

## おいしさ極める！便利さ広がる！ 2024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、2024年春の新商品として、市販用商品11品、業務用商品15品の合計26品を発表いたします。

コロナ禍からの脱却後、経済活動が活発になり、外食・量販店での人手不足問題は依然として厳しい状況が続いています。また、家庭ではタイムパフォーマンスを意識した手軽で便利な商品が求められています。極洋では、おいしさに加え時間価値などの社会的ニーズに寄り添った付加価値の高い商品の開発に取り組み、「おいしさ極める！便利さ広がる！」をテーマとした商品を提案します。

キョクヨーグループ会社のキョクヨーフーズで製造するカニ風味かまぼこです。

### ◆オーシャンキングの極 しっとりかにごち

#### 【業務用冷凍食品・冷凍加工品】

オーシャンキングのしっとり感がUPし、さらに進化しました。従来品と比べて離水率が低く、繊維の中に水分を多く閉じ込めているため、しっとりしています。そのままお召し上がりいただく他、お寿司や天ぷらなどにぴったりの商品です。



オーシャンキングの極  
しっとりかにごち ※調理例

### ◆しっとりかにごち

#### 【業務用フローズンチルド食品】

今回は袋入りの商品に加えて、アウトパック商品もご用意いたしました。トレーにパックされているので、解凍してそのまま店頭で陳列でき、販売時の作業負荷軽減・効率化に繋がる商品です。



しっとりかにごち

極洋の強みである生食商材や、独自の調達力を持つカツオを活かした商品を開発しました。

### ◆サーモンたたきRT4

#### 【業務用冷凍食品・冷凍加工品】

鮮やかな身色が魅力の米国産天然紅鮭を粗めにたたき、食感も楽しめる商品に仕上げました。簡単に開けられ、詰め替えしやすい袋を使用しています。



サーモンたたきRT4 ※調理例

◆味付カツオタタキ（瀬戸内塩レモン）

◆指宿山川産のカツオタタキ梅昆布R

【業務用超低温流通保管品】

味付カツオタタキ（瀬戸内塩レモン）は、瀬戸内産のレモンと、淡路島産の藻塩を使用しました。レモンのさっぱり感と、藻塩の優しい塩味が絶妙にマッチした、暑い季節にも最適な商品です。

指宿山川産のカツオタタキ梅昆布Rは、利尻産昆布と、紀州産梅を使用しています。昆布の豊かな旨味と、深みのある梅味は相性抜群です。



味付カツオタタキ（瀬戸内塩レモン） ※調理例



指宿山川産のカツオタタキ梅昆布R ※調理例

家庭での時短調理への関心が高まる中、高知県宿毛湾産のマダイ、ブリヒラを使用した漬け丼の具を商品化しました。便利で美味しく、付加価値のある商品を提案します。

◆真鯛漬け丼の具

◆ぶりひら漬け丼の具

【業務用冷凍食品】

真鯛漬け丼の具は、四国産ゆず香る、さわやかな風味で夏にぴったりな商品です。薬味をプラスして冷やし出汁茶漬けにしても美味しく食べられます。



真鯛漬け丼の具 ※調理例

ぶりひら漬け丼の具は、ブリヒラの味が際立つ、高知県産生姜のきいた醤油だれに漬け込みました。



ぶりひら漬け丼の具 ※調理例

※ぶりひらとは

●ぶり（雌）とひらまさ（雄）の交雑種で、ぶりの旨味とひらまさの身質の良さ、それぞれの長所を合わせ持った魚です。

●ブリヒラ®は学校法人近畿大学の登録商標です

調理の負担を減らし、忙しい毎日を送りながらお弁当を作る人を応援する商品を提案します。

<主な商品>

◆ふんわりえびカツR 3

◆国産サーモンメンチカツR

◆タルタルソース入りえびカツ5個R

【市販用冷凍食品】

リニューアルポイントは衣の食感です。改良を重ねた独自配合の衣を採用し、サクサク感は従来比約1.6倍、サククリ感（噛み切りやすさ）は約1.7倍となりました。

おいしさがより伝わるようにパッケージデザインもリニューアルしました。



ふんわりえびカツR3



国産サーモンメンチカツR



タルタルソース入りえびカツ5個R

ほどよく脂ののったノルウェーサバを使用し、こだわりの製法で仕上げた缶詰商品を提案します。

◆ノルウェーさば水煮【缶詰】

サバの旨味が際立つシンプルな塩味です。さっぱりとした冷やしうどんや、そうめんなどのトッピングにおすすめです。



ノルウェーさば水煮 ※調理例

◆ノルウェーさばみそ煮【缶詰】

信州味噌®でコク深く仕上げた、風味豊かなさばみそ煮です。



ノルウェーさばみそ煮 ※調理例

◆ノルウェーさば煮付【缶詰】

甘辛い醤油味で定番の煮付にしました。



ノルウェーさば煮付 ※調理例



ノルウェーさば水煮



ノルウェーさばみそ煮



ノルウェーさば煮付

# 商品概要

## 1. 市販用商品 11品

### (1)冷凍食品 3品

発売日:3月1日以降

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1		ふんわり えびカツR3	110g(5個)×15袋 ×4合  おいしくなってリニューアル。 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エビカツです。 【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
2		タルタルソース入り えびカツ5個R	110g(5個)×15袋 ×4合  おいしくなってリニューアル。 プリプリ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】電子レンジ・自然解凍 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
3		国産サモモン メンチカツR	110g(5個)×15袋 ×4合  おいしくなってリニューアル。 国産ギンザケとシロザケの身を使用し、マヨネーズ風味に味付けました。 サモモンの旨味あふれる味わいです。 【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

### (2)缶詰商品 8品

発売日:3月1日以降

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・製造工場
1		ノルウェーさば水煮	EOK(145g)/12×4 合	ほどよく脂ののったノルウェーサバを、こだわりの製法で仕上げました。 サバ本来の味をいかしたシンプルな塩味にしました。 【製造工場】国内協力工場
2		ノルウェーさば みそ煮	EOK(145g)/12×4 合	ほどよく脂ののったノルウェーサバを、こだわりの製法で仕上げました。 信州味噌®でコク深く仕上げた、風味豊かなみそ煮です。 【製造工場】国内協力工場
3		ノルウェーさば煮付	EOK(145g)/12×4 合	ほどよく脂ののったノルウェーサバを、こだわりの製法で仕上げました。 甘辛い醤油味で定番の煮付にしました。 【製造工場】国内協力工場
4		ライトツナ まぐろ油漬フレーク	単缶:EO70g /24×2合 3P:EO70g×3 /20入 4P:EO70g×4 /20入	デザインリニューアル。 サンドイッチやサラダ、パスタと汎用性抜群。 使い切りやすい食べきりサイズで常備品にもおすすめです。 【製造工場】海外協力工場(タイ)
5		ライトツナ まぐろ水煮フレーク	3P:EO70g×3 /20入 4P:EO70g×4 /20入	デザインリニューアル。 油を使わず、野菜ブロス入りのスープで煮込みました。 健康を意識したお客様にも安心して召し上がっていただけます。 【製造工場】海外協力工場(タイ)

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・製造工場
6		ライトフ레이크 かつお油漬フ레이크	3P:EO70g×3 /20入 4P:EO70g×4 /20入	デザインリニューアル。 使い切りやすい食べきりサイズのかつお油漬フ레이크です。 幅広い料理にご利用いただけます。 【製造工場】海外協力工場(タイ)
7		マッシュルーム ホール	EO8(125g)/12×4 合	さまざまな料理にご使用いただけます。 マッシュルームが丸ごと入ったホールタイプです。 【製造工場】海外協力工場(中国)
8		マッシュルーム ランダムスライス	EO8(125g)/12×4 合	さまざまな料理にご使用いただけます。スライスタイプです。 【製造工場】海外協力工場(中国)

## 2. 業務用商品 15品

### (1) 冷凍食品・冷凍加工品 12品

発売日:3月1日以降

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	真鯛漬け丼の具	60g×30袋×2合	高知県産宿毛湾産 黒潮の極 真鯛を使用。 四国産ゆず香る、さわやかな風味は夏にぴったり！ 薬味をプラスして冷やし出汁茶漬けも。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】国内協力工場
2	ぶりひら 漬け丼の具	60g×30袋×2合	高知県産宿毛湾産 黒潮の極 ぶりひらを使用。 ぶりひらの味が際立つ、高知県産生姜のきいた醤油だれに 漬け込みました。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】国内協力工場
3	サーモンたたきRT4	500g×10袋×2合	鮮やかな身色が魅力の米国産天然ベニ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を使用しています。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋フレッシュ
4	オーシャンキングの極 しっとりかにごち	900g×4袋×3合	オーシャンキングのしっとり感がUPLし、さらに進化しました。 従来品と比べて離水率が低く、 繊維の中に水分を多く閉じ込めているため、しっとりしています。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ
5	ビーフシチューコロッケ	350g(10個)×10袋×3合	牛すじを使用したコク深いビーフシチューをそのままコロッケ にしました。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
6	えびフリッター(大)	500g×8袋×2合	大ぶりのエビを使用したサクサク衣のフリッターです。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
7	白身魚一口フライ	1kg(50個)×6袋×2合	くせの無いふんわり食感の白身魚を一口サイズのフライにしました。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
8	若鶏の梅しそロールカツ	(50g×10個)×8袋×3合	梅しそで後味さっぱり！切り口もあざやかな商品です。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場(中国)
9	若鶏のしそチーズ竜田揚げ	660g(30個)×8袋×2合	コクのあるチーズと爽やかな青しそを挟んだ若鶏の竜田揚げです。 青しその風味とまるやかチーズが相性抜群な商品です。 【調理方法】自然解凍・油であげる 【製造工場】海外協力工場(中国)
10	若鶏の梅しそ竜田揚げ	660g(30個)×8袋×2合	梅と大葉のさっぱり爽やかな味わいの若鶏の竜田揚げです。 梅のほどよい酸味で食欲UP！ 【調理方法】自然解凍・油であげる 【製造工場】海外協力工場(中国)
11	だんどり上手 あじ西京焼き(骨なし)	(20g×10枚)真空 ×20袋×2合	自家配合の味噌たれに1日しっかりと漬け込みをしました。 【調理方法】自然解凍・ポイル 【製造工場】海外協力工場(中国)
12	だんどり上手サーモン切身(骨なし) カラフトマス原料を使用	60g×5枚×16袋×2合 70g×5枚×14袋×2合 80g×5枚×12袋×2合	ふっくら柔らかい食感のカラフトマスを骨なし切身にしました。 【調理方法】加熱用 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)

## (2)フローズンチルド食品 1品

発売日:3月1日以降

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	しっとりかにごち	180g×12トレー×4合	オーシャンキングのしっとり感がUPLし、さらに進化しました。 従来品と比べて離水率が低く、繊維の中に水分を多く閉じ込めているため、しっとりしています。 トレーにパックされているので、解凍してそのまま店頭で陳列できます。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ

## (3)超低温流通保管品 2品

発売日:3月1日以降

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	味付カツオタタキ (瀬戸内塩レモン)	3kg×3合	瀬戸内レモンのさっぱり感と藻塩の優しい塩味が絶妙にマッチしたカツオのタタキです。 【調理方法】流水解凍・自然解凍 【製造工場】指宿食品
2	指宿山川産のカツオタタキ 梅昆布R	3kg×3合	梅の風味をアップしてリニューアル。 利尻産昆布の豊かな旨味と深みのある紀州産梅の風味は相性抜群です。 【調理方法】流水解凍・自然解凍 【製造工場】指宿食品