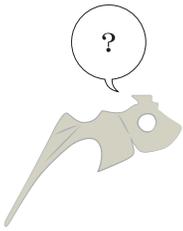


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集

河豚ふぐ

美味しい旬のお魚

うおがし通信

とらふぐ

上写真は西浅五条店の
水槽で泳ぐとらふぐ

フ

グの種類は日本近海だけでも50種類あり、中でもトラフグは最も美味と言われ、産地が90%を占めています。養殖のゆえに秀吉の時代からフグ食は禁止されていましたが初代総理大臣、長州の伊藤博文によって、山口県で規則を定めて解禁されました。明治21年の事です。余程美味しかったのでしょね！ 然しフグは隠語で「丸」とも言われていたことから、禁止は厳格には守られていなかったのでは無いのでしょうか。

フグの毒はテトロドトキシンと言います。トラフグは卵巣(真子)と肝臓に強毒を持ち、腸には弱毒があります。筋肉(身)や精巢(白子)、皮は無毒です。フグは「高たんぱく、超低脂肪」の魚ですが、脂肪は肝臓に蓄積されるので肝臓は「きわめて旨い」と言われていますが同時に強い毒も蓄積されていて決して食べてはいけません。

てつさを下の皿の模様が見えるように薄く造るのはフグの身質が筋肉の結合が強く、分厚く切ると噛み切れないからと言われています。しかし少々分厚いほうが美味しく食べられるようです。私も同感です。

フグの料理方法はてつき・てつちり・焼フグ・唐揚げ、白子は焼いたり蒸したり、山口県に行けば、白子酒、と言うのがあつたようです。一度味わいたいですね！皮はとげを削ぎ落してポイルして酢の物にしましょう。コラーゲンがいっぱいですよ。ヒレは干してヒレ酒にします。

最高ですね、フグ！

取締役会長 児玉保次

職人技が光る！ この冬は「ふぐ」がおすすすめ

相場が少し安めの今年がチャンス！ この冬たっぷり堪能してほしいお魚です

高級品のとらふぐですが、養殖技術の発展により近年では比較的安定して1年を通して楽しむことができます。しかしふぐが育つまでには1年～2年かかり、その年の稚魚の数や天候状況により毎年相場が変わります。今年のふぐは比較的相場がお安めなので西浅としてぜひともおすすすめします。

ふぐは関西、特に大阪が全国消費の5割を占めるほど親しまれています



店内で捌いたふぐのヒレも乾燥させて販売しています。ぜひヒレ酒にしてください。皮はポン酢あえに。



とらふぐ1尾のセット(例)
身・皮・アラが全て入っていますので
てっちり(お鍋)、てっさ、唐揚げなど
いろいろなお料理で楽しめます。

西浅のとらふぐ

ふぐのお鍋用を購入したらア
ラばかりで身が少なかった・・・
そんな心配の無いよう西浅の
とらふぐは身の形がきちんと
分かるよう販売しています。
ぷりぷりの身がたっぷり！



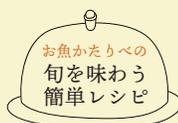
すぐに使えるように
お鍋用のカットも承りますので
お気軽にお声掛けください

てっさ(ふぐ刺し)は全て 西浅職人の手引き！

通常お刺身は「切る」と言いますが、ふぐは身の弾力があるためてっさにするには包丁を奥から手前に薄く削ぐようにするため「引く」と言われます。見た目も美しいてっさを引くには高い技術が必要ですが、西浅では全店でてっさを職人の手により引いています。てっさの美味しさはその職人の技術と同等と言っても過言ではありません。



高い技術がふぐをさらに
美味しくさせます



いわしのマリネ

Merry Christmas

クリスマスのご馳走に！サーモンや鯛でもOK

材料(2人分)

- ・鯛(中羽)・・・5尾
- ・塩・・・4適量
- ・ピンクペッパー・・・適量
- ・イタリアンパセリ・・・2束
- ・白ワインビネガー・・・大さじ1
- ・レモン果汁・・・大さじ2
- =====<A>=====
- ・にんにく(薄くスライス)・・・1片
- ・エクストラバージンオリーブオイル・・・大さじ4
- ・塩・・・少々
- =====

作り方

- ①鯛を下処理し、三枚おろし(フィレ)にする。
- ②バットに①を並べて塩をふり、10分ほどおく。
- ③②を酢洗いし、薄皮を引く。
- ④ボールにAを合わせ、②を10分漬け込む。
- ⑤お皿に盛り、漬け汁をかけてピンクペッパーとパセリを飾る。

パンやワインと一緒にどうぞ！



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

いよいよ師走、早いもので今年も残りわずかとなりました。皆さまにとって今年はどうな1年でしたでしょうか？天候に左右されやすい魚屋業ですが、地震や猛暑、台風などで今年は特に改めて自然の猛威を感じる事が多かったように思います。ふぐやぶり、かになど今は冬のお魚が美味しい時期ですので、ご家族の集まる年末年始にはぜひたっぷりお魚を満喫していただいて、楽しい食卓となるよう願っています。来年も西浅をどうぞよろしくお願いたします！

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。



- | | | | | | | | |
|--------------|-----------------------|-------------|------------------------|--------------|------------------------|-------------|-------------------------|
| 鞍馬ハウディ内 | 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 | 阪急オアシスカの店内 | 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 | TauT 阪急港西口内 | uroco Tel. 075-382-5185 |
| 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パリア店内 | 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