

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



鮭

鮭
BURI

12月と言えば、勿論この魚でしょう！「魚」へんに「師」と表現されていることからもお分かりの通り、鮭は旧暦の師走の頃に脂がのって食べ頃となります。また、鮭は成長する過程で名前が変わる魚、所謂「出世魚」であることから、立身出世を願うという意味を込めてお節料理にも使われています。「美味しさ+縁起の良さ」ということから、この時季は鮭で決まりですね！

天然鮭の旬は、11月〜2月です。越冬に向けて餌を沢山食べ、大きく成長した天然鮭は、脂がのって「最も美味しい」と言われています。そんな天然鮭は「回遊魚」であることから、日本海側・太平洋側どちらの海でも漁獲されています。しかし、水揚げされた場所や時期によって「脂のある・なし」に違いが出ることも事実としてあるのです。

我々は「鮮魚の専門店」として、旬を大切にしながらも、旬にとらわれず、「職人の目利き」や「季節」にあった食べ方をご提案し続けております。また、西浅では京都市場だけでなく、北海道〜長崎まで多方面の産地協定からなる仕入れを行っており、「良質な天然鮭」の販売にも力を入れております。入荷した際は、切身に刺身、寿司は勿論のこと、炙りの刺身や寿司等、多彩なラインナップでご提供しております！今の時期は、やはり「しゃぶしゃぶ」が人気です。「つけだれ」や「シメ」でバリエーションも広がりますよね！そんな鮭の魅力や美味しさを、是非我々と一緒に追求してみませんか？！

今月の「魚♥職人」

西京極店 店長・山内和弘

西浅二条店 リニューアルオープン しました!

お待たせしました!



二条店 店長 村田浩一

この度改装を終え、西浅 二条店は

11月17日より、お客様に新たな価値をお届けできる店舗として生まれ変わりました!

『新鮮な魚で お客様に喜んでいただく』をコンセプトとし、“とれたての魚”、“産地直送の魚”をはじめ、鮮度抜群の“お刺身”に“お寿司”、“西浅オリジナルの自家製総菜”を取り扱っております。また、魚をつかった“メニューのご提案”、“調理（三枚おろし、切り身・刺身カットなど）”も承っております。全スタッフ総力をあげてお客様のご要望におこたえできる体制を整えると共に、さらにみなさまから愛される店舗作りに邁進していく所存です。皆様のご来店を心よりお待ちしております!!

店長は、ここにこだわっています!

- 毎日売り切り! だから“鮮度”には自信があります。
- 魚の種類が豊富! 選んで買い物をする“楽しさ”が生まれます。
- お客様全員に喜んでほしい! “ほしい”がかなう品揃えとサービスを目指します。



お魚の専門店として
新たな価値をお届けしたい!

職人おすすめ

鰯とブロッコリーの ガーリックバターソテー

レシピ紹介:
桃山店 中田さん



脂がのって
ジューシー!

材料 (2人前)

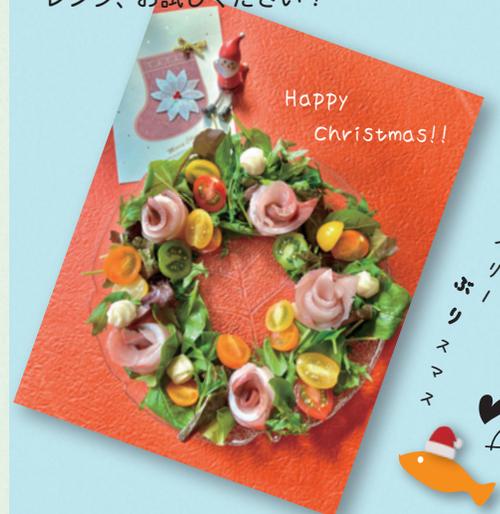
- ・鰯切身 … 2切 (160g)
- ・ブロッコリー … 1/2 個
- ・にんにく … 1片
- ・バター … 20g
- ・塩 … 適量
- ・酒 … 小さじ2
- ・めんつゆ … 小さじ2

作り方

- (1) 鰯に塩をふり、少し置いて水分を拭き取る。
ブロッコリーは小房に分け、さっとゆでる。にんにくはみじん切りにする。
- (2) フライパンにバター・にんにくを入れて熱し、香りが立ったら鰯を並べ入れ、空いた所にブロッコリーを入れて焼く。
- (3) 鰯に焼き色がついたら裏返し、酒をふって蓋をし、2~3分ほど蒸し焼きにする。
- (4) 麺つゆを加えて、全体に絡めて出来上がり!

編集
後記

小さい頃からよく食べていた鰯。今回職人の皆さんから教わった「レシピ」や「豆知識」に、“鰯の奥深さ”を改めて実感!と同時に、私の“探求心(食欲?!)”にも火が付き、我が家の食卓に鰯が登場する回数が急増しました。調理をしても“ハズレがない”鰯は、とても優秀!中でも「鰯しゃぶ」は、心も体も温まる一品で、子供たちにも好評でした。そんな私からクリスマスにおすすめ、生食用の鰯をつかった“リースサラダ”をご紹介します★西浅の鰯は、肉厚 & 鮮度がいいので、是非このアレンジ、お試しください!



クリスマス
お楽しみ

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 | 鳥丸店 Tel. 075-451-4959 | 阪急オアシスかどの店内 | 葛野店 Tel. 075-863-5488 | 生協CO-OP二条駅店内 | 二条店 Tel. 075-811-0052 | 西浅本社 | Tel. 075-451-5520 |
| 京都ファミリー内 | 西院店 Tel. 075-321-5750 | 阪急うめた本店内 | 梅田店 Tel. 06-6363-6411 | 生協CO-OP桃山店内 | 桃山店 Tel. 075-604-5792 | | |
| 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. 075-323-4560 | | |
| MOMO Terrace | 六地藏店 Tel. 075-606-2354 | 近鉄百貨店 草津店内 | 草津店 Tel. 077-561-3537 | 生協CO-OP祝園駅店内 | 祝園店 Tel. 0774-98-3453 | | |