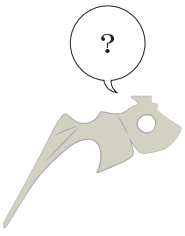


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集
あまえび
甘えび

美味しい旬のお魚

うおがし通信

甘えび 本名はホッコアカエビ

目

では赤えび、味わうと甘えび。日本での産地は北海の山陰沖から北海道で、北海道産が7割を占めます。輸入物も北大西洋のグリーンランドやアイスランド、カナダ産等が冷凍で多く輸入されています。

小さくて弱い海老ですが寿命は11年と長命です。生まれて3年ほどはオス・メスの区別のない雌雄同体ですが4〜5年目から全てオスとなり交尾後メスに性転換し7年目で孵化直前の抱卵状態となります。春から夏にかけて南の方から産卵期に入ります。卵は1mm前後で青みを帯びています、産卵後約10ヶ月間受精卵をお腹に抱えて孵化するまで保護し、翌年の冬に放出します。甘えびは一生のうち3度ほど産卵すると言われています。

では甘えびはいつが美味しい時期なのか！これには二つの見方があります。一つは海水温度が下る晩秋から冬で、もう一つの考えは甘えびの一生で見て5年目の性転換する時のオスが美味しいと言われています。5年を過ぎてメスに性転換し抱卵するようになると卵に栄養が行くからです。この甘えびの甘さは、獲れた直後はさほど甘くなく、ある程度時間を置いたほうが甘みは増します。

取締役会長・児玉保次

西浅手作りフライのパン粉が リニューアル、より美味しくなりました!

西 浅のこだわり商品「手作りフライ」が
この度10月よりパン粉をリニューアル
いたしました!

厳選した美味しいお魚に生パン粉を手作業で
一つ一つ付けた自家製品は、手作りの味なが
ら揚げ物の手間が省けると密かな人気商品
です(編集担当もよく購入しています!)

このフライをより美味しくしたいと商品担当が
聞き取りや試作を重ね、**パン粉を粗目から細
目に変更いたしました。**



全て手作り!
作ってから冷凍保存する
ことなく店頭に出される
ため、生パン粉の風味が
感じられる手作りの味
が魅力です。



揚げる前の見た目ではあまり分からないかもし
れませんが、これにより衣が薄付きになり、**魚
の美味しさをダイレクトに**感じられます。

また**油の吸収量も従来より減って、よりヘル
シーになる**のが揚げ物は好きだけど・・という
方にも嬉しいポイントです。



揚げてみました
従来よりかなりの薄付き!
サクサク食感で食べやすいので
従業員やその家族にも好評♪

このパン粉は惣菜コーナーのフライ商品にも
採用していますので、今までご愛顧いただい
た方はもちろん、食べたことの無い方にも
ぜひ西浅手作りフライの美味しさを感じてみて
ください!(自家製品のみになります)

「ホンモノ産直」パンフレットができました

本紙27号でもご紹介した、西浅が現在取り組んでいる
「長崎産直」の取り組みに関するパンフレットができた
ました!取り組みの背景や通常の産直フェアとの違い、店頭
に並ぶ長崎の魚がどんな人の手によって来たものなの
か、商品の裏側や思いをお伝えしています。



店頭の産直コーナーにて配布しておりますので
ご自由にお持ち帰り下さい

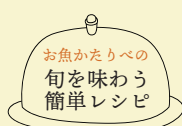
新商品情報!



お鍋もフライパンも不要!添付の出汁と水
を入れて**レンジ5分**でアツアツ・本格的な
魚料理が食べられる「お魚旨味蒸し」が
西浅(大阪店舗除く)各店にて販売して
おります!魚は西浅店長が目利きした季
節の天然魚なのがポイント。(写真はサワ
ラ)魚の美味しさがほんのり生姜の風味と
ともにぎゅっと閉じ込められます。また、



白菜・しめじ・ワカメと
野菜類もたっぷりが
うれしい、これから
の季節にぴったりの
商品です!



さわら 鱈の湯煮 ファージャオラージャン 花椒辣醬風だれ

茹でる事により臭みを取り魚の旨味が凝縮されます

材料(2人前)

- ・鱈切身・・2切
- ・塩・・適量
- ・香菜(パクチー)・・適量
- 【A 花椒辣醬風だれ】
- ・花椒(荒く刻む)・・2g
- ・生姜・にんにく(みじん切り)・・各1/2片
- ・酒・・大さじ1
- ・酢・・大さじ1
- ・醤油・・大さじ1
- ・ごま油・・大さじ1
- ・ナンプラー・・大さじ1/2

苦手な方は
三つ葉でもOK!

作り方

- ①うす塩を切身の全体にあてて5分ほど置く。
- ②フライパンまたは鍋で湯を沸かし、
酒(大さじ3)を加える。
- ③①に切り身を入れたら、すぐに火力を
小さくし、沸騰しないよう火加減を見ながら
静かにゆでる。
- ④鍋にAをひと煮立ちさせる。
- ⑤アクをとり、身がほぐれるようになれば
出来上がり。
器に盛り、④をかけて完成。



レシピ紹介
お魚かたりべ・料理家
森 貴子さん
Blog「穀菜魚食」
<https://ameblo.jp/uchinotable>



神戸・京都にて旬のお魚を味わう
料理教室を開催されています。
詳細はブログにて

編集 後記

今号の表紙は甘エビで
す。北陸に親戚のいる編
集担当には向こうに行っ
た際のお刺身の定番として子供の頃
から馴染みがあり、写真を取りながら
(美味しそう・・)とずっと思っていまし
た(笑)身を剥いた後の頭をお味噌汁
にすると出汁が出てとっても美味しい
のでおすすめです。沸騰したお湯に
頭を入れ5分ほど中火で煮てからダ
シを入れ、アクを取ってから味噌を
入れれば完成。臭みが気になる人は
フライパンで空炒りすると香ばしさも
出て美味しさもアップします!ぜひお
試しください。



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。



鞍馬ハウディ内 鳥丸店 Tel. 075-451-4959
京都ファミリー内 西院店 Tel. 075-321-5750
カネート洛北内 洛北店 Tel. 075-707-0805
イオンモール京都五条内 五条店 Tel. 075-326-4574

阪急オアシスカドの店内 葛野店 Tel. 075-863-5488
阪急うめだ本店 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