

～商品情報～

穴子がよくなってきました

7月に入り段々と暑さが増していく中で、韓国産穴子も良いものがとれるようになってきました。海昇の加工場に入ってくる開穴子を検品していると、皮が透けなくなり、乳白色の脂のついた身の穴子が混じってきたのが分かります。こうして良い穴子が入っていると旬に向けてよくなっていることが感じられ、旬の時期が楽しみになります。これから穴子の質は上がったたり下がったりを繰り返しながら旬に向かっていきます。

これから台風の季節がやってきます。漁船が漁に行けなかったり、輸出の船が欠航したりとご迷惑をおかけいたしますが、より良い穴子をお客様にお届けできるように努めてまいります。



本山

開穴子作業中…



～会社情報～

会社を守る大変さを知りました…

～MG研修～
BLOGにも
掲載しています！



3回目となる「2Day社内MG研修」を行いました。

参加者一人一人が会社の社長になり、ゲーム内で会社を守る難しさを体験し学びました。この2日間は社員ではなく、期間限定の社長として自分の会社を守っていかねばなりません。やりたい放題で、何をやっても怒られもしないですが、材料を買って、作って、製品を売るという基本的なことをやりつつ、新たな機械を導入したり人材教育を行うといった、上手に投資もしなければ倒産してしまいます。利益を得るためにどうすればよいのか考えながらゲームを行うので、ゲーム後は運動をしたかのようにへロへロでした。なので、甘いお菓子でエネルギーチャージ！！

井筒



～おすすめのお店～

今回は… 皆さん、ランチに迷ったらココ！

今回のおすすめのお店は普段配達では行きますが、食事や買い物などで行くことがない、阪急御影駅の近くにある「六五寿司 御影店」様をご紹介します。

御影って聞くとオシャレで高級スーパーなどもあり、ウロウロと行きたいお店もありますが、六五寿司 御影店様のランチはコスパが最高です！配達に行く度に気になっていましたが、行ってみる価値アリです。なんと鉄火定食、1500円！箸が止まりませんでした。今回は個人的な予定のため、店舗で食べることができなかったのですが、セットには赤だしがついてきます。他にも魚崎店と大石店もありますので、迷ったら行ってください。屋号の「六五」には意味があるので気になる方はお店へ～。



茨木

住所:

神戸市東灘区御影1丁目
4-21

TEL: 078-821-8415

六五寿司 御影店



穴子屋なので穴子を
追加注文！
やっぱりうちの穴子
は美味しい！

株式会社海昇 <https://kobe-kaisho.jp/>

〒652-0845

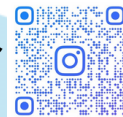
住所：兵庫県神戸市兵庫区築地町3番80号

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