

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

さばしゃぶ

美味しい旬のお魚

うおがし通信

さばしゃぶ

秋

もたけなわ・さば・さんま・天然ぶり、など旬の美味しい魚が揃ってきました。

今月はさばのしゃぶしゃぶを召し上がっていただきましょう！

さばの多く揚る浜ではさばは良く生食にされます。さばは消化酵素の力が強く水揚げ後は細菌が付きやすいといわれているので昔から消費地のお客様は生で食べる習慣はあまり無かったようです。しかし、最近は輸送も早くなりそれに従って鮮度も良くなつてこのような心配は殆どなくなりました。京都では昔からさばを安全に美味しく食べる為に、酢と塩を使って料理をしてきました。若狭からさば街道を通じて塩さばが送られ、さばの姿すしなどの料理が生まれ、大阪ではパッテラやきずしなどが食べられるようになりました。先人の知恵の賜物ですね！

そんなさばが好きな方にしゃぶしゃぶはいかがでしょうか？さばのさしみの美味しさは知っているが生食には抵抗のある方に良いと思います。さばの生の美味しさもあり、なおかつ熱を通すので安心です。さばは皮をつけたままでそぎ切りにして昆布だしでしゃぶしゃぶにしてください。野菜は白菜・春菊・いたけ・えのき・長ネギ・とうふくらいでしょうか。ポン酢で召し上がると脂が乗っているさばもさっぱりとした味になりますよ。健康に満点です。くれぐれも加熱しすぎないようにしてください！

取締役会長・児玉保次

※ 食べられる時は、アニサキスにご注意の上お楽しみください。

女性が主役のお店

同じく10月1日に西京極店で新しい試みが始まりました。

女性の活躍推進に挑戦するため、女性職人だけの店舗となりました。鮮魚や寿司、惣菜全てを女性だけで行っています。

西浅の職人は女性も男性も変わりない技術と知識を持っています。しかし、昔から世間一般的に魚を捌いたりお造りを作ったりという鮮魚の仕事は男性職人の仕事で女性職人には難しいというイメージが強くなりました。そのため現場でも、鮮魚や惣菜の仕事には男性が携わり女性は任されることが少なく、逆に寿司は女性が任せられ、男性が携わることが少ない。そんな固定観念が強く出ている役割分担になっています。

今回の西京極店ではその固定観念がなくし、男性も女性も変わりない仕事ができ、「男性にはない女性の強みをもっと発揮する。」ということ伝えます。



るために生まれました。女性ならではの心配りや感性、親しみやすさを生かしたお店になると思います。また、他の店舗にはない、新商品が登場しました。レンジで4分〜5分ほど温めるだけで簡単に出来上がります。バジルソースや山賊焼き、トマトソースなど13種類ほどがございます。編集者のおすすめはごま醤油です。

ぜひ西京極店でお買い求めください！

新商品はこんな感じ



アヒージョソース



チーズホワイトソース



山賊焼きのたれ



青しそ風味オイル



六地藏店1周年

10月1日に六地藏店がMOMOTERRASに開店して1周年を迎えました。これを記念に、特設コーナーを作り1日〜9日の期間限定で特別奉仕を行いました。その日だけの特別な価格で販売いたしました。この時作ったポップや吊りビラに使用したイラストは、六地藏店に勤めているパートさんに提供していただきました。温かみのあるイラストで優しい雰囲気、気の売り場になりました。イベント期間中、六地藏店長は、法被をきて店頭売り場を盛り上げていました。また、オープン時から来られているお客様が何人か声をかけてくださり、ファンができています。ことが実感できたイベントとなりました。沢山のお客様に来ていただきありがとうございます。

六地藏店が1周年を迎えられたのも、皆様のおかげです。今後とも変わらず美味しいお魚を皆様に提供していきますので、よろしく願いいたします。



編集後記

10月1日は西京極店が新体制を始め、昨年と同じ日は六地藏店が開店しました。西浅にとって10月は新しいことを始めるのにちょうどいい月なのかもしれません。西京極店の新商品をどうぞよろしくお願いいたします！



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。

