

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

鶏魚

イサキ

旬の時期は別格の旨さ

梅雨の時期になったら美味しくなる魚は、イワシ・キス・ハモなどいろいろありますが、私のおすすめはイサキです。イサキの旬は6月から9月で、脂がのつたら最高に美味しい魚になります。通年市場に出回っている魚にはなりますが、やっぱり、旬の時期に食べてほしい魚です。お刺身はもちろん美味しいですし、煮つけ・ムニエル・揚げ物、いろんな料理に合いますが、脂ののつたイサキなら、シンプルに塩焼きをおすすめします。

私にとっては、イサキは思い入れのある魚です。魚屋の仕事始めた当時、見習いのため、仕事中は魚を捌く時間がほとんどありませんでした。当時は料理も包丁の使い方もまともにできなかったもので、毎日が悔しかったです。休みの日に、イサキ・ゴマサバ・アジ・ツバスなどの魚をスーパーに買いに行くと、3枚卸の練習をしました。私の母は特にイサキが好きで、私の料理をいつも美味しく食べてくれました。

当時、魚屋1〜2年目の見習いだった私は、魚の鮮度と脂ののり具合の見極めが全くわからなかったのも、母に本当に美味しい魚を食べてもらえてなかったのではないかと心残りでした。今こそ飛びきりのイサキを持って実家を訪ね、母に味わってほしい——そんな思いが募ります。

美味しい魚を食べるには、魚のプロに聞くのが一番です。その日一番の美味しい魚を、西浅の従業員が自信を持って、案内させて頂きます！

今月の「魚♥職人」

梅田店 井上 進

あなたの想いで魚食文化を繋ぐ

メッセージ紹介
第2弾！

「あなたの想いで魚食文化を繋ぐ」というプロジェクトにご参加いただき、ありがとうございます！
お客様からいただいたメッセージを、漁港へと次々にリレーのバトンのように届けています。
ここで、一部のメッセージをご紹介します！



いつも美味しい魚もありがとうございます
新鮮さが見た目にも出ています



鮮度抜群ですね

こちらこそありがとうございます。
そのように言っただけで嬉しいです。
今後も喜んでいただけるようなお魚をお届け
できよう取り組んでいきたいと思います。



ありがとうございます。
水揚げ後すぐに発送しておりますので、
他店には負けません！
引き続き宜しくお願い致します。



いつも新鮮なお魚で
ありがたくいただいております。



鮮度抜群ですね

いつもご購入いただきありがとう
ございます。今後も宜しくお願い致します！



ありがとうございます。
水揚げ後すぐに発送しておりますので、
他店には負けません！
引き続き宜しくお願い致します。



いつも数が豊富で嬉しい！



タコが美味しかったです。

ありがとうございます。
今後もいろいろなお魚をお届けして
いきたいと思っています！



ありがとうございます。
尾道のタコは高級なワタリガニ、クルマエビ
等も食べて大きくなっています。漁場がとて
も良いので物が違うと思います。発送直前
に神経締めも行っています。これがかなり
美味しくさせます。冬はさらにおいしくなりま
す。楽しみにお待ちください。
色々なお魚をお届けできるよう仕入れ強化
してまいります。



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。

