



Nakagomi

中込商店街だより

第242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8月21日(土)に、新聞折込に入ります。
 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



花火打ち上げ会場の草刈り

昭和36年から
 佐久千曲川大花火
 大会は今年で50回目を迎えました。
 始まった1961年ごろというのは、まさに映画「三丁目の夕日」の時代です。はがき5円、封書10円、牛乳1本15円、ラーメン50円。

ガガーリンが人類初の宇宙飛行、ベルリンの壁ができた年でもありました。最初は野沢・中込がそれぞれ別々に開催していた花火大会を合同で打ち上げるようになり、現在に至っています。始めた当初の予算

規模や花火の種類などは知りませんが、昔はもつと仕掛け花火が多く、野沢に向けて4基、中込に向けて4基というぐらいの数があった記憶があります。幾多の変遷を経てきてはいますが、続けてきた先輩役員の皆さんや協賛各社の皆さまに感謝申し上げます。

準備作業進む
 先日、花火を打ち上げる千曲川中洲の草刈りをしました。(写真上)

草を刈ったままにしておくと、枯れて花火の火の粉でも火が付きやすくなるため、刈った草を運ぶという作業もあり、炎天下に大汗をかきました。

広い打ち上げ会場
 単発の花火や、1カ所だけのスターマインだけではなく、

最近では5カ所打ち上げなど、どんどんワイドのスターマインになり、打ち上げ会場を広く使います。諏訪湖や広い河川敷の花火大会に比べると狭い会場ですが、できるだけ広く確保して迫力ある花火をお届けしようと工夫しております。

50回記念花火も
 今年は開会式で、みんなでカウントダウンして柳田市長に点火してもらおうとか、50回記念のワイドスターマインも予定しております。お楽しみに！

後片付け隊募集
 8月16日早朝6時から会場のお掃除をします。ボランティアで参加していただける方は、野沢橋の野沢側・中込側にそれぞれ集合してお手伝いをお願いいたします。

明日8/15花火大会

中込うまいもんみつけ隊(第73回) ロックプールの

最近、地産地消の文字をよく目にしますが、当地でも佐久ケキ職人の会や佐久拉麺会などが地域発展のために頑張っているなか、洋食分野でも何かできないかと会を立ち上げようと頑張っている話を聞き、その発起人であるロックプールさんにみつけ隊のメンバーでお邪魔することにしました。

「色々な地場産品があると思いますが、どんな素材を考えているのでしょうか？」と聞いてみると、佐久ではズッキーニの生産がとて多し、身近な食材にたくさんあります。カウンスターを見るときは、ペイン産の生ハムがあるではありませんか。「つまみに生ハム貰おうよ」と大きなモモをそいでもらい頂いてみると、塩味が効いてるけど、今の時期は熱中症にならないように塩分補給ができるし、おつまみには最高。ビールも進みます。

でもこの暑さ、飲まずには居れない隊員達は「ビールお願いしまーす！」やっぱ飲み

ピザと色々あるんですよ。頂こうというところで頼みました。ズッキーニの肉詰めはズッキーニが一つ一つ器になつていてその中に肉が詰めてあり、トマトベースのソースをたっぷり載せてあつて一口サイズ。食感が良くて美味しい。ズッキーニもミルフィーユグラタンは、スライスしたズッキーニがたっぷりトマトソース仕立ての具と交互に丁寧に重ねられていて上にはチーズがたっぷりかかっていてアツアツ。癖の無いズッキーニなので何にでも合

いますね。ズッキーニのパスタはトマトベースとクリムベースがあつて好みで選べます。ピザの方もツナかアンチョビか選べます。ズッキーニのシャキシャキ感がいいですよ。新鮮なズッキーニだから出来るという、生でズッキーニを食べることも出来るんです。「知らなかったけど生もいいね。あつさりしているからヘルシーだし、食感がいいね」ロックプールさん、美味しいズッキーニ料理をありがとうございます。



スペイン産生ハム



洋食分野でも佐久商工会議所の助言を頂きながら、会の名前を「佐久Y.O.M.E.N.S.倶楽部(サクヨウメンクラブ)」と名づけて、プロが育てた佐久の食材と佐久の洋食料理人のコラボレーションを考えていくそうです。中込の洋食店でも何店か賛同しているようなので頑張つて欲しいですね。

四季の純米吟醸ボトル 夏の金魚

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。昨年の暮れに大人気だった「冬のさんぽ」に続く、「日本の四季シリーズ」の夏バージョンで、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。数量限定品。

240ml 466円(好評発売中)

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



本格米焼酎井筒盛かめ詰予約受付中

陶器の持つ遠赤外線効果によって、より美味しくまろやかな味わいとなるために詰められた限定 100 本発売の本格米焼酎井筒盛かめ詰 5.4L。ただいま好評予約受付中です。限定品につきどうぞお早めにご予約ください。

5.4L 35度 17,000円(税込)

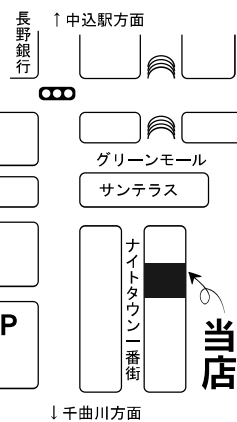


マルトオツカ

0120-620102



毎週 水・木は3倍



“夏のご宴会承ります”

焼きとりで生ビールを
 クウ〜ッと!! 最高です

おかげ様で、さらさも8月5日で20周年を迎えることができました。これからもよろしく願いたします。

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

改装! 新店舗で
 お待ちしております

