



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

TAICHI TOPICS ONE

VOL. 41 July

タイチトピックスワン

taichi
TAICHI INC.
SINCE 1959
Taichi,inc Publication paper

NEWS OF THIS MONTH

社長あいさつ



また感染が拡大してますね。宇和島も今までにないような感染者数です。でももう5類扱いでいいんじゃないでしょうか。政府の対応が遅すぎますよ。重症者も病床使用率も低いんだから必要以上に騒ぐことはないと思います。もうこれ以上経済を

止めないで!! そう思うのは私だけでしょうか。鯛一郎くん、20年目を走っています。3年経ってしまいがけ無いです。今年も小さい!! 2キロを出荷して行くのに四苦八苦して行きます。上手く繋がって行くのかどうか、とっても不安です。皆さん、少し小さくなってもお許しください。コロナが始まった時から続けているパージョンアップですがなかなか思うようになりませんが成功するやらどうやら：神頼みしています。

7/18

婦人之友社来社

1908年(明治41年)創刊。創刊114年のこの雑誌、凄いですね。歴史がそれだけで沢山の読者に愛されて来たことが分かります。最近では起業しても10年もたないとか5年もたないとか言われる中で114年!! 凄い事です。ホントに。そんな雑誌の取材を受けました。コロナ禍をどう乗り越えたのか：会社としてどんな取り組みをしているのか：どんな考え方で

育っているのか：鯛一郎くんの食べ方やレシピにまで話が膨らみ取材が進みました。どんな記事になりますやらですが、ホントにありがたい事です。感謝

6/4

フライッポ様来社

東京出張の時に邪魔させて頂いたフライッポさん。12名にて来社、研修です。弊社事務所では12名は「蜜」です。近頃の公民館を借りての研修と初めてのパターンです。少し勝手が違うのでやりにくい所もあるのですが調理室はある結構使えるかも：試食タイムはガス釜で炊いたお米で鯛めし。ご飯うまうま!! 皆様にも手伝ってもらってスイスイ!! 中には3杯も食べるという猛者もいて(笑)。後で知ったのですが婦人之友の編集の方(先日られた)：フライッポ



ポさんの近くに住んで知り合いがフライッポさんで働いているとの事。狭い!! 縁って不思議です!!

6/7

宇和島スカットとリゾート様来社

「あつ・己書ですか。」「はい...少し習っています。」「私もなんです!」そんな会話から始まったこの日：沖縄から4人、松山から1人。そして宇和島から1人。皆さん凄い特技の持ち主の方ばかりでビックリ!! 話している沖縄・久高島のサンゴの事だったり、E.M菌の事だったり、トリニティセットの事だったり：弊社が今取り組んでいる事や以前に取り組んでいた事だったりまたビックリ!! こんな事ってあ



るんだ...って思ってしまった。人ってつながる時にはホントに不思議な縁であつという間に繋がってしまっています。今後どんな展開になっていきますやら。乞うご期待!! です。

6/21

ブルーサンタ海掃除



ブルーサンタってなに? 赤いサンタはクリスマスに、青いサンタは海の日。『海の日』は海の恩恵に感謝する日として定められた祝日です。海への関心が高

6/25

選別作業

毎年毎年同じような画像で申し訳ありません。選別長が遅れているように思います。春の水温の上昇が遅く、エサもなかなか量が増えて来ない：いらいらしながら水温が上がって来るのを待っているのですがこればかりは何とも：それでも選別をやって行かないと続いて行かない。育ちが悪いのでイカダが空かない：とイライラ。出荷の魚が小さいので戻して育てる数が多い：ここでまたイカダが必要：ここ2、3年鯛一郎くんを始めて初めての事はか



りで対応に余計な仕事が増えていきます。やはり自然相手の仕事って難しいです。ね。

鯛一郎くんの缶詰

エンヤ株式会社缶詰師、小林さん(宮城県)とソムリエ丸山さん(東京)がタッグを組んで開発した鯛一郎くんの缶詰が出来上がりました。その名も「鯛一郎くんのアクアパツツア・馬告の香り」馬告(マーガオ)は台湾の幻の香辛料。プロの缶詰師とソムリエが組んだら美味しいに決まってる! しかもナチュラルワインに合う薬膳缶詰。聞くだけで：画像を見るだけで美味そうなのが伝わってくる。実際に食べてみて2度ビック



リ! これ、缶詰? ...って必ず言います。小林さんにお会いして鯛一郎くんを試食して頂いたのですがその時にもうアイデアがひらめいていたのかも：これは試食しなくては!!

高島屋のお中元

魚を愛する料理人が宇和島の幸を洗練の美味に。真鯛の薫焼き。そんな見出しで始まる高島屋のお中元カタログ。星付きの名店と経験者を積んだ料理人・石田氏とゴ・エ・ミヨ2022へストソムリエの飛田氏がタッグを組む「乃木坂しん」今話題のお店です。その料理人が手掛ける真鯛の薫焼き、美味くないはずはない! 食べてみないわけにはいかない! 食べて見るでしょ



う!! ...って、脅迫か(笑) 弊社にも1度来社下さったのですが、とても気さくで話しやすい方達でした。じっくりいちゃど奇らなければいけません。メッチャ楽しみです。

6/13