

商品情報



穴子の不思議



科学がこんなに進歩しているのに、世界には不思議なことがたくさんあります。私どもの生業である穴子もそのひとつで、生態が全くわかりません。特に、穴子がどこで産卵しているのかさえ不明です。今にも生まれそうな卵を持った雌穴子や発達した精巣を持つ雄穴子が天然海域で見つからないのです。今わかっているのは、東シナ海の深い海で産卵するのだろうということくらいです。卵からかえって初めは、透明で平たい姿で、黒潮にのって流されて日本や韓国に流れ着き、それから親と同じ姿に変態するのです。鮭や鱒と違って、自分の意思で帰ってくるのでないのです。穴子の不思議に思い馳せながら、美味しくいただきましょう。



会長・相田



会社情報

こちらが
HACCPのチェック表です！



HACCPを一新し1年が経ちました



本山

より厳格な衛生管理を行うため、2025年からHACCPを一新し、1年が経ちました。HACCPは、工程ごとに食中毒菌や異物混入の危害を管理し、安全性に取り組む国際的な衛生管理手法です。海昇は、これまでも衛生管理には取り組んできましたが、人員が増えても衛生知識のばらつきがないように、より一層の安心・安全の向上を目指して、HACCPを導入しました。海昇のHACCP担当として研修に参加し、しっかりと勉強したものの、会社で実践となると、マニュアル作成や実際の業務において不慣れなことが多くありました。他の社員からたくさんのご指摘をいただきながら、なんとか形にすることができ、一新することができました。

技術が高くなった昨今においても食中毒のニュースは多く聞こえてきます。節目を迎えた3月からもより一層気を引き締めてまいります。

穴子クイズ

食べ物の食文化は全国各地にあります。

大きく分けると、関西・関東でも異なります。

穴子でいうと「西の焼きの文化・東の煮る文化」などなど。
今回のクイズは、そんな調理方法の1個前の段階のクイズです！

焼いたり煮たりなど穴子を調理するには、
まずは穴子を捌くという工程になります。
捌き方も関西・関東で異なります。

さて問題です。

関西での穴子の捌き方は以下のどちらでしょうか。

- ①腹開き（腹開きは、腹を捌く）
- ②背開き（背開きは、背を捌く）



北山

答えは…

次月の月刊ANAGO王・Instagramで
発表させていただきます。
お楽しみに～！！！！

★ヒント★

捌き方の由来は諸説ありますが、
関西出身で勘が鋭い人は、
選択肢を見ればピン！と来るかも！！



株式会社海昇

<https://kobe-kaisho.jp/>

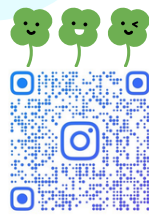
〒652-0845

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！