

『鯛一郎くんだより』

こりゃあ〜鯛したもんだ!



社長あいさつ

本気で一年!

3月、桜の頃となりました。宇和島は昨日(3/15)開花宣言があったそうです。・・花見をしないといけませんねえ(笑)今年の冬は水温が高くて、例年なら11台になるところが、2位高く、そのまま春になってしまいました。鯛は産卵の『婚姻色』がもう出始めています。一か月早い!!という感じです。皆様対応の方をお願いいたします。さてさて、去年のリーマンショックから半年が過ぎますが、皆様のところはいかがでしょう?3年ほど前から勉強に通っている藤原塾では、こういうときは『御用達』の商売しかないかと教わっています。「品質の高いものを丁寧に、相手の要望に応えながら、あつらえていく」これしかないそうです。私達も御用達を目標に精進しようという日々努力しております。共にこの難局を乗り切って参りましょう!!

3/3(株)ダイニチ和歌山加工場様

取締役の先山様(右)と営業の金城様

『鯛一郎くん』の多くを活魚で出荷していますが、皆様からの細かい注文にも対応していく為に、ダイニチ様の加工場に「フィーレ」や「ロイン」の加工をご協力いただいております。三月初めに、その和歌山の加工場の皆様にご挨拶に伺いました。工場内はとても広く清潔で、いつも感激します。これからもどうぞよろしくお願致します(*^_^*)



加工場というより市場という感じ?



広い水槽!!!

清潔な加工場内 HACCEP対応です。

3/3大恩人・中田様



うおいち 中田俊典様

もう随分長いお付き合いになります。彼は「いい魚作って持って来いや!ハゲ!」「持って行ったら、ちゃんと

評価せよ!クソじじい!!」と僕・・・宇和島の寿司屋で初めて会って大ゲンカ!それ以来、時々酒を飲みながら勉強をさせていただけます。今回もこれを読め!と『言志四録』をプレゼントしていただきました。漁師の僕には漢字が多すぎて・・・あの時、中田さんに会わなければ『鯛一郎くん』は世に出ていなかったと思います。感謝です。これからも勉強させて下さいませね (^_^)U~~

お取引先様のご紹介



1/14 岡山おんまく寿司様
西日本最大の席数という、回転ずしのおんまく様。

店に入ると水槽には鯛一郎くんが!!ポスターやのぼり等も上手に使っていただき、お客様の評判も上々とのことでした。3~4月は『桜鯛』ということでキャンペーンをやっていただけとのこと。嬉しいですねえ。楽しみにしていま〜す。



おんまく様の店内と水槽の中の鯛一郎くん

お取引先様のご紹介



1/13 姫路 ヤマダストア様
姫路の地元密着こだわりスーパー「ヤマダストア」様にお邪魔しました。今回はパイヤーの高下さんと鯛一郎くん

が入っている水槽と地元の市場、近くの市場を中心に見学しました。皆さん本当に大切に扱っていただいています。有難いですねえ。これからもどうぞよろしくお願いたします。

Foodex Japan 2009



3/3.4.5.6 今回は、鮮魚の達人のメンバーの1人として最終日に参加させて頂きました。全国の珍しい魚や、「ここでしか食べられない!」といった魚を中心に、それを即興で料理しながら紹介をするという趣向でした。鯛一郎くんは4日間とも出して頂き、4日目も、刺身でアツと言う間になくなりました。しかし、こういうイベントは疲れますネ!スタッフの皆様、4日間の長丁場御苦労さまでした。感謝です。 m(_)_m

腕をふるうシェフ達(左)とタグのメーカーさんと一緒に『お頭』



腕をふるうシェフ達(左)とタグのメーカーさんと一緒に『お頭』

右ひれだより

現在徳弘水産では半年に一回の網換えが始まりました。汚れた12mの筏の網を半分に寄せて、もう半分に新しい網を敷き、新旧の網を繋ぎ合わせて魚を流し込むという作業です。そして、汚れた網を本船のクレーンを使って回収し、基地筏で網を洗う作業をします。この作業を繰り返して、ほぼ一カ月で全部の筏の網を換えていきます。網洗いのゴミにアジが寄ってきます。そのアジを捕る初代(吉久)も楽しそうです(*^^)v
なかなかハードな作業が続いていますが、従業員一同力を合わせて日々頑張っています (^o^)/ by 右ひれ

本船のクレーンで網を回収!

基地筏で網洗い!



海のように

3/15 水温 14.9 酸素 6.8ppm

季節は春!「三寒四温」というんでしょう。暖かい様な寒い様な・・・体調を崩しやすい時期と言われますが、徳弘水産の皆さんはいつも元気に取り組んでいます!今月は穏やかな日が続く・・・と思ったら荒れて・・・という状態で今日3/15は又、暴風雨でした(>_<)

今月は海にゴミがよく流れているのが目につきます・・・海にゴミを捨てないで下さいね ~ (^o^)/ by 尾ひれ
海中に浮遊するゴミの写真

3/14生協ひろしま・広島水産様

生協ひろしま様がお客様を迎えての商品展示販売会を開催!!その出展者の広島水産様がイベントに参加を誘って下さり、旗持ちで参加して来ました。



広島水産様のみなさま

当日は気温が上がらず寒い日でしたが、たくさんの方が集まり、盛大なお祭りでした。大型バスが何台も会場に横づけされ、人・人・人・・・広島水産の方々が魚のセリをして見せたり、子供たちに魚やタコを触らせてあげたり、安く魚を大放したりと、大サービスです。『鯛一郎くん』は試食していただき、大変な人気!!!初めて食べた方々が、「おいしい!!」ってビックリ!「でしょー!」って(お頭)(^-)- 私達も結構楽しんでました。広島水産のみなさん、大変おつかれさまでした。ありがとうございました。



生協ひろしま様イベント会場風景

左ひれだより

もうすぐハ〜ルですねI (^o^) そんな歌にピッタリの季節がやってきました。それとともに徳弘水産を悩ます鯛の産卵期突入です(;_ _)

同じイケスにいてこも差が出るものかと・・・今年は少しそれが早いような気がします。毎日のエサやりの前に些細な抵抗を と 鯛に向かって一言(^o^)
『おはよう(^o^)/ 産卵気ちょっと抑えてや

』 シーン・・・鯛は無言で泳いで餌を待つチーン そんなこんなで季節の変わり目とともに仕事もせわしくなりました(@_@;) 産卵期近のオスとメス

最高の鯛ができるよう従業員一同気合い入れてます(燃える男) 鯛一郎くんともどもよろしくお願いたします
ピンクのカップの『左ひれ』でした

編集長からの重要なお知らせ

このたび、徳弘水産ではホームページをリニューアルすることになりました。インターネット上にアップするのは四月上旬頃になる予定です。この『鯛一郎くんだより』もホームページでご覧いただけるようになりますので、アクセスして下さいませ。今後とも鯛一郎くんだよりをよろしくお願いたします。
<http://taichiro-kun.com> です(*^_^*)