発行 / 株式会社タイチ　代表取締役 徳弘　泰子　HP/http://taichiro-kun.com　TEL/0895-28-0248　FAX/0895-28-0956　MAIL/taichiro-kun@taichiro-kun.com

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

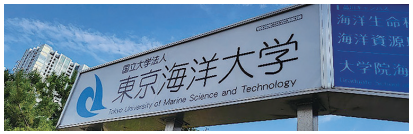
VOL. 97
タイチトピックスワン
TAICHI INC. SINCE 1959
Taichi.inc Publication paper
November 2026
NEWS OF THIS MONTH

社長あいさつ

ハロウィンが終わったかと思えば、街はすっかり年末の装いとなり、流行語大賞のノミネートなど「今年も残りわずか」と感じるニュースが増えてまいりました。皆さまはどのような秋をお過ごしでしょうか。今は、会社のパンフレットの内容を少し変えるのに、「何か違うな…」を繰り返す日々です（笑）。「鯛一郎クン」の魅力をもっと分かりやすくお伝えできるよう、完成を目指して頑張っていきます！残す12月は、駆けるように過ぎていくような予感です。いよいよ水産業にとって一年で最も活気づく年末年始の繁忙期となります。寒さも厳しくなってまいりますので、皆さまも体調など崩されませんよう、温かくしてお過ごしください♪



東京海洋大学　10/22







ご縁をいただいた東京海洋大学、品川キャンパスにお邪魔しました！キャンパスを案内して頂いて驚きがたくさん☆鯨ギャラリーでは迫力あるクジラの全身骨格標本を間近で見学でき、マリンサイエンスミュージアムには魚や貝、ペンギン、アザラシ、エビなど、海の生き物のはく製や標本がずらり！漁業や養殖に使う道具も展示されていて、初めて見るものも多く、とても楽しませていただきました！そして都会のビル群を背景に、キャンパス内には立派な帆船「雲鷹丸（うんようまる）」の姿も！専門の学びを深める場所は、本当におもしろいですね♪

城東・城南中学校職場体験　10/13～16



「自分が中学生の頃、将来のことなんて何か考えていたかな？（笑）」と、なんだか懐かしく思う職場体験。今年も地元の中学生が来てくれました！弊社を選んでくれた理由を聞いてみると、「魚や海が好きだから」親が海の仕事をしていて興味があったから」と教えてくれました☆こうして身近にある地元の海の仕事に関心を持ってくれる若い世代がいることは、本当に嬉しいですね！この中から未来の仲間が生まれる日を楽しみにしつつ、「仕事の魅力をもっと伝えていかないと！」と改めて思った5日間でした♪

本陣房　10/23





新鮮な魚料理も楽しめるお蕎麦屋さん「本陣房」さんでは、なんと弊社の「鯛一郎クン」を取り扱っていただいています(^^)運ばれてきた舟盛りには、堂々としたお頭付きのお刺身が盛り付けられていて、まさに迫力満点！ツヤツヤと輝く美しい身と、背びれについた「鯛一郎クン」のタグが誇らしげで、思わず見惚れてしまいます☆他にもいろいろ調理して頂きましたが天ぷらが大好きです♪美味しいお蕎麦と一緒に、こだわりのお魚を最高のかたちで提供していただけるのは生産者として本当に嬉しいですね！これからも多くの方に喜んでいただけるよう、美味しい鯛一郎クンを育てていきます♪

コープさっぽろ「24軒店」試食販売　10/23





コープさっぽろさんの「24軒店」にて、試食販売を実施しました！消費者の皆さまと直接お話しできる、とても貴重な機会です♪前日は大雪でお天気の心配もありましたが、当日は気持ちよく晴れてくれました！「いつも食べてるよ！」と声を掛けてくださる常連のお客様、「何やってるの？」と興味を持って寄ってきてくださるお客様、「こんな養殖の鯛があるの？」と熱心に耳を傾けてくださるお客様、そしていつもバックヤードで丁寧に扱ってくださっているスタッフの皆さま、本当にありがとうございました！まさか自分がこの大きな鯛のかぶりものを被る日が来るとは思いませんでしたが（笑）、これがきっかけでお話しできた方もたくさんいて、とても楽しい試食販売になりました(^^)

和食と鮨のに条　10/3





札幌の台所・二条市場のど真ん中に位置する「和食と鮨のに条」さんにお邪魔しました☆お昼の開店と同時に入店しましたが、その後も地元の方や観光客のお客様がぞくぞくと来店され、あっという間に満席に♪活気あふれる店内の様子からも、お店の人気ぶりが伝わってきます。とっても優しい斉藤料理長からは、「養殖なのに天然に近い味で、卸したては身がプリンプリンの食感！」という最高に嬉しいコメントをいただきました！魚のプロである料理人の方に、自分たちが丹精込めて育てた鯛の品質をこうして評価していただけるのは、生産者として何よりの励みになります！さらに、お刺身だけでなく、カマは絶品の「兜煮」として余すところなく美味しく提供していただいているそうです♪北海道の地でも「鯛一郎クン」の魅力をたっぷり引き出していただき、感謝の気持ちでいっぱいです！ありがとうございます！

71回目の海ゴミ拾い　11/7



毎月続けている恒例の海岸清掃も、今回で記念すべき71回目を迎え、気持ちの良い青空のもと、スタッフみんなで力を合わせて海辺のゴミ拾いを行いました(^^)岩場や草むらの間に溜まった細かい発泡スチロールの破片やペットボトル、大きな漂着ゴミも回収。終わってみれば、たくさんのゴミ袋と大きなコンテナがいっぱいになるほどの量になりました！美味しい「鯛一郎クン」を育ててくれる豊かな地元の海を守るため、これからも小さな積み重ねを大切に活動を続けていきます♪

会長のコーナー



福岡 g-life さん訪問　11/12

以前の作業場が狭くなったので引っ越しましたというので早速訪問。「社長は？」「アメリカです。」いつも会えない忙しい社長さんです。週に100枚くらいここからアメリカに旅立っているのですが、評判がいいのはg-lifeさんの処理のおかげかと！市内の飲食店さんの評価も上々です。今後ともよろしくお願いいたします。



大阪るちん　11/9

大阪市中央区東心斎橋1－13－23　B1「そば居酒屋るちん」鯛一郎クンでしゃぶしゃぶしましょうよなんて声をかけさせて頂いたら6人！全員が異業種でメッチャ面白い。その中の一人がAIにメッチャ強くて「プレゼン作ってよ！」ってお願いしたらサラサラって!! こんな事自分でやろうと思ってはダメだな…詳しい人に任せよう…そんな事を肝に銘じた夜でした（笑）