2021年7月28日
株式会社 極 洋

～ニューノーマルな時代の変化への挑戦～

2021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、2021年秋の新商品として、シーマルシェブランド商品4品を含む市販用商品9品、業務用商品11品の合計20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㈱極洋の市販商品ブランド。

①家庭の食卓応援
②高まる健康意識
③価値ある魚商品

新型コロナウイルス感染症拡大により食のライフスタイルや、食への意識が変化するなか、極洋では「ニューノーマルな時代の変化への挑戦」をテーマに左記３つをコンセプトとした商品を開発しました。

①家庭の食卓応援

新型コロナウイルス感染拡大による外出自粛などにより、自炊をする機会が増加したことで、料理を負担に感じている人も増えています。こうしたなか、家庭の食卓を応援する商品を発売します。

＜主な商品＞

● **ムキエビチリセット800ｇ【業務用冷凍食品】**

“家庭での調理が大変なメニューは、スーパーなどの惣菜に頼りたい”というニーズに対応する、惣菜売場向けのお役立ち商品です。大きなサイズのプリプリのエビをフリッターにし、人気の甘辛チリ味に仕上げました。大きなエビフリッターは売り場でも存在感のある一品です。

ムキエビチリセット800g ※盛付例

● **タルタルソースもおいしいえびカツ【市販用冷凍食品】**

2020年に発売し、食卓の一品としても、お弁当のおかずとしても好評の商品をリニューアルしました。プリプリのエビと濃厚なタルタルソースが相性抜群で、ご飯がすすむ味付けに仕上げています。

タルタルソースもおいしいえびカツ

②高まる健康意識

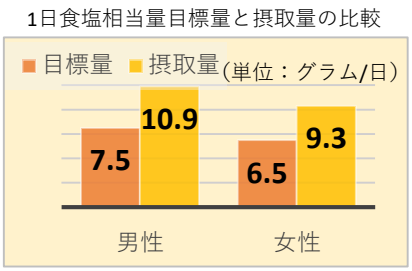
自粛生活による運動不足や体力低下への懸念などもあり、これまで以上に体調管理や健康管理への意識が高まっています。極洋では、健康価値のある商品を提案いたします。

＜主な商品＞

● **さば水煮　減塩、さばみそ煮　減塩【缶詰】**

2020年に改訂された厚生労働省「日本人の食事摂取基準」では、若いうちから生活習慣病の予防を推進するため、成人の「食塩摂取目標量」は1日当たり0.5g引き下げられました。一方で、現状では成人男女とも約3gの塩分を摂りすぎており、目標量と乖離しています。今回発売するのは、だしの旨味を活かしたシンプルな水煮と2種類の味噌を使用したコクと旨味のある味噌煮です。美味しさはそのままに、当社従来品比較で塩分を30％低減し、無理なく美味しい減塩生活をサポートします。

さばみそ煮　減塩　　さば水煮　減塩



目標量：日本人の食事摂取基準(2020年版)
摂取量平均値：国民健康・栄養調査(令和元年)

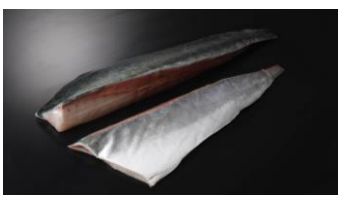
③価値ある魚商品

世界的に水産物の需要が高まるなか、安定供給の一方で持続的な水産業や水産資源の適切な有効活用の重要性が高まっています。こうした社会的課題に対応するという付加価値のある魚商品を発売します。

＜主な商品＞

● **黒潮の極　ぶり（はまち）・しまあじ　ロイン**
【業務用冷凍/チルド食品】

世界の人口が増加するなか、食料需要を満たす貴重なたんぱく源として、水産物の持続可能な調達は世界的に重要視されています。今回提案するのは、四国西南部に位置する宿毛湾でマダイを主体とした養殖を行うキョクヨーグループの㈱クロシオ水産で養殖したブリ（ハマチ）・シマアジを産地で活〆し、ロイン加工して丁寧に骨取りしたこだわりの逸品です。黒潮が流れ込む豊かな漁場での養殖から加工、販売までを一貫してキョクヨーグループが手掛けています。


黒潮の極　ぶり（はまち）ロイン

黒潮の極　ぶり（はまち）※調理例

● **マグロタタキＦＬＴ、マグロタタキ鉄火芯ＦＬＴ**
【業務用超低温流通保管品】

資源の有効活用と環境負荷への配慮等の点から、「食品ロス」が世界的課題となっています。食品ロス削減に向けた取り組みの一環として、美味しさは保持しながら、当社従来品より解凍後の消費期限を延ばしたマグロタタキ製品を発売します。色持ちが良いのも特徴です。

マグロタタキＦＬＴ、
マグロタタキ鉄火芯ＦＬＴ
※調理例

商品概要

1. 市販用商品　9品

(1)冷凍食品　6品

発売日：9月1日

※「わかば丸が獲った鰹の炭焼タタキ」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		いかソース メンチカツ	100g（20g×5個） ×15トレー×4合	イカ下足を加え食感を向上させました。 ご飯によく合う甘辛ソース掛けで、お弁当のおかずとしてピッタリなひと品です。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】極洋食品　塩釜工場
2		国産サーモン メンチカツ	110g（22g×5個） ×15トレー×4合	国産のギンザケとシロザケを使用しました。 マヨネーズの風味を加えることで味にアクセントを加えております。 そのままでもおいしく、またお弁当のおかずとしてもピッタリなひと品です。 【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（22g×6個） ×15トレー×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。エビと相性の良いタルタルソースをサックリパン粉で包んで揚げました。お弁当のおかずとしてピッタリなひと品です。 【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		タルタルソースも おいしい チキン南蛮カツ	144g（24g×6個） ×15トレー×4合	みんな大好きタルタルソースが中に入っているチキン南蛮カツです。チキンとタルタルソースの相性が抜群です。 衣に甘辛の南蛮ソースをくぐらせました。お弁当のおかずとしてピッタリなひと品です。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】国内協力工場
5	 調理例	わかば丸が獲った 鰹の炭焼タタキ	2個(180g)×50袋入	わかば丸が漁獲したカツオを香ばしく炭焼きにし、宅配用にも便利な個食包装にしました。 指宿山川産カツオ節を使用した特製ゆずポン酢がセットになっています。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】指宿食品
6		ふっくら美味し い！ぶり照り	(1切×3袋) ×15袋×2合	国産ブリに薄く衣をつけて揚げた後、照り焼きタレを絡めた商品です。 ご飯がすすむ味付けで、温めるとより一層美味しくお召し上がりいただけます。 【調理方法】ボイル、電子レンジ、自然解凍 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS

(2)缶詰商品　3品

発売日：9月1日
※「ライトツナまぐろ水煮フレーク」は11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		さば水煮　減塩	EO6(190g) /24×2	美味しさはそのままに当社比較で、塩分を30%低減しました。 だしの旨みを活かしたシンプルなさば水煮です。 【製造工場】国内協力工場
2		さばみそ煮　減塩	EO6(190g) /24×2	美味しさはそのままに当社比較で、塩分を30%低減しました。 2種類の味噌を使用し、コクと旨みをプラスしました。 【製造工場】国内協力工場
3		ライトツナ まぐろ水煮フレーク	EO70g×3 （20入）/3P EO70g×4 （20入）/4P	油を使わず、野菜ブロススープで煮込みました。 【製造工場】海外協力工場（タイ）

2. 業務用商品　11品

(1)冷凍／チルド食品　8品

発売日：8月1日
※「黒潮の極」シリーズ2品4規格は発売日：10月1日
※「ふっくら美味しい！ぶり照り」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	黒潮の極 チルドぶり（はまち）ロイン	10kg	高知県泊浦で水揚げされた脂ののったブリ（ハマチ）を活〆後、専用工場でロイン加工。 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
	黒潮の極 冷凍ぶり（はまち）ロイン	10kg	高知県泊浦で水揚げされた脂ののったブリ（ハマチ）を活〆後、専用工場でロイン加工。 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
2	黒潮の極 チルドしまあじロイン	3kg×2合	高知県泊浦の温暖な黒潮が育んだシマアジを活〆後、専用工場でロイン加工。 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
	黒潮の極 冷凍しまあじロイン	3kg×2合	高知県泊浦の温暖な黒潮が育んだシマアジを活〆後、専用工場でロイン加工。 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
3	黄金だし入　まぐろひじき	500g×4袋×4合	定番のお惣菜に手火山式焙乾法で燻したマグロをプラス。 焼津港で水揚げされたマグロを丁寧に燻したなまり節から抽出した『黄金だし』を配合しています。 【調理方法】自然解凍 【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
4	ムキエビチリセット８００ｇ	（500＋300g） ×6セット×2合	大きなサイズのプリプリのエビをフリッターにしました。 人気の甘辛チリ味です。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
5	むきえびチリマヨセット	（500g＋500g＋ 300g＋300g） ×3セット×3合	えびチリソースとえびマヨソース、２つの味が楽しめる商品です。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
6	三陸産かきクリーミーコロッケ	300g(10個)×8袋 ×4合	三陸産かきをまろやかなクリーミーソースで包んだ「衣サクッ中とろっ」がたまらないコロッケです。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
7	北海道産かぼちゃの ポタージュフライ	300g(10個)×8袋 ×4合	北海道産かぼちゃの甘みたっぷりなポタージュをフライにしました。 【調理方法】油ちょう 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
8	ふっくら美味しい！ぶり照り	270g（3切） ×10袋×3合	国産ブリに薄く衣をつけて揚げた後、照り焼きタレを絡めた商品です。 ご飯がすすむ味付けで、主菜のメインになる一品です。 【調理方法】自然解凍、ボイル 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS

(2)超低温流通保管品　3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	味付けビンチョウタタキ	2kg×3合	延縄ビンチョウマグロを使用したタタキです。だしのきいた醤油だれが染みた濃厚な味わいです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】国内協力工場
2	マグロタタキＦＬＴ	300g×10袋×2合	食品ロス削減に向けた取り組みの一環で、当社従来品より、解凍後の消費期限を延ばしました。 色持ちが良いのも特徴です。 【調理方法】流水解凍、自然解凍 【製造工場】極洋フレッシュ
3	マグロタタキ鉄火芯 ＦＬＴ	(50g×10本)×5袋 ×3合	食品ロス削減に向けた取り組みの一環で、当社従来品より、解凍後の消費期限を延ばしました。 色持ちが良いのも特徴です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋フレッシュ