

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**

そして、毎日の気温や湿度に応じて生地



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。

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。



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!

本社DM室 山崎 奈津子



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/



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



**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