

～商品情報～

焼穴子の天ぷらはいかがですか？

どんな風に焼穴子を食べていますか？そのまま食べても美味しい焼穴子ですが、せっかくならいろいろな食べ方を楽しみたいですね。そこで、今回はかんしん屋の焼穴子を使った社員オススメの簡単アレンジレシピをご紹介します！

作り方はとっても簡単。食べやすい大きさに切った焼穴子に天ぷら粉をつけて、油で揚げるだけ。これだけで美味しい【焼穴子の天ぷら】の完成です！一般的な天ぷらは生穴子を使うことが多いので、「えっ、焼穴子？」と不思議に思うかもしれません。ですが、あえて焼穴子を使うことで、秘伝のタレの風味とサクリとした食べ応えが楽しめます！！味付けはお好みで、塩でも天つゆでも山椒でも◎是非、試してみてくださいね！



千原



焼穴子の天ぷら

～会社情報～

2月はサムサムだが、

社内はアツアツ！

韓国の米餅



ダシを入れて
食べます！

2025年も1月が終わり、2月となりました。

2月の弊社は、まずは何と言っても節分です！近年、様々なバリエーションの恵方巻が登場していますが、関西地方では焼穴子が入った恵方巻が多くあり、穴子の需要増となる時期です。2月2日(日)と例年より1日早い節分でしたが、皆様は恵方巻を食べられましたでしょうか？弊社では恵方巻に加え、旧正月なので韓国料理の「떡국(トックツ)」を食べるイベントを楽しみました！

節分が過ぎると、弊社としても落ち着く時期ではありますが、「その時に何かできることを1つ！」を皆が考え、活動を行い、普段気を配っていないことなどをできる時に努める月間にしています！



北山

～おすすめのお店～

今回は… コスパ抜群のお寿司屋さん

今回ご紹介するお店は、阪急神戸三宮駅近くで寿司店を営んでいる「八作寿司」様です。このお店はとにもかくにもネタが良い！大将が毎朝、神戸の中央卸売市場で新鮮な魚介類を仕入れていて、鮮度抜群のネタがネタケースに並んでいます。弊社の穴子も仲卸業者を通じて納品しています。特に嬉しいのは、とってもリーズナブルなお値段でお寿司が楽しめます。大将の人のよさと、お店の雰囲気で大忙しです。私のおすすめは何と言っても海昇の穴子で作った「蒸し穴子」です。握りで、お酒のあてに…。もう～お酒が止まりません。大将の笑顔とネタの良さで大満足間違いなしです。

お近くにお越しの際は、是非暖簾をくぐってみてください。



会長・相田

住所：
神戸市中央区北長狭通1丁目
31-15
TEL: 078-321-2539
八作寿司



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



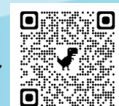
～海昇HP～



～TikTok～
ユーザー名：@kobe_kaisho



～Facebook～



～X(旧Twitter)～
ユーザー名：@kobe_kaisho