



Nakagomi

中込商店街だより

第74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。
 今回は4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・FAX 62-0361
 Web <http://nakagomi.jp>
 Mail info@nakagomi.jp
 後援 佐久商工会議所

今年も川柳を募集いたします

中込商店会と言えは川柳、川柳と言えは中込商店会というくらい密接な関係になっている川柳募集を今年も集めます！
 昨年はスタイルを変え、3回に分けて投稿作品を受け付けた三六五日カレンダー川柳ですが、本年は初回と同様、一年分を一挙に募集致します。
 今のところ募集開始は7月1日から予定しておりますが、詳細はあらためてその時期となりましたら本紙でご案内いたします。

なお毎年ですが、せつかく佐久から全国に発信しているにもかかわらず、入選作品が地元からはほとんど選ばれていないというのが実態です。
 カレンダーに載せるとはいえ、季節にこだわる必要はありません。ぜひ今から構想を練り、三六五日カレンダー川柳募集に奮ってご参加ください。関係者一同、住所に反応し知らず知らずのうちに甘くなってしまう審査員としてお待ち申し上げますので。

お知らせ

今日14日は土曜日。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
 4月17日(火)は火曜日、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

風林火山ラップピングトレインが小海線に登場

今年のNHK大河ドラマ「風林火山」にちなんだ様々なイベントや仕掛けが、県内ではたまたま花盛りです。先日も、臨時特急「風林火山号」が、新宿発長野行きと長野発甲府行きといったダイヤで、土日祝日に期間限定で上下一本ずつ運行されると信毎誌上で紹介されたりと信毎誌上で紹介されたりばかりですが、小海線でも風林火山に登場する人物を車体両側に描いた「ラッピングトレイン」が、近日お披露目となります。

出発式は21日

来週の土曜日午前11時10分、中込駅一番線より小諸に向け、記念すべき一番目の列車が発車いたします。それに先立ち出発式が、午前10時45分から催され、勇壮な佐久鯉太鼓の演奏などで華々しくセレモニーが彩られます。
ラッピングの全容は
 小海線全21両のうち、6両が武田軍と上杉軍の戦国武将達によって華麗に変身致します。



【地方発送】ふる里～宅配便～

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。

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)
 ※なん切れでもok!

ごりやまたまげた。鯉の塩焼き

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> なかごみ
 Eメール koi@nakagomi.jp

◇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とてもお得。【生の輪切2000円➡うま煮2250円】

OPEN AM9:30～PM8:00
 定休日 毎週火曜日
 TEL 0267(62)8646



ラビアンローズ



フランス



キビ入りシフォンケーキ

この春おすすめのケーキをご紹介します

佐久を、神戸・自由が丘と並ぶ三大ケーキの街として有名なしめた存在が、「信州ケーキ職人の会」。

ここ中込にも、日々技術の向上を図り県内外のお客様から絶大な支持を得ている会員のお店があります。

ピーターズ
 まずは先日のグリーンマルシェのお買物ラビーでプレゼントされたケーキが大好評だったケーキブティック「ピーターズ」さん。

「季節ごとにその時期その時の旬を取り入れ、また地の物を使い

お客様に四季を感じていただけるよう努力している」と語ってくれた店主の中村さんから、二つの新顔をご紹介します。

ラビアンローズ
 この4月にデビューしたばかりのマカロンを使ったお菓子で、名前でお判りのようにバラの風味のクリームに紅茶のブリュレをフランクフォードとマカロンでサンドしています。価格は400円。

フランス
 キルシュ風味のさっぱりムースに牛乳を加え甘味を抑えたメレン

喫茶明正堂
 続いては、毎年暮れのクリスマスケーキプレセントがグリーンマルシェのお客様にはすっかり馴染み、太鼓楼のある喫茶店「明正堂」さんです。

今回は意欲的に取り組まれた新作と高校時代に食べたものと20年振りに再会し変わらぬその味わいに感激されたなんていうエピソードのある定番ケーキをご紹介します。

キビ入りシフォンケーキ
 現代人には馴染みの薄いキビ。存在が失われつつあるそんな食材に注目し、店主の田中さんはケーキに仕立て上げてみました。健康志向が強くなっている今日、甘さがちょうどよくキビの食感も楽しめるこのケーキを、ぜひ一度お試しください。

価格は300円。

レアチーズケーキ
 近代化に伴う区画整理で駅前に移転してから四半世紀。オープン当時からお店の看板メニューなのが、このレアチーズケーキです。どこでも目にする商品ですが、明正堂さんでは台となるビスケットを一切使っていないとのこと。ケーキの名称とマッチした食感、時を超えてのお薦めです。

価格は300円。



レアチーズケーキ

旬の味を楽しんで頂ける様に、新作メニューがゾクゾクと登場！ぜひご来店ください。スタッフ一同お待ちしております！

OPEN AM9:30～PM8:00
 定休日 毎週火曜日
 TEL 0267(62)8646

ピーターズ

Please enjoy this "tastiness".

太鼓楼の家
喫茶明正堂 ☎62-0875