中込商店街だより

Nakagomi
第227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4月30日(金)に、もってぇねぇ市を特集します。
本紙ネット版も商店会サイトに掲載しています。

5/5中込地区鯉まつり開催

にぎわう料飲まつり（昨年）

元気な子供鯉みこし（昨年）

中込の橋場・佐太夫町・中込新町・三家の各区、育成会、PTA、子供たちが参加して中込地区区民祭り・鯉まつりが開催されます。

中込料飲組合による料飲まつり、中込公園稲荷神社奉賛会による春の例大祭も同時に開催され、賑やかな一日になりますので催事の日程をご紹介します。

午前10時～
駅前グリーンモールイにてミニトレイン運行。（2ページ）

午前11時
橋場公園（中込公園）にて稲荷神社春の例大祭。子供たちの出世祈願祭・安全健康祈願祭が行われます。

正午
銀座グリーンモールこいこい橋にて「鯉放流の儀」。

午後0時30分～
銀座グリーンモール広場にて料飲まつり開催。商店街各店で差し上げる「無料券」で、からあげ・フランクフルト・お菓子・ジュース・おでんなど進呈。
（本紙来週号にも無料券が付きます）

午後1時～
銀座～駅前グリーンモールに、子供鯉みこしが元気に練り歩きます。

もってぇねぇ市 今夜 出品受付け

気候も良くなって、お家の中の片付けも楽になってきました。

3月の移動時期に片付け切れなかった不用品があるというご家庭は、ぜひご出品ください。

いつものお願い
☆出品カードがはずれないように。
会場にタグガンやセロテープを用意していますので、しっかり付けてください。
☆セットの物はヒモでしばるなど、わかりやすく。鍋・ふたのセットや、電気製品の付属品などは、セロテープでセットであることが分かるようにしたり、一つのポリ袋に入れるなどの工夫をお願いします。
☆商品カードはできるだけ詳しく。衣類・靴などはサイズを必ず書きましょう。
こんな使い方が便利…というようなコメントも書くと良く売れるかも!?
☆清算には必ずご来場ください。5月1日午後2時30分からの清算にご都合の悪い場合は出品をお断りしております。

初めての出品
初めての方もお気軽に御相談ください。最初だけ免許証などの本人確認が必要ですが、以後は出品料1点10円と、商品カード・一覧表を書くだけです。
さあ、あなたも出品してみて「売れるかな～?」のドキドキ感を味わってみませんか?

次回の もってぇねぇ市
会　場：中込交流センター
4/24(土) 夜7時～8時　出品受付
出品料は1品10円です
5/1(土) 11時～2時　販売
2時30分～3時 出品者清算

緊急ゲリラランチ！
¥390で26・27日開催
サラダ・スープ・ライス付き
コーヒーも¥100で追加OK
4品ご用意！ 11:30～14:00
駐車場はありません。

ステーキ&洋食 レストラン 倶留満（ぐるまん）
佐久市中込2-21-9　☎ 62-0506

お花見だ！ BBQだ！（バーベキュー）
4月24日(土)～26日(月)
3日間限り 店頭販売限定特価
豚肩ロース 国産100g 150円
牛バラ肉 豪州産100g 150円
牛上カルビ 豪州産100g 300円

特売でもポイントは付きます
サンテラス 井出精肉店

火曜定休 ☎ 62-0853

「包丁研ぎ承ります」でお馴染みの丸正商店をご紹介します

「切れ味復活！」で評判の包丁研ぎに関して、銀座グリーンモールへの地下道を上って真正面に位置する丸正商店の上原毅さんにお聞きしました。

いつでも受け付けています
家庭用庖丁に限り午前10時までにお持ちいただけば、午後3時にはお渡しできるとのこと。夕飯の準備には、しっかりと間に合います。（混んでいる場合は翌日になってしまいます）

三徳や菜切りといった、刃渡りが165ミリまでの家庭用包丁を中心に受け付けていますが、出刃や柳刃はもちろんのこと、ハサミの研ぎもやっているそうです。お気軽にご相談下さい。

プロの技にプロの道具
まずは目の前の包丁をじっくりと診断することからスタートするわけですが、鋼（はがね）の質によって左右される研ぎ時間は、最短でも30分は掛けるそうです。

そして肝心要の砥石は、なんと6種類の番手を用い研ぎ上げるとのこと。

200番から始まり、600番、1000番と進み、3000番で仕上げ、最後に8000番と10000番で、超仕上げとなります。そしてその最後の砥石は刀剣用でなんと数万円もするとお聞きし、切れ味復活のうたい文句に思わず納得してしまいました。

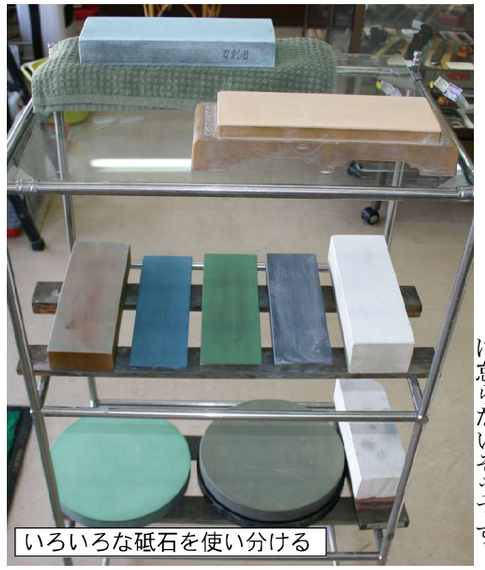
切れ味復活の仕組みは
包丁の切れ味が復活するとはどういうことか、詳しく解説してもらいました。

「切れ味がよくなると、刃先が食材に入る摩擦と抵抗が今までと違うものとなり、入りがよくなる。鋼（はがね）の質にもよるけれど、切れ味が長く続くようになる。また粗いと刃がすぐになくなってしまうので、細かい刃にする」

肝心のお値段は
包丁の種類はもちろんのこと、刃こぼれの状態や刃渡りの長さによっても作業料・作業時間が違ってくるので一概には言えないそうですが、最低500円からの受け付けとなるそうです。

最終チェックは94才が
上原毅さんの包丁研ぎは10年を数えるキャリアとなりましたが、お師匠さんは、知る人ぞ知る御年94才の上原正男さんです。
100才まで生きると公言している正男さんですが、今ではすっかり包丁研ぎを孫の毅さんに任せているものの、最終的なチェックだけは怠らないそうです。

真剣に包丁と向き合う上原毅さん


いろいろな砥石を使い分ける

網戸の張替え承ります!!
これからの季節、窓を開けて風を部屋に通す機会が増えると思います。でも、網戸がない、網に穴があいていると蚊や虫が入ってきていやですよね。虫の侵入防止には網戸が必需品です。
また当店では、他にもガラスの破損修理、錠の取替えなどもやっています。
ガラスの破損修理承ります。お電話ください。
丸正商店ガラス部
☎ 62-3447

研ぎます・研ぎます
切れ味復活!!

ハサミの研ぎもやっています
庖丁研ぎ承ります
店主が選び抜いたご家庭庖丁も取り揃えております。

刃物金物部 丸正商店
サンテラス ☎ 62-0369