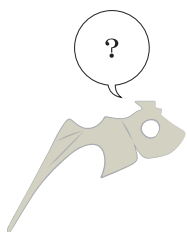


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA

職人の
推し魚

ほうぼう

ほうぼう

「ほうぼう」は、歩く魚とも呼ばれる、ちよつとユニークな底生魚です。

足のように見えるヒレを使い、海底を歩くように移動しながら獲物を探します。

釣り上げた時に、浮袋が震えて「ほうー」と鳴くような音を出すことから、この名前がついたとも言われています。（諸説あり）

旬は1〜4月。

白身であっさりしているイメージがありますが、実は旨みが強く、刺身・焼き物・煮物と、どんな料理にしても美味しい万能な魚です。

特に旬の時期の刺身は、脂がほんのりと甘く、ほどよい柔らかさで絶品です。

新鮮な肝を、肝醬油^{レバニガ}にして合わせるのもおすすめです。

また、アラからは本当に良い出汁が出るため、汁物にもぴったります。

以前は料亭など限られたお店で使われることが多く、江戸時代には「君の魚」と呼ばれ、上流階級の食べ物とされていました。

鮮やかな見た目から鯛の代わりにお食い初めに使われることもあります。

最近では水族館などでも見かけられることもあり、市場でも手に入りやすくなりました。

西浅でも丸のままのほうぼうをお出しすることがありますので、調理方法やおすすめの食べ方など、どうぞお気軽にお声がけくださいね♪

今月の「魚♥職人」

梅田店 渡部 修一

いつも西浅をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

2025 年も残すところわずかとなりました。

本年も多くのお客様に支えていただき、無事に1年を締めくくることができますこと、心より御礼申し上げます。

12 月は魚が最も美味しい季節。

年末に向けた特別商品も多数ご用意しております。

来年も「美味しい魚」「楽しい体験」をより多くのお客様にお届けできるよう、スタッフ一同力を合わせて努めてまいります。どうぞ良いお年をお迎えください。



N log #1 2025 秋レポート

※N log = nishitasa blog

京都精華大学の学園祭「木野祭」に出展

昨年度から西浅は、京都精華大学と産学連携プロジェクトに取り組んでいます。
京都府北部・伊根町は舟屋の町として有名ですが、地元で水揚げされた魚の多くは東京など他府県に出荷されているのが現状です。漁師の方々の「もっと京都の人に食べてもらいたい」という思いを受け、西浅と京都精華大学の学生が協働し、未利用魚・低利用魚（商流に乗りにくい旨い魚）を活用した地産地消ブランド「伊根浦 同等一米（じょうとうひとつえ）」を立ち上げることを目的としています。

京都精華大学の学園祭で伊根の魚の試食イベントを学生と一緒に実施しました。そのプロジェクトの一環として、今回は伊根産シイラのソテーの試食をしていただきました。80食があつという間になくなるほどの大盛況で、学生から地域の方までたくさんの方に地産地消の魚を味わっていただけました。



西浅初のティックトックオフ会！

昨年10月28日にティックトックアカウントを開設し、今年1月14日から本格スタートした配信が、気づけば1周年を迎えようとしています。

日々の投稿を通じて少しずつファンが増え、現在フォロワー数は7000人を突破！

その広がった縁から、10月30日にリアルイベント「オフ会」を開催しました。宮城・東京・群馬・兵庫・福岡など、全国から参加いただきました。

イベントでは、

- ・ 西院店出倉店長の「魚と海のトークショー」
- ・ 寿司ネタの切り体験
- ・ アオリイカの食べ比べ
- ・ 巻寿司を囲んでの交流

など、五感で楽しめる内容となり、参加者の皆様にも大好評でした。今回のオフ会を通して、西浅とリスナー様との距離がさらに近くなり、絆が深まった大切な時間となりました。今後もSNSを通じて、西浅の魅力を全国へ発信してまいります。ぜひチェックしてみてください！



大人のすなbarキョウト 西浅スペシャルに参加

京都・喫茶ことぶきで行われた「大人のすなbarキョウト vol.10」に、西浅がゲスト参加してきました！ 今回のテーマは

「京都のまちの魚屋さん『西浅』の目」。

当日は、鰻の骨切り体験や社長の骨切りチャレンジ実演など、見て楽しめる、実際に触れて学べるコンテンツが盛りだくさん。

魚に触れる機会の少ない方にとっては、とても新鮮だったようで、「間近でプロの技を見られて感動した！」「西浅の想いや魚の魅力がよくわかった」

など、嬉しいお声をたくさんいただきました。

ありがたうの循環と、楽しいは正義をコンセプトに開催されるイベントで、終始あたたかい雰囲気包まれた時間となりました。西浅としても、今後も地域や人とのつながりを大切に、新しい取り組みに挑戦していきます！

お寿司やお刺身に

女将さん骨切り体験中



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。



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

阪急オアシスカの店内 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. 075-811-0052
生協CO-OP桃山店内 桃山店 Tel. 075-604-5792
生協CO-OPパティ店内 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