

ナオイオート



# ポッジ POSSI Vol.26

可能性を胸に、笑顔で前向きに

Positive

卷頭特集

大感謝祭レポート



# 大感謝祭 レポート

良いものを大切に、真心こめてできるだけ安く  
車を通じて生涯のお付き合い



## おかげさまで募金総額930,762円 2,013組様にご来店いただきました!

今年の感謝祭は弊社創立記念日の6月23日に合わせて、日頃よりご愛顧いただいているお客様へ、感謝の気持ちを伝えながら丁重におもてなしを行い、笑顔をいただけるよう、喜んでいただけるように、盛沢山の企画を練りました。2018年5月19日から6月10日までの毎週土日に10店舗において開催。暑さが厳しい中、皆様からいただいた募金は、なんとこれまでの最高額を更新して930,762円という多大なご支援になりました。全額を(公社)茨城県緑化推進機構へ寄付いたしました。この募金は「緑の募金」活動として茨城県内の小学校の「子どもの森づくり」に活用させていただきます。心よりお礼を申し上げます。

### 地域の小学校へ、豊かな森を再生して自然の恵みを届けよう!

ナオイの森ECOプロジェクトには二つの目的があります。一つはCO<sub>2</sub>を排出する商品を取り扱っている企業として、環境問題に向き合い、地域での自然の保護責務を果たしていくこと。そしてもう一つが地元の皆様へ感謝の気持ちを込めて、子供たちの通う小学校の環境づくりへの支援です。

第1弾2010年3月に新治小学校の「子どもの森推進事業」。第2弾2012年3月に白山小学校の「水と緑のなかよし広場」。第3弾2014年2月に水戸市立城東小学校の創業140周年記念事



業「野鳥の森」。同2月に第4弾、竜ヶ崎市立松葉小学校の「松葉の森」の完成、「歳時記の森」リニューアル。第5弾2015年2月に守谷小学校の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月に筑西市立小栗小学校の木製アスレチックのリニューアル、間伐材を利用した木のテーブル・椅子を屋外に設置。第7弾2017年2月につくば市立上郷小学校のいこいの森整備、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し記念植樹を実施。第8弾は2018年1月に実施した坂東市立飯島小学校の環境整備。うつそうとした森のこみちを

整備し、県産の間伐材を利用した木製のプランターづくり、ブルーベリーの植樹を実施し、緑豊かな環境と景観を取り戻すことができました。

### オイルで募金! 1ℓ 100円、さらに2台目(新規対象)はなんと半額に!!

ナオイの森ECOプロジェクトの大切な原動力となるのが感謝祭での募金活動です。ご愛顧に深く感謝を表すために「大感謝祭のイベント」として1ℓにつき100円でのオイル交換で、さらに2台目は新規のお客様のご紹介の場合なら、半額という特別なおもてなしを実施しました。似顔絵コーナーでいただいた売り上げも含め、ここで集まった売上金のすべてを募金として寄付させていただきました。

### スタッフが中心になり チームワークで、おもてなし!!

今回の開催会場はひたちなか・水戸吉田・土浦中貫・つくば吉瀬・牛久・戸頭・6号取手・守谷・下妻・下館の合計10店舗で展開しました。ナオイの感謝祭は、これまでご愛顧いただいているお客様へDMという形で案内状をお送りしています。何より来場していただいたお客様に満足してもらえるように、キメ細かいサービスをお届けすることに毎回力を注いでいます。お客様を大切にしたいという想いで、スタッフ同士の連繋もひとつにまとまっています。当日は各部門が受付を担当したり、イベントブースに入ったり、協賛企業様の出店など、チームワークでお客様のおもてなしを行なう事に緊張感と楽しさを感じる8日間でした。

- ◆車両販売事業部+ブジョー
- ・格安特選車・オールサンキュッパ
- ・誤発進抑制制御機能 体験会
- ・特選未使用車
- ・マツダ(1)金利0.9%
- (2)5万円分オプションプレゼント
- ・ブジョー未使用車特別価格でご提供

- ◆サービス事業部
- ・車検大抽選会
- ・車検5,000円割引
- ・ナオイメンテパック+3つの保証
- ・タイヤ4本新品保証
- ◆鍼金事業部
- ・999円クイックメンテ
- ・フレッシュコーティング9,980円、さらにクイックメンテ1項目ご依頼で1,000円引き!
- ・キズ・ヘコミ無料相談会+修理工賃30%OFF

- ◆保険事業部
- ・自動車保険「証券番号でBINGO」
- ・生命保険 無料相談会
- ・数秘(すうひ) & カラーセッション
- 誕生日から導く数字にはどんな意味があるのか?

- ◆いばらきコープ(生協)さんの協賛店
- ・ヨーグルト等の試食、風船プレゼント、ガラポン抽選などを開催します。

### 拠点別のオリジナル企画で 感謝の気持ちを込めて

店舗ごとの企画も多種多彩に展開しました。協賛店に賛同していただき、メロンパンセットの販売やクレープ、フランクフルト、綿菓子作り体験や、カップめん積みなどゲーム感覚のイベントなど、募金にも一役!! 思いの手作りチラシにも楽しさが伝わってきます。

これからもナオイオートらしい社会貢献活動を「愚直であっても一步歩を」積み重ねていきます。ご支援、ご賛同をいただけますよう宜しくお願いいたします。

保険のご相談 // いつでも  
無料相談会承ります。  
保険事業部

POSSI

### Contents

ナオイのCSRレポート Vol.26	1
ナオイの大切なお客様	3
車検甲子園 全国大会出場レポート	5
おすすめ車検メニュー診断	7
内山味噌店 みずきの庄	9
ナオイボディショップEXPO	13

### 特別企画が目白押し、 店舗オリジナルのイベントも 多種多彩です!!

感謝祭は各事業部の目玉企画が勢揃いする、超お得な一大イベントです。車検、鍼金、保険、タイヤ、カーライフをトータルサポートする、ナオイオートならではのお得企画が続々と登場します。

お子様向けイベントで家族みんなで楽しんで  
ジャンボサイコロ抽選会で盛り上がりました。

特賞の折りたたみ自転車、1等のラジコンカーを見事にゲットできた参加者もいました。似顔絵・駄菓子・缶バッジ・ポップコーンなど、ご家族で楽しんでいただけるブースづくりです。



## ジュエリーのことなら 何でもおまかせ!

東京・銀座に本店があり、つくば店、土浦店に店舗を構えるジュエリーショップのケーランカは、テレビなどでおなじみの宝石鑑定士の工藤直一さんが営むお店です。勤続2年目にして副社長となり、つくば店を仕切る山口みさきさんを訪ねてお話を聞いてきました。



明るい笑顔でお迎えてくれた山口さん。光り輝くジュエリーが並ぶ店内をわかりやすく紹介してくれましたが、このお店に勤める前までは、一切ジュエリーに興味がなかったそうです。「転職のために就職活動をしていく中で、普通のジュエリーショップというイメージで、宝石鑑定士の店だということすら知らないで面接に来てしまったぐらい」あっけ

らかんと話す裏表のない人柄も魅力的な山口さんは、入社してすぐにジュエリーに魅せられていったそうです。

10代から90代までの幅広い世代の客層に親しまれているつくば店。気軽にプレゼントできるライトジュエリーから、マリッジ、エンゲージリング、真珠やハイジュエリーまで豊富に取り揃えるジュエリーの販売だけでなく、買い取りや修理、リフォーム、メンテナンス、そして完全オーダーメイドなどを手掛け、ジュエリーのことなら何でも相談にのってくれる専門店となっています。

山口さんに今後の抱負を聞いてみると、「マリッジリングやエンゲージリングを作るだけでなく、周辺の結婚式場を紹介することもできるので、お客様のウエディングにつな



がるお手伝いをしたいと考えています」と頼もしく答え、安心、安全のジュエリーを揃えているので、来店していただければ全てのことに対応いたしますと断言。「自分にとって天職だと思う」と満面の笑みで話してくれました。

営業時間内は自由に来店できますが、じっくり山口さんに相談したい場合は、



茨城県つくば市二の宮 2-17-12 ARUMIKビル  
☎ 029-856-0111  
(営) 11:00~19:00 (休) 火曜  
<http://www.klanka.com/>

## サロン・ド・プランタン



### わたしらしいヘアスタイルに 出会える美容室



オークラフロンティアホテルつくばの4Fにある美容室、サロン・ド・プランタン。結婚式場のホテルにあるサロンというと、ブライダルの時に利用するものだと勝手に想像しますが、実際は一般の美容室同様に、誰もが気軽に利用できる美容室です。女性スタッフが揃い活気ある店内にお邪魔して店長の田久保弘道さんにお話を聞いてきました。

都内の有名サロンのスタイリストとして活躍していた田久保さんに、ホテル内のサロン出店の話が来た時、結婚式場に併設されることで、数多くブライダルを手がけることになるという不安よりも、やりがいがあると感じたそうです。

決められた時間内でヘアメイク、着付けを仕上げるブライダルでは、新婦に限らず参列者の方たちから依頼されることもあります。流行によって左右される場合もあれば、和装、洋装を繰り返すお色直



しをすることもあります。そして並行して一般のお客様も通常通り手がけていきます。一度に重なってしまう

時には、1分1秒の戦いと言つても過言ではない状況となりますが、たとえ予想外のトラブルが生じても「やはりやりがいがあります」と断言する田久保さん。

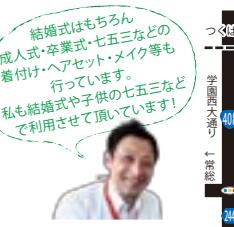
美容師を志す人はもちろん、ブライダルの専門学生も田久保さんを



頼って「入社したい」と訪れるのも納得です。そんなスタッフには高級とされる物や料理、接客を体験する機会をつくり、体験から身に付けてもらいたいと言います。人とのつながりを重要視する田久保さんは、「一度来店されたお客様にまた来たいと思わせる人になって欲しい」と話してくれました。

結婚式をされた方がその後も美容室の顧客となり、お子様が生まれてその子の七五三や成人式、結婚式と手がけるようになる——。1つのきっかけが世代を超えてつながっていくプランタンは、ブライダルに特化しているだけではなく、

自分らしく人生を歩んでいくための美の追求を身近でサポートしてくれる場所に感じました。そして、扉を開けると笑顔で迎えてくれるスタッフに親近感を感じるとても心地よい空間のサロンでした。



茨城県つくば市吾妻 1-1364-1  
オークラフロンティアホテル本館 4F  
☎ 029-852-4371  
(営) 9:30~18:00 (休) 火曜、第3・第4月曜  
<http://salon-de-printemps.com/>

駆けあがれ全国のツーペン

第2回

コバシフ

# 車検甲子園

全国大会 レポート

車検甲子園とは、全国の各エリア・ブロックから勝ち抜いた代表選手が一堂に集い、3つの競技種目で、日頃から行っているオペレーションを実演し競い合う大会です。今回で2回目という事もあり、昨年のリベンジとプライドを賭けて、緊張感に包まれた雰囲気の中、競技が繰り広げられました。

## 下館店 福田が、現車プレゼンテーション部門で全国2位を獲得!!

ナオイオートからは、県予選、関東大会と勝ち抜いたスタッフ3名が2種の競技に登場。24ヶ月点検競技に下館店の笠嶋将太工場長＆松山類ペア、現車プレゼンテーション競技に同じく下館店の福田祐樹が参戦!会場ではマネージャーをはじめ新人応援団たちも白熱の戦いを見守り、声援を送りました。

「現車プレゼンテーション競技」では実際の車検同様の状況の中で、重要な箇所を正しい順序で説明し、いかに分かりやすく伝えられるかが求められます。福田もまた、メリハリの利いた説明、分かりやすいプレゼンの工夫など、審査

員の目が厳しく光る中でも、自分の言葉で語り、笑顔で接客するなど日頃の成果を発揮。競技が終わると周囲からも拍手が巻き起こり、結果、見事2位を獲得しました!!

「24ヶ月点検競技」は、車検 CD とメカニックが2人1組となって点検を行います。作業の正確性や安全性、効率を競い、2人のコンビネーションもポイントとなります。笠嶋工場長＆松山ペアも互いに声を掛け合いながら、表情は真剣そのもの、一瞬も止まることなくスピード感のある実演が圧巻でした。

普通に仕事をしていると、スタッフたちも毎

日同じことの繰り返し。しかし、こういった大会があることによって目標を持て、モチベーションを上げて働く環境が作れます。結果としてお客様に喜ばれて「車検地域 No.1 を実現する」ことを目指していくのです。

1日がかりのこのイベントは、予選・決勝と進み、最後は表彰式へ。各競技の受賞者が発表されると、拍手と歓声に包まれながら対象者がステージへと登壇。賞状、トロフィー、賞金が手渡されると、それぞれが満足気な表情で喜びの声を語り、周りの仲間たちは一齊に拍手を送っていました。

### 現車プレゼンテーション競技



下館店 福田 祐樹  
(入社6年)

2位という事で嬉しいのですが、半分悔しい気持ちがあります。大会に参加させてもらって賞をとることは重要な事ですが、日々のお客様の接客で「どうやったらお客様に満足していただけるか、どうやったら分かりやすい説明ができるか」今まで以上に意識できるようになってきたと思います。これからは2位の名に恥じないように業務に励んで頑張っていきたいです。自分自身の今後の成長に繋がる大会だと思っています。また、挑戦できる機会があれば、今度は1位を獲りにいきます。

#### 下館店マネージャー 鈴木 貢一より

普段の仕事をしながら、こういうチャレンジをする大変さが分かるので雰囲気作りをやろうと、笠島工場長と松山さんは仕事以外でも良いチームワークで、信頼し合っている。福田さんも素直に成長してくれて、自分からこの大会に出たいというので、全力でサポートして、応援しました。

### 24ヶ月点検競技



下館店 松山 類  
(入社3年)

時間内に終わなかったのでやはり、悔いは残ります。忙しい時間を見てお店の人、マネージャーも協力してくれて、練習はやってきたと思います。入社して3年目、メカニックとしては2年目ですが大会を通して自分なりにスキルは上がったので、良かったと。笠島工場長は何でも的確にできる人なので、力をもらいました。心と心で繋がっていますから、最高です。



下館店 笠嶋 将太  
(入社8年・工場長)  
年間4,000台の車検整備を下館店ではやっています。普段も生産性を意識しながら松山君とコンビを組んでいるので練習も含めて、いつも通りにという思いでした。実際に競技というプレッシャーの中で、まだまだ満足できない事が多かったので、またチャレンジしたいです。松山君はスキルも高いので、お互いにペアとして社内選考会から勝ち抜いていきます。

#### スーパーバイザー 渡邊 大也より

まずは良くやったな、とねぎらいの言葉をかけてあげたい。普段の業務でも大会に向けて1位を獲りたいとかなり練習をしてきていましたから、お店みんながパックアップして練習の成果が出て良かったと思います。やり方は様々なので、他店のやり方にも逆に勉強になりました。

#### スーパーバイザー 杉田 貴志より

昨年全国大会を惜しくも逃し、ものすごく悔しい想いをバネにして、優勝したいという目標が卯確だったので、素晴らしいかったです。24ヶ月点検はオリンピックのスピードスケートの『ハンドル』のようですね。連続と呼吸が合っていないと、見ていて昨年よりもかなりレベルが上がっています。この大会に育ててもらっています。





車検のことなら日本No.1の店舗数を誇る車検専門チェーン「車検のコパック」へ!!!

# 安心・安全のために！お得な車検料金

茨城県で車検をするなら、ナオイオートにお任せ下さい！

「車検のコパック」を展開するナオイオートは、年間36,000台の車検を実施する車検のプロフェッショナルです。

さらに、車検だけでなく自動車保険の見直しやスリ傷の修理なども一緒にお任せいただくこともできます。

「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。



## 安心！車検専門店の安心感！選べる3つの車検メニューをご用意！

### 人気の理由 TOP3



#### 第1位 安い ロープライス保証

他社見積りをお持ち下さい！  
それより10%安くします！



#### 第2位 安心 整備保証10年

ブレーキ、ベルトがあと  
どれだけ使えるかも保証



#### 便利 代車無料

キレイな代車も無料で貸出し！  
ガソリン代も50kmまで無料！

※スーパーセーフティー車検に適用

※スーパーセーフティー車検に適用



「これでもう迷わない！」

### おすすめ車検メニュー診断

アナタにピッタリの車検メニューが選べます！

START!

新車購入から初めての車検を受ける

YES

とにかく安く・  
早くすませたい

### 1 スーパークイック車検

※一部取扱いのない店舗もございます。

車検時間  
30分～

法定点検・検査

ヘッドライト光軸  
ブレーキ調整

車検と同時の整備

整備保証10年

100項目点検

代車無料

当店最安値！車検基本料がなんと9,500円+法定費用。

### 2 スーパーテクノ車検

※一部取扱いのない店舗もございます。

車検時間  
60分～

法定点検・検査

ヘッドライト光軸  
ブレーキ調整

車検と同時の整備

整備保証10年

100項目点検

代車無料

車検と同時にオイル交換等の簡単な整備が可能。

### 3 スーパーセーフティー車検

車検時間  
1日～

法定点検・検査

ヘッドライト光軸  
ブレーキ調整

車検と同時の整備

整備保証10年

100項目点検

代車無料

100項目点検&安心の10年保証で当店ダントツ1番人気のメニュー！

最高の性能を発揮できるよう調整します。



徹底チェック  
100項目点検  
国際基準(56項目)を凌ぐ

お得な価格と充実の内容が人気の理由!!  
次の車検まで安心してお乗り頂ける充実の内容

国が定める法定24ヶ月点検  
56項目  
+  
コパック独自の安全点検  
44項目

### 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](http://naoiauto.jp/shaken/)

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

※スーパークイック車検は短時間で車検に必要な点検・検査を行なうメニューのため車検に合格しない箇所が発見された場合はお預かりさせて頂くが後日入庫となります。尚、車検に合格しない箇所やお客様が追加で整備をご希望される場合、スーパークイックまたはスーパーセーフティー車検に変更する事も可能です。※表示の時間は目安でお車の状態によって変わります。※軽自動車・軽貨物・小型・普通車が対象となります。※車検メニューにより1日の取扱可能な台数に限りがあります。日付・時間が予約制のため状況によりご希望の日にそえない場合がございますのでお早めにお問い合わせ下さい。※登録年数や燃費基準によって重量税額が変わることがありますので、お問い合わせ下さい。※輸入車・貨物車はスーパーセーフティー車検のみのお取り扱いとなります。料金はお問い合わせ下さい。

オイル交換のネット予約ができるようになりました！

オイル館「戸頭店」「6号取手店」「守谷店」3店舗対応

ネット予約なら  
当日待ち時間ゼロ！

工賃  
無料

999円～



24時間365日予約可能！

車検に関係なくお気軽にご利用ください！

戸頭店

取手市戸頭1-17-1

6号取手店

取手市桑原680-1

守谷店

守谷市立沢1107-2



### オイル交換ネット予約

▶ 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](http://naoiauto.jp/shaken/oil/)

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

全店対応可能になるまで  
もう少しお待ちください。  
車検もネット予約できるように  
サービス拡大していきます！



WEB担当 Hより  
おまかせ

POSSI

創業明治五年の味噌蔵から 新しい「食」が次々と誕生する秘密

# 発酵が新しい価値を生む

日本の食卓に欠かせない、味噌汁。時代とともに食文化が変わっても、味噌と出汁の風味が香る味噌汁は、おふくろの味の代表格です。そんな日本の伝統食材である味噌を、昔ながらの製法でつくり続けているのが、日立市水木にある内山味噌店。1872(明治5)年創業の伝統を誇りながら、「みそプリン」や「熟成肉」といった新製品開発やカフェの運営など、革新的な試みを続ける元気印の味噌蔵です。厳選した材料と手間ひまかけた製法によって生まれるコクやうまみを大切にした製品づくりと、そのおいしさをいかに発信するかを常に考え、挑戦し続ける、内山味噌店の魅力をご紹介します。



内山味噌店の味噌蔵



## 原料と製法にこだわり抜いて 一度は途絶えた古式醸造を復活! 発酵食品の魅力を伝えたい

6代目である内山庄栄さんが跡を継いだのは、20年前。当時の味噌業界は工業化による大量生産が進み、大手メーカーとの価格競争を諦めて地域の味噌蔵が次々と店をたた



▲内山味噌店 創業当時の様子

が取り組んだのが、「古式醸造」の復活。一般的な味噌が米麹だけで醸造されるのに比べ、米麹と大豆麹で醸す「古式醸造みそ」は、深いうまみを感じる風味の良さが特長。出汁のうまみを料理に使う文化が根付いていなかった明治時代に、ハレの日の食卓を演出する特別な味わいを味噌に加えるために開発された製法だそうです。



▲代表取締役 内山庄栄社長  
に加えるために開発された製法だそうです。

「米麹に比べ、大豆麹づくりは手がかかるので、当店でも30年ほど古式醸造による味噌づくりが途絶えていました。

詳しい製法の記録がなく、大豆麹を完成させるまでは試行錯誤の連続でした」と、当時の苦労を振り返る内山さん。米

麹と同じように大豆を麹にしようとしても、糸を引いて「納豆」になってしまったのです。温度管理や蒸し方などの研究を重ね、3年をかけてようやく完成した大豆麹。国産の大豆と、地元の清廉で滋

豊かな水、そしてこだわりの製法で醸造した特別な「古式醸造みそ」を、見事現代に蘇らせました。しかし、すべてにこだわった特別な味噌はどうしても高価になってしまい、「さっぱり売れませんでした」と内山さん。これまでと同じ売り方では通じないと痛感し、カフェ「みづきの庄」のオープンを決意。味噌をいかしたアレンジ料理を提供することで、多くの人に味噌という食文化を発信することに挑戦しました。「発酵食は、健康面でも注目されている食品。

その魅力を幅広い世代の方へ伝えていきたいですね」と語る内山さん。これまでの沢山の失敗の経験が宝物ともいう。味噌プリンをはじ



▼「平成の名水百選」に選ばれた泉が森のきれいな湧き水は、味噌の仕込水として利用されています。

め昨年新たに開発した「熟成肉」のプロジェクト資金にクラウドファンディングを活用したのも、「支援者というファンを獲得するため」だと語ります。伝統の食文化を守り、進化させていくため、伝統の味噌蔵の挑戦は続きます。

## 生き物である味噌をつくる工程は、難しさの中にもやりがいと楽しさがある

米麹と大豆麹を使って醸造される「古式醸造みそ」づくりを担う、蔵人の中島誠一朗さん。味噌は蒸した大豆を麹菌の力で発酵・熟成させることでつくられます。米



▲米麹と大豆麹で醸す「古式醸造みそ」。大豆麹を完成させるまでは試行錯誤の連続でした。



▲手作業で行われる、伝統製法「古式醸造」による味噌づくりに比べて粒が大きくやわらかい大豆は、仕込む際に機械でかき混ぜると崩れてダマになってしまふため、大豆麹づくりはすべて手作業でおこなわれます。10年前に入社した当時はまったくの未経験だった中島さんは、社長の内山さんにイチから味噌づくりを教わりながら技術を磨いてきた叩き上げの職人。生き物である味噌は、気温や湿度によって発酵の進みが変化

するため、状態を見極めながら仕込んでいく工程が、難しくもあり楽しくもあるという中島さん。「失敗もたくさんしましたが、ようやく思い通りの仕込みができるようになりました」と、笑顔で仕事のやりがいを語ってくれました。



▲蔵人 中島誠一朗さん



### 味噌の特長を研究し、新たな楽しみ方を提案

今年2月、クラウドファンディングにより生まれ変わった「カフェ みづきの庄」。ジャズの流れる明るい店内で、笑顔でお客様をもてなしてくれるのが大森朋子さん。地元で100年以上続く「老舗」で働くということに魅力を感じて入社し、もうすぐ2年。カフェで働くスタッフの多くは主婦のみなさんで、力を合わせながら調理や接客、販売などの業務を元気にこなしています。「社長の想いに応える仕事をするために、自ら考えて行動するよう心掛けています」と語る大森さんは、内山味噌店で働き始めてから味噌に対する考え方方が変わったそう。「食材や料理に合わせて味噌を選ぶようになりました。お客様にご案内するためにも、日々勉強を続けています」。ちなみに、大森さんのイチオシ商品は、美容効果もあり夏場の栄養補給にもぴったりの「甘酒」。アルコールを使っていないのでお子様にも安心で、オレンジジュースで割って楽しむのもおすすめだそうです。



▲大森朋子さん



### みそプリン

「みそプリン」は子供から大人まで多くの人に親しまれている人気商品です。名前は「みそプリン」ですが味噌の味はありません。味噌の旨味によってクリーミーでありながらコクのあるプリンとなっています。



### 甘酒

無農薬米を使っているみづきの庄の甘酒。くせが少なく、まろやかな「アイガモ米麹の甘酒」と濃厚ですっきりとした味わいが楽しめる「自然米の甘酒」、2種類の甘酒が人気急上昇中です。



▲カフェ みづきの庄 店舗外観



▲カフェ みづきの庄 店舗内観



### スタッフの笑顔と 和やかな雰囲気に惹かれて入社

今年4月に新卒で入社した石津直樹さん。大学では心理学を専攻していましたが、自分が本当にやりたい仕事を探す中で、最初は日本酒づくりに興味を持ったそうです。発酵、醸造などの分野について調べる中で、インターネットの検索結果に出てきた「みそプリン」が気になったことがきっかけで、内山味噌店の企業見学へ。「みなさんがとても優しく接してくれたことが印象的で、この会社で働きたいと感じました」と、入社動機を語ります。現在は事務を担当し、仕事を覚えることで精いっぱいですが、いずれは味噌づくりにも関わっていきたいそう。味噌が「生き物」であることを実感するたび、面白さや興味が深まっていきます。



▲石津直樹さん

ね」と、商品開発のやりがいを語る高野さん。ちなみに、「みそプリン」の製造にも携わり、現在はみそプリンの新フレーバーを考案中。春の「桜」や秋の「かぼちゃ」、大寒の日にうまれた縁起物の卵を使った特別な「黄金のみそプリン」などに続く、新商品の登場が楽しみです。



▲1年に1度しか味わえない縁起スイーツ  
大寒卵の「黄金みそプリン」

### 味噌づくりの技術を応用し、 新たなおいしさの開発に取り組む

味噌づくりで培った技術と経験をいかして、内山味噌店が新たに開発したのが「熟成肉」。内山社長とともに、その開発に携わったのが高野健太さんです。近年注目を浴びている熟成肉は、赤身肉の塊の表面を乾燥させ、肉の細胞が持つ酵素を利用して熟成させてつくられますが、適切な環境を整えないと「熟成」ではなく「腐敗」してしまいます。そこで、熟成と同じく腐敗と紙一重である「発酵」のノウハウを持つ内山味噌店ならではの製法を考案。肩ロースの塊肉を麹菌の充満した熟成庫で約1ヶ月熟成させつつ、凍結させないよう1~4度の低温で管理しながら風をあてて適度に乾燥させ酵素による分解を促します。「大手メーカーでは真似できない柔軟な発想と行動力で、味噌づくりの技術を応用した商品開発をするのがウチの強み。肉の知識はなかったので不安もありましたが、新しいことに挑戦するのはおもしろいです



▲高野健太さん

### 熟成肉



マーケティング部 佐藤牧里さん  
「ぜひ、熟成肉の豊かな風味をお確かめください」

「熟成」と「発酵」の二つの作用によって作られる味噌蔵ならではの「熟成肉」を多くの人に愉しんでもらいたいと考え、手頃なピーフサンドとして多くの人に提供しています。



### 古式醸造みそ



定番の「家宝みそ」、「手造りみそ」に始まり、味の濃さ、淡さ、辛さ、甘さ、原材料の大豆の種類によって異なる8種類の味噌を提供しています。



### 有限会社 内山味噌店

日立市水木町 1-20-24

### みづきの庄

ご注文・お問い合わせは[こちらまで](#)

☎ 0120-28-1877

(月~土 10:00~17:00)

FAX 0294-53-8461 (24時間対応)

〈営〉10:00~17:00

〈休〉木曜日 (7月、12月は営業)

E-mail: [order@mizukinoshou.com](mailto:order@mizukinoshou.com)

みづきの庄

オンラインショップは[こちら](#)

[www.mizukinoshou.com](http://www.mizukinoshou.com)



### Present

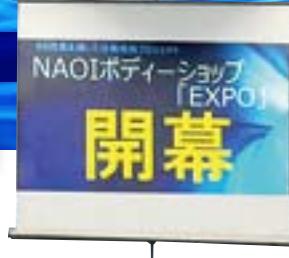
「みづきの庄」様から読者プレゼント 詳しくは裏表紙へ! ▶



地域No.1のボディショップを目指して! 銀金事業部は「ボディショップ事業部」へ名称が変わりました

# ナオイボディショップEXPO 初開催! 2018.5.15

2018年5月15日、つくば市に銀金事業部の7店舗が集合し、お客様の来店しやすい店づくりや業務効率の改善など、理想の職場づくりに取り組んだ成果を発表する「ナオイボディーショップEXPO」が初開催され、取引先企業10社22人が審査員となって優秀店舗を決定しました。



## [6S効率改善活動]

従来の銀金工場のイメージから脱却し、安全、清潔で生産性が高く仕事を任せたくなるボディショップへと変革するための6つの活動。

◆当日審査員をお務めいただいた  
あいおいニッセイ同和損保の渡辺様  
(写真中央)

▲6S改善活動の取り組みを  
各店リーダーが発表

この取り組みは、取引先のマツダパーツ様に指導をいただきて「整理・整頓・清掃・清潔・しつけ・センス」を6Sとし、その活動を通じて自分たちであらゆる業務を見直して、ルールを作り、守り続けることの定着を図ることをねらいとしています。

当日は、店舗のリーダーたちが約1ヶ月半において実施した改善内容をスライドや動画を交え、改善前と後の変化を紹介するなど、生まれ変わった工場の様子が伝えられました。活動を通じた

感想として「仕事の効率がアップした」「チームワークの強化につながった」など、複数の手応えを実感する声が挙げられました。

審査の結果、1位（最優秀改善賞）に牛久店、2位戸頭店、3位つくば吉瀬店が選ばれました。審査員の一人、あいおいニッセイ同和損保 損害保険部長の渡辺様より「社員が自主的に考え、改善活動をする企画そのものに感銘を受けました。みなさんの発表も素晴らしかったです」と温かい応

援のコメントをいただきました。講評で直井社長は「今年の方針に地域ナンバーワンのボディショップを目指すということを掲げています。これからが大事になるので継続していきたい」と述べていました。最後に伊坂部長より銀金事業部を「ボディショップ事業部」に名称変更する発表があり、6S改善活動を通じてお客様から選ばれるボディショップへと変革し続けることを、事業部全員で宣言いたしました。

## 新生ボディショップ事業部を宜しくお願ひいたします!

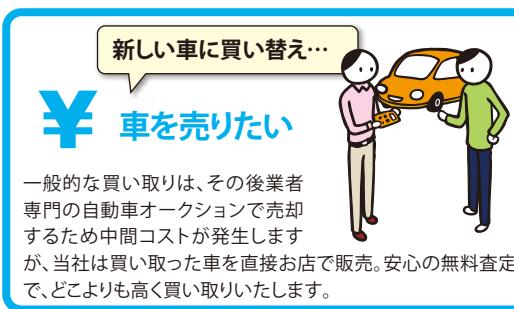
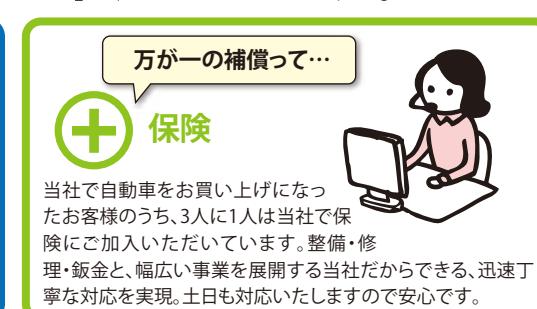
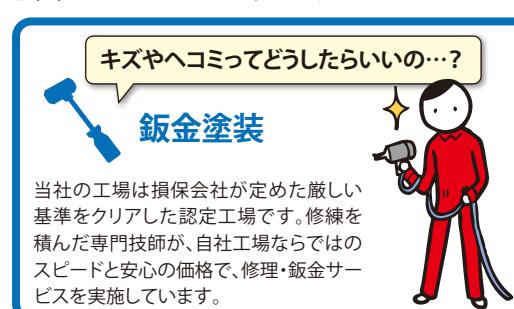
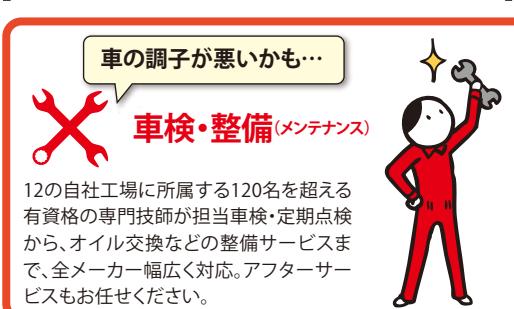
表彰を受ける上位3店舗▶



◆1位を受賞した牛久店の堀江リーダー



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。



LINE@モバイル  
会員募集  
その場で登録! その場で使用!



お得なクーポンを  
配信いたします!!

お友達追加方法 LINEアプリ その他 友達追加 QRコード OR ID登録  
ID検索 @naoiauto



車検・点検案内を  
配信いたします!!



登録無料!  
¥0

入会方法 QRコード読み取り 空メール送信 登録サイトアクセス フォーム入力  
空メール naoi-mobile@f3nms.jp

POSSI

