

ふるさとファストフィッシュ商品(第19回【平成30年9月3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	株式会社 長谷井商店 中島 俊子 Email:t.nakashima@hasei.co.jp TEL:086-225-0691	恵揚げ ひら		老若男女問わずに食してもらえるが、特に30代以降の魚好きの男女	ひら本来の強い旨味とコクをそのまま味わえるように、ひら以外の魚をくわえることなく、原魚としてはひら100%使用して創り上げている。加える調味料も馬鈴薯でん粉・清酒・本みりん・砂糖・塩などを少量加えただけの、正真正銘無添加の魚の旨味が存分に味わえるじゃこ天風なさつま揚げ。	1
2	シーラック株式会社 望月 洋平 Email:mochiyou@sealuck.co.jp TEL:054-622-0185	バリ勝男クン。グイッとひといき編(しょうが醤油味)		男女問わず大人から子供まで	地元焼津港で水揚げされた鰹を使用した手で食べるかつおぶしチップです。若い方を中心に魚食離れが進む中、手軽に魚を食べて頂きたい、そんな想いで商品化した商品です。お蔭を持ちまして累計販売数1,000万食を突破いたしました。ご当地ローカルフードになりつつあります。この商品を通じて鰹の水揚げ量日本一の焼津を全国へ発信していきます。	8
3	株式会社 紀伊長島 長井 優幸 Email:info@kiinagashima.co.jp TEL:0597-47-1108	まぐろの6種の珍味		健舌の肥えたグルメな中高年の男性、レア好きな女性もターゲット心臓の心房はお肌の三大構成物質の一つであるエラスチンの塊です。天然素材だとなかなか摂取する機会が無いので手軽に摂取できるこの瓶詰をPRしたい。心室もCoQ10が豊富に含有されているのでご夫婦で楽しめる商品。	日本有数の鮪漁船船団を保有する網元からの独占状態に近い供給が可能になったので、製造可能になった。また、4年の歳月をかけて臭いの問題、食感の問題、味に関する問題を克服したことにより商品化しました。東紀州を代表できる詰め合わせだと思えます。	1
4	株式会社江政商店 江幡 勉 Email:info@himiemasa.com TEL:0766-72-2292	ひみどレ 香味バジルいわし		30代~50代 主婦	地元、富山県氷見市で水揚げされる魚を原料とし製造しています。商品名も氷見で捕れた魚のドレッシングを意味する「ひみどレ」としました。	4
5	佐賀玄海漁業協同組合 呼子CASセンター 小玉 浩幸 Email:yobukocas1@jfsagagenkai.or.jp TEL:0955-51-1313	呼子剣先いか三色しゅうまい		遠方の美味しい水産物加工品を気軽に楽しみたい方	ケンサキイカの名産地である佐賀県呼子で、ケンサキイカの活造りに負けず劣らずの人気がある『いかしゅうまい』。呼子の漁師が釣り上げたケンサキイカを原料にふっくらと蒸しあげました。特徴的なのは白・桃・黒の3色に分かれた見た目、桃色はケンサキイカの皮を、黒色はケンサキイカの墨を用いて色付けしています。素材の味と色、どちらも楽しんでいただければと思います。	1

ふるさとファストフィッシュ商品(第19回【平成30年9月3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)
6	株式会社えびせんべいの里 永田秀和 Email:hide@ebisato.co.jp TEL:0569-82-0248	えび姿		全年齢層	地元で水揚げされたアカシヤエビを直接港で買 い付け、鮮度の良いうちに除頭し、えびせんべ いの原料としています。アカシヤエビのもつ強い 旨みを生かすため、殻ごと焼き上げ、フライにし ています。えび本来の味と食感にこだわり製造 しております。	1
7	佐々木食品株式会社 桑波田 勇氣 Email:y-kuwahata@sskfoods.jp TEL:089-971-8465	がっつり胡麻いわし		小さなお子様からお年寄りまで	瀬戸内海産の片口いわしを使用	1
						17

※「商品のターゲット」及び「ふるさとカテゴリーに合致した商品特徴」については、応募者からのコメントを記載しております。
※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。