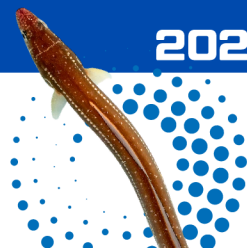


商品情報

サンソバリって何？



会長・相田



今回は専門的な話をひとつ。

サンソバリってご存じですか？漁船には、捕った魚を活かして保管する水槽があります。底に穴が開いていて海水が出入りするようになっていきます。ところが、夏になってくると海面水温が上昇して魚が弱ります。そこで、温かい海水が漁船の水槽に入らないように栓をして、冷却機で海水温度を下げ、さらに酸素ポンプで酸素不足を補うのです。

このサンソバリという言葉は、日本語で「酸素を張る」という言葉が韓国で根付いてできたものです。その反対で、栓を抜いた状態をノーバリと言って「NO張り」の意味です。

今年も6月中旬頃からサンソバリが始まります。元気な穴子を届けられるようにガンバリ（笑）ます。



会社情報

ついに！楽天市場に出店しました！



この度、『かんしん屋-海昇- 楽天市場店』がオープンしました！現在は「神戸焼穴子/スタンダード（1串・2串）」と「神戸蒲焼きうなぎ（1尾・2尾）」の2種類の商品を販売中。ご自宅用はもちろん、贈り物にもぴったりの一品です！

…と、SNSなどで大きく宣伝させていただいておりますが、まだまだ知名度が低く、お客様の目に留まらないのが現状です。会社としても新たな挑戦なので手探りではありますが、これからどんどん成長していければと思います！

ということで、少しでも興味が湧いた方は「かんしん屋 楽天市場」で検索！お中元や土用の丑の日には、是非かんしん屋の商品をご賞味下さい！



千原



こちらの
QRコードからも
ご覧いただけます。

【商品写真撮影中！】

気になる出来栄は
楽天市場からご確認ください！

おすすめのお店

社員
奮闘記

穴子を捌く練習中！

本来であればおすすめのお店紹介のコーナーでしたが、担当本山のお店紹介のネタが早くも切れてしまったので、今回は社員の頑張る様子をお届けする「社員奮闘記」となります(´・ω・`)

私は、昨年から穴子を捌けるようになるため練習してまいりました。最初は、活きた穴子(活穴子)のアガリ(死んでしまった穴子)を使わせていただき、10匹開くまでに数十分かかるような有様でしたが、会長や職人の方々のご指導を受けながら、少しずつ慣れていきました。最近では、キズが多く商品にならない活穴子を捌く機会を得て、日々捌かせていただいています。

まだまだ未熟ではありますが、お客様に提供できる綺麗な開穴子となるように今後も奮闘してまいります！



本山



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

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

TEL：078-686-7517

FAX:078-686-7518



海昇HP



Facebook



TikTok

ユーザー名:@kobe_kaisho



X(旧Twitter)

ユーザー名:@kobe_kaisho