



Nakagomi

中込商店街だより

第437号

中込商店街のお得情報・お役立ち情報をお届けします。次回は7/3(金)に七夕まつりのチラシをお届けし、本紙は7/11(土)に新聞折り込みに入ります。本紙ネット版も商店会サイトに掲載しています。



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

まちゼミ受付中
6月15日から始まった今年1回目の「得する街のゼミナール」、すでに終了した講座、定員になった講座もありますが、半分以上はこれから開催ですので予約状況などをお知らせいたします。

- パソコンを便利に使う入門編：6月30日
- ★定員になりましたが見学は自由です。
- ステンドグラスアクセサリー作り体験教室：7月4日(土)17時30分～20時30分、予約不要。当日サンテラス丸正商店においてください。材料費300円コース、500円コース
- お問合せ：62-0369
- 初めてのダーツ講座：7月6日(月)19時～20時
- 7月21日(土)19時～20時
- ☆受付中 88-7812
- 材料費：1000円
- スポーツカフェK
- 第70回「土知の森(カ)交流サロン」
7月11日(土)18時～20時

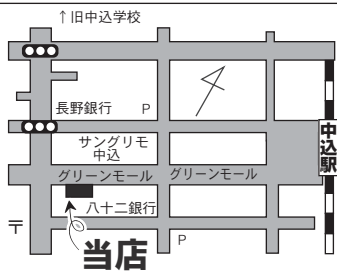
☆受付中 62-8760
喫茶ぼえむ
材料費500円(コーヒー)
テーマ：心の病からの回復
スピーカー：石川輝尚さん(NPOウイズハートさく・ワークポート野岸の丘所長)

■心と体がよろこぶ(安心安全)旬の手作り教室
7月13日(日)10時～14時
☆受付中 62-8780
美容室エレガンス
材料費1000円
メニュー：ドライカレー・レタス料理・新たなまねぎのスープ・炭酸まんじゅう

■スマホ、ケータイ使いこなし入門
7月14日(日)16時～17時
☆受付中：



手づくりウインナー教室 (6/23)



ベルマウンテンコミュニティ食堂 毎週金曜日 12:00~2:00 600円

7/3 金	7/10 金	7/17 金	7/24 金
主食：ピロシキ 副菜：レタスのクリーム煮 ・ミネストローネ ・デザート	主食：肉味噌そうめん 副菜：スッキーニのベーコンチーズ焼き ・小松菜のクルミゴマ和え ・デザート	主食：夏野菜のドライカレー 副菜：オクラとセロリの梅マヨサラダ ・人参とコーンのスープ ・デザート	主食：らっきょうカツかけ 副菜：なすの中華マヨ ・もやしときゅうりのごま酢和え ・デザート

コミュニティ食堂 **ベルマウンテン**
美容室 **エレガンス**
佐久市中込1-20-7 ☎ 62-8780

7/17(金) **いこいサロン** 会費 500円
PM2:30より。 ■炭酸まんじゅう、水まんじゅう作りです。
■コカリナ演奏もあります。どなたでも歓迎です。お出かけください。



中込うまいもんみつけ隊(第135回)やきとり、うどん

梅雨に入っても隊員たちは七夕や花火大会、そして小海線80周年記念イベントと毎日忙しい日々を送っています。少々お疲れ気味の隊員から「こんな時は pairwise 飲んで気分転換したいね。そうそう、こんどさんでフローズンの生があるんだって。ちよつと変わっている生だから行ってみたい？」と言うと、さっそくこんどさんに一目散に向かっています。生とすれば早い行動だね。お



ジャージャーサラダ

店に着くなり隊員たちは待ちきれない様子で「生下さい」と恒例の一言。店員さんが運んできてくれると待つてましたと飲み始めます。「この泡何だかシャリシャリしてるよ」「そうなんだよ。これはフローズンになっていて泡を食べると感じだよね」「うまい！」



マグロのかま焼

つまみを選んでいった隊員が、何やらどんどん頼んでいました。メニューには本日のおすすみが書いてありそこを重点的に見ていた隊員。マグロのかま焼(600円)・ジャージャーサラダ(400円)・特製ベーコン(500円)・鰻の白焼き(一本3000円)と色々頼んでいました。もちろん焼き鳥も欠かずに頼んでいます。まず店員さんが運んできたのはジャージャーサラダ。おやら瓶の中に入っている



特製ベーコン

てそれをお皿に開けるんです。お皿の上に開けると凄いの。1日に取らなくてはいけな野菜の種類がかなり入っていてピツクリ。女性にピッタリ。何だか嬉しくなっていますね。お豆まで入っています。しかも美味しい。次にいい香りと共に**マグロのかま焼**が運ばれてきました。それを見た隊員は「デカ！このかま大きいな」とピツクリ。肉厚で身がぎつり入っています。アツアツをほぐしていただく美味し。お酒が益々進んでしまう。



ラーメン

そんな事をしていると**特製ベーコン**が来ました。野菜と一緒に鉄板で焼いて頂くのですが凄いの。特製ベーコンってどんな感じなんだろうと思っていたら、両面焼き色の様に加工されていて本体を見ると凄く衝撃を受けます。でも焼いて頂くとその旨さは絶対に美味しい。肉の脂がからんだ野菜がまた絶品で、隊員たちが大喜び。食べた隊員は「このベーコン旨い。ビール進んじゃう。酒のつまみに最高だし何か贅沢」と満足そう。

店員さんが次に運んできてくれたのは**鰻の白焼き**です。これは今まで生簀に居た鰻です。注文を受けてからさばいて焼いてくれた生きのいい鰻です。頂くと表面はカリカリ中はフワフワ、最高の焼き具合。肉厚でお疲れ気味の隊員たちは大喜び。だって鰻はだんだん入手困難になっているのに、その場でさばいて焼いてくれるんですから感激。この心遣いが粋ですよ。また美味しいから隊員達も感激していました。いっぱい食べた隊員たちですが締め**のラーメン**(700円)を頼んでいます。出来上がってきたラーメンは懐かしい中華そばで食べるとホッとする感じ。締めはやっぱりラーメンでしょ」と満足そう。スープが美味しい。しっかり飲んでしっかり食べた隊員。大満足です。こんどさん美味しい料理を有難うございました。

スマホなどでカラーでご覧いただけます→

