中込商店街だより

第330号

Nakagomi

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7/5㊍に七夕まつり・6㊎にうまいもん市のチラシをお届けし、本誌の次号は7/14㊏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

7/7㊏ 7/8㊐ 七夕祭・東北3県うまいもん市

いよいよ来週は七夕まつりです。今回も音楽イベントをはじめたくさんの見どころがありますので、本紙や来週の折込チラシをご覧になってお楽しみください。

コオロギさんの似顔絵会（7日・駅前GM）

おなじみ、TVチャンピオンのコオロギさんに似顔絵を描いてもらえるチャンスです。一人千円。1枚の色紙に2人描くこともできますが、料金も時間も2人分になります。

本紙の広告欄などに掲載している商店主の似顔絵はほとんどコオロギさんの作です。名刺や年賀状に使うと印象に残ること間違いなしです。

ご予約は7月3日午前10時から受け付けますので商店会・TEL 62-5714にお申し込みください。

（2面につづく）

七夕まつりスケジュール

7月7日（土）

午前
10:00～刃物研ぎ　（ほんわ館前）
11:00～ゆめ佐久カードお買物券交換会（サングリモ中込）
きなみせいじヒトコママンガ展（ほんわ館）
野菜果物七夕記念特価市　（駅前）
かき氷・わたあめ特価販売　（駅前）

午後
1:00…コオロギさん似顔絵会（駅前）
1～3時　4～6時　7～9時
1:00…東北うまいもん市（サングリモ中込）
4:00…生ビール販売　（中央）
4:30…三感詞音　（中央）
5:00…ＫＤＣダンス発表会　（駅前）
6:00…HITIMAHANA　（中央）
6:00…バイクトライアル　（銀座）
6:30…タックン＆ワイルド4　（中央）
7:00…コスモスターズ　（駅前）
7:00…ダンススピリッツライブ　（中央）
7:20…岩尾ベンチャーズ　（銀座）
8:00…HITIMAHANA　（中央）
8:20…岩尾ベンチャーズ　（銀座）
8:30…コスモスターズ　（駅前）
8:30…タックン＆ワイルド4　（中央）

7月8日（日）

午前
10:00…東北うまいもん市（サングリモ中込）
午後 7:00…もってぇねぇ市受付（　〃　）

8/15 佐久千曲川大花火大会

今年も真夏の夜空を彩る花火大会が8月15日の夜7時30分から開催されます。

今回も企業・商店のスポンサーはもちろん、個人名であげる「お祝い花火」も募集いたします。

子供が生まれた。結婚〇周年。還暦のお祝い。お友達の結婚を祝してなど、大輪の花火でお祝いしてはいかがでしょう。

お問い合わせは、TEL 64-5432 実行委員会までどうぞ。

次回のもってぇねぇ市

会　場：中込交流センター

7/8㊐ 夜7時～8時　出品受付
出品料は1品10円です
7/14㊏ 11時～2時　販売
2時30分～3時 出品者清算

大好評 **クーポン券**

〔酒(大)またはビール(生中可)1本
刺身・寿司1人前・口取〕

○3,800円相当
○この券ご持参の方に、お1人2,500円で提供いたします。
○1名1枚に限らせていただきます。

◎5名様以上の宴会に焼酎ボトル（720ml）1本付。二次会もOKです。
○料理…3,000円～
○人数…25名様位迄

江戸前 寿司処 **舟幸**
中込 2-20-13　☎ 63-1345

定 休 日…火曜日
営業時間…PM 5:00～AM 2:30

中込うまいもんみっけ隊（第98回）季和味

七夕も迫ってきて、さらに花火大会の準備も始まって隊員たちは超多忙モードです。そこで体力の充電をしようと、去年11月にオープンした和食の季和味さんにお邪魔することにしました。

暖簾をくぐって店内に入って行くと、カウンターとテーブル席がある和風でまとまっている落ち着いた店内。

日中は暑かったこともあり「生ください」と恒例のような隊員の声。席に着くなり忙しいね。

コラーゲン鍋

串揚げ

串焼き

冷たいビールが届くと気持ちいいほどの飲みっぷり。

店主さんが「暑い時期だけどこんな時ほど鍋で体力回復したほうがいいよ」と教えてくれたので店主さんお勧めの**コラーゲン鍋**を作っていただくことにしました。

このコラーゲン鍋は店主さんが牛筋から取り出した自家製のコラーゲンなんです。器いっぱいのコラーゲンとたっぷりの豚肉、野菜にうどんまで鍋の材料はたくさんあります。

あっさりとしたスープのなかに自家製コラーゲンをたっぷり入れて煮え上がったところでしゃぶしゃぶのようにしてまずはお肉からいただきました。

「お肉の柔らかさには感激。ポン酢ともみじおろしとネギを自分の好みで合わせてそのたれの中でさっと湯がいたお肉を付けて食べるとさっぱりしているしどんどん食べられちゃいます。お肉がなくなったところでお野菜を入れて今度はコラーゲンを野菜にしみこませそれをほおばる隊員。

「独り占めしたいくらい野菜とコラーゲンを食べたいな」「明日の朝のお肌の調子が楽しみ」とつぶやきながら黙々と食べています。

そうしていると、いい匂いと共に**串揚げ**が運ばれてきました。

薄い衣の串揚げをこれまた自家製のソースとヒマラヤの淡いピンクの岩塩で頂くんです。ソースは少し甘めなんですが癖になる味。岩塩でも美味しいので違った味で楽しめます。

隊員の一人が「この店の**角煮**はトロトロで美味しいんだよ」っと教えてくれたので頼んでみると、丸2日かけて生肉をぬかで煮て、柔らかく1日煮込み味付けをしてもう1日煮込みそうです。

頂いてみると口の中で溶けてしまうぐらい柔らかいんです。美味しすぎて感激してしまう隊員。肉好きの隊員はあっという間に食べ終わっています。

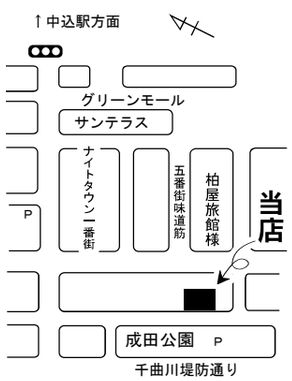
そうしているとアツアツの**串焼き**がいい匂いと共に運ばれてきました。手羽先・かしらなど色々盛り合わせになっていて塩味でシンプルなんですが素材のおいしさがわかる美味しいお味。どんどんビールが進んでしまう。

そんな中、だし巻き卵の大好きな隊員はひそかに頼んでいたらしく運ばれてくると、アツアツな出来立てをほうばって食べています。

これで七夕も花火大会も頑張るぞと思う隊員。季和味さん、今日はご馳走様でした。

店長お勧めコース　お一人でもお気軽におこしいただけるようにお得なコースを用意しています。

850円→ お通し・串焼き3本・串揚げ3本
1,000円→ お通し・串揚げ4本・串焼き3本
1,300円→ 酒2合または生ビール（中）お通し・串焼き3本・串揚げ3本



予約 和食ランチもやっております。予約しておこしください。
ご宴会 3～30名様まで料理 1,500円から。予約時に店主にご相談ください。

佐久市中込2-21-14
成田公園前
☎ 62-3455　季和味（きわみ）