



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)
7
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.235 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

腕前を初披露！「仙台サバキ女子」発足 フレッシュ食の祭典に向けプレデビュー

「魚食を楽しく元気に伝える」を合言葉にマグロ解体の技術習得に努めてきた「仙台サバキ女子」。そのお披露目を兼ねた発足会が7月3日、関係者38人が出席して仙台国際ホテル（仙台市青葉区）で開かれました。



▲解体したマグロを抱えるまこちゃん（中央）と、「サバキポーズ」を取るメンバーら

冒頭、発起人代表として仙台水産の本田誠社長は「水産業界の発展と魚食普及には女性の活躍が不可欠。宇和島プロジェクトの理念に感銘を受け発足に至った」とし「本デビュー」は9月3日のグループ提案会であるが、本日は練習の成果報告と発足を宣言し、皆様に今後とも長い目で見守っていただければ」とあいさつしました。

丁さばきと、軽妙なトークを交えながら解体し、腕前を初披露しました。その後の歓談では、東洋冷蔵の篠田周治東北支店長から「マグロに関する話」の記念講話がありました。会に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。今後の仙台サバキ女子の活躍に期待し皆で応援していきましょう。

続いて、仙台サバキ女子の誕生に大変お世話になりました、宇和島市の岡原文彰市長と宇和島プロジェクトの木和田権一社長から来賓祝辞をいただきました。その後、応援大使の「ほやドル萌江」さんがサバキ女子のコスチュームに身を包んだメンバーを一人ずつ紹介。マグロ解体では「まこちゃんこと神林菜子さんが49キの養殖本マグロを鮮やかなパッケージに仕上げました。

歴史姉妹都市との節目に宇和島フェア 宇和島市の岡原市長が「みかん鯛」をトップセールス

仙台水産は7月4日早朝、仙台卸売市場で仙台市と歴史姉妹都市を提携して今年、50周年の節目を迎える愛媛県宇和島市の養殖真鯛などをPRする販促イベントを開きました。

会場では養殖真鯛やブリ、愛媛が誇るブランド養殖魚の「みかん鯛」、ねり加工メーカーが手掛け

い。どうぞ食べ比べてみて」とセールストークしました。報道陣の取材に「仙台水産は東北に広くアクセ

るじゃこ天などを展示。試食には、養殖真鯛とみかん鯛の握り寿司、宇和島独自の鯛めし、じゃこ天200食分が来場者に振る舞われ、大変好評を博しました。

法被姿の岡原文彰市長自ら、握り寿司を来場者に振る舞い「しっかりと身質とさっぱりとした味が特徴。最高におい



▲報道陣の取材に応じる法被姿の岡原市長

セスを持つ『ハブ荷受』。今後もこうした機会を通じて宇和島特産のタイやブリなどを売り込み、販売する物流をどんどん増やしていきたい」と話しました。

仙台水産はコロナ禍の折、売り先確保に苦しむ産地を応援しようと宇和島産養殖真鯛の提案に注力してきました。



仙台丸水配送
運輸部
石川 学さん

今日も暑いねがあいさつ代わりになっています。かかりつけ医の下でダイエット継続中です。汗かきまくっていますが、今夏も無事に乗り切るぞ！



松洋水産
太物
加藤 悠斗さん

入社して7か月。覚えることが多く大変ですが、会社に貢献できるよ頑張ります。夏は自分の好きな季節。好きな趣味を全力で楽しみます！



鈴力水産
近海特種
サリムイブラヒムさん

日本語はまだ課題がありますが仕事や環境に慣れることに取り組んでいます。学ぶ姿勢と臨機応変を大切に少しずつ成長できるよう頑張ります。



仙台北水産
加工食品部 水産製食品課
塩田 桃子さん

入社2年目。いつもありがとうございます。最近、歌舞伎界が舞台の映画「国宝」を見て吉沢亮の迫真の演技に感動。感想語り合いたいです。



仙台北水産配送
運輸部
荒井 孝さん

皆さん。今夏も異常なくらいの酷暑になるみたいですが、孫や家族のためにも、健康管理をしつつかきりとして、無事故・無違反、安全運転に徹します。



仙水センター
業務部 課長
高橋 一成さん

異動して4ヶ月。仕事内容や勤務時間が異なりますが、周りの方の助けもあり頑張ることができています。少しずつ前進できるように努力します。

朝の理想的な過ごし方 健康コラム No.35

まずは、起きたら必ず歯を磨きその後コップ一杯の白湯を飲み、胃腸をゆつくりと起こしてあげましょう。

特に、日中甘い物がやるとバナナ、その他にめられない方は白湯の後好きなフルーツを入れ、プロテインを飲むのが脂質が足りないので良質おすすめ。その後しかなナッツを少々、タンパク質はプロテインを混ぜ朝食をとることが理想です。炭水化物は太るからとり単体摂取もよいのでららないという方も多。全ては炭水化物・タンパク質・脂質のバランスです。そこからまた別物で一日が決まる程大切です。そこからまた別の栄養素や美容の内容に和食がおすすめです。菓子パンなどい：という方は、ヨーグの単品食が多い方は栄養を摂取して



「お客様に受け入れられる人物とは」

仙水グループ仙台北水産は7月8日、本社会議室でグループの若手営業社員を対象にした今年度の勉強会を始めました。

今年で6年目になる「の与え方」のテーマで、勉強会は、新入社員かデスクセッション形式で入社3年目を対象に会を進行し「明るく楽「営業や流通の基礎を学しく元氣よく前向きに、ぶ」ことを目的に、講師 これを実行することにとテーマが週替わりで 尽きます」と話し、第一開かれます。

1回目は、入社6年 印象の重要性を力説し 目営業企画部の大武蓮 ました。会には15人が さんが担当。大武さん 参加したほか、オブザーバー4人が聴講。原則 は「お客様に受け入れら 希望者のみで、週1回、 れる人物とは、好印象 計6回開かれます。



▲自発的に参加し学習に取り組む若手社員

ムッシュのおさかな道場

7月11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「ピリッと旨辛! カツオとチーズの韓国風和え」。チーズのコクと、たたきの香ばしさがベストマッチです。今回、石巻出身のほやドル萌江さんが番組に初登場しました。今後、二人の賑やかな掛け合いに目が離せません。



▲ピリッ辛! 夏に食べたいカツオの韓国風和え

「カツオ」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)」。7月号は「カツオを食べよう」。宮城県民はカツオが大好き! 一人あたりの消費量は高知に次いで全国第2位。レシピは、カツオのたたきにご家庭にある塩とごま油で味変に挑戦。夏場の食欲減退に塩とカツオの栄養をしっかり摂取しましょう。



▲塩ごま油&カツオたたきと好相性

“涼、をテーマに秋涼味商談会を開く

仙台水産は6月26日、当社遠海売場と市場管理棟3階大会議室で9月以降の残暑でもさっぱり食べられるメニューと、おすすめ商品の「秋涼味商談会」を2本立てで開きました。会場では、モニター調査からの、火を使わない、時短、即食、簡便の要素に、おいしいを加え、調味料メーカーイチ押し商品を旬の魚介類と組み合わせ、さっぱり食べられる簡便メニュー約40品を紹介しました。試食も振る舞われ、量販店や地元小売店バイヤー、仲卸担当者らに販促活用を呼びかけました。

営業企画部の廣澤一浩執行役員部長は「昨年の秋も残暑が厳しく、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商談会を企画した」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

「釜石はまゆりサクラマス」を試食提案

7月18日早朝、岩手県釜石湾で海面養殖された「サクラマス」約400キロが仙台卸売市場に上場されました。産学官の連携事業として定置網漁などを運営する泉澤水産が養殖した「サクラマス」は、本格出荷して今年で3年目になります。会場は、ムニエルや焼魚など様々な料理が並べられ、試食として握り寿司200貫が買受人らに振る舞われ「脂がうまい」と大好評でした。釜石市の平松福壽副市長はじめ産業振興部職員4人が来場。

冒頭、平松副市長があいさつしたほか泉澤水産の泉澤宏代表取締役が取材に「岩手釜石はサクラマス生産量が日本一、今年は250トンの生産を見込んでいます。生の刺身や塩焼きで食べていただければ」と話しています。



▲品質も向上、さっぱりとした脂でうまいと話す泉澤代表

今月の旬のお魚 No.76

マグロ



▲お寿司の王様! 本マグロの寿司

刺身や寿司で大人気! 知らない人はいない「マグロ」。現在では、養殖技術も発達し品質のよいマグロが安定的に流通しています。今年のお盆も帰省客が多くなる見込みです。そんな、お盆のごちそうに、マグロ角切りにした漬け丼をおすすめしています。簡単にできて、食べやすく、子どもも喜ぶ! さらに節約にも良いメニューです。マグロは、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。

とくにしくちの含有量は、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、健康にも良いマグロです。今年はずりチャンスのので、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》8/8(金) 16:20 ~ミヤギテレビ OH! バンデス「うま味漬け! マグロの彩海鮮丼」

《雑誌掲載》7/28(月) 発行 情報誌りらく8月号「うま味引き立つ! 太刀魚の塩からあげ~ねぎダレを添えて~」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

本田社長が市政功労受賞

仙台海産の本田誠社長が、仙台市の産業経済の発展に寄与したとして7月7日、日立システムズホールで行われた市制施行136周年を祝う式典で、郡和子仙台市長から表彰されました。

本田社長は「会社の代表としていただいた。これもひとえに関係各位のおかげ」と感謝の言葉を述べています。



▲郡市長から表彰された本田社長(右から2人目)

PC機能強化を目指す

このほど、仙水センター(熊谷純智会長)では、プロセスセンター(PC)機能強化の一環として、冷凍2トン新車1台を購入。本格稼働に入りました。

これで、プロセスセンター(PC)で製造した商品のセンター間移動の低温化を実現しました。商品のさらなる品質管理の向上が期待されます。



▲新車の冷凍2トンの前で記念撮影 7/8

ベテランドライバー研修

このほど、仙台丸水配送(小笠原透社長)では、いすゞ自動車東北から講師を招き、ベテランドライバーを対象に「安全運転講習会」を開きました。延べ37人受講。視力や体力など、身体機能の衰えや認知判断能力の低下などについて説明を受け理解を深めました。



▲講師(右奥)の交通安全講話に耳を傾けた

節目の年、さらなる発展を期す

仙台海産の加工荷主会である仙台海産櫛の会(磯谷崇会長=28社)は6月24日、当社大会議室で会員28人が出席して第30期定時総会を開きました。冒頭、磯谷会長は「30周年の節目を迎えた。今後とも、会員相互の理解と親睦を深め、各社の事業発展と会の目標達成に向けさらなる発展を期そう」、同会顧問の本田仙台海産社長は「業界を取り巻く環境が不透明な今だからこそ皆様と結束を固め、知恵と工夫、価値を共創し合い発展しよう」とあいさつ。

議事を可決承認後、設立時から携わってきた石森副社長は当時の背景を説明後「ヤル気を持った若い人達に声かけしていただき、皆様と当社の絆がさらに深まっていければと願う」と話しました。



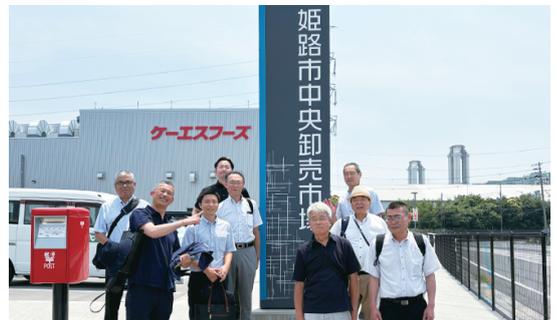
▲あいさつする磯谷会長(奥・右から3人目)

仙台海産物組合が姫路市場を視察

仙台海産物仲卸協同組合(山口清一理事長=11社)は7月初旬、同組合のトップリーダー研修を昨年の金沢に引き続き、姫路で行いました。

仙台卸売市場再整備基本計画に資するため、令和5年3月新市場として開場した姫路市中央卸売市場を選考しました。姫路市役所担当者の案内で、広大な敷地内の各施設を見学。特に、閉鎖型施設(品質・衛生管理)や建屋内の温度管理施設(コールドチェーン)、駐車場や通路、施設配置の見直し(物流動線の効率化)などは大変参考となりました。

山口理事長は「広く見分を深める研修は意義深い。今後も継続したい」と話しています。



▲姫路卸売市場の看板前で記念撮影

コンプライアンス推進室から No.62

夏の運転は、適度な緊張感とゆとりを持って!

夏場の運転は、暑さが疲労につながり事故リスクが高まります。行楽や帰省時での長時間・長距離運転での過労や漫然運転で交通事故が多発します。適度な緊張感を持ち、ゆとりある運転を心がけましょう。

※7月21日(月)~8月20日(水)の間「夏の交通事故防止運動」が実施されます。

運動の重点

- ①適度な緊張感を保持したゆとりのある運転
- ②全ての座席のシートベルト等の正しい着用
- ③飲酒運転の根絶④二輪車運転時のヘルメットの適正な着用とプロテクター等の着用促進



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 後藤まで、早めの相談を!