中込商店街だより

第316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。
来週は3/2㈮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。

ほんわ館はお客様でいっぱい（2/18）

今回もうまいもんみっけ布大にぎわいでした。

2月18日㈯は真冬日の寒さでしたが、開店前から大勢のお客様が並ぶ大盛況でした。

多くのご協力により

今回は、12月の大船渡市のうまいもん市の時に、早々と売り切れ続出で折角来たのに買う物がなかったというお客様におわびの意味もあって急に企画したものですが、大船渡市をはじめ、鎌田水産株式会社、岩手県産株式会社に全面的にご協力いただき、たくさんの品揃えをすることができました。

第7回復興支援

このイベントは元々は住民アンケートの結果から要望の多かった物産市を「友好姉妹都市ふるさと市」として企画し、ふだん中込には来ない、全国各地の名産品を販売し、お互いの商店街が繁盛したら良いね、という目的でした。

ところが3・11の地震・津波・原発事故以降は被災地に対して、できるだけ息の長い支援をしようと、物産市という内容は変わりませんが、復興支援のためのうまいもん市を開催してきました。

7回目と回を重ねても毎回大勢のお客様に来ていただき、予想以上の売上げを記録しております。

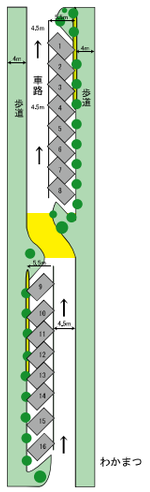
地域の皆様のご協力に深く感謝申し上げます

来月以降も企画が進んでいます

来月は青森県・次いで秋田県・茨城県を計画しています。

復興支援・東北うまいもん市として続けてまいりましたが「南の方もやってほしい」というご要望もありますので、順次企画して参ります。

グリーンモールの駐車帯計画、左右が逆に



グリーンモールの一部に駐車帯を設置する計画は、まだ設計段階ですが、出口（駅前）の交差点の形状などを検討した結果、本紙や信濃毎日新聞に掲載された図とは左右が逆の方が安全性が高いとの判断から、左の概要図のような設計で計画が進んでいます。

ご家族で 気のあう仲間と ふる里の味でおもてなし

お気軽にご注文下さい。
煮立て、焼立てをお作りします。

“特製鯉のうま煮”
店頭には置いていません。お客様ごとに私の手作りです。おふくろの味 とはいきませんが一切れ一切れ心をこめてお作りします。

Mサイズ1切５００円
～お土産・地方発送に～
5切（箱入）２６００円

地方発送 ～宅急便～

“鯉の塩焼”
ごりやくたまげたーびき丸ごと姿焼き！
シンプルな塩味が鯉の旨みをぐーんとひき立てます。

1800円 2200円
2600円 3000円
3400円 3800円

※ うま煮５切れ 2500 円を作るのに約 1.7kg･2200 円の鯉を使っています。
日持ちしません。冷蔵保存で 3 日程です。お早目にお召し上がりください。

企うすだ鯉店
電話/FAX 62-0538
http://nakagomi.jp/koi
AM8：00～PM7：00（水曜定休）

中込うまいもんみっけ隊(第93回) くいしんぼう

マッコリ

プデチゲ

サムギョッサル

チヂミ

チャプチェ

マッコリ

お店の中に入ると、今までのカウンターの時とは違い広い店内になっていました。

席に着くなり「韓国料理のお店だからマッコリなんだろうけどまずは生を飲まないと」と頼んでいる隊員。でも外は寒いのですぐさま鍋を頼もうとする隊員も。

隊員は韓国にある韓国ならではの鍋がいいと、女将さんにお勧めを聞くと「プデチゲがお勧めですよ」と言う事でそちらを今回は頼んでみました。

プデチゲとは韓国の軍隊鍋だそうです。

我が隊員の一人が「鍋もいいけどやっぱり焼肉がないと寂しいよね」とお勧めのサムギョッサルという豚のバラの焼肉を頼んでいました。

焼肉を頼むと焼肉の用意をしてくれている女将さんがキムチやサンチュ・ゴマの葉・細葱辛味噌・韓国とうがらしなどを用意してきてくれて、焼きあがったお肉にゴマの葉やサンチュで色々な組み合わせをして食べると美味しいと教えてくれました。

お肉も整い、いざ焼きあがって色々な物を包み食べてみると「組み合わせによっては意外としつこくないね。というより肉の脂が甘みがあってキムチや辛味噌などで辛さが調節出来るから楽しいし美味しい」とどんどんいろんな組み合わせをして食べている隊員。

「コレならやっぱりマッコリを飲まないとね」と注文しています。

するとマッコリが器の中に入って運ばれてきています。「韓ドラで出てくるようだね。なんか嬉しい」と感激している隊員。器からすくって入れて飲むなんて本格的ですね。

そんなことを言っているうちにプデチゲが出来ました。コレは韓国の軍隊鍋というように中身は、ソーセージ・ハムがメインでトッポギや色々な野菜と乾麺が入っている鍋です。

軍隊に行ったときにヘルメットを利用して、ある食料で作る鍋だからだそうです。

韓国らしい辛味のある鍋ですがこんな寒い時期には身体が温まる嬉しい鍋です。

汁と絡んだラーメンやトッポギは食べるときは注意して頂かないと隊員もそうでしたが、熱いんです。でも美味しくてどんどん食べてしまいます。

他にも人気メニューがあってゴマの葉のチジミ・チャプチェ（春雨料理）・カムジャタン（豚の背骨とジャガイモの鍋）などがあります。

今回もいい食べっぷりを見せた隊員達。くいしんぼうさん美味しいお料理をありがとうございました。

長野銀行
↑中込駅方面
グリーンモール
サンテラス
ナイトタウン一番街
P
当店
成田公園
千曲川堤防通り

歓送迎会・無尽・各種宴会ご予約承ります
2名様より最大 30 名様迄
ご宴会料理2500円～予算に応じてご用意いたします
宴会メニューは韓国ちゃんこなど本場の韓国料理を取り揃えてお待ちしております。
16 名様より貸切もご相談に応じます。

韓国居酒屋 くいしんぼう
佐久市中込 2-9-8
営業時間 5:00PM ～ 3:00AM
年中無休
☎ 0267-64-1548
笹木 080-1150-4832