中込商店街だより

Nakagomi

第91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・FAX 62-0361
Web　http://nakagomi.jp
Mail　info@nakagomi.jp
後援　佐久商工会議所

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。
今週はお盆休みのために日曜日折込になりました。
次回は8月25日(土)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。

8月15日2007佐久千曲川大花火大会
趣向をこらした色々な花火に 大歓声

満員の観客席

川面まで明るく見えるスターマイン

とても暑い日でしたが、わずかに風があって花火の煙がすぐになくなる絶好の条件でした。オープニングは実行委員会を代表して佐久商工会議所の樫山会頭のあいさつ、そして来賓の三浦市長があいさつに続いて導火線に点火し、花火大会が開幕しました。

ナイヤガラがとってもきれいに

例年、花火大会の時の風向きは千曲川の流れと同じに南から北のことが多かったように思います。このため大きなプログラムの後は観客席が煙に包まれて、次のプログラムまで少し時間を空けることもありました。今年は上流に向けて風が吹いたためにナイヤガラの時、野沢橋は大量の煙に包まれました。逆に野沢橋下流の観覧席はまったく煙が来なくて「こんなにきれいなナイヤガラは初めて見た」という声もありました。

さまざまな花火

この他、単発でも蝶の形、スマイルマークの形、可愛いハートの形、そして佐久商工会議所青年部のリクエストで特注したひまわり型の花火もみごとにひまわりに見えました。

ラストプログラムは超々見ごたえ

左の写真はラストのスターマインですが、記者が放送席にいたために近すぎて全部は写っていません。5ヶ所同時打ち上げで、扇形に次々に開く花火、火柱が時間差で上がるなど、見ごたえのあるスターマインでした。

良い写真が撮れた方はぜひ写真コンテストにご応募ください。コンテストの締切りは8月31日。募集要項は商店街各店にあります。

FMさくだいら放送席。奥は本部放送席

ご協力ありがとうございました

本大会には佐久警察署をはじめ、佐久市・佐久市交通安全協会・佐久消防署・佐久市消防団など多くの皆様のご協力をいただきました。花火提供各社はもちろん、ご指導ご協力いただきました多くの皆様とご観覧いただいた皆様に感謝申し上げます。

地方発送　ふる里～宅配便～

信州佐久
企うすだ鯉店
tel/fax0267-62-0538

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
Mサイズ1切 450円(税込)
●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！

ごりやあたまげた。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://nakagomi.jp/koi
Eメール　koi@nakagomi.jp
なかごみ

◇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。

中込うまいもんみっけ隊（第38回）

隊長「おーい、みんな無事か？　七夕からイベントが続いたのでバテてないかい」

隊員B「先週は新盆見舞いに行ったり花火大会の準備から後片付けまで、まーず忙しかったにぃ。それにむせっけ暑かったから、ダウンするかと思ったに」

隊員A「みんなお盆で色々用事があるし、商売も忙しい時に花火大会ですからね。大変でした。でも大盛況だったから良かったですね」

隊長「今日は一力さんの寿司だからいっぱい食べて元気出そう」

隊員A「まずはお刺身の盛り合わせ。定番だけどネタがいいですね。マグロにたこ・はまち・えび・ほたて・卵焼き。たこは身がぷりぷり。まぐろは脂がのっておいしいですよ」

隊員D「私はこのハヤのから揚げが好きなんですよ。魚は苦手なんですけどね。これは何個も食べられます」

隊員C「季節の味がいいよね。パリパリで甘辛のたれがよく絡まってて、ほんとに次々に手が出てしまいます」

隊長「あなご丼もうまいよ。うなぎもいいけどあなごは癖がないから食べやすい。またやわらかいんだなーこれが。スタミナ抜群！一度試してみてね」

◇　◇

ではここでお店の紹介をしましょう。

江戸前寿司　一力
定休日…不定休
場所…くろさわ病院のとなり。
ご宴会…2名様～最大40名様まで。ご予算などは電話で相談してください。

◇　◇

隊員E「隊長、ようこ巻という幻のメニューがあるという噂を聞き込んだんですよ」

隊長「なに？　それは『みっけ隊』のめんつにかけても試食して読者の皆様に紹介しなくてはいかんだろう」

隊員E「ようこ巻というのは、なじみのお客さんからのわがままオーダーで出来上がったんですって。まぐろ・いくら・甘えび・いか・かんぱちそれをのり2枚使って巻き上げる、なんと直径10cmもある太巻きなんです。8等分にしても1個にぎりの4貫分ぐらいあるんです。今年は2月の節分の恵方巻きで、注文が多かったようです」

隊長「恵方巻きって、まさかこの極太巻きにかぶりつくわけじゃないだろうね」

隊員C「でかい。食べてみると口の中でミックスしたネタの味が広がって、まるで口の中が海の玉手箱や～！」

隊員D「ぬか漬けも旨いですよ。20年来のぬかどこで漬けた漬物は、店の一番人気！」

隊員E「みずみずしさがあって味も抜群。ただの浅漬けとはぜんぜん違うんですね。お酒にぴったり。ついつい冷酒なんか頼みたくなっちゃいました」

隊長「やっぱり漬物はずせないなって、みんなの意見が一致したね」

隊員A「一力さんは2階が広くて大宴会ができるんです。40名まで収容できるお店って、中込にも多くないですよ。同窓会や忘年会にも良いですね」

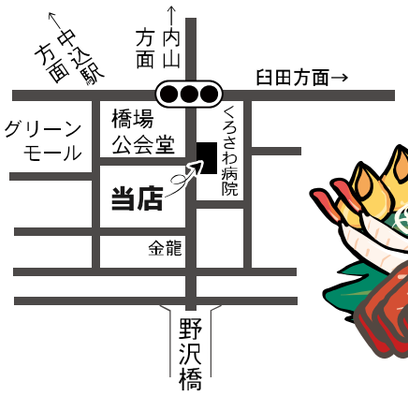
隊長「一力さん、取材にご協力いただきありがとうございました」

刺身盛り合わせ

ハヤのから揚げ

ようこ巻

ぬか漬け



出前いたします
お気軽にお電話ください

江戸前寿司　一　力
中込 3-15-13 くろさわ病院となり　☎ 62-0261