



Nakagomi

中込商店街だより

第458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5/14㊤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。



大人気の中込料飲まつり(昨年)



佐久鯉太鼓の演奏(昨年)

5月5日 中込区民鯉まつり

料飲まつり無料飲食券

5/5 限り

お一人様3枚まで有効
 本券で、からあげ・やきそば・お菓子・ジュースなどをプレゼント。
 生ビール・酒は有料(200円)です。



◆ 昼 12:30 ~

◆ 場所 中込銀座グリーンモール

主催 中込料飲組合・中込公園稲荷神社奉賛会

5/5 中込区民鯉まつり開催

中込の橋場・佐太夫町などの各区、育成会、PTA、子供たちが参加して中込区民鯉まつりが開催されます。

午前11時
 橋場公園(中込公園)にて稲荷神社春の例大祭が執り行われます。各区から出発して練り歩いてきた子供たちの神輿も集合して、出世祈願祭・安全健康

祈願祭が行われます。
中込料飲まつり
 昼12時30分
 ■商店街各店や中込料飲組合加盟店で差し上げる「無料券」で、からあげ・お菓子・ジュース・やきそばなどを先着2千名様に進呈。ただし生ビール・お酒は有料200円です。
 ■佐久鯉太鼓保存会の皆

さんによる、勇壮華麗な和太鼓の演奏があります。曲に合わせて「鯉のあらい」も調理します。
午後1時ごろ
 銀座・駅前グリーンモールを、子供鯉みこしが元気に練り歩きます。
 ◆ 当日はサングリモ中込のふれあいストアも営業します。↓2面参照



スマホなどでカラーでご覧いただけます↓

中込うまいもんみつけ隊(第143回) ロックプール

もうすぐゴールデンウィークになり色々な行事やお出かけなどを考えている方も多いのではないのでしょうか。この時期になると山菜も出てきて季節を感じられるようになりますね。

隊員たちは季節を感じたいと思いつつどこに行こうかと考えていると、一人の隊員が「ロックプールの店主さんは自ら山菜を採ってきてお店で調理してくれるんだよね。」



クレソンとささみのサラダ

今はどんな山菜が山にはあるのかな?」と話しながら、すでに足はお店に向かっています。

お店に着くなり「生ください」と叫んでからメニューを見たり店内にお勧めのお料理を紹介されているのでそれを見ながら何を頼もうか悩んでいるのでその一人が店主さんに「今日の収穫のお勧めでお願いしたら?」と店主さんにお任せすることになりました。



新玉ねぎとふきのとうドレッシングのピッツァ

ビールが運ばれてくるのが豪快に飲んでいる隊員。仕事の後の一杯は旨そうです。

はじめに運ばれてきたのはクレソンとささみのサラダ(720円)です。取り分けているのに、とっても分けた隊員はさすがに食べた後がたまらないと瞬間に終わっています。ささみも柔らかく女性好みですね。そうしているといくつにも新玉ねぎとふ



山菜のフリット盛り合わせ

きのとうドレッシングのピッツァ(1200円)が運ばれてきました。みんな大好きなようにカットして頂くのですが、カットした先から口に入れていく食いしん坊な隊員ばかりです。「新玉ねぎだから甘いのにふきのとうで作ったある自家製のドレッシングがアクセントになっていて絶妙に美味しい。これならほとんど食べていっちゃおう」と瞬間に終わってしまいます。季節感が凄くあって何だか嬉しいですね。



ぶりの西京味噌焼き自家製バジルソース

そうしていると今度は山菜のフリット盛り合わせ(980円)が運ばれてきました。お皿にはその日採れた山菜が5種類ぐらいい乗せられていて季節感たっぷりです。クレソン・タラの芽・こごみ・ふきのとうなどがのっぺりしています。隊員たちは自分のお目当ての山菜をわれ先にと食べています。

ペースもいいですね。一人の隊員はみんながそんな事をしてる間にしつかり店内のお勧めメニューを見て春アサリと必ずの pasta(1200円)を頼んでいました。これはお好みでオイルかトマトのどちらのベースがいいのか決められるようになっていきます。隊員は今回はトマトのベースにしてみました。これも美味しい。そんな顔をして沢山入っているあきりをバスタからめてどんどん食べています。

隊員の一人はぶりの西京味噌焼き自家製バジルソース(750円)をさりげなく頼んでいて、焼き加減といい味といいご飯を欲しそうにしていました。隊員たちは季節を満喫して大満足です。ロックプールさん。美味しいお料理を有難うございました。日によって採れるものが違うので何が気になるのかも楽しみですね。ぜひ季節の物を食べに来てください。