



Nakagomi

中込商店街だより

第354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2/1(金)に、もってえねえ市を特集します。
 本紙ネット版も商店会サイトに掲載しています。



50年、今から約
 うになつたの
 が言われるよ
 りです。
 厄年や厄日
 豆まきが行わ
 れています。
 25歳・42歳・61歳
 女性は19歳・33歳・
 37歳です。大厄とし
 て男性42歳・女性33
 歳です。
 前厄・後厄は、そ
 の年の前後のことを
 言います。

大立庵にて1月27日に豆まき開催
 だいらゆうあん
 大立庵さんでは今
 年の豆まきを1月27
 日の日曜日午後1時
 から開催します。
節分
 そもそも節分は四
 季の分かれ目のこと
 で、立春の前日は1
 年の始めの節分とし
 て重んじたものでは
 ありません。この日
 に節分豆と言
 った豆をまいて、
 厄払いをするのは中
 国から伝えられたも
 ので、宮中では大事
 な行事の一つとして
 行われてきました。

今夜はもってえねえ市 出品受付です
 1月は変則日程で
 すので2週間前に開
 催したばかりのもつ
 てえねえ市ですが、
 今日(2月分)の出品
 受付です。
 いつもの会場「サ
 ングリモ中込・中込
 交流センター」で夜
 7時から8時まで行
 います。(販売は、2
 月2日(土)です)。
 初めて出品する方
 もお気軽に、本人確
 認ができる免許証な
 どと、商品をお持ち
 ください。出品には
 一品につき10円が
 かかります。出品は
 50点までです。
 寒い日が続きます
 が冬物の売れ時です
 ので、ズクを出して
 ください。

今どきは邪
 気や厄を救
 う行事とし
 て、民間でも各
 地で広く節分
 の豆まきが行
 われています。
 厄年や厄日
 が言われるよ
 りです。
 厄年や厄日
 豆まきが行わ
 れています。
 25歳・42歳・61歳
 女性は19歳・33歳・
 37歳です。大厄とし
 て男性42歳・女性33
 歳です。
 前厄・後厄は、そ
 の年の前後のことを
 言います。



寒い冬!
ペアガラス入替承ります。
 ガラスの破損修理
 カギの取替えもやっています。
 お電話ください。
丸正商店ガラス部
 ☎ 62-3447

店主が選び抜いた各種刃物!
取り揃えております。
 研ぎます・研ぎます
 ハサミの研ぎも
 やっています
 切れ味復活!!
 庖丁研ぎ承ります

刃物金物部 **丸正商店**
 サンテラス ☎ 62-0369



シーフードサラダ



ラザニア



ステーキ

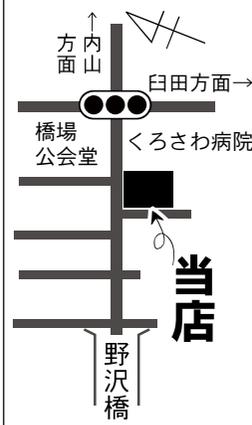
中込うまいもんみつけ隊(第106回)レストラン ティーボーン
 1月14日の雪には皆
 さんもビックリしたで
 しょう。雪かきで体は
 あちこち悲鳴を上げて
 いるのではないでしょ
 うか。隊員も皆毎日の
 ように雪かきに追われ
 ています。
 そんな疲れた体にご
 褒美を上げようと今回
 はどこにしようかなと
 悩んでいると「美味し
 いお肉や自家製のドレ
 ッシングやピクルスを
 出してくれるティール
 ンさんに行こうよ」
 と言うことでお邪魔す
 ることにしました。
 気の利いた隊員は先

に皆でワイワイやりた
 いと店主さんにお願
 してあつたらしく、席
 に着くなり次々とお料
 理が運ばれてきます。
 「今日はオードブルで
 皆と楽しい食事をしよ
 うと思つたんだ」と嬉
 しそう。お料理が届く
 とやはり隊員達、「ピ
 ルください」とお料理
 を目の前にしてもお酒
 を頼んでいます。
 「せっかくのお料理も
 飲み物がないと始まら
 ないよ」「でも乾杯はピ
 ールだけのお料理に合
 わせてその後はワイン
 でしょ」と待ちきれな

来たビールを飲むと
 自慢のドレッシングを
 かけたシーフードサラ
 ダを取り合いながら我
 先にとお皿に取ってい
 ます。サーモン・海老・
 貝など色々な魚介が乗
 っていておつまみにも
 なります。でもこのド
 レッシングが最高なん
 です。優しい酸味でと

でも美味しいんです。
 生ハムも入っているん
 です。贅沢ですね。
 ピザもありミックス
 ピザになっていて具が
 多く生地はもちもち、
 でも具のないところは
 パリパリで美味しい。
 あつという間になくな
 ってしまいました。
 良い匂いのラザニア
 が来ました。トマトペ
 ースで平麺パスタ、麵
 に良く絡んでいるしチ
 ーズと一緒に食べるか
 らアツアツで美味しい。
 食べ終わる頃に皆が
 振り返るような匂い匂
 いでステーキが運ばれ
 てきます。嬉しそうな
 顔で待っている隊員。

大きなお肉とその量に
 子供のようにはしゃい
 で、テーブルに置かれ
 ると我先にと口に運ん
 でいる隊員。「この柔ら
 かさがたまらないね」
 「自家製ソースとよく
 合ってる」とどどん
 食べています。
 ワインを片手にお肉
 を食べてはワインを飲
 んでとすごいです。ね
 今年も隊員たちのお腹
 は健在ですね。
 お腹いっぱいになっ
 た隊員達。大満足です。
 写真はすべて4人前
 になっていきます。みな
 なでワイワイやるには打
 って付けですね。ポリ
 ユームがありますし満
 足するのは間違いあり
 ません。
 ティーボーンさん、
 楽しいひと時と美味し
 いお料理をありがとうございました。
 今年もまた美味しい
 お店をどんどん紹介し
 ようと意気込んでおり
 ます。そして今年もま
 た体重計を気にするこ
 とになりそうです。
 今年一年よろしくお
 願いいたします。



各種ご宴会予約承ります
 (貸切いたします)
料理は 2,000 円より
 ○前菜 ○ピザ
 ○グラタン 又は スパゲッティ
 ○魚料理
 ○肉料理
お昼は 1,500 円でコース料理
 ○スープ
 ○魚 又は 肉料理
 ○サラダ ○パン 又は ライス
 ○デザート ○コーヒー or ティー

コース料理 3,000 円
 ○前菜……シーフードサラダ
 ○今日のスープ
 ○魚料理…舌平目、鯛、すずき、帆立、エビなど
 牛ヒレ
 ○肉料理…ビーフシチュー
 合鴨のコンフィ
 ○パン
 ○デザート ○Coffee or ティー

レストラン ティーボーン
 中込 3-15-12 ☎ 62-6151