



ガラスが割られるなど荒廃が心配なカム21

今年7月には地元の区長さん、その後、安んずるための措置も取られています。今年7月には地元の区長さん、その後、安んずるための措置も取られています。

今年7月には地元の区長さん、その後、安んずるための措置も取られています。今年7月には地元の区長さん、その後、安んずるための措置も取られています。

### 大好評 クーポン券

酒(大)またはビール(生中可)1本  
刺身・寿司1人前・口取  
○3,800円相当  
○この券ご持参の方に、お1人2,500円で提供いたします。  
○1名1枚に限らせていただきます。

当店 江戸前 寿司処 **舟幸** 定休日…火曜日  
営業時間…PM 5:00～AM 2:30  
中込 2-20-13 ☎ 63-1345

### 10/17(月) 移転オープンしました

名物 特撰和牛 牛丼・肉うどんも健在!!  
従来の韓国料理メニューに加え、宴会席、テーブル席での予約料理等もご予算に合わせて承ります  
2名様より 最大30名様迄

**韓国居酒屋 くいしんぼう**  
佐久市中込 2-9-8  
営業時間 6:00PM～3:00AM  
定休日 日曜日  
☎ 0267-64-1548  
笹木 080-1150-4832

### シリーズ第2回 駅前グリーンモール 一部駐車場化を計画

グリーンモールの駐車場の話の前のうちよつとカム21の話題にお付き合ってください。

**カム21の再生**  
本紙302号で、昨年から始めた地域商店街活性化法によるまちづくり計画の中で、我々商店街がカム21の再生を目指していたという話を掲載しましたところ、いくつかのご意見をいただきました。しかし「法」の認定申請

の前の「商店会の計画は補助対象にならない」ということで断念しております。

つまり競売あるいは任意売却でカム21を買い取って解体・再建した費用を、家賃等の運営収入で返済しようと「皮算用」をしたけど、補助金なしでは不可能なことだと判断したという顛末です。

中込のまちづくりを考

前大型空店舗跡地開発期成同盟会が発足し、商店会や料飲組合、ホテル旅館組合など、各組織の代表が集まって協議が重ねられています。

**グリーンモールの駐車場化については次号以降で「こんなにはすばらしいグリーンモールを一部車道化(駐車場化)するなんて」と反対意見もある事業計画ですので、次号から30年以上前の商店街近代化事業までさかのぼって経緯をご説明したいと思います。**



中村屋三陸海宝漬 メールでも受け付けます info@nakagomi.jp

### 海宝漬の予約販売を決定しました

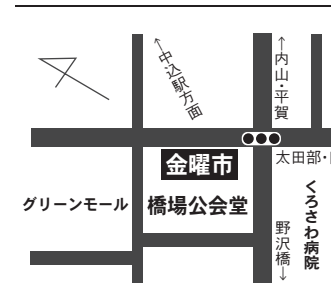
冷凍スペースの関係で少量しか店頭に並べることができずあつという間に完売してしまった今回のうまいもん市の目玉商品「中村屋三陸海宝漬」は、知る人ぞ知る大人気商品で、「いきなり！黄金伝説」、「おもいッきDON!」、「Smastation」、「はなまるマーケット」、「ぐるぐるナインティナイン」、「めざましテレビ」と、取り上げられたテレビ番組は枚挙にいとまがありません。

先週の折込チラシで大きく紹介されていたにもかかわらず、実質的な数量限定品となつてしまったため、多くの方から「海宝漬は、もう無いの」とか「海宝漬を買いに来たのに」という、悲鳴にも

近い声が寄せられました。そこで中込商店会としては、お詫びの意味も込めて「中村屋三陸海宝漬」の限定予約販売を行うことといたしました。今回のうまいもん市でこの機会をご利用の上、海の幸がぜひたくに詰め込まれた三陸の逸品をじっくりと堪能ください。

販売商品「中村屋三陸海宝漬」350g 3300円(税込)

予約締切：10月28日(金)午後5時  
申込先：中込商店会(協) TEL 62-5714 FAX 62-0361  
販売日：11月5日(土)午前11時～午後2時  
会場：サンゲリモ中込・もつてえねえ市会場



### 金曜日開催中

毎週金曜日の午後2時～4時に開催。会場は橋場公会堂の横です。地元農産物がほとんど100円均一です。

第140回うたごえ喫茶  
ロシア民謡特集うたごえは心のビタミン♪  
日時：10月28日(金) PM 6時～9時  
毎月第4金曜日、12月のみ第3金曜日に開催  
会場：喫茶明正堂・飲み物代：600円  
お問合せは明正堂(62-10875)へ。

### おかげさまで30周年を迎えました

特別企画 1泊  
シングルルーム…**¥4,000**(税込)

ご利用お待ちしております

6階展望風呂も宿泊の方は無料です。 TEL 0267-62-6200 ホテル **ナカジマ**

### 全うすだ鯉店

たとえば「特製うま煮」店頭には置いてありません。お客様ごとに私の手造りです。「おふくろの味」とはいきませんが、一切れ一切れ心を込めてお作りします。ぜひ一度おためし下さい。

半日ほどあれば十分まにあいますので **お気軽にご注文ください。**

特製うま煮 (税込)  
Mサイズ1切 450円  
●お土産に(パック/箱入り)  
5切入り 2350円(税込)  
10切入り 4650円(税込)  
※なん切れでもok!

佐久市中込1-24-1 AM8:00～PM7:00(水曜定休)  
ホームページ http://nakagomi.jp/koi  
Eメール koi@nakagomi.jp

◇うま煮Mサイズ5切れを作るのに1.6～1.7kgの鯉を使います。価格を比較してもとってもお得。【生の輪切2000円➡うま煮2250円】

※特製うま煮は日持ちはしません。冷蔵庫で3日程度です。お早めにお召し上がり下さい。