

商品情報

ゴールデンウィークが終わり、

いよいよですねー



けんちゃん

一足先に…

天気が良くなると今度は夏日…。暑い時にはビール🍺じゃなくて、アイスでもなくて、焼き鰻でしょう！今年は例年より稚魚が豊漁で、価格が例年よりも安くなっていると報道されており、鰻のシーズンに入り始めました。

かんしん屋の鰻は、注文が入れば生きている鰻を氷締めにして開きます。電気で締めると、開いた時に身が盛らず、薄い状態になってしまうという話があるので、かんしん屋では注文が来てから氷で締めています。また、開いた後も焼き始めた時も少し身が動くくらい、鮮度が高い状態を保つことができるのも氷締めのメリットです。

今年もかんしん屋の焼き鰻をよろしくお願ひいたします。



会社情報

経営指針発表会を開催しました



ちーちゃん

昼食の様子



この5月から海昇は26期に突入。ということで、毎年恒例の経営指針発表会を開催いたしました。

毎年新調される指針書には、会社の歴史も掲載されています。創業から25年、山あり谷ありの中でも会社を支えてきた皆様の上に自分がいることを思うと、なんだか感慨深い気持ちになりますね。

…と、まじめな話はさておき！私の楽しみはお寿司です！海昇では、経営指針発表会の後に全員でお寿司をいただくことが恒例となっています。マグロにイカ、タイに数の子…豪華絢爛なネタの中には、かんしん屋の焼穴子も。おいしいお寿司に舌鼓を打ち、今年の指針発表会は無事終了。チーム海昇で、26期もさらに頑張っていきます！

穴子クイズ

弊社の重要な商材であり、天ぷらや寿司ネタとして親しまれている「穴子」。

知名度も高く日本ではおなじみの食材ですが、海外では「穴子」を英語で何と呼ぶでしょうか。

下記の3択から選んでください！

- ① Anago
- ② Conger eel
- ③ River snake

～さて、正しいものはどれでしょうか？～



たくちゃん

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～！！！！

ちょこっとNEWS

この画像が目印！



海昇Instagramで投稿している、鰻を開く回が「1万3,000回以上」も再生されました！少しずつ認知度が高くなっているかんしん屋です。

by けんちゃん



株式会社海昇 <https://kobe-kaisho.jp/>

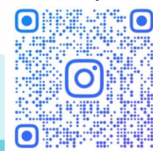
〒652-0845

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！