



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. 83 August

タイチトピックスワン

NEWS OF THIS MONTH

TAICHI INC.
SINCE 1959
Taichi.inc Publication paper



社長あいさつ

9/28

「せんのみなと」様 来社

8/20

(株) せんのみなと 長瀬 将也
「日本が世界でいちばん生き甲斐がみつかる国へ」を目指して

夫婦で起業しキャリア開発支援や企業組織開発、人材戦略コンサルティンクを行う会社さんです。ひよんな出会いで弊社に見学に来ることに。

弊社では座学が必ずあって、鯛一郎くんについて勉強して頂くのですが、後日SNSでなんと味わい深い文章で紹介頂き感激しました。



逆に私達の方が勉強させて頂きました。気の引き締めまる思いです。またお越し下さいね。

みどり寮交流会

8/23



昨年からの開始した児童養護施設での交流会。鯛一郎くんを勉強し、さばいて食べるという物。

ウエルカムメッセージを作って待ってくれました。ウロコをはぎ、3枚におろして、皮をはいで、刺身とお寿司で食べます。

自分で作った刺身やお寿司は美味いんです。みなさん食べてくれました。鯛を捌くなんてやったことも無いし勇気も要ると思うのですが

素直にやってくれる子供たちに感謝です。先生方にも大変気を使って頂いて、また来年もやりましょうね

昨年の高水温の影響でハマチ・ブリ・真鯛とどれも小さい。オマケにハマチは少なく加工場は加工の仕事がなくて困っているようです。今年は今年で水温が不安定で2℃〜3℃コロコロとアップダウンします。

くら寿司さま訪問

8/28

大阪の知人から「くら寿司に行つて来なさい！」と紹介を受け

大阪・貝塚の事務所まで。無添蔵 4大添加物(化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料)を調味料を含むすべての食材に一切使用しないお店です。現在大阪に4店舗・東京に1店舗。

H・Pを見るまで無添蔵の内容を知らず恥ずかしい限りでした。弊社の取り組みとフィットする意識の高い会社さんです。応援させて下さいませ。



56回目の海ゴミ拾い

9/6

海ゴミ拾いも56回目。4年半ほどになりました。台風の後だからそこそこゴミがあるだろうと思つていました。がホントに少なくて、重ねてきた年月の重みを感じます。

マイクロプラスチック取りがメインですが見事な海戦術です。他に方法はないんかい！とボヤキながらも取つて行くしかない。

私が環境大臣ならトランプさんの様に製造業者に税金をかけますね。そうでもしないと無くなるから。今回もボヤキながらの海ゴミ拾いでした。



そのたびにエサの食いが悪く、そのせいか真鯛も2kgの物が少ないようです。値段が少し上がるかも。いいのかわいのか分かりませんが、何とか乗り越えてやつて行くしかないです。それにしても今の鯛一郎くん。

馳走や「直」

9/8

福岡市中央区大名2丁目10-2

コースに鯛一郎クンの入った玄界灘の旬を頂きます。天然はブレが大きくて何かいい物をと探してた時に鯛一郎くんとお会いしてこのお店。

「鯛一郎くん、最近少しブレてました。何かありませんか？」って。よく見てください。今年水温のアップ・ダウンが激しくて、それがそのまま品質に出るんですね。厳しい意見がとつても勉強になります。大量に出荷するスタイルでは絶対に分らない事ですね。



娘のコーナー

鯛一郎くんをお使いのお願い

うようになつて、改めて感じる事がありません。それは、お料理を運んでくださる際に、調理の工夫や使っている食材、生産者の想い、そしてシェフ自身のこだわりなどを一緒に伝えていただけること。嬉しさです。そうしたひと言があるだけで、食事がより楽しく、感謝の気持ちがいっそう深まるように思います。そんなふうにご来店されるお店が、私はとても好きです。

初めて訪れるお店でも、「こんなシェフに鯛一郎くんを使つていただけたら」と、つい期待が膨らんでしまいます(笑)。先日伺った、松山市道後

とつても良いですね。何度か試食を繰り返してはいますが、抜群に良いです。過去一番の出来ではないかと思ひますが、いかがでしょうか。取引先の皆様、楽しんで下さいませ。

西原商会展「示会」

9/10

日本各地で開催している西原商會さんの展示会。何処かで協力をと思つてまして今回は2度目。

マリオンメッセ福岡です。来場者の中に「私のお店も添加物には気を使つて営業してしまふ」という方がいて、意気投合！

もう一人わざわざメールを下さつた方がいらつしやいました。化学調味料などの食品添加物をなるべく使わない！そんな同じ考え方を持った方達と出会えたことが今回メッチャ嬉しい。次回はお2人のお店を覗いてみたいと思ひます。



でのお食事でもまさにそんな時間でした。一品一品を丁寧に説明して下さり、心もお腹も満たされる幸せなひととき。メニューカードの文言もとても素敵で、細部にまで込められた想いを感じました。

https://www.instagram.com/italian_ueda/ お食事のあとには、鯛一郎クンのサンプルをご覧いただき、監修先のお店での使用をご検討くださるとい嬉しいお話も。また一つ、大切なご縁をいただいたことに心から感謝しています。

