中込商店街だより

Nakagomi

第152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10月31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

もってねぇねぇ市
今回は11月1日(土)開催

会　場：中込交流センター

10/26(日) 夜7時～9時　出品受付
11/1(土) 11時～2時　販売
11/1(土) 2時20分～3時　清算

会場には試着室がありませんので、衣類のサイズなどは必ず書きましょう。

第8回 もってねぇねぇ市 明日 夜7時～9時 出品受付

回数を重ねておりますもってねぇ市は今回で8回目となります。皆様が見やすいようにカラーで広告を発行するため、一週間前に出品受付をしております。

何が売れる？

出品にあたりどの様な物が売れているかご紹介いたします。

季節に合った洋服などサイズやデザイン色々ありますが、出品者の方が出す品物に付けている商品カードに新品・数回使用・セールスポイントなどコメントを詳しく書いていただいている物は人気があります。

前回はダウンジャケットなどこれから必要になる物を一人の方が3～4枚まとめ買いして行かれました。値段なども手軽だったせいか喜ばれていました。

一度売れなくても何回か出し続けていると売れたりしています。洋服に関しては一度売れなくても数回出した方がいいのかも知れません。

暖房器具なども人気がありました。ストーブ・ファンヒーターなどは早々に買っていかれました。

このように季節に合った物やコメントがしっかり書かれている物が売れ行きがいいように感じます。出品のご参考にしてください。

出品制限50点

予想以上にご好評で、また会場の広さにも限界があるため、お一人50点までの出品制限をしております。毎月開催しておりますので、数が多い場合は計画的に季節に合わせてご出品ください。

早めにおいで下さい

出品者の皆様にはご理解をいただいているようで、受付の時間より早く来て待っている方がいらっしゃいます。スタッフとしては商売と掛け持ちのイベントですので、時間を守っていただけるのは大変にありがたいことです。

スタッフは出品受付・写真撮影と、時間のかかる作業ですので、今後もご協力をお願いいたします。

さあ、まだ出品したことがない方も一度家の中を探索して出品してみてはいかがですか？お待ちしております。

来週号は金曜日発行

もってぇねぇ市の出品の数々を、開催日前日にお知らせするため10月31日に新聞折込に入ります。いつもの黄色ではなくカラー版です。お買得品・掘出し物をできるだけたくさん紹介いたします。

10月25日(土)～31日(金)
7日間限り　店頭販売限定特価

焼肉や豚シャブにイチオシ！
豚肩ロース 国産100g 150円
豚肩ロース 米国産100g 130円
ジンギスカン焼肉用 マトン 豪州産100g 70円
味付けは 80円

サンテラス 井出精肉店
火曜定休 ☎ 62-0853

ゲリラランチでお断りした多くのお客様へ
27日～31日の5日間 お詫びディナー
サラダ・ライス・メインディッシュで…
ナント¥500ポッキリ
更にスープ・コーヒー・ケーキも超特価にて販売します。
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

中込うまいもんみっけ隊（第52回）ピータース

秋になってきましたね。食欲の秋だという事で秋を楽しもうとピータースさんに行くことにしました。

◇　◇

ピータース
営業時間…午前9時30分～午後8時
定休日…毎週火曜日

◇　◇

ショーケースの中に沢山おいしそうな秋がつまっています。どれにしようかな。

迷ってしまったので、店長さんにお勧めをお聞きして選んでみました。色々選んでいるとなんと10種類も欲張ってしまった隊員達。

まずは、今の季節のかぼちゃや栗を紹介してもらいました。

ネーミングが面白い**かぼっちゃん**。旬のかぼちゃをたっぷり使ってある季節限定の今だけのプリン。**かぼちゃのチーズタルト**はいっぱい入ったかぼちゃと濃厚なチーズタルトのコラボ。かぼちゃチップがのっていてきれいな色のタルト、食べてみると口の中でかぼちゃがこれでもか、というように広がります。うまーい。

生栗のモンブランは殻付きの栗をひとつひとつ丁寧にむいて仕上げてある旬の味。定番のモンブランですが、ちょっといつもと違うリッチな感じ。栗が濃厚ではまっちゃいます。

SHIORIはエスプレッソとキャラメルのクリームをマロンの生地でサンドしてあります。オシャレに出来ていてちょっと大人って感じ。

そうそうキャラメルつながりで今流行の**塩キャラメルのシュークリーム**があるんですよ。ほんのり効いた塩がキャラメル風味を引き立てていて食べやすい甘さになっています。シューの皮がまたパリパリなんです。

さらに**サントノーレキャラメル**もあります。フランスの古典菓子をピータース風にグランマンエ味とキャラメルクリームで仕上げてあるんですって。クリームがおいしい。

色々紹介しましたが、ちょっと変わっているのもあるんですよ。それは、**カフェショコラ**…セミスウィートのチョコレートクリームの中にモカの香り豊かなババロア。

黒蜜のシブースト…アプリコットとヘーゼルナッツの入ったタルトに黒蜜のコクのあるシブーストクリームがマッチしています。

カシスウーロン…カシスといちごのムースの中にウーロン茶のババロアとミルクチョコのムース入り。変わってるでしょ。

極めつけは、**フロマージュブラン**…フランス産のクリームチーズは黒こしょうの隠し味。フランボワーズソース入りでさっぱり仕上げてあって、食べた後にこしょうの味はしないんですけどすっきりと言うか爽やかと言うか、ちょっと甘い物が苦手な方でもいい感じ。

すごいですよね。パテシエマジックですね。まだまだ色々ありますが、お店に行っていっぱい悩んでください。迷いますよ。

季節ごとにいろいろと品物は変わってしまうので、足を運んで見て下さい。ピータースさん取材協力ありがとうございました。

なお本紙ブログ版は写真がカラーです。ぜひご覧ください。

切れ味復活!!
庖丁研ぎ承ります
ちなみに家庭用庖丁・刃長165㎜の場合⇒５００円から
（刃こぼれは別途見積り）
店主が選び抜いたご家庭庖丁も取り揃えております。
サンテラス 丸正商店
佐久市中込2-21-9 ☎ 62-0369

みのりづき
収穫月のタルト
うす焼きリンゴのタルト
熊本産栗のしっとりタルト
かぼちゃのチーズタルトなど
秋の味覚たっぷりのタルトを作りました
OPEN AM9:30～PM8:00
定休日　毎週火曜日
TEL 0267(62)8646
ピータース Peter's
Please enjoy this "tastiness".