

TAICHI

taichi
タイチトビックス1

Volume
02

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

社長あいさつ

今年もあと4ヶ月。暑くて暑くて死人まで出た夏。1週間に9つも台風が出来た夏。異常と呼ばれていたことがもう普通になってきました。海も水温が上がったと思うと潮が入って下がり、上がりきらず、そのまま続いています。鯛一郎くん、赤潮でヘタった身がなかなか戻らずエサをどんどんやりながら再度のチェックをしています。もうしばらくのご辛抱をどうぞよろしくお願い致します。

8/7 トルネードブランディング

「徳さん、勉強せんといかんやろう!」と誘って頂いたのがこのセミナー。株式会社DDR 安藤竜二社長。木材屋にいた自分がどんな風が変わっていったのか…とても話が面白くて。鯛一郎くんについて再度考える機会を頂きました。月に一回、4回コース。ブランドとは!自社の強みは何!もう一度勉強です。



8/13 ドブカン

小池ではドブカンと呼びますが正式名称はたぶん「ミズクラゲ」。刺されると勿論痛いですが。お盆の頃になると決まってこんな風に塊(集団)になってくる。凄い数です!これが潮の流れで網を持ち上げて魚の居場所が無くなり擦れたり死んだりすることもあります。そしてこのドブカン、だんだん白っぽくなり壊れて行きます。夏の風物詩。邪魔者ですが季節が動いているのを感じさせます。夏も終盤に入ってきました。



8/17 課外授業

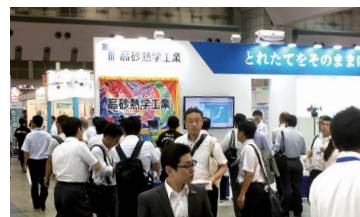
地元の高校からアボがあり鯛一郎クンの話を。

「鯛一郎クンとは?」「なぜこんな鯛を作ろうと思ったの?」「鯛一郎クンと他の鯛との違いは?」「どのくらいの規模で?」「エサは? 将来は?」…などなど。キラキラした瞳で見られると恥ずかしくなりますね。「天然ものより養殖の方が好き!」…なんてこの子達ステキ!君たちの夢が叶いますように…



8/22 -23 東京ビッグサイト

久しぶりのシーフードショー。出展する側で来ていたのですが成果が出ず辞めて、今回は見学に!水中カメラや水中ドローン、AIにIoT、冷凍技術に運送システム等々。魚は今がチャンスというセミナーや海外からの出展。シーフードは最後の見学となるほど興味深い内容でした。新しい技術が勢よく出てきて、以前欲しかったものが形になって出てくるという時の流れと勢を感じるイベントでした。また行きます。



『ビストロ ナゾン・ドゥ・シェフ』山下シェフの声

鯛一郎くん。特筆すべきは「美味しい出汁が取れる」と言う事です。それは徳弘さんが「骨から元気な鯛に育てる」と言う考えの元の結果だと思っています。出汁は煮詰めて少量の生クリームと共に泡状のソースに仕上げました。身は驚く程肉厚で丁寧な処理により鮮度が長持ちし旨味も増します。鯛一郎クンの出汁でジックリ加熱した身はふっくらと仕上がります。エサの中にエビを加えているのでエビとの相性も良いと思います。出汁の中で加熱し、その出汁を再加熱するとクリアーで皮目から出るゼラチン質を含んだ魚のコンソメになるのも鯛一郎くんならではの。「養殖」のイメージが変わる。実際に向き合う価値のある「鯛一郎くん」。天然物にこだわる方のお気持ちは理解しますが、実際に試して頂きたい魚である事に間違いはないですね。

