

# 「鯛一郎クンだより」

## 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** 「新しい人生の扉を開く」...と始まった2014年。6次産業化の認定事業者とさせて頂き、来年はいよいよ設備が整ってきます。その他にも2つ、やりたかった事が始まろうとしています。事務所に貼ってる皆で作った**「宝の地図」**の歯車が音をたてて動き出したように思います。エサの価格はドンドン上昇し、浜値は暴落という中ですが本当に大きな扉を開けたなあと思える1年でした。これも鯛一郎クンを愛して下さる方々の応援の賜物と感謝を申し上げます。**今年も本当にありがとうございました<(\_)>**



**10/5 勝沼醸造さん訪問** 世界のワインとなった**勝沼醸造さん**。その熱い思いを聞きに訪問させて頂きました。常務さんが語って下さいましたがやはり**熱い!勝沼という土地・甲州というブドウ・歴史・苦勞と楽しみ・日本と世界と...**などなどやはり生産者は思いを語らねば!販売する人・飲む人は聞かねば!よし!!俺も語るぞとこぶしを握りしめました。



### 11/10 認定事業者授与式

かねてより申し込みをしていた**6次産業化の認定事業者の認可**を頂きました。農林水産省、中四国農政局の方や愛媛県の方々に来社頂いて授与式。特殊な餌とその餌をやって育てた魚を加工して販売するというもの。さてさて忙しくなりますよ!(^^)!  
内容は又のお楽しみwww



**10/21福岡「Dstyle」さま 訪問** 福岡の知り合いがお店を出しました。その名も**「Dstyle」ディースタイル**。鯛一郎クンと名古屋コーチンだけという超こだわりのお店。隠れ家のようなお店でゆっくり過ごすのに最高!福岡の皆様、お待たせしました。福岡で鯛一郎クンが食べれますよ～～。この日出てきた**刺身は3日目とは思えないプリプリ感!! おぬし、やるな!!**



**11/17食菜倍さま 来社** 滋賀県草津市追分南4丁目**「食菜倍」(しょくさいます)**さんにお越し頂きました。11月1日...1が3つ揃う大安吉日にお店デビュー!鯛一郎クンを看板メニューにと取り組んで下さっておられます。包丁を入れた時から全然違う。養殖の嫌な臭さもなく脂の質もまったく違うね...という**オーナーの高岡さま**。養殖の現場を見学、体験、試食に来て頂きました。今度いちどお邪魔します! 遠方よりありがとうございます!  
<http://www.masu.ne.jp/index.html>



### 11/7 「鯛一郎クンと愉快的仲間たち」

なかなか開催出来ずに、やっと開いた会。なんともう9回目!勝沼さんで買ったワインを鯛一郎クン&土佐ジローで飲むというもの。場所は松山国際ホテルの斜め向かいの**「すぎのこ」**。大将の気配りのお蔭で美味しく楽しい会にして頂きました。鯛一郎クンの認定証もキッチンと目につく所に置いていただいて...**土佐ジローの小松さん**の話も楽しかったです! 高知のブランド地鶏**「土佐ジロー」**♪



### 11/14 九州場所見物

弊社の取引先さまの御好意で九州場所を升席で見物させて頂きました。いつもTVでみる取り組みですが**迫力が違う!**物言いがついたり、白鵬が負けたりと波乱の取り組みでした。その後は、陸奥部屋にお邪魔させて頂きちゃんこをご馳走に!**力士たちの何と大きい事!貴重な体験をさせて頂きました。** 来場所も頑張ってくださいね!



### 11/20 えひめ・スアール・パートナー会

**地元のスーパーさん達が集まって情報交換しようという会**。生産者の私も入れて頂いて一緒に勉強です!全国区の巨大資本スーパーに負けないで**地元密着スーパーならではの動き**をしています。まだ日が浅くこれからの活動という所ですが皆さん熱心です!一緒に取り組んで参りましょう。



### 11/27-28 基地イカダ修理

角材が腐ってきて、もう危ないなあと話していた基地イカダ。大改修をしました。板を剥いで→古い角材を取り払って→新しい角材を入れて→ボルトで締めて→また板をはって→防腐剤を塗って→元に戻す。言うは簡単...やると大仕事!**10人がかりで2日間**。大変な仕事でしたが何とか完了。これでまた何年かは大丈夫でしょう。



みんなごろう様!!



### 12/11 天皇陛下誕生祝賀レセプションinシンガポール

**クリスマスの飾りが華やかに街を彩り賑やかなシンガポール**。今年で4年になりました。今年の会場はフラトンからシャングリラホテルのボールルームは700人を超えるお客様で溢れかえりました。いつもは刺身・焼き物・お寿司と振舞わせて頂くのですが何せ忙しい!そこで**今年はお寿司だけで参加!**しかし終わるまでの約2時間、ずっとお寿司を配るだけ...いつもどりの展開でした(笑)「こんな美味しいお寿司、食べたことがない!」「お魚に何か味付けしてる?美味しい!」...なんて声をかけて頂き4回も取りに来られる人までいました。終わって飲むビール・ワインの美味しい事!来年も必ず来るぞ!!



### 地元 宇和島情報誌「きずな」冬号 弊社を大きく取り上げて頂きました。

地元宇和島では販売はしないとしてやっているこんな弊社を取り上げて頂きホントに嬉しく思います。しかも上手にまとめて頂いて...**渋谷PARCO PART1・渋谷伊達町会・小金井市南豫明倫館・西麻布かどや霞邸**などでも配布中。お近くの方、どうぞ見てやって下さいませ。

