

『鯛一郎クんだより』

こりゃあ〜鯛したもんだ!



社長あいさつ

本気で一年!

梅雨ですネ。紫陽花が・今!・・・とばかりに美しさを競っています。桜だ、ツツジだ、紫陽花だと言っているうちに、気が付いてみると、今年も半分終わるんですネ・・・はっ!鯛一郎クンは産卵も終わり、やっと回復して来ました。皆様、本当にご迷惑をおかけしました。漁場では、水温も上がり、一番成長に適した水温となって来て、餌の量もどんどん増えて来ています。宿毛に入った稚魚も順調に育っていますヨ。成長が楽しみです。

毎年毎年、同じように見える海ですが、潮の流れや漁師の漁獲量など、毎年違います。例年なら、今頃、巻き網がどっと獲ってるゼンゴ(豆アジ)・・・今年は少なくて、値段が跳ね上がっています。チリメンも少ない様ですヨ。

初代の吉久も毎年この時期、アミを張ってゼンゴを獲るのですが、今年は全然・・・灯に寄って来ません。とうとう断念!アミを上げてしまいました(笑)さてさて、後半戦、又皆様の所へ出掛けて参ります!

ショクリュー様と光洋様



左から、
鯛ショクリューの
西村心司様、坂井孝史様、
鯛光洋の奥田雅彦様、
鯛うおいちの中谷隆史様、
鯛光洋の山畑繁成様

大阪で鯛一郎クンを扱って下さっていますスーパー光洋様。実は16日に大阪の『昇』という居酒屋さんで偶然にお会いしたばかりです。「宇和島にも来て下さいね・・・」とお願いしていたら、ショクリュー様とうおいち中谷様と一緒に足を運んで下さいました。残念な事に漁場には行けなかったのですが、鯛一郎クンは味わって頂きました。

スケジュールが合わなくて、私もまだ、光洋様の売り場を見学に行けてないので、今度は私がお邪魔させて頂きます。ショクリュー様も、うおいち中谷様もありがとうございました。これからも、どうぞよろしくお祈りしますm(__)m

夢笛様・あんじ様



6/9 広島福山から、夢笛の代表の高橋英樹様(右)と料理長の宮地俊之様(左)。そして京都から(有)あんじの中谷志様(中央)が来られました。

あいにく海は赤潮で満足な状況ではなかったのですが、来て良かったと思って頂きたい!宇和島にもこんな食材がある!!そして、鯛一郎クンはこんなに美味しい!!という一日を心がけました。

宇和島屋 完全無添加のじゃこ天!です。僕の今の一番のおススメ!

宇和島漁協プロジェクト 漁師の水揚げした、「伊達あじ」や加工商品などを紹介!

男鯛 鯛一郎クンの美味しさとお鯛のにぎりのパリエーションを楽しんでいただき、ご自分の店のメニューの参考に!

シック 他の店では絶対に飲めないようなシングルモルトウイスキーで仕上げ!

と、まあ、サービス精神旺盛な鯛一郎クン!・イヤイヤ 多一郎くんでした。(笑) 宇和島屋さんには、早速ご注文を頂いたそうで、ありがとうございました。鯛一郎クンの寿司のパリエーションもお試下さいませ。

ウシオ会総会 6/24



出雲のスーパー(鯛)ウシオのグッディー様。とっても元気なスーパーさんです。ウシオ会という納入業者の会があって、連絡を頂き、横原商店の横原社長様と一緒に参加させて頂きました。社長の牛尾様のご紹介があり、濃い内容でした。自分の事に置き換えて考えられる事が沢山ありました。「大きな相手と同じ土俵で戦わない!」・・・なんて、まるでウチの考え方です。元気なところはやっぱり元気の秘密があるんですネ!これからもよろしくお祈りいたします。



左から、横原商店の横原進社長様と(鯛)ウシオのバイヤー郷原渉様

鯛一郎クンの一夜干しギフト完成!



鯛一郎クンの一夜干し

鯛一郎クンで作る絶品の一夜干しギフトが、ネーミングも新たにデビューいたします。

焼くと身がブクリ膨れて、芳ばしく、美味しくきれいに焼き上がります。商品には、塩分濃度別に名前を付けました。

5%はうす塩で、子供さんから幅広い年齢層向けの『誉められ鯛』。9%は『愛され鯛』でご飯によく合う塩加減!15%は『認められ鯛』で、塩がしっかり入って酒の肴にピッタリ!

このギフトのキャッチフレーズは、『人は誰でも、心の中に三匹の鯛を持っている!』です。皆様、是非!お取り扱ひ下さいませ。3切れ入り、5切れ入り、10切れ入りとございます。売価・卸値等はお問い合わせ下さい。どうぞよろしくお祈りいたします。

おめでたい一夜干しのパッケージ



右ひれだより



6月2日~6月9日まで(有)大井山本商店さんのシンガボールの催事のお手伝いに行ってきました。いろいろなブースがある中で鯛と鯛のコーナーを担当しました。

まず、鯛を知らない人達ばかりだったので、ナマでは試食さえてもらえなかったりと、いろいろ大変でした。その中でも考えながらやっていったら、売上は日々上がっていきました。僕は初めての海外だったのですが、スーツケースに鍵を掛けるという事を知らず、帰ったら総ツツコミをくらってしまいました(;_ _)エッ・・・?シンガポールが安全な国でよかったよかった・・・ by 右ひれ

海のように

6/29 水温23.5 酸素7.11ppm 最近は暑い日が続きますが、皆様も熱中症には気を付けて下さいm(__)mもう、夏まっしぐらって感じですね(*_*)

今年の梅雨はあまり雨が降らないので、少し心配です(>_<)この季節は急激な雨と急激な晴れが続くのが原因で、赤潮になりやすいのです。赤潮にならないように祈る毎日です!!

皆様、日焼けに十分気を付けて下さい。夜に眠れなくなるので・・・(ー;) 笑 by 尾ひれ

宇和島・男前鯛・・・?



34年ぶり復活!!幻のカイワレの昆布ジメ!これがとても美味しい!『大将、ちょっと見て!』『あーいよ・・・なんてことで、ちよくちよく鯛一郎クンを観てもらいます。『徳ちゃん、こないだは16・7の小娘やったけど今日のは23・4!・・・いい感じになって来たねえ。』・・・捌いた直後、お客様に出した後、そして次の日と細かく状態を教えてくださいませ。

産卵からやっと回復して、皆様にお出し出来るような鯛一郎クンにやっとなってきたように思います。何はともあれ、雨の日にも風の日にも産卵の日にも鯛一郎クンをどうぞよろしくお祈りいたします。



九島 小池への大移動

宇和島湾を堰き止めるように浮かぶ九島。4~11月までの季節漁場に宿毛から帰って来た二年生(約800g)の鯛一郎クンが居ます。小池の漁場が少しずつ空いてくると、その九島の筏を漕いで帰ります。漕ぐと言うより突っ張る!・・・かな?魚が傷まないよう、ゆっくりゆっくり4時間かけて無事に小池到着。



筏を突っ張って! 空いている所へ! セット完了!

左ひれだより

今回は船のドック作業を紹介しちゃいます。徳弘水産のヤンマー船は年に2回ほど陸に揚げて『ドック』を行います。汚れてくると船が走りません・・・。まず、船底やペラ回りに付いた汚れをボウズリなどでこすってピカピカにします。そして、『ドクちゃん(船底塗料)』を塗り塗り!この時顔に散るのは当たり前・・・。みんなでブツブツ言いながら塗りあげます

今回は、黒にしてみました・・・ なかなかいいですねよ。これでまた小池の海を全開で走れます。さあ!元気モリモリ夏作業へGO!



by左ひれ

編集長より

やっと、念願の一夜干しギフトが完成しました。何から何まで決めることが多く、ひとつひとつ大変な作業でした(*_*)・・・って、デザイン事務所の方がですが・・・お頭は、これからは、ギフトも持って日本中を駆け回ると言っております。どうぞ、皆様、お取り扱いをして頂けるようなところをご紹介くださいませ。鯛一郎クンの一夜干しの『三匹の鯛』も鯛一郎クン共々、よろしくお祈りいたします。隠れアイテム『慶び鯛』『幸せであり鯛』も作成中です。どうぞお楽しみに-