

## テーマは「和」

# 2015年 極洋 春の新製品

### 「魚と野菜の和」、「お酒と肴の和」

株式会社 極洋(本社:東京都港区、代表取締役社長:多田久樹)は、2015年春の新製品として「和」をテーマに、リニューアル2品を含む市販商品8品、業務用商品21品の合計29品を発表いたします。

今回、「シーマルシェ」ブランド商品はリニューアル品2品を含む7品を発表します。これにより、シーマルシェ商品は累計65品となります。



シーマルシェ:「食卓に、海のおいしさと、おどろきを。」をスローガンに、水産会社として培ってきた原料調達から加工、販売までの一貫した力を、こだわりや工夫とともにお届けすることをコンセプトとした市販商品ブランドです。

社会トレンドを捉え、極洋の強みを発揮できる商品開発のために、「和食」、「原料部門と加工部門を連携させたシナジー戦略」、「団らん」の3つの「和」を軸に商品を考案しました。

2015年極洋 春の新製品のキーワードは「魚と野菜の和」、家飲み・ちよい飲み志向に合わせた「お酒と肴の和」です。

## キーワード1. 「魚と野菜の和」～ 市販ブランド「シーマルシェ」商品 7品

市販ブランド「シーマルシェ」商品として、魚と野菜のおいしさを組み合わせた冷凍食品5品(リニューアル2品含む)と缶詰2品を発表いたします。

冷凍食品では、豆あじとたまねぎ、人参を合わせた「国産豆あじの南蛮漬け」を発表します。丸ごと食べられるサイズの国産のあじを選び抜いて使用しています。南蛮漬けにすることでおいしく食べられ、野菜も一緒に摂取できます。魚と野菜の組み合わせで、健康志向の方々にも訴求しています。内容量は85gで、1人用としてもちょうどいい食べきりサイズです。

そのほか、「さけじゃがメンチ(バターしょうゆ味)」、「明太マヨポテト」を新製品として、あじとたまねぎ・人参などによる「あじの黒酢あんかけ」、ほきと人参・れんこんなどによる「白身魚の和風あんかけ」を2014年秋の新製品のリニューアル品として発表します。

シーマルシェの缶詰商品としては、肉じゃがの肉の代わりにツナを使用し、じゃがいも・たまねぎを合わせた惣菜缶「ツナじゃが」のしょうゆ味とカレー味の2品を発売します。



なお、極洋は『「和食」文化の保護・継承国民会議(略称:和食会議)』<sup>※1</sup>(会長:熊倉 功夫)の和食の保護・継承プロジェクトに賛同し、和食会議会員となっています。和食と関わりが深い魚食継承の観点から、時代に即した利便性の高い魚素材商品の普及に貢献するため、今回、「国産豆あじの南蛮漬け」と「ツナじゃが」2品に『「和食」文化の保護・継承プロジェクト』公式ロゴマークを付けました。

極洋では今後も当社の強みを発揮できる魚を軸に、魚惣菜商品の強化を図ってまいります。

※1:和食会議では現行団体を解散し、2015年2月に新たに「一般社団法人和食文化国民会議(仮称)(略称:和食会議)」を設立し、2015年4月に活動を開始する予定です。

市販ブランド「シーマルシェ」商品 7品

業務用冷凍食品として、「尾付えびカリカリフリッター」を発表します。

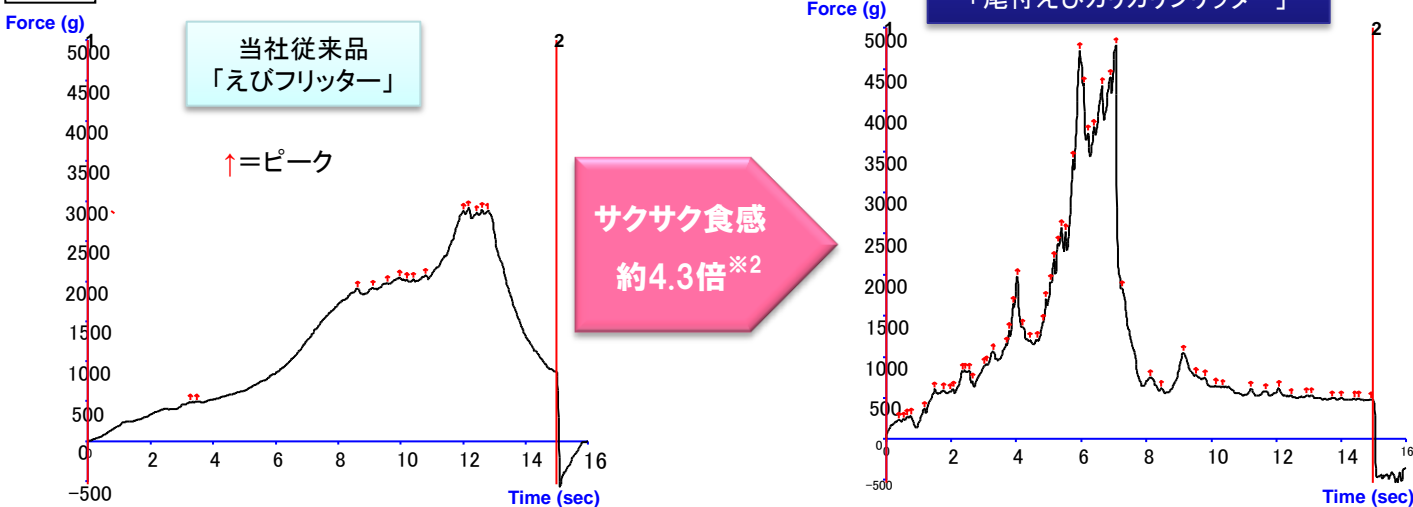
発売から25年以上経つ主力の定番商品である「えびフリッター」はふんわりとした衣で、エビチリやエビマヨなどご家庭での夕食のおかずとして量販店惣菜売場を中心に提案を続けてきました。

今回、自宅でお酒を楽しむ「家飲み」や外食産業では居酒屋以外の業態でも低価格、短時間でお酒をちょっとだけ楽しむ「ちょい飲み」が増加している中、お酒に合うおつまみ系商品として、サクサクした食感にこだわりました。



衣の配合を変えることで、サクサク感の強さを示す「ピーク」の数が、従来品の「えびフリッター」に比べて約4.3倍<sup>※2</sup>の向上を実現しました(図1)。また、試食モニター調査で食べたい食シーンを尋ねたところ、第1位は「お酒のおつまみ」という結果になりました(図2)。

図1 衣の破断強度を測定する分析機器「レオメーター」で測定



当社塩釜研究所にて測定。えびフリッターにナイフブレードが当たってから2mm/秒で切断するまでのピークの数が多いほどサクサク感が強いことを示します。 ※2:各3検体の平均値。但し、グラフは検体の一例で、3検体の平均値を示すグラフではありません。

図2 Q. 食べたいと思うシーンを選んでください。

順位	食べたい食シーン	票数
1	お酒のおつまみに	54
2	夕食	28
3	おやつ	15
4	お弁当に	14

社内外モニター調査 N=72、選択形式、複数回答可  
実施日:2015年1月7日～16日



えびの加工作業の様子

原料にもこだわっており、当社原料部門が東南アジアで買い付けたえびを使用しています。えび本来のプリッと食感を残し、丸まらないようにするため、手作業でえびの筋を切り、切れ目を入れています。

当社の原料加工部門によるえびの調達力と加工部門のシナジー効果により、原料調達から最終製品加工まで一貫した管理のもと開発した商品です。

また、今回発売する市販ブランド「シーマルシェ」商品7品も、魚と野菜の組み合わせで、ごはんのおかずとしてだけでなく、手早く用意できる「家飲み」に合うお酒のおつまみとしても最適な商品です。ご家庭での団らんの時間に是非、ご利用ください。

# ■製品概要

## 1. 市販商品 8品


### (1)冷凍食品 5品

販売エリア: 関東甲信越、関西  
発売日: 3月1日(一部商品除く)

	商品画像	商品名	内容量	特徴・調理法
1		国産豆あじの南蛮漬け	85g	<ul style="list-style-type: none"> <li>国産の豆あじにこだわり、国産の玉ねぎ・人参と合わせ、特製南蛮漬けのタレで仕上げています。</li> <li>豆あじは当社グループ工場で、大きさをある程度揃えています。</li> <li>頭から尾まで骨ごと食べられます。</li> <li>シーマルシェ商品。</li> </ul> <p>【調理方法】自然解凍、流水解凍</p> 
2		北海道産 さけじゃがメンチ (バターしょうゆ味)	120g (6個入)	<ul style="list-style-type: none"> <li>北海道産秋鮭の中骨を高圧処理し、骨まで食べられるように加工しミンチ状にしたものと北海道産じゃがいもを合わせ、バターしょうゆ味のフライに仕上げました。</li> <li>シーマルシェ商品。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ</p> 
3		明太マヨポテト	120g (6個入)	<ul style="list-style-type: none"> <li>博多辛子明太子と北海道産じゃがいもを合わせたマヨ風味フライです。</li> <li>ピリ辛明太子となめらかなポテトがおいしく、お弁当にも、ちょっとしたおつまみにもどうぞ。</li> <li>シーマルシェ商品。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ</p> 
4		白身魚の和風きのこあんかけ	110g (1個)	<ul style="list-style-type: none"> <li>リニューアル品です。</li> <li>ニュージーランド産ホキの切身を天ぷらにし、人参、れんこん、たけのこ、きのこを具材に加えた当社独自配合の和風きのこあんをたっぷりかけました。</li> <li>1個入りとなっており、昼食や夕食に最適な一品です。</li> <li>シーマルシェ商品。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ</p> 
5		あじの黒酢あんかけ	110g (1個)	<ul style="list-style-type: none"> <li>リニューアル品です。</li> <li>ニュージーランド産あじの切身を天ぷらにし、玉ねぎ、人参、れんこんを具材に加えた当社独自配合の黒酢あんをたっぷりかけました。</li> <li>1個入りとなっており、昼食や夕食に最適な一品です。</li> <li>シーマルシェ商品。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ</p> 

### (2)常温食品(缶詰) 3品

販売エリア: 全国  
発売日: 2月1日(一部商品除く)

	商品画像	商品名	内容量	特徴
1		ツナじゃが(しょうゆ味)	内容総量 140g 固形量 85g	<ul style="list-style-type: none"> <li>肉の代わりにツナを使った惣菜缶。</li> <li>ゴロっとしたじゃがいも、シャキッと玉ねぎとツナの新しい出会いです。</li> </ul>
2		ツナじゃが(カレー味)		<ul style="list-style-type: none"> <li>シーマルシェ商品。</li> </ul> 
3		煮たまご(しょうゆ味)	内容総量 165g 固形量 65g	<ul style="list-style-type: none"> <li>鶏卵 2個入り。</li> <li>そのまま食べても、麺や煮物の具材としてもOKです。</li> </ul>

## 2. 業務用商品 21品

### (1)冷凍食品21品

販売エリア：全国

発売日：2月1日(一部商品除く)

	商品名	規格・荷姿	特徴
1	尾付きえび カリカリフリッター	1kg×6袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>・尾付きえび71/90サイズにカリカリと食感のよい衣を付けました。</li> <li>・そのままおつまみとして、タルタルソースなどディップしてスナック感覚でお召し上がりください。</li> </ul>
2	お魚スティックの から揚げ	1kg(40本)×6袋 ×2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スティック状の白身魚にから揚げ粉をまぶしました。</li> <li>・手軽につまみながら食べられるスナック感覚の製品です。</li> </ul>
3	白身魚フライ	800g(10枚)×8袋 ×2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原料、また衣の食感にこだわった製品です。</li> <li>・原料は当社が買い付けたスケソウダラの切身を使用し、国内グループ工場で生パン粉を付けました。</li> <li>・生パン粉を使用することでボリューム感を出し、またサクサクの食感に仕上げました。</li> </ul>
4	メンチ串カツ	30g×100本×3合 70g×50本×3合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉と豚肉を使用した肉餡を串に刺し、さっくりしたパン粉で包みました。</li> </ul>
5	もっちーず	1kg×4袋×3合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スケソウダラのすり身ともち粉等を組み合わせた生地を外皮に使用し、なめらかなチーズフードを包んだ製品です。</li> </ul>
6	えび天ぷらBT45G	(45g×10本)×5袋×3合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワンフローズンで作ったブラックタイガーえびの天ぷらです。</li> <li>・一本ずつ丁寧に手揚げしました。</li> <li>・えびと天ぷら衣の絶妙なバランスと食感をお楽しみください。</li> </ul>
7	えび天ぷらVN35G	(35g×10本)×5袋 ×3合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワンフローズンで作ったバナメイえびの天ぷらです。</li> <li>・一本ずつ丁寧に手揚げしました。</li> <li>・えびと天ぷら衣の絶妙なバランスと食感をお楽しみください。</li> </ul>
8	ソースin クリーミーコロッケ (コーン)	450g(10個)×10袋 ×2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コーンが入ったソースをホワイトソースで包んだコロッケです。</li> </ul>
9	ソースin クリーミーコロッケ (チーズ風)	450g(10個)×10袋 ×2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パンチのあるチーズソースをホワイトソースで包んだコロッケです。</li> </ul>
10	ひとつち中華 小籠包	(20g×20個)× 12トレー×2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トレーに入った1個20gの小籠包です。</li> <li>・肉汁とスープをお楽しみください。</li> </ul>
11	だんどり上手 銀鮭切身(骨なし)	(60g×5枚)真空×10袋×3合 (80g×5枚)真空×10袋×3合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・だんどり上手シリーズの切身ラインナップ。</li> <li>・冷凍でも半解凍のままでも調理できます。(製法特許取得済み)</li> <li>・独自製法により、魚の旨みが流出しません。 (製造時塩味はつけていません)</li> <li>・魚の風味を残し、生臭さを低減させています。</li> </ul>
12	だんどり上手 国産さば切身 (骨なし)	(40g×5枚)真空×20袋×3合 (50g×5枚)真空×10袋×3合 (60g×5枚)真空×10袋×3合 (70g×5枚)真空×10袋×3合 (80g×5枚)真空×10袋×3合	
13	だんどり上手 国産さば塩焼き (骨なし)	(15g×10枚)真空×10袋×4合 (20g×10枚)真空×10袋×4合 (25g×10枚)真空×10袋×4合	

	商品名	規格・荷姿	特徴
14	知床サーモンフィーレ ゆず仕立て	8kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>・知床半島沖で漁獲された鮭にゆずの風味をプラスしました。</li> <li>・ほどよい塩味とゆずの相性がよい製品です。</li> </ul>
15	ロシア紅鮭 スモークサーモン	500g × 20袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ロシアで漁獲された紅鮭を独自製法でスモークサーモンにしました。</li> <li>・紅鮭の旨味を感じる逸品です。</li> </ul>
16	開き伸ばし海老 “てふてふ”	26/30:10尾 × 10トレイ × 2合 31/40:10尾 × 10トレイ × 2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・下処理済みで、揚げあがり華やかに仕上がりに、天ぷらに最適です。お弁当などにどうぞ。</li> </ul>
17	まぐろ頭肉煮付け	1.5kg(10個) × 4合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・希少部位の頭肉を生姜とにんにくの効いた和風醤油ベースのタレで煮付けました。</li> </ul>
18	マグロタタキ (生姜入り)	300g × 10袋 × 2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マグロタタキに生姜のアクセントを加えました。</li> </ul>
19	マグロタタキ (オリーブオイル入り)	500g × 10袋 × 2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・和食食材のマグロタタキがオリーブオイルと出会うことで、洋風に変化しました。</li> </ul>
20	コーンクリームスープ	1kg × 10袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ソースにたっぷりコーンを使用した、コーンの食感が特徴のスープです。</li> </ul>
21	ホワイトクリームスープ	1kg × 10袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜は食感が残るように、クリームはチーズの風味を効かせました。</li> </ul>