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

Volume 99
2025 August

TAKE FREE

ビワマス

みなさんは「ビワマス」という魚をご存じですか？

鮮やかなサーモンピンクの身はまさに「琵琶湖の宝石」

大きいものは60センチに達するサケ科の琵琶湖固有種です。琵琶湖に注ぎ込む河川で冬にふ化した稚魚は、初夏に琵琶湖へ下り、冷たい湖水でコアユ・イサザ・エビなどを食べて3～4年かけて成長します。そして再び遡上し、産卵して一生を終えます。海と琵琶湖の違いはありますが、サケと同様の生活史を持つ魚が琵琶湖にいることは、あまり知られていません。

ビワマスの身の色は鮮やかなサーモンピンクで、旬の夏にはトロにも負けない上質な脂が全身に乗り、たいへん美味です。おすすめは何と言っても、口の中でとろける味わいと程良い歯ごたえが楽しめるお刺身。ほかにも和洋を問わず、塩焼き・煮付け・寿司・エスカベージュ・ムニエルなどに。あらは味噌汁にしても絶品です。現在は10～11月が禁漁となるため、天然物を楽しめるのは9月までです。

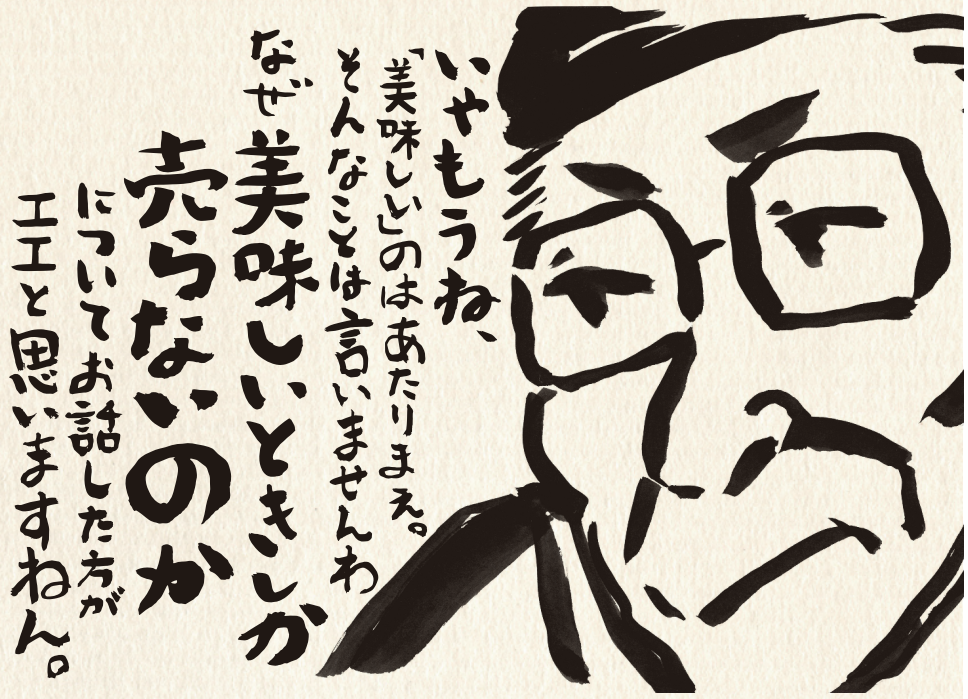
私の勤務先「草津店」では、もちろん琵琶湖固有種のビワマスも取り扱い販売をしています。地のお客様であまり知名度が低くて説明などすると「そうなんだぁ。琵琶湖の宝石で貴重なんですね」驚かれます。

また購入された方は、100％近くリピートされ毎年シーズン中は問い合わせがり年々人気が急上昇になっています。しかし年々漁獲量が少ない為、本当にレアになりつつあります。

店頭に並んだ際は是非「期間限定の旬」を味わってください。

今月の「魚♥職人」
草津店　中條　正弘

西浅の味噌漬け通販



～鮮魚専門店の本気を、あなたの食卓に～

創業 1927 年、京都・鞍馬口に店を構える鮮魚専門店「西浅」が手がける“味噌漬け通販”。

市場で直接目利きした魚を使用し、一切れずつ丁寧に味噌に漬け込んでいます。

魚の鮮度に妥協せず、脂ののりや身の状態を見極めて選び抜かれた素材だからこそ、

焼き上げたときに引き立つ香ばしさと旨みは格別です。

西浅オリジナルの西京味噌を使用。

「味噌でごまかさず、魚の美味しさを引き立てたい」――

そんな想いを込めて、塩分も加減しながら、素材の味がきちんと届く仕上がりにしています。

味噌漬け 3 大こだわり
- 鮮度重視
- 味噌は魚を引き立てる役割
- 数量限定・職人の判断で販売

販売は数量限定。

大量生産はせず、そのときどきの“本当に良い魚”が揃ったときだけ販売スタート。

LINE で事前に入荷情報をお知らせしており、毎回楽しみにしてくださっている

リピーターのお客様も多数いらっしゃいます。

とっっっても、フワフワで、脂もしっかり入っていて、おいしかったです！ なんといっても、味噌がおいしい！ 私は、味噌をあまり落とさないで、焼きました！ めちゃくちゃおすすめです！

ものすごい脂ののった鰆の味噌漬けでしたので、思ったより焦げるのが早かったです。注意して見ていたので大丈夫でしたが端っこだけは少し焦げてしまいました。身もほろほろとして、鰆の風味と味噌の風味が詰まった感じでとても良かったです。よくスーパーで売ってるものとは明らかに違いがあり、とってもおいしいと思います。

焼き加減がちょっと難しかったけど、脂ノリノリでした！！ 最初強めの火で、表面焦がして、その後弱めでじっくり焼きました。厚みがあるので、焦がさないように。美味しかったです！

焼きすぎ注意です。私はちょっと焼きすぎたかも。でした。ただ、味は最高においしかった！！ 皮までおいしくいただきました！

忙しい日にも、少し特別な夕食にも。
魚屋が本気で作る味噌漬けを、ぜひ一度お楽しみください。

次回の販売時期は未定ですが、LINE にご登録いただければ入荷情報をいち早くお届けします。
数量限定のため、気になる方はぜひこの機会にご登録のうえ、お試しください。

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。🐟

@NISHIASA.POP

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。

近鮮海魚 西浅

鞍楽ハウディ内 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
阪急うめだ本店内 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 075-811-0052
生協CO・OP桃山店内 桃山店 TEL 075-604-5792
生協CO・OPパリティ店内 西京極店 TEL 075-323-4560
生協CO・OP祝園駅店内 祝園店 TEL 0774-98-3453
西浅本社 TEL 075-451-5520