



もってえねえ市(6/1)

先週は平成20年4月に
もってえねえ市が始まっ
て以来、初めて2カ月ぶ
りの開催となりました。
出品数も1100点と、

2ヶ月ぶりの もってえねえ市

非常に多く、大勢のお客
様で賑わいました。
次回は下記のとおり8
月の開催となります。だ
いぶ先の事のようにすが、
今から不用品を整理して
商品カートの準備をして
はいかがでしょうか。商
品カードと一覧表を書く
のは、「価格をいくらしし
ようか?」「何かコメント
を書こうか」「サイズは」
などと考えていると、時
間がかかります。さらに
出品点数が多いと、なか
なか大変な作業になりま
すので、ぜひご自宅で準
備をしてください。
初めて出品する方は、



すき昆布...1枚250円
新物の一等品で肉厚で
す。



新物まつも:
2枚1050円
海藻の王様ともいわれ
ている貴重な品です。



三陸産カツトわかめ:
50g 840円・150g 210
0円
海に幸あり、食卓にわ
かめ、簡単便利でおい
しさバスト。三陸産で
すので肉厚です。

今回のもってえねえ市
会場: 中込交流センター
7/27 夜7時~8時 出品受付
出品料は1品10円です
出品数制限はありません
8/3 11時~2時 販売
2時30分~3時 出品者清算

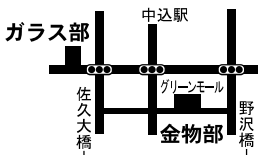
参加者募集 おかげさまで1年になります
旬の手造り加工教室
新米ママさんも子育て中のママさん
も、食に興味のある方なら、どなたで
も歓迎です。心と体がよろこぶ手造り
体験をしてみませんか。
**美容室 エレガンス
ベルマウンテン**
佐久市中込1-20-7 予約制・月曜定休
☎0120-33-8780 ☎62-8780

日時 6月10日(月)午前10:00~
場所 サングリモ前 美容室エレガンス
ふれあいサロン ベルマウンテン
参加費 1人・1,000円(食事付)
持ち物 エプロン・筆記具
内容 ・皮から作る手造りギョーザ・発芽玄米ごはん
・あわ入り中華スープ
先生 食育インストラクター 高地清美さん
お申込・お問合せ Tel 0267-62-8780
ご参加お待ちしております。

網戸の張替え承ります

他にもガラスの破損修理、ペアガラスの入替、
錠の取替えなどもやっています。

お電話ください。
丸正商店ガラス部
☎62-3447



庖丁研ぎ承ります
ハサミの研ぎも
やっています
庖丁、彫刻刀(ハイス鋼)、園芸刃物、ナイ
フ、鉋なども取り揃えております。
また国産のフライパン・鍋も取り揃えて
おります。
刃物金物部 丸正商店
サンテラス ☎62-0369



「東日本大震災後、
宮城県も一歩一歩
復興に頑張ってい
ます。今年も、わか
め・昆布などが収
穫できました。海
産物を主体として
販売したいと思い

ます。よろしくお
願いいたします」
◇ ◇
では、できるだけ
商品をご紹介します
ます。

三陸名産新物お刺身
わかめ...200g 630円
400g 1050円
★新物で、色も良く
上質なわかめです。

乾燥ちりめん...100g
630円・200g 1050
円
乾燥もよく、日持ち
もします。上質なち
りめんです。
うまさ伝わる日本の
情緒。かくし味にも
ぴったり。

三陸名産かつおとろ
ろ...70g 520円
天然のとろろ昆布と
手造りかつお節を使
っています。醤油を
入れ、お湯を注ぐだ
けで、香りが良くて
美味しいお汁のでき
上がり。

三陸名産とろろ昆布
...70g 520円
滋養いっぱい、うま
さ満点。酢を使用し
ていないので、自然
の味です。

宮城県産ふのり...
25g 520円
震災後で、手に入り
にくい商品です。

宮城県産焼のり...
30枚1050円
焼きたてですの、
香り・味ともに最高。

塩蔵早煮昆布...1本
100円
やわらかくて、おい
しく早く煮えます。

塩蔵早煮昆布...1本
100円
やわらかくて、おい
しく早く煮えます。

塩蔵早煮昆布...1本
100円
やわらかくて、おい
しく早く煮えます。

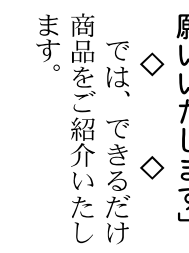
塩蔵早煮昆布...1本
100円
やわらかくて、おい
しく早く煮えます。



新物トロわかめ:
300g 630円・
600g 1050円
新物で芽かぶに近い
ところのわかめで、
ツルツとした食感が
あります。

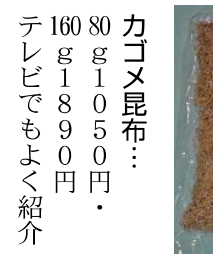


特選品
ちりめん
乾燥ちりめん...100g
630円・200g 1050
円
乾燥もよく、日持ち
もします。上質なち
りめんです。
うまさ伝わる日本の
情緒。かくし味にも
ぴったり。

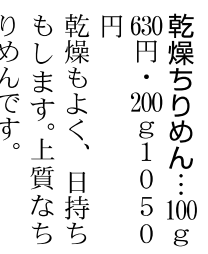


三陸名産かつおとろ
ろ...70g 520円
天然のとろろ昆布と
手造りかつお節を使
っています。醤油を
入れ、お湯を注ぐだ
けで、香りが良くて
美味しいお汁のでき
上がり。

三陸名産とろろ昆布
...70g 520円
滋養いっぱい、うま
さ満点。酢を使用し
ていないので、自然
の味です。



三陸名産ふのり...
25g 520円
震災後で、手に入り
にくい商品です。



三陸名産焼のり...
30枚1050円
焼きたてですの、
香り・味ともに最高。



塩蔵早煮昆布...1本
100円
やわらかくて、おい
しく早く煮えます。

塩蔵早煮昆布...1本
100円
やわらかくて、おい
しく早く煮えます。



三陸名産かつおとろ
ろ...70g 520円
天然のとろろ昆布と
手造りかつお節を使
っています。醤油を
入れ、お湯を注ぐだ
けで、香りが良くて
美味しいお汁のでき
上がり。



三陸名産ふのり...
25g 520円
震災後で、手に入り
にくい商品です。



三陸名産焼のり...
30枚1050円
焼きたてですの、
香り・味ともに最高。

三陸名産焼のり...
30枚1050円
焼きたてですの、
香り・味ともに最高。



三陸名産かつおとろ
ろ...70g 520円
天然のとろろ昆布と
手造りかつお節を使
っています。醤油を
入れ、お湯を注ぐだ
けで、香りが良くて
美味しいお汁のでき
上がり。



三陸名産ふのり...
25g 520円
震災後で、手に入り
にくい商品です。



三陸名産焼のり...
30枚1050円
焼きたてですの、
香り・味ともに最高。

三陸名産焼のり...
30枚1050円
焼きたてですの、
香り・味ともに最高。

千曲川風物 川魚料理

料理5品セット 3,000円(予約制・3名様以上で)

塩焼き 煮魚 田楽 唐揚げ
ドジョウ汁

初夏の訪れを告げる風物詩つけば漁
旬の味をご堪能下さい

ハヤ料理は7月上旬までその後はアユ料理になります

営業時間: 朝から夜まで
※お客様の都合に合わせて
融通いたします。

つけば あ わ じ

野沢橋と佐久大橋の中間(中込側)

☎62-7538

