

メインコンセプトは「もっと魚にできること」 2017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、2017年秋の新商品として、市販用商品13品、業務用商品39品の合計52品を発表いたします。

「もっと魚にできること」をメインコンセプトとし、以下の3つをサブコンセプトに「魚の極洋」ならではの商品を中心に開発しました。

サブコンセプト

1. 原料調達ネットワーク・最適な加工技術を駆使した、おいしい魚の提供
2. 時短・簡便・使いやすさにこだわった、定番魚惣菜
3. 和食だけではなく、魚惣菜の新たなカテゴリーの創造

サブコンセプト1. 原料調達ネットワーク・最適な加工技術を駆使した、おいしい魚の提供

極洋は漁撈会社としてスタートしてから今年で創立80周年を迎えます。水産物買い付けのグローバルネットワークを長年にわたって築き上げ、魚のことを熟知し、おいしさを最大限に引き出す加工技術を培ってきた極洋だからこそできる、「魚に強い極洋」ならではのおいしい魚の提供を目指して商品を開発しました。

➤主な商品

■天然尾付き伸ばし海老／■KKY天然AR伸ばしえび 【業務用冷凍食品】

極洋の強みの1つであるエビの調達力を生かした天然エビの加工品です。外食産業向けに、天ぷら、フライとして調理しやすい伸ばしエビに加工しました。

貴重な天然エビを使用した「天然尾付き伸ばし海老」は食感・味ともに、エビ本来のおいしさをお楽しみいただけます。

「KKY天然AR伸ばしえび」は、高品質な刺身グレードのエビを天ぷら用に加工しており、アルゼンチン赤エビならではの大きな尾が見た目にも豪華です。



KKY天然AR伸ばしえび

■カツオタタキ溶岩焼き 【業務用超低温流通保管品】

鹿児島県で水揚げされたカツオを、同県内にあるグループ会社の指宿食品㈱の工場*でカツオのタタキに加工しました。地元・桜島の溶岩石で焼成することで、遠赤外線効果により表面はこんがりと香ばしく焼き上げ、旨みを閉じ込めています。
※主にカツオ・マグロのタタキを製造する工場。



カツオタタキ溶岩焼き

■カナダホッキ貝開き(スリット入り)／■黒ミル貝開き 【業務用冷凍食品】

極洋が得意とする寿司種商材の新たな提案です。ツブ貝に次ぐ貝類商材の柱として、カナダホッキ貝と黒ミル貝の新商品を発表します。「カナダホッキ貝開き(スリット入り)」は、カナダ東海岸沖で獲れた天然のカナダホッキ貝を使用しています。ハーフカットではなく開き加工にすることで立体感を出し、寿司種としての見栄えの向上を図りました。表面にスリットを入れることで、噛み切りやすくしています。

「黒ミル貝開き」もカナダ東海岸沖で漁獲された天然貝を使用しており、濃厚な旨みとコリコリとした食感が特徴です。



(左)カナダホッキ貝開き(スリット入り)
(右)黒ミル貝開き ※調理例

サブコンセプト2. 時短・簡便・使いやすさにこだわった、定番魚惣菜

魚離れの要因として、料理や後片付けのしにくさが挙げられます。そこで、市販用商品だけでなく業務用商品についても、定番の魚惣菜に「時短・簡便・使いやすさ」という付加価値をプラスすることで、人手不足が課題となっている外食やスーパーの調理場でも活用いただきやすい商品を開発しました。

➤ 主な商品

■さば塩焼き 6枚入り【業務用冷凍食品】

自社で買い付けたノルウェー産サバを海外工場で骨とり加工し、極洋の基幹工場である極洋食品(株)塩釜工場(宮城県)でふっくらと香ばしく焼き上げました。焼く手間もなく、自然解凍するだけでご使用いただけます。骨なしなので、棒寿司にも最適です。



さば塩焼き 6枚入り ※調理例

■かにかま天【家庭用冷凍食品】

1984年の会社設立以来、カニ風味かまぼこを製造し続けているグループ会社のキョクヨーフーズ(株)のカニカマを、極洋食品(株)塩釜工場で、磯の風味豊かなあおさ入りの天ぷら衣で包みました。幅広い世代に人気のカニ風味かまぼこにアレンジを加えた一品で、電子レンジで温めるだけで、お酒のおつまみとしても、ごはんのおかずとしてもお楽しみいただけます。



かにかま天

サブコンセプト3. 和食だけではない、魚惣菜の新たなカテゴリーの創造

様々なシーンで、幅広い世代の方々に魚料理にもっと親しんでいただくために、魚惣菜＝和食のイメージにとらわれない、魚の洋風惣菜メニューを提案します。

➤ 主な商品

ととや ■魚屋の洋食 海老のバジルクリーミーフライ

ととや ■魚屋の洋食 クラムチャウダーフライ【業務用冷凍食品】

人気シリーズ「ととや 魚屋の洋食」シリーズの第3弾商品です。従来、同シリーズのフライは700g(10個)の規格でしたが、今回トライアルしやすいサイズとして、350g(10個)の規格としました。新商品2品だけでなく、人気の従来品3品についても350g(10個)規格をご用意しました。

『海老のバジルクリーミーフライ』は、バジルの爽やかな風味がエビの旨みを引き立てる、相性抜群の組み合わせです。『クラムチャウダーフライ』は、アサリ、じゃがいも、玉ねぎ、にんじんが入った、アサリの旨みたっぷりの濃厚なクリーミーソースを閉じ込めたフライです。



ととや
魚屋の洋食 海老のバジル
クリーミーフライ ※調理例



ととや
魚屋の洋食
クラムチャウダーフライ ※調理例

■燻製風味の白身魚とチーズのフライ

■燻製風味のさばとチーズのフライ【業務用冷凍食品】

近年、家庭でも燻製づくりをする人が増え、燻製がブームとなっていますが、今回、魚と燻製を組み合わせた、大人の洋風メニューを開発しました。白身魚とサバに燻製の香りを加え、チーズと合わせてフライにしました。



(左手前)燻製風味の白身魚とチーズのフライ
(右)燻製風味のさばとチーズのフライ ※調理例

カゴメ㈱とのコラボ商品

■SABAKANさばのトマトパッツァ【缶詰】

おしゃれな魚料理として女性に人気の“アクアパッツァ”を、トマトでアレンジした“トマトパッツァ”の缶詰です。カゴメ㈱とのコラボレーション商品で、カゴメ㈱の濃縮トマト入りのソースでサバを柔らかく煮込みました。パスタやパンにも合う商品で、お子様にもおいしくお召し上がりいただける手軽な魚料理です。



SABAKANさばのトマトパッツァ

■商品概要

1. 市販用商品 13品

販売エリア：全国

(1)冷凍食品 5品

発売日：9月1日

	商品画像	商品名	内容量	特徴・調理法
1		かにかま炙	78g(6個) × 15トレイ × 4合	・ 自社グループ工場製造のカニカマを磯の風味豊かなあおさ入りの天ぷら衣で包みました。 【調理方法】電子レンジ
2		うま塩えびから	78g(6個) × 15トレイ × 4合	・ 粗めにカットしたエビと玉ねぎの甘さが塩味によく合います。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍
3		濃厚えび クリーミーフライ	108g(6個) × 15トレイ × 4合	・ 業務用で販売している海老ビスクのフライを家庭用に配合を変更したものです。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍
4		おさかな ソースカツ	108g(6個) × 15トレイ × 4合	・ おさかなカツに特製ソースをかけ、昔懐かしい味に仕上げました。 【調理方法】電子レンジ
5		カレーパン み な 包み揚げ	102g(6個) × 15トレイ × 4合	・ 手軽に食べられて、小腹を満足させてくれるカレーパンみ な食感に仕上げました。 【調理方法】電子レンジ

販売エリア：全国
発売日：8月1日

(2)缶詰商品 8品

※但し、「SABAKANさばのトマトパツツア」、「SABAKANさばのカレー煮込み」は10月1日より発売。

	商品画像	商品名	内容量	特徴
1		SABAKAN さばのトマトパツツア	90g (固形量65g)	・ 完熟トマト入りのソースでサバを柔らかく煮込みました。 ・ トマトの甘さと酸味がサバの美味しさを引き出します。
2		SABAKAN さばのカレー煮込み	100g (固形量55g)	・ たまねぎや完熟トマトを隠し味にした甘みのあるカレーソースで、サバを煮込みました。
3		焼さばごま味噌風味 (辛口)	90g (固形量60g)	・ 香ばしく焼き上げたさばをごまの風味がきいたみそだけで味付けをしました。 ・ 豆板醤をきかせた担々風のピリっとした辛さは、おつまみにぴったりです。
4		焼さんま山椒風味	90g (固形量65g)	・ 香ばしく焼き上げたサンマを山椒の風味がきいた甘辛いしょうゆだれで仕上げました。 ・ 山椒の香りが食欲をそそります。
5		焼いわし大根おろし 入り梅しそ風味	100g (固形量70g)	・ 香ばしく焼き上げたイワシに大根おろしと梅しその風味を合わせました。 ・ 梅しその香りが口いっぱいに広がります。
6		鰯の煮付	100g (固形量70g)	・ コガネガレイを、生姜のきいた甘辛い醤油味で煮付けました。 ・ 骨まで柔らかく煮付けた贅沢な一品です。
7		真いか煮付	135g (固形量55g)	・ 国内水揚げ原料を使用。 ・ 丸大豆醤油に鰹と昆布のだし、そして魚醤(いかいしる)を加え、上品な味わいに仕上げました。
8		ライトツナ オイル無添加 3缶シュリンク／ 4缶シュリンク	70g	・ 油を無添加にし、健康を意識したお客様でも安心して召し上がっていただけます。 ・ マグロ本来の味がストレートに味わえる一品です。

2. 業務用商品 39品

(1)冷凍食品36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	KKY天然AR伸ばしえび 16/20	20尾×10トレー×2合	・ アルゼンチン赤エビを使用した天ぷら用伸ばしエビです。
2	天然尾付き伸ばし海老 21/25	(30尾×2トレー)×6合	・ エビ本来の風味と食感をそのまま活かした、天ぷら用伸ばしエビです。
3	カナダホッキ貝開き(スリット入り)	20枚×20トレー×2合	・ 開き加工にすることにより、立体感のあるカナダホッキ貝に仕上げました。 ・ また、表面にスリットを入れることにより、噛み切りやすく加工しました。
4	黒ミル貝開き	20枚×20トレー×2合	・ 自然豊富なカナダ東海岸沖で漁獲された天然貝です。
5	さば塩焼き 6枚入り	6枚×10トレー×2合	・ 骨なし加工をしたサバの塩焼きです。 ・ フィーレタイプで押寿司などにも便利です。
6	ととや 魚屋の洋食 クラムチャウダーフライ 35	350g(10個)×12袋 ×3合	・ アサリやじゃがいも・玉ねぎ・にんじんを加え、旨みたっぷりのフライに仕上げました。
7	ととや 魚屋の洋食 海老のバジルクリー ミーフライ35		・ ムキエビを使用しバジルの爽やかな香りが楽しめるクリーミーフライです。
8	ととや 魚屋の洋食 海老ビスクのフライ35		・ ムキエビを使用し、エビ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。
9	ととや 魚屋の洋食 海老のレモンクリーミー フライ(瀬戸内産レモン使用)35		・ 人気の瀬戸内産レモンが爽やかに香るクリーミーフライです。 ・ ムキエビと枝豆が入り、彩り鮮やかです。
10	ととや 魚屋の洋食 明太子クリーミーフライ (博多辛子明太子使用)35		・ 博多辛子明太子を使用し、明太子の旨みたっぷりのクリーミーフライです。
11	燻製風味の白身魚とチーズのフライ	(25g×40個)×6袋 ×2合	・ 燻製風味の白身魚とチーズの相性抜群です。
12	燻製風味のさばとチーズのフライ		・ 燻製風味のサバとチーズの相性抜群です。
13	サーモンのホットスモーク	200g×10袋×4合	・ サーモンをホットスモークし、魚本来の旨みを感じとれる上品な味わいに仕上げました。
14	サバのくんせい焼き		・ サバを燻製し、魚本来の旨みを感じとれる上品な味わいに仕上げました。
15	燻製風味の白身魚唐揚げ	1kg(50個)×6袋×2合	・ 燻製風味の白身魚を唐揚げにしました。 ・ 醤油との相性も抜群です。
16	燻製風味のさば唐揚げ		・ 燻製風味のサバを唐揚げにしました。 ・ 醤油との相性も抜群です。
17	さば塩焼きR 6枚入り	6枚×10トレー×2合	・ 自然解凍してインスタパックやお弁当に入れることを想定した、サバの塩焼きです。
18	銀鮭塩焼き 6枚入り		・ 自然解凍してインスタパックやお弁当に入れることを想定した、ギンザケ塩焼きです。
19	ほっけ塩焼き 6枚入り		・ 自然解凍してインスタパックやお弁当に入れることを想定した、ホッケ塩焼きです。
20	だんだり上手 さけ切身(骨なし)60g だんだり上手 さけ切身(骨なし)80g	(60g×5枚)×10袋×3合 (80g×5枚)×10袋×3合	・ だんだり上手シリーズの骨なし切身商品。 ・ 凍ったまま調理していただけます。
21	だんだり上手 焼さば粗ほぐし身	500g×10袋×2合	・ だんだり上手シリーズのほぐし身商品。 ・ 自然解凍でそのままお召し上がりいただけます。
22	だんだり上手 焼あじ粗ほぐし身		
23	だんだり上手 さばほぐし身		
24	だんだり上手 タラほぐし身		
25	でんぶ	400g×20袋	・ 本格的な味付けを行ったスケソウダラを原料としたでんぶです。 ・ 寿司向けにも使用できます。

※「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
26	寒さばトマトソース煮 (未加熱)	420g(3枚)×10袋×2合	・ インストアで加熱調理を想定した、寒サバトマトソース煮(未加熱)です。
27	寒さば味噌煮(未加熱)		・ インストアで加熱調理を想定した、寒サバ味噌煮(未加熱)です。
28	寒さば煮付け(未加熱)		・ インストアで加熱調理を想定した、寒サバ煮付け(未加熱)です。
29	ピリ辛いわし唐揚げ	1kg×5袋×2合	・ 唐辛子の風味をきかせた唐揚げ粉を付けたイワシの唐揚げです。 ・ 辛さが食欲をそそります。
30	えびチリセット	(500g+500g)×6袋 ×2合	・ 粉付きのエビとエビチリ用ソースをセットにしました。 ・ 薄衣なのでえびの存在感が際立つ商品です。
31	りんごの三角包み揚げ	(15g×50個)×4箱 ×2合	・ パリパリの皮でりんご餡を包んだ商品です。 ・ りんご餡にはシナモンを加え、アップルパイのような風味を楽しめます。 ・ 15gの食べやすいミニサイズです。
32	おいもの三角包み揚げ		・ パリパリの皮でさつまいも餡を包んだ商品です。 ・ 15gの食べやすいミニサイズです。
33	半身鶏(スチーム)	500g×12袋×2合	・ 若鶏を半割調理した商品です。 ・ しっとりとした食感に仕上げました。
34	骨付きフライドチキン(ムネ)	1100g(10個)×5袋 ×2合	・ 骨付きの食べやすい形状に仕上げました。
35	蒸し鶏ほぐし身	500g×12袋×2合	・ 鶏ガラスープなどで味付けした鶏胸肉を丁寧にほぐしました。 ・ 使いやすい500g規格です。
36	肉団子(鶏軟骨入り) 合鴨肉34%入り	1kg×6袋×2合	・ 軟骨を入れコリコリの食感に、合鴨肉を加えてうまみと肉感を出しました。

(2)超低温流通保管品 3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	カツオタタキ溶岩焼き	3kg×3合	・ 鹿児島県でのカツオを桜島溶岩石で焼き上げました。
2	薬塩ビンチョウタタキ	3kg×3合	・ 静岡県産の薬で焼き、駿河湾海洋深層水から精製された塩を使用。
3	マグロタタキGL	300g×10袋×2合 500g×10袋×2合	・ 色持ちを向上。