

ずっと続ける豊かな食卓 未来へつなげる魚のおいしさ

2022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、2022年秋の新商品として、シーマルシェブランド商品6品を含む市販用商品12品、業務用商品11品の合計23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。

コロナ禍による長引く自粛生活やリモートワークの中で、健康志向は高まり、食生活への意識も変化しました。極洋では、そうした変化に対応し、極洋だからこそ提供できる価値を考え、「**ずっと続ける豊かな食卓 未来へつなげる魚のおいしさ**」をテーマとした商品を提案します。

国民1人あたりの魚介類の摂取量は、肉類に比べて低い状況が続いていますが、もっと魚を食べたい、楽しみたいという潜在的ニーズがあります。極洋では、魚を気軽に楽しんでもらい、もっと身近に感じてもらいたいという思いから、こだわって開発した商品を提案します。

<主な商品>

◆カツオタタキ炭焼指宿山川（減塩タレ塩分25%カット）

【業務用超低温流通保管品】

鹿児島県にある当社グループ会社の指宿食品(株)で炭を使い、香ばしく焼き上げたカツオタタキです。添付のオリジナルのタレは、九州醤油をベースに、指宿山川産のかつおだしを使用しています。美味しさはそのままに、塩分を25%カット（※当社比較）し、健康志向に対応しました。



カツオタタキ炭焼指宿山川
（減塩タレ塩分25%カット）※調理例

◆みかん香る塩麹タレ和えねぎとろ 【業務用超低温流通保管品】

魚との相性が良い温州みかん果汁を使用したタレでねぎとろを和えており、特に若年層や女性におすすめの商品です。みかんの爽やかな香りと、塩麹のまろやかな味わいが、ねぎとろの美味しさを引き立てます。静岡県にある当社グループ会社の極洋水産(株)のねぎとろ専門の工場で製造しています。



みかん香る塩麹タレ和えねぎとろ
※調理例

コロナ禍で食生活に気を遣う人も増え、ヘルシーな食材・食品が注目されています。また、食のスタイルも多様化しています。こうしたなか、美味しさはもちろん、健康価値のある商品を開発しました。

<主な商品>

◆おさしみベジタブル トマト・にんじん・コーン

【業務用冷凍食品】

植物性由来の生食商品です。野菜のピューレーやペーストを使用し、おさしみ感覚で食べられる野菜の新しい食べ方を提案します。用途に合わせて様々な使い方ができる彩り豊かな商品です。



おさしみベジタブル ※調理例

◆かるしお銀鮭フィーレあごだし配合

【業務用フローズンチルド食品】

食塩相当量を30%カット*し、国立循環器病研究センターの「かるしお」認定を取得した減塩商品です。厳選したチリギンザケに塩を軽く使い、美味しさを引き出しています。さらに、「炭火で焼きあげたあご」のだしで、コク深い味わいに仕上げています。

*日本食品標準成分表2020年版（8訂）塩ざけとの比較

「かるしお」とは？

かるしおとは、国立循環器病研究センター（国循）が推奨する「塩をかるく使って美味しさを引き出す」減塩の新しい考えです。「かるしお認定基準」に基づいて、おいしさと栄養バランスを兼ね備えた商品に「かるしお認定マーク」の表示が認められます。



※調理例

かるしお銀鮭フィーレあごだし配合

◆オーシャンキングの匠SP 【業務用冷凍食品】

カニの繊維感、ほぐれやすさを追求したカニ風味かまぼこです。魚肉のすり身を使用し、ズワイガニ棒肉をイメージしました。高たんぱく&低脂質な商品として訴求していきます。



オーシャンキングの匠SP ※調理例

◆おいしい減塩さば水煮、さば味噌煮、さんま蒲焼 【缶詰】

美味しさはそのままに当社従来品と比較して、さば水煮・さば味噌煮は塩分30%カット、さんま蒲焼は塩分25%カットした減塩缶詰です。缶体には「DHA/EPAが含まれています」というロゴマークを付けることで、健康価値をアピールしています。



おいしい減塩 さば水煮
※盛付例



おいしい減塩さば水煮



おいしい減塩さば味噌煮



おいしい減塩さんま蒲焼

温めるだけですぐに食べられる冷凍食品の利用は増加しており、極洋では忙しいお弁当作りを応援する商品を提案します。

<主な商品>

◆タルタルソース入りえびカツ 【市販用冷凍食品】

プリプリのエビとタルタルソースの相性が抜群で、お弁当のおかずとしてだけでなく、食卓の一品としても好評な商品をリニューアルしました。自然解凍や電子レンジで温めるだけですぐに食べられる手軽で便利で美味しいシーマルシェ商品です。



タルタルソース入りえびカツ

商品概要

1. 市販用商品 12品

(1)冷凍食品 4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		タルタルソース入り えびカツ5個	110g(5個)×15袋 ×4合	プリプリのエビとタルタルソースの相性抜群。 お弁当にぴったりのフライです。 【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		チーズタッカルビ風 チキンカツ5個	90g(5個)×15袋 ×4合	国産鶏肉を使ったチキンカツに、コチュジャン甘辛ソース、 チーズソースを掛けました。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】国内協力工場 
3		てりマヨ チキンカツ5個	90g(5個)×15袋 ×4合	国産鶏肉を使ったチキンカツに、甘辛てりやきソース、 マヨソースを掛けました。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】国内協力工場 
4		チキン南蛮カツ (タルタルソース入り)	120g(5個)×15袋 ×4合	国産鶏肉を使ったチキンカツにタルタルソースを入れ、 南蛮たれを掛けました。 【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 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		骨取りさばの煮付け	150g×20袋×3合	ノルウェー産のサバを一本一本丁寧に骨取りしています。 甘めの醤油タレでやわらかく仕上げました。 お湯やレンジで温めるだけで、ご家庭でいつでも美味しい 骨取り煮魚がお召し上がりいただけます。 【調理方法】ボイル・電子レンジ 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
2		骨取りさばの味噌煮	150g×20袋×3合	ノルウェー産のサバを一本一本丁寧に骨取りしています。 信州味噌を使った甘めのタレで仕上げました。 お湯やレンジで温めるだけで、ご家庭でいつでも美味しい 骨取り煮魚がお召し上がりいただけます。 【調理方法】ボイル・電子レンジ 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
3		骨取りさばの みぞれ煮	150g×20袋×3合	ノルウェー産のサバを一本一本丁寧に骨取りしています。 大根おろしを使ったタレでさっぱりと仕上げました。 お湯やレンジで温めるだけで、ご家庭でいつでも美味しい 骨取り煮魚がお召し上がりいただけます。 【調理方法】ボイル・電子レンジ 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS

(3)缶詰商品 5品

発売日:9月1日

※「いわしオイル漬燻製風味」発売日:10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		おいしい減塩 さば水煮	EOK(145g) /24×2合	無理なく、美味しく減塩生活を応援します。 ヤマキの三種の合わせだしを使用し、当社「さば水煮(145g)」と比べ、食塩相当量を30%低減しています。 【製造工場】国内協力工場
2		おいしい減塩 さばみそ煮	EOK(145g) /24×2合	無理なく、美味しく減塩生活を応援します。 ヤマキの三種の合わせだしを使用し、当社「さばみそ煮(145g)」と比べ、食塩相当量を30%低減しています。 【製造工場】国内協力工場
3		おいしい減塩 さんま蒲焼	EOK5A(100g) /30×2合	無理なく、美味しく減塩生活を応援します。 ヤマキの三種の合わせだしを使用し、当社「さんま蒲焼」と比べ、食塩相当量を25%低減しています。 【製造工場】国内協力工場
4		つぶ貝のアヒージョ	EOP4(55g) /12×4合	ニンニク香るエキストラバージンオリーブオイルでつぶ貝を煮ました。 【製造工場】国内協力工場
5		いわしオイル漬 燻製風味	EOK3B(90g) /30×2合	燻製風味のオイルでイワシの旨味を引き出した一品です。 【製造工場】海外協力工場(タイ)



2. 業務用商品 11品

(1)冷凍食品 6品

発売日:10月1日

※「オーシャンキングの匠SP」の発売日:9月1日

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	だんどり上手 和風だしが旨い! たらのあんかけ(骨なし)	300g(20g×10枚) x10袋x4合	シロイトダラを軽く粉付けし油ちょうした後、魚介の風味豊かな和風だしを効かせた餡を合わせました。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
2	だんどり上手 ぶりの照り揚げ(骨なし)	290g(20g×10枚) x10袋x4合	日本国内で水揚げされた天然ブリを丁寧に骨取りし、衣をつけて揚げました。 醤油ベースの甘辛タレでしっかりと味付け。ご飯のおかずにはピッタリの一品です。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
3	おさしみベジタブル(トマト)	—	トマトピューレーを使用しており、カットするとまるでマグロのような見た目、おさしみ感覚で食べられます。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
4	おさしみベジタブル(にんじん)	—	にんじんペーストを使用しており、カットするとまるでサーモンのような見た目、おさしみ感覚で食べられます。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品 塩釜工場

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
5	おさしみベジタブル(コーン)	—	コーンピューレーを使用しており、黄色の色味が華やかで、楽しい一皿を演出します。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
6	オーシャンキングの匠SP	1Kg×6袋×2合	魚肉すり身を使用し、ズワイガニ棒肉をイメージしています。 カニのような繊維感、ほぐれやすさを追求したカニ風味かまぼこです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ

(2)フローズンチルド食品 1品

発売日:10月1日

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	かるしお銀鮭フィーレあごだし配合	8Kg	厳選したチリ銀鮭に塩をかるく使っておいしさを引き出しています。 炭火で焼き上げたあごのだしで、コク深い味わいに仕上げました。 食塩相当量を30%カット(日本食品標準成分表2020年版(8訂)塩ざけとの比較)しながらもおいしい製品として、国立循環器病研究センターから「かるしお」認定を取得しています。 焼きあごだしは、銀鮭フィーレの生産工場ですべて抽出して使用しています。 【調理方法】加熱用 【製造工場】国内協力工場、極洋食品 八戸工場

(3)超低温流通保管品 4品

発売日:9月1日

※「カツオタタキ炭焼き指宿山川(減塩タレ塩分25%カット)」発売日:11月1日

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	みかん香る塩麹タレ和えねぎとろ	500g×10袋×2合	静岡県焼津市にあるねぎとろ専門のキョクヨーグループ会社の工場にて、温州みかん果汁を使用したタレでねぎとろを和えました。 みかんの爽やかな香りと、塩麹のまろやかな味わいが、ねぎとろの美味しさを引き立てます。 【調理方法】流水解凍・自然解凍 【製造工場】極洋水産 惣右衛門工場
2	九州産柚子胡椒使用 カツオタタキ	3Kg×3合	香ばしく焼き上げたカツオタタキと九州産の柚子胡椒をきかせたタレを合わせました。 ぴりりと香る柚子胡椒の風味と共に召し上がってください。 【調理方法】流水解凍・自然解凍 【製造工場】指宿食品
3	高知県産生姜使用 カツオタタキ	3Kg×3合	香ばしく焼き上げたカツオタタキに高知県産生姜を使用したタレを合わせました。 生姜のキレと香りが、カツオタタキの美味しさをより一層引き立て、食欲をそそります。 【調理方法】流水解凍・自然解凍 【製造工場】指宿食品
4	カツオタタキ炭焼き指宿山川 (減塩タレ塩分25%カット)	3Kg×3合	鹿児島・指宿にあるキョクヨーグループ会社の工場にて炭を使い、香ばしく焼き上げたカツオタタキです。 九州醤油ベースの自慢のぼん酢タレは、指宿山川産のかつおだしを使用し、美味しく塩分を25%(※当社比較)カットしております。 【調理方法】流水解凍・自然解凍 【製造工場】指宿食品