

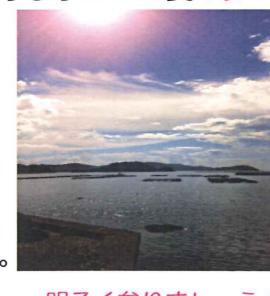
「鯛一郎クンだより」

こいやあ～鯛したもんだ！



2012年のテーマ
夢に向かって挑戦しよう！

暑い日が続いているがお変わりありませんか？宇和海の赤潮被害は過去最悪となり大変な状況です。廃業を余儀なくされる方の出てくるものと思います。その上にエドワード・インクとかスクーチカとかおまけに原因不明の病気まで出たりして昨年から異常な事が続いております。明るいお便りにしたいと努めている鯛一郎クンだよりですが現状も少し知りて頂きたいと思い書いています。宇和島の現場に7月に一度くらいは是非お越し下さいませ。話は変わりますがこの夏「エド・インク」というDVDを見ました。皆さんにも是非見て頂きたいのですが結構ショッキングな内容です。薄々感じることをハッキリ見せつけられた・・・という感じです。安全な食とは・・・今の食を取り巻く環境は・・・自分がいる業界は・・・そしてその責任は・・・いろいろ考えさせられました。背筋がまた、ピンと伸びた！そんな夏になりました。《お頭》



明るく参りましょう！

7/1 姫路ヤマダストアーさん



値上げをさせて頂いたときに「うちは鯛を売っているんではないですよ。徳弘水産、社長や社員、宇和島の海、イカダや餌・・・全部ひっくるめて鯛一郎クンを販売しているんです！」そんな泣かせるような事を言って頂いた、ヤマダストアーさま。

姫路駅近くの結婚式場を借りての試食販売会です。

9:30に開場したとたん、お客様がなだれ込みそこから！！

1人は刺身を切って切りまくる！1人はトレーに乗せて出す！出す！出す！アッという間になくなり、切る！切る！切る！出する！出する！出する！・・・なくなる！延々その繰り返しで腰を伸ばす間もなく・・・戻過ぎにはもう完売！！本当にアッという間でした。お客様から「いつも買ってるよ」とか「おいしいね」と声をかけて頂いて・・・とっても嬉しく有難い1日でした。お客様と本当にいい関係を作っていくつしやる姫路ヤマダストアーさまでした。

《お頭》

やっと手が空いて、カメラを向けても満員の会場！

9:30に開場したとたん、お客様がなだれ込みそこから！！

1人は刺身を切って切りまくる！1人はトレーに乗せて出す！出す！出す！アッという間になくなり、切る！切る！切る！出する！出する！出する！・・・なくなる！延々その繰り返しで腰を伸ばす間もなく・・・戻過ぎにはもう完売！！本当にアッという間でした。お客様から「いつも買ってるよ」とか「おいしいね」と声をかけて頂いて・・・とっても嬉しく有難い1日でした。お客様と本当にいい関係を作っていくつしやる姫路ヤマダストアーさまでした。

《お頭》

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>

7/10 恵比寿 庵狐さん訪問



最近お付き合いの始まった恵比寿の「庵狐」さん。行列の出来る法律・・・ではなく行列のできる居酒屋さんです。予約なしでお伺いしたら満席！無理を言ってカウンターを詰めて頂いて・・・なんとか。「おまかせで・・・」で、出てきた料理が鯛一郎クン。いろいろメニューを作っていたら、感激！まだまだ開発の最中だそうです。ひと手、ふた手・・・1日・2日と手をかけ時間をかけていくうちに鯛一郎クンの実力がわかります。どうぞ面白い他店にないメニューを作って下さいませ。《お頭》

7/17 okigaru bar



フェイスブックで知り合った原亮一さん。貿易関係の仕事をしていらっしゃる方です。みなと新聞にもコラムを連載していました。この方がやってる楽しそうな会が気になっていたのですが丁度東京出張と合って参加させていただきました。会場には知り合いの方もいらして・・・

世の中狭いですね。この会・・・丁度1周年らしくサプライズもあったりして大盛り上がり。一番驚いたのは六本木でワインバーをやっているAさん。1度寄りたいな・・・と思っていたお店のオーナーでした。そのワインバーの店の前の割烹に鯛一郎クンを使って頂いて。お店を出るとガラス越しにワインが見えて・・・よし！今度はいくぞ！

《お頭》

7/22 渋谷MAMIDOOさん来社

朝イチ番の掃除、朝礼、出荷を見てもらい、餌やり体験をしてもらいました(=O)午後からは沖でカゴ漁体験をしてもらいました(=^;カゴには結構大きなタコ三四匹に天然のペラペラに瘦せた鯛一匹(=^_^;)にカサゴが十匹とまずました(=O)その晩は、獲れた魚とタコと鯛一郎クンでバーベキューをしました♪最高の酒のつまみが出来たので明日も仕事なのに日付が変わる前まで飲んで皆、二日酔いでました(T△T)MAMIDOOさんまた遊びに来てくださいませ(=O)皆さんも7月の22~24日にある宇和島牛鬼祭に遊びに来てくださいませ。

《背びれ》

7/23 花火大会



今年もやってきました！宇和島夏祭り(*^~^*)天候にも恵まれて、毎年恒例★海上花火大会です★今回は東京からのお客様桑原先生御家族とマミドゥーの近藤御兄弟です♪早々と仕事を切り上げ、お祭り準備★料理を山ほど作り、刺身を山ほどつくり、船をセッティング。そして女性陣は浴衣に着替えて、夏満喫の準備は完璧です(*^~^*)花火までは食べて飲んで、喋って騒いで(*^~^*)皆、ほろ酔い良い気分♪

それでも打ち上がる花火に釘付けです！！視界を遮るものは何もなく！ベストポジションです！都会チーム「落ちてくる～♪」と★きっと宇和島ならではの花火見物に満足して頂いたのでは？！と思っております！！(笑)3500発と数は少ないので、自慢の夏祭り・花火大会です(*^~^*)是非宇和島へ♪いっぺんきさいや、おいでなせ♪《目ん玉》

7/27 第4回鯛一郎クンと愉快な仲間たち



4回目になったこの会・・・今回は30名と過去最多となりました。愛姫牛にスポットをあてて鯛一郎クンとのコラボです。生産者の白岩さんにこだわりを話していただくと参加者の中に「牛」について詳しい方がおられてフォローをして下さり、とても面白く興味

総勢30名の愉快な仲間たち！

深く聞かせて頂きました。30名の中で「生産者」は5名。もっともっとこだわりの人集まって欲しいと思っています。そして語って欲しいと思います。こだわりの生産者、飲食関係の方、流通の方など大歓迎です。どうぞ参加下さいませ。次回は9月末、金曜日！《お頭》

7/30 黒酢の寿司 京山さん



東京の新名所、スカイツリーのご近所に出前専門のすし屋さん【黒酢の寿司京山】さんがあります。先日、お頭が東京出張の折に京山さんから声を掛けて下さっており、今度は私がご挨拶に伺いました。口下手で対面で話すこと

が苦手で出前専門にされたとお聞きしていましたが、どっこい

・・・とても気さくで楽しいお方でした。ドアには【天下無双の名をかりて・・・】

今度、お寿司を注文してみます。《胸びれ》



愛媛の赤潮

7月11~18日の8日間に集中して発生した赤潮は真鯛、カンパチ、ハマチ、シマアジなど約170万匹(重さにして約880トン)(被害額約11億8000万円)が被害にありました。県内過去最悪の赤潮被害になってしまいました。丹精込めて作った魚が被害にあうのは心がひどく痛みます。自然相手の仕事をしている怖さを改めて実感しました。今回は、弊社の赤潮被害は無かったのですが、気を付けなければいけないと思った事が多々あります。視野を広げ、周りとの情報交換に取り組み協力して災害や被害を乗り越えていきたいと思います。

毎日の様に送られてきた赤潮情報



海の様子

今月の海は夏の海になりました！夏の海と言えばとにかく暑いです(ー_ー)海からの照り返しの日差しは体に刺さるような感じです。今年は例年と比べて水温が安定しません。



仕事が終わって、貝を探っている様子

このまま台風が来ないのを祈るばかりです！！《尾びれ》

8/10 誕生日パーティー



Happy birthday ! 社長と堀田さん

社長と、従業員の堀田さん♪仕事を終え、夕方頃から夏場なので外でサンセットをバックに豪華な鯛一郎クンをアレンジしたさまざまな美味しい料理とビールで乾杯！最高！本当にこの会社に入つて良かった...。と思うひとときです(*^~^*)お酒もあり、気分も上々でどこからか陽気な歌声も聞こえてたり、人生の先輩のまじめな話に面白話。養殖の深い話を聞けたり楽しい会となりました☆



編集長だより

『俺はイイもん、お前はワルもん！いい関係やね俺ら！』と嬉しそうに笑う(-_-)イイもんの方はというと、褒められたり、頼られたり、お願い事をされたりと華やかなのである。一方、ワルもんには、お詫びを入れたり、お願い事をしたり、叱ったりする役目が常に回ってくる。周りを見回してみると、ワルもん役をうまくこなしているところは、特にイイもんが光っている・・・となると、益々、ワルもんになることを喜んで引き受けなければ