

「鯛一郎くんだより」

こりゃ～鯛したもんだ！

2017年のテーマ!!

動 く



上げます ((+_+))

ピンチ! サイズがピンチ!! 前回のお便りでも書きましたが原因不明のへい死が続いてエサが満足にやれなかった事。食わなかった事。水温が低くて上がらなくて鯛がエサを食べる量が少ない! 食わない! 産卵が中盤に入りエサ食いが悪く、おまけに痩せていく! 産卵をやめてくれ～～三重苦四重苦の中を出荷しています。出荷リーダーも戻す鯛の多さに四苦八苦! 今日5/15は**300尾の出荷で170尾くらい小さかったり痩せてたりでイクスに戻しています。**何とか凌ごうと頑張っていますが、少しサイズが小さくなるのをお許しくださいませ。ピンチ!ピンチ!! 大ピンチでございます (>_<) ※少しやせ気味で色は黒く、皆様にはご迷惑をおかけ致します。もう1ヶ月! どうぞご辛抱をお願い申し上げます

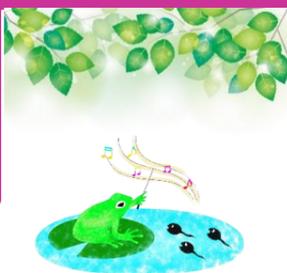
3/17 株王宮 橋本社長様講演会 「なんば道頓堀ホテル」の経営者として有名な橋本社長のお話を、マルブンの眞鍋社長のご紹介で聴かせていただきました。【**日本を好きになっていただくおもてなしサービス**】の理念の元、業界の常識を次々塗り替えられ、弟の専務さんと力を合わせ業務に邁進されているとのことでした。危機はチャンス! 自分の考えを変えるためのメッセージ! というところに大変感動し、そして共感をいたしました。理念がしっかりとある会社の経営はブレないという確信を得た講演会でした。眞鍋社長、ありがとうございました。胸びれ

3/29 道頓堀ホテルさま来社 先日橋本社長様の講演を聞かせて頂き弊社訪問を楽しみにしていました。(株)王宮の皆様弊社にお越しいただくのは現場を見て頂きたいのと何をどんな風に考えどう実践しているかを目で見て、肌で感じてもらうため今回もそんな話を沢山! 中華の方々なので「カツ」を試食して頂きました。



4/5 旅行読売5月号 鯛一郎くんが登場です。記事の起こりは東京の飲食店「根魚 静」さま。大将の橋本さんが「この鯛旨いよ!」と記者に勧めて下さったのが始まり。普通養殖の鯛を使うと臭いのにお鯛一郎くんは臭くない。養殖真鯛の革命児だ!と上手い! 座布団3枚!! 橋本大将!! ありがとうございます。

4/9・10 オーストラリア・パースより 7年ほど前これからパースに行って飲食店やるんです!と、突然来社した男、原田くん。パース野郎と呼んでます。小さなお店では入りきれないほどのお客様が出来大きなお店に移るそう。。。今回はパートナーの「ジェイミー」を連れての来社。オーストラリアで養殖をしてほしいというこのパース野郎。おいらに何が出来るのか分かりませんが今度パースに行って見ようと思います。



弊社でも試食して頂きましたがメタでのゴリゴリにまた驚いて頂いたようです。見て、聞いて、肌で感じて、食べて...やはり現場はいいですね。(株)マルミさんのご紹介です。

4/12 奄美稚魚入荷 何十年付き合ってきた1番キレイに到着! シケたので心配したのですが杞憂に終わりました。毎年の事なのに、稚魚が入るときはドキドキします。この稚魚ならすくすく育つ事間違いなし。昨年がウイルスで散々だったので今年こそ! です。頑張ります!



4/17 昨年の稚魚大移動 4/8・14・16と3回。快晴に恵まれた中を昨年の稚魚、宇和島へ大移動です。世間では丁度花見の真っ最中! 私たちは現場で汗をかいています。みんなもう慣れてテキパキ! 遮光ネットまでピンと張り完了!! さ～て選別が待ってるぞ。花見や～～～い (>_<)



4/26 つなぎドブ ビニールのプチプチが繋がったような...クネクネクネク、蛇のような...地球外生命体...? FBにアップしたところ色んな人が調べてくれて...正式名称「サルパ」。生物学上はホヤの仲間だそうです。これが現れると春。1ヶ月遅い春です。



4/27 いずみ生協さま来社 以前にサンプルを送らせて頂いた大阪のいずみ生協さん。来社いただきました。「とにかく旨い!! 子供が食べやめないので驚きました。」「こんな養殖の鯛があることに驚きました!」...



5/7 和食の教科書 宝島社から出版されたこの本。その中の「養殖魚の実力」というコーナーがあります。そこに鯛一郎くんが載っています。養殖真鯛の革命児...クオリティの高さが築地でも評判...なんて。いろんな風にかかれてますが私が一番嬉しいのはあちこちで沢山取り上げて頂けるようになってきたという事。コツコツやってきた証です! ホントに実力が付いてきたんだなと感じます。これからも頑張ります!!



左ひれのコーナー 「海の様子」
春になりましたね。(o^^o) 今年には徳弘水産前の海に「藻」川中 秀一が過去最高に生えています(笑) 少しずつ小魚も増えています(ハ_ハ) 一時期は磯焼けで全く藻の姿が無くなっていましたが毎年行う藻場作りの成果!! 今年には浜全体を覆いつくしています(>_<)

背びれのコーナー 「船のドック入り」
今回は久々にドライブ船をドックしました(ハ_ハ) 春になると稚魚が入ったり選別したりと忙しいのでそれまでにははと思ってたんですけど色々作業が重なってギリギリまでドック出来ず(ハ_ハ) やっとドックしてみたら今までにないぐらい汚れてました(*_*) やはり早めにやらないといけませんね(〜)

編集長だより
先日5月6日は多一郎の亡父、吉久の七回忌の法要を執り行いました。なんと義父の命日は義母の誕生日と同じ日なのです。何かないとなかなか集まらない兄弟親族。来年は義母の米寿のお祝いを計画しようと思っていると発表しました。義母の米寿祝いという目標に、一族30数名は来年に向かって意識を動かし始めているようです。





私もインタビュー♪

なぜか?腕相撲大会が始まりました!!

焼肉屋「ひよし」さん

まだまだ片手サイズです。

収録後にみなさまとパチリッ♪

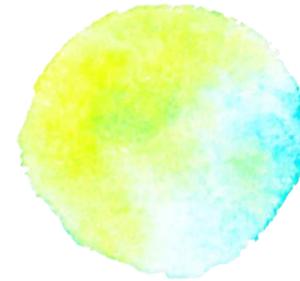
<http://discovery-t.com/>

<http://discovery-t.com/>

<http://discovery-t.com/>

4/12 MON-RICO さん訪問

4/20ディスカバリーさん来社



12/15 パレスホテル大宮

毛塚副料理長さま来社

2月に愛媛県産品フェアをされるという事で愛媛県営業本部の方と来社されました。

「私達は単なる品物を仕入れて販売しているのではなく、その人、その商品の物語を販売させていただきます(笑)です！」と

語って下さいました毛塚さん、熱い！！

こんな方が増えて下さると

今度は又じっくりお越しくたさいませ。



<http://www.palace-hotel.com/>



