



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)
11
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.203 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

仙台水産創立62周年を祝う 「地域に無くてはならない会社を目指す」本田社長

仙台水産は創立62周年記念日の11月19日、仙台水産大会議室で全役職員が出席して記念式典を開き、節目を祝うとともにさらなる飛躍を誓いました。



▶永年勤続者を表彰する本田社長

冒頭、本田社長は創立記念を祝うとともに「我が社は現場主義で何事にも真摯に真剣に取り組んできた。変化を恐れず、お客様に喜んでいただく、信頼、尊敬され、地域に無くてはならない会社を目指す。社員の成長が会社の成長。社員も経営に参画することで、やりがいのある会社をみなさんと一緒に作っていきましょう」とあいさつしました。

石森副社長は「これまで多くの諸先輩方が苦難を乗り越え今の仙台水産を作ってきた。当社はお客様が困っていることを解決し喜んでもらうことで成長していく。最大限努力しお客様の成功を生み出すことで来期に向かおう」とあいさつしました。

次に、グループを代表して仙台商産の島貫会長は「仙台水産はグループのエンジンであり方向を示すパイロット役。勉学の姿勢、ものの考え方、グループを左右する重要な立場と認識してもらいたい。グループのみなさんが顧客志向の思いを一つに乗り切ってほしい」と祝辞を述べました。

続いて20年勤続の青木輔執行役員部長、佐藤将光次長、津田晃基次長、雛子麻衣子課長補の4人が永年勤続者として本田社長から「みなさんが夫々の会社の信用信頼を高め、会社の発展に貢献されていることに心より感謝申し上げます」との言葉とともに表彰され、賞状と記念品が贈呈されました。

冬の味覚を先取り！真ダラを多彩なメニューで提案

旬を迎えた真ダラ / 入荷目標：昨年の倍240トン目指す

仙台水産は11月10日早朝、仙台卸売市場で今シーズンの真ダラが本格的な入荷を迎えたことから、冬の味覚を先取りした多彩なメニュー提案で拡販イベントを開きました。

11月に入り、旬を迎えたタラの入荷が本格化しています。当日上場されたのは北海道産を中心に三陸で水揚げされた約6トンで、今年の入荷目標は240トン（昨年の2倍）を見込んでいます。

会場には生タラ（丸）やフィレなどが展示され、タラ鍋や白子入りおでん、フライ、白子焼きなど7品の料理が並べられ、買受人らの関心を集めました。遠海部の本郷淳次長は、報道

陣の取材に「旬のタラが潤沢に入荷している。鍋といろいろな調理方法があるので、家庭で楽しんでもらいたい」と話しました。

この取り組みは今月始動した水産庁の「さかなの日」（毎月3日から7日までの5日間を新たに水産物の消費の拡大を促そうと定めた）に連動させたイベントです。寒さが増す今の時期、冬の味覚を先取りした様々な料理でお楽しみください。



▲タラの本格入荷で様々な食べ方を発信した

ムッシュのおさかな道場

ミヤギテレビの情報番組「OH! パンデス」。11月11日(第2金曜日午後5時22分～8分間)「ムッシュのおさかな道場」でサバの味噌煮にひと手間かけた「サバ大根ごま味噌煮」を提案。大根を電子レンジにかけ(500W・5～6分)柔らかくするのがポイント。脂がのったサバと味噌の組み合わせは抜群! ご飯がすすむこと間違いなしです。



▲ほくほくの大根を加えた「さば大根ごま味噌煮」

帰省客増加でごちそう需要は健在! 年末年始の消費者モニター調査結果を発表

仙台水産営業企画部は11月4日から延べ3回、年末年始の魚介類消費動向及び消費者への提案ポイントを発表しました。(回答者数:274人)

発表会にはグループ各社の営業担当者ら約100人(リモート先8社を含む)が出席し、3年目に入った新型コロナ禍での年末年始の食生活や、生活行動情報によるマーケ提案を熱心に聞き入っていました。一部紹介しますと、第8波次第であるも帰省客は増加傾向にありごちそう・おいしいもの需要は健在でプチ贅沢需要が増加(8割強)。行楽は「近場で短期間、がメイン。人気メニューは寿司、鍋、エビ、マグロ、カキ。鍋の今年のトレンドはしゃぶしゃぶ。カキやブリ、タイしゃぶ用のアイテム+地場産のワカメなどと食をリサーチ。



▲営業担当らが歳末商戦前にモニター動向を把握した

りらく / カキを食べよう!

りらく11月号「魚知(うおっち)」担当の御簾納さん。三陸沿岸で養殖される生食用カキ出荷量は全国トップレベル。清浄海域で味が濃くおいしいカキに成長します。どんぶりご飯に、カキの照り焼き、猫たまご焼きをのせ、白ゴマをかけた「かきたま照り丼」。栄養も豊富。かき込むおいしさ! です。



▲カキを焼く前に酒蒸しするとふっくらに

潤沢入荷が続く北海道産ブリの拡販イベント

仙台水産は10月21日早朝、仙台卸売市場に潤沢な入荷が続いている北海道産天然ブリの消費拡大イベントを行いました。当日も北海道噴火湾の定置網漁で漁獲された、脂がのった大型のブリが潤沢に入荷しており、7～10kgを主体に約18トが入荷しました。会場では、天然ブリ(丸)とフィーレや刺身盛りなどが展示され、ブリのしゃぶしゃぶをメニュー提案しました。営業本部副本部長の三浦伸一朗取締役部長は取材に「本来ブリは南方系の魚ですが、温暖化などの影響で近年、北海道でも水揚げされます。高鮮度で脂がのり旨みも濃い良質な魚です。朝晩寒くなってきた今の時期、ブリのしゃぶしゃぶはいかがでしょうか」と提案していました。



▲10月に入り潤沢な入荷が続く北海道産の天然ブリ

今月の旬のお魚 No.44 サバ



▲秋から冬場にかけて脂がのるサバ

回遊魚として知られるサバは水温の変化に敏感。魚群を組んで春から夏にかけて北上し、秋から冬にかけて南下します。三陸沖で獲れるようになると夏場の2～3倍の脂がのり「秋サバ」や「寒サバ」と言われるようになりとてもおいしい魚です。今年は夏の「ゴマサバ」が2ヶ月ほど遅れており、師走に向けて「マサバ」の水揚げが見込まれています。栄養面ではDHAやEPAを多く含み、ビタミンA・B1・B2や鉄分・たんぱく質も豊富です。血流を改善し生活習慣病の予防や記憶力・学習能力を高める効果があります。サバのおいしい食べ方はたくさんありますが、脂ののった場合には「サバのごま味噌煮」や「サバの竜田揚げ」がおすすめです! 旬のサバのおいしい食べ方を提案し、グループ一丸となって広めていきましょう!

12月度メディア情報 《番組出演》12/9(金)17:20～ミヤギテレビ OH! パンデス 「ごろっと旨い! 彩りえび野菜アヒージョ」
《雑誌掲載》11/28(月)発売 情報誌りらく12月号「簡単ヘルシー! えびとアボカド豆腐サラダ」
※詳しくは仙台水産営業企画部まで

第1回ゴルフコンペを開く

仙台水産は10月26日、泉パークタウンゴルフ倶楽部で日頃からお世話になっている荷主、メーカー様を募って1回目のゴルフコンペを開き親睦を深めました。本田社長は「初コンペだったが、来年はぜひ、前夜祭も含めての親睦ゴルフコンペとして、毎年の恒例行事にしたい」と話しています。



▲快晴のゴルフ日和、プレー前の集合写真

水産流通適正化法を勉強

仙台水産は10月22日、「特定水産動植物等の国内流通の適正化等に関する法律（水産流通適正化法）」が12月1日施行されるのに伴い、リモート先の12社を含めた35人の担当者らが法の目的や、アワビ、ナマコ事業者に係る義務等の勉強会を開きました。



▲イーネットの佐藤社長（右端）が講義した

閑上はらこ飯祭り大盛況！

ゆりあげ港朝市名物「はらこ飯祭り」が10月16日早朝、名取市閑上の朝市会場で開かれ大勢の家族連れなどで賑わいました。同組合（櫻井理事長）が前日から準備した「はらこ飯」2000食分が無料で振る舞われ、整理券がすぐなくなるなど大盛況でした。鈴木水産の山口社長以下5人が応援で参加。



▲早朝から大勢の家族連れらが祭りを楽しんだ

市民からより信頼される市場に 仙台卸売市場開設60周年を祝う

仙台市中央卸売市場開設60周年を祝う記念式典が11月6日、ホテルメトロポリタン仙台（仙台市青葉区）で開かれました。開設者の仙台市ほか行政関係者、水産はじめ青果、花き、食肉部の市場関係者ら約130人が出席し、節目を祝うとともに更なる発展を誓いました。

本来、昨年が開設60周年でしたが、新型コロナウイルス禍で式典行事が行えず、今回1年越しの開催となりました。開設者の郡和子仙台市長は「東北の拠点市場として長年にわたる多大な貢献に厚くお礼申し上げたい。東日本大震災やコロナ禍にあっても自然の恵みをあまねく届ける使命を果たされてきた。市も老朽化した本場の再整備などに取り組む」などとあいさつしました。

続いて坂本修東北農政局長の祝辞（代読）のあと、市場発展に貢献した52人（うち水産関係20人）に感謝状が贈呈されました。受賞者を代表して謝辞を述べた仙台水産の本田誠社長は「東日本大震災の際は14日間、一日も休むことなく市場を開場し、生鮮食料品の供給インフラとして使命を果たした。この行動を今後も後輩たちに伝え、市場開設100周年に向けて、市民の皆様により一層信頼される市場となるよう業界一丸で取り組んでいく」と感謝の言葉を述べました。

その後、着座形式で祝賀会が行われ、会場で流された過去の映像などを見ながらこれまでの60年の思い出話に花を咲かせ、今後の60年、100年後の市場の未来像などについて思いを馳せました。



▲市場関係者ら130人が祝った（写真提供：みなと新聞）



▲市長から表彰される本田社長（同上）

コンプライアンス推進室から No.31

年末を控え、改めて飲酒運転を根絶しよう！

ちょっとだけなら…、などの軽い気持ちでの飲酒運転は、身の破滅を招く犯罪です。これからの時期、忘年会の復活などで飲酒の機会が増えることが考えられます。飲酒運転した理由に「出勤のため二日酔いで運転してしまった」、「時間が経ったので大丈夫と思った」などですが、翌日に運転する予定があれば飲酒量や飲み終える時刻に配慮が必要です。

飲酒運転は身の破滅！失う“六つの宝”

飲酒運転は大切な六つの宝を奪います。①命（死亡事故に直結）②家族（離散、崩壊など）③仕事（会社は懲戒解雇に）④社会的信用（新聞、テレビなどで報道）⑤免許（免許取消し）⑥お金（遺族補償や罰金刑）死亡事故を起こせば生活は破綻し、一生償っても取り返しのつかない犯罪者になります。朝が早い市場の方々は、二日酔いで運転しないよう前夜の飲酒に配慮が必要です。



▲前夜の酒にご用心！