

商品情報

焼穴子の頭、捨てると損！？

焼穴子の頭、捨ててしまっていたという方のために、使い方を伝授します。頭の方に身が少し残っていたり、頭にも穴子の旨みや醤油の味があるので、美味しい成分がたくさん！その旨みを最後まで味わうために、出汁にしています。

まず、鍋の中に水と焼穴子の頭を入れて沸騰させていきます。すると、徐々に透明の水から黄色い出汁の色へと変化します。アクを取りながら、丁度良い味の濃さになると出来上がりです。その出汁を使ってうどんにすると、うどん出汁とは違う美味しさを味わえますよ！

あつ〜い日に鰻もいいですが、かんしん屋自慢の一品「焼穴子」を思う存分楽しむのもおすすめです。何ととっても、かんしん屋の焼穴子は自慢の商品ですから！

井筒

作：井筒家
トッピングは
穴子とネギ



※出汁を取った頭は食べられません。

楽天市場

楽天市場で

夏の限定ギフト販売中！

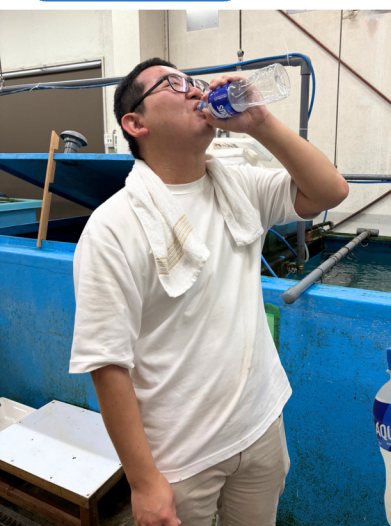


美味しい贈り物と一緒に、
日頃の感謝をお伝えしませんか？
★詳細は右のQRコードから→



会社情報

熱中症対策していますか？



昨月から30度を超える日が続いていますが、熱中症対策はしていますでしょうか。すでにご存じの方もいるかとは思いますが、今年から熱中症対策が義務化されました。厚生労働省からは、熱中症になる恐れがある作業をする場合、長時間作業をせず、体の冷却や休息をとり、熱中症の防止や早期発見を行うことが義務として課せられました。弊社では、熱中症対策義務化を受け、体の冷却と水分・塩分補給を兼ねて、冷蔵庫に**スポーツドリンク**を設置しました。



ちなみに、私の熱中症対策は、熱が体にこもりやすいので夏場は水分を多めにとることを心がけています。皆さまも冷たい飲み物と冷房、そして、普段の体調管理で今年の暑い夏を乗り切っていきましょう。

本山

おすすめのお店

今回は…

湊川探索

暑い日が続いていますね。そんな時に喉越しの良い食べ物はいかがですか？今回ご紹介させていただくお店は、いつも焼穴子をご注文いただいている「招福」様です。地元でも人気のお蕎麦屋さんですよ！

招福様はしばらくお休みされていましたが、今は、息子さんも手伝いに来られる土曜日と日曜日限定の珍しいお店となっております。週末しか開かないお店なので是非とも行ってみたいと思い、お腹を空かせて伺ってみました。その日は、娘さんもお店でお手伝いされていて、家族愛が溢れるお店です。

今回は、ざる蕎麦とばらすしのセットを頼みました。この暑い夏にぴったりの美味しい蕎麦とばらすしの最強の組み合わせ！幸せなランチタイムでした。お店に行く際は、11時30分から15時までしか営業していませんので、曜日と営業時間に注意して一度行ってみてください！

茨木

住所：
神戸市兵庫区荒田町1丁目
14-9

TEL:078-521-0088

招福



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