

## メインコンセプトは「Change! Kyokuyo」 2018年 極洋 秋の新商品

株式会社 極洋(本社:東京都港区、代表取締役社長:井上誠)は、2018年秋の新商品として、シーマルシェブランド商品6品を含む市販用商品19品、業務用商品39品の合計58品を発表いたします。

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。



当社では新中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」を今年度からスタートさせました。今回の新商品は、目まぐるしく変化する社会環境や、それに伴う食生活の変化に対応し、魚を中心とした総合食品会社としてより進化を遂げていくため、「Change! Kyokuyo」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開発しました。

### サブコンセプト

1. 魚はもちろん、野菜や肉でもお客様の食卓を全力サポート!
2. お客様の抱えるお困りごとの解決サポート!
3. 安心・安全、バラエティに富んだ食卓をサポート!

### サブコンセプト1. 魚はもちろん、野菜や肉でもお客様の食卓を全力サポート!

魚の加工品だけでなく、冷凍野菜・畜肉製品のラインアップも強化し、食品事業領域の拡大に取り組んでいきます。

▶ 主な商品

#### ■カツオタタキ胡桃燻し【超低温流通保管品】

主に、当社グループ所有のまき網船「わかば丸」が漁獲したカツオを使用し、秋らしく「胡桃チップ」で香りよく燻しました。加工はキョクヨーグループ会社で、主にカツオ・マグロのタタキを製造する指宿食品(株)で行います。



カツオタタキ胡桃燻し ※調理例

#### ■そでいか柵【業務用冷凍食品】

沖縄県産のソデイカを国内工場で皮むき・柵取りした、刺身用商材です。カットし、盛り付けるだけで提供できます。国産原料、国内加工商品です。



そでいか柵 ※調理例

#### ■5種の野菜ミックス(スライス)、 ■さつまいもスライス、 ■オクラスライス ベトナム 【業務用冷凍食品】

従来から枝豆などの冷凍野菜を展開していましたが、使い勝手のよいスライス加工の冷凍野菜3種を新発売します。



5種の野菜ミックス(スライス)

#### ■手羽元竜田揚げ、 ■おつまみひとくち焼鳥【業務用冷凍食品】

#### ■かぼちゃスイーツ【市販用冷凍食品】

## サブコンセプト2. お客様の抱えるお困りごとの解決サポート！

魚をもっと食べたいと思いつつも調理の手間が掛かることや、骨があるので食べづらいなどの理由から魚料理を敬遠せざるを得なかったり、調理現場の人手不足など、お客様が抱えているお困りごとを真摯に受け止め、食べやすく、簡便性の高い商品を開発しました。

➤ 主な商品

### ■にしん蒲焼き【業務用冷凍食品】

脂ののったノルウェー産ニシンを骨切り加工しました。ニシンをあまり食べ慣れていない方やお子様も食べやすいよう、甘めのタレで仕上げました。ご飯によく合います。量販店の水産売り場向け商品です。

### ■うま塩えびナゲット【業務用冷凍食品】

冷凍食品市場において「鶏のから揚げ」が人気カテゴリーとなっていますが、そのカテゴリーに類するポジションの商品として、“水産物中心の総合食品会社”という極洋らしさを取り入れたエビのナゲットを発売します。魚のすり身とムキエビをミックスした、食感も楽しめる一品です。自然解凍でもお召し上がりいただける簡便性の高い商品です。



にしん蒲焼き ※調理例



うま塩えびナゲット ※調理例

## サブコンセプト3. 安心・安全、バラエティに富んだ食卓をサポート！

市販商品の拡大を図り、企業ブランドの強化を目指すため、市販用冷凍食品、缶詰・瓶詰などの常温食品はもちろん、シーマルシェブランドの量販店水産売り場向けフローズンチルド商品を開発しました。

➤ 主な商品

### ■牛たんシチュー、■豚の角煮(辛みそ風味)【缶詰】

食卓のメインディッシュとなるような、畜肉の調理缶詰です。

「牛たんシチュー」は赤ワイン仕立てのデミグラスソースで、パンにも合います。「豚の角煮(辛みそ風味)」は、ピリッと辛い味噌だれでご飯がすすむ一品です。

### ■焼鮭フレーク【市販用瓶詰商品】

サケに塩をすり込んで山のように積み、熟成させる「山漬け」製法にこだわった商品です。シロザケを使用し、山漬けによる熟成後じっくりと焼き上げ、食べやすく手軽なフレークに加工しました。第18回ファストフィッシュ選定商品<sup>※</sup>です。

※ファストフィッシュとは、水産庁が提唱する“手軽・気軽においしく、水産物を食べること及びそれを可能にする商品や食べ方”のことで、同庁による審査を経て選定された商品。

### ■うま辛ホルモン揚げ【市販用冷凍食品】

魚のすり身にホルモン(豚ハラミスジ)を合わせた揚げ物です。ホルモンのコリコリとした食感を残し、お酒がすすむよう濃い味付けに仕上げられています。家飲みのお供におすすめの商品です。



牛たんシチュー ※盛り付け例



焼鮭フレーク



うま辛ホルモン揚げ



ほっけの干物

■赤魚の干物、 ■ほっけの干物、 ■さばの干物

【市販用フローズンチルド食品】

こだわりの自社調達原料を使用した赤魚、ホッケ、サバの干物3種です。骨を取り、フライパンで焼きやすい大きさに加工しました。グリルだけでなく、フライパンでの加熱でもお召上がりいただけます。



スモークシュリンプ

■スモークサーモンスライス、 ■スモークシュリンプ、 ■スモークカレイスライス

【市販用フローズンチルド食品】

自社グループ工場で桜チップを使用し、丁寧に燻製したスモーク3種です。ワインのお供に最適なおしゃれな洋風おつまみで、ご家庭でのくつろぎのひとつときや、女子会、ママ友会におすすです。サラダやサンドイッチにも是非どうぞ。

■商品概要（全商品 販売エリア:全国）

1. 市販商品 19品

(1)冷凍食品 7品

発売日:9月1日

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法
1		うま辛ホルモン揚げ	78g(6個) ×15トレイ ×4合	お魚のすり身をホルモン(豚ハラミスジ)と合わせ、ピリツと辛いパンチのある味付けに仕上げました。お弁当の他、おつまみにも、おかずにもお召上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍
2		明太マヨポテトS2	90g(5個) ×15トレイ ×4合	明太マヨポテトをより美味しく、より手軽にリニューアルしました。明太マヨのコク旨な味わいに、ダイスカットポテトも新たに加えました。個数を見直すことでよりお求めやすい価格帯を目指しました。お弁当の他、おつまみにも、おかずにもお召上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍
3		うま塩えびからR	78g(6個) ×15トレイ ×4合	好評発売中のうま塩えびからをよりおいしくリニューアルしました。売場にほとんどない「魚介系のからあげ」です。「赤穂の天塩」を使用し、えびの風味を引き立て、後引くおいしさに仕上げました。粗めにカットしたえびと玉ねぎの甘さが塩味によく合います。お弁当の他、おつまみにも、おかずにもお召上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍
4		ガーリックマヨフィッシュ	65g(5個) ×15トレイ ×4合	お魚のすり身のからあげです。ニンニクの香りとマヨネーズ味がおいしさを引き立てます。お求めやすい価格帯を目指しました。お弁当の他、おつまみにも、おかずにもお召上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ、自然解凍
5		かぼちゃスイーツ	75g(5個) ×15トレイ ×4合	秋冬に人気のかぼちゃを使用した、ほんのり甘いフリッターです。ハロウィンなどのアレンジ料理にもお使いいただけます。お求めやすい価格帯を目指しました。お弁当のデザートに、おやつにご利用いただけます。 【調理方法】電子レンジ
6		ずんだスイーツR	75g(5個) ×15トレイ ×4合	東北名物「ずんだ」のスイーツです。主に枝豆と砂糖を配合して作った「ずんだ餡」を衣で包みました。個数を見直すことでよりお求めやすい価格帯を目指しました。お弁当のデザートに、おやつにご利用いただけます。 【調理方法】電子レンジ
7		焼きそばパンみtainな包み揚げ	102g(6個) ×15トレイ ×4合	衣が特徴的な、やきそばパンみtainな包み揚げです。オタフクソースを使った焼きそば風のあんが懐かしい味わいです。お子様のおやつや小腹がすいた時に手軽にお召上がりいただけます。 【調理方法】電子レンジ

## (2)フローズンチルド食品 6品

発売日:8月1日

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法
1		(冷チル)ほっけの干物	1枚×20袋×4合	定番のしまほっけの干物が、食べやすい骨取りで登場。フローズンチルド商品です。シーマルシェ商品。 【調理方法】加熱してお召し上がりください
2		(冷チル)赤魚の干物	1枚×20袋×4合	骨取り加工した赤魚の干物です。お子さまからお年寄りまで安心して召し上がりがいただけます。フローズンチルド商品です。シーマルシェ商品。 【調理方法】加熱してお召し上がりください。
3		(冷チル)さばの干物	1枚×20袋×4合	脂ののったノルウェー産さばは味わいも良好。骨取りなので安心かつ手軽に召し上がられます。フローズンチルド商品です。シーマルシェ商品。 【調理方法】加熱してお召し上がりください
4		スモークサーモンスライス SMT	50g×50袋×4合	桜チップで燻し、銀鮭の濃厚な旨味を際立たせました。フローズンチルド商品です。シーマルシェ商品。 ※生食用
5		スモークシュリンプ SMT	50g×50袋×4合	海老のプリプリ感と燻製の香りを同時に楽しめる一品。桜チップの風味を感じられるように仕上げました。フローズンチルド商品です。シーマルシェ商品。 ※生食用
6		スモークタルボットスライス SMT (スモークカレイスライス)	50g×50袋×4合	桜チップで燻し、カラスガレイの上品な脂を引き立てました。フローズンチルド商品です。シーマルシェ商品。 ※生食用

発売日:9月1日


※但し、「肉大和煮」、「赤貝味付」は8月1日発売

## (3)缶詰商品 5品

	商品画像	商品名	内容量	特徴
1		牛たんシチュー	150g	赤ワイン仕立てのデミグラスソースでじっくり煮込んだ、とろけるような牛たんの食感が絶妙です。
2		豚の角煮 (辛みそ風味)	160g (固形量80g)	食べ応えのある豚肉を、ピリッと辛い味噌だれでやわらかく煮込みました。そのままでも、ごはんにかけても○！
3		肉大和煮	145g (固形量85g)	甘辛い醤油だれで煮込んだ桜肉(馬肉)の大和煮です。かみ締めるたび、素材のおいしさが口いっぱいに広がります。
4		赤貝味付	65g (固形量45g)	良質な赤貝を醤油だれでやわらかく煮付けました。お酒のおつまみにもごはんのお供にもぴったりです。
5		かれのいの中骨煮付	140g (固形量95g)	ほろほろとやわらかな中骨、とろっとしたエンガワが同時に楽しめます。無理なくカルシウムを摂取できます。

**(4)瓶詰商品 1品**

発売日:8月1日

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴
1		焼鮭フレーク	110g×12本×2合	<p>第18回ファストフィッシュ選定商品。山漬けした白鮭をじっくり香ばしく焼き上げました。やわらかな食感とほどよい塩味で仕上げました。</p> <p>※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。</p>

**2. 業務用商品 39品****(1)冷凍食品 36品**

発売日:8月1日

	商品名	規格・荷姿	特徴
1	しまほっけセンターカット干し	40枚	朝食や夕食のおかず。定番のしまほっけの干物です。
2	アラスカキチジ開き干し	30枚×2合	上品な脂がのった一品です。ボリューム感のある開き干しです。
3	さばフィレ干し	40枚×2合	脂のり抜群！ノルウェー産のさばを使用。ごはんにもお酒にもよく合います。
4	焼鮭フレーク(冷凍)	500g×20袋	おにぎりの具材やお弁当にぴったり。ロシア白鮭をていねいに山漬けし焼き上げました。国内加工品。
5	サーモンたたき	500g×10袋×2合	厳選したサーモン(生食フィレ)を粒感たっぷりのたたきにしました。まろやかな甘みと粒食感が絶妙な味わいです。フローズンチルド商品です。
6	炙りチリ銀鮭ロイン	3kg×4合	チリ銀鮭をていねいに炙り生食用のロインに仕上げました。片面炙りにすることで、身崩れしにくくきれいにスライスできます。
7	紅鮭フィーレ本粕仕立て	8kg	八戸酒造「陸奥八仙」の酒粕を限定使用。さらに風味豊かに仕上げました。
8	活けメ刺身サーモン(ノルウェー産サーモントラウト)	3kg×3合	ノルウェーで活けメしたサーモントラウトをタイの工場にてシングルフローズン加工しました。スライスしても身質がしっかりしています。
9	そでいか柵	2kg×8合	沖縄県産のそでいかを使いやすく柵取りした、刺身用の商材です。国内加工品。
10	あんこう肝	150g×24袋×2合	独自配合の調味液で味付けを行い、しっとりとした舌触りを実現しています。
11	便利パックさけ切身(骨なし) 30gIQF	(30g×20枚)×10袋×2合	鍋の具材にもぴったりな骨なし小型切身。使いやすい20枚入り小袋です。
12	便利パック赤魚切身(骨なし) 30gIQF	(30g×20枚)×10袋×2合	
13	便利パックスケソウダラ切身(骨なし) 30gIQF	(30g×20枚)×10袋×2合	
14	いか耳照焼き	1kg×4袋×2合	いかの耳を食感良く焼き上げ、歯ごたえが楽しめる一品に仕上げました。お酒のおつまみに最適です。
15	だんどり上手白糸だら切身(骨なし)	(60g×5枚)×10袋×3合 (70g×5枚)×10袋×3合 (80g×5枚)×10袋×3合	だんどり上手シリーズの骨なし切身商品。凍ったまま調理していただけます。
16	にしん蒲焼き	大:20枚(2.0kg)×4合 中:20枚(1.6kg)×4合	脂ののったノルウェー産にしんを使用。骨切り加工と甘めのたれで、お子様にも安心の一品に仕上げます。
17	うま塩えびナゲット	500g×8袋×2合	自然解凍OK！すり身とむき海老をミックスした、食感も楽しめる一品です。
18	海老マヨソースセット	(1kg+350g)×3セット×2合	好評の海老マヨソースを、サクサク衣にリニューアル。マヨソースとの相性が抜群です。
19	海老カツ35	3.5kg(100個)×3合	海老のむき身を25%使用した旨みたっぷりの食べやすいサイズの海老カツです。

	商品名	規格・荷姿	特徴
20	とうきびつぶつぶ	1kg×6袋×2合	甘みの強いスーパースイート種のとうもろこしをたっぷり使用。素材の甘さを追求した一品です。
21	青えんどうつぶつぶ	1kg×6袋×2合	青えんどうの鮮やかな色合いと香りが際立つ、ほのかに甘い一品です。
22	オーシャンキング 花咲タイプ α	1kg×12袋 500g×12袋×2合	弾力と風味に自身あり！カニ肉を使用しない代わりに、弾力の向上と新カニエキスで風味をアップしたりリニューアル商品です。
23	オーシャンキング 花咲タイプハーフ α	1kg×12袋	
24	たこ焼きV	(30g×30個)×6袋 ×2合 (20g×50個)×6袋 ×2合	かつお節、昆布ダシ入り。キャベツ、長ねぎ入り。1個ずつ焼き上げた、手作りのたこ焼きです。
25	オクラスライス ベトナム	500g×20	ベトナムの自然豊かな土地で栽培されたオクラを使用。そのまま食べられます。
26	5種の野菜ミックス(スライス)	500g×20	ベトナム産のズッキーニ、なす、赤パプリカ、黄パプリカ、レンコンをスライスしてミックス。彩りあざやかな料理に仕上がります。
27	さつまいもスライス	1kg×10	スライスカットしたベトナム産さつまいもをブランチング後に急速冷凍しました。凍ったまま天ぷらもOK。
28	手羽元竜田揚げ	1kg(25個)×6袋 ×2合	生姜をきかせたたれで味付けした手羽元を、竜田衣で仕上げました。
29	おつまみひとくち焼鳥	400g×12袋×2合	ひとくちタイプの串なし焼鳥。お酒のおつまみはもちろん、ごはんと一緒に食べてお食事メニューにも。たれとねぎ塩の2つの味わいが楽しめます。
30	おつまみひとくち焼鳥 (ねぎ塩)	400g×12袋×2合	
31	スティックチキン(海苔)	1kg×10袋	皮なしの鶏ムネ肉をスナック感覚で味わえるフライドチキン。海苔と塩の2つの味わいが楽しめます。
32	スティックチキン(塩)	1kg×10袋	
33	フライドチキン100g	1kg(10枚)×6袋 ×2合	肉厚、ジューシー、ボリューム満点！厚みのある鶏もも肉で食べ応えあり。スパイスがほどよくきいています。
34	チキンステーキ100g	1kg(10枚)×6袋 ×2合	ソースやあしらいを添えて豪華なメインディッシュに。さまざまなバリエーションのチキンステーキが完成します。
35	衣サクサクチキン(ハーブ)	960g(6個)×10袋	ハーブ香るさわやかチキン。しっかりとした味わいが特長です。
36	肉だんご (岩下の新生姜入りたれ) セット	1.25kg×4袋 ×2合	ピリッと爽やかな辛みと風味が広がる、「岩下の新生姜」をたれのアクセントに。鶏肉ベースの肉だんごです。

## (2)超低温流通保管品 3品

発売日:8月1日

	商品名	規格・荷姿	特徴
1	カツオタタキ胡桃燻し	3kg×3合	主に自社船・わかば丸で水揚げされたカツオを使用。胡桃のチップで香り良くスモークしました。
2	味付カツオタタキ薬味ダレ	3kg×3合	たまねぎ、しょうが、にんにくなどの薬味に山川産のカツオだしを加えた特製ダレ入り。カツオにほどよくからみます。
3	漬けまぐろ風たたき	300g×10袋 ×2合	魚介、昆布だしとみりんであろやかに仕上げた醤油だれを使用し、漬け井風の味わいが楽しめるマグロタタキです。