



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)
3
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.195

仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

仙水グループ新体制スタート 東海、栄進流通、丸正水産、3新社長の決意

当社はお客様第一と考え、仙台水産鮮魚部門と連携してお店の人手不足、コスト削減のお手伝いを行います。得意とするカミサリ技術を新たな仕組みとして導入し、鮮魚加工を武器に従来のお客様プラス量販店への取り組みを積極的に行ってまいります。



栄進流通
社長 松本 文彦

当社最大の目標は、お客様から必要な存在になるということです。作業中心から営業、販促活動主体への体質改善が必須です。経営幹部の昇格人事を行い、会社の意思を決定する集団指導体制にします。社員みんなが夢と希望にあふれ誇りを持つる会社を目指します。



東海
社長 松尾 直樹

東海、栄進流通、丸正水産の3社は、新年度前にした3月15日までに臨時株主総会を開き、新社長の昇格人事を発表しました。 敬称略



丸正水産
社長 齋藤 和幸

グループ最年少社長になりますが、皆様に信頼され注目される会社を目指します。お客様に笑顔で来てもらえる会社、社員一人ひとりが笑顔で働ける会社、魚本来のおいしさを伝え、たくさんの方々の笑顔を生み出せる会社、未来のある素敵な会社を目指します。

仙台水産 役員人事

3月8日の取締役会で、伊藤真専務取締役、三浦孝一郎常務取締役の役員人事（4月1日付）を決議。

執行役員 選任

令和4年度執行役員に千葉祐之、廣澤一浩、坂井義昌、小川健一、菅原正隆、針生崇行、鈴木潤一、青木輔（新任）を選任。

※仙水グループ団結会を3月26日（土）、江陽グランドホテルで開催します。

グループ全社 新年度経営計画スタート

変化できる会社だけが生き残れる（本田社長）

仙台水産は新年度を前にした3月1日、大会議室で各部・3室の「令和4年度経営計画発表会」をZoomで開きました。グループ各社も同月7日、8日に発表し、目標必達への気概を示しました。

仙台水産の各事業本部会議で本部長が部署ごとの戦略課題と実施計画課題などを発表。グループ各社も社長自ら経営理念や経営方針、数値目標、顧客・商品、人財育成、食の安全対策、ハラスメント対策などの発表・説明を行いました。

仙台水産の本田社長は「『ゆでガエル』人間になっていないか自省を。変化できる会社だけが生き残れる。計画5%、実行95%。

肝に銘じて頑張ろう！」と話し、石森副社長は「3月試運転、4月1日本格スタート。グループ各社は

既にスケジュールに添って動き始めている。果敢にチャレンジしよう！」と檄を飛ばしました。

社員は発表された部門計画に基づき、3月末までに自己啓発と仕事の道しるべとなる「個人課題」を作成し、今後1年間、常に自己の課題達成に留意しながら仕事に励むこととなります。



▲鈴力水産 / 山口社長（奥）が計画を発表 3/7



仙台丸水配送
運輸部 課長
村上 純志 さん
グループ各社の皆さん、同僚、家族のお陰で充実した日々を送っています。今後も体調に気を付け、頑張りたいと思います。皆様よろしく願います。



仙台水産
加工食品部 加工品課
熊田 大樹 さん
4月で入社5年目に。今年も新しいことに挑戦し続けたいと思います。仕事とプライベート、どちらも充実させるよう明るく元気に頑張ります。



仙台宮水
近海特種
千葉 夕子 さん
入社して2年、二十歳になりました。今は現場から事務になりました。もう少しで新人が入社し、後輩ができます。共に成長できるよう頑張ります。



仙台丸水配送
市場部 課長
板橋 雅慶 さん
風通しのよい環境で仕事をさせて頂いています。私一人のできる仕事ではありません。皆様のご支援協力の下、調和を大切に努めてまいります。



東海
加工部
熊谷 和也 さん
3月から正式に加工部配属になりました。まだ分からないこともありませんが、自分のことができることをしっかりとやり遂げたいと思います。頑張ります。



鈴木水産
近海特種
萬 茂樹 さん
前厄の歳。時間を見つけてジョギングしていますが、暖かくなったら自転車通勤しようと思っています。向かい風に負けないよう頑張ります。

見やすく検索しやすい 仙台水産HP

このほど、仙台水産のホームページが全面リニューアルされ、見やすく検索しやすいHPとして3月24日、公開されます。

廣澤一浩営業企画部長
以下7人の専属スタッフが「見やすく検索しやすい」をコンセプトに、より企業イメージをアップさせようとHPの全体構成やレイアウト、掲載テーマ選定などに検討を加えました。

トップページに社の理念「豊かな食を創造し地域社会に貢献します」

▲リニューアルしたホームページ (3/24)

を明記し、「人」が地域社会に貢献している姿をアピールしています。CM動画やイベントお知らせ、グループ会社紹介、SDGsなどコンテンツは盛り沢山！今後、自社でHPを製作することができ、よりタイムリーな情報発信が可能になりました。どうぞお楽しみに！

3年ぶり仙台・青葉まつり開催に向けて

2年連続中止に追い込まれた青葉まつりですが、今年は感染防止対策を徹底し、規模を縮小し開催することで進められています。

令和元年 第三十五回
仙台・青葉まつり

▲宵まつり / ステージ演舞 (R1. 5. 18)

仙台・青葉まつり協賛による陰性確認を求める会は2月中旬に開いたとのこと。役員会で、まつりを5月14日(土)、15日(日)の両日は「まつりへの参加は日、規模を縮小し開催することを決めました。新型コロナウイルスの影響で、感染拡大が懸念されれば人員削減など何らかの対応策を講じる」として、まつり参加者の練習はまもなく。踊りの接種か、直前検査にさん、拍手で声援を！

仙台水産の石森副社長は「まつりへの参加はグループにとって大切な行事。協賛会と連携し、感染拡大が懸念されれば人員削減など何らかの対応策を講じる」と話しています。踊りの練習はまもなく。皆さん、拍手で声援を！

ムッシュ、次世代へ

東日本大震災年の11月、「震災復興には魚食普及が大切」(当時、仙台水産の島貫会長)と、テレビCMと並行して月1回、ミヤギテレビで「ムッシュ廣澤」の「おさかな道場」がスタート。以来、丸11年。仙台水産のスポークスマンとして三陸・宮城の旬のお魚を料理し魚食普及に努めてきました。今後もみんなで二代目「ムッシュ大武」を応援しよう！



▲ムッシュは4月から「ムッシュ大武」へ

養殖「恵みのうに」初登場！

仙台水産は3月15日早朝、南三陸町の陸上施設で養殖した「恵みのうに」と銘打った殻付きキタムラサキウニ200個を仙台卸売市場に初登場しました。

震災後、志津川湾の「磯焼け」対策の一環として「南三陸海と陸の恵み活用プロジェクト」が設立され、ウニの陸上養殖の研究が重ねられ、初登場されました。



▲初登場の養殖ウニに関心を持つ買受人(左)

魚食普及の一環として煮魚を提供 料理教室 / 感謝の手紙に感銘し返礼

仙台水産は2月21日、富谷市の東向陽台中学校を訪れ、昨年11月に料理教室を行った2年生に魚食普及の一環として煮魚を提供しました。

中学校を訪れた営業企画部の廣澤一浩部長は「皆さんからの料理教室へのお礼の手紙を食堂に掲示したところ、社長はじめ社員らも感激し今日の日となった」と話し4クラス分の煮魚3種480袋の目録を手渡しました。

提供品は、女川町の俵鮮冷が震災直後の経験を踏まえて開発したもので、常温保存でき、災害時にもすぐ食べられる缶詰に近いサンマやイワシなどの煮魚です。生徒代表の庄子凜太郎さんは「サンマのつみれ汁はとてもおいしかった。より海産物を食べて宮城の海の幸を味わいたい」と感謝の言葉を述べました。



▲掲示した写真を持つ廣澤部長(左)と生徒代表の庄子さん

ひな祭りに向けおすすめ海鮮食材を提案

仙台水産はひな祭り前の2月25日早朝、仙台卸売市場で「新鮮な海の幸で海鮮ひなちらし」と銘打ち、市場おすすめ海鮮食材の提案を行いました。

会場は色鮮やかな「ひなちらし」や「ハマグリのお吸い物」、「あさりとキャベツの酒蒸し」などの料理がPOPとともに並べられ、食材の真鯛やスルメイカ、本マグロ、ホタテ貝柱、生サーモンなどのほか、九十九里産活ハマグリなどが展示され買受人らの関心を集めました。

三浦伸一郎部長は「新型コロナウイルスで行動自粛が続くなか家庭の食事は楽しみの一つ。量販店ともタイアップし、ひな祭りでおすすめ海鮮食材を使った「ひなちらし」を作り、さらにおいしい食卓にしていれば」と話しています。



▲「ひなちらし」など、料理とおすすめ食材が展示された

今月の旬のお魚 No.36 サワラ



▲身が柔らかく、上品な甘みのサワラ

「サワラ」は近年、宮城と岩手で水揚げが増加しています。旬は、漁獲の多い「春」と脂が乗る「秋～冬」の2回。長馬面でサメのような鋭猛(どうもう)な見た目から、江戸時代には「馬鮫魚」とも標記されていました。その風貌に反して身は柔らかく、クセのない上品な甘みで様々な料理に用いることができます。栄養面ではDHAやEPA、ビタミンB2を豊富に含み、脳の活性化や動脈硬化予防、疲労回復や免疫力を高める効果が期待できます。

おすすめメニューは何と言っても「刺身」または「炙りたたき」！塩をつけて食べるのが絶品です。切身では、仙台水産で紹介している「ワイン蒸し」と「梅みりん焼き」が簡単でおいしいですよ！。新たな東北の魚としておすすめレシピを紹介しましょう！レシピ詳細は仙台水産営業企画部まで。

～ OH! バンデスに大武蓮さんが出演！「りらく」のお魚料理コーナー「魚知」を御簾納優花さんが担当！～
4 月度メディア情報 《番組出演》4/8(金) 16:20 ミヤギテレビ OH! バンデス「ホタテと青のりのクリームパスタ」
《雑誌掲載》3/28(月) 発売 情報誌りらく4月号「揚げない！ホタテのサクとろクリームコロッケ」
※詳しくは仙台水産営業企画部まで

若い力に期待 / 仙台宮水

グループ仲卸の仙台宮水（鈴木雄一社長）は3月22日、同社会議室で新卒者二人の入社式を行いました。

冒頭、鈴木社長は入社を歓迎するとともに「当社は厳しくも明るく働きやすい職場。二人の入社で総勢45人となる。一つひとつ仕事を覚えて慣れてほしい」とあいさつし励ましました。



▲鈴木社長（中央）、その両側に新入社員

2社がMEL(CoC)を認証

このほど、仙水グループの仙台食品（伊藤真社長）、仙水デイリー（松本文彦社長）がマリン・エコラベル・ジャパン協議会の流通加工過程（CoC）認証を取得しました。2社の認証は3月7日時点。

仙水グループは既に仙台水産、仙台

宮水、鈴力水産、東海とMEL(CoC)認証を取得しています。バンダー企業である2社の追加認証で、更なる認証水産物の流通を進めることができます。



▲MEL(CoC) 認証証書

ニチレイ様からエビの提供

このほど、仙台水産のお得意先様であるニチレイ様から、インド洋に浮かぶマダガスカル島で養殖されているエビの提供がありました。商品名はニチレイフレッシュ「永遠のえびマダガスルージュ・プレミアム」です。早速、社員食堂で「エビのミックスフライ」として提供され好評を博しました。



▲エビのミックスフライで提供された 3/11

御簾納さん「りらく」執筆開始

3月号デビュー記事は「サワラの梅みりん焼き」

仙台水産が月刊情報誌「りらく」に連載中の「魚知（うおっち）」。宮城・三陸で水揚げされる旬の魚介類を簡単レシピで紹介しています。ムッシュ廣澤から引き継ぎ3月号から担当したのは営業企画部の御簾納優花さん。

女性らしい筆致で今が旬の「サワラ」をうんちくを傾けて執筆。今月、食育アドバイザーの上級試験にも合格。今後の活躍が期待されています。



▲さっぱり春の味！サワラのみりん焼き



▲担当の御簾納さん

ーりらく3月号「魚知」ー 春におすすめするのは文字通り魚偏に春と書くサバ科の大型魚「サワラ」です。ここ数年では三陸宮城でも水揚げ量が増え、市場によく出回っています。サワラには脳の活性化につながるDHAや動脈硬化の予防に役立つEPAが豊富に含まれています。高血圧の予防・改善につながるカリウムや、良質なタンパク質とビタミンB2も含有しているので疲労回復や免疫力を高める効果が期待できます。

サワラは身がとてもやわらかく、淡泊ながらも上品な甘みがありワンランク上の魚といわれています。刺身はもちろん、煮ても、焼いても、揚げても美味しくいただけますよ。この時季は「梅みりん焼き」をご提案したいですね。梅の爽やかな酸味が身の味わいを深めてくれます。また、梅のクエン酸は血液をさらさらにするうえ、加熱することでダイエット効果のあるバニリンが増加。DHAやEPAとも相性がいいです。みなさんぜひ作ってみてくださいね！（本文中のレシピは割愛しました）

コンプライアンス推進室から No.23

子どもとお年寄りを交通事故から守ろう！

春の交通安全運動が4月6日(水)～15日(金)の10日間、全国一斉に実施されます。常日頃の安全意識に加え、特に子供とお年寄りの行動特性を理解した防衛運転に努めましょう。横断歩道は歩行者優先です。運転者には横断歩道手前での減速義務や停止義務があります。歩行者や他の車両に対する「思いやり・ゆずり合い」の気持ちを持って運転しましょう。

歩行者に注意！特に深夜～朝方、死亡事故が続発

今年（3月6日現在）の県内の交通死亡事故は4件発生し4人の方が亡くなっています。事故の特徴は死者が全て「歩行者」で、いずれも「深夜から朝方にかけて発生」していることです。特にこの時間帯は進行方向にある危険（道路の異常や路上落下物）の発見が遅れがちになります。速度は抑え目に、こまめに前照灯を切り替えてハイビームを活用するようにしましょう。



▲ハイビームの活用を！