



Nakagomi

中込商店街だより

第339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9月21日(金)に、うまいもん市を特集します。
 本紙ネット版も商店会サイトに掲載しています。

東北のうまいもん市 アンコールセールも開催



さつま揚げプレゼント
 恒例のプレゼント
 セールは、中込商店
 会の協賛店でお買い
 上げなどにより本場
 の美味しい「さつま
 揚げ」引き換え券を
 差し上げます。
 その他たくさんの
 商品は先週号でご案
 内しましたが、来週
 21日(金)のチラシで
 はカラーで全商品を
 ご紹介いたします。

東北のうまいもん市
 アンコールセールも
 いままでのうまい
 もん市で、人気商品
 で品切れになったり
 ご希望が多いために
 追加で何度も取り寄
 せている商品があり
 ます。今回はこの定
 番ともいえる商品も
 用意いたしました。お
 見逃しなく！

■青森県
 スパークリングアッ
 プル200ml 130円
 ■大船渡
 かもめの玉子
 500円・700円・しつ
 とりほくほくの黄味
 餡をホワイトチョコ
 レートで包みあげた

次回の **もてんや市**
 会場：中込交流センター
 9/29(土) 夜7時～8時 出品受付
 出品料は1品 10円で
 10/6(土) 11時～2時 販売
 2時30分～3時 出品者清算



1,197円 1,260円 1,575円 1,150円
 1,050円 1,260円 1,628円
 蔵内生熟成…熟成した甘さ、旨みのまろやかなお酒
 千曲錦辛口特別純米…濃厚で辛口の味わい深い特別純米酒
 寒竹ひやおろし…ふくよかな香りとピロロの味わい
 亀の海特別純米…県内産ひとごちで芳醇な香りとコク
 純米吟醸無尽蔵…鮮烈な旨みを湛えた蔵出しの秋上がり
 礎純米吟醸…秋上がりの生もと造り無濾過原酒
 くらさわ純米中汲み…ほどよい甘さと吟香の新米杜氏第二弾

ひやおろし9月9日解禁

厳寒期に醸造した後、春から夏にかけて涼しい酒蔵でじっくりと貯蔵・熟成させ、秋の到来に合わせて出荷を迎える日本酒が、「ひやおろし」です。9月9日に一斉出荷となった秋の限定品のふくよかな香りとコクのある味わいを、六蔵七銘柄の個性と共にご堪能ください。

リカー&ギフトプラザ **マルトオツカ**
 0120-620102

中込うまいもんみつけ隊(第101回) 三河屋

9月に入っても日中はまだまだ暑いですが、体力も衰えている頃なので佐久市民でもある隊員はこんな時こそ体力をつけるために鯉料理を食べようとしてきました。
 最近では家庭で鯉料理を作ることが少なくなくなってきているようで、一人でも食べられるようにと定食があります。店内は和風の落ち着いた雰囲気があり、隊員たちはさまざま恒例の「生くさい」とお願ひしていただきます。よく冷えたグラスに注がれたビールをおいしそうに飲んでいて、暑い日にはこれに「飲む水」と飲み干して、うな玉が運ばれてきました。卵焼きの中にウナギがたっぷり入っていて、特製のたれがかかっています。美味です。鰯の旨煮が来ましたが、あらびつたり。どどん箸が進みます。



ささみ竜田揚げ



鯉のあらいの定食



鯉の旨煮の定食

鯉こくの定食と3種類あり、好きなものを選びます。隊員たちはこれは全部試してみたいでしょうと3種類頼んでいました。
 あらいの定食は酢味噌かわさび醤油で頂くように、揚げやナスなどの野菜の甘味噌・漬物にご飯とみそ汁が付いています。今の時期は鯉の身がピンクなんです。頂いてみるとさっぱりしていても身はしっかりとっているのが美味しい。旨煮は大さ身を美味しく味付けしてあるので、ご飯にびつたり。どどん箸が進みます。

同級会などご宴会予約承り中

鯉料理や鍋料理を囲んで
楽しいひとときを!!

飲み放題プランもございます。
 幹事さんのご要望にお応えいたします。
 お気軽にご相談ください。



■お食事
 鯉料理をいつでも気軽に召し上がっていただけるよう用意しておきます。
 ・あんかけうどん
 ・なべやきうどん
 など大好評!!
出前迅速
0267-62-0037

中込駅前 **三河屋**