

テーマは「魚に強い」、「魚本来の美味しさを追求した“SUSHI”商材」
「塩釜工場本格稼働」

2016年 極洋 秋の新商品

株式会社 極洋(本社:東京都港区、代表取締役社長:今井賢司)は、2016年秋の新商品として、市販用商品11品、業務用商品29品の合計40品を発表いたします。このうち、シーマルシェブランド商品は3品です。

食卓に、海のおいしさとおどろきを。



シーマルシェ: 確かな商品をお届けするために、原料、製法等にこだわりと工夫を備えた(株)極洋の市販商品ブランドです。

2016年秋の新商品の開発テーマは以下の3つです。

1. 魚に強い極洋が誇る水産加工品
2. 魚本来の美味しさを追求した“SUSHI”商材
3. 塩釜工場本格稼働商品

テーマ1. 魚に強い極洋が誇る水産加工品

当社が長年培ってきた、世界中の海からあらゆる水産物を買付ける調達力と、良質な水産物を見極める目利きの力を活かし、「魚に強い極洋」ならではの水産加工品の開発を目指しました。

➤ 主な商品

■ 炙り 米国紅鮭ロイン(業務用冷凍食品)

米国・アラスカで漁獲された天然紅鮭のロインを、一つひとつ手作業によりバーナーで ほどよく炙りました。色鮮やかな赤色が特徴です。表面は香ばしく炙りながらも旨みを閉じ込め、脂ののった身質にこだわりました。



炙り 米国紅鮭ロイン(調理例)

いぶすきやまがわ

■ カツオタタキ炭焼指宿山川(業務用冷凍食品)※超低温流通保管品

全国屈指のカツオ水揚げ港である鹿児島県指宿市・山川港に水揚げしたカツオを使用しています。なかでも、当社グループ所有のまき網船「わかば丸」が漁獲したカツオは、高性能な漁具、凍結設備により、高品質なカツオの確保を可能としています。

加工は、同市内に昨年設立したグループ会社「指宿食品」の工場で行います。これまでのカツオタタキ製造で培ったノウハウを活用したセミオーダーの「焼成機」が特徴です。冷凍カツオの鮮度を保つために表面を一気に焼いて、中心は凍結状態のままにし、カツオの甘みと炭焼きの香ばしさを両立させました。また、指宿らしさにこだわり、九州産の甘めの醤油をベースに、「ゆず」、「鰹節」のエキスなどを独自配合したタレも添付しています。



カツオタタキ炭焼指宿山川
(調理例)

■ シーマルシェ さば味噌煮(缶詰)、 ■ シーマルシェ さば煮付(缶詰)

テーマ2. 魚本来の美味しさを追求した“SUSHI”商材

2015年度の訪日外客数は前年度比45.6%増の2,135万9,000人で、初めて2,000万人を突破^{※1}するなど、インバウンド消費が注目を集めています。なかでも日本食、寿司は外国人からの人気が高く、「訪日外国人消費動向調査」^{※2}では、「訪日前に最も期待していたこと」の第1位は「日本食を食べること」で、「一番満足した飲食」の第3位は「寿司」でした。

休日などに家族団らんで寿司を楽しむ日本人向けだけでなく、来日観光客にも魚本来のおいしさを楽しめる“SUSHI”商材の開発に取り組みました。

※1: 出典 日本政府観光局 (JNTO)

※2: 出典 観光庁「訪日外国人消費動向調査」(平成28年1~3月期)

▶ 主な商品

■釜ゆですしえび(業務用冷凍食品)

殻付きのまま釜でボイルすることで旨みを閉じ込め、エビ本来のおいしさを追求しました。釜揚げ後、殻むき、開き加工しているので、解凍後そのまま寿司種として使用でき、調理の手間が省けます。タイ産のバナメイエビを使用し、現地のグループ会社工場加工しています。



釜ゆですしえび(調理例)

■米国紅鮭スライス(業務用冷凍食品)

米国・アラスカで獲れた紅鮭をタイのグループ会社でスライス加工しています。天然紅鮭ならではの食欲をそそる鮮やかな赤色が特徴です。自然解凍なので簡単調理に貢献します。寿司種としてはもちろん、サラダやカルパッチョにもおすすめです。



米国紅鮭スライス(調理例)

テーマ3. 塩釜工場本格稼働商品

昨年竣工し、業務用・家庭用の冷凍食品を製造する「魚の極洋」基幹工場として位置づけている新生「塩釜工場」(宮城県塩竈市)の新商品として今回、8品を発表します。

■自身魚 明太マヨフライ(家庭用冷凍食品)

自家製明太子を使用したマヨソースにこだわりました。辛すぎず、明太子の味わいがしっかりと感じられながらも、なめらかな口あたりのソースを楽しんでいただくために、当社考案の特注機器で自身魚に塗布しています。また、ソースの風味が損なわれないよう、養殖から加工まで一貫管理された鮮度のよい自身魚を使用しています。



自身魚 明太マヨフライ(調理例)

ととや ■魚屋の洋食 海老ビスクのフライ(業務用冷凍食品)

魚＝和食のイメージが強いですが、魚にこだわりを持つ当社だからこそできる魚介素材の洋風メニューとして、海老ビスクのフライを開発しました。近年、エビなどの甲殻類からとった濃厚なだしをベースとしたスープ「ビスク」が人気となっています。

今回、エビを主原料として旨みが凝縮しだしを取り、リッチで濃厚なビスクソースとムキエビをさっくりとした衣で包みました。トマトの酸味を利かせながら、エビの香りや甘みを引き出した商品です。



魚屋の洋食 海老ビスクのフライ(調理例)


■商品概要

1. 市販用商品 11品

販売エリア：全国

(1)冷凍食品 4品

発売日：9月1日

	商品画像	商品名	内容量	特徴・調理法
1		白身魚 明太マヨフライ	102g(6個) ×15トレー×4合	<ul style="list-style-type: none"> 明太マヨは和風だしを加え、コク深く濃厚な味わいに仕上げました。ご飯が進むおいしさです。 極洋食品(株)塩釜工場 製造商品。 <p>【調理方法】電子レンジ、自然解凍</p>
2		鰹の落とし身 ふんわり焼き	102g(6個) ×16トレー×4合	<ul style="list-style-type: none"> 国産鰹(あじ)の落とし身を贅沢に集め、国産ねぎやレンコンを合わせました。 かつおだしの香る醤油だれはご飯にも、おつまみにもよく合います。 <p>【調理方法】電子レンジ</p>

	商品名	内容量	特徴・調理法
3	さばの塩焼き	1個 ×12パック×6合	<ul style="list-style-type: none"> 発売以来好評を頂いている、焼き魚をより食べやすい大きさと価格にしました。 極洋食品(株)塩釜工場 製造商品。 <p>【調理方法】電子レンジ</p>
4	シーマルシェ さばの味噌煮	2個 ×12袋×6合	<ul style="list-style-type: none"> 発売以来好評を頂いている焼き魚に加えて、煮魚もラインアップに加えました。 シーマルシェ商品。 極洋食品(株)塩釜工場 製造商品。 <p>【調理方法】電子レンジ</p>



(2)缶詰商品 7品

	商品画像	商品名	内容量	特徴
1		シーマルシェ さば味噌煮 (ノルウェー原料)	150g (固形量80g)	<ul style="list-style-type: none"> ・脂のりの良いノルウェー産サバ原料を使い、国産サバとは一味違った美味しさを味わえます。 ・シーマルシェ商品。 
2		シーマルシェ さば煮付 (ノルウェー原料)	150g (固形量80g)	<ul style="list-style-type: none"> ・脂のりの良いノルウェー産サバ原料を使い、国産サバとは一味違った美味しさを味わえます。 ・シーマルシェ商品。 
3		グリルチキン トマトソース煮	150g (固形量65g)	<ul style="list-style-type: none"> ・モモ肉を香ばしく焼きあげ、トマトソースで煮込みました。 ・おかずの一品にも、お酒のおつまみにもなる食べごたえのある逸品です。
4		グリルサーディン オリーブオイル& ガーリック	90g (固形量60g)	<ul style="list-style-type: none"> ・イワシを香ばしく焼き、オリーブオイルとガーリック等で作りました。 ・イワシ本来の美味しさが味わえる逸品です。 ・このまま召し上がっても、パスタやサラダに使っても。
5		グリルサーディン トマト&バジル	90g (固形量60g)	<ul style="list-style-type: none"> ・イワシを香ばしく焼き、バジルで香りづけをしたトマト入りソースで煮込みました。 ・ワインをはじめお酒のおつまみにピッタリな逸品です。
6		グリルサーディン ミックスハーブ	90g (固形量60g)	<ul style="list-style-type: none"> ・イワシを香ばしく焼き、タイム、バジルなどのハーブで香りづけをしました。 ・香り豊かな味わいは、白ワインとの相性抜群。
7		いわし蒲焼	90g (固形量60g)	<ul style="list-style-type: none"> ・リニューアル品。 ・ラベル缶から印刷缶にリニューアル。 ・甘辛い味付はおつまみにもご飯のお供にもなる王道の一品です。 ・ご家庭の常備食としてもどうぞ。

2. 業務用商品 29品

販売エリア：全国

(1)冷凍食品29品

発売日：8月1日(一部商品除く)

	商品名	規格・荷姿	特徴
1	炙り 米国紅鮭ロイン	3kg×3合	・米国アラスカで漁獲された天然紅鮭を炙って旨みを閉じ込みました。
2	炙り ロシア沖獲り サーモンロイン	3kg×3合	・ロシアカムチャッカ半島沖で漁獲された天然白鮭を炙って旨みを閉じ込みました。
3	生ずわい肩肉フレーク	500g×20袋	・生ずわいの肩肉をむき身にしました。 ・加熱調理すると、カニの旨みとふんわりとした食感を楽しめます。
4	カツオタタキ炭焼 指宿山川	3kg×3合	・指宿食品工場製造商品。 ・鹿児島県指宿山川産のカツオを長年のノウハウを使って最適な焼き加減で仕上げました。 ・超低温流通保管品
5	まぐろ味噌たたき	300g×6袋×5合	・赤みそベースのたれ、薄口醤油、おろし生姜などをブレンドし、一般的なタタキとは一味違う商品を目指しました。
6	まぐろユッケ	300g×6袋×5合	・キハダマグロを粗挽きにカットし、風味豊かなごま油と塩麹、ピリッと辛みのあるコチュジャン等を絶妙に調和させた逸品です。
7	まぐろたたき (刻みワサビ和え)	300g×6袋×5合	・刻みワサビ(香りのよい本わさびと辛味の強い西洋わさび)と調和する調味料を主に、醤油で味付けました。
8	釜ゆですしえび	20尾×20トレー×2合	・エビの殻をつけたままボイルし、旨みを閉じ込みました。 ・開きえびにすることで調理の手間も省きます。
9	米国紅鮭スライス	20枚×30トレー×2合	・色目もよい紅鮭のスライスです。 ・盛り合わせの彩りも鮮やかになります。
10	生冷アワビ	500g×20袋	・アワビをむき身にして急速凍結した一品です。 ・寿司ネタ、刺身ばかりでなく様々なメニューの具材としてもご利用頂けます。
11	だんだり上手バサ切身 (骨なし・皮なし)	(40g×5枚)×20袋×3合 (60g×5枚)×10袋×3合 (80g×5枚)×10袋×3合	・だんだり上手シリーズ ・ベトナムで完全養殖されたクセのない淡白な白身魚「バサ」を骨なし切り身にしました。 ・フライ、ムニエルに向いています。
12	マンダイ ダイスカット (骨なし)	1kg×10袋	・インドネシア産のマンダイを現地で約2～3cm角にカットし、お子様にも食べやすいサイズに仕上げました。
13	ペルーイカダイスカット	1kg×10袋	・ペルーイカを約1.5cm角のダイス状にカットし、ピザやパエリアのトッピングなどにお使いいただけます。
14	さば塩焼き	3切×12トレー×3合	・ノルウェー産の脂のりのよいサバを焼成器で焼き上げ、ふっくらとした焼き魚に仕上げました。 ・極洋食品(株)塩釜工場 製造商品。
15	銀さけ塩焼き	3切×12トレー×3合	・チリ産の銀鮭を焼成器で焼き上げ、ふっくら感を残した焼き魚に仕上げました。 ・極洋食品(株)塩釜工場 製造商品。
16	ととや 魚屋の洋食 海老ビスクのフライ	(70g×10個)×5袋×3合	・ムキエビを使用し、海老のビスクのような濃厚なソースを味わえるフライに仕上げました。 ・極洋食品(株)塩釜工場 製造商品。
17	えびフリッター	1kg×6袋	・ムキエビをフリッター衣で包みました。 ・極洋食品(株)塩釜工場 製造商品。
18	えびフリッター チリセット	(1kg+500g)×3袋×2合	・エビフリッターを甘めのチリソースと和えれば簡単にエビチリが出来ます。 ・極洋食品(株)塩釜工場 製造商品。

※「だんだり上手」は(株)極洋の登録商標です。

	商品名	規格・荷姿	特徴
19	お魚豆乳団子	1kg×6袋×2合	<ul style="list-style-type: none"> ・豆乳クリームを加え、まろやかでソフトな食感のフィッシュボールです。 ・スープの具材等にお使いいただけます。
20	お魚豆乳ちぎり	1kg×6袋×2合	<ul style="list-style-type: none"> ・豆乳クリームを加え、まろやかでソフトな食感のフィッシュボールです。 ・煮物や鍋料理などにお使いいただけます。
21	オーシャンキングファイバーほぐし身(N)	1kg×12袋	<ul style="list-style-type: none"> ・カニ脚肉をほぐした様な外観と食感に仕上げました。 ・乳、卵、小麦を由来とした原材料を使用していない商品です。学校給食でお使いいただけます。
22	オーシャンキングマリンファイバーR	1kg×4袋×2合	<ul style="list-style-type: none"> ・独自の着色法により、より自然感のある本物のカニ肉に近い色調の製品に仕上げました。
23	天ぷら用オーシャンキング(Wチーズ風味)	(40g×20本)×6袋×2合	<ul style="list-style-type: none"> ・リニューアル品です。 ・ダイスカットのチーズをプラスし、チーズの風味がアップ。 ・天ぷら等でお召し上がりください。
24	チーズン棒	(40g×20本)×6袋×2合	<ul style="list-style-type: none"> ・魚のすり身にチーズフードとダイスカットチーズを加えたダブルチーズ風味をプラスしました。 ・天ぷら等でお召し上がりください。
25	海老でかフライ SGV ID	240g(4尾)×24トレー×2合	<ul style="list-style-type: none"> ・インドネシア産のパナメイエビを使用したビッグジャンボサイズのエビフライです。
26	えびフライ キ旗トレー ①16/20 ②21/25 ③26/30 ④31/40 ⑤41/50	①400g(10尾)×10トレー×3合 ②350g(10尾)×10トレー×3合 ③300g(10尾)×10トレー×3合 ④240g(10尾)×10トレー×3合 ⑤200g(10尾)×10トレー×3合	<ul style="list-style-type: none"> ・タイ産のパナメイエビを使用したエビフライです。
27	えびカツ キ旗60	1.2kg(20枚)×4箱×2合	<ul style="list-style-type: none"> ・インドネシアで育ったパナメイエビを使用したエビカツです。 ・エビの旨みや甘みをお楽しみいただけます。
28	チヂミ(いか入り)V	30g×60枚×6合	<ul style="list-style-type: none"> ・もちっとした食感の生地に野菜を入れました。 ・玉ねぎ、にんじん、にら、イカを使用した食べやすいサイズのチヂミです。
29	ミニねぎ焼き(いか入り)V	35g×50枚×4合	<ul style="list-style-type: none"> ・ダラット高原(ベトナム)産の香りの強いネギをたっぷりとし、イカを入れたネギ焼きです。