

「鯛一郎くんだより」

こりゃ～鯛したもんだ！

2013年のテーマ！！

ワクワクする事に全力投球！

社長挨拶

「白玉の 齒にしみとおる秋の夜の 酒は静かに飲むべかりけり…」家内がワインにはまり日本酒に焼酎だった食卓がワインに変わりつつある今日この頃…いつの間にか10月。いつの間にか秋…今日は東京16℃くらいとか…もう四季ではなく「二期」のような日本です。海では海水温が上がったり下がったりしながら思いっきり上がらない…今は例年より高く、経験したことのない夏でした。異常気象がここにも現れているのでしょうか。そしてこの時期は海水の表層と深層が入れ替わり酸素が少なくなるという時期でもあります。先日その低酸素塊の影響で魚を殺した所もあるようです。病気も出やすく不安定な時期で困ってしまいますが、ここからです。魚が1年で1番成長する時期。餌をやればやるほど大きくなり丸くなる時期でもあるのです。餌が高騰しているので飽食は出来ませんが上手な餌やりで大きくしたいものです。脂ののった魚とお酒の美味しい季節！楽しみながら忙しい日々を乗り越えて参りましょう。(お頭)



9/9・10☆函太郎様訪問

私が出張している間に弊社を訪問していただいた北海道は函館の「函太郎」さん。今回は私が訪問です。♪ は～～～るばる きたぜ はっこだて～～～♪ 私の年代だと絶対、口について出る！…お店をのぞくと私の顔がド・アップのポップがドン！そのポップと同じ顔だから何となくお店の人もソワソワ。。な～んか照れくさいですね。夕食で五稜郭公園店へ…レーンの上を回る「多一郎くん」を見ながら(笑)食べる鯛一郎クンの旨い事！宇和島から送ってまるまる2日経つただけれどなんと味の濃い事…お寿司はやはり熟成か！…スタッフの方に乗せられてお皿を積み上げる「多一郎くん」でありました。今回見たかったもう一つは着荷状態。翌日、無理をお願いして見せていただきました。いくぶん改良点も見つかりました。やはり現場を見る事は大事ですね。早速帰ったら改良を！

皆さん、函館でも鯛一郎クンをどうぞよろしくお願ひ致します。(お頭)



9/20☆東海シープロ様本社訪問

今年4月よりお付き合いの始まった東海シープロさん。シー(海)のプロであり、プロデューサーでありたいという事なのだそうです。エサ全般をお世話になっております。特にモイストペレットは仕上げに使っていますので力を入れて頂いて、今まで予想より成長の遅かった鯛一郎くんが予想を超える成長をするという嬉しい結果を出させて頂いております。今回は本社を覗かせて頂きに福岡へ…長浜の市場会館の5階。着くと宇和島のスタッフと大瀬社長さんに迎えていただいて…有難いですね。生エサの事、魚粉の事、モイストペレット、EP,出荷などなど いろいろ打ち合わせをさせて頂いて、「共に成長できるように！」…とお話を頂きました。さてさて…予想を超える成長をいただいた弊社ですが、そのお返しに何が出来るのだろうか…と考えた帰路でした。なにが出来のかわかりませんが

真剣に取り組んで参りますのでどうぞよろしくお願ひ致します。(お頭)



7/2☆魚信様来社

名古屋からのお客様。滋賀の西川さんのご紹介でお越し頂きました。もうすでに末広水産さんから仕入れられているお店の水槽には鯛一郎くんが泳いでいるそうです。「鯛専門店をやりたい！」…それが夢だそうです。しっかり鯛一郎くんを見て確かめて頂きました。今度は私が訪問させて頂きたいですね。後日送られてきたお礼状と葉書きは手書きの毛筆で熱い思いがしたためられていました。愛知・岡崎と愛媛・宇和島がとっても近く感じた瞬間でした。ありがとうございました。出会いに感謝です。(お頭)



★後日頂いたメッセージ

8/28☆お頭畑打ち

お客様に来社して頂き、試食して頂く時に一緒に出す野菜は全てうちの畑で採れたものです(∩_∩)キャベツ・玉ネギ・白菜・などなど。。特に玉ネギはいつも評判がよく、何故かとても甘くおいしい玉ネギができます☆無農薬で作るうちの野菜は祖母(会長)が1人で管理しています！秋から冬にかけての野菜を植えるのにお頭は畑うち♪屋根の下から祖母が指示を出し、お頭がクボタのトラクターを動かします(*^_^*)まだかまだかと待ちぼうけしていた祖母は「やっとしてもらた☆」とご満悦の様子(?)!! 冬の野菜が楽しみです♪

(目ん玉)

陽菜号が大活躍!!→



☆海の様子☆

今年も暑い夏が終わって作業も楽になってきました(∩_∩) 今年、8月頭から、9月中頃の水温が急激に上がったり下がったりと安定しませんでした(*_*); 魚にとって水温の上下はかなりのストレスになるので心配でしたが、最近では安定してきたのでホッとしています(∩_∩) 水温の上下が激しい時のデータを載せてるので見てみて下さいm(__)m9月13日以降は、例年通りくらいの24℃後半から23℃後半ぐらいで落ち着いています(∩_∩)v(背びれ)

★タツノオトシゴ★



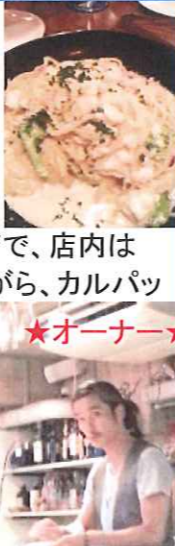
7/4・18☆吉徳丸・清明丸ドック

忙しい為少し長引いていた船のドックがやっとできました。真夏の暑い中、みんな総出で汗だくになりながらの作業です。今年は熱中症が流行っていた中、けがもなく暑さで倒れる人もなく(倒れかけ？の人はいたとかいないとか)(笑)無事ドックを終える事ができました。頼むぞ吉徳丸！清明丸！これからまた一年バリバリ働いてもらいましょう！(巽)



9/2☆シェリール・カブレ様訪問

東京中目黒にある、イタリアンのシェリール・カブレ様！鯛一郎くんメニューが好評という情報をいただき訪問しました。ここでも、お頭を発見するなり、あー！写真とおなじ！と大ウケ☆☆こちらは、若いアーティスト達の作品を展示することでも有名なお店で、店内はギャラリーにもなっています♪その作品群に囲まれながら、カルパッチョ、アーモンド焼き、ピザにクリームパスタ等、全てに鯛一郎くんを使ったメニューを堪能いたしました。そして、お料理に合わせてワイン♪もセレクト。中目黒にも『鯛一郎クンの認定証』を贈るお店ができました(∩_∩)v(胸びれ)



★オーナー★

取扱認定証

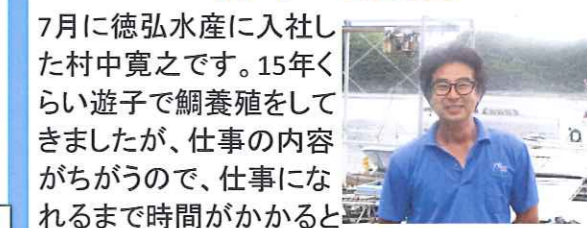
あちこちで少しずつ、少しずつ認知されてきた鯛一郎くん。いくつかの店舗から要望があり、きちっとしたブランディングをするためにもと思い、画像のような認定証を発行していく事になりました。※メニューに「鯛一郎くん」と載せていただく事※お頭が訪問させていただく事。それを条件としております。うちのお店にも欲しいと思われる方…ご相談下さいませ。現在32店舗です。

これが認定証(*^_^*)→



新メンバー紹介☆ 村中 寛之

7月に徳弘水産に入社した村中寛之です。15年くらい遊子で鯛養殖をしてきましたが、仕事の内容がちがうので、仕事になれるまで時間がかかると思いますが一生懸命頑張りますので、よろしくお願ひします。(村中)



編集長だより

最近、松山の友達に誘われてNHKワイン講座を受講しました。飲めない私がワイン講座にとわりは驚いて笑ってくれます。お誘いくださったお友達は、あら！貴女、飲めなかったの？と講座の途中で目を丸くしてらっしゃいました(笑)ワインは5000年の歴史があり、お酒の中で唯一のアルカリ性。ミネラルたっぷりな飲み物だと知りました。当然、夕食にワインを合わせる日が多くなり、鯛一郎クンの料理に合わせてワインをセレクト、チャレンジしています。どんなワインが合うかご存知の方、どうぞ教えて下さい。(胸びれ)

