

手軽に満足！魚をもっと好きになる。

2025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、2025年春の新商品として、市販用商品4品、業務用商品31品の合計35品を発表いたします。

魚食については、健康への良い効果の期待などから潜在的需要はあるものの、日本の国民1人あたりの魚介類の消費量は肉類を下回り、年々減少傾向にあります。その一因として、調理の手間や調理後の片付けの煩わしさが挙げられ、それは家庭だけでなく、人手不足が深刻化するプロの調理現場においても課題となっています。「魚の極洋」では、調理の負担感を低減させる水産素材商品の開発に取り組み、「手軽に満足！魚をもっと好きになる。」をテーマとした新商品を提案します。

魚のおいしさをご堪能いただける、本格的かつ食べごたえのある水産フライ品をご提案します。

<主な商品>

◆本格海老カツ60【業務用冷凍食品・冷凍加工品】

ごろっとしたバナメイエビが入っており、つなぎにもエビを使用しているため、エビをたっぷりと感じられます。



本格海老カツ60 ※調理例

◆黄金かれい5枚おろし粉付き【業務用冷凍食品・冷凍加工品】

黄金カレイを丸ごと使用しているのでボリューム満点です。粉付きですので、そのまま揚げるだけで身はふっくら、中骨はカリッと香ばしい唐揚げになります。



黄金かれい5枚おろし粉付き ※調理例

魚のすり身を手軽に味わえるカニ風味かまぼこ「オーシャンキング」シリーズの新商品です。

◆オーシャンキングプレミアム（ずわいがにペースト10%入り）

【業務用冷凍食品・冷凍加工品】

ズワイガニペーストを10%配合し、カニ感をUPさせました。さらに独自の製法で従来品よりもジューシーでしっとりした食感を味わえます。カニ脚肉をイメージしたファイバータイプと爪肉をイメージしたナックルタイプのオーシャンキングを混ぜているので、食感の違いが楽しめるプレミアムな一品です。サラダやパスタ、酢の物など、様々なアレンジレシピを楽しめます。



オーシャンキングプレミアム
（ずわいがにペースト10%入り）



オーシャンキングプレミアム
（ずわいがにペースト10%入り） ※調理例

ラクラク調理をかなえる「だんどり上手」シリーズの焼魚の製造工程をアップデートし、おいしさの向上を追求しました。

◆だんどり上手 さば塩焼き（骨なし） 15g/20g/25g/40g

【業務用冷凍食品・冷凍加工品】

今までの製造工程と違い、焼成後、そのまま急速凍結し包装するため、身がつぶれずふっくらと仕上がった先凍結品です。また、二次殺菌ボイル処理しないことによりドリップが少なく、焼魚本来の旨味を閉じ込めています。骨なし、自然解凍で調理の負担を軽減させます。



だんどり上手 さば塩焼き（骨なし）※調理例

グループ初となるベトナムの新工場、Kyokuyo Vina Foods Co.,Ltd. で生産しています。

極洋が取扱い数量で国内トップクラスのシェアを誇るチリ産ギンザケを使用した、新たな風味の製品を開発しました。焼くだけの簡単調理ができます。

◆銀鮭チリ産柚子風味F DB

【業務用冷凍食品・冷凍加工品】

脂ののったギンザケの旨味を爽やかな柚子の香りが引き立てます。

包装形態を従来の発泡スチロールから段ボールに変更し、プラスチック使用量削減に取り組んでいます。



銀鮭チリ産柚子風味F DB ※調理例

これさえあればごはんがすすむ商品として、極洋の目利きのプロが厳選した素材を使用した、国内の直系工場生産のたらこ・明太子をご提案します。

◆Nたらこ【業務用冷凍食品・冷凍加工品】

たらこの旨味を最大限に引き出した味付けにしました。手間暇かけて生産した自慢の逸品です。



Nたらこ

◆N辛子明太子【業務用冷凍食品・冷凍加工品】

明太子は、辛さの中に旨味を感じる独自配合のタレで漬け込み、子供から大人まで楽しめる味に仕上げました。



N辛子明太子

味付カツオタタキに新しいフレーバーが登場です。新感覚のカツオタタキをお楽しみください。

◆味付カツオタタキ（ガーリックレモン）

◆味付カツオタタキ（春野菜ソース）

【業務用超低温流通保管品】

味付カツオタタキ（ガーリックレモン）は、普段カツオタタキを食べない20～30代の方や苦手な方にも召し上がっていただけるよう、開発しました。

にんにくの香りやレモンのさっぱり感が食欲をそそります。

味付カツオタタキ（春野菜ソース）は、アスパラガスと新玉ねぎを使用し季節感を感じられます。炭火焼きの風味と春野菜ソースがよく合います。



味付カツオタタキ（ガーリックレモン）※調理例



味付カツオタタキ（春野菜ソース）※調理例

調理負担がなく、ごはんのおかずはもちろん、お酒のおつまみにも合う缶詰の新商品です。

◆北海道産にしんの蒲焼【缶詰】

しっとりしたやわらかな食感の北海道産ニシンを使用した蒲焼です。



北海道産にしんの蒲焼 ※盛り付け例

お弁当だけでなく、食卓にも最適な商品として、パッケージをリニューアルしました。

◆タルタルソース入りえびカツ5個R【市販用冷凍食品】

弁当向け冷凍食品が、夕食のおかずの一品としても食されています。より多くの食シーンでの活用をイメージしていただけるよう、皿盛りの写真を使用し、ショーケースでも目立つ鮮やかな色にパッケージデザインをリニューアルしました。



タルタルソース入りえびカツ5個R

商品概要

1. 市販用商品 4品

(1)冷凍食品 1品

発売日:3月1日以降

	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R	110g(5個) ×15袋×4合	パッケージデザインを一新しました。おいしさあふれる皿盛りのシズルに変え、鮮やかな色のパッケージにリニューアルしました。 【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 

(2)缶詰商品 3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		北海道産 にしんの蒲焼	EOK5A(100g) /20×3	しっとりしたやわらかな食感の北海道産ニシンの蒲焼です。 ごはんのおかずはもちろん、お酒のおつまみにも合います。 【製造工場】国内協力工場
2		いわし蒲焼(タイ産)	EOK3B(90g) /30×2	パッケージデザインを一新。DHA・EPAの成分値を表示するなど、よりわかりやすいデザインにしました。 【製造工場】海外協力工場
3		さんま蒲焼(タイ産)	EOK3B(90g) /30×2	パッケージデザインを一新。DHA・EPAの成分値を表示するなど、よりわかりやすいデザインにしました。 【製造工場】海外協力工場

2. 業務用商品 31品

(1)冷凍食品・冷凍加工品 29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	オーシャンキング プレミアム (ずわいがにペースト10%入り)	1kg×6袋×2合	ズワイガニペーストを10%配合し、カニ感(風味・旨味)をUPさせました。ジューシーでしっとりした食感です。 カニ脚肉をイメージしたファイバータイプと爪肉をイメージしたナックルタイプのオーシャンキングを混ぜているので、食感の違いが楽しめます。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ
2	オーシャンキング花咲タイプ VALUE	1kg×6袋×2合 500g×12袋×2合	細かい格子状の切り込みを入れることで花が咲いたような形状に仕上げました。 そのままはもちろん、サラダのトッピングに最適です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ
3	オーシャンキング彩りほぐし	1kg×6袋×2合 500g×12袋×2合	解凍後ほぐしやすくなりました。 様々な料理にトッピングすることで、存在感が出ます。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
4	オーシャンキング彩りフレーク	1kg×6袋×2合 500g×12袋×2合	解凍後ほぐしやすくなりました。 彩りがいいので、色んなメニューのトッピングにご使用いただけます。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ
5	銀鮭チリ産柚子風味F DB	10kg	脂ののったギンザケの旨味を爽やかなゆずの香りが引き立てます。 包装形態を従来の発泡スチロールから段ボールに変更し、 プラスチック使用量削減に取り組んでいます。 【調理方法】加熱用 【製造工場】極洋食品 八戸工場
6	Nたらこ	2kg×5	たらこの旨味を最大限に引き出した味付けにしました。 手間暇かけて生産した自慢の逸品です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品 ひたちなか工場
7	N辛子明太子	2kg×5	明太子は辛さを控えめにした独自配合のたれで漬け込み、 まろやかな味わいに仕上げました。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品 ひたちなか工場
8	サーモン塩麹和え	500g×20袋	サーモンとイクラの贅沢な組み合わせで、まろやかな 塩麹の味わいが食欲をそそります。 【調理方法】流水解凍・自然解凍 【製造工場】極洋食品 ひたちなか工場
9	キムチ風味サーモン	300g×30袋	キムチ風味に味付けしピリッと辛みを効かせました。 【調理方法】流水解凍・自然解凍 【製造工場】極洋食品 ひたちなか工場
10	本格海老カツ60	600g(10個)×10袋×2合	中種に入っているエビはもちろんのこと、 つなぎにもエビを使用しているため、エビをたっぷりと感じられます。 食べごたえある本格派のエビカツです。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
11	海老カツS100R 海老カツS60R 海老カツS30R	500g(5個)×12袋×2合 3.6kg(60個)×3合 450g(15個)×8袋×3合	ぷりぷりしたエビがごろっと入っているサクサク食感のエビカツ です。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
12	レモン香る愛媛県産真鯛のカツ	450g(15個)×8袋×3合	瀬戸内産レモン果皮を使用し、爽やかな風味に仕上げました。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
13	クリーミーコロッケ (紅ずわいがにペースト0.1%入 り)50	500g(10個)×12袋×2合	宮城県蔵王産牛乳を使用したなめらかなクリーミーコロッケで、 歯切れの良い食感の衣に仕上げています。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
14	黄金かれい5枚おろし 粉付き	5kg(25袋)×2合	粉付きですので、そのまま揚げるだけで身はふっくら、 中骨はカリッと香ばしい唐揚げになります。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場
15	スケソウダラ骨取切身 粉付き	(40g×50枚)×2袋×3合	粉がついているので、揚げるだけの簡単調理です。 調理しやすい大きさにカットしました。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
16	Bずわい肩肉MIX SPO(調味)	500g×20袋	カニ本来の甘みがしっかり感じられる味付けにしました。 酢飯との相性も抜群です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods、海外協力工場
17	だんだり上手 さば切身(骨なし) 40g・50g・60g・70g・80g	(40g×5枚)×20袋×2合 (50g×5枚)×20袋×2合 (60g×5枚)×16袋×2合 (70g×5枚)×14袋×2合 (80g×5枚)×12袋×2合	脂ののった骨なしのサバ切身です。凍ったまま調理可能です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
18	だんだり上手さば塩焼き(骨なし) 15g・20g・25g・40g	(15g×10枚)真空×20袋×2合 (20g×10枚)真空×20袋×2合 (25g×10枚)真空×20袋×2合 (40g×10枚)真空×10袋×2合	今までのだんだり上手さば塩焼きの製造工程と違い、 焼成後、そのまま急速凍結し包装するため、身がつぶれず ふっくらと仕上がった先凍結品です。 また、二次殺菌ボイル処理しないことによりドリップが少なく、 焼き魚本来の旨味を閉じ込めています。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
19	だんだり上手さば照焼き(骨なし) 20g・25g・40g	(20g×10枚)真空×20袋×2合 (25g×10枚)真空×20袋×2合 (40g×10枚)真空×10袋×2合	今までのだんだり上手さば照焼きの製造工程と違い、 焼成後、そのまま急速凍結し包装するため、身がつぶれず ふっくらと仕上がった先凍結品です。 また、二次殺菌ボイル処理しないことによりドリップが少なく、 焼き魚本来の旨味を閉じ込めています。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
20	だんだり上手 さばみりん焼き(骨なし)20g	(20g×10枚)真空×20袋×2合	今までのだんだり上手さばみりん焼きの製造工程と違い、 焼成後、そのまま急速凍結し包装するため、身がつぶれず ふっくらと仕上がった先凍結品です。 また、二次殺菌ボイル処理しないことによりドリップが少なく、 焼き魚本来の旨味を閉じ込めています。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
21	だんだり上手 焼さば粗ほぐし身	500g真空×10袋×2合	脂ののったサバを焼いて粗めにほぐしました。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
22	だんだり上手 さば味噌煮(骨なし)30g・60g	(470g(固形30g×10枚) 真空×10袋×2合 (450g(固形60g×5枚))×10 袋×2合	脂ののったサバを味噌煮にしました。香り豊かなコクのある味噌を 使用しています。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
23	さば味噌煮(骨なし)100g	(150g(固形100g)×10枚) ×5袋×2合	香り豊かなコクのある味噌を使用したサバの味噌煮です。 一枚一枚真空パックしているので、使用する分だけ調理できます。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
24	だんだり上手 メカジキ切身(骨なし)40g・60g	(40g×5枚)×20袋×2合 (60g×5枚)×16袋×2合	だんだり上手切身シリーズの新しいラインナップです。 脂もほどよくのっけていてクセのない味わいです。 船凍の新鮮な原料を使用しています。 【調理方法】加熱用 【製造工場】海外協力工場
25	だんだり上手 真さばの塩焼き(骨なし)	(20g×10枚)真空×20袋×2合	だんだり上手焼魚シリーズのマサバを使用した 新しいラインナップで、ベーシックな塩焼きです。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】海外協力工場
26	だんだり上手 真さばねぎ醤油焼き(骨なし)	(20g×10枚)真空×20袋×2合	だんだり上手焼魚シリーズの新しいラインナップです。 マサバを焼いて、自家製のねぎ醤油タレと合わせました。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】海外協力工場

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
27	だんどり上手 真さばのトマト煮(骨なし)	(20g×10枚)真空×20袋 ×2合	だんどり上手煮魚シリーズの新しいラインナップです。 コクのある自家配合のトマトソースで煮込みました。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】海外協力工場
28	だんどり上手 白身魚の南蛮漬(骨なし)	500g(10枚)真空×10袋 ×2合	だんどり上手シリーズの新しいラインナップです。 酸味を抑えた自家製の南蛮たれに漬け込みました。 【調理方法】自然解凍・流水解凍 【製造工場】海外協力工場
29	やわらか若鶏のカレー焼き	345g×15袋×2合	下味を付けて香ばしく焼き、カレーソースと合わせました。 隠し味にりんごピューレを加えマイルドな辛さに仕上げているので、 小さいお子様からご年配の方まで幅広く楽しんでいただけます。 UDF区分「容易にかめる」該当商品です。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】海外協力工場

(2)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(春野菜ソース)	3kg×3合	炭焼きの風味とアスパラガスと新玉ねぎが入った春野菜ソースが よく合います。 【調理方法】流水解凍・自然解凍 【製造工場】指宿食品
2	味付カツオタタキ (ガーリックレモン)	3kg×3合	にんにくの香りやレモンのさっぱり感が食欲をそそります。 【調理方法】流水解凍・自然解凍 【製造工場】指宿食品