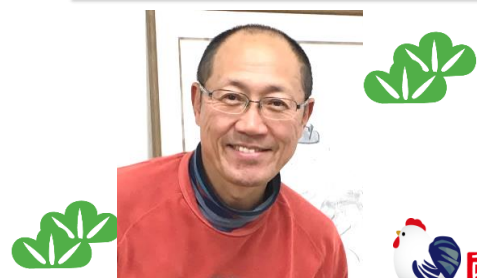


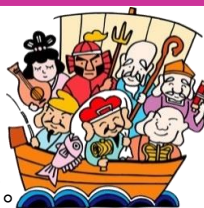
「鯛一郎くんだより」

こりゃ～鯛したもんだ！

2017年のテーマ!!



明けましておめでとうございます。還暦を迎えた2017年。干支が一巡してもとの干支に還る年。つまり再度のスタートを切る年となります。そんな年に徳弘水産は30年(養殖を始めてからは44年)、鯛一郎くんは15年となる節目の年でもあります。太陽が昇り始めるような...枯れた大地に緑が芽吹くような...何か動き出しそうなワクワクした新年を迎えました。宝の地図を完成させるために思いっきり動き回る1年にします。今後共どうぞ宜しくお願い致します。



10/26 杵島さま・末広水産さまと沼津へ

弊社の取引先様2社と沼津へ。羽田まで杵島さんに迎えに来て頂き末広水産さんの秘密基地があるというので沼津の基地を見学。その後養殖業者さんを訪問、サバの養殖を見せて頂きました。地の利って凄い!ここからだ東京の大商圏がすぐそこでもんね。こんな所で養殖ができれば...なんて思いながら...少し観光もさせて頂きました。養殖→運搬→お店と川下から川上まで。プロフェッショナルな人達が集まると楽しい!話が尽きませんね。

杵島さま <http://kijimagroup.co.jp/>末広水産さま <http://www.osashimiya.com/company/>

10/27 日本料理 よし邑さま訪問 初めての

蓮根駅。ママチャリのお母さんに道を聞いてたどり着いたのは、広大な敷地の中にある、よし邑。東京を代表する「ザ・ベスト・オブ・シェフ」の中の1人、富澤浩一シェフが鯛一郎くんを使って下さっているとのこと、ご挨拶に伺いました。日本料理界への貢献者の富澤さんとの対面はワクワクして緊張しましたが、料理界への熱い思いに感動しました。お料理は繊細で美しく美味しい。仲居さんの立ち居振る舞いも画になる。幸せを食すというのはこういうことかと唸ってしまいました。胸びれ

<http://www.yoshimura-hasune.com/main.html>

10/31 今年最後の稚魚入荷

近大白浜3万尾 無事到着です。今回もキレイに(ハハ)ん?・・・何じゃこりゃ!?(@_@;)ほとんどキレイに着いてるのに中に数匹変なヤツが!! 鳥に突かれたんでしょうか.....それとも新種の病気?ちょっとだけかじって味見をしたとか.....何かでつついて遊んだとか..... 船員さん達とも喧々諤々。初めての経験です。いろいろありますねえ。。 何はともあれ無事入荷!!!



11/3 名古屋・末広水産さま訪問

いちど覗きたかった活魚運搬の鬼・末広水産さんの水槽。なんと水がキレイ!しかも魚屋独特の臭さも無くキレイ!水槽には鯛一郎くんが泳いでましたが、ゆったり泳いでて宇和島に居る時より落ち着いているよう...となりのアジもゆったり。。水を作る技術があるんですね。大切に扱って頂いているのがよく分かりました。う～～～ん、満足!!連れて行って頂いたスペイン料理も鯛一郎くんのダシが効いてて美味しい!!! これまたう～～～ん、満足!!!



11/3 鯛茶福乃 さま訪問

名古屋駅前・名古屋ビルディングの地下にオープンこのお店。2016・2月に鯛一郎くんを使って鯛茶漬けのお店をやりたいと弊社を訪問して頂き間もなくオープン。行ってみたい行ってみたいと思ってたお店です。トレードマークは鯛の鯛の向かい合わせ。腕を振るうのは職人 野澤さん。行列のできるお店になっていました。まるで和食のファストフード店!並んで食べた鯛茶漬けがホントに旨い!!行列が出来るわけだ。。凄い!名古屋ビルディングの名所となるんでしょね。

<https://dainagoyabuilding.com/shops/view/208/>

11/24 鮭「はや田」さま訪問

「養殖の鯛って食べたとき嫌な匂いがブンとするでしょ...この鯛はそれがいいよね。身もしっかりしてて、いい鯛やね。」そんな事を言って下さる大将です。「ネタケースには入れずに別の冷蔵庫で保管してるんよ。」嬉しいですね。気使いも職人!!「やっぱりエサがちがうの?」なんて質問を頂き答えている所へ次から次からお客様。流行るはずです!美味しいもの!!そして女将さんの笑顔が最高!大阪市中央区南本町3丁目5-4 ☎06-6345-2088



12/12 天皇陛下誕生日祝賀レセプション in シンガポール

6年連続で参加させて頂いたシンガポールでのレセプション。早いものでもう6年です。今年は日程の都合で5日目の鯛一郎くん。刺身と鯛カツで提供させていただきました。5日目なので刺身は控えたかったのですが...カツはあつという間に無くなり刺身も捌くのが間に合わない!!!まだかまだかの盛況ぶり!今年も凄い人数、汗だくの対応でした。無事に終えてホッ。。。。驚いたのはホテル。朝早くからよく働くなあ、ここの従業員さんたち...なんて思ってたなら、なんとルンバ!!時代も変わりましたねえ...



お仕事中。

12/7 横浜魚類川崎北部さま来社

年末に向けて鯛一郎くんを売り込みたいので!...と来社されました。「愛媛に行くなら必ず鯛一郎くんを見て来なさい。」と言われたと言う吉田さん。よく聞いてみるとなんとM水産の常務さんの息子さんとの事。お父様とは何度も勉強会をご一緒させて頂いた方だったんです。縁ってホント不思議ですよえ...。時間が遅く残念なことに沖には出れなかったんですが次回は是非!真面目がスーツを着ているような好青年2人、八幡浜の(株)マルミの松坂さんと一緒に来社です。今度私も参ります!

横浜魚類さま <http://www.yokohamagyorui.co.jp/index.html>
マルミさま <http://www.marumi-marinefoods.co.jp/about.html>

左ひれのコーナー 「選別」

12月2日と3日で鯛の選別作業を行いました(ハハ)v年3回に分けて12万匹を大小に分ける選別作業。もう慣れた作業になりましたが、何回やっても腰にくる作業です(笑)山崎(春仔)の選別でしたがサイズもそこそこで来年には抜群な鯛一郎くんに仕上がってると思います(ハハ)v今年も良い鯛がお届けできるよう丹精込めてやっていきたいと思ひます(ハハ)v今年もよろしくお願い致します!! m()m



背びれのコーナー 「鯛供養」

今年も供養祭の時期がやって来ました(ハハ) 供養は小池地区の鯛養殖業者皆で今年一年お世話になった鯛達に感謝を込めて供養しました。 m()m 稲住 啓太 またこれからも今まで以上に鯛達に愛情と感謝を込めて大切に育ててまいります(ハハ)/

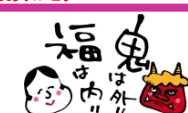


今年もありがとう

編集長だより



寒い日が続きますね。今年もカモゲたくさん飛来して来ています。エサ工場でエサを作っているとカモゲたちが群れをなして飛んできます。弊社を見学に来られた方に「あのカモゲは食べれるの?」と聞かれ、その後トンビが空を舞っているのを見て、「あの鳥は食べれるの?」と聞かれました。確かに丸々とよく肥えた鳥たちです。毎日、鯛のことだけ見て仕事している私達にはない発想力!!ひょっとして、大事なことが見えていないのかも...と考えさせられました(汗) 発想の転換! 既成概念の突破! しないと置いて行かれる～ 胸びれ



つつかれたのか? 傷が...

