



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。

2026
(令和8年)
6
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.246 仙水グループ広報

仙水水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

仙水グループ新体制スタート 令和8年度 6新社長の決意と抱負

物価高やコストアップが続く厳しい事業環境ではありますが、5S活動を推進し、無駄を省くことで強い経営体質を作っていきます。また、社員一人ひとりが貢献、改善、チームワークを意識し、これまで以上にお客様の役に立てよう全員で前向きに努力してまいります。引き続きグループ各社様のご指導ご鞭撻方をよろしく願います。



仙台食品
社長 三浦孝一郎

就任後は多くのお客様の会合への出席、就任のご挨拶にお伺いしております。今まで築き上げていただいた強固な関係をさらに深めるよう努力してまいります。冷凍塩干関係はもちろん、今までなかった鮮魚荷主、加工メーカー様へもお伺いして売れる商品、喜ばれる取り組みを発見して営業の皆様と共有しながら業績確保に努めて参ります。



仙台水産
社長 伊藤 真

代表取締役役に就任しました高橋秀和です。松本前社長には引き続き会長としてご指導を賜ります。当社は仙水グループの一員として、グループ各社様の協力、相談、連携のもと歩んでまいります。私自身、仙台水産で培った「明るく楽しく元気に仕事をやる」をモットーに、お客様に寄り添って全員で努力し成長していきたいと思えます。



仙水デイリー
社長 高橋 秀和

電気代の高騰に始まり、人件費各種経費の高騰が経営を圧迫する昨今ですが、難局を乗り越えるため知恵と工夫でお客様に満足していただけるよう尽力してまいります。正確な入出庫業務、従業員の安全確保、設備の老朽化対策等懸案事項は山ほどありますが、やりがいを感じる今日この頃です。新体制の取締役と力を合わせ邁進してまいります。



仙水冷蔵
社長 三浦伸一郎

当社は、宮城県・東北の水産物を中心に海外への輸出を行ってまいりました。人口減少が加速する中、海外の顧客を新たな販路の一つと位置付け、先輩方が築いてこられた経験を活かして海外販売網の拡大を図ります。また、新たな国や現地パートナー開拓に努め、グループに貢献できるよう尽力してまいります。



仙水トレーディングカンパニー
社長 及川 史朗

当社とは、私が鮪部としてこれまで長年関わってまいりましたが、社長就任により更に強い思いで会社経営に努めてまいります。仙台水産、仙水グループ各社との連携を強化し、アドバイスをいただければと考えます。物づくり会社として「安全・安心な商品作り」をモットーに、社員一丸となり、お客様に信頼される会社を目指します。



仙台鮪販売
社長 尾形 誠

敬称略

フレッシュ食の祭典 2026

「さかなで元気！」テーマに 9月2日(水)開催【予告】

仙水グループの一大イベント「フレッシュ食の祭典」。「さかなで元気～豊かな『食』を提供します～」をテーマに、仙台卸商センター産業見本市会館「サンフェスタ」で、よりすぐりの商材で総合的な提案をいたします。イベントのご案内※仙台サバキ女子マグロ解体ショー 12:00～

※ご当地タレント「ほやドル萌江さん」MC会場ライブインタビュー



▲黒山の人だかり！マグロ解体 LIVE(昨年)



気圧の変化か、たまに頭痛を起こすので服用で体調を管理します。最近、仕事帰りのスーパーでお買得になった弁当や惣菜を買うのが楽しみです。

仙台丸水配送 運輸部 斎藤 勇治さん



明るく、笑顔で、元気に、前向きに！周りのの方々への感謝を忘れず、日々の仕事に一生懸命取り組みます。今後も成長できるように頑張ります。

仙台水産 冷凍部冷凍特種課 課長補 高森 美緒さん



派遣社員を経て本採用していただき5年が経とうとしています。時の流れが早すぎるのが悩みです。なので楽しく過ごしていこうと思えます!!

仙台食品 流通1部 千葉 真美さん



4月に入社しました。慣れないことや学ぶことが多くありますが、楽しい日々を送れています。これからも新しい知識を取り入れていきたいです。

イーネット 情報システム部 島貫 侑悟さん



入社4年目になり仕事や生活リズムには慣れましたが、未だ写真を撮られるのは苦手(笑)。去年からセリに参加。会社に貢献すべく頑張ります。

東海 鮮魚部 近海特種課 齋藤 颯樹さん



デイリー課から近海特種課に部署異動しました。同僚とたくさんコミュニケーションをとって、マグロの解体もより楽しくなるよう笑顔で頑張ります。


仙台宮水 近海特種課 佐々木 菜摘さん

梅雨時の食中毒にご注意を！ 健康コラム No.46

梅雨に入ると、はじめとした日が続きます。気温と湿度が上がると、この季節、食中毒に注意が必要です。

気温と湿度が高い時は、保冷剤を活用する。また、食中毒にかかるとは食中毒の原因となるなど涼しい場所での保管を高く保つことも大切です。早めに食べて菌を増やさない。最後に、「増やさない」。最後に、「増やさない」。

食中毒予防の基本は、作り置き料理を食べる際は、中心部までしっかりと加熱して菌を「やっつけ」る。また、調理や食事つづける「ことを徹底しな睡眠を心がけ、元気に夏本番を迎えましょう！」



セリ人デビュー！ 入社3年目の桑島さん

このほど行われた市場のせり人試験に合格し、晴れてセリ人となった桑島さんが6月1日早朝、華々しくデビューを果たしました。

諸先輩が見守る中、緊張感漂う桑島さん。大きな声であいさつに終えた。今後も様々なし担当の養殖銀ザケやマダイなどをテンポ良く「頑張ります」と桑島さん。くさばき無難に初セリを終えると、買受人やお客様から温かい拍手と応援の声が上がり、新たなセリ人の門出を皆で祝いました。

「大きな声を出すことを送っています。」



▲セリのデビュー戦に臨んだ桑島さん

ムッシュのおさかな道場

6月12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」。今回も萌江さんと一緒に楽しくお魚料理を作ります。

今月のお魚は鰹(カツオ)。今の時期のカツオは「初鰹」と呼ばれ、身が赤々として引き締まり、もちもちとした食感が楽しめるんです。箸が止まらない夏メニューで、涼感のある一品です。



▲コク旨涼味「かつおバンバンジー風」タレも絶品!

りらく「サカナがく」

仙山水産加工食品部・塩田桃子さん担当の「サカナがく」。6月号のお魚は「ギンザケ」。サケは郷土料理の食材として、東日本の各地で保存食が伝承されています。レシピは、その飯ずしを簡易的にアレンジした「ギンザケの飯ずし風」。宮城学院女子大学現代ビジネス学科石原ゼミが考案しました。



▲発酵の力「ギンザケの飯ずし風」

今月の旬のお魚 No.87

ホヤ



▲今が旬のホヤ。「蒸しホヤ」も絶品!

新生! 門間水産をよろしく

「新会社の更なる飛躍に全力を尽くす」曾我社長

(6月1日合併後の存続会社、曾我佳充代表取締役社長からの寄稿文)

この度、栄進流通との合併により新会社「門間水産」の社長に就任し、責任の重大さと新たな可能性に大きな期待を感じております。両社がこれまで築き上げてきた技術力、ノウハウ、人材、そして企業文化を尊重しながら融合させ、より強固で競争力のある企業へと発展させてまいります。

また、社員一人ひとりが誇りとやりがいを持って働ける環境づくりを進め、お客様、お取引先様、仙水グループの皆様の期待に応えられるよう努めてまいります。変化の激しい時代においても挑戦を続け、持続的な成長と企業価値の向上を実現し、新会社の更なる飛躍に全力を尽くしてまいります。



▲左から 安宅正樹常務、曾我社長、奈良健悦専務 6/5

【事務所移転のお知らせ】水産棟3階・門間水産事務所は同2階、栄進流通事務所に移転。旧門間水産事務所には仙台海産物仲卸協同組合が移転 6/1

企業団体の全国大会でマグロ解体 LIVE

出張マグロ解体 LIVE で魚食普及を図る仙台サバキ女子は6月12日、仙台市内のホテルで開かれた企業団体の全国大会の懇親会でパフォーマンスを行い、出席者らに魚食文化をアピールしました。マグロは、長崎県産の養殖本マグロ37kg。ショーが始まるとステージ前には見物する人達ですぐに人だかりができ、解体のマグロは全国から参加した約200人の出席者に刺身と握り寿司で提供されました。

宮城・仙台での女性中心のマグロ解体 LIVE は大会出席者らに素晴らしい感動の記憶で刻まれたことと思います。



▲イベント会場でのサバキ女子、新人の はるちゃん(右端)

三陸が誇る海の幸「ホヤ」。今シーズンは岩手県産を中心に出荷されており、ようやく安定した出荷ができるようになりました。今は旬で、肉厚、甘味と旨味も増えています。ホヤには、ビタミンやミネラルなどの栄養が含まれ、特に鉄分はホヤ1つで1日に必要な量の1/3を満たすことができます。コラーゲンの生成や味覚形成に関わる亜鉛も豊富で、グリコーゲンには疲労の回復や、集中力を高める効果があります。そして、ホヤ由来のプラズマローゲンには、脳に効率的な働きをし、認知症に効果があると論文で発表されています。生なら刺身やホヤ酢で、加熱では蒸したり、アヒージョ、天ぷらが定番です。特に、蒸した際の汁を捨てずに料理に加えると旨味も香りもアップ!ぜひ有効活用しましょう!

7月度メディア情報 《番組出演》7/10(金)16:20 ~ミヤギテレビ OH! バンデス「みやぎの涼味! ホヤし中華」

《雑誌掲載》6/28(日)発行 情報誌 りらく7月号「鮓のパン粉焼きー仙台みそヨーグルトソース」

※詳しくは仙山水産営業企画部まで

仙台水産 定時株主総会

5月26日、本社大会議室で第72期定時株主総会を開きました。冒頭、本田社長はあいさつの中で伊藤真専務が代表取締役社長に昇任する役員改選を報告。続いて、伊藤専務が令和7年度の事業報告をしたあと議案の審議に入り、提案された議案は原案どおり全て満場一致で決裁承認されました。



▲総会後、あいさつをする伊藤新社長(右端)

釜石サクラマスを試食提案

仙台水産は6月5日早朝、岩手県釜石湾で海面養殖された「釜石はまゆりサクラマス」約300キロを今シーズン初めて仙台卸売市場に上場しました。

会場は、お造りや塩焼きなどを並べ、試食として握り寿司と塩焼きが買受人らに振る舞われ「上品な脂と旨みで、あっさりしてうまい」と大好評でした。



▲釜石はまゆりサクラマスの刺身お造り(手前)

「健康起因事故」を学ぶ

6月16日、仙台丸水配送は、いすゞ自動車東北から講師を招き「ベテランドライバー研修」を開講。延べ34人受講。高齢ドライバーの特性や思い込み、操作能力の低下、疾病に起因する事故動画を視聴し「他人事ではないな」と改めて安全運転を誓っていました。



▲講師(左端)は「体調不良時は一択!運転中止!」

商業捕鯨! 生ナガス鯨PRイベント

仙台水産は6月9日早朝、仙台卸売市場で共同船舶の捕鯨母船「関鯨丸」が今年1回目の操業で捕獲した生鮮ナガス鯨の上場に合わせ、鯨食のPRイベントを開きました。上場したのはナガス鯨の尾肉と赤肉、ウネスなど約2トン。会場では、皮を使った紅白刺身や紅白寿司握り、鯨ユッケなど様々な料理が並べられました。セレモニーで共同船舶の所英樹社長は「今まで食べたことのないおいしさ」と味わいをアピールしました。

鮮度抜群、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。かつて国民食であった鯨肉。

皆で食べて鯨食文化を継承しましょう!



▲尾肉と赤肉、様々な料理も展示され、刺身の試食も

お父さんに感謝! 父の日ごちそうフェア

いつも頑張っているお父さんに感謝を込めて、仙台水産は6月19日早朝、仙台卸売市場で仙台あおば青果様と共催し21日の「父の日」に向けた「父の日ごちそうフェア」試食提案会を開きました。

会場は「父の日フェア」のPOPとともに、お父さんにごちそうしたいおすすめ食材として、うなぎ蒲焼きや宮城県産ホタテを展示し、蒲焼きに合う山芋や父の日におすすめの旬野菜料理を大々的に紹介しました。

試食は、うなぎカツとうなぎ山かけ、生ほたて貝柱、エビとアボカドサラダの4品、計740食分が用意され、買受人らが次々と試食に訪れ大盛況でした。



▲メディア(右側)も多数取材に訪れ、試食も大盛況!

コンプライアンス推進室から No.73 トラックドライバーの事故防止ポイント

「事故は一瞬、懺悔(ざんげ)は一生」。この言葉は、わずかな不注意が取り返しのつかない結果を招き、後悔が一生続くことを警告しています。

事故はほんの一瞬の判断ミスや集中力の欠如で起こることが多く、被害者や加害者自身の人生に深刻な影響を与えてしまいます。

【事故防止ポイント】1よそ見、脇見をしない 2十分な車間距離を確保する 3右左折時の巻き込みに注意する 4労働時間の管理 5徹底した健康管理 6過度な自信を持たない 7コーナーリングは十分に減速する 8事故が起こりやすい状況を把握しておく



ハラスメント(セクハラ、パフハラ、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!