



# TAICHI TOPICS ONE

## タイチトピックスワン

# VOL. 10

Taichi.inc Publication paper

### April

NEWS OF THIS MONTH

Our company's slogan is "Make Delicious Happiness" and our job is to cultivate the sea bream in Uwajima. Ehime, Japan. That sea bream named "TAICHIRO KUN", it is so delicious.



#### 社長あいさつ

H31/4/23

もうすぐ平成から令和に変わりますね。北海道南西沖地震、阪神淡路大震災、熊本地震、東日本大震災、西日本豪雨災害、北海道地震…平成って災害が多発した記憶が強烈なのですが皆様はいかがでしょうか…そしてその災害から立ち上がる日本人の強さも目に焼き付いたのが平成でした。令和元年。どんな令和が始まるのか分かりませんが楽しい事の多い、嬉しい事の多い、そんな令和になって欲しいと強く思います。海も春。移動・選別・稚魚の入荷など忙しい日が続きます。みんなすでもう真っ黒です (^\_^)

#### 庵狐 山田さま来社

H31/3/13

鯛一郎くんが良い時も悪い時も長く使って頂いて山田さんとも長いお付き合いになりました。実はチョイと企画をしていることがあり春の予定を秋にしようと…。じっくり練って参りましょう。頑張ります。わざわざ宇和島までお越し頂きありがとうございました。



#### 沖縄より・明石より

H31/4/21

沖縄で3店舗を展開する吉崎食堂。大番頭の山内くんが明石の魚屋さんの友達を連れてやってきてくれました。日曜日で弊社だけの訪問だということでゆっくりとしたスケジュールで…。沖はベタ風の初夏の陽気。夜には東京からのお客様と合流して楽しい夕べとなりました。明石に魚屋さんの知り合いが出来た日でした。



#### 京懐石 華泉 山本弘明大将の声



鯛一郎くんとの出会いは、松山に有る嶋矢水産さんからの紹介がきっかけでしたね。最初に驚いたのが、三枚に卸して見て今までの養鯛に比べて嫌な脂が少なかった事と身の綺麗さでした。勿論体色も綺麗ですが、次に食して見ての感想は、嫌な養殖独特の臭みがなく甘味が有って美味しいと思いました。

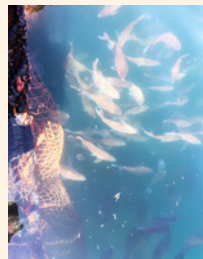
それともうひとつ言わせて頂きますと、年中味、値段が安定している事、養殖魚全般的そうですが身の縮まりが早く2日目に臭みと嫌な生臭さが出るのですが、それらが無い事です。これらの条件が揃うことで、色々な料理(和洋中)あるいは調理に使うことが出来ると思います。鯛一郎くんの魚としてのクオリティーは高く有る意味天然物をも凌ぐと思っております。😊

〒530-0057  
大阪府大阪市北区曽根崎2丁目5-22  
日宝パティオ曾根崎2F Tel 06-6313-1400

#### 移動

H31/4/3

昨年の近大・奄美を宇和島に移動です。昨年移動したときには1.2kgくらいありましたが、今年は1kg! 小さい!! 昨年が大きすぎたのですが…海の状態が良かったのか、稚魚がよかったのか…これからのエサやりを気合い入れてやらないと追いつかない。プレッシャーがかかりますがファイト!!



#### 近大・奄美稚魚

H31/4/8

昨年の鯛の移動を待っていたように今年の稚魚入荷。16.6cmとまあまあ…着荷状態良し! 目指せ来春の1.2kg!! 欲張りすぎかな…(^◇^)

