



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)
10月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.226 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

「桃浦かき」今シーズン初出荷へ 民放4局テレビCM同時放映 10月28日～

仙水グループ仙台水産は、10月28日の「桃浦かき」の今シーズン初出荷に合わせて、同日から民放テレビ4局で「生がき」のCMを初同時放映し、宮城のかきの消費拡大を図ります。



仙水グループCM「海のめくみをいただく・旬のおすすめメニュー」生牡蠣編

▶お茶の間にシーズン到来をアピールするテレビCM・旬のおすすめは「生がき」とろっつ濃厚なおいしさ、召し上がれ！

今年も宮城のおいしい生がきの季節がやってきました。このほど、今シーズン県産生食用むき身かきの初出荷が10月28日と決まり、桃浦かき生産者合同会社でも初出荷に向けた準備を整えています。

新田拓哉代表は「高水温が続く影響で生育が遅れ、出荷がひと月遅れた。状況は厳しいが一粒ひと粒大切に、よりよい桃浦の生がきを提供したい。」と話しています。

若手もヤル気を出して頑張っており、今期生産目標の達成を期したい」と話しています。仙台水産は、初出荷日の28日から「生がき」のテレビCMを、在仙民放テレビ4局で同時放映を行い、宮城のかきの消費PR活動を行います。また、同月31日に仙台卸売市場にメディアを招き、生がき初上場に合わせた販促イベント・試食提案会を開き、お茶の間にかけシーズン到来をアピールします。仙台水産近海特産部の鈴木潤一部長は、「近年の海洋環境の変化に対して、若手の漁師を中心に創意工夫し、熱意と真心を込め大切に育てた桃浦かきです。お客様にのびのびと喜んでいただけると自信を持ってご案内いたします。仙水グループの皆さまにも、ぜひご賞味いただければと思います」と話しています。

まぐろの日を前に「三陸塩竈ひがしもの」をPR 塩釜の認定目利き人に選ばれた極上のメバチマグロ

10月10日の「まぐろの日」を前にした8日早朝、仙台卸売市場で塩釜のブランド生メバチマグロ「三陸塩竈ひがしもの」の消費拡大イベントを行いました。

会場では塩釜産「ひがしもの」やブロック、サク展示と刺身、寿司をメニュー提案しました。試食も用意され「ひがしもの」のにぎり寿司280貫が買受人や小売店の方々などに振る舞われ好評を博しました。

当日は、塩釜の佐藤光樹市長も来場し「全国の皆さんに“ひがしもの”＝塩釜が定着し始めている手応えを感じている。脂のりも良く、旨みが口の中で広がる

感じ。自信を持って皆様に食べていただける」と精力的にトップセールス。買受人組合の阿部成寿常務

理事は「鮮度、鮮やかな色つや、しっとりなめらかな食感、絡みつくような脂のりと旨みがつよいのが特徴」と報道陣にPRしていました。初秋から冬にかけて三陸東沖で漁獲され、塩釜港に水揚げされる極上の「メバチマグロ」。宮城が誇るブランドメバチ、ぜひご賞味ください。



▲試食のにぎり寿司は瞬間になくなった

ムッシュのおさかな道場

10月11日(第2金曜)の夕方、ミヤギテレビ人気情報番組「OH! バンデス」の「ムッシュのおさかな道場」。本日の海の幸は、秋の味覚の代表格「サンマ」。

いつもなら塩焼きにするサンマですが、今日は、宮城の郷土料理の一つ「つみれ汁」です。サンマの旨みがでた出汁で肌寒くなるこの時期、身体が温まり、ほっこりさせてくれる一品です。



▲ほっこり旨い!サンマのつみれ汁はいかが

「さんま」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)」。10月号は「さんま」を食べよう。秋の代名詞的存在であるサンマは青魚に分類され、EPAやDHA、ビタミンD、ビタミンB12などが豊富に含まれています。量は、生の魚としてはNo.1です。レシピは油を足した相性の良い辛味を合わせています。



▲スタミナの秋!さんまのピリッと豆板醤炒め

さらなるスキルアップに挑む!

一級2人、三級2人が惣菜管理士資格を取得

このほど、一般社団法人日本惣菜協会から、本年度惣菜管理士資格試験の合格者が発表されました。仙水グループは、人材育成の一環としてグループ挙げてスキル&アビリティ向上を目指しています。=敬称・略=

一級合格者(写真・2人)

仙台水産 大武 蓮 佐藤 雅士



大武 蓮



佐藤 雅士

三級合格者(2人)

仙台水産 小野寺 円城
仙水センター 山本 善英

惣菜スペシャリストを目指す惣菜管理士は、食品に関して基礎から専門知識までを総合的に習得するための資格制度で、同協会が行う資格試験に合格して得られます。一級に合格した佐藤雅士さんは「食品の製造・流通・販売など18科目を受験しました。冷凍品を扱うため、冷凍・解凍技術、HACCPの考え方などが勉強になりました。学びを活かし、お客様に喜んでもらえるよう頑張ります。笑顔で元気!仙台水産!」と話しています。

各層マネジメント研修を開く 仙台水産

仙台水産は9月18日、外部講師を招き本社第一会議室で今年度管理職を対象にしたマネジメント研修会を開きました。今回の参加者は仙台水産の次長、課長職を対象にした管理職の14人。事前課題が与えられ、日本コンサルタントの講師から班編成でのマネジメント研修が行われました。

研修は年間計画で行われ、今回が4回目です。「コミュニケーション」をテーマに「管理者の人を動かす知恵とスキル」についてディスカッション形式で行われました。

会の最後に、自己成長に向けた行動アクションプランを各自が発表。

前日の17日は、中堅社員で30歳前後の12人が受講しています。

仙台水産が重きを置く人材育成。今年も社の各層で研修が行われます。



▲真剣にディスカッションを重ねるメンバー 9/18

今月の旬のお魚 No.67

カキ



▲濃厚で極上のおいしさ、宮城の生がき

皆様に良質なカキをお届けするため、今シーズンの宮城県産生がき出荷は例年よりひと月遅い、10月28日スタートとなりました。宮城のカキは「清浄海域」で養殖された生食用です。生で食べることで、加熱時よりもタウリン、亜鉛、鉄分をたくさん摂取することができます。また、ビタミンCと合わせることでより効率よく吸収できるのでレモンと一緒に食べるのがおすすめです。気温が下がり体調を崩しやすい今、食べたい食材です。

かき殻は非常に重要な資源になります。主成分は炭酸カルシウムなので、チョーク原料になったり、畑に撒く有機石灰肥料として使ったり、海にそのまま沈めて微生物の住処にしたり、様々な部分で役立っています。食べるだけではない、宮城県が誇る生がきの魅力をおすすめしましょう!

11月度メディア情報 《番組出演》11/8(金) 16:20 ~ミヤギテレビ OH! バンデス「野菜たっぷり! かきニラ炒め」
《雑誌掲載》10/28(月) 発行 情報誌らく11月号「旨みを丸ごと! たっぴり具材のかき飯」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

「流通の基礎」若手勉強会

10月12日、仙台水産の石森副社長を講師に今期は第10回目で終了。副社長は「自分で勉強したことが実践で役立つ。勉強は楽しい」、「ウソはつかない。人として普段から誠実に生きる」ことの意義を強調。その後、「魚屋の基本」の読み合わせから学びました。



▲自発的参加の若手社員、今回が今期最終日

今年も園児にサンマ焼きを

「園児らにサンマのおいしさを！」。10月11日、仙台おさかな普及協会が市場関係各団体とともに向山こども園（太白区）に出向き、園児270人らにサンマの炭火焼きを振る舞いました。

食育教室の一環で、同園は今年で3回目。参加者は、柵越しにのぞく園児の笑顔から逆に元気をいただきました。



▲当日は秋晴れ、絶好のサンマ焼き日和でした

「はらこ飯祭り」にぎわう

10月13日早朝、今年で28回目を迎えた、ゆりあげ港朝市恒例「はらこ飯祭り」が閉上の朝市会場で開かれ、大勢の家族連れが秋の味覚を楽しみました。北海道産秋鮭の身とイクラに、県産新米を使った郷土料理「はらこ飯」2000食分が振る舞われました。



▲「はらこ飯」のお振舞い、秋の味覚を楽しんだ

お魚がきっと好きになる料理教室 旬の秋鮭でクッキング「はらこ飯」と「あら汁」

「親子で楽しむ！旬のお魚クッキング」。仙台水産は10月5日、食育NPO「おむすび」（清水智子代表）と共催し「お魚がきっと好きになる親子料理教室」を仙台市内で開きました。教室には小学生親子11組26人が参加。



▲ムッシュ大武が秋鮭の三枚下ろしを実演した

今回は旬の秋鮭を使い「はらこ飯」を作り「お魚大好きになろう！」という企画です。講師は、仙台水産営業企画部の大武蓮さんと御簾納優花さんお二人で、ともに「上級食育アドバイザー」の資格を取得し、テレビ出演などで活躍しています。

早速、あらかじめ用意した切身の腹骨（ピンボーン）をピンセットで抜くことと、皮をむき食べやすい一口大に切る体験をしてもらいました。

講師は、切り身は一太刀でそぎ切りにするように実技指導しました。調理に入る前、大武さんが北海道産秋鮭3,6^キ（丸）の三枚下ろしと、あら汁にする部位やイクラのほぐし方などを実演。その後、参加者はスタッフの助言を受けながら調理に入り、はらこ飯と鮭のあら汁、ワカメと釜揚げシラスのサラダ、蒸しさつまいもの大福の4品を見事、完成。

調理時間がオーバーしましたが子ども達は元気に「いただきます！おいしい！」を連発、笑顔で後片付けのお手伝いをしていました。



▲親と一緒に子どもも盛り付けを手伝う



▲「できた！」完成品の4品

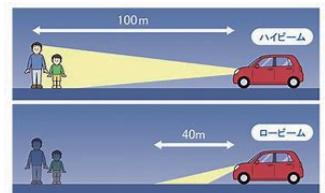
仙台水産では、本教室をはじめ年4回の大人の料理教室や、小学校の料理教室など、年間約15回の料理教室に取り組みほか、テレビCMや市場提案イベントでメディアを通しての魚食普及などに努めています。

コンプライアンス推進室から No.53 薄暮時間帯の早め点灯とハイビームの活用を！

【夕暮れ、夜間の事故防止】例年、日の入り時間が急激に早まる秋口以降は、夕暮れ時から夜にかけて重大事故が多発します。自動車は早めのライト点灯と、ハイビーム（上向きライト）を活用するようにしましょう。

ただし、ハイビームは他の車両を幻惑させる恐れがあるため、交通量の多い市街地などでは、下向きライト（ロービーム）を使用してください。オートハイビーム（自動切替型前照灯）の機能を備える車両はこちらを積極的に使用してください。

歩行者や自転車の方は、反射材の着用と明るい服装を心がけましょう。



ハラスメント（セクハラ、パワハラ、マタハラ、カスハラ等）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！