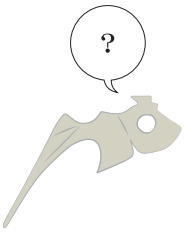


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集 かます

美味しい旬のお魚

うおがし通信

かます

お腹が白いものが
脂がのこります



秋

を代表する魚と言えませんが、まやさばが頭に浮かぶが、カマスも秋の代表選手で上品な白身魚です。京都人の好む「べじ」と同じく背開きにして薄塩、汐の廻たところで焼き物が家庭で定番の料理法です。

四国九州近海や日本海西部で獲れるカマスですが、この時期になるとどここの産地でも脂がのこります。昔から尺に満たないカマスは一人前ではないと言われていますが、大きいほうがより脂がのる魚です。

近頃はカマスの持つ季節感を重く見て懐石料理にも使われます。その分300gを超えるものは高い値が付いてお惣菜としては使い難くなっています、これは美味しい魚を手頃な価格で味わって欲しいと考えている魚屋としては残念です。

以前は東シナ海の黒かますがサイズも大きく価格も手頃でしたが今は少し価格の高い赤かますがメインとなっています。

取締役会長・児玉保次

西浅は今年創業90年を迎えます

西 浅は1927年(昭和2年)京都・鞍馬口で児玉浅七が鮮魚店を開いたことから始まり、創業から今年で90周年を迎えます。そこから代々、鮮魚専門店としてこれまで多くのお客様に支えていただきましたこと、深く感謝申し上げます。これからも伝統ある魚食文化と職人技術を継承しさらに磨いていき、10年後の創業100周年に向かって邁進してまいります。つきましては、これまでのご愛顧への感謝といたしまして、「伝統を受け継ぐ逸品」をプレゼントいたします。今後とも末長いご愛顧賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

【プレゼントの応募方法】

店頭にある応募用紙に記入し、応募箱に投函下さい。多数のご応募お待ちしております！

【応募受付期間】

2017年10月1日(日)～10月22日(日)



おかげさまで90周年
NISHIASA

西浅マメ知識

【西浅】名前の由来

創業者・児玉浅七が長く修行を積んだのが京都御所近くの料亭「西利」。その屋号と自身の名を一文字づつ取ったのが西浅の由来です。料亭仕込みの高い技術と目利き、季節感を重視した店づくりは現在も西浅の基本となっています。

伝統を受け継ぐ逸品

プレゼント企画



刃物の町・堺で100年以上
道具にこだわるプロも愛用する**實光包丁**
西浅職人も使用する本格包丁をご家庭でも

記念ロゴ・ネーム入り
高級包丁を10名様に



京都おはし工房 より
熟練の職人が一本一本手作り
魚の骨もつかみやすい

京都の竹を使った
高級箸を100名様に

西浅探検隊

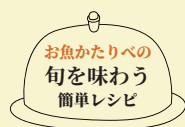
揚 げ物は好きだけど、時間がかかるしちょっとめんどくさい...そんな方は多いのではないのでしょうか?そんな方にぴったりなのが、お魚のパン粉付け。あとはお家で揚げるだけで出来たてのフライが楽しめる人気商品になっています。今回はそのパン粉付け商品が出来るまでをご紹介します。旬の生秋鮭が入荷しましたのでこちらをフライ商品にしているところ。



まず秋鮭の身からピンセットで1本1本骨を抜いていきます。これが結構力がいる大変なんです!それから食べやすい大きさに切り、バター液(小麦粉や卵を溶いたもの)とパン粉を付けていきます。ポイントはパン粉は生のパン粉を使っていること。揚げるとふんわりサクサクの食感になるんです。本当にお家で作るのと同じような手作りで作っているパン粉付け商品、ぜひ一度食べてみてくださいね。



冷凍品とは違う手作りの味



焼きカマスの薬味混ぜご飯 香ばしく焼いたカマスでご飯がすすむ!

材料(2人分)

- ・カマス・・・1尾
- ・ご飯・・・1合
- ・すだち・・・1個
- 【薬味】
- ・茗荷・・・1個
- ・生姜・・・ひとかけ
- ・三つ葉・・・1本
- ・ごま・・・大さじ1/2

作り方

- ①カマスを焼き、身をほぐしておく。
- ②みょうがと生姜の半分は細く千切りにし、もう半分はみじん切りにしておく。
- ③三つ葉は1cmくらいに切っておく。
- ④ご飯にごま、かまスの身、みじん切った茗荷、生姜、三つ葉を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤器に④を盛り、輪切りにしたすだちと残りの薬味をのせる。



レシピ紹介
お魚かたりべ・料理家
森 貴子さん
Blog「穀菜魚食」
<http://taka828.blog.fc2.com/>

編集後記 カマスには「カマスの焼き食い一升飯」という諺もあり、焼いたカマスをおかずにするご飯がいくらでも食べられると言われるぐらい美味しい魚です。いつもコラムを書いている西浅会長も大好きな魚でいつも一際カマスの良し悪しには目を光らせています。秋の魚というとサンマや鮭には知名度で少し負けていますが、ぜひとももっとメジャーになって多くの方に美味しさを知ってもらいたい魚の一つです。

フリーペーパー
西浅の西浅について

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。



- | | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| 鞍楽ハウディ内 烏丸店 Tel. 075-451-4959 | 京都八百一本館内 六角店 Tel. 075-223-6780 | 生協CO-OP二条駅店内 二条店 Tel. 075-811-0052 | 阪急オアシスカの店内 葛野店 Tel. 075-863-5488 |
| 京都ファミリー内 西院店 Tel. 075-321-5750 | 阪急うめだ本店内 梅田店 Tel. 06-6363-6411 | 生協CO-OP桃山店内 桃山店 Tel. 075-604-5792 | エムシー内うお蔵 上堀川店 Tel. 075-494-3063 |
| 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パリアティ店内 西京極店 Tel. 075-323-4560 | 上賀茂店 Tel. 075-706-7370 |
| 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 | 大徳寺店 Tel. 075-494-2456 |