

おいしく健康にだんどりよく！ 2023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、2023年春の新商品として、シーマルシェブランド商品2品を含む市販用商品9品、業務用商品20品の合計29品を発表いたします。

国内労働力人口の減少が進む中、コロナ禍からの本格的な経済活動再開により中長期的、短期的にも労働力不足の深刻化が予想されます。極洋では、プロの調理現場の人手不足解消や共働き・単身世帯向けに、「おいしく健康にだんどりよく！」をテーマとした商品を提案します。

人手不足の調理現場のニーズに応えるため、骨なし切身から誕生しただんどり上手シリーズは、今年で10周年を迎えます。魚に加えて、肉も美味しく気軽に楽しんでもらいたいという想いから、新たにお肉シリーズを発売します。肉本来の味が楽しめ、料理のバリエーションが広がる素材シリーズと、自然解凍後そのまま食べることができる味付けシリーズを提案します。

素材シリーズには豚肉と牛肉、味付けシリーズには鶏肉をご用意しました。

<主な商品>

◆だんどり上手やわらか豚ローススライス

【業務用冷凍食肉】

自然な食感を残しつつスジをやわらかくしており、食べやすいのが特徴の素材シリーズです。お肉本来の味が楽しめます。



やわらか豚ローススライス

◆だんどり上手やわらかボイル牛バラスライス

【業務用冷凍食肉】

食を楽しむという観点から肉の臭みを無くし、自然な食感を残した素材シリーズです。やわらか加工後にボイルしているので、調理時間の短縮ができます。牛しゃぶサラダや焼きにどうぞ。



やわらかボイル牛バラスライス

◆だんどり上手やわらかグリルチキンステーキ

【業務用冷凍加熱食肉製品（包装後加熱）】

香ばしく焼き上げ、食べやすく3つにカットしてあります。シンプルな味付けのため、お好みのソースをかけてアレンジが可能な味付けシリーズです。自然解凍でも食べられます。



やわらかグリルチキンステーキ※調理例

骨なし切身シリーズには、新たな魚種が加わりました。

<主な商品>

◆だんどり上手シロガネダラ切身（骨なし）

【業務用冷凍食品】

しっとりやわらかな身質でクセが無く、メインとしての活躍はもちろん、どんな料理にも合います。



シロガネダラ切身（骨なし）※調理例

プロの調理現場や家庭で調理に手間をかけるのが難しい一方で、健康志向が高まっていることから、便利で美味しい、健康価値のある商品を提案します。

<主な商品>

◆かるしお骨取りあごだし銀鮭フィーレ

【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。塩で美味しさを引き出した銀鮭に、炭火で丁寧に焼き上げた「焼きあご」のだしを加え、コク深い味わいに仕上げました。減塩でも満足できる一品です。



骨取りあごだし銀鮭フィーレ ※調理例

◆かるしお骨取り昆布エキス銀鮭フィーレ

【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。昆布エキスを足すことで銀鮭の美味しさを引き出し、味わい豊かに仕上げました。骨取りで食べやすく、幅広い年齢層におすすめです。



骨取り昆布エキス銀鮭フィーレ ※調理例

*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」減塩の新しい考え方です。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。

◆おさしみベジタブル（アボカド味）

【業務用冷凍食品】

野菜の新しい食べ方を提案するおさしみベジタブルに、アボカド味が加わりました。鮮やかな緑色が特徴で、お寿司やカルパッチョ、サラダを彩り、楽しく映える一皿を演出する生食商品です。当社グループ会社の極洋食品株塩釜工場で製造しています。



おさしみベジタブル（アボカド味） ※調理例

◆銀鮭の中骨煮付 【缶詰】

中骨にはカルシウムがたくさん含まれており、1缶の半量を食べるだけで、成人の一日のカルシウム摂取推奨量の約6割以上*をカバーすることができます。銀鮭を切身加工した際に出る中骨を、有効活用したSDGsにも貢献する商品です。コクのある醤油で煮付けており、そのままはもちろん、炊き込みご飯にしてもおいしく食べられます。

*【表】カルシウム推奨量 (mg/日)

年齢	男性	女性
18~29歳	800	650
30~49歳	750	650
50~64歳	750	650
65~74歳	750	650

日本人の食事摂取基準2020年版（厚生労働省）



銀鮭の中骨煮付



銀鮭の中骨煮付 ※調理例

Caが約1,002mg
含まれています。

単身・共働き世帯が増加している中、手軽で美味しい食卓向け惣菜商品を提案します。

<主な商品>

◆クリームコロッケ（かに肉入り）

【市販用冷凍食品】

◆ビーフシチューコロッケ（牛すじ肉入り）

【市販用冷凍食品】

力二の旨味が詰まった、なめらかなクリームと、濃厚な旨味が広がる牛すじ肉入りのビーフシチューをコロッケにしました。

夕食のメインとして活躍する、満足感のあるコロッケで、自然解凍や電子レンジで温めるだけすぐに食べられる手軽で便利な商品です。

当社グループ会社の極洋食品株塩釜工場で製造しています。



クリームコロッケ
(かに肉入り)



ビーフシチューコロッケ
(牛すじ肉入り)

商品概要

1. 市販用商品 9品

(1) 冷凍食品 3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		クリームコロッケ (かに肉入り)	112g(2個) × 15袋 × 4合	カニの旨みが詰まった、なめらかなクリームコロッケに仕上げました。 【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		ビーフシチュー コロッケ (牛すじ肉入り)	112g(2個) × 15袋 × 4合	濃厚な旨み広がる、牛すじ肉入りのビーフシチューをコロッケにしました。 【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
3		ふんわり えびカツR2	110g(5個) × 15袋 × 4合	パッケージリニューアル。 プリプリのエビと、お魚のすり身と豆腐を使用したふんわり生地をバランスよく合わせたえびカツです。 【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) 缶詰商品 6品

発売日:3月1日

※「銀鮭の中骨煮付」「いわし蒲焼(国産)」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		銀鮭の中骨煮付	EOK(140g) /12 × 4	銀鮭の切身加工の際に生じる中骨をSDGsの観点から有効活用。コクのある醤油味で煮付けました。 【製造工場】国内協力工場
2		いわしみそ煮	EOK(145g) /24 × 2	脂ののった国産イワシと味噌がほどよくマッチした深みのある味わいのいわし味噌煮です。 【製造工場】国内協力工場
3		いわし味付	EOK(145g) /24 × 2	脂がのった国産イワシを甘さのある醤油味に仕上げました。ごはんのお供にピッタリです。 【製造工場】国内協力工場
4		いわし水煮	EOK(145g) /24 × 2	海洋深層水の塩を使用しています。 シンプルな塩味なので、料理素材としても使えます。 【製造工場】国内協力工場
5		いわし蒲焼 (国産)	EOK5A(100g) /30 × 2	独自のたれで香ばしく焼きました。 ご飯がすすむ蒲焼です。 【製造工場】国内協力工場
6		ライトツナ まぐろ 油漬フレーク110g	EO(110g)/24 × 2	野菜スープを配合し、味わい豊かに仕上げました。 サラダやパンに相性抜群です。 【製造工場】海外協力工場(タイ)

2. 業務用商品 20品

(1)冷凍食品 7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 シロガネダラ切身(骨なし)	(60g×5枚)×10袋×3合 (70g×5枚)×10袋×3合 (80g×5枚)×10袋×3合	メルルーサの一種です。しっとりやわらかな身質でクセがなく、どんな料理にも合う魚です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】海外協力工場(中国)
2	だんどり上手 サーモン塩焼き(骨なし)	(20g×10枚)×10袋×4合	カラフトマスを使用。塩水に漬けた後、焼いて真空パックに。解凍してそのままお召し上がりいただけます。 【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(アボカド味)	240gx12袋×2合	あざやかな緑色で、お寿司やカルパッチョ、サラダが映える一品になります。 【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(トマト味)	240gx12袋×2合	カットするとまるでマグロのような見た目で、お刺身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
5	おさしみベジタブル(コーン味)	240gx12袋×2合	コーンペーストの華やかな黄色で、食卓を楽しく彩ります。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
6	みなみマグロかま煮付け	300g×5袋×4合	たっぷりと身のついた脂ののったかまは食べごたえ十分。にんにくと生姜が効いた甘辛い自家製たれで煮付けたかま煮付けはご飯やお酒がすすみます。 【調理方法】ボイル 【製造工場】国内協力工場
7	焼き芋コロッケ	350g(10個)×10袋×3合	収穫後に定温でじっくり寝かせ甘さを最大限に引き出した茨城県産のさつまいも「紅天使」の焼き芋ペーストを使用したこだわりのコロッケです。 ※「紅天使」は株式会社トマトの登録商標です。 【調理方法】油ちよう 【製造工場】極洋食品 塩釜工場

(2)フローズンチルド食品 3品

発売日:5月以降順次
※「定塩チリ産銀鮭フィーレ焼き鮭専用たれ付き」発売日:3月中旬を予定

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	かるしお骨取り あごだし銀鮭フィーレ	8kg/10kg	厳選したあご(トビウオ)を炭火で丁寧に焼き上げた「焼きあご」を使用し、銀鮭の旨味を凝縮。減塩でも満足のいく焼き魚に仕上ります。 【調理方法】加熱用 【製造工場】国内協力工場
2	かるしお骨取り 昆布エキス銀鮭フィーレ	8kg/10kg	昆布エキスを足すことで旨味を引き出し、味わい豊かに仕上りました。骨がないので食べやすく、幅広い年齢層におすすめです。 【調理方法】加熱用 【製造工場】国内協力工場
3	定塩チリ産銀鮭フィーレ 焼き鮭専用たれ付き	8kg	焼き鮭にぴったりと合うように開発された、香りたつ九州産ゆずとさっぱりとした国産大根おろし入りのポン酢だれ付き商品。甘みのあるたれは、焼き鮭との相性抜群です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】海洋フーズ

(3)超低温流通保管品 2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	味付けビンチョウ切落し(塩締め)		300g×10袋	駿河湾の海洋深層水の塩を使用し締めました。 しつとりモチモチ食感が特徴です。 使いやすい300gのトレー・パックにしました。 【調理方法】流水解凍 【製造工場】極洋フレッシュ	
2	味付けビンチョウ切落し(白だし)		300g×10袋	枕崎製造カツオ節と北海道産昆布を合わせた白だしで ビンチョウマグロを味付け。 だしの香りで風味よく、しつとりモチモチの食感に仕上げました。 【調理方法】流水解凍 【製造工場】極洋フレッシュ	

発売日:4月以降順次

(4)業務用冷凍食肉 6品

※「だんどり上手やわらかボイル牛バラスライス」、「だんどり上手やわらかボイル豚肩スライス」発売日:5月以降順次

商品名				規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	だんどり上手 やわらか豚バラスライス		500g×10袋×2合	ほどよい脂身で料理の旨味を引き出す豚バラ肉。 食感を残しつつ、やわらかさのある厚みにスライスしました。 【調理方法】加熱用 【製造工場】国内協力工場	
2	だんどり上手 やわらか豚もも切り落とし		500g×10袋×2合	自然な食感を残しながらやわらかく加工。熱を加えてもやわらかく食べやすい豚もも肉です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】国内協力工場	
3	だんどり上手 やわらか豚ローススライス		500g×10袋×2合	肉本来の味を損なわぬようやわらかく仕上げました。 肉料理のバリエーションが広がります。 【調理方法】加熱用 【製造工場】国内協力工場	
4	だんどり上手 やわらか牛肩切り落とし		500g×10袋×2合	牛肉の旨味はそのままに、やわらか仕上げなので、 高齢の方にも安心してお召し上がりいただけます。 【調理方法】加熱用 【製造工場】国内協力工場	
5	だんどり上手 やわらかボイル牛バラスライス		500g×20袋	やわらか加工後にボイルすることで調理の効率アップ&時短に。牛 しゃぶサラダやすき焼きにどうぞ。 【調理方法】加熱用 【製造工場】国内協力工場	
6	だんどり上手 やわらかボイル豚肩スライス		500g×20袋	冷めた時に出る白い脂の塊がほとんど出ません。 肉じゃが等の煮込みメニューに最適です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】国内協力工場	

(5)業務用冷凍加熱食肉製品(包装後加熱) 2品

発売日:4月以降順次

商品名				規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	だんどり上手 やわらかグリルチキンステーキ		300g×15袋×2合	香ばしく焼き上げて食べやすく3つにカットし、肉感をやわらかに仕上げています。 お好みのソースをかけることでアレンジ自由自在です。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】海外協力工場(中国)	
2	だんどり上手 やわらか若鶏のねぎ塩焼き		345g×15袋×2合	塩だれに漬けた鶏もも肉をオーブンで焼き、 自家製のねぎ塩だれと合わせ、やわらかく仕上げました。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】海外協力工場(中国)	