

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
押し魚

飯蛸

イイダコ

イイダコは東アジアの浅瀬に生息するマダコ科マダコ属に分類される小型のタコです。

名前の由来は、産卵直前の雌の胴部(頭に見える部位)にぎっしり詰まった卵胞が米飯のように見えることから、その名がついたとされています。

料理方法もさまざまで、炒め物、和え物、揚げ物、炊き込みご飯、さらには一匹丸ごとたこ焼きに入れることもあるんだとか。

とは言うものの、やっぱり昔ながらの《柔らかか煮》が美味しいですよ。

今では圧力鍋がベストですが、ラップし蒸し煮も良いです。圧力鍋がなければ、蓋付き鍋を押さえ、「吹きこぼれ直前で開ける」を何度か繰り返すことで、《ふっくら柔らかか煮》が仕上がります。

イイダコの旬は卵が詰まる1月頃から4月頃が美味しい時で、卵の入っていない物は安値で流通している為、炒め物などにはこちらを使い、《飯》を楽しむならこの時期に《柔らかか煮》と使い分けることをオススメします。

釣りをする場合、8月中頃から10月がメインになりますが、近年イイダコが激減しているため、香川県では資源保護の点から、時期と時間を制限されています。

高度成長期、コンクリートに瀬戸内海の海砂が使われ、それにより生態系が崩れ、一時期鱒が激減したと言われており、イイダコもここ20年で《100分の1》の水揚げということもあり、先々まで味わえるように海を大切にしたいですね。

今月の「魚♥職人」

洛北店 中嶋芳宏

西院店が生まれ変わりました!

いつもご利用いただき、誠にありがとうございます!

このたび、西院店は2/20にリニューアルオープンいたしました!

2/5~19の間、改装工事のため一時休業しておりました。

期間中、お客様には大変ご不便をおかけし、誠に申し訳ございませんでした。

今回のリニューアルにより、より快適にお買い物を楽しんでいただけるようになりました。

新しくなった売り場で、皆さまのお越しを心よりお待ちしております!

「ワクワクする西浅」
を目指して
毎日がんばります!



1 寿司コーナーが広くなりました

「もっといろんなお寿司が選みたい!」というお客様の声にお応えして、寿司コーナーを大幅に拡大しました!

定番の握り寿司や巻き寿司はもちろん、旬のネタを使った限定メニューも続々登場予定!

これからは、より多彩なラインナップの中から好みのお寿司をお選びいただけます♪

2 惣菜エリアが見やすくなりました

これまで惣菜コーナーが2ヶ所に分かれていましたが…

今回のリニューアルで惣菜エリアが1つにまとまり、より見やすく&選びやすくなりました!

定番のおかずはもちろん、「あともう一品欲しいな…」というときに、ぜひお立ち寄りください♪

3 西浅の自家製弁当が新登場

こだわりの食材を使用した「西浅の自家製弁当」が誕生しました! 季節限定の魚を使った炊き込みご飯や、自家製フライをたっぷり詰め込んだお弁当、さらに西京味噌漬けのお弁当など、バリエーションも豊富!

特に魚は、時期によって使用する種類が変わるため、季節ごとに異なる味わいをお楽しみいただけます。

4 塩干エリアが新登場

リニューアルに伴い、新たに「塩干エリア」を設けました!

自家製の味噌漬けはもちろん、西院店で仕込んだ一夜干しも販売しています。鮮度の良い魚を厳選し、丁寧に仕上げた一夜干しは、香ばしく焼き上げると絶品!

「ご飯のお供に」「お酒のおつまみに」と、さまざまなシーンで活躍します!

リニューアル記念「鮭の解体ショー」開催!

当日は多くのお客様にお集まりいただき、職人の鮮やかな包丁さばきに歓声が上がりました! ✨

そして…大好評につき、次回開催が決定!

次回の「鮭の解体ショー」は3/20 11時~!

解体のプロが再び登場し、鮭の部位ごとの特徴や美味しい食べ方を詳しく解説しながら、見事な包丁さばきを披露します!

前回見逃してしまった方はもちろん、前回ご覧になった方も、ぜひ次回もお楽しみください!



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。



- | | | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| 鞍楽ハウディ内 烏丸店 Tel. 075-451-4959 | 阪急オアシスカの店内 葛野店 Tel. 075-863-5488 | 生協CO-OP二条駅店内 二条店 Tel. 075-811-0052 | 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 六地藏店 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 | |