

七夕まつりは7月7日・8日に開催決定!

先々週号でお知らせした通り、佐久地方に夏の到来を告げる中込商店街の一大イベント「七夕まつり」の本年開催日は、第一土曜日の7日と翌日曜日の8日に決定いたしました。

中込商店街だよりでは、今週号から7月7日号までの9回連続で、七夕祭りの最新情報を紙面を通じて皆様にお知らせしていきます。どうぞご期待ください。

今年こそ七夕飾りに挑戦してみませんか

第一回目の実行委員会もいよいよ開催され、いろいろな角度からの検討がスタートしたわけですが、今週号では関係者注目の「七夕飾りコンクール」に関して、速報をお届け致します。

昨年同様とは言え文字通りの大盤振る舞いで、思わず目を疑ったり、これは仲間を集めなくっちゃとその気になられている方も大勢いらつ

報をお届け致します。昨年初めて企画し、その賞金額の豪華さに話題をさらった(と自負している)七夕飾りコンクールですが、ご安心ください、今年も行います!

団体、企業、学校単位、さらには個人でも参加できるコンテストとし、優勝賞金はなんと10万円分の中込商店街共通商品券、さらに準優勝が5万円分、三位が3万円分と決定しております。

概要と参加方法は

昨年同様とは言い文字通りの大盤振る舞いで、これは仲間を集めなくっちゃとその気になられている方も大勢いらつ

しやると思いますが、その第一歩からご説明いたします。

申し込み受付は6月1日開始で、20日までが募集期間となります。

そして飾り付けは4日の水曜日までに終了していただき、撤去は遅くも12日の木曜日までにお願致します。

なお詳細は来週号には掲載したいなと思っておりますので、それまでお待ちください。お問い合わせは中込商店街協同組合(62-5714)までお気軽にどうぞ。

七夕まであと56日

優勝賞金 10万円

七夕飾りコンクール参加募集!

七夕飾りはどんなふうにするかはわかった「それよりもなによりも、そもそもどんな七夕飾りを作った方がいいの」とお思いの皆様のために、昨年初めて実施された「七夕飾りコンクール」のエンターテインメント作品を、写真入りでご紹介いたします。

従来の商店街関係者が固定観念にとらわれて作製してきたものと比べると斬新な作品続出で、我々にとっても大変参考になりました。まずはアイデアが肝心であるという点です。

ホームページをぜひご覧ください

残念なことには、せっかく掲載した優秀な作品の数々がこの紙面ではきれいに御覧できません。「なんとかしてくれよ」という声も聞こえてきそうですが、ご安心ください。インターネット上で

は、フルカラーで細かい部分までチェックすることが可能となつていきます。ぜひ覗いてみてください。

この際だからちやっかり宣伝させていただきますが、中込商店街のホームページ並びにブログページは盛り沢山な内容が自慢の広報媒体です。

古い歴史から最新情報まで、中込商店街のことならお任せです。

コンクール参加者にはもうひとつのメリットが

七夕飾りでお祭りを盛り上げていただける御礼として、様々なアピールの場所を提供いたします。製品の展示で



昨年の作品からぬくもりの会「功名が辻」



昨年の作品から 佐久商工会議所青年部

音楽を楽しみましょう
ダンボーは音楽の水先案内人をつとめます

お探しの音楽があれば → **ダンボーが見つけます**
お電話ください → **結果をお電話でお知らせ**

ご注文いただいた場合 → **お客様のお手許へ迅速手配**

長野銀行 中込駅前
セブンイレブン
グリーンモール サンテラス

音楽ソフト専門店
ダンボー
佐久市中込サンテラス
☎ 62-7148 年中無休

5月12日~14日
焼肉用各種 3日間限り

チリ産 **牛タンスライス 100g 400円**
国産 **豚肩ロース 100g 130円**
ブラジル産 **とりもも肉 100g 50円**

サンテラス 井出精肉店
当店 火曜定休 ☎ 62-0853

ワイン会 参加者募集

フランス食品振興会のポルドーワイン委員会の全面的な支援のもと開催される今回のワイン会ですが、当日の参加者にお渡しするパンフレットが早々と到着いたしました。B5サイズ 19ページのフルカラー版の中に、ポルドーの歴史からぶどう品種、醸造方法、保存方法、そして生産地の詳しい解説までわかりやすく記されています。講師の米国ワインエデュケーター協会上信越地区長の大澤明彦先生とは現在ワインの選定中で、スパークリング、白、赤、デザート順に6種類のワインを楽しんでいただく予定です。20名限定の特別な夜となりますので、お申込みはお早めに!

お問い合わせは、マルトオーツカまでお気軽にどうぞ。

日時 5月24日(木)午後7時30分
場所 野沢・ポンエピセ
会費 5,500円

本格米焼酎 井筒盛かめ詰 予約受付中

陶器の持つ遠赤外線効果によって、より美味しくまろやかな味わいとなるかめに詰められた限定 150本発売の本格米焼酎井筒盛かめ詰 5.4L。5月9日現在、残りは50本足らずとなっています。どうぞご予約はお早めに。

5.4L 35度 16,000円(税込)

リカー&ギフトプラザ
マルトオーツカ
☎ 0120-620102

SALE 春物~夏物ワンピース・スカート・カットソー 値下げしました!!

390円コーナー入荷しました!! かわいい物いっぱい!!
古着も入荷しました!! 掘り出し物 つけにきとね

雑貨 **なごみ** TEL(0267)62-0212

全うすだ鯉店 信州佐久

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 (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!

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】

※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。