

魚のおいしさと便利を提案！ 2023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、2023年秋の新商品として、市販用商品10品、業務用商品19品の合計29品を発表いたします。

アフターコロナの中で経済活動の正常化が進み、観光客やインバウンド消費の復活などを背景として、外食産業が回復傾向にあります。一方で、急激な需要回復により人手不足問題が再燃し、その長期化も懸念されています。極洋は魚のプロとして、こうした状況に対応できる、「魚のおいしさと便利を提案！」をテーマとした商品を開発しました。

◆極海老カツ60

【業務用冷凍食品】

当社国内基幹工場の極洋食品(株)塩釜工場で製造の人気商品エビカツに、こだわりの逸品ができました。従来品比でエビの歯ごたえが約50%、衣のサクサク感が約120%向上しました。使用するエビのサイズを大きくし、配合量を増やすことで、よりエビの存在感が感じられるように仕上げました。惣菜のほか、サンドイッチの具など、和洋を問わず多用途な使い勝手のよい商品です。



極海老カツ60 ※調理例

人手不足の調理現場をサポートすることをコンセプトに、凍ったまま調理ができる骨なし切身からスタートした「だんどり上手」シリーズは、今年で10周年を迎えました。今回、自然解凍でそのまま食べられる焼魚製品2品と、肉製品2品をラインアップに加えました。

◆だんどり上手シロガネダラ塩麴焼き（骨なし）

◆だんどり上手赤魚塩麴焼き（骨なし）

【業務用冷凍食品】

塩麴に漬けて焼き上げているため、しっとりした食感とまろやかな味わいが楽しめます。

骨なしで食べやすく、自然解凍でも食べられるため、調理時間が短縮できます。



シロガネダラ塩麴焼き(骨なし) ※調理例



赤魚塩麴焼き(骨なし) ※調理例

◆だんどり上手やわらか若鶏のみぞれ煮
 ◆だんどり上手やわらか若鶏のトマト煮
【業務用冷凍加熱食肉製品（包装後加熱）】

鶏肉製品に、新たな味付けが加わりました。みぞれ煮は甘めでさっぱりとした味わいの醤油ベースの自家製たれで食べやすく、トマト煮はたまねぎを使用した自家製のトマトソースが特徴です。

3つにカットしており、やわらかく加工しているため食べやすい商品です。



やわらか若鶏のみぞれ煮 ※調理例



やわらか若鶏のトマト煮 ※調理例

外国人観光客にも人気があり、インバウンド消費の復活などにより今後も伸長が見込まれる回転寿司業態向けなどとして、極洋が得意とする生食商材の提案です。忙しい調理現場に代わって、薫焼きやタタキなど、ひと手間加えたこだわりの逸品を開発しました。

<主な商品>

- ◆塩×薫焼天然インド鮭大トロ
 - ◆塩×薫焼天然インド鮭中トロ
 - ◆塩×薫焼天然インド鮭赤身
- 【業務用超低温流通保管品】**

薫を使って贅沢に炙り、旨味を凝縮させました。海洋深層水の塩で味付けしているため、そのまま何もつけずにお召し上がりいただけます。

大トロはとろけるような最高級の食感が楽しめ、中トロは滑らかな舌触りが食欲をそそります。赤身は鮮やかな色味とさっぱりとした風味が特徴で、どの部位も天然インドマグロの素材本来の味が楽しめるように仕上げました。



塩×薫焼天然インド鮭大トロ ※調理例



塩×薫焼天然インド鮭中トロ ※調理例



塩×薫焼天然インド鮭赤身 ※調理例

- ◆サーモンたたきCT4
- 【業務用冷凍加工品】**

チリ産のギンザケを粗めにたたき、食べ応えのある食感に仕上げました。開けやすい袋に入っており、容器に詰め替えしやすくなっているのも特徴です。



サーモンたたきCT4 ※調理例

ご家庭で料理の素材としても使いやすく、手軽に魚料理を楽しむことができる缶詰商品を提案します。

<主な商品>

◆いわし水煮 【缶詰】

国産のマイワシを水煮にし、さっぱり仕上げました。シンプルな味付けのため、料理の素材としても使用でき、献立の幅が広がります。



いわし水煮 ※調理例

◆いわし水煮 レモン風味 【缶詰】

レモンのさわやかな香りがする国産マイワシの水煮です。魚が苦手な人でも食べやすく仕上げしており、そのままではもちろん、料理の素材としても使用できます。



いわし水煮 レモン風味 ※調理例

◆いわしトマト煮 【缶詰】

国産のマイワシを濃厚なトマトペーストで煮込みました。トマトの甘さと程よい酸味が特徴で、パスタやトーストなどの洋食メニューへのアレンジがおすすめです。



いわしトマト煮 ※調理例

～一つ一つ丁寧に手詰めた、こだわりの逸品です～



いわし水煮



いわし水煮 レモン風味



いわしトマト煮

商品概要

1. 市販用商品 10品

(1)缶詰商品 10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		いわし水煮	EOOV6(100g) /24×2	国産のマイワシをさっぱりと水煮にしました。 シンプルな味付けなので、料理の素材としても使用できます。 【製造工場】国内協力工場
2		いわし水煮 レモン風味	EOOV6(100g) /24×2	レモンの爽やかな香り漂う、国産マイワシの水煮です。 一つ一つ丁寧に手詰めした、こだわりの逸品です。 【製造工場】国内協力工場
3		いわしトマト煮	EOOV6(100g) /24×2	濃厚なトマトペーストで煮込んだ国産マイワシ。 パスタやトーストなど、洋食メニューにもおすすめです。 【製造工場】国内協力工場
4		いわし塩焼	EOK5A(65g) /30×2	天日塩で国産イワシのおいしさを際立たせた 国内製造の缶詰。 シンプルな味付けで飽きのこない逸品です。 【製造工場】国内協力工場
5		いわし塩焼 柚子こしょう風味	EOK5A(65g) /30×2	柚子こしょうの香りとピリッとした辛さは格別です。 ご飯のおかずはもちろん、お酒のおつまみにもおすすめです。 【製造工場】国内協力工場
6		いわしみぞれ煮	EOK(145g) /24×2	国産のイワシを国産大根のおろしでみぞれ煮にしました。 ほのかに香るゆずの爽やかな風味で、さっぱりとお召し上がり いただけます。 【製造工場】国内協力工場
7		いわし梅煮	EOK(145g) /24×2	紀州産の梅肉をアクセントにした甘辛い醤油味の 国産イワシ缶です。 梅の酸味がイワシのおいしさを引き出します。 【製造工場】国内協力工場
8		鯖水煮	EOT2(180g) /12×4	ほどよく脂ののったノルウェー産のサバを素材の味が引き立つ よう「平釜炊きの塩」を使用し、こだわりの製法で軽やかに仕上 げた鯖水煮です。 【製造工場】国内協力工場
9		鯖味噌煮	EOT2(180g) /12×4	ほどよく脂ののったノルウェー産のサバを「福井県産の米味 噌」を使用し、こだわりの製法で仕上げた風味豊かな鯖味噌煮 です。 【製造工場】国内協力工場
10		鯖味付	EOT2(180g) /12×4	ほどよく脂ののったノルウェー産のサバを「本醸造醤油」を使用 し、こだわりの製法で仕上げた旨味たっぷりの鯖味付です。 【製造工場】国内協力工場

2. 業務用商品 19品

※「極海老カツ60」、「ぱくッとえびフライ」発売日:10月以降順次

(1)冷凍食品 11品

※「だんどり上手 太刀魚切身(骨なし)・焼きあじ粗ほぐし身」、「骨取りさばの煮付け・味噌煮・みぞれ煮」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	数の子&チーズR	300g×30袋	300gの三角袋にリニューアルしました。 プチプチとした食感の数の子とチーズとの相性は抜群です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品 ひたちなか工場
2	ツナマヨサラダ	500g×20袋	カツオフレークとマヨ風味ソースを和えました。 使いやすい500gの三角袋です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品 ひたちなか工場
3	だんどり上手 シロガネダラ塩麴焼き(骨なし)	(20g×10枚)真空 ×20袋×2合	やわらかい身質が特徴のシロガネダラを塩麴に漬けて 焼きました。 しっとりとした食感とまろやかな塩麴の風味が感じられます。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】海外協力工場(中国)
4	だんどり上手 赤魚塩麴焼き(骨なし)	(20g×10枚)真空 ×20袋×2合	アカウオを粒を残した塩麴に一晩漬けてから焼いています。 しっとりやわらかく、塩麴焼きのまろやかな味わいが楽しめます。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】海外協力工場(中国)
5	だんどり上手 太刀魚切身(骨なし)	(60g×5枚)×16袋×2合 (70g×5枚)×14袋×2合 (80g×5枚)×12袋×2合	タチウオの骨を丁寧に取り除き、食べやすい切身にしました。 オビレタチを原料として使用しています。 【調理方法】加熱用 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)
6	だんどり上手 焼きあじ粗ほぐし身	500g×10袋×2合	骨取り後にアジを塩焼きにし、皮を丁寧に取り除き、 粗めにほぐしました。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】海外協力工場(中国)
7	骨取りさばの煮付け	180g×20袋×3合	黒糖蜜でコクを出し、魚醤で旨味をプラスしたサバの煮付けです。 2切ごとに内袋に入っているので、1回で食べ切れる分だけ調理いただけます。 【調理方法】ボイル・電子レンジ 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
8	骨取りさばの味噌煮	180g×20袋×3合	信州味噌をベースに本みりんを加えた、 奥行きのある甘味が特徴のサバの味噌煮です。 2切ごとに内袋に入っているので、1回で食べ切れる分だけ調理いただけます。 【調理方法】ボイル・電子レンジ 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
9	骨取りさばのみぞれ煮	180g×20袋×3合	旨味ある濃口特選醤油に大根おろしを加えさっぱり味に仕上げたサバのみぞれ煮です。 2切ごとに内袋に入っているので、1回で食べ切れる分だけ調理いただけます。 【調理方法】ボイル・電子レンジ 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
10	極海老カツ60	600g(10個)×6袋×3合	エビの食感や衣のサクサク感にこだわり、子どもから大人まで満足いただける商品に仕上げました。 従来品に比べ、エビの歯ごたえが約50%、衣のサクサク感は約120%UPしました。 【調理方法】加熱用 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
11	ぱくッとえびフライ	775g(50尾)×10箱	小ぶりではぱくッと食べやすいエビフライです。 エビの食感にこだわり、 衣は薄めに仕上げました。※当社従来品と比較 メインディッシュとしても映える商品です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)

(2)冷凍加工品 2品

発売日：9月以降順次

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	スモークサーモンチーズ和え	500g×10袋×2合	燻製したサーモンとチーズのまろやかな味わいです。 粗挽きブラックペッパーがアクセントになっています。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品 ひたちなか工場
2	サーモンたたきCT4	500g×10袋×2合	チリ産のギンザケを粗めにたたき、食感も楽しめる商品に仕上げました。 詰め替えしやすい袋にしているのもポイントです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋フレッシュ

(3)超低温流通保管品 4品

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	塩×薫焼天然インド鮪大トロ	2kg	天然インドマグロの大トロ部位を、贅沢に薫で炙り、駿河湾の海洋深層水の塩で味付けしました。 とろけるような最高級の食感です。 【調理方法】流水解凍・冷蔵解凍 【製造工場】国内協力工場
2	塩×薫焼天然インド鮪中トロ	2kg	天然インドマグロの中トロ部位を、贅沢に薫で炙り、駿河湾の海洋深層水の塩で味付けしました。 なめらかな舌触りが食欲をそそります。 【調理方法】流水解凍・冷蔵解凍 【製造工場】国内協力工場
3	塩×薫焼天然インド鮪赤身	2kg	天然インドマグロの赤身部位を、贅沢に薫で炙り、駿河湾の海洋深層水の塩で味付けしました。 鮮やかな色味とさっぱりとした風味が特徴です。 【調理方法】流水解凍・冷蔵解凍 【製造工場】国内協力工場
4	塩×薫焼本鮪ステーキ	2kg	本マグロの希少部位‘天身’を薫の香りをまとったレアステーキ風にしました。 さっぱりとした天身と駿河湾の海洋深層水の塩が絡み合う至福の逸品です。 【調理方法】流水解凍・冷蔵解凍 【製造工場】国内協力工場

(4)業務用冷凍加熱食肉製品(包装後加熱) 2品

発売日：9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 やわらか若鶏のみぞれ煮	340g×15袋×2合	醤油ベースの食べやすい自家製みぞれたれで、鶏もも肉を煮込みました。 甘めでさっぱりとした味わいで、肉感をやわらかく仕上げています。 食べやすい3カットタイプです。 【調理方法】自然解凍・ポイル 【製造工場】海外協力工場(中国)
2	だんどり上手 やわらか若鶏のトマト煮	340g×15袋×2合	たまねぎを使った自家製トマトソースで鶏もも肉を煮込み、肉感をやわらかく仕上げています。 食べやすい3カットタイプです。 【調理方法】自然解凍・ポイル 【製造工場】海外協力工場(中国)