

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

針魚

さより

美味しい旬のお魚

うおがし通信

さより

尖った口は効率よくエサを
食べるためと言われています

さ

よりは沿岸や内海の表層を群れで泳ぎ河口の汽水域にも入ってきます、しかし河を遡り淡水域まで来ることはありません。千島列島から台湾近海まで、日本列島全域に分布します。

産卵のため岸近くまで来る春から初夏と秋から初冬が堤防釣りのシーズンで旬とも言えます。しかし旬と言う概念のあまり無い魚です。強いて言えば食する意味合いでは寒い時期が旬と言えます。

さよりの40センチ位のものは「かんぬき」と呼ばれます、扉に差し込む門に似ているからでしょうか。刺身や鰯ネタにいいですね。一方細いものは「えんぴつ」と言う綽名(あだな)が付いています。細くても唐揚げや開いて天ぷらに、または「結びサヨリ」として吸い物に使えば和食の粋な一品になります。

さよりは細長い体に加えて下顎が細長く突き出ているので、英語ではHALFB EAK(半分の嘴)という名前が付けられています。

西浅90周年記念企画ご応募へのお礼

先 日実施しました弊社の90周年記念プレゼント企画について、大変多くのお客様からご応募を頂きまして誠に有難うございました。なにぶん手作り品なため作製に時間が掛っておりましたが、ようやく全てのお届けが完了し、ほっと胸を撫で下ろしています。ご応募多数のため全てのお客様にプレゼントができなかったのですが、いただきましたメッセージは全て拝読いたしました。ご応募いただきました全ての方にお礼申し上げます。

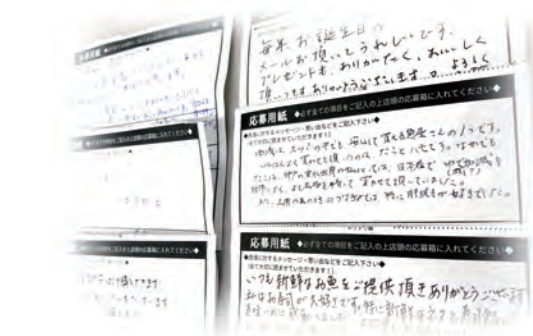
周年記念といえば、大抵は「ディスカウントセール」と銘打って価格で還元される事例が多いですが、たまたま初めて通りかかれたお客様も、何十年もお付き合い頂いているお客様も同じように「価格」でしか感謝を伝えられ

ないのは何か違う・・・。

当社はどちらかというと品質の良さでお客様からご支持を頂いており、尚且つ魚食文化という繋がりでお付き合い頂いているように思うのです。そういったお客様に対して日頃の感謝と御礼を示すには、価格ではなくやはり「魚食文化をより愉しんで頂く」ことだと思い、あのようなプレゼントを選ばせて頂きました。

ご当選されたお客様がそのような上質な体験をして頂ければ何よりと思っています。

また、こちらからお送りした御礼品であるのに、お届けしたお客様から折り返しご返礼のお葉書を頂戴しており、このことにも大変感激しております！（この場を借りて、お葉書を頂戴しましたお客様には、深く感謝申し上げます、誠に有難うございます！）



他にも、お送りした記念品をわざわざ店頭までお持ちになり、弊社従業員に「当選したよ!」とお教え下さるお客様もいらっしゃるなど、なんと**「お客様と弊社の関係性には、「買い手と売り手」以上の温かいものを感じ、更に感謝の念を深める次第です…」**

次の節目の100周年に向けて、更にお客様とのよりよきお付き合いを深めていけるよう、精進して参りますので、引き続き厚きご支援を賜れますよう、何卒宜しくお願い申し上げます。

株式会社西浅 児玉 周
代表取締役社長

西浅で働くキラリと光る職人達

さかなびと
Women

Vol. 3

桃山店 山田 裕子



最初はお寿司のパートとして働いていたのですが、何年か経ってイワシの頭取りをしたことが楽しかったので、鮮魚もやってみたいなと思い社員になりました。きれいに出来たときは嬉しいですし、お客様からも「美味しかったよ」と褒めていただいたことが自信になりました。前はケーキ屋さんで販売をしていたのですが、作る人と売る人が完全に別だったので、お客

様と厨房との距離感を感じていました。

その点西浅だと自分で作って、実際食べてみて美味しいと自信を持って販売できます。お客様の反応も直に感じられますし、より美味しさを伝えられるところが良いと思います。

中には「私の作った商品を食べたい」と言ってくれるお客様もいて有難いなと思いました。今は惣菜をやりながら空いた時間に魚を卸す勉強をしています。自分で捌いた魚で喜んでいただけるよう、頑張っていきたいと思います。

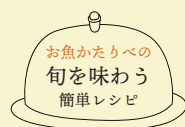
同じ商品でもより美味しくなる
よう工夫を重ねています



人気商品の魚の南蛮漬けは魚を卸すところから担当します



食べやすいようカットした切身を店内で揚げて漬け込み液に。新商品の開発にも積極的に取り組まれています。



サヨリの手毬寿司

見た目もかわいらしい昆布ヱの手毬寿司

材料（4個分）

- ・サヨリ・・・1尾
- ・塩・酒・・・適量
- ・昆布・・・4枚
- ・木の芽・・・4枚
- 【合わせ酢】
- ・酢・・・80cc
- ・塩・・・5g
- ・砂糖・・・30g

作り方

- ①米は昆布と酒を加えてかために炊き、その間に寿司酢を合わせ、寿司飯を作る。（酢飯は30gで4個できます）
- ②サヨリをそぎ切りに8枚くらいになるようにしておく。昆布を酒に浸し、細魚を20分挟む。
- ③②の薄皮をゆっくりと剥ぐ。
- ④ラップの中央にサヨリのそぎ造り2枚、一口大に丸めた包み込み丸く形を整える。寿司飯をのせ、茶巾のように
- ⑤器に盛り、木の芽を添える。



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/>

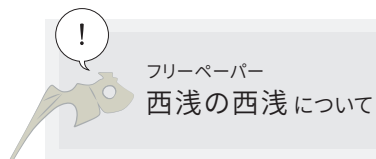
編集後記

今回の特集はサヨリです。細い体と輝く銀色、見た目も綺麗な魚ですね。

いつも入荷のある魚ではないので馴染みが無い方もおられるかもしれませんが、食材としての歴史は古く平安時代には干物が税として収められていたとか。サヨリの上品な美味しさを昔の人もよく分かっていたのですね。西浅で販売している場合は用途に合わせて調理させていただきますのでお気軽にお声掛けください。



おめでたい魚として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。



鞍馬ハウディ内 鳥丸店 Tel. 075-451-4959
京都ファミリー内 西院店 Tel. 075-321-5750
カネート洛北内 洛北店 Tel. 075-707-0805
イオンモール京都五条店内 五条店 Tel. 075-326-4574

京都八百一本館内 六角店 Tel. 075-223-6780
阪急うめだ本店内 梅田店 Tel. 06-6363-6411
近鉄百貨店 上本町店内 上本町店 Tel. 06-6773-8002
近鉄百貨店 草津店内 草津店 Tel. 077-561-3537

生協CO-OP 二条駅店内 二条店 Tel. 075-811-0052
生協CO-OP 桃山店内 桃山店 Tel. 075-604-5792
生協CO-OP パリティ店内 西京極店 Tel. 075-323-4560
生協CO-OP 祝園駅店内 祝園店 Tel. 0774-98-3453

飯飯オアシスカの店内 葛野店 Tel. 075-863-5488

西浅本社 Tel. 075-451-5520