



Nakagomi

中込商店街だより

第109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1月5日に新聞折込みに入ります。

本紙ブログ版は [中込商店街だより](#) [検索](#)



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

今年の漢字に「偽」が選ばれるほど食品偽装や捏造事件が多く、暗いニュースが記憶に残った一年でした。
佐久市でも台風9号による災害がありました。被害がなかったことが不幸中の幸いでした。

当商店会では一昨年に創刊した本紙を通じて、中込の街を、そして商店・飲食店を知っていただくことが発行を続けてまいりました。

きる店・商店会でありたいとの思いからです。まだ道半ばであり、全国の中心商店街が抱える問題に中込商店街も苦心している状況は変わりませんが、来春にはサンゲリモ中込がオープンします。街づくり・店づくりを考

えていく上で大きな起爆剤になるものと期待しています。これからも中込商店街各店と本紙をよろしく願っています。
中込商店会協同組合
理事長 井出一典



連日にぎわう抽選会場

年末セール抽選会 あと2日
今年も残すところあと3日。年末セールの大抽選会も、明日30日の午後5時で終了です。抽選券をお持ちの方は下図の抽選会場にお急ぎください。

駅前グリーンモール

お年玉プレゼント

1月2日からスタートする駅前グリーンモール24店の初売りにお越しください。総計600名様に干支のミニプレゼントいたします。
トラップサイズに圧縮されて、どう見てもタオルには見え

抽選会場ご案内

↑中込駅

駅前グリーンモール

中央グリーンモール

サンゲリモ中込

長野銀行

八十二銀行

抽選会場

銀座グリーンモール

サンテラス

飲食店街

クリアランスセール

秋冬物 全品 20~50%OFF

※年末年始営業のお知らせ

・29日) 9:00~19:00

・30日) 9:00~19:00

・31日) 9:00~17:00

・3日) 初売り10:00~18:00

・4日) 初売り10:00~18:00

・5日) 通常営業

petit ASAKAWA

62-7522

毎週当たる
先週に続いて小海リエックス・スキーパレーからいただいたリフト一日券の無料券と優待券のプレゼントです
リフト一日券引換券1枚(1名様無料券)＋リフト一日券(優待券1枚(何名でも有効)100円割引券)のセットです。
応募方法
ご自分の郵便番号・

小海リエックスリフト無料券プレゼント
住所・氏名・電話番号を書いて、中込商店会までハガキまたはFAXでお送りください。
〒385-0051
佐久市中込2-26-3
中込商店会(協)
小海リエックスリフト券係
FAX番号
0267-62-0361
応募締切り
1回目：12月30日(日)

おもしろ食べ物紀行 第3回「肉じゃが」
さて今回は「肉じゃが」のお話。
実はビーフシチューが和風に化けて「肉じゃが」になった、との説があります。時は明治時代の後半：時の連合艦隊司令長官・東郷平八郎が京都にいた折、イギリス留学時代に食べたビーフシチューを懐かしみ、料理長に作らせたものの、彼はビーフシチューを知らず、デミソースもワインもなかったため、牛肉・じゃがいも・にんじんを、砂糖と酒で味付けして出したものが発祥とされているそうです。何か不思議な感じがしますね。

幸せいっぱい!

リフト1日券

引換券

小海リエックス・スキーパレー

お知らせ

今日12月29日は今年最後の土曜日。おなじみ野菜果物の特価です。おすすすめは三ヶ日みかん!毎年、年末には値上がりするみかんを特価で用意いたします。紅白のかまぼこ、伊達巻・酢だこ・数の子など正月用の食品も取り揃えます。
屋12時、駅前グリーンモール

2・3ページに続いて年始営業のお知らせです。
年始2日より営業
営業時間11時～14時30分・17時～20時
3日より通常営業。
洋食屋pony
TEL 62-7696
年始2日より営業
本紙チラシご持参の方にポトル(焼酎)半額にてサービスいたします
スナックTopaz
TEL 63-1090

年始2日より営業
2日・3日のみ
クレープセット(エスプレッソ＋クレープ)¥550
午前10時～午後5時まで。
喫茶ほけつと
TEL 62-2835

「おふくろの味」「好きな人に食べさせたい料理No.1」など、アンケートの常上位にランクされるこの料理にも意外なルーツがあったんですね。(Byゲルマン・丸山)

- 肉じゃがレシピ
1. 油入れ送気
2. 3分後生牛肉入れ
3. 7分後砂糖入れ
4. 10分後醤油入れ
5. 14分後茹鶏 馬鈴薯入れ
6. 31分後玉葱入れ
7. 34分後終了

東は豚、西は牛
（井出精肉店）
さてルーツは牛肉ですが、東日本では肉じゃがを豚肉で作るといいう家庭が多く、西日本では牛肉がほとんどです。当地では7対3ぐらいで豚肉が多いようです。お客様に「肉じゃが用の肉」と注文されると「牛肉にしますか、豚肉にしますか?」と聞く

信州 佐久

全うすだ鯉店

tel/fax 0267-62-0538

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!

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

◇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。