

～商品情報～

穴子の“旬”について

穴子は年間を通して獲れる魚です。ただ旬の時期はあり、国産と韓国産でその時期が微妙にズレます。韓国産の旬はズバリ8月～11月。12～2月も悪い時期ではありませんが、3月～6月の穴子は残念ながら良くありません。

今では冷凍技術が進化しているので、旬の時期の穴子を冷凍在庫される方もおられますが、そうでない方もおられます。弊社としてはどちらのお客様にも対応できるよう、旬の時期にはよりたくさん仕入れをするように心がけております。また、3月～6月にお買い上げいただくお客様には、韓国現地法人KAISHO KOREAの社員の頑張りでもう少しでも良い産地の穴子を仕入れるように努めております。是非、今年は穴子の旬の時期を意識されてみてください！



相田 健太



～会社情報～

2024年最初の穴子の繁忙期！



2月3日 節分



北山 拓由

「鬼は外、福は内」と豆をまいて、邪気を祓い年齢の数だけ豆を食べる風習。弊社でも2024年の1年間の幸福を祈りました。

節分の風習ですが豆まき以外にも「恵方巻」を食べる。節分の日に、その年の縁起の良い方角を向き恵方巻を食べる風習です。弊社にとってこの恵方巻を食べる風習は大きな関係性があります。「焼穴子」を具材の1つとして使用されるお客様が多く、穴子需要増の期間となるからです。

近年、街中をみると多様な具材で作られる個性的な恵方巻を見かけることが多くなりましたが、やはり焼穴子を使った恵方巻が1番です！今年の節分も例年と変わらず原料の穴子の提供。そして、弊社とお取引頂いているお客様の恵方巻を従業員全員で美味しく頂きました！



～おすすめのお店～

今月は…

隠れた名店の割烹



相田 健司

こんにちは！今回は私、株式会社海昇の会長であります相田健司と副社長の相田智子が、おすすめのお店を紹介させていただきます。

私のおすすめのお店は、長田区のアスタプラザ1Fにある「酒食 あさみ」様です。あさみのご主人は若い頃より日本料理を修行されて、令和元年に開業されました。あさみさんでは創作日本料理と全国各地の銘酒が堪能できます。特に、弊社の焼穴子を使った穴子料理は素材が良く（自画自賛 笑笑）加えて、確かな職人技で調理された料理は、本当においしいです。又、年末には、あさみさん特製の2段おせち！これも職人技の宝箱（言い過ぎかな）です。

最後に、ご主人は熱烈的なYAZAWAファンで、入口ののれんもYAZAWAのロゴ入りです。YAZAWAのコンサートがあれば、お店もお休みに。こんな素敵なお店です。

住所：
兵庫県神戸市長田区大橋町6-1-1
アスタプラザウエスト1F
TEL: 090-8482-1811

酒食 あさみ

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

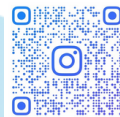
最寄駅：神戸市営地下鉄 海岸線「中央市場前駅」より徒歩約8分



～海昇HP～



～Facebook～



～Instagram～

ユーザーネーム: kobe_kaisho



～X(旧Twitter)～

ユーザー名: @kobe_kaisho