



Nakagomi

中込商店街だより

第401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。
 来週は4/19㊤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。

AC NAGANO PARCEIRO
 新着情報 クラブ情報 日程・結果 スケジュール チケット・交通 ホームタイム
 終了間際の同点劇!!
 遠征初勝利(昨年J2)から
 敵地で貴重な勝ち点「1」
 1-1
 4/13 @ 13:00 vs Y.S.C.C.横浜
 4/12 @ 14:00 vs スウィフト徳田FC
 試合情報 GAME INFO
 トップチーム レディース
 RESULT OF GAME
 1-1
 2014/04/04(日)
 AC長野パルセイロ
 ガイナーレ鳥取
 イメージギャラリー
 Jリーグ
 ナガノパルセイロ

4/6 ガイナーレ鳥取戦は後半 43 分に同点。昨年 J 2 の強豪と引き分けた。(パルセイロ Web サイトより)

「サポーターとしての出発点」
 「中込商店街グルメレポート」
 今回のテーマ
 サポーターとしての出発点
 「中込商店街グルメレポート」

パルセイロ パルサポ千曲川佐久支部から

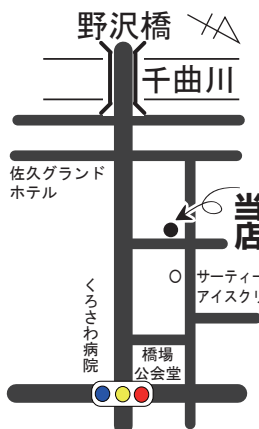
サポーター陸へ行く

中込商店街だよりをご覧のみなさん、こんにちは。サッカー J 3・AC 長野パルセイロサポーターでパルサポ千曲川佐久支部メンバーの山浦公義です。

昨年 8 月から始まりましたパルセイロ陸上競技場での試合観戦には行かれました。3月30日、雨が降り

たか? いやまだ行かれないという方にも佐久陸上での楽しみ方や長野・佐久サポーターによる観戦記や体験記、中込商店街の話題などいろいろありますのでよろしくお願ひいたします。前回のホーム戦を振り返り

AC 長野の勝利を祈るなか行われた AC 長野パルセイロ vs 藤枝 MYFC 戦で AC 長野は 1-4 と敗戦。今季初黒星となりました。AC 長野が 4 失点した試合はここ数年見たことがありませんでした。J3 リーグは厳しい舞台であることを実感しました。次回のホーム戦は



歓迎会などの予約受付中!

- 6名様以上(3,000円コース)で焼酎1本サービス
- さらに真鯛の姿造りもサービス!!
- 飲み放題は 4,500円(2時間)~です。
- 鯛飯(4~5人前)4,500円は要予約

営業時間 18:00~深夜 1:00 日曜日定休
 (0:30ラストオーダー)

佐久市中込 2-28-2 ☎ 63-5526



季節料理 **升** SHOU!!

中込うまいもんみつけ隊(第120回)季節料理 升

4月に入りましたがまだまだ風が冷たい今日この頃です。入学式も終え、ほっと一息という親御さんも多いことでしょう。そんな忙しい日々を送りながらもこの季節になると、あちらこちらで桜の開花が話題になっているのではないのでしょうか。

「それなら近くに升さんがあるから行ってみようよ」と言うことで足早にお店に行く隊員達。お店に着くとまずは恒例のようにならぬと見えます。メニューを見るなり刺

身の盛り合わせを頼んでいただきます。それから目に留まったのが赤むつの煮付けに、人気のある角煮に、皆で食べると楽しい鯛めし。鯛めしは予約が必要なんですけどね。ビールが来ると嬉しそうに飲む隊員。さつそうのように刺身盛(3人前4000円)が運ばれてくると何から食べようか悩みそうなくらい旬を感じました。関アジ・本マグロ・赤貝・信州サーモン・ホウボウ・赤海老・カニ



刺身盛



赤むつの煮付け



角煮



鯛飯

と凄い贅沢ですよ。季節で内容は変わるそうですがどれも美味しいから嬉しい。あつという間に平らげたのは言うまでもないこと。とそこに赤むつの煮付け(1500円)が運ばれてきたのですが、一匹丸々の姿煮なんです。「凄いや。一匹丸々だよ。さあ皆仲良く分けようね」と綺麗に骨から身を外してくる隊員、それをいただく隊員。凄い連携プレー。さすが長い付き合いだけあるね。よくお分かりで。優しい味付けでお酒に合う。身が柔らか

くて美味しい。難なく食べてしまった隊員。でも肉好きの隊員は角煮をお待ちかね。運ばれてくると早々に口に運んでいきます。「柔らかくて美味しい。肉も大きいし」と満足そうです。

でもガッツリ系の隊員はから揚げ(650円)やカキフライ(5個680円)や人気のカニクリームコロッケ(2個680円)を頼んでいてしっかり食べていました。「花見を口実にガッツリいってるね」と皆楽しんでお酒も飲みながら。そこは隊員、お手のものですね。

じっくり食べた飲みだりした時、店主さんが赤みそ仕上げのしじみのお味噌汁を出してくれたのです。それを飲んだ隊員は「嬉しいね。赤みそのお味噌汁はめったに味わえないのだからここで頂けるとは思わなかったな」と感激しています。今回も全部平らげて満足顔の隊員たちです。升さん美味しいお料理ありがとうございました。