



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。

2023
(令和5年)
11
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.215 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63周年を祝う 「何事にも真摯に、変化を恐れず」本田社長

冒頭、本田社長は創立記念を祝うとともに「お客様から喜んでいただき、この地域に無くてはならない会社を目指す。そのためにはお客様第一主義、現場主義で何事にも真摯に、真剣に、変化を恐れないことが肝要である。私の好きな言葉に『謙虚にして驕らずさらに努力を！』がある。私も含め従業員は驕りや慢心が会社をダメにする。明るく元気に笑顔で、皆さんと一緒に会社を発展させよ

▶永年勤続表彰された5氏、右から鈴木、開発、川江、小嶋、千葉の各氏



ぞれ会社の信用、信頼を高め、会社の発展に尽くし、地域社会に貢献していただいていることに心から感謝申し上げます」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。その後、受賞者一人ひとりが「アツと言う間の20年でした。辛いときもあつたが楽しく仕事をすることができた、「心機一転、今日からまた仕事を頑張っていく」などと、お礼の言葉と今後の抱負を述べました。

う、石森副社長は「当社は多くの諸先輩方が苦難を乗り越え作ってきた。歴史を知ることは明日への活力になる。表彰される永年勤続者は、今後ともしっかりと仙台水産を支えて先頭を走り続けてほしい」とあいさつしました。続いて20年勤続の千葉利隆部長、鈴木亜里英部長、川江裕也部長代理、開発梓課長代理、小嶋真奈美さんが、本田社長から「皆さんがそれ

仙台水産は創立63周年記念日前日の11月18日(土)、大会議室で全役職員が出席して記念の式典を開き、節目を祝うとともにさらなる発展を誓いました。

旬の「ブリ」本格入荷で拡販イベント

11月に入り天然、養殖ともに潤沢入荷！

仙台水産は11月10日早朝、天然・養殖とも本格的な入荷を迎えた旬の「ブリ」の試食提案会を仙台卸売市場で開き、消費拡大をアピールしました。

旬のブリは、温暖化の影響で近年、三陸・東北沿岸でも水揚げが増えています。天然、養殖とも

に脂がのり、旨みも濃い良質なブリで、今回は、ミツカン様の協賛をいただき、大根おろしと香味野菜を添えポン酢で食べる新メニューで提案を行いました。

会場では、養殖ブリの「活じめ黒瀬ぶり」(丸)とフィーレやサク、刺身盛りなどを展示しブリのつけ盛りとポン酢焼き、ブリしゃぶ

メニューを提案。試食に、ブリのつけ盛り150食分が買受人らに振る舞われ、高い評価を頂きました。



▲師走を前に水揚げ順調なブリ、刺身(右)とサク

会場で注目を集めた「黒瀬ぶり」はニッスイグループがつくり育てた独自ブランド。東北支社の塩越遼太氏は「完全養殖の実現で品質、供給体制も一層安定した。今年度は200万尾出荷を予定している」などとPRしていました。今の寒い時期、ブリしゃぶなどもいかがでしょうか。

仙台水産 塩干部 鮭鱒課

横田 一步さん

入社して早や8ヶ月。上司や先輩、お客様ののおかげで日々楽しく仕事をしています。11月11日は鮭の日。僕は酒を呑むが皆さんはぜひ鮭を食べて。



仙台水産 市場部

宮城 聡さん

落葉舞い散り、冬到来を身近に感じる頃となりました。健康維持のため趣味のフットサルを本格的に再開。体調管理して仕事も趣味も頑張るぞ！



桃浦かき生産者合同会社 水産部

長谷川 礼旺さん

入社後、様々な経験ができて楽しく仕事に取り組んでいます。趣味は筋トレと温泉。トレーニングパートナーがいなのでぜひパートナーに。



仙台丸水配送 運輸部

佐藤 良太さん

最近、家族全員が風邪とインフルエンザにかかりました。しかしなぜか自分だけが何もかかりませんでした。今後健康第一、笑顔で頑張ります。



仙台水産 営業企画部

御簾納 優花さん

現場イベントで魚の試食を行っていた時、笑顔がいいねと言われ励みになりました。寒さに負けないよう、これからも笑顔で元気に頑張ります！



丸正水産 太物

佐藤 宏哉さん

本格的な冬の寒さを感じる時期になりました。今年も残り少ないですが、身体に気をつけて、笑顔で良い年を迎えられるよう頑張ります！



マグネットスペース化で快適オフィス 仙台水産

仙台水産は10月20日、ミーティングエリア+エコステーションとして、新たに営業本部内に「マグネットスペース」を設置しました。

「マグネットスペース」は、まるで磁石に吸い寄せられるかのよう

に「人が自然と集まりやすい」場所にとの思いが込められて名付けられています。

仙台水産は、各事務所のエコステーション（ゴミ箱）+コピー用紙置き場をわざと不便



▲冷凍部脇に設置されたマグネットスペース

ノロウイルス食中毒にご注意を！ 健康コラムNo.15

ノロウイルス食中毒は、11〜2月がピークになります。次の点にご注意を！【参照：協会けんぽ 健康サポート】

冬場に多く発生する「ノロウイルス食中毒」で代表的なのがノロウイルスです。ノロウイルスから身を守るために、日常生活では次の点に注意しましょう。

帰宅直後、調理の前、食事の前、トイレの後など、こまめに石けんを使って指の間、爪の内側まで洗い、体調不良になるとウイルスに対する抵抗力が低下するので、普段から適度な運動を行い、栄養や睡眠などを十分に摂り、体調を管理しましょう。

皆さん、バランスのよい食事やウイルスに対する抵抗力、免疫力のアップを心がけましょう。



ムッシュのおさかな道場

11月10日(第2金曜)の夕方、ミヤギテレビの人気情報番組「OH! バンデス」の「ムッシュのおさかな道場」。今回のおすすめは、海のミルク「カキ」。料理は「さっぱりシャキ旨! カキ南蛮漬け」。甘酸っぱい南蛮だれが絶品! カキに味がしっかり絡むので、ご飯のおかずとしてもお酒のお供としてもぴったり。作り置きができるのも嬉しいですよ。



▲さっぱりシャキ旨! カキ南蛮漬け!

「カキ」を食べよう!

仙台水産営業企画部の御簾納さん担当・りらく「魚知(うおっち)」。11月号は「宮城のカキを食べよう!」。待ちに待ったカキのシーズン。宮城県の生食用カキの出荷量は全国第一位。「海のミルク」とも呼ばれ、タンパク質やカルシウムを多く含有するなど栄養も豊富です。皆さん、ぜひ食べてみてください!



▲ツルっとピリ辛! 宮城のカキせりまぜそば

「経営者の使命と役割意識」をテーマに 仙水グループ経営塾を開講

仙水グループは10月28日、29日の両日、仙台水産大会議室で外部講師を招き、各社の経営者又は経営候補者を対象とした今年度第1回目の経営塾を開講しました。冒頭、仙台水産の本田社長は「当グループの強みは結束力。次世代経営者の育成が大切である。有意注意(目的を持って真剣に意識を集中させる)で学び、会社で実践してほしい」とあいさつしました。

経営塾は「経営者としての使命と役割意識の向上、組織・人材の強化」をテーマに、18人が与えられたカリキュラムに真摯に取り組みました。仙台丸水配送の小笠原透専務は「学びからの気付きは早速、活用していく。社の業績向上に資するべく今後とも職責を果たしていく」と話しています。



▲真剣な表情で研修に臨むメンバー

今シーズン宮城県産「生食用カキ」初出荷!

宮城県漁業協同組合と仙台水産は、11月1日早朝、品質の良いカキを出荷するために1か月ほどずれ込んだ県産生食用カキの初出荷に合わせ、仙台卸売市場で試食提案会を開きました。会場では、大型パネルやのぼりで「生食用むき身カキ」の初出荷をアピールするなか、殻付カキや水なしと水入り生カキなどの生食用商品を展示し、蒸しカキオードブルや酢カキなどのおすすめメニューを提案。試食に、かき汁とカキフライ250食分が振る舞われ好評を博しました。県漁協の立花洋之常務理事は、取材に「待ったかきがあり、身入りと味は上々。ぷっくりとしたクリーミーなおいしいカキに仕上がった」と話し、生カキの消費拡大をアピールしました。



▲待ちに待った生カキ初出荷に市場が活気づいた

今月の旬のお魚 No.56



▲大根おろしにポン酢をかけるのつけ盛り

今シーズンのブリは、天然もさることながら養殖物も好環境で、相場も安定し、四国・九州から4~5kg台を中心に、安定供給されています。

旬のブリ料理といえば、ブリ大根や照り焼きをイメージしますが、実は栄養を余すことなく摂取する理想の食べ方は生食なのです。おすすめの新しい食べ方として、大根おろしとネギを盛ってポン酢をかける「ブリのつけ盛り」です。脂が強いブリでもさっぱり食べられます。

ブリには、DHAやEPAをはじめとした不飽和脂肪酸や、カルシウムの吸収を促進し、筋肉の発達に作用するビタミンD、肝機能の向上が期待できるタウリンなど、実に様々な栄養が豊富に含まれています。寒さに負けない体にするために、ブリをおすすめしましょう!

11月度メディア情報《番組出演》12/8(金)16:20~ミヤギテレビ OH! バンデス「サク旨! ブリカツバーガー」

《雑誌掲載》11/28(火)発行 情報誌りらく12月号「刺身ブリとアボガドの塩昆布ポキ」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

「じゃこ天」を試食提案

秋田丸魚(菅原正隆社長)は11月17日早朝、秋田地方卸売市場で魚食普及の一環として「じゃこ天」の試食提案会を開き、愛媛特産の揚げかまぼこのおいしさをアピールしました。菅原社長は「骨も皮もおいしい。生でも軽く炙ったり、おでんや鍋物にもピッタリ。拡販に努めたい」と話しています。



▲愛媛の特産品「じゃこ天」を試食提案した

「もしも」に備え消防訓練

仙台水産ビル・第1センターで、もしもの時に備えた消防訓練が、10月26日、ビルテナント社員ら約30人が参加して火災通報や伝達訓練、避難誘導、初期消火の訓練が行われました。

仙台水産の石森副社長は「実際に火事となれば初期消火もあるが、素早く逃げるのが大切」と講評しました。



▲初期消火訓練、各事業所防災担当者らが参加

困った時はおクルマQQ隊

仙台商産から三井住友海上の「GKクルマの保険(自動車保険)」をご利用の皆様にご案内です。おクルマQQ隊とは、事故または故障、車のトラブルで困った時に専用ダイヤルTEL0120-096-991に連絡すると24時間365日提携業者が現場へ急行し、トラブル解消をサポートするサービスです。例えば、バッテリー上がりなどのトラブル、事故や故障でレッカー車が必要になった場合などが対象となります。詳しくは、仙台商産 TEL022-232-8283の穴澤まで、お気軽にお問合わせください。



今、水産物に追い風が吹いている 年末年始のモニター調査を発表 営業企画部

仙台水産営業企画部は10月31日から3日連続で、年末年始の魚介類消費動向と消費者への提案ポイント及び常磐・三陸産の水産物に対する意識調査結果を発表しました。(モニター回答者数:193人) 会にはグループ各社の営業担当者ら延べ約100人(モニター先8社を含む)が出席。

アフターコロナ後の食生活や、水産物を取り巻く「水産物を食べて応援しよう」という気運の高まりの今、「水産物に追い風が吹いている」などのマーケ分析に真剣に聞き入っていました。

一部紹介⇒プチ贅沢需要は健在(8割強)。帰省客のさらなる増加⇒ごちそう需要の拡大。内食+中食が中心。人気上昇のメニューは寿司、鍋、煮魚、えびフライなどと食をリサーチ。

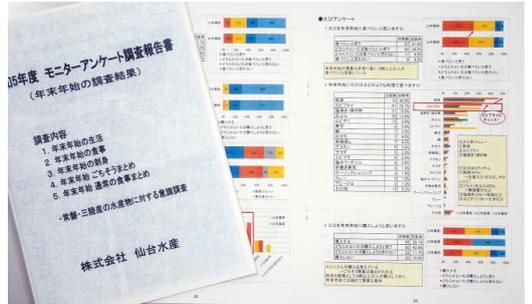
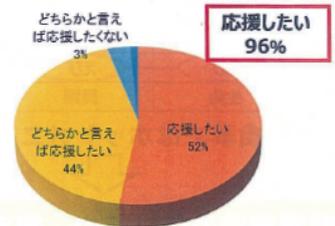
アンケートの調査結果を踏まえ、仙台水産の石森副社長は「だから我々はどうするのか。状況が好転する魚種がいっぱいある。お客様へチャンス商品の提案を広げ、計画達成を期そう!」と檄を飛ばしました。

《参照:モニターアンケート調査報告書より抜粋》

ALPS処理水による海外輸出ストップで被害を受けている国産水産物(特にほたて、ぶり、鯛、まぐろ、練り物など)を食べて応援しようという運動を行っています。これを踏まえて、あなたは応援したいと思いますか

	回答数	回答率
応援したい	100	52.4%
どちらかと言えば応援したい	83	43.5%
どちらかと言えば応援したくない	6	3.1%
応援したくない	2	1.0%

ほとんどの人が応援したいと回答しており、国産水産物にとっては追い風となっている



▲図表を使い、分かりやすくまとめられた報告書

コンプライアンス推進室から No.42

フォークリフトと軽自動車の衝突事故発生!

10月26日(木)午後1時過ぎ、市場北西門から南進した交差点付近で、右側通行のフォークリフトと同交差点を一時不停止で右折した軽自動車の衝突事故が発生しました。幸い両当事者にケガは無く物損扱いでした。

卸売市場内の道路は、道路交通法上「みなし道路」として道路交通法が適用され、若林警察署の事故係官が現場で見分を行いました。

交通ルールの遵守を! 場内は全域20キロ制限

場内の道路には、一時停止標識や場内全域20キロの速度規制標識と道路標示があります。交通ルールを守るのは勿論、安全最優先で運転する心構えが必要です。

フォークリフトを運転する人は、作業に慣れると基本操作を怠り危険な運転が常態化します。慣れによる慢心を排除し、安全第一を心がけ無事故運転に努めましょう。



▲場内標識

※ ハラスメント(セクハラ、パワハラ、マタハラ等)一人で悩んでいませんか? 窓口⇒CSR本部コンプライアンス推進室 090-3129-8914 に早めの相談を!