サングリモ中込

ふれあいストアOPEN

中込共同作業センターのふれあいストアが開店

4月24日にオープンしました。ふれあいストアでは、喫茶とクッキーなどの販売を、指導員のもとで障害のある研修生が行います。

障害のある人とない人たちの交流、年齢を超えた交流によって「心のバリアフリー」を目指していきます。

5月5日は共同作業センターも開所

鯉まつりのイベントに合わせて、ふれあいストアを開店します。

ふれあいストアの店内

喫茶のほかに、市内の障害者のみなさんが製作した「こだわりの石けん」などを販売します。また、施設内も見学できます。どうぞ、お寄りください。

もてぃねぇ市 5月4日出品受付

先週号でご案内いたしましたように、5月5日に開催する第2回もてぃねぇ市の出品を前日の4日夜に受け付けます。

これは第1回の出品および御来場の状況から、大変な混雑が予想されるためです。

出品受付は4日夜7時～

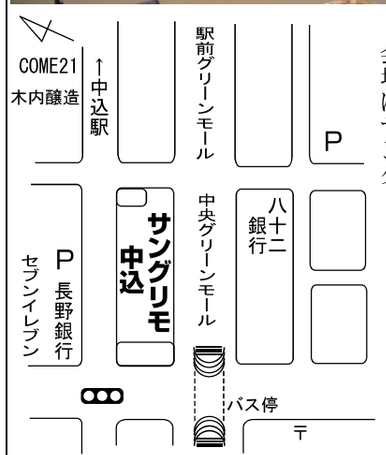
会場はサングリモ中込の「中込交流センター」で、同9時まで受け付けています。

初めての方は免許証など

すでに「出品者証」をお持ちの方は不要ですが、初めて出品される方は運転免許証か保険証・パスポートのようなご本人を証明するものをご持参ください。その場で出品者証を発行します。

商品カード・出品一覧…

出品商品のほかには、商品に付ける商品カード(値札)と出品商品一覧表が必要です。商店会加盟各店で差し上げていますので、ご記入のうえご持参ください。受付会場にも用意しますので、その場で書いても構いませんが、出品点数が多い場合は結構手間がかかります。



おもしろ食べ物紀行 第13回「焼そば」続編

「三国同麺」それぞれのカップ焼そばのパッケージ。特長がよくわかります。

さて久しぶりの投稿です。前回富士宮焼そばなるものを書かせて頂きましたが、それならばと焼そばについて地方の個性あるものをご紹介しましょう。

まずは岩手県横手市の「横手焼そば」。

その特長は、蒸した縮れ麺ではなく、茹でたストレート麺を使用している点です。具はキャベツと豚の挽き肉が基本ですが豚のホルモンを入れる「ホルモン焼そば」を出す店もあるそうです。

ただしここの特長のひとつに目玉焼きを上に乗せていることと、紅しょうがを添えるのではなく、福神漬けが付け合せになっています。

そして日本の焼そばの「三国同麺」を結成しているのが、お隣り群馬県の太田市であります。

「太田焼そば」は実は横手にルーツがあるというのが定説です。太田市はスバルの富士重工の企業城下町として発展してきました。そこには東北地方から多くの方々が出稼ぎ、集団就職でやって着ました。そうした中の横手の人達が「横手焼そば」を伝え、それをベースにアレンジして発展したのが現在の「太田焼そば」だと考えられています。

ただ現在の「太田焼そば」は太い麺が特長で、具はキャベツだけ。濃厚なソースをたっぷり使って味付けるためコクと食べ応えのある焼そばになっています。

富士重工等の関連企業・工場も含め多くの労働者の方々に向けて安くてボリュームのある食べ物として工夫を重ねてこういった味になったのでしょう。

やはり食べ物は奥が深い！

（Byグルマン・丸山）

お知らせ

今日4月26日は土曜市。おなじみ野菜・果物の大特価市です。お買得商品いっぱいです。

昼12時～
駅前グリーンモール ☆

4月29日は火曜市。同じく野菜・果物の大特価市です。

午後1時30分～
駅前グリーンモール

4月26日～28日
好評のため、延長特売です。
ジンギスカン焼肉用
マトン オーストラリア産 やわらかいモモ肉のみ
味付け 味なし 100g **70円**
店頭販売特価
サンテラス **井出精肉店**
火曜定休 ☎ 62-0853

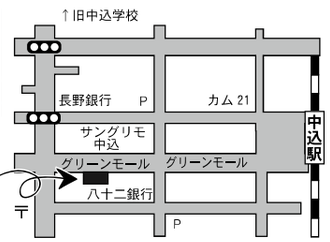
花見だ！

ホットチョコケーキ
温かいチョコケーキとアイスクリーム
フルーツ付きで **400円**
飲み物付きで **700円**
中込駅前　喫茶
ぽると Coffee & Pizza
☎ 62-8760

ピアノ買取りいたします
豊富な品揃えでご来店をお待ちしております
ピアノのことなら何でも相談に応じます
- 鍵盤タッチが重いピアノ軽くできます
- 変色したりヒビ割れた鍵盤の張替えできます
- 黒ずんだペダルもピカピカによみがえります

などなど、いろいろなご要望にお応えします

お客様の声
「タッチが軽くなり、とても長時間の練習ができるようになりました」
「買い替えなければダメかと思っていた思い出のある古いピアノを買い替えずに済みました」

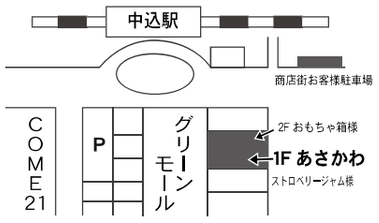


中川ピアノ店　佐久市中込1-20-8　☎ 62-4400
中川ピアノ調律研究所　佐久市平賀上宿4201　☎ 62-9963

Spring Sale 全品20%OFF以上
（一部特価品除く）
期間限定 4月30日まで

目玉商品
☆ベスト ¥17,640 → ¥4,900
☆オーバーブラウス ¥10,290 → ¥3,980
☆デザインジーンズ 全品半額
☆処分品特価 ¥500・¥1,000 均一コーナー

petit ASAKAWA
プチあさかわ
水曜定休　☎ 62-7522
営業時間 10:00～19:00



地方発送 ふる里～宅配便～
信州佐久
企うすだ鯉店
tel/fax 0267-62-0538

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！

こいやあたまげた。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。