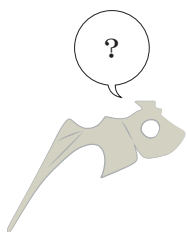


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集

しゃぶしゃぶ



美味しい旬のお魚

うおがし通信

しゃぶしゃぶ

以

前はすき焼きが鍋物の代表選手でした。我が家は魚屋です。魚のすき焼きも有りましたが、すき焼きは牛肉がメインでしたね。最近は鍋といえばしゃぶしゃぶと連想するほどポピュラーになりました。しゃぶしゃぶなら素材の美味しさを失うことなく食べることが出来て魚の出番も増えました。

しゃぶしゃぶ用に切った魚を昆布で採った出汁で湯通ししてポン酢でいただくというのがまず最初で、魚を食べ終えたらその鍋に白菜・長ねぎ・大根・豆腐を入れていただきます。

しゃぶしゃぶは魚の旨さを逃がさず新鮮さを保ったまま食べることが出来ますが、そのためには魚の身を煮過ぎないことが重要です。おはしでつまんで熱い鍋の中で「しゃぶしゃぶ」振る程度なら刺身感覚で召し上がれます。

魚の美味しさは皮と身の間にあります。魚の脂肪分が皮のすぐ下にあるからです。加熱し過ぎるとなくなってしまう脂肪分や旨みもなくならずに美味しく食べられます。

加える野菜類や豆腐とは加熱の具合が異なるのでまず最初に魚をいただくということになります。その出汁で野菜類や豆腐も美味しくいただけます。

鯛しゃぶ・ぶりしゃぶ・ふぐしゃぶ、旨そうです。ね。

大学生が考えた、自分たちにできる事



今回は先月掲載した「ホンモノのインターンシップ」の続きになります。

東北視察から関西へ戻った京都産業大学の学生たちに、「東北支援をするために何ができるのか」を考えてもらいました。長い間考えたその結果、2つの案を出し、実行していただきました。1つ目は、**店頭販売・世論調査**をすること。10月後半から11月の間、西浅の一部店舗で店頭にて東北のお魚へ興味を持っていただけ



洛北店にて

るよう説明を行い、お客様に向けてアンケートを実施しました。「1週間の中でお魚を食べる頻度」「お魚を買うときに重視していること」「東北の水産物に対してどんなイメージを持っているか」など学生が気になったことをお聞きしました。試食の行える店舗ではサーモンのバジルソース焼きを作りお客様に食べていただきました。2つ目は、**SNSを使った情報の発信**です。西浅には現在3つのSNSアカウントがありますが、そのうちの1つであるInstagramを期間限定でジャック(利用)し、11月中は主に洛北店の東北のお魚の入荷状況を発信していました。12月は東北のお魚を使った料理を発信していました。鮭のチーズ焼やムニエルなど簡単なレシピを6個紹介しています。

他にも1月下旬には大学の講義でこのインターンの取組みについて発表し、2月上旬には、フィッシャーマン・ジャパンさんが主催されるオンラインイベントに参加し全国の水産大学学生とディスカッションをするなど、まだまだホンモノのインターンシップは続いております。ですが、復興支援を学生という手段の限られた立場



六地藏店にて

で、生産者の思いを知る・その思いを伝えるためになにができるのか考え、実行することで、他では出来ない経験が出来たのではないかと思います。なにより、大学生の発想が柔軟で自分にはない考えをみせていただき、私たちも勉強になりました。



アンケート

たくさんの方にアンケートにご協力いただきました！
ありがとうございました！

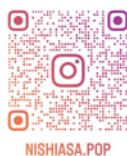
西浅のInstagram

上の記事にも書きましたが、西浅は現在3つのSNSを利用しています。その中で、京都産業大学の学生とのコラボで何故Instagramを利用したのかというと、「**若い世代にも知ってもらいたい**」からです。

西浅を利用してくださるお客様は、大人の世代が多く、10代～20代の若い世代のお客様が少ない状況です。Instagramなら多くの人が使用しており、さらに学生自身も慣れていて使いやすいと言う点から、Instagramによるコラボが行われました。

投稿の記事は、学生による東北のお魚の事、そのお魚を利用したレシピ、その他イベントも掲載しています。

今後も西浅のイベントやお知らせなどを投稿していこうと思いますので、興味のある方はぜひご覧ください！
よろしければフォロー、いいねをよろしくお願いします！



西浅InstagramアカウントQRコード
ぜひ来てください！

しゃぶしゃぶの由来、知っていますか？

今月の表紙では、しゃぶしゃぶを取り上げました。皆さんは、しゃぶしゃぶの名前の由来を知っていますか？

しゃぶしゃぶという名前は、大阪の高級肉料理店「スエヒロ」が、昭和27年(1952年)に店に出したのが始まりになります。

この料理を開発した当時の社長 三宅忠一が、従業員がおしぼりをすすいでいる「ジャブジャブ」という音と、湯の中で肉を揺らす様子を重ね合わせ、「しゃぶしゃぶ」と命名したといわれています。

当時は牛肉が主に使用されていましたが、現在は豚肉、鶏肉など肉類だけでなく、鯛やフグなどお魚も使用されるようになり、調理の幅が広がってきました。

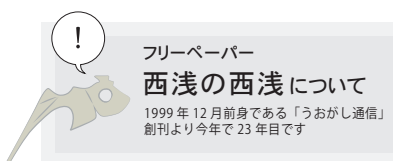
※参考: 秀逸なネーミングで日本に定着、モンゴル生まれの鍋料理「しゃぶしゃぶ」jbpress
語源由来辞典



編集
後記

2号続けて「ホンモノのインターンシップ」を掲載させて頂きました。このインターンシップを通して得たことが学生の経験にプラスされると嬉しいですね。食べ物の名前の由来なども調べると、色んな歴史や最近分かったことなどを知ることが出来て面白いです。

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	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 〓一時閉店中〓	MOMO Terrace	六地藏店 Tel. 075-606-2354
京都ファミリー内	西院店 Tel. 075-321-5750	阪急うめた本店内	梅田店 Tel. 06-6363-6411	生協CO-OP桃山店内	桃山店 Tel. 075-604-5792		西浅本社 Tel. 075-451-5520
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		