



Nakagomi

中込商店街だより

第298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9月17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。



なごみ横丁縁日の射的や金魚すくいは大人気 (9/4)



毎日大勢のお客様でにぎわった「なごみ横丁」



もってえねえ市のようす (9/3)

台風の影響も少なく
台風12号は紀伊半
島の各県を中心に大
きな被害をもたらし
まだ行方不明者が多
数にのぼっています。
なごみ横丁も仮設
の会場で、客席の屋
根はよし、ブルーシ
ートを広げただけ
です。吹いた強い風が
吹いたら危険なため、
台風の進路には注意
していました。

幸い9月2日(金)を
休業としたほかは雨
・風ともに弱く、台風
が最接近していた3
日・4日も営業す
ることができました。
連日大にぎわい
屋台村は、それぞ
れの屋台の特長ある
料理と、レトロで雑
多な雰囲気で大勢の
お客様にご来場いた
だきました。

佐久商工会議所青
年部のみなさん、お
疲れ様でした。
もってえねえ市開催
9月3日は台風12
号が四国に上陸した
日でしたが、ときど
き小雨が降る程度で、
いつものように大勢
のお客様でにぎわい
ました。とはいえ、開
場時に100人以上のお
客様が詰め掛けると
いうほどのことはな
く、入場制限せずに
ゆつくり「市」を楽し
んでいただくことが
できました。

なお販売率は40%
と、まずまずの結果
でした。
次回の予定は→の
とおりです。涼しく
なってきましたので、
秋冬物など、不用品
がありましたらご出
品ください。

なごみ横丁 閉幕

今回のもってえねえ市
会場：中込交流センター
9/24 夜7時～8時 出品受付
出品料は1品10円です
10/1 11時～2時 販売
2時30分～3時 出品者清算

美味しい秋が始まった！ 9月10日(土)～16日(金)

しゃぶしゃぶ用・すきやき用
・焼肉用・ブロック肉も

長野銀行
セブンイレブン

入荷中

豚もつ・牛タン
・とり皮・牛スジ



すべて用途に応じて
オーダーサイズ
いたします。



サンテラス 井出精肉店

火曜定休 ☎ 62-0853

豚肩ロース 国産100g 150円
豚もも肉 国産100g 100円
マトン 豪州産100g 140円
馬刺し カナダ産100g 500円



佐久平のもう一つの秋の味覚 小鮒が最盛期を迎えています
生産者の減少や、サ
シの被害により毎年減
産が心配されています
が、今年もよいサイズ
の小鮒が出荷されてい
るようです。水揚げの
期間も短く旬の味です
ので、皆さんも一度く
らいは食卓の一品にい
かがでしょう。
それぞれご家庭での
味が一番ですが、私が
毎年使っている分量と
火加減の目安表で「か
んたんレシピ」を作っ
てみました。

☆材料
小鮒2kgに対し
しょうが60g
醤油480cc
みりん250cc
砂糖540g
作り方
①シヨウガを薄切りに
し、なべの底に並べま
す。
②鮒・醤油・みりんを
入れ落しぶたをして火
にかけます。
煮立った時に煮汁が
落しぶたの上にかかる
くらいに調節します。
③20分煮たら落しぶた
を取り、鮒の上に砂糖
を均等に加えます。
再び落しぶたをして

煮詰まり具合に気を付
けながら煮て行きます。
火加減/時間は下の
表を参考にし、時間を
区切りタイマーをかけ
ておくと焦げ付かせ
る心配も少なくなります。
煮汁の様子を見なが
ら、徐々に火加減を弱
め、飴色に照りが出て
きたら出来上がりです。
火を止めて、一息抜
いて冷ましてから器な
どに移しましょう。
特に小さなサイズは、
押し寿しにしてもよし。
あまり長く保存せず、
早めに食べるのがおい
しく食べるコツです。

分量/鍋の大きさ/火加減表

鮒	シヨウガ	醤油	みりん	砂糖	鍋の大き さ直径	時間	▼経過時間									
							20分	30分	35分	40分	45分	50分	55分	60分	▲タイマー	
1.0kg	30g	240g	125g	270g	27cm	火 加 減	中強	中	中弱	弱						
2.0kg	60g	480g	250g	540g	33cm		中強	中	中弱	中弱						
3.0kg	90g	720g	375g	810g	33cm		中強	中	中	中弱	弱					
4.0kg	120g	960g	500g	1080g	42cm		中強	中強	中強	中弱	弱					
5.0kg	150g	1200g	625g	1350g	42cm		中強	中強	中強	中	中弱					
6.0kg	180g	1440g	750g	1620g	42cm		強中	強中	中強	中	中弱					
7.0kg	210g	1680g	875g	1890g	42cm		強中	強中	中強	中強	中	中弱				
8.0kg	240g	1920g	1000g	2160g	48cm		強中	強中	中強	中強	中	中弱				
9.0kg	270g	2160g	1125g	2430g	52cm		強中	強中	中強	中強	中強	中弱	中弱			
10.0kg	300g	2400cc	1250cc	2700g	52cm		強中	強中	中強	中強	中強	中	中弱	弱		

地 方
発 送

ふる里～宅配便～



信州 佐久

全うすだ鯉店

tel/fax 0267-62-0538

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!

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

◇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。

ごりやたまげた。鯉の塩焼

1匹き丸ごと姿焼き
1700円・2100円
2500円・2900円
3200円・3600円

