



TAICHI TOPICS ONE

タイチトピックスワン

VOL. 33

Taichi, Inc. Publication paper

November

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.

taichi
TAICHI INC.
SINCE 1959

NEWS OF THIS MONTH

社長あいさつ

11/29



「オミクロン株」・南アフリカで新たな変異株が確認されました。ヨーロッパでもイギリス・イタリア・スペインなど。そしてオーストラリアや香港でも確認されています。よほどの水際対策をやら

ないと日本での感染もまた広がるでしょう。やっと落ち着いたのに…。飲食店の皆様、グローバルダイニングが訴訟をやっているのはご存知でしょうか？とっても大切な事をやっていると思います。弁護士がその論点などを YouTube などで公開しています。政府と都のやり方に不満を持つ人も多いと思いますが応援することで何かが変わるかも知れません。私も注目しています。

ボストンで鯛一郎くん

10/30

私の F・B 友達のマコさんがアップしてくれました「噂の鯛一郎くんがボストンへ！」噂なんだ(笑) ボストンの居酒屋のオーナーが四国中央市出身だそう。「身がふっくら柔らかくて、とても美味しかったです！」なんてコメントを F・B に入れて頂いて。この日はボストンの愛媛県人会だったそうです。コロナが終わったらお店を覗きに行きたいです。海外の鯛一郎くんにも会いに行かなくちゃ！アメリカ・ハワイ・中国・香港・タイ・マレーシア・シンガポール・台湾…これは忙しくなるぞ！



「乃木坂しん」 来社

11/3

有名日本料理店で修業した石田さんとソムリエの飛田さんが、日本料理と日本酒・ワインのマリアージュを楽しむお店を創っていらっしゃいます。いつもは明石の鯛や千葉の鯛を使っているそうですが今日は鯛一郎くん。今試験しているものを試食して頂きました。さすがにプロフェッショナル！悩んでた所をズバズバと…良いアドバイスを頂きました。ここから何を足し、何を引くのか…それが思い通りになるのかならないのか…私の最後のバージョンアップです。



銀座 kappou ukai

11/6

15 店舗位を運営している「うかい」さん。今日は「割烹」にお邪魔しました。「養殖らしくないポテンシャルの高い、面白い鯛ですね」とお褒めの言葉を頂きました。今日はしゃぶしゃぶで食べて頂きます…。少し厚めで私の好みにピッタリ!! 仕上がりもキレイで火の入り方も絶妙!! 甘いね～～。



持続可能な養殖という事もしっかり掴んでいて嬉しかったです。弊社にもお越し下さいね。



AKOMEYA TOKYOU

11/7

待ち合わせをした丸の内ビル。そこで偶然見つけた AKOMEYA さん。ウロウロして見つけた鯛の缶詰。じつはこれ鯛一郎くんなんです。試食しました。が実にうまい! ご飯にもあうけど酒の肴にバッチリです。



ウチの在庫を食べ尽くして大魔神に大目玉! 鯛一郎くんって

表記すればもっと売れるのにね…皆さん買ってね!!



試験中の鯛

11/11

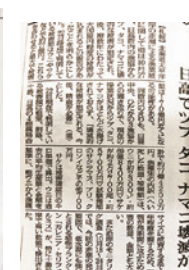
再度バージョンアップをしようとしている鯛一郎くん。今日は先生と解剖です。これ脂が溶けてきてない? 脂肪が網目の様になってる所があって溶けてきてるように…な～んか別な現象がおきてきてるのかなあ…まあまあ、やってみるしかないね…最初は 13 年かかったからすぐには出来ない! でも楽しみ! がんばるぞ!!



気になる記事

11/13

1 つは北海道の赤潮被害。ウニ・サケ・ツブ貝やナマコも壊滅か! ここから 3～4 年はウニは取れないでしょうね。すでに価格は 2～3 倍になってて、なかなか…。もう 1 つはゲノム編集された魚が流通を始めるという記事。ネイチャーという科学雑誌には遺伝子組み換えよりも危険かもしれないと発表されたと言いましたが、日本では何故こうも簡単に認められるのか? 日本は安全を求めない国になってしまいましたね。自分の身体は自分で守ろう…という事ですね。



南海放送 Beans

11/20

Beans という番組でマルブンさんが取材され鯛一郎くんが登場! 日本一の養殖鯛・鯛一郎くんとペペロンチーノ。「普通の鯛は焼くと痩せるんですが・鯛一郎くんは膨らむんです!」「え～、ホントだ、ふっくらしてる!」「食べてみましょう…あっ! うま～いっ!」なんて。地元の生産者あつての飲食店だと力を入める眞鍋社長。私共も期待に応えたいと力が入ります。そんな関係のお店と生産者をお客様は微笑ましく思っ下さるんじゃないかと思っています。

