

2014年春の新品 発売

～家庭用冷凍食品に参入～

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、2014年春の新品として、「当社の強みを活かした魚惣菜の食卓提案」をテーマに、家庭用冷凍食品を含む市販商品 27 品、業務用商品 21 品、合計 48 品の発売を開始いたしました。

当社は今回の家庭用冷凍食品発売をもって家庭用冷凍食品事業へ参入します。なお、当社が昨年発表した市販ブランド「シーマルシェ」商品は、このたび発売する 19 品を含めて、合計 36 品となります。

※シーマルシェ新商品のうち、12 品の詳細な商品情報はシーマルシェブランドサイト (<http://www.seamarche.jp/>) に掲載しております。残り 7 品については、順次掲載予定です。

家庭用冷凍食品参入の背景とねらい

魚離れと言われて久しいですが、様々なマーケティングデータから「魚を食べるのが好き」、「もっと食べるようにしたい」と思いながらも、調理の手間が掛かることなどから魚をあまり食べない人が多いことが分かりました。一方で、少子高齢化や女性の社会進出が進む中、「手軽、便利、おいしい」というキーワードを持った食品へのニーズは今後ますます高まるものと予想されます。

当社では、これまで培ってきた水産のプロの目で選んだ魚を、手軽においしく食べられる家庭用冷凍食品として直接お客様にお届けすることで、市販マーケットへの事業の幅を広げてまいります。



銀さけ塩焼き



さばの照焼き



さわらの旨み醤油焼き

1. 市販商品 27品

(1) 冷凍食品

	商品名	内容量	特徴
1	銀さけ塩焼き	2 個入	<ul style="list-style-type: none"> ・チリ産の銀さけを切身にし、塩味をつけ焼き上げました。 ・シーマルシェ商品です。
2	さばの照焼き		<ul style="list-style-type: none"> ・ノルウェー産のさばを切身にし、照焼きにしました。 ・シーマルシェ商品です。
3	さわらの旨み醤油焼き		<ul style="list-style-type: none"> ・韓国産のさわらを切身にし、醤油ダレをつけ焼き上げました。 ・シーマルシェ商品です。
4	アジのトマトソースかけ	200 g (2 個入)	<ul style="list-style-type: none"> ・ニュージーランド産の大型のあじを切身にし、薄い衣でソテー風に仕上げ、ラタトゥイユ風の野菜がたっぷり入ったトマトソースをかけてあります。 ・シーマルシェ商品です。
5	サーモンのチーズ クリームソースかけ	160 g (2 個入)	<ul style="list-style-type: none"> ・北海道産の秋鮭を切身にし、薄い衣でソテー風に揚げ、クリームチーズとパルメザンチーズを使ったチーズソースをかけてあります。 ・シーマルシェ商品です。
6	さけメンチカツ (味噌バターソースかけ)	120 g (6 個入)	<ul style="list-style-type: none"> ・北海道産の秋鮭の中骨を高温高圧処理し、骨まで食べられるようにしてからミンチにして、玉ねぎなどと混ぜメンチカツにしました。赤味噌と白味噌を当社独自配合で合わせ、バター風味をつけたチャンチャン焼き風にしました。 ・シーマルシェ商品です。
7	白身魚と彩り野菜 (チリソース&甘酢あん)	100 g (2 種×2 個入)	<ul style="list-style-type: none"> ・ニュージーランド産ホキをフリッターにしました。トマトケチャップをベースにした甘めのチリソースとレモン風味を少しさせた甘酢あんの2種類のソースが1つの袋で楽しめます。 ・シーマルシェ商品です。
8	あじ天ぷら (ゆず風味甘酢あんかけ)	84 g (4 個入)	<ul style="list-style-type: none"> ・ニュージーランド産の大型のあじを切身にし、天ぷら衣をつけて、揚げました。甘酢あんにほんのり柚子風味をつけ、さっぱりとした味付けになっています。 ・シーマルシェ商品です。
9	とろ〜りチーズの蟹グラタン	180g	<ul style="list-style-type: none"> ・ホワイトソースに当社自慢のオーシャンキングを加えました。シェルマカロニと合わせてお召し上がりください。 ・シーマルシェ商品です。
10	とろ〜りチーズの海老グラタン	180g	<ul style="list-style-type: none"> ・とろ〜り溶けるチーズとえびをトッピングしました。シェルマカロニと合わせてお召し上がりください。 ・シーマルシェ商品です。

(2) 冷凍チルド食品

	品名	内容量	特徴
1	さけフレーク	120g (40g×3 カップ)	<ul style="list-style-type: none"> ・カップ入り使い切りタイプのさけフレークです。 ・シーマルシェ商品です。
2	さばと大根の味噌煮	2 食	<ul style="list-style-type: none"> ・骨をとったノルウェー産さばと大根を味噌煮にしました。 ・シーマルシェ商品です。
3	さばと里芋の煮付け	2 食	<ul style="list-style-type: none"> ・骨をとったノルウェー産さばと里芋を煮付けにしました。 ・シーマルシェ商品です。
4	赤魚と根菜のみぞれ煮	2 食	<ul style="list-style-type: none"> ・骨をとった赤魚と根菜のみぞれ煮にしました。 ・シーマルシェ商品です。
5	かれいの煮付け(黒糖蜜入り)	2 切	<ul style="list-style-type: none"> ・かれいを黒糖蜜入りのココのある煮付けにしました。 ・シーマルシェ商品です。
6	マンダイ西京漬け	2 切	<ul style="list-style-type: none"> ・骨と皮を取ったマンダイの切身を西京漬けにしました。 ・シーマルシェ商品です。
7	マンダイみりん漬け	2 切	<ul style="list-style-type: none"> ・骨と皮を取ったマンダイの切身を甘めのみりん漬けにしました。 ・シーマルシェ商品です。

(3) 常温食品

	品名	内容量	特徴
1	電子レンジ さばの味噌煮	80 g	<ul style="list-style-type: none"> ・常温で一年間保存でき、袋のまま電子レンジで温めることができます。
2	電子レンジ さばの煮付け		
3	電子レンジ さんまのみぞれ煮		
4	電子レンジ いわしの生姜煮		
5	ライトフレークかつお油漬	70g×3	<ul style="list-style-type: none"> ・缶型と内容量をリニューアルしました。
6	トマトサーディン(タイ産)	固形量 60g	<ul style="list-style-type: none"> ・トマト風味豊かに仕上げました。パスタやピザの具材にもおすすめです。 ・シーマルシェ商品です。
7	スモークオイルサーディン(タイ産)	内容総量 90g	<ul style="list-style-type: none"> ・いわしの香り高い燻製オイル漬けにしました。ワインにも合います。 ・シーマルシェ商品です。
8	さんま塩焼	55g	<ul style="list-style-type: none"> ・缶型と内容量をリニューアルしました。
9	にしん昆布巻	固形量 50g	
10	さんま昆布巻	内容総量 80g	

2. 業務用商品 21品

(1) 水産品

	品名	規格・荷姿	特徴
1	知床サーモン塩麹仕立て	8kg	・チリ銀鮭製品に続く漬け魚シリーズ化。塩麹で仕立て知床サーモンの旨みを引き出しました。
2	知床サーモン 西京味噌仕立て		・チリ銀鮭製品に続く漬け魚シリーズ化。西京味噌で仕立て知床サーモンの旨みを引き出しました。
3	知床サーモン酒粕仕立て		・チリ銀鮭製品に続く漬け魚シリーズ化。酒粕で仕立て知床サーモンの旨みを引き出しました
4	銀鮭フィーレ醤油糀仕立て		・塩麹製品に続く漬け魚シリーズ化。醤油糀で仕立ててチリ銀鮭の旨味を引き出しました。
5	海老の恵	23、27、31、35 尾 /800g	・オーストラリア近海で厳しく環境保護された大自然の海で育った天然海老、身は引き締まり、甘味が強く、風味は他の高級海老と比べても勝るとも劣りません。
6	トロタク芯	(20g×25 本)×4 袋×3 合	・人気のネギトロに、シャキッと歯ごたえのあるたくあんを加えました。
		(30g×20 本)×3 袋×3 合	
		(40g×10 本)×5 袋×3 合	
7	味付けピンチョウたたき (柚子胡椒味)	3kg×3 合	・ピンチョウマグロをたたきにして、爽やかな柚子胡椒風味のタレで味付けしました。

(2) 冷凍食品

	品名	規格・荷姿	特徴
1	漬けさばフィーレ	1.3kg (10 枚) ×4 袋×2 合	・一晚寝かせることにより、味をしみこませました。炙り、刺身としての提案が可能です。
2	だんどり上手 赤魚切身(骨なし)	(40g×5 枚)真空 ×20 袋×3 合	<ul style="list-style-type: none"> ・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) ・独自製法により、魚の旨みが流出しません。 ・魚の風味を残し、生臭さを低減させています。 ・医療福祉施設および学校給食向け商品です。
		(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	

3	だんどり上手 からすかれない切身 (骨なし)	(60g×5枚)真空 ×10袋×3合	<ul style="list-style-type: none"> ・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) ・独自製法により、魚の旨みが流出しません。 ・魚の風味を残し、生臭さを低減させています。 ・医療福祉施設および学校給食向け商品です。
		(70g×5枚)真空 ×10袋×3合	
		(80g×5枚)真空 ×10袋×3合	
4	米粉の ソフトかれないフライ	40g×50個×3合	<ul style="list-style-type: none"> ・米粉パン粉で作ったフライ衣の商品です。衣の食感が特徴のソフトかれないフライです。 ・学校給食向け商品です。
		50g×50個×3合	
		60g×50個×2合	
5	天ぷら用 オーシャンキング (チーズ風味)	1kg×4袋×3合	<ul style="list-style-type: none"> ・チーズ風味の天ぷら用オーシャンキングです。小さくなって一層扱いやすくなりました。
6	天ぷら用オーシャンキング (明太マヨ風味)	1kg×4袋×3合	<ul style="list-style-type: none"> ・明太マヨ風味の天ぷら用オーシャンキングです。小さくなって一層扱いやすくなりました。
7	オーシャンキング花咲タイプ (かに肉入り)	500g×10袋×2合	<ul style="list-style-type: none"> ・リニューアルしました。新しくなったオーシャンキングの食感と味をお楽しみください。
		1kg×12袋	
8	オーシャンキング花咲タイプ ハーフ(かに肉入り)	1kg×12袋	
9	まぐろ柔らかカツ	(130g×4枚) ×6トレイ×3合	<ul style="list-style-type: none"> ・粗めにカットしたキハダマグロに醤油風味の下味をつけ、カツにしました。
10	まぐろのあまから揚げセット	(まぐろ粉付き 1kg +ソース 500g) ×4セット×2合	<ul style="list-style-type: none"> ・一口サイズにカットしたキハダマグロを粉付きにしました。添付のタレをからめてお召し上がりください。
11	米粉でつくった春巻	(35g×30本) ×4袋×2合	<ul style="list-style-type: none"> ・米粉で作った春巻皮で中華餡を包みました。パリパリした新しい食感の春巻をお楽しみください。
12	サーモン唐揚げ	1kg×6袋×2合	<ul style="list-style-type: none"> ・カラフトマス(ピンクサーモン)の切身をひとくちサイズにカットし、漬け込んだ後に唐揚げ粉をまぶしました。
13	えびカツ南海魂 R	30g×60個×4合	<ul style="list-style-type: none"> ・旨みの強い海南島バナメイえびを使用しました。
		60g×60個×3合	
14	ささみロールカツ (いんげん・人参・チーズ)	65g×50個×3合	<ul style="list-style-type: none"> ・いんげん、人参、チーズをささみ肉で巻きパン粉を付けました。
		(65g×10個) ×8袋×2合	

以上