



Nakagomi

# 中込商店街だより

## 第416号

中込商店街のお得情報・お役立ち情報をお届けします。来週は休刊です。10/3(金)に「AC長野パルセイロホームゲームデー」のチラシをお届けします。本紙ネット版も商店会サイトに掲載しています。



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](mailto:info@nakagomi.jp)  
後援 佐久商工会議所



9/7佐久陸の入場者数は2360人

### いよいよ佐久陸ではあと2試合

10/5 10/19

ただいま3位  
J3は残り8試合となり、優勝争いは上位3チームに絞られたと言っても良いでしょう。

AC長野は前節、9月14日にアウェイでツエーゲン金沢に2・3で敗れ、3位のままですが、首位町田も敗れたために金沢が1位でAC長野との勝ち点差は4と、ちよつと開いてしまいました。

今後、金沢・町田とのゲームがないため、他チームが勝ってくれること、そしてパルセイロが勝ち続け

ることがJ2への条件になってきました。

### J2昇格には

J3の1位だけが自動昇格、2位はホーム・アンド・アウェイの2回戦で行われる入れ替え戦の成績によって昇格、3位は可能性がありません。

### 抽選会もあと2回やります

佐久陸でパルセイロのゲームがあるたびに、本物のユニフォームやタオルマフラー、スニッカーなどが当たる抽選会を中込駅前ほんわ館で開催しておりますが、今回は10月5日(土)、さ



9/7 抽選会場のようす



9/7「当たりました！」

らに10月19日(土)の佐久陸最終ゲームの日も開催いたします。

抽選できる人は、当日の佐久陸の入場券を持つ人、または中込商店街各店でお買い上げなどにより差し上げている抽選券を持つ人だけです。

岩手県の「うまいもん市」も計画  
10月19日(土)には、岩手県ほか東北地方のうまいもん市も開催予定です。

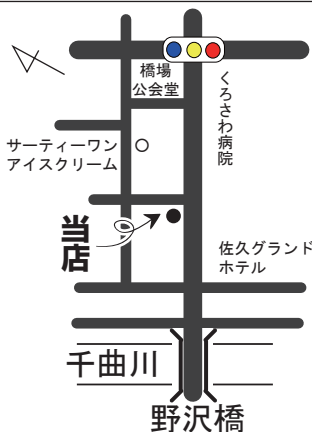
大船渡のサンマップ レゼントも企画中ですので詳細が決まり次第、本紙などでご案内いたします。

お持ち帰りもOK 中華オードブル5名様用 3,000円より  
宴会コース 2名様～ (お一人) ¥2,500より  
飲み放題 6名様～ (お一人) ¥4,000より

ぞっこん!さく市 10/4・5  
えびあんかけ揚げそば・麻婆揚げそば  
ショウロンポー

佐久市中込2-28-7  
☎ 62-6222 木曜定休

# 中華照龍



## 中込うまいもんみつけ隊(第126回) 中華照龍

9月に入ると寒さを感じられる日が多くなってきましたね。

隊員たちも大きなイベントも終わったという感じで、後は2試合残っているパルセイロのイベントを頑張らないかと思っている今日この頃です。

寒くなってきたせいか、体力を付けないとと託(かた)けて本当は食欲の秋になってきているので食べたいただけなのですが、隊員の一人が「そう言えば来月の10月4日・5日に駒場



イカのチリソース炒め



四川麻婆豆腐



自家製餃子



海老あんかけ焼きそば

でぞっこん!さく市があるんだけどそこに照龍さんが出展するんだって。美味しい中華だつて聞いたから行ってみたい」と言う話を聞き、隊員たちは笑みを浮かべながらお店に急いでいます。お店に着くなり「生下さい」とやっぱ頼んでいます。

でも、一人の隊員は中華のメニューをしっかりと見ているが迷っているみたいで、すぐさま店主さんの所に行き相談しています。

席に戻ってくると「この一番人気とかぞっこん!さく市に出すようなメニューをおまかせで頼んできちゃった」と食べる準備も万端です。

ビールが運ばれてくるどさつそく飲み始める隊員。どんな時でもビールは美味しいらしく、飲んだ後の顔は子供のような笑顔。見ているだけですよ。そうしている間に、店主さんお勧めだったり、人気のイカのチリソース炒め(1100円)と四

川麻婆豆腐(1200円)が運ばれてきました。さつそくお皿に盛り食べると、イカが柔らかい。食べやすいように丁寧な切れ目が入れている。チリソースもあまり辛くないで美味しい。と隊員たちは食べてしまいました。

その後、四川麻婆豆腐を食べると食べた時は辛く感じなかったのに後から花椒(はつぽ)と唐辛子の絶妙な辛さが来て美味しい。どどんビールが進む。酒の相伴にもいいしご飯も進む。やばい。癖になりそう。と隊員たちは次々

と食べてしまいます。そんな事をしてると、自家製の餃子(500円)が運ばれて来ます。いい色に焼かれた餃子は特製のタレを付けて頂くともっちりした皮とパリッとした焼き具合と美味しいの。熱いについつい食べちゃいます。そして自慢の海老あんかけ焼きそばが来ると麵奉行がしっかりとあんを絡めてくれて皆に取り分けてくれます。食べてみると絶品。麵奉行も大満足。

そうなるとうとうラーメンを食べたくなくなり

ます。そうそうこのラーメンに使われている豚ばら煮は2時間ポイルして、お湯で余分な脂分を流した後調味料と共に3時間以上蒸す6時間にも及ぶ時間をかけて仕上げているんです。だから一品メニューでも柔らか豚ばら肉の醤油煮があるのですが箸でも切れるほど柔らかいんです。食べやすく、でもコーラーゲン(しょうりゅう)はたっぷり。女性には嬉しい一品ですね。

照龍さんは味のベースのスープは鶏の足と豚の背骨を使って時間をかけてとったもので冷めるとプルプルのゼリー状に固まるほどコーラーゲンがたっぷりなんです。だからラーメンも塩味と醤油味とありますが美味しい。今回もよく食べましたね。照龍さん美味しい料理ありがとうございます。隊員たちは満足顔です。

ぞっこん!さく市の時はお店はお休みですが会場に食べに行ってみてはいかがでしょうか。