



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. 46 タイチトピックスワン

2022 December

NEWS OF THIS MONTH

taichi
TAICHI INC.
SINCE 1959

Taichi.inc Publication paper

社長あいさつ

12/7



きょうは12月7日、サッカーが負けての放心状態が少し落ち着いた所です。師走：宇和島でも何か気ぜわしく急に年の瀬が来たような感じが降りてきて、気温も下がりが寒波を切ってきて、水温も20℃事も寒さで凍えます。今年の

を振り返れば2022の株式会社タイチ、少しづつ出荷が回復して来てコロナ前の75%位まで回復して来ました。皆様のお陰と感謝しています。そして今年何より嬉しかったのは娘が会社に戻ってくれた事。これで次の時代への移行の準備が整いました。来年は社長専務、執行役員、取締役と

4人体制でスタートします。そして宇和島防衛隊が組織出来た事。来年はさらにパワーアップしてゴミ拾いとブルーカーボンへの取り組みに力を入れて行こうと思っています。鯛一郎くんファン、(株)タイチファンの皆様、来年も応援のほどどうぞよろしくお願い致します。

酒場 蔵

小さな居酒屋さんなだけども鯛一郎くんがあるから！そんな情報が入って来て急遽お邪魔しました。いいですね！、大好きなタイプです！宇和島にあつたら一番奥に毎日座って飲んでるような：っていうお店です。吉田類が知ったら必ず行くだろうという感じ！。時節柄8人で満席！コの字型のカウターで座ると背中と壁にすぎ間がほほ無。隣に座った人との会話が弾む、いい感じのお店です。2日目の鯛一郎くんがねっとりでバカウマ！！丁度目の前に僕のボスターが！隣りのお客様が「あれ？って。次回ゆっくり来ます。鯛一郎くんを大事に使ってくださるお父さん・お母さんが大好きです！(・)!



11/15

奈良・天平倶楽部

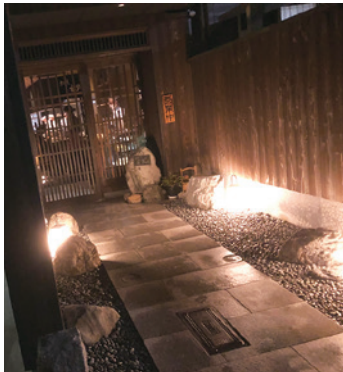
紅葉した柿の葉鮎もおもてなしをして下さる：季節感満載の料理で迎えて頂きました。コロナの前にお邪魔してからです！随分ひさしぶり。紹介者の方と一緒にさせて頂き秋の鯛一郎くんを楽しませていただきました。大箱のお店なのでコロナ禍は随分苦労されたと思いますが随分お客様も入って忙い様子でした。料理長が出て下さる料理はどれも優しくて、夏に暴飲暴食で疲れた胃袋に滋養を届けてくれるような料理でした。奈良の秋・紅葉を満喫させて頂いた様な気分です。ご馳走様でした。



11/15

京都魚河岸 宮武

京都中央卸売市場の裏側の住宅地：ポツンと一軒灯りのついた所がある。道路わきから覗くと格子越しに透けて板さんが動いているのが見える。このお店、取引先と仕事仲間と、また恋人と一緒に使いたいお店です。店主やフロアの方達の気配りも嬉しいお店です。今回は紹介者の方の気配りで鯛一郎くん尽くしで、しかも日本酒をべアリングして！しかもしかも、とつてもリーズナブルなのでメッチャ嬉しい！料理には大將手書きの説明書きがあったりして憎い！！とても居心地のいい空間です。おススメ(・)☆



11/16

選 別

2つのイケスから3、750匹づつ大きい物を抜いて7、500匹のイケスを作る。そんな作業をやっています。なんだかんだと忙しくてズレ込んでいた選別ですが、この2日間では今年はお終い。今年の鯛は先に選別した大のサイズに残った鯛が追い付きそうです。EPの内容が良かったからではないかと話していますが、こうなると出荷に向けたサイズの調整が難しい！でもそこは長年の積み重ねで何とかします！執行役員が：(笑)水温21℃ 酸素7.6ppm冬の海に変わろうとしています。エサの量も少なくなってきました。



11/21

ホウカイ

出荷の為にイカダをつないでおくロープを取りたい。その為に海底にコンクリートのブロックを入れてそれからロープを立ち上げイカダをくくる：そのコンクリートのブロックをいれました。海の中の点検や修理などはダイバーの協力なしには出来ない仕事で何に付けお世話になっています。水圧の調整やサメの危険など危険がつきまとう仕事で本当に感謝し出来ないです。なくてはならない仕事・魚：私達もそんな風に言われて仕事をしたものです。



11/28

バナナマンのせっかくグルメ

12/4

弊社と取引をさせて頂いているすし遊館さん。下関店がTVに出るとの事！なんと「バナナマンのせっかくグルメ」結構評判な番組だそうです。弊社社員も全員が知っています。鯛一郎くんが出るというのを見てました。でもフグの鯛フグの情報ばかりで終わってしまいました。フグと言えば下関、下関と言えばフグ！！その位有名だから仕方ないかと思つたら「社長、出ましたね！」ってメールが：どこに？って聞くと市場の映像の中につて。録画でよくみて見ると確かに！タグもある！！でも次回は回つてる所でお願ひします(・)☆

