

キーワードは「新工場」、「魚の極洋ならではの」、「多様なニーズに応える寿司種」

2016年 極洋 春の新商品

新生「塩釜工場」製造商品も

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、2016年春の新商品として、市販用商品10品、業務用商品21品の合計31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10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。

2016年春の新商品の開発テーマは以下の3つです。

1. 新生「塩釜工場」第一弾商品の投入
2. 「魚の極洋」ならではの高品質な水産加工品
3. 多様化するニーズに応える寿司種の提案

テーマ1. 新生「塩釜工場」第一弾商品の投入

先ごろ竣工を発表しました新生「塩釜工場」の第一弾商品として、新商品6品(市販用冷凍食品3品、業務用冷凍食品3品)を発表します。

同工場は業務用・家庭用の冷凍食品を製造する当社グループの基幹工場で、「魚に強い極洋」という当社の強みを生かした商品展開を行ってまいります。

従来から製造しているグラタン、天ぷら・フリッターのほか、市販用の焼き魚・煮魚、自然解凍冷凍食品、家庭用冷凍食品、水産フライなどが新たに製造可能となりました。

原料の調達から製品製造まで極洋グループで一貫管理し、高品質で安全な商品の提供を目指してまいります。

➤ 主な商品

■香ばしえび旨フライ(家庭用冷凍食品)

プリッとしたムキエビとコクのある甘エビペースト、独自の「えびローストオイル」を使用したフライです。

国際的な買い付け競争が激しくなり、原料の安定確保が課題となっているエビですが、極洋が持つ安定的な供給ネットワークにより、良質なエビを使用しています。

また、エビの甘味とマヨネーズ風味の相性がよい「えびコロマヨ」も塩釜工場製造の新商品として発表します。

■真あじフライ90(業務用冷凍食品)

長崎の真アジを使用しています。国産原料・国内加工にこだわった「国産」フライの付加価値商品として、提案いたします。



香ばしえび旨フライ



真あじフライ90(調理例)

テーマ2.「魚の極洋」ならではの高品質な水産加工品

水産商事事業を展開している当社の調達力を活かした良質な水産物を使用し、水産加工に豊富な経験を持つ当社グループ企業や国内外の協力工場で加工することにより、「魚の極洋」ならではの商品を目指しました。

➤主な商品

■みなみ鮪柵(業務用冷凍食品)

オーストラリアの生産者と共同で作り上げた養殖ミナマガロ(インドマガロ)のうち、当社担当者が現地で厳選した40kg以上のマガロだけを使用しました。鮮度と味を保持するため、活け締めによる取り上げを行っています。大トロ、中トロ、赤身の3種をラインアップ。

■地中海本鮪柵(業務用冷凍食品)

“魚の王様”といわれる本鮪(クロマガロ)の中でも、地中海産の200kg以上の大型のものだけを使用しました。中トロ、赤身の2種をラインアップ。「みなみ鮪柵」、「地中海本鮪柵」とも、当社担当者が現地で1本ずつ選別したマガロを使用しています。当社グループ工場で血合いや筋を取り除き、外食・量販店などあらゆる業態で使用しやすい柵へと加工しました。少量ずつ消費される小型店舗でも取扱いやすい1kg定貫商品です。

■ノルウェー加工サバフィレ(業務用冷凍食品)

■カクテルシュリンプ(業務用冷凍食品)

■かにみそ(缶詰商品)



みなみ鮪柵(大トロ)の調理例



地中海本鮪柵(赤身)の調理例

テーマ3. 多様化するニーズに応える寿司種の提案

当社は寿司種商材に強みを持っており、2014年度の寿司種・生食商材(鰹鮪は除く)の売り上げは200億円で、当社売上高における構成比は約11%(平成27年3月期連結決算)を占めています。

回転寿司チェーンや量販店をはじめとする様々な業態でニーズが多様化する中、新規商材の提案も行っていく一方で今回、エビ、イカ、トリ貝の定番3種について選択肢の幅を広げることにより、定番商品の商品力底上げを図りました。

➤主な商品

■鮮極えび(業務用冷凍食品)

鮮やかな赤色が特徴の食感と味にこだわった養殖の生エビです。天然エビに近い鮮やかな色目、食感、味を追求するため、タイで養殖したバナメイエビに、当社独自の製法を施しています。

■そでいかスライス(業務用冷凍食品)

ヤリイカ、甲イカに続くイカの定番商品として、インドネシアで漁獲された天然のものを使用した「そでいかスライス」を開発しました。ソデイカは凍結することで透明感が増すのが特徴で、透明感が鮮度の指標の1つとされる寿司種・生食用イカに最適です。

■白トリ貝(業務用冷凍食品)



鮮極えび(調理例)



そでいかスライス

商品概要

市販用商品 10品

(1)冷凍食品 4品

販売エリア：首都圏、関西、中京
発売日：3月1日

	商品画像	商品名	内容量	特徴・調理法
1		香ばしえび旨フライ	108g(6個) ×15トレイ×4合	・プリッとしたむきえびとコク味のある甘えびペースト入り。 ・じっくりつくった自家製「えびローストオイル」がえびの風味をいっそう豊かに。 ・シーマルシェ商品。 ・塩釜工場製造商品。 【調理方法】電子レンジ 
2		あごだし香るぶりフライ	72g(4個) ×15トレイ×4合	・国産天然ぶりを一口大に切ってフライにし、あごだし香る和風醤油だれで味付けしました。 ・衣にしみこんだたれがご飯に良く合う一品。 ・シーマルシェ商品。 ・塩釜工場製造商品。 【調理方法】電子レンジ 
3		えびコロマヨ	93g(6個) ×15トレイ×4合	・えびが入った白身魚のすり身をやわらかな食感の衣で包みました。 ・えびの甘みとマヨネーズ風味の相性が抜群。 ・シーマルシェ商品。 ・塩釜工場製造商品。 【調理方法】電子レンジ 
4		明太マヨポテトR	120g(6個) ×12トレイ×4合	・リニューアル品です。 ・ピリ辛の味わいとなめらかな食感をそのままに、よりおいしくリニューアルしました。 ・辛子明太子とホクホクの北海道産男爵いもの取り合わせが絶品です。 ・シーマルシェ商品。 【調理方法】電子レンジ 

(2)缶詰商品 6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		かにみそ	50g	・奥深い味わいの「かにみそ」にかに肉を加えました。 ・口に入れた瞬間に広がるかにの風味が、毎日の晩酌タイムをちょっと贅沢に彩ります。 ・シーマルシェ商品。 
2		あさり時雨煮	80g (固形量55g)	・生姜をきかせた濃いめの味付けで、おつまみにピッタリの一品に仕上げました。 ・じっくりと炊き上げたあさりのうま味をご堪能ください。 ・シーマルシェ商品。 
3		たらのこ煮付	70g (固形量45g)	・真鱈の子に利尻昆布を加えて煮付けました。 ・甘辛い味付けは、お酒のおつまみはもちろん、ご飯のおかずにも。ご家族皆様でお楽しみいただけます。 ・シーマルシェ商品。 
4		ぶり煮付 ゆず風味	100g (固形量80g)	・ぶりの切身を一度焼いてから、ゆずの風味をきかせて煮付けました。 ・シーマルシェ商品。 
5		ぶり煮付 生姜風味	100g (固形量80g)	・ぶりの切身を一度焼いてから、生姜の風味をきかせて煮付けました。 ・シーマルシェ商品。 
6		ぶりみぞれ煮	100g (固形量80g)	・ぶりの切身を一度焼いてから、大根おろしを加えてさっぱりとしたおいしさに仕上げました。 ・シーマルシェ商品。 

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	みなみ鮪中トロ柵	1kg×4合	・ オーストラリア生産者と共同で作り上げた、みなみ鮪(養殖)の中トロです。 ・ 血合、筋を除いた使いやすい規格で寿司店などにおすすめです。
2	みなみ鮪大トロ柵	1kg×4合	・ オーストラリア現地で養殖したみなみ鮪を使用し、使いやすい柵状に加工しました。 ・ 大トロのきめ細かい舌触りと甘みのある脂を存分にお楽しみいただけます。
3	みなみ鮪赤身柵	1kg×4合	・ 活け締め取り上げによる高い品質をそのままに、みなみ鮪(養殖)の赤身を骨や血合、大筋を除き、使いやすい柵状に加工しました。
4	地中海本鮪中トロ柵	1kg×4合	・ 地中海産200kg超の大型本鮪(養殖)のみ使用しました。 ・ 鮮度、脂のりを厳選した最高級の逸品です。 ・ 血合、筋を除き、使いやすい柵状になっています。
5	地中海本鮪赤身柵	1kg×4合	・ 深みのある赤色とコクのある味わいを堪能できる地中海産本鮪(養殖)の赤身を使いやすいよう、大筋がないよう加工しています。 ・ お造りやすし種におすすめです。
6	バチ赤身切落し	300g×3トレー	・ 鮮やかな赤が食欲をそそるメバチマグロ。 ・ 添加物を使用していないため、ファミリー層にも安心してご提供できる一品です。
7	キハダ赤身切落し	300g×3トレー	・ 食感が良く、どんな料理にも使いやすいと好評です。 ・ 巻き寿司、海鮮丼など、様々なアレンジが可能。 ・ 無添加です。
8	Delica かつおめしの素	160g×6袋×6合	・ 焼津港で水揚げされたかつおを使用し、焼津で加工しました。 ・ ご飯と混ぜるだけで「かつおめし」となり、かつおと生姜の風味が食欲をそそります。 ・ 国産かつお節付き。
9	Delica まぐろめしの素	155g×6袋×6合	・ 焼津港で水揚げされたまぐろを使用し、焼津で加工しました。 ・ ご飯と混ぜるだけで「まぐろめし」が出来上がり、まぐろとごぼうの風味が食欲をそそります。 ・ 国産かつお節付き。
10	ノルウェー加工サバフィレ	35・40・45・50枚／5kg×2合	・ ノルウェー産の、脂のりと鮮度の良いサバをそのまま現地で加工しました。
11	カクテルシュリンプ	340g×10トレー	・ オードブルの一種であるカクテルシュリンプを解凍後すぐにお楽しみいただけます。 ・ トレース管理された原料を使用しました。
12	せんごく 鮮極えび	20尾×20トレー×2合	・ すし種として使える、食感と味にこだわった養殖えびです。 ・ えびの濃厚な味わいをお楽しみください。
13	そでいかスライス	20枚×20トレー×2合	・ 身が厚く、ねっとり甘い食感が大人気のそでいか。 ・ 冷凍することで美味しさが増す性質を活かしました。
14	白トリ貝	20枚×20トレー×2合	・ カナダの大自然の海で漁獲された、食感の良い天然貝です。 ・ 濃厚な味と、コリコリした食感をお楽しみください。

	商品名	規格・荷姿	特徴
15	真あじフライ90	4.5kg(50枚)×2合	・国産真あじの開きに粗めのパン粉をまぶしました。 ・身がふつくらしたあじフライをお楽しみください。 ・塩釜工場製造商品。
16	焼がに風味のクリーミーコロッケ	3kg(40個)×3合	・焼がにの風味が香るクリーミーコロッケです。 ・なめらかなクリームとサクサクした衣の食感をお楽しみいただけます。 ・塩釜工場製造商品。
17	いかフライ	3.5kg(50枚)×3合	・国内で食べやすいよう加工したいかに粗めのパン粉をまぶしました。 ・おかずにピッタリ、みんな大好きいかフライ。 ・塩釜工場製造商品。
18	(加熱用) オーシャンキング かにごこち	1kg×4袋×3合	・かに脚肉風のボリュームのある食べごたえとプリプリの食感をお楽しみいただけます。 ・天ぷらなど加熱してお召し上がりください。
19	白身魚フライ(白)	60g×50枚×4合	・極洋グループで原料であるスケソウダラの買付を行いました。 ・1つ1つ成形し、形状を安定させています。
20	白身魚一口フライ	1kg(50個)×6袋×2合	・1つずつ丁寧に手作りした一口サイズのフライです。 ・白身魚の水揚げから衣付けまでワンフロースで製造しております。
21	真いか唐揚げPR	1kg×6袋×2合	・真いかの胴・耳・下足を使用した唐揚げです。 ・サクミのある衣で、冷めても美味しくお召し上がりいただけます。