

～商品情報～

秋の足音が近づいてきました…。

皆さま台風10号が縦断しましたが、問題はなかったでしょうか？台風により、海がかき回されることで海水の温度が変わり、魚達も活発に動くようになると聞きました。市場にも秋と言えばの代表的な「さんま」が並び始め、去年と比べると今年は水揚げが良いみたいです。

話はそれでしたが…韓国産の穴子も今からが旬々々です！弊社の穴子が日々良くなってきており、最近は焼き上がりを見ては食べたいなあ～と欲にかられています。良い穴子を少しでも多くのお客様にお届けし喜んでいただけるよう、加工責任者としてかんしん屋の焼穴子を提供させていただきます！



★かんしん屋HP★

QRコードを読み込んでください！
焼穴子のご注文もコチラから！



～会社情報～

コラボインスタライブを行いました！



8/23(金)に、株式会社神戸設計ルーム様とコラボインスタライブを行いました！

コラボインスタライブはこれで3回目。前回、前々回は先輩社員が出演していましたが、今回は新入社員メインの配信。ということで、今回は両社の認知度アップのためにも、このインスタライブを通じて会社の雰囲気や人柄など、普段は見えにくい部分を知っていただくために開催いたしました！お互いに緊張しながらも、それぞれの会社情報や現在私たちが取り組んでいる仕事を含めた仕事の魅力などをしっかりお伝え出来ました！

現在海昇Instagramでアーカイブが公開中ですので、ぜひご覧ください！

記念写真

私だけ目を瞑ってしまいました…！ (☆株式会社神戸設計ルーム様のアカウント→@ksr_koho でも公開中!)



～おすすめのお店～

今回は… 歴史ある焼き鳥屋さん

摂津本山・岡本にある「山形や裕久」様です。焼き鳥屋さんで釜めしに穴子を使用いただいています！いつも穴子を配達させていただく時には、既にたくさんの仕込みをされており、お店の忙しさが窺えます。JRや阪急の駅からも近く、お店のそばにコインパーキングもあるので、足を運びやすいですよ！店内はテーブル席とカウンター席があるのでお一人様、お子様連れでも、くつろいでいただけたと思います。私は子どもと2人で伺いましたが、このタレ美味しい！と大絶賛！野菜につけて食べたりお肉を頼張ったり…。普段お肉を食べない息子の光景に驚きでした！

お近くにお越しの際はぜひ覗いてみてください！



住所：
神戸市東灘区本山北町
3-11-7
TEL: 078-451-9636

山形や裕久



株式会社海昇 <https://kobe-kaisho.jp/>

〒652-0845

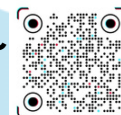
住所：兵庫県神戸市兵庫区築地町3番80号

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