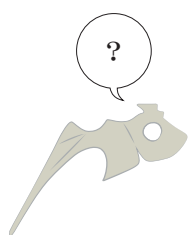


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する



西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



職人の推し魚

鮎

鮎

夏の魚といえば、鮎ですよね。西浅でも人気の高い魚で、「バーベキューでも喜ばれる食材」として私はおすすめています。魚を丸ごと食べる機会が減っている子どもたちは鮎が焼きあがるまでジッと観察し、その後は豪快に頬張ります！大人もまた「お酒にあうな」と大喜びなんですよ！

澄んだ清流を好む鮎は「清流の女王」とも呼ばれていますが、他にも「年魚」「香魚」「銀口魚」「細鱗魚」など、沢山の呼び名を持っています。「年魚」は鮎の寿命が一年であることに由来し、「香魚」は鮎の香りの高さに由来します。また「銀口魚」は水中を泳ぐ鮎の口が銀色に輝いて見えることから、「細鱗魚」は鮎が小さく細かい鱗を持つことからこのように呼ばれています。

しかし、呼び名だけではありません！鮎を使った料理もまた豊富で、塩焼きに刺身、天ぷら、ムニエル、南蛮漬け、甘露煮、唐揚げと様々です。ちなみに、鮎の塩焼きは西浅の一部店舗でも提供しており、ご好評をいただいております。その多くは「のぼり串」で焼いており、鮎が泳いでいる「うねり」を表現しています。さらに、背鰭や尾鰭に飾り塩をすることで焦げ付きを防ぐなど見栄えにもこだわっています。

暑い夏にこそ、「涼」を感じ、味わうことのできる魚、「鮎」を食卓に取り入れてみてはいかがでしょうか？！

今月の「魚♥職人」

営業部スーパーバイザー・村田浩一

西浅の 涼 & 良 惣菜 ご紹介!

暑い!!

夏がやってきましたね...。

熱中症や夏バテを予防するためにも食事はとても大切!

とはいえ、暑い時期の調理は気が進まないですよな...。

そんな時は、西浅の「涼」&「良」惣菜をご活用ください!

鮎の塩焼き

夏の風物詩を食卓に♪



盛り付けるだけ!

職人おすすめ

小鮎の炊き込みご飯



洛北店の小鮎を
使用しました!



材料 (3合分)

- ・米 ... 3合
- ・小鮎 ... 150g
- ・塩 ... 少々
- ・醤油 ... 大さじ2
- ・みりん ... 大さじ1
- ・酒 ... 大さじ1
- ・刻み生姜 ... 少々
- ・刻みネギ ... 少々

A

作り方

- (1) 小鮎は薄く塩をまぶして10分ほど置き、グリルトースターでカリッとするまで焼く。
- (2) 炊飯器に研いだ米を入れ、小鮎を平に置き、A(醤油、みりん、酒、刻み生姜)を加えた後、3合のメモリまで水をいれる。
- (3) 通常通り炊飯する。
- (4) 炊き上がったら、小鮎をほぐしながらご飯に混ぜ込む。
- (5) お茶碗によそってお好みでネギをのせたら完成!

食卓に「涼」を取り入れ、
食事を「良」い時間に♪

彩りも!
栄養も!



さっぱり

鮎の南蛮漬け

※ 店舗によっては、お取り扱いが無い場合がございます。

豆知識

小鮎とは?

小鮎は、滋賀県琵琶湖で獲れる小さい鮎のことで、普通の鮎とは違い成魚(大人)も小さな姿をしています。

骨まで柔らかいので
丸ごと食べられます!

小鮎が無い場合...

鮎でも出来ませんが、頭や骨は食べられないので注意しましょう。

編集
後記

夏場は特に、火を使わず食卓にさせる「惣菜」は大変ありがたく、重宝しています。近所のスーパーや百貨店など、これまで様々な惣菜を購入してきた私を感じていること、それは「生」素材をつかった惣菜の美味しさです。「生=鮮度が高い」素材で調理された惣菜は、やはり美味しさに差が出てきます。たかが惣菜?! されど惣菜です! 鮮度重視の西浅でも、積極的に「生」の魚を使い、かつ店舗内で調理した鮮度抜群の惣菜をご提供しております! 是非今夜の一品に、西浅の逸品をお買い求めください!

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。



西浅

鞍馬ハウディ内 烏丸店 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 洛北店 Tel. 075-707-0805
MOMO Terrace 六地蔵店 Tel. 075-606-2354

阪急オアシスかどの店内 葛野店 Tel. 075-863-5488
阪急うめた本店 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. 075-604-5792
生協CO-OP桃山店内 桃山店 Tel. 075-323-4560
生協CO-OPパティ店内 西京極店 Tel. 0774-98-3453
生協CO-OP祝園駅店内 祝園店

西浅本社 Tel. 075-451-5520