ハイぷりっ子ちゃん
中込商店会㈱
特命宣伝部長

中込商店街だより

第499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9/30㊏に創刊500号、読者プレゼントを特集します。
本紙ネット版も商店会サイトに掲載しています。

バス停のある横断地下道の屋根に取り付けられた作品

野沢北高 野沢南高 合作看板できました

9月9日、力作の絵を取り付けました

商店街では「キャノピーの看板」と言っている、グリーンモールを結ぶ横断地下道の屋根部分に取り付けているボードに、このほど野沢南高美術部と野沢北高美術班が合同で製作した看板を取り付けました。

以前から中込商店会では高校生の力を借りた事業を進めてきました。今月も開催された、まちゼミの「スマホ・ケータイ使いこなし入門」は、南高ふれあい同好会の皆さんが長い間続けてくれていますし、北高からは本紙記者として取材し、原稿を書いてくれた生徒さんもいました。

今回は、商店会が七夕などのイベントの時しか使わない広告掲示板部分に、両校に絵を描いてほしいとお願いしたところご快諾いただき、夏休み中も集まって制作を進め完成させたとのことです。

ご覧のように鯉の絵、小海線・グリーンモール・横断地下道・バルーン・なっちゃんと盛りだくさんでインパクトのある明るい絵です。

旧国道254号線沿いの交通量の多い所ですので、「町の顔」として商店街を元気づけるシンボルになること間違いなしの作品です。

皆様も通りかかったらぜひご覧になってください。

買い物支援のジャンボタクシー運行中

10月28日まで毎週土曜

8月26日から、内山・平賀を対象にお買物などの交通手段にお困りの方のための無料タクシーを運行しています。年齢制限や、買物をしなくてはいけないなどの決まりはありません。土曜日に中込に遊びにくるだけでもご利用ください。

電話予約してください

土曜日前日の金曜お昼までにお電話ください。土曜日にご自宅までお迎えにうかがいます。送迎ともに無料です。

協賛セール

毎月1回のチラシに各店の協賛セールも載ります。どなたでもご利用いただけるお買い得セールです。お楽しみに！

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159回）中華照龍

商店会ではまちゼミがあちらこちらで開催されています。隊員たちはその中の照龍さんのお店が気になるようで伺おうと相談していると、どうしても気になるメニューがあると言う一言で照龍さんに向かって歩き出しています。お店に着くなり「生下さい」といつもの調子でお願いしています。

お店の前にも隊員が気になると言う新しいメニューが書いてあり、そのお料理は**エスニック麻婆豆腐**（1400円）なんです。噂によると色々なスパイスが入った新しい感覚の麻婆豆腐なんだとか。色々な料理を食べている隊員たちはそんなお料理があれば気になりますよね。すぐさま頼むのは当たり前。その他にも**水餃子**（850円）・**青椒肉糸**（1300円）・**白身魚の甘酢炒め**（1200円）など色々頼んでいます。

ビールが出てくるとさっそく飲み始める隊員。どんな時でもビールは美味しいらしく、飲んだ後の顔は子供のような笑顔。

そうしている間に、水餃子が運ばれて来ました。もっちりとした皮の中にあんが入っていて湯がいて出てくるのでそれを特製のたれに付けて食べると美味しい。さっぱりと食べられるし皮のモチモチが癖になりそうなそんな一品です。

次に運ばれて来たのはみんなも大好な青椒肉糸。お店でも人気が高くみんなも好きな一品です。ピーマンとたけのこはシャキシャキで豚肉はとても柔らかく食べたらやっぱり手が止まらなくなる感じになります。ご飯が欲しくなる隊員も。どんどんビールも進んでしまいます。やばい。癖になりそう。隊員たちは次々と食べてしまいます。

そんな事をしていると隊員が気になっていたエスニック麻婆豆腐がいい匂いとともに運ばれてきました。見た目は普通の麻婆豆腐のようですが一口食べるとスパイスでわざわざ残している粒のその食感がたまらない。確かに四川の辛さとも違うしカレーで味わうような辛さもあり何だか不思議な気分ですが面白くて辛さも楽しくて食べている隊員。店主さんがそこにゆで麺を入れるとまた美味しいと教えてくれたので試してみると麺に麻婆豆腐がよく絡んで美味しい。店主さんに聞いたんですが12種類のスパイスを使っているとか。ちょっと楽しいし面白い一品を発見して嬉しそうな隊員。

そこに白身魚の甘酢炒めが運ばれてきました。フリッタにしてある白身魚に甘酢がよく絡んでいて美味しい。野菜と一緒に食べるとまた美味しい。子供にも好まれる甘酢なのでこのレシピを覚えられるといいなって思っているとまちゼミで家にある材料でお店の味になるように教えてくれているようなんです。人気があるので今後のまちゼミ情報を見のがせないですね。この甘酢の作り方を知っていれば色々な料理にアレンジで使えるしレパートリーも増えますよね。

照龍さんは味のベースのスープは鶏の足と豚の背骨を使っていてじっくり時間をかけてとったもので冷めるとプルプルのゼリー状に固まるほどコラーゲンがタップリなんですって。

隊員たちは気になっていたエスニック麻婆豆腐も食べてお腹も心も大満足のようです。今回もよく食べましたね。照龍さん美味しいお料理ありがとうございました。

水餃子

チンジャオロース
青椒肉絲

エスニック麻婆豆腐

白身魚の甘酢炒め