

メインコンセプトは「変化する食のマーケットに、わたしたちができること」

2019年 極洋 春の新商品

株式会社 極洋(本社:東京都港区、代表取締役社長:井上誠)は、2019年春の新商品として、シーマルシェブランド商品1品を含む市販用商品23品、業務用商品38品の合計61品を発表いたします。

食卓に、海のおいしさとおどろきを。



シーマルシェ:世界中から集めた海の恵みを「マルシェ=市場」のように揃え、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。

平均寿命の延伸やシニア人材活用、女性の社会進出が進む中で、「食」については健康志向、簡便性志向が高まっています。一方で、就業者は増加傾向にありながら、量販店や飲食店、産業給食などの調理場では人手不足が引き続き課題となっており、調理の簡便化、時短ニーズがますます強まるなど、食のマーケットは大きな変化の中にあります。

極洋では、「変化する食のマーケットに、わたしたちができること」をメインコンセプトに、以下の3つをサブコンセプトとして新商品を開発しました。

サブコンセプト

1. 健康価値

2. 時間価値

3. 美味しさ価値

サブコンセプト1. 健康価値

超高齢化社会が進む中で、シニア層をターゲットとした商品は持病や健康状態が異なる方々に応じて細分化されてきています。また、ミドル層においては健康寿命延伸への関心が高まっています。極洋では多様な健康価値を提案する商品を開発しました。

➤ 主な商品

■さば水煮、■さばみそ煮、■さば味付、■焼さばごま味噌風味 【缶詰】

DHA、EPAが豊富に含まれていることから健康・美容にいい食品として見直され、ブームとなった「サバ缶」の人気は継続しています。改めてDHA、EPAが豊富に含まれていることを分かりやすく訴求するため、缶体に「青魚には DHA・EPAが含まれています」というロゴマークをつけたサバ缶4種を発売します。



さば水煮

■かるしお銀鮭フィレ 【業務用冷凍食品】

国立循環器病研究センターが循環器病予防のために、市販食品の適塩化を目指して行っている「かるしお認定制度」において認定された商品です。食塩をカットしながらも、昆布エキスを使用することでサケの美味しさを引き出しました。塩分が気になる方におすすめです。



かるしお銀鮭フィレ ※調理例

■だんどり上手 やわらか さば味噌煮／マンダイ煮付け／サーモンクリーム煮

■だんどり上手 さば味噌煮／スケソウダラ煮付け／さけほぐし ムース **【業務用冷凍食品】**

骨なし切り身など、忙しい調理現場で“だんどりよく”調理していただくことをコンセプトとした業務用冷凍食品「だんどり上手」シリーズに、食べる方の嚥下機能に適した食の提供を目指し、日本摂食嚥下リハビリテーション学会の「嚥下調整食学会分類2013」に対応した「やわらか食」3品と「ムース食」3品を投入します。

「やわらか食」は素材の美味しさそのままに、魚の切り身の形を残したまま、容易につぶせるのが特徴です。「ムース食」は安全面にこだわって離水に配慮したほか、調理済みの自然解凍可能商品にすることで人手不足にお悩みの調理場のだんどりをサポートをします。

だんどり上手 やわらかサーモンクリーム煮



※盛付例



だんどり上手 さば味噌煮ムース



※盛付例



※「だんどり上手」は㈱極洋の登録商標です。

サブコンセプト2. 時間価値

量販店や飲食店、産業給食などプロの調理場における人手不足への対応や、ご家庭での調理の簡便化・時短調理への貢献といった、時間価値を提供する商品を開発しました。

➤主な商品

■カニカマ天ぷら、■いかチーズナゲット完全油ちょう

■白身磯辺完全油ちょう、■白身フライ(完全油ちょう)、■あじフライ(完全油ちょう)

■ヤングコーン天ぷら RV、■さつまいも天ぷら RV、■なす天ぷらRV

【業務用冷凍食品】

調理場で油で揚げると手間がない「完全油ちょう」で、自然解凍で食べられる揚げ物商品8品を発売します。量販店の水産・惣菜売り場や病院・福祉施設給食向けなど、幅広い流通チャンネルへ販売していきます。

■ガーリックハーブシュリンプ **【業務用冷凍食品】**

ハワイで人気の料理「ガーリックシュリンプ」にハーブをきかせました。電子レンジもしくはオーブンで温めるだけの簡単調理です。電子レンジでの簡単調理商品が増えている量販店の水産売り場向け商品です。



カニカマ天ぷら ※調理例



白身フライ(完全油ちょう) ※調理例



ガーリックハーブシュリンプ
※調理例

サブコンセプト3. 美味しさ価値

当社が1937年に漁撈会社としてスタートして以来、社会が大きく変化する中でも変わらずに追求してきたのが「美味しさ」です。食のマーケットが変わっても、変わらずに求められる「美味しさ」という食の価値にこだわった、極洋ならではの魚介素材の商品をご提案します。

➤ 主な商品

■熟成 銀だら／カラスカレイ／さわら／銀ひらす／ナイルパーチ 白味噌漬け

【業務用冷凍食品】

風味豊かでまろやかな白味噌を使用した漬け床に切り身を漬け込み、低温の冷蔵庫で48時間寝かせて熟成させました。熟成させることで、旨みが強い漬魚に仕上げます。自社調達の魚を使用した5品を発売します。



熟成銀だら白味噌漬け
※調理例

■NEOまぐろたたきKF【業務用冷凍食品】

-50℃以下の超低温流通保管品であることが多いマグロのタタキですが、-18℃以下の一般の冷凍庫でも長期保管可能な商品を開発しました。解凍後の色目も鮮やかです。超低温冷凍庫のない店舗や調理場でも幅広く、美味しいマグロのタタキをご提供いただけます。



NEOまぐろたたきKF
※調理例

■えびカツ【市販用冷凍食品】

エビをたっぷりと使用した、1個30gの食べ応えのあるエビカツが4個入っています。電子レンジであたためるだけの簡単調理で、本格的な味をお楽しみいただけます。



えびカツ

■商品概要

1. 市販用商品 23品

(1) 冷凍食品 13品

発売日：3月1日

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法
1		えびカツ	120g(4個) ×15トレイ ×4合	エビたっぷりのエビカツです。1個30グラムで食べごたえのあるサイズに仕上げました。時間がない時、ちょっとおかずが足りない時など、簡単レンジ調理で本格的な味を味わうことができ、食卓を華やかにします。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍
2		えび旨フライR2	108g(6個) ×15トレイ ×4合	好評発売中のえび旨フライのパッケージリニューアル品です。包装の横幅をコンパクトに取り扱い易い大きさにしました。メインのエビに干しオキアミを加えて、よりエビの旨みと香りが感じられる一品に仕上げました。お弁当の他、おつまみにも、おかずにもお召し上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍
3		えびコロ MayoR2	93g(6個) ×15トレイ ×4合	好評発売中のえびコロ Mayoのパッケージリニューアル品です。包装の横幅をコンパクトに取り扱い易い大きさにしました。エビが入ったおさかなすり身をやわらかな食感の衣で包みました。エビの甘みとマヨネーズ風味の相性が抜群です。お弁当の他、おつまみにも、おかずにもお召し上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法
4		うま塩えびからR2	78g(6個) ×15トレー ×4合	好評発売中のうま塩えびからをおいしくリニューアルしました。売場にほとんどない「魚介系のからあげ」です。メインのエビに加え、新たに干しエビを使用してエビの旨味、香りを引き立たせ、「赤穂の天塩」で後引くおいしさに仕上げました。お弁当の他、おつまみにも、おかずにもお召し上がりいただけます。包装サイズも横幅をコンパクトに取り扱いやすい大きさにしました。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍
5		ツナマヨフライ	90g(5個) ×15トレー ×4合	人気のツナとマヨソースにコーンを加えたフライです。マヨ風味でお子様も喜ぶ一品です。お弁当の他、おつまみにも、おかずにもお召し上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍
6		お好みマヨフライ	90g(5個) ×15トレー ×4合	マヨソースと紅しょうがをアクセントに、キャベツの食感を楽しんでもいただけるおさかなすり身のお好み焼き風フライです。衣には特製ソースを染み込ませました。お弁当の他、おつまみにも、おかずにもお召し上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ
7		いっしょ野菜の五目揚げ	80g(5個) ×15トレー ×4合	にんじん、玉ねぎ、コーン、青ねぎ、れんこんの5種類の野菜にエビを加えてふっくらと揚げました。かつおだしの風味をかかせ、しょうゆと生姜でやさしくおいしい味わいに仕上げました。お弁当の他、おつまみにも、おかずにもお召し上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍
8		鶏寄せタルタル天	108g(6個) ×15トレー ×4合	国産若鶏に鰹だしを加えた鶏寄せ天に、ピクルス入りのクリーミーなタルタルソースをかけました。 お弁当の他、おつまみにも、おかずにもお召し上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ
9		ジャーマンポテトフライJR	90g(5個) ×15トレー ×4合	ポテト生地にセミドライソーセージと玉ねぎを加えたフライです。隠し味にブラウンマスタードを加えています。お弁当の他、おつまみにも、おかずにもお召し上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍
10		かにかま天チーズ入り	78g(6個) ×15トレー ×4合	1984年の設立以来、カニカマを製造し続けているグループ会社・キョクヨーフーズのチーズ入りカニカマを使っています。アオサ入りの天ぷら衣で包んだ磯の風味豊かな一品です。お弁当の他、おつまみにも、おかずにもお召し上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ
11		ビーフシチュー包み揚げ	102g(6個) ×15トレー ×4合	衣が特徴的なスナック感覚の包み揚げです。赤ワインを使い、牛肉と野菜の旨味を引き立たせたビーフシチューをパンのような食感の衣で包みました。お子様のおやつや小腹がすいた時に手軽にお召し上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ
12		担担炒飯	400g×12袋 ×2合	最近注目されている花椒風味をほど良く効かせた、直火炒め炒飯です。細かく刻んだ玉ねぎや椎茸と豚挽肉、ニンニク、ショウガ、ごま油を合わせた香り豊かな一品です。 【調理方法】電子レンジ
13		えび塩炒飯	400g×12袋 ×2合	塩味ベースの直火炒めエビ炒飯です。メインのエビに加えて干しオキアミを使用することで、香り、旨味を引き立たせました。ブラックペッパーとのバランスが良い一品です。 【調理方法】電子レンジ

(2)フローズンチルド食品 2品

発売日:3月1日

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴
1		ホットスモーク サーモン	60g×30袋 ×4合	第19回ファストフィッシュ選定商品。厳選したチリ産ギンザケを、風味豊かでやわらかな温燻サーモンに仕上げました。
2		サラダサーモン	1切×25袋 ×4合	北海道産アキサケをスモーク&オリーブオイル風味に。いつものサラダがごちそうになります。 シーマルシェ商品です。 

(3)缶詰商品 6品

発売日:3月1日

※「さば水煮」、「さばみそ煮」、「さば味付」は随時発売予定

	商品画像	商品名	内容量	特徴
1		洞あなご蒲焼	100g (固形量80g)	ロングセラーの人気商品をリニューアル！三陸産のホラアナゴを独自のたれでじっくりと焼き上げました。
2		鱈の子昆布巻	150g (固形量110g)	とろっとした昆布とプチプチ食感のタラの子が同時に楽しめる、醤油仕立ての昆布巻き。
3		さば水煮	145g	青魚缶詰はDHA・EPAマークを表示します！ 魚を通じてお客様を健康で心豊かにしたい。 それは極洋の願いです。 わかりやすいマークをこれからも積極的に展開していきます。
4		さばみそ煮	145g (固形量110g)	
5		さば味付	145g (固形量110g)	
6		焼さばごま味噌 風味	90g (固形量60g)	

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴
1		キングサーモン 焼きほぐし	60g×6本 ×6合	こだわり素材の高級志向。たっぷり脂ののったキングサーモンをフレークに。濃厚な旨味はごはんにぴったりです。
2		焼鮭フレーク 2個パック	(50g×2瓶) ×6パック ×4合	ロシアシロザケをていねいに山漬けし、じっくり香ばしく焼き上げました。

2. 業務用商品 38品

	商品名	規格・荷姿	特徴
1	熟成銀だら白味噌漬け	1切×25袋×5合	風味豊かでまろやかな白味噌を使用した漬け床に切り身を漬け込み、低温の冷蔵庫で48時間寝かせて熟成させました。旨みが強く、焼き上がりも香ばしい本格漬魚です。
2	熟成カラスカレイ白味噌漬け		
3	熟成さわら白味噌漬け		
4	熟成銀ひらす白味噌漬け		
5	熟成ナイルパーチ白味噌漬け		
6	かるしお銀鮭フィーレ	8kg	国立循環器病研究センターが推奨する減塩の新しい考え方「塩をかるく使って美味しさを引き出す」、かるしお認定を受けました。
7	ユーコンサーモンフィーレ西京味噌仕立て	8kg	原料のよさを生かした風味満点サーモン。アラスカ最長の川・ユーコンリバーに回帰する上質なサーモンを西京味噌に漬け込みました。
8	ガーリックハーブシュリンプ	500g×20箱	電子レンジやオーブンで温めるだけでプロの味！お酒のおつまみにぴったりです。
9	NEOまぐろたたきKF	250g×20袋 500g×10袋	一般の冷凍庫で長期保管ができる商品を開発。解凍後の色目も鮮やかです。
10	漬けカツオタタキスライス	100g×30袋	スライスしてあるので包丁いらず。漬けだれを入れて変色を目立ちにくくしています。
11	かにみそまよ	300g×40袋	ベニズワイガニのカニみそとオーシャンキングにマヨソースを和えてマイルドな味に仕上げました。
12	えびみそまよ		アメリカンロブスターのエビみそとオーシャンキングにマヨソースを和えてマイルドな味に仕上げました。
13	サーモンタタキ芯25g	(25g×20本)×4袋 ×3合	脂が染み出しにくく、鮮やかな色が特長のサーモンです。
14	めんたいマヨ芯25g		明太子のピリ辛とマヨソースのまろやかさが決め手です。

	商品名	規格・荷姿	特徴
15	だんどり上手 さば味噌煮ムース	(250g×2本) ×20袋	嚥下機能に適した食の提供を目指し、専門家の助言を基に「嚥下調整食学会分類2013」に対応した、おいしい商品を開発しました。 ・ムースなのにおいしさはそのまま ・安全面にこだわり離水を配慮 ・食物繊維を配合し健康をサポート ・調理済みだから自然解凍でだんどり良く
16	だんどり上手 スケソウダラ煮付けムース		
17	だんどり上手 さけほぐしムース		
18	だんどり上手 やわらかさば味噌煮	(100g真空×10パック) ×5袋×2合	嚥下機能に適した食の提供を目指し、専門家の助言を基に「嚥下調整食学会分類2013」に対応した、おいしい商品を開発しました。 ・素材のおいしさはそのまま ・形を残したまま容易につぶせる ・飲み込みやすい ・たれにトロミをもたせ食物繊維を配合
19	だんどり上手 やわらかマンダイ煮付け		
20	だんどり上手 やわらかサーモンクリーム煮		
21	いかチーズナゲット完全油ちょう	500g×8袋×2合	解凍してそのままでも食べられる自然解凍シリーズ。すり身にイカ耳とダイスカットチーズを加えナゲット衣で包みました。
22	白身磯辺天完全油ちょう		解凍してそのままでも食べられる自然解凍シリーズ。白身魚に鰹節と昆布のエキスを加え和風の味付けにしました。
23	カニカマ天ぷら	1kg×6袋×2合	解凍してそのままでも食べられる自然解凍シリーズ。ズワイガニの脚肉をイメージしたファイバータイプのカニカマを天ぷらに仕上げました。
24	オーシャンキングの極10α オーシャンキングの極20α オーシャンキングの極25α オーシャンキングの極30α オーシャンキングの極40α オーシャンキングの極60α	1kg×6袋×2合 1kg×6袋×2合 750g×8袋×2合 900g×4袋×3合 800g×5袋×3合 1.2kg(60g×20本)×5袋×2合	ズワイガニ脚肉のような形状とソフトな食感でカニの風味が味わえます。
25	オーシャンキングの匠	1kg×6袋×2合	繊維感とボリューム感、みずみずしさを追求しました。オーシャンキングの極とは違う新しい形状の商品です。
26	白身フライ(完全油ちょう)	900g(30個)×6袋×2合	解凍してそのままでも食べられる自然解凍シリーズ。
27	あじフライ(完全油ちょう)		
28	唐揚げ用鶏肉(もも)	1kg×12袋	肉汁を閉じ込めてカラッと香ばしく。鶏肉本来のジューシーさが味わえる唐揚げ用鶏肉です。
29	唐揚げ用鶏肉(むね)		
30	恋するエビカラ	500g×10袋×2合	ガーリックがしっかり染みた殻付きエビ。人気のガーリック味です。恋しちゃうくらいおいしい！
31	チーズ入りメンチカツ	40g×60個×4合	米粉入りのサクサク衣で軽い食感に。とろーりチーズのメンチカツです。
32	ジューシーメンチカツ	80g×50個×3合	衣サクサク、中はジューシー。牛肉と豚肉を使用。二層タイプです。
33	ヤングコーン天ぷら RV	390g×10袋×2合	解凍してそのままでも食べられる自然解凍シリーズ。ベトナム産の野菜を使用。油で揚げれば本格派。自然解凍で簡単調理もOKです。
34	さつまいも天ぷらRV	500g×10袋×2合	
35	なす天ぷらRV		
36	赤道イカ唐揚げ	1kg×6袋×2合	小型のペルーイカを唐揚げにしました。1ピースの大きさが大きく、食べごたえのある商品です。
37	三元豚ロース豚カツ	3.9kg(30個)×3合	脂身の甘さと細やかな肉質がたまりません。三元豚を使用した高品質商品です。
38	鶏そぼろ大葉巻カツ	(60g×10個)×8袋×2合	味付けした鶏そぼろを大葉と鶏ささみでロール状にしてフライにしました。