



中込商店街だより

第49号

Nakagomi

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。
今回は10月21日に新聞折込に入ります。
本紙ブログ版は<http://nakagomi.exblog.jp/>でご覧ください。



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



これからの季節、目が離せない**ホテルナカジマ**
幹事さんに朗報
中込の中心に位置し、様々な出逢いやあたたかなふれあいを見つめてきたホテルナカジマさん。25周年の節目を迎え、次から次へと魅力的な企画を打ち出しています。
今回はそんなホテルナカジマさんの最新情報を詳しくご案内いたします。
なんと一泊3800円
『中込商店街だより』をみたが合言葉で、シングルルーム45000円の特価価格キャンペーンを現在実施中ですが、嬉しいことに12月1日からは、さらに割引率がアップし、なんとお一人様3800円(税込)で宿泊可能です。
しかもシングル、ツイン、ダブルすべてのタイプに適用されるとのこと。忘年会の幹事さん、要チェックです！

さらに街のど真ん中にもかかわらず30台分用意された無料駐車場、すぐ目の前に広がる歓楽街と、至れり尽くせりの条件揃いで、幹事さんの評判急上昇も間違いなしです。
展望風呂は浅間山一望
最上階の展望風呂(年中無休・午後5時〜9時)は眺めだけでなく、疲労回復効果、心身リフレッシュ、温まりやすく冷めにくい温熱保温効果といった数々の効能も自慢。もちろん宴会会合の方には、無料で入浴ができるそうです。
なお入浴のみのご利用も、大人500円

円、小学生まで250円で受け入れているとのことですよ。
150名まで収容できます
JR中込駅から徒歩3分の好立地。宴会はもちろんのこと、結婚式、各種セミナー、展示会、謝恩会など、幅広い利用が可能です。
そして椅子席、畳の部屋等、様々なお客様の用途に応じた会場設営も定評があります。
ホテルのお弁当もお届け
ボリューム満点の朝食(午前6時30分〜9時・700円)のみならず、お弁当もぜひお試しください。
中込、野沢地区限定となりますが、800円から5個以上でお届けするそうです。ご予約はお気軽にどうぞ。



10月の特選メニュー

- 鍋やきうどん・・・980円
- 天ぷらうどん・・・840円
- 肉うどん・・・700円
- キノコうどん・・・700円

TEL 0267-62-6200 ホテル **ナカジマ**
佐久市中込2-14-30

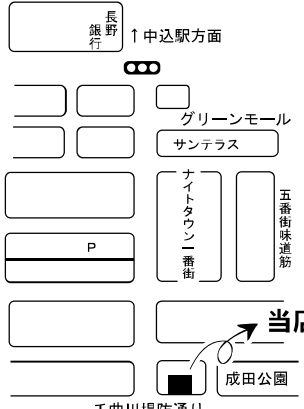




中込うまいもんつけ隊(第23回)
隊長「諸君、今回は松茸料理を食べに行きますがいかがですか」
隊員B「いいどころじゃねえ」
隊員A「松茸は大歓迎ですが、予算は大丈夫ですか」
隊長「大丈夫：たと：思います」
と、いうことで秋の季節料理と松茸料理を食べに割烹「いしやま」さんに行ってきました。まず初めに、ご主人の石山さんに隊の予算が限られていることを告げました。石山さんは、こころよく受け入れてくださり特別サービスをしてくださいました。ありがとうございます。
隊員E「まずは、秋野菜の煮物とインゲンのごま和えからいただきます」
隊長「大丈夫：たと：思います」
隊員D「煮物もおいしい。ごま和えもインゲンがシャキシャキでおいしいです」
隊員F「次は、季節のお刺身・焼き魚をいただきます」
隊員C「お刺身もおいしいけど、この焼き魚おいしいですね」
石山「それは、時鮭を甘酒に漬けておいてから焼いたもの」
隊長A「つくねも、鰯の南蛮漬けもうまいよ」
隊長「いよいよ松茸のどびん蒸し・茶碗蒸し・松茸ごはんだ」
隊員B「よっ、待ってました」
石山「この松茸は、地元

の菌ごたえはたまらんですね」
隊員E「鰯と海老も松茸の汁と合っていておいしいわよ」
次に茶碗蒸しがでてきました。
隊員A「ふたを開けると松茸のいい香り、とろける卵の中から肉厚の松茸。たまらないね」
そして最後に、松茸ごはんが出てきました。隊長「しばらくお目にかかれなから良くて味わって食べるように。すぐに飲み込まないように」
隊員F「ふつくら炊き上がっていい香りも味も絶品ですね」
隊員B「匂い松茸味シメジって言うけど、匂いも味も松茸だな。今の菌ごたえはたまらんですね」
隊長「諸君、今回は松茸料理を食べに行きますがいかがですか」
隊員B「いいどころじゃねえ」
隊員A「松茸は大歓迎ですが、予算は大丈夫ですか」
隊長「大丈夫：たと：思います」
と、いうことで秋の季節料理と松茸料理を食べに割烹「いしやま」さんに行ってきました。まず初めに、ご主人の石山さんに隊の予算が限られていることを告げました。石山さんは、こころよく受け入れてくださり特別サービスをしてくださいました。ありがとうございます。
隊員E「まずは、秋野菜の煮物とインゲンのごま和えからいただきます」
隊長「大丈夫：たと：思います」
隊員D「煮物もおいしい。ごま和えもインゲンがシャキシャキでおいしいです」
隊員F「次は、季節のお刺身・焼き魚をいただきます」
隊員C「お刺身もおいしいけど、この焼き魚おいしいですね」
石山「それは、時鮭を甘酒に漬けておいてから焼いたもの」
隊長A「つくねも、鰯の南蛮漬けもうまいよ」
隊長「いよいよ松茸のどびん蒸し・茶碗蒸し・松茸ごはんだ」
隊員B「よっ、待ってました」
石山「この松茸は、地元

日は大安吉日、盆と正月がいつぱんにきたみてえだ、こんなに幸せでいいだかい」
幸せな気分がさめないうちにお店を紹介しました。
店名 **割烹「いしやま」**
中込2-22-8
電話 62-7162
営業時間 午後5時〜午後10時30分
定休日 日曜日
おすすめメニュー
11月の上旬までは、松茸料理が主。秋の季節コース・天然とらふぐコース・地元松茸とふぐコース・松茸のすき焼き・松茸天婦羅・松茸焼き・松茸どびん蒸し・茶碗蒸し
秋野菜の煮物・季節の刺身肴・季節の魚・西京焼き・塩焼き・鰻の肝蒸し。
石山「季節によって内容が変わります。また、すぐ料理できないものもありますので予約を入れてください。美味、最高級の神戸牛もご用意できます。一度食べに来てください」
石山さんありがとうございました。本当に幸せな気分を味わせていただきました。こころより感謝いたします。



美味 松茸料理予約承ります

松茸のすき焼き 松茸茶碗蒸し 松茸焼き
松茸どびん蒸し 松茸天婦羅 コース料理
ふぐ料理・季節料理も予約承ります

割烹 いしやま

◇ご予算に応じますのでご相談ください
中込2-22-8 電話 62-7162