中込商店街だより

第50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。
次回は10月28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。

長野県産のおいしいリンゴ【リンゴ3兄弟】

長野県産の新しいリンゴの品種として信毎紙上にも「リンゴ3兄弟」として掲載されていました。

今回は、この3品種のリンゴについて紹介します。

【秋映】

ＪＡ中野市で生まれた「千秋」と「つがる」の交配。甘みが強く酸味もあり果汁が多い。果実の色は、ビックリするような濃赤色で今が盛りの品種。価格はやや高めです。

【シナノスイート】

ＪＡ上伊那で生まれた「ふじ」と「つがる」の交配。ほどよい酸味と甘さがありシャリシャリ感があって女性に人気。今月一杯で出荷が終了予定です。

【シナノゴールド】

県果樹試験場が生み出した「ゴールデンデリシャス」と「千秋」の交配。果実の色が黄色く、甘酸っぱい果汁たっぷりで主にこれからの時期に出回り、貯蔵性に優れています。

以上、長野県が推奨する3品種です

◇これから出回る品種として青黄色のリンゴでシャリ感のある「王林」がありません。また「陽光」は、赤色が大変きれいで、これから出回ります。

りんごの主力「サンふじ」は、本格的には11月1日に全農が解禁するので一気に出回ります。今年は昨年並みの収穫が予想され、食味も良好だといわれています。長野県産は、青森県に次いで「ふじ」の生産量が多く、佐久地方では、立科産が多く販売されています。

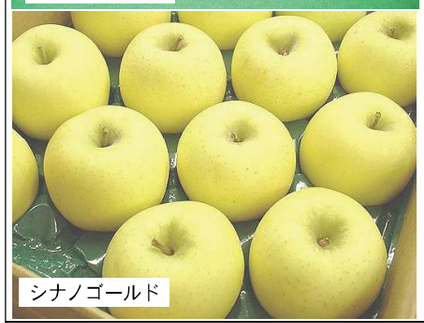
いろいろな種類のおいしいリンゴをたくさん食べてください。

お問い合わせはファミリーマートライフ越中屋商店・TEL62-0024へどうぞ。

（資料提供・㈱越中屋商店）

秋映…とても濃い赤色です

シナノスイート


シナノゴールド

お知らせ

今日21日は土曜市。野菜・果物を中心に大特価市を開催します。

昼12時～
駅前グリーンモール

☆　☆

10月24日（火）は火曜市、同じく野菜・果物などの特価市です。

午後1時30分～
駅前グリーンモール

ホームページ
http://nakagomi.jp/koi
Eメール
koi@nakagomi.jp

たとえば「特製うま煮」店頭には置いてありません。全てご注文ごとに私の手造りです。おふくろの味にはかないませんがぜひ一度ご賞味ください。作り立てをそのままパック、日持ちしませんので お早めにお召し上がり下さい。

地方発送
秋の味覚と一緒に
ふる里～宅配便～

信州佐久
企うすだ鯉店
tel/fax0267-62-0538
佐久市中込1-24-1
AM8:00～PM7:00
（水曜定休）
なかごみ

特製うま煮
Mサイズ１切４５０円
約1.7kg（2000円）の鯉から5切れを取ります。
特製うま煮 5切れ箱入り２３５０円
10切れ箱入り４６５０円
いつでもこの価格、１切れから0K！
前もってお電話ください。
■あら1袋/150円（けっこう人気？）
■尾あらい300円（3人位はいけそう）
出た時にメールします。件名「通知希望」としてメール送ってください。

中込うまいもんみっけ隊（第24回）

隊長「みっけ隊もいろいろなお店に行きました。でもまだ食べてないものあるかな」

隊員A「なにがあるかな」

隊員E「そうね…釜飯はまだ食べてないよね」

隊員B「釜飯いいじゃねぇかい。食べにいかちょ」

ということで釜飯・うなぎでお馴染み『源氏車』さんに予約を入れました。（釜飯は時間がかかるので事前に予約が必要です）そして集合時間にお店に行くと、さっそくアツアツの海老・帆立・五目釜飯と鰻重が出てきました。

隊員F「この香り食欲をそそりますね。さめないうちに食べましょう」

隊員C「海老はプリプリ、鶏肉も柔らかくて、ご飯にも具にも味がしみていてうまい」

隊員B「おこげが食べてぇから俺に底の方をくれや」

隊員E「はいはい、おこげですね」

隊長「次に帆立釜飯を食べてみようか」

隊員F「大きな帆立ですね。うん、帆立もご飯も硬過ぎずおいしいです」

隊員B「俺に」

隊員E「はいはい、おこげですね。はい、どうぞ」

隊員B「わりいね、親戚でもねぇのに。やっぱおこげはうまいね」

隊員C「五目釜飯も具がいっぱい入っていておいしいですね」

隊員A「ぼくに大好物のうずらの卵ください」

隊員E「どうぞ。食べてください」

隊員B「俺に」

隊員F「またおこげですか」

隊員B「おこげもそうだけど、椎茸も多めに頼む」

隊長「釜飯もおいしいけど、鰻重も食べよう」

隊員E「ジューシーでおいしい。タレも私好みでうれしいわ」

隊員F「鰻も柔らかくておいしいです」

おいしい釜飯と鰻重を食べたところでお店の紹介をします。

◇　◇

店名　**『源氏車』**
中込2-22-6
電話　62-0605
営業時間　午前11時～午後2時・午後5時～午後9時
定休日　月曜日

おすすめメニュー

【釜飯】五目・あさり・鮭・帆立・かき・海老・かに・帆立貝柱・はまぐり・松茸・鰻
【定食】お刺身・海老フライ・かつ・かきフライ・いかフライ・天ぷら・野菜炒め・牛焼肉・豚焼肉
【飯物】鰻重・鰻丼・海老天重・ソースかつ重・かつ、玉子、親子、中華丼・牛、豚焼肉丼・チャーハン
【麺類】ラーメン・チャーシューメン・広東メン・タンメン・焼きそば・海老天ぷら、にく、月見、鍋焼きうどん
【一品】刺身・鰻かば焼き・海老塩焼き・フライ・鳥から揚げ・焼肉・茶碗蒸し・かに玉・えび玉、酢の物・野菜いため・野菜サラダ・冷や奴・湯豆腐など
【宴会】４名様より最大60名様。料理は予算に応じて季節の物、海の物などをご用意いたします。

◇　◇

隊長「釜飯おいしかったね。B隊員おこげはいかがでしたか。満足しましたか」

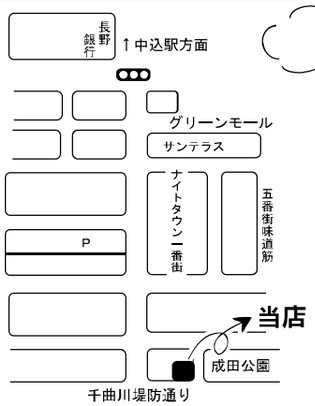
隊員B「うまかったよ。いつも我がままばっかり言ってかんべんな」

『源氏車』さんおいしい釜飯・鰻重ごちそうさまでした。それと、きゆうりの漬物おいしかったです。また食べに行きますのでたくさん漬けておいてください。ありがとうございました。

海老釜飯

帆立釜飯

うな重



炊き立て　釜飯　ほっかほっか
五目・あさり・帆立・鮭・かき・海老・かに
帆立貝柱・はまぐり・松茸・鰻の釜飯
〔釜飯のご注文は早めにお願いします〕
鰻重・定食・ラーメンもおすすめです
ご宴会も承ります。御予約お待ちしております
中込 2-22-6
☎ 62-0605
源氏車