



# TAICHI TOPICS ONE

## タイチトピックスワン VOL.08

Taichi.inc Publication paper

### February

NEWS OF THIS MONTH

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.



#### 社長あいさつ



寒いとはいえまだ1回も雪が降らない宇和島。暖冬です。水温は 13℃台をキープしたまま。エサを食います鯛一郎くん！自然冬でも成長しています。予定よりも随分大きくなっているのではと思います。そしてこの2月、ナント来客の多い事、ナント移動の多い事。若い頃の様には無理がきかなくなってきました。身体と相談しながら取り組みます。感謝

#### 今年の目標 H31/2/9

毎年恒例の目標設定。ミーティングの終わりに全員で！不思議な事を書いたことがテーマとなつて現れてくる。みんな昨年の事をふまえて考えるのですがピタッとその通りで不思議。私は今年の延長線で「もっと任せる」。執行役員が育ててきましたのでバックアップ側に回ります。



#### ANA クラウンプラザホテル成田さま 来社 H31/2/14

5月に宇和島フェアが開催されるそうで海山の食材を探しに宇和島へ。よくよく聞いてみると「もう7~8年前から鯛一郎くんを使っています」とシェフ。知らぬ事とは言いながら失礼しました。今日は鯛一郎くんの現場視察も兼ねてという事だそうです。いろいろ語り見て頂きましたが理解を深めて頂ける内容でしたでしょうか・・・また是非お越し下さい。



千葉県成田市堀之内 68 Tel0476-33-1311

#### 北京より H31/2/21

北京で鯛一郎クンを販売して下さっている方がシェフ達を連れてやってきてくれました。マグロと鯛一郎クンがメインの見学の旅。前夜試食会があり出てきた鯛一郎クンにガッカリ！水で洗ったような刺身に悔しすぎる！今日はリベンジで再度試食です。シェフ達に絶対に水でむき身を洗わない！「ツマ」の上に刺身を乗せないで・・・なんてレクチャー。リベンジの鯛一郎クンはいかがでしたか？(笑)



#### 橋田さん・料理王国さん来社 H31/2/21

橋田建二郎 老舗寿司店の2代目として修業をし 2013年シンガポールに出店。その後も世界を舞台に活動を続けているそう。実はその頃シンガポールでの天皇誕生日のレセプションに出かけてて日本の橋田という男がシンガポールに出店すると聞いて名前を知ってました。今回料理王国の木越さんと一緒に愛媛県の久保田さんのエスコートで来社頂きました。将来の魚事情など意見交換させて頂き楽しいひと時を頂戴致しました。



#### ANA クラウンプラザホテル成田

#### 大庭秀喜総料理長の声

先日はお忙しい中、対応いただきましてありがとうございました。生け簀の大きさや社長以下スタッフの皆様の情熱を感じることができました。私も、もっともっと頑張らねばと思っております。鯛一郎クンとの出会いは、さかのぼる事7、8年前になるでしょうか、取引先に養殖の美味しい鯛があると紹介いただきました。使ってみると、なるほど“美味しい”と感じ、それ以来使っております。ただその時は鯛一郎クンと知らずただ、“美味しい”という理由で使ってきました。今回現場を視察させていただき、試食もさせていただきました。臭みもなく、透明感のある美味しさを感じます。サイズにブレが無いので、主に婚礼で使用していますが、5月からのフェアでお客様に紹介できることを楽しみにしています。㈱タイチの皆様が一所懸命育てた美味しい鯛を広めていきたいと思っています。今後とも宜しくお願い致します。



#### 「うおまん」さま 訪問 H31/1/24

「今の鯛一郎クンはキメが細かくて脂もうまいですね。最高です鯛一郎クン！」と語って下さる下釜料理長。今日の刺身と2日目の鯛一郎クンの炙りを出して頂きましたが2日目の炙りがナントも旨い！ちゃんと管理しているのがすぐに分かります。1番若い板さんが東京の時にお店で使ってたって勧めてくれたそうです。ご縁なんですね。



旬和席 うおまん イーマ店  
大阪市北区梅田 1-12-6 イーマ5F Tel 06-4795-7517