

「鯛一郎くんだよ」

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

こいやあ〜鯛したもんだ!

2011年のテーマ

ウヒョヒョ! ツイてる!



朝晩は冷えるようになりましたが、いつまでも暖かいですね。体調など崩していませんか・・・? 海も温かく水温が下がらないのは有難いです。9月に入って、あちこち問い合わせが続いています。友達が京都に出店を予定したり東京では鯛専門店を開くという人が現れたり、渋谷で友達が12月にも店をオープンする予定が入ったりと、あわただしく動きだした・・・という感じがしています。今年もあと2ヶ月! 新しい挑戦をするつもりで知らない分野にもチャレンジして行きたいと思っております。《お頭》

9/3 広島 Fさかな屋さん

とっくに四国を抜けている予定だった足の遅い台風12号。これから高知に台風が上陸かという中を広島へ出かけて行きました。途中2ヶ所、高速道路の通行止めに合いながら大変な渋滞に巻き込まれながら延々6時間30分かかりました。最近、広島で鯛一郎クンをよく使っている「Fさかな屋」さん。待っていて下さったのは守屋社長さんと営業の森山さん「いつもありがとうございます。」と名刺交換をさせて頂いて。Fさかな屋のFは...って聞かせて頂くと。「まあいろいろよ、フィッシュだったりフレッシュだったり... さかな屋だけではつまらんやろ!」なんて。もっと深い意味ありそう...。タグを大きくしたら! や鯛一郎クンのロゴマークを入れたら! などなどアドバイスを頂いて...明日の日曜日も仕事だそうです、休みはありませんネ! どうぞよろしくお願いいたします。《お頭》



森山さんと守屋社長さん



市場の水槽

10/13 築地魚市場さん

東市の担当、宮野さんから「鯛一郎クンのファンに会いに行きましょう」って連れて行って頂いたのが東市の食堂。紹介して頂いたのは築地魚市場の食堂の料理長、株式会社馬淵商事の國分隆誌料理長さんです。「いや〜いい鯛ですネ。今までの養殖ものみたいに臭くないし包丁入れても全然違いますヨ! 私、大ファンです!」...なんて。ちょっと前、鯛一郎くんどんぶりをメニューにして下さって写メで宮野君が送ってくれました。食べたかったな...。どうぞまた復活して下さいませ。また、行きませ〜。《お頭》



國分料理長

9/8 高田魚市場さん

何ヶ月か前からお付き合いの始まった高田魚市場さん。早く訪問しなければと思って訪ねさせて頂きました。迎えて下さったのは桑原社長様。「あちこちのお店に紹介したら2日目の状態がまるっきり違うと言って下さる方が多くて。いい鯛ですネ」... 桑原社長さんとおっしゃって下さいました。「一度、現場を見たいね!」と訪問の約束も頂きました。言ったらすぐに動く! 感じたらすぐにやってみる! そんなタイプの社長様のようにお見受けしました。市場も事務所もキチッと整理されていて気持ちがいい! こんな所に会社のトップの姿勢が現れますよネ。桑原社長、宇和島で待ってま〜す!! 《お頭》



9/8 飯塚・岩下さんとやますいさん

飯塚魚市場の担当が変わられたという事でご挨拶に。待ち合わせたのは桂川の「やますい」さん。この大将、竹本さんも鯛一郎クンの大ファンで「鯛一郎クンを使いだして一回も浮気しとらんよ!」っておっしゃって下さいます。市場の岩下さんも、そんな事をよく知って頂いて「今度、現場を見に行かんといけんネ」って。「ワシも子供連れてイクスを見に行くよ!」って大将も息子さん達まで挨拶に来て下さって。もう、お頭感激! 熱狂的なファンがいるって嬉しいですね。もっといい物造るぞ! って気合いが入りました。宇和島でお待ちしております!! 《お頭》



9/18 都会と田舎を結ぶ食育ネット

沢山の都会の子供達が徳弘水産に餌やり体験をしに来ました(〜) 餌を落とす時にもの凄い勢いで餌を食べに上がって来る鯛一郎クンにみんな驚いてたり、楽しそうにしました(*^_^*) この子達の中に将来宇和島に養殖をしに来る子がいてくれたらいいなあって思いながら一緒に餌やりをやりました(*^▽^*) 《背びれ》



9/20~21 広島 魚升商店さん来社



朝会社に来てみると、なかなかの時化(@_@)今回は鯛一郎クンの良さを再確認していただくとの事で職場に来て頂いたのです(*^o^*)到着後挨拶もそこにさっそく漁場へ(〜)時化の中、揺れる船で沖に出てもらい餌やり質問などなど...。そして新垣社長に一匹釣って頂きました♪事務所へ帰る鯛一郎クンの話、そして刺身やししゃぶしゃぶ、一夜干し、丸焼きなど味わって頂きました(〜) / 今回なかなか風の強い日だったので(T_T)また天気の良い日に小池の良さを感じに来て欲しいです☆ 《左ひれ》

9/29 なごみ庵きたはまさん来社



関西方面にある出張料理の部門や法事料理専門部門までもつ大きなグループの「なごみ庵きたはま」様。こだわった食材でもっとこだわった料理を! というなごみ庵さん。以前、鯛一郎クンを試食して頂いたそうです。養殖なのに臭くなく美味しい! という事で、来社して頂きました。こだわりのある料理人の方達なので磨きのかかった料理をされるのでしょうか。鯛一郎クンも皆さんに食べてもらった時に感動して頂ける様日々努力して参ります。鯛一郎クンがデビューする日を楽しみにします! 遠い中、お越し頂きありがとうございます。《アイシャドー》

9/29 ナカケーさん訪問

出た〜! 日本海!! 7時間かけて着いた所は最近、お付き合いの始まったスーパー「ナカケー」さん。初めての訪問です。すぐに売り場の方が僕を見つけて下さって(Tシャツを着てたから)「鯛一郎さんですネ!」なんて。ここ浜坂は小さい頃から地物、浜坂で採れた魚を食べ慣れている人が多くて...しかも「ツウ」が多いそうです。その日の物より1日寝かせて食べる人が多い土地柄だそうで、そこで鯛一郎クンは「この鯛美味しいね」...って。嬉しいですね、感激。白川店・湯村店・村岡店と丁度、秋祭りが始まるらしく賑わっている中訪問させて頂きました。どうぞこれからよろしくお願いたします。《お頭》



10/4 ウロコ水産さん 商品案内会



「この秋・冬・一押し商品の案内会をやりませ〜!」というご案内を頂き初めて金沢の地に行かせて頂きました。活魚の水槽を見させて頂いて会場に行くと、もう準備はすっかり出来ていて鯛一郎クンも出番を待っていました。会場を見て回ると鮮魚はマグロと鯛一郎クンだけ! 時代を反映しています。逆に独壇上で沢山のの人に試食して頂き、沢山のの人に説明させて頂きました。「ほう、うまい!」「今までみたいに臭くないネ!」...嬉しいコメントを沢山頂きました。金沢には大切な友達もいて「徳さん バンバン売らませ〜!」なんて金沢入りを待っていてくれました。街もいい雰囲気♪ 《お頭》



10/10 灘水さん訪問



伊予市のとっても素敵なプライベートビーチ(写真下)に会社がある灘水さん。奥様が社長さんでご主人は専務さんです。この業界には珍しい女性社長! とても知的で美人です。下坂専務さん(右)に、誠実な営業の大野(左)さん! 又、素敵な方々と出会えました。金沢の、うろこ水産さんをご紹介下さいまして感謝です! 《胸びれ》



10/11 八幡浜漁協さん来社

朝出荷が始まると同時に大漁の戸政さんと八幡浜漁協さん四名様来社☆シメ作業にブランド出荷など見ていただき、そのあと沖で餌やりを見ていただきました(〜)さすがに同業者の方なので魚の見方は真剣で。話も餌の事、設備や環境などいろいろな話をしました。何かをきっかけに少しでも良い方向にいくようになればいいな...なんて思いながら過ごした一日でした《左ひれ》



10/12 マリオローヤルさん訪問



長野は茅野市・鯛一郎クンを使っているマリオローヤルさんという結婚式場にご挨拶に伺いました。鯛一郎クンを見つけて下さったのは宇和島出身の笠原さん、徳弘水産に鯛を釣りに来ておいしさにビックリ! これは職場で使いたい! という事で長野で鯛一郎クンデビューという事になったのです。社長の熊澤様にもいろいろお話を聞かせて頂いて会場も案内して頂きました。諏訪神社の近くと諏訪湖を挟んで向かい側というロケーションも凄く綺麗な会場そして風光明媚な土地です。こんな所で使って頂いたら鯛一郎クンも幸せですネ。ありがとうございます。《お頭》 笠原さん



海の様子

11月5日 水温22.1℃ 酸素5.65ppm
 今はとても暖かくて最高の季節ですo(〜)o 一年間こんな感じなら良いと思うのは自分だけでしょうか... (〜) / さてさて今回は徳弘水産のペットを紹介させて頂いたです!! ペットと言ってもカゴに入っていた魚や釣った魚を網に入れてその魚たちに餌をあげていつか皆で飲み会をするためなんです(〜)現場だから出来る事ですねp(〜)q その中でも箱フグは餌をやろうとしたり近くに行くだけで頭を水面までもってきて餌をねだってくるのがこれがまたかわいいんです是非、見に来て下さいね(*^_^*) 《尾びれ》

