

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

N I S H I A S A N O N I S H I A S A



美味しい旬のお魚

うおがし通信

街

街 で見かける魚は姿のままであつたり切り身であつたりしますが、漁獲後は何らかの処理をされて出荷されます。

活魚(かつぎよ)…水族館や生簀に泳いでいる魚です。漁獲後元気で魚体に傷の無い魚を活魚運搬車で運びます。

活け物(いけもの)：活魚を活け、
処理することにより魚として生き
てはいないが、その魚の身質を生き
ている状態と同じに保つ。

この身を活かし氣（いかりけ）と言います。魚の旨み成分であるイノシン酸やグリシンはまだ十分に高まつておらず熟成していないので旨みよりも活魚のコリコリとした歯ごたえを味わってください。

活けろ(いけじめ)：活けろ処理をした魚を直ちに碎氷を被せて魚の身質を硬直させ、早く旨み成分を高めます。又氷をかけて身を縮めることで美味しい状態、硬直状態を長続きさせます。

野メ(のじめ)：漁獲後に活け、処理をせず、氷をかけて出荷された魚です。小魚や網で大量に漁獲される魚です。

活けへ処理とは鮮度を落とす原因である血液を魚体から抜く為の処理です。背骨に包丁を入れて行いますが、魚にストレスを与えず手早く行うためには熟練の技が必要です。魚によつては神経を抜く作業も行います。

“尾頭付き”魚はお店の看板!



美味しそうな魚が今日も店頭に並んでいます!
特に目を引くのが尾頭付きのそのままの魚
(魚業界では「丸魚(まるぎかな)」と言ったり
します)。切身などにせずそのまま並ぶ丸魚は
どんな魚なのか?鳥丸店の今坂店長に聞いて
みました。



どんな魚を丸魚として出して
いますか?

今朝市場で仕入れたばかりの鮮度の良
い天然物であるのはもちろん、今の季節
の旬の魚・おすすめの魚を主に丸魚とし
て出しています。今ならニシンやメバル、
天然鯛などですね。これからアジも良くな
ってきます。切身でも出して
いますが、より状態の良さが
丸魚だと分かりやすいですね。



金目鯛や赤ムツ(のどぐろ)
など高級魚も並んでいますね!

専門店として、他店にはないような高級
魚も品揃えとして入荷しています。もちろ
ん店長が市場で目利きしていますので
品質には間違いのないものばかり。ご馳走
やお祝いなどにいかがでしょうか。

またこんな魚食べたいなど
リクエストやご予約なども、
できる限りお伺いいたします。



食べてみたいけど、丸魚を
イチから自分で調理する
のは難しそうですね...

丸魚の調理は喜んでさせていただきます
のでお気軽にお声かけください。

魚種にもよりますが、焼き物やお刺身用
など食べ方に合わせて三枚おろしや上
身(じょうみ)など最適な加工をさせてい
たきます。おすすめの料理法も気軽に
聞いてください。お客様のご希望に合わ
せた加工ができるのも丸魚の
メリットだと思います。



調理の一例

内臓の取り除き

うろこを引き内臓やエラを取り除きます。
頭取りも可。あとは好みのお料理に。

2枚おろし

中骨にそって包丁を
入れ、上身(骨なし)と
下身(骨付)に分けます。
煮付けや焼き物に。



3枚おろし

中骨から左右の身を
おろします。ムニエル
やフライにもおすすめ
です。お刺身にする
には皮引きや魚種によっては細かい骨を
取り除く必要があります。



切身

一般的に売られている形。
丸魚調理ならばご希望の
切れ数をお伺いできます。



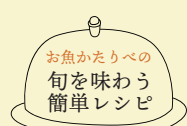
ブロック(柵)

3枚おろしから皮引き、
中骨を取り除いた形。
お刺身に(皮付きも可)



※時間帯などによりできない場合もあります

※調理の承りは職人がいる時間のみとなります。
※加工内容により有料となる場合があります。



イサキのオーブン焼き

今から美味しくなる旬のイサキを丸ごと味わえます

材料(2人分)

- ・いさき・・・2尾
- ・玉ねぎ・・・1/4個
- ・ズッキーニ・・・4cm
- ・トマト(中)・・・1個
- ・レモンスライス・・・3枚
- ・パプリカ(黄)・・・1/4個
- ・マッシュルーム・・・4～6個
- ・にんにく・・・1片
- ・タイム・・・6～8本
- ・オリーブオイル・・・大さじ5
- ・塩・・・適量

作り方

- ①イサキをうろこごと内臓を取って下処理をする。
- ②水分を拭き取り、タイムと塩をすりこんで10分ほど置く。
- ③玉ねぎはくし切り、トマトとズッキーニは輪切り、にんにくはスライスにし、パプリカは食べやすい大きさに切る。
- ④ボールに残りのタイム、マッシュルームと③とオリーブオイル大さじ2を混ぜ合わせる。
- ⑤オーブンを200℃に予熱しておく。天板にシートを引き、②とにんにく、④をまわりにおき、残りのオリーブオイルをかけて15～20分焼く。



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

4月に入り京都でも桜が
咲き始めたようです。今
年度の新入学・新社会人

の皆さんおめでとうございます!
西浅にも今年新入社員が5名入社
いたしました。研修を経てお店への配属
は来月以降になりますが、がんばって
いる姿を見かけましたら応援のお声
掛けをいただければと思います。

<六角店閉店のお知らせ>

2019年3月31日を持ちまして、京都
八百一本館内・西浅六角店を閉店
いたしました。多くのお客様にご愛顧
いただき誠にありがとうございました。



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内 五条店 Tel. 075-326-4574

阪急オアシスカドの店内 葛野店 Tel. 075-863-5488
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

TauT 阪急洛西口内 uroco Tel. 075-382-5185

西浅本社 Tel. 075-451-5520