

# 「鯛一郎クンだより」

## こりゃ〜鯛したもんだ!

### 2015年のテーマ!!

思いっきり喜ぼう! 思いっきり楽しもう!!



1年が過ぎるのがホントに早いですね。年初、「準備」「研究」で現場に張り付く1年になるのではと予想しましたが、本当にその通りの年になりました。内容は弊社にお越し頂いた方にはお話ししていますがお越し頂いてない人にはまったく何が何やらのかと思います。ですが**これは弊社に来社頂いた人にもみせて頂き、聞いて頂く事にしていきます。**何はともあれ準備が終わり研究が始まりそれを現場に落とし込んでいく。来年もその延長線上で結果を出していくという事になっていきますが、それが更に鯛一郎クンをレベルアップさせていく事になると確信しています。どうぞ見守り応援して下さいませ。

### 11/20 MARUBUN 鯛一郎クン・メニュー発表会

鯛一郎クンは火を通すと味がグッと出ますね...メニュー開発の途中のメールでそんな風におっしゃってた眞鍋社長。期待を裏切らないメニューでした。左から●リンゴの木でスモークした鯛一郎クンと春菊のソースのカルパッチョ2種盛り合わせ●鯛一郎クンの燕蒸し白いんげんのスープ●鯛一郎クンのパスタ白と赤●鯛一郎クンの幸せの一皿(o'▽'o)どれもこれもが美味しい!スモークにもとっても合いますね。何と言っても目玉は「**幸せの一皿**」でしょうか...味よし!パフォーマンスよし!でホントに幸せになれる一皿です。う〜ん、動画でアップしたい所ですがこれはお店で確かめて下さい。12月からのメニューだそうですよ。

http://www.marubun8.com/



### 11/15 スマガツオ見学

マグロよりも旨いと言われる幻の魚、スマガツオ。完全養殖を目指し取り組んでいる養殖場を生産者のご好意で見学させて頂きました。エサを食いに来るスピードの速いこと!速すぎて魚体がなかなか見えない!キラッと腹を返した瞬間に何となく見えるのですが鯛やハマチのような訳にはいきませんでした。それでも大満足!愛媛の新しい養殖の顔になるかも知れませんね。※今回は特別のご好意で見せて頂きましたが次はありませんのでどうぞよろしくお願い致します。



### 背びれのコーナー 網替え

今年も秋の網替えシーズンがやってきました。(^^) 今年巻き貝(網に巻き付く白い貝のようなやつ)やフジツボなどがほかの汚れよりよくついていて思ってた以上に網が汚れてました。(T\_T)巻き貝やフジツボは動噴でもなかなか取れないので網掃除が大変です(\*\_\*) 残る網も早く変えて鯛が過ごしやすいうようにしていきたいです(^^)

### 編集長だより

今年多一郎の母との同居が始まりましたが、生活時間の違いからお昼と夜に顔を合わすという忙しいライフスタイルです。どうしてもまた無農薬野菜を食べたい為、困惑する二人を説得して亡父の自慢の庭を半分家庭菜園にし母の仕事を作りました。虫が来た!とか蝶々が飛んでる!とか大騒ぎする母に癒されながら無農薬の美味しい野菜をいただいています。こんな母の無農薬野菜、化学物質無添加のものを選ぶという考え方は、多一郎が作る鯛一郎クンに通じています。 胸びれ

### まだまだ沢山の方々と繋がって行っています!

10/1 六本木アークヒルズ森ビル3Fにオープンした「丸水」さん  
オープン間もないお店に突撃訪問。くぐる「丸水」の暖簾に嬉しさを覚えます。それこそお昼はビジネスマン達が押し寄せるのでしょね。 宇和島 鯛めし



### 10/27「モン・シルクロ」さん訪問

丸の内のオフィス街...仕事帰りにワインとスペイン料理で。美味しい所に人は集まるんですね。火曜日ののに満席!う〜ん、美味しい!



### 10/28「魚政宗」さん訪問

川崎駅から歩いて5分。なんと度胆を抜く鯛の看板!弊社の看板も真っ青のお店。歩いていとお酒が見え魚が見え削いでいるの見える。これはちょっと寄って行こうか気分が大盛り上がり!上手い店舗作りをされています。タグの付いた鯛一郎クンも並んでました!



### 10/1 ファミリー酒場「なんでや」さん訪問

鯛一郎クンのTシャツやグッズを大切にお店に飾って下さっています。相変わらずお客様が多くて...繁盛してますね。



### 10/1 高円寺「桃太郎寿司」さん訪問

鯛一郎クンづくしでおもてなし頂き感激!しかも店長さん方勢揃いで...お店の中はポップやポスターが所狭しと貼られて。愛し愛される、こんな関係を作っていきたいですね。



### 10/8「MARUBUN」さん来社

友達の催す松山での会でお会いして「行きます!」なんて事で決まったのですが真剣に勉強して頂き、食べても頂きました。話してる最中に「鯛一郎クン」買って帰ります!って。その甲斐あってかもうすぐメニューに載るそうでとても楽しみ!食べにいきますね〜。 気になる新作メニューはあちら!!!



### 10/14「スタジオニーズ」さん来社

4回目の来社となる田中社長。今年は沖縄と都内のスタッフを連れて見学です。また鯛一郎クンは3.3kg。2kgの鯛一郎クンとは違う身の張り方にビックリ!!!僕は皆さんが真剣なのにビックリです!!!



### 10/18「フランテ八事店」さま訪問

2日目の鯛一郎クンを食して「旨い!」と取り組みの始まったフランテさん。駐車場には高級車が止まり、買い物にはご夫婦が多いこのお店。ワインもビールもこれでもか!...といった品ぞろえ...いいお客様が来られるわけだ。 広くてキレイなお魚コーナー



### 10/20 山口県防府より「ユアーズバリュー」さん来社

以前に縁を頂けそうだったのですが流通が上手く繋がらず断念していたのですが、それを乗り越えてのトライです。どうしてもやりたいという熱い気持ちは障害をも吹き飛ばすんですね。頑張ろう...と。 お客様からの取材を受けるお頭!? 緊張〜!



10/28

に訪問させて頂いた魚政宗さまです。

### 11/19「Style」さん来社

この3年で30店舗になったというStyleさん。鯛一郎クンは「魚政宗」というお店で使って頂いています。弊社で黙って鯛一郎クンを食べ「旨い!嫌な臭みもない!脂も全然養殖っぽくない!」...そんな事を言って頂きました。何度でも確かめて確信に変えて下さいませね!!



### 10/28「仙川 The Living Room」さん訪問

仙川駅の丁度真ん前。鯛一郎クン尽くしでお願して最初に出てきた「お刺身スタイル」4日目の刺身・炙り・コブ締めが花のような野菜と一緒に!旨い...(^\_^;) 保管しているものまで見せて頂きました。シェフたち...天才!!



### 11/5「かんぼの宿 知多美浜」結城調理長さま来社

末広水産さんの御紹介で鯛一郎クンと一緒に育ったシマアジを食べてる数少ないファンです。今回はスマの見学メインに。生産者さんの好意で実現しました。遠巻きながらマグロの養殖も見れて...次回は鯛一郎クンで!



### 11/1「一凛」さん「モンテルセーロ」さん「モン」さん来社

Whavesというグループ様です。すでに鯛一郎クンはお客にも人気のメニューになってるそうで今日は築地・品川・大門から鯛一郎クンの育つ海へ・イクスへ。これ以上ないというベタなぎの中で秘密を見て頂きました。お店でお土産話を語って下さいね。



### 11/6「なごみ庵きたはま」さま来社

でかい鯛一郎クンをガンガン使ってください取る取引先さま。今回で4回目の弊社訪問。今度必ずと約束してました社長様が初来社です。以前お店でシャブシャブをご馳走になったのですが弊社で食べる鯛一郎クンはいかがでしたか?



### 11/12「生活協同組合 共立社」さま来社 CO-OP

JAえひめ南の知り合いのご紹介で山形から来社です。10名もの人数になると対応にも時間がかかって不手際ばかりで申し訳ありませんでした。それでも鯛一郎クンの秘密の部分まで見ていただけたかと...これに懲りずにまたお越し下さいませ

