



Taichi TOPICS ONE

タイチトピックスワン

VOL.06

Taichi.inc Publication paper

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



December

NEWS OF THIS MONTH

【社長あいさつ】

2018年が終わろうとしています。「災」の文字が表す通り災害の多い年でした。私たちの職場も赤潮に苦しみました。それでも何とか乗り越えられて無事に今年が終われそうに感謝というしかありません。鯛一郎くんも16年目、社名も変更し再スタートを切った年。皆様、本当にありがとうございます。



【豊洲市場 訪問】 12/13

2018年10月11日ついに豊洲が開場。そろそろ落ち着いて頃かと訪問しました。広いです！空調もバッチリ！キレイ！活け場もコンパクトな感じで使いやすそう。仲卸さんの所も広い！いちどで覚えるのは無理、途中迷子になりました。



【小料理 ウルトラセボン訪問】 12/20

Pm.3時から飲めて食べれるお店ってうれしくないですか!?しかも鯛一郎くんが食べれるなんて。商談がらみで来られて話がまとまるお客様もおられるそう…大将がまた面白い！近くにあったらいいなあと思うお店です。多一郎くんに聞きましたって言うとハイボールが1杯サービス…という事はないです。



福岡市中央区今泉1丁目 12-23 西鉄今泉ビル1F ☎090-732-1525

【g-life さん訪問】 12/21

社長はアメリカ出張中でしたが鯛一郎くんを覗きに！そう、ここからアメリカや中国に送って頂いています。キーワードは「日持ち」。すぐにへたってしまうような鯛ではダメという事で鯛一郎くんに白羽の矢が！社長は送り先に着いた鯛一郎くんを見にアメリカに飛んだそう…今後の展開が楽しみです。



福岡市博多区吉塚7丁目 7-14 ☎092-710-5668

【株式会社マルブン】代表取締役 眞鍋 明 社長の声



鯛一郎くんとの出会いは噂からでした。宇和島ですごい養殖の鯛を作っている変わった生産者がいると聞きました。自社では鯛はメニュー化してなかったですし、愛媛の養殖鯛は臭くて美味しくないし、地元の消費者は鯛は高いし普段あまり食べませんから一度会えらいいくらいな気持ちでした。

自社のこだわり卵の生産者さんの食事があった時に徳弘社長が来て初めてお会いしました。そのあとすぐに宇和島に行きました。

徳弘社長の鯛の育て方、餌のこだわり、鯛への愛情のかけかたなど、正直この人バカじゃないと思うくらいでした。現地でもいただいた生の味、丼はもちろん美味かったですが、一番の驚きは映像で見た焼きの鯛でした。

養殖の鯛は焼くと縮みますが鯛一郎くんは膨らみ身が減りません。生でこの甘みと香りがありますから焼いたら半端ないはずだと確信し、よし！これだと感じて会社に帰って試作を重ねました。

今は地元の柑橘を使ったクリームソースのスパゲティの上にとどかん焼いた鯛一郎くんを乗せて提供しています。鯛は皮が旨い魚です。パリッと焼いた皮の旨さとぷりぷりに膨らんだ身の弾力、鯛独特の香りと甘み。たまたま美味いパスタになりました。

今は魚介のスープを使ったトマトソースと地元の有機しょうゆと高級バターを使った和風、ベベロンチーノをたっぷりの卵でとじたものの四種類を提供しています。

びっくりだったのは、いろいろオススメしなくてもリピーターがいることです。「なんで注文したのですか？」とお聞きすると、「前に食べたら飛び切り美味しかったから、また食べたくなったので来たんですよ」と言われます。お店にとって販売促進がいりません。このような食財は中々ありません。

徳弘社長はまだまだ美味い鯛の研究を重ねられており、今後益々美味しくなっていくと思えるところが楽しみな食財です。

このような食財が地元にあることが愛媛の誇りです。出会いがあってよかったです。徳弘さん、鯛一郎くん出会ってくれてありがとうございました。

ピッツェリアマルブン新居浜 ・マルブン小松本店
ピッツェリアマルブン南高井店 ・市場食堂さびす丸
ピッツェリアマルブン朝生田店 ・ニコマルカフェ
自家製パスタ洋食堂MARUBUN

【鉄板焼き SETO さん訪問】 12/13

鉄板焼きで鯛一郎くんが食べれるお店



オーナーが元サントリーで弊社にも来られたそう。シェフは鯛一郎くんの臭みの無さに感動。養殖のあの臭みがダメで「鉄板で焼くと店中がくさくなる」と。2日目・3日目の鯛一郎くんはいいですよと絶賛！お洒落なお店です。



港区浜松町2-6-5
浜松町エクセレントビル2F
☎050-5596-5232
浜松町駅南口徒歩1分

【博多 たつみ寿司さん訪問】 12/21

大将 76歳・意気軒昂・体力上々！

話す言葉に力があります。博多に鯛一郎くんが入った時から使っていただいているそうです。天然ものしか使わない大将がこれならと。握って頂いた寿司がまた旨い！皆さん是非！！



【総本店】博多区下川端8-5 ☎092-263-1661
【長浜店】中央区長浜2丁目4-134 ☎092-715-8139
【岩田屋7F店】【岩田屋B2店】

【中山商店さん訪問】 12/22

養殖の鯛に馴染めずいた所鯛一郎くんの話を聞き食べた時これはイケると！福岡で一番最初に扱って頂いた大恩人。イケスをのぞかせて頂くともう完売。固定されたお客様が注文どうりに買って帰られるそう。西尾社長のお人柄です。



中央区長浜3丁目13-3 中央卸売市場内
☎092-711-6605