

テーマは「この時代に！キョクヨーからのご提案」

2020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、2020年秋の新商品として、シーマルシェブランド商品2品を含む家庭用商品8品、業務用商品19品の合計27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。

新型コロナウイルスの感染拡大により、生活者の意識や価値観、行動は大きく変化し、流通・外食・観光業界も大きく変化しています。

極洋では、新しい生活様式を取り入れながら、日々変容する社会の中で食品メーカーとしてできることを考え、「この時代に！キョクヨーからのご提案」をテーマに、以下の3つをコンセプトとした商品を提案します。

コンセプト

1. 魚に付加価値 2. 簡便 3. 健康

コンセプト 1.

魚に付加価値

新型コロナウイルスの感染拡大で、フードサプライチェーンの在り方が見直されています。また、水産物の持続的活用についての関心が世界的に高まり保護政策が求められている一方で、世界的な水産物需要は年々増加し、その安定確保が重要な課題となっています。

こうした中で、資源アクセスの強化に取り組んでいる極洋から、原料調達から加工、販売までキョクヨーグループが一貫して手掛け、こだわり抜いた水産加工品を提案します。

➤ 主な商品

■真鯛ラウンド(チルド)、チルド真鯛皮付ロイン【業務用チルド食品】

■冷凍真鯛皮付ロイン、だんどり上手真鯛切身(骨なし)40g/60g/80g、だんどり上手真鯛ほぐし身【業務用冷凍食品】

昨年9月にキョクヨーグループに加入した(株)クロシオ水産が、1989年の創業以来、マダイを主体に養殖を行ってきた高知県宿毛湾にある泊浦の漁場とまりうらで養殖したマダイです。泊浦は黒潮の分流が流れ込むことから、冬期でも海水温が低くなりやすく、マダイの良好な成長が促される特徴があります。

幅広くご使用いただけるよう、汎用性の高いラウンド、ロインから、凍ったまま調理できる骨なし切身、解凍してそのままお召し上がりいただけるほぐし身まで、加工品のラインアップを多様にご用意しました。



真鯛ラウンド(チルド)



だんどり上手
真鯛切身(骨なし)60g

コンセプト 2.

簡 便

外食産業、量販店の販売スタイルが急激に変わってきていることに合わせて、新しいスタイルにマッチした商品を提案します。

▶ 主な商品

■マグロ漬け丼の具、炭火炙り本鮪漬けトロ【業務用超低温流通保管品】

外食業界では、テイクアウトやデリバリーを始める飲食店が増えています。「マグロ漬け丼の具」は、スライス済みなので調理が簡単なおうえ、80gの個食包装で取り扱いやすさを追求しました。主に当社グループ所有のまき網船「わかば丸」が漁獲したキハダマグロを使用した、原料にもこだわった商品です。

「炭火炙り本鮪漬けトロ」は、100kg超級の脂乗りのよい本鮪の大トロ部位を使用し、800℃の炭火で炙ることで余分な脂を落とした後、濃いめのタレで漬けています。自粛疲れのプチ贅沢品としておすすめしたい逸品です。

■海老カツS30【業務用冷凍食品】

量販店の惣菜売場では、新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から、トングで選び取るバラ売りから、パック販売へシフトする動きが広がりました。ひと口サイズのパック売りしやすいエビカツで、「家飲み」需要にもお応えします。

■タルタルソースもおいしい えびカツ【家庭用冷凍食品】

共働き・単身世帯の増加に加えて、自宅で食事をする機会が増え、電子レンジで温めるだけですぐに食べられる冷凍食品への注目が高まっています。ごはんのおかずになる冷凍惣菜として、ぷりぷりのエビと濃厚なタルタルソースが相性抜群のエビカツを発売します。



マグロ漬け丼の具 ※調理例



海老カツS30 ※調理例



タルタルソースもおいしい
えびカツ

コンセプト 3.

健 康

これまで以上に日頃の体調管理、健康への意識が高まっていることから、健康価値のある商品を提案します。

▶ 主な商品

■オーシャンキングファイバーほぐし身かに5%、

オーシャンキング斜め切りIQF(生食用)、

オーシャンキングかにごち35α【業務用冷凍食品】

今年5年ぶりに改定され、厚生労働省が告示した「日本人の食事摂取基準」(2020年版)では、活力ある健康長寿社会の実現に向けて高齢者のフレイル※予防の観点から、65歳以上の総エネルギー量に占めるべきたんぱく質由来エネルギーの割合(%エネルギー)目標量の下限が、13%エネルギーから15%エネルギーに引き上げられました。こうした時流に合わせて、高たんぱく質食品であるカニ風味かまぼこ「オーシャンキング」シリーズの3品を提案します。

※要介護状態に至る前段階で、加齢により体や心のはたらきが弱くなった状態。

■いわし味付 減塩、いわしみそ煮 減塩【缶詰】

「日本人の食事摂取基準」(2020年版)において、成人のナトリウム(食塩相当量)目標が1日あたり0.5g引き下げられたことなどから、減塩意識は高まっていると見られます。今回、当社従来品比較で塩分を25%カットした減塩のいわしの缶詰2品を発売します。



オーシャンキング斜め切り
IQF(生食用) ※調理例



いわしみそ煮 減塩

商品概要

1. 家庭用商品 8品

(1)冷凍食品 3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		まぐろソースメンチ	100g(20g×5個)× 15トレイ×4合	マグロの旨みとキャベツの食感が楽しめるメンチです。 ご飯もすすむ特製ソースがけ。 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 
2		マカロニコロッセ	90g(18g×5個)× 15トレイ×4合	ケチャップで味付けした昔懐かしいナポリタン風味の一口コロッセです。マカロニ入りの食べ応えある一品です。 【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		タルタルソースも おいしいえびカツ	132g(33g×4個)× 15トレイ×4合	みんな大好きタルタルソースが中に入っているエビカツです。ぷりぷりのエビと濃厚なタルタルソースが相性抜群です。 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)缶詰商品 5品

「いわし味付 減塩」、「いわしみそ煮 減塩」は 発売日:12月1日

「さば水煮」、「さばみそ煮」、「さば味付け」は 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		いわし味付 減塩	EOOV6(100g) /24×2	美味しさはそのままに、弊社「いわし味付」と比較し、塩分を25%低減しました。 【製造工場】海外協力工場(タイ)
2		いわしみそ煮 減塩	EOOV6(100g) /24×2	美味しさはそのままに、弊社「いわしみそ煮」と比較し、塩分を25%低減しました。 【製造工場】海外協力工場(タイ)
3		さば水煮	EO160g/24×2	日本で水揚げされたサバを水と塩のみで丁寧に煮ました。サラダやパスタなど幅広いアレンジ料理を楽しむことができるのもポイントです。 【製造工場】海外協力工場(フィリピン)
4		さばみそ煮	EO160g/24×2	日本で水揚げされたサバを味噌と砂糖で甘辛く煮付けました。 コクのある味噌の旨みが、サバの美味しさを引き出します。 【製造工場】海外協力工場(フィリピン)
5		さば味付	EO160g/24×2	日本で水揚げされたサバを醤油と砂糖で甘辛く味付けをしました。 サバの旨みを引き出した優しい味付けはご飯のお供にぴったりです。 【製造工場】海外協力工場(フィリピン)

2. 業務用商品 19品
(1)冷凍食品 13品

発売日：8月1日

※「だんどり上手真鯛切身(骨なし)」、「だんどり上手真鯛ほぐし身」は 発売日：10月1日

※「海老カツS60」は 発売日：9月1日

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	オーシャンキングファイバー ほぐし身かに5%	200g×20袋×2合	カニ脚肉風の食感や色に拘りました。鮮やかな色合いで、様々なシーンに使用でき、200gの小規格なので、ロスなく便利です。 本ズワイカニ入りです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ
2	だんどり上手真鯛切身(骨なし) 40g	(40gX5枚)X20袋 X3合	だんどり上手シリーズに「真鯛」が加わりました。クロシオ水産のマダイを使用した骨なしの切身です。漬け込みではなく、短時間の独自製法にて処理をしているため、旨味の流出が抑えられています。魚の旨味が損なわれないので味付け(塩味等)はしておらず、魚の臭みは『しょうが』で抑えています。解凍しても保水効果があり、凍ったままと同様に調理できます。 【調理方法】加熱用 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)
3	だんどり上手真鯛切身(骨なし) 60g	(60gX5枚)X10袋 X3合	
4	だんどり上手真鯛切身(骨なし) 80g	(80gX5枚)X10袋 X3合	
5	だんどり上手真鯛ほぐし身	300g×10袋×3合	
6	冷凍真鯛皮付ロイン	3kg×3合	活けたマダイを丁寧に骨取りした冷凍のロイン製品です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】国内協力工場
7	オーシャンキング斜め切りIQF (生食用)	1kg×6袋×2合	解凍してそのままお召し上がりいただけるので、天ぷらやサラダ、酢の物など様々な料理にご使用いただけます。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ
8	海老カツS30 海老カツS60	300g(10個)×8袋 ×4合/ 3.6kg(60個)×3合	ぷりぷりのムキエビをカットせずにそのまま使用した食べ応えのあるエビカツです。 国内自社工場で加工しています。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
9	オマール海老のビスクフライ	300g(10個)×8袋 ×4合	オマールエビのペーストを使用した濃厚な旨みが自慢のビスクフライです。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
10	コーンポタージュフライ	300g(10個)×8袋 ×4合	舌触りなめらかなコーンポタージュをフライにしました。コーンのつぶつぶ食感がアクセントです。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
11	オーシャンキング かにごこち35α	700g(20本以上) ×8袋×2合	かにごこちシリーズ特有の太い繊維が生み出すカニ脚のような食感が特徴です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】キョクヨーフーズ

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
12	えびカツスリムバー	350g(10本)×10袋 ×2合	色んな具材と巻くことのできるの、バラエティー豊かな巻き寿司を楽しめます。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】海外協力工場(タイ)
13	北海道原料使用白身粉付	500g(20個)×10袋 ×2合	北海道で水揚げされたスケソウダラを使用しました。粉付なので、そのまま揚げても天ぷらにしてもおいしくお召上がりいただけます。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】海外協力工場(中国)

(2)チルド食品 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	真鯛ラウンド(チルド)	実際重量	産地で活けたマダイのチルド出荷が提案可能になりました。高知県宿毛湾の泊浦で、温暖な黒潮の影響を受けて育成されたこだわりの真鯛です。 【養殖場】クロシオ水産
2	チルド真鯛皮付ロイン	3kg×3合	活けたマダイを丁寧に骨取りしたチルド流通のロイン製品です。 【調理方法】生食用 【製造工場】国内協力工場

発売日:8月1日

※「マグロ漬け丼の具」は 発売日:8月5日

※「天然みなみ鮪入りマグロタタキ」は 発売日:8月20日

(3)超低温流通保管品 4品

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	マグロ漬け丼の具	80g×30袋×2合	スライス済の簡便商品です。主にわかば丸漁獲のキハダマグロを原料として使用しています。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】国内協力工場
2	炭火炙り本鮪漬けトロ	2kg定貫スチロール	100Kg超級脂のり極上本マグロの大トロ部位を、800℃の炭火で炙り余分な脂を落としました。 本醸造再仕込醤油を使用したタレで漬けています。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】国内協力工場
3	天然みなみ鮪入り マグロタタキ	500g×4袋×2合	天然ミナミマグロを配合することにより、マグロ本来の鮮やかな色と旨みを感じられる商品です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋水産 惣右衛門工場
4	指宿山川産のカツオタタキ 梅昆布	3Kg×3合	旨み成分が豊富な昆布を加え、味に深みをもたせた梅だれを使用しています。 梅だれとカツオタタキの相性バッチリです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】指宿食品

※商品デザイン等は変更になる可能性があります。