

ファストフィッシュ商品 (第12回【平成27年3月6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 丸善 丹羽 耕二 Email:niwa@mrz.co.jp TEL:03-3834-1287	魚河岸海鮮蒲鉾 帆立		たらのすり身で作ったかまぼこに、北海道産のほたて干し貝柱を混ぜ合わせた素材性豊かなかまぼこです。	そのまま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
2	株式会社 海泉水産 山下育己 Email:info@kaisen.co.jp TEL:053-444-1031	こうなごのやわらか煮		30gずつの個包装になっており、無駄なく、袋から出すだけですぐにお召し上がり頂けます。忙しい朝の一品に最適です。	甘めのタレでやわらかく炊き上げておりますので、魚が苦手なお子様や固いものが苦手なご年配の方にもお召し上がり頂ける佃煮です。	2
3	株式会社 三米商店 村松 利晋 Email:t.muramatsu@sanyone.com TEL:053-426-3852	フライパンでもできる 若ぶり冷風干し		クッキングシートを敷いたフライパン、グリルで焼くだけ。 解凍せずに焼くだけですぐにお召し上がり頂けます。	焼くだけでお気軽に食事にお魚料理をお召し上がり頂けます。 国内魚を国内の工場加工しておりますので、安心してお召し上がり頂けます。	2
4	神栄 株式会社 國吉 実 Email:m-kuniyoshi@sk.shinyei.co.jp TEL:03-5462-7534	サワラ西京焼き(骨なし)		解凍後そのまま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。	3
5	株式会社 新東京フード 岡本 敬典 Email:okamoto@shintokyo.co.jp TEL:03-3479-3903	いか炙り焼		家庭では下処理や調理時の臭いが気になるいか焼きが、パックを開けて温めるだけで簡単に食べられる。	主菜やおつまみとしても十分な1杯(足除く)をパック。298円という手ごろな値段で販売。	1
6	モランボン 株式会社 齋藤まゆみ Email:saito-m@moranbong.co.jp TEL:042-368-0445	地中海風 アヒージョ		・全ての材料を小鍋に入れて、約5分煮込むだけで完成します。 ・ガーリックチップ入りで、見た目にも本格的なアヒージョが作れます。 ・外食店の味(メニュー)を家庭で楽しめます。	・50g×2袋入りの使い切りタイプで、人数に合わせて作ることができます。 ・どんな魚介にも合います。 ・旬に合わせて魚介を楽しめます。 ・おかずにもお酒のおつまみにもなります。	6
7	マルハニチロ 株式会社 今村 友哉 Email:yu-imamura@maruhanichiro.co.jp TEL:03-6833-4198	今日はおさかな いわしハンバーグ甘味噌仕立て		湯煎や電子レンジであたためるだけで簡単に食べられるおさかなハンバーグ。	1食分なので使いやすい。食べたい時にあたためるだけで本格おかずに。	4
8	株式会社 昇公 青柳 公洋 Email:info@shoukou-kofu.jp TEL:055-228-0192	冷凍海鮮丼セット		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、または自然解凍する。	お好きな時に簡単に「海鮮丼」や「お刺身セット」として召し上がれます。	1

ファストフィッシュ商品 (第12回【平成27年3月6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)
9	株式会社 山安 山田 満 Email:m-yamada@himono.org TEL:0465-23-0011	骨までパクッとかます開き		干物をスチーム加圧処理を行っているので、骨までまるごと食べられます。	レンジ、フライパンで短時間で調理可能。	5
10	魚々錦 西村 明晃 Email:akiteru@totokin.jp TEL:0598-89-4043	マダイの塩麴焼き		・塩麴につけ込んでから焼いた養殖マダイの切り身を真空パックした製品です。 ・電子レンジで温めるだけで焼魚を手軽に食べられるため、料理時間を短縮できます。 ・冷蔵で1週間、冷凍で3ヶ月保存できるため、いつでも焼き魚を食べられます。	・家事の時間が確保できない夫婦と子供1人の核家族のご家庭や、量的に調理することが合理的でないリタイア後のご夫婦の夕食1回分程度を想定しています。 ・生ゴミが出ず、煙も出さずに焼き魚を食べられます。	2
11	株式会社 宝幸 平子かおり Email:k.hirako.hko@nipponham.co.jp TEL:03-6420-2215	レトルト さんまゆずポン酢風味		開けてすぐに食べることができます。一口で食べられるサイズにカットしているため、大変食べやすいです。	加圧加熱殺菌されているため、骨までおいしく食べることができます。また食べきりサイズで、おかず、おつまみ、お弁当など様々なシーンに利用できます。	3
12	味の素 株式会社 高瀬 瞳 Email:hitomi_takase@ajinomoto.com TEL:03-5250-8375	「Cook Do きょうの大皿」 ＜鮭バター醤油用＞		フライパンを使って、短時間で調理ができます。味付けに必要な調味料が入っているので、味付けに失敗しません。	身近な素材である鮭(サーモン)を使用して、子どもも大人も食べられるメニューが失敗せずに調理できるので、安心して献立に取り込めます。	2
13	株式会社 丸愛 河原 清晃 Email:kawahara@tobamaruai.com TEL:0599-37-7700	骨まで食べられる干物 さんま		温めるだけで簡単に出来立て干物が食べられます。	骨まで食べられるのでお子様でもお年寄りの方でも安心です。	5
14	橘水産 株式会社 橘 泰正 Email:tachibana@t-suisan.com TEL:055-963-1815	「レンジで焼魚シリーズ」 あじ干物焼		加熱調理済なので温めるだけ、また封に切れ込みを入れぬ特長のあるレンジ対応袋。	個包装済なので食べたいときに食べたいだけ、お召し上がりいただけます。	20
						57
※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。						