

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



職人の推し魚



金目鯛

金目鯛

旬の味覚！真っ赤な金目鯛の魅力

金目鯛は、大きく輝く**金色の目**と**真っ赤な体**が特徴の魚です。海の中ではその色が少し落ち着き、桜色に近い色合いに見えますが、「鯛」とは名ばかりで実際のタイの仲間ではありません。それでもその美しさと味わいから「金目鯛」として親しまれています。白身でクセがなく、さっぱりとした風味が魅力で、さまざまな料理に活かせる魚です。

店先に並んだ魚の中でも、その大きな目と鮮やかな赤色はひととき目を引きまします。特に「静岡県伊豆下田産」と記された箱を見かけると、口の中でとろけるような脂のりでテンションが上がります。ちなみに「金目鯛の煮付け」をタイトルにした歌もありますが、意外な歌手が歌っています。（なんと、桑田佳祐さん！）

金目鯛の調理法の中でも特におすすめなのが歌のタイトルにもなる「煮付け」です。肉厚でしっとりとした身に、アラから出る旨味が溶け込み、濃厚で上品な味わいを楽しむことができます。アラも一緒に煮ることで、さらに深みが増しますので、ぜひご家庭でも本格的な煮付けに挑戦してみてください。

また、西浅上本町店では、旬の週末限定で金目鯛のしゃぶしゃぶもご用意しています。骨のアラからダシを取りつつ、身を泳がして食べてみてください。

今月の「魚♥職人」

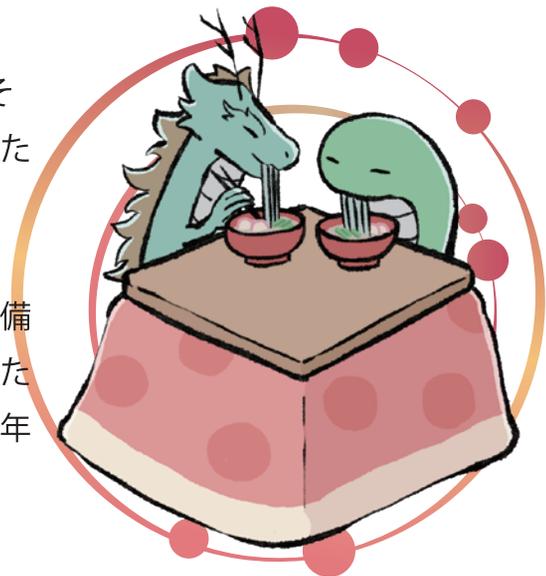
上本町店 岸本 純一



今年も残すところあとわずかとなりました。

2024年も、日々たくさんのお客様に支えられて、西浅は無事に一年を終えることができそうです。季節の変わり目ごとに旬の魚をお届けし、皆さまと共に季節の移ろいを感じられたことに心から感謝申し上げます。今年も誠にありがとうございました。

年末はお世話になった方々や家族、大切な人と共に一年を振り返り、新たな年に向けて準備を整える時期です。新しい年が素晴らしい一年になるようにと祈りながら、ぜひ大切な人たちと心温まる年越しをお過ごしただければと思います。西浅は、皆さまが素晴らしい新年を迎えられるよう、新鮮な魚介を揃えてお待ちしております!



西浅と一緒にお節料理を準備しよう!

お節料理を準備することには、いろんな意味と日本の伝統的な価値観が込められています。

新年の幸運を祈ったり、年神様へのお供え、三が日の休息と祝福、家族や親族との絆を深めるためなどがあります。

これらの理由から、お節料理の準備は、ただの料理を作る行為を超えて、家族の健康や豊かさを願う大切な日本の伝統行事とされています。そんなお節料理に込められた意味って知っていますか?

いくら醤油漬
 いくら粒々がたくさんあることから、
豊かさや繁栄を意味しています。

数の子・塩数の子
子宝や子孫繁栄の象徴として、
 おせち料理に欠かせない縁起物です。

ぶり
 出世魚として知られ、
立身出世や成功を願う食材です。

祝いの鯛
 祝いの席にふさわしい鯛。
豊かさや幸せの象徴です。

とらふぐ
贅沢さと特別な祝福を表現します。

えび
 腰が曲がるまで長生きできるように
長寿を願う食材です。

ごまめ
 小魚を使った料理で、
豊作祈願を意味します。

かに
豊かな人生や繁栄とされています。

他にもさまざまなお節料理をご用意しています!

料理に込められた思いや歴史を感じながら、今年のお正月準備をしてみませんか?



SNS 情報

西浅では、若い世代にも魚屋の魅力や魚に興味を持ってもらうため、SNSを活用しています。SNSではイベントやお知らせ、魚に関する情報を定期的に投稿しています。例えば、魚の種類や特徴、旬の時期、おすすめの調理方法など。興味のある方はぜひご覧ください。皆様のフォローをお待ちしております。

フリーペーパー
西浅の西浅について
1999年12月前身である「うおがし通信」
 創刊より今年で23年目です

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。

