



Nakagomi

中込商店街だより

第24号

発行 中込商店会協同組合
〒385-0051 佐久市中込2-26-3
TEL 0267-62-5714
Web <http://nakagomi.jp>
Mail info@nakagomi.jp

中込商店街のお得情報・お役立ち情報を毎週土曜日にお届けします。
来週は4月29日に新聞折り込みに入ります。
本紙ブログ版は<http://nakagomi.exblog.jp/>をご覧ください。



中込鯉まつり
5月5日開催

区民まつりとして5月5日に開催される「中込地区鯉まつり」が、27回目の歴史を今年も刻みます。色とりどりの鯉のぼりがたなびくグリーンモールを主会場に、子供鯉みこしや佐久鯉太鼓がお祭りを盛り上げます。

その後は安全祈願、出世祈願、健康祈願を神官さんによって執り行います。なお中込公園では稲荷大明神春の例大祭も当日行われます。

子供鯉みこしが勢揃い太鼓の演奏も

衛門さんが登場して
行われます。

鯉こくサーブは
正午から

こちらにも皆さんに
お楽しみいただいて
いるサーブです。

正午から駅前と銀座
の二会場で、三河屋
さん特製の鯉こくを
合計で二百人前振る
舞います。

料飲まつり

さらに中込料飲組
合が日頃のご愛顧に

を掛けた逸品を進呈いたします。

中込地区佐久鯉まつりとは

佐久平の自然と風土の中で育てられた市魚の佐久鯉にちなみ、5月5日のこどもの日に合わせて佐久平に生まれた子供たちの成長を願う行われています。

さらに中込地区では、中込区長会長を大会会長とした区民総出のお祭りとして長い歴史を誇っています。

仏教会の花まつりも

当日はもうひとつ子供にちなんだお祭りが繰り広げられます。お釈迦様の誕生日をお祝いし、子供の健やかなる成長を願う「花まつり」(佐久仏教会・仏教婦人会主催)が、そうです。

華やかな衣装を身にまとった稚児たちの行列が午前10時に橋場公会堂をスタートし、銀座、中央駅前とグリーンモールを練り歩いた後再び戻ってきた銀座グリーンモールで法要を行います。

インターネットでもデジカメ写真が注文できます

《デジカメ画像を超高画質写真で残そう》 詳細は当店まで

自分の部屋からカンタン注文

閉店時間中でもカンタン注文

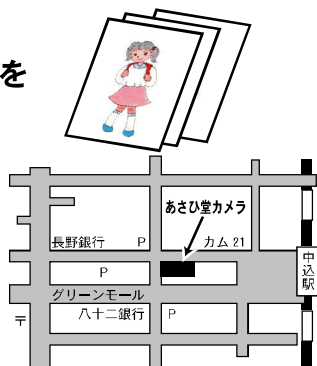
きれいで長持ちプリント、当店だから安心

- ・ 只今、注文のためのソフトを差し上げています。

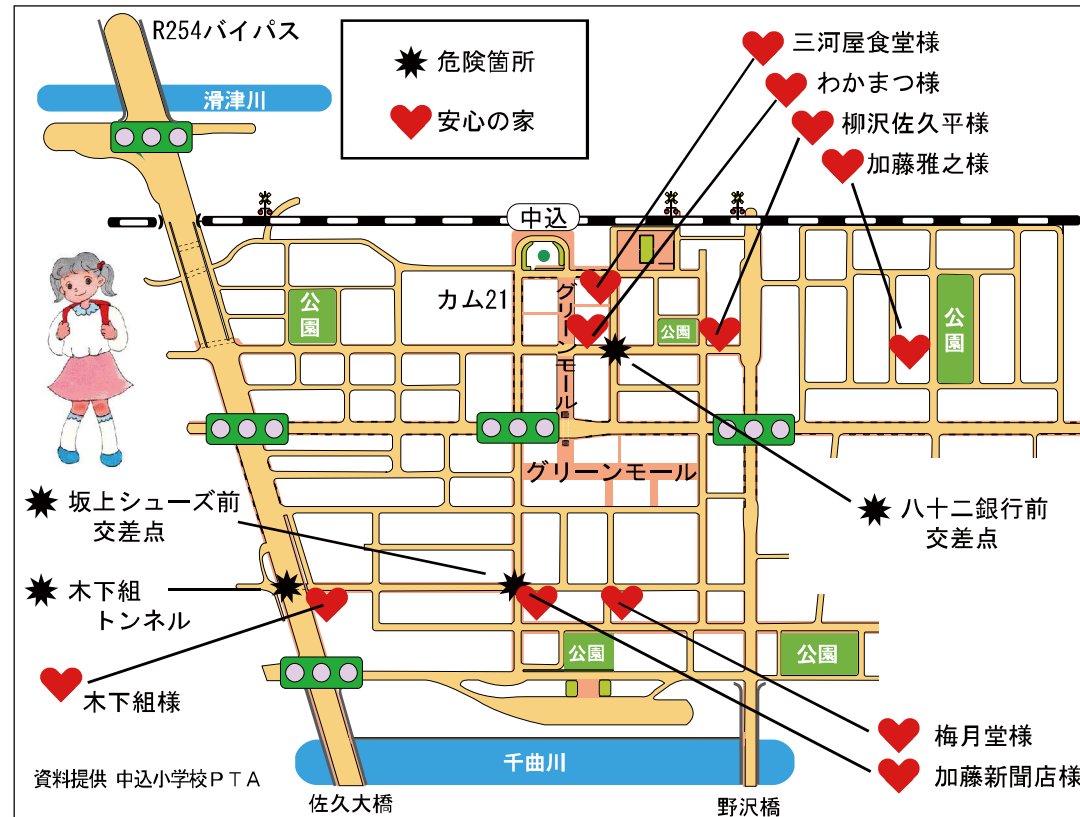
5月31日
まで サービス期間中

春のデジカメプリント
カラープリント セール実施中

カメラ・カラープリント
楽しい写真づくりに奉仕する
あさひ堂カメラ
佐久市中込駅通り TEL 0267-62-8510 FAX 62-8675



地域安全マップ



資料提供 中込小学校PTA

うたごえ喫茶
「フオークソング特集」
つたえばいつも青春！
期日…4月28日
時間…午後6時～9時
会場…喫茶明正堂
会費…600円
毎月第4金曜日に開



催しています。お問合せは明正堂(62-0875)へどうぞ。

ゴールデンウィーク
 まで一週間。四月から
 の新しい生活にもよう
 やく慣れ始め、交通量
 も増えるこの頃、防犯
 危険箇所を書き込んだ
 地域安全マップが役に
 立つのでは。

そこで今回は中込の
 街の危ない場所・安全
 な場所をチェック。

危ない場所 危ない場
 所の条件として「周り
 から見えにくい場所
 （建物や木で人の目が
 遮られている場所）」が
 あります。八十二銀行
 前交差点・木下組トシ
 ネル・サカガミシユー
 ズ前交差点など小学校
 の通学路でもあり運転
 する側の注意が必要で
 す。

また、来街者にとつ
 ても見通しが悪い箇所
 が多いので一時停止の
 標識がなくてもスピー
 ーと暖かい心の中

が欲しいものです。

特に十字路では自分の進行方向に「止まれ」の標識がなくても必ず徐行するのが地元の常識です。

さらに路上駐車の際なども危険箇所として認識しましょう。

安全な場所 地域で取り組んでいる子供達への防犯に備えた「安心の家」や、いざとなったら逃げ込める店なども把握しておくで大変心強いものです。

また、買い物、ペットの散歩などのほか、商店の多い地域なので配達・出前・営業を犯罪の抑止効果という点で捉えてみるのも有効。

さあ、上の地図を参考にゴールデンウィークを利用して子供やご近所の方と街の中を歩いてみましょう。

来週の金曜日に迫ったワイン会のワインリストとメニューが確定しました！スパークリングワインで乾杯後、前菜、魚、肉、デザートに合わせて続々とボルドーワインが登場です。まず辛口の白、続いてしっかりとした白。赤は、比較的に柔らかないものと熟成した五大シャトーのセカンドワインの2種類で、

日時 4月28日(金)午後7時30分
場所 野沢・ボンエビセ
会費 5,500円(ワイン代、料理代全て込み)
講師 大澤明彦先生
(米国ワインエデュケーター協会上信越地区長)

魚介類の前菜
長崎産の甘鯛のポワレ
ピスタチオと赤ワインのソース
牛フィレと仔羊の盛り合わせ
トリュフソース
デザート・コーヒー又は紅茶

そして締めくくりがデザートワインとなりますが、サプライズな一品も用意しておりますので楽しみに。なお 20 名様限定の定員ですが、まだ多少の余裕がございます。参加ご希望の方は、今すぐマルトオーツカまでお電話を！（なおワイン、料理ともに仕入の関係で変更となる可能性もあります）

キュヴェ・ロワイヤル クレマン・ド・ボルドー ブリュット
シャトー・ボネ(白・アントル・ドゥ・メール)
エール・ダルジャン(白・ボルドー)
シャトー・フジョール(赤・サンテ・ミリオン・グラン・クリュ
パヴィヨン・ルージュ・デュ・シャトー・マルゴ(赤・マルゴー
ル・カラム・ド・リュセック(白・ソーテルヌ)

中込駅前グリーンモール



リカー&ギフトプラザ

マルトオーツカ

0120-620102