## ~商品情報~

## 活穴子はどのようにして来るのか

弊社は韓国産穴子のみを取り扱っており、韓国から輸入をして販売を行っております。さて、取り扱っている商品のひとつである活穴子は、どのようにして生きたまま韓国から日本に届くのかご存知でしょうか?

弊社の活穴子は協力業者様の活魚を運ぶ日本の大型トラックが、船に乗り、韓国へ行って活穴子を積んで帰って来てくれます。日本のナンバープレート車が韓国の国内を走るということです。ドライバーさんによっては、日本のみならず韓国国内も運転していると思うと凄いですよね。カッコいいです。そのような流れで弊社の韓国産活穴子は日本の各地に届けられています。

写真のような上部にパイプがあり、水槽が付いている特殊なトラック(活魚車)で配達しています。街中で見かけたら、それは生きた魚を運んでいる途中かもしれませんよー!



海昇の 活魚車です!



## ~会社情報~

会社説明会の様子 ~先輩社員の紹介中~



26卒新卒採用、継続中!

3月から本格始動した海昇の26年度卒業生向けの 新卒採用。3月6日に行われた合同企業説明会「ひょ

うご就職サミット2026」を終え、海昇の採用ブースに参加していただいた学生さんの中から、何名か会社説明会にも来ていただくことができました。海昇事務所にて行われた会社説明会では、合同企業説明会で話しきれなかった入社後の仕事内容や福利厚生などを詳しくお話しし、海昇がこれからやりたいことなど、挑戦し続ける弊社ならではの夢のあるお話も社長と人事担当が熱く語っていました。私も先輩社員として普段の仕事内容について学生さんの前でお話させていただきました。学生さんの前で話す機会があまりないので良い経験となりました。



~おすすめのお店~

## 今回は… お袋の味を求める方は!

いつも配達に伺うと、愛想の良いお母さんと美味しい匂いで迎えてくれる「魚豊」様をご紹介します。魚豊様は、お昼に行くとお客様でいっぱい。お店には地震の時に止まってしまった時計があるなど、時代を感じられる雰囲気が大好きです。

今回はおふくろ定食も気になりましたが、「うな玉定食」を注文しました。皮目がこんがり焼けているうなぎに上から生卵をかけて食べるうな玉はとても美味しかったです。小さい蕎麦もついてくるのでお得感満載です。また、弊社は焼穴子を納品させていただいているので、焼穴子を使っている「穴子箱寿司」を忘れずにお持ち帰りし、自宅で美味しくいただきました! お昼から贅沢なランチとなりました(笑)

神戸大学医学部附属病院の前にお店があるので、機会があれば寄

ってみてくださいね!

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



~海县HP~



**~TikTok~** ユーザー名:@kobe\_kaisho



~X(旧Twitter)~ ユーザー名: @kobe\_kaisho

神戸市兵庫区荒田町3丁目 10-27 TEL: 078-511-1564

住所:

魚豊 鮓

うな玉定食 &

穴子箱寿司