

## 商品情報

# 今年も恵方巻きの時期が来ました



本山

今年も節分の季節がやってきました。新年の空気感も抜けてきて、2026年最初の繁忙期となります。恵方巻きの具材として焼穴子を使われるお寿司屋さんも多く、お店によっては切り方も様々です。頭から尻尾側にかけて縦に切って入れる方や細くぶつ切りにして、巻く前に並べて入れる方など、同じ穴子の具材でも、お寿司屋さんごとにやり方が変わってくるのは面白いですね。毎年変わる恵方は、歳徳神（としとくじん）という一年の福や徳を司る神様のいる方角だそうで、東北東、南南東、西南西、北北西の4つの方角しかないのだそうです。今年のご健康と商売繁盛を込めて美味しい恵方巻きをいただきました！



## 会社情報

## ラジオ番組に出演しました♪



千原

収録は  
海昇で行われました！

ラジオ関西の番組「こうべしんきん三上公也の企業訪問」に社長が出演しました！社長とパーソナリティの対談形式で、会社の成り立ちからおすすめの穴子料理まで、幅広い内容をお届けしております。

さて、こちらの収録はなんとリハ無しの一発勝負だったそう。やり取りがとてもスムーズだったので、「事前に質問表とか貰ってたんでしょ〜？」、「実はリハーサルしてたんじゃない？」などと好き放題言っていたのですが…大変恐れ入りました…。そんな番組は現在も公開中。社長の思いがぎゅっと詰まった、濃密な10分となっております。こちらのQRコードからご視聴いただけますので、ぜひ感想をお聞かせください！



【Youtubeで公開中！ぜひご覧ください！】



## 穴子 アレンジレシピ

## 穴子のアクアパッツァ

我が家では旬の時期の生開穴子を下処理し、小分けにして冷凍保存しています。いろいろな料理にアレンジして楽しんでいます。最近、友人達に好評だったのが、穴子を使った「アクアパッツァ」です。基本材料のアサリ・トマト・にんにく・ワインにアンチョビ・オリーブ・ケイパー等を加えて煮込みます。穴子は皮に焼き目を付けると香ばしくなり、食感も良くなります。穴子とアサリが硬くならないよう注意しながら水分を乳化させ、最後にパセリとオリーブオイルを回しかけて出来上がり。

料理名にアクア（水）とあるように、バケツなどに浸してスープを楽しむ料理でもあります。（調理時間は15分～20分程度）



比佐



材料は  
コチラ！

## 1月号 穴子クイズ -回答-

正解は…

③150種類

## ちよこつと News

【新卒採用アカウントを開設🌟】

Instagram2つ目のアカウントです！  
(ユーザー名:kaisho\_saiyou)

## 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



Instagram  
(ユーザー名: kobe\_kaisho)



かんしん屋-海昇-  
公式LINEアカウント

焼穴子等のご注文、  
ご質問はコチラから！