

メインコンセプトは「便利を提案、美味しさ提供」

## 2019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：井上誠）は、2019年秋の新商品として、シーマルシェブランド商品5品を含む市販用商品18品、業務用商品33品の合計51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。

食については健康志向が高まる一方で、単身世帯の増加や女性の社会進出の進行などにより、簡単に調理できる食品や中食などの簡便性が高く、すぐに食べられる食品が求められています。今年10月には消費税増税が迫っており、外食を控える傾向が強まる中でも、軽減税率の対象となる中食は伸長するものと予想されます。一方で、中食や外食などのプロの調理現場では人手不足が大きな課題となっています。

極洋ではこうした社会的背景を踏まえて、「便利を提案、美味しさ提供」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. 簡便提案 2. 健康提案 3. 魚の付加価値提案

#### サブコンセプト 1.

#### 簡 便 提 案

惣菜を店内調理している量販店のバックヤードや、産業給食センターなどのプロの調理現場では、人手不足により調理の簡便化・時短へのニーズが年々高まっています。こうしたニーズへの対応力を高めるため、使い勝手がよく、おいしさにこだわった業務用商品を開発しました。

#### ➤ 主な商品

#### ■だんだり上手 縞ほっけ 干し切身(骨なし)／干しフィーレ(骨なし)

#### 【業務用冷凍食品】

骨なし切り身など、忙しい調理現場で“だんだりよく”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「だんだり上手」シリーズに、干物が新登場。シマホッケを天日塩で定塩処理し、旨みを引き出しました。骨なしで、手軽に提供できる干物として主に給食向けに販売していきます。

※「だんだり上手」は(株)極洋の登録商標です。

#### ■鶏もも薄衣唐揚げ【業務用冷凍食品】

自然解凍でもお召し上がりいただける唐揚げです。鶏もも肉ににんにく、スパイスを効かせた醤油ベースの味付けです。



だんだり上手 縞ほっけ  
干し切身(骨なし) ※調理例



鶏もも薄衣唐揚げ ※調理例

## ■サーモンアボカドタタキ、■サーモンタタキ、■穴子煮凝り風巻き芯

### 【業務用冷凍食品】

自然解凍で、寿司種としてご利用いただける3品です。

「サーモンアボカドタタキ」はサーモンのオレンジ色とアボカドの緑色が彩り鮮やかで、パスタやクラッカーにのせるなど、洋風メニューにもおすすめです。

「サーモンタタキ」は、サーモントラウトとアトランティックサーモンの2種のサーモンを使用しました。

「穴子煮凝り風巻き芯」は刻みアナゴとアナゴのたれをイメージした煮凝り風のゼリーを合わせて、調理のしやすさに配慮しました。



サーモンアボカドタタキ  
※調理例

## サブコンセプト 2.

### 健康提案

国内の1人当たりの魚介類消費量は減少が続けていますが、近年のサバ缶ブームやカニカマ人気などに代表されるように、健康価値がクローズアップされ、見直されている魚介素材食品はあります。健康志向の高まりに合わせて、素材や商品の健康価値を訴求した商品を開発しました。

#### ➤主な商品

### ■オーシャンキングマリンファイバー(GF)【業務用冷凍食品】

当社のカニ風味かまぼこのロングセラー商品「オーシャンキング」を、糖質20%※オフ・EPA入りにし、健康価値の向上を追求しました。

※日本食品標準成分表2015年版(七訂)「かに風味かまぼこ」比



オーシャンキングマリンファイバー(GF)  
※調理例

### ■さば水煮／さば味付／さばみそ煮(フィリピン加工)

### ■いわし味付、■いわし味噌煮【缶詰】

2019年春の新商品として発表したサバ缶4種に続き、今回発表するサバ缶3種とイワシ缶2種についても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ます。

ブームとなった「サバ缶」に続き、同じ青魚で「ポスト・サバ缶」として人気が高まっている「イワシ缶」についても、その健康価値を分かりやすく表示します。



いわし味噌煮

## サブコンセプト 3.

### 魚の付加価値提案

今年10月の消費税増税に伴い、生活者は支出に関して敏感になり、商品価値をよりシビアに判断するものと予想されます。当社では美味しさで選ばれ、リピートしていただけるよう、素材から厳選し、自社調達原料にこだわった、「美味しさ」という魚の付加価値を提案する商品を開発しました。

#### ➤主な商品

### ■わかば丸が獲ったゆず香る鰹たたき【業務用超低温流通保管品】

当社グループ所有のまき網船「わかば丸」が漁獲したカツオを鹿児島県で水揚げし、同県にあるカツオ・マグロタタキの製造に特化した、キョクヨーグループ会社の指宿食品(株)で加工します。独自調達のカツオを炭火で焼き上げ、爽やかなゆずの風味を加えました。添付の塩をつけて、さっぱりとお召し上がりください。



わかば丸が獲った  
ゆず香る鰹たたき  
※調理例

## ■極の銀【業務用冷凍食品】

日本有数の良質なサケの養殖場である、宮城県石巻市鮎川・網地島地区において、当社契約生産者がこだわりの飼料で養殖したギンザケです。引き締まった身質と鮮やかな赤身が特長です。



極の銀 ※調理例

## ■定塩しまほっけ【業務用冷凍食品】

自社調達した脂のりのよい、大型のシマホッケを定塩加工した後、一晚熟成させることで旨味を引き出しています。



定塩しまほっけ ※調理例

## ■ふんわりえびカツ【市販用冷凍食品】

すり身と豆腐のふんわり感のある生地でムキエビと枝豆、玉ねぎ、にんじんの3種の野菜をまとめています。エビのプリッとした食感をお楽しみいただけます。

## 商品概要

### 1. 市販用商品 18品

#### (1) 冷凍食品 7品

発売日：9月1日

|   | 商品画像 | 商品名      | 規格・荷姿                 | 特徴・調理方法・製造工場                                                                                                                                                                      |
|---|------|----------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |      | えびカツR    | 4個(120g)<br>×15トレイ×4合 | 好評発売中の「えびカツ」をリニューアルしました。プリッとした食感を一層楽しめるようになりました。ほどよい大きさで、時間がない時や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ひと品を食卓に添えることができます。シーマルシェ商品です。<br>■リニューアル商品<br><br>【調理方法】電子レンジ、自然解凍<br>【製造工場】極洋食品 塩釜工場 |
| 2 |      | えびのフライ   | 5個(65g)<br>×15トレイ×4合  | ムキエビをそのままパン粉で包み一口サイズのフライにしました。そのままでもお好みのソースをかけてもおいしくお召し上がりいただけます。また、特徴的な丸い形状は盛り付け時の納まりが良く、お弁当の他、おつまみやおかずのひと品としてぴったりです。<br><br>【調理方法】電子レンジ、自然解凍<br>【製造工場】極洋食品 塩釜工場                 |
| 3 |      | ふんわりえびカツ | 5個(110g)<br>×15トレイ×4合 | すり身と豆腐のふんわり感のある生地でムキエビと野菜をまとめました。エビのプリッとした食感をお楽しみいただけます。軽く歯切れの良い食感の衣で、中身のふんわり感がいっそう際立ちます。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。シーマルシェ商品です。<br><br>【調理方法】電子レンジ、自然解凍<br>【製造工場】極洋食品 塩釜工場    |

|   | 商品画像                                                                               | 商品名            | 規格・荷姿                    | 特徴・調理方法・製造工場                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 |     | ごろっとえびから揚げ     | 5個(105g) ×<br>15トレイ × 4合 | <p>ムキエビをカットせずにそのまま入れ、エビの存在感を際立たせました。</p> <p>プリプリしたエビの食感をお楽しみください。</p> <p>ガーリックを効かせたパンチのある味付けで、そのままでも十分美味しくお召し上がりいただけます。</p> <p>手作り感のある新しいタイプの水産から揚げです。</p> <p>おつまみやおかずのひと品としてお召し上がりいただけます。シーマルシェ商品です。</p> <p>【調理方法】電子レンジ<br/>【製造工場】極洋食品 塩釜工場</p>  |
| 5 |    | おさかなソーセージ風カツ   | 6個(108g) ×<br>15トレイ × 4合 | <p>スパイシーな味付けの魚肉ソーセージ風のすり身をパン粉で包みました。</p> <p>軽く歯切れの良い衣は、厚めのすり身生地とのバランスが良く、歯応えのあるひと口カツになりました。</p> <p>お弁当の他、おつまみやおかずのひと品としてお召し上がりいただけます。</p> <p>【調理方法】電子レンジ、自然解凍<br/>【製造工場】極洋食品 塩釜工場</p>                                                                                                                                                |
| 6 |    | かにがまサラダフライ     | 5個(90g) ×<br>15トレイ × 4合  | <p>グループ会社のキョクヨーフーズ㈱のカニカマを使用した商品です。</p> <p>カニカマとスイートコーンの彩りが映える一口サイズのフライです。</p> <p>回転寿司等でお子様人気のカニカマサラダ軍艦をイメージした、マヨネーズがアクセントのひと品です。</p> <p>お弁当の他、おつまみやおかずのひと品としてお召し上がりいただけます。</p> <p>【調理方法】電子レンジ、自然解凍<br/>【製造工場】極洋食品 塩釜工場</p>                                                                                                           |
| 7 |  | カレーパンみたいな包み揚げR | 6個(102g) ×<br>15トレイ × 4合 | <p>カレーパンのようなスナック感覚の包み揚げです。</p> <p>ソテーしたたまねぎと様々なスパイスを配合することで、本格的な味に仕上げました。</p> <p>お子様のおやつやお弁当のおかずにお召し上がりいただけます。</p> <p>■リニューアル商品</p> <p>【調理方法】電子レンジ<br/>【製造工場】国内協力工場</p>                                                                                                                                                              |

(2)フローズンチルド食品 2品

発売日:8月1日

|   | 商品画像                                                                                | 商品名                     | 規格・荷姿            | 特徴・調理方法・製造工場                                                                                                                                                                                                          |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  | サラダサーモン<br>スモークブラックペッパー | 1切 × 25袋<br>× 4合 | <p>北海道産アキサケをパスタやサラダに添えて。</p> <p>スモークの風味とブラックペッパーが織りなすスパイシーな味わいです。シーマルシェ商品です。</p> <p>【調理方法】自然解凍<br/>【製造工場】エイベックス・キョクヨー</p>        |
| 2 |  | サラダサーモン<br>レモン風味        | 1切 × 25袋<br>× 4合 | <p>簡単！手軽！食事に魚を取り入れてヘルシーに。</p> <p>北海道産アキサケを、ほんのりスパイス香るさわやかなレモン風味に仕上げました。シーマルシェ商品です。</p> <p>【調理方法】自然解凍<br/>【製造工場】エイベックス・キョクヨー</p>  |

発売日：8月1日

※「さば水煮／さば味付／さば味噌煮（フィリピン加工）」は10月より順次発売

※「いわし味付」、「いわし味噌煮」は10月1日発売

## (3)缶詰商品 8品

|   | 商品画像 | 商品名                | 規格・荷姿                 | 特徴・製造工場                                                                   |
|---|------|--------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1 |      | いわしオイル漬<br>(燻製風味)  | EOK3B (90g)<br>/30×2  | イワシを骨ごとオイル漬にしました。そのままでも、アレンジしても楽しめます。<br><br>【製造工場】海外協力工場(タイ)             |
| 2 |      | つくね醤油だれ            | EOP4 (65g)<br>/24×2   | 鶏肉のつくねと甘辛醤油だれの鉄板コンビです。ごはんもお酒もすすむ味わいです。<br><br>【製造工場】国内協力工場                |
| 3 |      | つくね塩だれ             | EOP4 (65g)<br>/24×2   | すっきりとした塩だれで仕上げた鶏肉のつくねです。やわらかジューシーな食感です。<br><br>【製造工場】国内協力工場               |
| 4 |      | さば水煮<br>(フィリピン加工)  | EO6 (190g)<br>/24×2   | 国産のサバを水と塩のみでいいねいに煮込みました。シンプルな味付けで、アレンジも自由自在です。<br><br>【製造工場】海外協力工場(フィリピン) |
| 5 |      | さば味付<br>(フィリピン加工)  | EO6 (190g)<br>/24×2   | 素材の旨味を引き出す、醤油と砂糖の優しい味わいです。ごはんのお供にぴったりです。<br><br>【製造工場】海外協力工場(フィリピン)       |
| 6 |      | さばみそ煮<br>(フィリピン加工) | EO6 (190g)<br>/24×2   | 日本水揚げサバを味噌と砂糖で煮付けました。コクのある味噌が国産サバの旨味を引き立てます。<br><br>【製造工場】海外協力工場(フィリピン)   |
| 7 |      | いわし味付              | EOOV6 (100g)<br>/24×2 | 生姜をきかせた甘辛い醤油だれで煮付けました。イワシのおいしさをおとどけます。<br><br>【製造工場】海外協力工場(タイ)            |
| 8 |      | いわし味噌煮             | EOOV6 (100g)<br>/24×2 | イワシを味噌で煮付け、旨味を閉じ込みました。幅広い年代に人気のイワシ料理です。<br><br>【製造工場】海外協力工場(タイ)           |

## (4)瓶詰商品 1品

発売日：8月1日

|   | 商品画像 | 商品名            | 規格・荷姿          | 特徴・製造工場                                                     |
|---|------|----------------|----------------|-------------------------------------------------------------|
| 1 |      | 紅鮭はらす<br>焼きほぐし | 80g×<br>12本×2合 | 脂ののったベニザケのハラスを赤穂の塩だけで味付け、ごはんのお供にぴったりです。<br><br>【製造工場】国内協力工場 |

## 2. 業務用商品 33品

### (1)冷凍食品 31品

発売日:8月1日

|    | 商品名                   | 規格・荷姿                  | 特徴・調理方法・製造工場                                                                                         |
|----|-----------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 定塩しまほっけ               | 5kg×2合                 | 脂の多い大きなシマホッケを一晩熟成させ、旨味を引き出しました。<br>【調理方法】加熱用<br>【製造工場】国内協力工場                                         |
| 2  | 銀鮭白だし仕立てフィーレ          | 8kg                    | にんべんの白だしで調味した、上品なギンザケの旨味が秀逸です。<br>【調理方法】加熱用<br>【製造工場】極洋食品 八戸工場                                       |
| 3  | 極の銀                   | 定塩F:8kg<br>トリムE:5kg×2合 | 日本有数の良質な養殖場である宮城県石巻市鮎川・網地島地区において極洋契約生産者がこだわりの飼料で丹精込めて育てたギンザケです。<br>【調理方法】加熱用、生食用<br>【製造工場】国内協力工場     |
| 4  | オーシャンキングマリンファイバー (GF) | 1kg×4袋×2合              | 七訂日本食品標準成分表かに風味かまぼこ比糖質20%オフに仕上げました。またEPA入りで、オーシャンキングをより健康にお楽しみいただけます。<br>【調理方法】生食用<br>【製造工場】キョクヨーフーズ |
| 5  | ととソー(プレーン)            | 1kg×6袋×2合              | 魚肉ソーセージ風かまぼこをカット済みで簡単便利です。そのままでも、アヒージョやポトフにも手軽に調理して味わえます。<br>【調理方法】生食用<br>【製造工場】キョクヨーフーズ             |
| 6  | 国産さば唐揚げ 完全油調          | 500g×8袋×2合             | 骨取りした国産サバ切身を塩味のきいた衣で包んだ唐揚げです。解凍してお弁当のおかずやマリネなど幅広くお使いいただけます。<br>【調理方法】自然解凍、電子レンジ<br>【製造工場】極洋食品 塩釜工場   |
| 7  | 国産いわし唐揚げ 完全油調         | 500g×8袋×2合             | 国産イワシを食べやすいサイズにカットし唐揚げにしました。自然解凍でおいしくお召し上がりいただけます。<br>【調理方法】自然解凍、電子レンジ<br>【製造工場】極洋食品 塩釜工場            |
| 8  | 海老カツR30               | 2.4kg(80個)×4合          | 人気の海老カツをリニューアル！ぷりぷりとしたエビを使用した国内加工のエビカツです。<br>■リニューアル商品<br>【調理方法】油ちょう<br>【製造工場】極洋食品 塩釜工場              |
| 9  | 有明海産芝えび唐揚げ            | 1kg×6袋×2合              | 有明海産シバエビを大分産の再仕込み醤油で味付け、唐揚げにしました。<br>【調理方法】油ちょう<br>【製造工場】極洋食品 ひたちなか工場                                |
| 10 | お徳用しゅうまい              | (13g×50個)<br>×12袋×2合   | 玉ねぎなどの野菜を使った餡を皮で包み、ひとくちサイズに仕上げました。あっさり飽きのこないおいしさです。<br>【調理方法】蒸し、油ちょう<br>【製造工場】国内協力工場                 |
| 11 | 海鮮しゅうまい(かに入り)         | (13g×50個)<br>×12袋×2合   | キョクヨーフーズ製品のカニカマ「オーシャンキング」をトッピングしました。カニカマの彩りで華やかになります。<br>【調理方法】蒸し<br>【製造工場】国内協力工場                    |
| 12 | お好み焼き風ミニかき揚げ          | 900g(30個)×4袋<br>×2合    | 新鮮な国産野菜を国内加工したかき揚げです。出汁のきいたお好み焼き風に仕上げました。<br>【調理方法】油ちょう<br>【製造工場】国内協力工場                              |

|    | 商品名                   | 規格・荷姿                        | 特徴・調理方法・製造工場                                                                                    |
|----|-----------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13 | 天空サーモン                | トリムC: 10kg<br>トリムE: 5kg × 2合 | 標高4000メートル以上のアンデス山脈にある清浄な湖で養殖されたサーモンです。湖での養殖時、抗生物質不使用です。<br>【調理方法】自然解凍、生食用<br>【製造工場】海外協力工場(ペルー) |
| 14 | 生すり身                  | 500g × 12袋 × 2合              | 味ををつけて練り上げた生のすり身です。そのままでも具材を混ぜてもお使いいただけます。<br>【調理方法】加熱用<br>【製造工場】サポートフーズ                        |
| 15 | 豆腐入り生すり身              | 500g × 12袋 × 2合              | 豆腐入りのなめらかなすり身です。煮る・焼く・蒸す・揚げると幅広く使えます。<br>【調理方法】加熱用<br>【製造工場】サポートフーズ                             |
| 16 | 手羽先焼き                 | 1kg × 6袋 × 2合                | 黒胡椒で味付けした若鶏の手羽先をじっくり焼きあげました。黒胡椒がピリリと香る大人の味わいです。<br>【調理方法】油ちょう<br>【製造工場】海外協力工場(タイ)               |
| 17 | フライドチキンウイング<br>(こしょう) | 1kg × 6袋 × 2合                | クリスピーな衣が香ばしい手羽中揚げです。こしょうの風味が食欲をそそります。<br>【調理方法】油ちょう<br>【製造工場】海外協力工場(タイ)                         |
| 18 | 揚げナス乱切り V             | 500g × 20袋                   | ベトナム産ナスを使用。麻婆ナス、揚げびたし、トマトパスタの具材など幅広い料理にご使用いただけます。<br>【調理方法】油ちょう<br>【製造工場】海外協力工場(ベトナム)           |
| 19 | Delicaまぐろ旨煮           | 300g × 6袋 × 4合               | 国産マグロを甘めの醤油で味付けしたフレークです。井ものやおにぎり、寿司におすすめです。<br>【調理方法】自然解凍<br>【製造工場】国内協力工場                       |
| 20 | Delicaかつお旨煮           | 300g × 6袋 × 4合               | 国産のカツオを甘口醤油味にしました。しっかりとした味付けがおいしさの秘訣です。<br>【調理方法】自然解凍<br>【製造工場】国内協力工場                           |
| 21 | サーモンアボカドタタキ           | 300g × 30袋                   | 絞り出すだけで寿司やカナッペに。女性に人気の食材を組合せた商品です。<br>【調理方法】自然解凍<br>【製造工場】極洋フレッシュ                               |
| 22 | 穴子煮凝り風巻き芯             | (25g × 20本) × 4袋<br>× 3合     | 刻みアナゴとアナゴのたれをイメージした、煮凝り風のゼリーを巻き寿司の芯にしました。アナゴの旨味が詰まったリッチな味わいです。<br>【調理方法】自然解凍<br>【製造工場】極洋フレッシュ   |
| 23 | サーモンタタキ               | 300g × 30袋                   | サーモントラウトとアトランティックサーモン、2種のサーモンを使用しました。鮮やかな色と脂のりが自慢です。<br>【調理方法】自然解凍<br>【製造工場】極洋フレッシュ             |
| 24 | 椀だね用切ワタリガニ            | (1個 × 10袋) × 10袋<br>× 2合     | 加熱済み&個食パックで使いやすいさ拔群です。味噌汁の具材として最適です。<br>【調理方法】自然解凍<br>【製造工場】海外協力工場(中国)                          |

|    | 商品名                        | 規格・荷姿                                                                                     | 特徴・調理方法・製造工場                                                                                    |
|----|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25 | 紅鮭はらす焼きほぐし<br>(冷凍)         | 300g×30袋                                                                                  | 赤穂の塩で味をつけ、じっくりといねいに焼き上げたベニザケハラスをほぐし身にしました。<br>【調理方法】自然解凍<br>【製造工場】国内協力工場                        |
| 26 | 磯香(いそか)団子                  | 1kg×6袋×2合                                                                                 | アレルギーフリー、化学調味料無添加のフィッシュボールです。<br>国産アオサ入りです。<br>【調理方法】加熱用<br>【製造工場】キョクヨーフーズ                      |
| 27 | ソフト太刀魚フライ(白)               | 30g×60個×3合                                                                                | 骨ごと食べられるように国産タチウオを加圧処理しました。カルシウム補給にぴったりです。<br>【調理方法】油ちょう<br>【製造工場】極洋食品 ひたちなか工場                  |
| 28 | 鶏もも薄衣唐揚げ                   | 1kg×10袋                                                                                   | 鶏もも肉ににんにく、スパイスをきかせて醤油ベースの味付けにしました。<br>【調理方法】自然解凍、油ちょう、電子レンジ、スチームコンベクションオープン<br>【製造工場】海外協力工場(タイ) |
| 29 | だんだり上手縞ほっけ干し<br>切身(骨なし)60g | 5枚×10袋×3合                                                                                 | 天日塩で定塩処理し、旨みを引き出しました。<br>骨なし商品です。<br>だんだり良く凍ったままでも調理可能です。<br>【調理方法】加熱用<br>【製造工場】海外協力工場(ベトナム)    |
| 30 | だんだり上手縞ほっけ干し<br>切身(骨なし)20g | 20枚×10袋×3合                                                                                |                                                                                                 |
| 31 | だんだり上手縞ほっけ干し<br>フィーレ(骨なし)  | S 10枚×5袋/5kg×2合<br>MS 9枚×5袋/5kg×2合<br>M 8枚×5袋/5kg×2合<br>LM 7枚×5袋/5kg×2合<br>L 6枚×5袋/5kg×2合 |                                                                                                 |

## (2)超低温流通保管品 2品

発売日:8月1日

|   | 商品名                  | 規格・荷姿      | 特徴・調理方法・製造工場                                                                        |
|---|----------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | わかば丸が獲った<br>ゆず香る鰹たたき | 3kg×3合     | 自社グループ船・わかば丸が漁獲し、鹿児島県で水揚げされたカツオを炭火で焼きあげ爽やかなゆずの風味を加えました。<br>【調理方法】自然解凍<br>【製造工場】指宿食品 |
| 2 | マグロタタキ身              | 500g×4袋×3合 | マグロの粒感を重視しました。マグロ本来の旨味が楽しめます。マグロ本来のおいしさが際立つ逸品です。<br>【調理方法】自然解凍<br>【製造工場】極洋水産 惣右衛門工場 |