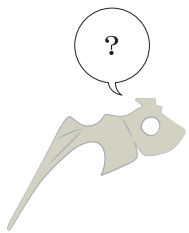


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する



西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA

Volume

55

2021
December

TAKE
FREE



特集

赤むつ

美味しい旬のお魚

うおがし通信

「高級魚 赤むつ（のどぐろ）」

赤

むつはスズキ目スズキ科の魚です。口の中が黒いのが特徴です、だから「のどぐろ」と呼ばれます、この通称のほうが本名の赤むつより有名になりました。年中いつも脂がのつていて白身魚のトロと呼ばれています。冒頭、高級魚と書きましたが相場が高く我々小売店の守備範囲を超えてしまつて高級料亭向きの魚になってしまつたのは残念なことです。日本の近海で揚がる赤むつは魚体の赤さが鮮やかです。最近テレビで俳優さんやタレントさんのどぐろ釣りに挑戦しています、敏感な魚でリールは使わず手で巻いていましたが生息海域が100M以上と深いので引き上げるのに5分位かかるそうです。東シナ海産ののどぐろも中国産や韓国産として時々入荷しています、脂ののりと言う点では日本近海のものより良いようです。魚体は日本産のように鮮やかでは有りませんがこれは魚体に脂が好く乗っているからだと評価されています。調理はどんな方法でも美味しいのですが此処はシンプルに煮る、焼く、一夜干しにするなどがいいですね、値段との兼ね合いもあります！

取締役会長・児玉保次

お寿司のこだわり

皆さんはお寿司屋さんで注文（別注）したことはありませんか？別注とは特別に商品を依頼して作ってもらうことです。最近その別注が増えてきたと語るのは二条店の「岡本架奈」さん。その内容は「予算十人数十入れてほしいネタ十おまかせ」で依頼をいただきます。寿司部門として一番こだわっているコトは、おまかせのところをどうお客様に満足していただけるかです。お客様がどんな時にどういう目的でこの商品を召し上がるのかお客様に尋ねて、その目的に合わせた商品を提供します。例えば、お子様の誕生日にはお子様の好きなネタを多く入れたり、家族が集まる大切な日にはいろんな味が楽しめるよう複数のネタを多く入れたり、どんなネタが好きか上位3つを聞くようにしています。そして脂が乗っている腹の方が好きか、脂が少なくさっぱりしている背の方が好きかの、好みも併せて伺います。そうすることで、お客様に寄り添った、目的に合った商品を作ることができます。また、ネタの大きさにもこだわりがあります。それはシャリが見えないようにネタを切ることです。値段だけでネタの大きさを決めてしまうのは簡単ですが、岡本さんは西浅の寿司は身がずっしりあってシャリがしっかりと包まれている「食べ応えのある美味しいお寿司だ」と感じてもらえるようネタを切るようこだわっています。その中でも、いくら、は、現在原価高騰しており、いくら、の代わりに、マスコ（マスの卵）を使用する人が増えていますが、西浅が使用しているいくら、は、本物のいくら、（サケの卵）を使用しています。お客様に本当の美味しい、いくら、を食べていただきたいので原価高騰しても変わらず使用している、こだわりの素材、のひとつです。こうしたこだわりはお食事を通してお客様に味としてしっかりと伝わります。西浅のお寿司しか食べたことがなかったお客様が、お寿司をきっかけに他の商品へ興味を持っていただき、寿司以外のいろんな商品を食べ、食を楽しむ時間のお手伝いができるようこだわりの持ち続けています。岡本さんは**お客様目線に立ち**「こうやっていいな、こういふのはもってこうあって欲しいな」など**日々食卓をイメージ**した気づきを見つけて、お客様からの絶大な信頼を得ています。そうすると自然と人が集まる商品をつくることのできるのです。



二条店 岡本 架奈

※その日の入荷状況によりお断りさせていただく場合がございます。お客様にご満足していただきたいので、質の悪い商品はお渡しできませんので、悪しからずご了承ください。

巻寿司入り
盛合せ（ねぎとろ）

鉄火巻入り
盛合せ（いか）

お客様からの
ご注文桶盛り

岡本自慢の品

編集後記

以前一度だけお寿司の作業をお手伝いさせていただきましたが、乗せるだけと聞いていたのにとっても難しく全く綺麗にできませんでした。お店では「えび」「サーモン」が特に人気みたいで養殖か天然かも気にして購入されるお客様も多いみたいです。わたしもサーモンとマグロが入っているか絶対確認してから購入します。みなさんは外せないネタはありますか？

**赤むくの
アкупパツア**

おうちで簡単魚料理

1

にんにくをみじん切りにしてオリーブオイルで炒める

2

あらかじめ塩で下味を付けておいた赤むつを入れ表面を軽く焼く

3

焦げる前に水 1/2 カップと料理酒 1 カップ入れます。

4

煮立ったらアサリ・アスパラガス・エリンギ・トマト・パプリカ・ローリエ・プチトマトをお好みで入れます。

5

蓋をして中火で約 5 ～ 8 分煮込みパセリをまぶして完成！

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	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	MOMO Terrace	六地藏店 Tel. 075-606-2354
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		西浅本社 Tel. 075-451-5520
洛北阪急スクエア	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		