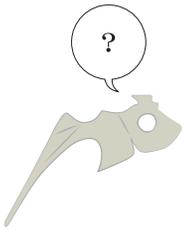


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集

剣先いか

けんさき

美味しい旬のお魚

うおがし通信

けんさきいか

お造りと
下足の炙り



剣

のように尖った頭をしている事から剣先いかと呼ばれるようになりました。

関東地方でも獲れますが主な産地は山陰から九州北部かけての島根県から長崎県で、温暖な海域を好みます。中でも剣先いかは漁獲される地域ではご当地ブランドとして売出ししているところも多く、佐賀県唐津市の「呼子イカ」や、山口県萩市の「須佐男命(すさみこと)イカ」といった物もあります。

剣先いかは、水揚げされたばかりは白く透明で徐々に赤くなり、さらに時間が経つと白くなります。

味はイカの中でも特に甘味が強く柔らかいのが特徴で、刺身、生きつき、塩辛、焼きなどバラエティー豊かな料理で提供されており、特に一夜干しスルメの材料に珍重されます。

京都市場にも多く流通しており、私のおすすめの食べ方としては、お造り(糸造りや皮ツキ姿造り)、お寿司、パスタ、炒め物にすると絶品ですので一度ご賞味下さい。

営業部バイヤー！奥田純也

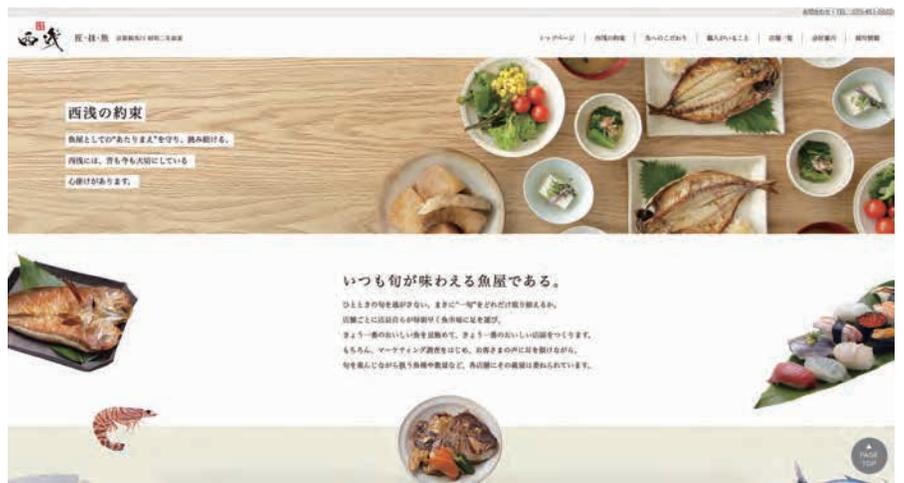
西浅のホームページが リニューアルしました♪

7月より西浅のホームページが全面リニューアルいたしました。西浅が大切にしていることや目指す方向をより具体的に分かりやすくお伝えし、デザインも一新!スマートフォンからの閲覧もしやすいよう工夫しています。

おすすめは「職人がいること」の各店店長へのインタビュー!魚と店長がSNSでやりとりしているかのような面白いページです。魚やお客さまへの熱い思いや意外な一面、くすっと笑えるエピソードなど盛りだくさんの内容になっていますので、ぜひよく行く店舗だけでなく、全店長分読んでいただきたいです!



(おまけ)TOPページのこちらの写真や右上の写真の美味しそうな鮭の塩焼きやたこの煮物、ぶり大根、お寿司・・・どこかで見たことありませんか?これらの写真は西浅のお惣菜を使って撮影していただきました!写真のように普段の何気ない食卓と団欒に、西浅の魚で喜んでいただけるよう更にながらばっていきたくと思います。



西浅ホームページ <http://www.nishiasa.co.jp>

TOPICS

LINE@ お友達募集中!

ホームページリニューアルと連動して、旧ホームページでご好評いただいていた各店のイベント紹介や本日おすすめの魚など、リアルタイムな情報のお届けが「LINE@」の各店アカウントにお引越しいたしました!旬の魚や珍しい魚、チラシには載らない当日市場で見つけた掘り出し物など...よりディープな「西浅」をぜひご覧ください。



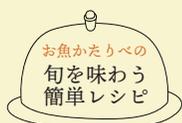
登録はとっても簡単!

①LINE アプリから西浅店頭にあるビラや案内に記載してあるQRコードを読み取り「友達追加」で登録!

②LINE アプリ「公式アカウント」から「西浅」を検索してよく行くお店を「友達追加」で登録!

※西浅の複数のお店を登録される場合は②の検索にて1店舗ずつ追加下さい

タイムラインでは旬のお魚情報や新商品紹介など、イベントや特売情報などはメッセージでお伝えしていきます!



いかのワタ焼き

肝の濃厚な旨味がビールによく合います!おつまみどうぞ

材料 (2人分)

- ・ 剣先いか・・・1~2ハイ
- ・ 油・・・大さじ1
- ・ バター・・・10g
- ・ しょうゆ・・・大さじ1/2
- ・ しょうが・・・5g
- ・ 酒・・・大さじ1
- ・ 青ねぎ (小口切り)・・・1本

作り方

- ①イカの下処理をする。
(胴は輪切りにし、足は塩で吸盤のところを塩揉みしてサッと水洗いし、水気を拭きとり、揃えて切っておく。)
- ②肝を取り出し、肝、醤油と酒をボールに合わせておく。
- ③フライパンに油を加えて熱し、中火でイカをサッと炒める。
- ④③に火が通ったら、②とバターを加えてサッと炒める。
- ⑤器に盛り、ねぎをちらして完成!



レシピ紹介
お魚かたりべ・料理家
森 貴子さん
Blog「穀菜魚食」
<http://taka828.blog.fc2.com/>

編集後記

今回の表紙写真撮影は大変でした…。剣先イカを触ったことが無かった編集担当がまな板にイカを置いた途端、墨で一面真っ黒に!聞けば剣先イカはイカの中でも墨が多いから注意が必要とのこと。しかも墨で汚れたまな板は普通の洗剤では取れずにハイターを使いました。また一つ、身をもって勉強になりましたので皆様はご注意ください…。見かねて手伝っていただいたYさん、ありがとうございました。

フリーペーパー
西浅の西浅について

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 | 京都八百一本館内 | 六角店 Tel. 075-223-6780 | 生協CO-OP二条駅店内 | 二条店 Tel. 075-811-0052 | 飯島オアシスカの店内 | 葛野店 Tel. 075-863-5488 |
| 京都ファミリー内 | 西院店 Tel. 075-321-5750 | 阪急うめだ本店内 | 梅田店 Tel. 06-6363-6411 | 生協CO-OP桃山店内 | 桃山店 Tel. 075-604-5792 | | |
| カナート洛北内 | 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 | | |
| イオンモール京都五条店内 | 五条店 Tel. 075-326-4574 | 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 | | |

西浅本社 Tel. 075-451-5520