

～商品情報～

あらためて…商品と韓国の仕入れについて

(相田 健太)

弊社は、社名「(株)海昇」で韓国産の穴子に特化した輸入卸売業と、屋号「かんしん屋」で加工穴子の製造卸売小売業を営んでおります。「海昇」では業者様向けに「活穴子（泳ぎの穴子）」と「開穴子（フイーレのような状態）」を、「かんしん屋」では業者様、個人顧客様向けにその穴子を炭火で焼き上げた「焼穴子」を販売しております。

仕入れ先の韓国についても弊社が12年前に設立した現地法人「KAISHO KOREA CO.,LTD.」の韓国人社員が韓国の各漁港より目利きで仕入れたり、協力工場加工した穴子を仕入れております。中々見えにくい韓国の仕入れ状況について、今後コチラのページでドンドン発信してまいります！



～会社情報～

25卒 採用活動開始

(本山 将也)

海昇では、昨年11月から2025年大学卒業生(以下25卒と記載)向けの説明会及び、1次選考を行っています。

25卒の新卒採用では、新たに体育会系を中心とした就活イベントに初出展し、新たな人材を採用する見込みとなっています。

海昇事務所内にて行われた説明会では、社長自らが会社説明を行い、1次選考、2次選考と続いています。

今年に入ってから選考を継続しつつ、様々な就活イベントへ参加する予定となっています。

ちなみに…

弊社は2023年から新卒採用を開始し、今年は2名が入社(井筒・本山)、来年は1名が入社予定です。

～会社説明会の様子～

私、新入社員の本山も「1日の仕事内容」を説明会で紹介しました



～おすすめのお店～

今月は… 茨木が食べに行きたいお寿司屋さん！ (茨木 健次)

新年明けましておめでとうございます。記念すべき第1号のおすすめのお店紹介をさせていただく、加工部責任者の茨木です。宜しくお願いします。

今回紹介するお店は、創業50年以上続く味の店「まるも」様です。このお店のこだわりはいっぱいあると思いますが、その一つがやっぱり大将自ら朝の市場に出向き、吟味した魚等を時期、産地に応じて仕入れられている事です。

その次が弊社の穴子!! 笑笑

なんせ、口に入ればトロける蒸し穴子、香ばしい匂いがする焼穴子。語り始めるとキリが無いのでこの辺で。毎回、厳選した穴子を納品させていただきますが、納品後に大将から連絡が来ると、クレームかとヒヤヒヤする茨木です(笑) いつまでも厳しくも愛情を持って接して頂けるお客様でもあり、大先輩です。

お店の場所は、地下鉄中央市場前駅のイオンの向かいの建物2階にあります! ぜひ!!

住所:

兵庫県神戸市兵庫区中之島1-1-4
中央卸売市場飲食店街 2F
TEL:078-671-3555

まるも 寿司



株式会社海昇 <https://kobe-kaisho.jp/>

〒652-0845

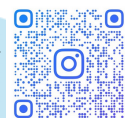
住所: 兵庫県神戸市兵庫区築地町3番80号

TEL: 078-686-7517 FAX: 078-686-7518

最寄駅: 神戸市営地下鉄 海岸線「中央市場前駅」より徒歩約8分



～海昇HP～



～Instagram～

ユーザーネーム: kobe_kaisho



～Facebook～



～X(旧Twitter)～

ユーザー名: @kobe_kaisho