



Nakagomi

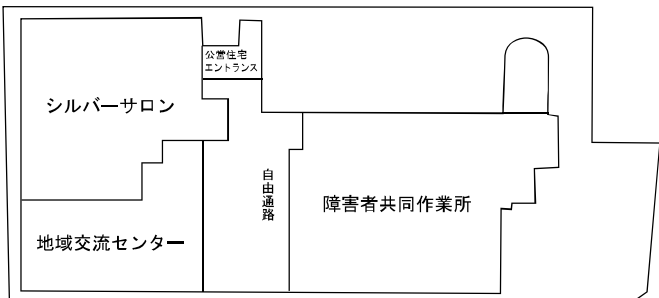
中込商店街だより

第63号

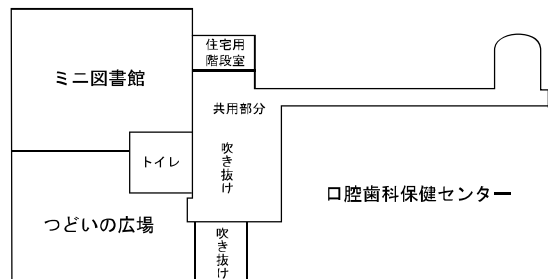
中込商店街のお得情報・お役立ち情報を毎週土曜日にお届けします。
 次回は2月3日にグリーンマルシェを特集します。
 本紙ブログ版は <http://nakagomi.exblog.jp/> でご覧ください。



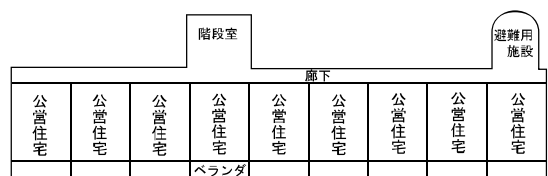
発行 中込商店会協同組合
 〒385-0051 佐久市中込2-26-3
 TEL 0267-62-5714・FAX 62-0361
 Web <http://nakagomi.jp>
 Mail info@nakagomi.jp
 後援 佐久商工会議所



中込複合型公共施設(仮)概要図 1階 グリーンモール側



中込複合型公共施設(仮)概要図 2階



中込複合型公共施設(仮)概要図 3階～6階

パラスビル跡地 中込複合型公共施設着工へ
 いちかわ
 中込商店街の真ん中、中央グリーンモールのパラス・いちかわビル跡地は、一昨年の春から更地になっていました。
 H17年6月～18年8月まで一時的に中込商店街が佐久市から借用し、お客様用駐車場として使用してきましました。着工が近いこともあり、現在は使用を中止し、空地となっています。
 このたび佐久市による公共施設の建設計画が進み、

公共施設の概要
 敷地面積：1817.96㎡
 建物概要：地上6階、地下1階
 構造：鉄骨造（地下部分のみ鉄筋コンクリート）
 建物面積：約1250㎡
 延べ床面積：約4500㎡
施設概要（いずれも仮称）
 1階：障害者共同作業所・地域交流センター・シルバーサロン・自由通路など。
 2階：口腔歯科保健センター

1・ミニ図書館・つどいの広場。
 3階～6階：公営住宅36戸
 地下：機械室等
 建設スケジュール：平成20年春の開館を目指す。
 ◇ 中込商店街としては、町中の定住人口が増加することでもあり、また公共施設の利用者など、集客にも効果のある施設として大変歓迎しております。
 ◇ と同時に、来てくださったお客様にご利用いただけるような充実した商店街となれるよう、気合を入れて勉強会と来年度事業の計画を練っております。

中込うまいもんつけ隊 (第29回)

隊長A 隊長、今回は私の大好きな肉料理を食べに行きませんか」
 隊員D「賛成です。ちょっとスタミナ不足なのでステーキなどいかがでしょうか」
 隊長「それでは、久しぶりにステーキを食べに行きますか」
 隊員E「B隊員どうかしたんですか」
 隊員B「俺、ナイフとフォークが苦手、聞いただけで緊張するだよ」
 隊長「君でも緊張するんだね。いつもの調子でいいから」
 という中で、レストラン「ティーボーン」さんにやって来ました。



かもスモーク



ピザ



牛肉の赤ブドー酒煮

店のおすすめ料理をお願いしました。かもスモーク・ティーボーンサラダ・ピザ・若鶏のチーズ焼・オニオングラタンスープ・和風ハンバーグ・若鶏のクリーム煮・和風スパゲッティ・サーロインステーキ・牛肉の赤ブドー酒煮コースなど、みつけ隊には超豪華なメニューです。
 隊長F「このかもスモークは、肉厚で柔らかくておいしいですね。香りもいいし、ビールにピッタリ」
 隊員E「オニオングラタンスープは、タマネギとろろでほど良い甘みが出ていておいしいわ」
 隊員D「若鶏のチーズ焼は、スパイシーでパ

ンチがあつてうまいです」
 隊員A「B隊員どうしたんですか」
 隊員B「お、お、お箸を」
 ……お箸がくればこつちのもの、どんどん食べるぞ」
 隊長「ピザもおいしいし、若鶏のクリーム煮もバターライスが付きでおいしいよ」
 隊員E「クリーム煮は女性に人気だそうです」
 隊員F「和風ハンバーグは、ソースはあっさり、お肉はジューシーでいいですね」
 隊員D「さて、いよいよ牛肉ですね。まずは赤ブドー酒煮から…」
 隊長「はい」

隊員A「口の中であける。ソースも抜群においしい」
 隊長「それぞれの自家製ソースが肉にピッタリ。こちらのサーロインもおいしいから食べてください」
 隊員達が、おいしい肉料理を楽しんでいる間にお店を紹介しします。
 店名 レストラン「ティーボーン」
 住所 中込3-15-12
 電話 62-6151
 営業時間 午前11時30分から午後2時・午後5時30分から9時まで
 (オーダーストップ)
 定休日 毎水曜日
 おすすめメニュー
 牛ヒレ肉のステーキ
 コース・牛肉の赤ブドー酒煮コース・サー

ロインステーキコース・牛肉の赤ブドー酒煮・サーロインステーキセット・ステーキ・オニオングラタン・スパゲッティ・各種・ピザ・カレー・オムライス各種・サラダ各種・ハンバーグ各種・「飲み物」ワイン・ビール・日本酒・ウイスキー・ソフトドリンク各種 (ご会食) コーンス料理・パチー料理も承ります。(2名から20名) (ランチメニュー) (スープ・サラダ・ライス付) 若鶏のクリーム煮(バターライス) 和風ハンバーグ・若鶏のチーズ焼・和風スパゲッティ(サラダ付)・カレーライス(サラダ付)
 隊員E「ランチは、どれもお得なメニューになっていて、オムライスも人気があるんだって」
 隊員B「ステーキ・ハンバーグ・若鶏のクリーム・旨かった。最後に和風スパ食べるとするかな」
 隊長「お箸をもらってから生き生きしているね。ティーボーンさんごちそうさまでした」

信州佐久

全うすだ鯉店

tel/fax 0267-62-0538

特製うま煮 (税込)
 Mサイズ1切 450円
 ●お土産に(パック/箱入り)
 5切入り 2350円 (税込)
 10切入り 4650円 (税込)
 ※なん切れてもok!

ごじゃたまげた。鯉の塩焼

1ぴき丸ごと姿焼き

1700円・2100円
 2500円・2900円
 3200円・3600円

佐久市中込1-24-1 AM8:00～PM7:00(水曜定休)
 ホームページ <http://nakagomijp/koi>
 Eメール koi@nakagomijp

◇うま煮Mサイズ5切れを作るのに1.6～1.7kgの鯉を使います。価格を比較してもとってもお得。【 生の輪切2000円 ➡ うま煮2250円 】

たとえば「特製うま煮」店頭には置いてありません。お客様ごとに私の手造りです。「おふくろの味」とはいきませんが、一切れ一切れ心を込めてお作りします。ぜひ一度おためし下さい。

半日ほどあれば十分まにあいますので

お気軽にご注文ください。

※特製うま煮は日持はちしません。冷蔵庫で3日程度です。お早めにお召し上がり下さい。

↑内山方面
 ↓野沢橋

白田方面→

橋場公会堂

黒沢病院

← 当店

ティーボーンおすすめ料理

牛肉の赤ブドー酒煮コース

¥1,600

赤ワインとデミグラスソースでやわらかく煮込んであります

おいしく お得なランチメニュー (スープ・サラダ・ライス付)

若鶏のクリーム煮 … ￥730 (バターライス)

和風ハンバーグ … ￥780

若鶏のチーズ焼 … ￥780

カレーライス … ￥750 (サラダ付)

和風スパゲッティ … ￥730 (サラダ付)

オムライスもおすすめです

中込 3-15-12 ☎ 62-6151

レストラン ティーボーン