

～商品情報～

穴子のことなら私に聞いてください。

「もう～い～くつね～るとお正月」ちょっと気が早いです
が、師走の足音が聞こえてきそうな頃です。

ところで、韓国の穴子の漁場ってご存知ですか？答えは、朝鮮半島の韓国海岸線（済州島を含む）全てです。また、漁期も多い少ないはありますが、一年間通して獲れます。大型船が1週間の航海でよく獲れる時で5,000kg～10,000kgの漁獲があります。韓国の水産庁も穴子を獲る籠の目を大きくしたり、籠の数を減らしたりして、稚魚の保護や乱獲防止で穴子の保護に努めています。私たちも資源の大切さを痛感しています。年々減っている穴子をいつまでも食べていけるように願ってやみません。

会長・相田



～会社情報～

あなご丼イベントを開催しました！

11/15(金)に、SaLa di shima (サラディシマ)様
で穴子丼イベントを開催いたしました！

お店のスペースをお借りして、店内では焼穴子丼を、お持ち帰りでは焼穴子のお弁当を振る舞わせていただきました。焼穴子丼は薬味とお出汁で、ひつまぶしのようにお楽しみいただきました。穴子でひつまぶし？と思ったそこのあなた！焼穴子は鰻に比べるとほんの少～し知名度が劣るかもしれませんが、味の面では全く引けを取りません。とはいえ、まだまだ鰻には敵わないことも事実…。皆様に選んでいただけるように、コツコツ知名度を上げていきたいと思っております！

千原

※イベントは不定期開催のため、次回開催は未定です。

「焼穴子のお弁当」
準備の様子

～おすすめのお店～

今回は… 三ノ宮のモダンなお寿司屋さん

今回ご紹介させていただくお店は、JR三ノ宮駅南口から徒歩2分ほどのお店「鮪 すぎ原」様です。

昨年4月15日に開店した新しいお店で、店内は黒を基調とした落ち着いた雰囲気ですが、ところどころにある生け花が華やかさを演出してくれます。こだわりのマグロや旬の食材を使用したお料理、そして握りのネタや寄せ鍋の具として使っている弊社の焼穴子。目も味も最後まで飽きがきません。日本酒検定を所有している女将さんが厳選した日本酒は種類が多く、好みに合った日本酒を見つけられます。三ノ宮に行かれる際は是非行ってみてください。

本山

住所：
神戸市中央区北長狭通1-3-10
燕京ビル 3F
TEL:050-5462-4952

鮪 すぎ原

弊社焼穴子の握り！
ふっくら香ばしい
美味しさです！

株式会社海昇 <https://kobe-kaisho.jp/>

〒652-0845

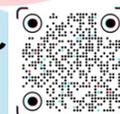
住所：兵庫県神戸市兵庫区築地町3番80号

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