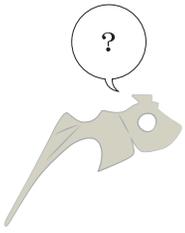


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

# 西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集  
産直への思い

美味しい旬のお魚

うおがし通信

## 産直への思い

### 商

売として利益だけを優先する人たちは、どうしても魚を「モノ・商品」として流通させるので、店頭と並ぶ商品は決していいものばかりではないことがあります。

西浅では店長含めスタッフ全員が良い魚を提供したいと思っておりますが、市場での買い付けだけでは、本当に当日に入荷したものなのか？といった鮮度感や流通状況が分からないことがありました。そこで始めたのが、産地と連携した「産直」の取り組みです。

産地に向いた際、港で働く彼らの熱量にとっても驚きました。「本当に良いものを良い状態でお客様に届けたい」という信念から、漁師さんが獲った魚の扱い方も優劣のあることを熟知した上での選別が驚くほど細かく行われていました。

この思いが西浅の思いと合致して、今の産直の取り組みが行われています。産直は私たちの中でも大切であり、お客様に良い魚をご提供するには欠かせないものとなりつつあります。

各地からの産直は、お客様に喜んで頂き、魚を好きになってもうため産地と西浅との思いが詰まっています。是非産直の魚を食べてみてください。

バイヤー・奥田純也

# 西浅の「産直」をご紹介します！

日本ではその土地ごとに獲れる魚や旬が違います。毎日多くの魚が水揚げされる産地の港から良い魚を厳選してお客様に届けるためには、電話やFAXのやりとりだけではうまくいきません。西浅の産直では、バイヤーや各店長がそれぞれの産地に実際に足を運ぶことを大切にしています。産地の港を見て現地の魚を熟知した仲買業者と話を重ねることで思いを共有しているからこそ、良い魚を届けてもらうことができます。



## 日本海の幸を堪能

ズワイガニや底引き網漁によるカレイやハタハタなど、美味しい日本海の幸が魅力です！



## 全国トップクラスの水揚げ量で魚種も豊富な巨大港

三方海で囲まれた長崎県はマグロからアジ、流通量の少ない珍しいけど美味しい魚まで豊富な魚種と量が自慢です！

## 京都・舞鶴産直



### 人気の地物魚

最近はブランドになった京サワラなど品質も高い舞鶴の魚。バイヤーが車で直接買い付けに行き目利きをしています！



## 北海道直送 北海道全域の豊富な魚

日本海、オホーツク海、太平洋の3つの海に囲まれた北海道は水揚げ、生産額の多さで日本の食卓を支えています。秋鮭やホタテ、サンマ(最近不漁ですが)など北海道ならではの魚はもちろん、近年は羅臼の天然ブリなど注目の魚を西浅が直送で入荷します。



## 高知産直

カツオを代表とした太平洋と湾内の魚が特徴。ハマチは脂もあり品質が良い。

## 西浅公式LINEで当日のお魚情報配信中！



あらかじめ決められた広告商品とは違い、産直で入荷する魚は西浅も直前まで分かりません。また厳選した魚は量があり多くない事もあり、お店によっては早めに売り切れてしまうことも・・・。

そこで良い魚が入荷すればぜひ知りたい、という方に向けて、西浅のLINE公式アカウントで当日の産直魚などのおすすめ情報を発信しています。右のQRコードの西浅ホームページから、良くなるお店や気になるお店のLINEアカウントとお友達の「追加」ボタンを押してご登録下さい。店頭にはない裏情報もあるかも!?

お友達登録はこちらから!



## スズキのカルパッチョ

爽やかなレモンのドレッシングが合います

### \*材料(2人分)\*

- ・スズキお造り・・・お好みの量
- ・塩・・・少々
- ・ペパーリーフ・・・適量
- <A>
- ・レモン汁・・・小さじ1
- ・酢(穀物酢・米酢など) 小さじ1
- ・オリーブオイル・・・大さじ2
- ・塩・こしょう・・・少々

### \*作り方\*

- ①スズキのお造りに塩を軽く振っておく。(塩を振ることでさらのおいしくなり、ドレッシングが馴染みます)
- ②フライパンににんにく、オリーブオイルを加えて中火でにんにくが焦げないように炒める。
- ③Aを混ぜ合わせる。
- ④お皿に①とペパーリーフを盛る。
- ⑤食べる直前にドレッシングをかけていただく。



レシピ紹介  
お魚かたりべ・料理家  
森 貴子さん  
Blog「穀菜魚食」  
<https://ameblo.jp/uchinotable>

神戸・京都にて旬のお魚を味わう料理教室を開催されています。詳細はブログにて

### 編集後記

今回は西浅会長に変わり、産直を主に担当しているバイヤーから産直への思いをお伝えする特集となりました。市場で直接目で見ると購入する魚と違って、遠く離れた産地で水揚げされた魚を厳選するのは実は大変なことです。バイヤーは各産地と水揚げ情報や入荷した魚の状態をフィードバックしたり本当によくコミュニケーションをとって産直の魚を入荷していますので、そんな思いも感じてもらえればと思います。

## 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      | 鳥丸店 Tel. 075-451-4959 | 阪急オアシスかどの店内 | 葛野店 Tel. 075-863-5488  | 生協CO-OP二条駅店内   | 二条店 Tel. 075-811-0052  |
| 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  |
| 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パリアティ店内 | 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  |

西浅本社 Tel. 075-451-5520