

茨城新聞日曜版 テイスト
Taste Vol.442

あにの食  かつお節の河津商店

しっかり吟味、削りに向き合う

工場の建物内に入った途端、かつお節のいい匂いが鼻をくすぐった。「カネトヨ」の屋号で知られる河津商店の社長、川津英之さん(49)に促され、かつお節を削る機械に近づく。川津さんが木の蓋(ふた)を外すと、何枚もの厚い刃が見えた。「飛ばし機と呼ばれるいます。一本の節から200枚は取れます」と川津さんが言う。

機械のスイッチを入れて、かつお節を削る作業を見せてくれた。削り機から勢いよく出てくる薄削りが下に置かれた木箱に溜まり、またたく間に一杯になる。「本かつお節のほか、宗田かつお節やさば節などがあり、いろいろなエキスを入れた方が深みが出ます。厚削りや削った時に出る節粉も人気がありますよ」。削られたかつお節は手作業で袋詰めにする。多い時で200キも削ること。

河津商店は石岡市府中1丁目にある。商店街通りにある国府3丁目交差点を右岡駅に向かい、最初の路地を左折した所にある。「かつをぶし」と書かれた大きな木の看板が目印だ。明治時代にはお米屋さんを営み、昭和10年代にかつお節を扱うようになった。かつお節を始めてから、川津さんは3代目となる。

北海道大を卒業した後「商売は面白くない」という祖父の言葉を聞いて、家業を継ぐことを決めた。大阪の鯉節屋で修業をして視野を広げた。札幌や土佐清水の産地から直接買い上げているが、まずはサンプルを送ってもらい出汁にして味を確かめる。「この商売で一番重要なのが目利きなんです。しっかり吟味していい品質のものだけを選びます。長い取引関係があるから、できることではありますね」と川津さん。出来上がった商品は県内外の蕎麦屋さんや日本料理店などに卸している。その際、各店に合った削りの厚さやブレンド具合を常に考えながら削り機と向かい合う。

敷地内にある事務所の中に、さまざまなかつお節などの商品が並んだ小売りコーナーがあった。訪れたお客さんには出汁を飲んでもらうようにしている。かつお節の良さを知ってほしいという思いを込めて、奥さんの留美さん(45)が5年ほど前に考案して始めたものだ。

「化学調味料とは違う本物の出汁を味わうと、みなさん美味いと言ってくれます。特にお子さんにはかつお節飯が好評なんです」と留美さんは笑う。日本の食文化を大切にしたい。そんな熱い思いが伝わってきた。



日本の食文化を大切にしたいと川津さん夫婦。石岡市

contents

- ▶極める 炒める・ナポリタン
- ▶いばらきの元気な食材 みそ(つくば市)
- ▶My Taste 声楽家 岡本静子さん
- ▶リハビリ忍法帖 ロボットたいぞう、ついに絶命!
- ▶ハーブで癒やしTime メディカルなハーブ達④
- ▶チャレンジ茨城 シルバークレイ

読者プレゼント

抽選で5名様
マイ猪口と
布製猪口バッグ
1セット



※写真はイメージです
空閒市では地酒を空閒焼で乾杯する条例が制定されています。猪口(ちょこ)とそれを入れる布製バックをセットでプレゼントします。自分専用の猪口を持ち歩いて、空閒の地酒を空閒焼の器で楽しんでください。バックの柄はお任せください。(提供・空閒工芸の丘)

- 【応募方法】ハガキに必要事項を記入し郵送してください
- 記入事項 住所、氏名、年齢、職業、性別、電話番号、意見、要望
 - 応募先 〒310-8686 水戸市笠原町978-25 茨城新聞社テイスト編集室
 - 締め切り 2/8付プレゼント係 2/10(火) 当日消印有効
 - 当選発表 引換券の発送をもって代えさせていただきます
 - 【賞品引換】 空閒工芸の丘(空閒市空閒 2388-1、☎0296-70-1313)、引換券持参
- ※応募による個人情報、当選者への通知と紙面作りの参考のみ使用させていただきます



常陽 投資信託 キャンペーン

平成27年1月5日(月)~6月30日(火)

あなたの資産 育てましょう!

詳しくは、常陽の窓口、または常陽ハローセンターまで
0120-380-057

受付時間:平日/9:00~20:00 (ただし、年末年始、ゴールデンウィーク期間を除く)
常陽銀行

NISAはじめておトク

プラン A **QUOカード** プレゼント

もれなくもらえる

投信口座を新規に開設し
かつNISA口座を
開設したお客さまに

QUOカード1,000円分
プレゼント!

すでに投信口座を
お持ちのお客さまが
NISA口座をお申込みの場合

QUOカード500円分
プレゼント!

プランAまたはプランBのいずれかを
お選びいただけます。

プラン B **かんたん** スタート
(住民票取得代行サービス)

お客さまに代わって
住民票を取得します

NISA口座開設に必要な
住民票の写しをお客さまに
代わって無料で取得します。

投資信託はじめておトク

株式投信を合計100万円以上*
購入した個人のお客さまに

抽選で
20人に1人

現金5,000円プレゼント!

積立投信「毎月1万円以上」の
契約をお申込み頂いた
個人のお客さまに

もれなく
もらえる

1契約あたり 現金500円プレゼント!

ご留意事項

*投資信託には価格・金利・為替の変動等による損失を生じるおそれがあります。*投資信託のご契約に際し、各商品
所定の手数料をご負担いただく場合があります。*商品毎にリスクおよび手数料は異なりますので、当該商品の契約締結
前交付書面や目録見書を必ずお読みください。*投資信託は、預金保険の対象ではありません。



香りが大切と語る片見さん



強火で素早く炒める



ケチャップは鍋肌で炒める



昔ながらのナポリタン

香りを大切に、昔ながらの味

つくばみらい市 珈琲屋かたみ

昔、喫茶店で食べたナポリタンやミートソースが忘れられない。イタリアレストランにはない庶民的な味が郷愁を誘うのだろうか。そんなナポリタンを求めて、つくばみらい市の珈琲屋さんを訪ねた。

TXみどりの駅から旧国道354号に向かい、十字路交差点を左折する。数分走った右手にお洒落な外観の「珈琲屋かたみ」が見えてきた。店内は木の床に白い壁、天井には梁(はり)が走る。とても落ち着いた雰囲気のお店だ。店主の片見章子さんは「昔ながらというのを大事にしています」と言う。開店してから30年。夫の母親から引き継いで7年になるそうだ。

メニュー表を見せてもらう。コーヒーの種類は充実している。「生クリームがたっぷり載ったオリジナルブレンドが女性客の方に人気なんです」と片見さん。ぶ厚いトーストにバターやバニラアイス、ハチミツなどをたっぷり載せたハニートーストも店の看板メニューだ。

ランチは常に日替わりで3種類が用意されている。この日はイタリアンハンバーグや焼きカレー、炒めること、2分。塩とコショウを入れた後、醤油を鍋肌に注ぐ。こうすることで香ばしさが際立つそうだ。ケチャップも鍋肌で炒めた後に麺などと絡ませる。「香りが出るように作るのがコツですね」とのことだ。

午後2時から閉店まではティータイムとなっていて、好きなデザートとドリンクが500円で楽しめる。つくばみらい市台665。午前10時～午後5時。日曜が定休。☎0297(52)39663。



炒める

ナポリタン

いばらきの

元気な食材 みそ 【つくば市】

毎日の食事にみそは欠かせない。みそは日本を代表する発酵食品。大豆と麹(こうじ)と塩を使った、寒仕込みのみそづくりをつくば市内で取材した。

国道6号の牛久市田宮町の交差点を曲がり県道46号を進んでいくと、つくば市天宝喜あまほ(まき)419-3にJ-Aつくば市葦崎農産物直売所があった。隣の加工所では、近くに住む農業の飯田よし子さんが仲間の皆さんと協力して、みそづくりを行っていた。

飯田さんは1990年に認定された県女性農業士1期生。稲敷市や神栖市などからやって来た同期生と、力仕事を応援する男性も参加して、1月から3月にみそづくりを行うのが毎年恒例になっているという。「以前は自宅用でしたが、96年に加工所ができてから販売するようになりました」と話す。仕込む前に大豆や米を浸水させておき、いざ本煮。大豆をゆで、米麹をつくる。丸2日かかる麹づくりは、せいろでふかした米を麹菌と合わせ、途中で切り返す。温度や湿度に気を遣う作業。飯田さんは、発酵の状態が気になって、夜中でも加工所まで麹の様子を見に来ることがあるという。3日目



みそを仕込む飯田さんら(左) =つくば市内

に、米麹と塩を合わせ大豆と混ぜる。ミンチ状にしてみそ玉に丸め、空気を抜いて樽に詰める。1年かけて熟成させる。

飯田さんは米やアボカドなどを生産する農家(飯田農園)。大豆を育ててみそづくりの体験教室を行っている。自家製大豆と米を使った無添加の「天宝喜みそ」は市内の優れた物産品を認証するつくば市コレクションに選ばれており、葦崎直売所などで販売されている。

1人分▶375キロカロリー

取材協力：中川学園調理技術専門学校



鶏のみそ焼き



材料(4人分)

鶏もも肉400g、みそ100g、みりん大さじ2、長ねぎ2本、もやし100g、ニンジン100g、ほうれん草100g、水50cc、サラダ脂30cc

作り方

1. みそとみりんを良く混ぜ合わせておく。
2. 1のみそを鶏肉にまぶし1晩置く。
3. もやしのひげを取り、ニンジンを千切り、ほうれん草を茹でて5cm幅にカットする。サラダ油(半量)で炒める。1のみそと水を少々加えて味をつける。
4. みそを取り除いた鶏肉とねぎをそれぞれ一口大にカットして、フライパンに残りのサラダ油をひいて焼く。
5. 3と4を盛りつける。

アドバイス

みそ漬けは、味が入りすぎるので注意してください。時間が無く、すぐに調理したいときは、あらかじめ一口大に切って漬けてください。

2月15日

主催：茨城県

「茨城県北地域ご当地つけそば」

レシピコンテスト

決勝試食審査

66件の応募の中から一次審査で厳選された「ご当地つけ汁」

8作品の中から、「あなたの投票」で

「最優秀レシピ」が決まります!

日立シビックセンター(新都市広場)

〒317-0073 茨城県日立市幸町1丁目21-1 TEL:0294-24-7711



問い合わせ 「茨城県北ご当地つけそばレシピコンテスト」運営事務局
(株)イトビック内: TEL.029-253-4387 当日の問い合わせ: TEL.080-8893-1784

【スケジュール】

- ◎10:30～ 整理券配布
- ◎11:00～ そば・つけ汁提供開始
- ◎15:00～ 表彰式



いばらき農業の会が

朝6時より手打ち

あなたが審査員!!
参加をお待ちしています!!

8種類のつけ汁の中から

「おいしい!」と思ったつけ汁の

投票箱へお票を入れていただきます。

先着500名

定員に達し次第終了

※整理券を配布します。

つくば教育ローン キャンペーン

キャンペーン実施期間/平成26年9月1日(月)～平成27年5月29日(金)

※平成27年5月29日までに借入れられた方が対象です。

キャンペーン金利 年3.175%(変動金利・保証料込)のところ

金利割引条件適用の場合 年2.60%(変動金利・保証料込)

さらに FAXまたはWEBによる仮審査申込をご利用の場合

年2.40%(変動金利・保証料込)

つくば教育ローン金利割引キャンペーン商品概要

お使いみち
入進学時に学校へ納付する学費などのあらゆる教育資金
※毎月の生活費および受験料は別途に入ります。
他金融機関からの借換資金
(学校の範囲)
◎カードローン型 大学、大学院、短大、各種専門学校ならびに海外の公認された学校
◎証書貸付型 大学、短大、専門学校はもちろん、幼稚園、小・中学校、高校

ご利用いただける方
●学校に入学(入学予定)または在学中の子供を持つ保護者の方
●前年度の年収150万円以上で安定した収入の見込める方
●当行の営業区域内に居住している方または勤務している方
●勤続(営業)年数が3年以上または居住年数が1年以上の方
●お申し込み時年齢が満20歳以上65歳以下で最終返済時年齢70歳以下の方
※カードローン型の借入、カードローン返済履歴の最終年数満5歳以上となります。

下記条件に応じてキャンペーン金利からさらに金利割引となります。

①以下の割引条件のいずれかに該当する方
(1)返済住宅ローンご利用者(返済中)で、前1年間に返済がない方
(2)バンクカードご契約の方で、下記①～③の金利割引条件を1項目以上満たす方
1.勤続年数 2.公的年金口座開設2年以上 3.個人向けイオンカード・ネットバンキング
(3)「わくわくポイント」40ポイント以上の方
②就学されるお子さまの普通預金口座をお持ちの方 ※金利割引あり
③FAXまたはWEBから仮審査をお申し込みの方 ※キャンペーン金利より マイナス0.2%
上記条件にあてはまらない場合でもキャンペーン金利をご利用いただけます。一律年3.175%(変動金利・保証料込)

詳しくは店頭窓口までお気軽にお問合せください。

http://www.tsukubabank.co.jp

お借換えにも
使える!
団信金利
上乗せゼロ
ご契約特典
ご契約の方には
学費振込手数料無料
パスカードを
進呈



※第1期(10月1日)の発行の勤労者預金システムシートを基盤として見直しいたします。

筑波銀行



茨城県立健康プラザ管理者・医学博士：大田仁史

ターが命である。そのモータースを造ってくれる人がいなくなつたのも寿命を縮めた。メインテナンスをすればもう少しは頑張れると思つたのだが、かなりの費用がかかり、今の「病院」では完治のみこみはない。誰か救世主はいないだろうか。

シルバリーハビリ体操を広めるため、初期の広報役としての役割を担い、大いに活躍してくれたと思うと寂しい。体操指導士のほうは次第に増え活発な活動を展開できるようになったので、使命を果たしたと思えばそれでよいのかもれないが。

二代目には「健太郎」といふ名前をつけ、生まれるのを楽しみにしていたが、これも流産になつたようだ。ロボットの継続はこれで終わりかもれない。

後は、つくば市にいる双子の兄弟の弟が健在なので、命ある限り頑張ってもらおう。



My Taste

声楽家

岡本
静子さん

Profile おかもと・しずこ／1
1948年高知県出身。国立音大音楽科卒業後、リサイタルやオペラなどのコンサート活動を行う。8年間取手一高ほかに奉職。2009年から「心の授業」を行う。取手市音楽家協会会員。取手ロータリークラブ会員。取手市在住。

音楽で子供たちに心の栄養与えたい

高校生の時、体育大に進もうと思
ていたのですが、音楽の先生から声楽
家の道を強くすすめられ、ソフトボー
ルの練習をした後に、音大に向けての
レッスンをしていました。音楽の方が
長く続けられると考え、音大に進みま
した。

10年ぐらい前、頼まれて歌声喫茶の
司会をやっていたころのこと。20歳の
時、高知に帰って父親に「歌を歌うこ
とは人の役に立つのか？」と聞かれた
ことを思い出しました。子供たちの役
に立ちたいと、心で感じてもらって歌
うことをテーマにした「心の授業」を
2009年に取手市から始めました。

昨年はつくば市四の小中学校で行っ
とができました。小学生から中学一年

生向けには金子みすゞさんの詩による
童謡集、中学生からは「焼き場に立つ
少年」という終戦から1ヵ月後の長崎
でアメリカのカメラマンによって撮ら
れた写真を見て作曲されたモノオペラ
(1人で演じるオペラ)、高校生や大
学生には福島県の詩人、和合亮一さん
の詩による歌曲集からというプログラ
ムで行っています。

大学で教職を取り、心を育てることが音楽の大事な役割だと考えました。食べ物で栄養を取るように、歌うことで子供たちに心の栄養を与えたい。音楽の力を一人でも多くの子供たちに伝えたいですね。

子供たちの思い出に残る地元の味が
必要だと思って、取手市のB級ブラス
グルメ「鳥手羽かくれんぼ」の応援団
の活動もしています。ロータリークラ
ブには、「心の授業」で応援してもら
っています。

うことが、たくましい自分を作ってくれたと思います。高知の田舎で育ちました。疲れた時や落ち込んだ時に、近くの田んぼを眺めると飽気をもらったリ整理ができました。「心の授業で書いてもらった子供たちの感想文が頑張る力になっています。」

（談）
（構成・佐野香織、撮影・石川典人）

ハーブで癒やしTime

メディカルハーバルプラクティショナー
おおそね みちる



メディカルなハーブ達④⑧ ジンジャー

ジンジャーは、カルダモンやターメリックと同じショウガ科に属し、何千年も前から世界のスパイスとして使われて来ました。東南アジアではレモンの香り、アフリカでは樟脳の香りがするジンジャーがあり、その国の土地や気候によって性質が変わります。

日本には呉(中国)から伝わり、クレノハジカミと呼ばれていました。今は、ハジカミは葉しょうがを甘酢につけた漬物を指します。金沢市には波自加弥神社があり、今も6月に生姜祭りが開かれています。

使うのは根茎です。「神農本草経」では、薬効も高い「中品」に分類されています。成分のジンゲロールやショウガオールが働きにすぐれています。内用では、すりおろしたものを生で食べ、消化を促してくれ食欲が出やすくなるので、のどが乾いたための湿布やスライスの上から使われてきました。

(かんきょう)として働きを使
は温める作用が強いため、乾
き方がよいでしょう。(薬剤師)



◎ テイスト通信

「あしたの食」で訪れた河津商店は、石岡にあった。会社名の河津の「かわ」の字が違っただけではなく本当にそうなのと、調味料に慣れてしまっ

ている方には薄く感じるかもしれません
が」と言って、奥さんの留美さんが出して
くれた出汁とかつお節飯は、味わい深くと
ても美味しかった。石岡市府中1丁目4
24。小売りは午前9時〜午後5時。☎0
299（22）2465。（中）

Best Selection

県南地区

Pump
パンプ

江戸崎ショッピングセンター パンプ

稲敷市江戸崎甲4836 TEL029-892-9111

稲敷市・美浦町 まちかど情報センター (2F)

総合食料品 エコス

ファッションプラザ
パシオス

ツルハドラッグ

Theダイソー

35の専門店

夜9時まで営業

6次化を目指す方へ！ニュービジネススタイルは

ミニSHOP—K

から始まる。

このユニット・シヨップは
あなたが作る
移動店舗です

想像から創造へ **常陸の未来社**

【お問い合わせ】 常陸アートスタジオ内 TEL0299-48-1688 FAX.0299-48-2395

学園手造りハムの会

本場の味と 安心を食卓に

スモーク
Cabin

全国どこでも
配達します。

学園手造りハムの会

代表 眞江 忠則

●本店・工場
〒300-2831 つくば市沼崎3097
TEL029-847-2757 FAX029-847-3643 ☎0120-860549

●西武店・スモークキャン
〒306-0031 つくば市吾妻1丁目 筑波西武1階食品フロア
TEL029-861-5677 (直通)

ホームページ <http://www.tezukuri-ham.jp/>
Eメール info@tezukuri-ham.jp

企画展 開催中 **秋から冬へーいのちの休息ー** 約50作品 展示中

ホームページをご覧ください **大和田画廊** で 検索

…芸術は心の資産
あなたの財産…

大和田画廊

■ギャラリー 土浦市大和1611 きんあびお エス1F (常磐自動車道土浦北IC下車3分)
TEL.029-862-5155 (ギャラリー直通)

■本 店 土浦市並木2-16-13 TEL.029-821-0030 (代表)

 茨城新聞社

2014年、1年分の紙面が全部入ってコンパクト
PDFのしおり機能で目的のページを閲覧!



1年分の紙面、
PDFデータで
おすそわけ

茨城新聞2014
紙面データPDF(USBメモリ版)

保存形式: PDF形式
データ容量: 約7.2GB

※検索機能はありません

本体
価格

5,000円+税

購入申込・お問合せ

購入のお申込み、この商品についての
使用条件などのよくある質問はこちら





茨城新聞社 デジタル編集室

〒310-8686 水戸市笠原町978-25 茨城県開発公社ビル
TEL029-239-3028 FAX029-301-0362

■保存データは、紙面PDFを1か月単位でまとめたファイルを、PDFの「しおり機能」で相互に連結したものです。閲覧の際は、パソコン用の「Adobe Reader」「Adobe Acrobat」「Adobe Reader8以降推奨版」をご利用ください。他のPDF閲覧ソフトは「しおり機能」が使えないため、ページの遷移ができない場合があります。■パソコンのスペックや状態によって閲覧速度に差が出ます。■閲覧するページによって、構成で表示するのに時間がかかる場合があります。■データを収めるUSBメモリは株式会社バッファロー製の「RUF3-C8GA」の予定です。「書込禁止」スイッチ機能でコンピュータウイルスの侵入防止・誤消去対策を施していますが、完全なセキュリティ上の安全を保証するものではありません。使用するUSBメモリの色や型番は予告なく変更になる場合があります。■USBメモリはデータの長期保存には適しません。購入後はデータのバックアップをお取りください。■送料は1円配送で200円未満、200円以上は300円を申し、受けとる。■ご注文はご注文の日に限り、ご注文を配達します。1.金曜日に商品を配達します。

チャレンジ!茨城

シルバークレイ

粘土遊びの感覚で

自分好みのオリジナル

松平 ふみえさん 体験モデル

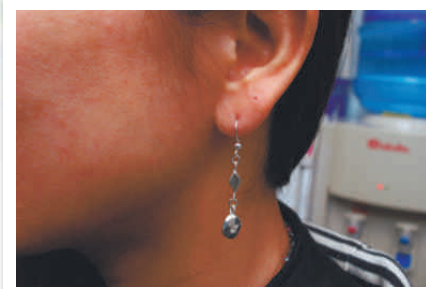
銀粘土を使って作るシルバークレイ。アクセサリやキーホルダー、キャンドルスタンドなど、自分好みの形や大きさ、アイテムを作れることから、女性や若い男性の間に根強い人気をもつ。また、粘土遊びをする感覚で製作できるので、子供や高齢者でも気軽にできる手芸である。



パーツを乾燥させたら、焼成ボックスに入れて電気炉で焼成する。



パーツを電気炉へ入れて約10分。炉から出して冷まし、電動研磨機で磨き始めると、乳白色から銀色へと変化する。



耳に掛ける金具をつければ、オリジナルピアスの完成。イメージ通りに仕上がり、さっそく着けてみた。



▶DATA

K's Lively forest (ケー
ズ ライブリー フォレスト)

水戸市三の丸2-1-18 ☎029(353)8494

11:00-20:00 木曜定休

<http://lively-forest.com/>

【シルバークレイ体験】

【体験日時】随時(3日前までに要予約)

【体験料金】初回5000円(材料代込み)

【交通】JR常磐線水戸駅北口より徒歩3分

「シルバークレイアクセサリが大好きで、昨日から何を作ろうか楽しみにしていました」と、話す体験モデルの松平ふみえさんが向かったのは、水戸駅そばにある『ケーズ ライブリー フォレスト』。こちらは全国のクラフト作家の作品を委託販売していて、オーナーの小池庸祐(ようすけ)さんも銀粘土装飾作家として活動している。今回は、小池さんにシルバークレイを教わってもらう。

バッグから持参したネックレスを取り出し、「先端にあるひし形と楕円の石の繋がりが入っていて、同じようなデザインのピアスを作りたいんです」と、松平さん。何を作るかを明確にすることが大切だそうで、まず練習用の小麦粘土で形を作ってみることに。「焼き上がりがふた回りほど収縮することを考えて形成すること。そして、本番で使用する銀粘土は急激に乾燥してしまうため、小麦粘土で練習し、イメージを手に伝え、覚えさせることで失敗を防ぎます」と、小池さん。仕上がりイメージができたところで、銀粘土に替えて始める。

文・写真/上田明美

農機具のことならお任せください! お買得情報

※農機具・農機具・農機具に限定した営業は三井物産株式会社です。農機具・農機具・農機具は100%営業・営業からの製品です。

超特価お買得品

マルヤマラジコン動機 MSA416RACS ・エンジン・2.5L・130m ・ラジコン4CH ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥1,199,000/台×3年保証(¥597,000)	新品 洗浄機 TTP-650E2(3.5L洗浄機) ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥160,000	新品 コンプレッサー EP105-623TAS ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥320,000	新品 コンプレッサー SPI05-623TAS ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥310,000	新品 ラビットモーター MR30 ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥430,000	新品 あせめり機 ANZ30210S ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥525,000
中古 アセレーター XPS-510E ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥1,100,000	中古 リバース装置 XPS-300E ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥380,000	新品 ドラクター EG20-40USK15M ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥2,480,000	新品 ドラクター EG20-40USK15M ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥2,480,000	新品 ドラクター EG20-40USK15M ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥1,750,000	新品 ドラクター EG20-40USK15M ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥1,650,000
中古 ドラクター XPS-510E ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥1,880,000	中古 耕種機 MC-30V ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥68,000	新品 重量野菜作業車 MC-30V ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥490,000	新品 ハンマーモーター XPS-510E ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥350,000	新品 フレールモーター XPS-510E ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥504,000	新品 掘取機 XPS-510E ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥1,580,000
新品 ニプロウイングハロー WRS3410N-OS ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥400,000	新品 ニプロウイングハロー WRS3410N-OS ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥680,000	新品 ニプロウイングハロー WRS3410N-OS ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥780,000	新品 ニプロウイングハロー WRS3410N-OS ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥800,000	新品 ニプロウイングハロー WRS3410N-OS ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥850,000	新品 ニプロウイングハロー WRS3410N-OS ・全長約1.5m ・重量約15kg ・価格¥850,000

お知らせ
土日祝日は営業致しておりますので、ぜひご利用下さい。
水曜日が定休日となります。

株式会社 鹿行シバウラ 茨城県行方市麻生713-5(国道355号線沿い)
TEL0299(72)1441(代表)
URL: <http://www.rokko-shibaura.com>

総物流のTOYOTA お客様の現場を「カイゼン」します。

必要なときの即戦力! タイプとパワーが選べる

レンタルフォークリフト

電話一本で
ご手配します。

必要な時間だけ
ご利用可能。

最新鋭機種で、
安全・快適。

整備も
万全です。

スポット暖房なら、どんなシチュエーションでもOK!!

開放された場所でも暖か・快適・経済的
ぽっかぽっかな快適暖房

縦置き・横置き
2WAYタイプ
仰角の調整が可能

豊富なバリエーションでご用意しております!!

モノの流れをよくする会社です。

トヨタL&F茨城株式会社

本社/東茨城郡茨城町前田字東の原1697
TEL 029-292-1941 FAX 029-292-6550

お問い合わせは、お近くの営業所まで

県西営業所 TEL 0280-86-6231
鹿島営業所 TEL 0299-96-5061
水戸営業所 TEL 029-292-1323
土浦営業所 TEL 0299-59-5711

県北営業所 TEL 0293-23-1323
江戸崎営業所 TEL 029-892-5411
ひたちなか営業所 TEL 029-276-9922
守谷営業所 TEL 0297-20-3388

フォークリフトの運転資格も当社へ

フォークリフトの運転業務に従事するには「運転技能講習」の修了者であることが必要です。講習受講の申込、ご相談も当社全営業所で受け付けております。