



Nakagomi

中込商店街だより

第149号

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10月10日(金)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

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

今月の
もってえねえ市



先月の「もってえねえ市」(9/6)

毎月第一土曜日の開催ですが、10月4日はさく市やミュージカルと重なるためスタッフの人手不足で10月11日になってしまい、今日の受付となります。

早いもので、今回で7回目となります。皆様にもご理解を頂いてきているようで、参加されるお客様も多くなりました。

スタートした当初は全く経験のない企画のため、スタッフも参加者も良くわからなく戸惑いながらの開催だったのですが、回数を重ねていくうちに段々と皆様の認識が浸透して来

ています。間に、参加者の意見や皆様のご意見を聞きながら、スムーズに出来るようになってきたと思います。

皆様と色々と関わりながら意見をお聞きたり、日の目を見なかった品物がまた他の方の手に渡り、利用されるという事が今とても便利なのではないでしょうか。世の中で、見直さなければいけないことだと思えます。

そんなきっかけになれば始めた事で、回数を重ねていくうちに段々と皆様の認識が浸透して来

ています。間に、参加者の意見や皆様のご意見を聞きながら、スムーズに出来るようになってきたと思います。

皆様と色々と関わりながら意見をお聞きたり、日の目を見なかった品物がまた他の方の手に渡り、利用されるという事が今とても便利なのではないでしょうか。世の中で、見直さなければいけないことだと思えます。

そんなきっかけになれば始めた事で、回数を重ねていくうちに段々と皆様の認識が浸透して来

ています。間に、参加者の意見や皆様のご意見を聞きながら、スムーズに出来るようになってきたと思います。

皆様と色々と関わりながら意見をお聞きたり、日の目を見なかった品物がまた他の方の手に渡り、利用されるという事が今とても便利なのではないでしょうか。世の中で、見直さなければいけないことだと思えます。

そんなきっかけになれば始めた事で、回数を重ねていくうちに段々と皆様の認識が浸透して来

者番号を間違えると、せっかく売れても自分の売上げにならずに他の出品者に代金を支払われることになりそうです。スタッフも気を付けています。一度商品カードをご確認ください。

ネットで商品カード
お客様から「商品カードや出品一覧表を自分で印刷できた」というご意見を頂きました。ただいま準備中で、早急にWeb上に掲載いたします。

来週のお楽しみは？
何が出品されるかは開催前日(10月10日)の本紙でお知らせいたします。皆様が出品して頂いた物を、たくさん紹介させていただきます。

まだ出品されたことのない方も、簡単に出来るので、一度足を運んでみてはいかがでしょうか。

活気のある会場になっていきますよ。

これからスムーズにできますよう、皆様のアドバイスをお願い致します。

ワイン会 参加者募集

一昨年秋以来、毎年の開催となりすっかりお馴染みの「ポルドーワインを楽しむ会」は、この秋で4回目を迎えました。今回もフランス食品振興会の強力なバックアップを受け、盛大に催します。講師は、すっかりお馴染みとなった米国ワインエデュケーター協会日本支部副支部長の大澤明彦先生。そして当日の参加者にお渡しするパンフレットは前回同様、ポルドーの歴史からぶどう品種、醸造方法、保存方法、そして生産地の詳しい解説までわかりやすく

記されているB5サイズ 19ページのフルカラー版です。さらに 10 人のテイスターが 570 本の中から厳選したポルドーワイン(3500 円までの価格帯限定)が網羅された冊子、「バリュールポルドー2008」ももれなく進呈。先着 20 名様のスペシャルナイトは、初めての方、お一人でのご参加も大歓迎です。

お問い合わせ並びにお申し込みは、お気軽にマルトオーツカまで。

日時…10月21日(火) 午後7時30分

場所…野沢・ボンエピセ 会費…5,500円

中込駅前
グリーンモール

リカー&ギフトプラザ

マルトオーツカ

0120-620102



中込うまいもんみつけ隊(第51回)さくら

隊長「めつぎり寒くなってきましたね。今回は体が温まるように一杯呑みに行こうと、さくらさんにお邪魔しました」

◇ ◇

店名「さくら」
営業時間：午後6時～午前1時30分まで
定休日：日曜日
ご宴会：4人～25人

◇ ◇

「いいね」とみんなの息が合った所で頼みながら「ビールちょうだい」と。もう飲むのかよ、秋刀魚の焼ける匂いが近くに漂ってくる待ちきれなくなってきたとばかりに来た。壁に貼ってあるポスターのビール「琥珀の時間」が気に入り、注文しました。飲んでみると女性好みの苦味が少ないビールです。色がべつ甲色できれいです。結構飲みやすい。

おでん・琥珀の時間
「おでん」ともつ豆腐と箸がすんなり入った



串さんま



もつ豆腐・もつ焼き



おまかせ刺身盛



おでん・琥珀の時間

やう。柔らかな。定番の大根・卵・白滝・さつま揚げなど色々あります。

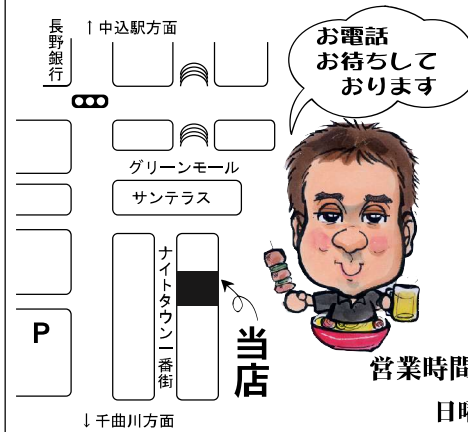
もつ豆腐：人気の品です。大きなお豆腐が真ん中にある、その上にしっかりと煮込んだものが盛り付けてあります。味噌味と生姜でいっしょに煮てあり、もつが柔らかく煮込まれていてまたおいしいのなんの。汁まで飲んだ誰だ。

もつ焼き：もつが柔らかいのに香ばしい。野菜炒めのモツパージュンで感じ。

取り合いしながら皆で満足です。ご飯ください。

おまかせ刺身盛：その日に入荷した品物で違いますが、その日のお勧めの3点盛りしています。今回は真鯛・秋刀魚・するめイカ。今の旬がお皿に盛られてきました。脂がのついているからおいしい。

隊長「みんな大満足ですね。来週はもつてえねえ市と骨董蚤の市の同時開催ですから、忙しくなります。みんな気合を入れて頑張りましょう。さくらさん、取材協力ありがとうございます」



寒い季節になってきました。当店では温かいおつまみをご用意してお待ちしております。おでん・もつ豆腐など一杯のお供に。そして、しめには当店自慢の味噌ラーメン・あんかけされたもやしラーメンなど寒い時期に体を温める一品をご用意しております。

ご予約頂ければお鍋のご用意もいたします。鍋を囲みながら親しい方々と楽しいひと時を過ごしてみたいでしょうか。

営業時間 PM 6:00～AM 1:30

日曜日定休

味の店 焼き鳥 さくら

中込ナイトタウン一番街 ☎ 62-5429