

こりゃ～鯛したもんだ! 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 HP <http://taichiro-kun.com>
TEL:0895-28-0248 FAX:0895-28-0956 MAIL:taichiro-kun@taichiro-kun.com

vol. 68

2017年の
テーマ

動く

社長ご挨拶

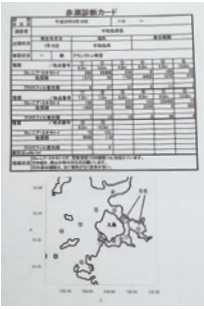


台風15号が秋を連れてきましたか? 涼しくていいですね! 今日(9月6日)海水調査結果も数値が0という... まだ終息宣言は出て無いものの赤潮も終わりホッと一息。思っきりエサがやれます。浜では2キロサイズの鯛が無くなり出荷の業者さんたちが 右往左往してます。価格も跳ね上がっています。思いのほか出荷が進

んだのと育ってないのと赤潮と...色んなことが重なっての結果でしょうか。弊社は1年を通じて同じサイズを作っているのをお客様には同じようなサイズをお届けできています。値段も変わらず!これが養殖の魅力であり直取引の強いところですね。さて、これを続けて行けるように餌やりです!



カレニアミキモイ



海水調査結果

!

赤潮 カレニアミキモイ 長期大発生

この原稿を書いているのは8月31日、赤潮が見えだし気を付け始めたのが7月10日、約2ヶ月間ずっと緊張の中で過ごしています。そしてまだ終息せず! 周りをみると長崎ではフグが25万匹の斃死。他にマグロ・カンパチ・ハマチなども。大分でもマグロやハマチ・ヒラマサなどが斃死し鹿児島島の牛根でも ハマチに被害が出ています。そしてつい3日ほど前、弊社の隣でも出荷魚2キロの鯛を3,000匹死なせてしまいました。随分落ち着いて来ましたが、まだ終息していません。朝も昼も夕方もずっと見回りを続けていて着色域を見ては ハラハラしているという状態の中です。エサもやれたりやれなかったり...やった後もハラハラドキドキ。神経衰弱です。もう少し...頑張ります!



地元の
新鮮なネタが
ズラッと並ぶ!

【鮭章】
札幌市中央区南3条6丁目
インフィニ桂和22 7F
TEL:011-596-8772



6/21

鮭章さま訪問

鯛一郎クンを使ってお寿司屋さんを紹介して下さいとのリクエストに春木さんご紹介のこのお店。「お待ちしました。」と素敵な笑顔で迎えて下さる店長の塩崎さん。「鯛一郎クン、臭くないし日持ちするのがとっても嬉しい」なんて人柄がにじみ出るような語りで鯛一郎クンの感想を...丁寧ににぎってくださる鮭がまた旨い! 社長の村上さまも挨拶にきて下さり「次回は8階にもお越しください。鯛一郎クンがまっていますよ。」と。8階は和食レストラン。次回は行かねば!!



あまから手帖 2017・6月号



「味に魅かれて通う店」というコーナーに 鯛一郎クンを使ったラーメン店「うまい麺には福来たる」が紹介されました。鯛一郎クンで出汁をとり鯛一郎クンの塩焼きがドンと乗る「うまい鯛塩ラーメン」。和の職人が他にはないラーメンをと考え作ったらこうなるという 自慢の一品と取り上げられてます。これは食べねば! 鯛一郎クンも凄いことになってきましたよ!!



仲卸の方々と
市場風景

6/22

札幌中央市場

雨の中央市場。鯛一郎クンを扱って下さってる仲卸さん方に挨拶に伺いたくて春木さんにお骨折りいただきました。「おっ!評判いいよ!」「俺はもう10年くらいあつかってるよ...」「皆さん、これって!」そんな声を頂き舞い上がる多一郎クンでした。感謝!



見ただけで
食べたくなる
さっぱり系!

6/19

函太郎五稜郭店さま訪問



函太郎五稜郭店にて



今回2度目の訪問。入ると僕の写真がレーンを回っているのが照れくさい... 鯛一郎クンオンパレードでガッツンガッツン食べたあと 炙りに芽ネギにと! 他の物は一切食べないのですから気づかれるのも当然!「いつもありがとうございます」と、やっと挨拶。「店長さんは?」「あいに今日はお休みで...」...あらまっ! 弊社には毎年訪問頂いて今年も10月に来社予定。お客様に浜の香りと鯛一郎クンの秘密をお届けするための取り組み...素晴らしい!!



エサやりから
帰る基地イカダで
パチリ!



7/10

サントリーさん 来社

暑い!熱い!! がびったりかな...そんな中サントリーさんが来社されました。外食ビジネスサポートグループという部署が新設され飲食店さんに全国各地のとびつきりな食材を紹介していくという部署だそうです。その食材の一つに鯛一郎クンが選ばれたそうです。嬉しい〜いっ! さてさて、どんな展開が待っているのでしょうか。まずは食べてその味をご確認くださいませ。

養殖の概念が
変わりましたと
長谷川さん



7/13

鮭 鈴な凜さん 来社



【鮭 鈴な凜】
横浜市西区戸部本町51-9 高島町ビル2F

9月にオープンされる予定で「今回全国あちこちを回って美味しい食材を探しています」という大将の長谷川さん。話しているうちに「いろいろあちこち養殖場を回らせて頂いて 養殖の概念がかわりました!」と言って下さいました。鮭についてのトークも熱かったのですが魚についても熱い熱い!自信のほどがうかがえます。この人がにぎるお寿司...食べてみたいなあ...と思わせる 大将でした。

6/20

春木商店さま訪問



イカが
泳ぐように
配送車が
走る!

函館・札幌と鯛一郎クンを活魚で流通させて下さっています春木さん。函館事務所と札幌事務所を訪問させていただきました。市場から場外市場を抜けてすぐ。社員さんたちが忙しそうに動かれてました。鯛一郎クンはほとんどが札幌での流通だそうで 水槽には鯛一郎クンが泳いでました。「これじゃない!」というお客様が 沢山いらっしやいますよ」と従業員さん。うれしいですね。札幌でも羽ばたけ鯛一郎クン!...でございます。



この鯛好き!
と語る
鈴木店長

6/20

海乃四季さま訪問

ちょっと迷いながら電話をして聞き聞き辿り着いた「海乃四季」さん。「俺、好きなんですよ鯛一郎クン。嫌な臭いもしない日持ちするでしょう。何にでも使えるもんね」...って語って下さる大将の鈴木さん。こんな話を聞きながらだと、しこたま食べる鯛一郎クンが2倍旨い!お店は6階ながら満席!凄いい!!勿論要予約です。

【海乃四季】
札幌市中央区南6条西4丁目 G4 ビル6F TEL:011-512-3387



2日一緒にいて
写メが
この1枚(笑)

7/17

嘉文さま来社

必ず弊社を訪問するという約束でお付き合いが始まった名古屋の「嘉文」さん。一緒に大東魚類の秋山さま、丸鮮の巻木さまと一緒に訪問いただきました。弊社に来て頂くのは海や工場、人や会社を見て頂くため。そして僕がお店を訪問するのは同じこと。縁を深くするために行き来するのです。さてさて、今度はまた私が寄せて頂きます。

編集長だより

今年もいろんな方々と出会わせていただいています。鯛一郎クンを通して出会った方々とのエピソードを、いつか本にしようと考えています。特に社長さんたち。皆さんユニークで刺激的の个性的、面白いです。そして、泣かせます。しかし、いつになったら本が書けるようになるのか...近い将来の目標にしたいと思います。さて、今年もあと3ヶ月ちょっとになってきましたね。また、きっと本の登場人物に出会える気がします。