2016　Vol.67
「鯛一郎クンだより」
発行　有限会社　徳弘水産　代表取締役　徳弘　多一郎
TEL：0895-28-0248　FAX：0895-28-0956
E-mail　taichiro-kun@taichiro-kun.com
HP　http://taichiro-kun.com

こりゃ～鯛したもんだ！

2017年のテーマ!!　動　く

8/8　迷走台風5号…宇和島直撃！上陸コース！！奄美の方では930hPaというかなり大きな台風だったので準備は早めに…しかもしっかりと。それが有難いことに高知沖にまでコースがずれ終わってみれば冬の大シケくらいの台風で終わらせていただきました。今日は遮光ネットを張ってました。全部で22台！さすがに腰から背中からパンパンです(>_<)そのうえ熱中症とまではいかないけど、頭が痛いです！！台風が来るとホントに大変…もうやめてね。赤潮…台風でかき混ぜ終わってくれると期待していたのですがどうもかき混ぜただけで今日も見回りをしてみると嫌な色した所があります。今度の小潮は盆。いつも盆には潮が早いので急潮を期待してます。

5/9　かぶりもの

「今、唐津にいるんだけどお土産いる？」なんて先輩からメール。「要ります要ります！」…それで、届いたのがこれ！がはは！最高でしょう！？めっちゃ嬉しい♪♪なるほど唐津ね!(^^)!鯛のグッズとか珍しい物は集めているんですがこんなかぶり物は初めて。チョット蒸れるけど、もう髪の毛も無いからいいか!アザッす!!

5/24　『まつすけ 本店』さま訪問

「串焼・まつすけ・大名本店」鯛一郎クンが串焼きで出てくるとの噂を聞きつけてやってきました。どうよこのインパクト！どうよこの旨そうな串焼き！メガハイボールに合わせて頂きましたが最高です！ちなみに産卵期で3日目の鯛一郎クンでした。Tel 092-711-1108
超繁盛店につき要予約です！

一目で分かる看板!!「ま」が目印です→

6/3　『ウロコ水産』さま訪問

金沢で鯛一郎クンが少しづつ少しづつ…忙しそうで声をかける雰囲気でもなかったのですが表敬訪問。2人の坂本さんにご挨拶をして見学。鯛一郎クンも静かに眠っていました。評判は良いそう(^。^)丁度、金沢百万石祭の日にあたりテンヤワンヤ!!忙しい日にすみません!!

6/3　近江町市場『鮨えのめ』さま訪問

ここの大将、ウロコ水産の坂本さんの弟さんだそう。「兄ちゃん、この鯛は凄い!!」その一言が今、金沢を動かしています。ウロコの坂本さんが鯛一郎クンの評価を得るため持ち込んだのが発端。分かる人には分かるのですね。
近江町市場内
【鮨 えのめ】
090-7276-0875
10時～15時 営業です!!

5/13『勝沼醸造』社長様ご夫妻来社

世界の勝沼となって世界中を飛回る有賀社長。そんな多忙な方にお越し頂き餌やり体験&生産者同士の語り!!「世界を相手にしたワイン作り」を考える有賀社長の話を聞いて私も「世界を相手にした魚 作り」を考えなければ…… なんて考えた1日でした。

同じブドウで製法が違うワイン。飲み比べも楽しい！

6/3『長八　金沢駅前店』さま訪問

駅からすぐ!!すぐに満席!!凄い!!「なめろうで飲んでて下さい」から始まった鯛一郎クン尽くし。刺身は勿論、焼き物から寿司まで。寿司を普通の握り、炙り、棒寿司と食べ比べ。こんなバリエーションは楽しいです(^。^)店長の松谷さんに鯛一郎クンの評価を聞いて安心。そしてパチリ!! 金沢いい所です(^。^)　金沢市此花町5-5 玉川駅前ビル1F　℡076-256-1843　11時～24時 年中無休

6/3『渡辺鮮魚』さま訪問

お店の丁度真ん前がｽｰﾊﾟｰ。そこで買わずにここで買う!!納得!!新鮮な魚がズラっと並びお店が綺麗!!それに皆さん明るくて対応も気持ちがいい。売れるはずですよね。鯛一郎クンの評判は上々だそうです(^。^)社長さんもにこやかに対応頂きました。
金沢市藤江南3-168-25
076-268-3064

6/3　金沢よもやま話

少し休憩にスタバに寄ろうと歩いているとこんな娘さん達が。「私達の出番は1時間くらい後」なんてコーヒーを。タイムスリップしたよう……金沢百万石祭に丁度当たって駅前は人だかり!今年の利家は保阪尚希さん。まつは佐藤藍子さん見応えがありました(^^♪

6/6『黒潮鮨』さま来社

今回は社員研修の一環で 弊社を見学に来て頂きました。今回もしっかり食べて頂きまし た。栃木でも食べ、ウチでも食べる!! 何度も何度も確認して使って頂ければいいと思います。夜はまた全員でマルブンさんへ。懇親会に も参加させて頂きました。

小冊子『ニューパスタ』

ニューパスタという小冊子が発行されてて、生パスタフェスタの模様が掲載されてました。その中に鯛一郎クンを丸ごと活用したパスタを作ってるお店が出てました。「脂が上品で臭みがない。こんなに味のいい養殖鯛があるなんて知らなかった!」とコメント頂いてます。「水で炊いただけでもいい味が出ます。そんな鯛一郎クンと野菜と昆布。3つの出汁で生パスタを味わっていただきたい」と皆さん1度食べに行きましょう!! 【Grill & Bar BALLY'S田町】東京、港区芝5-16-14 大伸ビル1F　03-3455-2655

6/9『道頓堀ホテル』さま訪問

今話題の道頓堀ホテル。フェイスブックでは見させて頂いてますがこの目で見たい!今日は訪問です。シェフやプランナーの方々と話をさせて頂き、魚屋さんにも会わせて頂き、料理まで試食させて頂きました。「切って調理をしても角や端が壊れない。いい鯛ですね～!」なんてシェフ。大切に扱ってくれてるのが良く分かります。末長くよろしくお願いします。

6/10 Newコンテナ

1つしかないと何とも不便で、何とかならないかと大魔神と交渉。決裁が下りてゴー!!全く同じものを発注していたのですが、ピッタリ!!基礎のコンクリートも雨で間に合うのか心配しましたがセーフ!!ピタッと据わって完了。さぁ～、ガンガンつかってよ～!!

編集長だより

日本が災害列島と言われ始めて今年ほど強く感じる年はないように思います。九州の豪雨災害の次は秋田の豪雨災害と、立て続けに起こっています。いかに運良く生きれるか!が生き残る秘訣のようです。運を良くするための生き方をもっと勉強したいと、強く思う今日この頃です。　胸びれ