



「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)
7
月号

不許複製：禁無斷轉載・引用

Vol.247

仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

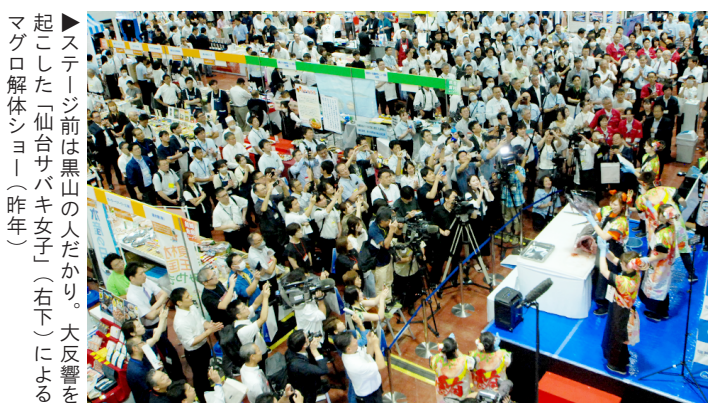
「さかなで元気」テーマに多彩な提案
フレッシュ食の祭典 9/2(水)開催《予告》

仙水グループ仙台水産は9月2日(木)、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)で仙水グループ提案会「フレンチシユ食の祭典」を開催します。

仙水グループの一大イベント「フレッシシュ食の祭典」。さかなで元気づけ豊かな「食」を提供します。テーマに、多くの出展メーカー様とともに多彩な企画とメニユーで総合的な提案を行います。

干レイアウトを変え、さらにお客様対応を充実させていきます。『鮮魚が店を強くする』をコンセプトに楽しく役に立つ提案会になるよう準備を進めています。グループの皆様には、多くのお客様にご来場いただけるようお声がけをお願いします」と話しています。

提案会の大成功に向けてグループの総力を挙げて取り組みましょう。



食を部門横断的に展開します。

当日は、MCの石巻市出身タレント「ほやドル萌江さんのライブインタビューや「仙台ふぐおやじ」のふぐ食べよう企画、「仙台サバキ女子」によるマグロ解体ショーなど、お客様に喜んでいただけるイベントも用意しています。

実行委員長の仙台海産の伊藤社長は「今年も多くのメーカー様に出展、ご協力をいただき予定です。若

季節を意識した秋冬商品を多彩に提案
時間をかけて活発な商談と情報交歓 仙台水産加工食品部

仙台水産加工食品部は7月17日、仙台卸売市場管理棟でメーカー様80社に出展いただき、練り製品をはじめ、日配品や干物、漬魚、生鮮珍味や野菜など季節を意識した秋冬商品提案会を開きました。

会場ではメーカー各社のコンセプトの下、おいしさの追求や健康、簡便化など付加価値を高めた

新商品や定番商品、秋冬向け商品が所狭しに並べられ試食提供を交えて提案されました。

この時期恒例のイベントで、地元小売店などの仕入れ担当者に同伴の仙台水産営業が商品の特長などをアピールし積極的な販売を呼びかける姿が見受けられました。会場には小売店や量

販店バイヤー、市場関係者など多数のお客様にご来場いただき、活発な商談と情報交換が行われました。



▲多彩な商品が並べられ、活発な商談が行われた

加工食品部の鈴木亜里恵部長は「原料コスト、包材など石油製品の値上げもある中、各メーカー様から工夫を凝らした秋冬新商品の提案を頂いた。本年度も豊洲3社から協力を得て新規メーカー様の提案もできた。お客様の問い合わせには早急に対応したい」と話しています。



仙台丸水配送
運輸部
カンポ ママドウさん
皆さん初めまして。西アフリカマリ共和国出身のカンポママドウです。入社して1年半、仕事にも慣れてきました。今後無事故で頑張ります。



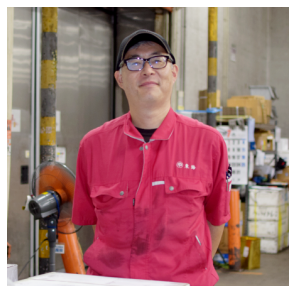
仙台北産
加工食品部 加工品課
赤坂 真庸さん
7月から、加工食品部加工品課に本配属になりました。まずは、仕事を覚え早く一人前になれるよう頑張ります。これからよろしくお願いします。



仙台食品
管理部 経理
清水 純さん
入社し1年経ちました。周囲の皆さんに支えていただき安心して仕事に取り組める環境に感謝しています。これからも学ぶ姿勢を大切に頑張ります。



イーネット
システム開発部 開発課
ヤダブ スシルさん
イーネットで働けることを嬉しく思い、外国人としての挑戦も成長の機会として楽しんでいきます。周囲の支えに感謝しながら日々学び続けていきます。



東海
塩冷加工部 冷凍課
佐藤 茂樹さん
趣味はサッカー観戦と将棋です。『考えながら走る』を仕事に活かしたいと思います。会社に貢献できるよう、感謝の念を持ち仕事に励みたい。



仙台北水
近海特種課 営業第1部
佐々木 愛香さん
今年で入社4年目に。まだ至らない部分があると感じることがありますが、日々学んで成長できたらと考えています。体調にも注意し頑張ります。

時事通信社が女性の活躍で村田さんを紹介

7月5日、時事通信社から女性セリ人として活躍する仙台北水産近海特種部の村田実優さんの記事が配信されました。

全国配信された記事は「魚市場で生き生き『魚』などの競り人を務め、先女子」が各地に続々」の輩や魚を卸す仲卸業者がタイトルで、都市部の魚からも信頼される存在と市場で活躍する女性に「なっている」と紹介されポットを当てた内容の記しました。

ほかに築地場外市場でマグロを解体する高橋村田さんは「地方の市李奈さん、名古屋市中心入社4年目の村田さんは卸売市場の女性セリ人、試験を突破し、昨年6月石川菜々子さんの活躍もからカキやホタテ、ホヤ紹介されました。



▲セリ人として活躍する村田さん（配信写真）

夏のお酒と上手な付き合い方 健康コラム No.47

夏のお酒は格別ですが、熱中症や脱水のリスクも。体を守り、安全に楽しむポイントをおさえましょう！

夏は冷たいお酒が美味なるため、お酒を飲む際しい季節ですが、暑さは次の3点を心がけまアルコールの組み合わせしよう。

①お酒と同じ程度の水を一緒に飲む。脱水を防ぎ、体が楽になります。

②空腹で飲むのを避け、食事を一緒にゆつくり楽しむ。自身の適量を守る。

③翌日に運転する方は、アルコールの分解に時間がかかると忘れず、

汗をかく上に、アルコールの利尿作用や分解でも水分が失われ、脱水状態に陥りやすくなります。熱中症のリスクが高まるほか、判断力が鈍り体調の異変にも気づきにくく



ムッシュのおさかな道場

7月10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「ほやで夏のごちそう『ほやし中華』」。石巻出身ほやドル萌江さんが、ほやの殻むきや豆知識を披露しました。ほやの旬は夏。7月はさらに肉厚、旨味が増します。「宮城の夏の定番に」ほやい(うまい)と大満足の萌江さん。



▲ほや好きも大満足！宮城の涼味「ほやし中華」

りらく「サカナがく」

仙台水産加工食品部・塩田桃子さん執筆の「サカナがく」。今月号のお魚は昔から日本の食卓で親しまれてきた「アジ」。レシピは「鰯のパン粉焼き」。良質な栄養素を摂取でき、香ばしさとサクサクの食感も楽しめます。ポイントは鰯に塗るペースト。発酵食品の仙台味噌とヨーグルトの組み合わせです。



▲仙台味噌ヨーグルトソースの鰯のパン粉焼き

産学連携 おいしい魚の調理実習

仙台水産と魚食普及に関する連携協定を締結している宮城学院女子大学は6月26、27日の両日、同大家政館で食品化学科の学生97人を対象にサンマとアジを使った料理教室を開きました。1日2班編成で実施。

講師として出向いたのは仙台水産営業企画部の大武蓮さんら3人。実習ではサンマのつみれ汁とアジの蒲焼き2品を作ってもらいました。包丁の握り方と体の姿勢の説明から始まり、サンマの三枚下ろしやアジのうろことぜいご取り(写真)に挑戦。蒲焼きの匂いに「え！メッチャうまそう！」。

教授は「皆さんには魚の良さを伝えていく使命がある。良い勉強になった」とコメント。



▲完成！つみれ汁とアジの蒲焼き



▲真剣な眼差しでアジのぜいごを取る：赤帽は講師の御簾納さん

仙水グループ海洋環境セミナーを開く

仙水グループは7月14日、仙台卸売市場管理棟3階大会議室で、宮城県水産技術総合センターの2氏を講師に海洋環境セミナーを開き、95人が受講しました。冒頭、主催者あいさつで仙台水産の伊藤真社長は「我々市場人として、沿岸海況に伴う魚種交代や漁獲状況を知識として身に付けることはお客様に提案する上で大切なこと。しっかり勉強し活動に活かしていきたい」と話しました。講師の富川なす美副主任研究員は「黒潮大蛇行と宮城県沿岸海況の関係及び見通し」、増田義男主任研究員は「宮城県における主要魚種の漁獲動向」と題して、各種データを基に知見を賜りました。

質疑応答も活発で、関心の高さが伺えたセミナーとなりました。



▲講義する増田主任研究員(奥・壇上)

今月の旬のお魚 No.88 マグロ



▲お盆のごちそうに！本マグロの井ぶり

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。今年のお盆のごちそうにマグロを角切りにした漬け井はいかがでしょうか。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DHA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。今年は掘販のチャンス。仙水グループ一丸となっておすすめていきましょう！

8月度メディア情報 《番組出演》8/14(金)16:20～ミヤギテレビ OH! バンデス「マグロとウナギお盆の豪華海鮮いなり」
《雑誌掲載》7/28(火)発行 情報誌りらく8月号「切り干し大根ととうもろこし入りヘルシーいかめし」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

ふぐ処理者試験に挑戦！

仙水グループは6月20日、本年度ふぐ処理者試験の受験希望者11人を対象に説明会を開きました。冒頭、あいさつで本田会長は「チャレンジ精神が大切。合格すれば皆さんの仕事にすごくプラスになる。仕事は楽しく、チーム活動でふぐの食文化をつくっていきましょう」と激励しました。昨年は5人が合格。



▲メンバーを激励する本田会長（奥・中央）

自分の体に向き合おう！

7月初旬の集団定期健診結果は、改めて自分の生活習慣を見直す絶好のきっかけです。精密検査の診断が出た方は確実に再検を受けましょう。健診結果を放置することで最悪の事態を招くことも。脳や心臓疾患などによる「健康起因事故」は「あの時再検を受けていたら…」では「後悔先に立たず」です。



▲健診でしっかり自分の体に向き合おう 7/10

新入社員本採用辞令交付

仙台水産は6月30日、本年度入社の新入社員6人に本採用の辞令を交付。伊藤社長は「3ヶ月の研修期間中は、青葉まつりや店舗研修、桃浦の若手との懇親など楽しい研修だったと思う。明るく、楽しさを忘れず、早く仕事を覚え成長してほしい」と激励しました。



▲伊藤真社長（左）が本採用辞令を交付した

県外派遣大好評！ 仙台サバキ女子

7月5日（日）、岩手県内で新規オープンした量販店のイベントに派遣された仙台サバキ女子。当日、特設コーナーに集まった約130人の買い物客らの前で、まこちゃん以下3人のメンバーが高知県産黒潮生本マグロ（養殖）80kgの解体ショーを行い、クイズやじゃんけん大会で大いに盛り上げました。また今回、サバキ女子シール（写真）の配付も行い、多くのお客様に喜んでいただき試食販売会も大盛況でした。10日は、秋田県内のホテルで催された企業の祝賀イベントにも招かれるなど、7月は県外派遣が相次ぎました。



▲光る「サバキ女子シール」



▲「取れました～！」元気に楽しく、魚食をアピール

仙台海産物組合が福山魚市場を視察

仙台海産物仲卸協同組合（山口清一理事長＝10社）はこのたび、広島県福山市の棚クラハシ様を訪問し、市場再整備や AI 活用への取り組みについて研修を行いました。福山魚市場の再整備では、2年後の完成予定に向け「集う・食べる・体験する」機能を取り入れた構想の下、新たな市場づくりが急ピッチで進められていました。ソフト面では AI 技術を積極的に導入しより付加価値の高い仕事に集中できる環境づくりが進められていました。

環境変化に対応するためのデジタル技術の積極的活用など、価値創造や人材育成の重要性について再認識する機会となりました。



▲市場再整備が進められている福山魚市場前にて

コンプライアンス推進室から No.74

健康づくりのための行動リスト

健康づくりには、バランスの取れた食事、定期的な運動、十分な睡眠、禁煙が重要です。【食事】1日の食事は、主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物を組み合わせバランスの良い食事を。炭酸飲料や甘いジュースはお茶や水に替える。【身体活動】自分の歩数を確認して目標を決める。一般的な歩数は毎日8,000歩（65歳以上は6,000歩）が推奨されている。また、座っている時間を短くし努めて身体を動かす。【睡眠】睡眠時間（成人は6～8時間）の十分な確保を目指し、質の良い睡眠をとることが重要。【喫煙】禁煙を目指す。多くの健康リスクがありタバコは「百害あって一利なし」です。



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！