

“魚の惣菜用冷凍食品”に個食パックが新登場

2014年 極洋 秋の新製品

キーワードは「**個食**」、「**簡単**」、「**中食**」

株式会社極洋(本社:東京都港区、代表取締役社長:多田久樹)は、2014年秋の新製品として「市販商品の拡大」と「水産のプロ・極洋ならではの調達力を生かした商品」をテーマに、市販商品24品、業務用商品35品の合計59品を発売いたします。

市販商品24品のうち、21品が「シーマルシェ」ブランド商品です。また、今回は「漬魚(つけうお)シリーズ」を投入するなど、当社の強みを発揮できる商品を中心にラインアップの拡充を図りました。これにより、シーマルシェ商品は累計57品となります。



シーマルシェ:「食卓に、海のおいしさと、おどろきを。」をスローガンに、水産会社として培ってきた原料調達から加工、販売までの一貫した力を、こだわりや工夫とともにお届けすることをコンセプトとした市販商品ブランドです。

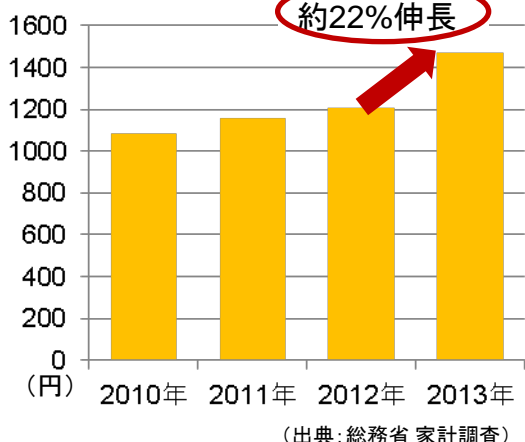
2014年極洋 秋の新製品のキーワードは「**個食**」、「**簡単**」、「**中食**」です。生活者ニーズと市場トレンドに合わせた製品を開発いたしました。

キーワード1. 個食 → 個食パックの“魚の惣菜用冷凍食品”を発売

当社は2014年春に、水産のプロの目で選んだ魚を、手軽に、おいしく食べられる食卓向け(惣菜用)の家庭用冷凍食品を発売しました。単身世帯の増加に伴い、冷凍食品の利用が増える中で、「1切れタイプがほしい」というニーズに応え、今回、1切れ入りの個食パックを発売いたします。

個食パック商品は2014年春の発売以来好評いただいている焼魚シリーズ3種に「ぶりの照焼き」を加えた4品と、“あんかけ”メニュー2品の合計6品を発売いたします。

単身世帯1世帯あたりの1年間の冷凍食品支出金額



魚の惣菜用
冷凍食品の
1切れタイプがほしい

お客様の声

個食パックの魚惣菜用冷凍食品



店頭での陳列
イメージ

キーワード2. 簡単 → 「だんどり上手」シリーズに「焼き魚製品」新登場

骨の除去など下処理が不要で、だんどりよく調理できる業務用の切身加工品「だんどり上手」シリーズの新しいカテゴリーとして、自然解凍も可能な「焼き魚製品」9品を発売いたします。

当シリーズは2013年秋の発売以来、骨なしで凍ったまま調理可能であることから、調理過程の段取りが容易で、老健食、事業所給食でご好評をいただいております。そして今回、骨なし切身に味付けと焼き工程も施したうえ、自然解凍も可能な製品といたしました。



キーワード3. 中食 → 量販店惣菜売り場向け商品の強化

単身世帯、共働き世帯の増加などから、中食市場規模は拡大しています。当社では従来、外食店舗や量販店惣菜売り場向け商品として、業務用冷凍食品を販売してきましたが、今回、その中でも特にニーズの高い「真いかから揚げ」や「白身魚フライ」、「えびフライ」をリニューアルし、商品力の強化を図りました。



惣菜売り場イメージ

■製品概要

1. 市販商品 24品

(1) 冷凍食品 9品

販売エリア: 関東甲信越

	商品画像	商品名	内容量	特徴・調理法
1		ぶりの照焼き(1個)	1個入	<ul style="list-style-type: none"> ・日本近海の天然ぶりを切身にし、照焼きに仕上げました。 ・1枚ずつ真空包装にしております。 ・朝昼晩を問わず、焼魚が食べたいときにすぐにお召し上がり頂けます。 ・調理方法: 電子レンジ、湯せん。 ・シーマルシェ商品。
2		さけの塩焼き(1個)	1個入	<ul style="list-style-type: none"> ・北海道産の秋鮭を切身にし、塩焼きに仕上げました。 ・1枚ずつ真空包装にしております。 ・朝昼晩を問わず、焼き魚が食べたい時にすぐにお召し上がり頂けます。 ・調理方法: 電子レンジ、湯せん。 ・シーマルシェ商品。
3		さばの照焼き(1個)	1個入	<ul style="list-style-type: none"> ・ノルウェー産の脂がのったさばを切身にし、照焼きに仕上げました。 ・1枚ずつ真空包装にしております。 ・朝昼晩を問わず、焼魚が食べたい時にすぐにお召し上がり頂けます。 ・調理方法: 電子レンジ、湯せん。 ・シーマルシェ商品。

	商品画像	商品名	内容量	特徴・調理法
4		さわらの旨み醤油焼き(1個)	1個入	<ul style="list-style-type: none"> ・韓国産の脂がのったさわらを切身にし、醤油ダレをつけ焼き上げました。 ・1枚ずつ真空包装にしております。 ・朝昼晩を問わず、焼魚が食べたい時にすぐにお召し上がり頂けます。 ・調理方法: 電子レンジ、湯せん。 ・シーマルシェ商品。
5		白身魚の和風きのこあんかけ	110g (1個)	<ul style="list-style-type: none"> ・ニュージーランド産ホキの切身を天ぷらにし、きのこ、レンコン、人参、たけのこを具材に加えた当社独自配合の和風きのこあんをたっぷりかけました。 ・1個入りとなっており、お昼や夕食に最適な一品です。 ・調理方法: 電子レンジ。 ・シーマルシェ商品。
6		あじの黒酢あんかけ	110g (1個)	<ul style="list-style-type: none"> ・ニュージーランド産あじの切身を天ぷらにし、人参、たまねぎを具材に加えた当社独自配合の黒酢あんをたっぷりかけました。 ・1個入りとなっており、お昼や夕食に最適な一品です。 ・調理方法: 電子レンジ。 ・シーマルシェ商品。
7		チーズインサーモンメンチ	100g (5個)	<ul style="list-style-type: none"> ・当社独自配合のチーズソースを、北海道産秋鮭の中骨を高温高圧処理し骨まで食べられるように加工し、ミンチ状にしたもので包んだクノーデルタイプのフライです。 ・電子レンジ調理、自然解凍でもお召し上がり頂けます。 ・シーマルシェ商品。
8		あじのごまフライ	72g (4個)	<ul style="list-style-type: none"> ・ニュージーランド産の大型のあじを切身にし、白ごまをたっぷり加えたパン粉で包みフライに仕上げました。 ・電子レンジ調理、自然解凍でもお召し上がり頂けます。 ・シーマルシェ商品。
9		白身魚の天ぷら(天つゆかけ)	64g (4個)	<ul style="list-style-type: none"> ・ニュージーランド産ホキの切身を天ぷらにし、利尻昆布だしを加えた天つゆをかけました。 ・調理方法: 電子レンジ。 ・シーマルシェ商品。

(2)冷凍チルド食品 10品

販売エリア:全国

	商品画像	商品名	内容量	特徴
1		まだらの金山寺味噌漬け	3切	<ul style="list-style-type: none"> ・シーマルシェブランドの漬け魚シリーズ商品。 ・もろみに信州味噌を加えた金山寺味噌漬けの素に、まだらの切身を48時間じっくりと漬込みました。 ・「骨取り」製品です。 ・グリルやフライパンで簡単に調理ができます。
2		からすかれの みりん漬け	3切	<ul style="list-style-type: none"> ・シーマルシェブランドの漬け魚シリーズ商品。 ・からすかれの切身を、自家配合したみりん調味液に48時間じっくりと漬込みました。 ・「骨取り」製品です。 ・グリルやフライパンで簡単に調理ができます。
3		赤魚の粕漬け	3切	<ul style="list-style-type: none"> ・シーマルシェブランドの漬け魚シリーズ商品。 ・風味豊かな酒粕調味液に、赤魚の切身を48時間じっくりと漬込みました。 ・「骨取り」製品です。 ・グリルやフライパンで簡単に調理ができます。
4		さわらの西京漬け	3切	<ul style="list-style-type: none"> ・シーマルシェブランドの漬け魚シリーズ商品。 ・甘めに味付けた西京味噌調味液に、さわらの切身を48時間じっくりと漬込みました。 ・「骨取り」製品です。 ・グリルやフライパンで簡単に調理ができます。
5		シルバーの塩麹漬け	3切	<ul style="list-style-type: none"> ・シーマルシェブランドの漬け魚シリーズ商品。 ・まろやかで深みのある塩麹に、シルバーの切身を48時間じっくりと漬込みました。 ・「骨取り」製品です。 ・グリルやフライパンで簡単に調理ができます。
6		天然エビフライ	7尾	<ul style="list-style-type: none"> ・大海原で元気に育った天然海老の濃厚な旨みをご賞味ください。 ・油で揚げてお召し上がりください。 ・シーマルシェ商品。
7		サーモンカツレツ (和風オニオンソース)	300g ・サーモンカツレツ 240g(4枚) ・和風オニオンソース 60g	<ul style="list-style-type: none"> ・骨をとった秋鮭切身を使用しています。 ・和風オニオンソースを添付しています。 ・フライパンで調理ができます。 ・シーマルシェ商品。
8		楽チン！グラタン (クラムチャウダー風)	110g	<ul style="list-style-type: none"> ・楽チン！グラタンのシリーズ品です。 ・クラムチャウダー風に仕上げたグラタンソースをお楽しみ下さい。 ・調理方法:電子レンジ。 ・シーマルシェ商品
9		楽チン！グラタン (アメリカソース風)	110g	<ul style="list-style-type: none"> ・楽チン！グラタンのシリーズ品です。 ・アメリカソース風に仕上げたグラタンソースをお楽しみ下さい。 ・調理方法:電子レンジ。 ・シーマルシェ商品
10		シーマルシェ マグロタタキBM	100g	<ul style="list-style-type: none"> ・プチ贅沢なマグロタタキです。 ・パチマグロのみを原料として使用したこだわりの一品です。 ・自然解凍。そのままお召し上がりください。 ・シーマルシェ商品。

(3)常温食品(缶詰) 5品

販売エリア: 全国

	商品画像	商品名	内容量	特徴
1		そのまま食べられる ひよこ豆(ドライパック)	110g	<ul style="list-style-type: none"> ・そのままでも美味しく召し上がれますが、様々な料理にご使用できます。 ・食塩無添加です。
2		そのまま食べられる 大豆(ドライパック)	110g	
3		そのまま食べられる ミックスビーンズ(ドライパック)	120g	
4		スウィートチリ サーدين	固形量93g 内容総量155g	<ul style="list-style-type: none"> ・シーマルシェ商品。 ・油調した真いわしをスウィートチリソースで味付けし、タイ風に仕上げました。
5		ガーリック&ペッパー サーدين	固形量86g 内容総量95g	<ul style="list-style-type: none"> ・シーマルシェ商品 ・油調した真いわしをガーリックペッパーで味付けし、タイ風に仕上げました。

2. 業務用商品 35品

(1)冷凍食品34品

販売エリア: 全国

	商品名	規格・荷姿	特徴	
1	だんだり上手縞ほっけ切身(骨なし)	(40g×5枚)真空×20袋×3合 (60g×5枚)真空×10袋×3合 (70g×5枚)真空×10袋×3合 (80g×5枚)真空×10袋×3合	<ul style="list-style-type: none"> ・だんだり上手シリーズの切身ラインアップ ・冷凍でも半解凍のままでも調理できます。(製法特許取得済み) ・独自製法により、魚の旨みが流失しません。(塩味はつけていません。) ・魚の風味を残し、生臭さを低減させています。 	
2	だんだり上手赤魚みりん焼き(骨なし)	(20g×10枚)真空×10袋×4合		
3	だんだり上手縞ほっけ塩焼き(骨なし)			
4	だんだり上手さわら西京焼き(骨なし)	(20g×10枚)真空×10袋×4合 (25g×10枚)真空×10袋×4合		
5	だんだり上手ぶり照焼き(骨なし)	(20g×10枚)真空×10袋×4合 (40g×10枚)真空×10袋×4合		
6	だんだり上手さば照焼き(骨なし)	(20g×10枚)真空×10袋×4合 (25g×10枚)真空×10袋×4合 (40g×10枚)真空×10袋×4合		<ul style="list-style-type: none"> ・だんだり上手シリーズの焼魚ラインアップ。 ・自然解凍にてお召し上がりいただけます。
7	だんだり上手さば塩焼き(骨なし)	(20g×10枚)真空×10袋×4合 (25g×10枚)真空×10袋×4合 (40g×10枚)真空×10袋×4合		
8	だんだり上手あじ塩焼き(骨なし)	(20g×10枚)真空×10袋×4合		
9	だんだり上手あじみりん焼き(骨なし)			
10	だんだり上手秋鮭塩焼き(骨なし)	(20g×10枚)真空×10袋×4合 (40g×10枚)真空×10袋×4合		

	品名	規格・荷姿	特徴
11	えびフリッターマヨソースセット	1.35kg(1kg+350g)×6袋	えびフリッターにぴったりなマヨソースをセットしました。練乳をつかった甘味のあるソースでやさしい味に仕上げました。
12	もちもちー(黒ごま)	1kg×4袋×3合	スケソウダラのすり身ともち粉を組み合わせ、もちもちとした新しい食感の製品に仕上げました。彩り・風味のアクセントとして黒ごまを加えました。
13	もちもちー(あおさ)	1kg×4袋×3合	スケソウダラのすり身ともち粉を組み合わせ、もちもちとした新しい食感の製品に仕上げました。彩り・風味のアクセントとして三河湾産のあおさを加えました。
14	真いか唐揚げ	1kg×6袋×2合	真いかの胴、耳、下足をカットして、唐揚げ粉をまぶしました。おつまみに最適です。
15	わかさぎ唐揚げN	1kg×5袋×2合	カルシウムたっぷりのわかさぎ唐揚げです。
16	チヂミ(いか入り)	30g×60枚×6合	にら・たまねぎ・にんじんをたっぷりとし、もちもちの生地仕上げました。おやつやおつまみに最適です。
17	北海道産サーモンのチーズ入りフライ	70g×60枚×2合	北海道産サーモン(秋鮭)にチーズを乗せてフライにしました。
18	北海道野菜のクリーミーフライ	(75g×10個)×6袋×2合	北海道産野菜にこだわり、滑らかな口当たりのホワイトソースに仕上げました。
19	つるとん	(23g×30個)×6袋×2合	醤油ベースの豚肉の餡を、もちもちの皮で包みました。スープやお鍋に最適です。
20	チキンカツ(タルタルソース入り)	(35g×20個)×6袋×2合 (60g×10個)×6袋×3合	タルタルソースを入れたチキンカツです。
21	若鶏ごまフライ	1kg(50個)×6袋×2合	やわらかく処理した鶏肉を、さっくりとしたごま入パン粉で包みました。
22	若鶏ごまチーズフライ	1kg(50個)×6袋×2合	やわらかく処理した鶏肉にチーズをのせ、さっくりとしたごま入パン粉で包みました。
23	白身魚フライ(白)	25g×100枚×3合 55g×50枚×4合	スケソウダラの切身にさっくりとした生パン粉を付けた白身フライです。
24	鶏の竜田揚げ	1kg×6袋×2合	サクとした衣でジューシーな鶏もも肉の竜田揚げです。
25	うずら卵串フライ	2個串(26g)×150本×3合 2個串(26g)×50本×6合 3個串(40g)×100本×3合 4個串(53g)×60本×3合 5個串(67g)×50本×3合	卵の食感の改良を行いました。
26	DELICIOUSエビフライ(ブラックタイガー)	4L: 420g(10尾)×6トレー×2合 3L: 350g(10尾)×6トレー×2合 2L: 300g(10尾)×6トレー×3合 L: 240g(10尾)×6トレー×3合	えびの下処理方法と衣の配合を改良しました。えびの旨みとソフトな食感の「DELICIOUS(デリシャス)」なエビフライに仕上げました。
27	DELICIOUSエビフライV(バナメイ)	3L: 420g(10尾)×6トレー×2合 2L: 350g(10尾)×6トレー×2合 L: 300g(10尾)×6トレー×3合 M: 240g(10尾)×6トレー×3合	えびの下処理方法と衣の配合を改良しました。えびの旨みとソフトな食感の「DELICIOUS(デリシャス)」なエビフライに仕上げました。
28	DELICIOUSエビフライCH(中国バナメイ)	2L: 350g(10尾)×6トレー×2合 L: 300g(10尾)×6トレー×3合 M: 240g(10尾)×6トレー×3合 SR: 200g(10尾)×10トレー×3合 TR: 120g(10尾)×10トレー×4合	えびの下処理方法と衣の配合を改良しました。えびの旨みとソフトな食感の「DELICIOUS(デリシャス)」なエビフライに仕上げました。
29	えび天ぷら	(25g×10本)×5トレー×3合	バナメイえびを一本ずつ丁寧に手揚げした天ぷらです。ワンフローズンで仕上げた食感をお楽しみ下さい。
30	えび天ぷらBT	(50g×10本)×5トレー×3合	ブラックタイガーえびを一本ずつ丁寧に手揚げした天ぷらです。ワンフローズンで仕上げた食感をお楽しみ下さい。

販売エリア: 全国

	商品名	規格・荷姿	特徴
31	アルゼンチンバックカット むきえび	1kg×10袋	様々な料理に汎用性の高いバックカットを採用したむきえびです。
32	みなみマグロ頭肉煮付け	1.5kg(10袋)×4合	脂がのったみなみマグロの頭肉を、生姜とにんにくを利かせた和風醤油で煮付けました。
33	燻しマグロのトマトソース風味	500g×10袋×2合	国産のマグロを燻し、トマトソース風味に仕上げました。サラダのトッピング、パスタ、軍艦巻き等でおいしく召し上がれます。
34	紅トロ ロインタイプ	3kg×3合	鮮やかな赤い色を持つ紅鮭を、独自製法でお刺身用ロインに仕上げました。

(2)常温食品 1品

販売エリア: 全国

	商品名	規格・荷姿	特徴
1	甘海老パウダー	500g×20袋	<ul style="list-style-type: none"> 甘えびを丸ごと乾燥し微粉碎した甘えびパウダー。 天然甘えび100%の商品です。 甘えびの旨みと上品な香りを逃さぬよう、粉碎後すばやく真空パックにしました。出汁やスープ等にご利用のほか、えびの風味づけとして幅広くご使用いただけます。

以上