



TAICHI TOPICS ONE

タイチトピックスワン

VOL. 32

Taichi.Inc Publication paper

October

NEWS OF THIS MONTH

社長あいさつ

10/30



北海道で赤潮が発生しウニが全滅！そうかと思えば小笠原の海底火山の噴火で出た軽石が漁業に被害を出しています。雨が降れば豪雨災害、晴れば猛暑、雪が降れば豪雪、そして地震に物価上昇…世界中で異変が起きてます。地球が何かを訴えている様に感じるのは僕だけでしょうか…さてさて、秋本場となり見るに美しく食べるに美味しい季節の到来です。緊急事態宣言も解除され久しぶりに晴れやかな日本です。束の間かも知れませんが「秋」を楽しみましょう。

バージョンアップ

10/2

再度やりたかったバージョンアップ。技術のバージョンアップは終わり、味と風味を入れるという所をやっているのですが、こんなに難しいとは…もう何ヶ月こんな事を行っているんだらう。チョット疲れてきましたが…早く試食させろって言われるんですが試食までなかなか行かない。ここでもやはり技術が必要か…



すし遊館さま来社

10/5

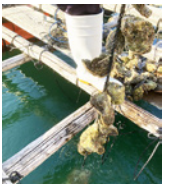
3回目の来社です。9月も広島レクト店は鯛一郎くんが注文ナンバーワンだったそうです。嬉しい～！総勢 15 名、3 回目にして初めて試食していただきました。今回来てくれた人の中に、お客様としてお店に行ったときに初めて食べた鯛一郎くんの旨さに感動したという人がおられました。養殖の魚が苦手だったので鯛一郎くんは違う！これは旨いと思ったんです！…って。こういう連鎖が起きて欲しいですね。



銀座牡蠣バーより

10/9

ヒョナナことから知り合った銀座の牡蠣バーのママ。宇和島にも美味しい牡蠣がありますよ！とお話したらあつという間に宇和島へ！そして颯爽とイカダへ！！岩牡蠣組合の方が丁寧に説明してくれてママもすっかりテンションアップ！！話を聞いているとやはり苦勞の連続。楽な仕事はないですね。東京の皆さん、岩牡蠣と御荘牡蠣、銀座デビューしますのでよろしくお願いま～す。



楠亭

10/13

東京からの久しぶりの松山・楠亭。4 人以上の会食はいつ以来だろうという 8 人での会食。鯛一郎くん尽くしという予約をお願いしてたのですが、どれも旨い！いや～、楽しいワ大勢での会食！やはり我々年代はこうでなくっちゃね。2 次会まで流れ



て数人はその後酔いつぶれたよう…日常に戻ったような感じの夜でした。

北海道で赤潮

10/15

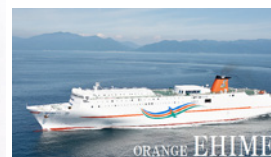
えっ！！北海道で赤潮!? しかもウニは壊滅!? ウソでしょうというニュースが飛び込んで来ました。カレニア・ミキモトイという種類とあと数種類のプランクトンの混合のようです。カレニアは宇和島でもよくやるヤツですが聞くと北海道は海水温 13℃。宇和島ではその温度帯は出ないんですね。でも可能性があるので事? 今度は何が起きるんだらうってドキドキしますね。



オレンジフェリーと大内社長

10/20

神戸と東予・新居浜を結ぶオレンジフェリー。船に乗ったら鯛一郎くんが目に飛び込んで来た！とチラシを持ってきてくれました。フェリーの中でこんな風に PR して下さってるんですね。ドットと人が動き始めると写メを送ってくれる人も増えるんでしょうね。よろしくお願いま～す！



フジトラベルさんと zoom 企画

10/23

三浦工業の埼玉方面の方々と鯛一郎くんを使って鯛めし食べよう！鯛一郎くんと会社の取り組み、そして鯛めしという企画なのですがわりとウケて…鯛めし作りがわりと簡単と言うのもいいんでしょうね。画面の向こうでは冷凍・解凍の鯛一郎くんを使って。こちらはシメたての鯛一郎くんを使って。大魔神が教える作り方を画面の向こうでやってる。これがまた上手いくんです！「いっただっきま～す！」食べる企画はいいですね。

