

# 『鯛一郎クンだより』

## こりゃあ～鯛したもんだ



「お頭」からの  
ひとこと

恋するように  
仕事しよう！

冬將軍の到来も近くなってまいりました。先日は皆様方に御足労を願いましたが、鯛二郎クンのお披露目も終わりホッとしています。佐々木氏・堀田氏も一生懸命ですの

でどうかよろしく願いますm(\_)\_m さてさて、私の『鯛一郎クン』ですが、今年来年は知名度アップの年という事で取り組んでいますが、みなと新聞を皮切りに時事通信社の取材を受け、地元愛媛新聞にも載り月刊養殖・月刊食堂と続いております。このあと全国ネットのTVが何とかならなあと考えているのですが、思っていたら夢は叶うと信じていますので期待して下さいませ。皆様へのバックアップが少しでも出来たら幸です。

さて、今年も残すところ1ヶ月余りです。寒くなって来ましたので風邪などひかぬ様、気合いを入れて乗り切りましょう(ノノ)/

### お取引先様のご紹介



会長の  
鈴木勝義様



社長の  
鈴木昌義様



仕入担当の  
宮嶋健様

11/3「鈴波」様訪問  
愛知県名古屋市中区栄3丁目・名古屋一番の繁華街に宮内庁御用達・守口漬の**大和屋**さまがあります。

その漬ける技術で魚を漬けているのが「**鈴波**」さまです。会長様の社長時代にお付き合いがはじまり、今は息子さんが社長様です。朝お伺いしたときには、もうお客様が列を作って待ってましたヨ・・・驚き！！。ランチタイムも順番待ちです。私も並んで鈴波定食に『鯛一郎クン』をリクエストして

食べて来ました。おいしいです！六本木のミッドタウンのお店もいつも満杯。いいものをこだわりを持って・・・という姿勢には頭が下がります。それがお客様が集まってくる理由でしょう！

鈴波様は『鯛一郎クン』を扱って頂いた2番目のお客様です。これからもよろしく願います。



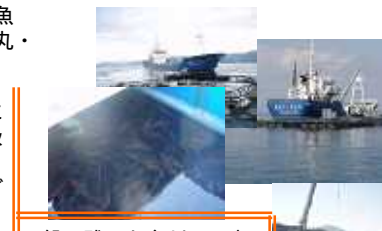
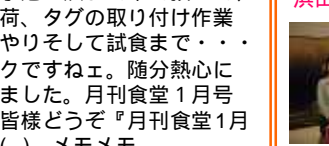
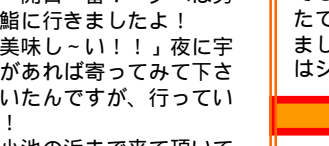
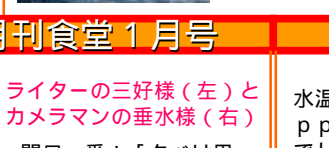
大和屋様

## 11/17 宿毛～ ～小池へ

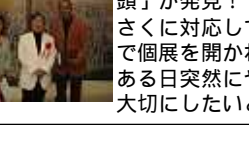
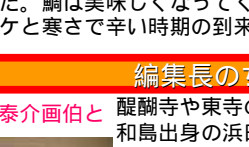
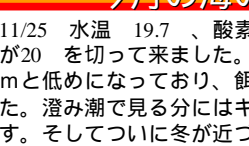
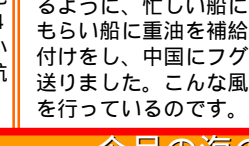
昨年11月の初旬に入荷した稚魚を小池の漁場へ運ぶ、第31住宝丸・320tです。



船の横腹についている吸い込み口とイケスをつなぐ作業中！

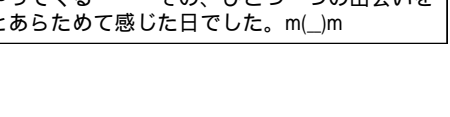
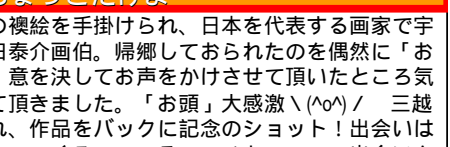
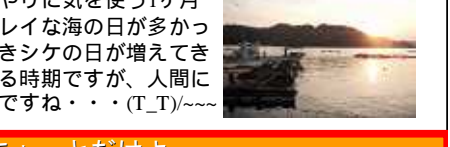
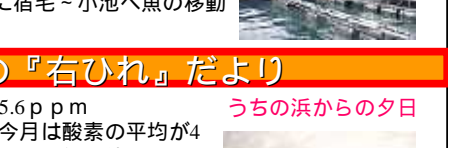


船に残った魚は、1水槽ずつ網を入れて一匹残らず取り込み作業！



小池到着！魚もゆっくり泳いでいます！

今度は船からイケスに魚を出す作業にかかります。船の水槽を暗くして、明るいイケスへ誘導すれば、お！上手に出て来る出て来る！



### お取引先様のご紹介



左から、ダイニチの河川様と岡山中央、同前様

10/5 岡山中央魚市 同前 貴徳様

「徳さ～ん。現場をのぞきに来ました！」と同前様。岡中で西日本最大の席数を誇る回転寿司屋さん等に『鯛一郎クン』を紹介してくれています。「今日はポスターを少しもらって帰ります。またあちこち紹介しますからね。」なんて嬉しい事を言ってくれました。また私の方こそお伺いさせていただきますね。そして、彼は少しだけと言って、20枚ものポスターを車に積んで帰って行きました。よろしく～！

### お取引先様のご紹介



伊藤訓人社長様と悦子夫人

10/24岡山・児島最近、『老船長(株)』

という会社を立ち上げられました。「徳さん、まっ寄って！」ということでお邪魔しました。『鯛一郎クン』の大ファンで、あちこち仕掛けて世に送り出して下さっています。国内はもとより、今中国への仕掛けをいろいろやっておられます。期待しておりますヨ～。そしていろいろと、ご・ち・そ・う・さ・までした。今後ともどうぞよろしく願いますね。

### 11/11 月刊食堂1月号



ライターの三好様(左)とカメラマンの垂水様(右)

10/24岡山・児島最近、『老船長(株)』

開口一番！「タベは男館に行きましたよ！『鯛一郎クン』美味し～い！！」夜に宇和島入りして時間があれば寄ってみて下さいって声をかけていたんですが、行っていただいたんですね！当日は朝早くに小池の浜まで来て頂いて、シメ出荷、活魚出荷、タグの取り付け作業なども見て頂き餌やりそして試食まで・・・いいフットワークですね。随分熱心に取材していただきました。月刊食堂1月号に載るそうです。皆様どうぞ『月刊食堂1月号』をご覧下さい(ノノ) メモメモ

### 今月の海の『右ひれ』だより

11/25 水温 19.7、酸素5.6ppm  
水温が20を切って来ました。今月は酸素の平均が4ppmと低めになっており、餌やりに気をを使う1ヶ月でした。澄み潮で見る分にはキレイな海の日が多かったです。そしてついに冬が近づきシケの日が増えてきました。鯛は美味しくなってくる時期ですが、人間にはシケと寒さで辛い時期の到来ですね・・・(T\_T)/~~~

うちの浜からの夕日



### 編集長のちょっとだけよ・・・

浜田泰介画伯と



醍醐寺や東寺の襖絵を手掛けられ、日本を代表する画家で宇和島出身の浜田泰介画伯。帰郷しておられたのを偶然に「お頭」が発見！！意を決してお声をかけさせて頂いたところ気さくに対応して頂きました。「お頭」大感激(ノノ)/ 三越で展覧を開かれ、作品をバックに記念のショット！出合いはある日突然にやってくる・・・その、ひとつ一つの出会いを大切にしたいとあらためて感じた日でした。m(\_)\_m