

# 『鯛一郎くんだより』

## こいゃあ〜鯛したもんだ!



お頭あいさつ

### 本気で一年!

宇和島も、朝晩ぐっと寒くなって来ました。ミカンはいい色になり、栗の入ったおこわがとっても美味しく、いい季節ですね。さてさて、秋本番となりました。前回のおたよりに載せました通り、モニターを売り場に置いて頂いて、販売をして頂いております。好評で、すでに30台以上が稼働しています。大阪のスーパー光洋様のデータを見ると1.5倍以上の売上アップとなっています。有り難いです。鯛一郎くんを使って頂いている皆さまのフォローアップとして考えたのですが、シール・ポップ・ポスターとこのモニター(動画)と是非、有効に使って下さいませ。徳弘水産鼻ジ出血大サービスで御座います!いつもよりたくさん回しております。。。 (笑)鯛一郎くんを世に出して頂いた皆さまへの恩返しと思っておりますので、まだ使われていない方、どうぞ、お申し込み下さい。一句『秋深し 鯛一郎くん あぶらのり 刺身よしよし 鍋でよしよし』魯山人!!!



### 鯛一郎くんin京都どすえ。。。



京都・滋賀の都で鯛一郎くんが泳ぎはじめました。荷を受けて下さるのは、株式会社大水京都様、担当は鮮魚部の安部課長です。安部様とは ずっと以前から面識があって、もう長くなります。

その受けた荷を拡販して下さるのは、河市水産株式会社様です。

「先日20人位の会合があって皆さんに鯛一郎くんを紹介させて頂きましたよ」・・・と言って下さるのは山岡秀行社長です。ホームページを見て頂くが高齢者雇用の推進をしているという内容があって、イキイキと働く姿がアップされています。この会社は、世の中の事をよく見ておられるんだな・・・と感心させられました。どうぞよろしく、お願いいたします。



河市水産(株) 山岡秀行社長



河市水産(株)様

### 鮮魚たかぎ様



株鮮魚たかぎの 高木仁社長

滋賀を中心に展開!『元気』という付加価値を付けて、商いをするという魚屋さんの株式会社鮮魚たかぎ様です。何と言っても、高木社長が元気!「やるぞっ!」・・・なんて勢いで鯛一郎くんの取り組みを始めて頂きました。会社の総会でも鯛一郎くんを紹介していただいたようです。

先日、草津店を覗かせて頂いたのですが、にぎやかにディスプレイをしてもらっていました。「臭くない鯛をくれ!」っていうお客様が、いらっやいましたよ・・・と店長の中野さま。嬉しいですね。これからもどうぞよろしくお願致します。



店長の中野様

### 京の魚河岸 西浅様



児玉保次社長

京都鞍馬口で創業してから、70余年という老舗の魚屋さん、株式会社西浅様です。鮮度と季節感を重視した店作りをし、消費者である皆様に良い魚を、美味しく食べていただけるようにしたいと語る、児玉保次社長。

先日は店長会議に呼んで頂き、説明をさせて頂きました。そして試食もさせて頂いて・・・有り難いですね。草津駅のすぐ隣にある近鉄の地下にある「西浅」を覗かせていただきました。この写真では伝わってきませんが、何という広い、何という綺麗な売り場なんですよ。圧倒されました。「頑張ってくださいませ!」なんて担当の方が・・・嬉しいですね。。。どうぞよろしく、お願い致します。



### 右ひれ アメリカ優良企業見学!



10月11日~10月16日にかけて船井総研さん主催のアメリカ優良企業見学会のツアーに行ってきました。ツアーは、100名位が3台のバスに分乗し、不景気の中でも勢いのあるスーパーやショッピングモールを見て回るもので、移動中には小山社長の話も聞けるという内容の濃いものでしたo(^-^o) 4日間かけ、今からの仕事に大事なものは『ピンポイント』であると肌で感じる事ができました。ターゲットをピンポイントに狙いを定めていかなければ中途半端は生き残れない時代...

流行りのスーパーでは、健康志向&富裕層に向けたオーガニック中心&高級スーパー。逆に低所得者に向けた「無人化」「合理化」を謳ったスーパー。方向性は違えど、お客様をピンポイントに絞るという事ですね。

そして後は、圧倒的No.1が必ず必要になってくるとの事でした。徳弘水産『鯛一郎くん』もNo.1においしい魚。安心・安全。ブランド。

そして徳弘水産もNo.1の会社・従業員であるように、これからも変化し、前進していきたいと思いました。さてさて今日もNo.1目指して頑張りますよo(^-^o)



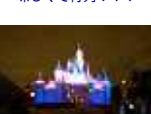
「トレーダージョーズ」(ナチュラルフード)会社そのものがブランドでファンをつかんでいる!



「バス・プロショップ」(アウトドアショップ)



「バス・プロショップ」内。言葉にならない程ビックリした!!!好きな人は一日居ても飽きることはない。



ライトアップされた、ロスのディスプレイ

### 10月15日 秋祭り

氏神様の秋祭り今年の収穫に感謝を込めて今年は巫女さんも来て下さり舞いを奉納して下さいました。小池には鯛養殖業者が5名、真珠養殖業者が5名、その他漁業者が5名いて海で生計をたてています。鯛も真珠も安く、漁師は安い上に獲れず、悲しい現状が続いています。みんなどんなお願いをしたのやら・・・しかし、秋祭り!しばし忘れて飲んじゃいました(^.^)y-。o



巫女さんの舞の奉納

### 『あさり』の試験養殖



10/27ヤンマーさんがアサリの試験養殖ということで『徳弘水産』にられました(^-)-

僕等も初めてで、ただ見ているだけで、写真のような感じで砂とアサリを入れた箱に 網のフタをして、空イカダに1箱50個くらいと3箱くらいの深さにして、計6セット吊りました。2月位には3~4cmまで、育つみたいです。せっかく試験に来て頂いたので、小池の海で良い結果が出れば光栄ですね。『鯛一郎くん』が育つ海なので抜群だとは思いますが(^-)-

砂とあさりを入れた箱を6セット用意して、筏に吊りました!



左ひれ(^.^)Chu!

### 海の様子

11月5日 水温21.0 酸素 4.93ppm 皆様、季節の変わり目で体調を崩していませんか? 最近は朝晩ぐっと寒くなり、冬まっくらですね!

近頃、徳弘水産では仕事が終わったらイカを釣って帰るのが日課になっています!!イカが釣れるのは、あと2ヶ月くらいです。イカの餌はエギ(写真下)です。おもしろいですよ~!是非、釣りに来て下さいp(^)q by尾びれ



ほんの、15分で釣ったイカです。

### 京都・あんじ様



『あんじ』の中谷安志様

京都の中京区六角通烏丸に「あんじ」様があります。居酒屋甲子園で優秀店として表彰された中谷さんのお店です。

入ってます!この店!いい感じですねえ。にぎやかです!従業員の方たちも感じが良く、教育されているんだなあ...って感じました。歩いて5分...「おさかなバルTarrow」...イタリアの海沿いにこんなお店があるかも!っていった、おっしゃれ~なお店。女の子でいっぱい!センスのある人が作るお店って流行るんですね!又、寄ります!

### 『宇和島をゆく』アトラス出版様

「宇和島は、こうだ」と言い切れるほど、宇和島の人の特徴があるわけではない。しかし、概してこういう人が多いというはある。まず、宇和島人は、熱い。南国に共通する激しさがある。こうと思えば物言わずにはいられない一徹さがある。闘牛の牛の如き頑固さと粘りがある。また、外に開かれた土地柄らしく、じっとしておれない行動力もある。では猪突猛進型かという、そうともいえない。こつこつと努力し、機をとらえて波に乗っていく才覚もある。僻遠の地にあって、厳しい自然の中で生きてきた勤勉さが、そういう人を生み、そういう文化を育んできた。「宇和島をゆく」アトラス出版様より