

ファストフィッシュ商品(第3回【平成24年10月19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	株式会社 海 担当:杉山 美保 Email:kai-shop@festa.ocn.ne.jp TEL:083-266-2666	レンジで簡単 女将さんの煮魚「たいのあらだき」		電子レンジで2分30秒、本格的な煮魚が出来上がります。	日本料理の一つである「魚の煮付」。白身魚の代表、たいのあらだきが、簡単に楽しめます。	2
2	(株)伴助 担当:伊関 洋士朗 Email:bansuke-i@mild.ocn.ne.jp TEL:0246-56-6377	干物で旨い煮魚		簡単!煮るだけ!初心者でも絶品煮魚が作れる。めんどうなたれの調合も無し、添付のタレと水だけで調理ができる。	小骨が少ない、肉厚な切身なので食べやすく、調理も簡単なので手間要らずの優れたものです。	1
3	四万十うなぎ(株) 担当:大前 達也 Email:ohmae@shimanto-unagi.com TEL:0880-22-1468	四万十うなぎちまき		冷凍のままレンジで加熱するだけで、簡単にお召し上がりいただけます。	-	2
4	(株)高木屋 担当:笛木 一郎 Email:i-fueki@takagiya.com TEL:025-783-7012	アルミ鍋セット		ラップをはがし、水とタレを入れ、火にかけるだけで出来上がります。食材は全てカット済みですので、面倒な下ごしらえは必要ありません。	商品ラインナップは1人前からあり、値段も398円からとお手ごろです。	2
5	(株)水産流通 担当:宮川 英文 Email:sr_mykw@hohsui.co.jp TEL:072-772-3986	魚介を愉しむパスタソース 海老・イカ・アサリのバジル仕立て		フライパンで本品を加熱し、茹でたパスタを絡めるだけで本格的な魚介パスタが出来る仕様になっています。半調理品として、家庭での調理時間の短縮が可能です。	BT海老・スルメイカ・アサリの3種の魚介類含め、複数の具材を添加しており、其々を買って揃えると高くなってしまいう魚介パスタを、低価格で食卓に提供できます。	5
6	(有)太田食品 担当:太田 及自 Email:info@kanroni.com TEL:023-654-2923	骨ごとおいしい煮魚 サンマ 生姜煮		開封してそのまま食べられます。	ご飯のお惣菜・おつまみ・お弁当用などとしてすぐに使えます。	2
7	(株)浦嶋商店 担当:浦嶋 健 Email:urashima@drive.ocn.ne.jp TEL:0192-27-0111	スモークさんま		お好みの大きさに切り分けてサラダなどのオードブルやパスタ、炒め物から寿司ネタとしても。	酒の肴や食卓の忙しい時の一品として気軽にご利用いただけます。	4

ファストフィッシュ商品(第3回【平成24年10月19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)
8	(株)仙台丸福水産 担当:櫻井 暁 Email:s.marufuku@nifty.com TEL:0223(24)6041	お弁当用お魚「骨とり サーマンの塩こうじ漬」		骨を完全に取り除いているので、小さな子供やお年寄りでも安全。フライパンで簡単調理できる。お弁当やもう一品のおかずにも最適。	298円というお手頃な価格、少量パックなので使いやすい。弁当用の小さめサイズで子供にも食べられる。無駄が出ない。	5
9	(株)阿部善商店 担当:中川 靖子 Email:nakagawa@abezen.co.jp TEL:022-364-2155	おいもちゃん		そのまま生食ができ、お子様や女性でも食べやすいサイズなので、おやつやお弁当にも切らずに使用でき、調理の手間がかかりません。また、特製のあま〜いタレを添付しており、味のバリエーションもお楽しみいただけます。	毎日のおやつやお弁当に、お手頃な価格です。甘く、お菓子風に仕上げているので、おやつや小腹が空いたときに、気軽に食べることができます。また、魚の臭みも少なく、魚が苦手な方でも気軽に栄養が摂取できます。	1
10	(株)丸善 担当:丹羽 耕二 Email:niwa@mrz.co.jp TEL:03-3834-1287	ホモソーセージ		魚のすり身が主原料ですので、高たん白で低カロリーです。加熱調理済みですので、そのまま食べられますし、料理素材としても切るだけで手軽に使用できます。	常温で長期保存ができるので買置きに便利で、お腹がすいたときに気軽にまるかじりして小腹を満たすことができます。お子様のおやつや、お酒のおつまみにおすすめです。	1
11	岩本商事(株) 担当:岩本 大志 Email:iwamotoshoji@tkz.bbq.jp TEL:093-513-7763	このままレンジでソテー		パックに穴を開けレンジにかけるだけで美味しく召し上がっていただけます。電子レンジ対応のトレイを使用しておりますので、お皿を使わずに食べていただけます。	冷凍保存すると長い期間保存できますので、買い置きすることができます。	6
12	(株)津久勝 担当:武井 邦一 Email:kunikazu.t@tsukukatsu.co.jp TEL:0479-44-1181	骨までやわらかい煮魚 真いわしとろ炊		調理済みですのでそのまま召し上がれます。温める場合は沸騰したお湯であたためるか、開封してレンジで温めて召し上がれます。	完全調理済みで、骨までやわらかく仕上げてありますので骨を取る必要はありません。	5
13	(株)鮑屋 担当:市川 将史 Email:ichikawa-m@awabiya.net TEL:0465-22-5185	骨ごと食べられる干物 あじ		電子レンジで簡単調理。すぐに美味しい干物が食べられます。煙も出ず、火も使わないので、安心です。	骨まで軟らかくしておりますので、骨をとる手間がかかりません。	3
14	日本遠洋旋網漁業協同組合 担当:山本 修弘 Email:takehiro-yamamoto@enmaki.jp TEL:092-711-6885	骨まで食べられるぶり大根		養殖ぶりの頭をまるごと食べられるように加熱処理加工をし、大根を加え、ぶりの大根煮に致しました。	沸騰したお湯に、開封せずそのまま凍った状態で15分~20分温めて下さい。	4

ファストフィッシュ商品(第3回【平成24年10月19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)
15	有川町漁業協同組合 担当:江濱 真一郎 Email:s.ehama@arikawa-fish.net TEL:0959-42-3401	うまか亭 あご		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。	2
16	(株)辻野 担当:菊地 美里 Email:kikuchi_misato@tsujino.co.jp TEL:03-3545-0653	さばのとり旨味噌煮		封を開ければそのまま食べられる調理済みの煮魚なので手軽にお召し上がりいただけます。温めるとさらにおいしくお召し上がりいただけます。レンジで約40秒・湯煎で約5分の短時間調理です。	骨まで食べられるように調理しましたので、お子様からお年寄りの方まで骨を気にせず気軽にお召し上がりいただけます。また真空調理なので消費期限も10℃以下のチルド帯で1ヶ月の長さがあるので買い置きしておいていつでも食べられます。	5
17	(株)サスイチ 担当:大竹 一尋 Email:kazu@sasuichi.co.jp TEL:054-388-2221	さわら西京漬		魚の骨を取り除いて、調味してあります。グリル、フライパン等で焼くだけです。	骨を取り除いてありますので、骨を気にせずそのまま食べられます。	6
18	(株)丸加水産 担当:吉田 浩文 Email:yoshida@maruka-suisan.co.jp TEL:011-766-1974	丸加亭 さば味噌煮		加熱調理済みですので、レンジで温めるだけで美味しく召し上がれます。	袋のまま電子レンジで1~1分30秒(解凍後)温めるだけ。	21
19	共和水産(株) 担当:鈴木 良太 Email:suzuki.r@kyowa-suisan.co.jp TEL:0193-64-0036	宮古の磯どんぶり		流水で3~4分で解凍出来ます。ご家庭の冷凍庫にあると重宝します。	解凍してご飯の上ののせるだけ。	3
20	八重丸水産 担当:中野陽美 Email:yaemaru@mb.gallery.ne.jp TEL:0880-77-1220	きびなごケンピ		常温保管で、袋を開けてすぐに食べられる。45gの小袋なので2~3人なら簡単な食べきりサイズ。	45gの小袋なので食べきりサイズ。	3
21	(株)スギヨ 担当:中村 尚代 Email:mr@sugiyoko.jp TEL:0767-53-5140	海鮮チヂミ		そのまま食べられて、惣菜よりも日持ちする。	惣菜のようなパッケージで購入しやすく、家族で食べるときに多すぎず少なすぎず、ちょうど良い量。ふた付きで、保存に便利。	2

ファストフィッシュ商品(第3回【平成24年10月19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)
22	(株)とりせん 担当:設楽 豪 Email:shitara@torisen.co.jp TEL:0276-74-2123	レンジで簡単!むきえびのオニオンガーリック風味		トレーのままレンジで温めるだけで簡単調理。	調理時間2~3分で焼き魚と同じ美味しさが味わえる。	5
23	(有)ヤマショー 担当:服部 正孝 Email:yamasho@zc.ztv.ne.jp TEL:0597-36-1616	紀北の魚ギョーザ		焼くだけの簡単調理。	あっさり味で食べやすく、低カロリーでヘルシー。	7
24	(株)たいらや 担当:廣田 雅伸 Email:m-hirota@tairaya.jp TEL:028-635-3265	骨取り鍋セット(2人前)		鍋の具材として、そのまま使用できます。	骨がないので、食べて骨を気にしなくても大丈夫です。	1
25	四万十生産(有) 担当:明神 正嗣 Email:ma-myujin@simanto.ecnet.jp TEL:0880-27-0186	うな丼の素1P箱入り		湯せんするだけで簡単にうなぎまぶし丼ができる。	レトルト食品なので常温で長期保存が可能。	5
26	野村貿易(株) 担当:伊藤 一也 Email:k-ito@nomuratrading.co.jp TEL:03-3438-7718	骨取りサバ塩麹4切		調理済みの商品ですので、焼くだけでお召し上がり頂けます。	骨を取っておりますので、骨を気にせず、お召し上がり頂けます。	3
27	友田セーリング(株) 担当:清野 修二 Email:seino-s10@tomoda.co.jp TEL:0859-47-2100	骨まで料理 あじ生姜煮		温めるだけで本格的な煮魚が出来上がります。そのままでもお召し上がりいただけます。	面倒な調理が必要ないので、お好きな時にお召し上がりいただけます。	5
28	(株)ジャパンシーフーズ					1

ファストフィッシュ商品(第3回【平成24年10月19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)
29	(株)飯田商店 担当:稲見 知計 Email:inami@yamagoiida.co.jp TEL:0479-22-0688	骨取りさばみりん		フライパンで手軽に調理。丸ごと食べられます。	魚の旨味と甘くて独特のコクのある秘伝のタレに漬け込んで、上品でマイルドな味わいとゴマの風味が相性抜群です。	10
30	ギョルメ舎フーズ(株) 担当:井田 光彦 Email:ida@gyorme.jp TEL:0597-47-0066	レンジでお惣菜 さばのじふ煮		本格的な魚料理が火を使うことなく召し上がって頂けます。時間のない時や、疲れているときに、電子レンジで温めるだけで、焦がすことなく、本格的な夕食のメインディッシュが出来上がり。遅い帰宅時のお手軽料理に、晩酌のお供に最適の一品です。	-	23
31	三波食品(株) 担当:松谷 倫明 Email:matsutani-minami@marine.odn.ne.jp TEL:022-366-2151	さんま蒲焼		加熱調理済みの商品ですので、袋のままで、湯煎で3分温めるだけで召し上がれます。	適度なボリューム(1人前)の真空包装で、保存性も良いので一人暮らしの方や、食卓にもう一品追加したい時等にも無駄になりません。	14
32	焼津冷蔵(株) 担当:斉藤 智美 TEL:054-627-0181	カット済しめ鯖		カットしてありますので、開封しそのまま召し上がって頂けます。	寿司ネタ、手巻き、サラダ、すべてのせるだけ!	1
33	本田水産(株) 担当:原 磨須男 Email:quality@hondasuisan.com TEL:0225-24-2171	さんま燻製黒胡椒風味		保管が容易で食べたい時にさんまの燻製が食べられます。	お好みの大きさにカットしてそのまま酒の肴に野菜と合わせてサラダに利用できます。	1
34	岡田水産(株) 担当:樽谷 哲央 Email:tarutani@okadasuisan.com TEL:0837-32-1101	カレイ煮付け		電子レンジで簡単調理(500wで約7分、600wで約6分)三方袋レンジスリット仕様の直接加熱調理可能な包材を使用しております。	手頃な価格で本格的な煮付け料理が味わえます。	18
35	中浦食品(株) 担当:梅田 貴博 Email:t-umeda@nakaaura-f.co.jp TEL:0859-45-1600	シーフードチップス いわし		スナック菓子感覚で手軽にそのまま食べられます。	パリッとした食感で小さいお子様からお年寄りまで幅広い年齢層の方でも気軽に食べられます。	8

ファストフィッシュ商品(第3回【平成24年10月19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)
36	(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	あなご巻(匠)		調理済なのでそのまま食べられます。電子レンジで1分程温めると更に美味しく召し上がれます。	鰻に比べると安価で、本格的な八幡巻を楽しめます。販売価格980円程度	8
37	(株)シロモト食品 担当:河野 壽 Email:siomoto-haruka@mountain.ocn.ne.jp TEL:0893-26-0041	レンジ用 じゃこカツ		電子レンジで簡単調理が出来ます。	冷凍食品なので、使いたい時に必要な数だけ食のシーンに合わせてご利用出来ます。	1
38	(株)ホクチン 担当:焼魚惣菜担当 Email:webinfo@hokuchin.co.jp TEL:076-237-6000	匠 さば照焼		電子レンジ対応トレーを使用していますので、手軽に温かい魚惣菜を食べることができます。	3切入なので、家族構成や必要数に合わせて購入することができます。	42
39	(株)ヨークベニマル 担当:加藤 大棋 Email:kato-hiroki@yb.7andi.co.jp TEL:024-924-3131	背カットむきえびのバジルオイル焼		フライパンで炒めるだけで簡単に調理が出来、美味しく食べれます。	時間をかけずに、おかずにはもちろん、おつまみやお弁当アイテムとしても使用できます。	60
40	ハウス食品(株) 担当:お客様相談センター TEL:0120-50-1231	海の幸カレー中辛		●本格シーフードカレーが手軽に作れます。 ●別添『ミックススパイス』が魚介のうまみを引き出します。	●ルウタイプのカレーなので、本格的なシーフードカレーが簡単に作れます。 ●具材に工夫を凝らすことにより、簡単に我が家のカレーを作ることができます。	3
41	ワールドフーズ(株) 担当:森坂 正樹 Email:m.morisaka@world-foods.net TEL:03-5565-3481	いかしゅうまい		福岡空港で10個で1000円程度で販売している「いかしゅうまい」を、6個で298円で販売	電子レンジ容器を使用しているため、そのまま調理できる	4
42	(株)千曲屋 担当:井上 雅博 Email:inoue@takeshoku.co.jp TEL:092-434-2600	焼きたらこほぐし		開封してすぐに食べられる。	食べ切る量。298円とお求めやすい価格です。	2

ファストフィッシュ商品(第3回【平成24年10月19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)仲野水産 担当:仲野 彰芳 Email:a.nakano@ac.auone-net.jp TEL:03-3543-7801	太刀魚南蛮漬け		調理の必要がなく、そのままお召し上がり頂けます。	主菜、副菜、お酒のおつまみ等幅広くご利用できます。1-2人でお召し上がりなるのにピッタリな量です。	17
44	(株)うおいち 担当:青柳 公洋 Email:uoichi@kofu-uoichi.co.jp TEL:055-228-0192	まぐろ加工品「冷凍ねぎとろ」		冷凍庫にも片付けやすいコンパクトサイズです。袋のまま流水に浮かす、または、必要な量のみカットして、自然解凍する	食べたい時に食べたい量だけ使用でき、価格もお得である。そのままご飯にのせても、絞り出して巻き寿司の巻芯でも、調理のアレンジが多様です	1
45	(株)京都やま六 担当:水内 隆博 Email:t-mizuuchi@kyoto-yamaroku.co.jp TEL:075-311-7260	レンジ調理 西京漬		魚の西京漬を調理方法に沿って電子レンジで加熱していただくと、数分で手軽に調理することができます。個食1切で加熱調理ができ便利にご利用頂けます。	電子レンジ調理ですので、グリルを汚すことなく、気軽に調理することが出来ます。	9
46	マルケー食品(株) 担当:野田 浩司 Email:noda@maru-k.co.jp TEL:084-934-3344	ねぎ塩焼き ハラス		簡単フライパン調理で、手軽にお召し上がりいただけます。	調理時間は約5分、おかずのもう1品、お酒のお供、弁当のおかずにも最適です。	30
47	マル幸商事(株) 担当:高橋 利治 Email:takahashi@marukou-inc.co.jp TEL:083-267-3727	ふくカレー		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。	5
48	一政水産(株) 担当:小西 正治 Email:choshi@ichimasa.net TEL:0479-23-3931	骨とり魚赤魚煮付		骨の取り除いているのでお年寄り、お子様にも食べやすくなっております。	ちょっと食卓が物足りない時に冷蔵庫より取り出し温めるだけで食卓に一品増やせます。	8
49	(株)ヤマヨ 担当:伊澤 綾 Email:a-isawa@yamayo.info TEL:0178-24-3211	お魚屋さんのギョーザ 鯖		冷凍のまま焼くだけ・揚げるだけの簡単調理で手軽にお魚メニューを召し上がれます。	青森県産の水産物を主原料とし、食肉を使わないお魚餃子です。魚特有の骨や匂いが気にならないように味付けをしました。使用している野菜・小麦も全て国産ですので、ご安心してお魚メニューをお楽しみいただけます。	10

ファストフィッシュ商品(第3回【平成24年10月19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)
50	(株)大島水産 担当:小川 毅 Email:info@oosima-suisan.co.jp TEL:0422-23-1087	骨取りさばみりん		フライパンで簡単に焼くことができます。	骨が取ってあるため食べやすくなっています。	4
51	(株)スグル食品 担当:坂上 次郎 Email:gobara.warabino@suguru-net.com TEL:0823-77-1221	骨まで愛して 瀬戸の太刀魚 ハンバーグ		開封後すぐ食べれます。	常温で保存できます。	2
52	(株)パワー・ブレン 担当:清水 道雄 Email:pb@power-b.jp TEL:0197-41-9070	鮪黒酢煮		開封してそのまますぐに、ごはんのおかず、おにぎりの具材等に使用できます。	ごはんのおかず、お茶漬け、おにぎりの具材として、お召し上がり下さい。	5
53	(株)兆星 担当:湯沢 宮内 Email:hinkan@choboshi.jp TEL:0479-22-2721	レンジで簡単!! あじ文化干し		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2分40秒、600wで2分10秒加熱するだけで仕上がります。	5
54	(株)八戸フーズ 担当:金沢政人 Email:m-k.hfoods@kind.ocn.ne.jp TEL:0178-45-7661	浅羽かれい煮付		電子レンジで温めるだけでお手軽に煮魚を召し上がれます。	里芋、コンニャク、白髪ネギが入っておりますので野菜等をあらためてカット調理する必要もなく無駄な作業、ロスもなく簡単にお召し上がりできます。	4
55	(有)マルナマ食品 担当:高橋 宏行 Email:takahashi@marunama.co.jp TEL:0138-55-0070	函館いかめし(セブンプレミアム)		湯せんで12分程度又は電子レンジで2分15秒程度温めるだけでお召し上がりいただけます。	北海道道南地方に昔から伝えられてきた伝統的な郷土料理です。それを手間かけることなくお召し上がり頂けます。	2
56	エス・ティー・アイ(株) 担当:岡本 敬典 Email:okamoto@stikk.co.jp TEL:03-3479-3903	いわしの生姜煮(セブンプレミアム)		手間ひまかけた家庭料理の定番「いわしの生姜煮」が温めるだけで食べられる。	必要な1食分をパック。158円という低価格。チルドで14日間保存可能。	1

ファストフィッシュ商品(第3回【平成24年10月19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)
57	マリンフーズ(株) 担当:廣島 秀樹 Email:kankyohinshitsu.marine@nipponham.co.jp TEL:03-6420-1154	恵海の食卓シリーズ(キットタイプ) フライパンで簡単調理 海鮮八宝菜		シーフードミックスと特製八宝菜ソースがセットになっています。フライパンで炒めるだけで海鮮八宝菜ができあがります。(具材の下処理が不要で、原材料を買い揃える手間が要りません。)	430円/Pで中華の定番である八宝菜が、2~3人前できあがります。	23
58	(株)ニチレイフレッシュ 担当:山田 健介 Email:yamadakns@nichirei.co.jp TEL:03-3248-2201	うなぎ蒲焼(セブンプレミアム)		電子レンジで約1分(600W)~約1分15秒(500W) 湯せんで 2分~3分間位でお召し上がりいただけます。	温めた後、ご飯に乗せるだけで美味しいうなぎ丼が食べれます。	1
59	吉川水産(株) 担当:鈴木 裕一 Email:suzuki@sen-ysk.co.jp TEL:045-444-3551	たらの紙包み蒸し		電子レンジで調理。(時短クッキング、簡単調理)	1人前ずつに分けてあります。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)	5
60	(株)いなげや 担当:小松 正喜 Email:masaki_komatsu@inageya.co.jp TEL:042-537-5204	サーモンのピッツアイオーラ		ホイルごとオープン、グリル、フライパンで調理するだけです。	手間のかかるトマトソース・チーズソースがかかっています。	10
61	(株)ベストストーン 担当:澤田 憲三 Email:k_sawada@h-bestone.co.jp TEL:0749-24-1411	骨取り味噌漬商品 さわら		味噌を軽く取り除いて、グリルで焼くだけです。	骨取りした魚を使用していますので、小さなお子様やお年寄りにも安心して召し上がっていただけます	3
62	(株)鴨安商店 担当:根本 元一、鴨川 正治 Email:sinkou@kamoyasu.co.jp, s_kamogawa@kamoyasu.co.jp TEL:0479-44-0048, TEL:0479-44-0714	さんまレモンじめ		解凍していただくだけで新鮮なまぐさ食べられます。	一袋3枚入りの真空包装ですので少人数のご家庭でも無理なく食べきれ分量になっています。	5
63	岡田水産北海道(株) 担当:中山 智博 Email:nakayama@okadasuisan.com TEL:0125-33-8181	さば味噌煮		調味液にて加熱処理済みです	加熱処理済みです。加熱調理可能な包材を使用しておりますので沸騰したお湯にいれ温めてからお召し上がりください	5

ファストフィッシュ商品(第3回【平成24年10月19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)
64	(株)カネナカ 担当:中村 貴洋 Email:takahiro-sin@kanenaka-s.co.jp TEL:0532-34-0730	愛知の櫃まぶし		愛知名物・櫃まぶしが、湯せんか電子レンジで約2分温めるだけ、包丁もまな板も使わずにご家庭で簡単に召し上がれます。	個食真空パック・温度帯変更後14日間冷蔵保存可能なので、忙しい時や急な夜食などにも対応可能。『ご飯』から『汁物』までひとつのおかずで簡単に摂取可能です。	3
65	丸大食品(株) 担当:藤本 博章 Email:fujimoto_hiroaki@marudai.co.jp TEL:03-3524-8566	NEWバーガー		健康に不可欠なカルシウムが100gあたり260mg含まれていますので、おいしく、カルシウムの補給が可能です。	お料理の具材はもちろん、冷めてもふっくらやわらかいのでお弁当のおかずにもおすすめです！	2
66	吉村商店(株) 担当:桑原 玄一郎 Email:kuwahara@yoshimura888.com TEL:0955-74-3526	鱈餡餃子15粒入り		通常の餃子と同じように焼き餃子・揚げ餃子・水餃子などで手軽に食べることができます。また、具に独自の味付けをしているので、タレを付けずに調理したら、そのまま食べることができます。	鮮度の良い鱈を使用していますので、魚特有の生臭さがなく気軽に食べることができます。	8
67	北海道漁業協同組合連合会 担当:佐藤 亨 Email:t-satou@gyoren.or.jp TEL:011-281-8530	北海道 パクパクさんま		面倒な下処理をせずに、フライパンでも簡単に調理できます。	頭、中骨を取り除き、開き加工しておりますので、お子様でも骨を気にせず、パクパク召し上がれます。	4
68	(株)ナガスイ 担当:伊瀬 浩三 Email:k-ise@nagasui.co.jp TEL:0957-55-7501	炙り茶漬(真鯛)		ご飯の上にかけるだけ	ちょっと贅沢なお茶漬	4
69	(株)三幸 担当:岸 葉子 Email:y-kisi@kk-sanko.com TEL:025-256-2251	鮭プッチン		味付け不要、ピンを開けてすぐ使えます。	そのままでご飯にのせたり、おにぎりに。	6
70	(株)泉屋製菓総本舗 担当:伊藤 寿朗 Email:hisao@izumiyaseika.co.jp TEL:052-444-6116	酢つきいわしっ子		既に味付け加工されておりますので、開封後そのままお召し上がりいただけます。	品質保持剤が封入され、チャック付きの包材にて、食べたい時に食べたい分だけお召し上がりいただけます。	13

ファストフィッシュ商品(第3回【平成24年10月19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)
71	(株)谷藤水産 担当:田山 秀幸 Email:tayama@tanitousuisan.co.jp TEL:029-267-3271	おつまみししゃも		骨まで柔らかく煮てあります。	解凍後、そのまま食べれます。	7
72	(株)豊食 担当:佐々木 良昌 Email:sasaki@houshoku.co.jp TEL:092-632-3133	さばの味噌煮		湯せんまたは電子レンジで簡単調理。袋から取り出しそのまま食べられます。	調理済みですのでおらずにプラス1品。お求めやすい価格です。	4
73	(株)味の加久の屋 担当:鷹架 正幸 Email:m-takahoko@kakunoya.co.jp TEL:0178-34-2444	漁師の鯖みそ		そのままご飯にのせるだけ。	魚の生臭みがなく、食べやすい味わい。少量づつ召し上がれます。	4
74	山田水産(株) 担当:濱岡 宏吉 Email:hamaoka@yamadasuisan.com TEL:099-474-2880	さば生姜煮		真空パックしてある商品をそのまま電子レンジで1分、ポイルで2~3分温めて出来上がり(包丁・まな板不要)。	「味付けして加熱したサバ」・「生姜タレ」・「高知産刻み生姜」を真空パックしてから加熱殺菌することで、生姜煮の仕上がりになります。さば味噌煮・生姜煮シリーズは、いったん加熱した切り身を使いますので、ポイル加熱した時に「アク」がでず、濁りの少ないおいしい煮付に仕上がります。しっかり身に味が刺さって雑味が少ない仕上がりが特徴の煮付商品です。真空パックしてあるので冷蔵で30日の保存が可能です。	4
75	焼津中央水産(株) 担当:青島 慎一郎 Email:chu-sui@ny.tokai.or.jp TEL:054-622-6361	まぐろチャーシュー		袋から取り出し、スライスして召し上がれます。	真空包装のため、賞味期限にも余裕があります。様々な料理にも使用できます。	13
76	中里海産(株) 担当:宮原 康裕 Email:sy-shimoyama@nakakai.dip.jp TEL:0270-70-5611	レンジできちゅうシリーズ 骨とりサバ(照り焼き風)		電子レンジで、約2分間加熱調理するだけでお召し上がれます。	魚の骨を全て取り除いているので、骨を気にせず食べる事が出来ます。	6
77	日本生活協同組合連合会 担当:木村 允 Email:makoto.kimura@jccu.coop TEL:03-5778-8071	CO・OP レンジで!!さんま蒲焼		冷凍のままお皿に盛り付け、電子レンジで加熱してお召し上がり下さい。	さんまの頭・中骨をとっていますので、そのまま食べられます。	19

ファストフィッシュ商品(第3回【平成24年10月19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)
78	(有)芳恵丸 担当:鵜瀬 芳昭 Email:kanoya_kanpachikun@yahoo.co.jp TEL:0994-46-3113	魚の力麺		1麺をゆでる(麺を袋から取り出し、沸騰したお湯で約3分間ゆでる) 2スープを作る(麺をゆでる間に添付のスープとラー油を丼にあげ、熱湯を約300ccそそぐ) 3(ゆであがった麺のお湯をよくきり、スープのいった丼に入れ添付のあげだまを入れて出来上がり	—	1
79	(株)エスケー食品 担当:島田 健 Email:sk.shokuhin@khaki.plala.or.jp TEL:0254-72-0810	パスタソース サーモンのクリームパスタ		フライパンや鍋でゆでパスタに絡めながら温めるだけで本格パスタの出来上がりです。	冷凍保管で365日間の保管が可能です。冷蔵庫にストックしておくとお急なお客様でも簡単に手作り本格パスタを出すことができます。	6
80	(株)ベイシア 担当:鮮魚部 TEL:027-210-0186	あさりのバジルオイル蒸し		トレーのままラップに数箇所穴を開けて電子レンジで加熱するだけで食べられます。調味済みなので味付をする手間もありません。	1人前~2人前の量目設定で作りすぎる心配もありません。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。	5
81	宮城県漁協協同組合(JFみやぎ) 担当:奥田 良夫 Email:nagao@jf-miyagi.com TEL:0225-21-5732	骨取り皮なし サーモン オレンジオリーブ風味		味付していますので“フライパン等”で焼くだけ。	骨と皮を取り除いています。食べ易さは抜群。	3
82	イオンフードサプライ(株) 担当:倉田 大典 Email:d_kurata@fsj-aeon.co.jp TEL:047-431-8396	あさりとブロッコリーのガーリックソース		トレーのままレンジで加熱調理して召し上がれます。	トレーのままレンジで加熱調理して召し上がれます。	13
83	(株)ホンダ水産 担当:河口 翼 Email:ktsubasa@vega.ocn.ne.jp TEL:03-5443-1361	骨取りあじ昆布干		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。	3
84	(株)ジョッキ 担当:梅津 由佳 Email:umetsu@jokki.co.jp TEL:03-3920-6885(代)	小腹のミカタ ミニミニあたりめ		食べやすいように一口サイズにカット。開封してそのまま召し上がりがいただけます。	気軽にご購入頂ける100円台前半の価格帯です。常温保存で、チャック付包材なので、いつでもどこでも食べられる携帯性抜群です。	8

ファストフィッシュ商品(第3回【平成24年10月19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)マルイチ横浜 担当:伊賀公樹 Email:iga@maruichiyokohama.co.jp TEL:0175-64-0161	ほたてマリネ		加工済みなので、解凍後そのままお召し上がりいただけます。	170gと2~3人家族のちょうど良い食べきりサイズ	7
86	(株)マルナミフーズ 担当:半田 隆 Email:marunami@syd.odn.ne.jp TEL:022-367-0732	骨取りさわら西京漬け		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	6
87	(株)海鮮 担当:川端モモヨ Email:kaisen@kme.biglobe.ne.jp TEL:0985-26-4506	かつお花		常温で保存でき、買い置きやお土産としても手軽にご利用できます。	お酒のおつまみに、そのまま召し上げれますし、お茶漬けはもちろん、味噌汁のダシ、野菜炒めにも簡単に利用できます。	1
88	(株)オーシャン物産 担当:細木 茂彦 Email:ocean@peach.ocn.ne.jp TEL:0246-55-5517	銀さけバジルソース		調味済みなので、フライパンで焼くだけの簡単調理でお召し上がりいただけます。	—	4
89	(株)合食 担当:安藤 ゆうき Email:y.andou@goshoku.co.jp TEL:03-5640-1167	セブンプレミアム さんまの生姜煮		湯せん又は電子レンジで簡単にお召し上がりいただけます。	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。	1
90	(株)大鴻水産 担当:大鴻 照慶 Email:ookou-suisan@dolphin.ocn.ne.jp TEL:082-277-3117	ふか湯引き		加熱の必要がなく商品を開けてすぐお召上がりいただけます。	商品に酢みそが同封されているため、調味料もいりません。	11
91	(株)万城食品 担当:小岱 正 Email:kaikenka@banjo.co.jp TEL:055-973-3774	シーフードクリーム煮の素		本品に水を加えて焼いた魚にかけるだけで調理に手間がかかる料理を、手軽に作れる魚介用調味料です。	簡単な料理手順で、美味しいシーフード煮がお召し上がりいただけます。	26



ファストフィッシュ商品(第3回【平成24年10月19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)
92	(有)原口水産 担当:坂本 尚仁 Email:haragutisuisan_s@yahoo.co.jp TEL:0986-45-3266	太刀魚の照焼		トレイのままレンジで約40秒温めるだけで、忙しい日のスピードおかずに、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。	9
93	(有)津久文 担当:津久浦 良典 Email:tsukubun@bj.wakwak.com TEL:0479-44-0800	さば蒲焼		手間暇がかかる蒲焼も加熱調理済なので、トレーパックのまま、電子レンジ(500Wで2分)で温めるだけです。また、解凍後そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。	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。	1
94	(有)田脇水産 担当:田脇 誠一 Email:tawaki@ruby.ocn.ne.jp TEL:0969-63-0339	シマアジの生ハム		自然解凍後、そのままお召し上がり下さい。	改良を重ね、身を食べやすく加工し、新鮮な刺身に負けない美味しさを追求しました。	2
95	カネギ東海フーズ(株) 担当:松村 和彦 Email:kazu.kanegi-tokai@train.ocn.ne.jp TEL:054-627-5225	漁師のごちそう かつおめしの素		地元焼津の漁師料理「かつおめし」がご家庭の炊いたご飯に混ぜるだけで出来上がります。	炊きこまなくても、混ぜ込みのできるのので気軽に購入できます。2合用ですので少人数の家庭でもお買い求めいただけます。	15
96	クニヒロ(株) 担当:梅谷 拓見 Email:umetani@kunihiro-inc.com TEL:0848-46-3994	広島産かき飯の素		少し解凍して、お米と一緒に炊き込むだけ。	2合用となっておりますので、2~3名のご家庭で、食べきりの量となっております。	2
97	ヤマミ水産(株) 担当:中西 浩二 Email:nakanishi.k@rx.tnc.ne.jp TEL:054-631-9959	めかじきトマトソース		解凍後、開封せずレンジのみで調理が出来ます。	骨も皮も除去して食べやすく加工してあります	5
98	生活協同組合連合会 ユーコープ事業連合 担当:岡田 勤 Email:Tsutomu.Okada@kanagawa-coop.or.jp TEL:045-921-3001	海鮮かきバターグリル		包丁、まな板を使わずにお手軽調理	調理済みなのでフライパンで焼くだけ	10

ファストフィッシュ商品(第3回【平成24年10月19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)
99	沖物産(株) 担当:渡辺 和之 Email:kazuyuki_watanabe@okiproducts.co.jp TEL:0799-62-6050	わかめ煮		わかめの茎をじっくり炊き上げてあります。“海の野菜”をたっぷりお召し上がりいただけます。	やわらかく甘めの味付けで毎日食べても食べ飽きない「家庭の素朴さ」をコンセプトにつくりました。	5
100	(株)川常物産 担当:河村 誠 Email:kawamura@kawatsune.com TEL:073-456-5966	フィッシュスティック”ホワイト”		から揚げをあげるより簡単。過熱したフライパンに油を敷き焼き上げます。お弁当の焼き魚に最適です。	お腹がすいたとき、急ぎのビールのおつまみ、お弁当のおかず最適です。骨が無いので(骨抜き処理済み)食べやすいです。	16
101	(株)鮮食 担当:佐藤 純也 TEL:06-6451-8846	骨取赤魚西京漬		フライパンやグリルで焼くだけの簡単調理です。	骨取なので骨を気にせず召し上がっていただけます。	4
102	丸美屋食品工業(株) 担当:須田 誠 Email:m-suda@marumiya.co.jp TEL:03-3538-7880	おうち食堂 魚がおいしい! 香味蒸し トマトバジル		赤ピーマン&バジルの具入り調味料と、香り豊かなトマトオイルのセット。お好みの切り身魚に具入り調味料と香味オイルをかけ、アルミホイルに包んでフライパンで蒸すだけの簡単調理。	家族人数や、様々な食シーンに対応しやすい個包装設計(切り身魚1切れ分×4セット)。価格も、切り身魚4切れ分で189円とリーズナブルです。	5
103	(合)おさかなフーズ 担当:下瀬 隆宏 Email:t_shimose@osakanafoods.com TEL:0837-32-2000	骨とり さばみりん		「骨とり」さかなの為、お手軽に骨を気にせず食べられます。フライパンなどで簡単調理できます。	「骨とり」さかなの為、お気軽に骨を気にせず食べられます。フライパンなどで簡単調理できます。	9
104	松岡水産(株) 担当:清水 修 Email:shimizu@matkk.co.jp TEL:0479-22-3311	セブンプレミアム さばの味噌煮		調理済製品です。	温めるとさらにおいしく召し上がれる簡便品です。	3
105	島水産 担当:島 浩子 Email:info@maguro1.com TEL:0735-52-0273 (0735-52-1762)	生まぐろネギトロ仕立て		調理せず、すぐに食べられ、ネギやタレが付属しているので他に用意するものがなく、ご飯にのせれば主食となります。	主食・副食・酒肴となります。高価な生まぐろを手頃な価格で使い切りの1人前です。インターネットで購入可能。	1

ファストフィッシュ商品(第3回【平成24年10月19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)
106	伏見蒲鉾(株) 担当:五十嵐 孝 Email:t- igaras@fushimikamaboko.co.jp TEL:025-258-5112	チーズin		加熱済み製品ですので、そのままお召し上がりいただけます。	見た目も華やかで、お弁当やおつまみにぴったりの一口サイズです。	3
107	国分(株) 担当:織田 啓介 Email:k.oda@kpost.kokubu.co.jp TEL:03-3276-4137	K&K 缶つまプレミアム 九州産 ぶりあら炊き		缶を開けるだけで手軽におつまみが楽しめます。	そのままおつまみになる缶詰、それが缶つま!!	3
						747
※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。						