中込商店街だより

Nakagomi

第128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。
次回は5月17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

もってぇねぇ市 今回も大盛況

5月5日に中込地区佐久鯉まつりと同時開催した、第2回もってぇねぇ市は前回に続いて大盛況でした。お客様から「もっと広い会場でできないか」とご意見をいただくほど、たくさんの商品が集まり、大勢のお客様においでいただきました。

今回の販売数は428点、総額12万円余りでした。

試行錯誤のため…

私ども中込商店会も初めての試みであり、今回で2回開催して反省・改良する点もあります。環境保護のため、資源を大切にするため、このリサイクル市が末長く続けられるよう、出品者の皆様・ご来場されたお客様の率直な苦情やアドバイスをお願い致します。

お客様の声

会場でアンケートにお答えいただいたお客様の声をご紹介します。

◇出品してほしいもの

・子ども長靴、大人用長靴・食器類・クッション・プリンタ・自転車・PC関連・家電・化粧品・バッグ・帽子・ブランドものの洋服・赤ちゃんの服（80㎝）・DVDレコーダー・レゴブロック・目覚まし時計・日用雑貨・佐久市にいる芸術家の手作り小物、作品など・デジカメ・キャリーバッグ（3日間用）・座椅子

（以上、出品を検討中の方はご参考にしてください）

◇ご意見ご要望

・前回も出品させてもらい、子供がいるのでフリーマーケットなどできないので助かっています。

・サイズがわかりにくい。

・とても品物が充実していたが、順路がなくて進めなかった。

・ちょっと狭いかな。

・本、コミックなど何冊か束で出てるとうれしい。子供が読みそうなのが良い。

・もう少し安く。

・楽しみにしています。また来月、そのうちに出品したいと思います。

・その場で値切る事ができるといいな

・品数がもっとあるといいですね。

・新品もあって良いと思います。

（まだ多くのご意見がありますので随時本誌に掲載してまいります）

次回は6月7日

出品受付は6日夜の予定ですが、詳細は来週の本紙やWebサイトでお知らせいたします。

前日の夜に出品受付し、陳列しました（5/4）

掘り出し物があって、見るだけでも楽しい会場

感謝の気持ちを伝えよう「お母さんありがとう」

加藤生花店・ブルームカトウでは、「お母さんありがとう」の気持ちを伝えるお手伝いをしています。
花束、アレンジメントなど様々なアイテムをご用意して皆様のお越しをお待ちしております。

有限会社 加藤生花店
本店／〒385-0051 佐久市中込2-15-5
☎ 0267-62-0639

Bloem Katou
ブルームカトウ
☎ 0267-67-1651

中込うまいもんみっけ隊（第46回） 和泉

隊長「もってぇねぇ市や鯉まつりで、皆さんお疲れさまでした」

隊員A「もうすぐ七夕の準備も始まるし、6月のもってぇねぇ市の用意もありますので、頑張りましょう」

隊長「では今回のお店を紹介しましょう」

◇　◇

店名…**料理　和泉**
営業時間…PM5時～11時
定休日…不定休
ご宴会…4～12名様
ご予算…料理3000円～

◇　◇

隊員E「まずは揚げ出し豆腐をいただきます。片栗粉で揚げて、だし汁をかけて薬味に大根おろし・ねぎ・しょうがをのせてあって女性に人気があります。揚げ方が絶妙で今まで食べた中で一番おいしいかも！」

隊員C「私はちりむしを食べてみます。金目鯛・穴子・野菜を蒸し上げてポン酢で頂く料理なんですよ。ヘルシーだからメタボの人にはお勧め。おいしいし体に良い一品です」

隊員D「鯛の頭の煮付けは、魚の素材を生かした優しい味付けになっています。お醤油とみりんで味付けしてあります」

隊員B「焼き魚は、今から旬になる太刀魚を絶妙な塩加減でじっくり焼いてあってばっちらげに。オラの取るなよ」

隊員A「車えびの踊り食いに挑戦します。生け簀から取り出したえびをマスターがゞてくれて、頭を自分たちで取って頂くのですが、身がもっちもっち・ぷりっぷりでこの甘さ」

隊員C「ほんとにこんなに甘いものなのか、びっくりですね。その後はとった頭を塩焼きしてくれてカリカリと香ばしいうちに頂きました。癖になりそう！」

隊長「鹿ステーキは、マスターが信州猟談会の仲間と内山で仕留めた佐久産です。今回はロースを焼いていただきました」

隊員E「肉の味は癖がなくとっても柔らかいですよ。塩・こしょう・醤油でシンプルに味付けしてあります。お肉大好きのC隊員もおいしいと絶賛してるんだから間違いないですね」

隊長「ちょっと余談ですが、和泉さんのお店の名前は和やかにみんなが集まってこれる場所。と言う意味を込めてマスターのお父さんが付けてくれたそうです。中込のお店で鹿の肉を出してくれる所があるなんて、びっくりしました」

隊員A「それも自分で猟をしてきて自分たちで捌いているそうです。だいたいはロースとモモをお店に出していて、他は硬くてだめなんだそうですよ」

隊員E「でもこんなに鹿肉は柔らかくて癖がないなんて知らなかったな。11月～2月までが鹿の旬でそのころ来店いただくと鹿のフルコースが出来まーす」

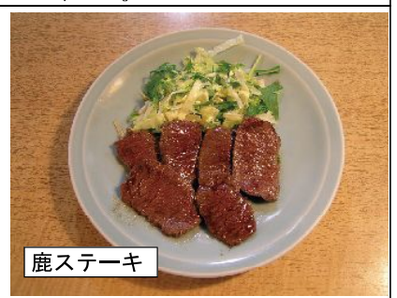
隊員D「鹿刺しにしゃぶしゃぶなどなどありますよ。探検隊もその時期におじゃましたいよぉ。食べてみたいよ」

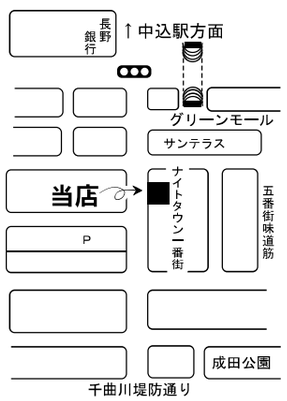
隊長「みんないっぱい食べたかい？ 飲んだ後にはご飯ものやうどん・そばもありますのでいいですね。紙面の都合で載せられなかった写真もブログに掲載します。みなさん、見てください。和泉さん、取材協力ありがとうございました」

揚げ出し豆腐

鯛の頭の煮付け

車えびの踊り食い


鹿ステーキ



名前の由来でもある和みながら集まる場所であるように色々なメニューをご用意してあります。カウンターでマスターに猟の話を聞きながら頂く鹿ステーキは味もマスターの話も最高です。

皆様と触れ合いながら楽しいひと時をお過ごしいただければとおまちしております。

佐久市中込 2-18-28
ナイトタウン一番街
☎ 62-5754

料理 和泉