



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. 86 December

taichi
TAICHI INC.
SINCE 1959

Taichi.inc Publication paper

NEWS OF THIS MONTH

社長あいさつ

今年も残すところあと2週間ほどとなりました。中国との関係がギクシャクしたまま終わりそうな2025年でしたがホントに良く動いた1年でした。TVに取り上げられたり、

Uedaやま田谷くん チーム来社

11/10

松山・道後のイタリアンの上田シェフ：予約の取りにくい人気のイタリアンのシェフ。もう1チームは宇和島の大谷くんチーム。国際業務師であり料理家の方と一緒に来社です。お二人とも生産者の所まで出向いて本物を採ってその生産者さんの食材をストーリーごと発信し調理している方です。海も山もこだわりの生産者は増えてきています。本当に安全な物や身体が喜ぶものをお願いをのせて発信していただけならこんな嬉しい事はありません。そんな世界を一緒に作って行きたいですね。



広島魚市

11/20



活け場を訪ねると台湾からの見学の方達が来られていて聞けば台湾で一番大きな飲食のグループの方だとか、立ったまま現場でサラッとと鯛一郎クンを紹介させて頂きました。そのまま別行動となったのですが、その後広島駅でバツタリ!! 面白い事がありますね。台湾の方もビックリされて「縁」を感じずにはいられます。台湾で使った頂けるとおもいますが未永くよろしくお願ひいたしますね。また愛媛・宇和島の弊社にも必ずお越し下さいませ。

旬菜のぶえ

11/21

島根県安来市安来西小路1153-1「割烹乃ぶ恵」のとなり。2年前の展示会で出会わせて頂き、それからずっと鯛一郎クンを使って頂いてるお店です。暖簾をぐると招き猫たちが迎えてくれます。女将さんに刺身をお願いするとブリブリの鯛一郎クンが！なんと！旨い！！女将さんの笑顔と軽妙な話に酔わされお店にあるだけの鯛一郎クンを食べ尽くしてしまいました。満席の店内！それもそのはず、女将さんが明るいもの。皆さん、是非いちど行ってみて下さい。必ずファンになりますから。



食を楽しむ会inサンヨネ

12/3



こだわりの生産者と呼んで一緒に食べながら学びませんか。何ぞどんな風にこだわって、どんな風に考え工夫して育てているのか直接聞いて、学んで、食べ、人生を豊かにしていきたい。そんな催しに「こだわり生産者」として呼んで頂きました。社内のお魚関係の部署の皆さんと一般のお客様あわせて39名。勉強しようという気持ちでヒシヒシと伝わって来て背筋のピンと伸びる思いでした。お客様の「美味しい！」の一言で疲れも吹っ飛び、日頃の苦勞も報われました。愛知・豊橋のサンヨネさん、ステキなスーパーさんです。

59TH 海ゴミ拾い

12/6

雪が積もってる！...と思いきや発泡スチロールのクズ。さすがにシケの後です。打ち寄せられて砕けたのでしようか見事にクズクズになっけています。海に浮かべて採ろうと準備してたのですが手で取るだけで時間が来てしまいました。それくらい沢山の発泡クズでした。我々生産者のゴミから発生した部分も大きいかもしれないと改めて反省。生産者の意識改革も必要ですね。年明けには丸5年を迎えますが、終わりの見えない海ゴミ拾いですね。でもやるしかない！フアイト!!



娘のコーナー

大阪で水産業界で働く女性が集まり、第一回「魚レディース会」を開催しました☆北は北海道から南は愛媛まで、全国から選りすぐりの6名が集合！初対面の方も多く最初は少し緊張もありましたが、さすが女性にはパワフルです！自己紹介から始まり、各自の事業内容や現状の課題、これまでの挑戦を「楽しく真面目に」共有。さらに、好きなこと・得意分野までオープンに語り合い、ぐっと距離が縮まる情報交換会となりました。海も物流も労働環境も大きく変わるこれから不安はありますが、同じ環境で奮闘する仲間が全国にいて実感できただけでも大きな勇気になること、分かち合える悩みが確かにあり、よい縁に恵まれました。



松山道後「Ueda」

12/7

松山市道後喜多町8-24 道後温泉本館から商店街を真っ直ぐ下がつて行くと左側「県民文化会館」の脇を真っ直ぐ行くと大黒屋といううどん屋さんがある、その道沿い向かいの2Fが本店。お洒落な看板が立つ横の階段を上がつた2Fが本店。シェフの人柄が料理に出るのが優しい味の、もう少し食べたいくなるような料理です。お客様一人一人の心に寄り添い、食事を通じて楽しみと幸せを共有できる場でありたいという。食材の持つ優しさと旨みを引き出すホントに素朴な料理をとというシェフですが、まさにそんな料理でした。

