



Nakagomi

中込商店街だより

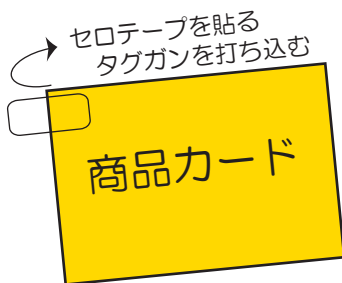
第427号



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3/6(金)に「もってえねえ市」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。

もってえねえ市会場案内図



今回のもってえねえ市
会場：サングリモ中込
 2/28 夜7時～8時 出品受付
 出品料は1品10円です
 出品数制限はありません
 3/7 11時～2時 販売
 2時30分～3時 出品者清算



写真と出品もOK
 ベッドやたんすなど、
 大きな物は写真で出品
 することも可能です。
 「ご購入希望の方はどこ
 まで引き取りに来
 てください」あるいは
 「お届けします」という
 コメントを商品カード
 に書いて、写真と一緒に
 貼り出す方法です。

来週はもってえねえ市出品受付です

今年最初の「もってえねえ市」
 もうすぐ3月、入学・進学・卒業・就職・転職などで生活環境が変わったり、いろいろ必要なものがあつたりと、もつてえねえ市も品物が動く季節です。
 不要な家具や電気製品、子ども用品、衣類などがあついたら是非ご出品ください。
初めての出品
 今回初めて出品したいという方は、免許証などの本人確認のできるもの(コピーは不要です)と、商品をご持参ください。会場では出品者証

など差し上げます。ただし商品カードや一覧の記入に少々時間がかかることはご承知ください。
出品時のお願い
 ★価格の訂正はNG。商品カードの価格は訂正しないでください。誰が書き直したのかわからないためです。価格を変更する時は、必ず新しい商品カードを使ってください。
 ★商品カードが取れないように付けてください。布、ニットなどは左の図のようにセロテープで補強してタグガンやタ

グフアスナーを使ってください。タグガンは会場に用意してあります。
 メンディングテープは、きれいに剥がせて良いのですが粘着力が弱く、やはり商品カードが外れてしまうことがあります。ですので使用しないでください。
 ★食品や動植物・プランツ品のコピー商品は出品できません。また銃砲刀剣類、医薬品、危険物など販売に許可が必要なもの、アダルト商品もNGです。
 ★「市」当日の3月7日午後2時30分からの清算時間にご来場いただけない場合は出品できません。

★出品には出品者カード・商品・商品カード・出品商品一覧表をご持参ください。
 ★サイズなど商品説明はできるだけ詳しく書きましよう。
写真と出品もOK
 ベッドやたんすなど、大きな物は写真で出品することも可能です。「ご購入希望の方はどこまで引き取りに来てください」あるいは「お届けします」というコメントを商品カードに書いて、写真と一緒に貼り出す方法です。

中込うまいもんみつけ隊(第13回) 味処一膳

2月もあつという間に半ばを過ぎてしまいましたね。去年は100年に一度と言ふような、大雪の記憶が残る衝撃的な2月でした。朝晩の寒さは厳しいですが、あの大雪のことを考えると穏やかなように感じる今日この頃です。

しい物がないかと考えています。そうしていると一人の隊員が、「そうだ。一膳さんが季節の料理を出して、美味しい物があるって言うてたの聞いたよ」と話し始めると「和食もいな」と、すかさず他の隊員の合いの手が入り、皆はすかさずお店の方に向かっていきます。決断力のあるメンバーなんですよ、こういう時は。

暖簾をくぐり店内に入ると、和服でおかみさんがお出迎え。その姿にホッとしながらも「生下さいませ」が隊員。席に着く前にしっかりと自分の飲み物を頼むところがこのメンバーです。ね。だって、皆が皆その声をかけてから席に着くんですから習慣なのかな。席に着くとさっそくメニューを見てつまみになるような物を考えています。「お勧めに馬のもつ煮とかスペシャルなつとうとかあるから頼んでみようよ。あと先取りの焼き

たけのこがあるから、それ頼もう」とどんでん頼んでいきます。ビールが運ばれてくるとグビグビ飲み干す勢いです。そうしていると馬のもつ煮(650円)がいい匂いと共に運ばれてきました。食べるなり「味がしつかり染みていて、でもこの食感がいい」と瞬く間になくなっています。

そうしているとスペシャルなつとう(680円)が来ました。見ると豆が黒豆なんです。ビックリしていると一人の隊員が「これなつとうダメな人でもいけ

ちやうよ」と一緒に入っている海鮮と薬味で混ぜて食べると美味しいんです。何故か食べられます。なつとう苦手なのに、凄い。そんな事をしていっていると、いい匂いがしてきて焼きたけのこ(780円)が運ばれて来ました。まだ出たてのたけのこは焼いて軽く塩をかけただけのシンプルなものですが、食べるとなぜか懐かしい味で、あくがなくとっても美味しい。一つじゃ足りないとおかわりをせがむ始末。「子供じゃないんだからまた焼いてもらおう」と皆はまつてしまいました。「旨すぎる。これって本当に素材そのものの味だから旨いんだね」と大絶賛。春を感じさせると共に、何だか気持ち温かくなります。



また隊員たちの食べっぷりを披露してしまつたようです。おかみさんの出身の秋田のいぶりがっこ(500円)を食べながら、空いたお皿を見て苦笑いをする隊員。今回もよく食べ・よく飲みました。一膳さん美味しいお料理ありがとうございました。