

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



職人の推し魚

鰻

今年の夏の土用の丑の日は、**7月30日(日)**です！暑い夏を乗り切るためにも、西浅の厳選された国産朝焼きを食していただきたい！そんな想いから、豆知識を織り込みながら「鰻」について紹介します。

1つ目…「万葉集」にも登場するほど古くから日本で愛されている鰻が、今尚多くの人々を魅了し続けている理由の一つとして、栄養価がとて高いことが挙げられます。疲労回復のために必要なビタミンB1が豊富で、夏バテ対策にはぴったりの食材です。更には、ビタミンA・D・E、鉄分やカルシウム、そして良質なコラーゲンもたっぷり含まれているので、美容に気を使う方にもおすすめです！

2つ目…鰻屋さんによく、ランク付けて「並」、「上」、「特上」などの文字が並んでいます。実はこの表記、鰻の「質」を表すものではなく、「大きさ」や「量」を表しているのですが、みなさんはご存知でしたか？

3つ目…鰻は一般的に加熱調理されます。生のまま刺身として食べることが出来るのか？探求心から私は一度、生の鰻を少しだけ口に入れたことがあるのですが…食べられた物ではありませんでした。実は、鰻の血液には「イクシオトキシシン」という毒があり、完全に血抜きされていない生の鰻を食べると舌がピリピリするような刺激に襲われます。ただこの毒は加熱すると消滅するため、鰻は火を通して食べるようになったそうです。納得です！

4つ目…最後に美味しい鰻の見分け方をご紹介します。美味しさの絶対条件は、皮が柔らかく、ふっくら焼けていることです。皮の固い鰻は焼くと下にクルッと反り返り、身がブクッと盛り上がるため、「美味しそうに見えたのに実際には固かった…」ということもあるのです、是非信頼できる私たちに選ばせてください！

今月の「魚♥職人」

草津店店長・高橋健太郎

広がれ！お客様からの“ありがとう”の輪♥

栄養抜群の鰻に匹敵するほどのパワーをもたらすもの。それはお客様からいただく“ありがとう”のエールです。私たちにとって、こうしたエールは“最高の勲章”であり、“明日への活力”にもなっています。「暑いけど、頑張りや！」「この前買った魚、美味しかったよ！」といったお客様からのお声かけによって、「よし、頑張るぞ〜！」とやる気がみなぎってきます。時に届けられる小さなお客様からのお手紙にはそれはもう、計り知れないほどの大きなパワーが秘められています。先日も9歳の常連様からいただいた「いつもお魚を見せてくれてありがとう」と書かれた手紙に「この仕事をしていてよかった！」と職人からは満面の笑みがこぼれていました。そして、そんな職人の表情を見ている周りのスタッフもまた満面の笑みになり、次から次へと笑顔が伝播していくのです。こうしたエールの他には、「さっきそこで買ったからあげるわ」と牛丼を頂いた職人もおり、体の中から元気になるエールに感謝です！

こうしたハッピーエピソードは、お客様と職人との距離が近い“西浅ならではの”ですが、忘れてはいけないのは「お客様からの“ありがとう”は私たちだけに向けられたものではない」ということです。魚を獲ってくれる漁師さん、それを売り買いしてくれる仲買さん、トラックで運んでくれるドライバーさん、こうした方々の存在があってこそ私たちはお客様へ美味しいお魚をお届けできるのです。お客様に最も近い場所にいる私たちから美味しいお魚が生んだ“ありがとう”を広げていこう！そういった想いから、これからも広報誌やSNSを通して発信し続けてまいります！



職人おすすめ

レシピ紹介：
草津店 横原さん

鰻の旬 天ぷら



7月といえば祇園祭！

祇園祭といえばこのお魚！



豆知識

はも祭りって？！

まだ交通手段が限られていた頃、京都まで鮮度を保って運ぶことができた魚介類は鰻しかなく、祇園祭のご馳走として振まわれていたことから、「はも祭り」と言われるようになりました。

おいしい食べ方

- ・天つゆ、お塩以外にも抹茶塩や梅肉に付けて食べても美味しい！
- ・お吸い物の素（粉末）を少量のお湯で溶いたものに付けて食べるのもおススメ！

材料（2人前）

- ・鰻の切身 … 120g
- ・みょうが … 3本
- ・大葉 … 8枚
- ・小麦粉 … 少量
- ・揚げ油 … 適量
- ・天ぷら衣 … ① または ② 適量
- ① 小麦粉（薄力粉）+ 卵 + 冷水
- ② 市販の天ぷら粉 + 冷水

作り方

- (1) 鰻を8等分に切ります。
* 切った鰻の身は、手で平たくしておくとう巻きやすくなります。
- (2) 大葉の裏側に小麦粉をまぶし、その上に(1)をのせる。
- (3) みょうがを刻み、(2)の鰻の上に載せて大葉と一緒に巻く。
崩れないように爪楊枝で固定する。
- (4) (3)で作ったものを天ぷら衣につけて揚げる。

編集後記

「職人おすすめレシピ」を早速自宅で作ってみました！外はサクサク♪中は肉厚な鰻の身がふっくらジューシーで、何もつけなくても『大満足、間違いなし』のお味でした！おすすめの抹茶塩に、松茸のお吸い物の粉末を少量のお湯で溶いたものにも付けて食べてみましたが、食感も味にも変化がでて、鰻をたっぷり堪能できる逸品でした！是非、今夜の夕飯に♪

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. 075-604-5792	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 梅田店 Tel. 06-6363-6411	生協CO-OP桃山店内 桃山店 Tel. 075-323-4560	
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. 0774-98-3453	
MOMO Terrace 六地蔵店 Tel. 075-606-2354	近鉄百貨店 草津店内 草津店 Tel. 077-561-3537		