



# TAICHI TOPICS ONE

## タイチトピックスワン VOL. 14

Taichi.inc Publication paper

### August

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



猛暑のあと雨・雨・雨のまるで梅雨がもどったような天気が続いています。

佐賀県では大きな被害が…昨年の地元の事があるだけに心が痛みます。心よりお見舞い申し上げます。この頃の災害って何もかも破壊していくって感じじゃありませんか？便利さを追求する人間に何かを考えるとやっているように感じたりします。怖いですね。

さて8月が終わります。鯛一郎くんも長い産卵の後遺症からやっと立ち直ってきたように思います。

#### susuruTV

R1/8/5

ユウチューブで「susuruTV」と検索してみてください。毎日ラーメン生活をしているsusuru君が「うまい麺には福来たる」に行き鯛一郎くんを食べたようです。

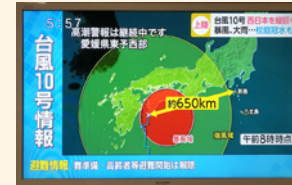
鯛一郎くんの鯛ラーメンと宇和島風鯛めしをトッピングで！この取り合わせもグッドですね～！次回は潮仕立て鯛塩ラーメンと鯛一郎くんの炙りの握りを是非！また載せてくださいね！(～)!



#### 台風 10 号直撃!!

R1/8/16

曲がってくれ!! …って必死に祈ったのですがなんと宇和島直撃!! 台風が目が宇和島を通過したように思います。ですが風雨ともに思ったより弱くてホントに助かりました。台風一過、早速イカダに遮



光ネット張り。腰にこたえますがやるしかない…この台風、赤潮をお土産に置いて行ったようです。

#### 栃木の海 黒潮鮪 山口和久シェフの声



鯛一郎くんは、天然鯛に負けない、それ以上の鯛です。私は、養殖の真鯛という頭の中では、独特の臭みがあり、おろしたては、プリプリで

すが時間の経過につれて劣化が、はやく、美味しくなくなるイメージでした。しかし、鯛一郎くんは、時間の経過すると、逆に旨みが、増してきます。黒潮鮪のお客様は、脂が、安定してのっているの、喜んで食べていただいております。脂にクセがないのが、特徴だと感じます。私のオススメの食べ方は、鯛一郎くんのカマを酒蒸しにすると、より一層、鯛一郎くんの素晴らしさ、魅力を堪能できると思います。現地に行かせて頂きまして、鯛一郎くんは、愛情を持って育てられていることと、徳弘社長の鯛に対する想いを肌で感じる事ができました。もっと私達は、鯛一郎くんをお客様に美味しく食べてもらう方法、料理を考えていかなければならないと思いました。

#### 早稲田大学より

R1/8/17

知人から養殖の事を語って欲しいと連絡をもらいお越しいただいたのは早稲田の学生。将来学校の先生になりたいという彼。養殖は卒論に選んだテーマだそうです。先生になったら子供たちに養殖について語ってやって下さいね。



#### 目黒 fours (ふー) さん訪問

R1/8/21

目黒駅西口からすぐそこ。隠れ家のようなこのお店。初めてお会いするシェフの笑顔が最高です。鯛一郎くん尽くしでお願いしたメニュー、最初の和え物からポテサラ etc …最後は鯛一郎くんの土鍋飯とホントに鯛一郎くん一色!!(～)! ちなみに土鍋飯の鯛一郎くんは 6 日目だそうです。実力のある人が作る料理はどれも旨い! このシェフ・天才です!!



#### シーフードショー

R1/8/22

ピックサイトで毎年行われるシーフードショー。参加・出展はしていませんが、業界の今を知るために 21・22 の 2 日間見学してきました。ヒト・ヒト・ヒトでごった返す中お目当ての物が見れたり聞きたかったセミナーを受講できたり、また会いたかった人にも会えたりととても収穫の多い 2 日間でした。内容も年々充実してくるので次回もとても楽しみです。



栃木県宇都宮市

黒潮鮪 御幸本店 (宮下川侯町 206-32)

☎028-662-9640

黒潮鮪 西川田店 (西川田町 913-3)

☎028-689-9641