

TAICHI

taichi
タイチトビックスワン

Volume
03

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



台風24号・・・大きな台風でした。北向きのロープが2本切れていました。1本切れても大丈夫のように2本取っているのですが2本とも切れますか・・・その位強かったんですね。台風一過と思えば25号が起きているじゃありませんか。ウンザリ・・・。仕事が進みません(泣)
従業員急募です!!

9/13

株式会社アマタケさん来社

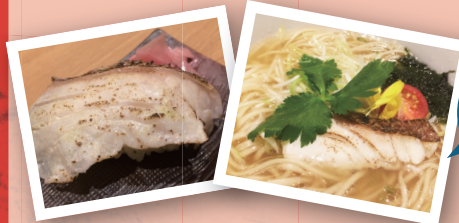
東北大震災の時に恥ずかしながら支援をさせて頂いた岩手・大船渡にある「株式会社アマタケ」さん。宇和島が大変だという事で駆け付けて下さいました。現場を見て安心して頂いたのですが逆に南部どりをどんな風に販売しよう再建していったのか・・・興味深く拝聴いたしました。それは弊社の今後につながる貴重なお話。今度は私が見学に行かせて頂きます。



9/21

大阪・うまい麺には福来たる

長い屋号やなあ・・・なんて思っていたんですが流行ってしまおうと「いい屋号やなあ」・・・なんて。そうなんです。流行ってます。少し前から鯛一郎クンのこぶ締め炙り寿司がトッピングで注文できると聞き訪問! 店長さんに聞くとほとんどのお客様が注文するそうです。究極のラーメンピア2019、塩部門で準グランプリを獲得したそうです。流行るはずです。



鯛一郎クンを
トッピングで
注文!

【西大橋店】大阪市西区新町1丁目33-15 TEL: 06-6538-0141
【西中島店】大阪市淀川区西中島5-9-2 新大阪サンアールビル東館 TEL: 06-6309-0141

9/23

梅田阪急「北辰水産」

中川店長「2日目の鯛一郎クンを見て凄い! これだ!!」と導入を決めたそうです。「買って帰ってその日に食べられずに次の日になる事もあると思います。その時でも美味しく食べて頂ける鯛、それを選ぶ基準にしました。」その目利き、想いに応えられるだけの鯛一郎クンを作り続けなければと気合を入れなおしました。難波高島屋の売り場もそうでしたが、ここ阪急でもすでに「鯛一郎クン」と指名買いをする人たちがいるそうです。感謝。



うまい麺には福来たる

エクセル・サポート・サービス株式会社 藤原シェフのひと言

お刺身で食べることに言ってもなく臭みがなくモチモチしていて大変美味しく、自信を持ってお客様に提供しています。が、それ以上に私が自信を持って提供しているのが鯛一郎クンのアラでスープをとって作ったラーメンです。いまだかつて鯛一郎クンでの商品化出来ていなかったラーメンですが、和食で培ったノウハウで鯛一郎クンの良さを表現できました。身同様にアラにも臭みがなくスープを取っている時に出る油も甘みがあり、ラーメンの香味油として重宝しています。潮の香りも満喫でき、ラーメン固有の食材との相性も期待できる無限の可能性を秘めていると思います。今後も更なる進化が楽しみで、末永く使っていきたい鯛です!

鯛一郎クンは
無限の可能性を
秘めています!

