



御神船

「御神船」とは、伊達藩の時代、物資流通や大漁祈願の海渡りに活躍した船が称賛されて「御神船」と呼ばれるようになりました。

2022
(令和4年)
2
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.194 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

全従業員が経営参画の姿勢で（本田社長） 18プロジェクト、3月1日～始動

仙台水産は2月1日、本田社長が月初めの話で来期計画している18のプロジェクトを発表し、全従業員にプロジェクトへの参画を促しました。



▶デジタル営業推進P内に立ち上げられた仙台水産公式インスタグラムチーム

月初めの話で本田社長は、来期における18プロジェクトについて以下のように述べました。
「全従業員が経営者」皆さんが経営に参加しているという意識を持って、仕事のやりがい、やる気を持って取り組んでもらいたいと考えた。プロジェクトの目的はお客様満足度達成、業績向上、人材育成、従業員の幸せにつながるため、そして変化対応のスピードを上げるため、さらにチームリー

ダーについては「そのチームの経営者で断、他薦自薦で構成し成果を上げることが狙い。皆さんがチャレンジしたいことがあれば、ぜひリーダーに話し参画をお願いする」と話しました。
石森副社長は「3月試運転、4月からスタートになる。縦軸のラインと呼ばれる部門に対し、横軸のプロジェクトチームです。来年度は、このプロジェクトが能動的、機動的に、そして活発に活動することで皆さんが成長し、会社も成長できると確信する。皆さんの成長が企業の成長です。積極果敢にチャレンジして目標を達成できるような頑張ろう」と話しています。



SENDAI.SUISAN

写真はインスタグラムで魚食の魅力をPRしようとして上げた若手女性5人チーム。QRコードからアクセスを。

コンサルティング会社Webセミナーで講演 魚介類の状況と今後の対策について情報を提供 / 仙台水産

1月29日、「商人（あきんど）ねっと」（水元仁志代表）主催の新春オンラインセミナーに仙台水産を代表して営業企画部・廣澤一浩執行役員部長と営業推進部・伊東邦幸課長が講演を行いました。

「商人ねっと」は、流通・小売業者に情報・ノウハウ・スキルなどを提供するコンサルティング会社です。

オンラインセミナーでは魚介類の原料不足など、水産業を取り巻く5テーマについて、環境の現状を分析し今後の対策など、どのような取り組みをしていかなければいけないのかなど、その調達方法や付加価値対策などを提案しました。

セミナーに参加される方々へ

のメッセージとして「消費者への食文化を創り上げることができるのはその地域の小売店が担っている

と言っても過言ではありません。商品を置くだけでは売れない、「売れた」ではなく、「売る」食文化を創り上げるために意識を持って売場を変え、新たな価値を創造しましょう」とあらかじめ寄稿しています。終りには水元代表によるディスカッション&まとめ解説がありました。



▲オンラインで行われた「商人ねっと」新春セミナー



仙台丸水配送
市場部 次長
小野 文広さん

早いですね。2月に入りました。新型コロナに罹らないようにしながら、今年の目標である体力強化、健康な体と笑顔絶やさず頑張ります！



仙台水産
鮪部 生鮮鮪課
遠藤 星韻さん

4月で入社5年目になります。今年こそは新たなことに挑戦しようと思いついて挑戦しています。公私ともに充実した生活を目指し笑顔で頑張ります！



仙水フーズ
夜勤
畑山 麻美さん

入社して4ヶ月が経ちます。まだ作業スピードが遅いので皆さんに助けていただいたりしています。甘えることなく速くできるよう精進します！



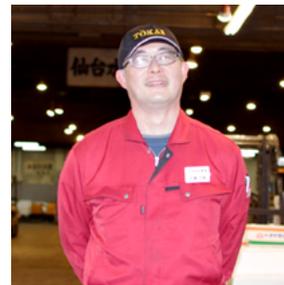
仙台丸水配送
運輸部 次長
野村 直樹さん

早いもので入社して30数年が経ちました。ここまで来れたのは皆さんのお陰と感謝しています。五十路を過ぎたので健康第一に仕事を頑張ります。



栄進流通
営業
板橋 淳さん

当社にお世話になりました。や4ヶ月が経ちました。健康に気を付け、会社に貢献できたらいいと思います。今年から身体を鍛えようと考えています。



東海
遠海部
佐藤 茂樹さん

趣味でインスタやっています。よかったらフォローよろしく。会社に貢献できるよう、感謝の念を持ちながら仕事に励みたいと思います。頑張ります！

一日一組、源泉かけ流しの湯が人気

蔵王研修所で日常を離れてひとときの安らぎを得ませんか。一日一組の限定貸し切り、源泉かけ流しの湯がご家族から好評です。

平成17年のオープン以来、グループ社員、ご家族様多数のご利用をいただき感謝申し上げます。新たな変異株・オミクロンの広がりや、いまだ先行きが見通しにくい状況が続いています。当研修所は湯量豊富な貸し切り風呂と、エアコン完備のリビングで周りに気兼ねなく



▲えぼしスキー場にも近い蔵王研修所

くつろげます。日常を離れて別世界に浸ることは明日への活力の源になります。温泉効能は神経痛や筋肉痛、リウマチ性疾患、更年期障害などに効き目があります。引き続き仲卸様のご利用もお待ちしております。お問合せは、仙台商産 TEL022-2321-8020まで。

HACCP研修会(オンライン)を開く

仙水グループは2月18日、「HACCP認定加速化支援センター」の協力を得て、オンラインで研修会を開きました。

冒頭、仙台水産の本田 誠社長があいさつで「食品衛生法改正で当社もHACCPプロジェクトを立ち上げ、グループ各社とともに確実な導入・運用に努めているところである。計画の策定や、全国の市場の導入事例についても詳しく紹介していただければ」と話しました。

講師を大日本水産会の瓜生裕幸氏と海洋水産システム協会の岡野利之氏にお願いし、水産業における一般的衛生管理・HACCPシステムの衛生管理の事例紹介など2部制で講義をしていただきました。会はリモート先を含めた20社75人が聴講し理解を深めました。



▲講師(スクリーン下)の話を熱心に聞く

「りらく」執筆デビュー

仙台水産が月刊情報誌「りらく」に掲載しているお魚料理記事の執筆者が3月号から交代します。宮城・三陸で水揚げされる旬の魚介を簡単レシピの料理で紹介するコーナーです。

デビューするのは食育アドバイザーの資格を持つ勉強家、御簾納優花さん。3月のタイトルは「さっぱり春の味！サワラの梅みりん焼き」どんな記事になるかお楽しみに。



▲3月号から御簾納さんへ

大武蓮さん「OH! バンデス」デビュー！ 宮城の春海藻 / 三陸産メカブを笑顔で紹介

2月11日午後5時すぎ、ミヤギテレビ「OH! バンデス」の「おさかな道場」に仙台水産営業企画部・食育アドバイザーの大武蓮さんが笑顔で初出演。今が旬の三陸産メカブを使い「まぜて簡単！メカブと旬野菜の中華和え」を調理しお茶の間デビューを果たしました。「きょうはムッシュ廣澤に代わって…」と笑顔で始まり、調理では、かたくり粉をまぶしメカブを千切りにする技などを紹介しながら料理を無難に完成させました。

収録は、青葉区の大手調味料メーカーのキッチンスタジオで行われました。大武さん曰く「はらはらドキドキ、汗をかきながら…」と当時の心境を吐露してくれました。現在、大武さんの愛称を募集中とのこと。営業企画部まで



▲ムッシュ廣澤の代理でデビューした大武さん 2/11

NHK「もりすた!」でワカメ

1月28日(金)、NHK お昼前の情報番組「もりすた!」で当社営業企画部の御簾納優花さんが、1月のおすすめ「今が旬のワカメ・メカブ」の情報&料理の数々をお茶の間に届けました。主な産地は岩手県と宮城県、国内流通はほとんどが養殖。生ワカメはサラダやしやぶしやぶに、ほかにもメカブの卵焼きとみそ汁を紹介。



▲いつも明るく笑顔の御簾納さん / 元気に出演!

売場で旬のタラを動画で提案 仙台水産遠海部

仙台水産遠海部は1月中旬から1月～2月に水揚げ最盛期を迎えるタラの入荷に合わせ、遠海売場に大型モニターテレビを設置し買受人にPRする取組みを始めています。コロナ禍でも知恵を絞り、売場から直接お客様に仕掛けます。動画は遠海部からの要請に応じた営業企画部が2本のDVDを製作。1月14日放映された「OH! バンデス」ムッシュ廣澤出演の「ホックホク! タラとじゃがいものグラタン」と、タラの身は淡白、様々な味付けに馴染みやすく、調理の仕方でもんな料理にも合うとアピールする調理動画の2本をセリが始まるまで放映しています。

取材した2月1日早朝は、タラ(丸)とフィーレ計1500キロが上場されていました。



▲設置された大型テレビと、タラをアピールする小松さん

今月の旬のお魚 No.35

海藻



▲海鮮 / 生ワカメのしゃぶしゃぶ

海藻がおいしい季節となりました。おすすめは「ワカメ」です。そんなワカメですが、漢字では「若布」と書きます。その由来はワカメが羽状に分裂しながら新しい葉が広がっていく様から「分かれた新しいめ(海藻)」が「若い布」「ワカメ」となったといわれています。また、SDGsの一貫として地球温暖化対策であるCO2削減のため、ブルーカーボン活動(海の藻場づくり)が進められています。

地場である三陸のワカメやメカブを消費することで、地産地消も促進でき地球温暖化対策にもつながります。そして、健康ブームでもミネラルや食物繊維を豊富に含んでいるため人気の食材です。そんな環境にも健康にも役立つ海藻を皆でおすすめしていきましょう!

～ OH! バンデスに新出演者が登場! 「りらく」お魚料理コーナーの執筆者を御簾納さんが担当! ～

3月度メディア情報 《番組出演》3/11(金) 16:20 ～ミヤギテレビ OH! バンデス 「サワラのワイン蒸し」

《雑誌掲載》2/28(月) 発売 情報誌りらく3月号 「さっぱり春の味! サワラの梅みりん焼き」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

研修成果を発表 / 仙水センター

現場の問題解決に小集団活動で取り組んでいる仙水センター（熊谷純智会長）は2月14日早朝、これまでの1年間の研修成果を発表しました。

冒頭、熊谷会長はあいさつで「全員が参画し成果を発表できることが嬉しい。ここがゴールではなくスタートだと思い取り組んでほしい」と話しました。



▲佐竹社員(右)がピースピッキング改善を報告

節目の10年勤続を祝う

仙台丸水配送（鈴木良徳社長）は2月1日、同社会議室で勤続10年となる節目の社員5人を、永年勤続者として記念品を贈りその功労を称えました。

鈴木社長はあいさつで「コロナ禍で世の中は大変な苦勞をしている。当社も基本行動を守りクラスターを出さないよう注意しているが、皆さんはぜひ次の10年に向けてなお一層頑張ってください」と話しました。

～表彰された方々～（敬称略）

市場部 尾形泰洋 松木武裕 渡邊修康
鈴木裕太 運輸部 星 禎之

～おめでとうございます～



▲鈴木社長(右から3人目)と受賞者の方々

～「御神船」編集部より～

国内の新型コロナウイルスの死者が2月11日、累計で2万92人に…！感染力の強いオミクロン株。3密回避など基本的な予防の徹底と、より早いワクチン接種、治療薬の普及を願う。

今後とも読みやすく役に立つ紙面づくりに努力してまいります。

TEL022-232-8275 山田



喜ばれるマグロ惣菜を提案 「笑顔イキイキ」に掲載 / 仙台水産鮪部 尾形誠次長



▲マグロー筋18年の尾形次長

昨年、（一社）日本惣菜協会の惣菜管理士一級試験に合格した仙台水産鮪部の尾形誠次長が同協会からの取材を受けました。

同機関誌2022.2・3月号「笑顔イキイキ：Smiling Face」（惣菜管理士を応援しています!!）の頁に掲載される予定です。

惣菜管理士の持つ高度な専門知識と技術が幅広い分野で活かされることが期待されています。最終稿から抜粋してお知らせします。

——尾形次長——

惣菜管理士資格は仙水グループの社員教育の一環として行われており、グループ挙げて資格取得に挑戦しています。現在、一級44人、

二、三級45人が取得しています。マグロのセリ、卸の現場と惣菜はかけ離れているイメージですが、アレルゲンやHACCPなど素材由来の項目は勉強になりました。特にマグロは生でも冷凍でも非加熱で食されることが多く、アニサキス（線虫）や鮮度が下がると増えるクドア・ヒスタミンなど留意しなくてはいけないことがあります。セリ・卸・流通の衛生管理の徹底を再確認しました。

グループには仙台鮪販売というマグロ専門会社があり、食品スーパーや外食の細かいニーズにあった商品を製造・販売しています。HACCPに沿った衛生管理を行っており、当社が納品するマグロにも必要な管理が求められます。惣菜管理士では、取引先との売買だけではなく、品質・安全安心の連携の重要性も学びました。

東北の鮮魚バイヤーは、魚食文化圏で育っているので知識が豊富です。惣菜管理士で学んだことを生かしてバイヤーの思いを受け止めた商談を心がけています。最近ヒットした自社開発商品にネギトロ（マグロたたき）があります。鮪部全員で試食を繰り返し、市場卸ならではの原料にこだわった味を追求し創り上げました。これからもたくさんの方の事を学んで、喜ばれるマグロ惣菜を開発したいと思います。

コンプライアンス推進室から No.22

脇見運転の禁止！ ちょっとだけでも、ダメ絶対！

今年1月、神奈川県川崎市で2台の自転車がワンボックス車にはねられ、30代の女性と3歳の男の子が死亡、20代の母親も足を骨折する凄惨な事故が発生しました。車を運転していた50代の女は、調べに対して「助手席のインコに気を取られてよそ見をしてしまった」などと供述し、ペットに起因する事故であったことが判明しました。

脇見運転防止のため、車内の整理整頓を

スマホや携帯電話などの「ながら運転」は厳禁ですが、助手席やダッシュボードに書類や飲料水のペットボトルなどを置いておくと、ブレーキを踏んだりカーブなどでハンドルを切ったときなどに動いて床に落ちるおそれがあります。それに目を奪われて前方への注意が欠け運転操作に支障をきたします。

脇見運転防止のためにも車内の整理整頓を！



▲「脇見運転」事故の元！