中込商店街だより

Nakagomi

第192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8月22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

本日花火大会開催

油井夏子様撮影(2008年)

恒例の佐久千曲川大花火大会が本日開催されます。この不況という世の中でも皆様のご協力で開催することが出来ました。本当にありがとうございます。

長年開催されてきましたこの花火大会、不況だからこそ皆様に楽しんでこの不況を吹き飛ばして、頑張って乗り切ろうとスポンサーを始め関係各位には多大なご協力を頂いています。

マナーを守ろう

開催するにあたっては、皆様には先週号からお願いしていますように、ゴミの持ち帰りやマナーを守っていただき、お借りしている河川敷を元より綺麗にしてお返ししたいと思っております。

また、次の日は朝6時からボランティアで清掃していただける方をお待ちしております。ご協力のお願いをいたします。

毎年ゴミや敷物をそのまま放置していく方が目に付きます。地域の方や釣り客の多くが利用する河川敷広場ですので、綺麗な花火を見た後は自分達の周りを少し綺麗にしていただけるだけで、ゴミもなくなります。

駐車場は、毎年善意で貸していただいておりますが、限りがありますので小海線など最寄の公共交通機関をご利用して頂けると、交通渋滞や路上駐車など迷惑行為にならなくなります。ご理解のほどよろしくお願いします。

2面に駐車場のご案内を掲載しておりますが、早い時間帯から満車になってしまいます。ご近所・お友達と乗り合いにするなど、工夫をしていただければ有り難いです。

今年は開催時間が7時30分からとなっております。7時ではまだ空が明るいし、短時間に集中して打ち上げようという理由からです。プログラム数は昨年とほぼ同じですので、いつもより派手な花火大会になると思います。

雨天などの場合、決行または延期の情報はブログや専用ページでご案内いたします。このバーコードをブックマークしてください。←

次回の もっぱらぁえ市
会　場：中込交流センター
8/ 29 土 夜7時～8時　出品受付
出品料は1品10円です
9/ 5 土 11時～2時　販売
2時30分～3時　出品者清算

法事のご会食・歓送迎会　心を込めたご法要を始め各種ご宴会承ります。(お料理@3,000円～)
季節・お集まりの主旨・ご予算に応じて献立が変わります。ご相談ください。

※参考…先頃ご用命頂きました法要のお献立例(4,000円)
・和え物
・茶碗蒸し
・お造り
・鮎の塩焼き（又は鯉のうま煮）
・炊き合わせ
・スモークサーモンのサラダ仕立て
・天ぷら
・いくら丼
・お吸い物
・椀そば
・フルーツ

6階 展望風呂のご案内
営業時間　通常 PM5:00～PM9:30
祝・土・日 PM5:00～PM9:00
入浴料　500円
※ご宴会の方は無料でご入浴になれます

気軽にお電話下さい　TEL 0267-62-6200
佐久市中込2-14-30　ホテル ナカジマ

中込うまいもんみっけ隊（第62回）三河屋

お墓参りも終わり、もってぇねぇ市も無事に済みましたね。天候不順で、東北地方は梅雨明けがないという変な年ですが、晴れるとさすがに暑い！ 体も大変ですね。お盆になると人が集まる機会が多くなりますよね。せっかく佐久に来てもらったり、自分達も佐久の代表的な料理の鯉を、再確認しながら疲労回復や女性に嬉しい食べ物だから、手軽に食べられる三河屋さんに行きましょう。

鯉のあらい定食

鯉こく定食

鯉の甘煮定食

「鯉料理の手軽で頂ける定食をお願いします」鯉の定食は3種類あって皆さんお馴染みの鯉こく定食・鯉のあらい定食・鯉甘煮定食があります。鯉料理は色々な所でコースで頂くのが定番のようになっていますが、三河屋さんでは好きな定食で頂けるんです。

待っている間に恒例の「生くださーい」…暑い日が続いているので飲み方も迫力があります。さすが隊員達。「おつまみに」とうなぎの骨を揚げた物を持ってきて頂きました。

「コレはカリカリしていて美味しい。ビールに良く合うよね」

そうしているうちに**鯉のあらい定食**が運ばれて来ました。鯉のあらい・小鉢・ハヤのから揚げ・お漬物・ご飯・味噌汁とコレだけついているんです。「こんなに色々付いてるんですか？」と感激してしまう隊員達。あらいは酢味噌で頂くとさっぱりしていて食欲が無いときでも食べられる。それに鯉は昔からお乳が良く出るようになるとか、体が疲れたりしたら鯉を食べて元気になるなど、そんな話をよく聞きました。

次に**鯉こく定食**が運ばれてきました。ふたを開けてみると、なんと大きな身の鯉がお椀いっぱいに入っていました。コレは満足する大きさで食べ応えがあるんでしょう。頂いてみると、身はふっくらしていて内臓も柔らかくて美味しい。お味噌汁は味が良く出ていてなんか元気が出てきたって感じになります。

贅沢をしたみたいに嬉しい気分。

最後に**鯉の甘煮定食**が来ました。コレもまた大きな身です。こんな大きな身を手軽にいただけるなんて嬉しいですね。頂いてみると、甘めに煮付けてあるのに余り煮込んでないので、身がふっくら。外は味が付いているけれど中はたれをつけながら頂くので、身がふっくらしているんです。こんな食べ方もいいですよね。

好みによってあらいだったり、鯉こくだったり、甘煮だったりと選べるにもかかわらずどれでも1100円なんです。

他にはうなぎも美味しいんです。ふっくらの身に美味しいたれがかけてあってボリューム満点。まだまだ暑いこの時期を乗り越えるには最適な料理です。

これから、花火大会も控えているのでコレで元気が出たぞ。皆頑張りましょう。

三河屋さんありがとうございました。

鯉料理のほかにも… 各種ランチ
特別価格でお昼のランチを提供しております
どんぶり物各種…… 500円～
どんぶり物に、うどん・サラダ付きで 800円～
揚げ物・焼肉・刺身など…各種定食が 680円～

同級会・法事など ご宴会承ります。

三河屋食堂　0267-62-0037