



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。

2025
(令和7年)
5
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.233 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

風薫る 杜の都に御神船 青葉まつりで躍動！ 仙水グループ

仙水グループ・仙台水産は5月17、18の両日、仙台市内の中心市街地で開かれた「第41回仙台・青葉まつり」に「御神船山鉾」と出陣。仙水グループの躍動に、沿道を埋め尽くした大観衆から惜しめない拍手と大きな喝采を浴びました。



杜の都に初夏を告げる「仙台・青葉まつり」。今年テーマは「広がる、伊達な界限」。西公園をメイン会場に開催されました。
宵まつり17日(土)
朝からあいにくの雨となりましたが、ステージ演舞や定禅寺通の宵流しでは、グループのすずめ踊り隊の28人が笛や太鼓のお囃子(はやし)隊19人と、威勢の良いかけ声に合わせて躍動感溢れる軽

り隊を従えた「御神船山鉾」巡行。5.18とオリジナル曲の「ざっさ囃子」で市場の活気そのままに元気で威勢よく魚食をアピール。すると沿道の観客から一際大きな拍手が送られ、グループの心意気を思う存分示すことができました。
仙台水産の本田社長は「祭りへの参加は、日ごろお世話になっているお客様への感謝と魚食普及にかけるグループの心意気を示すこと」と話します。
II4面に組写真II

▶観客から拍手喝采を浴びた、すずめ踊り隊を従えた「御神船山鉾」巡行。5.18とオリジナル曲の「ざっさ囃子」で市場の活気そのままに元気で威勢よく魚食をアピール。すると沿道の観客から一際大きな拍手が送られ、グループの心意気を思う存分示すことができました。
仙台水産の本田社長は「祭りへの参加は、日ごろお世話になっているお客様への感謝と魚食普及にかけるグループの心意気を示すこと」と話します。
II4面に組写真II

やかな踊りを披露し、大勢の観客を魅了しました。
本まつり18日(日)
仙台水産の山鉾は宝船をモチーフにした「御神船山鉾」。引き手を含む総勢130人の大隊列で厳かに巡行しました。社員扮する七福神を乗せた御神船山鉾の前で、すずめ踊り隊が軽快なリズム感で「商売繁盛、魚がうまい！青葉まつりだワッショイワッショイ！」

宮城産「養殖銀ザケ」本格入荷！ 母の日に向け「手巻き寿司」を試食提案

仙台水産は5月8日早朝、仙台あおば青果と宮城県漁業協同組合協賛のもと本格入荷を迎えた「宮城産銀ザケ」とおすすめの野菜を使った母の日「手巻き寿司」試食提案会を共同で開きました。

当日入荷したのは、前日に志津川湾などで水揚げし活めされたブランド銀ザケとフィレー約1.5トです。会場では、銀ザケの握り寿司やお造り、ケーキ寿司などがメニュー提案されました。

試食は、3日後の母の日に向けた「銀ザケと旬の野菜を使った手巻き寿司」と「みやぎサーモンと元茎わかめドレッシングサラダ」約250食分が来場者に振る舞われ、大変好評を博しました。



▲鮮度抜群！本格入荷を迎えた宮城の「養殖銀ザケ」

当日は、早朝から宮城県漁協の立花洋之常務理事をはじめ5人が来場し「近年の気候変動で、海への稚魚搬入が遅れたが連休明けから本格的な水揚げが始まった。これからどんどん脂がのっておいしい銀ザケになってくる。ぜひご家庭で召し上がっていただければ」と取材に訪れた多くのメディアにアピールしていただきました。養殖銀ザケの水揚げは7月中旬ごろまで続きます。

ムッシュのおさかな道場

5月9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」。養殖銀ザケ発祥の地
は宮城県の志津川湾。リアス式海岸に
囲まれた三陸は波が穏やかで養殖に向
いています。今回の料理は「銀ザケ」を
使った、色鮮やかでふわトロとした
「チーズ入りシュウマイ」。ふんわり
食感、フライパン一つで作れます。



▲みやぎの銀ザケをフライパンでシュウマイに

りらく / 銀ザケを食べよう

仙台水産営業企画部・御簾納さん担当
の「魚知(うおっち)」。5月号は「銀ザケ
を食べよう」。宮城県は養殖銀ザケの
生産量が全国1位。エサの改良を重ね、
肉厚でおいしく、脂の旨みがたっぷりの
高品質な魚として知られています。
レシピは、季節の急な暑さに打ち勝つ
「銀ザケとナスの旨味だれ炒め」です。



▲たれ染みる 銀ザケとナス 初夏の味

「適正な食品表示」テーマにグループ研修会

仙水グループは5月16日、仙台水産大会議室で東北農政局より講師を
招いて「仙水グループ食品表示研修会」を開きました。会には、グループ
各社のWEB視聴を含め約120人が受講しました。

冒頭、仙台水産の本田社長は「食品表示は、消費者の皆様にとって唯一
の情報源であり大変重要な情報であることをしっかり学び、安全・安心な
商品供給に努めてまいりたい」とあいさつしました。

講師は、消費・安全部より米穀流通・商品表示監視課の木村禎宏課長、
垂石憲行係長のお二人。食品表示法の目的と基本
理念、食品表示基準の策
定、水産物の適正表示と
見過ごされがちな不適正
表示、食品表示法に基づ
く措置の実績などについ
て分かりやすく講義され、
大所高所からの知見を参
加者に賜りました。



▲講師(奥の二人)の話をも熱心に聞く参加者

コンプライアンス推進室から No.60

CSR本部 コンプライアンス推進室の活用について

ご存じですか? 「カスタマーハラスメント(カスハラ)」。近年、
深刻化している顧客からの過剰・不当なクレームのことで。当室
は様々なハラスメント(セクハラやパワハラ、マタハラ、カスハラ等)
の悩み相談の窓口指定されています。お気軽に活用(電話)を!

職場や私生活の悩みなど「よろず相談」もお気軽に

グループの皆さんにはハラスメントに限らず、会社や普段の生活
での悩みや問題など「よろず相談」も受けます。

秘密は守ります。下記の電話番号を「CSR 後藤」
名で登録しておいてください。良い解決方法が
ないのか一緒に検討します。電話 090-3129-8914



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!

今月の旬のお魚 No.74



▲旨み成分がたっぷり! アジの刺身

味が良いことからその名になり「庶民の魚」として全国から愛されている
「アジ」。九州ではアジフライ、房総半島ではなめろうが有名ですね。
刺身はもちろん、焼いて、煮て、蒸して、汁物など、どのように調理して
も通年でおいしい。仙台市場には、日本海で水揚げされたものが多く入荷
しています。栄養では、青魚らしくDHAやEPAをはじめ、カルシウムの
吸収を促進するビタミンD、骨ごと食べる小あじではカルシウムも多く
摂取できるため、子どもからお年寄りまで幅広く食べていただきたいお魚
です。フライや南蛮漬けなど、油や酢を使って臭みを消す調理法が特にお
すすめです! りらくでは豆板醤を使って一味違ったピリ辛レシピも紹介し
ています。ぜひチェックしてみてください。

6月度メディア情報 《番組出演》6/13(金) 16:20 ~ミヤギテレビ OH! バンデス 「アジの旨アジ挟みフライ」

《雑誌掲載》5/28(水) 発行 情報誌りらく6月号 「旨辛! アジのピリ辛丼」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

青葉まつり 宵まつり

朝からあいにくの雨。「雨雲を吹き飛ばせ！」とばかりに踊り手が元気に演舞！



▲舞台踊りの決めポーズに感嘆の声が上がった



▲宵まつり・流し踊り前の集合写真(定禅寺通り)



▲明るく元気に軽快な舞いを披露したすずめ踊り



▲笑顔が素敵、華やかに拍手が送られた



▲あいにくの雨、合羽を着ての移動となった

仙水グループが躍動！仙台 青葉まつり 本まつり



▲藤崎本館前の「御神船山鉦」前で、元気に明るく、軽快な舞いを披露した



▲三越前で大観衆を前に停止演技



▲笛と太鼓、鐘のお囃子隊 19 人が盛り上げた



▲引き手の 83 人が山鉦巡行を盛り上げた



▲山鉦に乗船する殿上人と七福神ら



▲本まつり山鉦巡行の出陣前、「御神船山鉦」前で記念写真