



KYOKUYO SPRING CATALOG

新商品・リニューアル商品のご案内

＝TAKEOUT＝
**お惣菜・
弁当**
テイクアウト

人気の料理で注目度UP

テイクアウトにも



ラクに無駄なく!

みんなの負担軽減!

＝SHORTCUT＝
**時短・
簡便で**
効率化!

＝CONVENIENT＝
**ご家庭
でも**
ラクラク
便利!



手間をかけずに

レパートリーが広がる。

ニーズに応じてみんなを応援!

Variety & Taste!



お客様を
飽きさせない
売場にしたい!



話題の料理を
楽しくアレンジ。

パック商品の
充実サポート。

Easy!



作業時間や
食材ロスを
抑えたい



自然解凍で
負担を軽減!

調理済商品で
ラクに無駄なく
一品できる。

Raku! Raku!



忙しいから
短時間で
おかずを作りたい



解凍するだけで
すぐに食卓へ!

手間をかけずに
レパートリーが
広がる。

=CONVENIENT=

ご家庭
でも
ラクラク
便利!

TAKEOUT
お惣菜・
弁当
テイクアウト



味も食感も人気の明太もち。
子供から大人までみんな大好き!

オリジナルパック付きでインパクト大!

品番 748731

明太もちフライ

サクサクの衣の中はもっちり!
明太子の旨辛がアクセントです。



規格・荷姿
3.2kg(80個)×3合
カートサイズ
316×261×129mm
GTIN-14
14972195748735

油ちょう 凍ったまま175℃に熱した油で
約4分半揚げてください。



たことキャベツの食感が楽しい!
紅しょうががアクセント!



TAKEOUT
お惣菜・
弁当
テイクアウト



販促シールを
ご用意して
おります!

品番 749311

たこキャベツカツ

たこ・キャベツ・玉ねぎをバランスよく混ぜ、さくくりとした衣で包みました。
お好みでソースをかけてもお召し上がりいただけます。



規格・荷姿
300g(10個)×8袋×4合
JAN
4972195749315
GTIN-14
14972195749312

油ちょう



国内で水揚げされた真あじを
しょうが醤油ベースの調味液に
漬け込みました。

販促シール付で注目度アップ!



品番 638081
国産
原料使用 真あじ竜田揚げ

カリッと香ばしい真あじ竜田揚げ。
野菜と一緒に南蛮漬けにしても○



規格・荷姿
1kg(50枚)×6袋×2合
カートンサイズ
390×225×240mm
JAN
4972195638084
GTIN-14
14972195638081

油ちょう 凍ったまま170~180℃に熱した油で
2分半~3分間揚げてください。



解凍するだけでOK!
ひとくちサイズで使いやすい!

幕の内弁当の
おかずにも



国産の真あじが**粉付け済**で便利!
天ぷらや南蛮漬けなど汎用性が高いわね!



販促シール付で注目度アップ!



品番 638271 粉付け済です!
国産
原料使用 真あじ粉付け

粉付きですぐに調理できるので簡単便利!
メニューの幅が広がります。



規格・荷姿
500g×10袋×2合
カートンサイズ
450×210×180mm
JAN
4972195638275
GTIN-14
14972195638272

油ちょう 凍ったまま170~180℃に熱した油で
2分半~3分間揚げてください。



品番 748771
鶏もも薄衣唐揚げ

解凍してそのままお召し上がりいただけます。
オードブルやお弁当、テイクアウト販売に。



規格・荷姿
1kg×10袋
カートンサイズ
412×292×244mm
JAN
4972195748776
GTIN-14
14972195748773

油ちょう 凍ったまま170℃に熱した油で
3分半~4分揚げてください。

スチームコンベクションオープン

【調理モード:コンベクション】
凍ったままの商品を200℃設定オープンで
約6~7分温めてください。

【調理モード:熱風】
凍ったままの商品を220℃設定で約8分温めてください。

※あらかじめ予熱してください。
※調理時間はスチームコンベクションオープンの機種により多少異なります。

自然解凍 凍ったままの商品を、袋のまま解凍してください。
25℃の場合 約5~6時間/10℃の場合 約8時間

≪SHORTCUT≫
時短・
簡便で
効率化!



解凍するだけ
ですぐ出せる!
食感がいいからスナックにも!



解凍するだけで
簡単調理!



品番 638321

殻付無頭えび唐揚げ
完全油ちょう

香ばしさがたまらない、えびの旨味満点の商品です。



規格・荷姿
500g×8袋×2合
JAN
4972195638329
GTIN-14
14972195638326

自然解凍 解凍してそのままお召し上がりください。

≪CONVENIENT≫
ご家庭
でも
ラクラク
便利!



価値ある(国産)の魚を使用。
調理済みだから便利で使いやすい!



品番 636811

国産さば竜田揚げ
完全油ちょう

骨を取ってあるのでお子様にも食べやすく安心。



規格・荷姿
200g×20袋×2合
カートンサイズ
418×351×214mm
JAN
4972195636813
GTIN-14
14972195636810

自然解凍 解凍してそのままお召し上がりください。

品番 636801

国産いわし竜田揚げ
完全油ちょう

魚料理のレパートリーに、ごはんがすすむ味付けです。



規格・荷姿
200g×20袋×2合
カートンサイズ
418×351×214mm
JAN
4972195636806
GTIN-14
14972195636803

自然解凍 解凍してそのままお召し上がりください。



＝SHORTCUT＝
時短・
簡便で
効率化！



ズワイガニを加え、風味アップ！



品番 748521

オーシャンキング
マリンファイバー
かに5%入り

かに脚肉をイメージして繊維状に仕上げました。



規格・荷姿
1kg×4袋×2合
カートンサイズ
405×270×90mm
JAN
4972195748523
GTIN-14
14972195748520

自然解凍 解凍して、そのままお召し上がりください。

原寸大



＝TAKEOUT＝
お惣菜・
弁当
テイクアウト



かにかま & チーズで
ちょっとしたおつまみにも！



販促シール付で
注目度アップ！



品番 748271

オーシャンキング
ナックル/チーズ入り

かにかまに相性の良いチーズを練り込みました。
おつまみやサラダ、天ぷらに。



規格・荷姿
1kg×6袋×2合
カートンサイズ
410×290×150mm
JAN
4972195748271
GTIN-14
14972195748278

自然解凍 解凍して、そのままお召し上がりください。

原寸大



すし巻き芯

＝SHORTCUT＝
時短・
簡便で
効率化！



具材の芯を**冷凍のまま巻ける。**
種類が色々あってお客様も喜ぶね！

取り出す



冷凍のままフィルムを
取り外します。

巻く



シャリの上にのせて
巻きます。

切る



カットして、出来上がり！

品番 834321

めんたいマヨ芯 15g

辛子明太子とマヨネーズを合わせた、みんな大好きな味。



規格・荷姿 15g×10本×20パック×2合
カートンサイズ 250×340×150mm
JAN 4972195834325
GTIN-14 14972195834322

自然解凍 凍ったまま巻き寿司などに使用してください。
解凍してそのままお召し上がりください。

品番 834311

かずのこ&チーズ芯 20g

おつまみとして人気の組み合わせ。かずのこの食感も楽しめます。



規格・荷姿 20g×10本×20パック×2合
カートンサイズ 250×340×150mm
JAN 4972195834318
GTIN-14 14972195834315

自然解凍 凍ったまま巻き寿司などに使用してください。
解凍してそのままお召し上がりください。

品番 834291

ほたて巻芯 15g

青森県産の帆立を贅沢に使用した芯ネタです。



規格・荷姿 15g×10本×20パック×2合
カートンサイズ 250×340×150mm
JAN 4972195834295
GTIN-14 14972195834292

自然解凍 凍ったまま巻き寿司などに使用してください。
解凍してそのままお召し上がりください。

品番 834301

うなぎ煮凝り風巻芯 15g

刻みうなぎ蒲焼と煮凝り風ゼリーを合わせ、甘辛に仕上げました。



規格・荷姿 15g×10本×20パック×2合
カートンサイズ 250×340×150mm
JAN 4972195834301
GTIN-14 14972195834308

自然解凍 凍ったまま巻き寿司などに使用してください。
解凍してそのままお召し上がりください。

すし巻き芯

めんたいマヨ巻

ピリッと辛口&まろやか味の名コンビ。



ほたて巻

貝の旨味たっぷり。酢飯との相性も抜群です。



かずのこ&チーズ巻

プチプチ食感◎！チーズのコクがアクセント。



うなぎ巻

甘辛たれで仕上げる、本格派の味わい。





新シリーズ

業務用 魚惣菜



解凍してすぐ食べられる便利な業務用商品です。

さばの南蛮漬け(骨なし)

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。



自然解凍
流水解凍

No.833821
規格・荷姿: 500g×10袋×2合

JAN 4972195833823

GTIN 14972195833820

白身魚の甘酢あん(骨なし)

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。
自然解凍でそのままお召し上がりいただけます。



自然解凍
流水解凍

ポイル

No.833831
規格・荷姿: 500g×10袋×2合

JAN 4972195833830

GTIN 14972195833837



株式会社 極 洋

<https://www.kyokuyo.co.jp/>

本社	〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号(住友生命山王ビル5F)	TEL (03) 5545-0716
札幌支社	〒060-0012 北海道札幌市中央区北12条西20丁目1番26号(第2丸果ビル4F)	TEL (011) 612-8373
仙台支社	〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町二丁目10番17号(仙台一番町ビル2F)	TEL (022) 227-1073
青森営業所	〒030-0801 青森県青森市新町一丁目9番9号(ホテルサンルート青森東館2F)	TEL (017) 777-9515
東京支社	〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号(住友生命山王ビル4F)	TEL (03) 5545-0806
名古屋支社	〒461-0005 愛知県名古屋市東区東桜一丁目4番3号(大信ビル5F)	TEL (052) 955-8248
金沢営業所	〒920-0345 石川県金沢市藤江北二丁目374番地	TEL (076) 266-1480
大阪支社	〒530-0057 大阪府大阪市北区曽根崎二丁目16番19号(メッセージ梅田ビル5F)	TEL (06) 6315-1274
広島支社	〒730-0051 広島県広島市中区大手町二丁目7番10号(広島三井ビルディング2F)	TEL (082) 246-9765
松山営業所	〒790-0878 愛媛県松山市勝山町一丁目19番3号(青木第一ビル7F)	TEL (089) 921-9811
福岡支社	〒810-0073 福岡県福岡市中央区舞鶴三丁目2番1号(DS福岡ビル3F)	TEL (092) 781-1194
鹿児島営業所	〒892-0825 鹿児島県鹿児島市大黒町4番11号(日宝いづろビル901号)	TEL (099) 227-1491
極洋商事(株)	〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番3号(住友生命赤坂ビル4F)	TEL (03) 6234-4403

●このカタログは、FSC®認証紙を使用しております。
●大気汚染の原因となる揮発性有機化合物発生を抑止と紙リサイクル性に優れた「植物油インク」を使用しています。
●2021SS ※本カタログに記載された、仕様、規格、デザインなどは予告なしに変更することがありますのでご了承ください。
※写真は全てイメージです。

キョクヨーは、皆様の健やかな生活を守るため、身近なことから環境に配慮しています。



(一社)日本冷凍食品協会
www.reishokukyo.or.jp



いつもとなりに
おいしいキョクヨー



極洋 WEBサイト



お知らせ
だんどり~にゃ
LINEスタンプ
好評発売中



LINE クリエイターズスタンプにて「だんどり~にゃ」で検索♪
URLはこちら ▶ <http://line.me/S/sticker/1118273>



スマホはこちら

Twitter
始めました♪

▶ @dandori_nya



アカウントはこちら





もちっとした食感が人気の

ビンチョウ切落し

扱いやすい規格で食材ロスを抑えます。丼ぶりや巻き寿司に。

取り扱いやすい
規格になりました!



品番 830051

ビンチョウ切落しT2

もちっとした食感のビンチョウ。
まぐろ丼、恵方巻にもおすすめ。

規格・荷姿 300g×5トレー
スチロールサイズ 340×250×175mm

超低温 流水解凍 自然解凍

解凍してそのままお召し上がりください。



ちょっとグルメな

カツオタタキ炭焼 (ガーリック醤油)

ニンニクをベースにブラックペッパーやコリアンダーなど、各種スパイスを配合した
香り豊かなガーリック醤油の特製タレで、味付けしました。

ガーリック
醤油ダレと
カツオのタタキが
ベストマッチ!!



販促シール付で
注目度アップ!



品番 831211

カツオタタキ炭焼 (ガーリック醤油)

ニンニクやスパイスの香りが食欲をそそる、
個性的な味わいのカツオタタキ。

規格・荷姿 3kg×3合
スチロールサイズ 425×266×110mm

超低温 流水解凍 自然解凍
解凍してスライスし、お召し上がりください。



株式会社 極 洋 鯉鯨事業部

加工販売 第一課・東京事業課 〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号(住友生命山王ビル3F)
加工販売 第二課 〒134-0086 東京都江戸川区臨海町3丁目3番2号
大阪営業所 〒530-0057 大阪府大阪市北区曽根崎2丁目16番19号(メッセージ梅田ビル5F)
焼津加工販売課 〒421-0213 静岡県焼津市飯淵1441-1
福岡営業所 〒810-0073 福岡県福岡市中央区舞鶴3-2-1 (DS福岡ビル3F)
※本リーフレットに記載された、仕様、規格、デザインなどは予告なしに変更することがありますのでご了承ください。
※写真は全てイメージです。
2021SS

TEL(03)5545-0721
TEL(03)3878-3610
TEL(06)6315-1265
TEL(054)622-9116
TEL(092)781-1198

この他にも各種業務用商品がございます
極洋業務用食品WEBサイト



キョクヨーは、店舗の様々な生活を守るため、身近なことから環境に配慮しています。



このリーフレットは、FSC®認証紙を使用しています。
大気汚染の原因となる揮発性有機化合物発生抑制と
紙のリサイクル性に優れた「植物油インク」を使用しています。



伝統の手火山式焙乾法による



こだわりの
てびやま

「手火山（てびやま）式焙乾法」は、昔ながらの鰹節の燻乾方法です。ベテランの職人の手により、ひとつひとつ丹念に作られています。この方法は旨みをギュッと閉じ込め、より香りの強い鰹節が出来上がります。

黄金だしとは

焼津港で水揚げされたまぐろを丁寧に燻し、なまり節から出汁を取りました。旨みがあり、風味豊かな黄金色をした出汁です。

手火山式焙乾法で燻したかつおとまぐろにそれぞれ「黄金だし」を配合して作ったこだわりの一品です。



お弁当
売り場にも!!
便利な
販促シール
付き

旨み向上
焼津産まぐろだし使用
かつおめし

品番 831231
**黄金だし入り
かつおめしの素**

焼津で水揚げされたかつおを手火山式で燻し、黄金だしとあわせて作った旨みある漁師めしの素。

規格・荷姿 160g×6袋×6合
カートンサイズ 307×203×65mm
商品サイズ 140×230×10mm

自然解凍 流水解凍
商品解凍後、焼きあがったご飯1kgに混ぜてお召し上がりください。

お弁当
売り場にも!!
便利な
販促シール
付き

旨み向上
焼津産まぐろだし使用
まぐろめし

品番 831241
**黄金だし入り
まぐろめしの素**

焼津で水揚げされたまぐろを手火山式で燻し、黄金だしとあわせて作った旨みある漁師めしの素。

規格・荷姿 155g×6袋×6合
カートンサイズ 307×203×65mm
商品サイズ 140×230×10mm

自然解凍 流水解凍
商品解凍後、焼きあがったご飯1kgに混ぜてお召し上がりください。

キョクヨー 株式会社 極 洋 鰹節事業部

加工販売 第一課・東京事業課 〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号(住友生命山王ビル3F)
加工販売 第二課 〒134-0086 東京都江戸川区臨海町3丁目3番2号
大阪営業所 〒530-0057 大阪府大阪市北区曽根崎2丁目16番19号(メッセージ梅田ビル5F)
焼津加工販売課 〒421-0213 静岡県焼津市飯淵1441-1
福岡営業所 〒810-0073 福岡県福岡市中央区舞鶴3-2-1 (DS福岡ビル3F)

TEL(03)5545-0721
TEL(03)3878-3610
TEL(06)6315-1265
TEL(054)622-9116
TEL(092)781-1198

※本リーフレットに記載された、仕様、規格、デザインなどは予告なしに変更することがありますのでご了承ください。
※写真は全てイメージです。
2021SS

この他にも各種業務用商品がございます
極洋業務用食品WEBサイト



このリーフレットは、FSC® 認証紙を使用しています。
大気汚染の原因となる揮発性有機化合物発生抑制と紙のリサイクル性に優れた「植物油インク」を使用しています。