

「鯛一郎クンだより」

こりゃ〜鯛したもんだ!

2015年のテーマ!!



6月3日、四国地方は梅雨入りが発表されました。嫌な季節となりますがスーパー鯛一郎クンにとっては産卵が終り回復してくる頃となります。この産卵期にも沢山の皆様に注文を頂いて本当に嬉しく思います。そして、**これ以上注文を頂くとキャパを超えてしまうという所まで来てしまいました。今の取引先様だけのスーパー鯛一郎クンにしていきたいと思ひます。そして弊社に訪問して頂いた会社、何度も足を運んで下さった方々を最優先に販売を進めて行こうと思ひております。新規の取引は空きが出来た分だけの予約販売にしていこうと思ひます。これからどうぞよろしくお付き合い下さいませ。感謝**

何卒、宜しくお願い致します。

4/13 ホイスト修理

出荷で使っているホイスト。カ〜〜〜カラカラカラ…動かない! 空回りして動かない!! 長く使っているのにレールを走る車の部分がすり減っていて空回りをおこしているようでウンともスンとも...前にも後ろにも動かないという事らしいです。修理です!! 大がかりな事になりました!! 波でイカダが動くので大変なんです。でも、これでしばらくは大丈夫でしょう。どんどん出荷の注文待ってますd(*^v^*)b **イカダから4m上での作業。気をつけてください!**



4/28神戸・おさかな堂「誰にも言っていないんですがお店を始めまして...」田幸一の奥田社長。**さかな好きが高じて旨い魚を食べさせたいと。その名も「おさかな堂」** ホントにこの人**魚が好き! 狂ってるの領域!** 高知出身の店長が料理するお魚をカウンターで食させて頂きました。スーパー鯛一郎クンと愛媛のお酒もおいてもらっています。神戸市灘区琵琶町1-2-11 Tel 078-857-1156 よろしく!!!

OPENおめでとうございます!!



愛媛の美味しいおミカンのお酒

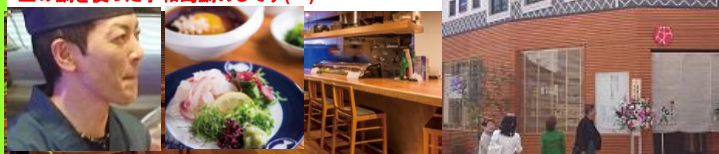
編集長だより

ネット時代を迎えて久しく、今やマイナンバー制度導入が決定し、世の中が様変わりしている最中ですが、未だ一見さんお断りの販売方法をとっているのは時代遅れなのでしょうか? 一生懸命働いている現場を見ていると戦略戦術の舵取り次第で明暗を分けることに責任とその重圧を感じてしまいます。ぶれない軸を持ち、河の流れを見極める力を身につけたいと努力してまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

4/27 松山「丸水」OPEN

松山ロープウェイ乗り場のすぐ下。フラワーパークの丁度前。宇和島の老舗割烹「丸水」がオープン。エイトワンの大藪社長がプロデュースで新しい「丸水」の船出です。鯛は勿論スーパー鯛一郎クン! 弊社で素人が作っても評判のいい鯛めしです。すからそのポテンシャルやはかるべし! 流行る事間違いなしです。次の展開もあるようですので楽しみに待ちましょう!

生の鯛を使った宇和島鯛めしです(^^)



『認定証』があるお店 なごみ庵きたはま様

もう何度弊社を訪問して頂いたのでしょうか...各店の店長様や料理長様、そして役員の方々。長く鯛一郎クンを愛して下さっている、とても熱心な会社です。身の張りも弾力も全然違うのでなるべく大きい物と言って下さる取引先様です。使って下さる量がまた凄い!! 「大阪版食の安全安心認証制度」の認証を受けて「安心安全」な食と取り組んでおられる取引先様です。是非一度お立ち寄り下さい。

- 四条畷店/大阪・四条畷市田原台4-6-32 tel 0743-78-7521
- 伊丹店 / 大阪・伊丹市瑞ヶ浜 4-40 tel 072-779-5141
- 瓜破店 / 大阪・平野区瓜破東4-1-22 tel 06-6769-5771



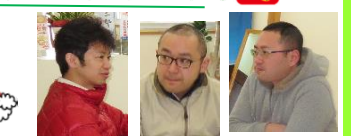
花のお江戸 今の徳弘水産があるのはこの2人がいる

からと言っても過言ではないでしょう。左ヒレ川中・背びれ稲住...それぞれ在職10年と5年。どこかに連れて行ってやりたくて「花のお江戸」を旅しました。特に稲住は飛行機初体験! 大田・築地と見てその後都内をあちこちしました。少しカルチャーショックを受けたかな? 夜はスーパー鯛一郎クンをお店で食しました。美味しく調理され涙が出るほど嬉しいでしょう。バリバリ仕事して、又リフレッシュに行けるよう頑張ろう。



沢山の方々の訪問頂いております。

1/22 テンノツト森さん、小笠原さん
フォーシーズンズホテルヘッドシェフ
の浅野さんと...
じ〜っくり味わって頂きました。



2/12 松山すぎのこさん
宇和島から松山進出の
清水さん、師匠とご一緒に。



2/16 ADエモーションさん
2度目の来社の方もいら
っしゃって大盛り上がり♪
鯛一郎クンを良く見て使ってくれます。



3/5 海星ムサシさん2度目の
来社、松山店の前田さんと。
お頭は、出張中で留守をして
おりますみませんでした<(_ _)>



3/5 愛媛大学 海洋生産科学特別コースの重松
さんと佐々木くん。生産者と消費者の距離を縮める
べく活動中! 我々の知らなかった消費者の意識が知
れて勉強になりました。(村中談)



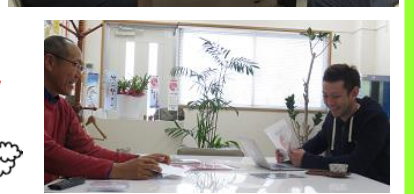
3/ 9 キシマさん
今回は番頭の小山さんと。
あいにくのシケで...
社長は、相変わらず「熱く」小山さんは
「熱心に」見学!!! 凄い師弟です!!



3/18 ディープな仲間たち
久松酒店・佐藤さん、
浜街道・神原さん、
夢とありがとう・秋川社長、
サントリーさん。
飲み、語りました...



3/21 沖縄みなのクリエイトさん
サッポロビール柴田さん
の紹介で。真っ直ぐな
好青年でした...



左ひれのコーナー「選別」

4/28・4/30・5/5・5/6・5/14・5/19、20
5/26と鯛一郎クンの選別作業を行いました
(^o^)/一年間2キロの魚を作るための大事な作
業になります(^v)選別をしっかりする事で安定し
て2キロの魚が作れるようになりました(^o^)/、1尾1尾
スライドではねる作業なのでなかなか大変ですが今年は
スムーズにいったと思います(^v)最後の最後で情けな
い事にぎっくり腰になってしまい皆に迷惑かけてしまっ
たのが残念です(T△T)久々に腰をやるとつらいです(T△T)
早く治してバリバリまた頑張ります(ノ^^)/



川中 秀一

背びれのコーナー「産卵」

今年の産卵は鯛は真っ黒(;_;)腹パンパン(*_*
で去年に続いてなかなかキツイスタートでした
稲住 啓太 (T_T) 出荷の魚も沖で餌やりしてる時は綺麗
なんですが出荷の為に沖から持って来て網を寄せると...
(.)_ すぐに真っ黒になってしまいます(T_T)産卵中は
魚が見た目よりサイズが小さくて出荷が大変です(^.^)
早く回復して何時もの丸々肉の着いた鯛一郎クンに
戻るよう頑張ってガンガン餌を与えています(^_^)/
もう少しお待ちくださいね〜〜〜!!!

4/ 7 大宏水産さん
活イカ専門イカチです
が鯛一郎クンキチでもあります...
この人もまた「熱い!!!」



4/16 エイトワンさん
仕入れの一騎さんと
お店オープンの準備です...
松山『丸水』さんです。



5/12 スーパー三徳さん
堀内社長さん自ら海へ! 焼いた
鯛一郎クンで良さが解ったと...
わかる人は、わかるんですね!!



5/12 ダイナックさん
店長さん達と2度目の
来社です...



5/13 プティマルシェ
石島さん。未来シアターで撮影の
自由が丘のフレンチの石島さん、
現場を見に...ありがとうございます!!



5/15 『コロッケばらだいす
ごきげん歌謡笑劇団』収録。
放送日 NHK総合テレビ
7/9(木) PM 8:00~8:43
1コーナーに出演させて
頂きました。

