

メインコンセプトは「魚のおいしさ再発見！」

## 2017年 極洋 春の新商品

「魚の極洋」ならではの魚にこだわった商品

株式会社 極洋(本社:東京都港区、代表取締役社長:今井賢司)は、2017年春の新商品として、市販用商品15品、業務用商品26品の合計41品を発表いたします。このうち、シーマルシェブランド商品は2品です。

食卓に、海のおいしさとおどろきを。



シーマルシェ:世界中から集めた海の恵みを「マルシェ=市場」のように揃え、確かな商品をお届けするために、原料、製法等にこだわりと工夫を備えた(株)極洋の市販商品ブランド。

2017年春の新商品は「魚のおいしさ再発見！」をメインコンセプトに、以下の3つをサブコンセプトとし、「魚の極洋」ならではの、魚にこだわった商品を開発いたしました。

### サブコンセプト


1. 魚は和食だけではありません
2. 素材の良さを引き出す技、旨さに自信あり
3. 魚にプラス、美味しさUP

### サブコンセプト1. 魚は和食だけではありません

魚といえば“和食”のイメージが強く、幅広い年代の方々に日頃から魚料理に親しんでいただくためには、メニューのバリエーションの拡充が課題となっています。今回、魚介素材を洋風食材と組み合わせることで、女性や若年層をターゲットとした洋風メニューを開発しました。

当社では今後も、パンやワインに合う魚の洋風メニューの開発に取り組んでまいります。

#### ▶ 主な商品


 **魚屋の洋食 海老のレモンクリーミーフライ(瀬戸内産レモン使用)**

 **魚屋の洋食 明太子クリーミーフライ(博多辛子明太子使用)**


#### 【業務用冷凍食品】

2016年秋の新商品として発表し、ご好評いただいている「魚屋の洋食」シリーズの第2弾商品です。『海老のレモンクリーミーフライ』には近年、女性を中心に人気の瀬戸内産レモンを、『明太子クリーミーフライ』にはピリッとした辛みと深い旨みの博多辛子明太子を使用し、なめらかなクリームを合わせました。素材の旨みを生かしたフライです。冷凍食品を製造する「魚の極洋」基幹工場の極洋食品(株)塩釜工場(宮城県塩竈市)で製造します。



 魚屋の洋食 海老のレモンクリーミーフライ  
(瀬戸内産レモン使用) ※調理例



 魚屋の洋食 明太子クリーミーフライ  
(博多辛子明太子使用) ※調理例

## サブコンセプト2. 素材の良さを引き出す技、旨さに自信あり

「魚に強い極洋」として魚の調達力、加工力に自信を持ってお届けする、水産加工品を開発しました。

### ➤ 主な商品

#### ■ マグロタタキ鉄火芯KI/マグロタタキKI

##### 【業務用超低温流通保管品】

当社グループ会社・極洋水産(株)が昨年8月、静岡県焼津市に設立した冷凍ネギトロ専用加工場・惣右衛門工場で製造した、脂の口どけ感にこだわった商品です。解凍するだけで巻き寿司にそのままご使用いただける巻き芯と、軍艦巻きや井ぶりなど様々な料理にご使用いただける袋入りの2パターンを用意しました。



マグロタタキ 鉄火芯KI ※調理例



マグロタタキKI ※調理例

#### ■ 霜降りにしんスライス 【業務用冷凍食品】

脂質含量20%以上の脂のりのよいノルウェー産ニシンのみを厳選して使用し、酢締めにしました。スライスしており、解凍するだけでそのまま寿司種としてご使用いただけます。加工はタイのグループ会社で行います。



霜降りにしんスライス ※調理例

#### ■ 冷チル紅鮭の塩焼き/冷チルさばの塩焼き

##### 【市販用フローゼンチルド食品】

塩釜工場の焼き魚専用焼成器で焼き上げ、急速凍結しました。サケは当社グループ会社・極洋食品(株)八戸工場で加工した定塩紅鮭を、サバは自社で買い付けたノルウェー産サバを使用し、原料から加工までこだわったシーマルシェ商品です。工場で凍結後、配送、保管を冷凍状態で行い、店頭ではチルドの温度帯で販売するフローゼンチルド商品です。電子レンジで温めるだけで焼き立てのジューシーな味わいをお楽しみいただけます。個食パックなので、1人分用にも最適です。



冷チル紅鮭の塩焼き ※調理例



冷チルさばの塩焼き ※調理例

## サブコンセプト3. 魚にプラス、美味しさUP

従来品の魚介素材配合量の増量や、定番商品に人気の風味を加えるなど、プラスアルファすることでおいしさの向上を追求しました。

### ➤ 主な商品

#### ■カクテルシュリンプ(バナメイ61/70)【業務用冷凍食品】

2016年春の新商品として発表した、ベトナム産バナメイの尾付きムキエビボイル商品「カクテルシュリンプ」に、冷製エビと相性の良いスイートチリ風ソースを添付しました。内容量も従来の1パック340gから、使い切りやすい150gへとサイズ変更しました。解凍するだけの簡単調理で、お祝いの席やちょっとしたパーティーなどを華やかに彩ります。



カクテルシュリンプ(バナメイ61/70)  
※盛り付け例

#### ■香ばしえび旨フライR【家庭用冷凍食品】

2016年春の発売以来好評いただいている「香ばしえび旨フライ」のエビの配合量を1.2倍に増量したりリニューアル品です。エビや枝豆といった具材の食感と、エビの存在感がより感じられるように試行錯誤を重ねて開発しました。従来品同様、コクのある甘エビペーストと自家製「えびローストオイル」を使用し、豊かなエビの風味にこだわっています。お弁当にはもちろん、お酒のおつまみ、ごはんのおかずとしてもお召し上がりいただきたい一品です。



香ばしえび旨フライR ※調理例



香ばしえび旨フライR

#### ■さば味噌煮ゆず風味/さば煮付ゆず風味【缶詰】

缶詰の定番商品であるさば味噌煮とさば煮付に、最近人気のゆず風味をプラスしました。風味豊かな高知県産の柚子果汁を使用し、後味さわやかに仕上げています。ごはんのお供にも、お酒のおつまみにも合う、ワンランク上の高級感あるサバの缶詰を目指しました。どちらも国内詰商品です。



さば味噌煮ゆず風味 ※調理例



さば煮付ゆず風味 ※調理例

# ■商品概要

## 1. 市販用商品 15品

販売エリア：全国

発売日：3月1日

### (1)冷凍食品 6品





※さけの塩焼き、ぶりの照焼き、さわらの塩麴焼きは一部エリアで先行発売済み。

	商品画像	商品名	内容量	特徴・調理法
1		香ばし えび旨フライ	108g(6個) ×15トレー×4合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・リニューアル品。</li> <li>・おいしさそのままに、ムキエビを増量しました。お弁当にもおかずやおつまみにもぴったりな大人から子供までお楽しみいただける味に仕上げました。</li> </ul> <p>【調理方法】自然解凍、電子レンジ</p>
2		白身魚 明太マヨフライ	102g(6個) ×15トレー×4合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・リニューアル品。</li> <li>・明太マヨソースを増量して美味しさアップ！自家製明太子を使い、大人から子供まで喜ばれるクリーミーで絶妙なピリ辛テイストに仕上げました。</li> </ul> <p>【調理方法】自然解凍、電子レンジ</p>
3		さけの塩焼き	1個×12袋×6合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道産のアキサケを使い、塩味をつけ焼き上げました。</li> <li>・1枚ずつトレーに入っていて、焼き魚が食べたい時にすぐにお召し上がりいただけます。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ</p>
4		ぶりの照焼き	1個×12袋×6合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本近海の天然ブリを切身にし、照焼きに仕上げました。</li> <li>・1枚ずつトレーに入っていて、焼き魚が食べたい時にすぐにお召しあがりいただけます。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ</p>
5		さわらの塩麴焼き	1個×12袋×6合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・韓国産の脂ののったサワラを切身にし、塩麴ダレをつけ焼き上げました。</li> <li>・1枚ずつトレーに入っていて、焼き魚が食べたい時にすぐにお召しあがりいただけます。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ</p>
6		フライパンで えびフライ	100g(5尾) ×15トレー×4合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フライパンでも調理が出来るように、エビを開いてパン粉を付けた商品です。</li> <li>・開いているため調理時間は短く、お弁当に入れてもぴったりのサイズに仕上げております。</li> </ul> <p>【調理方法】油ちょう、フライパン</p>

### (2)フローズンチルド食品 2品

販売エリア：全国

発売日：2月1日

	商品画像	商品名	内容量	特徴・調理法
1		冷チル紅鮭の塩焼き	1切 ×12トレー×6合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・旨みをぎゅっと凝縮した紅鮭を使用しました。</li> <li>・電子レンジで温めるだけで焼き立ての焼き魚をお楽しみいただけます。</li> <li>・シーマルシェ商品。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ</p> 
2		冷チルさばの塩焼き	1切 ×12トレー×6合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・脂ののったノルウェーサバを使用しました。</li> <li>・電子レンジで温めるだけで焼き立ての焼き魚をお楽しみいただけます。</li> <li>・シーマルシェ商品。</li> </ul> <p>【調理方法】電子レンジ</p> 

## (2)缶詰商品 7品

販売エリア：全国  
発売日：2月1日(一部商品除く)

	商品画像	商品名	内容量	特徴
1		さば味噌煮ゆず風味	145g (固形量110g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サバをじっくり煮込んだ人気の一品。</li> <li>・高知県産の柚子果汁を使用し、風味をプラスしました。</li> </ul>
2		さば煮付ゆず風味	145g (固形量110g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国内水揚げのサバを甘辛く味付けした、ごはんがすすむ煮付です。</li> <li>・ほのかに香る高知県産の柚子の香りがお酒のお供にもぴったりです。</li> </ul>
3		いわし味付生姜煮	100g (固形量70g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イワシを骨まで軟らかくなるまで煮込みました。</li> <li>・生姜をきかせた大人の味付けは、お酒がすすむ一品です。</li> </ul>
4		いわし味噌煮	100g (固形量70g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イワシを一度蒸して余分な脂や臭みを取り除くなど、こだわりの製法で丁寧に仕上げました。</li> </ul>
5		さば塩焼	65g	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産サバを香ばしく焼き上げ塩のみで味付けし、魚のおいしさを引き出しました。</li> </ul>
6		さば照焼	100g (固形量80g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・醤油ベースの甘辛いたれで仕上げたサバの照焼きです。</li> </ul>
7		焼さばみぞれ煮	100g (固形量70g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・焼き目を付けたサバを大根おろしでさっぱりとみぞれ煮にしました。</li> </ul>

## 2. 業務用商品 26品

販売エリア：全国

### (1)冷凍食品22品

発売日：2月1日(一部商品除く)

	商品名	規格・荷姿	特徴
1	カクテルシュリンプ (バナメイ61/71)	(150g+113g)×10パック	<ul style="list-style-type: none"> <li>・リニューアル品</li> <li>・解凍後そのままカクテルシュリンプとして楽しみいただけます。</li> <li>・食卓を華やかに彩ります。</li> </ul>
2	霜降りにしんスライス	20枚×10トレー×2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・脂ののったニシンを厳選し酢締めにしました。そのまま寿司種としてお使いいただけるようスライスしました。</li> </ul>
3	酢締めイワシ柚子風味	20枚×10トレー×2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道東部で水揚げされた、脂のりの良いイワシを使用し、ゆずをきかせた酢締めにしました。</li> </ul>
4	さば塩焼きHG	5切×10トレー×3合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・骨なし加工をしたサバの塩焼きです。</li> <li>・小ぶりなサイズ感と解凍するだけで食べられる手軽さが魅力です。</li> </ul>
5	さけ塩焼きHG	5切×10トレー×3合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の朝食に欠かせないサケの塩焼きを含気パック加工しました。</li> <li>・提供もラクラク、調理の手間を省きました。</li> </ul>
6	あじ塩焼きHG	5切×10トレー×3合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・香ばしく焼き上げたアジの塩焼きを温めるだけで食卓へ。</li> <li>・骨なし加工済みなので、どなたも安心してお召し上がりいただけます。</li> </ul>
7	だんだり上手 スケソウダラ煮付け (骨なし)	(30g×10枚)真空 ×10袋×2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・だんだり上手シリーズの煮魚ラインアップ。</li> <li>・自然解凍にてお召し上がりいただけます。</li> </ul>
8	だんだり上手 黄金かたい生姜醤油煮 (骨なし)		
9	だんだり上手 さば味噌煮(骨なし)		
10	だんだり上手 赤魚みぞれ煮(骨なし)		
11	だんだり上手 ぶり照り煮(骨なし)		
12	だんだり上手 伸ばしえび(粉付き)	10尾×20トレー×2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・だんだり上手シリーズのエビラインアップ。</li> <li>・凍ったまま調理していただけます。</li> </ul>
13	だんだり上手 むきえび2L だんだり上手 むきえびL	(2L)500g×10袋×2合 (L)500g×10袋×2合	
14	生食用ボイルあさり 2L 生食用ボイルあさり L 生食用ボイルあさり M 生食用ボイルあさり S	1kg×10袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鮮度の良い活アサリを丁寧に砂抜きし、アサリ本来の旨みを逃さないように製品化しました。</li> </ul>
15	生食用殻付あさり41/50 生食用殻付あさり51/60	500g×10袋×2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手掘り限定の活アサリを使用。集荷後、アサリの成育環境に近い形で砂抜きを行い、旨みを逃さないように殻付きのまま袋に入れてボイルしました。</li> </ul>
16	ととや 魚屋の洋食 海老のレモンクリームフライ (瀬戸内産レモン使用)	700g(10個)×5袋 ×3合	<ul style="list-style-type: none"> <li>ととや</li> <li>・魚屋の洋食シリーズ第2弾。</li> <li>・人気の瀬戸内レモンが爽やかに香るクリームフライです。</li> <li>・ムキエビと枝豆が入り、彩り鮮やかです。</li> </ul>
17	ととや 魚屋の洋食 明太子クリームフライ (博多辛子明太子使用)	700g(10個)×5袋 ×3合	<ul style="list-style-type: none"> <li>ととや</li> <li>・魚屋の洋食シリーズ第2弾。</li> <li>・博多辛子明太子を使用し、明太子の旨みたっぷりのクリームフライです。</li> </ul>

※「だんだり上手」は株式会社極洋の登録商標です。

	商品名	規格・荷姿	特徴
18	北海道産真いわし竜田揚げ	1kg×5袋×2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・厳選した北海道産の真イワシは臭みが少なく脂のりが抜群。</li> <li>・イワシと相性の良い醤油ベースの味付けでおかずに最適です。</li> </ul>
19	天ぷら用 オーシャンキングの極	(60g×20本)×5袋×2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カニ脚肉をイメージした、ビッグサイズの天ぷら用オーシャンキングです。</li> </ul>
20	レンコンのえびはさみ揚げ	750g(30個)×5袋×3合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エビのすり身をレンコンではさんだ天ぷら用具材です。レンコンの食感にこだわりました。</li> </ul>
21	おさかなメンチカツ(まぐろ)	1kg(40個)×6袋×2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・みんなが大好きなマグロを食べやすいメンチカツに加工しました。</li> <li>・大葉と生姜をきかせました。</li> </ul>
22	カニ足フライ(カニ肉0.5%)	(30g×20本)×8袋×2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イカを使用したカニ風味のフライです。</li> <li>・カニ肉0.5%、カニフレーバー入り。</li> </ul>

## (2)超低温流通保管品 3品

販売エリア：全国  
発売日：2月1日(一部商品除く)

	商品名	規格・荷姿	特徴
1	マグロタタキ鉄火芯KI	20g×100本×3合 30g×60本×3合 40g×50本×3合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・口どけにこだわり、そのまま巻き芯としてお使いいただけます。</li> <li>・超低温流通保管品。</li> </ul>
2	マグロタタキKI	500g×10袋×2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・口当たりがよく、コクのある味わいに仕上げました。</li> <li>・超低温流通保管品。</li> </ul>
3	マグロタタキ生姜入り (ゆず風味)	300g×6袋×5合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・キハダマグロのタタキ身に刻み生姜とゆずの風味をプラスしました。</li> <li>・超低温流通保管品。</li> </ul>

## (3)チルド食品 1品

販売エリア：全国  
発売日：2月1日(一部商品除く)

	商品名	規格・荷姿	特徴
1	チルドキハダ切落し	1kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>・チルド流通のキハダマグロ切落しです。解凍の手間がかからないため、提供もスムーズです。</li> </ul>