



Nakagomi

中込商店街だより

第447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12/4(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。

今回のもってえねえ市

会場：サングリモ中込
11/28(土) 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
12/5(土) 11時～1時 販売
1時30分～2時 出品者清算

初めての出品
新規の方は運転免許証など本人確認ができるものをご持参ください。コピーの必要はありません。その

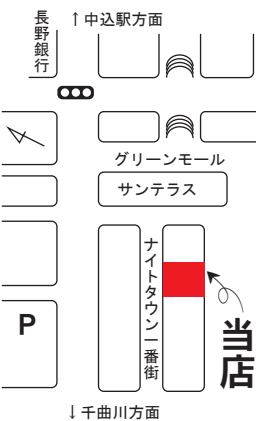


来週は久しぶりにもってえねえ市の受付です。いつものサングリモ中込の会場、夜7時からです。大掃除を始める前に家の中の不用品を片付けて、掃除をすくすくしましょう。
今回は3月
冬物衣類や暖房器具などはぜひ寒い時にご出品ください。次回の3月では売れ行きがイマイチかも知れません。

不用品のリサイクルで資源を大切に！



写真で出品
大型家電などは、写真で出品することも可能です。
また本誌12月4日号では出品商品の一部を紹介いたします。たくさんのご出品をお待ちしております。



<さらさで忘・新年会>

ご予約承り中
料理は2,000円(税込)～3,500円(税込)まで。

幹事様らくらく飲み放題プラン
料理+2,000円(税込)2時間もごさいます。

営業時間 PM 5:30～AM 1:30

日曜日定休

味の店 焼き鳥さらさ
ラーメン

中込ナイトタウン一番街 ☎ 62-5429

やきとりっておいしいネ。



中込うまいもんみつけ隊(第139回) やきとりパーティ

11月に入り、段々日も短くなってきました。商店会ではそろそろ年末の準備になってきています。隊員たちが集まって今回はどこに行こうかと話をしていて、一人の隊員が「そう言えばさらささんが中込にお店を開いて今年で25周年なんだから、やきとりとラーメンを中心に平成2年から開店したからそうだね。中込ではみんな馴染みのお店って感じだね」と、その話を



もつ煮・おでん



刺身3品盛



かきフライ



やきとり盛り合わせ

聞いた隊員は足早にさらささんのお店に向かっています。思いつくと行動が早い隊員たちなんです。のれんをくぐり席に着くなり「生ください」。寒いのに生だけは譲れないようです。でも隊員たちはすぐさま自分で勝手にあったかセットと決めておでん(650円)ともつ煮(500円)を両方頼んでいきます。確かにこの季節になると欲しい物ですね。でもさらささんにはお

得な刺盛3品盛(1000円)があつて目によつて何がののかわからないのですがお客様からの人気商品です。でもやっぱりお店の方が串を刺して丁寧に焼いてくれるやきとりは外せませんよね。だから隊員たちもやきとり盛り合わせ(1400円)を注文しているのは当たり前です。やきとりを注文すると店員さんから「注文を受けてから焼き

ますのでお時間頂きます」と説明があり待ち遠しいさと楽しみでいいですね。
1人の隊員は壁に貼られているホッピーに目が行きそれをしつかり頼んでいました。そんなこんなしていると生が運ばれてきて美味しそうに飲んでいきます。隊員たちがあつたかセットと名付けたおでんともつ煮が来るとそこは素早い隊員、好き嫌い分け合つて食べています。味が良く染みている具をアツアツのうち

にはおぼるのは醍醐味のようなですね。そうすると店主さんが「皆さんそういつて頼みますね。メニューも昭和を感じる様な物を一緒に召し上がりませぬ。それにおでんは冬の定番商品ですし、もつ煮はさらさ不動の人気商品なんですよ」と教えてくれました。
刺身3品盛は時期でネタは違いますが季節ものが乗っています。旬の物を取り入れてくれるので嬉しいですね。季節ものと言えばカキフライ(500円)

も忘れてはいけません。海のミルクは栄養満点美味しくフライになっていきます。
そうそうさらささんのシメにもつてこの塩ラーメンを忘れてはいけません。飲んだ胃に優しい塩味は絶品。
いい匂いと共に焼き上がつてきたやきとり。アツアツを頬張っている隊員。「いい焼き具合。お肉から肉汁が出る柔らかさ。手羽のパリパリしながらもお肉の所は柔らかい。凄く美味しい。ホッピーがなくなつてくる。ホッピー下さい」忙しい隊員。でもこの食べっぷりと飲みっぷりは健在です。今回もよく食べた隊員。それにちゃんと塩ラーメンはしつかり食べましたよ。
帰るときに店主さんが「たくさんのお客様に支えられてきたのでこれからもさらさらしつかりとしたお店作りをしていきますので宜しくお願いいたします」とおっしゃっていました。

スマホなどでカラーでご覧いただけます↓