2020年2月20日

株式会社　極 洋

メインコンセプトは「Value & Solution」

2020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、2020年春の新商品として、シーマルシェブランド商品4品を含む家庭用商品22品、業務用商品22品の合計44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㈱極洋の市販商品ブランド。

食品を取り巻く環境については、飲食サービス業などプロの調理現場では人手不足が深刻化し、省人化・省力化に向けた取り組みが進められています。また、家庭の在り方は変化し、女性の社会進出により共働き世帯が増加、少子高齢化により1人暮らしの高齢者を含む単身世帯が今後も増加する見込みです。

こうした社会背景は昨年話題となった食品にも反映されており、肉や魚などの食材に下味をつけて冷凍保存しておく「下味冷凍」は、忙しい平日の料理を楽にしてくれる「時短」ツールとして支持を集めました。一方で、「高級食パン」は素材にこだわり、製法に創意工夫を凝らすことで普遍的な食品である食パンに付加価値をプラスし、人気となりました。

極洋ではこうした潜在的および社会的ニーズに対応するため、新たな価値の創出と、様々な課題の解決を表現する「Value & Solution」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. 時短・簡便　2. 健康　3. 魚の付加価値

サブコンセプト 1.　時 短 ・ 簡 便

業務用としては、人手不足が深刻な飲食店や量販店の惣菜調理場などでの時短・簡便ニーズに応える商品を追求しました。家庭用としては、料理の時短をサポートし、単身・シニア世帯にとっても便利な商品の開発に注力しました。

➤主な商品

■成型白身魚天ぷら　完全油ちょう、魚とうふ（お魚豆腐ハンバーグ）
オーシャンキング゛シュレッダ゛ーR、オーシャンキング゛ファイバ゛ーほぐし身（かに5%）
合鴨スモーク（スライス）／（パストラミ）　【業務用冷凍食品】

省人化・省力化を進めているプロの調理現場で好評な自然解凍調理品では、魚のすり身に豆腐を合わせたハンバーグやカニ風味かまぼこ「オーシャンキング」シリーズ品のほか、合鴨スモークなど種類豊富に取り揃えました。

成型白身魚天ぷら
完全油ちょう　※調理例

■だんどり上手　さばの味噌煮（骨なし）／さばのみぞれ煮（骨なし）
赤魚の煮付け（骨なし）　【家庭用チルド食品】

だんどり上手シリーズ初となる家庭用商品として、電子レンジであたためるだけの簡単調理で、お子様やシニアの方にも安心してお召し上がりいただける骨なしの煮魚を発売します。

※「だんどり上手」は㈱極洋の登録商標です。

だんどり上手
さばの味噌煮（骨なし）

サブコンセプト 2. 健 康

超高齢化社会を迎えている中でシニア層だけでなく、健康寿命の延伸のため、ミドル層の健康への関心も高まっています。当社では多様なアプローチで、価値ある健康訴求商品を提案します。

スモークサーモントラウト
市販用かるしお

➤主な商品

■スモークサーモントラウト市販用かるしお 【家庭用チルド食品】

今年4月に厚生労働省の「日本人の食事摂取基準」が5年ぶりに改定され、成人のナトリウム（食塩相当量）目標量は1日あたり0.5g引き下げられることから、減塩意識が高まるものと考えられます。本商品は、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。良質なサーモントラウトを塩をかるく使って美味しさを引き出し、桜チップで燻製しました。塩分が気になる方にもおいしくお召し上がりいただけるスモークサーモンです。

SABAKAN さばのグリル
ソルト＆ハーブ

■SABAKAN さばのグリル ソルト＆ハーブ／ジンジャーソース【缶詰】

アレンジ料理にも使える惣菜サバ缶としてご好評いただいています、SABAKANシリーズの第2弾商品です。「さばのグリル ソルト＆ハーブ」は、香ばしく焼いたサバをローレルや香味野菜入りのソースで仕上げており、サラダやパスタの具材としても便利な缶詰です。「さばのグリル ジンジャーソース」は、すりおろし生姜やすりおろし人参を贅沢に合わせた醤油仕立てのソースで、ごはんにも合う一品です。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、DHA、EPAが豊富に含まれていることを分かりやすく訴求していきます。

サブコンセプト 3. 魚 の 付 加 価 値

国内の1人あたりの魚介類消費量は減少し続けていますが、魚の魅力を伝え、興味を持ってもらい、魚の本当の美味しさを知っていただく商品を開発し、魚の新たな価値を創出します。

熟成 サーモンロイン ※調理例

➤主な商品

■熟成 サーモンロイン／塩〆さばフィーレ／銀だらスライス 【業務用冷凍食品】

低温域でじっくり約48時間熟成させました。低温で熟成することにより食感が向上し、旨みも増します。生食用の寿司種や刺身向け商品です。

わら焼塩カツオタタキR
※調理例

■わら焼塩カツオタタキR 【業務用超低温流通保管品】

2013年の発売以来根強い人気の商品をリニューアルしました。静岡県産のカツオを同県産の藁を使用して焼き上げ、駿河湾の海洋深層水で作った塩で味付けしています。

串打ちソフトシェルシュリンプ
※調理例

■串打ちソフトシェルシュリンプ 【業務用冷凍食品】

脱皮したばかりの殻が柔らかいエビを串打ちにしており、焼く、揚げるだけの簡単調理でエビ本来の旨味を殻ごと堪能いただけます。バーベキューやおつまみにピッタリです。

■三陸産さばメンチカツ、三陸産サーモンメンチカツ【家庭用冷凍食品】

「三陸産さばメンチカツ」は、味噌としょうが等の薬味を加えて食べやすい味に仕上げました。「三陸産サーモンメンチカツ」は、日本有数の良質なサケの養殖地である三陸で育てたギンザケを使用し、マヨネーズ風味でお子様も喜ぶ味付けにしました。
お弁当だけでなく、お酒のおつまみやごはんのおかずにもおすすめです。

三陸産さばメンチカツ

商品概要

1. 家庭用商品　22品

(1)冷凍食品　6品

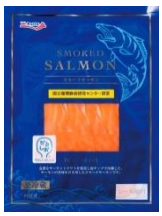
発売日:3月1日

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1		三陸産さばメンチカツ	110g(22g×5個) ×15トレー×4合	三陸産のサバを使用したメンチカツです。 味噌としょうが等の薬味を加えることで味のバランスを整え、食べやすい味付けに仕上げました。 お弁当へのご利用の他、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。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
2		三陸産サーモン メンチカツ	110g(22g×5個) ×15トレー×4合	三陸産の養殖ギンザケをサックリとしたパン粉で包んだメンチカツです。 マヨネーズ風味がアクセントになってお子様も喜ぶ一品に仕上げました。 お弁当へのご利用の他、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。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
3		ツナマヨフライ　A	108g(18g×6個) ×15トレー×4合	おにぎりの具材や回転寿司等でお子様に人気のツナマヨに、食感と彩りのアクセントとなるスイートコーンを加え、サックリとしたパン粉で包んだ一口サイズのフライです。 お弁当へのご利用の他、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。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
4		フィッシュナゲット	78g(13g×6個) ×15トレー×4合	スケソウダラを使用した食べやすい一口サイズのナゲットにしました。 素材の味を生かすシンプルな味付けにすることで、魚の風味と食感が一層感じられるようになりました。 またケチャップ、マヨネーズなどお好みのソースと合せて色々なバリエーションをお楽しみいただけます。 シーマルシェ商品です。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
5		BBQポテトフライ	90g(18g×5個) ×15トレー×4合	ポテト、ソーセージにブラックペッパーを加えてBBQ(バーベキュー)味に仕上げた一口サイズのフライです。 チキンとビーフのコクに野菜の旨味が加わり深みのある味わいになりました。 お弁当へのご利用の他、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 【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
6		鶏寄せタルタル天　R	90g（18g×5個） ×15トレー×4合	国産若鶏の胸肉をやわらかジューシーな味わいの一口サイズに加工して天ぷら風の衣で揚げました。 自家製のコク旨タルタルソースを乗せてご飯がすすむ味付けに仕上げました。 お弁当へのご利用の他、おつまみにもおかずにもお召し上がりいただけます。 ■リニューアル商品 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】国内協力工場

(2)フローズンチルド食品　7品

発売日：3月1日
※「だんどり上手」シリーズ3品は5月より順次発売

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1		スモーク サーモントラウト 市販用かるしお	50g×30袋×6合	国立循環器病研究センター”かるしお”認定を受けた〈おいしい減塩食品〉です。良質なサーモントラウトを塩をかるく使って美味しさを引き出し、桜チップで燻製しました。 【調理方法】自然解凍、生食用 【製造工場】海外協力工場（タイ）
2		さばの塩焼き	20パックx2合	脂ののったノルウェーサバを骨取り加工し、オーブンで焼き上げました。電子レンジで温めるだけで本格的な焼魚をお楽しみいただけます。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
3		銀鮭の塩焼き	20パックx2合	ギンザケをじっくりオーブンで焼き上げました。電子レンジで温めるだけで本格的な焼魚をお楽しみいただけます。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
4		ほっけの塩焼き	20パックx2合	骨取りのホッケをオーブンでじっくり焼き上げました。ごはんのおかずにぴったりです。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
5		だんどり上手 さばの味噌煮 （骨なし）	1切X20袋X3合	ノルウェー産サバを食べやすく骨なしの切身にし、味噌煮に仕上げました。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】海外協力工場（タイ）
6		だんどり上手 さばのみぞれ煮 （骨なし）	2切X20袋X3合	ノルウェー産サバを食べやすく骨なしの切身にし、みぞれ煮に仕上げました。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】海外協力工場（タイ）
7		だんどり上手 赤魚の煮付け （骨なし）	2切X20袋X3合	骨なしのアカウオの切身を煮付にしました。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】海外協力工場（タイ）

(3)缶詰商品　9品

発売日：3月1日
※「スモークオイルサーモントラウト」は3月より順次発売

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・製造工場
1		赤貝と筍の煮付	EOP4（65g） /24×2	ほろ苦い赤貝と筍を甘辛く煮付けました。お酒のおつまみにぴったりです。 【製造工場】国内協力工場
2		貝柱ほぐしみ	EOP4（65g） /24×2	料理素材として使いやすく食べやすい貝柱のほぐし身です。 【製造工場】国内協力工場
3		SABAKAN さばのグリル ソルト&ハーブ	EOK5A（90g） /30×2	香ばしく焼いたサバを、ローレルや香味野菜入りのソースで仕上げました。 【製造工場】国内協力工場
4		SABAKAN さばのグリル ジンジャーソース	EOK5A（90g） /30×2	すりおろした生姜やにんじんを贅沢に合わせた醤油仕立てのソースで、ごはんにも合います。 【製造工場】国内協力工場
5		スモークオイル サーモントラウト	EOK3B(106g) /12x4	燻製風味のオイルでサーモントラウトの旨みをより引き出した一品です。バゲットと共にどうぞ。 【製造工場】海外協力工場（タイ）
6		さば照焼	EOK3B(90g) /30×2	国内で水揚げされたサバを香ばしく焼き、甘辛い醤油だれで照り焼きにしました。 【製造工場】海外協力工場（タイ）
7		さば塩焼	EOK3B（70g） /30×2	味付けは塩でシンプルに仕上げました。国内で水揚げされたサバ本来のおいしさが味わえます。 【製造工場】海外協力工場（タイ）
8		ライトツナ まぐろ油漬 フレーク	EO70g/24×2 EO70g×3/20 EO70g×4/20	デザインリニューアルしました。サラダやパスタにと汎用性抜群です。 ■リニューアル商品 【製造工場】海外協力工場（タイ）
9		ライトフレーク かつお油漬 フレーク	EO70g×3/20 EO70g×4/20	デザインリニューアルしました。しっとりやわらかなカツオフレークです。 ■リニューアル商品 【製造工場】海外協力工場（タイ）

2. 業務用商品　22品

(1)冷凍食品　18品

発売日:3月1日

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	成型白身魚天ぷら　完全油ちょう	1kgx6袋x2合	白身魚（スケソウダラ）の調理済み天ぷらです。自然解凍してそのまま召し上がれるので便利です。 電子レンジで温めていただくとより一層おいしく召し上がれます。 【調理方法】自然解凍、電子レンジ 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
2	魚（とと）とうふ （お魚豆腐ハンバーグ）	1kg（20個）×6袋 ×2合	魚のすり身に自家製豆腐をあわせた、ふんわり食感のハンバーグです。 自然解凍でそのままお召し上がりいただけますが、温めていただくとより一層おいしく召し上がれます。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】国内協力工場
3	オーシャンキングシュレッダーR	1kg×6袋×2合	細かい繊維状にカットし、カニの肩肉をほぐしたような形状と食感に仕上げました。 ■リニューアル商品 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ
4	オーシャンキングファイバー ほぐし身（かに5%）	1kg×6袋×2合	カニ脚肉風の食感と色に拘ったズワイガニ入りのオーシャンキングです。 ■リニューアル商品 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ
5	合鴨スモーク（スライス）	200gx25袋x2合	合鴨胸肉にホワイトペッパー、シナモン、クローブ等で風味付けしスモークしました。スライス済みで手間いらずです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】海外協力工場（中国）
6	合鴨スモーク（パストラミ）	200gx25袋x2合	合鴨胸肉にブラックペッパー、ホワイトペッパー、シナモン、クローブ等で風味付けしスモークしました。 スライス済みで手間いらずです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】海外協力工場（中国）
7	熟成　サーモンロイン	3kgX3合	低温で熟成することによって、サーモントラウトの旨み・色合い・食感をより引き出した生食用商品です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】海外協力工場（タイ）
8	熟成　塩〆さばフィーレ	（140g×10袋）X5合	ノルウェー産のサバを塩〆にしてから、低温で熟成させた生食用商品です。 サバの旨みと食感を存分に楽しめる一品です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】海外協力工場（タイ）
9	熟成　銀だらスライス 8g 熟成　銀だらスライス 10g	（8gX20枚） X20トレーX2合 （10gX20枚） X20トレーX2合	低温で熟成することで食感が向上し、旨みを引き出したギンダラは、寿司ネタにぴったりです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】海外協力工場（タイ）
10	串打ちソフトシェルシュリンプ 25尾 串打ちソフトシェルシュリンプ 30尾 串打ちソフトシェルシュリンプ 35尾	500g×10箱×2合	手間のかかる串打ち作業は施してあります。焼く、揚げるだけの簡単調理で頭殻ごと味わえる極上の一品です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】海外協力工場（タイ）

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
11	国産白身魚フライ（角）80	5.12kg（64枚）×2合	国内で水揚げされたスケソウダラ使用。サンドウィッチやバーガーにご利用いただけます。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
12	海老カツ（角）80	5.12kg（64枚）×2合	エビの旨みがたっぷりの国内加工のエビカツです。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
13	国産あじのチーズカツ	2.4kg（80個）×4合	日本近海で漁獲されたマアジを相性の良いチーズと合わせフライにしました。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
14	ツナマヨフライ	2.4kg（80個）×4合	幅広い世代から支持される定番の組み合わせツナマヨをサックリとした衣で包みました。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
15	海老フリッター（大）B	1kgx6袋x2合	大きめサイズのバナメイエビを使用しております。ぷりぷりとしたエビの食感が楽しめます。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
16	白身魚フライ （シロイトダラ）	30gX100枚X4合	シロイトダラを使用した食べ応えのあるフライです。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】海外協力工場（中国）
17	白身魚の竜田揚げ （シロイトダラ）	80gX50枚X3合	食欲そそる醤油・みりんベースの味付けで、ボリュームたっぷり食べ応えある一品です。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】海外協力工場（中国）
18	ささみロールカツ （明太チーズ）	（50g×10個）×8袋 ×3合	明太ソースとコクのあるチーズをささみ肉で丁寧に手巻きしました。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】海外協力工場（中国）

(2)超低温流通保管品　4品

発売日：3月1日

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	わら焼塩カツオタタキR	3kg×3合	静岡県産のカツオをじっくりわら焼きにしました。駿河湾の海洋深層水で作った塩で味付けしております。 ■リニューアル商品 【調理方法】自然解凍 【製造工場】国内協力工場
2	味付ビンチョウタタキ（和風）	3kg×3合	延縄漁法で漁獲したビンチョウマグロを使用。炭火でサッと炙った和風からし醤油味です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】国内協力工場
3	3種マグロのタタキ芯	（25g×20本）×4袋 ×3合	メバチマグロ、キハダマグロ、本マグロの3種を使用した贅沢なマグロタタキ。巻き寿司におすすめです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋フレッシュ
4	3種マグロのタタキ	500g×4袋×3合	メバチマグロ、キハダマグロ、本マグロの3種をミックスした高級感＆贅沢感抜群のマグロタタキ。軍艦や丼にぴったりです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋フレッシュ