

ふるさと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	商品のターゲット	ふるさとカテゴリーに合致した商品特徴	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)		全て	「国産生魚」の使用による、産地への地域振興。	21
2	合同会社マルカネ 秋山 兼男 Email:gx fwd260@ybb.ne.jp TEL:0178-32-0196	サバーリック味噌		添加物や産地が気になるこだわり派、年齢男女問わず	青森の郷土食、にんにくみそに地元八戸前沖さばを合わせた古くて新しい食べる調味料。主要食材はオール青森県産(八戸前沖さば、にんにく、津軽味噌)を使用。大人から子供まで誰でも気軽に食べやすく、ご飯の友はもちろん調味料としてチャーハンやラーメンの隠し味、サラダのディップソース等利用幅は広く、伝統的な郷土料理の素朴な手作り感を重視、添加物等は使用せず年代を超えてどこか懐かしい安心できる味と魚が苦手な方でも抵抗なく美味しくいただける商品です。	2
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		男女・年齢層問わず、新鮮な魚を気軽・手軽に食べたい方におすすめです。解凍してご飯に乗せるだけで調理器具も必要ないので、一人暮らしの方にもおすすめ。贈り物としても人気の商品です。	大分県佐伯市にで古くから愛されている漁師飯「あつめし(りゅうきゅう)」。その日水揚げした魚を船の上で刺身に引き、甘口しょうゆだれに漬込んでご飯の上に乗せて食べた、海の上のファストフードです。それがふるさとの味として広がり、一般家庭でも、お刺身の残りをしょうゆだれに漬込み、翌日まで美味しく食べる知恵として受け継がれてきました。「やまろのあつめし」は、大分県佐伯市で育ったぶりを職人が手切りで丁寧に刺身に引き、鮮度を保ったままたれに漬けて急速冷凍しています。5分程流水解凍して温かいご飯に乗せるだけで「あつめし」が完成。発売から10年以上、弊社のベストセラー商品として地元の皆様に愛されてきました。まさにふるさとファストフィッシュの名に相応しい、大分県産にこだわった、気軽・手軽にお召しあがりいただける商品です。	1
8	岡山県漁業協同組合連合会 金行 眞一 Email:s-kaneyuki@ogyoren.if-net.ne.jp TEL:086-262-4444	ままかりの酢漬		中高年	若年層は、酢漬をやや敬遠する傾向があるため、やはり中高年層向きであると思われる。地物(瀬戸内海産)のままかにこだわって製造してきた商品。また、保存料を使用しない安全・安心がコンセプトの商品作りを行っている。	7
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		カルシウム、DHA、EPAが不足している方	鹿児島は全国一位のブリ生産県です。身は国内外へ流通していますが、頭は廃棄処分されていました。頭を最大限に有効活用出来ないかと思い、高温高圧処理することで骨ごと丸ごと食べられるようにした商品がこのブリのトマト煮です。骨まで美味しく食べられることで、カルシウム2038mg/100gが含まれており、一日の摂取目安が600mgですので1食で約3日分のカルシウムが摂取出来ます。	1

ふるさと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	商品のターゲット	ふるさとカテゴリーに合致した商品特徴	選定商品数 (合計)
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		子供～老人	三陸産の鮭を使用した鮭のソーセージです。	3
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		特に女性・料理をする年齢層	福一丸(自社船)で獲れたマグロのみ原料として使用する。 (国内産原料を100%使用)	2
						37
<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>						