

ファストフィッシュ商品(第6回【平成25年7月5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)けんかま 市川 隆弘 Email:kenkama2@world.ocn.ne.jp TEL:0889-42-2510	おさかなチップス かつお		おさかなのすり身を香ばしく揚げ、手軽に食べられるスナック菓子にしました。	おやつやビールのおつまみ等、ご家族でおさかなを気軽に食べれます。高知県産の食材(高知県産宗田かつお)にこだわっていますので、おみやげにも適しています。	3
2	(株)ハケタ水産 斉藤 幸作 Email:saito-k@haketa-suisan.co.jp TEL:017-756-2100	えびと野菜のバジルソースがけ(加熱用)		フライパンで手軽に調理可能です。また、フタを外し電子レンジで500W 2分30秒で召し上がれます。	加熱するだけなので簡単にもう1品のメニューになります。	4
3	(株)八戸フーズ 金沢 政人 Email:m-k.hfoods@kind.ocn.ne.jp TEL:0178-45-7661	縞ほっけ塩焼		電子レンジで温めるだけでお手軽に焼き魚を召し上がれます。	最近では家庭で魚を料理する事が少なくなっている中で電子レンジで温めるだけで召し上がれる魚は今後の消費者ニーズに適していると考えます。	8
4	(株)マルコーフーズ 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シリーズ まるごとくんかます		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。	1
5	福一漁業(株) 岡安 茂彦 Email:shi-okayasu@fukuichi.gr.jp TEL:054-622-1211	とろびんちょう焼津漬け		解凍なし! 焼くだけでOK!	約1人~2人前の80g個食パック。無駄が少ない食べきりサイズです。	2
6	(株)永谷園 大山 亮輔 Email:ohyama_r@nagatanien.co.jp TEL:03-3432-2898	お魚マジック 切り身魚でクリスピー竜田揚げ		「主婦にとって面倒なメイン料理が簡単にできる」をキーワードに、揚げずに魚のフライがフライパンで簡単にできます。	使う魚は、ブリやメカジキ・マグロなど、冷凍も含めると通年で流通していて、且つ比較的安価な魚できるので、日々の献立に困ったときに便利です。	1
7	(株)小樽かね丁鍛冶 渡辺 美千代 Email:kanechoterai@gray.plala.or.jp TEL:0134-25-3500	にしんそばの具		開封してそのままソバにのせるだけで「にしんソバ」として食べられます。また、袋のままお湯で2分、開封して皿にのせて電子レンジで30秒程度温めるとより一層風味が豊になります。	少量パックで使いやすく、レトルト殺菌により常温で180日と賞味期限も長く保存食としても使用できます。	6

ファストフィッシュ商品(第6回【平成25年7月5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)京都やま六 水内 隆博 Email:t-mizuuchi@kyoto- yamaroku.co.jp TEL:075-311-7260	骨取り 西京漬 赤魚		調味済みですので、そのままグリルで焼いて食べることができます。	骨を取除いてありますので、お子様からお年寄りまで全年齢層で気軽にお召し上がりいただけます。	2
9	(株)札幌中一 橋本 稔 Email:nakaichi@jasmine.ocn.ne.jp TEL:011-667-5330	イカと帆立のペペロンチーノ		冷蔵庫で解凍後、湯煎で温め、茹でたパスタと混ぜるだけで、魚介類の入った本格的なペペロンチーノがお召し上がりになれます。	ご家庭で、簡単な調理をするだけで、本格的なパスタを食べることができます。	2
10	マルケー食品(株) 野田 浩司 Email:noda@maru-k.co.jp TEL:084-934-3344	海鮮ミックススタミナ焼き		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、弁当のおかずに最適です。	22
11	(株)兼由 濱屋 高男 Email:takao@kaneyoshi.jp TEL:0153-27-2231	フライパンが一番 さんま西京漬		大きい骨や内臓を除去しているため、手軽に食べることができます。	フライパンで焼きあげるだけなので、調理が簡単です。	4
12	阪神低温(株) 八矢 友和 Email:tokyo2@hanshinteion.co.jp TEL:033-5540-4857	やまいかと里芋のうま煮		お鍋で煮る。もしくは電子レンジで温めるだけのタレ充填済み商品 →電子レンジに入れて加熱するだけ。お鍋で煮るだけ。	電子レンジで加熱するだけで、簡単に本格的な煮物が作れます。	2
13	アイク(株) 長浜 育三 Email:nagahama@aicinc.co.jp TEL:043-310-9238	味付け ボイルムール貝 ガーリックバター味		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
14	トライデント・シーフード・アジア・ インク 日本支社 堤 章範 Email:atsutsumi@TridentSeafoods.com TEL:03-3537-8611	白身魚スティック FISH STICKS POLLACK		フライパンで約4分調理するだけで食べられる味付け・粉付け商品です。骨を取り除いているため、食べやすくなっています。	ご飯にもパンにも合う洋風メニュー。健康的で美味しいお魚メニューを気軽にご家庭で楽しめます。	3

ファストフィッシュ商品(第6回【平成25年7月5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	久慈市漁業協同組合 松前 潔 Email:kujigy@galaxy.ocn.ne.jp TEL:0194-52-7611	しめさばかぶら漬		簡単に調理できます。	スライスしてそのまま召し上がれます。	1
16	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 さば味噌 干し		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。	32
17	イオン(株) 藤原 昌和 Email:ma_fujiwara@aeon.biz TEL:043-212-6122	トップパリュ 骨取りさば西京 味噌漬		トレーのままトレイ毎、レンジで加熱して召し上がれます。	骨を取ってますので骨を気にせず食べられます。	12
18	(有)焼津切身 水谷 暖 Email:yaizu-kirimi@vc.tnc.ne.jp TEL:054-629-4147	カジキみりん漬		レンジアツツ対応商品で、どちらさまも簡単調理です。	調理の手間がはぶけます。	6
19	ジョイフーズ(株) 近藤 重治 Email:kondou-sige@show-wa.co.jp TEL:0568-69-5211	骨取りサーモン金山寺味噌 漬		フライパンで簡単に焼くことができます。	骨を取り除きしっかり漬け込んであります。お年寄り、お子様にも食べやすくなっております。	6
20	興洋フリーズ(株) 小松 徹平 Email:t-komatsu@ko-yo-freeze.co.jp TEL:088-883-1492	天然ブリハンバーグ		冷凍上体のまま袋から取り出し、フライパンで弱火の強火で焼くだけ調理。	高知県の地場産品にこだわり、無添加なので安心して食卓に出せます。	8
21	(株)寿光 川道 寿郎 Email:juko_since2012@zg8.so-net.ne.jp TEL:095-850-7028	長崎 賢産魚 カジキスモー ク		自然解凍で美味しくいただけます。	ほぐして御飯のふりかけやお茶漬けにしても美味しくいただけます。	2

ファストフィッシュ商品(第6回【平成25年7月5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)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	銀鮭の塩焼き		解凍後、真空パックのままレンジで約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フィルムを使用し、フライパンもグリルも必要ありません。	25
23	吉川水産(株) 鈴木 裕一 Email:suzuki@sen-ysk.co.jp TEL:045-444-3551	銀鮭の紙包み蒸し		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)。	10
24	八水蒲鉾(株) 橋本 修 Email:o-hashimoto@hassui.jp TEL:0894-36-3500	港 じゃこ天スティック蜜柑 ピール入笑媛スティック		開封してすぐ食べられる。	そのまま食べても、焼いておつまみにも使えます。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。	2
25	(株)丸善 丹羽 耕二 Email:niwa@mrz.co.jp TEL:03-3834-1287	魚河岸ぐち入り蒲鉾チーズ使用		たら・グチ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!	そのまま丸かじりで食べられる即食性があり、常温長期保存ができるので買置きに便利です。	1
26	寿隆蒲鉾(株) 寿山 弘 Email:hiromu@jutaka.com TEL:0852-52-2005	蒲鉾屋の鰻フライ		そのままでお召し上がりいただけます。電子レンジで温めると、より美味しくお召し上がりいただけます。	ごはんのおかず、ビールのおつまみに合う味付けとなっております。魚特有の骨は無く、魚が苦手な方やお子様でも食べやすくなっております。	1
27	(株)極洋 福田 充宏 Email:mitsuhiro_fukuda@kyokuyo.co.jp TEL:03-5545-0703	焼さんま大根おろし入り ゆず風味		缶詰ですので、常温保存が可能。ご家庭にストックしておけば、調理も要らず、いつでも手軽に食べられます。	お手ごろ価格の商品ですので、いつでも気軽に食べられます。	2
28	(株)オカベ 八木 建多郎 Email:yagi@okabe-group.com TEL:089-983-1230	あぶり焼小いわし 塩麹		そのままお召し上がりください。	可愛いお魚さんパックで保存することが出来ます。	1

ファストフィッシュ商品(第6回【平成25年7月5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	武輪水産(株) 早狩 昌幸 Email:hayakari@takewa.co.jp TEL:0178-33-0121	ほたて焼 スタミナ源たれ味		袋を開封後、そのままでお召上がりいただけます。手軽なおつまみやおやつに最適です。	青森県産ほたてを青森県を代表するたれ”スタミナ源たれ”で味付けして、香ばしく焼き上げました。いつでも、どこでも、青森県の味をお楽しみいただけます。	14
30	エスピー食品(株) 加藤 盛一 Email:seiichi_kato@sbfoods.co.jp TEL:03-6810-9790	S&Bシーズニング サーモンのハーブステーキ		サーモンにまぶしてフライパンで焼くだけで、数種類のハーブの豊かな香りが贅沢なサーモンステーキがお楽しみ頂けます。	家族人数やシーンに合わせて使い分けやすい2人前×2袋入り。トライアルしやすいお手頃価格です。	4
31	岩下食品(株) 小池 貴史 Email:marketing@iwashita.co.jp TEL:0282-22-3124	ほめられ煮魚のもと しょうゆ味		「作るのが難しい」と敬遠されがちな煮魚が、フライパンを使って10分で簡単に作れます。切り身魚と本品だけでできるので、味付けが苦手でも、魚をさばけなくても、失敗なく作ることができます。	調理の手軽さに加え、親しみやすいパッケージで若い女性の煮魚に対する「敷居が高い」というイメージを払拭します。量目は3~4人家族を想定した1回使い切り、希釈不要のストレートタイプです。	2
32	山田水産(株) TEL:0994-32-7500	焼ししゃもみりん		そのままお召上がりいただけます。また電子レンジで15秒から20秒温めるとよりいっそう美味しくいただけます。	味付けして焼き上げていますので、調理の手間が掛かりません。	1
33	(株)万城食品 小岱 正 Email:kaikenka@banjo.co.jp TEL:055-973-3774	ぶり大根のたれ		魚を手軽に調理していただける魚介用調味料です。	簡単調理で、気軽に美味しいぶり大根をお作りいただけます。	6
34	日本遠洋旋網漁業協同組合 山本 修弘 Email:takehiro-yamamoto@enmaki.jp TEL:092-711-6885	サワラのパセリバター焼き		調味済なので、手を加えずそのまま加熱してお召上がりできます。	調味ダレがオイルを含んでおりますので、脂を敷かずにフライパンで調理することができます。	6
35	日本水産(株) 末次 公太郎 Email:suetsugi@nissui.co.jp TEL:03-3244-4416	骨取り魚 さばの生姜煮		ボイル、または電子レンジで温めるだけで簡単にさばの生姜煮が召し上がれます。	骨とり切身を十分に加熱してありますので、あたためるだけで召し上がれます。	2

ファストフィッシュ商品(第6回【平成25年7月5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	(株)日洋 伊東 征亨 Email:itom@nichiyonet.co.jp TEL:03-5228-1332	セブンプレミアム 紅鮭の塩 麴焼		『塩麴』で72時間漬込む面倒な調理方法を手軽 にお買い求め頂けます。 さらに、「湯せん」や「レンジ」で漬魚の焼魚が手 軽に食べられます。	人気の高い『塩麴』に漬込んだ紅鮭を焼魚にし ている料理が、手ごろな248円とお買い求めしや すい価格です。1枚70gと食べ応えのある量目に しています。	1
37	(株)新東京フード 弘法 利栄子 Email:kobo@shintokyo.co.jp TEL:03-3479-3903	セブンプレミアム さんまの山 椒煮		手間ひまかけた家庭料理の定番「さんまの山椒 煮」が温めるだけで食べられる。	必要な1食分をパック。178円という低価格。チ ルドで14日間保存可能。	3
38	桃屋食品(株) 菅原 吉道 Email:momoya7219@yahoo.co.jp TEL:011-772-7275	水蛸の柔らか唐揚		袋から開けて冷凍のまま電子レンジで過熱後そ のまま食べる事が出来ます。	蛸を柔らかく加工してから唐揚げしておりますの で安心して気軽にいただけます。	2
						212
※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。						