

ナオイの Vol.4 CSRレポート

「ナオイの森ECOプロジェクト」の目的は
二つあります。

一つはCO₂を排出する車を
取扱っている企業として
環境保護責任を果たしていくこと。
そしてもう一つが地元の皆さまへ
感謝をカタチで伝えるためです。

「ナオイの森ECOプロジェクト」第一弾として新治小学校の「子ども
の森推進事業」、第2弾として白山小学校の「水と緑のなかよし広
場」が完成しました。今回は、ナオイオートのもう一つのCSR活動
である「24時間テレビ愛は地球を救う」チャリティーイベントにつ
いてご紹介します！

ナオイオートの 「24時間テレビ 愛は地球を救う」 2012年8月25日(土)26日(日) チャリティー活動報告

ナオイオートのCSR活動のスタートラインは、今から5年前の「24時間テ
レビ愛は地球を救う」の参加からでした。「企業として何か社会に貢献でき
る事をカタチにしたい!」「そのために何から始めればいいのか」と模索して
いた中で、最初に開いた新しい扉といえます。どんなカタチで行動するかは
ゼロからのスタートでした。特別企画として「エンジンオイル100/ℓ」を行
い、その売上金を全額「24時間テレビ愛は地球を救う」草の根チャリティー
ネットワークへ募金したのが始まりでした。そんな活動も、おかげさまで今
年5年目を迎えることができました。

あたたかいお世と
たくさんの募金
ありがとうございました!

Contents

ナオイのCSRレポート Vol.4	1
ナオイの大切なお客様	3
店舗紹介	5
勝手にランKING!	7
常陸秋そばの郷へ	9
常陸秋そばフェスティバル	
速報	
ありがとう35 お客様大感謝祭	13

地域のお店と一緒に盛り上がり たいから輪を広げていく!

今年の大きな特長は、これまでオイル交換
のサービス部門が主体であったものを、車両
販売や販売部門などでも一緒に提供
商品を増やすことが出来たことです。目玉とし
ては「999円エンジンオイル交換」と題してお客
さまにナオイオートの特別価格のサービスを
実施。そのほか超格安の特選車をはじめ各部
門で企画を持ち寄りました。例えば販売部門で
はワンコインでキズ消しなどのサービスを提供
しています。

イベント企画としては地域のお店とタイアッ
プしてみんなで楽しむことがテーマになってい
ます。元氣村さんから仕入れた野菜直売コー
ナーをはじめボーラ化粧品さんも賛同してい
たいて、プロならではの手入れ



グループみんなの力を集めて 可能になる!

かき氷、駄菓子などをプレゼントしたり、大人も
子供も楽しんでもらうような遊びのコーナ
ーやエコカー、電気自動車の試乗、中古パーツや
バイクの展示販売など、
グループ全体の商品を

知っていただくと言う機会にもなり
ました。また、イベントを通してお店
が一つになって盛り上がっていく、ひ
とりの力では出来ないことがみんなの
力を合わせれば出来る!チャリティー
イベントを通して気持ちが一つにまと
まってくることも貴重な体験
になります。

中学生が「募金していいですか?」

415組のご家族様にご来店いただき、オイル
交換と500円キズ直しの売上金額、さらにお客
様の募金を合せて 募金総額は294,175円を
寄付させていただきました。

あるお客様はわざわざ空き瓶に小銭を入れて
持ってきていただいたり、中学生の男の子が
「募金していいです
か?」と来てくれ

たりと、こちらが感激してしまいました。
24時間テレビの影響と地域での期待感を感じ
た2日間でした。また、来年も開催させていた
だきますので期待してください!



みんなでお揃いのTシャツを
着て、スタッフ、お客様、そして
日本全国の方と募金を通して、
同じ想いを共有できた
ステキな2日間でした。



経営企画部 課長 熊城

車の根 チャリティーネットワークとは

「24時間テレビ」チャリティーキャンペーンの趣
旨と活動に賛同し、自主的にチャリティー募金活
動に協力している地域の商店街や自治会、ボラン
ティアサークル、学校などの団体のネットワークで
す。より充実させて、ともに生きる社会環境の実現
を目指している。24時間テレビの核の心ともい
えます。参加に際しては次の4項目を守ること
で、参加できます。

- ①お預かりした募金から、経費を一切差し引かないこと。
- ②「24時間テレビ」の趣旨・テーマを広く人々に伝えること。
- ③宣伝等、一企業・個人利益のために利用しないこと。
- ④責任者が定期的に、実施報告をすること。



ナオイの大切なお客様

このページでは、日頃からナオイオートを愛顧頂いているお客様をご紹介！
掲載をご希望の方は、お気軽に担当営業までお申し出下さい！

農業組合法人 産直市場 元気村 (げんきむら)

新鮮なおいしい野菜がいっぱい。 産直市場へでかけよう！

常総市豊岡町(旧水海道市)にある農産物直売所。ここには新鮮な野菜たちをはじめ、たくさんの食材や加工品が種類豊富に並んでいます。茨城は食材の宝庫と言われていますが、地元の野菜がどんなにいいか知っていますか？平成20年10月にオープンして今年で4年となる産直市場・元気村を紹介します。

毎年10月に開催しているナオイの感謝祭で、売上金がチャリティーとなる500円の野菜セットを販売していますが、この野菜を格安で仕入れさせて



▲有名な美味しいお米を求めて遠方からのリピーターも多いようです

が、元気村です。常勤理事であり、店長の西山克彦さんにお話を聞きました。「現在は約130件の地元生産者が組合となっていて、元気村に農産物を納めています。野菜や、漬物、手作りパンや惣菜、加工品などバラエティ豊かに取り揃えています。北海道出身の西山さんは農業に関わる仕事をしたい中で、農家の実態を目の当たりにしたそうです。「どうしてこんなに苦労して頑張っているのに、世に評価されず広まっていかないのだろう」西山さんがこの直売所を始めたのはそんな思いからだそうです。2か月に一度くらいの割合で、意欲的にイベントを開催しています。お好み焼きや豚汁、餅つきなど生産者とのコラボで色々な形で食を楽しみます。また、敷地内には、4匹のヤギとニワトリを飼っていて、元気村のかわいいうちわさとして親しまれています。



▲採れたての旬な野菜は、旬、組合の生産者から直接仕入れられています

野菜や、漬物、手作りパンや惣菜、加工品などバラエティ豊かに取り揃えています。北海道出身の西山さんは農業に関わる仕事をしたい中で、農家の実態を目の当たりにしたそうです。「どうしてこんなに苦労して頑張っているのに、世に評価されず広まっていかないのだろう」西山さんがこの直売所を始めたのはそんな思いからだそうです。2か月に一度くらいの割合で、意欲的にイベントを開催しています。お好み焼きや豚汁、餅つきなど生産者とのコラボで色々な形で食を楽しみます。また、敷地内には、4匹のヤギとニワトリを飼っていて、元気村のかわいいうちわさとして親しまれています。

お客様の投票で命名されたヤギの名前は、母親のモモ、息子のソラ、リュウ、娘のメイです。ぜひ、一度足を運んでみませんか。



西山店長の楽しい(?)ご報告により、あの顧客満足とは何かを教えていただきました。これからもずっとついでにきますよ！よろしくお願ひします！

広い店内に新鮮で美味しい山産の野菜、ナオイ産品も沢山のファンがいます。価格もとっても安いので、始めやすいです。



▲店内には、生産者の顔写真が飾られているので、安心して買物ができる
お店のレジを担当するスタッフ、看板娘のスタッフ、
「ご来店お待ちしております」



▲食の安全、新鮮、地産地消を掲げて、地域に根ざした直売所として人気のスポットです



茨城県常総市豊岡町乙 960
☎0297-34-1832
〈営〉 9:00~19:00
〈休〉 無休
<http://www.tyokubaisyo.com>

Lepoire 我孫子 (れぽわーるあびこ)

「癒す」ことから 美と健康をプロデュース

今年5月にオープンしたばかりの、オールハンドによるリンパマッサージを行うリラクゼーションサロンです。疲労回復、体質改善などに最適で、整体やリフレクソロジー、ヘッドマッサージなどのメニューがあります。ホリスティック医学健康士・同セラピストであるサロン長の飯塚寿さんは、2年前、池田梨加子さん(株式会社レポワール代表)との出逢いがきっかけで、この業界で学ぶことを決意されました。昨年の311東日本大震災では、師匠である池田さんと一緒に、被災者の方たちの心と体を癒すため、経験を活かすべく何度も被災地に足を運ばれたとか。「心身ともに疲れ果て、不安と恐怖で眠れない方達が、商売中は安心



▲心地よい音楽が流れる、静かで落ち着いた雰囲気、癒された体を癒す、心地よい時間を提供してくれす

して眠れたと言ったのが嬉しかった」と話す飯塚さん。池田さんのフェイスケアが受けられる特別メニューも完全予約で用意されています。スクール展開もしています。まずは、<癒し>を体感してみてください。



▲サロンにあるリンパの流れをよくみながれたが、元々



▲サロン長の飯塚寿さん



千葉県我孫子市本町2-5-8
サンシティ203
☎04-7115-1189
〈営〉 10:00~20:00
〈休〉 水曜日
<http://www.lepoire-abiko.com>



飯塚様の大切なお客様、癒しを体験して下さい

焼肉 心一 (こいち)

常陸牛の焼肉が、 リーズナブルに楽しめる。

家族連れより、接待や会社関係で利用するお客さんが多いという、取手駅から歩いてすぐの焼肉屋さん。まずはカルビとロースに注目です。並、上、特上と3種類の品質で、ハーフ、並盛、大盛、特盛、メガ盛と5種類の量が用意されていますが、なんと並・ハーフが通常の1人前に匹敵する100gで600円。他店なら2人前となる並盛は200g1000円とウレシイお手頃価格です。その日の仕入れによって変わるので、並、上、特上のお勧めは店員さんに確認してから注文を以前は居酒屋だったお店だけに、地焼酎や日本酒なども充実していて、ワインやシャンパンも揃えています。9種類のハイボールやカクテルなど、女性客に人気があるドリンクもあり、メニューになくてもできるものはリクエストに応じてくれるそうです。「12月は30日まで休まず営業しますので、ぜひ

ひお気軽にご来店下さい」と店長の伊藤好二さん。「年明けは2日かです」と笑顔でPR。



▲給の空間の中で、ゆったりできる雰囲気、焼肉の店内



▲店長の伊藤好二さん。写真は左手というので、こっそり構ってました



茨城県取手市取手2-3-13
和泉ビル2F
☎0297-72-7898
〈営〉 17:00~24:00(LO23:00)
〈休〉 日曜 (10名以上のご予約で営業させていただきます)



色んな食べましたが、ここのお肉はすごくおいしいです！ぜひご賞味ください！



Vol.4 (フォード茨城 守谷店)

<http://www.fordibaraki.com>

店舗紹介 最新のフォード車を見に来てください!!

住所 〒302-0128 茨城県守谷市けやき台5-5-4

TEL ☎0120-401-017
Tel 0297-45-3411 (代)

営業時間 9:00~19:00

定休日 水曜日

フォード正規ディーラーとして茨城全域をはじめ千葉を含めた範囲でお客さまへ万全のサポートを展開しています。TXつくば駅より取手方面へ12km。常磐高速からもアクセスしやすいエリアです。

エクスポージャーが
大人気です!

スタッフ 吉原

パワーも燃費もアップ!!
最高のステータスです!

フォードファン
皆さま
遊びに来て
ください!

スタッフ 山田

スタッフ 吉原

スタッフ 山田

スタッフ 吉原

スタッフ 山田

スタッフ 吉原

スタッフ 山田

スタッフ 吉原

スタッフ 山田

スタッフ 吉原

スタッフ 山田

スタッフ 吉原

スタッフ 山田

スタッフ 吉原

スタッフ 山田

スタッフ 吉原

スタッフ 山田

スタッフ 吉原

スタッフ 山田

スタッフ 吉原

スタッフ 山田

スタッフ 吉原

スタッフ 山田

スタッフ 吉原

スタッフ 山田

スタッフ 吉原

スタッフ 山田

Store Introduction

ナオイオートのお店仲間たちを紹介



正規ディーラーとして茨城唯一の拠点です!



おかげさまで25年。
茨城全域から遠方
の方までご来店い
ただき、ありがとう
ございます。

店員 山田 修一



ディーラーとして
フォード車をはじめ
外車をお得な価格で
ご提供しています。

困った時の
救世主!
頼りになります!

私たちがお気に入り♥
教えちゃいます!!

フォード茨城
守谷店の
メンバーによる

酢豚が絶品!!
感動します。

店員 山田

百香亭 守谷店

茨城県守谷市本町 204-1

☎0297-46-3966

(HP) <http://hyakkoutel.com>

(HP) AM11:00~PM3:30 (LO350)
PM5:00~PM11:00 (LO1050)

(休) 年中無休



百の香を持つ店、その名も百香亭(ひゃっこうてい)です。おす
めは糖醋肉 ¥1,239 (税込) や干焼大蝦 ¥1,449 (税込)。豚骨ロー
スを数日間煮込んだ絶品の丸い肉団子に黒酢が効くからでや
みつきの味になります。フークとナイフでお酒席に食べてみよう!



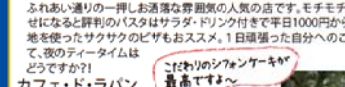
ふれあい通りの一押しお洒落な雰囲気の人気のお店です。モチモチの食感がく
せになると評判の(スタ)はサラダ・ドリンク付きで平日1000円から。自家製生
地を使ったサクサクのピザもおススメ。1日頑張った自分へのごほうびとし
て、夜のディナータイムは
どうですか?

カフェ・ド・ラパン

茨城県守谷市百合ヶ丘2-2731-3

☎0297-48-6181

(HP) <http://www.cafedupain.com>
(営) 10:30~22:30 (LO21:45)
(休) 年中無休



ここはのシブヤン系が
最高です!!

店員 山田



アストロプロダクツは、
全国で、80店舗を構え
る、工具専門店です。レ
ンチ、ソケットのような
特殊工具も豊富! 整備で、お困り
でした。ぜひ、アストロプロダクツ
取手店へ足を運んでみてください。

アストロプロダクツ 取手店

茨城県守谷市本町 3199-1

☎0297-48-8186

(HP) <http://www.astrop.co.jp>
(営) 10:00~20:00
(休) 年中無休



**ベスト3
ランKING!**

フォード守谷
新車売れ筋
ベストランKINGです。

**No.3
クーガー**

フォード・ヨーロッパにより生産され、彫りの深い造形と先鋭的なイメージがスタイリッシュ。



服部亜貴子
(フロント)

**No.1
エクスプローラー**

これまでにない進化を遂げたエクスプローラー。従来のV6に匹敵するパワーを持った2リッターの直噴式エンジン「エコブースト」を搭載。



吉原健 (販売)

**No.2
マスタング**

卓越した「フォーモンス」に優れたデザインを誇る、アメリカン・スポーツカーです。



私に KUGAが おすすめです!



勝手に **ランKING!**

フォード店独自の視点から、カテゴリ別にランKING!
あなたにピッタリの1台が見つかるかも?
レッツ・ランKING!

**カーアクセサリー
ベスト3
ランKING!**

とことん質にこだわった
フォード守谷の
売れ筋アイテムです。

**No.1
ディスチャージ
ヘッドライト**

最上グレード



これぞ暗い夜道もバッチリ!!
BELLOF製のHIDシステムです。
最高品質を体験してみてください。

**No.2
LEDポジショニング
ランプ**

BELLOF製シリウス
シリーズ



ワンランク上の上質な雰囲気を出してくれる
アイテムです。

**No.3
地デジチューナー**

50,000円~



まだ地デジ化はお済み
ではないですか?今のナビ
を使ってバージョン
アップしましょう。

**外車中古車
ベスト3
ランKING!**

Ford Approved Cars
認定中古車

**No.1
フォード
エスケープ**



力強さと洗練をデザインコンセ
プトに生み出した、唯一無二のス
タイリングです。

**No.2
アウディ TT**



美しいスタイリングと先進技術による
卓越したドライビングダイナミクス。

**No.3
フォード
エクスプローラー
スポーツトラック**



SUVで培ったフォードのDNAで全く新しい遊び方の
スタイルを想像できます。

Possi Vol.4 P.8

Possi 8

Possi Interview

常陸秋そばの郷まもりたい

常陸秋そばの名が全国に広がっていく一方、町では遊休農地の増加、種の供給減という課題を抱えていたのです。その問題に町全員で立ち向かい、一步一步里山の風景が蘇ってきた経緯を「常陸秋そばの郷まもりたい」代表の海老根信夫さんにお聞きしました。

ブランドを守るために立ち上がった
赤土地区の地元パワー

玄そばは日本一と呼び声高い
常陸秋そばの里へ

赤土町
常陸秋そばの郷
まもりたい

▲遊休農地にそばの白い花が咲き誇ります

常陸秋そばの故郷に白い花が咲き誇る

水戸から北へ約20 km、阿武隈山系の豊かな稜線に包まれた里山が、訪れる人を出迎えてくれます。金砂郷産業建設課の関さんから伺っていて海老根さんの居る赤土地区へ向かふことに。なだらかな起伏から曲がりくねった山道を進んで約40分、その先に開けた山里が現れます。満き水を含んだような静かな清涼感に包まれた風景の中に、白い花の群れが次々に見えてきます。畑の間、傾斜地の一面と点在する、そばの花の一群が咲き誇っています。

県内で栽培されるおおよそすべてが「常陸秋そば」で占めるまでになっていますが、最高峰とされる風味を味わうことができるのは、ここ赤土の気候と生産者の細やかに手をかけて作り上げる種子栽培のおかげなのです。



▲8月には種まきのイベントを通じて若い人達と新しい交流が生まれました
写真提供：常陸太田市教育委員会

遊休農地を開拓して花を咲かせよう、
みんなが一つになった

常陸太田市では地域おこしを目的に市の新提案型町づくり事業が推進されています。赤土町はもとも過疎化が進み、その取り組み事業として「常陸秋そばの郷まもりたい」という市民団体を2010年に採択しました。「常陸秋そばの郷まもりたい」の活動について代表の海老根さんに聞きました。「遊休農地の解消と種そばの不足の両面があったのです。地域資源を生かした町づくりをしていこうというテーマで話し合ってきた、それなら常陸秋そばだろうという結果になって、」町会・青年会・老人会の意見がひとつにまとまり、遊休農地を開拓してそばの種栽培地を行うことに決定。「荒れた土地をなんとかしよう！日本一といわれる種が無くなったのではどうしようもないから」と意見がまとまり、栽培がはじまります。土地とそばへの誇りがひとつになって、その気持ちがみんなを驚くほど速く行動に移らせていくのでした。

いろいろな人の力が集まって田舎を守る

「耕作放棄地の地主さんも快く賛同して、ぜひお願いしますと無償で貸してくださったのです。」と海老根さんの笑顔。人と人が集まり交流が持てる、それが一番いいという意見で盛り

上がっていきます。「言わず語らずで、いやあ～景観が良くなっていったのです。市の職員さんもおそこがあらにきれいになったのですか～と驚くほどでした。」とさらに笑顔で。この

活動はさらに人と人との交流を生んでいきます。ワーキングホリデーという形で、週末農業体験を募ったところ、交流人口が増えていくことになります。常陸秋そば作りを農家で宿泊体験する、この体験で県外の方が土地を借りて自分で農業を始めたケースも出てきました。新しい繋がりが生まれ、田舎を守ろうという道が拓かれていっています。

さまざまなアイディアで
田舎ならではの交流が復活していく

いいそば作りには風土だけではなく施肥と土地作りも重要な事です。赤土町では土地の肥沃度を増すためにクリムソクロウバーという赤い花を咲かせる牧草を、観賞用として育てています。緑豊かなこの地に咲く赤い花も見ごろを迎えた5月には「おもてなし」として、『もてなし草』をオープン。花の摘み



▲草を刈り取り、乾燥、そばの種をまくことができますようにしました。写真提供：常陸太田市教育委員会

うすい緑の結露なそばの葉は太粒で▲しっかりとした重量感があります
常陸秋そばの玄そば、粒の揃いがよく一粒一粒の重量がある優れた品質です。

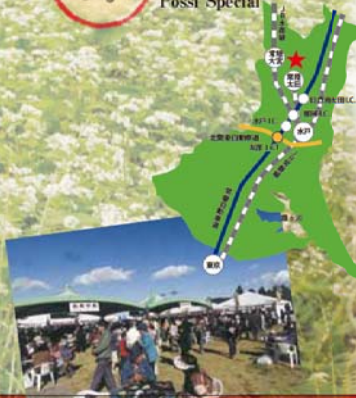
とりなどを行い、来訪者との交流を深める試みも実現しました。また8月にはそばの種蒔きイベントを開催。大学生を対象にボランティアを募ってお手伝いをしてもらいました。お昼は班の婦人たちが食事づくり、なつかしい田舎ならではの交流になりました。常陸秋そばの郷まもりたいのメンバーは、本業を持ちながらボランティア活動で行っているため、各々が持ち寄り作業します。地域の輪を大事にしたいというのが目的のため、収穫の時はお祭りをしてお祝いするのが何よりも嬉しいイベントになっている様子。「和やかにワイワイとやっています。自分たちで住んでいるところを自分たちで守る。それは無理だという人は一人もいなかったのです。」山間に点在するそばの綺麗な白い花は、地域のひとの頑強に他ならないのです。不思議なほど、だれひとり反対者がいなかったという海老根さんの言葉が印象的でした。



5月には赤いクリムソクロウバーの花を観賞▶10月にはそばの白い花が同じ場所で見られます

ドライビング・トピック!
あなたのドライブをさらに楽しくする情報を毎号お届け!

はじめての
新そば 味めぐり
Possi Special



いよいよ新そばの季節到来、常陸秋そばを味わい尽くそう!!

常陸秋そばフェスティバル2012

2日間で42,500人の動員、そば通ならずとも行ってみたい絶好のイベント!

その土地でしかできない事があり、その土地でしか味わえない味があります。「常陸秋そば」発祥の地である常陸太田市金砂郷地区で毎年、新そばのできる11月に開催されるのが「常陸秋そばフェスティバル」です。今年で16年目を迎える当フェスティバルは年々規模を拡大し、動員人数も昨年は42,500人にも及ぶ一大イベントです。そばの世界では有名な広島の連勝さんをはじめ全国の味自慢のお店が並ぶ「新そば食べ歩きコーナー」がなんといってもこのイベントの醍醐味!今年は長野や北海道のお店も参加して全部で16店舗が勢ぞろいします。また「そば打ち体験教室」といった催しも人気です。新そばの味と香りを思う存分満喫した後は、特産物の直売コーナーやステージでの芸能発表会などの多彩なイベントで、金砂郷地区の文化や伝統に触れる絶好の機会です。ご家族やお友達と新そば巡りを楽しみましょう!

**常陸秋そばの食べ比べ
「新そば食べ歩きコーナー」**

10:00~15:00

- ◆常陸太田市
西金砂そばの郷
そば工房
西金砂そばの郷
金砂郷蕎麦愛好会
遊藝社 (ゆきやうじゅく)
そば処 登喜和家
手打ちそば 赤土
いばらき蕎麦の会
- ◆土浦市
大江戸庵
- ◆近畿市
常陸蕎麦の会
- ◆北海道
北海道そば
日本そば打ち名人会
湯島天神工房
江戸流手打ち蕎麦
朝の会
- ◆栃木県
栃木のうまい蕎麦を食べる会
- ◆福島県
会津山部蕎麦
蕎麦 (きょうむら)
- ◆長野県
信州ゆかり庵
- ◆広島県
連勝 雪花山房

常陸秋そばフェスティバルのメインはやはり食べ歩きです。この時期ならではの新そばを存分に味わいましょう。日本一の生産量を持つ北海道や長野が今回初めて出店しています。県内外のそば職人の味を堪能できる最高のステージです。

**自分で打ったそばはまた格別!
「そば打ち体験教室」**

そばの魅力さらに体験していただくため、当日は「そば打ち体験教室」を開催します。

- 10:30~ ●11:30~ ●13:30~
- 名回数組 (1日2組限定) ●当日受付
- 参加費 2千円/組 ●10:00~

特産物直売コーナー

10:00~15:00
常陸太田市内の特産物や農産物、そば道具の直売など。 (福祉バザーは、10日のみ)

ステージ&そのほかのイベント

11:00~ 「各種芸能発表」
「ミニSLコーナー」

常陸太田市 宮の郷工業団地内

11月10・12日 AM10:00~PM3:00



「常陸秋そばフェスティバル2012」

日時	平成24年11月10日(土)~11日(日) 10:00~15:00 (9日は、常陸太田駅前広場にて前夜祭を開催。)
場所	宮の郷工業団地(常陸太田市宮の郷)
駐車場	3,000台 臨時駐車場より無料シャトルバスを運行。
その他	JR常陸太田駅より無料シャトルバスを運行。
主催	常陸太田市・常陸太田市観光物産協会・茨城県
問合せ先	常陸太田市金砂郷産業建設課 0294-76-2117

常陸秋そばの店

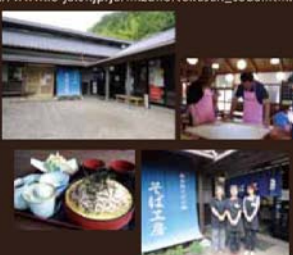
美味しいそばの条件と言われているのが「三立」のそば。「挽き立て・打ち立て・茹で立て」のことで、この三立が味わえる常陸秋そばの故郷ならではの店をご紹介します。

赤土町常陸秋そばの歴史そのもの

西金砂そばの郷 **そば工房**

地元の主婦が腕をふるう **そばの美味さにはそば通も納得 金砂庵**

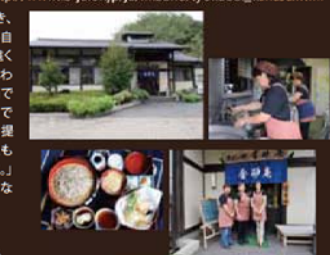
約20年前そばで町おこしをと当時の町長の発案で開店。店は今でも評判で打ち立て、引き立て、茹でたてのそばとともに地元で採れた野菜を使って、地元の主婦の皆さんが作られています。そば打ち体験も行っています。「そば資料館」では海外のそば料理など、そばに関する資料を多数展示。そばの魅力幅広い角度から知ることができ、で、ちょっとした旅気分が楽しめます。



住所/常陸太田市土町2408
TEL&FAX/0294-76-9000
営業時間/10:00~15:00
定休日/水曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始

- そばづくし 1,600円
- 十割 1,400円
- 天ざる 1,000円

朝8時から、常陸秋そばを石臼で挽き、西金砂天然水で打ちあげるそばが自慢です。香り高いそばを味わいに遠く関西からも来られる御客様でにぎわっています。新そばはきれいな線で、茹で汁までが黄やかな線にそまるそうです。おススメは10割そばで限定のご提供です。「選んでお持ちいただく」もあり、こちらが有りがたいと思います。」という、なつかしい故郷にいるような居心地のよさです。



住所/常陸太田市上宮内町336
TEL&FAX/0294-76-9907
営業時間/10:00~15:00
定休日/水曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始

- 十割(天ぷら付) 1,800円
- 水そばセット 1,700円
- 辛味大根 900円

そば打ち名人物語

「食べてくださる方の心に残る
そばを打ちたい。」

そば打ち名人栗山ヒロミさんが、ひたすら目指すそばの道。

淡白で単純なおそばですが「食べたら忘れられないような味が出来たら」と思っ、日々美味しさを追求される栗山さん。粉によって味も変わるので、いまは使うのは常陸秋そばとのこと。「本当に美味しいです。淡い緑の美しさ、強さを感じます。と新蕎麦、福祉のお仕事をしながら、ディサービスや施設の現場で社会参加しながら、自分にしかできないそばを目指して、様々な機会を設けられています。常陸秋そばフェスティバルでは道産蕎麦として参加されているので、ぜひお立ち寄りください。



〈プロフィール〉 昨年11月第16回全日本素そば打ち名人大会で名人に茨城の栗山ヒロミさんが認定されました。



常陸太田市から秋そばフェスティバル参加店(順不動)

金砂郷で初めてそばを提供した店
そば処 登喜和家

住所/高井町343 TEL/0294-76-2330
営業時間/11:00~15:00 定休日/日曜日、年末年始

「そば工房」店主の母直伝のそばを打つ
手打ちそば 赤土

住所/金井町1788-2 TEL/0294-72-2008
営業時間/11:00~14:00、17:00~21:00 定休日/水曜日

そば打ち体験施設(順不動)

施設名	料金	住所	電話番号
里美ふれあい館	3,675円	大牟田3417-1	0294-70-7131
西金砂そばの郷・そば工房	2,700円	赤土町2408	0294-76-9000
ふるさとセンター竜ちゃん乃湯	2,000円	天下野町1629	0294-87-0543

金砂郷地区で生産された常陸秋そばを使って、そばを提供しているお店の目印です。



常陸秋そば使用の証。さらにけんちんそばが食べられるお店には青い旗が立っています。

151店 115店
1024店舗

ありがとう 創業35周年

おかげさまでナオイオートは本年6月をもちまして創立35周年を迎えました。これもひとえに多くのお客様に支えられ、そしてパートナー企業の皆様のご指導とお力添えのおかげと深く感謝しております。つきましては、35周年記念イベント「大感謝祭」をいつもよりパワーアップして開催させていただきます。

ぜひご家族で、お友達同士で
ご来店ください！
お待ちしております！

開催時間▶10:00~17:00

第1期 11月3・4日

下飯店
守谷店

第2期 11月10・11日

6月取手店
つくば吉瀬店
ひたちなか店

第3期 11月17・18日

土浦中買店
牛久店
水戸吉田店

第4期 11月24・25日

戸田店
下妻店

速報!

★ ありがとう35 ★ お客さま大感謝祭 11月開催決定



35周年特別企画をご用意！
詳しくは開催日の
広告チラシをご覧ください！
えう！ご期待！

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。

新しい車が欲しい…
車を買いいたい

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。

車の調子が悪いかも…
車検・整備(メンテナンス)

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。

キズやへ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。修繕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。

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。

タイヤ減ってきたな…
パーツ
カー用品

全国120店舗の全国ネットワークによる60万点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「アップグレード」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。

新しい車に買い替え…
車を売りたい

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。

ちょっとだけ車が必要…
レンタカー

もっと気軽に、もっと買い取りを提供する当社のレンタカーサービスは、12時間2,525円からのお値打ち価格。シーンに合わせ、車をご利用ください。

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。