中込商店街だより

Nakagomi

第196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19日(土)に、新聞折込に入ります。
本紙ブログ版は 中込商店街だより 検索

フリーマーケットも出店

会場前につめかけたお客様

大勢のお客様でにぎわう会場

9月5日好天のなか もってぇねぇ市 開催

フリマも出店

今月のもってぇねぇ市も好天に恵まれ、大勢のお客様でにぎわいました。

グリーンモールにはフリーマーケットも何店か出店し、お客様が足を止めていました。

フリマ出店は自由

このフリマは、出店料・出品料等は一切不用です。また出店に際しては「こんな物を出品します」とご一報いただければ、本紙でもお知らせします。

寒くなるとフリマは無理かも知れません。

目的ですから、今後もたくさん出品していただき、たくさん買ってもらえるよう工夫していきます。

ネットオークションはしばらく中止

オークションは、欲しいものが並ばなくても買える、出品者にとっては高く売れる可能性があるということで一部のお客様の大きな支持があるのですが、ネット環境のない、あるいはパソコンを操作するのは難しいという方からは「良い物がオークションに出てしまって買えない」というご意見をいただきました。

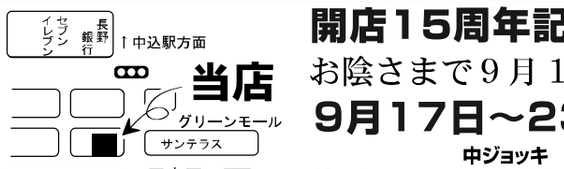
来月からネットオークションは一時中止して、会場での入札方式のオークションを企画しております。詳細は次回以降の本紙で。

販売点数371点

今回のもってぇねぇ市は、開場前から大勢のお客様にご来場いただき、入場制限をするほどの大盛況だったのですが、販売点数は371点、販売率では38％と先月よりは少ない結果でした。

不用品の再使用でゴミを減らして環境を守ろうというのがもってぇねぇ市の目的ですから、今後もたくさん出品していただき、たくさん買ってもらえるよう工夫していきます。

次回の もってぇねぇ市
会　場：中込交流センター
9/ 26(土) 夜7時～8時　出品受付
出品料は1品10円です
10/ 3(土) 11時～2時　販売
2時30分～3時 出品者清算



開店15周年記念「ご愛顧に感謝申し上げます」
お陰さまで9月17日に開店15周年を迎えます。

9月17日～23日
中ジョッキ
生ビール 600円→150円
7日間のみの大サービス

9月17日～30日
5名様以上で
お一人様 3,000円以上
のご会食ご宴会に
焼酎(720ml)1本サービス！

中込 2-11-4
☎ 63-8160
つきじ寿司

季節の話題

■2009は秋もゴールデンウィーク

ついに今年から秋にもゴールデンウィークが出現。20日から23日までの4日間、ことによっては19日土曜日から翌週27日日曜日まで9日間なんてところも…。日本もいよいよ「欧米か？」、遂には1カ月丸ごとのバカンスが訪れるのでしょうか。

何はともあれ、暑さも和らぎ、何をするにも心地よい季節です。直前ではありますが今からでもじっくりと計画し有意義なゴールデンをお過ごしください。

◇　◇

■中込商店会だより第200号迫る。

さて、中込商店会だよりも今回で通算196号を迎え、もう直ぐ200号、そして2005年11月5日の創刊号から4周年も間近です。

スタッフ一同皆様に御礼申し上げるとともに、まだ具体的な内容については未定ですが、ささやかながら何か記念のプレゼントを考え中です。また、商店街ホームページでも、1号からのバックナンバーをご覧いただけるよう準備中ですのでこちらもお楽しみに。すでに最近の数か月分はPDFファイルで閲覧可能となっております。

◇　◇

■小鮒の販売

すでに8月22日号でお伝えしました小鮒の水揚げ。今年は天候不順もありサイズは小ぶり、水揚げ少なめなようです。

傾向としてここ数年、終わるのも早いようですので、まだという方はお急ぎ頂いた方が無難かもしれません。

元気な小鮒

第一駐車場（八十二銀行斜め前）

小鮒1kg　1700円
小鮒の煮付1kg3600円
〃　1カップ600円
◎作り方の簡単レシピを用意しましたのでご自由にお持ちください。

うすだ鯉店
（TEL 62-0538）

◇　◇

■商店会駐車場の改装

ひび割れが目立ち老朽化していました商店会第一駐車場の舗装工事が始まりました。今週中には再舗装、ライン引きを終え、お化粧直しした駐車場で気持ちよく皆さんをお迎えできる予定です。工事期間中は色々とご迷惑をおかけすることもございますが、ご理解ご協力をお願いいたします。

1,628円　1,418円　1,123円　1,575円　1,197円　1,260円

礎 純 米 吟 醸 … 秋あがりの生もと造り無濾過原酒
くろさわ特別純米 … 生もと造り生詰原酒のひやおろし
亀の海特別純米 … 県内産ひとごこちで芳醇な香りとコク
純米吟醸無尽蔵 … 鮮烈な旨みを湛えた蔵出しの秋上がり
御園竹蔵内生熟成 … 熟成した甘さ、旨みのまろやかなお酒
寒竹ひやおろし … ふくよかな香りとビロードの味わい

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出荷を迎える日本酒が、「ひやおろし」です。9月9日に一斉出荷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、五蔵六銘柄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

地方発送 ふる里～宅配便～

信州佐久
㈲うすだ鯉店
tel/fax 0267-62-0538

たとえば「特製うま煮」
店頭には置いてありません。
お客様ごとに私の手造りです。
〝おふくろの味〟とはいきませんが、一切れ一切れ心を込めてお作りします。ぜひ一度おためし下さい。
半日ほどあれば十分まにあいますので
お気軽にご注文ください。

特製うま煮
Mサイズ1切 450円(税込)
●お土産に(パック/箱入り)
5切入り 2350円(税込)
10切入り 4650円(税込)
※なん切れでもok！

こりゃあたまげた。鯉の塩焼

1ぴき丸ごと姿焼き
1700円・2100円
2500円・2900円
3200円・3600円

佐久市中込1-24-1　AM8:00～PM7:00(水曜定休)
ホームページ　http://nakagomi.jp/koi
Eメール　koi@nakagomi.jp
なかごみ

◇うま煮Mサイズ5切れを作るのに1.6～1.7kgの鯉を使います。価格を比較してもとっても お得。【　生の輪切2000円➡うま煮2250円　】
※特製うま煮は日持ちはしません。冷蔵庫で3日程度です。お早めにお召し上がり下さい。