中込商店街だより

Nakagomi

第188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7月25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

今回も大にぎわいの中込交流センター

7月11日 もってぇねぇ市 開催

暑い中並んでいただいた、もってぇねぇ市は、個性的な出品商品が並んでいて皆様に楽しんでゆっくりと見ていただいて、お買い上げしてもらえたように思います。

今回は、陶器の置物の人形やミニチュアのティーセットなど日頃出て来ないようなかわいいものが、多くありました。人気の商品はオークションで子供用自転車でしたが3000円からのスタートが4360円の値が付いて落札されました。品物の状態もよく、お買い上げされた方はとても喜んでいらっしゃいました。

引き取りに来たときに、色々と会場内を見ていたら「あれも良い物ですよね」と言いながら色々なものをお買い上げしていかれました。結構な金額になったのですが、「良い物をこんなに安く買えるなんて良いですよね」と満足して帰っていかれました。商品をスタッフ2人が車まで運んだぐらいですからすごいですよね。

他の方は「これからの時期にまだ新品なのにこの洋服なんか良いわよね」と何枚もお求めになった方もいましたし、「今回は夏用の布団なんかは出ませんでしたか?」と聞いてくるお客様もいらっしゃいました。

常連の方などは「毎回色々な物が出るけど違うものばかりだから来ないと損よね。来ちゃうとついつい欲しいものがあって買って行っちゃうのよ」と笑って話していました。

最近は、スタッフにも気軽に声をかけてくれるお客様が増えて楽しい会場になっています。一緒に「コレなんか私に似合うかしら?」と聞いてこられる方もいますし、「毎回楽しいわね。こんなに安く手に入って助かるわ」と嬉しそうに帰っていかれる方が多くなりました。

出品される方も、「毎回ありがとうございます。家の中も整理が出来るし、ちょっとしたお小遣いになるし」とお声をかけていただけるようになったのも嬉しいです。

オークションは希望価格より高い値で売れると出品者の方も喜んでいますし、落札された方も安い価格からのスタートなので格安に落札出来て、良い品物を手に入れることが出来ると喜んでいるのでこちらの方もご利用いただければ会場に並ばれなくても、手に入るのでご利用下さい。

さて、次回もたくさんのご出品をお待ちしております。

次回の もってぇねぇ市
会　場：中込交流センター
7/25(土) 夜7時～8時　出品受付
出品料は1品10円です
8/1(土) 11時～2時　販売
2時30分～3時　出品者清算

五一わいん
シュワシュワかりん

佐久平産かりんを 100%使用したスパークリングワイン。古くから健康に良いことでも知られているかりんの独特な香りとフルーティーな味わいが口の中に「シュワシュワ」と広がります。微発泡のやや甘口。
720ml　1,050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 100 本発売の本格米焼酎井筒盛かめ詰5.4Ｌ。リニューアルされたかめデザインと陶器製台座で、装いも新たに好評予約受付中です。限定品につきご予約はお早めに！
5.4Ｌ 35.2度 18,000円(税込)
リカー&ギフトプラザ
マルトオーツカ
中込駅前 グリーンモール
0120-620102

中込うまいもんみっけ隊(第61回) 大衆割烹 居酒屋 こんどう

七夕に続いてもってぇねぇ市とご苦労様でした。七夕はちょっとだけ夕立に合ったけど、いっぱいの人が参加してくれたからすごく賑やかでした。無事に終わってよかったね。

今日は打ち上げもかねて焼き鳥で一杯どうだい？と言う事で、こんどうさんに伺うことにしました。

毎日暑いから、お店に入ると同時にまずはお決まりの「生ください」待ちきれない隊員達。

手作りの巨大豆腐

アジの活造り

活だこの石焼

「お疲れでした」「あ～」「暑い日の一杯はうまいね」。

そんな時に大きなお皿に白いものが運ばれてきました。「コレは大きなお豆腐です」**自家製のお豆腐**でなんとケーキみたいに皆で取り分けて付いている特製のお醤油と薬味のねぎ・みょうがを乗せて頂くんです。まず何も付けずに一口。こくが合って甘くて美味しい。これは結構いけちゃうな。付いている特製お醤油を付けていただくとまた絶妙なおいしさ。お豆腐なので女性には嬉しい。こんなに大きなお豆腐はいったい何人前なんだろうと、店主さんに聞くと、なんと30人前との事。「え～数人でたいらげちゃった!!」豆乳で2.5リットルあるそうです。恐ろしや、隊員の胃袋。

そんな頃、運ばれてきたお魚がなんとまだ動いているんです。

「**アジの活造り**です。さばいてもまだ生きているんですよ」と店主さん。「すごいね」。

食べてみると臭みがなくて身がぷりっぷり。甘くて美味しい。

そんな時に、ガラスの器に入って動く物体が現れました。なんと中は生きたタコです。コレはすごい。**活だこを石焼**にするんだって。佐久には活だこは珍しく、生きの良さやすごい。焼いているときはいい匂いで石の上に乗せると踊っているようです。しょうが醤油でいい匂いがしている。食べてみると美味しい。柔らかいよ。

やきとりが来ました。炭火焼の美味しい焼き物で、つくね・ねぎま・軟骨・レバ……。

色々お皿に入っていますが、「これは?」なんと**葉しょうがに豚肉**が巻いてある一品があるんです。頂いてみると、豚肉の脂っこさがしょうがで中和されておいしい。何本でも頂けちゃう絶品です。

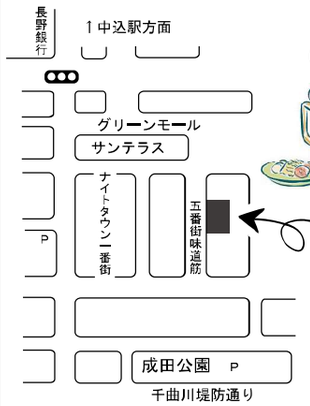
刺身盛もアートなんです。貝の殻からドライアイスで演出されていてすごいです。

女性に優しい**旬の野菜のゼリーよせ**もあります。トマト・なす・レンコン・アスパラ・ズッキーニがクラッシュされたゼリーの中に入っていて、野菜がおいしい。ゼリーが甘くないし夏らしく涼しげ。隣には**抹茶プリン**がそえられているんです。柔らかくすっきりした甘み。自家製で作られているんです。女性の方には嬉しい一品です。

大満足の隊員達。また花火大会に向けて頑張りましょう。こんどうさんありがとうございました。

ご宴会ご予約承り中　4名様～60名様まで

これからの時期、お友達や同級会などお酒を飲む機会には昔ながらの焼き方で焼く焼き鳥はいかがですか。自家製のお豆腐やデザートも絶品ですよ。ぜひご利用ください。
日本酒の利き酒なども楽しめるメニューもご用意してございます。お待ちしております。



大衆割烹 居酒屋 こんどう
☎ 62-6342