



Nakagomi

# 中込商店街だより

## 第464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](mailto: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7/30(土)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。



抱え手に火の粉が降りそそぎます

**手筒煙火(手筒花火)とは**  
手筒煙火は、火薬を筒につめ、これを噴出させるという単純なもので、いわば花火の原点であり、現在でも神社へ奉納するため自ら

を浄化し、全身全霊を打ち込み奉揚する。このため手筒は放揚する人自身の手によって造られる特異な煙火でもある。手筒づくりは太い孟宗の竹取りに始まる。1カ月程の時間をかけ、竹の「節ぬき」「油ぬき」「筒巻き」更に火薬の「仕込み」「詰込み」などいくつもの工程を経て丹念につくりあげられる。手筒煙火は火薬を詰めた筒を脇に抱えて放揚するもので、ひとつ間違えば命すら落しかねない。従ってひ

「豊川手筒まつり写真集より引用」  
8月15日の花火大会当日は、午後7時15分ごろからプログラムの最初にこの手筒煙火の放揚をご披露いただきます。お見逃しなく！

とつひとつの作業には、全神経を集中し、まさに命をかけての仕事である。そして放揚。わずか数秒間に全身全霊を打ち込み放揚する。素朴であるが故の美しさと危険性が男のロマンを湧き立たせ、観る者にその緊張感、男度胸が伝わってくる。最後にドンという腹の底に響く轟音、これらはまさに光と音の浮世絵を演出する。

## 8/15 花火大会で手筒花火をご披露

なお、詳しいプログラムチラシは8月11日(山の日)(祝)新聞折り込みでお届けします。またWeb上や、Facebookでもご覧いただけます。

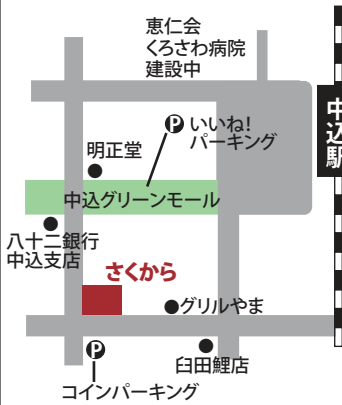
自家製しょう油タレ、しおタレに漬け込んだ、から揚げをどうぞ!!  
ていねいに余分な脂を取り、筋切りしたやわらかい鶏肉をしっかりと漬け込んであり、とてもジューシーに揚がっています。  
とりもも 198円/100g 珍しいナンゴツ・スナギモのから揚げもどうぞ。  
佐久鯉のから揚げも骨までサクッと食べられます。(要予約)  
この夏もカキ氷100円(税別)!!  
涼しいお休み処どうぞ。  
きびしい夏を一休み。

**好評販売中**  
毎週火・木曜日…中高生盛り (カップ大盛324円税込)  
毎週水・金曜日…500円パック(税別)  
※タイムセール…18:00~30パック限定  
お一人様限定なし  
**ポイントカード、スマホ会員募集中**  
どちらでもクーポン券ゲット!!  
ダブルでのご登録お客様急増中!!  
店頭にてお声がけください。

からあげや



平日 15:00~20:00  
土日祝 11:00~20:00  
不定休 ご予約受け賜ります  
☎ 0267-85-1172



## 中込うまいもんみつけ隊(第146回) 佐久グランドホテル

七夕祭りも終わり、役員は花火大会のスポンサー周りと毎日大忙しです。また、今年は格別気温が高く30度近くまで上がる暑さに皆はバテバテ。

「こんな時はビールを思いっきり飲みたいな」と隊員の一人が言い始めると、「飲みたい」とそんな声が飛び交っていると、隊員の中から「そうだ、グランドホテルさんでビアホールをやっているって聞いたんだけど」と話が出る。

「じゃあグランドホテルさんに行ってみよう」と足早に向かっています。

会場に着くなり受付で「ビアホールはおいくらですか?」と二人の隊員が聞いてみると「飲み放題・大皿セット料理・食べ放題屋台料理で男性おひとり様5500円、女性おひとり5000円です」とそれを聞いた隊員達は「それをお願いしま

す」とさっそく席に案内してもらいました。席に着くなり人数分の生ビールを頼み、運ばれてくると「お疲れ」と我先に飲み干す勢いで飲んでいきます。美味しそうにいい音を鳴らせながら飲んでるんです。飲んだ後はなぜか声が出るのはなんでしょうか。

そんな事をしてるとテーブルには大皿セット料理が運ばれてきて、タコのモツアレラチーズのカルパッチョ・エビ・イカ塩炒め・厚揚げとイカの生姜焼きが出てきました。ビールに合う料理にどんどん食べながら飲んでいきます。

食べながらも飲み物のメニューを見て種類の多さに迷いながら飲み物を決めていきます。でも決める間にはしっかり生を頼んで飲んでるんですけどね。飲み物も気になるのですが、屋台で台料理

を作ってくれている人に行き、誘われるように屋台の方へ行ってみると、から揚げ・ポテト・ソーセージ・サラダ・もつ煮・ほっけ焼き・イタリアンギョーザなどメニューもいっぱい。

迷いながらも、肉好きの隊員にはから揚げでしよう。でも傍で色々あるからみんな食べてみようというので手分けしてテーブルに運んでいます。この際だから全部持って行こうとお皿の上は大騒ぎ。テーブルの上は賑やかになっています。

運んでいくと、飲む方に夢中な隊員たちは運んできた食べ物に喰らいついてアツアツを頂いています。「熱いのを食べて、冷たいビールを飲むのが最高。色々な料理があっていいよね」と醍醐味を味わっています。大皿セット料理はほぼ完売。でも屋

きなものをどんどん持ってきて食べられるし、飲み物も種類が焼酎・ウイスキー・ハイボール・ワイン・サワー・日本酒・梅酒・カクテル・ソフトドリンクなど多いですよ。



ビアホール会場のようす



ビアホールの料理いろいろ

隊員なんか飲み終わる前にもう次のドリンクを頼んでいるんだから凄い。こんなに飲んでも食べても5500円なんだから安心。

それにショータイムがあつて色々なゲストの方がいっしょやるんです。楽しいショータイムを見ながら飲んだり食べたりと贅沢ですよ。

楽しいひと時を隊員たちと同じに味わってみてはいかがでしょう。はまつちやいそうです。佐久グランドホテルさん楽しいひと時を有難うございました。

スマホなどでカラーでご覧いただけます↓

