



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.

TAICHI TOPICS ONE

タイチトピックスワン

VOL. 57 October

taichi
TAICHI INC.
SINCE 1959
Taichi, Inc. Publication paper

2023

NEWS OF THIS MONTH



弊社でも1~2位を争うほどの来社の多きマルブンさん。小松本店の方達にお越し頂きました。新人が入社したりすると必ず連れて来られるような気がします。会社の考え方を理解、共有していくためにはこういう取り組みをコツコツ重ねて行くのが一番かと思えます。新しく社長に就任した一成人。もうすでに賞禄十分です。先代を超えた経営者になって行くんだと思います。ファイトです。

マルブン様 来社 9/8



31TH 海のゴミ拾い 9/2

問題の小浜の海ゴミ拾い。何が問題かと言うと積み重なったプラゴミの上に木の根が伸び草が生え、見た目はキレイなグリーンの場合なんです。その下には掘っても掘ってもプラゴミ



社長あいさつ 9/21

本日10月10日 朝晩急に涼しくなりましたね。この何日かは寒い位です。水温も落ちて来ましたが。この時期特有で海の上から下まで同じ水温というこの頃です。この時期に斃死が多いので気

神楽坂にあるこのお店。コロナ禍の中にリモートで知り合ったお店です。とにかく鯛だらけ！鯛のメニューしか無いという!! 圧巻です。しかも鯛一朗クンオンリー!!! 鯛一朗クンの部位ごとに料理を作る! まるでマクロです。チャンと真面目に鯛一朗クンと向き合ってくれてとても嬉しいです。我々生産者も大切に思っています。いちど弊社にもお越し下さいね。

瀬戸神楽さま訪問 9/26



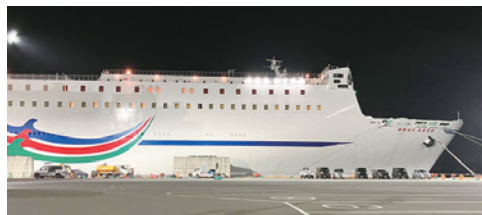
広島市中区堀河町1-15 ぎくろビル5階 広島魚市場さんの紹介でお店に伺ったのですが人柄の良さそうな大将がニコニコと笑って迎えて下さいました。鯛一朗クンを死ぬほど握って頂いて大満足!! 大将! また来ます!!

寿司処まさ様訪問 9/13

だらけーコツコツやるしかないんだけれど、先が思いやられます。まあしかし小池の海岸線がひと段落ついたようにここもコツコツやっていけば見えてくるでしょう。先が1次回からはここを重点的にやりますね!

オレンジフェリー 9/30

愛媛の東予港から大阪へ向かうオレンジフェリー。トラックの運転手からも「鯛一朗クンがあるぞ!」「鯛めしをたべた!」とか聞いてたんですが、ちゃんと訪問です。乗船チケット売り場に行くところにはもう鯛一朗クンのポスターが1わーお!! テンション



上がりまくり!! レストランでは鯛一朗クン一色でした。レストランの方達が鯛一朗クンを知っているのは当たり前だけど船員さん達も知って、「評判いいですよ!」なんて声をかけてくれました。知り合いにも出会ったし、とても楽しい船旅でした。これは楽しい!!



9/26

高級回転ずしという「まいもん寿司」。知らない人はいないんじゃないかと思えます。少し前から使っている、今日は鯛一朗クンのプレゼンと挨拶。初めてたまブラザーにお邪魔しました。もう20年経つというこのお店、鯛一朗クンと同じ時期にオープンしたんです。良いと思うものはドンドン取り入れ、話しにはとことん耳を傾ける。真摯な姿勢がこちらの背筋を伸ばして下さるような今日の面談でした。もっと商品磨きを磨きます!



まいもん 寿司様訪問 9/26

目黒 Laugh さん訪問 9/27

友人の所ではこのフグにアミを噛まれて破れ、大量に真鯛を逃がしたそうです。アミの汚れや死んだ魚を噛みつきにくるようです。ダイバーを入れて点検をした所、弊社のアミは大丈夫でした。何が起きるか分かりませんね。



四谷のヨレストラン、大村シェフからのご紹介です。女性だけのスタッフでやっているイタリアン(のかな...) のお店。地元目黒の方々が普段に使っているレストランって感じのお店でした。当然って言えば当然なんです。お客様が女性が多い! 「おろす時の感じが違うし、臭くない、火を入れるとホントに美味しいですね。」とシェフ(女性)。多一郎感激!! うるる... 可愛がつて下さりね。