



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)
8
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.200 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

仙台水産が「健康宣言」 経営理念実現には従業員の健康が第一（本田社長）

仙台水産は8月1日、「月初めの話」で本田誠社長が「仙台水産健康宣言」を社内外に発信し、「健康経営」を目指すと表明しました。



▶「健康は食生活から」社員食堂は朝昼と魚中心メニューを提供している

全社員を前に本田社長は「本日、『仙台水産健康宣言』として社内外に発信する。経営理念である『豊かな食を創造し、地域社会に貢献する』実現には従業員の健康が第一。明るく元気に笑顔で前向きに働くことができる会社を目指し、仙台水産は従業員一人ひとりの健康づくりに取り組むことを宣言すると表明しました。

健康経営とは？
従業員は健康を重要なテーマに位置付ける経営手法。将来的に収益性等を高める投資であり健康経営を経営的視点から捉え戦略的に実践する。結果的に業績向上や組織としての価値向上につながる。（経済産業省HPより）
健康経営優良法人を目指す
国は、取り組む企業が社会から評価される仕組みづくりに力を入れており優良法人を顕彰する制度もある。仙台水産は健康づくりのステップとして中小規模法人部門認定取得を目指します。その実現に向けて①従業員の健康意識の向上②生活習慣病予防啓発③労働時間適正化に取り組みます。
具体的推進計画とは？
経営層の関与、担当者の設置を行い、R-POAにより継続的に改善する。今後、ホームページやグループ広報などを通じ健康をテーマとした情報提供も積極的に行ってまいります。社員各位のご協力をお願いします。

さかなで元気～豊かな「食」を提供します～ テーマに『フレッシュ食の祭典』9月7日(水)、仙台市・サンフェスタで

仙水グループ仙台水産は9月7日(水)、仙台卸商センター産業見本市会館・サンフェスタ(仙台市若林区)で生鮮合同提案会「フレッシュ食の祭典」を開催します。

コロナ禍で3年ぶりの開催となる仙水グループの一大イベント「フレッシュ食の祭典」。「さかなで元気～豊かな『食』を提供します～」をテーマに生鮮4品(水産、青果、精肉、惣菜・日配)を出展メーカー様とともに多彩なメニューで提案します。グループを挙げて取り組む市場分析、異業種とのコラボや新技術導入、商品開発、また、最近のトレンド「『いい』コト提案」と題し、価格だけで



▲前回、令和元年9月に開催した提案会の様子

ない新たな発見と感動を提供する提案など、総合的に行います。コロナ感染防止のため来場は招待事前登録制とし、国のガイドラインに沿って会場内の密を避け来場時間の調整を行います。

実行委員長は仙台水産の伊藤真専務取締役。グループ各社の皆さん、コロナ感染対策に最大限の注意を払いつつ、おもてなしの心で会の大成功に向け総力を挙げて臨みましょう。



市場部
仙台丸水配送
安達 一平さん

コロナが未収束につき、天気の良い日は釣りに出かけています。今夏は気温が異常に高いので熱中症に気を付けながら楽しみたいと思います。



加工食品部 水産製品課
仙台水産
庄子 大輔さん

日々学ぶことばかりですが、一歩一歩前に進んでいけるよう努力しています。休日は家や映画館で映画を見ることがリフレッシュになっています。



警備員指導教育責任者
仙台商産
山田 次雄さん

糖質制限している家族を尻目にお菓子づくり。割れてしぼんだスフレ、焼きすぎたマフィンなど、上手くいきませんがおいしく食べています。



運輸部
仙台丸水配送
藤井 琉愛さん

入社して5ヶ月。まだまだ覚えることがあるので、一日でも早く仕事を学び頑張ります。最近、暑さが続くので体調管理にも気をつけたいです。



業務部
仙水冷蔵
阿部 梨奈さん

休日は映画を見て過ごしているのが多いです。最近のアニメは作画がとてもきれい。お気に入りのシーンを繰り返し再生して英気を養っています。



加工部 日配課
鈴力水産
佐藤 省吾さん

専門学校で作曲を学んでいました。今のマイブームはBOWIEを聞きながらドライブすること。DREAM TOWN SHERIFFという曲が今のお気に入りです。

県の輸出拡大事業に仙台水産の企画が採択

宮城県が県産食材の輸出支援を目的として進めている「県産輸出マーケット開拓事業」に応募した仙台水産の企画が7月下旬、採択されました。

宮城県の県産品輸出

マーケット開拓事業で

ある「食品マーケットイ

ン型ハンズオン支援業

務（事業名）に応募し採

択されました。食材を

集約でき、かつ温度管

理、物流面の整備など

効率よく行うことので

きる中央市場の良さを

最大限に活用し事業に

取り組んでいきます。

期間は8月上旬から

来年3月まで。近年、

日本食材の浸透度が高

い香港や、伸びが期待

される東南アジア地域

への販路開拓を狙うと

取り込みも行います。

これからもグループ

各社のご協力をいた

だしながら計画を実

践して

いきます。



▲みやぎの特産品を海外マーケットに

ご存じですか？ 正量検査「検買」

お盆と師走を前に年2回行われる仙台市の検買（正量検査）が8月1日早朝、卸売市場内で市の担当者立会いの下行われました。

鮮魚は一尾あたりの重量が異なるため、実際に一尾ごと箱詰めから魚を取り出して秤（はかり）に載せ、表示されている目方に間違いがないか計測するものです。検買は市の担当者立会いの下、4班に分かれ6魚種ずつ計量しましたが全品目が適正表示でした。



▲いずれも適正表示であることを確認した

終了後、参加者は各々、「場内禁煙」「制帽着用」「パレットに上がらない」などのプラカードを持ち、鮮魚売場や仲卸売場を巡回しマナー順守と通路確保をアピールしました。今夏は猛暑。気温が高く暑い日が続きますが、マスク着用もよろしく願います。

ムッシュのおさかな道場

4月から「ムッシュ」の称号を引き継いだ営業企画部の大武蓮さん。8月12日（第2金曜日午後4時22分～8分間）ミヤギテレビの人気情報番組「OH! バンデス」で「超簡単！マグロのレア串焼き」を提案しました。お盆のごちそうはこれで決まり！「マグロを食べまぐろう」とダジャレも絶好調！ただ今、フレッシュに活躍中です。

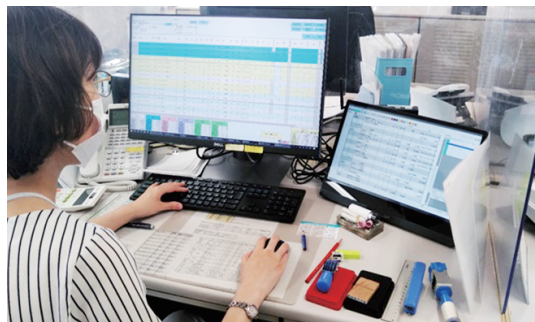


▲上級食育アドバイザーの資格を持つ大武さん

イーネット開発「AI請求書読取システム」 丸水札幌中央水産で本格稼働中

グループ内で情報機能を担うイーネット（佐藤浩社長）が2018年、人口知能（AI）を活用し開発した「AI請求書読取システム」。様々な請求書をAIを活用しデジタル化を行い、買掛金情報と自動照合するシステムは事務効率の大幅な改善を実現し、同業他社をはじめ他業種事務からも関心を集め横展開しています。同システムを導入した札幌市場水産卸の丸水札幌中央水産もシステムを本格稼働させ、順調に推移しています。

イーネットの同システムは2021年、中小企業にITツールを提供するベンダーとして経済産業省の「情報処理支援機関」として認定されており、既に同省のホームページで紹介され、業界内外から高い関心を集めています。



▲丸水札幌中央水産で本格稼働中のAI請求書読取システム

新しい宮城の魚 / サワラ

8月5日早朝の「新しい宮城の魚」サワラのメニュー提案。海流の変化や海水温上昇等で3年程前から県内漁港に水揚げされるようになったサワラ（昨年度52ト、前年比30%増）。会場では切り身をオリーブ油やスパイスであえたカルパッチョや刺身、寿司の3品をおすすめメニューとして提案しました。



▲サワラのカルパッチョや寿司でメニュー提案

市場のおすすめ！新しい宮城の魚

仙台水産は8月5日早朝、近年宮城県の近海で水揚げが増えた南方の3魚種を「新しい宮城の魚」として広く認知してもらう企画イベントを仙台卸売市場で開きました。大型モニターによる魚の捌き方動画のほかポスターやPOPで飾り、太刀魚、サワラ、天然真鯛（丸）、切り身やお造りを展示。メニュー提案では太刀魚のレモンバタームニエルや真鯛のアクアパッツァなど6品が並べられ、買受人らの関心を集めていました。

営業副本部長の三浦伸一郎部長は「元々南方の魚と言われるがここ数年、水揚げが増えてきている。馴染みが少ないこともあるかとメニュー提案を企画した。加熱しても大変おいしい。ぜひ食卓でどうぞ」と話しています。



▲高鮮度“新しい宮城の魚”をメニュー提案（太刀魚）

今月の旬のお魚 No.41

マグロ



▲お刺身の王様！本マグロの盛り合わせ

東北地方で刺身や寿司と言えばマグロとされています。マグロはいつ頃から食べられていたかと言うと、紀元前1万年以上前の縄文時代からと言われ、保存文化や冷蔵設備の無い時代では、マグロはすぐに黒くなってしまい頻りに食べる魚ではありませんでした。しかし、江戸時代に関東で「醤油」が作り始められマグロを漬け込むことで保存が効き、漬けにしたマグロは、味も美味しいということで世間に広まっていったという歴史があります。今年のマグロは国産本マグロを中心に安定して水揚げされています。マグロと言えば寿司や刺身ですが、パンと一緒に食べるブルスケッタや、ドレッシングをかけてサラダとしてのメニューなどもあります。様々なメニュー提案をして美味しいマグロをたくさん紹介しましょう！

9月度メディア情報 《番組出演》9/9(金) 16:20 ～ミヤギテレビ OH! バンデス 「酸味と旨味！ニトラさっぱりカツオ」
《雑誌掲載》8/28(日) 発売 情報誌りらく9月号 「旬×旬！シラスとれんこんのしゃき旨パスタ」
※詳しくは仙台水産営業企画部まで

「いちば歳時記」でマグロ

7月28日(木)の河北新報夕刊「仙台・いちば歳時記」で帰省客のおもてなしに「マグロの中トロを使ったレアステーキ」を勧める記事が掲載されました。

営業企画部の御簾納さんが対応。「マグロの旬はたっぷりと脂がのる冬場と言われますが、夏は脂肪が少ない分さっぱりしていて上品な味」。帰省する家族のおもてなしに「中トロのレアステーキ」がお勧め、と話します。レシピは仙台水産のHPに掲載されています。



▲マグロの中トロを使ったレアステーキ

「日常生活賠償特約」のご案内

仙台商産は仙水グループ社員の福利厚生の一環として、三井住友海上火災と代理店契約を結び、自動車保険団体契約を取り扱っています。

ご家庭でお車を2台以上お持ちの方はまとめてご契約いただくと「クルマの保険・家族割」が使えます。また、お子様の自転車事故への備えなど「日常生活賠償特約」を車保険に特約すると、相手に損害を与えてしまった場合に賠償金などが保障されます。しかも1家族に1特約でご家族全員が保障されます。月々の保険料も180円と安価



▲子供の自転車事故

です。「日常生活賠償特約」どうぞ、ご一考ください。仙台商産穴澤部長までお気軽にどうぞ

TEL022-232-8283

～「御神船」編集部より～

いかがでしたか？行動制限のないお盆休み。東北各地で3年ぶりのお祭りが再開し久しぶりの笑顔が見られた。ぼやくよりウィズコロナの時代。生活様式を替え来年の今につなげよう。

今後とも読みやすく役に立つ紙面づくりに励んでまいります。

TEL022-232-8275 山田



グループ挙げて惣菜管理士に挑戦！

一級3人、総勢18人が各級試験を突破

このほど本年度、惣菜管理士資格試験の合格者が一般社団法人日本惣菜協会から発表されました。仙水グループは人材育成の一環として、グループを挙げてスキル&アビリティの向上を目指しています。

一級合格者（3人）

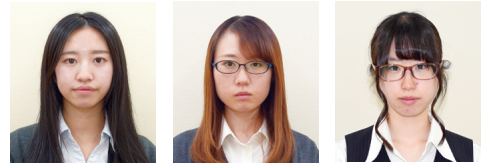
仙台水産 柴田桂
仙台宮水 熊谷実咲 山田尚美

二級合格者（7人）

仙台水産 大野大樹 熊田大樹
櫻井悠平
仙水センター 四野見香里
高橋一成
仙台宮水 伊藤兼太郎 田口淳也

三級合格者（8人）

仙台水産 大武蓮 佐藤雅士
芳賀俊彦 遠藤祐
上地裕土 小松結衣
藤澤綾太
鈴木水産 倉片ますみ
(敬称・略)



仙台宮水 山田尚美
仙台宮水 熊谷実咲
仙台水産 柴田桂
▲今回、惣菜管理士一級に合格した3氏(敬称・略)



▲前回提案会の「お魚屋さんの惣菜売場」コーナー
生鮮合同提案会「フレッシュ食の祭典」(R1.9.4)

惣菜スペシャリストを目指す惣菜管理士は、食品に関して基礎から専門知識までを総合的に習得するための資格制度で同惣菜協会が行う資格試験に合格して得られます。仙水グループは、惣菜の提案力強化と人材育成の観点から12年前より同資格取得にグループを挙げて挑戦しています。

今回、一級試験に合格した仙台水産の柴田桂さんは、「管理部門の私としては社内の資格取得促進や意識向上を図るため、まずは自分からと思い受験しました。今回の惣菜試験で学んだことを活かし日々の業務に役立てていきます」と意気込みを話しています。今後、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。

コンプライアンス推進室から No.28

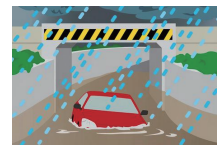
今夏、青森県内で線状降水帯による大規模自然災害！

青森県内で今年8月3日、今回初めて「線状降水帯」の発生が確認され、雨による大規模自然災害が発生しました。線状降水帯とは、次々に発生する発達した雨雲(積乱雲)が列をなし、数時間にわたってほぼ同じ場所を通過、または停滞することで作り出されます。線状に伸び、長さは50～300^{km}程度、幅は20～50^{km}程度で猛烈な雨を伴います。

運転中、ゲリラ豪雨に遭遇した際の注意事項

ゲリラ豪雨は積乱雲が発達することで辺りが暗くなる、雷鳴が聞こえる、冷たい風が吹くなど前触れがあります。ラジオやWebサイト、アプリなどで最新の気象情報を入手することが大切です。

運転中、豪雨に遭遇したら①とにかく車を止め、豪雨が過ぎるのを待つ②高架下やアンダーパス、川沿いを避ける③強風や竜巻を伴うのでトンネルの出口では減速し風でハンドルを取られないように注意。



▲危ない！高架下