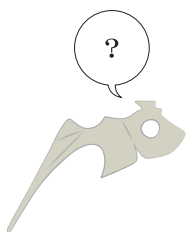


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA

職人の
押し魚

ホタルイカ

ホタルイカ

ホタルイカは回遊性の一年魚で兵庫産は2月頃から、富山産は3月に解禁されます。特におすすめなのは富山湾内のホタルイカです。

他の地域では引網で漁獲するのに対し、富山では定置網を使い胴体を痛めず、新鮮な状態で水揚げ。漁場と漁港が近いのもあって鮮度が保たれた状態で出荷されます。

産卵前で身がパンパンに膨らんでる姿には食欲をそそられます。

私の妻のご両親は魚屋でしたので、その辺りの知識も豊富でした。

お義母さんは料理をたくさんされる方なので、富山産が入荷した時はよく買って帰っていました。

バター醤油炒めが、

「簡単めっちゃ旨」なのでおすすめ！

沖漬けは定番ですけど、目と軟骨を取って醤油とみりんの割下で一晩漬けるとお酒のアテにもなり最高です♪

当店では2月頃から兵庫産や、富山産が入荷すれば並べていきます。

少し値段は張りますが、富山産のホタルイカを店頭で見かけた時は、ぜひ手に取ってもらってその旬の味わいをお酒と共に味わっていただければ幸いです。

今月の「魚♥職人」

祝園店 店長 橋本 竜也

西浅の職人たちの素顔、知っていますか？

西浅の職人ってどんな人たち？

西浅には、魚を捌く職人、寿司を作る職人、美味しい惣菜を作る職人、お客様と会話を楽しむ職人…。さまざまな職人がいます。

でも、厨房で魚と向き合っている職人って、ちょっと怖く見えませんか？

実は…みんな、面白い人ばかりなんです！

釣り好き、ゴルフ好き、ゲーム好き、写真好き——職人たちの趣味もさまざま。

でも、どの職人がどんな人なのか、お店では分からないですよね？

そこで西浅のSNSでは、職人たちの素顔を配信中！

「え、こんな一面があったの？」「え、こんなにお茶目な人だったの？」と驚くこと間違いなしです。



草津店で
鯛解体
やってるよ！



見たよ～！のひと言が嬉しいんです

実は、普段ちょっと怖そうに見える職人たちも、カメラの前では意外と緊張していたりします。

動画撮影の時は、カチコチになったり、照れくさそうにしたり…。そんなギャップも見どころの一つ！

もし、SNSを見たらぜひ「見たよ～！」と職人たちに話しかけてみてください。

「実は、動画で見ました！」とこっそり伝えるだけでもOK。

その一言だけで、職人たちはきっと嬉しくなって、ちょっと照れながらも喜んでくれますよ。

TikTokで店舗の裏側を配信中！

さらに、西浅のTikTokでは、六地藏店と草津店の開店前の様子を配信中！

「今日はどんなおすすめメニューがあるの？」「今日のスタッフの面白エピソードは？」

そんな気になる情報を、楽しくチェックできます♪

SNSを通じて、もっと西浅の職人たちを身近に感じてみませんか？

あなたの「見たよ！」のひと言、お待ちしております！



私、若宮が作った
ちりめん山椒
美味しいよ！



GWやお祝い事のご予約も承り中！

さて、ここでちょっと真面目なお知らせです。

西浅では、GWの集まりやお祝い事にぴったりなご予約メニューをご用意しています。

家族や友人と特別な時間を過ごしたい方は、ぜひお店にご相談ください！

職人のこだわりが詰まった料理を囲めば、楽しいひとときになること間違いなし。

そして、その時に「SNSで見たよ！」なんて話題にすれば、より一層盛り上がるかもしれません。

お知らせ！

西浅では、職人が丁寧に作り上げた「自家製ちりめん山椒」を店頭にご用意しています！

実は、このちりめん山椒を作ることができるのは、西浅でも片手で数えられるほどの職人だけ！

そんな貴重なちりめん山椒が、3月からいろんな店舗に並びます！（※梅田店を除く）

西浅のこだわりが詰まった味、ぜひ一度ご賞味ください！

SNS情報

西浅では、若い世代にも魚屋の魅力や魚に興味を持ってもらうため、SNSを活用しています。SNSではイベントやお知らせ、魚に関する情報を定期的に投稿しています。例えば、魚の種類や特徴、旬の時期、おすすめの調理方法など。興味のある方はぜひご覧ください。皆様のフォローをお待ちしております。



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。

