発行 / 株式会社タイチ　代表取締役 徳弘　多一郎　HP/http://taichiro-kun.com　TEL/0895-28-0248　FAX/0895-28-0956　MAIL/taichiro-kun@taichiro-kun.com

TAICHI TOPICS ONE

タイチトピックスワン

Taichi.inc Publication paper

VOL. 13

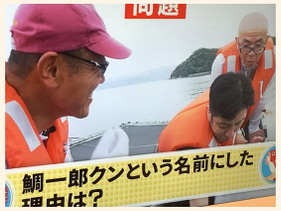
Our company's slogan is "Make Delicious Happiness" and our job is to cultivate the sea bream in Uwajima. Ehimc.Japan. That sea bream named "TAICHIRO KUN", it is so delicious.

TAICHI INC. SINCE 1959

July

NEWS OF THIS MONTH

社長あいさつ　R1/7/31



TV や雑誌でと露出の多い 7 月でした。何とも有難い事で鯛一郎クンの知名度を一気に引き上げて頂いたように思います。しかし産卵の影響がまだ完全には抜けきっていませんね。参りました。そんな中を変わらずにご愛顧頂きありがとうございます。感謝の言葉しかありません。どうやったら皆様に恩返しが出来るのか…更に良い鯛一郎クンを作っていくのは勿論ですが他に…と、いろいろ考えております。実現できますように。

感謝

N スタに鯛一郎クンが！　R1/5/24

N スタ…関東方面のみの放送でしたが鯛一郎クンを大々的取り上げて頂きました。東京駅八重洲口地下にある回転寿司の「函太郎」さんにも取材が入りお客様に鯛一郎クン、鯛一郎クンと連呼して頂いて‼ これって CM 効果に換算するといくら（¥）になるんだろう…なんてついつい考えてしまいました。今後ともよろしくお願いいたします。

藻場作り　R1/6/22

6 年目、6 回目の事業だと思います。今では弊社の岸壁の下周りには沢山の藻が茂り昔のような景色・風景が広がっています。3 年目くらいから状況が一変してきて海底の石から力強く藻が伸び始め広がってきました。ジャングルが出来上がっていますよ。継続は力なり！関係者の皆さん、ありがとうございます。

fours （フー） 熊谷祐樹シェフの声

美味しい養殖真鯛があると聞いて、お店の名物料理の開発を考えていたので、ぜひ使いたいと思ったのが鯛一郎クンと出会ったきっかけでした。今は土鍋を使った鯛一郎クンの鯛めしで使用しています。その日に神経〆された鯛一郎クンは、もちもち感があり非常に美味しいです。数日寝かせると昆布〆したかのような、旨味とねっとり感が出て、これもまた美味しいです。一般的な養殖魚のような養殖臭など一切感じません。個体差もほとんどなく、安定的な商品提供ができます。とても綺麗な面構えで、卸す時に丁寧に捌こうと身が引き締まります。

徳弘さん、いつも美味しい鯛一郎クンをありがとうございます。鯛一郎クンの良さをもっともっと広めていけるように精進いたします。

〒153-0063　東京都目黒区目黒 1 丁目 4-11
NT ビルディング　B1
tel 050-5303-4316

Fole　R1/7/1

みずほ総合研究所が出版している冊子に鯛一郎クンを取り上げて頂きました。「ダントツ市町村」というコーナー。全国の市町村の中で群を抜いた物を持つ所を取り上げ紹介するというコーナーです。真鯛の産地、愛媛・宇和島。その中でも極めつけは鯛一郎クン ‼ 上手に書きますよね。ステキ‼

はなわの鯛ばっかTV　R1/7/14

今度は西日本が中心の番組。日本人に古くから馴染みの深い鯛にスポットを当てての鯛特集。1 時間鯛ばっかり！1 時間鯛一郎クンばっかり！ナントナントの驚きの番組でした。凄い！！これって CM 効果とし¥換算すると…（笑）神様・仏様・皆様ホントにありがとうございました。

海の日　R1/7/15

小池の海で生活する漁業者全員が参加して海に浮かぶゴミ掃除！マイクロプラスチックなどの問題が毎日の様に TV で放送されるから皆の意識にも変化があるのか例年より熱が入っているよう…私たちに出来ることは捨てずに拾い続ける事。発信し続ける事。

頑張ろう！