

# 『鯛一郎くんだより』

## 美味しい秋、味覚の秋の到来です。

### 社長からの ひとこと

### 恋するように 仕事しよう!



朝晩めっきり涼しくなって来ましたね。風邪などひいてはおられませんか? 私もいつの間にか、一枚上に着ています。

運動会、秋祭りとお秋本番です。この季節はいい季節ですネ。水温も25を切り、鯛も少しずつ落ちて来ています。

『鯛一郎くん』も気がつけば青森から沖縄まで、そして海外ではシンガポールまでも飛んでいます♪♪♪

今年中にはバンコク・マカオ・韓国とデビューさせていただける予定です。私の知らない処まで『鯛一郎くん』は羽ばたいている様です。

先日、**みなと新聞**さんにも取り上げられ、**時事通信社**さんの取材も受けました。最初からご愛顧頂いている皆様のフォローになればと願っています。記事を上手に使う、お客様へのアプローチとフォローにお役立て下さい。

### お取引先様のご紹介



左から横原社長様、営業部長で、息子さんの能論様、(株)ウシオのバイヤー北村様  
8/30 鳥根県・出雲へ。縁結びの神様の地、出雲の横原商店さんへお邪魔しました。

横原社長には『鯛一郎くん』を大変気に入っていただき、早速お取り引きが始まりました。

横原社長のご紹介で出雲は身近なところとなりました。そして、横原社長ご自身で**出雲大社**など、ご案内をして頂き感謝の連続でした。

出雲大社のご神体といえば、国つくりの神様の大国主の命。徳弘水産の鯛の絵では、鯛を担いでいたでいており、ごあいさつに伺って本当に嬉しかったです。横原社長様、お忙しい中を本当にありがとうございました。

おかげさまで、この10月から出雲と宇和島間では初めての、活魚直行便が運行することになりました。『鯛一郎くん』が宇和海と日本海とを繋いだのです。



### みなと新聞さん取材・・・

9月中旬のことでした、世界の水産と食品ニュースでおなじみの、**みなと新聞**の四国支局長、**樋口様**(写真)が突然の取材に来られました。

彼は話を聞きながら大学ノートに(..)メモメモ。かれこれ1時間程のちに、「新聞に載せます!」と言い残し爽やかに帰って行かれました。

そして、**9/30のみなと新聞**に『**世界一高い養殖鯛**』の見出しで『鯛一郎くん』が載ったのです。

皆様方のおかげで、『鯛一郎くん』の認知度が上がってまいりました。

尚一層気を引き締めて、オンリーワンを目指して邁進いたします。

### お客様のご紹介



左から、(株)AOAの専務の**竹田様**と**オークラのムッシュ高木様**

9/26 なんと!あの**オークラの『ムッシュ高木』**様が小池の浜に・・・目を疑うようなゲストの登場にビックリしながらも、いつものように沖へご案内後、鯛を釣って頂き、浜で丸焼き、刺身・一夜干し・さつま飯のコースとなりました。

夜は**かどやさん**で『鯛一郎くん』とハマチの『**鯛二郎くん**』のしゃぶしゃぶ!大いに盛り上がり、夜は更けていきました。



## ちょっとだけよ・・・2



9/17 **ハマチ・まる2ヶ月!!!**  
ハマチに元気の素をやり始めてまる2ヶ月。先生の所へ持ち込んで検体、そして試食です。



手前が元気の素ハマチ、向こうが通常のハマチ、明らかに肥えています。



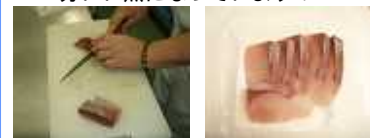
早速、先生にさばいてもらいます。



内臓も丁寧に見ます。これは胃袋の内壁です。ヒダヒダのあるのが元気の素ハマチです。無いのが普通の養殖ハマチです。



さて、次は試食です!普通のハマチとは明らかに違います!、味もあります。脂がさらっとしています!、臭いもほとんど感じません!、ひと月前のハマチとは違い、随分いい魚になっています!



これは冷凍のさしみです。早速、解凍して試食です。「俺はこれが好き!」と佐々木さんのイチ押しです!それに、見て下さい。角が立っています!

写真上、生産者の堀田さん・佐々木さん(右)



おおっ!



すごっ!



ぎょ魚!

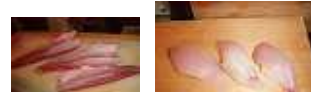
### 宇和島「男鰯」



男鰯の大將 河野博文様

宇和島で唯一(自分の知っている範囲で)魚を寝かせて食べさせてくれる寿司屋さんがいます。私どもが信頼している大将です。時々『鯛一郎くん』を持ち込んで、チェックしてもらっています。今回はハマチを観ていただきました。その日に仕入れていた7kg、5kgの鯛と比較していただきました。うちが持ち込んだのは3kgのハマチでした。大将曰く「徳ちゃんのハマチが一番いいね!」身の中に均等に脂がのついてうまみも有るといって評価でした。『これは楽しみやね!』の大将の一言に、私達は**鯛二郎くん**の誕生を確信いたしました(\*^^)v 彼は関内クラブ銀座寿司幸、関内店の元花板さんなのです。

ね!」身の中に均等に脂がのついてうまみも有るといって評価でした。『これは楽しみやね!』の大将の一言に、私達は**鯛二郎くん**の誕生を確信いたしました(\*^^)v 彼は関内クラブ銀座寿司幸、関内店の元花板さんなのです。



### 海のように

10/10 水温 24.2、酸素7.2ppm 急潮が入って、海がゴロッと変わりました。昨日までは少し酸素が少ないような濁った海でしたが、今日は深い青色をしています。写真は台風の時に遮光ネットを、筏の渡りの部分に巻きつけた状態です。台風一過には又、全部張る作業をします。これが中腰の仕事なので、腰の負担はMAXです。今年は少ないので、ウレビ〜

### 編集長のちょっとだけよ・・・

今、徳弘水産では、改装工事の真っ最中です。皆様に来て頂いた時、寒かったり暑かったり雨だったりで、とうとう倉庫だった所を、改装して会議室等にしています。どうぞお楽しみに(△-) ところで、皆さんはエビスビールのラッキーエビスをご存じですか? 2万本に1本しかないそうですね、ラベルに2匹の鯛がいるのです。一匹はエビス様が持って、もう一匹は魚籠に入って尾だけが見えています。金ラベルとグリーンラベルの2本をプレゼントで頂いたので、改装後の事務所に飾ります。えっ?中身は飲んじやいました(\*^\_^\*)

