

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
目張
めばる

釣

り人にとって春告魚であるメバルは春から夏にかけて美味しくなります。

良く肥えたメバルの煮付けは白身魚としてはトップクラスの味です。定期的に竹の子の回りりと重なり相性が良いので「竹の子メバル」と称されます。露も添える

とさらに彩りが良くなります。二年前は三月号でメバルを取り上げましたがメバルは晩春や初夏から良く太った魚が多く出回るようです。産地や網を入れた場所の状況により太り具合も異なってきます。日本全国で獲れますが本州の日本海側から多く入荷しています。どこの産地が良いのかと言うより、陸地に近いえさの豊富な場所です。育ったものが良く肥えて美味しいと言うことになり

ます。一昨年に書いたメバル酒にはまだ挑戦できていません。メバル酒なら余り良く肥えていないスリムな魚体のほうが良くお酒に馴染むそうですよ！しかし竹の子メバルなら西浅の店頭で魚体が綺麗でお腹のしつかりとした良

く肥えたものを選んでください。魚類図鑑的に言いますとメバルの種類は複雑で、又産地によって呼び名も異なりますが魚屋としてはシンプルに赤いメバルと黒いメバルに分けます。どちらも美味しい魚で味はそう変わりませんが、京都では赤いメバルがメインです。

取締役会長・児玉保次

美味しい旬のお魚

うおがし通信

お買い物に安心を！ 西浅の安心・安全への取組み

新 新型コロナウイルス感染拡大防止のため、西浅ではお客様に安心して
お買い物をしていただけるよう新たな取組みを始めています。

普段からお刺身など生魚を扱うため衛生管理には特に気をつけて
いますが、食中毒の原因となる細菌やノロウイルスを徹底排除する
ため、ピュアスター（微酸性電解水）を全店舗に配備しております。
この消毒液をさらに広く活用した取組をご紹介します。



1時間ごとに売場と商品パック表面を ※ピュアスター水にて消毒清掃しています

（※微酸性電解水。アルコールに比べ匂いが少なくウイルスに効果がある消毒液です）



毎日作業場（ドア・盛付台・什器・ カート・パイレッシュ）をピュア スター水にて消毒清掃しています



買い物かごを1日4回、ピュアスター 水で拭き取り消毒をしています

※自店レジ設置店舗（五条店・西院店）



従業員の体調管理の徹底 就業中だけでなく通勤時もマスク着用 と手洗い消毒を徹底します

うちで過ごそう！

自宅での食事を もっと楽しく！応援企画

学校の休校や在宅勤務、自粛要請などで自宅
におられる時間が多くなっています。

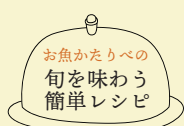
なかなか外出できないお子様とご家族の
ため、ご自宅での食事を少しでも楽しんでいた
だきたいとの思いから応援企画といたしまして
西浅寿司取り扱い各店にて「キッズ手作り寿
司セット」を販売しております。



ネタとシャリが別々に
入っている「手作り寿司
セット」
お子様がお寿司屋さん
気分できり寿司を作成
していただけます！



この他にもご自宅での食事が楽しくなったり
ご飯作りが少し楽になったりする応援商品で
西浅が貢献していければと考えております。



カツオと香味野菜の南蛮漬け

カツオのたたきを使ったアレンジレシピ

＊材料（4人分）＊

- ・カツオのたたき 8切
- ・小麦粉 大さじ1.5
- ・塩・こしょう 適量
- ・揚げ油 適量
- ＜調味料＞
- ・かつおだし 200ml
- ・しょうゆ 大さじ1.5
- ・酢 大さじ1.5
- ・砂糖 小さじ1
- ・玉ねぎ（薄切り） 1/6個
- ・紫キャベツ（千切り） 1枚
- ・しょうが（千切り） 1/4かけ
- ・ピーマン（千切り） 1/2個
- ・セロリ（斜め千切り） 1/4本

＊作り方＊

- ①カツオに塩・こしょうをふっておく。
- ②①に小麦粉をまぶす。
- ③フライパンに油を加えて②をカラッと揚げる。
- ④バットもしくはボウルに調味料を合わせて混ぜ、全ての野菜と③を漬け込む。
（30分くらいから食べられます）
- ⑤器にカツオを並べて野菜を盛り付ける。



レシピ紹介
お魚かたりべ・料理家
森 貴子さん
Blog「穀菜魚食」
<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

全国で緊急事態宣言が
発令され不安な日々で
過ごしかと思います。西

浅は生活に欠かせない食料品の販売
業務として営業を続けながらも、何か
この状況を少しでも良くできることは
無いかと日々考えております。

その中で「安心してお買い物をしてい
ただく」「自宅での食事を少しでも楽し
んでいただく、美味しいお魚を食べて
いただく」ための取組をご紹介させて
いただきました。

この状況が早く改善され、またいつも
通りの日常が戻ってくるよう私たちも
願っております。



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 鳥丸店 Tel. 075-451-4959
京都ファミリー内 西院店 Tel. 075-321-5750
洛北阪急スクエア内 洛北店 Tel. 075-707-0805
イオンモール京都五条店内 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