

テーマは「～ニューノーマルな時代へ～ お客様と共につくる これからの食卓」

2021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、2021年春の新商品として、シーマルシェブランド商品3品を含む家庭用商品15品、業務用商品15品の合計30品を発表いたします。



シーマルシェ: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感染拡大で私たちの生活様式は大きく変わりました。このニューノーマルに必要とされる食品とは何かを考え、極洋では「～ニューノーマルな時代へ～ お客様と共につくる これからの食卓」をテーマに、以下の3つをコンセプトとした商品を開発しました。

1 内食需要拡大

2 時短簡便

3 惣菜売場パック包装

1 内食需要拡大

外出自粛や在宅勤務などにより、家庭で食事をつくる“内食”傾向が高まりましたが、料理の機会増大に伴い、料理を負担に感じる人も増えています。極洋では、その負担を低減しながら、内食ニーズに対応する商品を発売します。

▶ 主な商品

■だんどり上手 ぶり大根(骨なし)・白身魚と根菜の甘酢あん(骨なし)・さばの南蛮漬け(骨なし)

■だんどり上手 銀鮭の塩焼き(骨なし)・さばの塩焼き(骨なし)・ぶりの照焼き(骨なし)

だんどりよく調理することをコンセプトとした「だんどり上手」※1シリーズの家庭用商品です。

袋のまま電子レンジで温めるだけ※2の簡単調理で、ごはんのおかずにも、家飲みのおつまみにもなる一品が出来上がります。骨なしなので、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ます。いずれも昨年タイで稼働を開始した、キョクヨーグループ会社のKYOKUYO GLOBAL SEAFOODS Co., Ltd.の工場で作ります。

※1:「だんどり上手」は(株)極洋の登録商標です。

※2:「だんどり上手 さばの南蛮漬け(骨なし)」は、自然解凍もしくは流水解凍でお召し上がりください。

■さば味噌煮(大辛) 【缶詰】

菓ごもり需要やキャンプブームなどにより、缶詰の即食性が再評価されている一方で、激辛ブームが続くなか発売するのが、濃厚な旨味の大辛のたれがクセになる、さば味噌煮の缶詰です。茹でたうどんに合わせるだけでメインの一品がすぐに作れるなど、手軽なアレンジ料理にもおすすめです。ひと味違った刺激的な缶詰をお楽しみください。

【家庭用チルド食品】



だんどり上手 白身魚と根菜の甘酢あん(骨なし)



さば味噌煮(大辛)

スーパーや産業給食、病院・高齢者施設の人手不足は依然として厳しく、コロナ禍で深刻さが増しているところもあります。極洋では、プロの調理現場での負担を軽くする業務用商品を提案します。

▶ 主な商品

■ **オーシャンキングナックル／チーズ入り** 【業務用冷凍食品】

外出自粛やリモートワークによる歩行減少、運動不足などにより筋力低下を気にする方が増えており、たんぱく質への注目が高まっています。今回、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」にチーズを練り込んだ商品をラインアップします。そのままおつまみとしてだけでなく、サラダのトッピングや天ぷらなど幅広い用途にご利用いただける、自然解凍品で調理の負担を軽減します。



オーシャンキング
ナックル/チーズ入り
※調理例

■ **だんどり上手 さばの南蛮漬け(骨なし)・白身魚の甘酢あん(骨なし)**

【業務用冷凍食品】

骨なし魚を使用した業務用の魚惣菜品です。自然解凍でそのままお召し上がりいただける、省力化に貢献する商品です。「さばの南蛮漬け」は、ノルウェー産の骨取りさばを油ちょうして、人参、玉ねぎを合わせた南蛮タレに漬けています。「白身魚の甘酢あん」は、ノルウェー産のシロイトタラを油ちょうして、人参、玉ねぎを加えた甘酢あんと合わせました。



だんどり上手
さばの南蛮漬け(骨なし)
※調理例

新型コロナウイルス感染予防のため、多くのスーパーの惣菜売場では tong で取るバラ売りからパックなどの個包装が当たり前の風景となりました。このニューノーマルな売り場への対応強化として、個包装を前提とした業務用の商品を投入します。

▶ 主な商品

■ **明太もちフライ**

■ **国産原料使用 真あじ竜田揚げ・真あじ粉付け**

【業務用冷凍食品】

もちもちとした食感とピリッとした博多辛子明太子の味わいがやみつきになる「明太もちフライ」には、商品特徴を記載したオリジナルの袋を添付します。

国内で水揚げされたマアジを使用した「国産原料使用 真あじ竜田揚げ」と「国産原料使用 真あじ粉付け」には、フードパックに貼る販促シールを用意しています。

各商品の差別化を図り、来店するお客様を飽きさせない売り場づくりをサポートします。



明太もちフライ
※オリジナルパックに封入



国産原料使用 真あじ竜田揚げ
※盛付例



※販促シール

1. 家庭用商品 15品




(1)冷凍食品 5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		タルタルソースも おいしい サーモンメンチカツ	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サーモンメンチカツです。三陸産のギンザケと濃厚なタルタルソースの相性が抜群です。 シーマルシエ商品です。 【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		タルタルソースも おいしい チキン南蛮カツ	140g(35g×4個) ×15トレイ×4合	コク旨タルタルソースが中に入っているチキン南蛮カツです。甘酸っぱいソースにくぐらせ、ご飯がすすむ味付けに仕上げました。 シーマルシエ商品です。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】国内協力工場 
3		さけの中骨水煮 炒飯	400g×12袋×2合	三陸産のギンザケの中骨をやわらかく食べられるまで加圧して、炒飯の具にしました。ギンザケの中骨を加えることで、サケの旨味と風味がより一層感じられます。 生姜の風味豊かな和風炒飯をぜひご賞味ください。 シーマルシエ商品です。 【調理方法】電子レンジ、フライパン 
4		国産さば竜田揚げ 完全油ちょう	200g×20袋×2合	国内で水揚げされたサバを丁寧に骨取りして竜田揚げにしました。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
5		国産いわし竜田揚げ 完全油ちょう	200g×20袋×2合	国内で水揚げされたイワシをしょうが醤油ベースのタレで味付けした竜田揚げです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品 塩釜工場

(2)フローズンチルド食品 6品

発売日:5月以降順次

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1		だんどり上手 銀鮭の塩焼き (骨なし)	1切 ×20袋×3合	脂ののったチリ産のギンザケを塩焼きにしました。袋のまま電子レンジであたためるだけで、美味しい焼き魚がお召し上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
2		だんどり上手 さばの塩焼き (骨なし)	2切 ×20袋×3合	脂ののったノルウェー産の骨取りサバを塩焼きにしました。袋のまま電子レンジであたためるだけで、美味しい焼き魚がお召し上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
3		だんどり上手 ぶりの照焼き (骨なし)	1切 ×20袋×3合	国産のブリに照り焼きタレを塗って、ふっくら焼き上げました。袋のまま電子レンジであたためるだけで、美味しい焼き魚がお召し上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
4		だんどり上手 ぶり大根(骨なし)	95g×20袋 ×3合	国産のブリを大根と一緒に甘めのタレで煮込み、しっとりと仕上げました。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
5		だんどり上手 白身魚と根菜の 甘酢あん(骨なし)	120g×20袋 ×3合	ノルウェー産のシロイトダラを油ちょうし、人参・れんこん・玉ねぎを入れ、甘酢あんと合わせました。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
6		だんどり上手 さばの南蛮漬け (骨なし)	130g×20袋 ×3合	ノルウェー産の骨取りサバを油ちょうし、人参・玉ねぎを合わせた南蛮ダレに漬け込みました。 【調理方法】自然解凍、流水解凍 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS

(3)缶詰商品 4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		さば味噌煮(大辛)	EOK(145g) /12×4	濃厚な旨味の大辛たれがクセになるサバ味噌煮。ご飯やうどんによく合います。 【製造工場】国内協力工場
2		いわし味付 うめ風味	EOK5A(100g) /30×2	梅の香り漂う、さっぱり醤油味で煮付けました。 【製造工場】国内協力工場
3		いわし味付 ゆず風味	EOK5A(100g) /30×2	さわやかなゆずの風味がごはんのおかずやお酒のおつまみにぴったり。 【製造工場】国内協力工場
4		さば生姜焼	EOK3B(90g) /30×2	香ばしく焼き上げたサバを生姜をきかせた甘い特製の醤油タレで味付けをしました。 【製造工場】海外協力工場(タイ)

2. 業務用商品 15品

(1)冷凍食品 14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	だんどり上手 さばの南蛮漬け(骨なし)	500g×10袋×2合	ノルウェー産の骨取りサバを油ちょうし、人参・玉ねぎを合わせた南蛮ダレに漬け込みました。 自然解凍でそのままお召し上がりいただけます。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
2	だんどり上手 白身魚の甘酢あん(骨なし)	500g×10袋×2合	ノルウェー産のシロイトダラを油ちょうし、人参・玉ねぎを入れ、甘酢あんと合わせました。 自然解凍でそのままお召し上がりいただけます。 【調理方法】自然解凍、ポイル 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
3	鶏もも薄衣唐揚げ	1kg×10袋	醤油ベースの味付けで、薄衣の鶏唐揚げです。 解凍してそのままお召し上がりいただけるので、お弁当のおかずやオードブルなど様々なメニューに使えます。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】海外協力工場(タイ)
4	オーシャンキングマリンファイバー かに5%	1kg×4袋×2合	ズワイガニを加え、カニの風味をUPさせました。カニ脚肉をイメージして繊維状に仕上げました。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ
5	殻付無頭えび唐揚げ完全油ちょう	500g×8袋×2合	解凍してそのまま食べられる、香ばしいエビ唐揚げです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
6	めんたいマヨ芯15g	15g×10本×20袋 ×2合	辛子明太子×マヨネーズ、みんな大好きな味の人気の組み合わせです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋フレッシュ
7	ほたて巻芯15g	15g×10本×20袋 ×2合	青森県産のホタテを贅沢に使用した巻き芯です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋フレッシュ
8	かずのこ&チーズ芯20g	20g×10本×20袋 ×2合	おつまみで人気の組み合わせを巻き芯にしました。かずのこのプチプチ食感がアクセントです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋フレッシュ
9	うなぎ煮凝り風巻芯15g	15g×10本×20袋 ×2合	刻みウナギ蒲焼と煮凝り風ゼリーを合わせ、甘辛に仕上げました。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋フレッシュ
10	明太もちフライ	3.2kg(80個)×3合	もちもちした食感とピリっとした博多辛子明太子の味わいがやみつきになるフライです。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
11	たこキャベツカツ	300g(10個)×8袋 ×4合	タコ・キャベツ・玉ねぎをバランスよく混ぜ、さっくり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
12	オーシャンキングナックル/チーズ入り	1kg×6袋×2合	かにかまに相性のいいチーズを練り込みました。そのままおつまみに、麺・サラダのトッピング、天ぷらにしても美味しくお召し上がりいただけます。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
13	国産原料使用 真あじ竜田揚げ	1kg×6袋×2合	国内で水揚げされた原料を使用したカリッとしたマアジ竜田揚げです。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】海外協力工場(中国)
14	国産原料使用 真あじ粉付け	500g×10袋×2合	粉付きですぐ調理できるので、簡単便利。天ぷらや南蛮漬けなどメニューの幅が広がります。 【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 1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	ピンチョウウ切落し	300g×5トレー	もちっとした食感のピンチョウです。井ぶりや手巻きにおすすめです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋フレッシュ