

ファストフィッシュ商品(第15回【平成28年8月5日】選定・公表)

番号	企業名	商品名	写真	手軽	気軽	選定商品数 (合計)
1	和歌山共和水産株式会社 石原 佳 Email:osaka@wakayama-kyouwa.co.jp TEL:072-362-3001	レンジ調理用煮魚(サバ)		旬の国産生魚を使用した本格的な煮魚が、レンジ調理でお楽しみ頂けます。個食用(一人前)パックになっており、手間のかかる下ごしらえや、難しい味付が一切必要ありません。	温めるだけで一品完成!魚の他に、野菜、海藻が入ったオールインワン商品です。	21
2	合同会社マルカネ 秋山 兼男 Email:gxfwd260@ybb.ne.jp TEL:0178-32-0196	サバーリック味噌		ご飯の友や調味料としてお手軽にご利用いただけます。	郷土食がベースなのでどこか懐かしいほっとする味わいで、魚が苦手な方にも抵抗なく気軽にご利用いただけます。	2
3	あまごの里 梅木 健一 Email:sjvr-umeki@fm2.seikyoku.ne.jp TEL:0893-39-2915	アマゴの甘露煮		柔らかく炊いてあり、頭から骨まで食べることができる。	調理済みで、袋から出すだけで食べることができる。	3
4	福島県漁業協同組合連合会 竹永 茂夫 Email:s-takenaga@fsgyoren.jf-net.ne.jp TEL:0246-28-9335	かつお浅焼きおろし煮		常温で長期保存可能。	副菜として常備できるほか、お弁当のおかずにも最適です。	1
5	株式会社カネタ・ツーワン 谷 義貴 Email:tani.yoshitaka@kaneta-group.co.jp TEL:022-288-1121	焼き塩さば		サバのフレークをビン詰めにししました。フレーク状で加熱等が必要無いので、すぐに魚を食べたい時や、忙しい朝など手軽に魚を食べられます。	小骨を食べられるように仕上げたさばのフレークですので、骨を気にせず気軽に召し上がれます。	3
6	ヤマト食品株式会社 浅井 久司 Email:hiibou5230@yahoo.co.jp TEL:0846-45-4053	瀬戸内海産 たこ入り お魚 やさんの海鮮茶碗蒸し		加熱済商品ですので、そのままでも、お召し上がり頂けます。湯せん又は電子レンジ(約2分30秒)で温めると、さらに、美味しく頂けます。	簡単調理で本格的な海鮮茶碗蒸しが出来上がります。(お魚をメインの具材に使用した茶碗蒸しです。)	1
7	株式会社やまろ渡邊 佐藤 由有紀 sato@yamaro-watanabe.co.jp TEL:0972-36-7165	やまろのあつめし		流水解凍し、温かいご飯に乗せるだけです。	大分県産の新鮮なぶりをいつでも気軽にお召し上がり頂けるよう、急速冷凍しているので、いつでも新鮮なコリコリした食感を楽しんで頂けます。	4
8	岡山県漁業協同組合連合会 金行 眞一 Email:s-kaneyuki@oygyoren.if-net.ne.jp TEL:086-262-4444	ままかりの酢漬		開封してそのまま喫食できる		7

ファストフィッシュ商品(第15回【平成28年8月5日】選定・公表)

番号	企業名	商品名	写真	手軽	気軽	選定商品数 (合計)
9	株式会社 YSフーズ 松元 大樹 Email:yamasui-dm@po.minc.ne.jp TEL:099-222-7201	ぶりのトマト煮		沸騰したお湯に袋ごと入れて、2分温めるだけの簡単調理。 開封後そのままお召し上がり頂けます。	お手頃価格の298円。賞味期限も長く一人暮らしの方へ最適	2
10	株式会社 丸善 丹羽 耕二 Email:niwa@mrz.co.jp TEL:03-3834-1287	魚河岸ソーセージ桜海老		たちうお、えそ、ひめじを主原料にしたソーセージに、駿河湾産の釜揚げ桜海老を2.3%入れた季節限定商品。	そのまま食べられる即食性があり、常温長期保存ができるので買置きに便利です。	2
11	有限会社 藤本乾物 藤本 愛子 Email:driedfish.onomichi@gmail.com TEL:0848-22-4920	骨までたべたい小鯛の炊いたん		湯せん、及びレンジで暖めるだけでご飯のおかずとして食べられる	真空パックにして保存性を保ち、気軽に食卓に出すことができる	1
12	小豆嶋漁業株式会社 小豆嶋 映子 Email:shozushima.gyogyou@gmail.com TEL:0193-42-2923	鮭のソーセージ		解凍し、油をひいたフライパンで軽く炒めるだけ。凍ったままでっも、弱火でじっくり炒めれば大丈夫です。	お肉が苦手な方でも魚のソーセージとして、お魚が苦手なお子様には、外観から魚を気にせず食べられる商品です。	3
13	(株)ローソン 鈴木一十三 Email:hitomi.suzuki@lawson.co.jp TEL:03-6420-5140	「レンジでキッチント」 ～魚を食べようシリーズ～ 「白身魚と野菜の和風蒸し」		冷凍で紙包みの状態のままレンジで調理できるので、働くママがなるべく手間ひまかけずに調理が可能な商品。また、包丁も、火を使わないので、電子レンジで簡単に魚料理を食卓に出すことができます。(レンジ調理時間は600Wで3分半)	冷凍商品なので、一食ずつ味の異なる商品を冷凍庫ストックができ、食べたいと思ったときに気軽にレンジアップ調理をすることが可能。	6
14	福一漁業株式会社 小林 明人 Email:ak-kobayashi@fukuichi.gr.jp TEL:054-622-1211	まぐろハラモ生姜焼き		“まぐろハラモ生姜焼き”を解凍しフライパンで焼くだけでお召上がりいただけます。	希少部位であるマグロのハラモ部位を生姜醤油に漬け込みました。マグロの中でもやわらかい部位を使用しております。	2
						58
<p>※手軽と気軽の内容については、応募者からのコメントを記載しております。</p> <p>※選定商品数の詳細については、別添ファイルをご覧ください。</p>						