来週3月16㊏・17㊐ 秋田県のうまいもん市 商品紹介

いぶりがっこジャンボ…800円

契約栽培農家が育てた大根を縄いで吊るして、楢の木で燻し続けること4昼夜、さらに一本一本手作業で米糠・塩で漬け込み、熟成期間を経て仕上げています。

いぶりがっこスライス…577円

食べやすくスライスした商品です。

にんじんいぶりっこ…577円

奥州食品のにんじんいぶりっこは、良質の人参を楢の木や桜の木でいぶり上げ、独特の香ばしい木の香りと歯ごたえが特長です。昔ながらの漬け法で一本一本じっくり米ぬかで漬け込んだ懐かしいふるさとの味です。

きりたんぽ…1050円

4～5人用。きりたんぽ5本入2袋・比内地鶏スープ2袋・みそタレ40g

比内地鶏スープ…210円

比内地鶏スープはきりたんぽ専用ではありません。親子丼のダシとして使っても良い味が出ます。

稲庭宝来うどん平切り…630円

ご家庭用の稲庭うどんの定番商品。うどんをのばし乾燥する際の端の部分です。長さ、太さは多少不揃いですが、手作りの風味を堪能できる商品です。

短い稲庭うどん…630円

食べやすいお茶漬け感覚のうどんですので赤ちゃんの離乳食やご老人の介護食に大変喜ばれます。コシが強く、のどごし

（次ページにつづく）

スクールバックに今、新しい風！

ティグレ 東京カバン

佐久市中込 長野銀行前
年 中 無 休／10～19時営業
☎ 62-3509

中古ピアノ特売中

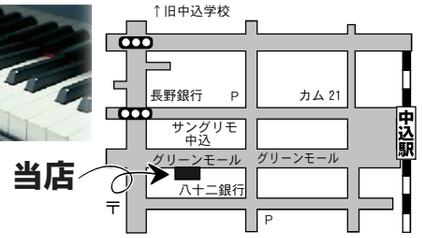
豊富な品揃えでご来店をお待ちしております

ピアノのことなら何でも相談に応じます

- 鍵盤タッチが重いピアノ軽くできます
- 変色したりヒビ割れた鍵盤の貼替えできます
- 黒ずんだペダルもピカピカによみがえります

などなど、いろいろなご要望にお応えします

お客様の声
「タッチが軽くなり、とても長時間の練習ができるようになりました」
「買い替えなければダメかと思っていた思い出のある古いピアノを買い替えずに済みました」



中川ピアノ店
中川ピアノ調律研究所
佐久市中込1-20-8
☎ 62-4400
佐久市平賀上宿4201
☎ 62-9963

（前ページよりつづき）

のよい稲庭うどんを細かくしておりますのでスルスルとしたその食感はやみつきになりますよ。レンゲやスプーンでお召し上がり下さい。

半生…630円

半生の稲庭うどん。乾麺とは一味違う、半生うどん独特のもっちりとした食感が楽しめます。ゆで時間が短く、約1分半。

稲庭宝来うどん…735円

国内産小麦粉100％使用の稲庭うどん。

こだわりの逸品は暖めても生地の滑らかさを、冷たくして頂いても腰のある歯ごたえをお楽しみ頂けます。ご家庭にある鍋でゆで易い長さです。飾り盛にも対応できます。

ごぼうかりんとう…250円

ごぼう風味のちょっぴり辛いかりんとうです。

黒糖落葉かりんとう…250円

小麦粉の風味と甘さ控えめな黒砂糖の蜜が誰からも好まれる手造り菓子です。

形はかりんとうにひねりを加えて、木の葉が地面に舞い落ちたところをあらわしています。

曳綱かりんとう10本入…250円

小麦粉の風味と甘さ控えめな黒砂糖の蜜が誰からも好まれる手造り菓子です。

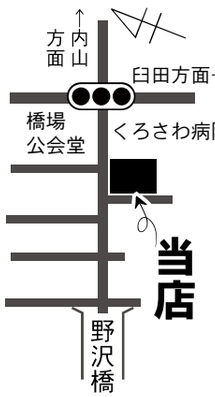
きなこ棒…250円

きな粉を水あめ砂糖で固めたお菓子です。

ほたてまる…630円

小粒でも帆立です。しっかりと味付けしてあります。かむほどに味が深まります。

この他にもたくさんの商品があります。



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
- ○ 肉料理…牛ヒレ ビーフシチュー 合鴨のコンフィー
- ○ 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

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”

ごりやあたまげたーびき丸ごと姿焼き！
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。