



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)
9
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.225 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！仙台水産 食の祭典でメーカー207社と多彩な提案

仙水グループの一大イベント「仙水グループ提案会」。仙水グループは9月4日、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「フレッシユ食の祭典2024」を開催しました。



▶国内外から食品バイヤーなど、多くのお客様が来場され、笑顔で接客に努める「さかなで元気く豊かな『食』を提供します」をテーマに、仙水グループにとって重要な出展メーカー様207社と多彩な企画とメニューで総合的な提案を行いました。異業種を含めた各メーカーブースでは、新開発商品やインパクトのあるよりすぐりの商材を多彩なメニューとともに提案しました。

仙台水産のコーナーでは、秋・冬・年末商品紹介、4面にフォトレポート

コラボメーカーと共同による、おいしい食べ方提案を各企画要所で展開し好評でした。当日は石巻出身のタレント「ほやドル」の萌江さんがMC(総司会)を務め、決めゼリふの「ほやっほー」を連発しながらリポートするなど、会場を盛り上げました。また、ステーションでは宇和島市の「サバキ女子」による鮪解体ショーでお客様に喜んでいただくイベント性

今シーズン初！生ニタリ鯨入荷

新捕鯨母船「関鯨丸」が水揚げ、記念セレモニーも

仙台水産は8月27日早朝、仙台卸売市場で共同船舶の新捕鯨母船「関鯨丸」が捕獲した生ニタリ鯨の初上場に合わせ、鯨食をPRするイベントを開きました。

当日市場上場したのは、生鮮ニタリ鯨2.1t。カラフルなのぼりがいくつも打ち立てられた会場では、尾肉と赤肉、料理の刺身とユッケなどが展示されました。

セレモニーでは、共同船舶の所秀樹社長が「生肉はクジラ本来の旨みを損なわずとろけるおいしさ。ぜひ刺身で味わって」と、鯨肉の味わいや日本の鯨食文化を詰めかけた大勢のメディアや市場関係者にアピールしました。



▲整然と並んだニタリ鯨を見定める買受人の方

試食も行われ、普段味わうことのできない新鮮なニタリ鯨生肉に買受人らが舌鼓を打っていました。

鮮度抜群で、色目や脂のりも申し分ない良質の生肉にセリは大いに活気づきました。

セリ落とされたニタリ鯨の生肉は、その日の内に県内のスーパーや飲食店、寿司店などに卸されました。日本の国民食であった鯨肉。食べてみんなで鯨食文化を継承しましょう！



秋田丸魚
取締役執行役員部長
石井 修さん

まもなく還暦。若い頃のような機敏な動きはできなくなってきましたが、もう一踏ん張り。そのうち妻と昔のようにツーリングにも行きたいと思う。



仙台丸水配送
運輸部
酒井 正昭さん

昭和、平成、令和へと駆け抜けてきましたが、先日定年退職。今後は、嘱託として勤務を続けてまいります。これからも無事故で頑張ります。



仙水センター
業務部 食品センター
山口 英美子さん

車から自転車通勤に替え、6カ月が過ぎました。往復50分、警報級の暑さをやっと乗り越え：今度は厳しい寒さと雪を乗り越え：られますように◎



仙台水産
加工食品部 日配課
小倉 唯斗さん

入社し早や半年。日配課配属となりアイテム数の多さに日々勉強です。お取引先の方々と良好な信頼関係を築き、お客様のご困りごとを解決します。



中央水産花巻
加工課 課長
佐々木 真輝さん

最近の楽しみは、コンビニMfです。主にデザイナーコーナーを徘徊しています。おすすめがある方、ご一報をお待ちします。明るく元気に頑張ります。



仙台丸水配送
運輸部
小原 健斗さん

ドライバーとして働き始め1年経過。まもなく冬がやってきました。まずは健康第一、そして安全運転、無事故無違反を心がけ、冬を乗り越えます。

男女とも貧血にご注意を！ 健康コラム No.25

9月は季節の変わり目。女性だけでなく、男性も貧血にはご注意ください。【参照：仙台かわすみ産業医事務所健康トピックス】

季節の変わり目は倦く、貧血の背後には消炎症や疲労感が抜けず、化器官からの出血が考えられます。胃潰瘍・寒暖差や気圧の影響とえられ、生活習慣の乱れで貧血を引き起さず、胃がん・十二指腸潰瘍・大腸がん・大腸ポリープなど重大な病気が隠れていたりすることもある。貧血は女性に多いので注意が必要です。

メージがあるかもしれませんが、決して女性特有の症状ではありません。実は男性にも多く精神的にも不安定になります。

貧血が持続すると血液がめぐらされず、体の健康だけでなく、検査値の異常がある場合、放置することなく病院を受診しましょう。



みんなの広場 No.1 趣味は盆栽 遠藤廣さん

「みんなの広場」復活です。自薦他薦問わず、電話一本で取材に出向きます。皆さんの趣味や特技、自慢の宝物など、お話しください。

鈴木良徳会長から「社と。これまで「市場の催しの玄関に飾って」と言われ、2、3回協力展示して始めた盆栽の展示。したことがある」と話す。仙台丸水配送市場部の遠藤さん。もはや趣味の域を超え、腕前はま

週2回ほど本社玄関に盆栽職人さん。

のスペースに五葉松や小笠原社長は「ウチシダ類など、毎回説明の遠藤ギヤラリー」見文と一緒に飾り、来訪者を見ていつと、すつかり者の目を楽しませて社内でも認知。お客様から「自宅には1000の評判も上々とのこと。鉢以上あるかな」とのことです。 〓 随時掲載 〓



▲根がつながっている「イワシデ」と遠藤さん 8/22

ムッシュのおさかな道場

9月13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」。本日の海の幸は「秋鮭」。秋鮭は、脂が少なくさっぱりした味で、しかもタンパク質が多く低カロリー。脂を使った料理と相性が良く、一度食べたらヤミツキになる味わいです。わさマヨを塗ってトースターで楽々。焼くだけの料理です。



▲しっとりふっくら、秋鮭のわさマヨ焼き

「秋鮭」を食べよう!

仙台水産営業企画部の御簾納さん担当「魚知(うおっち)」。9月号は「秋鮭を食べよう」。秋に産卵のために生まれた川に戻ってきたところを漁獲されるから「秋鮭」。そのため「秋味」という名でも知られています。レシピは、ご飯のおかずにとぴったりな、ピリッと辛い「麻婆秋鮭」はいかががでしょうか?



▲中華と好相性、ピリッとスタミナ! 麻婆秋鮭

北東北エリアのセントラルキッチン目指す!

PROCESS CENTER 竣工! 中央水産花巻

このほど、中央水産花巻(赤沼寛康社長)は国の事業再構築補助金を活用し、同社敷地内に隣接する既存工場の全面改修工事を行い「プロセスセンター」(鉄骨平屋建・延べ床面積約120坪)として竣工、10月から稼働を始めます。

赤沼社長は「ハード、ソフト両面で、ハセップに準拠した衛生的な施設管理を行い、安全安心な商品づくりで北東北のお客様の要望に応える仕事をしていく」と話しています。これにより、お客様に提供する食材の入荷、下処理や調理・加工、冷却や冷凍、店舗配送まで一括して行えます。

お客様各店舗は、これまでの調理に費やす時間などの手間が省け、人件費の削減や、お客様への料理提供時間の短縮など、広く負担の軽減化が図られることとなります。



▲このほど竣工した「中央水産花巻 PROCESS CENTER」

ようこそ! 夏休み親子市場見学会の皆様

8月19、20日の早朝、仙台おさかな普及協会と、やさい・くだもの普及委員会主催(協力:仙台市)の「夏休み親子市場見学会」が開かれ、小学生親子ら延べ30組87人が見学に訪れました。

見学会は、毎年公募で参加者が選ばれる市場の人気イベントです。売場に整然と並べられたマグロや鮮魚、活気あるセリにビックリ。青果棟では2階ブリッジから広い売場の説明を受け、スイカの試食もありました。

キノコの収穫体験や仲卸売場でマグロ解体を見学するなど催しが盛沢山。

最後に、朝食の海鮮丼を皆でおいしくいただきました。仙水グループは、魚食普及活動の一環としてお魚に親しんでもらう様々な取り組みを支援しています。



▲マグロ売場で担当者(左手前)の説明を聞く参加者

今月の旬のお魚 No.66

秋鮭



▲大人から子どもまで大人気の「鮭」

秋を代表する秋鮭。いよいよ本格的な入荷が始まりました。今シーズン、秋鮭の北海道における水揚げ数量は、昨年の約7万9千トンに対して増加が予測されており、今後の水揚げ数量に期待するところです。

鮭の特徴は何と言っても、身の鮮やかなオレンジ色。これは抗酸化作用を持つアスタキサンチンによるもので、眼精疲労の回復作用や筋肉の疲労回復に効果があると言われています。秋鮭に含まれるビタミンは脂溶性のものが多く、フライなどで食べると栄養を吸収しやすいのでおすすめです。また、チーズや大豆製品などを添えて食べると、カルシウムの栄養効果がグンと上がりますよ! 大人気の「鮭」は健康に良く、養殖サーモンよりも低カロリー。体調を崩しやすい季節の変わり目におすすめの魚です。

10月度メディア情報 《番組出演》10/11(金)16:20 ~ミヤギテレビ OH! バンデス「サンマとごぼうのつみれ汁」(予定)

《雑誌掲載》9/28(土)発行 情報誌らしく10月号「スタミナの秋! サンマのピリッと豆板醤炒め」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

閑上さんま祭り大盛況！

今年で39回目となるゆりあげ港朝市恒例の「さんま祭り」が9月8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。

会場では2000匹のサンマが来場者に無料で振る舞われ、香ばしい煙が漂う中、秋の味覚を堪能していました。



▲炭火焼きされたサンマの香ばしい煙が漂った

LANの基盤強化を図る

イーネット（佐藤浩社長）は8月22日までに、システムエンジニアの実績を持つ、ネパール人のディペンドラ・マナングルさんとヤダブ・スシルさんを採用しました。佐藤社長は「2人はシステムエンジニアのプロ。今後、コンピュータの最適な仕様設計やシステム開発に尽力して頂く」と話しています。



▲佐藤社長（前列中央）とスシルさん（右）、関係者

日頃からの訓練が重要！

8月29日、今年度の市場消防訓練が行われ、各事業所の皆さんが火災の避難誘導や初期消火訓練、自衛消防隊による消火栓放水訓練が行われました。

火災への意識を高め「いざ」という時に、慌てず適切な行動をとれるよう日頃から訓練することは大変重要です。



▲消火班による消火栓からの放水訓練の様子

フレッシュ食の祭典 フォトレポート

「最高の笑顔とおもてなしで、お客様から来てよかったと思える提案会にしよう」（本田社長）との思いで、全社員が一致団結、笑顔での接客対応に心がけました。今後とも全力でお客様の期待にお応えしてまいります。



▲鮪解体ショーで頭をかざす萌江さんとサバキ女子（右端）、その後、にぎり寿司を振る舞った



▲仙水提案コーナー、養殖魚、鮮度訴求提案



▲県産食材コーナー、ほやメニュー提案



▲地場具材25種を使った魚屋のおにぎり提案



▲注目を集めた、豪華年末簡便品コーナー

コンプライアンス推進室から No.52

あらゆる事故を遠ざける「防衛運転」を！

【防衛運転とは】ドライバーが交通事故を回避するために行う運転方法の一つで「自らが事故を起こさない」「事故に巻き込まれない」「他人に事故を起こさせない」との強い意識が必要です。そのためには「かもしれない運転」や「思いやり、ゆずりあいを保持した運転」を実践しましょう。

【事故の当事者となったら】即、現場から110番、ケガ人がいる場合は119番通報を。相手が「たいしたことないから」などと立ち去った場合でも、警察への届け出は必要です。帰宅後、痛みが出て入院し捜査が進められ、届出していないことで「ひき逃げ」や「当て逃げ」として罪を問われることにもなりかねません。事故の届け出は運転者の義務です。



※ 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！