



Nakagomi

中込商店街だより

第442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。
 次回は10/3④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。



エレガンス美容室「旬の手作り教室」
 作った料理で昼食会(9/14)



ブルームかとう & プチあさかわ「寄せ植えづくり」
 雨のため、ほんわ館で開催。(9/8)



1,543円 1,365円 1,620円 1,258円
 1,337円 1,296円 1,674円

牧水きもと純米…熟成途中の穏やかな旨味の原酒
 全量山田錦千曲錦…50%磨きの純米大吟醸原酒
 寒竹ひやおろし…ふくよかな香りとおビロードの味わい
 亀の海特別純米…熟成した米の旨味とやさしい味わい
 純米吟醸無尽蔵…鮮烈な旨みを湛えた蔵出しの秋上がり
 礎 純米吟醸…秋上がりの生もと造り無濾過原酒
 黒澤きもと純米…キレの良い味わいと吟香の純米酒

まちゼミの開催中

今年度2回目
 8月23日④から受付が始まった、今年度2回目のまちゼミには大勢の方のお申し込みをいただき、楽しく開催中です。
 現在までにいただいた参加者アンケートのご感想をご紹介します。
旬の手作り教室(エレガンス美容室)
 ☆とても楽しい時間を過ごす事が出来ました。料理も美味しくてさっそく作りかっただです。
 ☆いろいろな企画、これからも楽しみにしています。

たいと思います。
 ☆人の輪が穏やかで垣根がなく初めての参加にもかかわらず、楽しく美味しくいただけました。
寄せ植えづくり(ブルームかとう & プチあさかわ)
 ☆教えていただいた手順が、手ぶらで来て、作品ができ上がって持ち帰れるのが、とても参加しやすくてよかったです。
 ☆いろいろな企画、これからも楽しみにしています。

包丁研ぎ教室(丸正商店)
 ☆今までいかに切れない包丁を使用していたのかと反省。講師の先生の指導を生かして短時間に美味しい料理作りをしたい。
 ☆マンツーマンでいねいに教えて頂き大変参考になりました。家で実践したいと思います。また持ってきた愛用の包丁も徹底的に研いで頂き、新品のようによみがえりました。
 ☆とても熱心に教えて頂き、大満足でした。
 ☆プロの技のすごさに感動しました。(2面につづく)

ひやおろし9月9日解禁

冬にしばられた新酒が春先に一度だけ加熱殺菌された後、暑い夏の間をひんやりとした蔵で眠って過ごして熟成を深め、秋の到来とともに目覚めるのが「ひやおろし」です。豊稔の秋にふさわしい、穏やかで落ち着いた香り、滑らかな口あたり、濃密なとろみが魅力のお酒として、9月9日に一斉出荷となりました。六蔵七銘柄の個性と共にご堪能ください！

リカー&ギフトプラザ **マルトオツカ**
 0120-620102

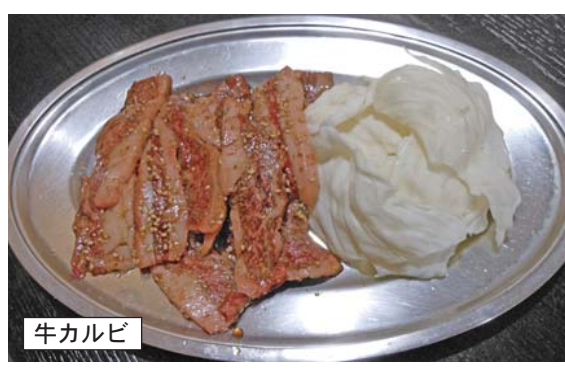


中込うまいもんみつけ隊(第137回)

焼肉クッキ

イベントの多かった8月が終わり、もうシルバークです。商店会では天気心配をしながらのイベントでしたが無事に終わってホッとして今日この頃です。
 でも何だか隊員たちはお疲れ気味。そんな中一人の隊員が「こんな時こそしっかり食べて元気にならないと」そうだよ。気が忙しいせいかわ体力が落ち気味なんだよ」と話をしている別の隊員が「こ

んな時ほど焼肉でも食べて体力を付けようよ」と目を輝かせています。「そうしようか」と答えている隊員は嬉しそう。肉好きな隊員はこそどばかりに「クッキさんに行こう」ともう足はお店に向かっています。
タン塩(1000円)・



カルビ(880円)・骨付きカルビ(1550円)とみんな2人前ずつどんどん頼んでいます。ビールが来るなりおつまみに出してくれたモヤシのナムルを食べながら飲んでいきます。最初の一杯は飲むスピードが速い！
 そんな事をしていとお肉が運ばれてきました。「まずは網をよく温めて、お待ち機しているカルビを焼き始めました。待ちどおしそうな隊員。匂いを

嗅ぎながら「ご飯がほしい」とご飯を頼んでいます。絶妙な焼き方で焼き上がると運ばれてきたご飯の上に乗せ口にほうばつています。「幸せ。美味しい。柔らかいし自家製のタレが美味しい。どんどん食べられる」と焼くのが間に合いません。焼く人は何故か必死になって焼いています。みんな食べるの早いです。カルビの美味しさに箸は止まりません。皆がカルビを食べている間に骨付きカルビをしっかりと焼いている隊員が...

自分の好きなお肉を焼いている隊員は、食べやすいようにほどよい大きさにカットされているので店主さんの心遣いに感激しながら丁寧に焼いています。焼き上がり待ってました。焼くのが間に合いません。焼く人は何故か必死になって焼いています。みんな食べるの早いです。カルビの美味しさに箸は止まりません。皆がカルビを食べている間に骨付きカルビをしっかりと焼いている隊員が...

焼肉の時は静かなの言うまでもありませんが...
 しっかりと食べた隊員。大満足です。「これからの時期は、運動会や敬老会など色々な皆が集まる時は焼肉がいいよね。皆が仲良く楽しい時間になるし、お店も最大32人ぐらいいまでは入れて予算も3000円×相談にのってもらえるから女子会やゴルフコンペ・無尽とかでもいいよね」と次に来れるように考えている隊員も居ました。

そうそう忘れてはいけないのがカルビクッパ。これを食べないと元気が出ない隊員がいるんです。言うまでもなくしっかりと食べていましたね。
 今回もよく食べた隊員達。動くのが辛そうみえますが皆元気を取り戻しているみたいです。顔が明るくなっています。
 クッキさん美味しい料理ありがとうございました。(裏面の広告もご覧ください)

スマホなどでカラーでご覧いただけます！