

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

Volume

53

2021
October

TAKE
FREE



特集

秋鯖

美味しい旬のお魚

うおがし通信

「秋サバは嫁に食わすな」

今

月も元東大教授で1955年から当時魚学を指導された末広恭雄先生の文章から紹介します。末広恭雄先生は表記の諺について次のようにユーモアたっぷりに台本風に表現されています。「魚屋さん今日は良い秋サバを持っておいでですね、二本ほど置いていきなさい」と魚屋にこう伝えると嫁のお京さんに言います。「お京さん、そのサバは味噌煮にしないよ、お父様と私が二切れずつ、万吉とお静は食べ盛りだから三切れずつーそれからお前さんは、そうね余りの味噌で茄子でも煮ておあがり」と全く無表情に嫁にそう言っただけの姿は奥に消えた。末広先生は「秋サバ嫁に食わすな」という諺を少し意地悪な姑の言葉を借りてこう表現しています。今ではこのような風景は全く無くなりましたね、むしろ嫁のお京さんは「茄子の方がダイエツトに良いわ!」と思うでしょうね、だが魚屋としてはもう一尾買って家族揃って美味しい秋サバを味わってほしいですね。このような諺にもなる秋サバは真サバのことで胡麻サバではありません。真サバの産卵期は4〜5月で産卵後やせていた真サバが再び十分に海中の餌を食べると目立って脂が乗ってきます、この時期が秋、紅葉が色づく頃にもっとも美味しくなってきた秋サバと呼ばれます。末広先生は日本におけるサバの名所は能登半島と京都の丹後半島近海だと書いています、魚屋としてはその通りだと思いますが惜しいかな漁獲量が少なく手に入り難いのが残念です。近年は北欧のサバが加工用に多く輸入されています、よく脂が乗って美味しいですよ。

末広恭雄氏著「魚の四季」講談社文庫参照 取締役会長 児玉保次



魚がなくても、魚屋でできます

伏見区桃山町にある商業施設 MOMO Terrace (MOMO テラス) に西浅六地藏店が10月1日よりオープンしました。最寄り駅は六地藏駅という名前で、3つの路線が通っており徒歩でも遊びに行くことができます。また別館1Fにアミューズメント施設があるため休日にはお子様連れのお客様も多数見受けられ活気溢れる商業施設になっております。そんな MOMO テラスにオープンするまでの2ヶ月間、西浅はある仕掛けをしました。それは西浅オリジナルポスターを展示し、お客様にオープンまでの期間、楽しんで頂くという取り組みです。展示したポスターは店長プロフィール・西浅のこだわりポスター・何が好きアンケートなど1週間に1度のペースで追加していき1ヶ月間展示しました。この取り組みを行う前は商品が無いガランとした雰囲気でお客様を待たない殺風景な印象でした。ですがこのパネルを設置すると足を止めてパネルを読んでくださるお客様や公式サイト上のQRコードを読み込んで詳しく調べるお客様の姿が見られました。「西浅はここにもあるんだ」「次に入るのは西浅なんだ」「へーこんなお店なんだ」などの声を聞くことができ、「寂しかった雰囲気」から「楽しい」と感じられる雰囲気に変わりました。MOMO テラスの方も「これから変わるパネルが楽しみです」と OPEN までの間、明るい気持ちで待っていたくれました。この取り組みは西浅の魚を知って欲しい気持ちからではなく、お客様に楽しい気持ちでお待ちいただきたい。という想いから始まりました。新しいことにどんなチャレンジしていき魚以外でも満足していただけから挑戦していきます。

好きな記事

魚との会話が
クスツとなりました



1 職人がいること

2 職人のトリセツ

3 産直協定
「ホンモノの産直」

西浅に期待すること

美味しいお魚が食べたいという
お客様の期待に応えていきます



1 とにかく新鮮!! 鮮度が良い物

2 たくさんの魚種を並べて欲しい

3 美味しいお造りが食べたい

お寿司

他にもバリエーション
豊富に取り揃えています



1 中トロ入り にぎり
盛合せ 10 貫(朱衝)

2 にぎり盛合せ
12 貫(北山)

3 豪華なサーモン
サラダ巻寿司

お惣菜

やっぱり京都人は
はもが大好き!!



1 ハモの天ぷら

2 メロの照焼

3 はたはたの
唐揚げ

お造り

専門店の底力
腕がなります!



1 天然魚を使った
お造り盛合せ

2 赤むつのあぶり

3 真あじの姿造り

アンケート結果

1 位になった商品は10月1日より六地藏店で実際に商品となつて販売しています。西浅の従業員が食べて欲しい商品をラインナップしました。是非ご賞味ください。

店長挨拶



西浅 六地藏店
出倉 勝幸

こんにちは! 10月1日より営業させてもらいます、西浅の出倉と申します! この度は、会社より店舗責任者として命を受けてまして、やる気満々です! 私は勿論のこと、従業員一同も1日のオープンを心より楽しみにしております! 地域のお客様に我々が出来る事を一生懸命に取り組み、お客様と我々との絆を大切に、お客様の食卓が美味しさを満ち溢れ、「西浅っていいな!」そのような声が沢山届くような魚屋を目指して精一杯の笑顔で笑売致します! オープンまでの期間、お客様には少しご不便をお掛けしますが、楽しみにお待ちしております! これから宜しくお願いいたします!

六地藏店 出倉勝幸

編集後記

今回は新店OPENについて特集をしました。スーパにポスターが何枚も飾っていたら驚きますよね。一番驚いたのはアンケートです。無人でボードを置いていただけだったので見ていただけないかなと不安だったのですが、老若男女問わず多くの方にご回答いただき増えていく結果を見て私もウキウキしていました。料理は年齢性別国境問わず、全人類から愛される素敵な営みだなと思いました。そしてみなさまの好みも知れて従業員も喜んでいました。



従業員おすすめレシピ
鯖とポテトの
カリカリソテー



1 鯖の皮に数カ所
切り込みを入れて
塩胡椒をする



2 小麦粉をまぶす



3 身が白っぽくなるまで
弱火で焼く



4 バターとカットトマト
を炒め砂糖
醤油を入れる



5 完成!
冷凍ポテトとトマトソースを
絡めて完成!

あなたのレシピ 西浅に
教えてください!
あなたのレシピがお客様に
作られるかもしれません!

井戸端レシピ募集中
応募はこちらから



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
イオンモール京都五条店内 五条店 Tel. 075-326-4574

阪急オアシスカの店内 葛野店 Tel. 075-863-5488
阪急うめだ本店 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 伏見駅店内 西京極店 Tel. 075-323-4560
生協CO-OP 祝園駅店内 祝園店 Tel. 0774-98-3453

MOMO Terrace 六地藏店 Tel. 075-606-2354
西浅本社 Tel. 075-451-5520