるのは、良質な大豆と納豆菌。その考えに基づき、工場では「納豆づくりに最適な環境づくり」を大切にしています。生き物である納豆菌が過ごしやすいように、発酵室でクラシック音楽を流しているのもこだわりのひとつです。

「原料はすべて国産にこだわり、大豆はもちろん、もち麦、ソバの実なども契約農家から仕入れています」と話す、工場長の廣木和弘さん。『ここいら納豆』という商品に使用する切り干し大豆は、なんと大根栽培も自社で行い、旧工場でも切り干し大根を加工製造しているそうです。この自家製切り干し大根も商品として販売中。ほかにも、ワインと一緒に楽しむ「ワインde ナットーネ」など、すべてオリジナル리티あふれる商品なのです。



こだわりの製造工程

 1 原料処理 自社工場での石などの異物を取り除き、粒形を整えます。	 2 豆洗い・浸漬 大量の水で種皮の土埃、有機物などを除去。大豆の浸漬時間を調整し、しっかりと水を吸わせます。	 3 蒸煮 (じょうしゃ) 大豆の品種・粒形で圧力と時間を調整し、圧力鍋で蒸します。	 4 納豆菌接種 蒸煮した大豆に均一に納豆菌を付着させます。
 5 充填 大豆が冷めないうちに、納豆菌を付着させた大豆を容器に盛り込みます。	 6 醗酵 温度・湿度を管理し醗酵させます。醗酵室ではクラシック音楽を流しています。	 7 冷却 醗酵を終えた納豆は、冷却し熟成させます。	 8 包装 タレを添付して包装、金属探知機で安全を確認、賞味期限を印字して完成です。

舟納豆のおいしさの秘密は、原料をはじめとする徹底した品質管理と、自然の恵みとして与えられた良質な久慈川の伏流水。地域で育む上質な素材にこだわり続け、それを生かすために知恵を出した独自の発想力。希少品種の「黒神」や、山形県川西町産の「紅大豆」、日本一高価な丹波の黒豆など、これまで納豆づくりに使われなかった大豆も積極的に研究し、ほかにはない付加価値を与えることで魅力ある商品をつくり続けてきました。いつもの納豆とは線を画す、特別感や高級感も舟納豆ならではのブランド価値。「こんなおいしさがあったんだ」という嬉しさや驚きをご提供し、贈った方へも喜んでいただけるような納豆をつくり続けていきます」との言葉に、熱い思いが伝わります。



ほかでは決して
味わえない
唯一無二のこだわり納豆

工場見学を楽しんだ後は、すぐ近くの直売所・舟納豆本店へ。和の趣きが漂う落ち着いた雰囲気の中、商品の試食やお土産選びをゆっくり楽しむことができます。ペテランスタッフであるマーケティング部長の小林久江さんに、おすすめの商品をご紹介します。

「私たちは、実際に商品を食べ確認して、納得して購入していただくことを大切にしています」と小林さん。紅葉シーズンなど繁忙期には多くのお客様が訪れるそうですが、椅子に腰かけてゆっくり試食でき、淹れてのお茶と楽しい会話で心づくしのおもてなしをしてくれるのも嬉しいポイントです。

代表取締役
三次美知子さん

いちばんの売れ筋商品はもちろん、看板商品の『舟納豆』。通販でも人気ナンバーワンで、お中元やお歳暮などの利用も多く、「進物でいただいたておいしかったから」と注文が来ることも多いそうです。地元産のもち麦を加えた『もち麦入り舟納豆』も人気で、もち麦の食感が楽しめる一品。ちなみに、工場を案内してくださった三次さんもイチオシの商品です。

そして最近の注目商品は、昨年の新商品『みどりご』。甘味と芳醇な風味、色の美しさが特長の希少な国産大豆『黒神』を使用した納豆で、地元農家との契約栽培によって実現した唯一無二の商品です。みどりごとは幼子を意味する言葉で、このネーミングには「母親のように愛情を込めて育てていく」という想いが込められているそう。評判も上々で、あおさのりとかつお風味のたれで味わうおいしさは格別です。

一方、納豆のにおいや粘りが苦手...という方におすすめなのが小粒黒大豆『くろこじろう』を使った『黒船』。農研機構と共同開発した画期的な商品で、サラダにも合うさっぱりとした風味を楽しむことができます。

パッケージも個性的
"ちよっと特別な商品展開"

現在15種類ある納豆は、それぞれ原料となる大豆はもちろん、添付のたれも商品ごとに変えているのも大きなこだわり。また、アカマツの経木を使った舟形の容器のほか、丸い「わっぱ」の容器もあり、こちらは大豆の納豆専用です。金山寺味噌のたれで味わう『わっぱ納豆』は、全国納豆鑑評会で優良賞に輝きました。

大粒納豆はほかにも、宮城県産の青大豆を一粒一粒味わうことができおつまみにもぴったりな『青仁一粒』や、厳選された丹波産黒豆の納豆に香り高い宇治抹茶の粉末とミネラル豊富な藻塩を添えた『宇治抹茶黒粒』など、個性豊かなラインナップ。この『宇治抹茶黒粒』は原料大豆が非常に高価なため、1パックなんと800円(税別)の高級品！贅を極めた逸品だけに試食はできませんが、このほかの商品はすべて試食可能なので、たくさん種類の中からお気軽に入りの味や、大切な方へ贈りたくなる特別なおいしさを見つけることができます。

マーケティング部 部長
小林久江さん

地域への想いを
納豆づくりに
守り続ける伝統の味と技

清流・久慈川の渡し舟をヒントに考案されたアカマツの経木を使った舟形の容器が特徴的

店舗を切り盛りするのは主に女性で、3代目社長の三次美知子さんと娘の諒子さんをはじめ、女性ならではの細やかな気遣いと明るく元気なアイデアが生きています。さらに、創業以来の理念として「地域とともに生きてゆく」ことにも強いこだわりが。地元の生産者や地域の方々と手を取り合っ一緒に発展していきたいとの想いから、地場産の素材や地元産物を大切に、今後は店舗での農産物販売なども進めていきたいと考えているそうです。

ちなみに、製造を手がけるペテラン職人さんたちも地元の方々。地域が誇る伝統の味と技を守り続けるためには、どれだけ機械化が進んでもやはり人の手が欠かせません。1パックあたり1〜2粒



三次諒子さん

納豆工場見学ツアー
納豆ファクトリーでは、舟納豆をはじめ様々な納豆製造を見学することができます。知識を深めていただくとともに美味しさの秘密を楽しく体験しながら学ぶ工場見学ツアーです。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、当面の間見学者数を制限させていただきます。

お電話・FAX・オンラインの3通りの方法でご注文いただけます。

読者プレゼント PRESENT ふるさと5本誌 抽選で5名様にプレゼント! 応募方法は10ページへ



舟納豆本店
〒319-3111 茨城県常陸大宮市山方 477-1

納豆ファクトリー
〒319-3111 茨城県常陸大宮市山方 825-1
TEL: 0120-710-593 (受付9時~18時)
FAX: 0295-57-6367
定休日 元旦のみ
営業時間 9:00~18:00 (通年)
<https://www.funatto.co.jp/>





Possi

読者プレゼント

応募締切 2020

9/30(水)



プレゼントご応募方法

Possi リニューアル記念として読者の皆様へ豪華プレゼントをご用意しました。是非、LINE に登録の上お気軽にご応募ください。

step 1

LINE@ で友達登録をする

ご応募は、ナオイオートライン公式アカウントから簡単に申込できます！

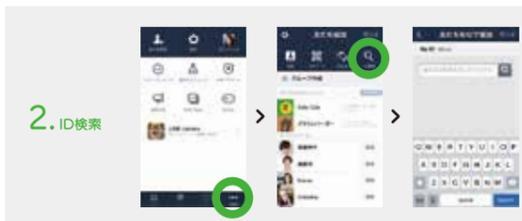
登録方法 LINE アプリの「その他」→「友だち追加」から

右記「QRコード」を読み取り、
ナオイオートを追加して登録！



または

「ID検索」で @naoiauto を入力して登録！



LINE@ から
ラクラク応募♪



LINE@ 初回限定クーポン
友達登録でナオイオート的車検が
1,000 円割引！

step 2

LINE@ の「Possi 読者プレゼント」へアクセス！

Possi 最新号発行時に期間限定で出現します。
お見逃しなく！

step 3

必要事項を記入して、応募完了！

Possi 紙面アンケートや希望のプレゼント番号、
必要事項を記入して、プレゼント応募完了！



公開期間限定

ここを
タップしてネ！
友達限定
プレゼント♪

Possi vol.30 読者プレゼントの応募締切は **2020 9/30(水)**

《プレゼント応募について》

●このプレゼントに応募したい方は、『naoiauto』LINE 公式アカウントより、必要事項を明記して応募してください。●応募はひとり1回のみ、同一商品に2回以上ご応募された場合、1回目の応募のみ有効です。
●応募内容にもれない方から、厳正な抽選で当選者を決定します。●当選者の発表については、商品の発送をもって代えさせていただきます。●ご記入いただきました個人情報などは当選連絡のために使用し、そのほかの目的では使用いたしません。個人情報は抽選後すみやかに断裁、消去し、6 か月を超えて保有することはありません。

A シフォンケーキ専門店 こぶたのおやつ [P4] シフォンケーキホールサイズプレゼント！

3名様



LINE@ はこちらから！

営業時間等は
こちらから確認できます。



ぜんぶで 40 種類ほどあるバリエーションの中から毎日違う味が楽しめるよう約10種類をセレクトして焼きあげています。ふわふわの食感と、かる〜い口当たりが魅力のシフォンケーキです。大勢のパーティや記念日のプレゼントにぴったりのホールサイズを3名様にプレゼント！

B 銀座に志かわくば竹園店 [P5] 高級食パンプレゼント！

5名様



独自に開発したというアルカリイオン水の仕込み水をはじめ、カナダの高級小麦粉やバター、生クリーム、はちみつなどの厳選素材を使用しました。口の中に広がる他とはまるで違うほのかな甘みは、また足を運びたいというリピーターが多いのも納得です。ぜひ一度ご賞味ください。

C 舟納豆 [P6-P9] 人気のふるさと5本詰め！

5名様

舟納豆を食べ比べしたい時にとっても重宝です。



【舟納豆】

茨城県産大豆を使用した小粒納豆です。舟形に使用している松の経木が納豆の風味を一層引き立ててくれます。

【もち麦入り舟納豆】

奥久慈を中心に農業を行っている「百姓倶楽部」の農家さん、お客様と共に商品開発を行いました。もちりとした麦の食感と大豆の豊かな風味をぜひお楽しみください。

【そばの実入り舟納豆】

舟納豆と奥久慈名産「常陸秋そばの実」をブレンドしました。わさび醤油でお召し上がり下さい。

【黒船】

茨城県産黒大豆小粒を使った珍しい納豆です。黒大豆にはポリフェノールが含まれています。しそ風味のたれでお召し上がり下さい。

【みどりご】

甘み、芳醇、色の美しさが特徴の国産「黒神」を使用した小粒納豆です。希少品種のため、納豆での販売はほとんどされておりませんが、地元農家との契約栽培により原料を確保しました。

こだわりの納豆で
幸せな食卓をお届けします。

D インサツと暮らし。YOSHI シリーズ詰め合わせ

5名様



YOSHI シリーズ～余紙から良紙へ～

ちょっとだけ折れていたり擦れていたり断裁した端っこなど、印刷工程でどうしても出てしまう余った紙を、職人の手作業でオシャレな紙文具にリサイクルした「YOSHIシリーズ」です。メモ帳・メッセージカード・コースター・ペーパークラフト・しおりなど用途は様々です！今回は、中サイズメモ2種・小サイズメモ、クラフトメモ、はがきサイズカード3種、特殊紙メモカードサイズ用紙などの詰め合わせを5名様にプレゼント！



提供/インサツと暮らし。
水戸市根本3-1534-2
TEL029-231-4241
(富士オフセット印刷株式会社)
<https://www.insatsu-kurashi.shop/>

ウィークリー・マンスリー レンタカー始めました!

申し込み当日からすぐ乗れます!

長期だからお得!

税金・車検等の維持費は0円!!

維持費はガソリン代だけ!!

スズキ[ワゴンR]の場合



ウィークリープラン **7日間**
通常価格から **43%OFF** ¥ **19,800** (税込)

マンスリープラン **30日間**
通常価格から **46%OFF** ¥ **79,800** (税込)



軽自動車
タント、ミニキャブ、ワゴンR

コンパクトカー
フィット、パッソ、ノート、ルーミー、トール

ハイブリッドカー
プリウス、シエンタハイブリット、アクア

ミニバン
ヴォクシー、ステップワゴン、フリード

※掲載画像はイメージとなっております。グレード、色等は異なる場合がございます。

様々なご要望にお応えできる使い勝手の良い

ウィークリー・マンスリーレンタカーをご利用ください。

お車の買い換え
までのつなぎ



家族で
長距離
ドライブ

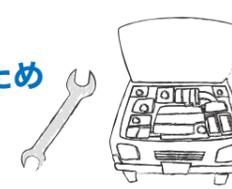


急に愛車が故障



免許を取って
クルマを
購入するまでの間
乗りたい

修理のため
の代車



長期出張など営業に
一定期間だけ
使いたい



ご予約・
お問い合わせは
こちらから

全種 **ナビ・バックカメラ・ETC・ドラレコ** 付き

レンタカー一覧

※「ウィークリー（6泊7日）」あるいは「マンスリー（30日間）」のみご利用となります。1日単位等でのお貸出しは行っておりません。
※料金は車両クラスによって異なります。詳しくは右記の「ナオイレンタカー」へお問い合わせください。※料金は前払い制となっております。

軽自動車 N-BOX、タント、ルークス、ワゴンR、ミニキャブ

ハイブリッドカー アクア、プリウス、シエンタハイブリット

コンパクトカー パッソ、フィット、ノート、ルーミー、トール

ミニバン ヴォクシー、ステップワゴン、フリード



ナオイレンタカー

茨城県取手市桑原680-1
ナオイオート本社内

☎0297-71-5055

営業時間:9:00~18:00





ナオイオートは車のことならなんでも相談できるすぐそこにある車屋さんです。

地域NO.1、茨城のお客様に一番愛されるクルマ屋を目指し、お客様のカーライフをトータルでサポートしています！

キズやヘコミってどうしたらいいの…?

車の調子が悪いかも…

万が一の補償って…

キズやヘコミってどうしたらいいの…?

钣金塗装

当社の工場は損保会社が定めた厳しい基準をクリアした認定工場です。修練を積んだ専門技師が、自社工場ならではのスピードと安心の価格で、修理・钣金サービスを実施しています。



ナオイのボディショップは茨城県を中心に年間10,000台の修理実績がありますので、経験豊富なスタッフが丁寧に対応いたします。

ナオイのボディショップ
钣金のモドリ

車の調子が悪いかも…

車検・整備・点検



12の自社工場に所属する120名を超える有資格の専門技師が担当車検・定期点検から、オイル交換などの整備サービスまで、全メーカー幅広く対応。アフターサービスもお任せください。

「車検はとにかく早く安く!」という方から「しっかり整備したい」という方まで、皆様にご満足いただける内容の車検をご用意しております。

車検のコバック

新しい車が欲しい…

車の販売

未使用車専門店
軽自動車専門店

当社の未使用車はディーラーから直接、大量に買い付けるため、安く、新しい車をお客様に提供できます。2000台の各種メーカーの幅広い在庫車からお客様にぴったりの車がきっと見つかります。

新しい車に買い替え…

車の買取

一般的な買い取りは、その後業者専門の自動車オークションで売却するため中間コストが発生しますが、当社は買い取った車を直接お店で販売。安心の無料査定で、どこよりも高く買い取りいたします。



マツダやプジョー、シトロエン、DSなどの正規ディーラーも運営しています。

社用車を買って置きな…

カーリース

「所有」から「利用」へ。カーリースなら、管理コストの削減などメリットがいっぱい!



ナオイレントカー & リース

負担を減らしたい…

介護

介護車両、障害者用自動車はもちろん、介護機器・用品まで、お客様の状況やニーズにあった迅速な商品選定から、きめ細かいアフターサポートで、生涯を通じて充実したカーライフ、生活のお手伝いを行っています。



パナソニックのエイジフリー

タイヤ減ってきたな…

カー用品

全国120店舗の全国ネットワークによる60万円以上の在庫の中から、目当ての商品を探し出せる中古パーツの「アップガレージ」を運営しています。中古パーツの買い取りも行っております。



タイヤ、カーオーディオ、カーナビなど多種多様。二輪用品も満載です!



UP GARAGE

万が一の補償って…

保険

当社で自動車をお買い上げになったお客様のうち、3人に1人は当社で保険にご加入いただいています。整備・修理・钣金と、幅広い事業を展開する当社だからできる、迅速丁寧な対応を実現。土日も対応いたしますので安心です。



当社には保険資格保有者が223名在籍(2019年2月1日時点)、お客様に安心してクルマに乗っていただける万全のサポート体制を整えています。

MS&AD あいおいニッセイ同和損保
損保ジャパン日本興亜 MS&AD 三井住友海上



車検のご予約・料金はこちらから

▶ スマートフォンはこちら ▶ パソコンはこちら



ナオイオート 車検

検索

<https://naoiauto.jp/shaken/>

オイル交換ネット予約 (戸頭店・6号取手店・守谷店・土浦店のみ)

▶ スマートフォンはこちら ▶ パソコンはこちら



ナオイオート オイル交換

検索

<https://naoiauto.jp/shaken/oil/>



お得なクーポンを
配信いたします!!



お友達追加方法 **LINE** その他 友達追加 QRコード印刷

ID検索 @naoiauto

LINE@ 友達登録で車検 1,000 円割引!

※スーパーセーフティ車検のみ



車検・点検案内を
配信いたします!!



入会方法 QRコード読み取り 登録メール送信 登録サイトへアクセス フォーム入力

空メール naoi-mobile@f3nms.jp



車と家族の「ナオイ」い関係

あなたの街の **ナオイオート**



①ナオイオート

・本社
・ナオイレンタカー

取手市桑原680-1
取手市桑原680-1

☎0297-71-5111(代表)
☎0297-71-5055



②戸頭店

・ナオイオート
・コバック
・ボディショップ
・サンキュッパ

取手市戸頭1-17-1
取手市戸頭1-17-1
取手市戸頭字中坪1481-1
取手市戸頭1-17-1

☎0297-70-2525
☎0120-084-589
☎0297-70-2555
☎0297-70-2525



③守谷店

・ナオイオート
・コバック
・ボディショップ

守谷市立沢1107
守谷市立沢1107
守谷市立沢1098-1

☎0297-45-8211
☎0120-460-589
☎0297-45-8448



④つくば吉瀬店

・ナオイオート
・コバック
・ボディショップ
・サンキュッパ

つくば市吉瀬1831
つくば市吉瀬1831
つくば市吉瀬1831
つくば市吉瀬1835

☎029-850-6060
☎0120-298-589
☎029-850-6060
☎029-857-8080



⑤牛久店

・ナオイオート
・コバック
・ボディショップ

牛久市猪子町827-9
牛久市猪子町827-9
牛久市猪子町827-9

☎029-874-2233
☎0120-701-589
☎029-874-2233



⑥下館店

・ナオイオート
・コバック
・ボディショップ

筑西市乙1108
筑西市乙1108
筑西市乙1108

☎0296-20-1414
☎0120-012-589
☎0296-20-1414



⑦土浦店

・ナオイオート
・コバック

土浦市中979-6
土浦市中979-6

☎029-830-5005
☎0120-589-701



⑧下妻店

・マツダオートザムしもつま
・コバック
・鍍金のモーター
・サンキュッパ

下妻市田下647-2
下妻市田下647-2
下妻市田下631
下妻市田下629-2

☎0296-30-1111
☎0120-051-589
☎0296-38-7111
☎0296-38-7111



⑨6号取手店

・ナオイオート
・コバック
・ボディショップ
・サンキュッパ

取手市桑原680-1
取手市桑原680-1
取手市桑原680-1
取手市桑原672-1

☎0297-71-5151
☎0120-589-712
☎0297-77-5280
☎0297-70-0398



⑩竜ヶ崎市役所通り店

・ナオイオート

龍ヶ崎市馴柴町748

☎0297-62-9091



⑪土浦中貫店

・ナオイオート
・コバック
・ボディショップ

かすみがうら市上稲吉2004-27
かすみがうら市上稲吉2004-27
かすみがうら市上稲吉2004-27

☎029-832-3201
☎0120-370-589
☎029-832-3201



⑫水戸吉田店

・ナオイオート
・コバック

水戸市元吉田町1317-2
水戸市元吉田町1317-2

☎029-248-0771
☎0120-589-355



⑬ひたちなか店

・ナオイオート
・サンキュッパ

ひたちなか市東石川3193-1
ひたちなか市東石川3193-1

☎029-353-3811
☎029-353-3811



⑭ブジョー守谷

・シトロエン守谷
・DSサロン茨城

守谷市けやき台5-5-4
守谷市けやき台5-5-4
守谷市けやき台5-5-4

☎0297-45-3412
☎0297-47-8855
☎0297-47-8856



⑮アップガレージつくば店

・アップガレージ

つくば市二の宮1-23-2

☎029-860-5711



⑯アップガレージ水戸店

・アップガレージ

水戸市笠原町293-1

☎029-305-6060



⑰アップガレージひたちなか店

・アップガレージ

ひたちなか市東石川3023

☎029-308-5500



⑱パナソニックエイジフリーショップふれあい取手

・エイジフリーショップ

取手市戸頭8-7-3

☎0297-70-7201



⑲龍ヶ网店

・ナオイオート
・コバック
・ボディショップ

龍ヶ崎市貝原塚町3073-6
龍ヶ崎市貝原塚町3073-6
龍ヶ崎市貝原塚町3073-6

☎0297-61-0855
☎0120-021-589
☎0297-89-0003