

ファストフィッシュ商品(第23回【令和3年6月25日】選定・公表)

番号	企業名	商品名	写真	手軽	気軽	選定数合計 (シリーズ商品含む)
1	株式会社おがた食研 藤澤 隆 Email : t.fujisawa@ogata-shokuken.co.jp TEL : 0877-44-2045	お魚でつくった燻製！ フィッシュナゲットサーモン お魚でつくった燻製！ フィッシュナゲットチーズ お魚でつくった燻製！ フィッシュナゲットスパイシー		常温で保存が出来ます。(出荷時より180日) 袋から取り出しそのまま食べてください。	おつまみとして、本格的燻製の香りがワインやサワーによく合います。	3
2	山本水産株式会社 山本 大輔 Email : info@yamasui.net TEL : 0533-57-1155	めひかり唐揚げ用”粉付き”		バラバラに凍結してあるので、必要なとき必要な分だけ冷凍庫から取り出し、180℃の油で揚げるだけの簡単調理ができます。揚げ時間は約3分です。	頭とお腹をカットしてあるので食べやすいです。	1
3	有限会社田向商店 田向 常城 Email : info@tamukaisyoten.com TEL : 017-741-0936	さめの煮つけ輪切り		加熱調理済なので、解凍してそのまま食べられます。もちろん加熱しても美味しいです。	気になる小骨、ヒスタミンがありません。大日本水産会水産HACCP管理製品で安心です。	1
4	株式会社 湊煌(とうこ) 佐藤 文行 Email : f-sato@touko-miyagi.co.jp TEL : 022-355-6106	七夕ぼや(剥きぼや)		殻を剥く、内臓を処理するなどの手間は一切必要ありません。	解凍するだけで、そのまま食べられます。	3
		七夕ぼや一夜干し		袋から取り出すだけです。	解凍後、両面を1~2分炙ったら出来上がりです。	
		七夕ぼや昆布締め		既に昆布締めの状態になってパッケージされています。	解凍するだけで、そのまま食べられます。	

ファストフィッシュ商品(第23回【令和3年6月25日】選定・公表)

番号	企業名	商品名	写真	手軽	気軽	選定数合計 (シリーズ商品含む)
5	株式会社丸善 丹羽 耕二 E-mail : niwa@mrz.co.jp TEL : 03-3834-1287	丸善 魚河岸ソーセージ 真鯛		まだい、たらを主原料にしたソーセージです。 国産の真鯛18%を入れた季節限定商品です。	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い置きに便利です。	1
6	株式会社ディメール 小軽米 道善 Email : michinobu.kogarumai@de- mer.com TEL : 0178-71-2288	青森サーモンの塩こうじ漬 け 青森サーモンの醤油こうじ 漬け		こうじとの相性抜群で、ほど良く味付けしており 開けてすぐに食べられます。	人気魚種のサーモンを使用しています。 ごはんにもお酒にもぴったりです。	2
7	日高食品工業株式会社 岡澤 沙央理 E-mail : info@hidaka-foods.com TEL : 079-251-1152	ふりかけ昆布 ゆず ふりかけ昆布 梅しそ		お料理にそのまま加えるだけで旨味が増しま す。	ジッパー付き袋でコンパクトに収納・保存できま す。	2
8	日本遠洋旋網漁業協同組合 宮本 広大 Email: koudai- miyamoto@enmaki.jp TEL: 0956-72-5667	胡麻さば 天然あじ井 天然ぶり井		流水や常温にて解凍後、封を開けてそのまま お召し上がれます。	ご飯に載せてそのまま贅沢な海鮮丼ぶりとして 簡単にお召し上がれ。	3
9	石山水産株式会社 大槌工場 浅田 誠 Email : ishiyamasuisan.asada@gmail.com TEL : 0193-42-3770	漬け丼の具詰め合わせ ブリのしょうゆたれ漬け ブリのごまたれ漬け タラのしょうゆたれ漬け タラのごまたれ漬け トラウトサーモンのしょうゆ たれ漬け トラウトサーモンのごまた れ漬け		解凍するだけなので調理の手間がかかりませ ん。	普段の食事に限らず、夜食やお酒の肴などにも どうぞ。	3

ファストフィッシュ商品(第23回【令和3年6月25日】選定・公表)

番号	企業名	商品名	写真	手軽	気軽	選定数合計 (シリーズ商品含む)
10	極洋株式会社 角舎 優一 Email : yuichi_kadoya@kyokuyo.co.jp TEL : 06-6315-1253	骨取り定塩銀鮭 定塩銀鮭あごエキス入り 定塩銀鮭3種のだし		骨を気にせず、老若問わずパクパク食べられます。	切身100g当たり200円(税抜き)程度でお買い上げいただけます。	3
11	羽前丸水産 五十嵐 晴美 Email : uzenmarusuisan@yahoo.co.jp TEL : 0235-44-2473	おつまみ ふかとは		常温商品で、旅行や自宅での晩酌や酒の友として、手軽に食べることができます。 また、500円と安価なので手軽に購入することができます。	常温商品なので、バッグの中に忍ばせれば何時でも気軽に食べられます。	1
		甘エビご飯の素		常温商品で日持ちがよく、「甘エビ魚醤・甘エビ粉末・感想甘エビ・甘エビの塩」レシピが同封されており、手軽に美味しい「甘エビご飯」ができます。	付属する「甘エビご飯の作り方」レシピの作業手順で「甘エビご飯」が出来るので、手間がほとんどかからず、美味しい甘エビご飯ができます。	1
12	カネシメ食品株式会社 無量谷 一帆 E-mail : muryoya@kaneshime.co.jp TEL : 011-618-2275	つぶガーリック		開封して火を通していただくだけでお召し上がりいただけます。	パスタなどに和えるだけで一品完成します。	1
		汐彩		解凍してそのままお召し上がりいただけます。	パッケージのまま食卓へ乗せていただけます。	1

ファストフィッシュ商品(第23回【令和3年6月25日】選定・公表)

番号	企業名	商品名	写真	手軽	気軽	選定数合計 (シリーズ商品含む)
13	有限会社丸徳水産 犬束 ゆかり Email : sakanavaen@sun.tcctv.ne.jp TEL : 0920-54-3002	食べる磯焼け対策!! そう介の いりやき		袋から出して温め,そのまま召し上がれます。 湯煎でも温められます。	常温で保存できます。	1
		食べる磯焼け対策!! そう介の おつまみ(うまっ塩味) 食べる磯焼け対策!! そう介の おつまみ(ピリッ辛味) 食べる磯焼け対策!! そう介の おつまみ(うまっ醤油味)		開封後,そのままお召し上がりいただけます。 レンジで温めても美味しいです。	常温で保存できます。	3
14	ゼンスイ野村フーズ株式会社 松下 康代 Email : y-matsushita@zensui- nomura.co.jp TEL : 03-3438-7830	天然ブリ あら汁		湯煎で2分で手軽に食べられます。	1食分で気軽に食べられます。	1
15	株式会社 キットブルー 渡邊 秀亜希・丸山 貴史 Email : info@kitblue.jp TEL : 0135-76-5555	Hotate de PON 焦がし醤油バター Hotate de PON ベシヤメル&チーズ		袋に入ったまま,冷凍でも解凍後でもレンジで加熱調理するだけで,誰でもお手軽に調理可能です。お好みで表面をオープンやバーナーで焦げめをつけるとより香ばしく美味しくお召しあがれます。	難しい調理や工程が一切なく誰もが気軽にレンジで温めるだけで北海道の味を堪能でき,視覚も,味覚も楽しめ,魚食が身近に感じることが出来,かつ食卓を華やかに彩る事ができます。	2
						33
※手軽と気軽の内容については,応募者からのコメントを記載しております。 ※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。						