

「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

2024 (令和6年)

不許複製:禁無断転載・引用

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

<sup>Vol.222</sup> 仙水グループ広報

## 新せり人の手さばきへ拍手も 念願のせり人 日々精進を誓う

目の元気な若手社 を送るなか、緊張 りの二人。せりは 言う間に終了。鮪 が起こりました。 が起こりました。 が起こりました。 が起こりました。 が起こりました。 が起こりました。 は 緊張影 出出来。満のつた。初のから声をである。初から声をである。初から声をである。これがい。これがいる。 L ままく

国本部長は「二人の元気 に感心した。緊張したと に感心した。緊張したと に感心した。緊張したと を が、試練は宝が、荷主 が、試練は宝が、荷主 を が、試練は宝が、荷主 を が、武神なることを なることを なることを なることを なることを なることを なることを なることを なることを 東部長り (第点を 業本部 ただきまし 一 手元 っ ま気朗



鮪部 須藤寛顕さん

なったといったとなったといったといったといったものでものとなったといった。 れるよう精進します。 早く一人前になの感謝の念を忘れ 支えがあり 安でし 買受人 切



近海特種部 庄司 理宇さん

と教えてなれる。とれることを教えている。というないない。というないないないない。というないないないないないないないないない。 けました。今後、日々ので大きな声を心がと教えていただいたにかく大きい声で』した。上司から』と して 日張の きま  $\mathcal{O}$ ŧ

の新規受験者4人全員が見事、 のほど行 緊張 た仙台市中 感漂う二人ですが 先輩らが見守る中で 華々しくデビューを果たしました。 央卸 売市場 優秀な成績で合格。 ました。 初日のせ その

タイミングも良く う二人を取 今後 以材しまり  $\mathcal{O}$ 無 精 事 進 に を

仙

台

扚

## 「父の日ごちそうフェア!」で旬の魚介を提案 お父さんありがとう!「父の日フェア&九州うまいもの市」

仙台水産は6月14日早朝、仙台卸売市場で仙台あおば青果様と共催し、16日の「父の日」に向け て「お父さんありがとう!父の日フェア&九州うまいもの市」試食会イベントを開きました。

会場は、お父さんへの「感謝状」POPとともに、 市場のプロがおすすめする天然生本マグロや石巻

産天然マダイ、近海生ウニ、青 果の新生姜、オクラなどととも に、普段は食べられない大分産 若武者ハマチ、かぼすヒラメな どの九州鮮魚と干物が展示され ました。試食として、ハマチの 「りゅうきゅう丼」とマグロ山か け、各150食分が買受人らに 振る舞われ、大好評でした。

▲取材に応じる浪井丸天水産(大分県佐伯市)の浪井代表

大分県佐伯市の観光ブランド推進部職員と来仙し た「大分豊後ハマチ若武者」生産者の浪井丸天水産

> の浪井大喜代表は「多くの方に 大分の豊後ハマチ若武者を知っ てもらいたい。父の日にはお父 さんに食べていただき頑張って もらいたい」とアピールしてい ました。当日はメディアも多数 取材に訪れ、テレビや新聞で父 の日の豊かな食生活提案として 取り上げていただきました。

近海特種部

課

水

丸

水

配 送

# 耕大 さん 近海

これからも毎日笑顔で かさず挨拶したお陰で、 れることが増えました。 しっかりやっていきます - 卸さんから声をかけら 入社後、 毎日欠



# 橋 幸司

期はとても快適に過ごせ ことを懐かしく思う。雪 の多さに驚いたが今の時 に札幌で3年間勤務した 最近の暑さで数十年 また行こう。



## 小 松 洋

よう努力していきます。 覚えて会社に貢献できる が多いので、早く仕事を ました。分からないこと 少しずつ仕事に慣れてき 入社後3カ月が経



今後週2回のペースで

に付けてほしい」と話

もお客様と同じレベル

かり勉強し、少なくと

で会話できる知識を身

副

会は原則希望者のみで、 と講義しました。勉強 元気に笑顔で前向きに」 方」のテーマで「明るく

ゃ

流通の基礎をしっ

様から好かれる人物像 役立たせること。お客 自分の仕事にすぐ使い、 して得た知識を明日の

# 海

得た知識を仕事に活かす」 若手対象に開

仙台水産は6月4日、グループの若手営業社員を対象にした今年度

今年度で5年目になります。

「研修の意義は勉強

「若手社員勉強会」を始めました。

画部ので

廣澤 初日

浩部長が は営業企

る人物&好印象の与え

「お客様に受け入れられ

冷凍塩 干部

歯周病と全身の健

健康コラム

No.

輸部 仙

業務部

課長

澤

志

さん

秋山

さん

台

丸水

送

水センタ

## 邊 太 さん

らは たのですが、 は寝坊することが多かっ 起きられます。学生時代 決めた時間の10分前には 一切無くなりました。 今では、 就職してか 起きると

数量が多く毎日大変です分けを担当しています。

大手メーカーの商品

が、仲間の協力もありや

さに負けず頑張ります。

をつけて頑張ります!

、遂げています。

夏の暑

を十分補給し、

体調に気

不安になりますが、水分

夏バテしないか

夏日が続くと予想されて

今年の夏は、昨年同





# 力 水

が出ないことのほうが多 ます。虫歯と異なり痛み ら侵入した細菌が歯肉に いのですが、気づかない まう病気を歯周病といい してグラグラにさせてし には歯を支える骨を溶か 炎症を引き起こし、さら 歯と歯ぐきのすきまか とはありません。 あります。 るほど重症になることが じないのです。 感染していないというこ は進行するまで痛みが生 歯周病は、口 痛みがないから病気に

うちに進行し、歯肉から 気(狭心症・心筋梗塞、 生活習慣病やその他の病 気としてだけではなく、 糖尿病、 の中の病 誤嚥性

見直し全身の

口腔ケアを

げることが可能です。

歯周病 を行うことで、 歯科医院での清掃、 様々な病気のリスクを下 除去など、歯周病の予防 も深く関係しています。 毎日の丁寧な歯磨きや 骨粗しょう症) 全身の 歯

ご存じですか? 【参照:仙台かわすみ産業医事務所健康トピックス】 歯周病は、生活習慣病やその他の病気とも深く関係していることを ▲自発的に参加、勉強に励む若手社員 6/4

#### ムッシュのおさかな道場

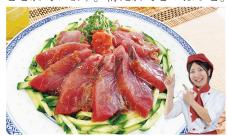
6月14日(第2金曜)ミヤギテレビ の人気情報番組「OH! バンデス」の「ムッ シュのおさかな道場」。今回のレシピは 「さっぱり涼味!カツオとオクラの紅 しょうが丼」。初夏の味覚の初ガツオ。 あっさりとしたカツオとねばねばのオ クラを一緒に食べるおすすめのメニュー です。宮城県民は大のカツオ好き!見 た目よし、味よしの簡単涼味丼です。



▲簡単涼味丼、カツオとオクラの紅しょうが丼

#### りらく / カツオを食べよう

仙台水産営業企画部・御簾納さん担当 「りらく」の「魚知(うおっち)」。6月号 は「カツオを食べよう!」。今回のレシ ピは「カツオのさっぱり梅カルパッ チョ」。カツオの血合いにはミネラルが 豊富。梅干しに含有されている有機酸 はミネラルの吸収を助ける働きがある とされています。梅だれでさっぱりと。



▲初ガツオ 梅でさっぱりカルパッチョ

### 暑い日でも魚がうまい!涼味提案会開催 アンケート分析から水産物メニューを提案

仙台水産は6月21日、仙台卸売市場管理棟で、暑い日でもさっぱり食 べられるおすすめメニューに合う商品の涼味提案会を初開催しました。

会場では、モニターアンケートの分析から夏に食べたい涼味メニューと して、刺身やカルパッチョ、サラダや酢の物、丼物など、各部門長おすす めの涼味メニューが所狭しと並べられました。小売店や量販店バイヤーな ど多数のお客様にご来場いただき、活発な商談が行われました。

営業本部の伊藤真本 部長は「昨年の夏は猛 暑で残暑も厳しく、水 産物の販売に大変苦戦 しました。その反省を 踏まえ、暑い日でも食 べてもらえる水産物の メニュー提案をメイン に涼味提案会を企画し た」と話しています。



▲涼味メニューの試食もあり、活発な商談が行われた

### 初夏の味覚!旬の生カツオ本格入荷!

初夏の味覚として宮城県民の大好きな生カツオ。仙台水産は5月30日 早朝、今シーズンの本格的な水揚げが続くカツオをミツカン様とのコラボ で試食提案会を開きました。生鮮カツオの水揚げ27年連続日本一を誇る 気仙沼市魚市場は5月21日から水揚げが始まり、仙台卸売市場にも入荷 が相次いでいます。当日の入荷は約165で、千葉勝浦、和歌山、気仙沼 を中心に入荷しています。会場では、カツオのサクやたたき、刺身盛りと

料理が展示されました。

おすすめメニューは、 山盛りのタマネギや ショウガにカツオのた たきを乗せ、ぽん酢で 味付けした「のっけ盛 り」で、試食に出され ました。「うまい!ぽん 酢との相性もバッチリ」 と好評を博しました。



▲旬の野菜と食べる「カツオのっけ盛り」を試食提案した

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

### 今月の旬のお魚 №63



▲夏から秋が旬の上品な白身魚、タチウオ

宮城県で水揚げが増えている太刀魚。世界中にも広く生息し、カットラス フィッシュ、サーベルフィッシュなど刀剣にちなんだ名前で呼ばれています。 また、頭を上にして背びれを波立たせて立ったようにして泳ぐため「立ち魚」 とも言われています。太刀魚の特徴である、鱗の代わりに体表を覆う銀色は、 グアニンと呼ばれる成分で、模造真珠やマニキュア、アイシャドウのラメの 銀粉の原料になっています。しかしその美しい姿からは想像もつかない獰猛 (どうもう)な肉食魚で、夜になると餌を求めて浮上し、カミソリの様な鋭い歯 で小魚や甲殻類などを捕食します。産卵のため脂の乗る夏から秋が旬で上品 な自身魚です。大きな固体は「ドラゴン」と呼ばれよりおいしい魚として珍重 されています。宮城で獲れるおいしい太刀魚をおすすめしましょう。

7月度メディア情報 《番組出演》 7/12 俭 16:20 ~ミヤギテレビ OH! バンデス「夏野菜で太刀魚の旨ダレ蒲焼き丼」 《雑誌掲載》6/28 金 発行 情報誌りらく7月号「ダブル甘だれ!うなぎいなり寿司」

#### さらなる衛生向上を期す

6月20、21日の両日、仙台卸売 市場管理棟で仙水グループと海産物組 合、欅の会合同による「食品衛生講習会」 を開催しました。気温と湿度が上昇す る梅雨入りを前に、水産物取扱業者と して適正な食品管理への認識を深めよ うと毎年開催しています。2日間で延 べ243人が熱心に研修を行いました。



▲講師(左端)の話を熱心に聞く参加者 6/20

#### お客様第一を貫く株主総会

仙台水産は5月25日、本社大会議室 で第70期定時株主総会を開きました。

冒頭、本田社長は「昨年度はポストコ ロナへと大きく社会変化が起こった。 我々にとって唯一不変なものは変わり続 けることと肝に銘じ、お客様へ真摯な活 動を行った。今後もお客様第一主義を貫 き、社業発展に努力していく」とあいさつ。



▲議事を進める本田社長(向かって1列目左側)

#### 会員相互の発展を期す!

仙台水産の加工荷主会である欅の会 (鈴木弘平会長=30社)は6月21日、 仙台水産大会議室で会員23人が出席 して第29期定時総会を開き会員相互 のさらなる発展を誓いました。今期は、 会長の任期満了に伴う改選が行われ、 新会長に磯谷崇氏が就任しました。



▲すべて原案通り可決した欅の会定時総会

## お魚がきっと好きになる親子料理教室 旬のお魚クッキング「銀ザケのケーキ寿司」

仙台水産は6月8日、食育NPO「おむすび」(清水智子代表)と共催し、 仙台市内で「親子料理教室」を開きました。小学生の親子4組9人が参加。



今回も、旬のお魚を 使って親子が家庭で手軽 にできる料理を作って食 べ、講師からいろいろ学 び「お魚大好きになろ う!」という教室です。

仙台水産の大武蓮さん と御簾納優花さんが特別 講師として調理指導し、

▲調理指導する大武さん(右端)と御簾納さん(左から3人目) 「銀 ザ ケ の ケ ー キ 寿 司 | と「ワカメのチョレギサラダ」、「メカブとう一めんのお吸い物」、「きらきら 寒天」の4品作りに挑戦しました。

調理前には、大武さんが銀ザケ(丸)の三枚おろしを実演。調理時間の

都合上、講師があらかじめ中骨と 腹骨を除き、ピンボーン(骨の名称) を半分抜いた切身が用意され、残 りの骨をピンセットで抜く体験を してもらいました。銀ザケを薄く 切って重ねて並べ、端からくるく るして花を作ります。 肘(ひじ)を 使ってそぎ切りにするとの指導に、 ▲お見事! 銀ザケのケーキ寿司(左)と吸い物など お母さんからは「肘を使って切るのは初めて。修業します」との感想も。



参加者は、スタッフの助言を受けながら真剣な眼差しで調理に入り「銀 ザケのケーキ寿司」を作り終えると「やったー!私が作りました!」と子 どもが歓声を上げる場面も。今回は作った料理を食べていただき、最後に 講師から宮城が誇る養殖銀ザケとワカメ、メカブのおいしい食べ方などの お話がありました。お魚がきっと好きになったと思われた教室でした。

#### コンプライアンス推進室から Nn.49

梅雨どきに交通事故が多発するのはなぜ?

梅雨どきの交通事故は「雨による視界の悪化」が原因と考える人が多い と思われがちです。しかし、視界の悪化のほかにも、雨音による車内と 車外の音の遮断や、雨(水たまり)による路面の悪化、雨天時の歩行者の 行動癖によるものなどの影響で事故を引き起こすケースなど、様々です。

#### 事故を起こさないために知っておきたい対策

ドライバー自らは、スピードを出し過ぎないことや車間距離を 空ける、薄暗くなったら早めの点灯で自車の 存在を知らせる、などを心がけて安全運転に 努めましょう。また、ワイパーゴムの劣化や タイヤの溝のすり減りをチェックするなど、 車のメンテナンスを確実に行いましょう。



※ 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!