



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)
9
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.237

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！食の祭典で多彩な提案 「仙台サバキ女子」本デビュー！

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3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「フレッシ
食の祭典2025」を開催しました。



▲あらゆる商材を多彩な企画とメニューで
総合的に提案、多くのお客様が来場された
グループの一大イベン
ト「仙水グループ提案会」。

「さかなで元気！豊かな『食』を提供します」を
テーマに、出展メーカー
215社様とともに多彩
な企画とメニューで総合
的な提案を行いました。
仙台水産の企画コー
ナーでは秋冬・年末商品
提案をはじめ、メーカ
様と共同によるおいしい
食べ方提案、オリジナル
売場提案、メニュー提案

II 4面にフォトレポートII
を果たしました。

おかげ様で、東北6県
を中心に全国の量販店、
小売店仕入関係者、業務
用関係バイヤー、シンガ
ポールやマレーシア、台
湾など6カ国19人の海外
バイヤーなど多くのお客
様のご来場をいただき商
談も活発に行われました。
仙水グループは、今後
とも各社の総力を結集し
お客様の期待にお応えし
てまいります。

の試食を部門横断
的に展開し、好評
を博しました。
当日は石巻出身
のタレント「ほや
ドル萌江」さんが
MCを務め会場を
大いに盛り上げて
いただきました。
お客様に楽しん
でいただけるイベ
ント、「仙台サバキ
女子」8人による
マクロ解体ショ
も行われ、軽妙な
トークと鮮やかな
包丁さばきで50キ
の養殖本マグロを
解体、本デビュ
ー

北海道産「秋サケ」入荷本格化！ 宮城の郷土料理「はらこ飯」で試食提案

仙台水産は北海道産秋鮭入荷の本格化を迎えた9月18日早朝、仙台卸売市場で北海道漁連、仙台あおば
青果（協賛：全農みやぎ）と宮城の郷土料理「はらこ飯」の試食提案会で秋鮭をアピールしました。

当日入荷したのは、北海道産秋鮭とフィレ、
生筋子約6.5ト。会場では早速、新米を煮汁で

炊いた秋サケの炊き込みご飯に
醤油漬けのイクラを散らした「は
らこ飯」と、焼きサケと野菜を味
噌バターで蒸し焼きにした北海
道の郷土料理「秋サケとみそマヨ
ちゃんちゃん焼き」など6品をメ
ニュー提案しました。試食は「は
らこ飯」と「きのこ汁」300食
が買受人らに振る舞われ大好評

でした。このイベントは、北海道漁連と仙台水産が
秋鮭拡販対策として30年以上続けている、両社の

伝統行事です。当日も道漁連の
鳥毛康成代表理事常務をはじめ
7人が来場されました。

鳥毛常務は「秋サケは新米シー
ズンとも重なるので、両方を味
わえる『はらこ飯』でどんどん
秋サケを食べてほしい」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。



▲インタビューに応じる北海道漁連の鳥毛常務（中央）

仙
台
水
産

冷凍部 冷凍特種課

下川原 佳吾さん

入社して5か月経過。最近の仕事の幅も増え、日々勉強になっています。体調管理に気を付けながら、少しずつ戦力となれるよう、笑顔で励みたい。



桃浦かき生産者合同会社

生産部

鈴木 星希^{せいや}さん

趣味は釣りで、特技は習字、字を書くことです。休日は釣りです。桃浦を有名にできるよう、若い仲間とともに、力を合わせて精一杯頑張ります！



仙水センタ―

業務部

ラジバンシ サロジさん

会社でアルバイトを始め2年になります。入ったばかりの時は緊張と不安がありました。職員の皆様がやさしくて頑張るきっかけになりました。



仙
台
丸
水
配
送

運輸部

阿部善行さん

暑い!!。皆さん。この酷暑、どう過ごしていますか？私は超暑がり屋なので地獄のようなシーズンです。熱中症予防の水分補給は欠かせません。



東
海

冷塩加工部

藤田 悠聖さん

入社４ヶ月目、冷塩加工部の藤田です。今月に入りようやく車の免許が取れました。おいしいご飯屋などぜひ紹介してください。仕事頑張ります。



仙水センタ―

業務部

タマンアシムさん

会社で働き始めまもなく1年になります。仕事は大変でしたが皆さんが親切に支えてくれました。毎日、一生懸命に働き、学び続けていきたい。



忙しい仕事の合間に健康チエツク 仙台水産

「忙しい時だからこそ健康チェックを！」。仙台水産では月一回、社員の「健康チェック」を行っています。

写真は、8月26日（火）のお昼休み時間、営業本部内のマグネットスペースでの健康チェックの様子です。当日は、総務課員が主体となつて、握力と血管年齢の測定、野菜摂取レベルの判定を行い、各自の身体コンディションを見直してもらいました。忙しい合間にもワイワイと社員が集まり、楽しみながら短時間で心身のリフレッシュと併せてモチベーションのアップを図りました。

この健康イベントは、今年3月、仙台水産が従業員 の健康を重要テーマに位置付ける経営手法「健康経営優良法人」の認定を取得した一環として始まりました。



▲忙しい合間にワイワイと楽しく健康チェック

太りやすい人の特徴

健康コラム
No. 37

今回は太りやすい人の特徴をお伝えします。一概には言えないのですが参考に見てください。

- ①食事の際に小鉢が少ない、もしくは無い。和食や特に韓国料理などには沢山の小鉢があります。視覚でもお腹は満たされるので結果として満腹になりやすいのです。単品食いはバランスも偏ります。なるべく多くの品目を並べて視覚でも楽しむ満足できる食事がおすすめです。
- ②濃い味付けが好きな人。味付けが濃い分、主食を多く食べてしまい、カロリーオーバーになりやすくなります。炭水化物の摂りすぎは中性脂肪を増やし、肥満の原因にもなります。一度濃い味付けに慣れてしまうとなかなか舌を正常に戻すことは大変ですが、健康の為に薄味を心がけましょう。
- ③睡眠不足の人。こちら是有名ですが、睡眠をしつかりと取っていないと、ホルモンバランスの乱れから自律神経も狂いだし、食べても満たされない、甘い物や揚げ物が食べたいなど、かなり影響します。まず、ダイエットを始めるように決めた日からしっかりと寝るようにしましょう。



ムッシュのおさかな道場

9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」。今回もほぼドル萌江さんと賑やかな掛け合いで番組が進行しました。今回の海の幸は「太刀魚」。旬は6～10月で、最も脂がのる時期。レシピは「太刀魚のバタームニエルと骨せんべい」。カラッとした「骨せんべい」もおすすりめです。



▲パリッふわ旨い太刀魚のバタームニエル

「シラス」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「シラスを食べよう」。宮城名産の「北限のしらす」。漁獲されるのは7～11月。レシピは二つ。一つは、シラスと大根の葉・梅干で爽やかな風味に仕上げた混ぜご飯。もう一つは、シラスとメカブを混ぜてふっくらと焼き上げた玉子焼き。残暑の9月を乗り切ろう!



▲シラス干し 残暑乗り切る 源に

仙水センター創立30周年を祝う

仙水センター(熊谷純智会長)は創立30周年記念日の9月1日、本社会議室で全役職員が出席して記念の式典を開き、節目を祝うとともにさらなる飛躍を誓いました。冒頭、熊谷会長は会社の歴史を振り返りながら「驚くべきは東日本大震災からの復興。『食は命そのもの』との使命を果たし、多くのお客様と強い信頼関係を構築した。この関係は今も続いている。次の30年に向け更なる飛躍を目指そう」とあいさつしました。

続いて、来賓の本田誠仙台水産社長、石森克文仙台商産社長らが祝辞を述べた後、熊谷会長から全社員にお祝いの記念品が手渡されました。

同社は平成7年9月、プライムフーズの社名で設立。同20年3月、現社名に改称。365日24時間体制でグループの物流センター運営を担っています。



▲熊谷会長(右)から全社員に記念品が手渡された

秋田の年末まると提案! 秋田丸魚

秋田丸魚(菅原正隆社長)は9月16日、秋田市公設地方卸売市場で出展メーカー56社様とともに「第9回秋田丸魚年末商品提案会」を開き多彩な提案を行いました。「魚で元気～秋田の魚の魅力を発信!」をテーマに、秋田近海で獲れた魚のおいしさ再発見をコンセプトに、年末年始のごちそうや、健康、水産惣菜など様々な切り口でお客様のお役に立つ商材が提案されました。菅原社長は「今年は1か月前倒しで開き、年末ブースでこだわりの一押しを提案した。秋田の魚の魅力を多くの人に知ってもらい、おいしい魚を食べて良い新年を迎えてほしい」と話しました。仙台鮪販売が出展したほか、仙台水産の本田社長以下役職員10人が応援に入りました。



▲地域色ある一押し、こだわり商材を提案し関心を集めた

今月の旬のお魚 No.78

サンマ



▲今年は「奇跡」と言われる大ぶりサンマ

「今年は10年ぶりの「奇跡のサンマ」と呼んでいる」と話すのは、当社遠海部の本郷淳部長。待望の大ぶりサンマの再来で、粗脂肪率20%以上と脂のりも良く、180g以上の大型サンマが本格的に入荷した8月18日早朝、メディア対応した際に発した言葉です。この「奇跡のサンマ」、発言はその後、フジテレビ系列のサンマ関連番組で再三、紹介されています。

宮城県民をはじめ東北人が大好きなサンマ。関係者の皆さんが今シーズンの豊漁を期待しています。塩焼きはもちろんのこと、竜田揚げ、つみれ汁、蒲焼き、フライなどおいしい食べ方がたくさんあります。サンマの食文化を仙水グループ一丸となって広めていきましょう!

10月度メディア情報 《番組出演》10/10(金) 16:20～ミヤギテレビ OH! バンデス「サンマの炊き込みご飯」

《雑誌掲載》9/28(日) 発行 情報誌りらく 10月号「秋にほっこり! サンマのごぼうつみれ汁」

※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！

ゆりあげ港朝市恒例の「さんま祭り」が9月7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大盛況でした。今年、節目の第40回となる祭りでは、北海道に水揚げされた2000匹のサンマが早朝から訪れた来場者に無料で振る舞われ、香ばしい煙の中で秋の味覚を楽しんでいました。



▲炭火焼きサンマの香ばしい煙が漂った

記念事業で子ども食堂に

仙水センターは9月6日、仙台市内で子ども食堂を運営する「NPO法人せんだいこども食堂」（山城秋美共同代表）に寄付金の贈呈を行いました。同社の創立記念事業の一環。熊谷会長は、同社を訪れた山城代表に「子ども食堂を利用する方々においしいものを楽しく食べていただきたい」と話しました。



▲熊谷会長（左から二人目）と山城代表（その右）

～「御神船」編集部より～ ＝8月号・訂正とお詫び＝

8月号2面で写真と記事の取り違いをしました。桃浦・安田茉央さんと紹介しましたが、写真は鈴木星希さんでした。思い違いが原因です。お詫びし、鈴木さんに再掲載をお願いしました。

各地にクマ出没！。食害や人身被害も相次ぐ。今秋、ブナの実は大凶作とか。趣味の里山歩きにクマ鈴が加わった。

今後とも、読みやすく役に立つ紙面作りに励んでまいります。

～ご意見・ご要望は～
Tel.022-232-8275 編集部
山田までお気軽に



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言っていただけの提案会にしよう」（本田社長）との思いで、全スタッフが一致団結、笑顔での接客対応に心がけました。この大舞台で、仙台サバキ女子も本デビュー！。今後の活躍を見守り、皆で応援していきましょう。



▲ステージ前は黒山の人だかり。仙台サバキ女子（右）が見事、本デビューを果たす！



▲「宮城の鮮魚」提案コーナーで鮮度訴求



▲仙水ブースでこだわり商材メニュー提案



▲MC 萌江さん（左）が会場を盛り上げた



▲注目を集めた、ホヤやカキの創作料理

コンプライアンス推進室から No.64 気をつけよう！薄暮時間帯の落とし穴

「秋の日はつるべ落とし」とは、秋は日暮れが早くなるという意味のことわざです。9月21日（日）～30日（火）までの10日間、「秋の交通安全県民総ぐるみ運動」が実施されます。みんなで守ろう交通ルール！

特に注意したいこと

- ①運転中のスマートフォン使用や注視をしない
- ②アルコール検知器での酒気帯びの確認を実施する
- ③「思いやりやゆずり合い」運転の励行
- ④夕暮れ時の早め点灯
- ⑤夜間走行時のハイビームの活用
- ⑥歩行者優先の意識を持った安全運転の励行
- ⑦加齢に伴う身体機能の低下を意識する



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！