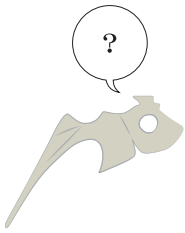


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集
鯖

美味しい旬のお魚

うおがし通信

さわら

京都・舞鶴では
水揚げも多い



魚

へんに春と書いて「鯖・さわら」なので旬は春だと思ってる方もおられると思います。

春から初夏は瀬戸内や西日本の近海で鯖の子供の「狭腰・さし」が多く漁獲されるので旬は春と考えられたのでしょうか。この時期の狭腰は漢字が示す通りスマートな魚体で脂の乗りはイマイチですが鮮度が良いのでタタキや刺身に使われます。

鯖が本場に脂が乗るのは晩秋から冬です。味噌漬けや焼き物に欠かせません。又冬の鍋物にも美味しい魚です。京都では西京味噌を使った味噌漬けにすることが多いのでこちらの旬は今頃と考えたほうがいいですね。店頭の切身のさわらは小骨も殆ど無く、くせない食べ易い魚です。この時期の鯖は和洋中とどんな料理に使っても美味しい魚です。暖流系の魚ですが、最近の温暖化の影響か今まで漁獲されなかった東北地方からも入荷しています。

取締役会長・児玉保次

年末年始の西浅おすすめ品

師 走に入り、2017年ももうあとわずかとなりました。新しい年を迎えるご準備に、西浅の確かな品質と技術がつまった、お祝いやご家族などの集まりにぴったりのおすすめの商品をご紹介します。

ご予約も承りますので、お近くの西浅各店へお越しください。(一部取扱のない店舗もございますので詳しくは店舗にてご確認ください。)



●焼き祝鯛(にらみ鯛)●

お正月やお祝いの席にふさわしい縁起物の鯛。京都ではお正月はお供えとして配膳するだけ、3が日が終わってようやく箸をつけられるという「にらみ鯛」の文化があります。西浅の祝い鯛は厳選した鯛を自店で焼き上げてご提供しております(※一部店舗を除く)



●天然平目 龍飛巻●

年末の時期にのみ販売する龍飛(りゅうひ)巻は今年度は12月26日より京都・滋賀店舗にて数量限定にて販売いたします。北海道近海で獲れた天然平目に、北海道の真昆布を職人の技で仕上げた新年にふさわしいほんまもの味。



●国産とらふぐ●

今年の西浅営業部からのおすすめは国産とらふぐ。今年は昨年より相場が安くお求めやすいお値段となっております。定番のお鍋(てっちり)はもちろん、西浅の「てつき」は1枚1枚店内で職人が手引きしてつくっており、毎年ご好評いただいております。



●さわら味噌漬●

旬を迎えて脂のつった寒さわらの味噌漬は今が美味しい時期。京都の老舗・西京白味噌を使用して各店舗で漬け込む自家製品。まろやかな味わいで西浅の長年のロングセラーです。(※一部店舗を除く)

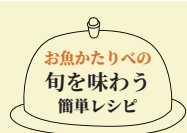


●お造り盛合せ●

西浅のお造りは生ネタや季節の天然魚も豊富に使用した専門店ならではの品質の高さ。例えば本マグロは国産・生にこだわっているのでもとける美味しさです。また職人の高い技術で見た目の美しさも自慢のひとつ。ご家族などの集まりには食卓の主役として、華やかさは抜群です。



とらふぐの上品な旨味が人気のてつき。薄く引くには高い技術が必要です。



さわらのれんこん饅頭 冬におすすめ、体があたたまります

材料(2人分)

- ・さわら切身・1切
- ・れんこん・70g・長いも・10g
- ・片栗粉・大さじ1・塩・少々
- ・薄口醤油・小さじ1/2
- ・柚子皮&三つ葉&白髪ねぎ 適量
- 【あんの材料】
- ・だし汁・1/2カップ
- ・薄口醤油・大さじ1/2弱
- ・酒、みりん・各大さじ1/2
- ・しょうが汁・小さじ1/2
- ・塩・小さじ1/4・柚子皮・1/4
- ・水・小さじ2・溶き片栗粉・小さじ1強

作り方

- ①さわらを1cm角に切り、軽く塩をふり、10分ほど置いておく。
- ②れんこんをすりおろし、手にすり残ったれんこんは粗みじん切りにして混ぜておく。
- ③②に長いものすりおろし、薄口しょうゆ、片栗粉を加えて全体をよく混ぜておく。
- ④①のさわらの出てきた水分をふき取り、③と一緒に混ぜ込んでからラップに二等分して乗せ茶巾しぼりをする。
- ⑤中火の蒸し器で10分蒸す。(または600Wのレンジで約3分加熱)
- ⑥あんを作る。だし汁に調味料としょうが汁を加えて鍋にかけ、沸いたら水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑦器に④を盛りあんをかけて三つ葉と柚子皮、白髪ねぎを飾る。



レシピ紹介
お魚かたりべ・料理家
森 貴子さん
Blog「穀菜魚食」
<http://taka828.blog.fc2.com/>

編集 後記

今号の特集はサワラです。味噌漬や切身で普段からよく店頭で並んでいるので馴染みのある魚ですが、どんな姿をしているのか意外に知られていないような気がします。(たぶん大きすぎると、顔が怖いからだと思いますが笑)西浅では良い魚があれば丸のままを店頭積極的に飾っています。表紙写真のさわらは大きすぎて全体は入りませんが、ぜひ店頭でどんな魚か見てみてくださいね。

フリーペーパー
西浅の西浅について

おめでたい魚としてお祝いごとにも食される鯛には、内側に魚のような形をした骨が隠れていて、これを「鯛の鯛」といいます。江戸時代の書物にも「鯛中鯛」として登場する縁起物です。実は私たちのお店にも隠れた“価値”が沢山あります。そんな“価値”を鯛の鯛になぞらえて、「西浅の西浅」としてフリーペーパーで紹介・発信しています。



- | | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| 鞍楽ハウディ内 烏丸店 Tel. 075-451-4959 | 京都八百一本館内 六角店 Tel. 075-223-6780 | 生協CO-OP三条駅店内 二条店 Tel. 075-811-0052 | 阪急オアシスカの店内 葛野店 Tel. 075-863-5488 |
| 京都ファミリー内 西院店 Tel. 075-321-5750 | 阪急うめだ本店内 梅田店 Tel. 06-6363-6411 | 生協CO-OP桃山店内 桃山店 Tel. 075-604-5792 | エムジー内うお蔵 大徳寺店 Tel. 075-494-2456 |
| カナート洛北内 洛北店 Tel. 075-707-0805 | 近鉄百貨店 上本町店内 上本町店 Tel. 06-6773-8002 | 生協CO-OPパティ店内 西京極店 Tel. 075-323-4560 | |
| イオンモール京都五条店内 五条店 Tel. 075-326-4574 | 近鉄百貨店 草津店内 草津店 Tel. 077-561-3537 | 生協CO-OP祝園駅店内 祝園店 Tel. 0774-98-3453 | |