2025
5月号
～vol.17～

海昇Instagram(ユーザー名：kobe_kaisho)の
フォローよろしくお願いします

月刊 ANAGO王

発行　株式会社海昇
発行責任者　相田 健太
編集責任者　井筒 梨月

★通信紙の感想を是非お聞かせください！★
海昇InstagramのDMにてお待ちしております。

社長コラム

オススメはテジクッパ！

社長・相田

韓国料理でオススメは？と聞かれると迷わず「テジクッパ(돼지국밥)」と答えるくらい大好きで、韓国出張の際には必ず食べるくらい大好きな料理です。韓国語でテジ(돼지)は豚、クッ(국)はスープ、パッ(밥)はご飯の意味で、豚肉を煮込んだスープにご飯が入っていたり別々で出てきたりします。日本の焼肉屋さんなどでお馴染みのクッパの源流です。

豚骨ラーメンのスープとご飯と言えば分かりやすくて、豚骨ラーメン好きな私は一気に虜になりました。スープの塩味は薄目で出てくるので塩やキムチで調整しますが、私はセウジョと呼ばれるアミエビの塩辛で調整するのが好きで、たまらん味が出来上がります！

韓国南部の郷土料理なので、釜山（プサン）に行かれた際は是非食べてください！

～編集長コラム～

豪華なお寿司と縁を結びました

井筒

久しぶりに登場する編集長のコラムです。

寝ることが大好きな編集長は温かい気候で冬眠から覚めたかのように、休日になると外に出ることが多くなりました。最近は、たくさんの縁を担ぐために神社にお参りし、御朱印をいただきながらその土地の美味しいもの食べて楽しく過ごしています。先日、京都に行った際には神社にお参り後、ちょっと豪華にお寿司をランチに。ランチメニュー表を見ると焼穴子の握りが！つられて少し高めの小鉢・赤出汁付き寿司ランチを頼んでしまいました。「こういう日もあっていいだろう！」と納得させました(笑)味は最高！焼穴子の握りだけではなく、他の握りも美味しく、小鉢・赤出汁やっぱり値段はものを言いますね。

～今月の社員コラムは茨木です！～

良い所み～つけた！

茨木

毎年、年に数回家族と友達でBBQに行きますが、毎回場所選びに悩む事がありました。ですが、今回は同じスタッフの今村さんから神戸のポートアイランドに良い場所があることを教えてもらい、予約まで取っていただきました！外で食べる肉は美味しすぎて、グリルなども本格的でした。嫁さんに食べすぎぃ～と怒られながら、美味しいお肉をお腹いっぱい食べた一日となりました。やっぱりビールも進む！僕は飲めないけど（笑）ドッグランも併設されていたので、ペットも一緒に連れて楽しんでいる家族も多く、賑やかでした。朝の部と夜の部があるので人でごちゃごちゃすることもないので、「これからはこの場所で決定！」と満場一致する程の場所です。

始めていく場所だったので、ワクワクが止まらなかった53歳でした！

Instagramのフォロワーがもうすぐで600人！フォローお待ちしております。