

さあ、今日も魚を楽しもう。

2026年秋新商品・リニューアル品のご案内

株式会社 極洋（本社：東京都港区、代表取締役社長：井上誠）は、2026年秋の新商品・リニューアル品として、業務用商品25品、市販用商品11品の合計36品を発表いたします。

近年、消費者の食への意識は変化しています。健康志向や経済性志向が緩やかに高まる一方、「手軽に済ませたい」という簡便化志向が大きく伸びており、手作りへのこだわりは弱まりつつあります。

こうした志向の変化は、水産物にも色濃く影響しています。国内における魚介類の消費量は年々減少していますが、その要因は価格の上昇だけではありません。魚料理には調理の手間をはじめ、食べにくさやにおいが気になるという声も多く聞かれます。マーケティング・リサーチ会社の調査（※）によりますと、多くの消費者が魚に好意的な印象を持っているものの、若い世代ではその好意が薄れつつあります。これは、これからの魚食文化を考えるうえで見過ごせない課題です。

「魚の極洋」を掲げる当社は、「さあ、今日も魚を楽しもう。」をテーマに、おいしさを手軽に楽しめる魚を中心としたこだわりの新商品をご提案いたします。

※株式会社クロス・マーケティング「魚料理に関する調査（2025年）」

	発売商品数	内訳	
		新商品	リニューアル品
業務用冷凍食品・冷凍加工品	24品	21品	3品
業務用常温食品	1品	1品	－
市販用冷凍食品	3品	3品	－
市販用缶詰商品	7品	3品	4品
市販用すり身食品	1品	1品	－

魚のおいしさを手軽に楽しめる、水産フライ品をご提案いたします。

◆北海道産大ずわいがに入り 海鮮カツ

【冷凍食品・冷凍加工品】

北海道産大ズワイガニのペーストを使用したこだわりの海鮮カツです。

殻ごとペーストにすることで、大ズワイガニ本来の旨みを凝縮しています。



北海道産大ずわいがに入り 海鮮カツ
※調理例

◆えびフリッター（完全油ちょう）T2

【冷凍食品・冷凍加工品】

自然解凍でそのままお召し上がりいただけるフリッターです。揚げる手間がないので調理や片付けの時間が短縮でき、また通常放熱が必要な冷惣菜にもすぐに使用することができます。



えびフリッター（完全油ちょう）T2
※調理例

ラクラク調理をかなえる「だんどり上手」シリーズ。

◆だんどり上手 メヌケ切身（骨なし）60g・70g・80g

【冷凍食品・冷凍加工品】

だんどり上手切身シリーズに新魚種が登場しました。アメリカ西海岸で獲れたカゴメヌケを使用しています。クセがなく食べやすいのが特徴です。



だんどり上手メヌケ切身（骨なし）60g ※調理例

容易にかめる、おさかなハンバーグです。

◆おさかなハンバーグ（えび・さけ・あじ）

【冷凍食品・冷凍加工品】

ふっくらやわらかなおさかなハンバーグです。UDF(ユニバーサルデザインフード)区分1(容易にかめる)取得商品です。そのままでもお召し上がりいただけますが、各施設のメニューに合わせてソースなどでアレンジいただくことも可能です。



おさかなハンバーグ（えび）
※調理例

カットしてあるから使いやすいうなぎ蒲焼です。

◆うなぎ蒲焼15gカット

【冷凍食品・冷凍加工品】

炭火で焼き上げたウナギの蒲焼を、使いやすい15gサイズにカットしました。

ご飯によく合う味付けに仕上げており、解凍してそのままお召し上がりいただけます。



うなぎ蒲焼15gカット ※調理例

エビ本来の食感と旨みが楽しめる尾付きえびフライが登場！

◆えびフライVN21/25NS

【冷凍食品・冷凍加工品】

のばし加工をせず、pH調整剤やリン酸塩を使用していないエビを使用しているため、エビ本来の豊かな食感と旨みが楽しめます。

さらに衣率40%と薄衣のため、素材の味を最大限に引き出しています。



えびフライVN21/25NS ※調理例

朝食もお弁当も晩ごはんも、これ一本！

◆ふんわり鮭そぼろ 100g

【常温食品】

ギンザケの中落ちを使用した「ふんわり鮭そぼろ」。甘辛仕立てでお子様にも食べやすく仕上げました。パッケージには当社公式キャラクター『だんどり〜にゃ』を起用しました。思わず手にとりたくなる一品です。



ふんわり鮭そぼろ 100g ※調理例

忙しい毎日でも手軽においしく食を楽しめる市販用商品の中から、注目の商品をご紹介します。

◆うま塩えびからR4

【冷凍食品】

お魚のすり身と粗めにカットしたエビを合わせ、から揚げに仕上げました。程よい塩味と旨みのある味付けでご飯がすすみます。



うま塩えびから R 4

◆キョクヨーソーセージ

【すり身食品】

長さ30cmを超える、圧倒的な存在感と満足感を誇る魚肉ソーセージ。そのまま豪快に味わうのはもちろん、丸ごと調理したり、切って料理の具材にしたりと、アレンジは自由自在。食べ方次第で楽しみ方が広がります。



キョクヨーソーセージ ※調理例

◆食塩無添加の素材缶

(大豆・ひじき・ミックスビーンズ・ひよこ豆・レッドキドニー)

【缶詰】

ドライパック製法で素材本来の旨みを引き出しました。食塩無添加のため、料理や用途に合わせて味付けを調整できるので家族みんなで楽しめます。



ひじき 食塩無添加

商品概要

1. 市販用商品 11品

(1)冷凍食品 3品

発売日：9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		うま塩えびからR4	85g(5個) × 15袋 × 4合	お魚のすり身と粗めにカットしたエビを合わせ、から揚げに仕上げました。程よい塩味と旨みのある味付けで、ご飯がすすみます。 【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・倉吉工場
2		国産チキンマヨN	80g(5個) × 15袋 × 4合	国産鶏肉とダスマヨを合わせて、パン粉をつけて揚げました。甘辛だれを絡めて仕上げています。 【調理方法】自然解凍・電子レンジ 【製造工場】極洋食品 倉吉工場
3		かぼちゃコロッケN	80g(5個) × 15袋 × 4合	ダイスカぼちゃを使用したやさしい甘さが特徴のコロッケです。 【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・倉吉工場

(2)缶詰商品 7品

発売日：9月1日以降

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・製造工場
1		大豆 食塩無添加	EO8(70g)/24 × 2合	ドライパック製法で素材本来の旨みを引き出しました。 食塩無添加なので、素材そのもののおいしさを手軽に楽しめます。 【製造工場】国内協力工場
2		ひじき 食塩無添加	EO8(60g)/24 × 2合	ドライパック製法で素材本来の旨みを引き出しました。 食塩無添加なので、素材そのもののおいしさを手軽に楽しめます。 【製造工場】国内協力工場
3		ミックスビーンズ 食塩無添加	EO8(80g)/24 × 2合	ドライパック製法で素材本来の旨みを引き出しました。 食塩無添加なので、素材そのもののおいしさを手軽に楽しめます。 【製造工場】国内協力工場
4		ひよこ豆 食塩無添加	EO8(80g)/24 × 2合	ドライパック製法で素材本来の旨みを引き出しました。 食塩無添加なので、素材そのもののおいしさを手軽に楽しめます。 【製造工場】国内協力工場
5		レッドキドニー 食塩無添加	EO8(80g)/24 × 2合	ドライパック製法で素材本来の旨みを引き出しました。 食塩無添加なので、素材そのもののおいしさを手軽に楽しめます。 【製造工場】国内協力工場

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・製造工場
6		さんま蒲焼	EOK5A(100g)/30×2合	パッケージデザインをリニューアルしました。 骨までやわらかく旨みが丸ごと詰まったさんま蒲焼です。 【製造工場】国内協力工場
7		貝柱水煮(割り身)	EOP4(65g)/24×2合	様々な料理に使えるようシンプルな味付けに仕上げました。 【製造工場】国内協力工場

(3)すり身食品 1品

発売日:9月1日以降

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・製造工場
1		キョクヨーソーセージ	180g/25×2合	長さ30cm超えの圧倒的な大きさと満足感のある味わいです。 【製造工場】キョクヨーフーズ

2. 業務用商品 25品

(1)冷凍食品・冷凍加工品 24品

発売日:9月1日以降

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	北海道産大ずわいがに入り 海鮮カツ	450g(15個)×8袋×3合	北海道産大ズワイガニのペーストを使用したこだわりの海鮮カツです。殻ごとペーストにすることで、大ズワイガニ本来の旨みを凝縮しています。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
2	うまトマクリーミーフライ	6kg(120個)×2合	完熟トマトのペーストとケチャップを使用したクリーミーフライです。ガーリックを効かせた味わいです。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
3	クリーミーコロッケ(かに)30R2	3.6kg(120個)×3合	従来品よりも衣を薄くしてリニューアルしました。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
4	クリーミーコロッケ (紅ずわいがにペースト0.08%入り)65R2	3.9kg(60個)×3合	サクみの強いパン粉に変更してリニューアルしました。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
5	えびフリッター(完全油ちょう)T2	1kg×6袋×2合	自然解凍でそのままおいしくお召し上がりいただける完全油ちょうタイプのえびフリッターです。 【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
6	いかのひとくち磯辺フライ	1kg(70個)×6袋×2合	あおさ香る風味豊かな衣とイカの旨みが広がるひとくちフライです。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場(中国)
7	丸ごといか唐揚げの極み	1kg×6袋×2合	みみ・胴・足を使用したスパイシーないか唐揚げです。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場(中国)
8	あじ大葉フライK	1kg(30枚)×6袋×2合	さわやかな大葉の風味と、ふんわりとした食感が楽しめるあじフライです。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場(中国)
9	さば竜田揚げK	1kg(40枚)×6袋×2合	醤油ベースのたれに漬け込んだサバをふっくら香ばしい竜田揚げにしました。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場(中国)
10	ふんわり鮭そぼろ 500g	500g×20袋	ギンザケの中落ちを使用した「ふんわり鮭そぼろ」。 甘辛仕立てでお子様にも食べやすく仕上げました。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】国内協力工場
11	うなぎ蒲焼15gカット	(15g×10枚)×40袋×2合	炭火で焼き上げたウナギの蒲焼です。 ご飯によく合う味付けに仕上げました。 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 【製造工場】海外協力工場(中国)
12	えびフライVN21/25NS	12尾×12トレイ×2合	のばし加工をせず、pH調整剤やリン酸塩を使用していないエビを使用しているため、エビ本来の豊かな食感と旨みが楽しめます。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)
13	スモークサーモン3種チーズ和え	500g×20袋	香り豊かなスモークサーモンに、3種類のチーズを和えました。 スモークサーモンの配合量を増やし、チーズの種類(チェダー・クリーム・モッツアレラ)を変更しました。 【調理方法】自然解凍・流水解凍 【製造工場】極洋食品 ひたちなか工場
14	えびマヨサラダ	300g×10袋×3合	エビ、数の子、当社カニ風味かまぼこ(オーシャンキング®)をクリーミーなマヨソースで和えました。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】国内協力工場
15	だんどり上手 メヌケ切身(骨なし) 60g・70g・80g	(60g×5枚)×16袋×2合 (70g×5枚)×14袋×2合 (80g×5枚)×12袋×2合	だんどり上手切身シリーズに新魚種が登場しました。 アメリカ西海岸で獲れたカゴメヌケを使用しています。 クセがなく食べやすいのが特徴です。 【調理方法】加熱調理 【製造工場】海外協力工場(中国)
16	だんどり上手 赤魚切身(骨なし) 40g・60g・70g・80g	(40g×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	解凍せず凍ったまま調理可能です。 【調理方法】加熱調理 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
17	だんどり上手 さわら切身(骨なし) 40g・60g・70g・80g	(40g×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	解凍せず凍ったまま調理可能です。 【調理方法】加熱調理 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
18	だんどり上手 サーモン塩焼き(骨なし) 15g・40g	(15g×10枚)真空×20袋×2合 (40g×10枚)真空×10袋×2合	カラフトマスの骨を丁寧に取り除きふっくら焼き上げ、炙り工程を入れ香ばしく仕上げました。 焼成後に二次殺菌せずそのまま凍結する先凍結品なので、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・ポイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
19	だんどり上手 サーモン照焼き(骨なし) 15g	(15g×10枚)真空×20袋×2合	カラフトマスを自家製の甘めのタレに一晩漬け込み、焼き上げました。 焼成後に二次殺菌せずそのまま凍結する先凍結品なので、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・ポイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
20	だんどり上手 さわら西京焼き(骨なし) 20g・25g	(20g×10枚)真空×20袋×2合 (25g×10枚)真空×20袋×2合	自家配合のタレに漬け込み焼き上げました。 焼成後に二次殺菌せずそのまま凍結する先凍結品なので、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・ポイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
21	だんどり上手 赤魚煮付け(骨なし)30g	470g(30g×10枚)真空×10袋×2合	しょうが汁入りの独自のタレで煮付けました。 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・ポイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
22	おさかなハンバーグ(えび)	900g×6袋×2合	UDF(ユニバーサルデザインフード)区分1(容易にかめる)取得商品です。ふっくらやわらかなおさかなハンバーグです。 【調理方法】自然解凍・油であげる・スチームコンベクションオープン 【製造工場】キョクヨーフーズ
23	おさかなハンバーグ(さけ)	900g×6袋×2合	UDF(ユニバーサルデザインフード)区分1(容易にかめる)取得商品です。ふっくらやわらかなおさかなハンバーグです。 【調理方法】自然解凍・油であげる・スチームコンベクションオープン 【製造工場】キョクヨーフーズ
24	おさかなハンバーグ(あじ)	900g×6袋×2合	UDF(ユニバーサルデザインフード)区分1(容易にかめる)取得商品です。ふっくらやわらかなおさかなハンバーグです。 【調理方法】自然解凍・油であげる・スチームコンベクションオープン 【製造工場】キョクヨーフーズ

(2)常温食品 1品

発売日:9月1日以降

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	ふんわり鮭そぼろ 100g	100g×12個×2合	ギンザケの中落ちを使用した「ふんわり鮭そぼろ」。 甘辛仕立てでお子様にも食べやすく仕上げました。 【調理方法】そのまま喫食 【製造工場】国内協力工場