

魚の魅力。届け、あなたの食卓へ。

2026年春新商品・リニューアル品のご案内

株式会社 極洋（本社：東京都港区、代表取締役社長：井上誠）は、2026年春の新商品・リニューアル品として、業務用商品31品、市販用商品11品の合計42品を発表いたします。

魚介類は「健康的」「おいしい」といったポジティブなイメージがある一方、調理の手間や後片付けの負担から、魚介類の摂取量は減少傾向にあります。特に若い世代を中心に「食べたい」という意向がありながらも、日々の食生活に取り入れにくいというギャップが生まれ、簡便性の高い商品へのニーズが高まっています。さらに、外食・産業給食・量販店惣菜売場などの現場でも人手不足が深刻化しており、調理・オペレーションの手間を減らせる商品の重要性が一層増しています。

「魚の極洋」を掲げる当社は、「魚の魅力。届け、あなたの食卓へ。」をテーマに、調理負担や人手不足といった課題解決に向けて、魚のおいしさと栄養を手軽に届ける新商品をご提案いたします。

	発売商品数	内訳	
		新商品	リニューアル品
業務用冷凍食品・冷凍加工品	29品	17品	12品
業務用超低温流通保管品	1品	1品	-
業務用常温食品	1品	-	1品
市販用冷凍食品	3品	2品	1品
市販用缶詰商品	3品	3品	-
市販用レトルトパウチ食品	5品	5品	-

魚のおいしさと多彩な食感を手軽に楽しめる、水産フライ品をご提案いたします。

◆北海扇フライ F S

【冷凍食品・冷凍加工品】

グループ会社のキョクヨーフーズ(株)で製造したホタテ風かまぼこに衣を付けました。弾力のある中種でホタテのような食感を表現したサクサク衣のフライです。



北海扇フライ F S ※調理例

◆九州産ぶりのメンチカツ 6種のだし入り

【冷凍食品・冷凍加工品】

九州産のブリを使用。6種のだし（昆布・鰹節・うるめ鰯節・原木栽培椎茸・枯鯖節・焼きあご）の風味をきかせたメンチカツです。タケノコを加え、食感にアクセントをプラスしました。



九州産ぶりのメンチカツ 6種のだし入り ※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。

◆オーシャンキングスティックタイプ(I Q F)フィルムレス

【冷凍食品・冷凍加工品】

スティックタイプのカニ風味かまぼこです。バラ凍結・フィルムレスに仕立て使いやすくしました。おおよそ9cmの長さなので、ハーフサイズの巻き寿司にも使いやすいです。



オーシャンキングスティックタイプ (I Q F)フィルムレス ※調理例

ラクラク調理をかなえる「だんどり上手」シリーズ。

◆だんどり上手 さけ塩焼き（骨なし）R 15g・20g・40g

【冷凍食品・冷凍加工品】

焼成後は二次殺菌せずそのまま凍結する先凍結品。身がつぶれにくく、ふっくら仕上がります。さらにドリップが少なく焼き魚本来の旨味を閉じ込めて香ばしさもアップしました。



だんどり上手 さけ塩焼き（骨なし）R 20g

解凍してのせるだけ！手間なし本格ネギトロ丼が完成！

◆**どんぶりネギトロ丸 40g K E**

【超低温流通保管品】

解凍してご飯にのせるだけで手軽にネギトロ丼が出来上がります。ふっくら感のある見た目が特徴で、食欲をそそります。調理現場で深刻化する人手不足の課題を軽減し、必要量だけ使えて食品ロスの削減にもつながる商品です。



どんぶりネギトロ丸 40g K E
※調理例

素材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。

◆**ボイル剥きあさり開き (生食用)**

【冷凍食品・冷凍加工品】

アサリ本来の旨みが感じられ、そのままでも、甘だれを付けて炙ってもおいしく召し上がれます。



ボイル剥きあさり開き (生食用)
※調理例

九州しょうゆの奥行きある味わいが広がるギンザケをご用意しました。

◆**銀鮭チリ産 九州しょうゆ風味 F**

【冷凍食品・冷凍加工品】

九州しょうゆの深い旨みが引き立つ、豊かな味わいの加熱用ギンザケです。甘じょっぱい味付けで子供から大人まで楽しめます。



銀鮭チリ産 九州しょうゆ風味 F
※調理例

一つ一つ丁寧に職人が炙った「満天サーモン®」です。

◆**職人の手炙りトラウトロイン (皮有り) 300/400・400UP**

【冷凍食品・冷凍加工品】

上質な脂の旨味と強いコクが特長の「満天サーモン®」を使用しています。職人仕上げの炙りによる皮の香ばしさと、ほどよい脂の旨味が調和した逸品です。

※「満天サーモン」は(株)極洋の登録商標です。



職人の手炙りトラウトロイン (皮有り)
300/400・400UP ※調理例

忙しい毎日でも手軽においしく魚を楽しめる市販用商品の中から、注目の商品をご紹介します。

◆ふんわりえびカツ R 4

【冷凍食品】

ご好評いただいている「ふんわりえびカツ」をリニューアル。生地配合を見直し、さらにふんわり食感に仕上げました。パッケージは消費者購買行動モデルに基づくAI評価を反映し、売場で見つけやすく手に取りやすいデザインにしました。



ふんわりえびカツ R 4

◆食塩無添加の素材缶

(さば水煮食塩無添加・いわし水煮食塩無添加)

【缶詰】

食塩無添加で、素材の味を大切にしたサバ・イワシ水煮缶。汁ごと使えるので、スープや炊き込みご飯にも便利です。

食塩無添加のため、料理や用途に合わせて味付けを調整できるので、家族みんなで楽しめます。



さば水煮食塩無添加

いわし水煮食塩無添加

商品概要

1. 市販用商品 11品

(1)冷凍食品 3品

発売日：3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		ふんわりえびカツR4	110g(5個) ×15袋×4合	プリプリのエビとお魚のすり身を使用した、ふんわり感が特徴のえびカツです。 生地の配合を見直し、さらにふんわりとした食感に仕上げました。 【調理方法】自然解凍・電子レンジ 【製造工場】極洋食品 塩釜工場・倉吉工場
2		かにとえび入り ふくらみ揚げ	95g(5個) ×15袋×4合	お魚のすり身を中心に10品目の素材を合わせ、衣を付けて揚げました。彩り豊かで、お弁当をはじめ幅広いシーンで活躍します。 【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・倉吉工場
3		かにクリーミーフライ (6個入り)	240g(6個) ×12袋×3合	人気のかにクリーミーフライを、食卓のおかずとして使いやすいサイズに仕上げました。 【調理方法】電子レンジ 【製造工場】極洋食品 塩釜工場・倉吉工場

(2)レトルトパウチ食品 5品

発売日：4月1日以降

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・製造工場
1		手軽に惣菜 骨まで食べられる さば煮付	100g/24×3合	使い切りタイプの便利なパウチ商品で、ごみ捨ても簡単です。 こだわりの醤油だれで味付けしています。 【製造工場】海外協力工場(フィリピン)
2		手軽に惣菜 骨まで食べられる さばみそ煮	100g/24×3合	使い切りタイプの便利なパウチ商品で、ごみ捨ても簡単です。 信州産みそを使用し、こっくりとみそ煮にしました。 【製造工場】海外協力工場(フィリピン)
3		手軽に惣菜 骨まで食べられる さばトマト煮	100g/24×3合	使い切りタイプの便利なパウチ商品で、ごみ捨ても簡単です。 旨みあふれるトマトのソースで仕上げました。 【製造工場】海外協力工場(フィリピン)
4		ライトツナまぐろ油漬 フレーク(パウチ)	50g×3/16 ×2合	使い切りタイプの便利なパウチ商品で、ごみ捨ても簡単です。 サラダ、パスタなど幅広い料理にご利用いただけます。 【製造工場】海外協力工場(フィリピン)
5		ライトツナまぐろ水煮 フレーク(パウチ)	50g×3/16 ×2合	使い切りタイプの便利なパウチ商品で、ごみ捨ても簡単です。 オイル不使用です。 【製造工場】海外協力工場(フィリピン)

(3)缶詰商品 3品

発売日:3月1日以降

	商品画像	商品名	規格・荷姿	特徴・製造工場
1		さば水煮 食塩無添加	EO6(190g)/24×2合	食塩無添加で、サバ本来の旨みを活かした水煮缶です。 様々な料理にお使いいただけます。 【製造工場】国内協力工場
2		いわし水煮 食塩無添加	EO6(190g)/24×2合	素材の味を大切にした食塩無添加のイワシ水煮缶。 汁ごと使えて、スープや炊き込みご飯にも便利です。 【製造工場】国内協力工場
3		スイートコーン 食塩無添加 3缶	EO(100g)×3/12×2合	便利な使い切りタイプのお手軽スイートコーン缶です。 食塩無添加です。 【製造工場】海外協力工場(タイ)

2. 業務用商品 31品

(1)冷凍食品・冷凍加工品 29品

発売日:3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 真だら切身(骨なし) 60g・70g・80g	(60g×5枚)×16袋×2合 (70g×5枚)×14袋×2合 (80g×5枚)×12袋×2合	クセがなくやさしい味わいで、しっとりした繊細な食感が特徴です。 【調理方法】加熱調理 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
2	だんどり上手 ぶり切身(骨なし) 60g・70g・80g	(60g×5枚)×16袋×2合 (70g×5枚)×14袋×2合 (80g×5枚)×12袋×2合	国産ブリ原料使用。ふっくらとした身質で、食べ応えがあります。 【調理方法】加熱調理 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
3	だんどり上手 ホキ切身(骨なし) 40g・60g・70g・80g	(40g×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	淡白でクセがなく上品な味わいです。 フライ、ムニエル、バター焼き、煮付けなど幅広いメニューに使えます。 【調理方法】加熱調理 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
4	だんどり上手 さけ塩焼き(骨なし)R 15g・20g・40g	(15g×10枚)真空×20袋×2合 (20g×10枚)真空×20袋×2合 (40g×10枚)真空×10袋×2合	焼成後に二次殺菌せずそのまま凍結する先凍結品で、身はふっくらと仕上がりが、ドリップを抑えて旨味と香ばしさを引き出しました。 【調理方法】自然解凍・ポイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
5	だんどり上手 ぶり照焼き(骨なし) 20g・40g	(20g×10枚)真空×20袋×2合 (40g×10枚)真空×10袋×2合	甘辛だれがしっかり絡む照り焼き仕立てで、ご飯がすすむ味わいです。 【調理方法】自然解凍・ポイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
6	だんどり上手 赤魚みりん焼き(骨なし) 20g	(20g×10枚)真空×20袋×2合	焼成後に二次殺菌せずそのまま凍結する先凍結品です。 甘めの味付けで、ご飯のおかずにもピッタリです。 【調理方法】自然解凍・ポイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
7	だんどり上手 焼真だら粗ほぐし身	500g×10袋×2合	焼いた真ダラをほぐしました。お茶漬けにもピッタリです。 【調理方法】自然解凍・ポイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
8	だんどり上手 やわらか若鶏の照り煮	400g(18個)×12袋×2合	自家製の甘辛だれが味の決め手です。本商品はUDF区分『容易にかめる』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)
9	さば照焼き(骨なし)20g	(20g×10枚)×20袋×2合	サバの骨を丁寧に取り除き、たれに漬けてふっくら香ばしく焼き上げました。焼成後に二次殺菌せずそのまま凍結する先凍結品です。 【調理方法】自然解凍・ポイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
10	さばみりん焼き(骨なし)20g	(20g×10枚)×20袋×2合	丁寧に骨取りしたサバを、甘めでふっくらジューシーなみりん焼きに仕上げました。焼成後に二次殺菌せずそのまま凍結する先凍結品です。 【調理方法】自然解凍・ポイル 【製造工場】Kyokuyo Vina Foods
11	ポイル剥きあさり開き(生食用)	110g(40枚)×40トレー×2合	アサリ本来の旨みを感じられ、そのままでも、甘だれを付けて炙ってもおいしく召し上がれます。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】海外協力工場(中国)
12	職人の手炙りトラウトロイン(皮無し) 300/400・400UP	3kg×4合	上質な脂の旨味と強いコクが特長の「満天サーモン®」を使用しています。 職人仕上げの炙りによる香ばしさと、ほどよい脂の旨味が調和した逸品です。 【調理方法】自然解凍・流水解凍 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
13	職人の手炙りトラウトロイン(皮有り) 300/400・400UP	3kg×4合	上質な脂の旨味と強いコクが特長の「満天サーモン®」を使用しています。 職人仕上げの炙りによる皮の香ばしさと、ほどよい脂の旨味が調和した逸品です。 【調理方法】自然解凍・流水解凍 【製造工場】KYOKUYO GLOBAL SEAFOODS
14	明太チーズ	300g×12袋×3合	グループ会社の極洋食品 ひたちなか工場で製造した辛子明太子を、3種のチーズと合わせました。明太子のつぶつぶ食感が特長で、幅広いメニューにお使いいただけます。 【調理方法】自然解凍・流水解凍 【製造工場】極洋食品 ひたちなか工場
15	オーシャンキングシュレッドタイプ	500g×12袋×2合	カニのほぐし身のような食感と色彩を追求しました。幅広いメニューでご利用いただけます。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ
16	オーシャンキングスティックタイプ (IQF)フィルムレス	500g(40本以上)×12袋×2合	スティックタイプのカニ風味かまぼこです。バラ凍結・フィルムレスに仕立て使いやすくなりました。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】キョクヨーフーズ
17	しっとりかにごこちRT	160g×12トレー×4合	よりカニ脚肉に近い形状と彩りに仕上げました。生食はもちろん、天ぷらにし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 【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
18	銀鮭チリ産 九州しょうゆ風味F	10kg	九州しょうゆの深い旨みが引き立つ、豊かな味わいのギンザケです。甘じょっぱい味付けで子供から大人まで楽しめます。 【調理方法】加熱調理 【製造工場】極洋食品 八戸工場
19	彩り野菜のふかふか揚げ (完全油ちょう)	300g×8袋×4合	5種の野菜を加えふんわりと仕上げました。そのままはもちろん、あんをかけてアレンジしても相性抜群です。 【調理方法】自然解凍 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
20	九州産ぶりのメンチカツ 6種のだし入り	450g(15個)×8袋×3合	九州産ブリを使用し、6種のだしの風味をきかせたメンチカツです。タケノコで食感にアクセントを加えました。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
21	うまトマチーズフライ	450g(15個)×8袋×3合	完熟トマトを使用したソースにチーズを加えたフライです。完熟トマトのコクとチーズのうまみを感じる逸品です。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
22	北海扇フライFS	1kg×6袋×2合	グループ会社のキョクヨーフーズで製造したホタテ風かまぼこに衣を付けました。弾力のある中種でホタテのような食感を表現しました。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
23	尾付き本格薄衣えび	1kg×6袋×2合	エビが大きく食べごたえバッチリです。ソースによく絡みます。 【調理方法】油であげる 【製造工場】極洋食品 塩釜工場
24	宇和島のじゃこ天棒(ゆずこしょう)	740g(12本以上)×6袋×2合	細長い板状のじゃこ天です。爽やかな香りと青唐辛子のピリッとした辛味が、おつまみにピッタリです。 【調理方法】油であげる 【製造工場】キョクヨーフーズ
25	明太マヨ天棒	740g(12本以上)×6袋×2合	細長い板状の揚げかまぼこです。コク深い旨みとほどよい辛さが、あと引くおいしさです。 【調理方法】油であげる 【製造工場】キョクヨーフーズ
26	5種野菜天棒	740g(12本以上)×6袋×2合	細長い板状の揚げかまぼこです。5種の野菜(ごぼう、玉ねぎ、にんじん、枝豆、水くわい)の食感が楽しめます。 【調理方法】油であげる 【製造工場】キョクヨーフーズ
27	磯が香る! たらのひとつフライR	1kg(50枚)×6袋×2合	あおさを増量(従来比)し、より磯の香りが広がる、あおさ入り衣のひとつフライです。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場(中国)
28	柚子香る! たらひとつフライR2	1kg(50枚)×6袋×2合	自家製の柚子皮ソースが決め手のタラフライです。柚子の風味がふわっと口に広がります。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場(中国)
29	白身魚梅しそフライR	1kg(50枚)×6袋×2合	梅の風味をさらに引き立てた、大葉香るさっぱりとしたタラフライです。 【調理方法】油であげる 【製造工場】海外協力工場(中国)

(2)超低温流通保管品 1品

発売日:3月1日以降

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	どんぶりネギトロ丸 40g KE	40g×10個×10袋×2合	解凍してご飯にのせるだけで手軽にネギトロ丼が出来上がります。 ふっくら感のある見た目が特徴で、食欲をそそります。 【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)

(3)常温食品 1品

発売日:3月1日以降

	商品名	規格・荷姿	特徴・調理方法・製造工場
1	焼鮭フレーク 2個パックR	(50g×2個)×6パック×4合	三種のだし(かつお・そうだ・こんぶ)を加え素材の味を引き立てました。 丁寧にじっくりと焼き上げたサケフレークです。 【調理方法】そのまま喫食 【製造工場】国内協力工場