

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



職人の推し魚

## 桜鱒



## 桜鱒 サクラマス

春の訪れを告げるサクラマス。そのいわれの通り、産卵期を迎えたサクラマスの身体は美しいサクラ色に染まります。また、産卵のために再び川を遡上する時期がサクラの咲く時期と重なることから、春にピッタリの魚ですね。

川で孵化したあと海へ下り、産卵のために生まれた川へ帰ってくる。これはサケの習性としてご存知の方も多いいのではないのでしょうか。サケ科であるサクラマスもまた、川(淡水)→海(海水)へ適応できるような身体を変化させ、海を回遊したのち生まれ故郷へ帰ります。産卵とともに一生を終えるのです。「命」というバトンを子孫へつなぐため、懸命に跳躍する姿はとても感慨深く、改めて魚食に対する感謝の気持ちや、「いただきマス！」の大切さを痛感します。

しかし、サクラマスの幼魚の中には川で一生を送るものもいるのです。生まれた川に留まったサクラマスは「ヤマメ」と呼ばれています。海や湖へ向かい「サクラマス」として生きていくのか。川にとどまり「ヤマメ」として一生を過ごすのか。勿論、自らの意思によって選択を行っているわけではありませんが、多様な生き方を実行していることに魅力を感じてしまうのは私だけでしょうか?!

こうした私の「サクラマス愛」は、滲み出ているのでしょうか。市場へ行くたびに目が合い「買ってこれ」と訴えてきます。丸々と肥えたサクラマスは脂乗りが抜群で腕が鳴ります。切り身は塩焼きやムニエル、またオリーブオイルとバターで焼く、バターステーキもおすすです!

みなさまの食卓に、この「サクラマス」を加えていただけマスでしょうか?!

今月の「魚♥職人」

六地藏店 店長・伊香 友晴

# 西浅が“魚離れ”に終止符をうちたい

## メイン 食卓の主役に“美味しい魚”を

魚を使った料理は“調理が面倒”“レパートリーが少ない”といった声をよく耳にします。また、食の欧米化も相まって日本人の魚介消費量は年々減少し、“魚離れ”が進んでいます。特に未来を担う子供たちの魚離れは深刻な問題で、その背景の一つに“食卓に魚が出てこない”という現状があります。核家族化、単身・共働き世帯の増加といった家族形態の変化も食卓から魚を遠ざけてしまっている要因となっています。国も、生産者や流通業者など魚に関わる人たちと一体となって魚離れを食い止めるためのプロジェクトを実施しています。とはいえ、魚が食卓に並べばOK(解決)というわけではなく、鮮度や質、何より“美味しい”と思えることが大切!だと西浅は考えています。



## メイン 食卓の主役に“西浅の味噌漬け”を

“調理は面倒”でも“主役なんだから美味しさは絶対!”という想いに“西浅の味噌漬け”をご提案します! “主役”である魚本来の美味しさを引き立てるために特別に配合した自家製味噌に漬け込んでおり、調理の際の味付けも不要! 味噌を拭き取り、焼くのみ! というシンプル調理も魅力です♥ “食卓の主役”という大役、是非“西浅の味噌漬け”にお任せください。ネット販売も行っております!

ご購入サイト



美味しい 焼き方



## “西浅の味噌漬け”が届くまで

職人こだわりの味噌漬けは、どのようにしてみなさまの元へ届くのか。仕入れ～商品が到着するまでの工程をご紹介します!

### 1. 商品の仕入れ、仕込み

西浅バイヤーが厳選し、仕入れたお魚を鮮度が高いうちにさばき、切り身にします。その後、全体に塩を振り、一晚置きます。そうすることで、余分な水分が出て臭みも取れ、身も引き締まります!



### 2. 味噌漬け

最強!

一晚置いた切り身を自家製の西京味噌に漬け込みます。

★この時点で弊社ホームページ(味噌漬け通販サイト)とSNSにて注文開始のお知らせを配信します。



### 3. 商品の発送

ご注文いただいた方より、順次発送いたします。



お届け日に最も美味しくなるよう 漬け込む期間を調節して発送しています。

### 4. 商品到着

表示の「賞味期限」までにお召し上がりください。同封のパンフレットでも「美味しい焼き方」をご紹介します!



ご好評いただいております「西浅の味噌漬け」のネット販売! 「ほんとうに美味しい魚が穫れたときだけつくる」という職人のこだわりの代物。その味には自信があります! 調理も簡単で忙しい日常にもピッタリですよ。「簡単、でも美味しい」が大好きな私は先日作りすぎた味噌漬けの身をほぐしておにぎりにしてみました! 程よい味付けで、冷めても美味しく、遠足やピクニックにもおすすめです!

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

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 烏丸店 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  | 西浅本社 Tel. 075-451-5520 |
| 京都ファミリー内 西院店 Tel. 075-321-5750      | 阪急うめた本店内 梅田店 Tel. 06-6363-6411     | 生協CO-OP桃山店内 桃山店 Tel. 075-604-5792   |                        |
| 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 |                        |
| MOMO Terrace 六地藏店 Tel. 075-606-2354 | 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  |                        |