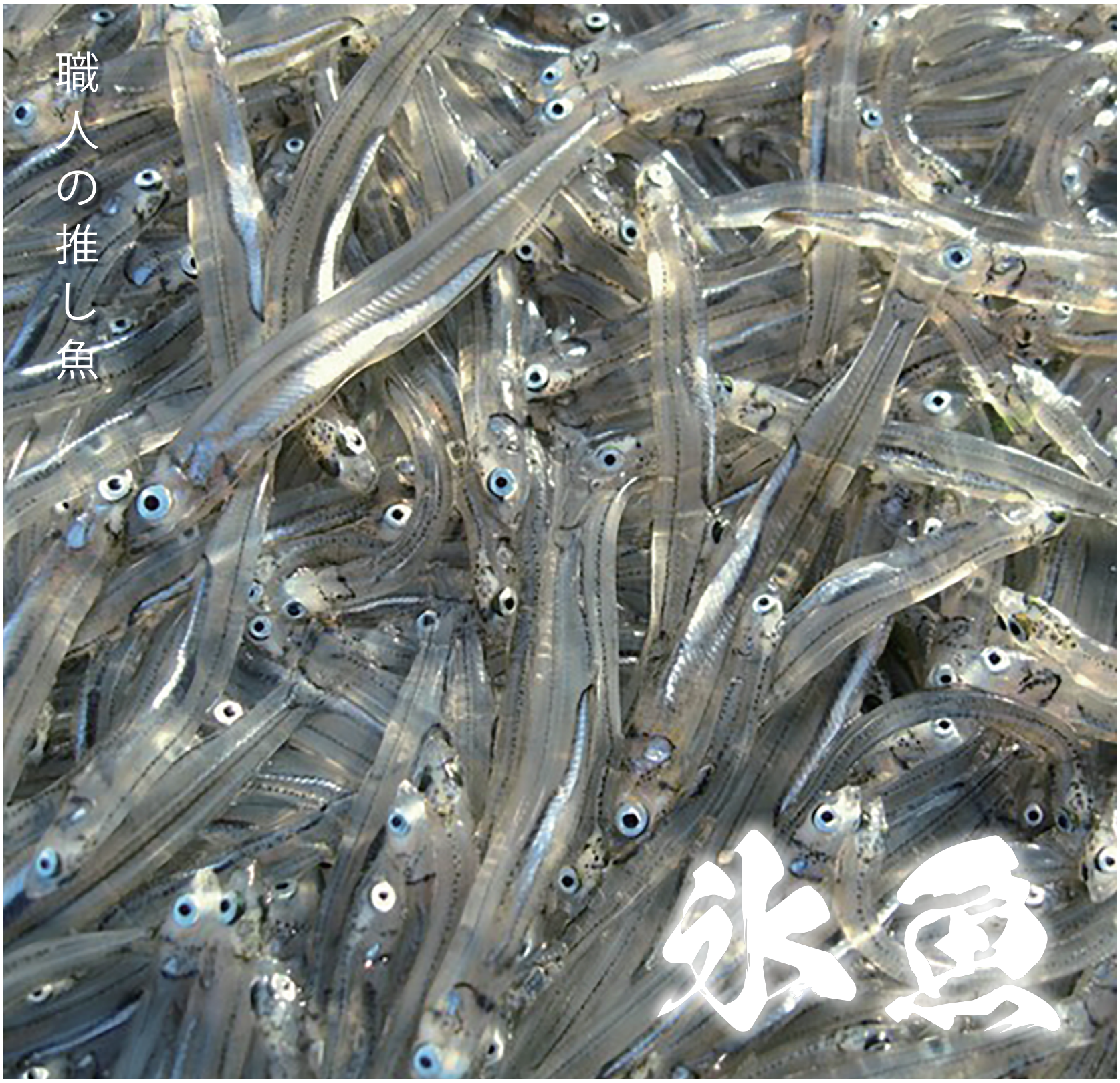
埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA

Volume 92
2025 January

TAKE FREE



氷魚（ひうお）

～透き通る鮎の稚魚～

氷魚は12月から3月の冬にだけとれる小鮎になる前の稚魚の事です。魚体が3～6センチで体が氷のように透き通っていることからこう呼ばれています。

一般的な食べ方は釜揚げが主で身はしっとりしていて、舌触りはなめらかなのが特徴です。またかき揚げや佃煮などでも食べられます。絶対数が少ないのと、生ではなかなか流通しないのでとても希少価値が高い魚です。

私の祖父は琵琶湖で鮎の漁師をやっていたこともあり毎年初物の氷魚を食べて育ちました。もちろん釜揚げにして、ポン酢を垂らして白ごはんと一緒に食べて大きくなりました。身長が伸びたのは氷魚のおかげかもしれません。笑

氷魚が店頭に並ぶのは今月からだと思います。ただし、毎日入荷するわけではありません。琵琶湖では「比良おろし」と呼ばれる強風が吹き、小型の船での漁には危険が伴うため、風の強い日は漁に出られず、流通が止まってしまうことがあります。

店頭では釜揚げで販売していますので、もし店頭で見つけることができたなら、ぜひ手に取って、季節の恵みを味わってみてください。

その時は店長おすすめシールを貼っておきますね！

店長のおすすめ

今月の「魚♥職人」
六地蔵店　伊香　友晴

新年のご挨拶

新春のお喜びを申し上げます。
旧年中は、たくさん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。
おかげさまで「西浅」は今年も元気に新しい年を迎えることができました。

本年も、皆さまの食卓に新鮮で美味しい魚をお届けできるよう、スタッフ一同精一杯努めてまいります。何卒変わらぬご愛顧のほど、よろしくお願い申し上げます。

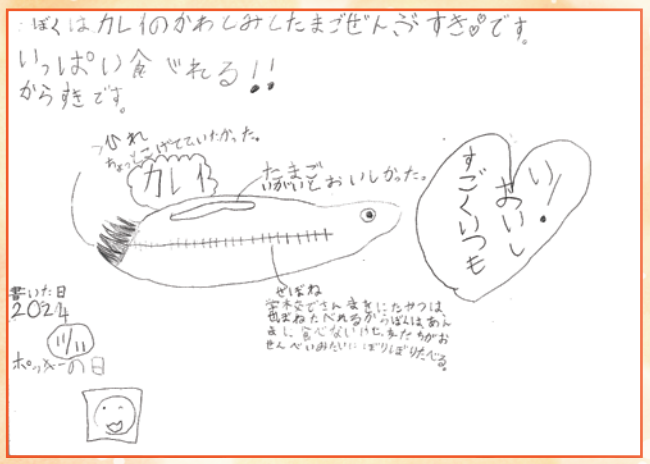
寒い日が続きますが、皆さまのご健康とご多幸を心よりお祈り申し上げます。
本年もどうぞよろしくお願いいたします。

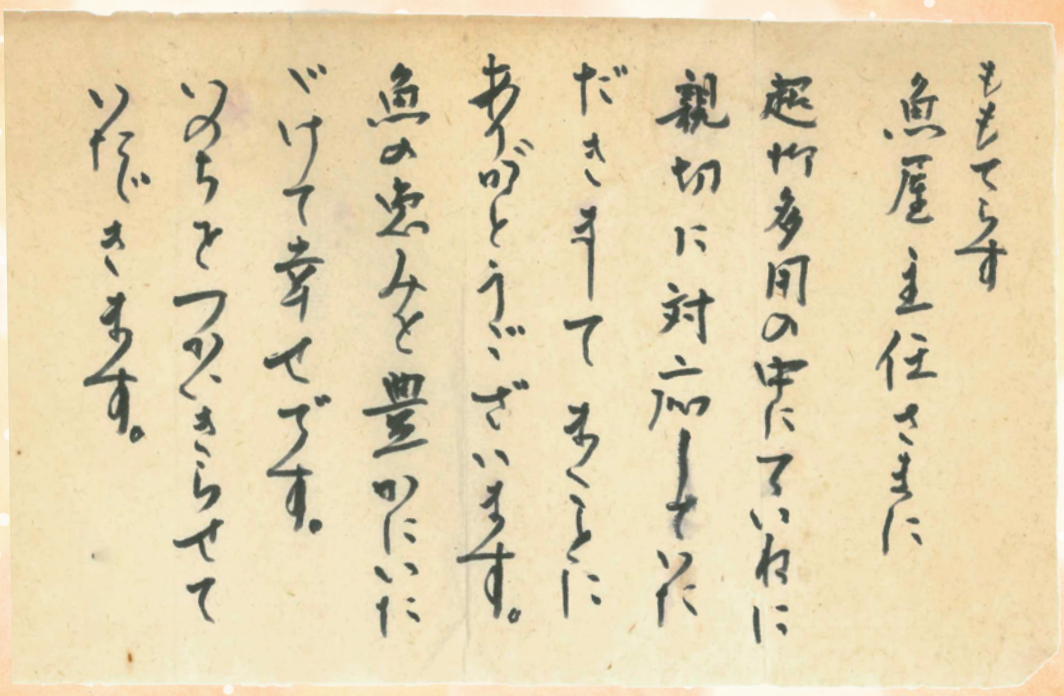


ほっこり話 ～お客様の声に励まされて～

店舗では日々、お客様から嬉しいお手紙をいただきます。
お子様から主婦の方まで、幅広い世代の皆さまから届く言葉に励まされることが多いです。
中でも、印象に残った言葉があります。
「命をつかいきらせていただきます」
その言葉を読んだ時、胸がじんわりと温かくなり、「もっとお客様に喜んでいただけるよう頑張ろう」と、改めて気持ちを引き締めました。普段なかなか直接お客様の声を伺う機会は限られていますが、こうしていただくお手紙やお言葉が、私たちの何よりの励みです！

かわいいイラストまでいただきました！
魚好きが増えて嬉しいです！





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。

@NISHIASA.POP

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。



近鮮海魚 西浅

鞍楽ハウディ内 烏丸店 TEL 075-451-4959
京都ファミリー内 西院店 TEL 075-321-5750
洛北阪急スクエア 洛北店 TEL 075-707-0805
MOMO Terrace 六地蔵店 TEL 075-606-2354
阪急オアシスかどの店内 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パリティ店内 西京極店 TEL 075-323-4560
生協CO・OP祝園駅店内 祝園店 TEL 0774-98-3453
西浅本社 TEL 075-451-5520