



Nakagomi

中込商店街だより

第363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4/20(土)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。

**AC長野パルセイロ情報
破竹の開幕5連勝!**

3月10日に開幕したJFLは第5節になり、これまで4連勝と絶好調の長野パルセイロは、4月6日に南長野運動公園でツエーゲン金沢と対戦し、2対1で勝

ちました。これで開幕から引き分けもなし5連勝となり、勝ち点15で首位を独走しています。

次節は明日10日に秋田でブラウブリッツ秋田との対戦です。

佐久でのゲーム予定	◇
8月11日(日) 16時	
9月29日(日) 13時	
10月20日(日) 13時	
11月3日(日) 13時	
11月10日(日) 13時	
11月24日(日) 13時	
12月1日(日) 15時	
レディーズ	◇
8月10日(土) 16時	
9月1日(日) 15時	

次回のもてなえ市

会場：中込交流センター

5/25(土) 夜7時～8時 出品受付
出品料は1品10円です

6/1(土) 11時～2時 販売
2時30分～3時 出品者清算

生徒募集中

すでに満開に見える木も1本あります。(次ページにつづく)

中込地区の皆さんには身近なお花見のスポットです。千曲川堤防通りから見ても見ごたえのある大きな桜の木で豪華な印象があります。

本を教えます。
4月から各週(木)午後1時～3時
持ち物：軍手、ニツパー、はなばさみ。
会費：500円(別途料金あり)
材料はこちらで揃えます。お申し込み・お問合せは電話 090-1454-4839 杉山清子までどうぞ。

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



もう桜が咲いてる!

例年より10日くらい早い!?



成田公園…もう満開に見えます



成田公園にて (4/10)

全国各地から次々と花だよりが届く季節になりました。
桜・チューリップ・シバザクラ・ミズバ

ショウなどのニユースを見るたびに出口がたくなる良い季節です。

では中込周辺の花

だよりです。
成田公園 中込地区の皆さんには身近なお花見のスポットです。千曲川堤防通りから見ても見ごたえのある大きな桜の木で豪華な印象があります。

中込うまいもんみつけ隊(第109回) 酒蔵船場

温かい日が多くなってきた4月です。少し早いけど花見をしようと成田公園を散策しています。きれいな色になってきている桜に心を奪われていると「花見ならやっぱりお酒がないとね」とやっぱりそっちに行つたかというような期待を裏切らない隊員。

店内に入つて行くところ。カウスターの中から和服姿の店主さんが迎えてくれます。席に着く前に「生ビール下さい」と期待を裏切らない声。冷えた冷えたビールが届くという飲みっぷりの隊員。

でも船場さんに来たら名物の**鶏の塩焼き**を食べないと始まりませんよ。さつそく頼んでいます。メニューを見てみるとある隊員が「本日のメニュー大人頼みしていい?」とおねだりしています。「頼め頼め」と言うことで頼んでいます。

本日のメニューは柔らかかごぼう・あさり柳川・ジャガイモとチキンのグラタン・季節の天ぷら・いか下足揚げ・本日のサラダ・かつおのたたき土佐風味とあります。全部頼んだ隊員。やることの違いはそんなことをしているという匂いと共に鶏の塩焼きが運ばれてきました。我先にと食べ始める隊員。「やっぱ美味しい。皮はパリパリお肉は柔らかい。こ

れだよね、船場さんは」と瞬く間に空になってしまったお皿。そのままだく隊員に、自家製のにんにく醤油を付けて頂く隊員。満足そうです。

そんな中、今人気メニューの**柔らかかごぼうアサリの柳川**が運ばれてきました。春ごぼうを使っているのも柔らかいごぼうと大きいアサリが美味しい。味がしつかり出ていて風味も味も抜群。さすがです。これは春ごぼうがあるうちに頂いた方がいいですよ。

季節の天ぷらもふきのとうやウドなど今の季節を感じさせる一品です。ジャガイモとチキンのグラタンもホクホクのジャガイモと柔らかいチキン、トマトも載っているのと一緒に頂くと美味しい。

海老のから揚げも頼んでいた隊員はその柔らかさとおおきに嬉しそうに食べています。頭からしつぽまで頂けるからいいですよ。散々食べた飲み飲んだりにしているのに閉めのご飯がほしい隊員。そこでそんな人に人気の**梅ご飯上げしらすのせ**を教えてください。かわい器に入っていて美味しいそう。このメニューは希望によってお茶かだし茶漬けにして頂けるそうです。頂くときはだしを器のわきから注ぎ入れて頂くのが美味しいんだそうです。大葉とごまも入っているさっぱりとしていて飲んだ後に最適。

今回も大満足の隊員。船場さん美味しい料理をありがとうございます。



鶏の塩焼き



柔らかかごぼうアサリの柳川



梅ご飯上げしらすのせ

季節を感じさせる一品です。ジャガイモとチキンのグラタンもホクホクのジャガイモと柔らかいチキン、トマトも載っているのと一緒に頂くと美味しい。

海老のから揚げも頼んでいた隊員はその柔らかさとおおきに嬉しそうに食べています。頭からしつぽまで頂けるからいいですよ。散々食べた飲み飲んだりにしているのに閉めのご飯がほしい隊員。そこでそんな人に人気の**梅ご飯上げしらすのせ**を教えてください。かわい器に入っていて美味しいそう。このメニューは希望によってお茶かだし茶漬けにして頂けるそうです。頂くときはだしを器のわきから注ぎ入れて頂くのが美味しいんだそうです。大葉とごまも入っているさっぱりとしていて飲んだ後に最適。

今回も大満足の隊員。船場さん美味しい料理をありがとうございます。

歓迎会・小宴会などご予約承ります

和風テイストのお店ですが洋風のアレンジをした創作メニューを取り入れています。

若い世代の皆さんにも楽しんでいただけたと思います。ご家族でもお気軽にお越しいただけるお店です。

ご宴会：10名様まで
営業時間 PM6:00～12:00
(ラストオーダーPM11:30)
定休日：日曜日

酒蔵船場

☎ 62-0899

