



Nakagomi

# 中込商店街だより

## 第300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](mailto: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。  
今回は9月30日(金)を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。

佐久ものづくり研究会では温泉たまごを簡単に作れる機械を開発したそうです。なごみ横丁でそんな話を聞き、興味があったのでお聞きしたことをちよっと紹介しましょう。

「はつとろーりおんたま君」という機械ですが、このなごみ横丁にデビューしていたことを皆さんはご存知でしたか？マイコン制御で遠赤外線を利用するの

で、まろやかな味に仕上がります。

中込商店街だより ありましたら、次の各方法でご応募ください。

商店街各店には応募紙もありますがFAXやハガキでもご応募いただけます。締め切りは10月5日、たくさんのご応募をお待ちしております。

### 温泉玉子調理器開発

佐久商工会議所佐久ものづくり研究会



佐久ものづくり研究会には、佐久市内の製造業をはじめ様々な技術や知識をもった「ものづくりの達人」がいるので、どんなものでも作れてしまう技術を活用してこの機械を作ったそうです。業務用にはなっていないが一度に40個の温泉玉子が出来ます。

この機械は細かい操作はいらぬので誰でも簡単に作ることが出来ます。

草津の温泉を持ってきて作った温泉玉

**今回のもてなえ市**  
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

385-0051 佐久市中込2-26-3  
中込商店会  
300号記念プレゼント係

住所・氏名・電話  
第1希望(店名)  
第2希望(店名)  
第3希望(店名)  
コメント  
①好きな記事・記憶に残った記事  
②取り上げてほしいテーマ  
③ご意見

### ワイン会 参加者募集

2006年秋以来、毎年の開催となりすっかりお馴染みの「ボルドーワインを楽しむ会」は、この秋で7回目を迎えました。今回もフランス食品振興会の強力なバックアップを受け、盛大に催します。講師は、すっかりお馴染みとなった米国ワインエデュケーター協会日本支部副支部長の大澤明彦先生。そして当日の参加者に進呈するパンフレットは、ボルドーの歴史からぶどう品種、醸造方法、保存方法、そして生産地の詳しい解説までわかりやすく記されている18ページのフルカラー版に加え、ボルドーワインと旅館料理のマリアージュの2点セットとなっています。さらに10人のテイスターが数百本の中から厳選したボルドーワイン(3500円までの価格帯限定)が網羅された冊子、「パリュエボルドー2011」は後日進呈。先着25名様の特典スペシャルナイトは、初めての方、お一人での参加も大歓迎です。お問い合わせ並びにお申し込みは、お気軽にマルトオーツカまで。

日時…9月26日(月)午後7時30分  
場所…中込・イタリアンレストラン ペスカ  
会費…5,500円

中込駅前 グリーンモール

リカー&ギフトプラザ  
**マルトオーツカ**  
0120-620102

もれなく進呈するカラーパンフレットは読み応えたっぷりの永久保存版



刺身盛



鶏もも肉の山賊焼き



馬刺しの珍3種盛

**中込うまいもんみつけ隊(第89回) 季節料理 升**

なごみ横丁も盛大に終りましたね。台風の影響で今年は大変だったけど大勢の方に来ていただきました。そういえば升さんが店舗を移転したそうだけれどどんな所になったか行って見ない?と言う事で今回は新店舗になった升さんのお店に向うことにしました。

新店舗は金龍さんの近くの一軒家に移転したようです。中に入ると明るく明るい店内でテーブル席と畳の小さな事、今回は升さんの身盛が気になり頼むことにしました。

色々見ていると、珍味があることに気がつき馬刺しの三点盛や鯨の三点盛があったのでお願いしました。そんな中、女将さんに「鶏の山賊焼きが当店の人気

落ちています。隊員達は畳の席に案内され、座るなり恒例の「生下さい」とさっそくのように頼んでいました。

飲み物が来るとやっぱりおつまみは欠かせないとメニューを物色しているところが旬の刺身盛が気になり頼むことにしました。

味があることに気がつき馬刺しの三点盛や鯨の三点盛があったのでお願いしました。そんな中、女将さんに「鶏の山賊焼きが当店の人気

本めじまぐるは本まぐろの子供で脂っこくなくの口に中に入れておくと不思議な感じがして美味しい。生が届きまだまだ暑いこの陽気なので勢よく飲んでくれる隊員、いい飲みっぷりです。

そうしているうちに刺身盛が運ばれてきました。「美味しそうだな」「どんな刺身盛になっているのかな」と気になる隊員に、刺身盛の中身をお上さんが教えてくれました。

本めじまぐる・さんま・しま鮨・信州サーモン・赤貝が盛りられています。

本めじまぐるは本まぐろの子供で脂っこくなくの口に中に入れておくと不思議な感じがして美味しい。生が届きまだまだ暑いこの陽気なので勢よく飲んでくれる隊員、いい飲みっぷりです。

そうしているうちに刺身盛が運ばれてきました。「美味しそうだな」「どんな刺身盛になっているのかな」と気になる隊員に、刺身盛の中身をお上さんが教えてくれました。

本めじまぐる・さんま・しま鮨・信州サーモン・赤貝が盛りられています。

本めじまぐるは本まぐろの子供で脂っこくなくの口に中に入れておくと不思議な感じがして美味しい。生が届きまだまだ暑いこの陽気なので勢よく飲んでくれる隊員、いい飲みっぷりです。

そうしているうちに刺身盛が運ばれてきました。「美味しそうだな」「どんな刺身盛になっているのかな」と気になる隊員に、刺身盛の中身をお上さんが教えてくれました。

本めじまぐる・さんま・しま鮨・信州サーモン・赤貝が盛りられています。

### 本マグロ・信州サーモン その日に仕入れた新鮮魚介

- ・珍味馬刺し3種(赤身・たん・たてがみ)
- ・鯨(ベーコン・皮須・尾羽)

は、移転前からの人気商品

新商品 鶏もも肉の山賊焼は、黒こしょうとにんにくを使ったスパシーなタレがピリ辛で後を引くうまさ!

営業時間 18:00～深夜1:00 日曜日定休 (0:30ラストオーダー)

佐久市中込 2-28-2 ☎ 63-5526 電話番号が変わりました

季節料理 升 SHO!!