

～商品情報～

8月を迎え・・・

8月を迎え、韓国産穴子の旬の時期も目前です。

そんな最高の時期を迎えるタイミングではありますが、8月というと台風のシーズンでもあります。台風の何が問題あるのか、それは台風の進路先が韓国の南側や対馬のあたりを通過する時です。このような状況になると穴子の漁をする船が港へ戻るなど、漁獲量に影響が生じます。また、完成した開穴子の商品や活穴子など台風の直撃により、韓国を出航・日本へ輸入できない状態となります。そのような事態を回避するべく、台風が発生した場合はお客様への影響を最小限で抑えるよう、最善の提案をさせていただきます。

商品+αで情報提供も海昇の強みとして心がけております。



～会社情報～

今年も土用の丑がやってきました！

日増しに暑さが増していく中、今年も土用の丑の日がやってきました！

古くは江戸時代に平賀源内先生が、夏に売り上げが落ちるうなぎを売るために「本日、土用の丑」と書いた看板を立てたところ、よく売れたので土用の丑にうなぎを食べる習慣が付いたそうです。

弊社の加工商品は、焼あなごだけではなく蒲焼うなぎも販売しております。今年も多くのご注文を頂き、社員一同通常業務に加え、土用の丑で大忙しでしたが、秘伝のたれと美味しいうなぎは、お客様にご好評をいただくことができました。私も頂きましたが、柔らかく脂がのっていて大変美味しかったです。来年もおいしいうなぎをお届けできるように頑張ります！



～おすすめのお店～

今回は… 新開地の老舗寿司店

大正・昭和の始めに、東の浅草西の新開地と称された程の大歓楽街だった新開地。今回はそこに店を構える老舗の寿司店、新開地「宝寿し」様をご紹介します。今は無き「ええとこ ええとこ聚楽館」と言われていた場所のすぐ近くにあります。

大将は三代目で、大の阪神ファンです。大将がお店でナイターを観ながらちょっと一杯、握りをひとつまみ。いいねえ!!お店は決して派手さはありませんが、しっくりとした趣で妙に落ち着きます。宝寿し様の売りは、何と言っても巻き寿司です。特に、焼穴子がいっぱい入った上巻きは、お世辞抜きで美味しいです。お近くにお越しの際は、是非覗いてみて下さい。



住所：
神戸市兵庫区新開地
2-1-14
TEL: 078-576-2670

🔍 新開地 宝寿し



株式会社海昇 <https://kobe-kaisho.jp/>

〒652-0845

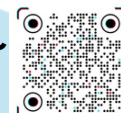
住所：兵庫県神戸市兵庫区築地町3番80号

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～



～TikTok～

ユーザー名：@kobe_kaisho



～Facebook～



～X(旧Twitter)～

ユーザー名：@kobe_kaisho