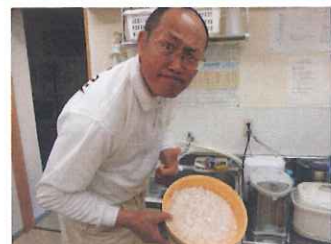


「鯛一郎くんだよ」

こいゃあ〜鯛したもんだ！

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 taichiro-kun@taichiro-kun.com
http://taichiro-kun.com



2011年のテーマ

ウヒョヒョ！
ツイてる！

あの未曾有の大震災から2ヶ月が経ちましたが、福島原発はいまだ止められず、政府や東電、保安院などの発表を誰も信じなくなりました。

人々の気持ちも世の中の雰囲気も大きく変わったと思います。時代が大きく変化しているのを感じます。自分も国も地球も変化をなささいというサムシンググレートからのメッセージだと私は受け止めています。

そんな中でも季節は目を楽しませてくれています。桜が咲き、散り、宇和島ではツツジが咲き始めました。それに合わせるように徳弘水産も各地から見学の方々が来られ新しい取引が始まり、皆さんがTVや新聞に紹介して下さるという事が続いております。まさに「縁起機妙、多逢勝因！」。現場も負けられないように朝早くから夕方遅くまで選別作業等に取り組んでいます。一度見に来てやって下さいませ。感謝

4/23 広島水産様



右が広島水産の仲野様
左がセイスイの佐山様



右が広島水産の山本社長様
左が広島水産の増村部長様

広島からの注文が少しずつ少しずつ増えています。担当の中野さんがコツコツコツコツ声をかけて下さって...今回は仲卸さん方にご挨拶に伺いました。「この魚が売れない時代に鯛一郎くんのおかげで楽しく商売をさせて頂いてます。」...って中野さん。

これから産卵ですがどうぞよろしくお願い致します。

《お頭》



広栄水産の大利様 チウスイの佐藤様 山口屋水産の西本様

2/7 松山 岡本水産様



岡本社長さんとは、ずっと以前にお会いしていたのですが、取引には至っていませんでした。ところが「鯛一郎くん入れてよ！北海道から逆指名で、どうしても鯛一郎くんでないダメなんだって。」今回、そんな連絡をいただきやっと取引が始まりました。有難いですね。岡本社長、他の所へも、どうぞバンバン進めて下さい！応援させて頂きますよ。また、寄りま〜す。水槽の中では大きなクエが泳いでいました。《お頭》

2/7 道後 ホテル椿館様

伊予銀行の高橋支店長さんからのご紹介でお会いさせて頂いたホテル椿館の近藤社長様。『お客様には、良い物、美味しい物を提供したいね。』とおっしゃって、持参したサンプルを、『板長には必ず渡しておくからね。』と気持ちよく対応して見送って下さった近藤社長。私、しつこくするのはイヤなのでフォローしなかったのに、HPにはしっかり『宇和島ブランド鯛一郎クンの鯛づくし会席』と銘打ち売り出して下さっていました。ありがとうございます。《お頭》



椿館様の鯛一郎クンのしゃぶしゃぶ

4/21 岡山 仁科百貨店様来社



岡山で100年以上の歴史のある仁科百貨店様。沖の筏で餌やり体験・釣り体験をしていただきました♪

天気も良かったので小池の海をゆっくり見学してもらい事務所へ。あとは鯛一郎クンを試食♪刺身→炙り→しゃぶしゃぶ→鯛飯→さつま飯とフルコースで(o^v^o) 美味しいと言っていたみたいで、(お頭ブログ談) m(_ _)m

その頃僕たち従業員は一緒に来ていただいていた坂根さんに鯛一郎クンを使った、炙りや料理方を伝授してもらっていました(´3`)☆Chull!

少し違う食べ方で鯛一郎クンの旨さをさらに堪能できます(´_`)v 今後来社して試食される時は炙りも味わってもらえるように修行しときま〜す♪♪《左ひれ》



3/8 道後 ホテル八千代様



伊予銀行道後支店の高橋支店長さんからの紹介でアプローチさせて頂いたホテル八千代の井上社長さん。板場がどんな答えを出してくれるか楽しみに待ちましようかって別れたのですが...

料理長さんと山水さんで話ぐすぐとまとまったみたいで、井上社長さんから返事が来るまでに、もう山水さんが私どもに注文を下させて頂いた。ありがとうございます。社長さんは、震災の影響でキャンセルが多いと嘆いておられましたが、この方なら大丈夫!!また、寄せていただきます。《お頭》

3/17 松山 山水様

道後のホテル八千代さんに鯛一郎クンを納めて頂く事になった山水様に、ご挨拶に伺いました。「うちにもいい鯛があったら...というお客様がおられるから、又紹介しましょう。」...って。温厚そうなお人柄で1度でファンになってしまいました。

水槽も作業場もとてもキレイで、ちゃんとした仕事が見えてきます。その水槽の中では、タグのついた『鯛一郎くん』が出番を待っていました。山水様今後とも、どうぞよろしくお願い致します。《お頭》



3/29 東京 文化堂様来社

アクト中食の坂根さんからのご紹介で関東地方に22店舗、地域密着・都市型スーパーマーケットの文化堂様。遠路はるばる、来社して下さいました。

まずは、船に乗り沖へ出て漁場を見に行き、エサをやって、鯛を釣ったりと体験して頂き、その後、さしみと鯛飯の試食と、鯛一郎クンを味わっていただきました。丹精込めて愛情タップリに育った鯛一郎クンをスーパーに來られたお客様に買って食べて頂き「又、あの鯛一郎くんが食べたい!」と、リピーターになっていただける様になると嬉しいですね! これからも安心安全で、美味しい鯛をお届けさせていただける様、頑張ってください。どうぞ末永くよろしくお願い致しますm(_ _)m 今度、お頭が文化堂様を訪問させていただきます。《アイシャドー》

4/22 広島 魚升商店様

サッポロビールさんのツイッターのつぶやきからご縁を頂いた、広島「魚升商店」さん。やっと訪問させて頂いたのですが、なんとお洒落なお店です。ビックリしたのは店に入るとズラ〜〜〜と並べられた「升」「升」「升」...

いつも有難うございます!」って現れた新垣(あらがき)社長。31歳の若さで飲食歴10年! 2Fのお店も素敵です! 皆さんも是非、一度のぞいてみて下さい。新垣社長、沖縄の店にも俺、行きます。店をバックに記念撮影のお頭でした。《お頭》



4/29 左ひれ birthday party

徳弘水産で誕生日会を開いて頂きました☆早いのか遅いのか、4/28でわたくし川中秀一も27才になりました(´_`)v

ありがたい事に会社みんなで祝っていただき思い出に残る誕生日会でした(´_`)v 皆様感謝ですm(_ _)m

27才になりあらためて自分を見つめ直し、今年の抱負と同様に「ゆとり」を持ち落ち着いた状況判断をできるようにし、新しい事への挑戦をしていきたいと思ひます☆《左ひれ》



浜辺にてのバースデーパーティー

突然の お花見

沖のイカダに仕掛けてあるカゴの様子を見るために上げてみると...大きなタコやカサゴが入っていました(´o`)v

それを社長に報告すると、社長が「今晚花見するぞ!!!」すかさず、尾びれが「やりますか!」...てな感じで突如、花見をすることになりました(笑)

それから、徳弘水産総出で準備に取り掛かり、タコの生の刺身や、タコのしゃぶしゃぶに、タコの炭火焼きに、カサゴの煮付け、鯛一郎クンの刺身などなど、色々な漁師料理を作りました(´_`)タコもカサゴも美味しかったけど、一番人気はやっぱり鯛一郎くんでした(\*^^\*) 次の日も仕事だったので、いつもより早い解散でしたが、旨い物食べて飲んで、面白くて幸せな夜でした(´\_`) 《背ひれ》



海の様子

5月8日 水温18.7℃ 酸素7.5ppm 今月の海は去年の今頃と比べると、風の強い日が多かったような気がします(*_*) 毎年、毎年、違うので日々勉強になります(´O`)

水温は去年に比べると低いです m(_ _)m 網を上げていた時、やたら重いなあと、思っていたら網の中には、大量のつなぎドブカンが!!! これはクラゲの仲間みたいなんです...

ハマチらはこの繋ぎドブカンが、エラに入り込み呼吸ができなくなり死んでしまうことも、よくあるみたいです(@_@) 大事に大事に育てたのに、死んだら、意味無いですから(´_`) 鯛一郎くん!! 元気に育ちますように!!!

生け簀に大量のつなぎドブカン!

《尾びれ》

編集長より

桜の蕾が膨らんで、散り終わるまで、花見! 花見! 花見! と騒ぎたて、今年は遂に決行し、ちょっと満足した様子にホッ。今回のお頭の写真に写っているのは、花見の時のタコ刺し! 普段は、武士なので厨房には一切入りません(ー;)が、とことんキレイに作りました。何にでも、全力投球する我社のみんな! 実力は、本当にスゴイ! アルバイトの人が来た時に、やっとそれが判る私は、とてもドンクサイ。ごめんねみんな。