

～商品情報～

お待たせしました！～穴子の産地編～

韓国産あなごは、朝鮮半島の色々な漁場で獲れるので、色々な産地が存在します。でも、表示は一律「韓国産」で産地まで追いつめられる方は少ないです。実際は、広大な朝鮮半島では西や東、北や南で海水温や漁場の状況は大きく変わり、結果獲れるあなごは産地や時期によって全然違います。

私たちはKAISHO KOREAを通して「今一番良い産地のあなご」を常に追いつめています。「いつ」「どの漁船」が「どこの産地」で獲ったあなごなのか、KAISHO KOREAの情報網を駆使して最適なあなごの仕入れられるよう努めています。また、産地のこだわりについて書かせていただきます！



社長・相田

～会社情報～

海昇24期のスタートです！

「5月といえば？」为什么呢？「ゴールデンウィーク期間の休暇」・飲食店様は「繁忙期の期間」などの月始まりではないでしょうか。弊社にとっての5月といえば新たな1年の始まりです。5月は社内行事で「経営指針発表会」を行います。

経営計画発表会とは、社長が作成した経営計画書を元に全社員が今後の方針を共有する社内行事です。今年度は前年よりも数倍パワーアップした社長の熱い想いを受け、身が引き締まる思いですが弊社が成長をすることでお客様へのサービス向上にも繋がります。私としてはなによりまずは、自身が成長しないことには周囲へ還元できないので精一杯頑張ります！



北山

～おすすめのお店～

今回は… 駅近の美味しいお蕎麦屋さん

今回私が紹介するのは、阪神住吉駅から徒歩3分にあるお蕎麦屋さん「手仕事屋」様です！一軒家を改装した店内、畳の敷かれた室内は落ち着きと安心感を与えてくれます。

「手仕事屋」様のお蕎麦は、細くのど越しの良い二八そばと太く噛み応えのある玄挽そばの二種類から選べます。

今回ご紹介させていただくのは、冷たいおそばと揚げたての天ぷらがいただける「天せいろ」です。しっかりとした歯ごたえながらツルリと食べられるお蕎麦と濃い目のつゆの相性は最高！大きな穴子とえびが存在感を放つ天ぷらはアツアツサクサク！特に、肉厚の穴子天は身がふっくらしており、食べ応え抜群！是非行ってみてください。



本山

住所：
神戸市東灘区住吉南町
5-10-29
TEL: 078-821-5135

手仕事屋



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

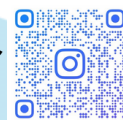
最寄駅：神戸市営地下鉄 海岸線「中央市場前駅」より徒歩約8分



～海昇HP～



～Facebook～



～Instagram～

ユーザーネーム: kobe_kaisho



～X(旧Twitter)～

ユーザー名: @kobe_kaisho