

～お知らせ～

## 海昇Instagramのフォロー、待ってます！

海昇Instagramでは、たくさんの人にもっと海昇のことを知ってもらい、興味を持ってもらえるように、会社の出来事や社内の雰囲気発信しています。投稿数は100を超えていますが、フォロワーは400人ちょっと…。編集長の傍ら、Instagram担当でもある私にとって、フォロワーが増えないことに困っております。そこで、「海昇のInstagram、フォロワー500人！」という目標を立てました！珍しい会社ではあるので、信頼性を高くするためにもフォロワーを増やし、学生さんにも一つの会社情報として見てもらえるアカウントにしていきたいと思っております。

私の力だけでは厳しいので、月刊ANAGO王をご覧の皆さん、海昇公式アカウントのフォローを宜しくお願いいたします。



井筒 梨月

kobe\_kaisho



108 件の投稿 406 人のフォロワー 374 人をフォロー中

【公式】株式会社海昇(海昇グループ)  
穴子のことならおまかせあれ!とっても美味しい韓国産穴子(開穴子、活穴子、焼穴子)を取り扱ってん屋!という加工業も行っているため、です!!穴子について気になる方、お困り

kobe-kaisho.jp

海昇Instagram  
QRコード

～会社情報～

## 海昇ブースの様子

## 今年も新卒採用、頑張っています！

～3月になり、就職活動が解禁！～



2月28日 合同説明会

最近の採用活動は、早期に内定を出す企業が多いということで、海昇では11月のブース出展に続き、解禁前の2月に行われた、スポーツ経験のある学生さんが参加する合同説明会「スポナビ」にも出展しました。そして、解禁後には、兵庫の中小企業が集まった合同説明会「ひょうご就職サミット」にもブースを出展し、計3回のブース出展となりました。

合同説明会では社長と私(井筒)で、学生さんには特にイメージしづらい中小企業の良さをメインに説明し、海昇の良さも紹介しました。私としては、美味しい海昇の穴子を紹介したいところでしたが、今回の説明ではお預けでした笑



井筒 梨月

～おすすめのお店～

## 今月は…マジで美味しいから食べてほしいお店

私が今回紹介させていただくのは、東灘区にある《なだや》様です。中でも、大きな具材で海鮮丼のような見た目のちらし寿司が私の大のお気に入りです。大きくカットされた具材がたくさんのもっており、弊社の焼き穴子も仲間に入れていただき、しっかり存在感をアピール出来ているかと思えます笑 その下には錦糸卵や椎茸、海苔が隠れており…さらに他にも隠し味が…

どの部分を食べても、いろいろな味が楽しめて美味しい!今まで食べた中で間違いなく一番おすすめのちらし寿司です!

ご家族で経営されており、とっても暖かい雰囲気も魅力の一つです。ぜひ一度足を運んでみてください。



今村 亜矢

住所:

神戸市東灘区御影塚町4-4-8  
こうべ甲南 武庫の郷テナント棟1F  
TEL: 078-842-7161

🔍 寿司処なだや

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

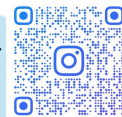
最寄駅: 神戸市営地下鉄 海岸線「中央市場前駅」より徒歩約8分



～海昇HP～

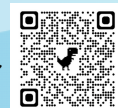


～Facebook～



～Instagram～

ユーザーネーム: kobe\_kaisho



～X(旧Twitter)～

ユーザー名: @kobe\_kaisho