中込商店街だより

Nakagomi

第265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2月4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。

もってぇねぇ市　今夜　出品受付

1月から2月のもってぇねぇ市はあまり間隔がないので、毎週お知らせを載せているような気がします。

本日もってぇねぇ市受付です

出品者の方のご協力でスムーズに開催できるように、商品カードのしっかりとした取り付けをお願いします。

品物が迷子にならないように取り付けのほうはしっかりと取り付けて下さい。

商品カードに工夫を

買う人にとって商品がわかりやすく、またぜひ買ってもらえるように工夫をして下さる方が多くなってきています。

一工夫をしていただくだけで手に取る確率が上がってきているように思います。

出品される方も色々な工夫をしてきているのでスタッフも見ていて勉強になることがあります。

商品カードや一覧表に記入漏れの無いように確認の上お越しいただけると、時間もかからずにスムーズに受付出来ますので再確認をよろしくお願いします。

こんな間違いが

人のやることですから間違いはいくらでもあるものです。今までの間違いでは、

☆値段の書き忘れ。

一覧と商品カードに書く必要がありますので、片方を忘れることがあります。

☆出品者番号の書き間違い。たとえば151番の出品者の方が、151-1、151-2と書いているうちに152-3と書いてしまう間違いです。これは発見が困難な間違いで、違う出品者の売り上げになってしまいます。

☆新品・未使用品と中古の間違い

新品、未使用品の出品が多いと、中古にうっかり「新品」と書いてしまう間違い。これは悪気はなくても買った人は騙されたというショックを受けます。

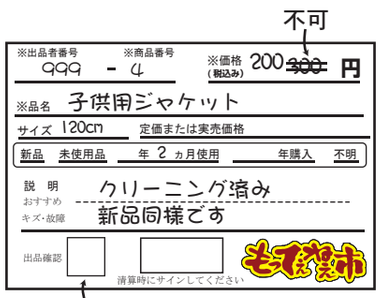
☆サイズの間違い

靴の大きさが24cmなのに25などと書いてしまうミス。これも悪気はなくても履けなかったら（どんなに安くても）がっかりします。

◇　◇

色々ご注意いただきたいことを書きましたが、間違いは誰にもあること。スタッフも受付時などに気をつけて確認しますので、不用品が製品の寿命まで使ってもらえるよう、資源の保護につながるよう、たくさんのご出品をお待ちしております。

いろいろ書いて、購入しようとする人に情報を提供しましょう



この欄にハンコやチェックのあるカードは使わないで、新しいカードに書いてください。

今回のもってぇねぇ市

会　場：中込交流センター

1/29 土 夜7時～8時　出品受付
出品料は1品10円です
2/5 土 11時～2時　販売
2時30分～3時 出品者清算

地方発送　ふる里～宅配便～

信州佐久
企うすだ鯉店
tel/fax0267-62-0538

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！

ごりやあたまげた。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。

中込うまいもんみっけ隊（第80回）焼肉　クッキ

今年は例年になく寒い日が続きますね。こんな季節は焼肉で体力を付けましょう…という事で焼肉クッキさんに行くことにしました。

若い人から年配の方まで美味しいというクッキさん。隊員達はワクワクしながらお店に入って行くと、まずは恒例の「ビール下さい」コレがないと始まらない隊員達。

まずはお店の人気商品の**中カルビ**。後は隊員の大好きなホルモン、テッチャン、焼肉屋さんに行ったら必ず頼むこの時期には欠かせない、体の温まるユッケジャンクッパを次々と頼んでいます。

網を暖め準備に余念の無い隊員。隊員の中になんといっても焼肉奉行が居るんです。

その隊員の指示の元、まずはじめに運ばれてきた中カルビ、網の上で美味しそうに次から次へと焼かれていきますが焼きあがるのもつかの間、我先にと食べていく隊員。

「お肉が柔らかい。あっという間に口の中からなくなってしまう」「この美味しさで中カルビなんだ」「もっと焼いて」生存競争の激しい隊員達。

焼き終わるのもつかの間、**ホルモン**が運ばれてきました。

焼肉奉行は「ホルモンの美味しい焼き方は、まず皮のほうから網にかけ焼いていくのが美味しく焼くコツなんだよ」と焼き方の講習。

そうして焼きあがったホルモンを食べた隊員は「臭みがなくて美味しい。プリプリの食感。柔らかく焼きあがってます」

さすが焼肉奉行。美味しく焼いてますね。あ！お肉がいいからですね。

テッチャンは辛味があるのでご飯に合う美味しさ。辛味も程好い辛さなので美味しいんですよね。

どんどん網から無くなっていってしまうお肉。カルビも脂の甘みが口の中ではじけて美味しい。そんな中、お上さんが女性に人気がある**鶏肉**を運んできてくれました。

中カルビ

ホルモン

ユッケジャンクッパ

またまた焼肉奉行は「鶏肉は焼き具合を見ながら4回裏返したりして焼くと美味しく柔らかく焼き上げることが出来るんだよ」と焼いてくれました。

焼きあがった鶏肉は柔らかく旨みがある。「焼き方を知っているとこんなに美味しく焼くことが出来るんだ」と感激しながらどんどん食べている隊員。焼くのが間にあいません。

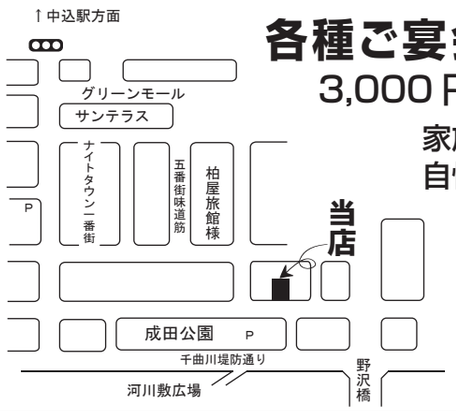
そこにいい匂いを漂わせながら**ユッケジャンクッパ**が運ばれてきました。

待ってましたというようにアツアツのユッケジャンクッパをほおばる隊員。

「この程好い辛さがたまらない。美味しいよ。食べると段々身体が温かくなるからこの時期には嬉しい一品だよね」と、どんどん無くなっていきます。

今回も良く食べた隊員。体力もついたし美味しかった。クッキさん取材協力ありがとうございました。

↑中込駅方面



各種ご宴会・ご会食承ります
3,000円～ご予算に応じてご用意いたします
家族で営んでいますのでお気軽にお越し下さい
自慢の漬物もご用意しております

焼肉食べて明日も元気
焼肉の殿堂　クッキ
佐久市中込2-24-22　☎62-0905