

「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

こいゃあ〜鯛したもんだ!

2012年のテーマ

夢に向かって挑戦しよう!



早くも2012年が終わろうとしています。肌虫で出荷が止まり、歩留まりが悪く値上げをさせて頂いて、未曾有の赤潮が襲って来て・・・なんという年だった2012年でした。皆様の所ではいかがでしたでしょうか。でも辛い事ばかりではなくラジオやTVで何度も取り上げられ表舞台に押し出して頂いた1年でもありました。特に嬉しかったのは東京での出来事。「クエは3,500円も4,000円も平気でしてます。鯛一郎くんがこの値段で安すぎます。もう、養殖の鯛ではなくブランド・鯛一郎くんなのですよ...」そんな風に言って下さった飲食店の経営者の方がいらっしゃいました。養殖の鯛ではなく、それを越えた「鯛一郎くん」なのだとの認識もはっきり変えさせて頂いた一言でした。さてさて2013年。私の予想では運もツキも上昇の鯛一郎くんを徳弘水産。新しい展開が待っている筈と読んでます。共に成長し、共に喜び、共に成功していく仲間作りをしていきたいと思ひます。《お頭》

10/5 社長のミカタ



南海放送ラジオの『社長のミカタ』にお頭が出させて頂きました。番組の sponsor であるエイトワンの大藪社長からのご紹介を受けての出演でした。コメントには弁護士たいようの吉村さん、キャスターは美しい永野さん! 打ち合わせ中から盛り上がり、緊張していたお頭もノって来たところで、さあ本番。「みなさんは、天然の牛を食べたことがありますか? レタスは? キャベツは? お米は? あれ、全部養殖ですよ!!」の名台詞! あっという間に収録が終わり、後日、ラジオ聴きましたよとの嬉しいお電話も頂きました。ありがとうございました。《胸びれ》

10/7・11/4 YEGツアー



地元のYEGが主催する養殖現場を体験するツアーをお手伝いしました(〇〇) まずは出荷場で出荷の説明⇒出荷の様子の見学⇒そして次は鯛一郎くんの餌やり体験⇒鯛一郎くんを釣り⇒⇒⇒血抜き⇒神経抜きをもらい(〇〇)⇒そのあとはハマチの餌やり体験⇒最後は釣った鯛一郎くんの鯛めしを食べて体験ツアーは終わりました(〇〇) 企画がてんこもりで、みんなに楽しんでもらえた様でした(*^ー^*)♪なんて贅沢なツアーなんでしょう!! 《背びれ》
 今年はYEGのツアーで盛り上がりました!

10/7 道後・八千代さん 来社



東京からのお客様を送って松山空港からの帰り、「会社に居ますか?」・・・って電話を下さったのは以前より鯛一郎くんを使って下さっている道後のホテル八千代の井上社長さん。営業課長の渡部さんと一緒に弊社を電撃訪問です。嬉しいですね。「2日目でも臭くない! 養殖なのにありえない! 有難いです!」そんなことを言って下さいます。あいにく沖には出れなかったのですが、丁度基地イカダに2.5キロの大きな鯛一郎くんを泳がせて、それを見て頂きました。「愛媛県はおさかな県なので、魚で勝負したいですね!」と熱く語って頂き、「次は是非沖へ出て、鯛一郎くんを釣りたい!」と電撃訪問を終りました。突然の来社も嬉しいものです。《お頭》



10/10 えひめストアパートナー会



四国にコンビニチェーンが上陸!九州からディスカウントショップが上陸! 四国を目指して参入して来る大手に対抗して、地元のスーパーさん達はどう立ち向かえばいいか! という勉強会が出来ました。弊社も何かお手伝い出来ることはないでしょうか...と出掛けて行きました。80名程の方が集まってもらえ、これからの動きがとても楽しみです。今までバラバラに動いていたものが、自ら統合していく感じがしました。ついに四国も動き始めましたね。《胸びれ》

10/14 三島神社秋まつり



三島神社の秋祭りがあり、毎年ながらの参加です☆朝は仕事で出荷をし昼からの参加だったのですが終わったのが夜の八時前です(〇〇)飲み過ぎ、声はガラガラ、そして一番の後遺症は肩の痛みです...一週間くらい痛みは続くでしょうか...。僕もいつまでも若くありません(+o+)そろそろ引退ですね...まあ氏子ですから仕方ありません。来年も参加...かな。《翼》

10/21 松山北高放送部 来社



松山北高の美女集団が取材に来てくれました♪「愛育フッシュ」の取材をして文化祭に使うそうです♪お頭に愛育フッシュの事、こだわり、天然と養殖などの話を聞いていただきました。(笑)いざ現場へ(〇〇)沖にでたのと同時に民宿「遊海」の漁業体験ツアーの皆様と合流(〇〇)子供達の餌やり体験など撮影してもらいました♪とても熱心に取材していただきプロもまさお(TV)いい発表になるといいですね☆ 《左ひれ》

10/23.24 フードセレクション



地方銀行が主催するフードショー。銀行さんイチオシの各地方の企業さんが出展されます。ですから内容も濃い! 私ども徳弘水産もエントリーさせていただきました。今回は生産者(徳弘水産)→加工業者(宇和島プロジェクト)→販売者(宇和島水産)と、生産→加工→販売が1つになって出展してみました。おかげさまで大盛況で名刺を頂いた人が誰が誰だかわからないほど(笑)。。。メモするヒマもない2日間でした。何か楽しかった事はって?♪クマモンに会いましたヨ〜♪ 《お頭》
 熊本県ご当地ゆるキャラのクマモン

10/28 全国丼サミットうわじま



宇和島市のきさいやロードで全国のご当地丼が11県14団体、約20店がそれぞれのご当地自信作の名物丼のアピール合戦が行われました。1品400円〜800円程で2〜3品はしごをして食べている人もいた様です♪私達も宇和島鯛めし協同組合さんの鯛めしのブースでお手伝いさせて頂きました。宇和島の鯛めしは炊き込みご飯の鯛めしとは違い、アツアツご飯に鯛の刺身をのせて生卵入りの特製タレをかけ混ぜながら食べる愛媛県でもこの南予地方独特の鯛めし丼なのです! 宇和島にお越しの際は一度食べてほしい郷土料理の1品です(*^_*^*)いつもは、物静かな(笑)商店街も多くのお客様でさまざまな地方から足を運んで下さった様で活気溢れる日となり私達もお手伝いが出来、とても刺激を受けました。《アイシャドー》

10/30 「天竜鮎」 棚田さん 来社

昨年は私がお邪魔させて頂いたのですが、今年は長野県から「天竜鮎」の棚田さんが来て下さいました。海と陸・・・海水と淡水というまったく違った環境ですが何か得る物、通じるものがあるのではないかと交流を重ねています。年間120万尾の鮎を出荷するという彼。販売もこだわってやっております。ほぼ全量が直販で市場価格とは離れたところで商売をしているそうです。鮎は1年で死んでしまう魚でその年、その年を真剣勝負で生きている彼の話はとても面白かったです。。。さかなバカ2人! 販売の苦労も人一倍! 共に励まし頑張ろうと誓うのであります。鮎をお探しの方は私まで問い合わせ下さいませ。《お頭》



ご家族での来社でした★

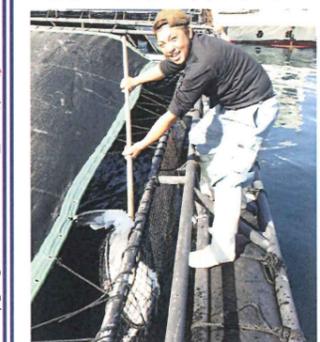
11/19 いよ×イチ NHK放送



「いよ×イチ」という愛媛のローカルTVですが鯛一郎くんが取り上げられました★何回か取材に来られていたが、放送までは内容がわからずTVの前でドキドキです! アナウンサーの横には鯛一郎くんのお造り。おいしそう(*^*)v天然鯛を越えた! と紹介して頂きました松山市の商店街で街行く人に天然鯛と、鯛一郎くんを食べ比べて頂いたようで、その様子も放送されていました♪天然鯛41票・鯛一郎くん49票で勝利です★六本木の「からこま」さんでも取材があったようです♪店長の齋藤さんの評価も高く、来客されていたお客様のコメントも嬉しい限りです! おいしいと認めて頂くお客様、本当に感謝です! 実際に料理をして下さる料理人の方や食べて下さるお客様と話す機会が少ない私達たちにとっても貴重な映像でした(〇〇) これからも鯛一郎くんを宜しくお願い致します♪ 《目玉》

海の様子

12月7日 水温16.9度 酸素3.99ppm
 11月に入ってどんどん水温も気温も下がってきて冬を感じてきました。>.<今年の11月は例年と比べてシケが多い気がします!! やっぱり養殖にシケは最大の敵です(@_@) 冬になると海鳥(カモメ)が大量に筏の周りにいて餌を狙って襲ってきます!! 海鳥にやる餌は一粒もないのに餌を取られないようにこちら必死です! 餌やり一つにしてもそんないろいろな事があります(〇〇)v 皆さん、鳥を追いはらいに来てください(〇〇)!! 《尾びれ》



筏に転落した海鳥の救出中(〇〇) 《尾びれ》