



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。

2024
(令和6年)
8
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.224 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ www.sendaisuisan.co.jp

メディア通じ旬のイベント企画を発信！ 涼味に特化した独自提案も / 仙台水産

仙台水産は、毎月の旬のお魚情報やハレの日提案、地場魚介初入荷、涼味特化の独自提案会など、メディアを通じて旬の市場情報の発信と販促活動に取り組んでいます。



▶6月に行った「父の日フェア」、多数のメディアが取材に訪れ取り上げていただいた

【販促企画で試食提案会】

仙台水産はほぼ毎月、市場の買受人の方々などに旬のお魚とお勧め商材の試食提案を行い、販促活動に取り組んでいます。

イベントには地元メディアが多数取材に来場し、その都度、テレビや新聞などで「豊かな食生活の提案」として取り上げていただいています。

▼出荷最盛期の「養殖生

銀ザケ」を旬の野菜で試食(4月)

▼母の日「華手巻き寿司」試食(5月)

▼初夏の味覚！生カツオ入荷(同月)

▼「父の日」ごちそうフェア&九州うまいもの市」試食

(6月) Ⅱ写真上Ⅱ

▼東北唯一の取組「七ヶ浜産活トリガイ」初入荷(7月)

▼ウナギで猛暑を乗りきろう(同月)

▼今季初！共同船舶が生鯨上場(8月27日予定)

【涼味特化提案会】

6月21日、涼味に特化した提案会を初開催し業界各方面から注目を浴びました。伊藤専務は「昨年は猛暑で苦戦した。暑い日でも食べてもらえるメニュー提案をメインに企画した」と話し、調味料メーカーとコラボし、涼味にこだわった約30種を提案しました。

仙台水産は、今後ともメディアと連動して、旬の市場情報の独自発信に努めてまいります。

「さかなで元気！」テーマに多彩な提案

仙水グループ提案会『フレッシュ食の祭典』9月4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2024」を9月4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)で開催します。

「さかなで元気～豊かな『食』を提供します～」をテーマに、厳選した生鮮4品(水産、青果、精肉、惣菜・

日配)を有力メーカー様とともに多彩なメニューとよりすぐりの商材で総合的に提案いたします。

今回は、仙台と歴史姉妹都市を結ぶ愛媛・宇和島市から「さばき女子」が来場し「まぐろ解体ショー」(店舗イベント活性化提案)を行うほか、石巻出身タレントで「ほやドル」として活動して



▲干物、漬魚で人気の仙水フーズブース(昨年)

いる萌江さんの「会場ライブインタビュー」イベントが計画されています。実行委員長の伊藤真仙台水産専務取締役は「水産物を取り巻く環境が厳しいなか、お客様からの当グループ提案会に対する期待は大きい。『来て良かった』と評価される提案会にしたい」と話しています。

仙水グループ各社の皆さん、会の大成功に向け、グループの総力を挙げて取り組みましょう。

ムッシュのおさかな道場

8月9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」。今回の海の幸は「マグロ」。8月といえばお盆、そしてごちそうは「お刺身」。なかでも老若男女に幅広い人気がある「マグロ」。お盆やパーティで彩り華やかで簡単なお盆やパーティメニューは皆が大好きなマグロで「ゴロツと贅沢! 海鮮いなり寿司」。



▲皆が大好き! ゴロツと贅沢! 海鮮いなり寿司

「マグロ」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)」。8月号は「マグロを食べよう」。マグロは、寿司や刺身など、お盆のごちそうとして大活躍のお魚です。レシピはマグロの赤身をふんだんに使った鉄火丼に、長いもを加えてアレンジしたもの。お好みの赤身や中トロでおいしく食べましょう。



▲華やかに マグロ味わう 鉄火丼

秋の味覚! 「新物サンマ」初入荷 「今年のサンマは丸みがあり、脂がのっている」

8月19日早朝、仙台卸売市場に、北海道東部沖で獲れた新物サンマ約20トンが入荷し、多くの買受人や小売店の皆様の関心を集めセリも活気づきました。今シーズンのサンマ漁は8月10日にスタートし、17日に北海道花咲・厚岸港に初水揚げされました。入荷したサンマはやや小ぶりながら丸みがあり、脂質は昨年同時期8.9%に対し今年は14%と脂のりが良く、おいしいサンマになっています。

遠海部の本郷淳次長は「例年より10日ほど早く水揚げされている。昨年に比べ脂もたっぷりであり、ぜひ塩焼きで食べて」と話しています。漁はこれからが本番。

秋の味覚を代表するサンマ。豊漁を皆さんが期待しています。



▲新物サンマの初水揚げに市場が活気づいた

夏の繁忙期を前に郡仙台市長が視察

お盆商戦など、夏の繁忙期を前にした7月26日早朝、仙台市の郡和子市長が仙台卸売市場の海産物の入荷状況確認と、市場業界代表者と懇談のため来場しました。郡市長は、仙台水産の本田社長らの案内で鮮魚売場などを視察しながら海産物の入荷量や価格について説明を受けました。

当社遠海売場で行われていた「お盆のおすすめ品」提案会場の前で取材に応じた市長は、「市場の皆さんが尽力し、市民の皆さんに安全で安心なお魚を届けていることを実感した。久しぶりに家族や友人が集まるお盆にぜひ、この市場のお魚を召し上がっていただきたい」と話しました。その後、管理棟で各業界代表者らとの「市長との懇談会」が開かれました。



▲インタビューに応える郡仙台市長

今月の旬のお魚 No.65 サンマ



▲秋の味覚・サンマ! 脂のりもよく鮮度抜群

宮城県民をはじめ東北人が大好きなサンマ。今期のサンマは、北海道からまとまった入荷があり、粗脂肪率の高いおいしいサンマが水揚げされています。サンマの栄養は、青魚に多く含まれるEPAとDHAが豊富。

DHAには中性脂肪や悪玉コレステロールを減らす効果があり、EPAには動脈硬化を防ぎ脳血栓の予防や改善に効果があると言われています。ほかにも、ビタミンやミネラルなども含まれており、貧血予防となるビタミンB12は魚の中でもトップクラス! 眼精疲労に効果があるビタミンAも含んでいるので健康魚としておすすめです。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。サンマの食文化をグループ丸となって広げていきましょう!

9月度メディア情報 《番組出演》9/13(金) 16:20 ~ミヤギテレビ OH! バンデス「パクパク食べる! 秋鮭の一口マヨギリ」
《雑誌掲載》8/28(水) 発行 情報誌りらく9月号「ピリッとスタミナ! マーボ秋鮭」

※詳しくは仙台水産営業企画部まで

お盆提案で鰻をアピール！

繁忙期を前にした7月26日早朝、郡仙台市長の視察に合わせ、国産ウナギ蒲焼きや養殖本マグロなどを「お盆のおすすめ品」として提案を行いました。

試食には、仙台水産営業企画部の御簾納さんが作った「ウナギいなり寿司」が提供され好評を博しました。



▲お盆提案でウナギ蒲焼きや本マグロをアピール

どうでした？ 健診結果

このほど実施された集団定期健診の結果はいかがでしたか？再検査や精密検査の診断が出た方は自身の健康状態にしっかり向き合い、確実に再検を。

健診の結果放置が最悪の事態を招くことも。脳や心臓疾患などの「健康起因事故」は「あのとき再検査を受けていたら…」では「後悔先に立たず」です。



▲健診で自分の体にしっかり向き合ひましょう！

～「御神船」編集部より～

昨年5月、新型コロナが「5類」に移行。当時、政府分働会の尾身茂会長が「コロナが終わったわけではない」と強調していたのを思い出します。

各種メディアは「コロナ収束後初の〇〇」と「収束」の言葉を使っていますが「終息」したわけではありません。

重症化リスクの高い方々を守るために、人が多い場所や、病院でのマスク着用、三密の回避など、基本的な感染防止対策は引き続きお忘れなく。

今後とも読みやすく役に立つ紙面づくりに努めてまいります。

Tel.090-2609-5351 山田



ようこそ！夏休み親子市場見学会の皆様 食育NPO「おむすび」の恒例人気イベント

「市場にはどんなお魚がいるの？」。夏休みに入ったばかりの小学生親子14組28人が7月23日早朝、仙台卸売市場のお魚探検に訪れました。

夏休みの体験学習として、子どもたちに市場の役割や流通の仕組みを知ってもらおうと、食育NPO「おむすび」（清水智子代表）の「お魚がきっと好きになる料理教室」の夏休み体験版人気イベントです。（協賛：仙台水産・鈴木水産・仙台あおば青果）今年も約2倍の応募者の中から抽選で参加者が選ばれ、今年で14回目になります。

参加者らは、広い売場に大量に並べられた近海物・遠海物鮮魚や、威勢のよいセリにビックリ！

青果売場を2階ブリッジから見学後、管理棟で鈴木水産の山口清一社長から、市場流通の仕組みや、ひがしもの（メバチマグロ）、旬のカツオやサンマ、秋サケ、養殖物など様々なお魚のお話を聞きました。その後、同社売場でマグロの解体を見学しました。（写真：右）

最後に、市場で食べる「朝ご飯」。仙台水産大会議室で朝食の「myマグロ丼」を作り、皆でおいしくいただきました。

仙水グループは、魚食普及活動の一環としてこのような見学会など、直接、消費者と触れ合う機会を通じ、お魚に親しんでもらう様々な取り組みを支援しています。



▲広い売り場に整然と並べられた鮮魚にビックリ



▲アツという間のマグロ解体に目を丸くする親子

コンプライアンス推進室から No.51

フォークリフトのヒヤリハット事例とその対策

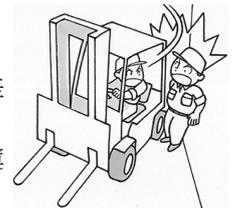
前号の「ハインリッヒの法則」に続き、フォークリフトの「ヒヤリハット」（重大事故に直結する一歩手前の出来事のこと）の事例を紹介します。

倉庫内で検品終了後、リフトが右旋回で発進したため、検品作業員がリフト左後部と倉庫の壁に挟まれそうになった事案。（下図イラスト）

【原因】フォークリフト運転者の安全不確認とリフトの発進前に作業員が安全な場所へ移動しなかった

【対策】フォークリフト発進時、リフト運転者が指差確認を行うなど周囲の安全を十分確認すること。

また、リフトの周囲で作業する者は、リフトの運転者から見える安全な立ち位置を確保すること。



※ ハラスメント（セクハラ、パワハラ、マタハラ等）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！