

メインコンセプトは「魚と食卓をつなぐ」 2018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:今井賢司)は、2018年春の新商品として、市販用商品21品、業務用商品31品の合計52品を発表いたします。

「魚と食卓をつなぐ」をメインコンセプトとし、以下の3つをサブコンセプトに、量販店などの流通チャネルを通じて消費者の皆様へ魚の良さを伝える商品を中心に開発しました。

サブコンセプト

1. プロが選んだ「おいしい魚」にひと手間
2. 定番品の美味しさ向上、機能性向上
3. トレンディな洋風魚惣菜のご提案

サブコンセプト1. プロが選んだ「おいしい魚」にひと手間

1937年に漁撈会社としてスタートして以降、長年にわたって培ってきた良質な水産物を見極める「目利き」の力を活かして調達した「おいしい魚」にひと手間加えることで、食卓でより手軽に召し上がっていただける商品を開発しました。

➤ 主な商品

■赤魚の干物 / ■ほっけの干物 / ■さばの干物 【市販用冷凍食品】

自社で買い付けた赤魚、ホッケ、サバを骨取り加工した干物3種です。解凍後、グリル等で焼くだけの簡単調理で、お子様から高齢者まで安心して干物をお召上がりいただけます。1枚ずつ包装しているので、使い切りの心配や使い切れなかった際の冷凍保存の手間もなく、少人数世帯でも気軽にご活用いただけます。



ほっけの干物 ※調理例

■熟成紅鮭焼きほぐし 【市販用瓶詰商品】

天然のベニザケを2日間漬け込み熟成し、旨みを最大限に引き出したのち、じっくりと焼き上げ、香ばしさをプラスしました。

焼成後ほぐしているため、そのままごはんのお供やおにぎりの具材として手軽にお召上がりいただけます。

※開栓後は傷みやすいので、すぐに冷蔵庫に入れ、清潔なスプーン等を用い、お早めにお召し上がりください。



熟成紅鮭焼きほぐし

■カツオタタキ 桜燻し 【業務用超低温流通保管品】

グループ会社の指宿食品(株)でカツオのタタキにしました。カツオタタキ製品では珍しく、「桜チップ」で燻しています。桜チップ特有の燻し香でカツオの旨みを引き立てます。



カツオタタキ 桜燻し ※調理例

サブコンセプト2. 定番品の美味しさ向上、機能性向上

魚加工品の定番品に健康要素や使い勝手のよさをプラスし、魚食拡大を図ります。

▶ 主な商品

■オーシャンキングマリンファイバープラス【業務用冷凍魚肉ねり製品】

極洋のロングセラー商品であるカニかま「オーシャンキング」に「シールド乳酸菌^{※1}」と魚由来のコラーゲンをプラスしました。シールド乳酸菌は製品1gに1億個含まれており、コラーゲンは製品100gに1,000mg^{※2}含まれています。

※1:シールド乳酸菌は森永乳業㈱の登録商標です。同社が保有する数千株の中から、“健康をサポートする働き”をキーワードに開発された乳酸菌です。

※2:計算値であり目安です。

■海鮮巻き芯コンビネーションA/B【業務用冷凍食品】

海鮮巻きの定番の組み合わせ3種をセット巻き芯にしました。コンビネーションAはエビ、イカ、ギンザケのセット、コンビネーションBは生エビ、カラフトシシャモ卵、ギンザケのセットです。1本ずつトレイに入っているため冷凍状態で取り出しも容易で、具材の崩れなどを気にせず簡単に巻くことができます。自然解凍品なので解凍の手間もなく、人手不足が課題となっている調理現場での使い勝手の良さを向上させました。



オーシャンキングマリンファイバープラス



海鮮巻き芯コンビネーションA
※調理例



海鮮巻き芯コンビネーションA

サブコンセプト3. テンディな洋風魚惣菜のご提案

極洋では、魚惣菜といえば“和食”のイメージにとらわれず、洋食メニュー商品を開発し、引き続き洋食志向の食卓へも魚惣菜を提案していきます。

▶ 主な商品

■ポップコーンシュリンプ(天然えび) / (小袋)

【業務用冷凍食品 / 市販用フローズンチルド食品】

ポップコーンのように手軽に食べられることから海外で人気のポップコーンシュリンプですが、天然エビのおいしさにこだわり、アルゼンチン赤エビを使用しました。市販用商品として110g入りの小袋も発売します。自然解凍、電子レンジでのレンジアップでもお召し上がりいただける手軽さで、おやつとしても、お酒のおつまみとしてもおすすめです。



ポップコーンシュリンプ ※調理例

■グリルサーディン オリーブオイル&ガーリック / トマト&バジル / ミックスハーブ

【缶詰】

国内水揚げのイワシをグリルし、洋風に味付けた缶詰です。サラダやパスタなどの料理の材料としてお使いいただければ、洋風の魚料理が手軽に作れます。



グリルサーディン トマト&バジル

■チーから【市販用冷凍食品】

魚のすり身にダイス状にカットしたチーズを加え、から揚げにしました。自然解凍対応なので、そのままお弁当に入れるだけの便利な一品です。



チーから



グリルサーディン トマト&バジル
※調理例

ASC認証を取得したエビ製品

■マダガスカル 海老の極 ASC 27尾/31尾【冷凍鮮魚介類】

ASC認証を取得したマダガスカル産ブラックタイガーです。自然豊かなマダガスカルの海で育った高品質の養殖エビを水揚げ後すぐに活け締めするため鮮度がよく、刺身でもお召し上がりいただけるグレードの逸品です。養殖から最終製品までの一貫した管理でトレーサビリティを確立し、ASC認証を取得しました。

ASC (Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会) 認証とは、“海のエコラベル”として知られるMSC (Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会) の養殖版認証です。養殖池だけでなく、加工・流通の過程も審査対象となっています。自然環境への負荷を最小限に抑え、労働条件や地域社会との関わりといった社会的な側面でも責任ある経営・管理を行なっている養殖場で生産された製品だけが認証され、ラベルをつけることができます。

極洋の公式オンラインショップ「キョクヨーマルシェ」でも販売いたします。



マダガスカル 海老の極
ASC 27尾/31尾



※調理例

■商品概要

1. 市販用商品 21品

(1) 冷凍食品 10品


販売エリア: 全国
発売日: 3月1日

| | 商品画像 | 商品名 | 内容量 | 特徴・調理法 |
|---|------|-------------|---------------------------|---|
| 1 | | チーから | 78g(6個) ×15トレー ×4合 | <ul style="list-style-type: none"> ・お魚のすり身にチーズを加えたから揚げです。 ・ダイス状にカットしたチーズ入りです。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍 |
| 2 | | えび旨フライ | | <ul style="list-style-type: none"> ・えびローストオイルを使用し、エビの香りと旨みが広がります。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍 |
| 3 | | お好みソースフライ | 108g(6個) ×15トレー ×4合 | <ul style="list-style-type: none"> ・お好み焼きをイメージしたフライです。 ・衣にしみこむ、あまからソースで仕上げました。 【調理方法】電子レンジ |
| 4 | | ジャーマンポテトフライ | | <ul style="list-style-type: none"> ・ジャーマンポテトをイメージしたフライです。 ・お弁当にもお使いいただけます。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍 |
| 5 | | うま塩牛タンから | 78g(6個) ×15トレー ×4合 | <ul style="list-style-type: none"> ・魚のすり身と牛タンを合わせ黒胡椒を効かせた唐揚げに仕上げました。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍 |
| 6 | | ピザじゃがフライ | 108g(6個) ×15トレー ×4合 | <ul style="list-style-type: none"> ・トマトソースにチーズがおいしいフライです。 ・自然解凍でもお召し上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍 |

| | 商品画像 | 商品名 | 内容量 | 特徴・調理法 |
|----|---|---------|--------------------------|---|
| 7 |  | ずんだスイーツ | 93g(6個) ×15トレー ×4合 | <ul style="list-style-type: none"> ・ほんのり甘いえだまめフリッターです。 ・自然解凍でもお召し上がりいただけます。 <p>【調理方法】電子レンジ、自然解凍</p> |
| 8 |  | 赤魚の干物 | 1枚×20袋 ×4合 | <ul style="list-style-type: none"> ・骨取り加工した赤魚の干物です。 ・お子様からお年寄りまで安心してお召し上がりいただけます。 <p>【調理方法】解凍後、加熱してお召し上がりください</p> |
| 9 |  | ほっけの干物 | | <ul style="list-style-type: none"> ・定番のシマホッケ干物が、食べやすい骨取りで登場。 <p>【調理方法】解凍後、加熱してお召し上がりください</p> |
| 10 |  | さばの干物 | | <ul style="list-style-type: none"> ・脂ののったノルウェー産サバは味わいも格別。 ・骨取りなので安全かつ手軽に召し上がれます。 <p>【調理方法】解凍後、加熱してお召し上がりください</p> |

(2)フローズンチルド食品 2品

販売エリア：全国
発売日：3月1日

| | 商品画像 | 商品名 | 内容量 | 特徴・調理法 |
|---|---|--------------------------|-------------------------|--|
| 1 |  | ポップコーンシュリンプ (小袋) | 110g×20袋 ×3合 | <ul style="list-style-type: none"> ・新食感のポップコーンシュリンプをご家庭でも。 ・お子様のおやつから夕食のおかずまで大活躍のメニューです。 ・量販店の水産売り場向け商品です。 <p>【調理方法】自然解凍、電子レンジ、揚げる</p> |
| 2 |  | 産地1回凍結エビフライ 【そうざい半製品】 | 176g(8本) ×10袋 ×4合 | <ul style="list-style-type: none"> ・「鮮度」にこだわるお客様に。 ・産地ワンフローズンのエビフライです。 <p>【調理方法】揚げる</p> <p>※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ズンチルド商品です。</p> |

(3)缶詰商品 8品

| | 商品画像 | 商品名 | 内容量 | 特徴 |
|---|---|-------------------------------|-------------------|--|
| 1 |  | グリルサーデイン オリーブオイル& ガーリック | 90g (固形量60g) | ・香ばしく焼いたイワシをオリーブオイルとガーリック等で味付けしました。 |
| 2 |  | グリルサーデイン トマト&バジル | 90g (固形量60g) | ・バジルで香りづけしたトマトソースで煮込みました。 |
| 3 |  | グリルサーデイン ミックスハーブ | 90g (固形量60g) | ・バジルやローリエ、ローズマリーなどの香りづけがポイント。 |
| 4 |  | いわしの トマトパッツァ | 90g (固形量60g) | ・カゴメの濃縮トマト入りのソースでイワシを柔らかく煮込みました。 ・トマトの甘さと酸味がイワシの美味しさを引き出します。 ・カゴメ㈱とのコラボレーション商品第2弾。 |
| 5 |  | さばしょうゆ麴焼 | 90g (固形量70g) | ・香ばしい焼きサバに絡む甘辛いたれが絶妙。 ・麴のやさしい味わいは、お酒にもご飯にもよく合います。 |
| 6 |  | 焼いわし葱塩だれ | 100g (固形量70g) | ・国内水揚げのイワシと葱塩だれが相性抜群。 ・玉ねぎやにんにくの風味をかかせた塩だれは、ひと口でやみつきに。 |
| 7 |  | 九州産甘夏 | 190g (固形量110g) | ・九州産甘夏の爽やかな酸味とすっきりしたほろ苦さは、冷やして食べるとさらにおいしく味わえます。 |
| 8 |  | 和歌山産はっさく | 190g (固形量110g) | ・和歌山産のはっさくは、フルーツカクテルやゼリーなどのデザートに使いやすいしっかりした身が特長です。 |

(4)瓶詰商品 1品

| | 商品画像 | 商品名 | 内容量 | 特徴 |
|---|---|-----------|------|--|
| 1 |  | 熟成紅鮭焼きほぐし | 100g | ・2日間漬込み熟成し、旨みを最大限引き出したベニザケをじっくり焼き上げほぐしました。 ※開栓後は傷みやすいので、すぐに冷蔵庫に入れ、清潔なスプーン等を用い、お早めにお召し上がりください。 |

■商品概要

2. 業務用商品 31品

(1)冷凍食品 25品

販売エリア:全国

| | 商品名 | 規格・荷姿 | 特徴 |
|----|--------------------------------|-------------------------|---|
| 1 | 海鮮巻き芯コンビネーションA | (60g×5本) ×20トレー×2合 | <ul style="list-style-type: none"> 人気の巻物ネタである、エビ、イカ、ギンザケをセット芯でご用意。 冷凍状態で楽に巻くことができます。 |
| 2 | 海鮮巻き芯コンビネーションB | | <ul style="list-style-type: none"> あとは巻くだけ。生エビ、カラフトシシャモ卵、ギンザケの具材で、巻物のバリエーションが増えます。 |
| 3 | ポップコーンシュリンプ(天然えび) | 1kg×10袋 | <ul style="list-style-type: none"> 刺身用で人気のアルゼンチン赤エビを使用。 クリスピーな衣とプリプリのエビの食感が絶妙です。 |
| 4 | にしんみりん漬け | (小)20枚×5合 (大)16枚×5合 | <ul style="list-style-type: none"> 北海でとれた、脂のりの良いニシンをコクのあるたれでみりん漬けにしました。 |
| 5 | にしん白味噌漬け | | <ul style="list-style-type: none"> コクのある白味噌がニシンの旨みを最大限に引き出します。 |
| 6 | スモークトラウトスライス | 300g×15袋×2合 | <ul style="list-style-type: none"> サーモントラウトをスモーク仕立てにしました。 料理に使いやすいようスライスしました。 |
| 7 | 旨み銀鮭フィーレ | 8kg発泡 | <ul style="list-style-type: none"> 厳選したチリギンザケを使用。 2種類の旨みエキスを配合し、素材の味を引き出しました。 |
| 8 | 銀鮭フィーレ塩麹仕立て | | <ul style="list-style-type: none"> 極洋の定番商品「塩麹仕立て」がリニューアル。 2種類の塩麹をブレンドし、風味豊かに仕上げました。 |
| 9 | 銀鮭フィーレ本粕仕立て | | <ul style="list-style-type: none"> 八戸酒造の酒粕(陸奥八仙の酒粕入り)を使用し、従来よりも風味が豊かな漬け魚として生まれ変わりました。 |
| 10 | ボイルずわいむき身 MIX | 225g×20トレー ×2合 | <ul style="list-style-type: none"> 見栄えにこだわって赤肉と白肉を配合し、1食分ずつ小分け凍結しました。 |
| 11 | イワシなめろう | 300g×20袋×2合 | <ul style="list-style-type: none"> 使用するイワシは、脂のりと鮮度を重視。 直系工場味付け加工します。 |
| 12 | 巻き芯 穴子寄せ | 200g(10本)× 20トレー×2合 | <ul style="list-style-type: none"> 穴子と調味液を固めた巻き芯です。 凍ったまま巻き寿司に使用してください。 |
| 13 | 巻き芯 海老チリ | | <ul style="list-style-type: none"> 惣菜として定番のエビチリを巻き芯用に固めました。 凍ったまま巻き寿司に使用してください。 |
| 14 | 海老カツ60 | 3.6kg(60個)×3合 | <ul style="list-style-type: none"> 大型のムキエビを原料に使用した、食べ応えのあるエビカツ。 エビたっぷり25%使用。 |
| 15 | ととや 魚屋の洋食 クリーミーコロッケ (かに) | 4kg(100個)×2合 | <ul style="list-style-type: none"> 宮城県蔵王産牛乳×境港産紅ズワイガニを使用した、クリーミーコロッケ。 |
| 16 | ととや 魚屋の洋食 クリーミーコロッケ (えび) | | <ul style="list-style-type: none"> エビの風味と、宮城県蔵王産牛乳のクリーミーさが特長。 オマールソースベースを加え丁寧に仕上げました。 |
| 17 | 海老マヨソースセット | (1kg+350g)×3 セット×2合 | <ul style="list-style-type: none"> エビフリッターを油ちよう後、マヨソースと絡めるだけ。 オードブル、中華盛合せなど幅広く使えます。 |
| 18 | ピリ辛小さいわし唐揚げ | 1kg×5袋×2合 | <ul style="list-style-type: none"> ポーランド産小イワシをピリ辛風味の唐揚げに。 サク味のある衣で頭から丸ごと食べられます。 |
| 19 | ハタハタ唐揚げ | 1kg×6袋×2合 | <ul style="list-style-type: none"> ハタハタを手作業で1尾ずつフィーレにカットし、唐揚げ粉をまぶしました。 |
| 20 | ハタハタフライ | 900g(30g×30個) ×6袋×2合 | <ul style="list-style-type: none"> ふっくら柔らかな白身がおいしいハタハタフライ。 1尾ずつ手作業で丁寧に加工しています。 |
| 21 | 春菊のかき揚げV | 70g×32個×4合 | <ul style="list-style-type: none"> 普段は脇役の春菊も、かき揚げならメインのおかず。 香りはもちろん、見た目にも緑色が鮮やかです。 |
| 22 | 野菜かき揚げV | 85g×32個×4合 | <ul style="list-style-type: none"> 玉ねぎ、にんじん、いんげんを使用。 厚みもしっかりで、ボリューム感のあるかき揚げ。 |

| | 商品名 | 規格・荷姿 | 特徴 |
|----|---------------|----------------------------|---|
| 23 | 鶏の唐揚げ | 1kg×6袋×2合 | ・ジューシーな鶏胸肉を使用し、薄い衣でさっくりと揚げました。 |
| 24 | 若鶏甘辛揚げ(タレセット) | 1kg(750g+たれ250g) ×6袋×2合 | ・スティック状で食べやすい鶏胸肉。 ・付属の甘辛タレをからめれば、お弁当にも便利な人気のおかず。 |
| 25 | 若鶏甘酢たれセット | 1kg(800g+200gたれ) ×6袋×2合 | ・定番の甘酢たれとボリュームのある鶏肉が相性抜群。 |

(2)超低温流通保管品 4品

販売エリア: 全国

| | 商品名 | 規格・荷姿 | 特徴 |
|---|------------|-------------|--|
| 1 | カツオタタキ 桜燻し | 3kg×3合 | ・カツオタタキ製品では珍しい、桜チップで燻した逸品。 ・桜特有の燻し香で、カツオの旨みを引き立てました。 |
| 2 | マグロタタキLP | 500g×10袋×2合 | ・ふんわりした食感の中にも粗切りのマグロの粒感がある一品。 |
| 3 | 蕁焼き本鮪トロ | 5kg定貫 | ・脂ののった本マグロトロを、相性の良い鹿児島産の蕁で炙り焼きに。 ・炙ることで独特の臭いも軽減しています。 |
| 4 | 蕁焼き南鮪トロ | | ・甘みの強さとまろやかさで、本マグロに負けず劣らず人気のミナミマグロ。 ・蕁焼きで香ばしく仕上げました。 |

(3)冷凍魚肉ねり製品 1品

販売エリア: 全国

| | 商品名 | 規格・荷姿 | 特徴 |
|---|-------------------------|-----------|--|
| 1 | オーシャンキング マリンファイバープラス | 1kg×4袋×2合 | ・健康をサポートする「シールド乳酸菌®」と魚由来のコラーゲンを添加し、繊維状に仕上げたカニカマです。 |

(4)冷凍鮮魚介類 1品

販売エリア: 全国

| | 商品名 | 規格・荷姿 | 特徴 |
|---|----------------------------|----------|--|
| 1 | マダガスカル 海老の極 ASC 27尾/31尾 | 800g×12箱 | ・マダガスカル産の養殖エビを迅速に加工処理して鮮度と味をキープ。 ※極洋の公式オンラインショップ「キョクヨーマルシェ」では800g1箱からお買い求めいただけます。 |