

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. 69

2017年の
テーマ

動く

社長ご挨拶



10/3

ホントにいい季節ですね。過ごしやすく食べるものは美味しく・・・
小池は水温23.5℃。長い赤潮を越えて育った鯛一郎クン達もガンガン喰ってます。順調に育って来ていますよ。一番いい水温域ですね。
久良は水温25.5℃。稚魚は今年初めてワクチンを

打ちました。そのおかげで休まずエサがやれています。これまでで一番大きくなって帰って来るのはとワクワクしています。
さてさて2017の仕上げの3ヶ月です。予定がびしりで大丈夫かと思いますが、体調管理を気遣いながらそして楽しみながら取り組んで参ります。



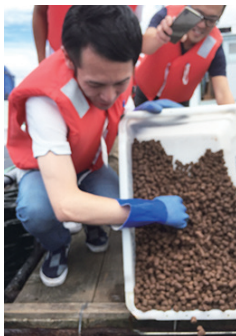
8/2 道頓堀ホテルさん来社

前は社長さんと調理の方々。今回は社長さん、専務さんとスタッフの皆様。真剣に話を聞く皆さんの姿が素晴らしい! 試食には刺身とリクエストの鯛カツ、そして鯛めし。どれも大好評を頂き豪快に食べて頂きました。朝のメニューに鯛一郎クンを使って作りますと専務さん。これは楽しみになってきましたね。海外の方に味わって頂けるチャンスです。どんなメニューで出されるのか楽しみです。



8/22 かたむすびさん来社

神奈川を中心に6店舗を運営するグループです。宇和島水産・井上社長、サントリーさんと一緒に来社されました。社長の原さんは大阪出身だそうで、めっちゃノリがいい! おかげさまで楽しい雰囲気の中で終始させて頂きました。帰ったら必ず自分たちで調理してみる事を約束。どんな結果が出るのかとっても楽しみです。



8/23 福岡魚会

日本魚食党率いる吉田氏と海洋科学博士の中東さんのコラボ企画。その名も「魚会」。題材は養殖魚「鯛一郎クン」。お店はkomatsu今泉店。養殖魚について少し語り、鯛一郎クンについてはガッツリ語りました。そして、試食会! となりました。「スープをとったんですがスープが濁らなくてびっくりしました。身がしっかりしてて臭みがない!」とシェフ。50人位が鯛一郎クンを食らい・語る、それは楽しい会でした。「次は東京で!」と吉田氏。博多の夜は更けて行くのでありました。



9/2 東京・八重洲 函太郎東京店訪問

八重洲の改札を右に折れて地下の「東京1番街」へ。降りて左に歩いて行くと「産直グルメ回転ずし 函太郎東京店」。行列に加わり入った店内はあちこちに鯛一郎クンのポップや説明書きがホントに丁寧に作られてて。1カン目を食べるときは試験を受けてる生徒の様。どんな状態なのかドキドキです。ん! 旨い!! そこからは試験から解放され、鯛一郎クンオンパレード!! 何皿注文したんでしょうか・・・笑われちゃいました。

嬉しすぎて涙が出ます...



9/2 函太郎立喰い寿司

東京駅一番街(地下)、今度は右へ。ここもまた満席でチョット並ぶ・・・そしてカウンターへ・・・。「鯛一郎クンをお願いします!」出た〜!! またや鯛一郎クン尽くし! チョット笑う店長さん。「ワガママ言ってもいいですか?」「出来る事ならなんでも!」てな事で芽ネギを鯛一郎クンで巻いてもらったり、ウニをはさんでもらったり、やっぱり鯛一郎クン。俵せ!! ここで空腹を満たし時間を見て新幹線に飛び乗る。最高の場所ですね。これ、ハマるかも!!



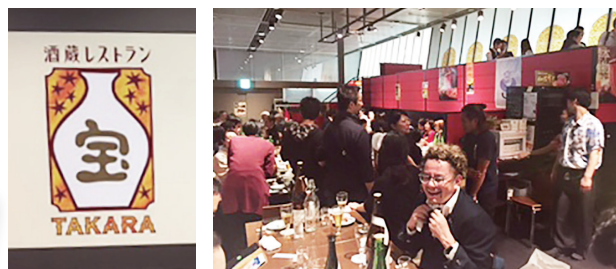
9/2 臥薪さん訪問

品川駅から電車で10分、武蔵小杉。無機質なコンクリートの風景の中に現れたオシャレなお店。店内は落ち着いた木目が優しい。カウンターに座らせて頂いて料理長とあれこれ・・・「先日何日も寝かせた鯛一郎クンを頂きました。僕、養殖の概念が変わりました。旨かったです!」と語ってくれました。こんな事言われると泣きますよね・・・。ついつい飲みすぎて・・・。僕の下手な突っ込みに返すトークもキレイなフロアの女子たち。雰囲気もスタッフも最高でした。



9/3 四国酒トリップ2017

第2回の酒トリップin大手町エコツェリア。四国の21の酒蔵が集まって東京に居ながら四国を旅するようにお酒を楽しんでもらおうという企画。徳弘水産は鯛一郎クンの鯛めしと福麺という宇和島の郷土料理を提供。夢酒みずきの料理人も総出でバックアップ! さすがに2度目という事で去年来ていただいた方に沢山声をかけていただきました。宇和島水産・井上社長にも手伝って頂き盛況のうちに終了! お酒も少々いただきました(笑)



【酒蔵レストラン 宝 TAKARA】03-5223-9888
東京都千代田区丸の内3-5-1 国際フォーラムB1 [年中無休]

9/3 酒蔵レストラン 宝 TAKARA

以前からずっと寄ってみたかった「宝」。酒トリップの打ち上げで寄らせていただきましたが、なんと広い! これが余裕で満杯になるそう・・・どうよ! 実力のあるお店は違いますね。酒も旨そうなのがずらり! 店長はSSI認定の利き酒師。酒のうんちく聞きながら素で来てカウンターでゆっくり飲みたいお店です。偶然に取締役の方にもお会いして、出会いも素敵な「宝」です。



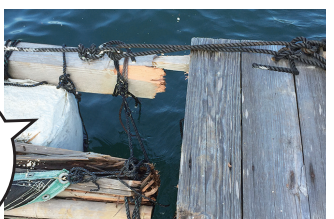
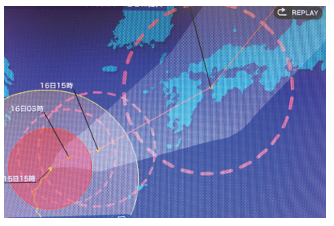
9/16 杉田会計事務所さん来社

「台風が接近中で沖に出れないかもしれませんがかまいませんか?」「ハイ!」大阪からお越しいただいた12名の皆様、もう船もイカダも台風準備完了で室内でのDVDと社長の説明だけというさびしいものになってしまいましたが、それでも試食だけはと思い夕食会場に持ち込み食していただきました。感想はいかがでしたでしょうか・・・翌日は朝早くから列車も止まるような吹きようでバスは大丈夫かと心配しましたが無事着かれたようで一安心。リベンジ! 再トライを期待しております。

9/18 台風18号

おいおい・・・宇和島直撃コースやね!! 翌早朝・・・基地イカダに降りてみると、ナント真つ二つ! おいおいおいおい・・・40年以上やってるけど初めて! とりあえずロープで縛って流れないようにはしたけど、どうやって修理しようか・・・。さてさて・・・沖の設備は被害なし。鯛一郎クンの無事も確認。このくらいで終わらせてもらった事を喜ぶうっと。。。

イカダが真つ二つ!!



編集長だより

小池小学校が閉校になり久しくなりましたが、私の通った小学校も小池小学校と同時期に閉校が決まっていたのですが、Uターン組が結婚し子供が生まれ、閉校基準の人数を上回る子供たちが幼稚園に通っていて、小学校閉校が取りやめになったのだそうです。若者たちは都会に一度は出たものの家賃などが高く、手元に残るお金を考えたら実家に帰って漁業や農業をして暮らしてもあまり変わらない。そうだ! 実家に帰ろう! ということだったらしいのです。ITやAI技術が進んできて、どこに住むかより、どう生きるかを選択する人が増えたようです。卒業した小学校がまだあるのは嬉しいことです。