

# MAKE DELICIOUS HAPPINESS

鯛一郎クンに情熱をそそぐ訳  
それは、人を笑顔にしたい幸せにしたいただそれだけのシンプルな理由から始まった



taichi

株式会社タイチ 代表取締役社長 徳弘 多一郎

TEL : 0895-28-0248 / 0895-28-0956HP : <https://taichiro-kun.com/>

# 昭和34年(1959)創業から これまでの歩み

昭和34年(1959) 多一郎の父吉久と母キヨミが創業  
最初は真珠養殖からスタート

昭和45年(1970) 真珠貝がへい死する被害が出たことにより  
真鯛養殖事業に転換

昭和63年(1988) 有限会社徳弘水産を設立  
初代社長には30歳の多一郎が就任

平成30年(2018) 株式会社タイチへ



# TAICHIROU TOKUHIRO

1957年愛媛県宇和島市に生まれ、1975年に大学を中退して、両親が始めた真鯛養殖を継いだ。

1990年に現在の技術者と出会い、試行錯誤を繰り返して3年経っていた2003年に『鯛一郎くん』という名前で販売を開始。

世界一高い養殖鯛として新聞にも載り、TVや雑誌に数多く取り上げられている。創業から45年、有限会社徳弘水産設立30周年、鯛一郎くん販売15周年を迎えた2018年7月に株式会社タイチと社名を改称した。

2015年から元小池小学校の教室において、陸上養殖の研究開発に取り組み、2020年1月には完全閉鎖型陸上養殖をほぼ成功させた。現在は設備の改良点や問題点の取り組みを行っている。

鯛一郎くんのさらなるバージョンアップと、さらなる知名度アップを目指し情報を発信し続けている。

株式会社 タイチ

代表取締役社長 徳弘 多一郎

# 誕生



両親が作る鯛は、出荷が始まると業者さんが奪い合うような鯛でした。いつの間にか「小池の鯛」と呼ばれブランドになってました。



ブランド  
『小池の鯛』

誕生



# 進化



両親の養殖は生エサの時代。  
私達は、海を汚さない固形飼料の時代で両親の頃の常識を捨て、気の遠くなる様な試行錯誤を繰り返して「技術で」鯛一郎くんという真鯛を作りました。

それは、今のブランド化の流れを作るキツカケとなった



試行錯誤



13年

2003年~



18年

バージョンUPを繰り返す

鯛一郎くん販売開始



業界の常識を覆すブランド真鯛に成長

なぜ試行錯誤を繰り返してまで『鯛一郎くん』を開発したの？



# シェフから言われた一言

臭い

脂が  
ギトギト

日持ちが  
しない

料理には  
向かない

**養殖の鯛は使えない！**

どうすればいいのか？

変えるしかない！

技術で！！





## NO.1の「養殖真鯛」になるために

開発コンセプトとして  
次の内容に  
着目しました。

1. **内臓**から**元気**にすること
2. 養殖独特の**臭み**を**消す**こと
3. **脂**の**質**までも**変える**こと



## 鯛一郎クンの大きな特徴 (シェフの声)

- 1.臭くない
- 2.脂がサラッとしている
- 3.内臓を取り出すのに腹に手を突っ込んだ瞬間に「違う」って分かる
- 4.脂が甘い
- 5.料理のアイデアが湧く
- 6.日持ちする ※養殖の鯛ではありえない
- 7.熟成がきく
- 8.捨てる所がない

当社の鯛が高品質を貫くこだわり

POINT

1

## 秘密の粉

企業秘密

弊社には技術顧問の先生がいます。  
最高の鯛一郎くんを育てるために  
開発してもらった

を餌の中に混ぜているのです。



# 愛情・言霊

当社の鯛が高品質を貫くこだわり

STEP 2





当社の鯛が高品質を貫くこだわり

POINT

3

-手間暇を惜しまない努力-

1年中、2kgの鯛を出荷するために3回稚魚を入れ選別を繰り返すなど手間暇をおしまない努力をしています。



# 鯛一郎クンのエサは、自社製造

POINT

4

エサへのこだわり

-20°Cに冷凍したものを、-1°Cに!



# エサづくりへのこだわり

# 氷をとる(不要な水分をとる)





# 鯛一郎くん出荷までの工程

POINT

5

出荷までのこだわり

出来ることは、とことんやる



①ゴム手袋での作業



②魚を寄せ



③少量ずつすくう

# 鯛一郎くんしめの作業

POINT

6

## しめのこだわり

かぎ



包丁



血抜き



## より良くするために!





## しめのこだわり

## 神経抜きと冷やし込み





なんと  
築地に偽物が!!

エピソードの一つとして

そこで

我々がとった  
対策として

タグの取り付け

本物の  
証明!!

主役を張る鯛  
鯛一郎くん



# 店舗での事例

## VOICE.01



男鮓さん



本物の寿司の美味  
しさに気づいてく  
れると大将は言う

- ・ ブリブリの魚しか食べない漁師町で熟成の寿司を流行らせた
- ・ 1日目・2日目・3日目と『鯛一郎くん』を食べ比べで提供
- ・ 熟成を好む人が徐々に増え寿司を楽しむ場所になった
- ・ 仕入れの魚が極端に少ない  
鯛一郎くん、ハマチ、シマアジ、穴子、タコ、玉子などで構成
- ・ いつも満席のお店に変わった

# 鯛一郎クン主役の訳 VOICE.02



MARUBUNさん



値段が少し高めでも  
美味しいものにはご  
満足頂いている  
とマルブンの社長

- ・生で食べるより焼いた方が断然美味しい
- ・メニュー売上NO1が鯛一郎クンを使ったピッツァと Pasta である！



# 鯛一郎クン主役の訳 VOICE.03



## ・ 4種類の食べ比べがヒット！

当日めたもの、4日目、炙り、昆布め  
ギフトの鯛しゃぶセットが大好評

すぎのこさん

# 鯛一郎クン主役の訳 VOICE.その他

目黒 フーさん



鯛の切り身で釜飯

ANAクラウン成田さん



ヅケのカルパッチョと鉄板焼き

銀座 夢酒みずきさん



メニューに収まらず数多くのPOPでご紹介頂く程に

福岡 たつみ鮨さん



天然鯛から鯛一郎クンへ

名古屋 鯛茶福乃さん



鯛茶漬1本で行列

沖縄 はこさくさん



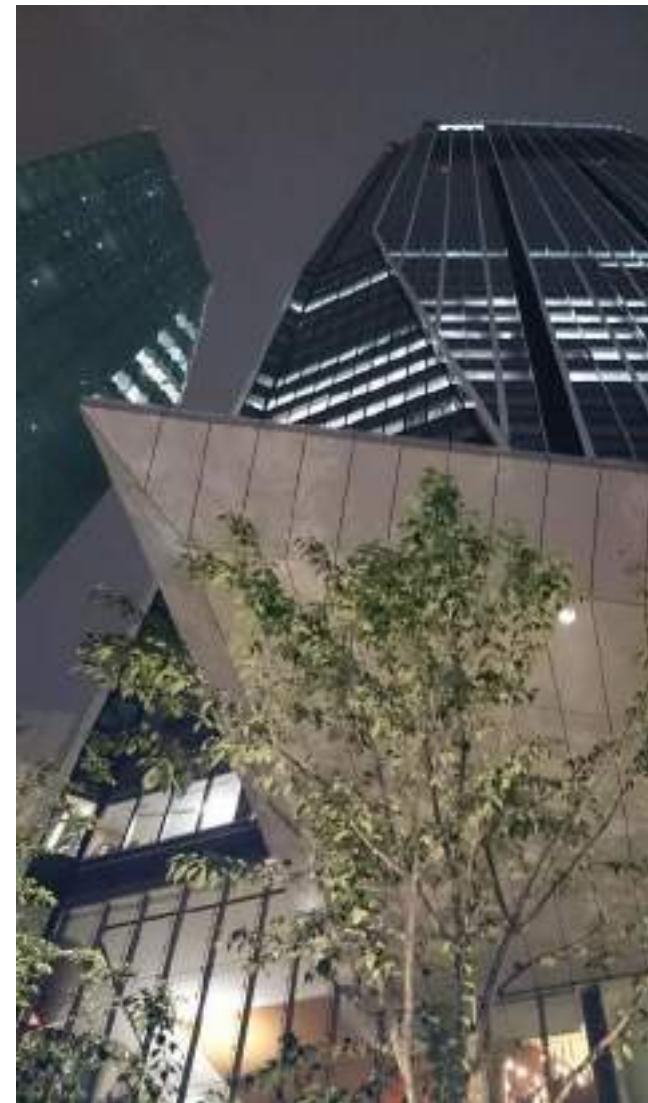
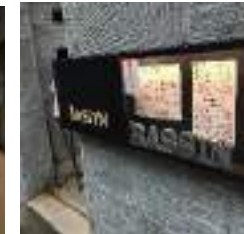
鯛一郎クン熟成8日目





## 取引先店舗紹介

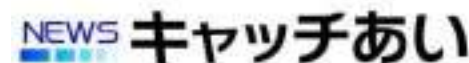
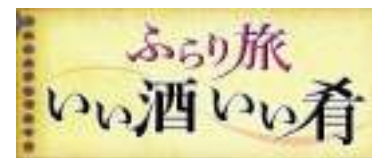
砦(広島・福山) / 鮨はや田(大阪・南本町) / 魚の北辰(大阪・難波高島屋) / ARBOL(東京・虎ノ門ヒルズ2F) / グルメ回転寿司函太郎(北海道・函館) / 海晴れ・BASSIN(福岡) / ヤマダストアー(兵庫・姫路) / フー(東京・目黒) / 夢酒みずき(東京・銀座) / うおまん(大阪) / 佐とう(岡山) / たつみ寿司(福岡) / 寿司御殿(愛知) / 庵狐(東京・恵比寿) / 楠亭(松山) / 他





# TVで多数ご紹介 いただいております！

昼めし旅(TV東京) / 四国羅針盤(NHK) / Nスタ  
(TBS) / もぎたて(RNB) / なるちかブラボー  
キッチン(愛媛朝日TV) / なるちか(愛媛朝日  
TV) / 旅サラダ(朝日放送) / 鶴ツル(ITV) / はな  
わの鯛ばっかTV(テレビ愛媛) / もしもツアーズ  
(TBS) / もう一度日本(NHK) / おはよう日本  
(NHK) / サキどり(NHK) / うまいッ!(NHK) /  
いよイチ(BS11) / ふらり旅 いい酒いい肴(BS  
ジャパン) / 空から日本を見よう(BSジャパ  
ン) / NEWSキャッチあい(あいテレビ) /







## 掲載頂いた 雑誌・グルメ誌の ご紹介

The Best of Chef 50 / 和食の教科書 / あまから手帖 / 美味サライ / 近代食堂 / 旅行読売 / 職場の教養 / 致知 / 築地魚河岸三代目 / 築地魚河岸寿司ダネ手帖 / rise / Eのさかな / NEW PASTA CULTURE / FOOD PRESS /







# 掲載内容一部ご紹介

FOOD PRESS 2020.3-4月号  
この人に会いたくて

