

日本養殖新聞

THE NIHON YOSHOKU SHINBUN

第1821号

株式会社日本養殖新聞

編集兼発行人 高橋 止之男

仙台水産、仙都魚類相次いで開催

秋冬の水産・加工商戦占う「展示・提案会」いよいよ始まる

県内だけでなく東北一円の

市場関係者他が参集

東北の展示提案会のスタートは、8月28日の仙都魚類（金田浩之社長）の年末商品展示提案会。で幕を開けた。仙台市宮城野区の夢メッセみやぎ西館で開催され、宮城県だけでなく東北一円の市場関係者、小売業者、外食関係者などが参集。物産高のなかでの商材選びや仕入れ商の目星をのめ、会場は、紀文食品、

などが繰り広げられた。会場は二つに分かれ、広めの第一会場は、紀文食品、

康夫産物（「鹿兒島のウナギは美味し、安全」とPR）、向かい側には今季初めて参加した柳井おき組合の営業担当・久保博喜氏が「ふるさと納税などで東北でも愛されたい」とこれからの浸透に期待を感

る。広い会場の入口部分と奥に仙水提案コーナー」を設置。仙台あおき青果（株）を始め様々な食品メーカーなど手を携え、幅広い「食」を来場者に呼び掛けている。また、「水産加工品」「配品」「果菜食材」、そしてマグロ、鮮魚、鮭、魚卵など商材別にブース開設。ウナギのおいしさをPR。また、反対側には北九州市の柳井おき組合が自産のウナギを取り揃え、米場者に谷口暢基取締役営業部長が最大の産地に育った九州のウナギの品質で優れた味を語っていた。一方、冷凍魚のコーナーには輸入ウナギに強い佳成食品（株）がブースを開設。営業部長一課の池田勝司課長が扱い易い価格では久々に山形県の高橋宮城県の人気者「はや娘」をドッキンク。楽しいイベントとして盛り上げて、楽しませながらマグロやホヤの水産物の

暑い夏がやっと終わった。仙台市でこの秋冬の水産・加工商戦を占う「展示・提案会」がいよいよ始まった。例年このシーズン、仙台を皮切りに、東北各県の卸売市場などで開かれているが、コロナ禍を乗り越え、物産高、値上げの時代を迎え、どの様に消費にアピールするか、その扱い業者の手腕が問われるところ。水産物の供給が減少傾向になり、価格も上昇。加えて、資材費や輸送費なども上がり、「高価格感」が生まれてくる。販売しても、買い手の目星を集め、購入に結び付けるか、知恵を絞っている。

龍崎のカボチ、東京かねふくのみ太子など水産加工

二会場にはマルハニチロ、極鮮、東洋冷蔵など大手から地元のカキ扱いの木永海

たれマクロ解体の表領があり、多くの人を集めていた。また、ここでは企画提案コーナーを開設。タラと海藻を使った鍋メニュー（柳井おき）「カレーパン粉を使った切身メニュー」（ハウス食品）など食品メーカーと取り組んだ新たな提案を具現化していた。

外部会場を使い、幅広く来場者の興味を集めている。



4日、仙台市若林区のサンフェスタで行われた仙台水産主催の「仙水グループ提案会フレッシュ食の祭典2024」の会場



山形県米沢市の高橋鮭屋が鮭の美味しさをPR
出展の佳成食品の池田勝司課長（右）と市川道也次長



先月28日の仙都魚類の年末商品展示提案会の様子



鹿兒島産鰻をPRするおおさき町鰻加工組合の久保博喜氏

品魚卵類、塩漬品、凍魚などのメーカーがブースを展開する。ここには、前年も参加した柳井おき組合の宮城

また、近隣には柳井おきのブースがあり、白濁のうなぎタレが並んでいる。受付、商談室を兼ねた第

るのは仙台水産（本田誠社長）が先駆者。今年も卸商センター・サンフェスタで9月4日開催された。同社は「仙水グループ提案会フレッシュ食の祭典2024」と銘打ち「安全で元気な食を提供します」をキャッチコピーで盛り上げてい

鮭生産者の静岡のあき漁業協同組合が初出展。静岡産のウナギ加工品を揃えた

格、安定販での供給を心掛けていた。販売姿勢を強調も有している。今回は特設した。美味しさを来場者に伝える（〇）