

大震災被災地復興支援

# 岩手県のうまいもん市



11月3日(祝) 10時~17時 中込駅前ふれあい処  
11月4日(日) 9時~17時 (ほんわか館)

東日本大震災の被災地復興支援で始まり、全国の名産・特産品を紹介する「うまいもん市」の第15弾です。今回は岩手県産株式会社との全面的なご協力により、岩手県の物産を、たくさん用意いたしました。また7月から工事をしていた駅前グリーンモール駐車帯「いいね！パーキング」が完成し、11/4に開通式も行なわれます。恒例のプレゼント参加店は裏面で紹介しております。

**大船渡**  
かもめの玉子  
440円(4個入)  
460円(ミニ6個入)  
690円(ミニ9個入)  
1,000円(紅白ミニ12個入)  
素材の持ち味を生かし、大手亡・砂糖(白ザラメ)・小麦粉・鶏卵等を永年かけて育んだじっく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風味豊かなお菓子です。

**かりんとうまんじゅう**  
500円10個  
皮はサクッと香ばしい黒糖風味。中は程よい甘さのしっとりこしあん。トースターでほんのひと手間でもっと美味しくなります。

**南部せんべい 詰合せ(無選別)**  
400円9種18枚  
色んな南部せんべいが入ったお得な詰合せ。どんな南部せんべいを選んだらいいか迷ったときにはまずこれをお試しください！

**まめごろろ**  
350円4枚  
クッキー生地の厚焼シシリーズの中でも特に人気のビーナッツ入り南部せんべい。紅茶やホットミルク等にもよく合います。

くるみ餅(切落しゆべし)  
ごま餅(切落しゆべし)  
みそ餅(切落しゆべし)  
300円185g

**東京海宝漬(350g)**  
3,150円  
世界の食材が一堂に会する豪華な海鮮漬

**三陸海宝漬(350g)**  
3,300円  
食材の宝庫と言われる三陸で、豊富な魚介類の中から上質のものを選り抜き、素材の味を生かして調理された三陸海宝漬。三陸の潮騒が聞こえてきそうな深い味わい。

**山ぶどうワッフル**  
150円1個  
岩手県産の山ぶどうのピューレで作ったジャムを使用。爽やかな酸味のクリームを、ふわふわの生地ですاندしました。

**がんばろうどら焼き**  
100円1個  
岩手県産小麦「ゆきちから」100%使用！

**南部いかせんべい**  
350円4枚  
三陸の海で育ったおいしいいかをさきいかにして、たっぷりのせたい、やわらかくて美味しいいかせんべいです。

**シOLDERベーコン**  
400円225g  
岩手県産豚100%使用。価格良し、ボリューム良しの三拍子揃った、超人気商品。

**さんま水煮**  
400円410g  
三陸産のさんまをフレッシュ加工。水煮なのでそのままでも、サラダに和えても、万能な缶詰です。

**いちご煮**  
1,000円  
三陸地方に伝わる郷土料理。白濁したスープに沈むウニの色は、朝もやに霞む野いちごのように見えるところから「いちご煮」の名前がついたと言われ、お吸い物や、炊き込みご飯でお召し上がり下さい。

**スモークさんま**  
500円4枚入  
三陸産の脂ののった秋刀魚を使用。無添加液に漬け込んだ後、香りよい桜チップでじっくりと冷燻処理をしました。

**平間製あん つぶあん**  
350円320g  
岩手県産小豆使用

**平間製あん こしあん**  
350円320g  
岩手県産小豆使用

**カレーうどん**  
350円2食入

**お肉屋さんの盛岡温めん**  
350円2食入・イメージ

**おそば屋さんのカレーうどん**  
350円2食入

**さんまの生姜煮**  
350円120g  
三陸沖で漁獲されたさんまを、特製の調味で味付けしました。常温で保存できます。

**三陸産ぶり大根**  
350円150g  
三陸沖で漁獲されたぶりを、特製の調味で味付けしました。

**スモークかき(オリブオイル)(しょうゆ)**  
各800円120g  
冷たい三陸の海で育つ身の締りが良く加熱しても縮みにくい、大粒で濃厚な味の牡蠣を使用。冷燻処理で素材の旨みだけを閉じ込めました。

**とろろ昆布**  
350円50g

**春こあみわかめ**  
400円32g  
春に水揚げされた岩手県産の「こあみ(いさだ)」と「わかめ」をミックスした、新鮮でカルシウム満点の美味しいふりかけです。まぜご飯やおにぎりに、春の彩りと磯の薫りを添えます。

**桜こあみ**  
300円80g  
400円130g  
1,000円1kg  
大船渡産。意外と知られていない「イサダ」。なんとカルシウムが牛乳の10倍もあり、色々な料理にお使いいただけます。

**盛岡温めん ヌッケジャンスープ**  
400円2食入  
濃厚ヌッケジャンスープは、肉エキスタっぷりのスープに、香辛料で味つけたココのあるピリ辛味。「温めん」と「つけ麺」、お好みの食べ方でお楽しみください。

**盛岡温めん カルビスープ**  
400円2食入  
モチモチとした平麺に、カルビスープは、野菜と肉をじっくり煮込んで旨みを引き出した、香辛料で味を調えたすっきり味。「温めん」と「つけ麺」、お好みの食べ方でお楽しみください。

**北国があちゃんすいとん**  
300円160g  
好きな食材と煮込むだけ。うま味の利いた和風味のスープは懐かしくて優しいおふくろの味。

**さばの味噌煮**  
350円130g  
三陸沖で漁獲された脂肪20%以上の秋さばを使用。常温で保存できます。

**乾しいたけ**  
2,000円100g  
600円20g  
干麩(せんまゆ) マランツ製。オーティオファンなら誰でも知っている音響機器メーカーの、クラシックを聞いて育ったしいたけ。

**いかソフト(みそ味うまい)**  
600円132g

**おさしみぎざみ昆布**  
400円150g

**岩手わかめ塩蔵**  
500円110g

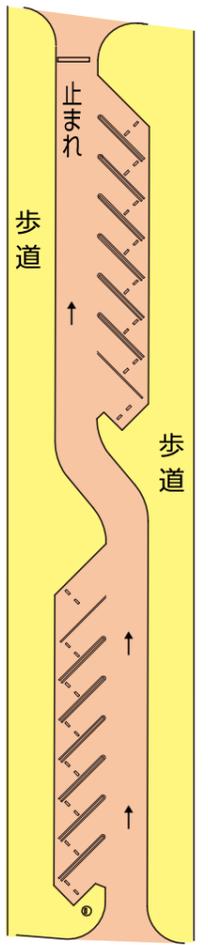


中込駅前

★長時間の駐車はご遠慮ください。  
★深夜0時から朝6までは駐車禁止です。  
★西側(わかまつ・明正堂前)から入り、駅前に抜ける一方通行で、バックで斜め駐車してください。

**「いいね！パーキング」オープニングセレモニー**  
11月4日(日) 9時~10時ごろ

- 中込小学校金管バンド演奏会 9:10~ 5曲演奏の予定 (雨天中止)
- テープカットセレモニー 9:50~
- 豚汁サービス…協力：佐久商工会議所女性会中込地区



**中込商店会(協)** 佐久市中込 2-26-3  
☎ 62-5714  
<http://nakagomi.jp>