

商品情報

穴子 VS うなぎ！おいしいのはどっちだ！？

千原

海昇の看板商品といえば「穴子」と「うなぎ」。どちらもよろこびた見た目、焼き上がりもよく似ています。ところが、実は製法も味わいもまったくの別物なんです！

焼穴子の味付けは醤油のみ。さらに一つ一つ炭火で焼き上げており、素材本来の旨みと香りを楽しめるあっさりとした味わいが特徴です。一方、蒲焼うなぎは秘伝のタレを何度も重ねてロースターでじっくり焼き上げています。濃厚でコク深く、しっかりとした満足感のある味わいです。

見た目はそっくり、中身は別物。そんな2つを一度に楽しめる「食べ比べセット」は楽天市場にて販売中！ぜひその違いを確かめてみてください。

【詳細は右のQRコード「楽天市場」から！】



焼穴子

蒲焼うなぎ

会社情報

新たな海昇メンバーをお迎えしました！

新卒3期生

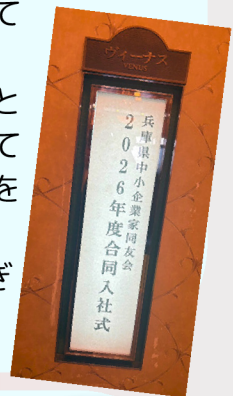
～2026年4月1日～

新年度の始まりです。弊社も皆様と同様、新たな1年のスタートとなります。今年度は、海昇に新たなメンバーが加わり、新卒採用を始めてから4人目の新たなメンバーとなります。

大学を卒業して社会人として新たな生活が始まり、最初は大変なことが多く発生するかとは思いますが、海昇メンバー全員で成長を見守っていただければなと思っております！そして、ゆくゆくは海昇で思う存分力を発揮してもらいましょう！

入社してまだまだ始まったばかり！エンジン全開(限界突破)になりすぎない程度に頑張っていきましょう！

北山



比佐



穴子アレンジレシピ

穴子のサンギョプサルとキンパ

韓国での穴子の食し方。ソウル最大の鷺梁津水産市場（ノリヤンジンスサンシジャン）では、活きた穴子を素早く開きトレーにのせてもらい、それを市場に隣接する食堂に持ち込むと調理してくれます。焼いた穴子をサンギョプサルのようにキムチやサンジャンをのせてサンチュ（チシャ）に包んでいただくと、これがなかなかイケるんです。

我が家でのサンギョプサルは手巻きパーティー風。ナムルやパンチャン（おかず）を薬味やヤンニョン、韓国の味噌・サンジャンと共に包んで食べます。好きな具材をのせるので味は自己責任。サンチュを韓国海苔に変えてゴマ油と塩・ゴマを和えたご飯をベースにすると手巻きキンパになります。

焼穴子がのっています！



3月号

穴子クイズ回答

正解は…

①腹開き

-ミ二解説-

腹を割って話す(正直な商売)という説もあるそうです。商人の街・大阪らしい納得する説ですね！

株式会社海昇

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

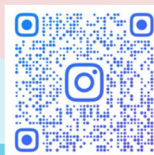
〒652-0845

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！