

# 中込商店街だより

## 第201号

中込商店街のお得情報・お役立ち情報をお届けします。  
 今回は10月24日(土)に、もってえねえ市を特集します。  
 本紙プログ版は **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](mailto:info@nakagomi.jp)  
 後援 佐久商工会議所

### 200号記念 読者プレゼント締め切り迫る



**10/25 夢ケーキデザイン大賞**  
 日時：10月25日(日) 午後1時～3時30分  
 会場：サングリモ中込の中込交流センター  
 および2階ホール & グリーンモール

◆ 信州佐久ケーキ職人の会「夢ケーキデザイン大賞」を開催します。  
 この大賞は、今回から募集した自由なデザインを、秋の新作ケーキ展示販売、ケーキが4個入った「ケーキボックス」販売、佐久市耕友会の採りたて野菜などの販売、等、たくさんのお企画でお待ちしています。詳細は来週号でご案内いたします。お楽しみに！

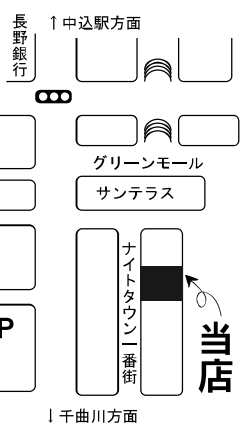
◆ ザイン大賞の様々なイベントが開催されます。  
 この大賞は、今回から募集した自由なデザインを、秋の新作ケーキ展示販売、ケーキが4個入った「ケーキボックス」販売、佐久市耕友会の採りたて野菜などの販売、等、たくさんのお企画でお待ちしています。詳細は来週号でご案内いたします。お楽しみに！

に限りがありますのでお早めにお越しください。  
 中込商店街各店で「バックナンバ展示会」を開催します。中込商店街の協賛各店では、ケーキ職人の会に作っていたおいしい美味しいケーキをお買上げなどによりプレゼントいたします。詳細は来週号でご案内いたします。お楽しみに！

本紙創刊200号記念プレゼントの応募締切りは来週の21日です。(ハガキは22日必着)  
 ガソリンスタンドの2千円プリペイドカードや清酒、お菓子の詰め合わせ、2千円分のお肉、好きなCD、カルダンのリュック、ケーキ5個、掛け時計など商店街各店の逸品が揃っています。  
 詳しくは先週号でご案内していますが、見逃した方はネット上で商店会のサイトから「中込商店街だより」バックナンバーで20号をご覧いただけます。  
 応募用紙は商店街各店にあります。またハガキでも応募できますので、ぜひ20号をご確認ください。

中込商店街だよりバックナンバ展示会  
 創刊号から、すべてのバックナンバーを、ご覧いただける展示会の日程が決まりました。  
 来月のもってえねえ市の翌日、11月8日から27日まで、中込交流センターに展示いたします。試行錯誤を繰り返しながら

さい。  
 中込商店街だよりバックナンバ展示会  
 創刊号から、すべてのバックナンバーを、ご覧いただける展示会の日程が決まりました。  
 来月のもってえねえ市の翌日、11月8日から27日まで、中込交流センターに展示いたします。試行錯誤を繰り返しながら



**さらさ 秋祭り!**  
 10月19日・20日・21日の3日間  
**生ビールAll半額**

大 ...787→393円  
 中 ...577→288円  
 小 ...367→183円

味覚の秋、ビールがうまい季節です  
 あったかいものやっています。  
 おでん、もつ煮込、湯豆腐 etc.....  
 網は要予約。  
 営業時間 PM 6:00～AM 1:30 日曜日定休  
**味の店 焼き鳥さらさ**  
 ラーメン  
 中込ナイトタウン一番街 ☎ 62-5429



もちもちピザ



丸い豆腐の「湯豆腐」



3品のフライ盛

**中込うまいもんみつけ隊(第64回) 料理工房 柳**

先日のもってえねえ市も好評に終わり、ご苦労様でした。秋になってきたと実感する日が多くなってきましたね。そろそろ稲刈りも始まってきましたね。  
 今回は家庭的で北海道産の品物を扱っている、柳さんに聞いてみましょう。  
 隊員達はいつものように「生ください」。その後、メニューを見ていると一人の隊員がこのもちもちピザがおいしいんだって」と早速頼んでいました。ホットプレートに乗って出てきたもちもちピザはお餅の上に生トマト・ピーマン・ペーコン・チーズが乗っかけていてアツアツ。頂いてみるとトマトの酸味がチーズやお餅の味を和ませてくれる良いお味。美味しい。癖になっちゃいますね。  
 寒くなってきたこの時期に嬉しい湯豆腐。北海道産の昆布を使ってだしをとっているからとおかみさん。ぜひ食べてみたいと頼んでしまいました。一人用もあるので注文しやすいですね。運ばれてきたらまん丸のお豆腐と長ネギが入っていてその下には北海道産の昆布がありました。お豆腐はおぼろ豆腐を使っているのでもん丸なんです。  
 自家製の味ボン酢と浅葱で頂くと美味しい。この味ボン酢がまたいい味ですね。ヘルシーだし、どんどん頂けちゃう。あつという間に平らげてしまいました。北海道産のポテトフライ・ホッケ・コロツケもお芋が美味しいのでどんどん食べちゃいました。今日は宴会が入っているので宴会メニューで出していると言うフライの盛り合わせがあり、そのとどだったので頂いてみました。このメニューは宴会の時か宴会がある時はいただけるというメニューです。運が良いね。  
 トマトの豚肉巻きのフライ・海老フライ・しし唐フライの3品のフライ盛。人気メニューでトマトの豚肉巻きがお勧め。頂いてみるとトマトがアツアツでまたお肉とよく合っていて癖になる。その癖になるところに自家製のニンニク醤油がもつと癖になる味になってしまいました。隊員はおニク醤油をかけて食べていました。ソースもいいけどこの自家製のニンニク醤油ははまりますね。  
 このお店は口取りにその日のメニューが4品ほどあり、その中から好きな口取りが選べるんです。嬉しいですよ。季節の物などずきな物を選んで頼めるので良いですよ。  
 頼んだものを待っているにもこの口取りがあるの、飲む方も嬉しいですね。  
 おかみさんの話を聞くと、「ほとんど手作りです。やっているので皆さんからも喜んでもらっているそうです。納得。北海道の食を満足するほど頂いてご馳走様でした。  
 柳さんありがとうございました。満足した隊員達でした。  
 営業時間：午後5時～10時  
 定休日：日曜日  
 TEL 63-17737

信州佐久 全うすだ鯉店  
 1匹き丸ごと姿焼き 1700円・2100円 2500円・2900円 3200円・3600円  
 tel/fax 0267-62-0538  
 佐久市中込1-24-1 AM8:00～PM7:00(水曜定休)  
 ホームページ <http://nakagomijp/koi> Eメール [koi@nakagomijp](mailto:koi@nakagomijp)  
 ◇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とてもお得。【生の輪切2000円➡うま煮2250円】  
 ※特製うま煮は日持ちしません。冷蔵庫で3日程度です。お早めにお召し上がり下さい。