

～商品情報～

あと2ヶ月で夏の土用の丑の日です！

今年も早3分の1を過ぎ、気が付けばビッグイベントのひとつである夏の土用の丑の日まで、残り2ヶ月となっていました。昨年は多くのお客様にかんしん屋のうなぎを食べていただき、大変ご好評をいただくことができました。うなぎは、免疫力を上げるビタミンAや疲労回復を助けるビタミンEなど、厳しい暑さの夏に嬉しい栄養素が豊富に含まれています。さらに、かんしん屋秘伝のたれ(手作りです)をかけて焼くことで美味しく乗り切る原動力になると思います！

昨年の土用の丑の日は週の真ん中である水曜日でしたが、今年は7月19日(土)と週末になります。そのため、注文が集中することが予想されますので、今年は早めの準備がいかかもしれません。



本山



～会社情報～

新たな1年のスタートです！

昨年もお伝えしましたが、5月は海昇の新たな1年。25期目を迎えた弊社では、「経営指針発表会」を例年どおり事務所に開催いたしました。

社員一同が社長からの経営方針を聞き、皆で同じ方向へ進んでいこう！と士気を高める重要な会です。この会を行うと「新たな1年の始まりだな～！」と感じさせてくれます。まずは心得である「明るく・元気・素直」を継続できるように心がけます！

さて、写真の光景は「活きた穴子(活穴子)の検品作業風景」。春が過ぎ5月になった現在、季節の変わり目の穴子には良い・悪いなど変化しやすい時期なので、日々の検品+αで、特に注意して検品等を行っています。皆様も体調の変化にはご注意ください！



北山



～おすすめのお店～ 今回は…

安くて旨い！駅近のお寿司屋さん

今回ご紹介するのは、阪神青木駅から徒歩10分の「六五寿司 魚崎店」様です。

店内にはたくさんのお品書きがずらり。その中には弊社の焼穴子もありました。肉厚でとっても美味しかったです！定番のネタに加えて、オリジナルメニューや一品料理も盛り沢山。お財布に優しいお値段で、気兼ねなく食べられるのも嬉しいポイントです。さらに、大将の明るい雰囲気も魅力的。食材へのこだわり、メニューの誕生秘話など、聞いているだけでお寿司がさらに美味しく感じられます。ハードルの高さを感じがちな本格寿司を気軽に楽しめますよ！普段はお寿司屋さんになかなか行かない人にこそ、おすすめしたいお店です。思わず何度も行きたくなること間違いなし！ぜひ行ってみてください～！



千原

住所：
神戸市東灘区魚崎北町1丁目
13-1

TEL: 078-412-5015

🔍 六五寿司 魚崎店



焼穴子の握り

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～



～Facebook～



～TikTok～

ユーザー名: @kobe_kaisho



～X(旧Twitter)～

ユーザー名: @kobe_kaisho