

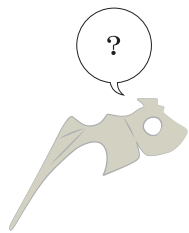
埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

Volume

51

2021
July

TAKE
FREE



西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集
鯛

美味しい旬のお魚

うおがし通信

夏に美味しいチダイ

最

近は店頭では真鯛と言え
ば、養殖が殆どになっていま

す。味も天然に負けないようになってきたからでしょうか。タイと名が付く魚は全国におよそ200種ほどあるようですが魚屋の店頭で見かけるのはマダイのほかにはチダイ(はなだい)キダイ(れんこだい)クロダイ(ちぬ)等があります。マダイの産卵期が、4〜6月に対してチダイは9〜11月なので産卵前の夏が旬です。チダイは一般的にマダイの代用品のイメージがありますが夏のチダイは美味しいものです。よく肥えて脂の乗ったチダイはサンマを焼く時の、あぶらじゅんじゅんと言う形容詞が良く似合う美味しい魚です。花ダイという別名もある位ピンク色の鮮やかな体色とえらぶたの後縁が赤く縁取られていることがチダイの特徴です。チダイはマダイと比べて大きくならないのと身質が柔らかいのであまり刺身にはしないようです。大きくなっても小タイなので姿塩焼や煮付けが良いですね。北海道南部以南に分布しますが寒さが嫌いなのか南の方で漁獲が多いようです。常時魚屋の店頭に並ぶと言う魚ではありませんがこれからの季節は店頭で見かければ一度味わってください、魚屋の目利きの問われる魚でも有ります。

取締役会長・児玉保次

西浅と尾道

尾道港に隣接した場所にある創業 80年の老舗「魚や 千代乃」は地元のスーパードライや料亭、ホテル、居酒屋と取引をしています。活魚事業、加工・惣菜事業を始め、漁港から調理まで一括して魚に関わっている尾道の魚屋さんです。



水揚げされたばかりの真鯛とアジ



倉谷さん(常務) 倉谷さん(社長) 倉谷さん(専務)



鯛を一匹ずつ締めて選別しているところ

本

日特集するのは広島県東部に位置する温暖な港町、尾道漁港にある「魚や千代乃」です。尾道は100種類以上の多種多様な魚がいる港町で大量のプラシクトンを狙い厳しい荒波をもろともせず多くの魚がやってきます。そこで採れた魚は脂がのり身も引き締まっています。絶品です。そんな尾道で長年仲買をしている千代乃さん。非常に小さい仲買のため水揚げされる量は少ないものの、だからこそ出来る丁寧な仕事があります。それは市場に出回る前の鮮度の良い魚を仕分けること、仕入れた魚を生きた状態で保管し、納品の直前で一匹一匹締めることです。そうすることで鮮度の高い魚を我々の元に届けてくれることができます。千代乃さんと西浅との出会いはお互いの「尾道の魚を京都の人に食べて欲しい」という情熱的な思いがきっかけでした。大量生産、大量消費の現代社会において魚一匹一匹と真摯に向き合う姿は海の職人とも言え、ひとつひとつ丁寧に下処理をすることで鮮度の高い魚を私たちの元へ届けてくれることが可能になります。手を掛けた魚たちは必然的に「愛情たっぷり」になるのです。尾道の魚は身が大きく引き締まった上、甘くてコリコリした食感でお刺身にする絶品。加熱しても身がホロホロと口の中で崩れていく柔らかさです。尾道からの愛情たっぷりのお魚を是非食べてみてください。



鯛のレンジ酒蒸し

レンジで簡単魚料理



編集後記 今回は「尾道」について特集しました。バイヤーは現地まで行き、漁師さんと採れる魚の目合わせをしています。その時間は商売をする上でとても重要な仕事のひとつだと思のです。西浅のバイヤーが足を運んで厳選した魚屋を是非知ってください!!!



あなたのレシピ 西浅に教えてください！
私どもが各店舗にレシピを共有していきます。
あなたのレシピがお客様に作られるかもしれません！

井戸端レシピを教えてくれるとこんな効果があります

子供から好評だった

晩御飯に悩まなかった！

このレシピよかった！

お好み野菜でアクセントに / ラップで2分 / 完成！

応募はこちらから /



感想を共有します！

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」副刊より今年で22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。



- | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| 鞍楽ハウディ内 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パリアティ店内 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