

ファストフィッシュ商品(第7回【平成25年10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	(株)ジーエムピー 平野 実 Email:hiranom@gmp.bz TEL:03-3639-1155	レンジで簡単! えびマヨ		電子レンジで約3分ほど加熱するだけで、簡単に調理ができます。	子供から大人まで好まれる本格的なえびマヨを食べたい時にお召し上がり頂けます。	1
2	(株)スリービー 田中 至 Email:tanaka@three-b.co.jp TEL:011-378-2273	ヘルシーさんまバーグ		加熱済みなので、袋から出してすぐ焼いたり揚げたりするだけで食べられます。	骨はすり潰してあるので取り除く必要がなく、おからと調味料によって魚独特の生臭さも抑えられているため、魚嫌いの子供や硬いものが食べられないお年寄りでも簡単に食べられます。	3
3	(株)ヤマカ 花田 芳浩 Email:yamaka_h@waltz.plala.or.jp TEL:0996-25-2643	レンジ対応 いかの煮付け		商品は、冷凍部流の為、冷凍保管にて必要な時にレンジ対応(2分30秒/600W)にて手軽に調理できます。	電子レンジがあれば、いつでも気軽に調理できます。(特に単身向け)100gという事で1~2人前である。	1
4	イオン商品調達(株) 長浜 育三 Email:i_nagahama@aeon.biz TEL:043-310-9238	味付け ボイルムール貝 トマトソース味		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。	ワインによく合う料理。ソースをパスタ等でも使えます。	2
5	マリンフーズ(株) 吉田 千香良 Email:kankyohinshitsu.marine@nipponham.co.jp TEL:03-6420-1154	からすがれい煮付		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。	1
6	西南開発(株) 瀧野 始 Email:h.takino@seinankaiatsu.co.jp TEL:0894-36-2755	あじのソーセージ		内装フィルムを剥がして、そのままおやつやおつまみに、また様々な料理の具在としてもご利用頂けます。	常温で長い期間保存できますので、買い置きにも便利です。	5
7	中部水産(株) 加藤 裕貴 Email:yu-kato@nagoya-chusui.co.jp TEL:052-683-3111	北海あたりめ		開封してそのままお召し上がりいただけます。添加物は一切使用しておりませんので、いか本来の旨味をお手軽にお楽しみいただけます。	常温保存が可能で干しスルメを食べやすく約1cmにカットしてあります。そのままおつまみや行楽のお供としていつでもお気軽にお召し上がりいただけます。	5

ファストフィッシュ商品(第7回【平成25年10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)
8	(株)皆川 皆川 弘道 Email:minakawa1111@gmail.com TEL:029-247-8845	焼き魚ペースト		電子レンジ加熱で焼き魚を2-3分で生から調理でき、後かたづけがない。	電子レンジを使用して魚の調理方法を根本から変えてしまう手軽さ。	1
9	武州交通興業(株) 嶋田 忠寛 Email:shimada@f-supply.biz TEL:042-322-6553	中骨抜きいわし梅煮		中骨、腹骨、内臓、鰭除去していますので下ごしらえが不要。	惣菜加工しているので温めるだけで召し上がれます。	3
10	(株)将大 川端 啓裕 Email:info@shoudai.co.jp TEL:095-814-1310	長崎県産あじスモーク		対馬産のチップを使用し、冷温燻製しました。スライスしてあるので使いやすく、いろいろな料理に使用できます。	手巻き寿司などの具材にもどうぞ。	2
11	東日本フーズ(株) 畠中 敦 Email:a-hatanaka@hfoods.jp TEL:0225-94-8377	海鮮ぶっかけ丼の素(ほたて)		商品を解凍後、あったか御飯にかけるだけで海鮮丼が出来上がります。	1~2人で食べ切りサイズの簡便商品です。	3
12	(株)カワフーズ 河野 達朗 Email:tatsuro@kawafoods.jp TEL:083-261-4735	やわらかいかの磯辺焼き		フライパンで約3~4分で簡単調理!	イカを食べやすいようスティック状にカットしていますので、お弁当にも入りやすく冷めてもやわらかく美味しく頂けます、また簡単調理ですのでお忙しい夕食の一品にもピッタリです。	8
13	(株)たいらや 廣田 雅伸 Email:m-hirota@tairaya.jp TEL:028-635-3265	レンジDEシーフード(ホタテ) バジル味		トレーのままレンジでの加熱が可能。電子レンジ500W、5分加熱で食べれます。	調理の手間なく、美味しい魚介が食べれます。	60
14	(株)新東京フード 弘法 利榮子 Email:kobo@shintokyo.co.jp TEL:03-3479-3903	あじの南蛮漬		家庭では、手間のかかるあじの南蛮漬を袋から出してそのまま食べられる。	必要な1食分をパック。チルドで14日缶保存可能。	1

ファストフィッシュ商品(第7回【平成25年10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)
15	信田缶詰(株) 宮原 克弥 Email:miyabara@shidakanzume.jp TEL:0479-22-7555	いわし角煮3粒パック		袋を開けてそのままお召し上がり頂けます。	まいわしを骨ごとすり身にして食べ易いようサイコロ状に加工しました。小骨も気にならず、どなたにでもお召し上がり頂ける味付に仕上げました。	3
16	フジッコ(株) 敷田 加寿美 Email:k-shikita@fujicco.co.jp TEL:078-303-5916	おかず畑 さばの煮付け		○家庭で手作りしたようなおいしい煮魚を、そのまま食べられる一人分の包装惣菜にしました。 ○日持ちするので買い置きができ、いつでも好きな時に食べられます。	○骨を感じないほどやわらかく加工。 魚の生臭みも抑え、食べやすく仕上げました。 ○保存料・化学調味料不使用。	6
17	(株)味の加久の屋 鷹架 正幸 Email:m-takahoko@kakunoya.co.jp TEL:0178-34-2444	我が家の旨煮シリーズ さんま甘辛煮		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。一口サイズで食べやすく、量目も食べきりサイズで無駄がない。	2
18	丸木水産漁業(株) 丸木 勝一 Email:katsuichi.maruki@marukisuisan.co.jp TEL:0969-42-5311	レンジでチンする鯛のかぶと煮		レンジで4分加熱するだけで、簡単調理。豪華なかぶと煮ができます。	冷凍庫から取り出し、おかずのないときの1品。	2
19	(有)津久文 津久浦 良典 Email:tsukubun@bj.wakuwaku.com TEL:0479-44-0800	さばネギ味噌(骨取り)		トレーパックのまま、電子レンジで温めるだけで美味しい焼魚が食べられます。後片付けも簡単。	骨取りさばを使用しているので、骨を気にせず、安心して食べられます。	4
20	イオン(株) 藤原 昌和 Email:ma_fujiwara@aeon.biz TEL:043-212-6122	トップバリュ 骨取りあかうお		フライパンや両面グリルで焼くだけの簡単調理品です。	骨を取ってますので骨を気にせずに食べられます。	3
21	(株)マルコーフーズ 白井 清子 Email:maruco_foods@yahoo.co.jp TEL:055-951-2237	ひもの革命 あじ		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、しかも1年保存できます。	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。	3

ファストフィッシュ商品(第7回【平成25年10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)
22	(株)マルハニチロ食品 楠 千鶴 Email:c-kusunoki@maruha-nichiro.co.jp TEL:03-6833-4293	あじと野沢菜のごはん		電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。	作りやすく体にやさしい和風ごはんです。国産のあじを加熱処理加工し、骨まで食べられます。	5
23	(株)平松食品 吉村 未苗 Email:m-yoshimura@bisyoku.com TEL:0533-77-2468	TERIYAKI-FISH いわし甘露煮おりいぶ油漬け		つくだ煮は、そのまま召し上がることが出来る、日本の伝統的なファストフード。伝統の甘露煮製法で炊きあげられたイワシを、オリーブオイルに浸して瓶詰めしました。新しい感覚の甘露煮は、ワインとの相性もよく、そのままおつまみに。また、料理素材として、パスタやピザ、サラダにもよく合います。	佃煮を様々な食のライフスタイルに対応する日本の伝統食品として、たっぷり入ったソースが活躍します。ちょっとした工夫で、魚とそのソースを楽しむ食シーンを提案いたします。	24
24	山田水産(株) 遠藤 愛 Email:endou@yamadasuisan.com TEL:0225-92-6886	さんま煮		電子レンジであたためるだけ。	骨までまるごと食べることができます。	3
25	(株)エイペックス・キョクヨー 小西 慎一郎 Email:apex7@gold.ocn.ne.jp TEL:079-234-2670	かれいのくんせい焼き		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。	6
26	(株)滋賀コモリ 寺崎 基晴 Email:terasaki_motoharu@komorig.co.jp TEL:077-543-8090	骨取りサーモン西京漬け		ホイルに包みグリルやフライパンで焼くだけの簡単調理。調理器具の後片付けも簡単です。	小さなお子様が一人で食べても安心な骨取り加工。ご高齢のご夫婦世帯にも食べきりやすい小さめの2切パック。	4
27	(株)コモリ 中井 祥一 Email:nakai_syouichi@komorig.co.jp TEL:06-6451-1760	さんまみりん干し		フライパンでさっとあぶるだけでお召し上がりいただけます。	保存期間が比較的長く、冷蔵庫の常備すれば気軽に朝食・夕食メニューの出来上がり。	4
28	(株)鴨安商品 根本 元一 Email:sinkou@kamoyasu.co.jp TEL:0479-44-0048	フライパンでいわし ねぎ塩風味		フライパンで表、裏1分焼けば食べられます。	中骨と腹骨と取っているので簡単に食べられます。	3

ファストフィッシュ商品(第7回【平成25年10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)
29	(株)極洋 福田 充宏 Email:mitsuhiro_fukuda@kyokuyo. co.jp TEL:03-5545-0703	電子レンジ 鯖の煮付		常温保存可能で、賞味期限は製造より1年間あります。	袋のまま電子レンジで温められ、気軽に温かい煮魚をお召し上がりいただけます。(湯せんでも温められます。)	4
30	(株)小沼源七商店 小沼 展子 Email:info@yamashow.co.jp TEL:029-263-5131	ぶりぶり真たこの醤油煮(味付蛸)		調理加工済なので、冷凍の場合は自然解凍後、切るだけで食べられる。	宅配便が届くので、着いたらすぐに食べられる。	1
31	(株)豊食 佐々木 良昌 Email:sasaki@houshoku.co.jp TEL:092-632-3133	骨まで食べられるさばの煮つけ		湯煎・電子レンジで簡単調理。	簡単調理でおかずにお魚料理をプラス一品。	6
32	(株)サスイチ 大村 友章 Email:tomo_@sasuichi.co.jp TEL:054-388-2221	炭火焼風ねぎ塩 ほたてといか フライパンメニュー		フライパンで炒めるだけです。	お客様に手に取っていただけるような価格帯、量目に設定してあります。	14
33	(株)ウエハラ 萩原 昭一 Email:bussankan@tsushima-uehara.com TEL:0920-52-0828	骨まで食べる あじ開き		開封後すぐ食べられます。	常温で保管できます	3
34	(有)ふく太郎本部 中川 祐子 Email:yuko@fukutarou.co.jp TEL:093-341-2951	とらふく入りしゅうまい		真空袋のまま電子レンジで加熱するだけで簡単に調理できます。真空袋が膨らみ空気が抜ければ食べごろです。	本品は銀座ふく太郎の人気メニューです。お店のメニューが気楽にご家庭でお召し上がりいただけます。	2
35	八水蒲鉾(株) 橋本 修 Email:o-hashimoto@hassui.jp TEL:0894-36-3500	港 じゃこ天笑媛スティックプレーン		開封してすぐ食べられる。	袋を開封してそのままお召し上がれます。一口サイズのじゃこ天なので食べたい時に食べたい分量だけ、スナック感覚で召し上がれます。	3

ファストフィッシュ商品(第7回【平成25年10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)
36	野村貿易(株) 山村 隆 Email:ta- yamamura@nomuratrading.co.jp TEL:03-3438-7718	骨取りあじ切身		骨取り、小包装の商品ですので、必要なだけ解凍してご利用頂けます。	¥298/パックの小売店売価で、小型パックである為、場所を取りません。	11
37	ヤマト食品(株) 浅井 久司 Email:hiibou5230@yahoo.co.jp TEL:0864-45-4053	瀬戸内海産 はも入り お魚やさんの海鮮茶碗蒸し		■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。 ■湯せん又は電子レンジ(約2分30秒)で温めると、さらに、美味しく頂けます。	■簡単調理で本格的な海鮮茶碗蒸しが出来上がります。	1
38	日本水産(株) 末次 公太郎 Email:suetsugi@nissui.co.jp TEL:03-3244-4416	ローソンセレクト いわしの生姜煮		ポイル、または電子レンジで温めるだけで簡単にいわしの生姜煮が召し上がれます。	十分に加熱してありますので、骨まで丸ごと召し上がれます。	4
39	小川うに(株) 小川 剛太郎 Email:ogawa@ogawauni.co.jp TEL:083-231-2341	うに魚醤入りうにほたて		そのままお召し上がる事も出来ます。また卵焼きに加えたり、パスタの具材などいろいろな料理にも使えます。	パッケージを開けたらすぐ食べれるほか、少人数のご家庭でも賞味期限内にお召し上がれる内容量です。	1
40	(株)紀伊長島 杉谷 静香 Email:info@kiinagashima.co.jp TEL:0597-47-1108	さかなの餃子		冷凍保存なので、いつでも食べたいときに簡単に調理して食べられます。	かつおは生でも食べられる新鮮なもの、野菜は国産のものだけを使用しているので安心して食べられます。	1
41	阪神低温(株) 八矢 友和 Email:tokyo2@hanshinteion.co.jp TEL:033-5540-4857	いわしの梅しそ入りパン粉焼き		中骨を取り除き、さっぱりした梅しそを乗せてパン粉で包んでいます。→フライパンで焼くだけで簡単に作れます。	下味・パン粉は付けておりますので、必要な時に必要な分だけ。「油で揚げる」という面倒な作業もなく、フライパンで焼くだけです。	4
42	(株)三幸 岸 葉子 Email:y-kisi@kk-sanko.com TEL:025-256-2251	カナダほっき貝入りサラダ		カナダほっき貝やいかを食べやすい大きさにカット。調理はいりません。	そのまま食卓へ。ご飯にもお酒にも良く合います。	10

ファストフィッシュ商品(第7回【平成25年10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)
43	(株)バンノウ水産 佐藤 英美 Email:h.sato@bannou-suisan.jp TEL:054-337-1177	まぐろつくね 照り焼き風		沸騰したお湯に付け、ボイル10分ボイルするだけです。	加熱済みですので、解凍するだけでも美味しく召し上がれます。	5
44	富士物産(株) 野上 和俊 Email:nogami@fujidai.com TEL:(083)248-0136	レンジで簡単調理 骨取り・さばのバジルソース		本品のラップにつまようじなどで数カ所穴をあけ、そのままトレイごとレンジにかけるだけで手軽に焼き魚が出来上がります。	トレイのままレンジ調理した後は、トレイをお皿代わりにそのまま召し上がれるので後片づけも簡単です。	2
45	(有)原口水産 坂本 尚仁 Email:haragutisuisan_s@yahoo.co.jp TEL:0986-45-3266	いかのポップ焼き		トレイのままレンジで約90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、鍋やお皿も必要ありません。	17
46	一正蒲鉾(株) 小粥 健司 Email:kenji-kogayu@icimasa.co.jp TEL:025-270-7173	鰹旨味だれサンドはんぺん		かつお節と昆布の和風フィリングをサンドしたはんぺん。そのままおやつやおつまみに、お弁当のおかずにも。	和風テイストなのでおでんや鍋にもピッタリ。	2
47	(株)城ヶ島水産 石橋 健太 Email:kenta.ishibashi@jogashima.co.jp TEL:046-881-3202	カジキとゴロゴロ野菜のバジルオイル炒め		骨、皮のないクロカワカジキを使用する事で、下処理いらずで調理が出来ます。またボイル野菜を使用する事で調理時間を更に短縮出来ます。	フライパン1つで簡単調理。	1
48	(株)南予ビージョイ 田中 利也 Email:t.tanaka@nanyo-bejoy.co.jp TEL:0895-22-7300	チンするだけでシリーズ 骨なし鰹の照り焼き		解凍後、電子レンジにそのまま入れて約3分間加熱調理するだけで召し上がれます。	鰹の臭みがなく、骨を全て取り除いているので、ご飯の上にかけて丼にしても骨を気にせず食べられます。	6
49	(株)ヨネダ 米田 数彦 Email:info@kabu-yoneda.co.jp TEL:0763-52-8123	生ハムみたいな鰹		お酒のおつまみとして、日本酒にもワインにも合う料理。	日本の伝統料理である、ぬか漬を洋風にアレンジする事で、これまでぬか漬を敬遠がちな世代や、女性層を取り込む事ができる。	1

ファストフィッシュ商品(第7回【平成25年10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)
						267
※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。						