2009

Vol.11

『鯛一郎クンだより』

発行 有限会社 徳弘水産

代表取締役社長 徳弘 多一郎

TEL.0895 - 28 - 0248 FAX.0895 - 28 - 0956 E - mail

http://www.k4.dion.ne.jp tokuhiro

ヱりゃぁ~篇Uた寝らんだ!

社長あいさつ

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 ませんねぇ(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 いかがでしょうか?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 『鯛一郎クン』の多くを活魚で出荷 (右)と 営業の金城様

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 くお願い致します(*^ - ^)丿





市場という感じ?



清潔な加工場内 HACCEP対応で





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

評価せえよ!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 だきます。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『鯛一郎クン』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 郎クンが!!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 やっていただけるということです。嬉しいです ねぇ。楽しみにしていま~~す。



の店内と水 槽の中の触

お取引先様のご紹介



1/13 姫路 ヤマダストアー様 姫路の地元密着こだわりスー パー「ヤマダストアー」様に お邪魔しました。今回はバイ ヤーの高下さんと鯛一郎クン

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e。これか らもどうぞよろしくお願いいたします。

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 迎えての商品展示販売会を開 **翻日に参加させて頂きました。 | 催!!その出展者の広島水産** | 全国の珍しい魚や、「ここで<mark>様がイベントに参加を誘って</mark> ┃しか食べられない!」といっ<mark>「</mark>下さり、旗持ちで参加して来 ■た魚を中心に、それを即興でしました。

料理しながら紹介をするという趣向でした。鯛ー 郎クンは4日間とも出して頂き、4日目も、刺身で 日でしたが、たくさんの人が アッと言う間になくなりました。しかし、こうい集まり、盛大なお祭りでした。

感謝です。

うイベントは疲れますネI! スタッフの皆様、4日間の 長丁場御苦労さまでした。



ェフ達(左)とタグの メーカーさんと一緒の『お頭』

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来ます。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

k船のクレーンで網を同収!





3/15 水温 14.9 酸素 6.8ppm

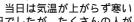
季節は春!「三寒四温」というんでしょう。暖 かい様な寒い様な・・・。体調を崩しやすい時期 と言われますが、徳弘水産の皆んなはいつも元気 に取り組んでいます!今月海は穏やかな日が続く な・・と思ったら荒れて・・・という状態で今日

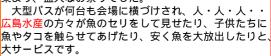
3/15は又、暴風雨でした(>_<) 今月は海にゴミがよく流れ ているのが目につきます・・ 海にゴミを捨てないで下さ いね~~(^O^)/ by 尾びれ

海中に浮游するゴミの写直

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





『鯛一郎クン』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ぅ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(^J^) 『 おはよう(^^)/ 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って まいりました(@ @:)

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)

鯛一郎クンともどもよろしくお願 いします

ピンクのカッパの『 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

になるようです。この『鯛一郎クンだより』 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 も鯛一郎クンだよりをよろしくお願いします

ichiro-kun.com です(*^_^*)

