

ファストフィッシュ商品(第14回【平成28年3月4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	ヤマト食品株式会社 浅井 久司 Email:hiibou5230@yahoo.co.jp TEL:0846-45-4053	かに風味香る 味わい小鉢		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。小鉢に移し替えて、薬味を添えるだけで、本格的な料理の和風一品として最適です。	簡単調理で本格的な和風料理の一品が出来上がります。(かに入りカニかまを具材に使用した創作玉子とうふです。)	1
2	野村貿易株式会社 稲垣 恵美 Email:suisan@nomuratrading.co.jp TEL:03-3438-7720	骨取りトラウトサーモン塩麹		調味済の商品ですので、焼くだけでお召し上がり頂けます。	骨取り済ですので、骨を気にせず、お召し上がり頂けます。	1
3	龍禾Ryuka 高橋 睦 Email:tentitidou@aria.ocn.ne.jp TEL:088-842-7775	龍禾 さばみ		冷凍のまま油で揚げるだけ調味料なしですぐ食べられる	子供からお年寄りまで、ご飯のおかず、おやつ等どんなシーンでも	1
4	マリンフーズ株式会社 吉田 千香良 Email:kankyohinshitsu.marine@nipponham.co.jp TEL:03-6420-1164	あじの野菜あんかけ		電子レンジで温めるだけの簡単調理。調理に時間がかかる照焼きがたったの1分で召し上がれます。	398円のお手ごろ価格で、ちょうどいいボリュームです。	5
5	マルハニチロ株式会社 室田 一貴 Email:i-murota@maruhanichiro.co.jp TEL:03-6833-4140	あじフライ 具だくさんタルタルソース添え		電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。	フライとソースを別々に温め、食べる直前にフライにソースをかけるため、作りたてのような食感が味わえます。	5
6	橋水産株式会社 橋 泰正 Email:tachibana@t-suisan.com TEL:055-963-1815	「湯煎で煮魚」 銀目鯛姿煮		加熱調理済なので湯煎またはレンジで温めるだけで、お召し上がりいただけます。	個包装済なので食べたいときに食べたいだけ、お召し上がりいただけます。	5
7	株式会社宝幸 平子 かおり Email:k.hirako.hko@nipponham.co.jp TEL:03-6420-2215	レトルト真いわし梅じそ風味		開けてすぐに食べることができます。一口で食べられるサイズにカットしているため、大変食べやすいです。	加圧加熱殺菌されているため、骨までおいしく食べることができます。また食べきりサイズで、おかず、おつまみ、お弁当など様々なシーンに利用できます。	2
8	伏見蒲鉾株式会社 五十嵐 孝 Email:t-igaras@fushimikamaboko.co.jp TEL:025-258-5112	4種のチーズかにかま		加熱済み製品ですので、そのままでお召し上がりいただけます。	お弁当やおつまみにぴったりのサイズです。	2

ファストフィッシュ商品(第14回【平成28年3月4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	株式会社スグル食品 坂上 次郎 Email: gobara.warabino@suguru- net.com TEL:0823-77-1221	ガンズ 大		凍った状態:170℃の油で約3分間揚げてお召し 上がりください。 解凍した状態:170℃の油で約2分間揚げてお召 し上がりください。	凍った状態:170℃の油で約3分間揚げてお召し 上がりください。 解凍した状態:170℃の油で約2分間揚げてお召 し上がりください。	1
10	株式会社 東平商会 伊東営業 所 伊東 健介 Email:f-ito@tohey.co.jp TEL:0557-36-0200	いとうナゲット(いとう漁協サ バ男くんすり身®使用)		冷凍のまま、オーブントースターで簡単調理もで きます。また、170℃の油で3分間揚げて出来上 がります。	新鮮なサバを使用しているの、臭みがなくお魚嫌 いの方でも食べやすいと好評です。お魚離れが社会 問題となっている現在、お子様からご年配の方々ま で全ての消費者に受け入れられ易く食べやすい商 品です。すでに業務用製品は販売されています。全 国のレジャー施設など、ご家族が楽しむ場でフィン ガーフードとして気軽に魚食普及が推進できます。	1
11	株式会社 山一商店 室井 貴峰 Email:info@yama1.in TEL:0879-62-0247	小豆島潮彩釜めし オリーブ ハマチ		冷凍状態から器ごと電子レンジで約5分温める だけで出来上がり	真空パック冷凍保管なので長期間保存でき、食 べたいときに気軽に調理	12
12	株式会社キョーワ 加地 正人 Email:design@cookmasato.com TEL:0875-56-6700	瀬戸のめぐみ「香川県産さわ ら柚庵焼(希少糖入り)」		1.個食パック⇒必要量だけ食することができる。 2.冷凍食品(賞味期限1年間)でフリーザー室のドアポケットに立て て保存できるパッケージになっている(表示名が見やすい) 3.調理済み⇒自然解凍、湯煎、電子レンジで食することができる。 4.骨が取り除かれており、食べやすい。 5.香川県に根付いた素材・調味で仕上げられたものが、冷凍パッ ケージされており簡便流通できる。	1.個食パック⇒必要量だけ食することができる。 2.冷凍食品(賞味期限1年間)でフリーザー室のドアポケットに立て て保存できるパッケージになっている(表示名が見やすい) 3.調理済み⇒自然解凍、湯煎、電子レンジで食することができる。 4.骨が取り除かれており、食べやすい。 5.香川県に根付いた素材・調味で仕上げられたものが、冷凍パッ ケージされており簡便流通できる。	1
12	海商株式会社 井上 雄介 Email:gift@kyshow.jp TEL:06-6631-5916	やわらか焼魚 まぐろの照焼 き		火を使わずに湯煎または電子レンジで温めてい ただけで焼魚がお楽しみいただけます。忙しい 朝食のおともに、お弁当のおかずなど、簡単 に食べられます。	個食対応ですので冷凍保存し、必要な時に必 要な分量だけお使いいただけます。	15
13	中部水産株式会社 飯塚 敏 Email: sato-iiduka@nagoya-chusui.co.jp TEL:052-683-3111	焼エイヒレ		そのまま手軽にお召し上がりいただけます。	高級感のエイヒレと添付のマヨネーズの組み合 わせで、性別・年齢に関係なく、簡単に美味しく 召し上がる事が出来ます。	5
14	株式会社 縄幸 羽田 由美 Email:info@nawakou.co.jp TEL:06-6571-1900	縄幸の香りも楽しむ焼あなご		解凍してそのままお召し上がりいただけます。 解凍後軽く炙るかオーブントースターで温めま すと香りも一緒に楽しめます。	炙りやトースターで温め、わさび醤油でお召し上 がり下さい。又はカットしてうどんの鍋に入れて 下さい。	2
15	味の素株式会社 高瀬 瞳 Email:hitomi_takase@ajinomoto.co m TEL:03-5250-8375	「Cook Do きょうの大皿」<味 しみぶり大根用>		フライパンを使って、短時間で調理ができます。 味付けに必要な調味料が入っているので、味付 けに失敗しません。	身近な素材である”ぶり”を使用して、子ども 大人も食べられるメニューが失敗せずに調理で けるので、安心して献立に取り込めます。	1

ファストフィッシュ商品(第14回【平成28年3月4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)
16	日本食研ホールディングス株式会社 中村 尚明 Email:nakamura42846@nihonshoken.co.jp TEL:0898-32-6261	カルパッチョソース 25g×3		スライスした刺身とオニオンにかけるだけ。	いつものお刺身をおしゃれに演出。	3
						63
※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。						