

ファストフィッシュ商品(第5回【平成25年2月15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	一正蒲鉾 株式会社 担当:小粥 健司 Email:kenji-kogayu@ichimasa.co.jp TEL:025-270-7125	チーズサンドはんぺん		生でもおいしいチーズをサンドしたはんぺん。そのままおやつやおつまみに。	バターソテーで食卓に彩りを。チーズが入っているから食べやすい。	8
2	株式会社 海渡 担当:田中淳子 Email:junko@kait.co.jp TEL:048-864-1131	赤魚梅味噌焼		袋のまま5分ボイルするか、または袋から出して電子レンジで40秒温めるだけ。	1切れ20gなので毎日のお弁当のおかずにも最適。もう一品おかずが欲しい時に。長期冷凍保存も可能なので冷凍庫にストックして必要な時に簡単調理。	6
3	風土 合同会社 担当:帖佐 昭秀 Email:chosa@nippon-fudo.com TEL:0566-77-7655	しらす丼		パッケージを開け、温かいご飯にしらすをのせ、添付の使いきりの醤油と金ごま油を振りかけるだけで、香り豊かな「しらす丼」が食べることができます。	個食パックですので、必要な時に必要な分だけ気軽に食べることが出来ます。またゴミの減量のため、極力無駄な資材は省きました。包材の材質はプラスチック系だけです。	1
4	NSC 株式会社 担当:井上 勝之 Email:inoue@nscinc.jp TEL:0133-76-1381	モーニングたらこ(明太マヨ)		パンに塗りやすい様に、たらこを皮から取出してペースト状にしました。	冷蔵庫に入れておけば、気軽にとりだしてそのまま使用出来ます。	3
5	三宝食品 株式会社 担当:小山泰治 Email:spmq3pc9@aroma.ocn.ne.jp TEL:018-823-3939	はたはたしよつづ旨煮		まるごとそのまま召上がれます。	ちょっとしたおつまみや、お食事の箸休めにも。	2
6	株式会社 貴千 担当:小松浩二 Email:kisenkamaboko@gmail.com TEL:0246-55-7005	かつおのたたき風蒲鉾		カツオをにんにく醤油で食べるいわき市の食文化を取り入れ、新鮮なかつおとにんにく、大葉などの薬味を混ぜ込んで焼き上げました。そのまま手軽に、しかも一年中かつおの味が楽しめます。	90gとボリュームがあり、かつお風味が特にお酒に合うので、つまみにもぴったり。おみやげだけでなく普段づかいにも重宝します。魚の形をしているので、魚を食べない子どもたちも喜ばれます。	1
7	中部水産 株式会社 担当:加藤 裕貴 Email:yuu-kato@nagoya-chusui.co.jp TEL:052-683-3111	ほたて釜飯		ほたてと日本のお米のコラボ商品です。お手軽に「和食」を再現できます。パーツはすべて調合済なので水さえあれば、場所を選ばず本格的な和食をお楽しみいただけます。常温保存が可能です。いざという時の非常食にも向きます。	具が個別包装になっているので、何が入っているか(原材料)構成が分かり、お子様用「食育」入門の「お手伝い」に最適です。道具を使わないので、小さなお子様にもケガの心配なく安心してご利用いただけます。	2

ファストフィッシュ商品(第5回【平成25年2月15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	アクトフォー 株式会社 担当:梶山 雄史 Email:actfor-info@tk-g.jp TEL:0956-56-7666	おさかな団子		1個18gと大き目の団子ですので、素揚げしてお弁当に入れる大きさとしても存在感があります。	魚をさばく時間をかけず、簡単に調理ができ魚を摂取する事ができます。	2
9	ヤマト食品 株式会社 担当:浅井 久司 Email:hiibou5230@yahoo.co.jp TEL:0864-45-4053	広島産穴子入り 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。 (お魚をメインの具材に使用した茶碗蒸しです。)	3
10	ツインワールド企画 株式会社 担当:野口 芳夫 TEL:096-324-3325	鯛の生ハム		スライスになっているので開封しそのまま色々な料理に使用できる。	調理する手間が省け、お店でもご家庭でも急なお客様に対応できる。	1
11	マリンフーズ 株式会社 担当:廣島 秀樹 Email:kankyouchinshitsu.marine@nipponham.co.jp TEL:03-6420-1154	赤魚と野菜の煮付		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。	3
12	株式会社 八戸フーズ 担当:金沢 政人 Email:m-k.hfoods@kind.ocn.ne.jp TEL:0178-45-7661	ぶり照焼		電子レンジで温めるだけでお手軽に焼魚を召し上がれます。	最近では焼魚を作る家庭、作れる家庭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焼魚は今後の消費者ニーズに適していると考えます。	6
13	岩田食品 株式会社 担当:伊藤 知宏 Email:tomohiro-ito@iwatafoods.co.jp TEL:0586-88-5004	いか里芋煮		家庭でイカをさばく手間や、煮炊きする時間なく、レンジで温めるだけで、手軽に美味しい「いか里芋煮」を召し上がっていただけます。	1~2人分の食べ切りサイズで、1パック298円とお手頃価格です。	3
14	SSKセールス 株式会社 担当:山崎 敏也 Email:Toshiya.Yamazaki@so.ssk-ltd.co.jp TEL:054-221-8521	イタリアンなサンマ トマト&バジル		イタリアンメニューにピッタリの下味をつけてありますので、料理の素材やトッピング具材として簡単にお使いいただけます。缶詰なので賞味期間が長く、買い置きできて、いつでもすぐに使えます。	使い切りサイズで無駄がありません。一般的な味付け缶詰より身崩れしにくく、料理の素材として使いやすくなっています。	5

ファストフィッシュ商品(第5回【平成25年2月15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	有限会社 オーシャンネット 担当:千葉 Email:total@oceannet.co.jp TEL:0225-23-9395	スティックとろさんま		食べたい時にフライパン一つでサッと調理が出来、しかもまるごと食べられ捨てる場所がありません。食べやすくスティック加工し、更に大きな骨や小骨を気にならない様に商品化しました。お客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
16	有限会社 浜吉ヤ 担当: 山中 義久 Email:hamayoshiya@cube.ocn.ne.jp TEL: 088-856-0045	かつおコロコロ角煮		そのままでも食えますし、湯煎して温めると一層おいしく召し上がれます。	ごはんのおかず、お酒のおつまみとしてお召し上がりください。	11
17	武輪水産 株式会社 担当:早狩 昌幸 Email:hayakari@takewa.co.jp TEL:0178-33-0121	鯖ジャーキー		常温長期保存が可能で、袋を開封後そのままでも骨まで柔らかくお召し上がりいただけます。いつでも、どこでも、簡便なおつまみ、おやつに。	スパイスを活用した味付けは、鯖のクセを消し、旨みだけを残しました。ビールのおつまみに最適で、一度食べたらやみつきになるおしさです。持ち運び簡易で、価格(350円)も手頃なため、八戸からのお土産に手頃最適です。	2
18	京都協同食品プロダクト 株式会社 担当:志賀 毅彦 Email:shiga-takehiko.kyoto.co-op.jp TEL:075-681-1161	たらバジルソース		電子レンジで簡単調理、調理器具が汚れません。	気軽に洋風料理の一品が出来上がり、楽しめます。	1
19	株式会社 日之出水産 担当:橋本 智治 Email:t.hashimoto@hinodesuisan.co.jp TEL:082-261-5323	四季かまぼこ		スライスしてあるので、切る手間が省け、開封後、そのままお召し上がり頂けます。	おやつやおつまみ、うどんのトッピングに最適です。	3
20	株式会社 福岡丸福水産 担当:古賀 淳二 Email:f_marufuku@mbh.nifty.com TEL:092-633-5858	レンジトレイ 銀ヒラス塩麹漬け		ラップに爪楊枝で数箇所穴を空けて、レンジ(500W 約3分30秒)で焼き魚が出来ます。	解凍せずに冷凍庫に保管すれば長期保管が可能です、使いたい時に直ぐに食べれます。	10
21	久慈市漁業協同組合 担当:松前 潔 Email:kujigy@galaxy.ocn.ne.jp TEL:0194-52-7611	「まるごとさんま」骨取り 柚子こしょう風味		簡単調理(袋から取り出すだけ)	フライパンで焼くだけ	6

ファストフィッシュ商品(第5回【平成25年2月15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	株式会社 永谷園 担当:大山 亮輔 Email:ohyama_r@nagatanien.co.jp TEL:03-3432-2898	お魚マジック 切り身魚でタルタルフィレオ		「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、メカジキやタラ・サーモンなど、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。	2
23	株式会社 エイベックス・サンヨー 担当:小西 慎一郎 Email:apex7@gold.ocn.ne.jp TEL:079-234-2670	やりいかの風味焼き		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。	3
24	株式会社 道水 担当:木村 義晴 Email:kimura-y@dohsui.co.jp TEL:0138-77-2200	真いか美味焼		ちょっとしたおかずの一品に。	調味、焙焼済みのため、そのまますぐ食べられる。	2
25	株式会社 ジョッキ 担当:梅津 由佳 Email:umetsu@jokki.co.jp TEL:03-3920-6885	流行りのミニ板 するめミニ板		するめの耳を乾燥させ食べやすく一口サイズにカット。 開封してそのままお召し上がりいただけます。	携帯性抜群でドリンクホルダーにもびったりなボツにカット。 運転中の気分転換や眠気覚ましにも最適な商品です。	3
26	株式会社 横神 担当:酒井 冬樹 Email:yokojin@unatei.com TEL:072-290-5221	ぶっかけうなぎめし		あったかご飯にかけるだけなので簡単にお召し上がりになれる商品です。	一本まるまるだと量的に多い方や中国産に抵抗のある方にとって丁度良い1人前メニューの商品です。	8
27	株式会社 北洋本多フーズ 担当:秋吉 貴夫 Email:honda2@hkyhonda.co.jp TEL:0848-46-0121	かきめし		電子レンジ調理で5分(500W時)で出来上がり。	水も不要でレンジのみの調理のため、レンジがある場所ならどこでも食べられます。	2
28	株式会社 うおいち Email:uoichi@kofu-uoichi.co.jp TEL:055-228-0192	まぐろ加工品「ねぎとろ(海鮮ユッケのたれ)」		そのままでも、ご飯にのせても簡単にすぐ召し上がれます。	1回の食べきりサイズ 商品シリーズの「たれ」を使用すると更にバリエーション豊かになり、多彩な味が楽しめます。	3

ファストフィッシュ商品(第5回【平成25年2月15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	株式会社 極洋 担当:福田 充宏 Email:mitsuhiro_fukuda@kyokuyo. co.jp TEL:03-5545-0703	かれのいの煮付け(黒糖蜜入り)		そのままでもお召し上がりいただけますが、湯せんで約3分間温めるか、お皿に移しかえて電子レンジで500wの場合は約1分間温めるとより一層美味しくお召し上がりいただけます。	個食パックなので1人暮らしの方や、晩御飯のおかずにもう一品という時に最適です。手間のかかる煮魚料理を、手頃な価格にてお買い求めいただけます。	5
30	株式会社 大市珍味 担当:佐藤 貴雄 Email:dc08@oak.ocn.ne.jp TEL:06-6797-1881	いかのにぎり揚げ		解凍してそのままお召し上がりいただけます。	急なおかずの一品として便利な商品です。	7
31	株式会社 三豊 担当:藤本 康樹 Email:kgk03061@nifty.com TEL:03-3399-3170	にしん切込み		そのまま食べれます。	酒のつまみ。	2
32	株式会社 すぐる 担当:坂上 次郎 Email:gobara.warabino@suguru- net.com TEL:0823-77-1221	ポケカマ ソーセージ風		開封後すぐ食べれます。	常温で保存できます。	2
33	株式会社 マルハニチロ食品 担当:楠 千鶴 Email:c-kusunoki@maruhanichiro.co.jp TEL:03-6833-4293	えび&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。	えびのブロック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。	6
34	株式会社 カネシン 担当:中野 佑子 Email:y-nakano@n-kaneshin.co.jp TEL:0225-93-1303	ひらめポーションバジルソース		魚の骨を取り除き、調味してあります。フライパン等で焼くだけで美味しく召し上がれます。	調理後は、骨を気にせずそのまま召し上がれます。	4
35	神栄 株式会社 担当:和田 寛史 Email:h-wada@sk.shinyei.co.jp TEL:078-392-6874	サバ塩焼き(骨なし) 【自然解凍品 骨なし焼き魚シリーズ】		解凍後そのままお召し上がりいただけます。	骨を取り除いておりますので、お子様やご年配の方でも安心して召し上がりいただけます。	6

ファストフィッシュ商品(第5回【平成25年2月15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	株式会社 兼由 担当:田浦 純 Email:taura@kaneyoshi.jp TEL:0153-27-2231	さんまの黒酢煮		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。	1
37	有限会社 やまた水産食品 担当:沖吉 輝 Email:info@yamata-s.com TEL:0996-72-3033	衣サクサク甘辛小魚スティック		凍ったままフライパンで調理できる。	夕飯のおかずや、おやつに丁度いい使い切りサイズ。	1
38	有限会社 野口水産 担当:鳥沢 英一 Email:sakananoguchi@ny.thn.ne.jp TEL:055-951-3955	レンジでポン さけ塩焼		袋のまま電子レンジで温めて食べられます。	冷蔵で14日保存できますのでお好きな時に簡単にご利用できます。	8
39	株式会社 マルヤ水産 担当:藁科 正美 Email:warashina@maruyasuisan.co.jp TEL:055-951-0008	骨取りさば利尻昆布醬干し		①骨取りしてありますので手間がいらず、食べやすいです。②味付け済みです。	①食べきりサイズです。②魚特有のゴミが発生しません。	3
40	株式会社 マルダイ長沼商店 担当:長沼 康裕 Email:marudai-naganuma@mti.biglobe.ne.jp TEL:0225-46-2324	マルダイのシャキシャキ 生姜めかぶ		針生姜を別途用意しなくても人気の生姜メニューを手軽にもう一品食卓にどうぞ。	個食パックの食べ切りサイズです。2パック入なので残りは冷蔵庫で保管できます。	2
41	有限会社 豊島蒲鉾 担当:山口 美栄 TEL:092-622-1611	たべてみ天		ヘルシーなお魚ノイズミのすり身を使ったぷりぷりとした歯ごたえのある天ぷら(さつま揚げ)です。そのまま食べても美味しく、お酒のおつまみやうどんの具、おでんの種としても簡単にお召し上がりいただけます。	1個75gと食べ応えのある大きさとボリュームで、袋から出してすぐに食べられます。出張や帰宅時の小腹が空いた時、ビール・日本酒・焼酎・ワインのおつまみにもぴったりです。うどんの具やおでんの具材としてもおすすめです。	1
42	エス・ティー・アイ 株式会社 担当:弘法 利榮子 Email:okamoto@stikk.co.jp TEL:03-3479-3903	(セブンプレミアム)かれのいの煮付		酒やみりんを贅沢に使った「かれのいの煮付」が湯煎で4分温めるだけで食べられる。	主菜として十分な切身1切れをパック。298円という手の届く価格で販売。チルドで14日間保存可能。	1

ファストフィッシュ商品(第5回【平成25年2月15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	エース食品 株式会社 担当:大友 宏幸 Email:h-ootomo@marusui-net.co.jp TEL:0133-74-3181	真ほっけスティック		レンジ、フライパン、グリルにて手軽に、調理が簡単。	食シーンを問わずにどんなシーンにも対応、食べたい時に一品。	2
44	株式会社 ショクリユー 担当:野崎 浩 Email:h-nozaki@shokuryu.co.jp TEL:0836-32-1005	さば煮付け(煮付け美人シリーズ)		袋のまま、湯煎にて5分間、もしくは袋から取り出し、耐熱皿等に移してラップをかけ、電子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切れずつのノントレイ真空包装ですので、ご利用人数に合わせて簡単に調理出来、ゴミも少なくエコな商品です。	7
45	株式会社 うおいち 担当:伊藤 恵造 Email:ke-itou@uoichi.co.jp TEL:06-6469-2188	骨取りほっけ昆布干		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
46	株式会社 札幌中一 担当:橋本 稔 Email:nakaichi@jasmine.ocn.ne.jp TEL:011-667-5330	シーフードパエリアの素		冷蔵庫で解凍後、袋からあけて、研いだお米を準備し、フライパンあるいは炊飯器でシーフードパエリアを作ることができます。	いろいろな魚介類が入ったパエリアがご家庭でフライパンあるいは炊飯器で楽しむことができます。	4
47	イオンフードサプライ 株式会社 担当:塚本 竜也 Email:t_tsukamoto@fsj-aeon.co.jp TEL:047-431-8396	鮭と野菜のレモンペッパー蒸し		レンジで簡単、クイック料理	レンジで簡単、クイック料理	13
48	カネギ東海フーズ 株式会社 担当:松村 和彦 Email:kazu.kanegi-tokai@train.ocn.ne.jp TEL:054-627-5225	スモークまぐろフレーク(オリーブオイル)		開封後そのまま食べられます。そのままパスタにあえたり、サラダのトッピングに最適です。	お魚の洋風そうざいが気軽に楽しめます。	4
49	ホワイト商事 株式会社 担当:田中 裕司 Email:hiroshi_tanaka@whiteshoji.co.jp TEL:052-682-0086	いわし生姜煮		レンジ対応トレーなので皿を汚すことなくそのまま電子レンジで温める事が可能です。	レンジで温めるだけで、おいしい煮魚と煮野菜が召し上がる事が出来ます。	4

ファストフィッシュ商品(第5回【平成25年2月15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	株式会社 オカベ 担当:八木 建多郎 Email:yagi@okabe-group.com TEL:089-983-1230	しらすぞうすい		お湯を入れて一分待つだけですぐ召し上がることができます。	一袋に小包装で一食分がまとめてありますので、気軽にお召し上がりいただけます。	22
51	株式会社 カワフーズ 担当:河野 善史 Email:yoshifumi@kawafoods.jp TEL:083-261-4735	白身魚の黒酢あんかけ		冷凍のまま沸騰したお湯で約6分間温めるだけで出来上がりです。調理に油を使用しないので手軽にできます。	湯煎で簡単に調理出来ますので忙しい時にも便利です。	5
52	株式会社 水永水産 担当:黒木 隆一 Email:info@maruboshi.jp TEL:0982-63-1032	焼き上手 さば明太		一切れづつカットしてありますので手軽に召し上がれます。	お弁当に又、酒の肴や夕食のおかずにもレンジで温めて美味しく召し上がれます。	6
53	株式会社 泉屋製菓総本舗 担当:伊藤 寿朗 Email:hisao@izumiyaseika.co.jp TEL:052-444-6116	黒大豆いわし		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。	窒素ガス充てんした個包装にて、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。	3
54	株式会社 辻野 担当:花田 勇 Email:hanada_isamu@tsujino.co.jp TEL:022-782-4931	牡蠣鉄板焼き ガーリックバター		フライパンで炒めるだけでおかずが一品出来上がり。トマトグラタンなど、簡単アレンジでも楽しめます。また、パスタの具材にも適しています。	「海のミルク」と呼ばれる牡蠣、ほうれん草・コーンが入って、彩り・栄養のバランスが良いお惣菜材料セットです。付け合せなどを別購入する必要がありません。	1
55	株式会社 マルゴ松村商店 担当:松村 圭剛 Email:fweywqmb@zvtv.ne.jp TEL:0597-22-0477	骨までまるごと鯛手ほぐし		開封後そのままお召し上がり頂けます。	使いきりタイプなので安価な価格設定になっております。	4
56	丸共水産 株式会社 担当:宮本 仁之 Email:t.miyamoto@mbf-net.com TEL:0162-23-4050	即食一夜干ほっけ		加熱調理の手間を一切必要とせずすぐに食べられ煩わしい骨もない。調理器具の準備、掃除も発生しない。	加熱・味付け等調理不要	7



ファストフィッシュ商品(第5回【平成25年2月15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	小野食品 株式会社 担当:前川 透 Email:maekawa@onosyokuhin.co.jp TEL:0193-23-4675	(セブンプレミアム)ぶりの照り焼き		完全調理済	いつでも食べたい時にお召上がり頂けます。丁寧に骨を取り除いておりますので、小さなお子様からご年配の方まで気軽にお召上がり頂けます。	1
58	日本ハム 株式会社 担当:徳田 健 Email:ke.tokuda@nipponham.co.jp TEL:03-3440-8057	中華名菜 白身魚の甘酢あんかけ		フライ済みの白身魚とソースがセットになっています。	手ごろな価格で本格店の味がお楽しみいただけます。	3
59	株式会社 仲野水産 担当:仲野 彰芳 Email:a.nakano@ac.auone-net.jp TEL:03-3543-7801	銀鮭のクリームソース		湯煎で温めるだけで簡単にお召上がりいただけます。	冷凍保存できますので、お好きなときにご利用頂けます。	11
60	スクーナー 株式会社 担当:石川 元 Email:ishikawa@schooner.co.jp TEL:03-5546-1246	さらし鯨		現在では大変珍しくなってしまった鯨尾ひれ(さらし鯨)を、全国の様々な量販店で、身近に御購入頂けます。鹿児島産黒酢を使用した専用の辛子酢味噌が添付されており、専門的な調理知識が無くても手軽にお楽しみ頂けます。	高級食材となってしまった鯨食品を大変リーズナブルに御購入頂けます。初めて鯨をお召し上がりになる方でも、金額面でのストレスが少なく御試し頂く事が出来ます。	7
61	ヤマミ水産 株式会社 担当:中西 浩二 Email:nakanishi.k@rx.tnc.ne.jp TEL:054-631-9959	かじき焦がしバター風味		レンジ対応トレー、レンジ対応袋を使用していますのでそのままレンジで調理できます。	骨も皮も除去して食べやすく加工してあります。	3
62	岡田水産 株式会社 担当:荻 貴紀 Email:ogi@okadasuisan.com TEL:0837-32-1101	骨取りさんま昆布干し		フライパンなどで焼いて、簡単手間いらずです。	頭、中骨、腹骨を取り、みんな安心、安全に食べられます。	3
63	株式会社 アッキーフーズ 担当:秋月 良倫 Email:akki@mms.bbq.jp TEL:092-962-3176	骨ごと皮ごと頭ごと(ぶりの煮付け)		温めるだけのお手軽調理	時短調理なので忙しい方にもおすすめ	4

ファストフィッシュ商品(第5回【平成25年2月15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	株式会社 ジーエムピー 担当:平野 実 Email:hiranom@gmp.bz TEL:03-3639-1155	レンジで簡単!まぐろ角煮		電子レンジ専用袋を使用していますので、袋ごと電子レンジで2-2分30秒ほど温めれば出来上がりです。	カット済み、味付け済みなので気軽に煮魚がお召し上がり頂けます。	5
65	株式会社 アルティフーズ 担当:山田 信仁 Email:no-yamada@altyfoods.co.jp TEL:044-366-1775	骨取赤魚一夜干し		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。	2
66	株式会社 マルエツフレッシュ フーズ Email:m-fish@maruetsu.co.jp TEL:03-3590-1789	魚醤仕込み 骨取りさばの味噌煮		加熱調理済みですので温めるだけで召し上がれます。	骨を取っていますので骨を気にせず食べられます。お手ごろな価格で本格煮魚が召し上がれます。	2
67	株式会社 マルカイ 担当:海野雄介 Email:marukai-kakou@joy.ocn.ne.jp TEL:054-259-2329	ちりめんじゃこのペペロンチーニ		そのまま食べて調理いらず	メニューにこだわらず幅広く使用できる	4
68	株式会社 加藤水産 担当:小林 一太 Email:kobayashi@ymk.co.jp TEL:0164-43-3333	魚の煮付け		電子レンジ、500w⇒6分30秒 600w⇒5分 ※レンジアップ後それぞれ30秒間庫内でそのまま置いてください。	製造の段階で加熱処理が一切ないので、出来上がりは身がふっくらして、鍋で調理したような本格的な煮付けを召し上がれます。	1
69	株式会社 神戸丸福水産 担当:櫻井 裕策 Email:y-sakurai@mbg.nifty.com TEL:078-923-7799	さわら白醤油漬		商品添付のラベルに加熱方法を記載してありますので、誰でも簡単に調理できます。また、味は魚に染み込ませてありますので、タレがこびり付いたりしません。後片づけも簡単です。	5切入っていますので、家族一人一人の食べられる量に分けられます。(例:父母は各2切れづつ、子供は1切れ)。	2
70	橋本水産 株式会社 担当:桑原 健二/竹根 舞 Email:hsmbr-c@fine.ocn.ne.jp TEL:0855-22-0623	骨取りさばの干物(塩麴仕込) 脱気袋シリーズ		中骨、小骨まで取っていますので、幼児からご年配の方まで気軽に召し上がっていただけます。電子レンジ調理でおいしく簡単、すぐできるお魚クッキング!	ノルウェー産の骨取り鯖を島根県浜田市の有機米を使用した塩麴を加えて低温で乾燥させた商品です。塩麴を使用することでさば本来の旨みを凝縮させた商品です。	5

ファストフィッシュ商品(第5回【平成25年2月15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	阪神低温 株式会社 担当:八矢友和(東京営業所) Email:tokyo2@hanshinteion.co.jp TEL:03-5540-4857(東京営業所)	Saumon meunière et son accompagnement de légumes ~サーモンのムニエル 野菜添え~		骨取り魚に調味ムニエル粉をまぶしてしますので、後はフライパンで焼くだけ →ムニエル魚と野菜類(フライドポテト・ブロッコリー)を油をひいたフライパンで加熱するだけ	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	3
72	山田水産 株式会社 担当:上杉 Email:uesugi@yamadasuisan.com TEL:099-474-2880	うなたま井セット		カット済みのうなぎ蒲焼を真空パックから取り出して、添付されている解き卵を回しかけて、電子レンジで約1分30秒ほど加熱するとうな玉井の具が完成する商品です。(包丁・まな板不要)。	日常生活においてプチ贅沢したい消費者層をターゲットに、手軽な価格で国産のうなぎ蒲焼井の具材を提供できます。手軽に調理したものを皿にもれば、おかずになります。御飯にのせると「うな玉井」になります。	3
73	新洋水産 有限会社 担当:松元 洋 Email:bicmakkyjp@yahoo.co.jp TEL:0996-33-1717	まぐろ漬け丼の素		解凍時間10分、あとはご飯の上のにのせるだけ。	急なお客様でも、水につけておくだけで解凍と漬けの作業が同時に出来ます。	1
74	生活協同組合連合会コープ中国 四国事業連合 担当:稲谷 寛 Email:inaya@hiroshima.coop TEL:082-236-6805	下関産きざみあなご飯の素		炊き上げたご飯に解凍したきざみ穴子と添付のタレを混ぜるだけで穴子飯が出来上がります。(きざみ穴子は茶碗に取り分ける際に混ぜるのがお勧めです。)	—	2
75	大五通商 株式会社 担当:内山 雅貴 Email:uchiyama@daigo-t.co.jp TEL:0547-38-3511	まぐろ炙り焼き レモン&ペッパー		調理済みにつき、パックのまま4分~5分湯煎(ポイル)して喫食。電子レンジで加熱する際は、別の容器に移して500W:1~1分30秒加熱(冷たいままでも使用は可能ですが、温めた方がよりおいしく召し上がれます)	骨無しですので、大きな切身のままでも安心して召し上がれます。 温めると柔らかくなるので、簡単に小さくほぐすこともできます。	4
76	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	パクパク真鱈ムニエル		凍ったままフライパンで5~6分焼いて下さい。フライパンで簡単に調理できますので、油の処理もなく手軽にご利用いただけます。	北海道産の真鱈を、手作業で丁寧に骨を抜いておりますので、子供からお年寄りまでパクパク食べられる一品です。	9
77	野村貿易 株式会社 担当:伊藤 一也 Email:k-ito@nomuratrading.co.jp TEL:03-3438-7718	骨取りサバ ジンジャーソース		調理済みの商品です。フライパンで焼く、または電子レンジで加熱してお召し上がりいただけます。	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。	7

ファストフィッシュ商品(第5回【平成25年2月15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	有限会社 津久文 担当:津久浦 良典 Email:tsukubun@bj.wakwak.com TEL:0479-44-0800	さばのみりん粕漬		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。	骨取り商品なので、骨を気にせず安心して食べられます。	7
79	株式会社 中央漁業公社 担当:江嶋 正良 Email:m-ejima@kosyaf-net.ne.jp TEL:03-3294-8421	中骨、腹骨取りさんま一汐干し		骨を取ってあります。	魚1枚1枚を真空個包装していますので、食べた時に食べたいだけ調理していただき、残った魚も冷凍庫で品質を落とさず保存できます。	1
80	株式会社 鴨安商店 担当:根本 元一 Email:nemoto@kamoyasu.co.jp TEL:0479-44-0048	洋風仕立てのさんま レモン		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丸ごと食べられます。	3
81	株式会社 スグル食品 担当:坂上 次郎 Email:gobara.warabino@suguru-net.com TEL:0823-77-1221	梅であえたら		開封後すぐ食べれます。	常温で長期保存できます。	1
						<b>331</b>
※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。						