



Nakagomi

中込商店街だより

第269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3月4日(金)に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。

No.268号

No.269号

先週号と今週号をつな
げてご使用ください。

先週に続き、商店街マップをお届けします。字が小さくて年配の方にはご不満かもしれません。

商店街マップをお届けします

もあるとは思いますが、できるだけ分かりやすい地図を心がけました。

ぜひ保存版としてご利用いただければ幸いです。
また、先週号でもお願いいたしましたように、見やすいマップのアイデアや、この地図に間違いがありましたら、ぜひ商店会へご一報ください。

商店会にご連絡いただく必要もありませんが、にせものを売ってしまうとか、食品衛生法の許可が必要ななど、違法にならないようにご注意ください。

フリーマーケット先日フリーマーケットについてお問い合わせがありましたので、改めてご案内いたします。もってえねえ市とは別に、個人でグリーンモールに出すフリーマーケットは、お店の出入り口の邪魔をしない、などの常識的なマナーを守っていただければ、まったく無料で出店できます。

フリーマーケット先日フリーマーケットについてお問い合わせがありましたので、改めてご案内いたします。もってえねえ市とは別に、個人でグリーンモールに出すフリーマーケットは、お店の出入り口の邪魔をしない、などの常識的なマナーを守っていただければ、まったく無料で出店できます。

もってえねえ市 今夜 出品受付

今夜は3月5日販売分の出品受付です。7時からですが、準備ができ次第、早くも受付を開始しますので、お早めにご来場ください。
売れる時期!?
入学進学・就職・異動などで人が動く時期ですね。不用品が出る時期、物が売れる時期でもありませんので、たくさんのご出品をお待ちしております。
ほしいものリスト
当商店会のサイト、中古などです。

不用品として処分しようかと思っている人でも、もし「ほしいもの」として、必要としている人がいると分かれば出品していただけるのでは？
また、このフォームではご意見・アドバイス・お問い合わせも書き込んでいただけると幸いです。
フリーマーケット先日フリーマーケットについてお問い合わせがありましたので、改めてご案内いたします。もってえねえ市とは別に、個人でグリーンモールに出すフリーマーケットは、お店の出入り口の邪魔をしない、などの常識的なマナーを守っていただければ、まったく無料で出店できます。

今回のもってえねえ市
会場：中込交流センター
2/26 夜7時～8時 出品受付
出品料は1品10円です
3/5 11時～2時 販売
2時30分～3時 出品者清算

毎回恒例 大好評 世界の**中古カメラ市**開催 **開催中**

クラシックな骨董カメラから最新の高級一眼レフ・レンズ
コンパクトカメラ・デジタルカメラ(コンパクト・一眼レフ)まで
《東信随一の大量品揃え店》
不用品なカメラ・レンズ 高価買取
デジタルカメラ等

カメラ・カラープリント 楽しい写真づくりに奉仕する
あさひ堂カメラ
佐久市中込駅通り TEL 0267-62-8510 FAX 62-8675

同時開催 (新品) フィルムカメラ デジタルカメラ
・大特価セール開催
・デジカメプリントまつり



ロースカツ



ヒレカツ



エビフライ

中込うまいもんみつけ隊(第82回)とんかつ専門店 やま
暖かい日が多く、春が近づいているのかなと思う今日この頃、いよいよ受験シーズンです。みつけ隊の隊員達は縁担ぎのためにも受験に勝つていただきたいと思い、中込でもカツの専門店をしていくというやまさんに行くことにしました。

やまさんに着くとまず恒例のビールを注文しメニューを見ながら迷いもなく、ロース・ヒレのカツをお願いしました。
隊員の中にも、ここ

のカツはどこのお店よりもカツが大きく、またソースカツ丼はお手軽なお値段で、でもボリュームは満点なんです。
カツを揚げていただいてる間に店主さんご自慢のつまみを次から次へと出していたら、その中でも珍しい豚の首の骨の角煮があります。圧力鍋で煮てあるので骨がとて柔らかく食べた食感がいい。とてもコラーゲンがある感じでまた甘じよっぱいたれが美味い。ご飯にもおつまみにも合う。やばいくらいはまりそう。

さままもうめぼしを一緒に入れて圧力鍋で煮込むと骨までしつかり食べられて美味しい。骨まで食べられるとカルシウムまで採れて美味しいいしなだか得をした気分になります。そこに頼んでいたカツが運ばれてきました。「厚いな!すごいボリューム」と厚いカツを見て口をそろえて言う隊員。店主特製の自慢の味噌だれをつけて

ただくと、「柔らかい。美味しい」と次から次へと平らげてしまう隊員達。ロースは脂の部分がまた美味しい。ヒレは柔らかくて美味い。こんなに厚いのに柔らかく揚げてあり隊員達はご飯を食べるのを忘れるくらい肉をほおばっています。
ある隊員が「このエビフライも大きくて美味しいって知ってます?」
それを聞きなり一人の隊員が「エビフライください」と頼んでいきます。
カツだけではなくエビフライもあつたりカキフライもあるんです。でも今日は受験生のためにも勝つていただくには美味しいボリュームのあるこのカツがいいと思っていたら、「受験だけでなく大事な試合の前とかにもいいよね」と言う隊員。「そうだよ。試合とか大事なことがあるときはカツを食べると縁起を担がないとね」とそんな話をしていると、揚げたてホヤホヤのエビフライがテーブルに届きました。

歓送迎・無尽などのご予約承ります
ご予算に応じます。ご相談ください。
山の幸もご用意いたします。

自慢の味噌だれをかけて
カツをお召し上がりください

とんかつ専門店 **やま**
☎ 62-6377