2015　　Vol.56

「鯛一郎クンだより」

発行　有限会社　徳弘水産
代表取締役　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！

2015年のテーマ!!

思いっきり喜ぼう! 思いっきり楽しもう!!

社長あいさつ

赤潮の疲れが取れないまま秋になってしまったという感じです。遅れを取り戻すがごとくエサを食べる鯛一郎クン達。8月は弊社設立以来、最高のエサ代請求額でした。トホホ……それでも泣いてはいられないので改善を図っていこうとエサの改質、改善に取り組んでいます。**その秘密は来社された方だけの特典**にします。そして皆様のバックアップのお蔭で順調に出荷も出来ています。ありがとうございます。沢山の方に訪問して頂き、お店でその感動を伝えて頂いておりとても嬉しいです。これからは**弊社に訪問したことのある方にだけ鯛一郎クンを販売していくというスタイルを徹底して行こう・・・と思っています。**

8/23 末広水産・大内社長来社

イカダに乗ると「おはよう！」…って声をかけるこの御仁。愛知で活魚を運ぶ職人です。次回は奥様と一緒にお越しくださいとお誘いしてたら一緒に来て下さいました。しかも**ご夫婦で長靴持参!**ご夫婦で長靴持参は弊社始まって以来です。奥様に説明するのは僕ではなくて大内社長。もう**鯛一郎クンの事は知り尽くしておいでです。**説明するその姿をみて「いい夫婦関係だなぁ」…愛知でもこんな風に二人三脚でやってらっしゃるんだなというとても美しい光景を見せて頂きました。シマアジも作ってよ…って……まだまだ返事の出来ない多一郎クンでありました。

9/9　炭火焼スペインバル「Mon」

記録的な大雨の幕開けとなった日に宇和島水産の社長とご挨拶に伺いました。丁度ミーティングの最中で店内奥まで入る事は出来ませんでしたがここも雰囲気のあるお店です。塩沼シェフ直々に対応下さり記念にパチリ!**松山の私の知り合いもこの店のアヒージョの大ファン**だそうです。**いつも外のテーブルまで満席だそう**…次は食べに来なくちゃ!!!

港区芝公園2－3－1　☎03－3433－6440

よろしく！

http://mon.whaves.co.jp/

『認定証』のあるお店

株式会社キシマ様　杵島社長が弊社を初めて訪れて下さったのは2009年夏頃でした。再会はそれから3年程経っていました。その空白の3年間に、水槽の準備や海水の循環や水質管理を猛勉強されたそうです。そして活魚車を自社で準備され、**『　用意が出来ました!!!　鯛一郎クンを積んで下さい!!!　』**という電話を下さったのです。横浜市戸塚の株式会社キシマさん。嬉しさのあまり「その水槽、見てみたいなぁ」と見学訪問し、それからほどなくお取引が始まりました。弊社にとりましては、お取引を超えた大切なパートナーです。(by胸びれ)

KIJIMA GROUP

経営理念　親和一致　一味同心

おもてなし館　きじま本陣	横浜市戸塚区戸塚町3970	☎045-860-6233
日本大漁物語きじま　大船店	鎌倉市大船1-11-7　ヴィコロビル2F	☎0467-47-3434
海鮮居酒屋　うお三味	横浜市戸塚区戸塚町16-1　トツカーナ1F	☎045-869-0343
きじま　赤門	藤沢市南藤沢8-5　藤沢ガーデンハウス1F	☎0466-24-3300
日本大漁物語きじま　新横浜店	横浜市港北区新横浜3-4新横浜プリンスホテル2F	☎045-470-0828
日本大漁物語きじま　川崎店	川崎市川崎区駅前本町7番地　川崎モアーズ8F	☎044-200-0550
日本大漁物語きじま　東戸塚店	横浜市戸塚区信濃町516　トラペ2F	☎045-822-7700

今日も美味しさ詰めて走ってます

9/14　桃太郎すしさん来社

都内で8店舗を展開されるこのお店。宇和島水産さんの御紹介です。ホームページを開くとド～ン!!と弊社のポスターが出てきます。弊社事務所に入った途端**「いい鯛ですね!!　鯛を食べなかったお客様がこの鯛美味しいねって言って下さいましたよ」**って。こんなに嬉しいコメントはありませんよね。鯛一郎クンのノボリも作って売り出して下さるそうで今度訪問させて頂くのがとっても楽しみです。弊社では1日目～3日目まで試食して頂いたのですがすでに皆さん試食済みで**「2日目以降が美味しいんだよね～♪」**…って。生産者と流通とお店が愛し愛される…こんな関係を作っていきたいですね(#^.^#)

9/9　神楽坂　「ARBOL」

傘がちゃんとさせない程の狭い路地を降りていくと住宅をそのまま改装したお洒落なお店が現れます。お店ってわからないかもしれない…まるで隠れ家。看板も小さい横文字。常連さんに連れて来てもらって再度来店するというパターンでしょうか。**「鯛一郎クンに出会った時、他の鯛とあまりに違うのでビックリしました!」**とシェフ。そんなシェフの作る料理がまた旨い♪鯛一郎クンもふんだんに使っていただいて。う～～～ん…**このシェフもまた天才です!!**

新宿区神楽坂4－7
☎03－6457－5637

よろしく！

http://www.cardenas.co.jp/shop/family/kagurazaka-arbol.html

背びれのコーナー　「水温」

稲住　啓太

50年に一度、100年に一度と言われる災害が起きているこの頃ですが、今年の夏も去年に続き雨が多く(しかも先日は大雨)水温が上がり切りませんでした(゜o゜；　例年通りなら8月は平均27度ぐらいには上がるのですが、今年は25度を越えることがほとんどありませんでした(^^;)　魚にとっては適水温内なのでありがたい事ですが去年に続き今年も何とも不思議な水温なので魚の様子をよく見て気をつけながら育てたいです(^。^;)

左ひれのコーナー　「怒涛の餌やり」

川中　秀一

近況報告としまして赤潮も落ち着き餌をやれなかったので魚の成長の遅れを取り戻すため、やれる日は餌をガンガンやる日々を過ごしていました。こんなに今まで餌を食べていたかと言うくらいやってもやっても間に合わない状態でした。お頭から呼び出しがあり徳弘水産過去最大の餌代になったと(T△T)魚をつくらないといけないのと=(イコール)して餌代が……(T△T)　ない頭を日々フル回転してこの高騰期をなんとか乗りきりたいと思います(>＜)

まだまだ食べれるよ。あ～ん♥

編集長だより

明治維新に匹敵するほどの変革期に今あるといわれていますが、真っ只中にいる私たちにとっては何の事だかさっぱりわかりません。確かに、IT化が加速し、自家用車が家電となり、マイナンバー制度が始まり、掃除機が勝手に掃除をする時代は30年前には想像していませんでした。近くにあるミカンの選果出荷場でもほとんど自動化され、工場で働く人は随分減っています。ここからどのような未来が来るのか、行けるものならちょっと行って見て来たいものですね（笑）

（胸びれ）