

魚でととのう豊かな毎日。 2025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、2025年秋の新商品として、市販用商品11品、業務用商品33品の合計44品を発表いたします。

料理に対する時短意識が強まる中、調理の手間や調理後の片付けの煩わしさを要因とした魚食量低下が見られる一方、魚料理は「旬を感じる」「健康によい」などのポジティブなイメージも強く、日本国民1人あたりの魚の消費量は依然世界平均の約2倍以上と日本の食文化には魚食が深く根付いています。「魚の極洋」を謳う当社では、魚介類のおいしさと栄養を手軽に摂れる商品の開発に取り組み、「魚でととのう豊かな毎日。」をテーマに新商品を提案いたします。

業務用商品

魚のおいしさをご堪能いただける、本格的かつ食べごたえのある水産フライ品をご提案します。

◆白身魚フリッター・白身天ぷら

【冷凍食品・冷凍加工品】

スケソウダラの切り身を使用。完全に火を通さず軽く揚げ、表面をカリッとさせたプリフライ商品で、油で揚げると衣はサクサク、中はジューシーに仕上がります。



白身魚フリッター・白身天ぷら ※調理例

◆本鮪のメンチカツ 岩下の新生姜入り

【冷凍食品・冷凍加工品】

本鮪に加え、やさしい辛味と爽やかな香り、歯切れの良さが特長の岩下の新生姜®を使用し、季節感あふれるさっぱりとした味わいに仕上げました。



本鮪のメンチカツ 岩下の新生姜入り
※調理例

◆クリスピーフィッシュ

【冷凍食品・冷凍加工品】

粗粒パン粉配合の唐揚げ衣を使用しました。凹凸を付けたザクザクとした食感が特徴で、おつまみなどにも最適な商品です。



クリスピーフィッシュ ※調理例

魚のすり身を手軽に味わえるカニ風味かまぼこ「オーシャンキング」シリーズの新商品です。

◆オーシャンキング しっとりマリファイバーの匠

【冷凍加工品】

人気の「しっとりマリファイバー」シリーズの新商品。約10gの一口サイズに仕上げました。解凍して、そのままでもおいしくお召し上がりいただけます。アレンジメニューにも幅広くご活用いただける汎用性の高い商品です。



オーシャンキング
しっとりマリファイバーの匠 ※調理例

ラクラク調理をかなえる「だんどり上手」シリーズに、新たなラインアップが加わります。

◆だんどり上手 天然ミナマグロ大トロ切身（骨なし・皮なし） 60 g・80 g

【冷凍食品】

製造工場の自社船で漁獲し船上凍結した原料を加工しました。脂のりが良く、和洋中さまざまな料理に最適です。



だんどり上手 天然ミナマグロ大トロ切身
（骨なし・皮なし）60g

◆だんどり上手 白身魚のムニエル風（骨なし）50 g

【冷凍食品・冷凍加工品】

スケソウダラに薄く粉をまぶして焼いた、バターの香りが食欲をそそる商品です。お好みでソースをかけてもおいしくお召し上がりいただけます。



だんどり上手 白身魚のムニエル風（骨なし）50g

◆だんどり上手 シイラ照焼き（骨なし）30 g・50 g

【冷凍食品・冷凍加工品】

自家配合のたれに漬け込み、焼成しました。淡白で癖のないシイラに、甘みのある照焼きだれがよく合います。



だんどり上手 シイラ照焼き（骨なし）30 g

◆だんどり上手 ぶり黒酢揚げ（骨なし）30 g

【冷凍食品・冷凍加工品】

国産のブリを漬け込み、しっとりとした食感に仕上げました。

衣をつけて揚げ、まろやかでコクのある黒酢だれを絡めています。



だんどり上手 ぶり黒酢揚げ（骨なし）30g

◆だんどり上手 真さば味噌煮（骨なし）45 g

【冷凍食品・冷凍加工品】

程よく甘みのある自家配合のたれで煮込みました。



だんどり上手 真さば味噌煮（骨なし）45 g

カツオタタキに秋を感じる新フレーバーが加わりました。

◆味付カツオタタキ（きのこおろし）

【超低温流通保管品】

2種のきのこ（えのき・ぶなしめじ）を使用したタレで、
カツオタタキを贅沢に味付けしました。



味付カツオタタキ（きのこおろし）
※調理例

キョクヨーのサーモンブランド『満天サーモン®』にスジコが加わりました。

◆満天サーモン醤油筋子（特）(S)(切)(OFF)(バラ)

【冷凍加工品】

上質な脂の旨味と強いコクが特長のオリジナルブランド
『満天サーモン®』のスジコを醤油漬けにしました。



満天サーモン醤油筋子

手軽なのに贅沢な味わいが楽しめる生食の提案です。

◆無限サーモン業務用（たれ漬け）

【冷凍加工品】

ダイスカットしたチリ産トラウト原料に、ヒゲタ醤油『本膳®』を使用した甘辛だれを和えました。
ご飯にかけるだけで簡単にサーモン丼ができあがります。



無限サーモン業務用（たれ漬け）
※調理例

こだわりの『しゃけをのThe北海道だし』が染み込んだ味わい深い定塩鮭をご用意しました。

◆定塩北海サーモンF 北海道だし

【冷凍加工品】

「鮭」や「カジカ」「昆布」など、北海道ならではの厳選素材が用いられている『しゃけをのThe北海道だし』を使用した、だしのうま味が凝縮された加熱用の定塩鮭です。



定塩北海サーモンF 北海道だし
※調理例

魚の旨みがしっかり感じられるお寿司にピッタリの商品です。

◆炙り塩鯖スライス

【冷凍食品・冷凍加工品】

酢締めをしていないため、魚本来の旨みを感じていただけます。お寿司はもちろん、おつまみとしてもお楽しみいただける商品です。



炙り塩鯖スライス ※調理例

手軽においしく魚を食べていただける市販用商品の中から、注目の商品をご紹介します。

◆国産サーモンマヨ

【冷凍食品】

ご好評いただいている「国産サーモンメンチカツ」をソースINタイプにリニューアル。

国産のギンザケの身を使用したメンチカツです。

マヨソースの相性が抜群でお弁当に最適な商品です。



国産サーモンマヨ

◆魚屋が極める出汁道シリーズ

【レトルトパウチ食品】

鍋つゆとしてだけでなく、そうめん・うどんのつゆとして季節を問わずご使用いただける商品です。パッケージの表面には鍋料理、裏面にはそうめんの調理画像を使用しました。

味は2種類、

鯛だしつゆ（しお味）は、宇和海のマダイから抽出した鯛だしと北海道のホタテ・利尻昆布の旨味を特徴としています。

貝だしつゆ（辛みそ味）は、三種の貝（アサリ、ホタテ、カキ）の旨味と信州産みそ、コチュジャンのコク深い辛味で食が進む味です。

表面



裏面



魚屋が極める出汁道シリーズ

◆“素材にこだわった”シリーズ

【缶詰】

厳選した国産イワシを使用し、素材本来のおいしさをいかしたやさしい味わいに仕上げました。

煮付、味噌煮、トマト煮の3種類をお楽しみいただけます。



“素材にこだわった”シリーズ

商品概要

1. 市販用商品 11品

(1)冷凍食品 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		国産サーモンマヨ	110g(5個) ×15袋×4合	人気の国産サーモンメンチカツをリニューアル。国産ギンザケの身を使用したメンチカツに、コク旨マヨソースを入れました。 【調理方法】自然解凍・電子レンジ 【製造工場】極洋食品(株)塩釜工場・倉吉工場
2		タルタルソースチキン南蛮カツ	100g(5個) ×15袋×4合	程よい酸味のタルタルソースが入った、国産若鶏使用のチキン南蛮カツです。甘辛だれを絡めて仕上げました。 【調理方法】自然解凍・電子レンジ 【製造工場】極洋食品(株)倉吉工場
3		鶏ごぼうメンチ(甘辛だれ)R	80g(5個) ×15袋×4合	国産の若鶏を使用したメンチカツに、ごぼうを加え、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(株)倉吉工場

(2)レトルトパウチ食品 2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		魚屋が極める出汁道 鯛だしつゆ(しお味)	700g/16入	宇和海のマダイから抽出した鯛だしと北海道のホタテと利尻昆布の旨味が特徴です。鍋つゆや、そうめん・うどんのつゆとして、季節を問わずご使用いただけます。用途がひと目で分かる両面パッケージを採用しました。 【製造工場】国内協力工場
2		魚屋が極める出汁道 貝だしつゆ(辛みそ味)	700g/16入	三種の貝(アサリ、ホタテ、カキ)の旨味と信州産みそとコチュジャンのkok深い辛味が特徴です。鍋つゆや、そうめん・うどんのつゆとして、季節を問わずご使用いただけます。用途がひと目で分かる両面パッケージを採用しました。 【製造工場】国内協力工場

(3)缶詰商品 6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		オイルサーディン	EOK3B(80g) /30×2合	パスタなどにアレンジしやすいシンプルな味付けのオイルサーディンです。若年層の方にも手にとっていただきやすいポップなデザインに仕上がっています。 【製造工場】海外協力工場(タイ)
2		トマトサーディン	EOK3B(80g) /30×2合	国産イワシをトマトペーストと一緒に煮込みました。若年層の方にも手にとっていただきやすいポップなデザインに仕上がっています。 【製造工場】海外協力工場(タイ)

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・製造工場
3		さんま塩焼	EOK5A(70g) /30×2合	開いたサンマをシンプルな塩焼にしました。 お酒のおつまみにも最適です。 【製造工場】国内協力工場
4		素材にこだわった いわし煮付	EOOV6(100g) /24×2合	適度に脂がのったイワシを、香り豊かな丸大豆しょうゆで骨まで 柔らかく煮付けました。 ほのかに香る生姜がイワシの美味しさを引き出しています。 【製造工場】国内協力工場
5		素材にこだわった いわし味噌煮	EOOV6(100g) /24×2合	適度に脂がのったイワシを、信州産みそを使用しこっくりとした 味噌煮にしました。 【製造工場】国内協力工場
6		素材にこだわった いわしトマト煮	EOOV6(100g) /24×2合	適度に脂がのったイワシを、トマトペーストを使用したこだわりの ソースで柔らかく煮ました。 【製造工場】国内協力工場

2. 業務用商品 33品

(1)冷凍食品・冷凍加工品 30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 天然ミナミマグロ大トロ切身 (骨なし・皮なし)60g・80g	(60g×5枚)×16袋×2合 (80g×5枚)×12袋×2合	製造工場の自社船で漁獲し船上凍結した原料を加工しました。 脂のりが良く、和洋中さまざまな料理に最適です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】海外協力工場(インドネシア)
2	だんどり上手 アブラガレイ切身(骨なし・皮なし) 60g・70g・80g	(60g×5枚)×16袋×2合 (70g×5枚)×14袋×2合 (80g×5枚)×12袋×2合	独自の漬け込み製法により、アブラガレイの身崩れを抑えており、 加熱調理でもおいしく仕上がります。 淡泊でクセがなく、脂がのった柔らかな身質が特徴です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】海外協力工場(中国)
3	だんどり上手さけ切身(骨なし) 40g・50g・60g・70g・80g	(40g×5枚)×20袋×2合 (50g×5枚)×20袋×2合 (60g×5枚)×16袋×2合 (70g×5枚)×14袋×2合 (80g×5枚)×12袋×2合	シロザケの骨を丁寧に除去し、切身にしました。キョクヨーグループ 初となるベトナムの生産拠点、KVF製造商品です。 【調理方法】加熱用 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
4	だんどり上手 焼さけ粗ほぐし身	500g真空×10袋×2合	骨取りしたサケを塩焼きにし、皮を丁寧に除去して粗めにほぐしました。 キョクヨーグループ初となるベトナムの生産拠点、KVF製造商品です。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
5	だんどり上手 白身魚のムニエル風(骨なし)50g	(50g×5枚)×20袋×2合	スケソウダラに薄く粉をまぶして焼きました。バターの香りが食欲を そそります。 お好みでソースをかけてもおいしくお召し上がりいただけます。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】海外協力工場(中国)
6	だんどり上手 シイラ照焼き(骨なし)30g・50g	(30g×10枚)×15袋×2合 (50g×5枚)×20袋×2合	自家配合のたれに漬けこみ、焼成しました。淡泊でクセのないシイラに、 甘みのある照焼きだれがよく合います。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】海外協力工場(中国)

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
7	だんだり上手 ぶり黒酢揚げ(骨なし)30g	400g(固形30g×10枚) ×12袋×2合	国産のブリを漬け込み、しっとりとした食感に仕上げました。 衣を付けて揚げ、まろやかでコクのある黒酢だれを絡めています。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
8	だんだり上手 真さば味噌煮(骨なし)45g	(45g×5枚)×15袋×2合	程よく甘みのある自家配合のたれで煮込みました。 【調理方法】自然解凍・ボイル 【製造工場】海外協力工場(中国)
9	オーシャンキング しっとりマリンファイバーの匠	500g×12袋×2合	人気のしっとりマリンファイバーシリーズ。1個10g程度のひとくちサイズ 商品です。解凍してそのままでもおいしくお召し上がりいただける他、 アレンジメニューにも幅広くご活用いただけます。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ(株)
10	無限サーモン業務用(たれ漬け)	300g×12袋×3合	ダイスカットしたチリ産トラウト原料に、ヒゲタ醤油『本膳®』を使用した 甘辛だれを和えました。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】国内協力工場
11	トラウトサーモンダイスカット	300g×12袋×3合	身質の強いトラウトサーモンを使用したダイスカット商品です。 寿司や惣菜など幅広くお使いいただけるよう、 たれなしのシンプルな味付けにしました。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】国内協力工場
12	炙り塩鯖スライス	10枚×40トレイ×2合	酢締めをしていないので、魚本来の旨みを楽しめます。 握り寿司やお酒のおつまみにぴったりな商品です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
13	味付け数の子バラ子	300g×20トレイ×2合	プチプチとした口当たりの良い数の子をバラコ状にしました。 軍艦やカリフォルニアロールなどにおすすめの商品です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品(株)塩釜工場
14	定塩北海サーモンF 北海道だし	8kg	『しゃけをのThe北海道だし』を使用。だしのうま味加わることで、 他にはない“とびきり”の定塩鮭が出来上がりました。 【調理方法】加熱用 【製造工場】海洋フーズ(株)
15	銀鮭クリームシチュー風味F	10kg	脂ののったチリ産ギンザケをクリームシチュー風味に仕上げました。 季節感のある味付けです。 【調理方法】加熱用 【製造工場】極洋食品(株)八戸工場
16	満天サーモン醤油筋子 (特)(S)(切)(OFF)(バラ)	(特)2kg×5箱 (S)2kg×5箱 (切)2kg×5箱 (OFF)2kg×5箱 (バラ)500g×20トレイ	満天の星空のチリから届いた『満天サーモン®』の筋子を醤油漬けに しました。満天サーモンは「満天の星空」「味わえば100点満点」に ちなんで名付けられたブランドで、上質な脂の旨味と強いコクが 特長のサーモンです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品(株)塩釜工場
17	クリスピーフィッシュ	1kg(40個)×10袋	粗粒パン粉配合の唐揚げ衣を使用しました。凹凸感がありザクザク とした食感が特徴です。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
18	うま塩えびナゲット完全油ちょうR	500g×8袋×2合	カリッとした食感の衣にリニューアルし、更においしくなりました。 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・油であげる・電子レンジ・オーブントースター 【製造工場】極洋食品(株)塩釜工場
19	国産さば唐揚げ完全油ちょうR	500g×8袋×2合	カリッとした食感の衣にリニューアルし、更においしくなりました。 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・電子レンジ 【製造工場】極洋食品(株)塩釜工場
20	白身魚フリッター	1kg×6袋×2合	ロシア産のスケソウダラを切身にし、フリッター衣をつけました。 プリフライ商品です。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品(株)塩釜工場
21	白身天ぷら	1kg×6袋×2合	ロシア産のスケソウダラを切身にし、 さっくりとした天ぷら衣をつけました。プリフライ商品です。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品(株)塩釜工場
22	ごろっとかにかま天ぷら(プリフライ)	1kg×6袋×2合	固形感のあるオーシャンキングマリンファイバーを天ぷらにしました。 プリフライ商品です。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品(株)塩釜工場
23	ごろっとかにかまフライ	330g(10個)×8袋×4合	固形感のあるオーシャンキングマリンファイバーをフライにしました。 肉厚ジューシーで食べ応えのあるフライです。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品(株)塩釜工場
24	本鮭のメンチカツ 岩下の新生姜入り	450g(15個)×8袋×3合	本マグロを使用したメンチカツです。 『岩下の新生姜®』を加えてさっぱりと仕上げました。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品(株)塩釜工場
25	三陸産サーモンマヨフライR	450g(15個)×8袋×3合	ダイスマヨを増量し、歯切れの良い衣へリニューアルしました。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品(株)塩釜工場
26	ツナマヨフライR	450g(15個)×8袋×3合	ダイスマヨを増量し、歯切れの良い衣へリニューアルしました。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品(株)塩釜工場
27	海老マヨソースセットR	1.35kg×3セット×2合	ムキエビをふんわりサクッとした衣で仕上げ、 瀬戸内産レモン果汁を使用したマヨソースとセットにしました。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品(株)塩釜工場

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
28	宮城蔵王ミルクの グラタンコロッケ70	700g(10個)×8袋×2合	宮城県蔵王産ミルクを使用したホワイトソースとマカロニを合わせ、食感の軽い衣で包みました。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品(株)塩釜工場
29	オーシャンキング 彩りほぐし(PH)	500g×12袋×2合	サンドイッチやおにぎり、お弁当などにご使用いただけるよう、保存性を高めた商品です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ(株)
30	オーシャンキング花咲タイプ ハーフVALUE	1kg×6袋×2合	細かい格子状の切り込みを入れることで花が咲いたような形状に仕上げました。扱いやすいハーフカットタイプです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ(株)

(2)超低温流通保管品 3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	味付カツオタタキ(きのこおろし)	3kg×3合	2種のきのこ(えのき・ぶなしめじ)を使用したタレで、カツオタタキを贅沢に味付けしました。秋を感じる味付けです。 【調理方法】流水解凍・自然解凍 【製造工場】指宿食品(株)
2	キハダまぐろスライス	10g×20枚×50袋	水揚げ後、生のまま加工し旨みを閉じ込めた、ワンフローズンの寿司ねた向け商品です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)
3	キハダまぐろダイスカット	300g×30袋	キハダマグロを食べやすいダイスカットに仕上げました。解凍後すぐに使えるので、ボキ丼や海鮮丼にもおすすめです。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】海外協力工場(ベトナム)