

～商品情報～

弊社の商品（4種類）をご紹介します！

韓国産あなごが旬の時期を迎えていますので、あらためまして弊社の商品をご紹介します。商品は「冷蔵開あなご」と「冷凍開あなご」、「活あなご」に「焼きあなご」と4種類ご用意しております。

それぞれの商品に良いところがあり、お客様の使い勝手で選んでいただいております。すぐに焼いたり炊いたりされる方にオススメなのは「冷蔵開あなご」、大量に生産をされ、量の安定を望まれる方には「冷凍開あなご」をオススメします。刺身などの生もので使われたり、ご自身で開き加工をされる方には生きた状態で納品をする「活あなご」を、そのまま使える加工品を望まれる方には「焼きあなご」をオススメしております。

意外と「そんな商品あるの？」と言われることもありますので、お客様には今一度直接お会いした際など、弊社の商品をご案内させていただきますので宜しくお願いします。

社長・相田

★かんしん屋HP★



★海昇HP★

～会社情報～

4回目！2dayあなごMG研修(社内)

普段から円安だ～と数字が飛び交うことが多い海昇ですが、人事・広報をメインにお仕事をしている私からすると、日々の業務で数字と向き合うことが少ないです。しかし、研修で自分が社長になり、数字と向き合い、会社をやりくりする体験をし、経営について座学も受けると、普段社長から言われていることが思い出され、会社に対しての社長の見方や考え方を改め知ることができました。ただ、4回目の研修となっても通常とは異なる目線で考えて学ぶため、たったの2日間ですが疲労困憊…。それくらい実りの多い研修だと感じています。

★7月号の月刊ANAGO王にもMG研修について記載しているので、是非ご覧ください！★

井筒

インストラクターの方に
あなごさんを
描いていただきました！



～おすすめのお店～

今回は… 食欲の秋にぴったりのお店

今回ご紹介させていただくお店は、JR兵庫駅近くにお店がある「すしおとと」様です。お店も弊社と近い場所にあり、弊社の行事ごとがあったときの日など、節目のタイミングで食事に利用させていただいております！階段を上がり、扉を開けると大将の優しい笑顔でお迎えをしてくれます！

料理は、お寿司はもちろんのこと弊社の穴子もご利用いただいております、穴子の天ぷら・煮穴子など穴子料理非常に美味しいです！穴子屋の弊社は穴子の紹介のみに集中してしまう！すみません！ですが、お寿司のシャリが〇〇であったり、ガリチューハイを初めて体験したお店でもあり、すごくオススメのお店です！兵庫駅近くに来られた際は是非！

北山

住所:

神戸市兵庫区羽坂通4-2-17

蓬莱ビル 2F

TEL: 078-585-6373

すしおとと。

株式会社海昇 <https://kobe-kaisho.jp/>

〒652-0845

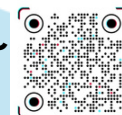
住所：兵庫県神戸市兵庫区築地町3番80号

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

