

Volume

70

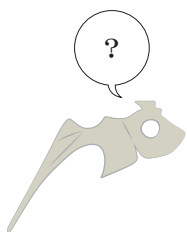
2023
March

TAKE
FREE

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

鯖

美味しい旬のお魚

うおがし通信

鯖（さわら）

魚

偏に春と付けるとさわらとなります。さ
わらは暖かい海の魚で西日本や東シナ海
で多く獲れましたが最近では海水温の変化があつ
たのか本州中部や北部でも漁があるようです。京
都はさわらと縁が深くおせち料理や幕の内のお
弁当などにも味噌漬けや幽庵漬けのさわらがよ
くは良く使われました。鍋物にも欠かせない魚
で、秋から冬に掛けて魚屋の店頭には欠かせない
魚です。

良く脂の乗ったさわらが昔は朝鮮半島の近くの黄
海や東シナ海から多く入荷しました。最近輸送
の状況も良くなって日本の近海産のさわらが主
なっています。京都府の舞鶴市場に水揚げされる
さわらも「京さわら」と言うブランドで出荷されて
います。この「京さわら」は漁獲されたその日にも
我々の店頭に並ぶ事もあります。鮮度は最高です
ね！さしみやたたきがお奨めです。

魚偏に春と書くので春が旬と思われがちですが
脂が乗るのはやはり冬で、旬は冬です。春はさわ
らの幼魚のさこしが瀬戸内で多く獲れます。だか
ら鯖という漢字になったのでしょう。大阪湾や瀬
戸内沿岸では遠くで獲れる大きなものより目の前
の海の幸であるさこしの方が漁も多く身近だった
のでしょう。

調理法はさしみ、塩焼、照焼、酒蒸し、味噌漬けや
グラタン、ホイル焼きなど調理法はいろいろあり
ます。癖のない味の魚ですが身が柔らかく乱暴に
扱うと身割れするので御用心！

取締役会長・児玉保次

以

五条店ではこれまで色々なイベントを行って来ました。店頭に大きな水槽のある当店は、休日には家族で訪れるお客様が多く、子供たちのしゃぐ姿をよく見かけました。



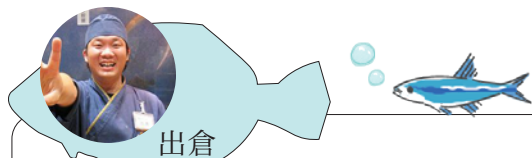
たくさんイラストが
店頭にならびました

2月初めから閉店の告知をさせていただきま



解体ショーに使われた本マグロ

したが、閉店を惜しんでくださるお声をたくさんお聞きし、愛されていたことを実感しました。2005年にオープンしてから18年、長年のご愛顧本当にありがとうございました。



出倉

この度、長い間西浅を
ご利用いただきありがとうございました。
私自身としても、14年前に店舗責任者
として配属された、初めての店舗であり思い入れが深く、
当時たくさんのお客様に温かくして頂いた事は、
今でも私の財産として深く残っており、楽しかった思い出
ばかりです！長年にわたるご愛顧に心から
感謝申し上げます。



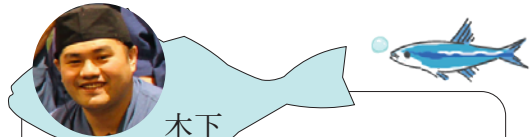
中村

18年間もの長い間たくさんのお客様にご利用いただきました。
本当にありがとうございました。
皆様の温かいご指導ご支援のおかげで自分自身も
成長させていただくことができました。
2月末をもちまして閉店することになりましたが
最後のシャッターが降りるまでお客様に美味しいお魚をご提供
できるように全力で頑張りますので最後までよろしく願いいたします。
本当に、本当にありがとうございました。



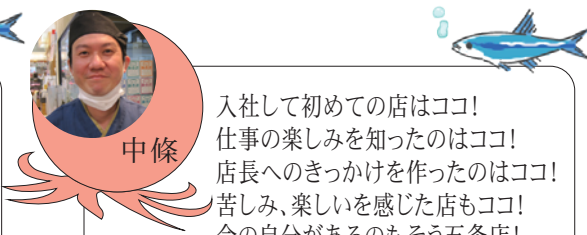
伊香

長い間、西浅を利用いただきありがとうございました。
たくさんのお客様に出会えて繋がりを持てたことは
とても良い経験でした。
この繋がりを大事に、皆様へ美味しいお魚を提供
できればと思います。
これからも西浅をよろしく願います。



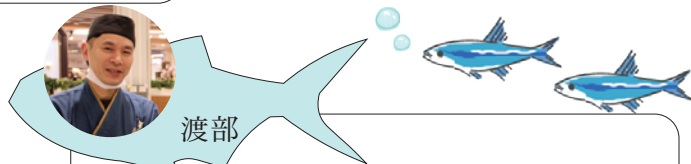
木下

五条店改装リニューアルの時に、
店長(責任者)をさせていただき、
深い思い出のある店舗でした。
閉店となり寂しく思いますが、
また違う店舗でのご来店をお待ちしております。
18年間、ご愛顧ありがとうございました。



中條

入社して初めての店はココ！
仕事の楽しみを知ったのはココ！
店長へのきっかけを作ったのはココ！
苦しみ、楽しいを感じた店もココ！
今の自分があるのもそう五条店！
お世話になりました 感謝です。



渡部

いつも西浅五条店にご来店いただきありがとうございます。僕はあまり長い時間五条店にいたわけではありませんが、とても実りのある経験ができました。祝園店で見かけたらお気軽にお声がけください。野菜を作っており待ちしております。



谷口

長年、ご愛顧いただきまして
誠にありがとうございました。
残念ながら五条店は無くなってしまいます
が、他店舗もご利用いただけましたら
幸いです。ありがとうございました。
祝園店で見かけることがあればお声
がけいただけると嬉しいですよ。



松井

長年のご愛顧ありがとうございました。
僕個人は2年半の間お世話になりました。
この2年半で、たくさんの方と繋がりが
でき、声をかけていただきました。
ありがとうございます。
洛北店で会った時は、声をかけてください。
喜んで美味しいお魚を提供します。

編	集
後	記

五条店をご愛顧いただき
ありがとうございました。

私自身、1年ほど五条店でお寿司を作っていたことがあるので寂しく思います、「寂しい」「残念」と言ってくさるお客様を見かけて愛されていたことを実感しました。



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。

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23年目です