

「鯛一郎くんだより」

こりゃ〜鯛したもんだ！

2016年のテーマ!!

俺もやっちゃう 未来のために！



丁度1年前の挨拶にエサ代が史上最高値上げで史上最高価格とお伝えしています。1年が経ち浜の様子はガラッと変わっています。タイ、ハマチの業者は**廃業がラッシュ**となりそうです。**生き残りを賭けた1年が始まりました。**そしてもう一つ。これから鯛一郎くんは弊社を訪問して頂いた方にのみ販売をしていきますと宣言しました。その後の訪問して下さる方の何と多い事。有難いですね。一生懸命に、そして更に一段上の鯛一郎くんを育てて参ります。水温の上昇と共に今年が動き始めましたよ。



1/31 難波高島屋試食販売会

鯛一郎くんの試食販売会を難波高島屋の地下1階で開催して来ました。地下は午前中からお客様で溢れていて鮮魚売り場はてんてこ舞いです。いつも買いに来て下さるという方々が声をかけてくれましたが、外国人の方々が多かったです。大阪にもご縁が出来て嬉しいです。



1/31 たんぽぽ様 訪問

大阪、JR塚本駅を出てすぐそこ。黄色いド派手なお店が目飛び込んできます。**産地から直送で仕入れてお客様に産地と生産者の情報ごと提供しているとっても楽しいお店です。**メニューに無い物まで注文してごめんなさい！串揚げ鯛一郎くん、メチャうま！疲れが吹っ飛びましたよお〜~~~~

HP→<http://www.yuyu-saisai.com/top/index.html>

2/6 野澤様ご夫妻来社

3/9(水)に大名古屋ビルヂングに「鯛茶福乃」というお店をオープンされるご夫妻。忙しい合間を縫っての来社です。今度オープンするお店までの苦労話を聞かせて頂いてもらい泣き・・・だって自分達ともかぶるんですもの。新しいお店が落ち着いた頃お伺いいたします。とっても楽しみ！

名古屋唯一無二の

和食店「野嶋和」さんが手掛ける鯛茶漬けです。

HP→<http://taichafukuno.com/>

2/10 銀座「遠音近音 おちこち」様

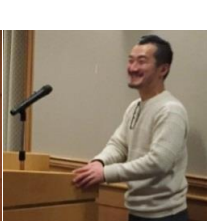
立川「イカ天国」の斉藤さんからご紹介頂いたようで銀座1丁目で鯛一郎くんが活躍しているのをフェイスブックで知りました。**2度ほど満席で断られ3度目の正直でやっと訪問。**店内のショーケースには鯛一郎くんが飾られ鯛一郎くん尽くしで堪能しました。出てくる料理の美味しい事。再度お邪魔したいお店ですね。

HP→<http://www.ginza-ochikochi.com/>

2/11 夢酒みずき様 株式会社フォーブス様 講演①

社内勉強会で講演させて頂きました。毎年いろんなテーマで社内勉強会をされて今年度は「鯛一郎くん」をテーマにしますで喋って欲しいとの依頼を受け、鯛一郎くんを語ってきました。最近ではNHKや民放でのDVDが語ってくれフォローくらいの事で済むので有難いです。長く使って下さるお店がこうやって私を呼んで下さるのはホントに嬉しい!! 冥利に尽きます。ありがとうございました。

社内、大勢での勉強会。意欲の高さがうかがえます。



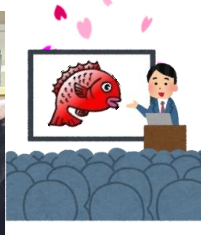
2/12 桃太郎寿司様別館訪問

今回訪問させて頂いたのは練馬の高野台にある**桃太郎寿司さんの別館**。ここでも店長さんがやっぱり桃太郎に扮して。店内も楽しいですね。宇和島フェアと銘打って頂き鯛一郎くんと鰯二郎くんが。創作料理をあれこれ作って頂き堪能。大事に鯛一郎くんを扱って頂いているのがよく分かります。ホントにありがとうございます。

HP→<http://www.momotarosushi.jp/>

2/24 福岡OBU 料理長会議 講演②

グループ各店の料理長さん達が集まって勉強会があるのでその中で時間をとるので鯛一郎くんを語って欲しいとのこと。1時間30分ほど時間をいただき説明。最後は質問に答えるという時間まで頂いて。皆さんの真剣さに身震いました。その後の懇親会にも参加させて頂いて、皆さんと交流させて頂きました。流行っているグループは皆で一生懸命勉強しながら切磋琢磨しているんですね。



3/1 RKM 山本社長来社

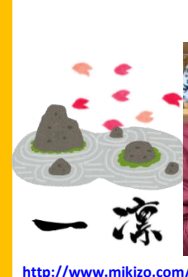
2/23に福岡でお会いした魚屋の社長。鯛一郎くんを「すぐに見たい!!」と来社されました。この方にも今出荷しているものと将来こうしたいという魚を食べ比べてもらいました。みなさん選ぶのは決まって……。いつの事になるのやら。思いっきり勉強して帰って頂きました。

ご熱心に学んで頂いています。

よかもん
あと。
RKM株式会社

3/8 NHK「あさイチ」取材

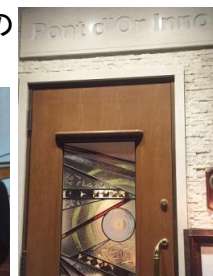
ビックリポンでお馴染み、朝の連ドラ「あさが来た」のあとに有働アナとV6の伊ノ辻司会の番組「あさイチ」。イタリアン、中華、和の3シェフによる季節の素材を料理するというコーナーに「鯛一郎くん」が旬の食材として登場。和の**橋本幹造シェフ**には弊社の取材にも入って頂きました。養殖に良いイメージがないというシェフに餌やりから鯛一郎くんをメて捌き途中解説までして頂き試食まで。**養殖のイメージを変えて頂いたのでは・・・と思います。**スタジオでも5種のお刺身。春らしくて何とも素敵。**NHKスタッフや有働さんも爆食だったとのこと。**スタジオで見たかったですね(笑)

<http://www.mikizo.com/>

強風の中、外での収録(>A<) ありがとうございました!!

2/11「ポンドール・イノ」様 訪問

日本橋三越駅前にあるフランス料理店『ポンドール・イノ』さん。オーナーシェフは、銀座『レカン』の料理長をされていた井上旭シェフとのことです。米内則子さんのステンドグラスが飾られているドアを開ければ、都会の喧騒から隔離された優雅な空間に入っていきます。迎えて下さったのは、柚原賢シェフ!!・鯛一郎くん。「使えますよ!!」の一言を聞いて幸せなお頭でした。

店内の雰囲気も
楽しみの一つです。

左ひれのコーナー「鯛一郎くん近況」

近況報告させていただきます_(._)_前年度の魚の出荷が終わりまして、これから新3年生(新もの)に変わりました(^^) 予定より少し早く変わりました。川中 秀一 少し小さいのですが水温も上がってきているので全開で餌をやっていくので今しばらくお待ちくださいm(__)m 水温の上がり下がりも激しく年々海の**状態もシビア**で思うようにいかない面もありますが(^^;)今できる**最善の状態**で頑張っております(o^^o)少しでも良いものをお届けできるよう現場一同全力で取り組んでおります。今年も一年、鯛一郎くんをよろしくお願い致します(^^)/

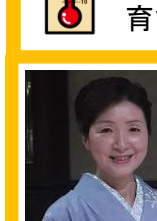
ご期待下さい!!



背びれのコーナー「水温と鯛の食欲」

今年は水温が例年より1~2度ぐらい高い日々が続いたりとなかなか水温が安定しませんでした(._.) **水温の変化で魚へのストレスが気になる日々が続いていたのですが、3月も終わりに近づいてきてやっと水温も安定してきて、魚の餌食いも良くなってきましたので、しっかり餌を食べさせています。**益々、元気な魚を育てていきます(^^)ノ

頑張ります!!



編集長だより

『あさが来た』を毎日録画しては、昼ごはんをいただきながら観るのが日課です。江戸から明治を生き抜くあさ・はつ姉妹に幾度も感動させてもらいました。激動の時代を生き抜く力強さに、今を生き抜くヒントが沢山ちりばめられていました。寒かった冬もやっと終わり、桃や山桜が咲き始め一気に芽吹き季節になってきました。寒がりの私は冬になると人の二倍も三倍も厚着していますので、薄着になっていくこの時期からは見る間にスマートに痩せてまいります。厚着をすると肩が凝り薄着をするとまた肩が凝ります。ほどほどを感じながら生きていきたいものです。胸びれ

