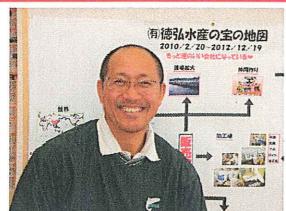


2010

Vol. 19

「鯛一郎クンだより」

こいやあ～鯛周したものだ！



楽しく、アクティブに！

もっとツイてる会社になる！

桜が満開です。今年も見事に咲いてくれました。近くでは小池小学校の前の桜が一番遅れているのですが、ここも満開になりました。

僕が一番好きな花で、気持ちをそわそわさせてくれます。花見て浮かれたい所ですが・・・同時に頭の痛い産卵のシーズンに入ります。もうコンベアに白い物が見える日があります。15℃位で水温が停滞していますので上昇するとすぐ産卵に入りそうな気が・・・

さてさて、網かえ、宿毛の移動、季節漁場の敷設等々忙しくなって来ます。3/29は社員の健康診断。結果は全員良好でしたので、これからもっと張り切ってやりますよ～(^O^)/

『お頭』 徳弘多一郎



大分 中津魚市場様

2月5日中津魚市場さんにお頭と二人でお邪魔してきました☆鯛一郎クンの担当をして下さっている山崎さん、川端さんに初めて会わせていただいたのですが、お二人ともしっかり扱ってくれて嬉しかったです(*^_^*)その後、社長さんにも時間を空けていただいて成功の秘訣が聞けました。成功の秘訣！とは、すぐやる。必ずやる。出来るまでやる。は、解りやすくその通りだと思います☆その他には、イベントをしたりして魚文化の復活に力を入れたり、休市の日にも市場を開け、お客様に合わせて仕事をいらっしゃるそうです。見習わないといけないところがいっぱいでした！！！(._.)by右ひれ

株式会社中津魚市場の社屋



発行 有限会社 德弘水産

代表取締役社長 德弘 多一郎

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

E-mail taichiro-kun@taichiro-kun.com

<http://taichiro-kun.com>

大分 スーパー細川様



細川社長（左）とお仲間達！ スーパー細川店内

2月5日に『スーパー細川』さんにお邪魔してきました☆

この日は細川社長の仲間のスーパーの方々を呼んでいただき鯛一郎クンPRの時間も作っていただきました☆

スーパー細川店内では、鯛一郎クンを大きく扱っていただいている非常に感動しました(/_)

社長自ら良い食材を探しに全国をまわられており店にはしっかりした固定客がついているんだなということが良くわかりました。

みなさん元気で熱く、気持ちのよい対応をしていただきうちでもこうしなければと持ち帰るところも多かったです。

鯛一郎クンも非常に気に入っています嬉しいと同時にちゃんと良い物を届け続けなければと身の引き締まる想いでした。

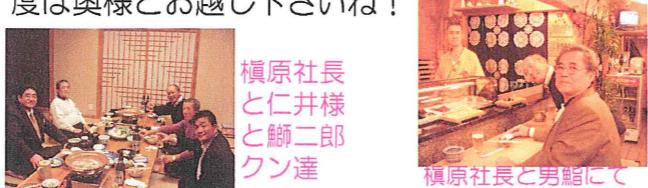
『鯛一郎クンを待ってくれている人達がいる、その人達に恥じないような仕事をしましょう』(終礼より)を日々再確認しこれからも良い物を届けていけるよう頑張ります☆

これからもよろしくお願ひします(ーー)>
楽しい大分出張でした！(^~!) by右ひれ

出雲・楨原商店様in宇和島

1年ちょっと前に我社の2階で「鮒二郎クン」の発表をした時、ご夫妻でご参加の楨原さん。

その時男鮒の大将の「そぎ切り」をみて感動した奥様が習得した技を、今度は見せに来たいと言っておられて、楽しみにしていたのですが・・・都合で今回、社長様と従業員の方だけになりました。「男鮒」にちょっとご案内。居合わせたお客様とも魚の話で大盛り上がり！今度は奥様とお越し下さいね！



楨原社長
と仁井様
と鮒二郎
クン達

楨原社長と男鮒にて

士魂商才クラブ「0895. JP」

金沢のスーパースター『井上浩二』(写真)。通称DJコージ！FM石川のパーソナリティをつとめDJ界のカリスマです。いろんな事から友達になり、宇和島の旨い物サイトを立ち上げました。その名も...



『士魂商才クラブ 0895. JP』！鯛一郎クンの一夜干し、宇和島屋の無添加じゃこ天、武久海産のめざし、大久保農園のみかん、松本真珠の珊瑚パール、西本酒造の虎の尾・・・ここから始めて次々旨い物を取り込んでいこう！と、いう企画です。皆こだわりの逸品ばかりです。

2/11 銀座ミツバチプロジェクト

吉田町のみかん畠にて



赤いのが、牛鬼の頭部



いろんな事から宇和島とのコラボの話が始まりました銀座ミツバチプロジェクト。宇和島を見学に来て下さいました。弊社を皮切りに2日間で、11ヶ所を見学、訪問していただきました。その中には突然決まった『牛鬼』(写真右)とのご対面もあり、フグ、ヒラメの見学もありハードで内容の濃い2日間となりました。駆け足でしたが、今後宇和島とのコラボ、楽しみです！

東京広尾 ラ・ホイヤ様



3/26突撃取材！東京に鯛一郎クンが冷凍フィレで潜入開始！23年続いているメキシコ料理のお店です。素材にこだわる二代目オーナーの御メガネに叶い

4月からメニューに載ります(*^~^*)お客様には、大使館の方々も沢山お見えになられるそうです。

お味はまろやかで日本人好みだと思います。お店のお名前は、[輝く宝石]の意☆ by胸びれ



3/24・あさりファイナル

去年から始まった「アサリ垂下養殖」in小池の試験が今回で最後となりました☆ 今回の結果内容は生残率60%だったそうですが、他の場所で試験していた分は生存率90%と良い結果を出していたみたいです(^w^)ヤンマーさん！できれば食べさせてください(*^o^*)ぜひ成功してもらいたいです(*^o^*)以上♪ 左ひれ☆



3/18 銀座食学塾 初講演

海の話をして下さい...という事で「ああこの悲しい状況をあなたはどう思いますか！」と題して喋りました。生産者の数、漁師の数、売り上げetc...すべてが激減して5年後、10年後がとっても心配というような話をしました。何せ大勢の人の前で喋るのは初めてなので自分ここにあらず...

二部では宇和島の鯛めし、じゃこ天など試食していただき無事終了！ホッ...

いやはや人前で喋るというのはなんと難しいことですね。いい勉強をさせていただきました。ありがとうございました。byお頭



3/22 「昆布収穫祭」

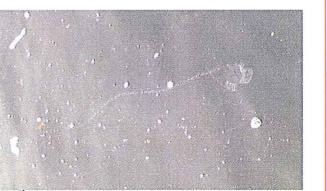
3月22日昆布収穫祭でした☆昆布の成長は相変わらず早いっ！！！あっという間にこんなになってました(^O^)そして、この後集まった200人前後の人達がそれぞれ袋いっぱいに詰め込んで持っていました☆『昆布うどん』も出していく初めて食べたのですが、なかなか美味しいかったです(^_-)v by右ひれ



成長した昆布 皆で分ける昆布

海のようす

3月31日 水温15.8℃ 酸素 7.24ppm 桜も終わろうとしています。春がやって来たなど実感します(^O^)。気温も上がり過ごしやすくなっています！今月は雨が多く、海は風が強い日が多かったような気がしますm(_)_m 自然には逆らえないでの仕方ないですが！皆様この写真が何かご存知ですか？クラゲなんですよ！！数珠クラゲと言います！！このクラゲとても奇妙な生物なんです！切っても切っても、バラバラにしてもすぐにくっついて元に戻るんです！初めはとても驚きました！まだまだ未知な生物はいるのですね！皆様も一度見たら絶対に驚きます(^O^)/ by尾ひれ



編集長より

お頭が、銀座食学塾で講演をする事になり、原稿を作るお手伝いをしていて、日本の漁業に対する危機感を痛切に感じ、何か出来ることはないかと思いをめぐらせて出てきたのは・・・子供たちを小池に招いて海を体験させたい！という発想でした。懇意にしている、クアホテルさんとのコラボで、親子で漁業体験ツアーを開催することが決定しました。このキャッチコピーが、とっても楽しいんです(*^~^*)v

本船で漁場に到着→イケスで鯛に餌やり体験→鯛を釣ってみる体験→ヒラメ養殖小屋へ移動→ヒラメの餌やり体験→ヒラメの生態観察→遊子の段畠見学→その辺をクルージング→ホテルへ帰って、鯛をさばいて調理師体験→自分たちで釣った魚を食べる体験！地道にやってみることに意味あり！胸びれ