

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



鰻

鰻の旬は2度ある

一般的に鰻の旬は、初夏の時期と言われていますが、実は10月から11月の晩秋の時期は、更に美味しさが増す季節”なのです！

6〜7月頃、産卵に備えるために餌をたっぷり食べた鰻の身は、やわらかく、程よく脂ものり、美味しさの「旬」を迎えます。その後、産卵を終えた10〜11月頃、冬を越すために食欲旺盛となった鰻は、脂ののった弾力ある身となり、「2度目の旬」を迎えるのです。その頃の鰻は体表が金色を帯びることから「金鰻」とも呼ばれており、他にも「名残り鰻」や「落ち鰻」など、秋の鰻として区別され、食通にはとても人気があります。

そんな鰻は、“生命力が強い”ことから、滋養食として昔から珍重されています。皮膚や粘膜の健康維持に欠かせないビタミンAも豊富で、ウィルスや細菌による侵入からカラダを守るためにもこの時期の鰻はおすすめです！また、皮のゼラチン質に含まれるコンドロイチンは肌の老化を抑える効果があるとされており、美容面からもおすすめです！いい魚なのです！

ただ、ご存知の通り、鰻にはたくさんの硬い小骨があり、調理には熟練した技が必要となります。一寸（約3cm）に25本の切り目を入れる「骨切り」という高度な技術を習得するまでに、7〜8年はかかると言われており、15年程経験を積んだ私も今なお、更なる完成度を求め、毎日精進しています。骨が原因で、こんなにも美味しい鰻を嫌いになって欲しくないのです！

鰻の食べ方は主に鍋、落とし（湯引き）、天ぷら、照り焼きなどがあります。この季節は同じく旬を迎えた松茸との土瓶蒸しもおすすめです！

今月の「魚♥職人」

梅田店 店長・野坂浩司

西京味噌漬け

ネット販売始めました。

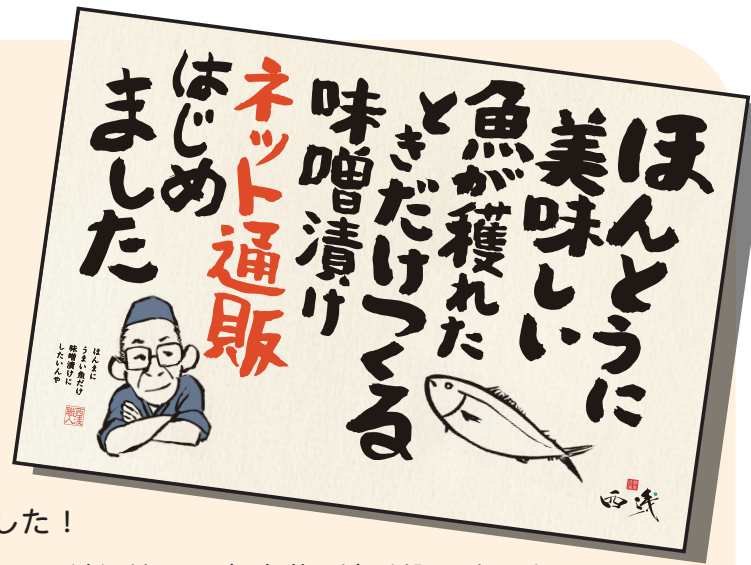
創業 90 余年西浅の新規開拓“ネット通販”のご紹介!

「“西浅”は知ってる! 耳にしたことがある! でも 近くにお店がない・・・」

「“西浅の魚は鮮度がいい!” とは聞くけど、お店が遠くて 行けない・・・」

こうしたお客様のお声にお応えすべく、このたび“ネット販売”を開始しました!

鮮魚の専門店である西浅が、お造りでも食べられる高鮮度な魚を ほんのり甘いこだわりの西京味噌に漬け込みました。



漬け込むことで、魚は熟成され、さらに旨味がアップ!

お届け日に最も美味しくなるよう漬け込む期間を調節して発送!

うまい魚が穫れなかったときは、味噌漬けの販売はしていません。予約も受け付けていません。つくり置きや大量生産では“美味しさに限界がある”ため、うまい魚が穫れた数だけつくります。したがって、数には限りがありますが、ご理解いただけると嬉しく思います。

西浅の味噌漬けを使った

銀鮭のお弁当

食材が傷まないよう
冷めてから盛り付けてね!



味噌が残っていると
焦げやすくなるので
表面の味噌や水分は
よくふき取りましょう!



焼き方のポイント!

【オーブントースター・グリルで焼く場合】

よく揉んだアルミホイルを敷いて焼くと、身がホイルにつきにくいので おすすめ!

【フライパンで焼く場合】

よく揉んだアルミホイル、またはクッキングシートを敷いて焼くと、
焦げにくく、片づけもラクなので おすすめ!

編集
後記

味噌に含まれている大豆たんぱく質の働きによって“生臭さ”が消えることから“魚の味噌漬け”と“お弁当”の相性は抜群! しかも、焼いてのせるだけでボリューム&栄養もアップします! 中でも、西浅の味噌漬けは“鮮度の良い魚”を使用しているため、冷めても身はしっとり&艶もあって、見た目でも、食べても、“美味しさ”を楽しむことができます! “行楽弁当”としても、また“お家で食べるお弁当”としても是非ご活用ください♪



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	鳥丸店 Tel. 075-451-4959	阪急オアシスカドの店内	葛野店 Tel. 075-863-5488	生協CO-OP二条駅店内	二条店	西浅本社 Tel. 075-451-5520
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	
洛北阪急スクエア	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	
MOMO Terrace	六地蔵店 Tel. 075-606-2354	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	