2014　Vol.44

「鯛一郎クンだより」

発行
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
HP　http://taichiro-kun.com

こりゃ～鯛したもんだ！

2014年のテーマ！！

新しい人生の扉を開く！

社長挨拶

新年明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願い致します。2013年は病気に肌虫、水温の乱高下、成長の鈍化、エサ代の高騰などなどいっそこの業界から身を引いた方が楽なのではないかと思うほどの出来事が沢山ありました。でも、新しい鯛一郎クンのグレードの高さ、そして待って下さるお客様の声の多さ温かさに押され「もう後には引けない！」と決心した年でもありました。鯛一郎クンを販売し始めて11年。「宝の地図」を描いて久しくなりますが、やりたい事、思っている事、形にしたい事があります。それを形にしていく1年目の年にしたいと思います。そしてこの養殖業を感動を与える生産業に変えていけたら。。。何がしたいのか･･･何を夢見ているのか･････形として現われて来はじめましたら、どうぞまた弊社の方へ確認にお越しくださいませ。何はともあれ、「新しい人生の扉を開く！」。そんな意気込みでスタート致しますのでどうぞよろしくお願い致します。（お頭）

2014年★今年の抱負

川中秀一

あけましておめでとうございます!!今年の抱負は「無病息災」にしました☆去年は体を痛め手術するまでになり会社にかなり迷惑かけてしまったので今年は健康をテーマに元気な体で仕事していきたいと思います!!良い魚作りも元気な体があってこそだと思うので今年は体調管理に気をつけてやっていきます♪（左ひれ）

稲住啓太

新年明けましておめでとうございますm(__)m　今年の抱負は「責任」にしました(^-^)　会社に入って五年目になり後輩達も入って来たりして作業の指揮をとることも少しずつ多くなっているので、任された仕事は責任を持ってこなしていきたいです！(^^)（背びれ）

村中寛之

今年の抱負は「努力」です。今年は吉徳丸の操船や魚の神経抜きなどまだできない作業を出来るように「努力」したいと思い努力にしました。（村中）

秋場力也

新年あけましておめでとうございます。今年の抱負は「大成長」です。この仕事を始めてまだ間もないので体、知識、技術ともに大成長したいと思います。（秋場）

徳弘泰子

明けましておめでとうございます☆今年の抱負は「日進月歩」にしました！日々同じような事務作業になりますが、その中で自分にできる事を少しづつ見出し、日々進歩していけるように頑張ろうと思います(*^_^*)
一日一日を大切に過ごしていきたいです！
（目ん玉）

12/25☆鯛供養祭

12/25☆毎年恒例の鯛供養！三島神社の神主さんに来て頂き、小池の養殖業者の皆様と無事に終えました(^o^)／一年お世話になった「鯛」に感謝！自分達の鯛にお神酒を飲ませてあげて海へ放流。最後に写真撮影をし、無事終了致しました！今年も一年、ありがとうございましたm(__)m（目ん玉）

1/3☆こいつぁ春から･･･

「お～い、新聞に出とるぞ！」なんて電話を頂いて、見てみると･･･あらまっ！首都圏の料理人に愛される四国のブランドが紹介されてて「鯛一郎クン」が！実は年末にうちの大魔神が取材を受けてたようです。銀座の夢酒みずきさんで使っていただいているのですが梅村料理長が大切に扱って下さってる様子がよく出てて嬉しいですね。愛して使って下さる方がいる！･･･なんて幸せなんでしょう。。。あっ･こいつぁ春から縁起がいいわいなぁ。。。（お頭）

銀座みずきさん★料理長の腕に鯛一郎クン！！

近大･白浜の稚魚

今出荷しているのは近大･白浜の稚魚です。ここ数年少し黒くて色揚げに苦労しています。決して手抜きをしている訳ではないのですが、今年も…。嫌な思いで使われておられる事とは思いますが、1年のうちにはそんな時もあるさと寛大に受け止めて頂いて･･･お許し下さいませ。しばらくの間、どうぞよろしくお願い致します。（お頭）

出荷中の鯛一郎クン（近大･白浜）

海の様子　1月26日･水温13℃

明けましておめでとうございます☆今年は年明けから凪もよく、いい仕事日和が続いています(*^_^*)今から春までは網を陸で修理する作業がメインになってくるので、風もなく天気のいい日が続いてくれたらなと思います！ダイバーの情報ではいつもの年より早く藻が生えて来てて、水温はいつもより下がらない･･･。あるいは上がってくるのが早いかも･･･と言う事でした。水温よ、下がるな！
（背びれ）

1/9☆東京チャイニーズ･一凛様

中央区築地1－5－8★
鯛一郎クンを愛して下さるお店です。一品目に出てきた鯛一郎クン･･･シェフが何と言ったのか、メニューに何と書いていたのか忘れたのですが、黒ゴマのオイルのようなドレッシングをかけていて野菜が添えてあって･･･うま～～～い！今まで食べた鯛一郎クンの中で三本の指に入る美味しさ！出てくる料理が中華のワクを超えてます！このシェフ、天才！一度行ってみて下さい、ファンになること請け合いです。
（お頭）　メニューにも→鯛一郎クンの名前が★

1/15☆船の御札

毎年の恒例行事となっている船のお札♪航海の安全をお願いすると言う事で三島神社にお参りに行ってきました！三島神社の中でする正座は別格に足がしびれます(笑)安全祈願をしてもらい最後にぜんざいをごちそうになり帰ってきました♪船にお札を納めまた今年も小池の海を激走します(笑)（左ひれ）

取扱認定証

鯛一郎クンだよりVol.42で紹介させて頂きました取扱認定証♪あれから3か月･･･鯛一郎クンだよりを見て、欲しいと言って下さった店舗があり現在39店舗のお店に置かせて頂いております(*^_^*)ご要望の方はご相談下さい★

編集長だより

去年の暮れから、私の目がおかしかった。どうもおかしいので、今年に入って宇和島では一番の名医といわれる眼科に行った。病院は嫌いなので眼科に行くのも一苦労する。眼医者に行くからと言ってみても、誰も取り合ってくれないので頑張って一人で行った。目の中に何か出来ているかも･･･とか、長年のコンタクト使用のせいで角膜に傷が･･･など、こんな時にはそんな想像力を発揮するのである。検査の結果は、ただの老眼の進行！遠くを見易くすると、近くが見にくい。近くに焦点を合わせると遠くがぼやける。どちらを選びますか？えっ？遠くも近くもよく見えるようにして下さい。それは難しいです。結局、遠くも近くもほどほどに見えるようなコンタクトを選んだ。体と付き合う方法をひとつ学んだ。