中込商店街だより

第146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・お役立ち情報をお届けします。
次回は9月20日(土)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

出品総数1133点・売上商品数605点
売上額20万2170円・ご来場者数 約500人

9月6日の第6回もってぇねぇ市も大勢のお客様にご来場いただきありがとうございました。

入場整理券も70枚以上発行するほどの盛況でしたが、そのため入場の際に押されて転倒されたお客様がおられました。次回への教訓で皆様に気持ちよくお買い物をして頂けるように、番号順にお一人ずつ整理券と引き換えにご入場頂こうと考えております。ご協力とご理解をお願い致します。

開場前から長い行列が。

今回の出品総数は 1133 点でした

開催の1週間前に受付を行いましたが、カラー印刷されていると判りやすいと沢山の方に足を運んで頂いて、出品者の方も色々な方に見て頂いて、必要な物を有効に使って頂ける事を喜んでいます。

「次回は季節も寒くなってくるので家具調こたつや、新品の布団なんかも在るんですけど出品しても良いですか？」「これからの時期の洋服なんかもいいかしら」などといった声を聞きます。今回もそうですが、時期の物は売れるのも早いし必要としているんだと思います。

午前11時～午後2時までの3時間の開催ですが、販売開始時間から1時間～1時間半ぐらいが大きな人の動きになります。子供の物は毎回出品が多いのですが、自転車にしても車にしても売れ行きはいいですね。洋服はご来場のお客様の欲しいサイズが有るときと無いときとあるみたいなのですが、かなりサイズを見て購入されているように思います。今回の人気商品は、うどんなどを作るときに使うこねばち・電気エアーポット・犬小屋などでした。

「結婚式などで頂いたけど使わないから出したんだけど売れたわ」「押入れに入れといてもね」などと売れた後、嬉しそうに精算してお帰りになります。自分の家では不要でも他の方には必要だということがわかります。衣替えのこの時期に少し整理をしてみてはどうですか？ 日の目を見る物が有るかも知れませんね。

次回の もってぇねぇ市

会場…サングリモ中込
出品受付…10月4日 夜7時～9時
お早めにお越しください
販　売…10月11日 11時～午後2時
入場制限する場合があります
清　算…同日 午後2:20～3時
出品した方は必ずこの時間内においでください

1,575円　1,123円　1,575円　998円　1,260円　1,260円

ひやおろし 9月9日解禁

厳寒期に醸造した後、春から夏にかけて涼しい酒蔵でじっくりと貯蔵・熟成させ、秋の到来に合わせて加熱処理せず出荷する日本酒が、「ひやおろし」です。
9月9日に解禁となった秋の限定品のふくよかな香りとコクのある味わいを、六蔵の個性と共にご堪能ください。

リカー&ギフトプラザ　マルトオーツカ　0120-620102

中込うまいもんみっけ隊（第50回） 倶留満

隊長「毎月のもってぇねぇ市、お疲れさま。来月は盛大な骨董蚤の市の企画もありますから、いっぱい食べて体調を整えておきましょう」

◇　◇

欧風レストラングルマン
営業時間…午後6時～9時30分
定休日…不定休
宴会人数…4～20名様。

◇　◇

今回はとってもお得なバーベキュー宴会料理です。2000円～ご予算に応じて。

ふだん国産牛150gで1800円のお肉を、宴会で皆で食べると割安で満足感はいっぱいです。黒毛和牛の信州牛・上州牛を使用しています。食べてみると柔らかく脂も肉汁も違う。肉にはA～Cと5～1のランクがありますが、使っているお肉は、その中のA4と良い所を使ったステーキだったんです。

宴会料理は**枝豆やカマンベールチーズやアサリ・カルパッチョなどののった前菜**があり、ビールなどのおつまみになっています。

飲みながら待っていると、**ラム肉と店の看板メニューのハンバーグ**が乗ったお皿が登場します。ラム肉のステーキは臭みがまったくなく柔らかい。そのままでもおいしいのですが、ニンニクスライスチップを乗せて店オリジナルのたれである、醤油ベースでたまねぎとおろしが入った中に入れて食べたら…おいしい。

ハンバーグは看板メニューで牛7・豚3という、長年の調理でベストバランスにたどり着いた絶妙なおいしさ。

上質な牛肉を使用しています

ハンバーグ＆ラム肉ステーキ

和牛＆とり肉

これが普段850円で食べられるなんてお得。

次に**鶏肉と黒毛和牛のステーキ**のお皿がテーブルに届きました。使っている鶏肉は信州産ふくみ鳥という、ブロイラーより上質で地鶏より値ごろのお肉です。このお肉はあまり他では扱っていないけっこう貴重なお肉です。

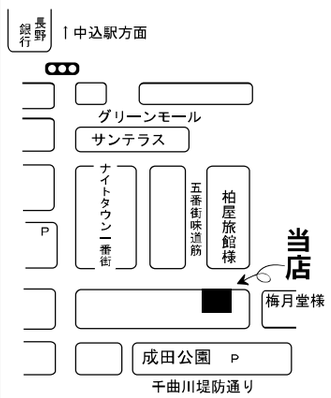
頂いてみると脂が美味い。焼いている時の匂いも良いけど食べた時の匂いに裏切りがなく、柔らかくておいしい。そのままでもおいしいのですが、たれをつけても、また違ったおいしさになって皆で取り合いに。大人げないなぁ。実はとり皮がとってもおいしくてひそかに皆ねらっていたのでした。

それが終わる頃、**ハヤシライス**が届きます。やさしい味でお肉の後なのに頂けちゃう所がにくいですね。これは宴会用で普段はオムハヤシでメニューにあります。

最後になんとサービスで**デザート**が付くんです。甘いものは別腹だから、かなり食べて満足していたのにうれしいですね。今回はチョコレートケーキでしたが毎回何が出てくるかは、わからないんですよ。楽しみですね。

今回はバーベキュー宴会でしたが、お魚メインの宴会メニューもあります。幹事さんは店主に聞いていただくと色々教えてくれますよ。

グルマンさんにはいつも商店会だよりに主婦の味方の情報を頂いています。これからも食にまつわる面白い情報をお願いいたします。



9月8日にテレビ信州の「ゆうがたGet!」で紹介されました、ぐるまんです。
ゲリラランチで放送して頂きました。地域の皆様とのつながりを大事にしています。
商店会だよりをごらんいただきゲリラランチの開催日をチェックしてください。お待ちしております。

ゲリラランチ
¥300 で営業します
今回は **16日(火)**
25日(木)
30日(火)
3日間です。
*混みますのでご予約ください。

ステーキ&洋食　レストラン 倶留満（ぐるまん）
佐久市中込2-21-9　☎ 62-0506