

商品情報

旬の近づく穴子の様子

気づけば土用の丑の日も終わりを告げ、8月を迎えました。台風がやってきたり、晴れの日強い日差しにやられそうになる日々が続いている中、穴子が少しずつ良くなってきました。日々の検品の中で入荷した穴子を見てみると、梅雨前のものよりも身が厚くなり、脂もついてきたように思います。厳しさの増す暑い夏を乗り越えて、穴子の旬を迎えるのが待ち遠しいですね。8月は台風の季節ということもあり、穴子を獲る漁船が漁に出られないことで不定期な出入港になってしまったり、輸出ができなかったりなど問題も発生しますが、できる限りお客様に商品をお届けできるように精進してまいります。



もとやん



Q&Aコーナー

Q.海昇事務所にて

注文することはできますか？

A.注文できます！

【補足説明】

お持ち帰り当日のご注文は、在庫状況によりますが可能です！品切れの場合もございますので、事前にご連絡いただくことをお勧めしております。

会社情報

MQ戦略ゲーム(通称：MG研修)

に参加しました！



ちーちゃん

ゲームを通じて経営や会計について学んでいくこの研修、とても奥が深いんです。販売方法や経営計画の立て方、会計表の記入と、ありとあらゆる場面で個人の性質が浮き彫りになっていきます。

海昇からの参加者は私を含めて3人。さすがの経営手腕をいかんなく発揮した社長、経営も会計もそつなくこなす器用な後輩。そして、経営計画が破綻して盛大にズッコケ、会計も上手く行かず指導者に泣きつく始末の私…。少しは自信があった販売も、ベテランの方々、その中でも特に強い社長には手も足も出ませんでした。めちゃくちゃ悔しい！いつか絶対にぎゃふんといわせてやる！！…と、固く誓った研修でした。



穴子クイズ

弊社のメイン商材は活穴子、開穴子となっておりますが、焼穴子も取り扱っております。

(「知ってるわぁ～」の声が聞こえて来そうですが！)

さて問題です。

関西・広島は焼穴子ですが、
関東では焼穴子文化より煮穴子です。
東海では？何でしょうか？

①煮穴子 ②蒸穴子 ③焼穴子と蒸穴子



けんちゃん

A

答えは…

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

-7月号- 穴子クイズ回答

答えは… ②うなぎは下顎が前に出ているが、穴子は出ていない。

ちなみに「ハモ」も穴子やうなぎと似ていますが、より歯が鋭く
獐猛そうな顔つきです。個人的にはワニっぽさを感じます。

株式会社海昇

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

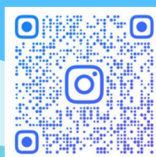
〒652-0845

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！