

## 「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！



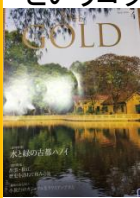
熊本の大地震、被災された方には改めてお見舞い申し上げます。凄い地震でした。携帯の警報が鳴り続け地元のスピーカーも警報が鳴りっぱなし。眠れない夜を過ごしましたが皆様の所ではいかがでしたでしょうか？さてさて6月。今年は天災が気になります。ここ数年来てない台風も大型化し不気味です。ロープも新しい物に変えて備えるつもりです。赤潮対策として船倉にエアーを入れて船で出荷の魚を運ぼうという計画も進めております。何とか出荷を止めずに赤潮を乗り切りたい。やれる事は準備して・・・皆で動いております。それにしても何ともならない産卵・・・皆様に辛抱願いますとしか言えないのがもどかしいのですがなにとぞよろしくお願いいたします。



## 3/30 JCB GOLD

会員向けの雑誌「JCB GOLD」

に俳優で食通の辰巳琢郎さんが「やっぱり食いしん坊な歳時記」というコラムを書かれています。今回、鯛の今昔があれこれ書かれておりその中に鯛一郎クンの名前が出てきます。何はともあれ知名度が上がった事を素直に嬉しく思います。これからも頑張ります。



## 3/31 AHCグループさん来社



AHCグループの専務さんと部長さんが来社されました。お連れして頂いたのは宇和島水産・井上社長とサッポロビールさん。外食の事業から介護まで手掛ける大きな会社です。とても真剣に話を聞いて頂き笑顔での歓談がとても嬉しかったです。今度私が訪問させて頂ける日を楽しみにしております。

<http://www.ahc.co.jp/index.html>

## 4/11 一凜さん訪問

あさイチで弊社を訪問して頂

いたミシュラン獲得シェフ、橋本幹造さん。今度は私どもが訪問です。「よく来て下さいましたね!楽しんで下さい」とシェフ。こちよい空間で清潔感に溢れた店内。素材や料理の説明...実食。素材が活きててどれも上品な味付けで旨い!!美味しさを極める!!そんな事を追及しておられます。この人もまた変態。。。NHK竹内ディレクターも駆けつけてくれ楽しい宴となりました。気持ちの良い人と飲むと楽しいですね。感謝



## 4/12 MON-RICOさん訪問



浅草線三田駅から徒歩5分。ご存じMONさんのグループです。丁度夕方の仕込みの最中で忙しい中だったんですが最高の笑顔で対応下さったシェフ。認定証もキチンと飾って頂いて。楽しそうな雰囲気伝わってくるお店です。港区芝5-22-1-1F 03-5446-0993 <http://whaves.co.jp/restaurant/monrico-tamachi/>



## 4/13 よるマチ(TBS系列 愛媛あいTVさん)

活躍する愛媛県産品を紹介するコーナーで神奈川川崎市の「魚政宗」さんが紹介されそのお店で鯛一郎クンが使われており川崎から逆取材で弊社に撮影に来られました。面白いですね。どんな事からどんな風になるのか・・・改めて人の繋がりがりや動く事の大切さを痛感しました。皆様ありがとうございました。

収録後にみなさまとパチリッ! <http://www.itv6.jp/>

## 4/16 近大稚魚 IN!!!

第8開洋丸、奄美からの船旅ご苦労様でした。元気に泳いでる姿を見るとホッと一安心。15.4cm/60gくらいでしょうか。さ～てこれから2年半。頑張ります!今年も忙しいシーズンが始まりましたよ。



まだまだ片手サイズです。

## 4/20 ディスカバリーさん来社

先日お邪魔した「食幹」さん。5月新たにオープンするお店の食材探して弊社にも訪問して頂きました。本社を訪問させて頂いた時必ず弊社にお越しくださいとお話した所「行きます!」と。そしてすぐに行動。それが出来るお店は繁盛店。これが私の経験則!楽しみです。

LIFE STYLE  
LIFE KITCHEN  
LIFE JAPANESE  
LIFE DISCOVERY<http://discovery-t.com/>

## 4/22 誕生会 &amp; プチ社員旅行

急に決まった松山での誕生会。「社長、腹一杯旨い肉が食いたい!」のリクエストに探し当てたこのお店「ひよし」旨い!食べるのに必死でカメラマンも肉の写真を撮るのは完全に放棄(笑)飲んで食って...食って飲んで...飲んで食って...食って飲んで...という所で始まったのが腕相撲大会...漁師の宴でございます。酔いはいっぺんにまわり...灯に付いたホウタレのようにネオンに消えて行く若い奴らでありました。お～～～い、無事に帰れよ～～。翌朝、ひとり道後温泉を楽しむお頭でありました。



焼肉屋「ひよし」さん



なぜか?腕相撲大会が始まりました!!



## 新入社員紹介

はじめまして!! 新しく仲間入りさせて頂きました船岡修二(フナオカ シュウジ)です。大尊敬する方の紹介で一大決心の末、転職を決意し入社いたしました。水産業界は初めて体験する業種なので戸惑いながら日々適進してまいります。腕力には自信がある元自衛官です!!! どうぞよろしくお願いいたします。



船岡 修二



## 左ひれのコーナー

「鯛一郎クン近況」



川中 秀一

今年も産卵のシーズンがやって来ました(T\_T) 今年の産卵は中々激しいです(T\_T)沖に行くと生簀の中ではバシャバシャと産卵の影響で真っ黒になったオス達がメスを追いかけて回して暴れています(。^\_^;)今から1ヶ月ほど産卵が続くと思うのですが出荷時に真っ黒なのは極力除いて出荷いたします(。^\_^;)すみませんが後1ヶ月ほどご迷惑をおかけいたしますがよろしくお願いします(。^\_^;)



稲住 啓太

## 背びれのコーナー

「選別作業」

鯛一郎クンも新物に変わり来季のための選別作業に入ります(^^)/この春にしっかり選別作業をしておかないと魚を繋げてくのが非常に困難になるので従業員一同全開で魚を仕分けしていきます(^^)v なかなかハードな作業になるんですが皆様に最高の鯛一郎クンをお届けできるようここから1ヶ月気合を入れて仕事にあたりますのでどうぞよろしくお願いいたしますm(\_\_)m



## 編集長だより



お隣の韓国で毒霧事件が発生していたというニュースがありましたね!!「空気清浄機の中で菌が発生するのを防ぐという事で、タンクに除菌剤を入れて噴霧したところそれを吸った子ども達が被害を受け、最悪死んでしまったということです。最近特に私達の国でも除菌!!除菌!!と加熱気味だと感じています。自然界でもどんどん耐性菌が出現しているそうです。見えない菌たちに助けてもらいながら元気に生き抜きたいものですね。胸びれ

