



中込商店街だより

第129号

Nakagomi

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24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

※出品者番号	※価格 (税込)	円
※品名		
サイズ	定価または実売価格	
新品	未使用品	年 月 日 使用 年購入 不明
説 明 おすすめ ネズ・故障		
出品確認	清算	

商品カードにサイズや状態をしっかりと書きましょう。



前回の陳列のようす。(5/4) 1000 点を超える出品で会場が埋まりました。

サングリモ中込の中込交流センターで4月からスタートした不用品リサイクル市は、第3回目が6月7日の第一土曜日に同会場で開催されます。今週号では先週お約束しました通り、次回もつたえねえ市の出品受付の詳細をご案内いたします。受付は1週間前の夜に先週号の本紙並びに前号もつたえねえ市の会場において告知しております。6月6日夜の出品受付が、5月31日に変更となります。

そのきつかけは、初回同様に主だった出品物をカラー版中込商店街だよりに掲載し、より多くの方に注目していただきたいという思いからです。それには当然前夜の受付では物理的に印刷そして新聞折込が間に合わず、1週間前倒しの受付を行うことといたしました。

時間は夜7時から9時まで
「仕事を気にせずに出向くことが出来る」と好評だった夜の受付と今回もなり

同時に、6割以上のお持ち帰り商品が発生したという前回の状況を鑑み、出品内容の厳選に努めていただきたいという願いも入っております。

また、大きな見直しが行われ実施されますので、ご注意ください。それは、お一人様50点までの出品制限をさせていただくという点です。これは限られた受付時間の中で、より大勢の方に家庭で眠っている不用品のリサイクルにご参加いただきたいという意図からです。

その場でお書きいただいても構いませんが、出品点数が多いためにかなりの時間を要します。各商店にご用意してありますので、ご家庭において事前記入されることをお勧めいたします。そしてここから、過去2回の反省から生まれた改良点となりますが、商品カードの出品者番号の横に出品商品一覧表の番号を枝番としてご記入ください。

清算・返品作業のスピードアップに結びつくはずですので、どうぞご理解ご協力をお願いいたします。



営業時間 11:30～14:30
17:30～21:00

定休日 毎火曜日
(御宴会は営業)

イタリアン・レストラン



62-0838

5月31日夜7時から出品受付



1. マヨネーズのスクランブルエッグ
簡単メニューですので一度トライしてみてください。
バターの代わりにマヨネーズを使うだけのことで。ただし卵の

美味のつば マヨネーズの使い方

ここではマヨネーズを油のかわりとして使う方法を記します。今ではすっかりTVでは見なくなった周富徳氏がよく使った料理を作っていました。そんな思い出もあって今回はマヨネーズの変化した使い方のレシピを掲載いたします。

味付けはコシヨウだけにしてください。(塩気があるので) バターで作るよりもやわらかく仕上がり、まるで生クリームを入れたようなコクがある深い味わいになります。(少し大げさかな?)

2. イカのマヨネーズ炒め
とり肉でも (ももがよい) OK。
イカ1杯を食べやすい大きさに切り、これと同量のマヨネーズをからめておく。キャベツをイカと同量くらい、ざく切りにしておく。フライパンにイカを並べて弱火で両面を焼く。色がつきかけたら野菜も入れて炒める。さらに仕上げる。マヨネーズ大さじ1杯とコシヨウで味を調えれば完成! これも塩は入れなくてもいいくらいです。

3. サバのマヨネーズ煮...みその代わりに。
まさに味噌の代わりにマヨネーズを入れてみてください。魚の臭みが消えてその上、酸味の効いたさっぱり味に仕上がります。(火加減に注意してください)

白ワインやビールといったアルコールによく合う料理になります。4. 少し(それとも、とても)かわっているオムレツ
その名もスイート&シャープオムレツ: アメリカで人気のデザートオムレツです。卵3個(黄身と白身を分けておく)をきいて、①ボウルの中で卵黄・マヨネーズ・レモン汁少々をクリーム状になるまでよく混ぜ合わせる。②卵白をかための角が立つまでホイップする。③①と②をさっくりと合わせる。④フライパンにバター(ここはバター)を溶か

して弱火でオムレツを焼く(オムレツの基本は強火で手早くですが、この料理はこれで) ⑤底がキツネ色に焼けたら中火のグリルでオムレツの表面が色づくまで焼く。⑥グリルから取り出して粉糖をかけてジャムとサワークリームを乗せて完成。
(By グルマン・丸山)

第99回「うたえ喫茶」世界のうた特集」心にしずむを刻んで!」
期日: 5月23日(金)
時間: 午後6時~9時
会場: 喫茶明正堂
会費: 600円(コーヒ1杯・紅茶・ミルクのいずれか)
お問合せは明正堂(62-0875)へ。

お知らせ
長野朝日放送の「ザ・駅前テレビ」で中込の飲食店が紹介されます。放送は5月17日午前9時30分から。内容は、a b n の Web サイトによると「三四六ミシランつまりサンシユラン 庶民の味方、愛情食堂に★ ★ ★ ・旧佐久市街にスポット・謎の男女・日本最古の洋風建築学校・新名所びんころ地蔵・おいしい簡単コロッケ」とのことです。是非ご覧ください。

お知らせ
今日5月17日は土曜日。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。
屋12時
駅前グリーンモール
☆ 5月20日は火曜日。同じく野菜・果物の特価市です。
午後1時30分
駅前グリーンモール

井筒長 古代米仕込 太古の響

古代米の流れをくむ小海産黒紫米と佐久穂産米ひとごちで醸した、信州南佐久・北八ヶ岳山麓育ちの酸味爽やかで味わいすっきり



数量限定酒です。どうぞお早めにご用命ください!

720ml 1,300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。ただいま好評予約受付中です。限定品につきどうぞお早めにご予約ください。

5.4L 35度 16,000円(税込)

リカー&ギフトプラザ
マルトオツカ
0120-620102