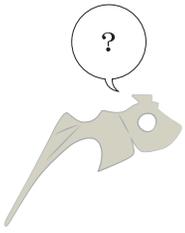


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集 穴子棒寿司

美味しい旬のお魚

うおがし通信

穴子の棒寿司

穴

子の鰯という京都では小振りの穴子を煮込んで握り、上に刷毛で煮込みのたれを付けたのを頂きます。美味しいですね。

棒寿司はもう少しサイズの大きいものを使います。少し太い目でも穴子は骨きりが不用なと脂が乗っているのもこれも美味しいものです。京都では八毛の棒寿司が有名ですが穴子も美味しいですよ。

我々が棒寿司に使う穴子は、まず加工する直前まで生きている穴子を使用します。「活×穴子」です。もう一点調理・味付けについては「醤油」「砂糖」「酒」「食塩」のみで炊き込んでいます。加えて工場では大型の釜で沢山の穴子を一気に煮込むことで旨みを凝縮し、これを数回に分けて煮込み柔らかさを実現しています。トロ穴子と言われるゆえんです。

西浅の寿司取り扱い店舗にてお買い求めください。

取締役会長・児玉保次

知らないともったいない!? 「職人のトリセツ」できました

先月より西浅の店頭やスタッフが配布している「職人のトリセツ」もうご覧になられましたか?西浅では販売する魚の品質はもちろん、お客様がより良い魚食ライフを楽しまれるよう対話によるサポートをととても大切にしています。職人に話しかけることで得られる、店頭では分からないサービスについてイラストで分かりやすくお伝えしています。様々な職人の特徴にクスッと笑いながら、ぜひご覧ください!



「職人のトリセツ」を読んだ感想大募集!
最後のページにあるQRコードから感想をメールで送ることができます。頂いたメールは西浅スタッフ一同で大切に読ませていただきます!

全てNoだったあなたは...
西浅職人達から受けられるサービスを存分に堪能いただけています!ぜひこれからも一緒に魚愛を語り合しましょう!

職人との距離の近さチェック START!

Q.1

お店の職人に話しかけたいけどきっかけがつかめない

Yes ↓



トリセツの「職人との距離を感じる」をチェック!

一見コワそうに見える職人も実は話し出すと止まらない!?

Q.2

親戚の集まりなどでの特別な注文をしたことがない

No →

Yes ↓



トリセツの「魚食をもっと楽しもう」をチェック!

特別な注文は職人が張り切ってあなたの為に作ります!

Q.3

売り場で魚について職人と話したことがない

No →

Yes ↓



トリセツの「魚の選び方について」をチェック!

西浅の売り場や商品はお客様の声を元につくられます!

Q.4

西浅が大切にしている「魚愛ループ構造」についてまだ知らない

No →

Yes ↓



トリセツの「みんなの想いをつなげる魚愛ループ構造」をチェック!

魚に関わる全ての人が幸せになる!西浅が目指すものをお伝えします



新仔うなぎは数量限定です

近年漁獲量が減り値段も高騰しているうなぎですが、土用丑には食べたい!という方も多いのではないのでしょうか。西浅がおすすめるのは新仔(しんこ)うなぎ。稚魚から1年以内の若い新物うなぎです。リピーターの方も多く当日も売り切れ必須の新仔うなぎのご予約を、今年は数量限定で承っております。詳しくは店頭のご案内をご覧ください。

西浅の新仔うなぎの特徴



- ①若いうなぎだから皮や身がふっくら柔らかい!
- ②冷凍ではない「生」のうなぎから職人が丁寧に焼き上げます!



焼き穴子の棒寿司

甘辛いタレと香ばしさが美味しい棒寿司です

材料(1本分)

- ・焼き穴子・・・1尾
- ＜甘タレ＞
- ・酒、みりん、濃口しょうゆ・・・各60ml
- ・砂糖・・・大さじ2
- ＜菜味寿司＞
- ・酢飯(作りやすい量)
- 〔ご飯2合・酢40ml〕
- ・砂糖大さじ2・塩小さじ1/2
- ・ごま・・・大さじ1/2
- ・大葉(みじん切り)2枚
- ・みょうが(みじん切)1/2個

作り方

- ①酢飯の調味料をひと煮立ちさせて、炊きたての米と合わせて冷ましておく。菜味寿司の材料を混ぜ、菜味寿司を作っておく(1本で200g使用)
- ②焼いた穴子の頭と尾のほうを切り落とす。
- ③②と甘タレの調味液を鍋に入れ、一煮立ちさせ、とろみが出るまで、弱火で煮詰める。
- ④箱型に、穴子と酢飯を入れて押し寿司にして完成。(巻きずで巻いてもよい)



レシピ紹介
お魚かたりべ・料理家
森 貴子さん
Blog「穀菜魚食」
<https://ameblo.jp/uchinotable>

神戸・京都にて旬のお魚を味わう料理教室を開催されています。詳細はブログにて

編集後記

「西浅の西浅」も早いもので今号で50号となりました。西浅が目指す「魚食文化の継承」のため、これからも魚の美味しさや西浅の取り組みなどいろいろな情報をお伝えしていきますのでよろしくお願い致します。今号は現在店頭で配布している「職人のトリセツ」についてご紹介しました。コラム「魚屋さんとして大切にしていること」の別冊としてイラストたっぷり読みやすい内容となっておりますので、ぜひご覧ください!

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22年目です

おめでたい魚として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 | 阪急オアシスカの店内 | 葛野店 Tel. 075-863-5488 | 生協CO-OP二条駅店内 | 二条店 Tel. 075-811-0052 |
| 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