



TAICHI TOPICS ONE

タイチトピックスワン VOL.09

Taichi.inc Publication paper

March

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

H31/3/28



桜があちこちで咲き春到来！水温も15℃で安定。鯛一郎クンも婚姻色が見え始めました。いくぶん産卵が早そうです。来月初旬には稚魚の予定も入っており

シーズンに入って行きます。忙しくなってきて現場に張り付く日々が多くなってきますが皆で力を合わせ頑張っていきます!! 現場の情報を送らせて頂きます。

酒蔵レストラン「宝」さま訪問 H31/3/5

有楽町・国際フォーラムの地下にあるこのお店。宴会場もある広いこのお店が一杯になるから凄い！9種類の日本酒の飲み比べセットとそのお酒の地元食材のマリアージュがとっても楽しい(〽鯛一郎クンも春色に飾って頂いたお刺身で胸キュン!!鯛一郎クンで野菜を包み蒸してトロ〜り餡をかけた…これがまた絶品！このシェフ・天才です。 ※要予約!!



近大白浜訪問

H31/2/21

昨年現場の事など執行役員の稲住さんに任せて行く事を進めています。今年はもっと任せていく為にあちこち連れて歩くつもりです。今回は稚魚の仕入れ先、アマリン近大を訪問。弊社、稚魚の仕入れは80%が近大。その種苗生産の現場を見ておくことはとっても大事！丁度選別の作業をしている最中に見学させて頂きました。現場の人達とも話が出来て良い旅になったと思います。



Nスタの取材と函太郎さん

H31/3/6

桜鯛・天然の鯛が一番美味しいこの季節…しかし天然の鯛に劣らぬ養殖の鯛がある！それは鯛一郎クン!!…そんな内容か…その鯛を食べさせてくれる東京駅地下1番街「函太郎」さん。浦野メニューまで食べ尽くしました。放送は4月にもう一度、宇和島で取材を受けてそれから。またお知らせします。



神戸「咲咲」さま来社

H31/3/4

「田幸一」奥田社長に鯛一郎クンを紹介してもらったそうです。料理長が使ってみて気に入っていつか鯛一郎クンの現場に行きたいって話してたんですが夢が叶って!…そんな風に語って下さる下川女将さん。隅から隅までず・ず・ずい〜と見ておくんなさいやし!…って関西弁じゃないし…鯛一郎クンの秘密は伝わりましたか…(〽) ※後日ていねいなお手紙を頂きまして有難うございました。 感謝



川崎北部 吉田様来社

H31/3/26

横浜魚類 河崎北部支社

弊社の鯛一郎クンを販売して頂いてます。私もなかなか訪問出来ないにも関わらず2度目の訪問を頂きました。河崎での鯛一郎クンの様子を聞かせて頂き情報交換。とても気に入ってくれてる仲卸さんがいらっしやるそう。会いに参ります!(〽)



道頓堀ホテル 中彌努 料理長の声



鯛一郎クンとの出会いは愛媛の名店のマルブンの眞鍋社長のご紹介です。弊社の社長と一緒に宇和島まで鯛一郎クンに会いに行き、一瞬でその美味しさの虜になりました。それ以来ずっと使わせていただいています。その魅力は、なんといっても私どもの提供する中華のどんな味付けにも負

けない鯛一郎クンの素材の良さだと実感しています。炒めものや甘酢の料理、ピリ辛麻婆にも合うんですよ！天然に負けない鯛一郎クンの良さをこれからも中華の世界に発信していきたいですね！これからもどうぞよろしくお願いたします！

みずほ総合研究所さま来社

H31/3/27

「Fole」という雑誌をご存知ですか？みずほ総合研究所が発刊している会員誌です。その「探訪！ダントツ市町村」というコーナーで宇和島市が取り上げられ、宇和島と言えば真鯛の養殖という事で弊社「鯛一郎クン」にスポットを当てて頂いたようです。どんな記事に仕上がりますか…乞うご期待。

