中込商店街だより

第463号

Nakagomi

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7/1㊎に七夕まつりのチラシが、本紙次号は7/16㊏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

8/15 2016 佐久千曲川大花火大会

スポンサー お祝い花火 募集中

昭和36年に始まった花火大会は今年で56回になります。今年も実行委員会がスタートし、花火のスポンサーとお祝い花火の募集が始まりました。

■個人名で上げるお祝い花火は「孫が生まれた。誕生のお祝いと健康な成長を願って…」「両親が金婚式。これからも元気で…」「友人が結婚した。仲良く幸せに…」などのお祝いに、5号玉1発115００円または3号玉3発14４４００円以上で、ご希望に応じて打ち上げます。スターマインは21万6千円以上で、上限はありません。

お申込みいただきますと、花火を打ち上げるほかにプログラムチラシにお名前を掲載いたします。

さらに当日の打ち上げの時にコメントとお名前を打上会場にアナウンスいたします。

ＦＭさくだいら、佐久ケーブルテレビの生放送もありますので、ラジオ、テレビでも流れるかもしれません。

■お申込み

申込書にご記入のうえ現金を添えて7月15日までに実行委員会にお申し込みください。申込書は事務局またはＷｅｂサイトにあります。

プログラムチラシができ次第、招待席入場券と一緒にお送りします。

■お申し込み先

本紙タイトル部分にある商店会事務局が花火大会の事務局も兼ねています。こちらにお電話ください。

※お祝い花火は企業名・店名ではお申込みいただけません。

第82回「土知の森（カ）」交流サロン

日時…7月9日㊏18時～20時
場所…「喫茶ぽえむ」
テーマ…五輪で熱いブラジルの魅力と佐久
スピーカー…中沢洋さん（家庭教師のグランプリ代表取締役・元ブラジルプロサッカー選手）
参加費…500円（珈琲代）
お申し込み・お問合せ…喫茶ぽえむ（TEL 62-8760）

セルフガソリンスタンド
メンバーズカード（プリカ・ポイント付与機能付）
給油でポイント ＋ プリカで給油すると 店頭価格から 1円/L引き
さらに… 火・木はポイント2倍！
メンバーズカードは店頭で即発行できます。
お気軽にスタッフまでお声がけください。
INPEX 木内石油 佐久第一SS
☎ 0267-62-4523

スマホなどでカラーでご覧いただけます→

中込うまいもんみっけ隊（第145回）やきとりこんどう

梅雨に入って毎日お天気がすっきりしない今日この頃ですね。隊員たちは七夕まつりや花火大会の準備で超忙しい季節に入りました。一人の隊員が「パワーをつけてこのシーズンを乗り越えられるように、気軽に赤ちょうちん的なこんどうさん行って飲もうよ」と言うと、さっそくこんどうさんに一目散に向かっています。飲むこととなれば早い行動だね。

お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ってましたと飲み始めます。

飲むだけの隊員ではないからつまみを選んでいた隊員が、何やらどんどん頼んでいました。メニューの本日のおすすめや定番を見ていた隊員。今の季節のメニューらしく**はやの唐揚げ**（１０００円）・**うなぎの蒲焼**（３００円）・**ジャーサラダ**（400円）・**あゆの塩焼き**（600円）と色々頼んでいました。もちろん焼き鳥も欠かさずに頼んでいますけどね。

店員さんが運んできたのはジャーサラダ。何やら瓶の中に入ってい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。ナタデココが入っていたりしてビックリ。女性にピッタリで何だか嬉しくなってしまいますね。ゴマのドレッシングが入っていてしかも美味しい。

次にいい香りと共に一本丸まるのうなぎが運ばれて来ました。肉厚でふっくらしている鰻を隊員たちは我先にと食べています。美味しい。お酒が益々進んでしまう。疲れた体にご褒美です。「ヤバイ！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やはりこんどうさんの外せない**やきとり**ですね。**つくね・かわ・なんこつ・ねぎま・手羽先**と1本100円～150円のやきとりです。アツアツを自分の好きな焼き鳥をとって食べながらビール片手に絵になっています。タレが好き、塩が好き、両方好きな隊員とそれぞれお気に入りで焼いてもらって嬉しそうです。瞬く間に完食です。見事です。

そこへ隊員お待ちかねのアユの塩焼きが運ばれてきました。いい焼き加減のアユを隊員は上手に頭と骨を残してきれいに食べています。身がふわふわで塩加減が最高で美味しい。皮はパリパリしていて絶妙な焼き方で感激しています。

そうしていると珍しいメニューを見つけていた隊員が密かに頼んでいた**ガレット**（500円）が来ました。生地がそば粉でクレープの様に焼かれていてその上に野菜やソーセージなどがのっていて温泉卵が真ん中にあるのですが、それを崩して混ぜながら生地と一緒に頂くとまろやかで生地もそば粉なので満足感もあり、とても美味しいんです。おすすめです。

そうだ！これからの時期に外でビアガーデンの気分を味わえるようにとこんどうさんでもその場所があるとの話を聞いたんで皆さんも聞いて体験してみてはいかがでしょうか。

今回もよく食べた隊員たちです。さあこれからのイベントも頑張ろう。こんどうさん美味しいお料理を有難うございました。

ジャーサラダ

うなぎの蒲焼

やきとり各種

ガレット