



Nakagomi

第212号

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1月15日(金)をもってえねえ市を特集します。
 本紙ネット版も商店会サイトに掲載しています。



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

出品者証 No. 1

出品者番号

氏名 中込 和



印 もてえ市

価格訂正はできません。
 必ず新しいカードに記入してください。 不可

※出品者番号 999-1 ※価格 (税込み) 200 300 円

※品名 子供用ジャケッ

サイズ 120cm 定価または実売価格

新品 未使用品 年 2ヵ月使用 年購入 不明

説明 クリーニング済み

キズ・故障 新品同様です

出品確認 計算

今月の もてえ市

会場：中込交流センター

1/9 夜7時～8時 出品受付

出品料は1品10円です

1/16 11時～2時 販売

2時30分～3時 出品者清算



四季の純米吟醸ボトル 冬のさんぽ

京都の老舗酒蔵の女性杜氏が、デザインも手掛けたアルコール分12度の純米吟醸酒。春の舞、夏の戯れ、秋の水面に続く「日本の四季シリーズ」の冬バージョンで、すりガラスに直接プリントが施されたボトルは、花器やオブジェとしてもお薦めです。

在庫残り僅かとなりましたので、ご用命はお早めに!

240ml 466円

日本酒度 / +3
 酸 度 / 1.4
 精米歩合 / 60%
 原 料 米 / 五百万石・日本晴



中込駅前グリーンモール リカー&ギフトプラザ

マルトオツカ

0120-620102



毎週 水・木は3倍

もてえ市 今夜出品受付

新しい年を迎えて1回目の「もてえ市」です。暮れの大掃除で出てきた不用品などがありまして、ご出品ください。資源を大切に、なかなか家の中が片付かないから捨てたいという物でも、まだ使えるものは友達にあげる、リサイクルショップに売るなどの方法で再使用の道をさがして、ゴミを減らし資源を大切にしましょう。その一つの方法と

出品者証

初めての方には運

転免許証が健康保険証などの本人確認書類をご提示いただき(コピー不要、出品者証をその場で作ります。以後、出品・清算の際にこの出品者

証をご提示いただきますので、大切に保管してください。

出品料・出品数

1 出品料は1点10円、1回に一人50点まで出品できます。

商品カード

商品1点に1枚この商品カードを付けていただきます。これを書くのが面倒な

のですが、詳しく書くほど安心して買ってもらえます。

出品商品一覧表

全出品商品の一覧表をご提出いただきます。これで出品・清算&返品の確認を

出品できないもの

動物・植物・食品・

医薬品・違法なもの

は出品できません。

コピー商品(偽物)も

違法です。また銃砲

刀剣類も許可のない

スタンプが売ること

はできませんし、ア

ダルト商品も取り扱

えません。

清算&返品

販売した商品の代

金をお支払いし、売

れ残った商品はお引

き取りいただきます。

なお出品料以外に

は、出品者登録・清

算手数料等は一切無

料です。ご不明な点

はスタッフにお気軽

に御相談ください。

甘酒はいかがですか

清酒用の米麴のみで造られた昔ながらの健康飲料「甘酒」を、新春のお薦め商品としてご紹介いたします。

甘酒の起源は

日本書記に甘酒の起源とされる天甜酒(あまのたむぎけ)に関する記述があり、起源は遠い昔の古墳時代まで遡ります。

かつては、夏に冷やしたもので、夏に冷やしたものを暑氣払いに飲む習慣があったそうで、俳句の世界では今でも夏の季語となっているとのこと。

晩程度かけて発酵させ、デンブンを糖化させることで甘みを得るとい、手間暇の掛かる昔ながら

本格的な製法

日本酒と同様に米こうじを用い、米の粥もしくは柔らかめに炊いた飯を50〜60度程度に保温し、晩程度かけて発酵させ、デンブンを糖化させることで甘みを得るとい、手間暇の掛かる昔ながら



の本格製法で造られています。簡略製法として、酒粕を原料に甘みに砂糖を加える方法もありますが、酒粕に含まれている微量(約8%)のアルコール分のため、ドライバーや未成年者には不向きな甘酒となってしまう。元祖ノンアルコール飲料今回ご紹介している商品は、アルコール分を一切含まない本格製法で造られていますので、ご家族全員で楽しめる「自然な米の甘み」が特長の飲み物となっています。冷たいままでもおいしくいただけますが、温めておろし生姜を加えると一層味が引き立ち、風邪の予防にも役立ちます。写真の甘酒は、木内醸造株式会社謹製の「初鶯あまぎけ」(900ml:65円)と、黒澤酒造株式会社謹製の「蔵元手造りあまぎけ」(200ml:165円・720ml:550円)です。それぞれの求めは、木内醸造中込支店(621069)、マルトオツカ(621010)まで。

1月9日(土)～14日(木)
 寒さを乗り切れ

おいしいお肉を手ごろなお値段で!

焼肉・すきやき・しゃぶしゃぶ・肉じゃが

牛上カルビ 豪州産 100g 300円

霜降りなのに、脂身は少なく大好評。

牛バラ肉 豪州産 100g 150円

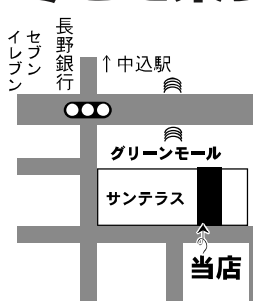
超うす切りにすれば、肉じゃが・牛丼・しゃぶしゃぶでもおいしい。

マトン 数量限定 豪州産 100g 70円

マトンの値上がりで、この特売は当分できなくなります。通常価格 100g 140円になります。

サンテラス 井出精肉店

火曜定休 ☎ 62-0853



大好評 クーポン券

〔酒(大)またはビール(生中可)1本〕
 〔刺身・寿司1人前・口取〕

○3,800円相当

○この券ご持参の方に、お1人

2,500円で提供いたします。

○1名1枚に限らせていただきます。

当店

江戸前 寿司処

舟幸

中込 2-20-13 ☎ 63-1345

同級会・各種ご宴会予約受付中

◎5名様以上の宴会に焼酎
 ボトル(720ml)1本付。
 二次会もOKです。

○料理…3,000円～

○人数…25名様位迄

定休日…火曜日

営業時間…PM 5:00～AM 2:30



お得な情報は、こちらのQRコードから携帯で!

