

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	手軽	気軽	選定商品数 (合計)
1	有限会社オーシャンネット 千葉 一則 E-mail:oceannet@sea.plala.or.jp TEL:0225-23-9395	金華山沖さばスティック		食べやすいスティックで骨も無く、まるごと食べられ、一切れ一切れバラ凍結になっております。更に嫌な生ゴミも出ません、全て可食出来る商品です。	いつでも袋から食べたい分だけ取り出して、フライパン一つで調理が楽しめます。	1
2	株式会社 葵食品 中嶋 秀元 Email:nhidemoto@aoi-foods.co.jp TEL0766-63-4114	かじきまぐろ生ハム風		カジキを塩蔵、乾燥、燻製と生ハム風に本格製法した物をスライス済みでそのまま召し上がれます。	豚肉の生ハムと比較すると部位にもよるが、カロリーが半分～2/3と低カロリーで安心して食べられる。	1
3	日宝物産株式会社 阿部 政孝 Email:nippou@jeans.ocn.ne.jp TEL:0225-95-1615	ちよっぴり甘辛煮たらこ		冷蔵解凍、開封後、そのままお召しあがりいただけます。	小鉢やオードブル、お弁当のおかず、おにぎり具材まで様々なシーンでお使いいただけます。	1
4	株式会社カネヨ 中山 裕二 Email:kaneyo@globe.ocn.ne.jp TEL:054-628-3327	さばの蒲焼き		袋のまま温めて召し上がれます。	冷凍保存1年なので自分が食べたいタイミングでお召し上がれます。	4
5	有川町漁業協同組合 江濱 真一郎 Email:s.ehama@arikawa-fish.net TEL:0959-42-3401	さんまとじゃがのトマトソース煮		気密性容器に密封し加圧加熱殺菌しておりますので、開封後そのまま食べる事ができます。	内容量も2人前程ですので、小家族にも適しております。また、商品価格も購入しやすく、長期保存が可能	1
6	株式会社直江商店 直江 僚大 Email:naoe-shouten@mopera.net TEL:022-362-2358	おとうふかまぼこ		調理しなくてもそのまま食べられます。	個包装されているので1枚から食べきりサイズで食べられます。	3

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	手軽	気軽	選定商品数 (合計)
7	日高食品工業 株式会社 岡澤 沙央理 Email:info@hidaka-foods.com TEL:079-251-1152	戻さず使えるきざみ昆布		水戻しの手間なく、そのまま使えます。時間が無いときにも、煮物、炒め物以外に、お漬物に和えたりお惣菜に加えたりするだけで一品が出来上がります。	35gの容量とジッパー付き袋でコンパクトに収納・保存できます。	2
8	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		身の小骨ごとすり潰して仕上げたさつま揚げ。小骨を気にすることなく、そのまま食することが出来る。	1枚ごとの包装にしているので、ちょっとしたおつまみやおやつが欲しい時に、袋を開けるだけで食することが出来る。	1
9	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)		新食感の手で食べられる“かつおぶし”です。小腹が空いた際に、封を開けて、おつまみ・おやつとしてそのままお召上がりいただけます。	おつまみ・おやつですので、晩酌のお供として、子供のおやつとして様々なシーンでお召上がり頂けます。また価格も税抜120円とリーズナブルです。	8
10	株式会社ヤマヨ 伊澤 綾 Email:a-isawa@yamayo.info TEL:0178-24-3211	3種の野菜とさばのサラダ		さばを食べやすいようにスライスし、野菜は国産の玉ねぎ・人参と彩りの良いピーマン(赤・黄)を加え、魚と野菜をドネガーで仕上げたサラダです。そのままはもちろん、好みの野菜にのせるだけでお魚と野菜と一緒に手軽に食べられるサラダです。	お好きな野菜と組み合わせるだけで自分流にカスタマイズしたマイサラダが簡単に作れます。魚と野菜を簡単に一緒に食べられる時間のない女性達を助ける時短・お助け食材です。	2
11	株式会社あおり海山 野呂 英樹 Email:info@aomorikaisan.co.jp TEL:0173-82-0577	天然本マグロなめろう		流水解凍のみですぐに食べられる。	冷凍でお取り寄せができ、冷凍での賞味期限が長いので、酒の肴に最適	1
12	株式会社木の屋石巻水産 鈴木 誠 Email:m.suzuki@kinoya.co.jp TEL:0229-29-9429	サラダサバ(あっさり塩味)		既に軽く味付けされているので調理の手間がなく、そのまま手軽に食べられます。	缶詰なので常温で保存が効きます。賞味期限も製造から3年間あるので賞味期限を気にする事なく、食べたい時に缶詰の蓋を開けるだけで食べられます。	1

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	手軽	気軽	選定商品数 (合計)
13	イオントップバリュ(株) 松谷 紳也 Email:s_matsuya@aeonpeople.biz TEL:043-212-6122	ぶりすり身揚げ(野菜)		手軽にそのまま、又、おでんや煮物、きんぴらにも合います	骨も無くそのまま召し上がれますのでお子様やご年配の方にも最適	17
14	株式会社オカベ 八木 建多郎 Email:0001@okabe-group.com TEL:089-983-1230	瀬戸内かあちゃんのひじき		瀬戸内海で採れたひじきを丁寧に茹で上げ、天日乾燥しました。水戻しに必要な時間は5~10分の細めでやわらかく、食べやすいひじきです。	チャック付きの袋で保存にも便利です。	7
15	株式会社 東平商会 伊東 健介 Email:f-ito@tohey.co.jp TEL:0557-36-0200	鯖のさつま揚げ(伊東市ちんちん揚げ)		冷凍の鯖さつま揚げです。自然解凍で召し上げられます。温めも、電子レンジ、オーブントースターで簡便調理。	冷凍のまま、さっと煮物に、さっとレンジで、そのままお弁当に！毎食のあらゆる場面で副食としてお召し上がりいただけます。	1
16	株式会社 池添蒲鉾店 池添 憲作 Email:ikezoe@mandala.ne.jp TEL:088-622-8255	カツマヨボール		そのまま生食	オーブントースター等で、1~2分温めてお召し上がり下さい。	6
17	株式会社 極洋 藤戸 謙一 Email:kenichi_fujito@kyokuyo.co.jp TEL:03-5545-0710	ホットスモークサーモン		開封して、そのままお召し上がりいただけます。	60g/パック 298円(税抜)にてお買い上げいただけます。5℃でD+9賞味期限設定できます。	1
18	有限会社江口鮮魚店 江口 紘基 Email:eguchisengyoten@gmail.com TEL:0952-52-3114	お魚ハンバーグボール「神魂」		レンジで温めてすぐに召し上がれます。	低価格なうえに工夫次第で色々な味が楽しめます。	1

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	手軽	気軽	選定商品数 (合計)
19	株式会社丸う田代 石橋 敬康 Email:ishibashi@maruu.com TEL:0465-22-9221	おさかなバーグ		フライパンで焼くだけの簡易調理です。また、加熱殺菌をしているので、そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。	魚の臭いがないので、お魚が苦手のお子様にも食べやすくなっております。	1
20	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		瓶の封印シールを取り、ふたを開けるだけで未体験の味と食感の世界へ！	蓋を開けてお好みの皿に盛りつけるだけで超珍味6種類のオードブルの完成！	1
21	株式会社 けんかま 北村 陽政 Email:kenkama11@kenkama.co.jp TEL:0889-42-2510	ととティーヤ 2枚入		食材を巻くだけで簡単に魚肉成分が摂取できる食事が作れます。	そのまま食べる事ができ、調理器具もいりません。	2
22	株式会社 鈴廣蒲鉾本店 小川 典江 Email:koho@kamaboko.com TEL:0465-24-6278	やさいとさかなのソーセージ		切ってそのまま直ぐに召し上がれますが、軽くフライパンで焼くとより美味しく召し上がれます。野菜を使用した鮮やかな3色のソーセージなら、簡単にかわいくお弁当箱を彩ります。	やさいとさかなのソーセージは、お魚と野菜、調味料、水。たくさんの自然の恵みからできています。魚のすり身でつくられているので、ヘルシーで良質なたんぱく質を気軽にとることができます。	2
23	株式会社江政商店 江幡 勉 Email:info@himimasa.com TEL:0766-72-2292	ひみどレ 香味バジル いわし		適当に盛り付けた野菜の上にかけるだけで、魚がゴロゴロと入ったおかずになるサラダが出来上がります。	食べきりやすい2~3人前分を1パックとしています。常温保存が可能なので保管に気をを使うことがありません。	4
24	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		真空包装し、CAS凍結しています。凍った商品をそのまま電子レンジで加熱(500kwで4分)するだけで、お召し上がりいただけます。	・冷凍品で長期保存可能。 ・小腹が空いた時やご飯のおかず、お酒のつまみ等、気軽に食べることができます。	1

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	手軽	気軽	選定商品数 (合計)
25	武輪水産株式会社 清水 崇雄 Email:simizu.t@takewa.co.jp TEL:0178-33-0123	いわしトマト煮		開封後そのままでも！電子レンジで温めて(500W 約60秒)お召し上がり頂けます	レトルト加工しており骨ごと安心して食べられます。缶詰と違いゴミも簡単に捨てられます。	7
26	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	はませんえびうす焼		そのまま食べられます。	パリッとした歯ごたえの薄焼きのおせんべいは子どもから大人まで食べやすく、お茶請けや行楽のおともなど、どんなシチュエーションでもご利用いただけます。	8
27	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		調理などの手間がなく、そのままお召し上がりいただけます。	保存方法は常温保存が可能です。	1
28	株式会社三米商店 村松 利晋 Email:t.muramatsu@sanyone.com TEL:053-426-3852	さばの旨み漬け		解凍した本品をグリルまたはフライパンで焼くだけ。	焼くだけでお気軽にお魚料理を召し上っていただけます。国内産魚を弊社工場加工しております。味わいをお楽しみください。	1
29	アクトフォー株式会社 古川 彰 Email:furukawa@tk-g.jp TEL:0956-56-7666	天然真鯛の鯛めし		炊飯器での簡単調理が可能。骨取りもしてあるので、そのまま炊飯するだけです。	洗ったお米に本品と水を加えて炊飯スイッチを入れるだけで、料亭のような味をご自宅で簡単に再現できます。	4
30	有限会社中村海産 中村 康紀 Email:yнк@himi-yнк.co.jp TEL:0766-72-0596	みりん干し生ふりかけ		魚嫌いのお子様でも食べやすいようふりかけにし、おにぎりや卵焼き、パスタなどの具材としてもご利用できます。	そのまま食べられるので、調理の必要がありません。	4
						95

※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。
※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。