

ファストフィッシュ商品(第1回【平成24年8月】選定)

番号	商品名	企業名	写真	商品特徴		メニューの提案
				手軽	気軽	
1-1	長崎県産天然 鯛スモーク	株式会社 将大 (担当:川端 啓裕) TEL:095-814-1310 メール:info@shoudai.co.jp		スライスしてあるので使いやすく、いろいろな料理に使用できます。	手巻き寿司などの具材にもどうぞ。	自然解凍
1-2	DHAぴちぴち いわしせん	お菓子マーケットプレイス(株) (担当:細川誠人) TEL:042-338-1935 メール:omp@okashi-omp.jp		スナック菓子なので、手軽に食べられます。	「海」をイメージしたデザインです。魚らしさを協調したパッケージになっています。	お菓子として、そのまま召し上がりがいただけます。骨まで丸ごとイワシをすりつぶし、ペースト化していますので、お魚が苦手な方やお子様にもオススメです。
1-3	レンジで加熱 1分半! 津軽 海峡あぶらつ のざめ蒲焼	有限会社田向商店 (担当:田向常成) TEL:017-741-0936 メール:info@tamukaisyoten.com		電子レンジで1分半	癖が無く食べやすく加工	丼
1-4	DHA入り リ ソーサー セージ	株式会社マルハニチロ食品 (担当:長 淳子) TEL:03-6833-4198 メール:j-cho@maruha-nichiro.co.jp		魚を主原料としていますが、骨や皮がないので、魚の栄養を手軽にとることができます。また、あけやすい、簡単開封するパックで高齢者にも喜ばれています。	サプリメントのマイナスイメージ(薬っぽい)がなく、いつもの食生活の一部に取り入れることができます。食経験のある魚肉ソーセージのおいしさそのままです。	定番の食べ方”そのまま”だけでなく、海苔巻きやスープなどにすると、栄養バランスもよくおいしくお召し上がりいただけます。
1-5	くるんパック おさかなソー セージ	株式会社マルハニチロ食品 (担当:長 淳子) TEL:03-6833-4198 メール:j-cho@maruha-nichiro.co.jp		あけやすい、簡単開封くるんパックで子供や高齢者も手軽にお召し上がりいただけます。	持ち歩きできるので、行楽、つり、部活の後のおやつ、など、時と場所を選ばず利用いただけます。	定番の食べ方”そのまま”だけでなく、海苔巻きやスープなどにすると、栄養バランスもよくおいしくお召し上がりいただけます。
1-6	ほっかほか築 地のお惣菜 マグロのカマト 口照り焼き	有限会社築地にしん太助 (担当:谷口 忠) TEL:090-1112-7824 メール:tadashi-kdm@nifty.com		専用容器の紐を引っ張るだけで熱々の築地のマグロのカマの照り焼きがご家庭でお召し上がり頂けます。	電話一本で各ご家庭へ我々がお届けします。	専用容器の紐を引っ張るだけです。

1-7	レンジアップ商品	株式会社イトヨーカ堂 鮮魚部 TEL:03-6238-2111(代表)		トレーからお皿等に盛り付けなおす必要も無い、専用トレーを使用。ご自宅の電子レンジで温めるだけでお手軽に調理可能です。	一人前の少量の分量でご提案。食べたいときに食べたい分量だけ、主菜から副菜まで、用途に応じてお気軽に召し上がっていただけます。	トレーからお皿等に盛り付けなおす必要も無い、専用トレーを使用。ご自宅の電子レンジで温めるだけでお手軽に調理可能です。一人前の少量の分量でご提案。食べたいときに食べたい分量だけ、主菜から副菜まで、用途に応じてお気軽に召し上がっていただけます。
1-8	テンヨ 切り身魚をおいしくするたれ	株式会社テンヨ武田 (担当:山田 里美) TEL:055-266-5251 メール:s-yamada@tenyo-takeda.co.jp		ラベルに煮魚、照り焼き、漬け焼きの3種類(応用の竜田揚げも加えれば4種類)の作り方とおすすめ切り身魚が書いてあり、レシピ本を確認しなくても調理方法と適した魚が選べます。	家族の人数など必要に応じて使用量が変わられ、冷蔵庫の棚に収まるボトルタイプです。1切れあたりにかかる値段は29円(小売ベース)です。	煮魚…鍋にたれと同量の水を煮立て、魚を入れて10分ほど落とし蓋をして煮る(おすすめは魚はかれい、たら、きんめだい) 照り焼き…フライパンに油を引き、魚の両面を焼き、たれをからませ煮つめる(おすすめは魚はぶり、めかじき、さわら) 漬け焼き…たれに魚を漬けて、1時間以上置き、グリルなどで焼く(おすすめは魚は鮭、かつお、まぐろ) 応用編でさばの竜田揚げもラベルに紹介しています。
1-9	まるまる北海道 いか納豆	くまだ株式会社 (担当:熊田 泰也) TEL:0166-47-1310 メール:kumada@kumada.co.jp		いか・納豆・たれが入ったオールインワンの商品。パックを開けてかき混ぜれば完成。	販売価格も1個あたり150円～200円程度である。	お好みで生卵黄を添えたり、紫蘇を敷いたり、すりおろした山わさび・本わさび、生姜などをトッピングしたりしてはいかがでしょうか。
1-10	お惣菜 旬の煮魚 他	築地流通協同有限責任事業組合 (担当:大山 裕司) TEL:03-3542-7250 メール:yamagin3@gmail.com		個食タイプの電子レンジ対応惣菜 家庭、外食産業で調理の手間を省き、すぐに食卓へ	水産物だけでなく、木炭面を考慮した野菜等の付け合わせも一緒の商品群 水産物を多様な調理法(煮物、焼き物、揚げ物)で加工した商品群 多くのレパートリ 例 煮魚(味噌煮、醤油煮付、梅煮、生姜煮、クリーム煮、揚考等)	電子レンジで暖めるだけで食卓へ
1-11	琥珀めさんま 昆布じめ	久慈市漁業協同組合 (担当:松前 潔) TEL:0194-52-3118 メール:kujigy@galaxy.ocn.ne.jp		食卓のもう一品に、1枚入りにしました。	スライスしてそのまま召し上がれます。	【お刺身に】食べやすい大きさに切り、おろししょうがやわさび醤油でお召し上がりください。 【押し寿司に】押し寿司用に型枠、又はぬれぶきんの上に寿司飯をしき、しめさんまをのせて包みこんでおさえませ。ひと口大に切って盛り付けます。
1-12	骨取さんま バジル風味	久慈市漁業協同組合 (担当:松前 潔) TEL:0194-52-3118 メール:kujigy@galaxy.ocn.ne.jp		簡単に調理できます。	骨とりですのでまるごと召し上がれます。	若い女性に人気のバジル風味で味付けしています。 フライパンで焼くだけで調理時間にお時間はかかりません。
1-13	骨取さんま スパイシー風味	久慈市漁業協同組合 (担当:松前 潔) TEL:0194-52-3118 メール:kujigy@galaxy.ocn.ne.jp		簡単に調理できます。	骨とりですのでまるごと召し上がれます。	岩手県産にんにくを使用し、食欲そるぴり辛風味に味付けしています。 フライパンで焼くだけで調理にお時間はかかりません。

1-14	骨取さんまシソ風味	久慈市漁業協同組合 (担当:松前 潔) TEL:0194-52-3118 メール:kujigy@galaxy.ocn.ne.jp		簡単に調理できます。	骨とりですのでまると召し上がれます。	さっぱりシソ風味で味付けしています。フライパンで焼くだけで調理にお時間はかかりません。
1-15	レンジでほっけの干物	株式会社 山安 (担当:山田 満) TEL:0465-23-0011 メール:m-yamada@himono.org		「朝に魚を食べよう！」をキーワードに冷凍状態の干物の焼き上げが電子レンジでチン！で3分～3分30秒でパリッとふっくら調理することができます。	食卓皿としてそのまま食べられる簡易性、汚れ知らずで調理、そのままごみ箱に捨てる事ができ、手が汚れません。	電子レンジでチンして3分～3分30秒で完成、容器をそのまま食卓皿として使い、すぐにお召し上がりになります。
1-16	レンジでアジの干物	株式会社 山安 (担当:山田 満) TEL:0465-23-0011 メール:m-yamada@himono.org		「朝に魚を食べよう！」をキーワードに冷凍状態の干物の焼き上げが電子レンジでチンして2分～2分30秒でパリッとふっくら調理することができます。	食卓皿としてそのまま食べられる簡易性、汚れ知らずで調理、そのままごみ箱に捨てる事ができ、手が汚れません。	電子レンジでチンして2分～2分30秒で完成、容器をそのまま食卓皿として使い、すぐにお召し上がりになります。
1-17	骨まで丸ごとあじ開き	株式会社 ウエハラ (担当:萩原 昭一) TEL:0920-52-0828 メール:bussankan@tsushima-uehara.com		開封後 すぐ食べられます。	常温で保管できます。	開封後 そのまま食べられますが 湯煎又はオーブントースターで加熱すると一層美味しくなります
1-18	にしんのおかけ	一八興業水産株式会社 (担当:紀 哲郎) TEL:0135-62-1811 メール:ki-t@ippachi.co.jp		スプーン1杯でコクのある味に。	ラーメンやチャーハン、パスタなど、ちょっとしたお料理の隠し味に。野菜やビザのトッピングに。	1.そのまま～ あつあつご飯に、にしんのおかけとバターを混ぜるだけで、子供の食欲倍増！ 2.隠し味 ～ ドライカレーなどの隠し味。 3.ワンポイント ～ 冷奴やキュウリにのせて。 4.合わせ調味 ～ 個性あるドレッシングに。 5.漬け調味 ～ お肉や魚に塗るだけで、北海道の味。
1-19	ねぎ鯖醤油だれ(ねぎ鯖シリーズ 缶詰)	株式会社高木商店 (担当:豊島 光伸) TEL:0479-44-1133 メール:tkginfo@takagi-shouten.com		缶詰なので調理済みであり、開缶してすぐに食べることが出来、手軽です。	賞味期限が3年なので、買ってから「すぐ食べねば！」というプレッシャーが無く気軽です。	ちょっとひと手間で温めてください。そのまま食べても美味しいのですが、基本的に煮魚なので電子レンジや湯せん等で加熱することで、特に冬場は魚の油がやわらかくとけ、香りも立ちふんわり美味しく召し上がれます。
1-20	三崎漁師のまぐろバーベキューセット	株式会社三崎恵水産 (担当:芳賀 政弘) TEL:046-881-7222 メール:m.haga@misaki-megumi.co.jp		解凍後に焼くだけの簡単調理	調理方法の載せたリーフレットも同梱しているので気軽に作れます。	塩カルビ以外の具材は、塩・コショウで味付けして焼くだけで簡単にまぐろバーベキューが楽しめます。

1-21	たたき80g	株式会社西松 (担当:相原 宏介) TEL:046-881-4127 メール: nishimatsumaguro@nifty.com		真空パックのまま水道の流水に浮かして約3分、真っ赤に色が出たら調理終了	丼一杯分の量なのでちょうど良い内容量	寿司飯を丼に盛付、キザミ海苔をパラパラとかけ、その上に”まぐろのたたき”を乗せ、万能葱のみじん切りをあしらい、ワサビ醤油をお好みに合わせてかけて召し上がってください。
1-22	マーブル模様のチーズ伊達巻	マルス蒲鉾工業株式会社 (担当:中川 龍一) TEL:025-228-2275 メール:office@marusukamaboko.com		そのままお召し上がりになります。		フルーツソースなどを添えてお楽しみください
1-23	食べる昆布	株式会社北海道日水 (担当:保原 和男) TEL:0138-41-6105 メール:kazuo_hobara@donissui.co.jp		水に戻すだけで、手軽に使えます。料理時間が少なくて済みます。	パック当りの単価は200円+アルファで販売しています。	サラダ、炒め物、ラーメンなどの具材の一つに。刺身、シャブシャブ用にも。
1-24	「ヤマキお好み焼花かつお」48g	ヤマキ株式会社 (担当:小澤 真) TEL:03-3251-1398 メール:mozawa@yamaki.co.jp	 48g	開封してそのままお好み焼きにかけるだけです。	気軽にたっぷりかけて、3g/枚×ひとり2枚(計6g)で、4人家族2回分!(計48g)	お好み焼きはもちろん、たこ焼きや、焼きそば、焼うどんなどの鉄板焼きメニューに。
1-25	「ヤマキ食べるかつお」20g	ヤマキ株式会社 (担当:小澤 真) TEL:03-3251-1398 メール:mozawa@yamaki.co.jp		開封してそのまま召し上がれます。	鰹節にもともとある栄養を気軽に摂っていただけます。	そのまま、お酒のおつまみに。お子様の栄養豊富なおやつに。いろいろなお料理にもお使いいただけます。
1-26	どらぼこ 5個入	株式会社 松島蒲鉾本舗 (担当:朱 二太) TEL:022-354-4129 メール:t.shu@matsukama.jp		冷蔵庫から出して、封を開けてすぐ食べることができる。調理する必要がない。	見た目(visual)を話題にしながら、家族や仲間など、大勢と楽しく食べることができる。	お菓子のようにも召し上がれるよう、メープルシロップをお付けしております。食べる前に20~30分ほど常温にしておき、皮やクリームがより柔らかくなったところにかけてお召し上がり下さい。

1-27	魚惣菜 茂田 (しげた) さん ま大和煮	株式会社 フレッセイ (担当:茂田 貴寛) TEL:027-265-7001 メール:t-shigeta@ct2.fressay.jp		調理済みなので、そのまま召し上がれます。電子レンジで温めても召し上がれます。湯煎で温めても・・・お手軽簡単調理。	元和食調理師だった、わたしが料理屋さんで培った味を再現ご家庭でお店の味が気軽に味わえます。	そのままでも美味しいですが、袋のまま湯煎で約7分間温めると、更に美味しくお召し上がりいただけます。温めたらお皿に移し青みを添えてお召し上がりください。
1-28	魚惣菜 茂田 (しげた) さん 味噌煮	株式会社 フレッセイ (担当:茂田 貴寛) TEL:027-265-7001 メール:t-shigeta@ct2.fressay.jp		調理済みなので、そのまま召し上がれます。電子レンジで温めても召し上がれます。湯煎で温めても・・・お手軽簡単調理。	元和食調理師だった、わたしが料理屋さんで培った味を再現ご家庭でお店の味が気軽に味わえます。	そのままでも美味しいですが、袋のまま湯煎で約7分間温めると、更に美味しくお召し上がりいただけます。温めたらお皿に移し青みを添えてお召し上がりください。
1-29	魚惣菜 茂田 (しげた) さん 煮付け	株式会社 フレッセイ (担当:茂田 貴寛) TEL:027-265-7001 メール:t-shigeta@ct2.fressay.jp		調理済みなので、そのまま召し上がれます。電子レンジで温めても召し上がれます。湯煎で温めても・・・お手軽簡単調理。	元和食調理師だった、わたしが料理屋さんで培った味を再現ご家庭でお店の味が気軽に味わえます。	そのままでも美味しいですが、袋のまま湯煎で約7分間温めると、更に美味しくお召し上がりいただけます。温めたらお皿に移し青みを添えてお召し上がりください。
1-30	鱈ハンバーグ	株式会社 丸う田代 (株) 籠清 (担当:丸う田代:直売部 周東(しゅうとう)/籠清:営業部 杉本) TEL:(株)丸う田代:0465-22-9221/籠清:0465-22-0251 メール:syuutou@maruu.com		冷凍保存の製品で、簡単に解凍して調理できます。	まずはノンオイルのフライパンに弱火で焼くだけで美味しい。時間のない朝食や、足りないときのもう一品に利用できます。	ハンバーグのように焼いたものだけでも美味しいですが、バーベキューソースや和風おろしソース、季節の野菜を用いたあんかけと合わせたり。もちろん一口大に切って炒め物やスープなどにも美味しいです。素材の鱈の風味が程よくありますから、あまり味付けを濃くせずに食べてもらいたいです。
1-31	中骨抜き サンマ	武州交通興業株式会社 (担当:古川 清和) TEL:042-322-6553 メール:furukawa@f-supply.biz		丸かじりできる	骨があるから魚を食べたくない人も、魚好きにも簡単に調理し、食すことが可能	①から揚げ粉をまぶして揚げる。 ②解凍後、軽く塩を振り、フライパンもしくはグリルにて焼く ③野菜等と煮る
1-32	中骨抜き 宗 2 八カレイ 尾パック	武州交通興業株式会社 (担当:古川 清和) TEL:042-322-6553 メール:furukawa@f-supply.biz		丸かじりできる	骨があるから魚を食べたくない人も、魚好きにも簡単に調理し、食すことが可能	①から揚げ粉をまぶして揚げる。 ②解凍後、軽く塩を振り、フライパンもしくはグリルにて焼く ③野菜等と煮る
1-33	海桜鮭(かいおうまぐろ) クロマグロ、メバチ、キハダ、紅びんちょう	株式会社 ヤマサ 脇口水産 (担当:松本 信彦) TEL:0735-52-2991/080-3510-1492 メール:n_matsumoto@maguro-yamasa.com		解凍が簡単。流水解凍10分～15分(水温による)で、生マグロの味・風味・食感が見事に蘇ります。通常の冷凍マグロとは全く違います。	ご家庭の冷凍庫で1ヶ月の保存が可能です。急な用事にも10分に対応可能です。冷凍とは思われない見事な艶・風味のお刺身が気軽に食べられます。	先ずはお刺身でご賞味ください。そして出来れば鮭にもチャレンジしてください。握り鮭は難しいという印象だと思いますが、「ひっつけ鮭」という食べ方が和歌山県にはございます。鮭飯の玉を先に作り、お刺身を上に乗せて食べるという握らないけど見た目は握り鮭というものです。これですと、ご家庭でも簡単に「鮭」をお楽しみいただけます。

1-34	たこ飯の素 (泉だこ使用)	大阪府漁業協同組合連合会 (担当:内藤 晃) TEL:072-422-4763 メール:naitou@osakagyoren.or.jp		炊き上がったご飯に混ぜるだけでたこ飯が出来上がり！炊き込む場合も、通常の水加減のお米にたこ飯の素を加えて炊くだけ！	頭を使う必要なし。料理の途中で献立にもう一品ほしいと思っただけでも買い置きから取り出して、炊き上がったご飯に混ぜるだけ。箱とビニール袋はそのままゴミへ。調理器具を汚すことなくもう一品。	作り方の1:炊いたご飯(お米2合分)と混ぜ合わせるだけで完成！ 作り方の2:お米2合を通常の水加減で用意し、たこ飯の素1袋を加えて炊飯することで、よりいっそう美味しくお召し上がりになります！また、出来上がったご飯をおにぎりにして、焼きおにぎりにしたり、まる～く握り、真ん中にとろけるチーズをちよっぴり入れておきます。パン粉をまぶして、油で揚げると和風ライスボールコロッケに！
1-35	レンジで4分! 骨抜き・味付きオイシー フード! シリーズ 秋鮭のパター醤油焼	株式会社 川常物産 (担当:河村 誠) TEL:073-456-5966 メール: kawamura@kawatsune.com		電子レンジで約4分チンするだけで、本格・魚料理。	骨抜きで、火を使わないから、お子様から高齢者の方に安心・安全。	このシリーズに関してのお奨めの食べ方は、手間を掛けない事です。販売しているトレーのまま、ラップの7～8ヶ所につまようじで穴を開け、電子レンジで4分チンするだけ。
1-36	レンジで4分! 骨抜き・味付きオイシー フード! シリーズ 赤魚西京漬け	株式会社 川常物産 (担当:河村 誠) TEL:073-456-5966 メール: kawamura@kawatsune.com		電子レンジで約4分チンするだけで、本格・魚料理。	骨抜きで、火を使わないから、お子様から高齢者の方に安心・安全。	このシリーズに関してのお奨めの食べ方は、手間を掛けない事です。販売しているトレーのまま、ラップの7～8ヶ所につまようじで穴を開け、電子レンジで4分チンするだけ。
1-37	レンジで4分! 骨抜き・味付きオイシー フード! シリーズ 赤魚照焼	株式会社 川常物産 (担当:河村 誠) TEL:073-456-5966 メール: kawamura@kawatsune.com		電子レンジで約4分チンするだけで、本格・魚料理。	骨抜きで、火を使わないから、お子様から高齢者の方に安心・安全。	このシリーズに関してのお奨めの食べ方は、手間を掛けない事です。販売しているトレーのまま、ラップの7～8ヶ所につまようじで穴を開け、電子レンジで4分チンするだけ。
1-38	レンジで4分! 骨抜き・味付きオイシー フード! シリーズ 秋鮭の香味ガーリック焼	株式会社 川常物産 (担当:河村 誠) TEL:073-456-5966 メール: kawamura@kawatsune.com		電子レンジで約4分チンするだけで、本格・魚料理。	骨抜きで、火を使わないから、お子様から高齢者の方に安心・安全。	このシリーズに関してのお奨めの食べ方は、手間を掛けない事です。販売しているトレーのまま、ラップの7～8ヶ所につまようじで穴を開け、電子レンジで4分チンするだけ。
1-39	レンジで4分! 骨抜き・味付きオイシー フード! シリーズ 鱈(サワラ)西京漬け	株式会社 川常物産 (担当:河村 誠) TEL:073-456-5966 メール: kawamura@kawatsune.com		電子レンジで約4分チンするだけで、本格・魚料理。	骨抜きで、火を使わないから、お子様から高齢者の方に安心・安全。	このシリーズに関してのお奨めの食べ方は、手間を掛けない事です。販売しているトレーのまま、ラップの7～8ヶ所につまようじで穴を開け、電子レンジで4分チンするだけ。

1-40	レンジで4分! 骨抜き・味付きオイシー フード! シリーズ 鱈(サワラ)レモンペーパー焼	株式会社 川常物産 (担当:河村 誠) TEL:073-456-5966 メール: kawamura@kawatsune.com		電子レンジで約4分チンするだけで、本格・魚料理。	骨抜きで、火を使わないから、お子様から高齢者の方に安心・安全。	このシリーズに関してのお奨めの食べ方は、手間を掛けない事です。販売しているトレーのまま、ラップの7~8ヶ所につまようじで穴を開け、電子レンジで4分チンするだけ。
1-41	チリ産アトランティックサーモン(骨取り、皮なし)	マリンハーベストジャパン株式会社 (担当:荒井 なつみ) TEL:03-6684-5463 メール: natsumi.arai@marineharvest.com		可食部分だけの魚肉(素材)です。(骨取り、皮なし) = あらゆる料理用途に対応。	下処理、後片付けの手間が省けます。	①刺身、サラダ、カルパッチョ ②炙りタタキ ③【焼肉】として(レア)が旨い。
1-42	お刺身単品盛り各種	(株)東急ストア (担当:守谷 紘一) TEL:03-3714-2391 メール:k-moriya@tokyustore.co.jp		究極のFast Fish	①お手頃価格 ②欲しい量を ③欲しい分だけ	わさび醤油、しょうが醤油、 ⇒わさび・しょうがについても『欲しい量』を『欲しい分だけ』使っていただけるよう全店、専用販促物を設置。
1-43	骨取り赤魚寒風干し(フィレ)	株式会社 辻野 (担当:佐々木 一実) TEL:03-3545-2511 メール: sasaki_kazumi@tsujino.co.jp		フライパンで簡単調理	骨取りだからお子様でも食べやすい	<フライパンでの調理>後片付けが簡単 1、火力は中火~弱火の間でフライパンをあたたため、油はひかず身の方を下にする(約3分)。 2、焼き色がついて脂が出てきたら裏返しにして皮を下にして焼く(約2分)。 3、お好みの焼き加減を調整してできあがり。
1-44	骨取りトラウト寒風干し(切身)	株式会社 辻野 (担当:佐々木 一実) TEL:03-3545-2511 メール: sasaki_kazumi@tsujino.co.jp		フライパンで簡単調理	骨取りだからお子様でも食べやすい	<フライパンでの調理>後片付けが簡単 1、火力は中火~弱火の間でフライパンをあたたため、油はひかず身の方を下にする(約3分)。 2、焼き色がついて脂が出てきたら裏返しにして皮を下にして焼く(約2分)。 3、お好みの焼き加減を調整してできあがり。
1-45	骨取りさば寒風干し(フィレ)	株式会社 辻野 (担当:佐々木 一実) TEL:03-3545-2511 メール: sasaki_kazumi@tsujino.co.jp		フライパンで簡単調理	骨取りだからお子様でも食べやすい	<フライパンでの調理>後片付けが簡単 1、火力は中火~弱火の間でフライパンをあたたため、油はひかず身の方を下にする(約3分)。 2、焼き色がついて脂が出てきたら裏返しにして皮を下にして焼く(約2分)。 3、お好みの焼き加減を調整してできあがり。

1-46	骨取りしまほっけ寒風干し(フィレ)	株式会社 辻野 (担当:佐々木 一実) TEL:03-3545-2511 メール: sasaki_kazumi@tsujino.co.jp		フライパンで簡単調理	骨取りだからお子様でも食べやすい	<フライパンでの調理>後片付けが簡単 1、火力は中火~弱火の間でフライパンをあたたため、油はひかず身の方を下にする(約3分)。 2、焼き色がついて脂が出てきたら裏返しにして皮を下にして焼く(約2分)。 3、お好みの焼き加減を調整してできあがり。
1-47	骨取りさわら寒風干し(切身)	株式会社 辻野 (担当:佐々木 一実) TEL:03-3545-2511 メール: sasaki_kazumi@tsujino.co.jp		フライパンで簡単調理	骨取りだからお子様でも食べやすい	<フライパンでの調理>後片付けが簡単 1、火力は中火~弱火の間でフライパンをあたたため、油はひかず身の方を下にする(約3分)。 2、焼き色がついて脂が出てきたら裏返しにして皮を下にして焼く(約2分)。 3、お好みの焼き加減を調整してできあがり。
1-48	「ヤマキ食べる小魚新鮮作り」40g	ヤマキ株式会社 (担当:小澤 真) TEL:03-3251-1398 メール:mozawa@yamaki.co.jp		開封してそのまま召し上がれます。	いわしにもともとある栄養を、おやつやおつまみとして気軽に摂っていただけます。	そのまま、お酒のおつまみに。 お子様の栄養豊富なおやつに。 お好みで、焦がさないように軽く煎ると香ばしくなります。
1-49	マーメイド洋風の味 三陸港食房シリーズ(洋風魚惣菜)	株式会社阿部長商店 (担当:小野寺 ユミ) TEL:0226-22-6666 メール:y_onodera@abecho.co.jp		洋食レストランの魚料理の本格的な味わいを、ご家庭で簡単に湯煎または開封後皿に移して電子レンジで加熱するだけで食べられる。	常温で製造から1年間 保存可能なため、いつでも食べたい時にすぐに食べられる。忙しいときやお弁当の一品、またして電子レンジで加熱するだけで食べられる。	ゆでたパスタまたはご飯をグラタン皿に盛りつけて三陸浜食房いずれかを上にのせ、さらにとろけるチーズをかけて焼いたら簡単 三陸浜食房『海のグラタン』の出来上がり。
1-50	オイルルージュ、オイルルージュ イタリアン	ふるさと萩食品協同組合 (担当:中村 和也) TEL:0838-24-4937 メール:1480@city.hagi.lg.jp		レトルト処理済みなので、骨ままでそのまま食べることができます。また、他の食材との相性も良く、サラダやパスタなど様々な料理に簡単に使えます。	空けてすぐ食べられ、2~3人の家族が一度にちょうど使い切ることができる量(5~6尾)です。また、かさばることがないサイズで、常温保存で日持ちがするため、観光客のお土産でも人気です。	・金太郎バナナ 一見、意外な組み合わせながら、お互いが味を引き立て合い、ヒメジの旨みとバナナの甘みのバランスが絶妙です。 ・サラダ、パケット、パスタ、グラタン等に入れると、味だけでなく、ヒメジの朱色で、食卓がおしゃれになります。
1-51	いかたっぶり XO醬	玉江浦いかつり船団有限責任事業組合 (担当:出羽 兵司) TEL:0838-25-1493 メール:h-izuwa@jf-ymg.or.jp		イカの旨みと程よい辛みがどんな食材にも合い、ご飯にのせたり、ラーメンに加えたり、焼きそばに混ぜるだけで、いつもと違った味わいに早変わりします。	大、小と2サイズあり、使用頻度に合わせて購入することができます。また、かさばることがないサイズで、常温保存で日持ちがするため、観光客のお土産でも人気です。	・いかの肉味噌 たっぶりのいかXO醬に、豚ひき肉を合わせて、味噌、酒を混ぜ、フライパンで炒めるだけ。ご飯のお供に最適です。 ・台湾風枝豆 萩で若者が集うバーでの名物料理。ゆでた枝豆を皮がついたまま、いかXO醬で軽く炒めます。ビールが欲しくなります。

1-52	S&Bシーズニング魚のカレーソテー12G	エスビー食品株式会社 (担当:加藤 盛一) TEL:03-6810-9790 メール: seiichi_kato@sbfoods.co.jp		カレー粉と数種類のスパイスやハーブの豊かな香りと彩りが楽しい魚のカレーソテーが、魚にまぶして焼くだけで簡単に楽しめます。	家族人数やシーンに合わせて使い分けやすい2人前×2袋入り。トライアルしやすいお手頃価格です。	●材料(2人前) 魚の切り身2切れ、サラダ油大さじ1、本品・・・1袋(6g) ①魚の両面に本品をまんべんなくまぶし、5分おきます。 ②フライパンにサラダ油を熱し、魚の両面を焼きます。 ③お皿に盛り付ける際に、フライパンに残った汁をかけます。サラダ油の代わりにオリーブ油を使用していただきますと、より一層おいしくなります。
1-53	S&Bシーズニング魚の香草焼き16G	エスビー食品株式会社 (担当:加藤 盛一) TEL:03-6810-9790 メール: seiichi_kato@sbfoods.co.jp		数種類のハーブやスパイスの豊かな香りと彩りが楽しい魚の香草焼きが、魚にまぶして焼くだけで簡単に楽しめます。	家族人数やシーンに合わせて使い分けやすい2人前×2袋入り。トライアルしやすいお手頃価格です。	●材料(2人前) 魚の切り身2切れ、サラダ油大さじ1、本品1袋(8g) ①魚の両面にシーズニングをまぶし5分おきます。 ②サラダ油で魚の両面を焼きます。※オーブントースターでも美味しく焼けます(焦げそうになったら上にアルミホイルをのせて蒸し焼きにしてください)。サラダ油の代わりにオリーブ油を使用していただきますと、より一層おいしくなります。
1-54	マジックソルト(70G・25G)	エスビー食品株式会社 (担当:加藤 盛一) TEL:03-6810-9790 メール: seiichi_kato@sbfoods.co.jp		「こだわりの「美味しさ」を追求し、“一振りですべての料理がちょっと贅沢になる万能調味料”。 「魚料理(カルパッチョ、ソテー、グリル)」の他、「サラダ」「肉料理」「卵料理」等、どんな料理にも使用できるスタンダードタイプ	お客様の購入に合わせて利用しやすい内容量をラインナップして提供しております。	●パッケージ掲載魚料理(鯛のポワレ):魚の切り身(1切れ)に本品小さじ1と1/2をまぶして焼きます。 ●サーモンのカルパッチョ(2人分): 生鮭切り身 100g(刺身用)、S&Bマジックソルト 小さじ1/2-1、オリーブオイル 大さじ2、レモン 1/4個 【1】生鮭は薄く切り、器に重ならないように盛りつけます。 【2】【1】の上にマジックソルトを振り、オリーブオイルをかけます。レモンのくし形切りを添えます。