

～商品情報～

穴子の成長について～梅雨編～

韓国穴子漁は、5月～6月頃に漁場が南下して漁獲量もやや減少します。梅雨明けから夏に向かって穴子はどんどん良くなってきて初秋の本番を迎えます。

ところで、「森が海を育てる」という言葉があります。これは梅雨になり雨が降って山や森の養分いっぱいの水が海に流れ込み、気温が上昇し海水温も上がる。それによってプランクトンが大量に発生し、それを小魚が食べる。その小魚を穴子が食べる。いわば海の植物連鎖が起こります。

日本と韓国も水産資源が減少していく中で、山や森を育てることで海のリソースを守る事が出来ると思います。これからも美味しい穴子を食べて行けるように弊社も微力ながら尽力してまいります。

会長・相田



～会社情報～



最先端の技術を学びました！

先日、社内で生成AI研修が行われました。

最近話題の生成AIですが、実は弊社ではまだ本格的に活用できていません。そこで、社内で研修を行いました！今回使用したのはチャット型生成AI。会話をするような感覚で使うことができるAIです。適切に指示を出すことができれば、新商品の開発や提案書の作成、マーケティングの方法までなんでも考えてくれる、優秀な秘書のような存在です。しかし、指示が悪いと能力を全く発揮できません。

そこで指示の出し方を中心に勉強したのですが、これがとても難しく、社員一同頭を抱えて大苦戦。とても便利なAIですが、使いこなすにはまだまだ訓練が必要そうです…。

千原



～おすすめのお店～

今回は… 思わず笑みが溢れるお寿司

美味しすぎて余韻に浸れる新長田のお寿司屋「寿し天」様をご紹介します！

イカ、タイ、マグロ…など、お寿司を口に入れるたびに美味しい！と言ってしまってお寿司ばかりです。その中でも、目を惹きつけられる弊社の焼穴子。握りだけではなく、茶わん蒸しの中にも焼穴子が入っており、様々なバリエーションで焼穴子を楽しめます。そして、必ず食べていただきたいお寿司が「社長巻き」です。社長巻きは、キュウリとすりたてのワサビ、そして魅力の一つである弊社の美味しい焼穴子を一本使っていただいております。とっても美味しいので、是非食べに行ってみてください！

井筒

住所:

神戸市長田区久保町4丁目
5-4

TEL: 078-611-3467

🔍 寿し天 🖱️

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

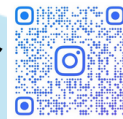
最寄駅：神戸市営地下鉄 海岸線「中央市場前駅」より徒歩約8分



～海昇HP～



～Facebook～



～Instagram～

ユーザーネーム: kobe_kaisho



～X(旧Twitter)～

ユーザー名: @kobe_kaisho