

ファストフィッシュ商品(第2回【平成24年9月14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	(株)兼由 担当:濱屋 高男 Email:takao@kaneyoshi.jp TEL:0153-27-2231	おさかなボール(てりやき)		開けてすぐに食べることができます。	常温保存ができ、賞味期限が長いので好きな時に食べることができます。	6
2	三陸いりや水産(株) 担当:宮崎 洋之 Email:miyazaki-h@ilya-co.jp TEL:090-4240-9902	三陸ブイヤベーススープ		レトルトパックで常温保存ができ、料理が残ってしまった魚介類を入れ温めるだけ。	残りもので本格スープが味わえ、時間や手間がかからない。	1
3	(株)白子 担当:入江 美沙 Email:irie.misa@shirako-nori.co.jp TEL:03-3804-2113	しらすを抄込んだ海苔 卓上パウチ		不足しがちな小魚が味付のりと一緒に手軽に食べられます。賞味期限が長いので、買い置きができて便利です。	袋を開封するだけで、そのまま気軽におやつ感覚で食べることができます。保存に便利なチャック付きスタンドパウチで、常時食卓で気軽に食べられます。	1
4	(有)しのはら 担当:上出 英一 Email:shinohara-surimi@mbr.nifty.com TEL:076-252-2003	しのはらのスリミー		そのままでも食べられるし、電子レンジでチンしたり、軽く焼くだけでも十分美味しくお召し上がりいただけます。	子供の一口サイズで、一回で使いきれぬ量目。	1
5	(株)山口水産 担当:山口 大悟 Email:yamasui-daigo@po.minc.ne.jp TEL:099-225-3210	本鮪ほるもん(辛味噌)		沸騰したお湯に袋ごと入れて、3分温めるだけの簡単調理。開封後そのままお召し上がり頂けます。	お手軽価格の525円。本鮪珍味としておつまみ、お土産に最適です。	3
6	(株)マルカイ 担当:海野 雄介 Email:marukai-kakou@joy.ocn.ne.jp TEL:054-259-2329	しらす干し生姜くぎ煮	-	調理の必要がなく、そのまま食べられる、究極のFast Fishです。	主食、主菜、副菜のすべてにこだわりなく使用できます。	1

ファストフィッシュ商品(第2回【平成24年9月14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	(株)阿部亀商店 担当:阿部 健 Email:info@abekame.com TEL:022-363-3321	さくらがっおのキーマカレー		切る、焼く、煮る等の手間は一切なく、台所設備を問わず温めるだけで手軽に美味しく栄養価の高いカツオを召し上がっていただける。	普段の食生活を変えずに魚食を進めることができ、魚嫌いの方や面倒で敬遠しがちな方にも気軽にお楽しみいただける。	3
8	(有)まるき水産 担当:佐々木 千鶴子 Email:tiko@vega.ocn.ne.jp TEL:0193-82-5511	漁師の生ふりかけ		ご飯にさつとふりかけるだけで、そのまま手間いらずに食べる事が出来ます。	1本500円で炊き立てご飯(2合)と合わせて、家族4人分の混ぜご飯が簡単に出来上がります。	2
9	(株)小田原鈴廣 担当:奥津 泰久 Email:okutsu@kamaboko.com TEL:0465-24-4210	シーセージ		生のままでも食べられます。魚を手軽に調理不要です。	焼肉やBBQでも肉が苦手でもOK。子供が大好きなソーセージ形なので気軽に。	6
10	カネ上(株) 担当:上田 仁 Email:h-ueda@kanejo-kk.co.jp TEL:0747-62-0908	丸赤5mmスライス波30枚入		スライス加工をしてあるので、開封するだけで、切らずにご使用いただけます。	チルド品ですので、解凍の手間がいりません。板がないので、ゴミとしては袋が残るだけです。	3
11	(株)マルハニチロ食品 担当:林 久美子 Email:ku-hayashi@maruhanichiro.co.jp TEL:03-6833-4294	白身&タルタルソース		電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。	すけとうだらとタルタルソースを衣の中に包んでいるので、ソースを用意する手間がかかりません。また、お弁当箱の中に入れてもまわりに味が移らず便利です。	2
12	北海道製菓(株)	※機械トラブルにより生産終了 (H24.11.30) 海鮮パリパリ極薄工房・いか		—	—	3

ファストフィッシュ商品(第2回【平成24年9月14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	(株)兆星 担当:湯沢、宮内 Email:hinkan@choboshi.jp TEL:0479-22-2721	レンジで焼けるさば文化干し		ご家庭の電子レンジで簡単にふっくら美味しい焼き魚をお召し上がりいただけます。	電子レンジ500wで4分加熱するだけで仕上がります。	5
14	(株)たいらや 担当:廣田 雅伸 Email:m-hirota@tairaya.jp TEL:028-635-3265	新鮮なほたてと緑黄野菜のレンジ蒸し		トレーのまま、電子レンジで500W、3分加熱で食べれます。	魚介、野菜をバランス良く食べれます。	5
15	(株)ノック 担当:五十嵐 恵子 Email:k.igarashi.css@nifty.com TEL:03-3537-0300	骨ごと食べられる煮魚		沸騰したお湯で約2分湯せんするだけで召し上がれます。常温保存ができ買い置き逸品としても便利です。	今、食べたいぶんだけの調理が可能です。お1人様向けの個食パックですので、作り過ぎて残してしまう問題もありません。	4
16	山田水産株式会社 担当:原尻 正和、濱岡 宏吉、高屋 和典 Email:m_harajiri@yamadasuisan.com,hamaka@yamadasuisan.com,takaya@yamadasuisan.com TEL:0994-32-7500,099-474-2880,0225-92-6886	さんま蒲焼		電子レンジで約1分	大衆魚であるさんまを鰻屋のノウハウを使いふっくらとした蒲焼にしました。4切にカットしておりますので包丁もまな板も不要です。また、電子レンジで温めるだけなので面倒な調理も一切不要です。	9
17	青柳食品(株) 担当:大澤敏也 Email:t.ohsawa@aoyagi-food.co.jp TEL:0478-58-5688	いわし鮫子煮		調理済品ですので開封後そのままお召し上がりいただけます。	お酒のおつまみやご飯のおかずや気軽にお召し上がりいただけます。内容量も100gで食べ切りサイズです。	13
18	龍禾 Ryuka 担当:高橋 睦 Email:tentiitidou@aria.ocn.ne.jp TEL:088-842-7775	龍禾ガーリックアジフライ		調理が簡単。(冷凍のまま油で揚げるだけ)	小骨が無く、初めて食べるニンニク味で調味料不要の食べ易さ。	1

ファストフィッシュ商品(第2回【平成24年9月14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)エイペックス・サンヨー 担当:清瀬亜都子 Email:apex7@gold.ocn.ne.jp TEL:079-234-2670	かれのいの塩焼き		トレイのままレンジで40秒温めるだけで、忙しい日のスピードおらずに、一人暮らしの方に、美味しい焼魚を召し上がって頂けます。	そのまま電子レンジで温めることができるよう耐熱トレイを使用し、フライパンもグリルも必要ありません。	15
20	(有)かねはち 担当:小松 正人 Email:kanehachi-komatsu@ymail.plala.or.jp TEL:055-952-0001	さば燻製油漬け		缶を開けてそのまま召し上がるのもよし、のせる、混ぜる、の簡単調理で手間以上の料理、価値が生まれます。	常温で保存性のある缶詰、食べきりサイズ。ワンコインで楽しむことができる燻製さばの味わい。	3
21	(株)くらすき 担当:小嶺 信介 Email:info@kujira-shop.jp TEL:095-829-5005	くらすらし・四季(秋)		自然解凍してそのまま召し上がれます。	色々な食べ物の付け加えができます。	1
22	(株)ダイエー 担当:佐々木 庸介 Email:yosuke-sasaki@daiei.co.jp TEL:03-6388-7438	ムール貝バジルオイル焼		フライパンでお手軽に調理できます。	たれも絡めてありますので味の調整必要なし。	23
23	マリンフーズ(株) 担当:廣島 秀樹 Email:kankyohinshitsu.marine@nipponham.co.jp TEL:03-6420-1154	いか里芋煮付		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煮魚がたったの2分で召し上がれます。	398円のお手ごろ価格で、食べ切る分にちょうどいいボリュームです。	5
24	マルケー食品(株) 担当:野田 浩司 Email:noda@maru-k.co.jp TEL:084-934-3344	骨取りサーモンバジルソース風味		フライパンで焼くだけ	一切れ真空なので、食べたいときに食べたいだけ	20

ファストフィッシュ商品(第2回【平成24年9月14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	(有)釧路フィッシュ 担当:平野 勝幸 Email:k-hirano@r6.dion.ne.jp TEL:0154-57-5946	北の醃 鱈福(きたのひしほ たらふく)		そのまま温かいご飯、野菜、豆腐等に載せて召し上がれます。	持ち歩きに便利な小瓶タイプです。贈答やお土産にも最適です。	2
26	(株)山一物産 担当:井上 泰三 Email:yamaichi@gaea.ocn.ne.jp TEL:093-372-7939	青魚の柔らか煮 じんだ煮		青魚(イワシ、サバ、チリメン、きびなご)をぬか床で骨まで柔らかく炊いた北九州地方の郷土料理です。真空袋を開封してそのまま召し上がれます。	加熱殺菌をしていますので、常温で90日保存できます。(開封後は保存料不使用の為 冷蔵保管6日)真空袋に入っていますので持ち運びも便利です。	4
27	(有)山市湯川商店 担当:湯川 仁 Email:info@yamaichiyukawa.com TEL:0465-22-5637	さば醤油干 ポケットグリル	-	電子レンジで魚が焼ける。	片付けいらず。	3
28	日本食研ホールディングス(株) 担当:山本智祥,出口浩平 Email:yamamoto3696@nihonshokken.co.jp,deguchi6746@nihonshokken.co.jp TEL:0898-32-6261,0898-47-2591	サワラのバジル焼オイル		本品を素材に絡めて販売。家庭でフライパンで焼くだけ。	家庭で魚のバジル焼を楽しめる。	24
29	富士物産(株) 担当:野上 和俊 Email:nogami@fujidai.com TEL:(083)248-0136	FUJIDAI レン爺のかくし技:骨 取り【洋風】		ご家庭でそのまま、パッケージに記載した方法で電子レンジ加熱調理時間を目安にチンするだけ(数分)で、お手軽に調理できます。オリジナルの「電子レンジ対応トレイ」を使用しており加熱後も強度を保てますので、そのまま食卓へ並べていただくことができ、後片付けも簡単です。	ていねいに一本一本骨取りしてありますので、お子様からお年寄りまで安心して気軽に召し上がりいただけます。またお皿に移し替える必要もなく、洋風な味付けで若い世代の方にも好まれる量目やアイテム(全10品目)をご用意しておりますので、単身の方からご家庭まで幅広くご利用いただけます。	43
30	(株)マルコーフーズ 担当:白井 清子 Email:maruco_foods@yahoo.co.jp TEL:055-951-2237	骨まで食べられる焼き魚		①電子レンジで温めるだけで、ふっくら柔らかい焼いた干物が食べられます。②グリルも使わないのでお掃除簡単③焼き煙も無く、骨まで食べられるため生ゴミも出ません。④魚でありながら常温で保存できます。	①料理の時間短縮をしたい方や体調が悪い時の調理にも、栄養のある食事を提供できます。②特に妊婦の方・骨が心配なお年寄り・お子様方に気軽に用意できる一品です。	4

ファストフィッシュ商品(第2回【平成24年9月14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)
31	(有)カネキチ阿部源食品 担当:阿部 健 Email:abegen-5472@leaf.ocn.ne.jp TEL:022-367-6100	蒲焼百選		調理済なのでそのまま食べられます。電子レンジで2分温めると更に美味しく召し上がれます。	鰻や真穴子と比較すると安価で、本格的な穴子蒲焼を楽しむことができます。(販売価格398円程度)	9
32	(株)マルシメ・トゥエンティワン 担当:青野 哲也 Email:sakanaya@marushime21.com TEL:054-624-8158	なんでもさんま		骨を気にせず、食べれます。	温めても、炒めても、揚げても、どんな食べ方をしても美味しく召し上がれます。	1
33	株式会社 丸 善 担当:丹羽 耕二 Email:niwa@mrz.co.jp TEL:03-3834-1287	チーかま		たらのすり身で作ったかまぼことチェダーチーズを混ぜ合わせた素材性豊かなおやつ、おつまみです。お弁当のおかずや行楽のお供に!	即食性があり、常温長期保存ができるので買置き便利です。	3
34	株式会社 貴千 担当:小松 浩二 Email:kisenkamaboko@gmail.com TEL:0246-55-7005	さんまのぼーぼー焼風蒲鉾		袋から出してすぐに食べられます。味付けも具材もぼーぼー焼きと同じ配合ですので、おやつ感覚で手軽に郷土料理が楽しめますし、ご飯のおかずにも最適です。	手頃な値段でボリュームがあるので、お土産物だけではなく、普段の食卓にも使えます。魚の形をしているので、子どもたちに魚を食べる習慣をつけさせるのにも役立ちます。包装デザインもサンマを全面に押し出しました。	1
35	株式会社 将大 担当:川端 啓裕 Email:info@shoudai.co.jp TEL:095-814-1310	目鯛山椒焼き		レンジで温めるか湯せんで加熱して袋から取り出せば、そのまま召し上がれます。	骨まで取ってあるので簡単、気軽に召し上がれます。	5
36	株式会社松岡 担当:島田 康徳 Email:shimada@matsuoka.co.jp TEL:03-5117-2501	フライパンでできるさわらの照り煮(タレ付)		切身が4切れと照り煮タレがセットになっています。特製の照り煮タレを添付することで、味付けに困らない・美味しい・料理に失敗しない魚料理メニューが簡単に作れます	フライパンを使って調理時間約10分で出来ます。忙しい共働き家庭の味方です!	2

ファストフィッシュ商品(第2回【平成24年9月14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)
37	株式会社TTC 担当:中川綾子 Email:a.nakagawa@ttc-gr.co.jp TEL:0557-67-2323	銚八のひとくちかまぼこ カマンベール仕立てチーズ味		調理の必要はありません。そのままお召し上がりになれます。	個包装に入っているので、ちょっとだけ食べたい時や、保管に便利です。	4
38	株式会社エス・マルシェ 担当:杉山 明人 Email:sugiyama@smarche.co.jp TEL:054-268-4388	さつま黒酢ぶりの照焼風		冷凍のままレンジで4分(500W)加熱するだけ	冷凍のままレンジで4分(500W)加熱するだけ	1
39	(有)オーシャンネット 担当:千葉 Email:total@oceannet.co.jp TEL:0225-23-9395	スティック金華さば		調理しやすく、食べやすい大きさに独自の切身加工によるサバをスティック状にカット、しかも大きな骨や小骨を気にならない様に商品化しました。ですからお子様からお年寄りの方々も安心して美味しくお召あがれます。	商品は一切れ一切れがバラ凍結してありますので調理したい分だけ取り出して使用出来ます。また、お忙しい朝でもフライパン一つあれば、お弁当のおかずの一品に最適な商品です。	1
40	株式会社マルイチ横浜 TEL:0175-64-0161	ほたて炊き込みご飯の素		通常の水加減のお米(3合)に加えて炊くだけ	賞味期限1年なので、いつでも食べたい時にすぐ食べられる	1
41	マルキ商店 担当:宮原 準兒 Email:maruki@lilac.ocn.ne.jp TEL:0597-47-0866	加圧加熱商品 骨までやわらか 鮭みりん		簡単調理、レンジで温めるだけ	簡単調理、レンジで温めるだけ	5
42	マル幸商事株式会社 担当:高橋 利治 Email:takahashi@marukou-inc.co.jp TEL:083-267-3727	くじらカレー		レトルトパウチ食品ですので、沸騰したお湯で温めるだけで、手軽にお召し上がりいただけます。	温めるだけです。面倒な調理は不要です。簡単な料理ですませたいといった時に重宝します。	4

ファストフィッシュ商品(第2回【平成24年9月14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)
43	株式会社 ヤマジン 担当:後藤 洋介 Email:yamajin@saiki.tv TEL:0972-36-7044	ヤマジンのごまだし		お湯で溶くだけで、いつでも簡単に美味しく魚の栄養が摂れる優れものです。お湯で溶くだけで、「うどんのおつゆ」として、「お魚スープ」として、また、「お茶漬け」等に最適な一品です。	魚の身を焼いて、ゴマと醤油と一緒にすり潰した万能調味料なので、「うどん」、「素麺」、「お魚スープ」、「お茶漬け」、また、お湯に溶かずにそのまま、ホウレン草等の「和え物」等、様々な料理にもアレンジでき、用途が多いのが人気の秘密です。	2
44	ヤマミ水産(株) 担当:中西 浩二 Email:nakanishi.k@rx.tnc.ne.jp TEL:<054>-631-9959	めかじきスタミナペッパー		解凍後、開封せずレンジ500w2分	一人前	4
45	生活協同組合連合会ユーコープ事業連合 担当:菅沼 智久,岡田 勤 Email:Tomohisa.Suganuma@kanagawa-coop.or.jp,Tsutomu.Okada@kanagawa-coop.or.jp TEL:045-473-1101,045-921-3001	サクッとフライパンで!あじの南蛮ソースがけ(りんご酢入り)		メアジは片栗粉が付いているので、油を敷いたフライパンでカリッと揚げるだけ	タレはレンジ専用袋なので、“チン”するだけ	10
46	ユニー株式会社 TEL:0587-24-8144	生春巻き		まぐろ・えび・スモークサーモンを使用した片手で食べるサラダ感覚	添付のスイートチリソースを付けてそのまま召し上がれます。	2
47	株式会社阿部長商店 担当:小野寺 ユミ Email:y_onodera@abecho.co.jp TEL:0226-22-6666	三陸海彩シリーズ(和風魚惣菜)		和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、またホームパーティなどで前菜として、毎食のメインにも活用できる。	4
48	株式会社 器 担当:戸村 Email:info@himuka-tamatebako.jp TEL:0985-86-8700	カツオのミートボール		湯銭で温めて、皿に盛りつけるだけですぐ食べられます。	冷凍保存ですので、あと一品というときに、冷凍庫から出して温めるだけで気軽に魚料理をプラスしていただけます。	14

ファストフィッシュ商品(第2回【平成24年9月14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)
49	及川冷蔵 株式会社 担当: 及川廣章、須藤悦夫 Email: hero@oikawaya.co.jp, suto@uni-vision.jp TEL: 0192-27-1251	スマイルフィッシュおいしいさんま		いつでも手軽においしいさんまを青魚の栄養素(DHA、IPA、カルシウムなど)を摂取。調理の手間、調理後の後片付けが簡単。	サッと焼くだけで、骨を気にせずすぐにまるごと美味しく食べられる。	1
50	(株)清水商店 担当: 服部 純一 Email: j-hattori@maruyo-seafoods.co.jp TEL: 029-266-2211	黒酢だこ		蛸をスライスカットし、黒酢に漬けこみました。パックを開封後、すぐにお召し上がりいただけます。	小鉢2皿分位の少量目パックです。	2
51	株式会社 辻野 担当: 佐々木一実 Email: sasaki_kazumi@tsujino.co.jp TEL: 03-3545-2511	骨取りあじみりん干し		フライパンで簡単に調理ができます。	骨取りだからお子様から高齢者まで安心して召し上がれます。	3
52	株式会社 味の加久の屋 担当: 鷹架 正幸 Email: m-takahoko@kakunoya.co.jp TEL: 0178-34-2444	我が家の旨煮シリーズ さば梅煮		そのまま器に盛り付けるだけ。	魚の生臭みがなく食べやすい味わい。食べきりサイズで、無駄がない。	5
53	AFフーズ 担当: 赤坂 知政 Email: af-foods@iaa.itkeeper.ne.jp TEL: 0226-29-6898	ほっけ ほぐしみ		簡単に済ませたい時の朝食のお供に。	ごはん、お茶漬け、おにぎりの具材にお薦めです。	3
54	有限会社 鮎川 担当: 片山 公敬 Email: katayama@ayukawa.co.jp TEL: 088-847-7338	骨まで食べられるさんま煮つけ		袋のまま沸騰したお湯で約5分温めたのち袋からだしてお召し上がりください。	—	6

ファストフィッシュ商品(第2回【平成24年9月14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)
55	<p>阪神低温株式会社 担当:八矢友和 Email:tokyo2@hanshinteion.co.jp TEL:033-5540-4857</p>	<p>STEAMER CLAMS in Garlic Butter Flavor Sauce ~ボストン風あさりのガーリックバター風味蒸し~</p>		<p>フライパンもしくは電子レンジで温めるだけのタレ充填済み商品。→フライパンに入れて加熱するだけ。電子レンジに入れて加熱するだけ。骨のない食べやすい魚介類(貝)で、気軽に食べられる。</p>	<p>パン食実需が米食超え。それに合わせてパン食で食べられるお魚素材を使った本格的な洋風メニュー品の開発、専門店のメニューを気軽に本格的に家庭に再現できます</p>	3
56	<p>株式会社カネジョウ大崎 担当:大崎 哲也 Email:osaki@kanejyo-osaki.co.jp TEL:0479-24-4133</p>	<p>骨取りサーモントラウト西京味噌漬け</p>		<p>トレーのままレンジで加熱して召し上がれます。</p>	<p>骨を取り除いています。</p>	2
57	<p>株式会社いとう商店 担当:伊藤 克幸 Email:maruji@itoshoten.net TEL:0479-62-0732</p>	<p>さわらバジルオイル漬け</p>		<p>焼いて召しあがれる。</p>	<p>—</p>	8
58	<p>カナタ食品株式会社/寿隆蒲鉾株式会社 担当:寿山 弘 Email:hiromu@jutaka.com TEL:0852-52-2001</p>	<p>境港ハンバーグ</p>		<p>電子レンジで約2分加熱するだけですぐに召し上がれます。焼き目がすでに付いているのであたためるだけで見た目も美味しいです。</p>	<p>魚で作ったハンバーグなので、魚の苦手なお子様でも食べやすいです。柔らかい食感なので誰でも食べやすい仕上がりになっています。</p>	1
59	<p>カネテツデリカフーズ株式会社 担当:高浦 良子 Email:y-takaura@kanetetsu.co.jp TEL:078-857-3918</p>	<p>骨ごといわしハンバーグ1枚</p>		<p>フライパンで焼くだけ。簡単に調理できます。</p>	<p>1枚ずつ包装しており、少量で手軽な価格でお求め頂けます。</p>	12
60	<p>クニヒロ株式会社 担当:梅谷 拓見 Email:umetani@kunihiro-inc.com TEL:0848-46-3994</p>	<p>豆あじ南蛮漬け</p>		<p>解凍してそのままお召し上がりいただけます。</p>	<p>食べきりの内容量となっています。</p>	4

ファストフィッシュ商品(第2回【平成24年9月14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)
61	株式会社 イズミ 担当:魚本 和正 Email:3034062@yume.izumi.co.jp TEL:082-264-3297	舌平目のバジルオイル焼き		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。	食べたいときに食べたい分量だけ、用途に応じてお気軽に召し上がっていただけます。	3
62	株式会社ジョッキ 担当:梅津 由佳 Email:umetsu@jokki.co.jp TEL:03-3920-6885	ししゃもの燻製		開封後、頭や骨まで丸ごとそのままお召し上がり頂けます。	焼いたり、温めたりすることなく気軽にワンハンドでお楽しみ頂けます。また、気軽にご購入頂ける価格設定です。	9
63	スクーナー株式会社 担当:石川 元 Email:ishikawa@schooner.co.jp TEL:03-5546-1246	ナガス鯨肉ベーコン		現在では大変珍しくなってしまった鯨ベーコンを、百貨店に出向いたり、通信販売で取り寄せたりする事なく全国の様々な量販店で手頃な値段で身近に御購入頂けます。専用のタレが添付されており、専門的な調理知識が無くても手軽にサラダ等で鯨ベーコンをお楽しみ頂けます。	・敵須1級原料の鯨ベーコンがワンコイン500円で購入する事が出来ます。・従来の鯨ベーコンに比べ大変お買い得な価格です。・内容量は50gで食べ切れる量目にしております。	1
64	スズコー株式会社 担当:望月慎也 Email:shin_mochiduki@suzukonet.com TEL:054-376-0008	生しらすの生姜きぎ煮		ほろりとやわらかく味付けしていますのでそのまますぐにお召し上がりいただけます。	やわらかく仕上げているのでどなたでも食べやすく、日持ちするので無駄なく食べられます。	3
65	タマノイ酢株式会社 担当:辻 秀哉 Email:to1@tamanoi.co.jp TEL:03-3208-2321	エビチリ 56g		本格中華を家庭で手軽に食べられる粉末中華調味料です。豆板醤とナイタンエキスで、このある本格的なエビチリが手軽に出来ます。	火にかけ炒めるだけの約3分で出来上がり!	2
66	ティーオー食研 担当:岩本佳美 Email:yoshimi@to-food.co.jp TEL:03-5540-3210	(冷凍食品)活じめやわらか煮 込穴子		解凍してそのままお召し上がり頂けます。凍ったまま袋から取出して、電子レンジやフライパン等で温めて、煮詰液或いは塩や七味をさらりと掛けて頂くと一緒に美味しくなります。	人数分小分け取出し可⇒冷凍食品なので、開封後も冷凍保存すれば特に品質に遜色なくある程度日持ちします。(開封後は霜が着きやすく、冷凍乾燥しやすいので、なるべく早めにお使い頂くようお願いしています。)	1

ファストフィッシュ商品(第2回【平成24年9月14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)
67	日本水産株式会社 担当:末次公太郎 Email:suetsugi@nissui.co.jp TEL:03-3231-6648	おさかなのソーセージ		・内装フィルムをはがして、そのまま召しあがれます。・特定保健用食品で、1本でカルシウム350mg(一日に必要な半分のカルシウム量)が摂取できます。魚不足の方は、本品で良質な魚肉たんぱく質がとれます。	・「めくっテープ」により刃物を使わずにそのまま開封できます。おつまみや炒め物など様々なお料理素材に使用できます。常温保存でき、持ち運びに便利なので、おやつやお弁当に便利です。	41
68	株式会社八社会 担当:齋島裕紀 Email:haishima@v-mark.jp TEL:03-3449-8820	さわら西京漬(昆布風味)		フライパンやグリルで焼くだけでお召し上がりいただけます。	調味済みですので、料理方法を考えず作れます。骨がとつてあるのでお子様やご年配のかたでも安心して召し上がれます。	3
69	(株)フクシン 担当:真田智人 Email:fukushin.s@miracle.ocn.ne.jp TEL:083-223-3185	骨取サバー汐		フライパンや魚焼き器で焼くだけの簡単調理です。	骨を取ってますので骨を気にせず食べられます。	7
70	株式会社ベルク 担当:鎗山 竜彦 Email:yariyama@belc.co.jp TEL:048-579-1114	骨取あじ一夜干し		フライパンや魚焼き器で焼くだけの簡単調理です。	骨を取ってますので骨を気にせず食べられます。	5
71	有限会社 ヤマトミ食品 担当:田沢 純弥 Email:eigyoubu@yamatomi.net TEL:0172-27-3200	レンジでさばの味噌煮		電子レンジ500wで2分20秒で、さばの味噌煮が出来ます。従来の加熱済みの商品と違い、生の状態からレンジで調理する為、出来上がりがジューシーです。	普段は冷凍庫に入れて置き、使うときは解凍するだけです。鍋等の調理器具を洗う手間も無くて済み、エコです。	4
72	株式会社イトーヨーカ堂 担当:櫻村 徹 Email:t1-kashimura@iy.7andi.co.jp TEL:03-6238-3335	駿河湾産桜海老のちぎり揚げ		一口サイズの『かき揚げ』ですので、お手軽にお召し上がりいただけます。	そば猪口にも入るサイズなので、気軽に食べやすい商品となっております。	24

ファストフィッシュ商品(第2回【平成24年9月14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)
73	株式会社ディメール 担当:佐々木 謙 Email:ken.sasaki@de-mer.com TEL:0178-71-2288	さばの味噌煮	-	加熱調理済なので開封後そのまま食べられる。 湯せんで温めるとさらに美味しく召し上がれる。	100gと少量なので独身者向、ライトミールで活用できる。	1
74	株式会社 阿部蒲鉾店 担当:山田和幸 Email:yamada@abekama.co.jp TEL:022-378-4801	チーズボール		そのまま食べることができ、おやつにも前菜にも最適です。並べて野菜を添えるだけで一品メニューになります。真っ白でシンプルなので、野菜などを添えて盛り付けただけで見栄えがします。弊社店舗のほか、インターネットからも購入できます。	ひとくちサイズで個包装されているので、食べたいときに食べたいだけ食べることが出来ます。おやつとしても気軽に皆で楽しめます。冷たいまま食べて、美味しい設計になっているので冷蔵庫から出して直ぐに食べられます。	1
75	柿島養鱒株式会社 担当:岩本いづみ Email:info@kakishima-troutfarm.com TEL:055-970-3031	にじますオリーブオイル漬けバジル		缶詰を開けるだけですが化学調味料無添加のこだわりの缶詰です。	缶のままテーブルに置いても楽しめるパッケージです。	2
76	丸大食品株式会社 担当:藤本 博章 Email:fujimoto_hiroaki@marudai.co.jp TEL:03-3524-8566	とろ〜りチーズかまぼこ		火を使わずにそのままお召し上がり頂けます。	1本60gと食べ応えのある太さ、ボリュームです。 おやつやおつまみはもちろん、お料理の具材としてもおすすめです。	2
77	吉川水産株式会社 担当:鈴木 裕一 Email:suzuki@sen-ysk.co.jp TEL:045-444-3551	レンジ対応 蒸し魚(たら バジルオイルソース)		電子レンジで調理(時短クッキング、簡単調理)、電子レンジ対応トレイ使用。	1人前パック、野菜も入っているのでこれだけでおかずになります。(ちょうどいい内容量)。	3
78	株式会社 高木屋 担当:笛木 一郎 Email:i-fueki@takagiya.com TEL:025-783-7011	海の五食やさい		味付けをしていないので、海藻本来の香りをパックから出すだけでお楽しみいただけるとともに、いろいろな料理に使うことができます。	1パック198円と値段を気にせず購入でき、量目も1食で食べられるサイズですので、冷蔵庫の場所をとる心配もありません。	1

ファストフィッシュ商品(第2回【平成24年9月14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)
79	株式会社合食 担当:住近 健二 Email:k.sumichika@goshoku.co.jp TEL:03-5640-1167	いかげそ唐揚げ		お弁当や晩のおかず、お酒のつまみなどそのまま手軽にご利用できます。	-	10
80	全水加工連販売(株) 担当:白鳥裕之 Email:shiratori@zensui.jp TEL:03-3662-2411	レンジでできる! 縞ほっけ干し		トレーのままレンジでチンするだけでお召し上がれます。	火を使わないので、お年寄りや子供でも安全に調理することができます。	10
81	有限会社 津久文 担当:津久浦 良典 Email:tsukubun@bj.wakwak.com TEL:0479-44-0800	さばみりん(骨取り)		焦げやすい等、焼くのが難しいと言われる「みりん干し」ですが、当商品はトレーパックのまま、電子レンジ(500Wで2分30秒)で調理できます。	骨取り商品なので骨を気にせず、お子さまからお年寄りまでどなたでも安心して食べられます。	5
82	株式会社土佐清水元気プロジェクト 担当:徳村佳代 Email:k-tokumura@tosashimizu-genki.com TEL:0880-83-4100	漬け丼の素		冷凍庫から出し、袋のまま流水解凍し、ごはんの上にのせると漬け丼が完成。	高知県のブランド魚、土佐の清水さばの「生」、釣りたての美味しさを自宅で堪能できる逸品。	4
83	東洋水産株式会社 担当:東洋水産株式会社水産食品本部(代表) Email:onoa@maruchan.co.jp TEL:03-3458-5171	マルちゃん【いかピッコロ やさしい塩辛】		小ロスクリューキャップ式専用容器の採用により、お気軽にお好きな分量を御飯、パン、麺類、クラッカー等にソースやトッピング具材として衛生的にご使用いただけます。	生食ですので、キャップを開栓し商品を絞って出し、そのままお召し上がりください。そのまま生食でも召しあがれますし、軽く加熱することでイカの風味・旨みがより引き立ちます。和風メニューだけでなく、マヨネーズ、クリームチーズ等にも相性が良く、洋風メニュー等にも幅広くご使用いただけます。	1
84	日本鮮食株式会社 担当:梅田 創介 Email:asari-y@galaxy.ocn.ne.jp TEL:092-325-1278	骨まで食べられる焼魚「鯛」		加熱済みなので、電子レンジ又は湯煎で、温めるだけで、お召し上がりいただけます。	骨まで食べられるように加工しておりますので、ゴミも出ずに、丸ごとお召し上りいただけます。	3

ファストフィッシュ商品(第2回【平成24年9月14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)
85	株式会社 飯田商店 担当: 稲見 知計 Email: inami@yamagoiida.co.jp TEL: 0479-22-0688	ノルウェー産骨取りさばフィ レー蒲焼のたれ		フライパンにクッキングシートを ひき、フライパンを汚さず簡単調 理。	炭焼きの風味と香ばしさが、魚 の味を引き立てます。 甘口醤油が、旨味を加え、ご飯 によく合う味にしあがっていま す。	21
86	株式会社マーク 担当: 井伊 涼子 Email: info@etsu.co.jp TEL: 06-6569-0100	土佐の魚シリーズ 鯖西京焼		電子レンジで温めるだけで簡単 調理。	冷凍保存できるので、いつでも 欲しい時に食べられる。	16
						522

※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。