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。

2024（令和6年）7月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.223 仙水グループ広報　仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

「さかなで元気」テーマに多彩な提案

仙水グループ提案会 9/4 開催《予告》

仙水グループ仙台水産は９月４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、仙水グループ提案会「フレッシュ食の祭典２０２４」を開催します。

▶仙台卸商センター産業見本市会館で多くの来場者を迎え賑わう会場の様子（昨年）

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、厳選した生鮮４品（水産、青果、精肉、惣菜・日配）を、有力メーカー様とともに多彩なメニューと、よりすぐりの商材で総合的に提案いたします。

ポストコロナ、環境の変化に対応した秋冬・年末商品の提案、新商品開発提案などを行います。

また、今回は、仙台の歴史姉妹都市の愛媛・宇和島市の「さばき女子」によるまぐろ解体ショーと、石巻市出身でホヤをモチーフにした「ほやドル」として活動しているタレント・萌江さんＭＣの会場ライブインタビューイベントもあります。

実行委員長は、仙台水産の伊藤真専務取締役。（４面にあいさつ）開会は午前９時半。入場には名刺２枚をご持参ください。多くの方々にご来場いただけるよう案内中ですが、当日は午前10時ころから正午までの間、混雑が予想されます。

仙水グループ各社の皆さん、提案会の大成功に向けてグループの総力を挙げて取り組みましょう。

＝同日開催のご案内＝

東北復興水産加工品展示商談会（10：00～16：00）仙台国際センター展示棟

夏を元気に！ウナギで猛暑を乗りきろう！

市場発！今夏の猛暑を意識したスタミナ商材を紹介

仙台水産は７月１９日、青果卸の仙台あおば青果様と共催で、２４日の「土用の丑の日」に合わせて「夏本番！ウナギ＋夏バテ対策メニュー試食提案会」を開きました。

今夏も猛暑が予想されます。会場には、夏バテ対策の食材として「土用の丑の日」のウナギ蒲焼やシジミ、ホタテ貝、福島県産桃などが、ウナギなどの料理サンプルとともに紹介されました。

試食に、暑い日におすすめの「ウナギいなり」とシジミ汁、うざく（ウナギの蒲焼ときゅうりの酢の物）、今が旬の桃が買受人らに振る舞われ好評を博しました。

この時期のシジミは、産卵期のため１年で最も身が大きく「土用シジミ」とも呼ばれ、暑い季節を乗り切る食材として需要が高まります。仙台水産加工食品部の本舘敦次長は「今年のウナギは脂がのって肉質がやわらかい」と話しています。当日は、ＪＦ小川原湖漁協の細井崇様、青森県平内町のホタテ養殖漁師代表の柴田賢様、ＪＡふくしま未来の清野公弘様からメディアへアピールしていただきました。

▲報道陣にウナギをアピールする本舘次長

我が社に笑顔のこの人あり

仙台水産

冷凍部 冷凍課

石井 里帆 さん

上司や先輩、お客様のお陰で少しずつ仕事に慣れてきました。師、金八先生の「棚からぼた餅の人生は転がっていない」を肝に銘じ、頑張ります。

仙台丸水配送

運輸部

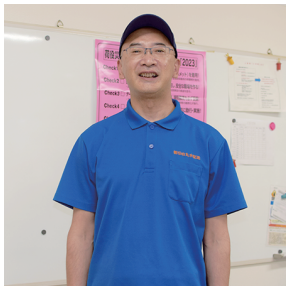
星 禎之 さん

暑さが苦手。あと数ヶ月堪えれば趣味のスノーボードができる冬になると思い頑張っています。次のシーズンは山に雪が多めに降ってほしいです。

仙台丸水配送

市場部 課長

津田 甚也 さん



今年３月、アキレス腱を切る怪我をし、今ようやく普通に歩けるようになりました。この間、フォローしていただいた方々にはとにかく感謝です!!

仙水センター

第２センター 物流部

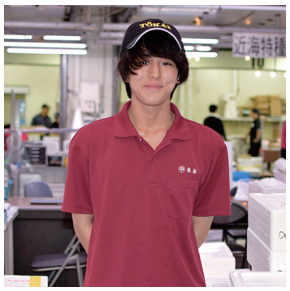
遠藤 健治 さん

先日、長年悩んでいた親知らずを抜歯。意外と楽でもっと早くやっておけば：と後悔しきりです。皆さんも、体に異常を感じたなら早めに病院へ。

東 海

遠海課

藤田 星雅 さん



入社して３ヶ月経ちました。最初、朝早く起きられるか不安でしたが、徐々に慣れてきました。もっと仕事を覚え頑張っていきたいと思います。

東北鈴丸水産

第一部 鮮魚

小沼 拓翔 さん

楽天と西武のファンで趣味は野球。草野球の２チームに所属しています。年間、40試合ほど現地観戦をして、ほぼ毎週、草野球で野球をしています。

東北唯一の取り組み「活トリガイ」をPR

仙台水産は7月12日早朝、東北で唯一、海面養殖に取り組んでいる「七ヶ浜産活トリガイ」のPR提案会を仙台卸売市場で開きました。

宮城県漁業協同組合七ヶ浜支所が取り組み育てた「活トリガイ」。当日、60㌔が上場され、せりが活気づきました。

七ヶ浜町は、同支所青年研究会と7年前からトリガイの調査研究に取り組み、出荷は今年で3年目になります。

県漁協の寺沢春彦代表理事組合長（七ヶ浜支所運営委員長）は、取材に「貝らしいコリコリした歯応え、甘みと旨みが強いのが特徴。今後、夏場の新たな特産品として皆様に提供していきたい」などとアピールしていました。

当日は在仙メディアも多数取材に訪れ、テレビや新聞で大きく取り上げていただきました。

▲東北唯一の活トリガイ初入荷に活気づくせり

ノーモア、脳疲労！ 健康コラム No.23

みなさんは〝脳の疲れ〟を感じたことはありますか？

【参照：住友ファーマ 健康常備薬】

〝脳疲労〟とは、脳に負担がかかり、脳機能が低下した状態を言います。次の症状が出てきたら要注意。

まずは「睡眠」。寝つきが悪い、夜中に目が覚めるなどの症状は脳疲労のサインかも。そして「便通」。自律神経が乱れて腸の働きが悪くなり、便秘や下痢を引き起こします。最後に「食事」。食べる量が増えるほか、味覚が鈍感になり甘いものや塩辛いものを好むように。日々の食べ過ぎは、脳疲労によるものかも。

また、現代はスマホやテレビなどから受け取る情報量があまりにも多く、脳が疲れやすい環境、例えばモーツァルトの音楽を聞くと脳疲労がとれるというのは、耳に意識がいき、視覚情報をシャットアウトできるからともいえるのです。放置するとうつ状態につながる場合もある脳疲労。脳によるNO！のサインをきちんと自覚して早めに対処をしたいですね。

ムッシュのおさかな道場

７月１２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」。今回のレシピは「フライパンで簡単！太刀魚と夏野菜の蒲焼丼」。ここ数年、三陸、石巻でも漁獲量が増加している太刀魚。旬は産卵期を迎える６月～１０月と言われ、一番脂がのり、おいしい時期。残りの油で「骨せんべい」もおすすめ！

▲いぎなし旨い！太刀魚と夏野菜の蒲焼丼

季節を意識した秋冬商品を多彩に提案

仙台水産加工食品部が秋冬商品提案会

仙台水産加工食品部は７月１１日、仙台卸売市場管理棟で、メーカー様９４社に出展いただき練り製品をはじめ、日配品や干物、漬魚、生鮮珍味や惣菜など季節を意識した秋冬商品提案会を開きました。

会場では、各社の新商品や秋冬商品が所狭しと並べられ、試食の提供も積極的に行われました。小売・量販店をはじめ仲卸やベンダーの担当者が訪れ、各社の新商品や秋以降の季節感あふれた商品を真剣な眼差しで吟味し、活発な商談が行われました。加工食品部の青木輔部長は「原料コスト、為替など食品を取り巻く状況は非常に厳しいが、各メーカー様も知恵を出し、新しい商品を多数提案いただき商談が活気づきました」と話しています。

▲多彩な商品が並べられ、活発な商談･情報交換が行われた

「ウナギ」を食べよう！

仙台水産営業企画部の御簾納さん担当「魚知（うぉっち）」。７月号は「ウナギを食べよう」。夏の旬の魚といえば「ウナギ」。今年の土用の丑の日は、７月２４日と８月５日の２回です。ウナギは夏バテや疲労回復などに効果がある滋養強壮の代名詞的なお魚です。今回のレシピは「ウナギいなり寿司」です。

▲ウナギと相性が抜群「ウナギいなり寿し」

お盆商戦＆涼味提案をタイムリーに発信！

「チャンスメニューは寿司＋手巻き寿司＋ウナギ」。仙台水産営業企画部は６月２８日から３回に分け、お盆の魚介類に関する消費者動向アンケート調査結果（モニター数：１７９人）を発表しました。

発表会では、各家庭のお盆期間中のごちそう料理や人気メニュー、猛暑を見据えた涼味メニュー食材の提案ポイントなど、多岐にわたる消費者ニーズが図表で分かりやすく報告されました。（延べ約１２０人が出席）

物価上昇による節約傾向があるも、子ども連れ帰省客増でごちそう需要が見込まれ、大人数・節約対応の手巻き寿しメニュー（内食）にチャンス！お盆イベントとしてＢＢＱ人気は定着。スタミナ源のウナギ人気も上々‥等。

▲各社営業がお盆商戦のモニター動向を把握した 6/28

今月の旬のお魚 No.64 マグロ

▲本マグロのどんぶり

刺身や寿司で大人気の「マグロ」。冷凍の養殖本マグロは去年の相場より価格を下げ、販売しやすい環境になっています。今年のお盆は、帰省客が多くなる見込みです。そんなお盆のごちそうにマグロを使ったいなり寿司をおすすめしています。みんなで楽しく簡単にでき、子供も喜ぶ！さらに節約にも良いメニューです。マグロには、ＥＰＡやＤＨＡをはじめ、鉄やビタミンＤ、ナイアシンなどの栄養素を豊富に含んでいます。特にＤＨＡの含有量は、魚の中でトップクラス。悪玉コレステロールを減少させ、生活習慣病の予防に効果があるとされています。お盆のごちそうメニューにピッタリで、健康にも良いマグロです。今年は拡販のチャンスですので、仙水グループ一丸となっておすすめしていきましょう！

8月度メディア情報 《番組出演》8/9(金)17:20～ミヤギテレビ OH！バンデス「皆でごちそう！マグロのパーティいなり寿司」
《雑誌掲載》7/28(日)発行 情報誌りらく8月号「マグロ三昧！鉄火丼」
※詳しくは仙台水産営業企画部まで

今後も活躍願いプロ講習会

このほど、仙台丸水配送（小笠原透社長）では、ベテランプロドライバー対象の「安全運転講習会」を開き、延べ３０人が受講しました。冒頭、小笠原社長は「今まで以上に活躍してもらうために開いた。今後も無事故で頑張ってほしい」とあいさつ。身体機能の衰えや認知能力低下などの注意点を学習。

▲講師（左）の交通安全講話に耳を傾けた

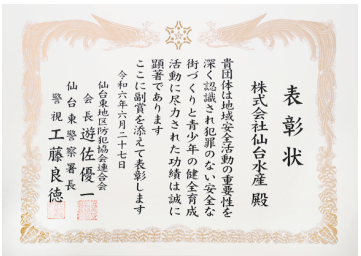
将来の担い手が職場体験

６月２５日早朝、将来、水産業の担い手として期待される宮城県水産高等学校３年生２０人が、就職活動の一環で職場体験に訪れました。座学で市場の役割と流通の仕組みを学んだほか、近年入社の同校ＯＢ７人があいさつの大切さや仕事のやりがいなどを話すと生徒たちも高い関心を寄せていました。

▲早朝の鮮魚売場を見学する生徒たち（右側）

優良防犯団体として表彰

６月２７日、仙台東警察署で開かれた「仙台東地区防犯協会連合会総会」の席上で、仙台水産が「優良防犯団体」として他の５団体とともに表彰されました。表彰状は、同防犯協会連合会長と仙台東警察署長の連名で、仙台水産の石森副社長が出席し受賞しました。



表彰状

株式会社仙台水産 殿

貴団体は地域安全活動の重要性を深く認識され犯罪のない安全な街づくりと青少年の健全育成活動に尽力された功績は誠に顕著であります
ここに副賞を添えて表彰します

令和六年六月二十七日

仙台東地区防犯協会連合会
会長 遊佐優一
仙台東警察署長
警視 工藤良徳

▲表彰状

「来てよかった」と評価される提案会に

「仙水グループ提案会」実行委員長あいさつ／伊藤専務

伊藤 真実行委員長

仙水グループ提案会「フレッシュ食の祭典２０２４」は、例年通り仙台卸商センター産業見本市会館・サンフェスタで９月４日（水）に開催します。

「さかなで元気～豊かな『食』を提供します」をテーマに、幅広く多くのお客様に喜んでいただける数多くの提案を現在準備しているところです。

今年は仙台国際センターで開催される「東北復興水産加工品展示商談会２０２４」と日程が重なっており、復興水産加工業販路回復促進センターとも連携し、来客の相互移動で相乗効果を生み出したいと考えております。仙台水産担当者、仲卸各社様には、量販店・小売店様はもちろん業務関係のお客様にも幅広く来場していただくようご案内をお願いいたします。

▲エントランスホールの東北６県名物料理展示（昨年）

水産物を取り巻く環境は依然として厳しく、国内鮮魚の漁獲不振に加え円安等の影響もあり多くの商品が値上げ傾向となっております。

▲三陸の鮮魚

このような中でお客様の仙水グループ提案会に対する期待は大きいものがあり、グループの総力を結集して「来て良かった」と評価していただける提案会にしていきたいと思います。グループ各社皆様のご協力をお願いします。

コンプライアンス推進室から　No.50

フォークリフト事故とハインリッヒの法則

５月以降、当グループ内でフォークリフトの作業事故が連続発生しています。特にバック走行時の後方（進行方向）安全の不確認が痛ましい人身事故の原因となっています。事故の責任追及よりも、情報を共有しその根本要因を深掘りして事故の未然防止に役立てることが大切です。

「ハインリッヒの法則」は、１件の重大事故の背景には、２９件の軽微な事故があり、さらにその裏には３００件の「ヒヤリハット」があるという法則です。「ヒヤリハット」の報告を継続的に実施し、情報を共有することが軽微事故の未然防止につながります。

※ 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！