

「鯛一郎クンだより」

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！



梅雨に入り雨模様の日々ですが皆様の所はいかがででしょうか...丁度昨今の頃赤潮でエサを止めています。出荷も止まり皆さんには大変ご迷惑をおかけしました。今年は今の所出ていません。このまま終わってくれよと祈る毎日です。大丈夫！と暗示をかけるが... (笑)嬉しい事がありました。岐阜にいた二男夫婦が宇和島に帰り仕事を手伝ってくれています。息子と一緒に仕事ができるなんて...とても嬉しく有難いです。私共同様、よろしくご指導下さいませ。感謝

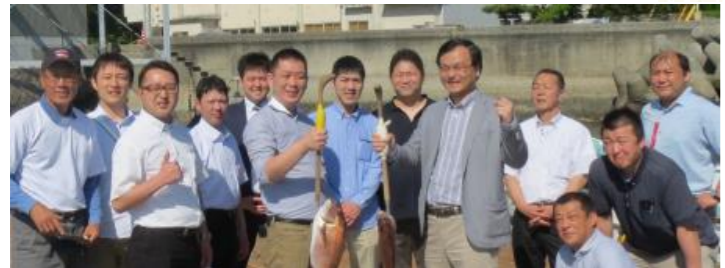
5/8 銀座『夢酒みずき』さん来社

宇和島出身の酒ソムリエ徳永さんが連休を利用して、銀座の『夢酒みずき』で提供する食材とお酒を見つける旅の途中に立ち寄り下さいました。沖の鯛一郎クンにも会いに行き『虎の尾』で有名な西本酒造さんの酒蔵を見学にご案内いただきました。また、銀座で宇和島をアピールして下さいませ！



お酒と宇和島を愛する、笑顔の素敵なお徳ちゃんです
夢酒みずきさん ホームページ http://musshu.jp/store/mizuki_top.html

5/12 北海道『函太郎』さん 第一班来社



今年は社長さんはじめ各店の店長さん方が全員来て下さるとい、第一班総勢12名。さすがに事務所は「寿司詰め」！鯛一郎クンの秘密を知って頂くをテーマに私の代弁者の皆様に勉強して頂きました。こだわり...エサ...出荷...沖...etcそしてこれからの事まで。徳弘水産丸裸の約2時間。みなさん、お店に帰ったらスタッフの皆さんやお客様に語って下さいね。

函太郎さん ホームページ <http://www.kantaro-hakodate.com/>



5/19 北海道『函太郎』さん 第二班来社

先週の1班と同じく徳弘水産丸裸コース!メンバーの中にはお店訪問時にお会いした方もいらして嬉しい再会でした。こうして生産→流通→お店が行き来して顔の見える、気心のしれた深い関係が出来るのを理想と思っています。私もまた出かけて行きます。今回はフロアの方々にも来て頂きたいですね。来るたびに変わって行く徳弘水産です！次回もお楽しみに♪



5/15 福岡『BASSIN』さん訪問

福岡の寺川社長率いるOBUグループの『BASSIN』というお店を突撃訪問しました。おしゃれな店内の1階ではウエディングパーティが行われ、2階では若いカップル達が楽しく語らう姿がありました。お肉がメインのお店と聞いていましたが、鯛一郎クンメニューも豊富で幸せでした。



5/16 福岡・けやき通『海晴れ』さん訪問

入り口が低くて頭を打ちながら入店。座ると行きかう人の視線を避けるようになってるんですね。調理場を囲むようにカウンターがあるカウンターだけのお店です。店長はソムリエと利き酒師の資格をもつ料理を楽しむための担当！福岡の地酒も美味しい。夫婦で彼女とひとときを過ごすのにピッタリ！



5/16 福岡 店屋町『海晴れ』さんオープン



福岡の寺川社長率いるOBUグループの新店オープンに内緒で駆けつけたつもりでしたが、すでにご存じでした(笑)大人の隠れ家的リッチな雰囲気の内。そのお店のメニューがほぼ鯛一郎クンで埋め尽くされていて、鯛一郎クンでお店を一品舗作っちゃいました！と総料理長の瀬川さん。これは責任重大！頑張らねば！

5/24・31 春仔 稚魚入荷

24日は近大、31日は山崎春仔の入荷です。約8.5~9cm。近大はキレイに着荷。その後も順調。山崎は調子悪く先が心配...周りに入った所の状況を聞いてみると病気が出て死んでるそう...この頃の山崎は質が落ちたなあ...それをカバーするのが腕の見せ所。気合いを入れねば！！



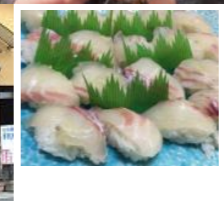
5/26 松山『嶋矢水産』さん訪問

松山・三津の恵比寿神社の真前。松山で1軒だけ鯛一郎クンを取扱ってる水産会社さんがあります。もう長いお付き合いになりました。今回、加工場を新設したとの事で表敬訪問です。365日休みなし！最近の注文は加工場がないと対応出来なくなってきているので実にタイムリー！凄い会社になって来ました。社長！着いていきます！



5/26 松山『日光寿し』さん訪問

鯛一郎クンの大ファンだとお聞きして表敬訪問。親父さん、頑固一徹の職人さんのようでしかし笑うと何とも言えない恵比寿顔。あれやこれやと鯛一郎クン尽くし。お寿司はもちろんですが、ホイルでの包み焼と無理を言って作ってもらった鯛カツがとっても美味！要予約で鯛一郎クンをお願い致しますとご予約下さい。松山市高岡町860-44



新入社員紹介



徳弘 裕多

初めまして、徳弘裕多(ユウタ)と申します。18歳で上京して以来、お盆と正月以外帰る事の無かった故郷宇和島に、結婚を機に帰ってきました。父のずっとしている仕事について、「鯛を育てている」という事くらいしか知らず、今はただ徳弘水産の新人として、先輩たちに叱られながらもついていく日々です。とにかく今日の前の、自分が出来る事を精一杯やる！をモットーに頑張ります！！



徳弘 聡子

はじめまして、徳弘聡子(サトコ)です。3ヶ月になる宇和島での生活も、海の仕事も、初めての事ばかりでみなさまにいろいろご迷惑やご心配をお掛けしながらも楽しく過ごさせていただいています。徳弘水産では、パートとして、少しばかりのお手伝いをさせていただいております。どうぞ、よろしくお願いいたします。

左ひれのコーナー 「鯛一郎クン近況」



川中 秀一

梅雨になりましたね(>_<)6月は赤潮の時期。出ない事を祈りながらやれる事をひたすらやっています(>_<)選別作業など一旦大きな作業は落ち着きました(^^)産卵も回復に向かってやっとなり集中できます(o^^o)今回体測と言って魚の長さ魚体重を回りどれくらい成長しているかを見る数ヶ月に一度の魚の身体計測をやりました(^_^)前年度より少し成長もよく自家製造の餌で満足行く結果になりました(^^)魚の成長も追いつつしっかりした魚に仕上げたいですm(_)_m

背びれのコーナー 「ロープ交換」



稲住 啓太

今からの台風時期に備えて沖にある筏のアンカーロープを交換しました(^^)潜りさんに55メートル底に沈めてあるホーカイ(コンクリートブロック)に潜ってもらって古いロープを新しいロープに縛り替えてもらいます(^^)今回は全部で四本ロープを替えました(^^)



編集長だより



28回目の決算を終え来年には30周年を迎える弊社。先代が創業してから50数年になり、多一郎がこの仕事に就き41年目を迎えることになりました。そんな春に、次男夫婦が入って来てくれこんなに嬉しいことはありません。次の世代に引き継ぐ準備を少しずつ始めています。(胸びれ)