



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

VOL. 80

タイチトピックスワン

June

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

NEWS OF THIS MONTH

シーニック・エクリプスIIで船旅!

6/13



シーニック・エクリプスIIで船旅!...ではなく、宇和島入港のセレニーに呼んで頂きました。迫力の外観に、シックで高級感ある内装。1歩足を踏み入れると別世界☆ホテルのロビーのようなカウンターには世界のウイスキー。各レストランは国ごとのコンセプトで作られワインセラーに並ぶ高級ワイン。そしてクルーの笑顔!! スパまであるつて。エレベーター付きの船を見て、大変なところに来てしまったと実感。一緒に来た人たちが市長や海上保安庁の方達。そんな別世界に来たのは、船での食事に鯛一郎クンを選んで頂いたからです♪記念品までいただいて。感想までは聞けませんが、鯛一郎クン、こんな世界にも連れて来てくれてありがとう!!

バハマ船籍の6つ星探検ヨットだそう。南極や北極はじめヨーロッパや中南米を中心に航行。客室はすべてベランダ付きスイート。食事は6つのダイニングオープン。乗組員176名、乗船定員228名。7人乗りヘリコプターが2機、2000mまで潜水可能な潜水艦1艘。豪華ホテルの様な船が宇和島に入港し株式会社タイチは食材として鯛一郎クンを納めさせて頂きに乗船させて頂きました。これだけの船がどこに行くにもほとんど自動操舵で目的地まで自動で航行するそうです。なんと!!!こんな船で世界一周旅行をしてみたいものです。ワーオー.....

東京の有名なシェフ達が小泉農水大臣に提言書を手渡しに水産庁へ行ったという記事が目に入りました。ここ何年も魚がいらない。予算を管理し海や魚がどうなっているのか教えてもらいたい。

事か。何につけ後手後手な日本の対応、シェフ達の動きはともない事だと思えます。



「料理人「魚が手に入らない」小泉農水相へ研究強化提言」
「魚が手に入らない」というもの。魚が減っているというのはいくつかある。ヒシヒシと肌で感じている事で他国ではしっかり管理しながらやっていることを日本でもちゃんとやってよね...という事か。何につけ後手後手な日本の対応、シェフ達の動きはともない事だと思えます。

魚が手に入らない

6/2

宇和島で初めて鯛一郎クンを扱うお店が誕生しました。しかも、定食屋さんです。しかも×2、鯛めしは炊き込みの鯛めしです。しかも×3、刺身は寝かせて4日目。しかも×4、朝と昼だけの営業です。しかも×5、火・水・木が定休日。なんと変則5段活用(意味はない)。
朝動いている人も多いから6時〜9時はうれしいのでは...と思います。
時々寄らせて下さいね。

宇和島市丸の内5丁目6・1つるしまホテル1F



「嶋」オープン

5/29



社長あいさつ

6/18

タダのキャンペーンがもうすぐ終わりますね。沢山の方々にTシャツやら看板やらを送らせていただきました。弊社の近くに木工をやられている方がいて、その方をお願いしてつくって頂きました。お店のデカい看板をよく頼まれる

グランマルシェ様 来社

6/3

御社は酒屋さんですか? うーん、そこから出発したんですが今は業態が一杯あるのですね、なに屋さんでしょうか(笑) なんて。ホームページを拝見すると、あら、ホント!! 今回は鯛一郎クンの魅力を知ってもらおう旅。社長の講和からエサ作り、そして♪好っきやで♪って関西弁で声をかけてもらいながらのエサやり、出荷とてんこ盛り。じっくり見て頂けたのではないかと思います。驚いたのは7人來られて、その内3人がソムリエだったこと。さすがは酒屋さん!...とても楽しい人と会社様でした。



藻場作り

6/7

恒例となりました藻場作り。今年は自然科学教室と合同で行われる事になりました。私は海の現場の方に居たものですから開会式の様子など見れていないのですが、弊社の活動も展示して頂いてたようです。昨年撒いた藻が深すぎたせいか成果がイマイチで今年はなるべく浅い所に!...と言う事で子供達には説明を聞いてもらってから投入してもらいました。遊びのような作業ですが結果がついて来ているので楽しみです。来年はどうなっているのか期待して下さいます。



私と家内が作ったプレミックスで仕上げた鯛一郎クンになっていきます。そして安心安全を深めた鯛一郎クンに仕上がって行きます。これでもか、これでもかと作った鯛一郎クン、楽しみにしていてください。