



TAICHI TOPICS ONE

タイチトピックスワン VOL.17

Taichi.inc Publication paper

November

NEWS OF THIS MONTH

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



マルブン朝生田店 和田朋之シェフの声

社長あいさつ

12/3



本日 12/3 世の中サステイナブル (持続可能性) を合言葉に動き始めたように思います。今日の日経には独自のボッシュが 2020 年にカーボンニュートラル (二酸化炭素の排出量をゼロにする) を宣言しました。この動きは世界中に広がると思います。16 歳のグレタ・トゥンベリさんが国連で演説した「私たちはあなた方を見て」と言ったあの言葉が世界を動かし始めたのかも知れませんね。㈱タイチも取り組んで参ります。

16歳のグレタ・トゥンベリさんが国連で演説した「私たちはあなた方を見て」と言ったあの言葉が世界を動かし始めたのかも知れませんね。㈱タイチも取り組んで参ります。

松山大手町 楠 亨

11/5

3 年半の沈黙を破ってついにカムバック、溝部シェフ！鯛一郎クンを使ってのメニューもふんだんで注文に迷ってしまうかも。お店に行った人たちの FB への投稿がとっても美味しそう。シェフおすすめのワインがまた旨いんです。行かなくちゃ！！



MARUGO

11/6

松山 2 番町 どん真中交差点。よくこんな所が空いてたな・・・という場所。お店に入った瞬間、雰囲気がとっても楽しそう。ご縁→5 円→⑤→



MARUGO ステキ!! どんご縁を紡いでいくんでしょ。いよっ！ 秋川社



選別作業

11/9

秋の選別作業。皆で 1 匹づつ 1 匹づつ…最近では苦労してもらってこの作業から外される社長…嬉しかったり、悲しかったり…喜びましょうか… (笑) みんな遅くなりました。



マルブンに入って初めて鯛を使ったのがこの「鯛一郎クン」でした。初めてできたパスタを小松本店で食べた時、「こんなに美味しい鯛は初めて食べた!!」のを今でも覚えています。皮目をバリッと焼いた時のあの香りと旨味がすごい！普通は縮んでしまうのに、ふっくらジューシー！噛めば噛むほど甘みが増してきます。身はもちろんの絶品なのですが…アラまで美味しい！塩焼きにして身を余すことなくとったり…出汁をとったり…パスタだけでなく…前菜やリゾットなど、さまざまな使い方でさらに美味しくできると実感しています。それから、すっかり鯛といえば…「鯛一郎クン」！ご飯に行く時、鯛を使った料理でも…「ああ…これが鯛一郎クンだったら…やばいだろうなあ…」と頭の中であの味が広がります。そして、マルブン以外でも鯛一郎クンを扱っているのを見ると、つい嬉しくなってしまいます。それぐらい、愛着のある貴重な食財だと考えています。そんな鯛一郎クンを実際に育てている現場に足を運び、直で見学、エサやり、さまざまな体験を通して、徳弘社長をはじめ、皆様の暖かく、熱いこだわりが伝わってきました。それ以降、お店で鯛一郎クンをさばくときは、いつも徳弘社長が仰られていたコトダマのように、「あの時エサあげた子達がここにきてくれたのかなあ…」



テルツィーナ

11/19

北海道のイタリアンを代表するシェフ。堀川秀樹シェフにお越し頂きました。鯛一郎クンは使った経験があり、愛媛に行くならと。火を通した時の旨みや脂の甘さ…一流シェフとの鯛一郎クン談議はホントに楽しい。愛してる…と声をかけて頂いた鯛一郎クンが今度届きますのでお楽しみに！



シンガポールより

11/21

「OISHII おいしい」こんなタウン誌を作ってる人たちがシンガポールより来社です。私のシンガポールの知り合いの話をするのと来て下さった方とみんな繋がって…世界は狭い!! 情報誌に鯛一郎クンが



載るのがとっても楽しみ。またシンガポールと縁ができてそうです。



マルブン

11/25

エサをかじって「ウン、こんな味なんだ…」という面白い男、南高井店鈴木店長。今回は南高井店を中心とするメンバーだとか。2 度目の人も 2 人いて！回数を重ねて来て頂くのは嬉しいですね。お店での疑問を



ぶつけて頂き新しい事を吸収してお店に帰って頂く。その繰り返しを続けて頂きたいと願っています。



SDG s フォーラム

11/28

SDG s 持続可能な開発目標やらサステイナブルやら…持続可能などいう事が合言葉になり、世の中がそんな方向で動き始めましたね。今回は木質バイオマスを利用したエネルギーの地産地消と地域創生という分科会に参加。実に面白い内容でした。ピンゴ!!



「よくきてくれたね」そんな思いが湧いてきて、より一層可愛く見えてきます。そして帰ってからスタッフとともに、こんな美味しい鯛をもっともっと食べてもらいたい！そんな思いで新しい商品も試行錯誤中です。みんなに愛される食財を通して、たくさんの人に感謝と、改めて食を通してたくさんの人々を幸せにできるように努めていきます。貴重な出会いにありがとうございます。

ピッツェリアマルブン朝生田店
https://marubun8.com
〒790-0952 愛媛県松山市朝生田町 6 丁目 2-3
tel 089-986-7883