

# かんたん・本格！こだわりプラス！ 2024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、2024年秋の新商品として、市販用商品8品、業務用商品38品の合計46品を発表いたします。

外食産業はインバウンド需要が増加する中で、深刻な人手不足が続いています。一方で家庭においては、食に対してタイパや本格的なものを求める消費者意識がうかがえます。

極洋ではこうした、業務用・市販用食品へのニーズに対応する商品として「かんたん・本格！こだわりプラス！」をテーマに新商品を開発しました。

業務用商品として、「完全油ちょう品」5品を発売します。「完全油ちょう品」はすでに油で揚げる調理を完了している状態なので、自然解凍でそのまま食べられます。温かいメニューに対しても、スチームコンベクション等で温めるだけでおいしく召し上がれます。揚げなくても良いので調理時間・後処理の短縮に貢献します。

<主な商品>

## ◆えびフリッター（完全油ちょう）

## ◆子持ちししゃも唐揚げ（完全油ちょう）【業務用冷凍食品・冷凍加工品】



えびフリッター（完全油ちょう）  
※調理例



子持ちししゃも唐揚げ  
（完全油ちょう）  
※調理例

人手不足の調理現場をサポートすることをコンセプトとした人気の「だんどり上手」シリーズに、新たに魚製品1品・肉製品3品をラインアップしました。肉製品3品はユニバーサルデザインフード区分（以下、UDF区分）の「容易にかめる」に該当します。

<主な商品>

## ◆だんどり上手 サーモン塩焼き（骨なし）

### 15g/40g【業務用冷凍食品・冷凍加工品】

ふっくらやわらかいカラフトマスを塩焼きにし、仕上げに炙ることで、香ばしい焼き魚にしました。



だんどり上手 サーモン塩焼き（骨なし）

## ◆だんどり上手 やわらか若鶏の野菜3種巻き

### 【業務用冷凍加熱食肉製品（包装後加熱）】

鶏むね肉に鶏皮と玉ねぎを混ぜ、人参、いんげん、ごぼうを巻いた、食卓に彩りを添える商品です。



だんどり上手  
やわらか若鶏の野菜3種巻き ※調理例

カニ風味かまぼこ「オーシャンキング」シリーズとして新たに2タイプ発売します。  
自然解凍で提供、調理できる簡便性の高い商品で、食感にこだわりました。

◆オーシャンキング

しっとりマリンファイバー／ごろっとマリンファイバー

【業務用冷凍食品・冷凍加工品】

しっとりマリンファイバーは、従来に比べしっとり感が増した、ジューシーな食感です。ごろっとマリンファイバーは固形感があり、サラダや天ぷらに適した商品です。

キョクヨーグループ会社で、今年で設立40周年を迎えるキョクヨーフーズ(株)で製造しています。



オーシャンキング  
しっとりマリンファイバー ※調理例



オーシャンキング  
ごろっとマリンファイバー ※調理例

手軽なのに贅沢な味わいが楽しめる生食商材を提案します。ごはんに乗せるだけなので、忙しい日の献立の一品として最適です。

◆無限サーモン 市販用【業務用フローズンチルド食品】

◆無限サーモン 業務用【業務用冷凍食品・冷凍加工品】

“無限に食べられるサーモン製品を”という想いから開発した商品です。

市販用、業務用とも甘醤油味のタレを付属しています。



無限サーモン ※調理例



無限サーモン 市販用

◆D4マグロタタキ【業務用超低温流通保管品】

お茶碗一杯分にちょうどいい量の50gのマグロタタキです。

スーパーの水産売り場での販売を想定しています。



D4マグロタタキ  
※調理例

「魚の極洋」が本気で作ったご家庭向け商品を提案します。本格的な味を手軽に楽しめるようこだわった逸品です。

◆白身魚のトマト&バジルオイル風味／レモンペッパーオイル風味

ガーリックペッパー風味／バジルオイル風味

【業務用冷凍食品・冷凍加工品】

白身魚の味付シリーズ4種です。フライパンで焼くだけの簡単調理の商品です。加工直前に活められた鮮度のいい原料を使用し、魚の旨みを引き立てる味付けにしています。



白身魚のガーリックペッパー風味  
※調理例

◆海老フライBT 銀座スイスL

【業務用冷凍食品・冷凍加工品】

洋食屋さんで有名な銀座スイスが監修。原料にしっかりと身質のブラックタイガーエビを使用し、エビ本来の食感と味を楽しめます。



海老フライBT 銀座スイスL

◆いかソースメンチカツR2【市販用冷凍食品】

ごろっとしたイカを入れたメンチカツに魚介の風味を加えた特製甘辛だれをかけました。ごはんによく合うので、お弁当や夕食の一品としても便利です。



いかソースメンチカツR2

当社初となる、鍋つゆ商品です。『魚屋が極める鍋之道』というブランド名で、海鮮だしにこだわった3種類の味をご用意しました。

【市販用レトルトパウチ食品】



◆魚屋が極める鍋之道

鯛だし鍋つゆ (しお味)

宇和海のマダイから丁寧に抽出した鯛だしに、北海道産のホタテと利尻昆布の旨味を加えた魚介の風味豊かなしお味です。



◆魚屋が極める鍋之道

あごだし鍋つゆ (しょうゆ味)

炭火の香ばしさ漂う焼きあごだしに、鶏の旨味を加えた風味豊かなしょうゆ味です。



◆魚屋が極める鍋之道

貝だし鍋つゆ (みそ味)

信州産の米味噌と北海道産のホタテ、アサリとシジミの旨味を加えた、濃厚で風味豊かなみそ味です。

オススメの鍋のめはこちら



鯛だし極める 旨塩うどん ※調理例



あごだし極める ふわとろうどん ※調理例



貝だし極める 味噌ラーメン ※調理例

◆さば水煮／みそ煮／味付【缶詰】

赤い缶でおなじみ、極洋ロングセラーのサバ缶3品を約20年ぶりにパッケージリニューアルしました。お馴染みの赤い缶のイメージは変えずに、シズル感あふれる盛り付け画像を採用し、「国内で水揚・製造マーク」を入れシンプルなデザインに変更しました。



さば水煮



さば味付



さばみそ煮

# 商品概要

## 1. 市販用商品 8品

### (1)冷凍食品 1品

発売日:9月1日以降

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1		いかソース メンチカツR2	110g(5個) ×15袋×4合	イカを入れたメンチカツに魚介の風味を加えた特製甘辛だれを掛けました。 【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 

### (2)レトルトパウチ食品 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		魚屋が極める鍋之道 鯛だし鍋つゆ (しお味)	700g/16	極洋から海鮮のだしにこだわった風味豊かな「鍋つゆ」新登場！ 宇和海のマダイから丁寧に抽出した鯛だしに、北海道産のホタテと利尻昆布の旨味を加えた魚介の風味豊かなしお味です。 【調理方法】鍋用スープ 【製造工場】国内協力工場
2		魚屋が極める鍋之道 あごだし鍋つゆ (しょうゆ味)	700g/16	極洋から海鮮のだしにこだわった風味豊かな「鍋つゆ」新登場！ 炭火の香ばしさ漂う焼きあごだしに、鶏の旨味を加えた風味豊かなしょうゆ味です。 【調理方法】鍋用スープ 【製造工場】国内協力工場
3		魚屋が極める鍋之道 貝だし鍋つゆ (みそ味)	700g/16	極洋から海鮮のだしにこだわった風味豊かな「鍋つゆ」新登場！ 信州産の米味噌と北海道産のホタテ、アサリとシジミの旨味を加えた、濃厚で風味豊かなみそ味です。 【調理方法】鍋用スープ 【製造工場】国内協力工場

### (3)缶詰商品 4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		あさり水煮	EOP4(65g) /24×2合	アサリをシンプルに水煮にしました。 すぐ使えるむき身タイプで、汁ごとスープやパスタに簡単便利に使用できます。 【製造工場】国内協力工場
2		さば水煮	EO6(190g) /24×2合	ロングセラー極洋さば缶を約20年ぶりにデザインリニューアル。 天日塩を使用し、さば本来の味を引き立てた水煮です。 【製造工場】国内協力工場
3		さばみそ煮	EO6(190g) /24×2合	ロングセラー極洋さば缶を約20年ぶりにデザインリニューアル。 信州産のみそを使用した、旨味溢れるみそ煮です。 【製造工場】国内協力工場
4		さば味付	EO6(190g) /24×2合	ロングセラー極洋さば缶を約20年ぶりにデザインリニューアル。 丸大豆醤油を使用した、香り豊かな味付です。 【製造工場】国内協力工場

## 2. 業務用商品 38品

### (1)冷凍食品・冷凍加工品 28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	オーシャンキング しっとりマリンファイバー	1kg×4袋×2合	従来の当社製品マリンファイバーに比べ、しっとり感がUPしました。固形感があるので取り分けやすく、量販店水産売場バックヤードでの作業がしやすくなりました。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ
2	宇和海産真鯛の出汁の風味香る 白身魚のつみれ8g 宇和海産真鯛の出汁の風味香る 白身魚のつみれ13g	1kg×6袋×2合	スケソウダラを使用したすり身に宇和海産マダイの出汁を加えた風味豊かなつみれです。8g/個と13g/個の2規格あります。 【調理方法】煮込む・油であげる 【製造工場】キョクヨーフーズ
3	国産しょうがの入った いわしのつみれ8g 国産しょうがの入った いわしのつみれ13g	1kg×6袋×2合	国産しょうがを使用した香り豊かな食べやすいイワシつみれです。8g/個と13g/個の2規格あります。 【調理方法】煮込む・油であげる 【製造工場】キョクヨーフーズ
4	銀鮭チリ産 バター醤油風味F DB	10kg	脂ののったギンザケをバター醤油風味に仕上げました。じゅわっと広がる濃厚なコクと旨みが味わえます。 【調理方法】加熱用 【製造工場】極洋食品 八戸工場
5	白身魚の トマト&バジルオイル風味	160g(2切)×30袋×2合	トマトとバジルを効かせたイタリアン風味な味付けです。フライパンで焼くだけの簡単調理です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)
6	白身魚の レモンペッパーオイル風味	160g(2切)×30袋×2合	レモンの爽やかな風味に胡椒のピリッとしたアクセントをプラスしました。フライパンで焼くだけの簡単調理です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)
7	白身魚の ガーリックペッパー風味	160g(2切)×30袋×2合	シンプルな塩味ベースのスパイシーな風味が食欲をそそります。フライパンで焼くだけの簡単調理です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)
8	白身魚のバジルオイル風味	160g(2切)×30袋×2合	バジル等のハーブ・香辛料で味付けしました。フライパンで焼くだけの簡単調理です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)
9	白身魚のにんにく醤油ソテー	4.9kg(70切)×2合	にんにく醤油と香味野菜の風味のパン粉をまぶしました。フライパンで焼くだけの簡単調理です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)
10	海老フライBT 銀座スイスL	5尾×20トレイ×2合	洋食で有名な「銀座スイス」の味を再現するために、薄衣に仕立てて、海老の下処理方法や衣の配合など細部にまでこだわりました。原料にしっかりと身質のブラックタイガーエビを使用し、海老本来の食感と味を楽しめます。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)
11	無限サーモン 業務用	300g×12袋×3合	食べやすいようにダイス状にサーモンをカット。甘醤油味のたれを付属しています。やみつきになるおいしさがクセになります。300gの業務用です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】国内協力工場

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
12	釜ゆですしえび(バナメイ)	20尾×20トレー×2合	極洋のオリジナル製法でエビの旨みがさらに凝縮されました。味にとことんこだわった美味しい寿司エビです。 【調理方法】流水解凍・自然解凍 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)
13	えびフリッター(完全油ちょう)	500g×8袋×2合	バナメイムキエビをサクリとした衣で仕上げました。自然解凍で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】極洋食品 塩釜工場
14	海老カツ30(完全油ちょう) 海老カツ50(完全油ちょう)	300g×8袋×4合 500g×8袋×2合	エビカツを完全油ちょう品にしました。自然解凍でそのままお召し上がりいただけますし、温めるとより一層美味しくお召し上がりいただけます。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
15	ポップコーンシュリンプ(完全油ちょう)	500g×8袋×2合	バナメイムキエビを食べやすいポップコーンシュリンプにしました。おやつにもお酒のおつまみにもぴったりです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
16	子持ちししゃも唐揚げ(完全油ちょう)	500g×8袋×2合	頭から尾っぽまで丸ごと食べられるししゃも唐揚げです。学校給食はもちろん、量販水産売場でのパック売り販売も可能です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
17	チキン南蛮唐揚げ(完全油ちょう)	1kg×6袋×2合	甘辛ソースがやみつきになるたれづけ唐揚げです。自然解凍でお召し上がりいただけます。人手不足の飲食店、産業給食、弁当におすすめの商品です。 【調理方法】自然解凍・電子レンジ・スチームコンベクションオープン 【製造工場】海外協力工場(中国)
18	だんだり上手 サーモン塩焼き(骨なし) 15g だんだり上手 サーモン塩焼き(骨なし) 40g	(15g×10枚)×20袋×3合 (40g×10枚)×10袋×2合	ふっくらやわらかいカラフトマスを塩焼きにし、仕上げに炙ることで、香ばしい焼き魚にしました。 【調理方法】自然解凍・ポイル 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)
19	サクサク衣のサーモンチーズカツ	600g(10個)×6袋×3合	ロシアマスに濃厚チーズ(カマンベール、チェダー・ゴーダ・マリポー)を合わせたサクサク衣のサーモンチーズカツです。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
20	サクサク衣のいかカツ マヨネーズ風味	600g(10個)×6袋×3合	イカのごろっとした食感を感じられるように歯ごたえあるイカ耳を配合しました。イカと相性の良いマヨネーズ風味が、食欲をそそります。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
21	本格薄衣えび	1kg×6袋×2合	バナメイエビに薄く衣をつけたプリフライ品です。衣がサクサクして、エビチリやエビマヨなどアレンジ可能です。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
22	オーシャンキング ごろっとマリンファイバー	1kg×4袋×2合	従来の当社製品に比べごろっとした固形感あるマリンファイバーが新登場。固形感があるので、サラダや天ぷらにしやすくなりました。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
23	アスパラトマトチーズ巻カツ	(45g×10本)×8袋×3合	カットしたときにアスパラの緑色、トマトソースの赤色が映えるチーズ巻カツです。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場(中国)
24	黒胡椒チーズ巻カツ	(45g×10本)×8袋×3合	黒胡椒の芳醇な香りと辛みがクセになるチーズ巻きカツです。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場(中国)
25	ささみチーズ大葉巻カツ	(50g×10本)×6袋×3合	チーズのコクと大葉の爽やかな香りが食欲をそそるささみカツです。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場(中国)
26	しっとり胸肉のフライドチキンフィレ	700g(10枚)×8袋×2合	しっとりした肉感とサクサクの衣が特徴のフライドチキンフィレです。骨なしなので食べやすく、パーティーに最適です。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場(中国)
27	国産むね肉使用 しっとりチキンカツ	800g(10枚)×12袋	肉厚でジューシーな食べ応えあるチキンカツです。販促シールをご用意してます。 【調理方法】油であげる 【製造工場】国内協力工場
28	国産むね肉使用 天だまチキン竜田	700g×6袋×2合	サクサクした衣の食感が楽しいジューシーなチキン竜田です。販促シールをご用意してます。 【調理方法】油であげる 【製造工場】国内協力工場

## (2)フローズンチルド食品 6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	宇和海産真鯛の出汁の 風味香る白身魚のつまれ 13gトレー	130g(10個)×12トレー ×4合	スケソウダラを使用したすり身に宇和海産マダイの出汁を加えた風味豊かなつまれです。 トレーパックされているので、解凍してそのまま店頭で陳列できます。 【調理方法】煮込む・油であげる 【製造工場】キョクヨーフーズ
2	国産しょうがの入った いわしのつまれ 13gトレー	130g(10個)×12トレー ×4合	国産しょうがを使用した香り豊かな食べやすいイワシつまれです。 トレーパックされているので、解凍してそのまま店頭で陳列できます。 【調理方法】煮込む・油であげる 【製造工場】キョクヨーフーズ
3	高知県産生姜入り さばの味噌煮FC	1袋×20袋×3合	塩こうじに一晩じっくり漬け込み、生姜を効かせた味噌だれで煮込みました。 しっとりと仕上げたサバの味噌煮はごはんによく合います。 【調理方法】ポイル・電子レンジ 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
4	宮崎県産ゆず果汁入り さばのみぞれ煮FC	1袋×20袋×3合	塩こうじでサバをしっとり仕上げ、ゆず果汁を効かせたみぞれたれで食べやすい味付けにしました。 【調理方法】ポイル・電子レンジ 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
5	焼きあご入りぶりの揚げ煮FC	1袋×20袋×3合	国産のブリを揚げ煮に仕上げました。 焼きアゴ特有の旨味と香ばしさを感ぜられる一品です。 【調理方法】ポイル・電子レンジ 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
6	無限サーモン 市販用	85g×8トレー×6合	食べやすいようダイス状にサーモンをカット。 甘醤油味の付属たれを和え、ごはんのにせて食べるのがおすすめです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】国内協力工場

**(3)超低温流通保管品 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	D4マグロタタキ	50g×50袋	お茶碗一杯分にちょうどいい量のまぐろたたきです。手巻き寿司の具材やお酒のおつまみなどにもぴったり。 4℃帯でD+4保存対応可能な商品です。 【調理方法】流水解凍・自然解凍 【製造工場】極洋フレッシュ

**(4)業務用冷凍食肉 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	だんどり上手 やわらか鶏もも切身(皮なし)	300g(5枚)×20袋×2合	「容易にかめる」をコンセプトに肉をやわらか加工しています。 UDF区分「容易にかめる」該当商品です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】国内協力工場

**(5)業務用冷凍加熱食肉製品(包装後加熱) 2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	だんどり上手 やわらか若鶏の野菜3種巻き	180g(12枚)×25袋×2合	鶏むね肉に鶏皮と玉ねぎを混ぜ、にんじん、いんげん、ごぼうを巻いた食卓に彩りを添える商品です。 UDF区分「容易にかめる」該当商品です。 【調理方法】自然解凍・ポイル 【製造工場】海外協力工場(中国)
2	だんどり上手 やわらか若鶏の味噌焼き	345g(18個)×15袋×2合	鶏肉を味噌だれに漬け込んで焼きました。食べやすい大きさにしています。UDF区分「容易にかめる」該当商品です。 【調理方法】自然解凍・ポイル 【製造工場】海外協力工場(中国)