

コンセプトは「時短・簡便化」、「ヘルシー」、「オトナ化」

2015年 極洋 秋の新商品

安定感あるブランドに求められる“変化”

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年秋の新商品として、「時短・簡便化」、「ヘルシー」、「オトナ化」の3つのコンセプトのもと開発した市販用商品16品、業務用商品22品の合計38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8品です。



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。

【開発の背景】

2014年から2015年上半期にかけて、食品業界ではメガブランドの派生商品のヒットが続きました。当社ではその背景に、消費税増税や食品の値上げによって強まった節約意識からくる「買って後悔したくない」という心理と、相次ぐ「食の安全性」に関する報道による安心・安全への関心の高まりにより、安定したブランドへの“変わらない”おいしさや品質への安心感が求められていると考えました。

一方で、シニア向け商品の開発や調理時間・手間の短縮など、社会のニーズに合わせて食品が“変わる”ことが求められています。これは高齢化や女性の社会進出が進み、市場環境が大きく変容し、業務用食品市場においては、飲食店業界における人手不足が深刻な問題となっていることなどが背景にあります。

当社では、このような市場環境に呼応した商品を開発すべく、「時短・簡便化」、「ヘルシー」、「オトナ化」をコンセプトに、主力ブランドのラインアップ強化を中心として、2015年秋の新商品を開発しました。

キーワード1. 時短・簡便化

～業務用「だんどり上手」にうなぎの蒲焼き、えびフリッターが新登場～

魚の骨の除去などの下処理を施すことにより、調理場での作業を簡略化し、段取りよく調理できることをコンセプトとした業務用加工品「だんどり上手」シリーズ※に、シリーズ初となるうなぎの蒲焼きとえびフリッターを投入いたします。

うなぎの蒲焼きは原料にインドネシア産ビカーラ種を採用、余分な脂を落とし、ふんわりと仕上げました。自然解凍でお召し上がりいただけます。

えびフリッターは衣を付けて揚げてあるので調理場で揚げる必要がなく、自然解凍でそのまま食べられる商品です。天むすやサラダのトッピングなど幅広い用途でお使いいただけます。

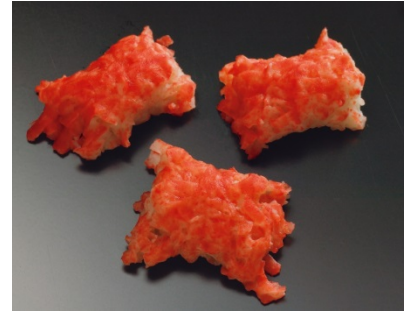
※2013年秋の発売以来、ご好評いただいているシリーズで、2014年秋には骨なし切身に味付けと焼き工程も施したうえ、自然解凍も可能とした焼き魚商品の発売を開始。



キーワード2. ヘルシー

～カニ風味のかまぼこ「オーシャンキング」の新商品「かにごこち」～

1986年の発売から今年で30年目を迎えるロングセラー商品、カニ風味のかまぼこ「オーシャンキング」の新商品として、「オーシャンキング かにごこち」を量販店の水産売場向けに発売します。「ジューシーでマイルドな食感」はそのままに、たらばがにの脚肉をイメージして肉厚に仕上げ、太さ、大きさとも今までのオーシャンキングにはないボリューム感を実現しました。また、帯状のすり身を重ねて複雑な層にすることにより、プリプリとした食べごたえある食感に仕上がっています。見た目にも重厚感があり食べごたえがある一方、魚肉すり身とカニ肉を使用していることから、ヘルシー志向の方々におすすめしたい商品です。



名称:魚肉ねり製品 原材料名:魚肉(たら、ほき、しろがねだら、かに)、でん粉、こんにやく粉、食塩、えびエキス、発酵調味料、植物油、油脂加工品、醸造酢、かにエキス、風味原料(こんぶ)、たん白加水分解物、はたてエキス、還元澱粉糖化物、魚油(魚介類)、植物油、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、セルロース、酢酸Na、香料、着色料(紅麹、トマト色素、パプリカ色素)、貝Ca、乳化剤、(一部に卵・かに・えび・乳成分・小麦・大豆・魚油(魚介類)を含む)
本品は魚肉すり身40%、かに肉1%を原料とした商品であって、かにではありません。

水産売場向け販促シール

また、自然解凍で、サラダやパスタなどにプラスするだけで鮮やかな赤の彩り効果により簡単に華やかな料理に仕上げられることから、時短・簡便化商品としてもアピールしていきます。



キーワード3. オトナ化

～家庭用冷凍食品「焼き魚シリーズ」に「さわらの西京焼き」新登場～

2014年春の発売以来、「シーマルシェ」ブランド商品として、外食店並みの味と食感を追求した商品特徴でご好評いただいております家庭用冷凍食品「焼き魚シリーズ」に、西京味噌を使用した「さわらの西京焼き」を投入いたします。京都の西京味噌を使用し、じっくり焼き上げることで中高年を中心とした本物志向のお客様に向けた商品として開発しました。パッケージも波模様と落ち着いた橙色の組み合わせで、高級感のある和食を表現したものへとリニューアルいたしました。

忙しい時でも魚焼きグリルの掃除が不要で、電子レンジで約2分温めるだけで本格的な西京焼きが食べられる時短・簡便化商品として販売していきます。

焼き魚商品のラインアップは「さわらの西京焼き」、「ぶりの照焼き」、「さけの塩焼き」、「さばの照焼き」の4品です。



	商品画像	商品名	内容量	特徴・調理法
1		シーマルシェ さわらの西京焼き (1個)	1個	・ 京都の西京味噌に漬け込んだ韓国産のさわらを丁寧に焼き上げました。 ・ 温めるだけで、いつでも焼きたてのおいしさを味わえます。 ・ シーマルシェ商品。 【調理方法】電子レンジ
2		シーマルシェ ぶりの照焼き (1個)	1個	・ 日本近海で水揚げされた天然ぶりを切身にし、香ばしく照焼きにしました。 ・ 温めるだけで、いつでも焼きたてのおいしさを味わえます。 ・ シーマルシェ商品。 【調理方法】電子レンジ
3		シーマルシェ さけの塩焼き (1個)	1個	・ 北海道産の秋鮭を切身にし、ほど良く塩味をつけ塩焼きにしました。 ・ 温めるだけで、いつでも焼きたてのおいしさを味わえます。 ・ シーマルシェ商品。 【調理方法】電子レンジ
4		シーマルシェ さばの照焼き (1個)	1個	・ ノルウェー産の脂がのったさばを切身にし、白いご飯にもお酒の肴にもよく合う甘辛の照焼きにしました。 ・ 温めるだけで、いつでも焼きたてのおいしさを味わえます。 ・ シーマルシェ商品。 【調理方法】電子レンジ
5		シーマルシェ 国産天然ぶりの 磯辺フライ	4個	・ 国産の天然ぶりを一口大に切ってサクサクの衣で包みました。 ・ ぶりの旨みをお弁当でも楽しめます。 ・ シーマルシェ商品。 【調理方法】電子レンジ
6		シーマルシェ さけじゃがバター	108g (6個)	・ リニューアル品です。 ・ 秋鮭のうまみをプラスしてリニューアル。 ・ 骨まで食べられるように加工し、ミンチ状にした北海道産秋鮭の中骨と北海道産のなめらかなポテトを合わせました。 ・ お子様のお弁当にお使いいただけるよう魚の形に仕上げました。 【調理方法】電子レンジ

(2)チルド食品 2品

販売エリア: 全国
発売日: 9月

	商品画像	商品名	内容量	特徴・調理法
1		シーマルシェ さばの煮付け (きざみ玉ねぎ入り)	2切	・ 脂のりの良いノルウェー産さばの骨をとった切身を煮付けました。 ・ きざみ玉ねぎの甘みが醤油の旨味を引き立てます。 ・ シーマルシェ商品。 【調理方法】ボイル、電子レンジ
2		シーマルシェ 北海道産秋鮭の 照焼き	1切	・ 骨をとった北海道産秋鮭の切身を甘辛く味付け、照焼きに仕上げました。 ・ シーマルシェ商品。 【調理方法】ボイル、電子レンジ

(2)缶詰商品 8品

販売エリア：全国
発売日：8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		レッドキドニー	110g	・ドライパック製法でふっくら仕上げた赤いんげん豆の缶詰です。 ・そのままお料理に使うことができます。
2		マッシュルーム ランダムスライス	125g	パスタやスープなど様々な料理に使える、ランダムスライスされたマッシュルームの缶詰です。
3		にしん昆布巻	100g	にしんを昆布で巻いて甘辛く味付けた、お惣菜の缶詰です。
4		さんま昆布巻	100g	さんまを昆布で巻いて甘辛く味付けた、お惣菜の缶詰です。
5		いか味付	135g	・砂糖としょうゆを使い、いかを柔らかく煮付けました。 ・缶切を使わずに、開けられるようになりました。
6		かつお味付フレーク	110g	かつおのフレークを甘辛く味付けました。ご飯との相性も抜群です。
7		ライトフレーク かつお油漬フレーク	110g	太平洋で獲れたかつおを使った油漬フレークです。サンドイッチなどにもおすすめです。
8		ライトフレーク & コーン	110g	かつおフレークとスイートコーンをミックスし、サラダなど幅広い料理にお使いいただけます。

2. 業務用商品 22品

(1)冷凍食品22品

販 売 エ リ ア : 全 国

発売日:8月1日(一部商品除く)

	商品名	規格・荷姿	特徴
1	だんどり上手 うなぎ蒲焼きスライス	(6g×10枚+20g)真空× 20トレ×3合	・だんどり上手シリーズのうなぎラインアップ。 ・自然解凍にてお召し上がりいただけます。
2	だんどり上手 うなぎ蒲焼きカット	[(50g+20g)真空×5袋]×10袋 ×3合	・だんどり上手シリーズのうなぎラインアップ。 ・自然解凍にてお召し上がりいただけます。
3	だんどり上手 うなぎ蒲焼ききざみ	[(30g+20g)真空×5袋]×10袋 ×3合	・だんどり上手シリーズのうなぎラインアップ。 ・自然解凍にてお召し上がりいただけます。
4	だんどり上手 尾付きえびフリッター	500g×10袋×2合	・だんどり上手シリーズの衣付ラインアップ。 ・自然解凍にてお召し上がりいただけます。
5	だんどり上手 えびフリッター	500g×10袋×2合	・だんどり上手シリーズの衣付ラインアップ。 ・自然解凍にてお召し上がりいただけます。
6	だんどり上手 開きカラフトししゃも (粉付き)	1kg×6袋×2合	・だんどり上手シリーズの衣付ラインアップ。 ・揚げものを調理する際の粉付けの手間をなくしました。
7	だんどり上手 ぶり塩焼き(骨なし)	(20g×10枚)真空×10袋×4合 (40g×10枚)真空×10袋×4合	・だんどり上手シリーズの焼き魚・煮魚ラインアップ。 ・自然解凍にてお召し上がりいただけます。
8	だんどり上手 ぶり味噌煮(骨なし)	(20g×10枚)真空×10袋×4合 (40g×10枚)真空×10袋×2合	・だんどり上手シリーズの焼き魚・煮魚ラインアップ。 ・自然解凍にてお召し上がりいただけます。
9	だんどり上手 伊達のぎん切身 (骨なし)	(60g×5枚)真空×10袋×3合 (80g×5枚)真空×10袋×3合	・だんどり上手シリーズの骨なし切身ラインアップ。 ・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、魚の旨味が流失しません。 (製造時塩味はつけていません。) ・魚の風味を残し、生臭さを低減させています。
10	だんどり上手 さばみりん焼き (骨なし)	(20g×10枚)真空×10袋×4合	・だんどり上手シリーズの焼き魚・煮魚ラインアップ。 ・自然解凍にてお召し上がりいただけます
11	オーシャンキング かにごこち	1kg×4袋×2合	・主カブランドのオーシャンキングの新商品が登場。 ・ボリュームのある食べごたえとプリプリ食感をお楽しみいただけます。
12	米粉の えびフリッター	1kg×4袋×2合	国産米粉の軽い食感の衣とえびの食感がマッチし、絶妙の味わいに仕上がりました。
13	米粉の いかフリッター	1kg×4袋×2合	食べやすい一口サイズにカットした、ソフトな食感のいかを国産米粉で作ったフリッター衣で包みました。
14	えびカツ	70g×60枚×3合	・プリプリのえびをきれいに並べ、サクサクの衣で包んでカツに仕上げました。 ・えびの食感、甘み、旨みを味わえる一品です。
15	白身魚フィーレ 粉付け	1kg(8枚)×5袋×2合	・ふんわりとした白身魚のフィーレに粉を付けました。 ・多彩なメニューに活用いただけます。
16	白身魚の 一口粉付け	(20g×50個)×6袋×2合	・食べやすい一口サイズにカットされた白身魚の粉付けです。 ・油で揚げて、お好みのあんをかけてどうぞ。

	商品名	規格・荷姿	特徴
17	天然インドマグロタタキ	500g×4袋×3合	天然インドマグロの旨味が楽しめる、本格的なマグロタタキです。
18	マグロタタキEC	500g×10袋×2合	キハダマグロを主体としたマグロタタキで、お気軽にお使いいただけます。
19	燻しかつおにんにく	500g×10袋×2合	燻したかつおと相性抜群のにんにくを混ぜ合わせ、甘辛い味に仕上げました。
20	まぐろきんぴら	500g×10袋×2合	ひとくちサイズのまぐろと根菜を炒め合わせた、ご飯によく合うまぐろ惣菜です。
21	知床サーモン ピリ辛仕立てNA	8kg(5～10枚)	知床の海で獲れた風味豊かな秋鮭にピリ辛の風味をプラスしました。
22	子持ち帆立貝柱	21/30: 1kg×10袋 31/40: 1kg×10袋 41/60: 1kg×10袋	・卵や白子がついた、青森県産帆立貝柱を使用。 ・生食でも加熱してもおいしく召し上がれます。