



Nakagomi

中込商店街だより

第380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10/4(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。

順位表

» 詳細

順位	チーム名	勝点	得失差
1	長野	54	+22
2	讃岐	53	+19
3	町田	48	+9
4	相模原	45	+16
5	金沢	42	+12
6	ソニー	41	+4
7	秋田	41	+3
8	FC琉球	40	+5
9	Honda	36	+4
10	藤枝	34	-6
11	武蔵野	32	-7
12	HOYO	29	-4
13	YSCC	29	-10
14	佐川印	28	-1
15	福島	28	-3
16	栃木ウ	21	-26
17	ロック	20	-16
18	MIO	19	-21

日本フットボールリーグ順位表(9/25)
JFL オフィシャル Web サイトより

中込駅前からシャトルバスをご利用ください。
駐車場は社会医療法人恵仁会さんと新興マタイさんのご協力により図の駐車場が使えます。
(2面につづく)



第3回手作りあみもの販売会

10月12(土)・13(日)・14(月)

AM10:00~PM4:00

場所 サングリモ1階中込交流センター

価格はお安いです。
売り上げは東北被災地へ。

連絡先 佐久のわ(和・輪)を編む会
代表 田中千世子

作品 夏物、冬物、小物

ショール、マフラー、帽子、くつ下
湯たんぽカバー(一重・二重)、コースター
花びん敷、ひざ掛け、クッション、
円型座ぶとん、その他

自宅 0267-62-1019
ケータイ 090-1653-6395



郷土の味「かんたんレシピ」
鯉料理といえば鯉コクやうま煮、あらいなんかが定番ですが、ちよつと趣向を変えて今回は「鯉のから揚げ」をご紹介します。
おかず、酒の肴、おもてなし等々ポイントの高い手作りメニューです。川魚が苦手という方にもきつと喜んでもらえる一品です。
小骨が気になるので

は？とおっしゃる方がいると思いますが大丈夫、「から揚げ用」のご注文頂ければ、小骨のある部分に細かく包丁を入れて下処理しますので、お子さんやお年寄りまでほとんど小骨を気にすることなく安心して食べて頂くことができます。大ききや形もお好みで色々対応可能です。

「かんたんレシピ」から揚げ用の切り身を用意し、キッチンペーパーなどで表面の水分を取り片栗粉をまぶします。
油は普通の揚げ温度(180℃位)、身に付いた余分な片栗粉をよく落としてから投入します。2~3分程度まち表面が固くなったら裏返し再び2~3分、うすらきつね色になったらもう一度裏返し、気泡が時々「プスッ！プスッ！」とはじける音がし始めたらしやうど良く揚がった合図です。キッチンペーパーなどに取り油をよくきりましょう。
一息抜いたら冷めないうちに揚げ立てサクサクを食べましょう。味付けはタレ、塩、鰹かけetc...お好みでなんでもOK！



野沢橋より。(9/25) この写真ではよくわかりませんが、中州はかなり削られて狭くなりました。

台風過、花火の打ち上げ会場が！
9月16日の台風18号は京都などで洪水被害が出ましたが、当地では千曲川が塩名田で危険水位を超えたという情報がありました。あまり被害もなく済んだようです。

ところが水が引いた千曲川を見ると、花火大会の打ち上げ会場の中州がとても狭くなっています。花火大会ができないというのでは、ワイドスターマインなどに制約があるかもしれません。

：900円)メニューに加わりました。
皆さんも一度お試しください。
(うすだ鯉店 TEL 62-0538)



消費期限は冷凍のままなら
2014年1月まで

9/28(土) ~ 29(日) 2日間限定

肉の日 特売

肉じゃが・牛丼・牛なべなどに

牛バラ肉薄切り 米国産 100g 98円

冷凍スライスになっています。



井出精肉店

中込 サンテラス ☎ 62-0853



特売でもポイントはずまます！
お一人様 1kgまで

