



中込商店街だより

第501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10/28④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。

中込 Hot ほっとマルシェの出店者様の紹介です(順不同・敬称略)。
 飲食ブース、販売ブース、ワークショップ、ビューティ体験ブース、キッズ向けクラフトなど多彩な内容になっています。詳細については本紙などで随時ご案内していきます。すのこ注目ください。

■飲食ブース
 ☆移動屋台ヒロシマン号(ラフターバーガー)
 ☆やんちゃ cafe (カレー)
 ☆光苔(インドネシア料理)
 ☆アミューズメントスペース K(焼き鳥タピオカドリンク)
 ☆Bar Resort Shishimaru(ポンプクーン)

HOT*ほっと MARCHE Ver.2

11月18日(土)



- ☆光志亭(ラーメン)
- ☆アシストこまは(焼き菓子)
- ☆うじのや(ボン菓子)
- ☆La boulangerie Lien (スコーン)
- ☆アマナカフェ(オーガニックコーヒー)

- ☆SMILE TREE(フーティン、フライドポテト専門店)
- ☆多美ちゃん(お好み焼き)
- ☆ワークショップ
- ☆ポイジャータロット
- ☆ライフペイジズ(カードコーナー)
- ☆Mee Candle(キャンドル作り体験、ハーバリウム)
- ☆atelier ku*(くるみポタシとお花のヘアゴムワークショップ、多肉植物)
- ☆Fuwa Fuwa Balloon(バルーンアート)
- ☆笑いの文字
- ☆ハンナナルカラー体験
- ☆クラフト雑貨等の販売
- ☆rough(帽子、布小物)
- ☆chouchou(アクセサリー、羊毛フェルト)

- ☆apple nonno(布小物、洋服アクセサリー)
- ☆soSIO(さんがり帽子、布小物)
- ☆casahire(キッズスタイ、アクセサリー)
- ☆はなかんむりカララ(布小物、ハンドメイド雑貨)
- ☆雅屋(寄木レジンアート)
- ☆紙芝居コーナー
- ☆ビューティーブース
- ☆Hawaiian Lomi Lomi, lulunulu(ハワイアンロミ/ロミ)
- ☆キラキラルイマー(7days ジェルネイル or ポディッシュエリー)
- ☆玉響(アロマハンドFAB)
- ☆GIA(関節調整のボディワーク)
- ☆ヒーリングスペース輝き(ボディヒーリング)

各種ご宴会予約承ります

料理は 3,000 円より (アルコール類持ち込みOK)

貸切りいたします。

コース料理 ¥2,500 より 予約承ります

ステーキセット (サラダ・ライス付き)

- 200g.....¥1,600 (税別)
- 250g.....¥2,000
- ステーキ丼.....¥ 980
- 豚ヒレ丼.....¥ 980

中込 3-15-12 レストラン ティーボーン

☎ 62-6151



中込うまいもんみつけ隊(第160回)ティーボーン

行楽の季節ですが、それぞれ地区の運動会や稲刈りなど色々とお忙しいのではないのでしょうか。隊員たちも「HOTOほっとマルシェ」や「まちゼミ」の企画準備など次々と仕事に追われています。

こんな時はしっかり食べて体力を回復しないとイケないと、お肉大好きな隊員が「お肉ガツツリ食べたいね」と言う、「ティーボーン」さんのステーキとか肉三昧しようよ」と話が決まると、もう隊



シーフードサラダ



牛肉の赤葡萄煮



サーロインステーキ



オムライス

員達の足はお店のある方に向かっています。思いたつと行動はめっちゃめっちゃ早いのが隊員達。

お店に着くとやはり「ビールください」と席にもつかずに頼んでいるからすごい。

でも、席に着くとまずはメニューからビールに合うお料理をチョイスしています。

お肉目当ての隊員を横目に一人の隊員はお店自慢の自家製ドレッシングを使ったシーフードサラ

ダ(税別500円)を頼んでいます。お肉目当ての隊員は牛肉の赤葡萄煮のセット(税別1300円)やサーロインステーキ200g(税別1600円)と可愛くオムライス(税別880円)を頼んでいます。

早速運ばれてきたビールを飲み始める隊員達。喉を通る音が聞こえてきます。美味しそうに飲んでいきます。

早速シーフードサラダが運ばれて来ると手際よく取り分けています。自家

製ドレッシングとの相性は最高でビールにも合うからあつけない終わってしまいます。美味しいのひと言につきまします。

さあここからが本番。お目当てのお肉が運ばれてきます。

イチ押し牛肉の赤葡萄煮(セットでライスサラダ付)とサーロインステーキ200gセット・ライスサラダ付)とガツツリ頂きコースです。牛肉の赤葡萄煮は口の中で溶けちやいそうなくらい柔らかく美味しいんです。時間をかけて煮込んでいる

んでしようね。やっぱり美味しい。

さあ、お待ちかねのサーロインステーキが来ました。隊員たちはお肉を切るが早くほとんど食べられています。「やっぱりお肉は最高。柔らかいしどんなん食べてもまだ食べられる。焼き加減が最高にいい」ソースもトマトソースと醤油ベースのソースとあるのでお好みで選べるから楽しめますね。

隊員もお好みで言うよう両方頂いてましたよ。ご飯大好きな隊員はお肉をお皿の上ではなく、

ご飯の上に乗せとん食べています。幸せそうですね。見る見るうちにテーブルの上のお皿は空になっていきます。さすが隊員達です。

かなりガツツリ食べたのではないのでしょうか。ビールからいつの間にかワインを飲んでいたので「肉にはワインでしょ」と赤ワインをしっかりと合わせて飲んでる隊員。美味しいのでワインも進んでいます。オムライスが来ても難なく食べてしまっうんだから隊員のお腹は凄いですよ。オムライスもデミグラスソース・ホワイトソース・トマトソースとソースを選べるのでお好みで食べられるから嬉しいですね。

今回もよく食べた隊員達。帰りには家族のお土産に自家製ドレッシング(500cc・480円)を買って帰る隊員も居ます。販売してくれているので嬉しい。ティーボーンさん美味しいお料理ありがとうございました。

スマホなどでカラーでご覧いただけます↓

