

商品情報

こちら現場より～皆さまへ！

暑い暑い夏が終わりましたねえ～。少しずつ過ごしやすい季節になってまいりました。現場はまだまだ熱いですが、朝晩は涼しくなりコオロギが泣いていたりトンボが飛んでいたりと、秋に近づいてきていることを感じています。

弊社の生穴子も脂がのってきております。焼いていると、煙の多さとか煙で目が痛くなったり、焼穴子を一時的に冷ます水に脂が浮き始めていますので、これからは超おすすめの時期です。焼きながら、焼穴子を買って帰ろうか迷う時があります。それくらい美味しそうです。ビールのお供にいかがでしょう？私は飲めませんが…。是非、これからの旬を迎える韓国産穴子を食べてくださいねえ～！



けんちゃん

会社情報

今年も
やってきました！

夏の海昇BBQ



あきちー

毎年恒例の海昇社内BBQに今年も参加しました。

お肉に野菜やお酒、たくさんの食材に囲まれて、見ているだけで幸せな気持ちになります。私はあまりお酒が飲めませんが、その代わりお米があれば問題ないです！牛肉は好んで食べないのですが、お米と一緒に味わいつつとても満足でした。お肉は社長がたくさん焼いてくださって、とても贅沢をさせてもらいました。感謝しかないです。皆さんとも楽しくお話ができて、美味しいものを食べて良い一日でした。

BBQを始める前に野菜を切っていたのですが、全く料理をしていないので真っ直ぐ切ることができず、不格好になってしまいました。来年はもう少しきれいに切れるよう頑張ります！



穴子 アレンジレシピ

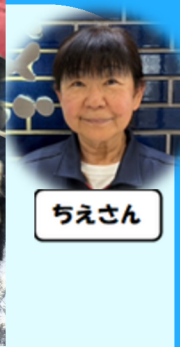
蒸し穴子を使った3品

最近、蒸籠や蒸し器を使った料理が流行っているようですね。穴子も蒸すとふっくらと柔らかく、色々な食材と合わせることでより一層美味しくいただけます。

さて、1品目は我が家のヘビロテ簡単料理。蒸した穴子を食べやすい大きさに切り、皿（耐熱）に穴子と白髪ねぎを盛り、煙がでるまで火にかけたゴマ油を白髪ねぎに回しかけます。ポン酢をかけて出来上がり。穴子はレンチンでもいいですが、可能なら蒸すことをお勧めします。好みによりますが

パクチーも合いますよ。2品目は春巻き、海苔とチーズを合わせた物と大葉と梅肉を巻いて揚げたもの。具材をいろいろ工夫しておつまみに。3品目はシュウマイ、ひき肉・干し椎茸・玉ねぎ等を刻んだ穴子と混ぜ込んで包み蒸します。

韓国産穴子の美味しい季節、いろいろ工夫して楽しんでください。



ちえさん



-8月号- 穴子クイズ回答

答えは…

③焼穴子と蒸穴子

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

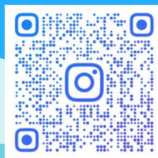
FAX:078-686-7518

第2金曜日は【穴子弁当の日】

9月から始まった一般のお客様向け穴子弁当販売。

来月10月も開催予定！

詳細は後日Instagramにて公開します。



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！

