

「鯛一郎クンだより」

～もうすぐ☆春☆ですね(*^□^*)～

2013年のテーマ！！

ワクワクする事に全力投球！

社長挨拶

3月。3月と聞いただけでなんとなく暖かくなるとなく忙しい・・・そんな気がするのは僕だけでしょうか。昨日は潮が入ったのか水温が1度チョットと跳ね上がっていました。ジワジワと産卵が近づいてきますね。さて今年は餌の方が大変な状況です。ペルーでの漁獲が少なく魚粉が高騰しています。勿論大豆や小麦、トウモロコシなども収穫が少なく値上がりして、それに円安が拍車をかけているといった状況です。浜の生産者は顔を合わせると「今年はどうなるの？」が合言葉のようになっています。大幅な値上げになるだろうとの事ですが、大変な事態になっています。予想通りに動くとハマチ養殖は壊滅でしょう！こんなときいつも農業はいいなあ・・・国の手厚い保護があって・・・と思います。でも「独立自尊」。なんとかしなきゃね！水温の上昇と共に私たちの現場仕事も忙しくなってきます。良い鯛一郎クン作りに励みますので、どうぞ応援して下さいませ。※魚粉や生エサなど良い情報があれば一報下さいませ。《お頭》



2/13 恵美酒の会

「海・山の匠たちとよなく食と酒を愛する人たちの集まり」

・・・そんな会を東京でやっています。年末に第1回をお披露目にやって今回2回目。皆で集まって食べながら飲みながら情報交換しましょう・・・って会です。今回は魚の「寝かせ」「熟成」をテーマに鯛一郎クンと鯛二郎クンを試食して頂きました。腕をふるって下さったのはスタジオニーズ・田中社長が展開する「庵狐・三宿店」さん。とてもお世話になりました。スーパーさんがいたり居酒屋さん、魚を扱ってる人やそうそう・・・銀座でミツパチを飼ってる人も参加で大いに盛り上がりました。さてさて、これからどんな会に発展していくのか楽しみです。みなさん来て下さいね。《お頭》



★鯛二郎クン★ 2日目・4日目・6日目！！
★鯛一郎クン★ 1日目・3日目！！



1/24 シンコー印刷様来社

岡山のスーパー「マルイ」さん。以前より鯛一郎クンを取り扱って頂いておりますが、2月から店舗数拡大！！なんと全店舗で取扱って頂ける事となりました(*^_^*)本当に嬉しい限りです！チラシを作る為、1/24にシンコー印刷さんが取材に来られました(^o^)/

遠くからありがとうございます<(_)_>朝から出荷を見て頂き、餌やりの様子も写真に収める

ようで沖にも出陣★かなり寒かったですが、沖は風もなく、海は波もなく絶好調(^o^)/♪冬には珍しい天気です！帰りは宇和島の老舗割烹料理店で鯛めしを。もちろん鯛一郎クンで★《目ん玉》



海の様子

ここ何年か海に藻の姿があまりなくて、藻の周りにいる小魚達もあまり見えなくなっていたので、年々海の環境が悪くなっているのかなあと感じていたんですが...(*_*)今年は何時もと様子が違って藻が少ずつですけど生えてきています(^o^)/ このまま昔のような藻がいっぱい生えて、小魚達がいた綺麗な環境の海に戻ってほしいなあと思いました☆《背びれ》



テトラポットにも！

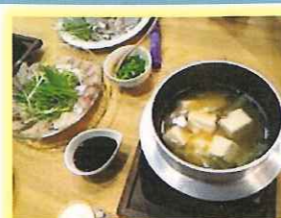


アオサも復活！

2/14 うわじまじかん



宇和島市のアピールにお頭が担ぎ出されました！虎ノ門の『リセットcafe』さんで鯛一郎クンと薬膳スープのコラボレーションです。NHKさんの番組をDVDで鑑賞後、宇和島市へANAさんから派遣されて来て下さっている富田女史の軽妙なインタビュートークにのりまくるお頭！同じテーブルには、宇和島伊達のお殿様ご臨席して下さいました。この時代だからこそ許されることと大変恐縮しました。お頭のトークは、**養殖魚の地位向上**に少しでもお役に立てたでしょうか？《胸びれ》



サライ・増刊 2013 春号

サライという雑誌は皆さんもどこかで1度は目にした事があるでしょう。サライ増刊「美味サライ」2013春号にお酒の特集が組まれています。その41ページに「鯛一郎クン」がお世話になっている銀座の「夢酒(ムッシュ)みずき」さんが紹介されています。良いお酒が揃っていて料理が美味しくそして高くない。そんな理想的なお店がある。・・・という内容です。そして産地まで足を運び買い付けて来たと言う鯛は宇和島のブランド鯛「鯛一郎クン」。そんな紹介をしていただいています。一面大きく写真も載せていただいて、ホントにありがとうございます。皆さんも一度覗いてみて下さい。美味しい料理にあわせてお酒のソムリエが美味しい日本酒を上手にチョイスしてくれます。お酒が進みますよ！※なにせ繁盛店なので予約がオススメです。《お頭》



2/15 なんて、や

昨年弊社にお越しいただいたTKSグループの楠崎さん。木場のギャザリアレストランに新しくオープンするので鯛一郎クンを...という事で使って頂いてるのですが1度訪問したくて！ギャザリアの2Fに上がるとポスターやノボリがにぎやかに迎えてくれました。ここで食べた鯛一郎クンが旨い！！腕がいいのですね。。「包丁を研ぐところから鯛一郎クンと向き合います！」なんて店長。。メニューにもわざわざ「ようこそ鯛一郎クン」なんて気配りを。流行るわけだ・・・。店長と記念撮影して！どうぞ末永くよろしくお祈りします。見えなくなるまで手を振る木目田店長・・・すっかりファンになってしまいました。《お頭》



明るい店長さん♪
記念撮影に
応えていただきました
(*^_^*)

メニューに名前を載せて頂いていました♪
(((o(*^▽^*)o)))



魚の寝かせ・熟成

東京「恵美酒の会」、神戸「食活料の会」そして松山「鯛一郎クンと愉快的仲間たち」と鯛一郎クン・鯛二郎クンを使って「寝かせ」「熟成」をみんなで楽しみました。中には「寝かせると美味しいんだ！」なんて言う人もいたりして(笑)TVで「コリコリしているから美味しい！」なんてレポートする人ばかりだから仕方ないけど・・・自分たちも再確認できてホントに良かったです。「シメの仕方」「血抜き」「処理」「保管」と映像を見て頂きながら確認していただきながら、うちではこうしてる・・・とかこんなやり方もあるとかケンケンガクガク。そんな中で神戸の奥田社長が見せてくれたユニ・チャームの鮮魚シートは優れものでした。骨付きで寝かせた物には勝てませんが、それに匹敵するほどの鮮度状態。ビックリしました。横のつながりって大事ですね。よくよく話を聞いてると、鯛一郎クンは3日くらい使っている人は結構いて5日間使っている人もいてビックリ！さてさて、次はどんな趣向で・・・。《お頭》



シメる！



血抜き・エラ切り！



鼻から神経抜き！



シッポを切って神経抜き



海水でトコト！血抜き



ウロコをすきびき！



ブリもすきびき



むき身にはへぎを！



骨を付けて保管