# 中込商店街だより

Nakagomi

## 第325号

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5/18㊎に、うまいもん市のチラシをお届けし、
本誌の次号は5/26㊏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。

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

## 来週5月19㈯・20㈰　茨城県のうまいもん市

東日本大震災後、何かと風評被害の報道がされている茨城県ですが、今回はそんな被害を吹き飛ばそうと、茨城県のアンテナショップ銀座黄門マルシェの全面的なご協力をいただき、開催いたします。

では来週取り扱う商品を、できるだけたくさんご紹介いたします。

◇　◇

**舟納豆**…90g・200円
昭和32年に販売を開始。経木の松の香りも爽やかに、奥久慈産の極上小粒納豆のコクと深みを存分に味わえる素朴な逸品。

**そぼろ納豆**…150g・310円
一度食べるとやみつきの味！茨城発祥の名産品。極上の割干大根と水戸の小粒納豆を混ぜ合わせ、秘伝のしょう油とみりんで漬けこんだ独特の味わいを持つ水戸の伝統の味。よくかき混ぜると、割干し大根と納豆の味がなじんでとてもおいしくなります。

**わかさぎ甘露煮**
525円…170g

**いわし生姜煮**…3本・230円

**さんま南蛮煮**…2本・250円

**さば味噌煮**…2切・240円

**いかめし**…2個・300円

**あんこう揚げ**…1枚・230円

**ねぎ鯖 塩だれ・味噌だれ・醤油だれ**
各100g・320円

**さんま柚子みそ煮**…180g・320円

（2面につづく）

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

"鯉の塩焼"
ごりやくたまげたーびきれごと姿焼き！
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

地方発送 ～宅急便～

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

※ 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。



## 中込うまいもんみっけ隊（第96回）　佐久グランドホテル

5月になってあっという間に桜の花も満開になり、家族やお友達と花見をしたことと思いますが、隊員たちも花見がしたくてたまには休日に集まろうという事になり、出かけたもののほぼ葉桜になっていました。

残念に思いつつそんなことは口実で美味しいものを食べたい隊員たちは、土・日・祝日に企画している**ディナーバイキング**を堪能しようと、この企画をしている佐久グランドホテルさんにお邪魔することにしました。

佐久グランドホテルさんの中に十州さんという食事処があるのですがそこでやっているようで、中に入るなり目に飛び込んできたのはマイナスの生ビールサーバーです。

隊員の目はキラキラになりながらほほえみを浮かべ「これ下さい」と席に着く前に頼んでいます。さすが我が隊員たち。葉桜にもめげず宴会を楽しもうとしています。

ビールでまずは乾杯をする隊員。そこに10種類もあるバイキングのお料理が運ばれてきました。

鰆焼霜（さわらやきしも）＝カイワレ大根と白身のわさび入り塩から・キャベツとベーコンの白味噌煮・貝類のぬた・信州サーモンと筍の和風ステーキ・シーザーサラダ・ポーク&アスパラのパンケース詰め・ぷりぷり海老のムース・チキンコンフィー・おまかせ寿司・いちごケーキとすごいバリエーションです。

ビールに合うおつまみもあり、**白身のわさび入り塩から**は隊員のお気に入りで美味しいんです。

**キャベツの白味噌煮**は大きなベーコンと甘いキャベツがいいんです。大きな野菜も柔らかく煮えていて優しい味なんです。

**貝類のぬた**は酢味噌であっさりしているけど2種類の貝とネギがまた楽しめます。**信州サーモンと今が旬の筍を和風に味付けしたステーキ**は上品で癖がなく美味しい。**ポーク&アスパラのパンケース詰め**はパンがサクサクで少し甘いんです。中に入っているホワイトソースとよく合っていて出てきた時はアツアツなんです。食べるときは気を付けてくださいね。でもアツアツを頂くとまた美味しいんですよ。

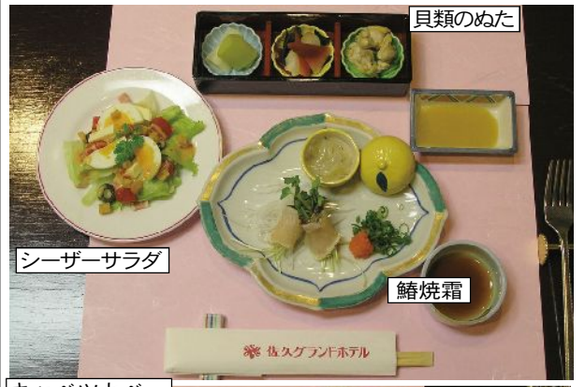
**プリプリの海老のムース**はこれでもかというほど海老がふんだんに入っていて隊員のお気に入り、おかわりしています。**チキンコンフィー**はお肉の柔らかさに感激。添えてあるソースと一緒に頂くとお上品。嬉しいですね。

**おまかせ寿司**もご飯がほしい人は何回でも頼めるのでお得。

最後には**いちごのケーキ**がついているのでデザートも嬉しい。こんなにあって一人３１５０円なんです。大満足の内容でこのお値段ならお友達や家族でも和気あいあいと食事が出来ますよね。大食漢の隊員たちも大満足。

平日でも料理長のおすすめディナーセットがあってカジュアルセットといってビーフハンバーグと海老フライをメインにしたセットや海の幸でまとめたセット・蓼科牛サーロインステーキのセット・シェフズプレート・とろける信州牛ビーフシチューなどもあります。

佐久グランドホテルさんでも地産地消なおもてなしとして、佐久長寿弁当や米粉うどんなど地元の五郎兵衛米を使ったお料理を提供しています。地元の食材を堪能してみてはいかがでしょうか。

それぞれデザートやコーヒーもついているからゆっくりと食事が出来ますね。いろいろ食べて大満足した隊員たち。佐久グランドホテルさん、美味しいお料理をありがとうございました。

今回もちょっと食べすぎて、またダイエットするぞと心に思う隊員たちでした。