

『鯛一郎くんだより』

残暑お見舞い申し上げます。



社長からのひとこと

恋するように仕事しよう!

毎日暑い日が続きますが、お変わりありませんでしょうか？今年も海も水温が高くて苦労しています。そのせいか、例年よりも成長が遅い様に思います。『鯛一郎くん』も1.8kg位になっていて、しばらくこのサイズが続きますが、ご了承ください。

浜では、今年タコが見えないなあと言っていたら、8月に入ってからよく見かけるようになりました。いつもより、1~2か月位遅いように思います。

さて、皆様！夏バテの方に解消法を一つ！鯛を食べて下さい

鯛は元来、ビタミンB1の豊富な魚で、食欲増進効果があるといわれています。

食欲のないこんな時期や、疲労感を感じる時などは、是非！鯛を食べて下さい。鯛は最高です。鯛を食べて、気持ちの良い秋を迎えましょうね(。) メモメモ

ちょっとだけよ・・・

『鯛一郎くん』の販売にあちこち行かせていただくと、「ハマチやカンパチはないの？」ってよく言われます。『鯛一郎くん』が完売したら作ります！って答えていましたが、実は試育試験を始めました。

7/14から餌をやり始め1か月目、先生のところへ持ち込みました。結果は上々です(^)v

2kg位の魚体なのに、しかもこの水温の高い時に、身の中しっかり脂がのっているのです。先生も生産者の堀田さんもビックリ!!

あと少し、臭みが取れて、味がのってくればOKでしょう。二ヶ月目の試験結果が楽しみです。ハマチが出来ればカンパチ、ヒラメまでやりたいと思います。あっ!!まだ秘密だったのに。しまった。。。(@_@;)。生産者の堀田さん



お取引先様紹介



魚久の廣田社長さんと人形町本店



8/8 かねてから見学したかった魚久さんの新工場にやっとお邪魔しました。

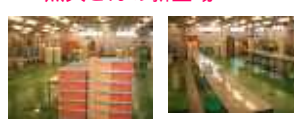
実は魚久さん、『鯛一郎くん』のお取引先様第1号なのです。一度で気に入って下さり、ずっとお付き合いをさせていただいています。その発展ぶりはスゴいです!!社長の廣田さんが実にエネルギーで圧倒されます。

東京の人形町の本店でお話させていただいた後、東雲の新工場を取締役の石塚さんにご案内いただきました。とっても広くて、キレイな工場です。

従業員の方々もテキパキと・・・この新工場ですさらに飛躍をされていくことでしょうね。ずっとお付き合いいただければ私達も頑張ります。



魚久さんの新工場



お客様紹介



坂根さんと横原社長さん 8/22縁結びの出雲より

広島・糸びす水産(飲食店)の坂根さんが若い頃の目利きを教わり今も師と仰ぐという、島根県は出雲の横原商店・横原社長さんを紹介して下さいました。イケスで魚を見て頂き、釣って頂いて、地元料理店[かどや]さんで刺身・かぶと煮・鯛飯と試食していただきました。

「旨いねこれ!臭くなくて味があって!」「宇和島にきた甲斐があったよ」って言って頂きました。嬉しかったですね。出雲だけに『縁』が結べればいいですね(^_-)-

お取引先様紹介



8/2 岡山・天満屋さん

岡山の有名百貨店、天満屋さん。その地下の鮮魚売場、中島水産さんに『鯛一郎くん』が並んでいます。早く来てみたかったのですが・・・キレイな売り場です。『鯛一郎くん』を指名してお買上げ頂く方も結構いらっしゃいますよ」と店長。ありがたいですm(_)_m こんな売り場なら、何でもしてあげたいね!・・・今度店頭グッズを持参しますね~(@@)/

8/13 取材。。。

皆さんは『月刊養殖』という雑誌をご存じですか? 養殖を中心とする業界紙です。

今回は写真右のコワ面のおじさん(鮮魚の達人代表・山根博信氏)の紹介で取材を受けることになりました。



コワ面ですが、山根代表はとってもシャイでイイ男!

その隣は録音の編集者の秋元さんです。雑誌の記事がどんな内容になるか楽しみです。PS.秋元さんに『鯛一郎くん』だよりをホメていただきました(*^*)v

8/17 バーベキューin小池

いつもの酒飲み仲間やお付き合いのある方々に集っていただき、年に1、2度バーベキュー大会をします。

今回は又、新しい顔も増え、約20人位がワイワイガヤガヤ!!それぞれ一品持ち寄り、サラダ・枝豆・鯛にヒラメ・焼き肉・じゃこ天に生ビール・泡盛・焼酎・ワインにシャンパンなどで大宴会で大盛り上がり(^.^)v。今回は高松からも参加していただいて、昼3時~夜10時までの長〜〜大宴会。

こんなに暑い夏は、ナンダカンダと理由をつけて飲み、そして乗り切ります。バンザーイ!(o)/



お取引先様紹介

広島の霞町に糸びす水産さんという居酒屋さんがいます。日本全国の美味しい旬の魚を全国の目利きから仕入れて、安く食べさせてくれる話題の店です。



7/18 糸びす水産さん

店に一步足を踏み入ると壁一面、あたり一面にドバツ〜と、各地の目利きのプロ達の顔や紹介などが1F~3Fに所狭しと貼られていて、それはそれは圧巻です。『鯛一郎くん』もその1つに選んで頂き、いろいろと紹介して頂いています。

お茶目な従業員さん達が、ジョークも飛ばしながら上手に『その日のおすすめ』などを紹介してくれ、店に入った瞬間からワクワクさせてくれるような・・・そんなお店です。

皆様も一度足を運ばれてはいかがでしょうか?



8/6 体測と海の様子

水温 5m・27.2、酸素・7.6ppm これから出荷が控えているイケスを6つ、1イケスに50尾づつ、体測・計量を行いました。何月にどの位になるか、だいたいの目安をつけるためです。

内アミで適当に鯛を寄せる。鯛を麻醉で眠らせる。一匹づつ体長と魚体重を計測。元のイケスに戻す。こうやって、1イケス50尾づつ体測し周年出荷の大切な目安とします。今年の年末~年始には1.9~2.1kg平均で出荷となる見通しです。



8/7in 高松藤原塾

自分が育てた魚を自分が値段をつけて売りたい!と売り込みに走っていた頃、高松の知り合いから紹介された勉強会が藤原塾です。1部では、国内外の経済や情勢などの講義があり、2部では、この難しい時期に私達はどうか生きていくかという勉強会です。一人で参加していましたが、家族も社員も同じ気持ちで、同じ方向に一致団結して進みたいという思いから今年から全員で参加しています。軌道修正、再確認にもなります。今回は10/9松山コミュニティセンターで4時から。一緒に勉強しませんか?!

