

～商品情報～

皆さま！

焼穴子で

巻き寿司を作ってみてください！

かんしん屋の焼きあなごは、串にあなごを刺して炭で焼いているため、串のまま梱包した商品のお届けとなっております。ご自身で食べやすい大きさに切っていただく必要がございます。という、少々ハードルが上がってしまいますが…ご家庭で簡単・楽しく作れる巻き寿司がございます！

巻き寿司用の海苔にすし酢入りのご飯を薄く伸ばし、海苔のサイズに長細く切った胡瓜と卵焼きを1本ずつ、そして縦に長細く半分に切った主役の焼きあなごをのせて、巻きすで巻いていきます。

具の種類が少ない分、焼きあなご本来の味を楽しむことができ、また山椒やタレをかけて味変しながら楽しめます。是非かんしん屋の焼きあなごをご購入し、巻き寿司に挑戦してみてください！

井筒

焼きあなごの頭と尻尾は切り落とし  
てくださいね！



作：井筒家

～会社情報～

年に1度の「あなご祭り開催」！！

今年の秋もANAGO王の「あなご祭り」を開催いたしました！

そもそもの始まりは、11月05日←（おい1 しい1 あな0 ご5）記念日となっております。韓国産のあなごも最盛期も迎えているこの時期に「美味しいあなごを食べてもらおう」をコンセプトに始めたのがきっかけです。今年は土砂降りの雨が降る天候でしたが、昨年に引き続き、今年もお越しいただいた方も非常に多く、あなごの美味しさの普及活動に少しでも貢献できたのではないかなと実感しております。今年も「炭焼きあなご」「あなごの天ぷら」「あなご鍋」の料理を食べていただいて、大人の方・お子様も笑顔で食べている姿が印象的でした！来年も引き続き「あなご祭り」を開催するぞー！！

北山



～おすすめのお店～

今回は… 須磨の優しいお寿司屋さん

今回は、神戸須磨シーワールド近くのお寿司屋さん「宝寿し」様をご紹介させていただきます！

宝寿し様は須磨で70年続く老舗のお寿司屋さんで、明るい女将さんと暖かいお店の雰囲気魅力です。目の前で握っていただくお寿司はどれを食べても絶品で、思わず頬が落ちてしまいそうなほど！どのお寿司も抜群に美味しいのですが…おすすめは何といっても蒸し穴子！先代から続く秘伝の味で、柔らかくとろけるような舌触りが本当に絶品です。美味しいお寿司をお腹いっぱい食べられて、そのうえお財布にも優しい、大満足間違いなしのお店です！

須磨にお越しの際は、ぜひお立ち寄りください！！

千原

住所：

神戸市須磨区衣掛町

3-2-15

TEL: 078-731-5171

須磨 宝寿し

株式会社海昇 <https://kobe-kaisho.jp/>

〒652-0845

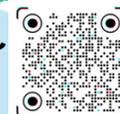
住所：兵庫県神戸市兵庫区築地町3番80号

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