

ファストフィッシュ商品(第4回【平成24年11月29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	友田セーリング株式会社 担当:清野 修二 Email:seino-s10@tomoda.co.jp TEL:0859-47-2100	骨までさば焼きほぐし身瓶詰め		魚を丸ごと、旨味とともに瓶詰めにしました。お かずがなくてもご飯が進みます。	ご飯はもちろん、パスタ、サンドウィッチ、ピザなどの お好きなメニューにとっても合います。	3
2	一正蒲鉾株式会社 担当:小粥 健司 Email:kenji- kogayu@ichimasa.co.jp TEL:025-270-7173	カリっこいわし		いわしの風味をいかしたスティックタイプの食べ やすいスナック菓子です。	すり身をカラッとなるまで油で揚げたカリっつと固 めの食感が特徴です。また、ギザギザ形状で歯 で割れやすく食べやすくなりました。	3
3	株式会社 キシモト 担当:岸本 賢治 Email:info@kishimoto-web.com TEL: 089-966-6060	まるとつとあじ開き(バジル 味)		電子レンジで1分半温める又は湯煎で10分でそ のまま食べられます。	骨がのどに刺さることもなく、目を除き魚全部を 気軽に食べられます。	6
4	株式会社大地フーズ 担当:遠藤 勇 Email:endou@daichi-foods.co.jp TEL:0229-87-4568	いわしハンバーグ		電子レンジ(500w)で調理の場合、1枚2分。2 枚の場合3分程度。の簡単調理。	いわしは骨までミンチにしてあり、独特の生臭さ も少なくしてありますので、いわしの苦手な方 でもおいしく食べて頂ける一品です。	2
5	株式会社カトウ食材 担当:梶原 浩 Email:katou-s@vesta.ocn.ne.jp TEL:025-274-9001	鮭の香草焼き		トレイのままレンジで温めるだけで、本格的な魚 料理を召し上がる事が出来ます。	そのままレンジで、温める事が出来るように耐 熱トレイを使用しています。	3
6	秀長水産株式会社 担当:若宮 恵子 Email:tokusan@hidecho.co.jp TEL:0895-25-3305	健康真鯛のぞうすいです。		お湯を注ぐだけで上質なこしひかり米と健康真 鯛の切身が入った鯛ぞうすいが味わえます。軽 くて常温保存が出来るフリーズドライ食品だから 旅先にも手軽に持って行くことが出来ます。	個食で食べ切り量。フリーズドライだから保存し やすく日持ちします。お湯とカップさえあれば、 場所を問わず味わえます。	3
7	沼津海産物協同組合/ 全水加工連販売株式会社 担当:田内 克彦/加藤 和雅 Email:numazu-k@ny.tokai.or.jp, katokazu@zensui.jp TEL:055-939-0008/03-3662-2411	電子レンジで出来ちゃう! 沼津まるかいサクッ!カリッ! あじひもの		レンジで焼きあじ干物が出来、骨ごと食べるの で、手軽に食べられ、カルシウム補給も満点!	骨を取る必要が無く、ゴミも袋のみ!	1

ファストフィッシュ商品(第4回【平成24年11月29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	株式会社ヤマサ脇口水産 担当:松本 信彦 Email:n_matsumoto@maguro-yamasa.com TEL:0735-52-2991/080-3510-1492	海の生ハム		解凍が簡単。流水解凍10分～15分(水温による)で、解凍可能。	ご家庭の冷凍庫(-18度)で1ヶ月の保存が可能です。10分で解凍でき、更に空気に15分ほど触れさせると味が引き締まります。	1
9	株式会社ジンノ 担当:神野 宏幸 Email:j-hirokyuki@foods.jinnno.org TEL:089-985-2643	魚せんべい いわし		食べきりサイズ	値段(リーズナブル)	3
10	松岡水産株式会社 担当:清水 修 Email:shimizu@matkk.co.jp TEL:0479-22-3311	魚菜 骨取りさば味噌煮		調理済製品	温めるだけの簡便品	11
11	株式会社 食楽工房 担当:渡辺 智幸 Email:tomo@hugo.co.jp TEL:03-5774-8506	レンジdeひもの焼きました (アジ)		袋のまま電子レンジへ入れ3分間加熱するだけの簡単調理で本格干物が召上れます。	冷凍保存で半年間日持ちします、130gとボリュームが有りシェアして召上って頂けます。	1
12	株式会社マルヤ水産 担当:藁科 正美 Email:warashina@maruyasuisan.co.jp TEL:055-951-0008	干物屋さんがつくった 骨とり 赤魚干物 バジル味		①家庭用電子レンジで調理可能です。②短時間で出来上がります。③そのまま食卓に並べられます。	①骨とりしてありますので手間がいりません。②魚特有のゴミが発生しません。③グリル等の調理器具を汚しません。	10
13	株式会社カネヨ 担当:中山 裕二 Email:kaneyo@globe.ocn.ne.jp TEL:054-628-3327	鯉のへそ味噌煮		調理済みですのでそのまま食べられます。	袋から取り出しそのまま召し上がれます。あたためるといっそう美味しくなります。	4
14	株式会社 マルミツ 担当:江口 忠彦 Email:marumitsu333@space.ocn.ne.jp TEL:092-612-6302	簡単クッキング!!お魚骨取り 赤魚バジルオイル漬け		電子レンジ、フライパンで加熱するだけの簡単クッキング。	全4種類のオイル漬けです。魚の骨を取っていますので、気軽にお子様からお年寄りまで幅広い年齢層にご賞味いただけます。	12

ファストフィッシュ商品(第4回【平成24年11月29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	<p>太洋産業 株式会社 担当:須藤 孝 Email:suto@taisan.co.jp TEL:03-6226-3434</p>	煮付の達人 鱈の親子煮		袋を開封せず冷凍のまま加熱調理をします。	調理は食べたいときに冷凍のまま電子レンジでチンするだけです。	6
16	<p>株式会社ハンスイ東名センター 担当:滝田 良平 Email:r_takita@hansui.co.jp TEL:045-921-1231</p>	骨とりさば西京漬		骨取りなのでお子様やご年配の方が、骨を気にせず、めしあがれます。	2切れハイマンパック(少量を真空パックで日持ちを向上しました)	5
17	<p>羽野シーフーズ株式会社 担当:内野 光春 Email:m.suzuki@hano-sf.co.jp TEL:055-931-1443</p>	中骨とったあじ開き(銘茶干し)		中骨がないことで、食べやすい。	焼いてほぐし身にして、サラダ、ご飯に、トッピングができます。	3
18	<p>株式会社 仙台丸福水産 担当:櫻井 暁 Email:s.marufuku@nifty.com TEL:0223(24)6041</p>	【骨とり】 マグロハラミのバター醤油		脂ののったまぐろの腹部分だけを使用、骨を完全に除去、そのままフライパンに油をひいて炒めるだけの簡単調理。	フライパンで炒めるだけ。骨がないので焼きやすく、お年寄りから子供まで安心して召し上がれます。	6
19	<p>株式会社 新湊かまぼこ 担当:柴 達義 Email:info@shinkama.co.jp TEL:0766-84-8282</p>	かまぼこチップス(プレーン味)		袋を開けるだけで、おやつ感覚で食べられる。	コンパクトなパッケージなので、手土産やドライブに最適。	5
20	<p>株式会社 葵食品 担当:中嶋 秀元 Email:nhidemoto@aoi-foods.co.jp TEL:0766-63-4114</p>	すぐ食べられる カジキ昆布		通常は刺身を凍結すると美味しくなくなるが、昆布加工することにより自然解凍しても美味しくそのまま食べられるお刺身になります。	価格帯も500円とお手軽で、富山の伝統食品である昆布刺身をお楽しみいただけます。	6
21	<p>株式会社マルウ水産 担当:宇都宮 美由 Email:pink@maru-u.jp TEL:0894-33-0391</p>	奥地の海のお魚飯 たい塩焼き		冷凍庫から出して袋のままレンジへ。いつでも手軽に焼き魚が食卓に。	煙が出ない臭いも少ない。自分で焼くよりうまく焼ける。鮮度の良いまま長期保存。グリル掃除も不要。下処理済みなのでゴミが少ない。	5

ファストフィッシュ商品(第4回【平成24年11月29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	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	カリカリ小いわし竜田揚げ		凍ったまま油で揚げて、そのまま食べることが出来る。	夕飯のおかずや、おやつに丁度いい使い切りサイズ。	2
23	マリンフーズ株式会社 担当:廣島 秀樹 Email:kankyohinshitsu.marine@nipponham.co.jp TEL:03-6420-1154	海老巻芯80g(油調済み)		油調済みなので加熱の必要性がございません。(再油調するとより美味しく召し上がれます。)	太巻き・ホットドッグ等に。	2
24	株式会社京都やま六 担当:水内 隆博 Email:t-mizuuchi@kyoto-yamaroku.co.jp TEL:075-311-7260	骨取りさば西京漬		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。	骨を除去してありますので、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くことができます。	1
25	有限会社 杉永蒲鉾 担当:江頭 康男 Email:egashira@suginaga.co.jp TEL:095-820-1230	真空 お魚ステーキ		開封してそのままお召し上がり頂けます。	袋から出して、フライパンやレンジなどで温めるとさらに美味しくなります。	1
26	澤田食品株式会社 担当:横田 晃生 Email:a_yokota@sawada-food.co.jp TEL:078-992-5050	いか昆布		ごはんにかけてすぐに召し上がれます。	ふりかけとして、また、おつまみ・おやつとしてもそのまま召し上がれます。	2
27	日本鮮食株式会社 担当:梅田 創介 Email:asari-y@galaxy.ocn.ne.jp TEL:092-325-1278	イワシ煮付け		加熱済みなので、湯煎で温めるだけで、手軽にお召し上がりいただけます。	骨まで食べられるように加工しておりますので、ゴミも出ずに、丸ごとお召し上がりいただけます。	2
28	有限会社 マル九遠藤商店 担当:遠藤 昭男 Email:maruku.endo@carol.ocn.ne.jp TEL:022-364-4147	蒸し焼あなご骨切		電子レンジ加熱 1~2分温めてご飯の上のせるだけ。	冷凍保存(-18℃以下 5~6ヶ月)出来る為、冷凍庫で保管でき急なお客様にも対応する。	1

ファストフィッシュ商品(第4回【平成24年11月29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	有限会社マキノ海産 担当:榎野 洋介 Email:makino@iyo.ne.jp TEL:089-953-3555	レンジで簡単、骨なしさけの レモンペッパー焼き		トレーのままレンジで温めればすぐに食べられる。	骨を取った切身を使用しているため、子供からお年寄りまで安心安全。	3
30	アイチフーズ株式会社 担当:山田・天野 Email:aichifoods@tees.jp TEL:0531-32-1232	あさりのお吸物		レンジで加熱、お湯を注ぐだけ。	本格、あさりのお吸物がいつでもお手軽に調理ができます。	8
31	株式会社 高延 担当:岩田 啓司郎 Email:fuchu10@takanobu.jp TEL:0845-45-3500	赤魚府中味噌漬け		フライパンで焼くだけ簡単調理。	冷凍庫にて約12か月の保存期間がありますから、食べたいと思った時にすぐお召し上がりになれます。	3
32	株式会社 堀川 担当:渡辺 憲一 Email:kikaku@horikawa-corp.co.jp TEL:025-256-4321	バナナ味伊達巻		開封してそのまま召しあがれます。	元旦だけでなく、クリスマスやおやつ等、様々なシーンで気軽に食べられます。	3
33	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	骨取りさばの味醂干		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。グリル、フライパン等で焼くだけ簡単調理！	特製の味醂ダレにじっくり48時間漬け込みました。サバみりんのふっくらとした干し上がりは魚の旨みを十分に引き出す味わいになっています。脂ノリもよくご飯が進む一品です。また、骨を取っているため残すことなく食べられゴミも減らせます。	2
34	株式会社 ヨークベニマル 担当:加藤 大棋 Email:kato-hiroki@yb.7andi.co.jp TEL:024-924-3131	小切れ塩タラのバジルオイル 焼		フライパンで炒めるだけで簡単に調理が出来る、美味しく食べれます。	家庭では簡単に味わえない味付けのものを食べれます。	50
35	株式会社マルナミフーズ 担当:半田 隆 Email:marunami@syd.odn.ne.jp TEL:022-367-0732	ぶり大根煮付		加熱調理済みの商品ですので、袋のまま、湯煎で5分温めるだけで召し上がれます。	適度なボリューム(1人前)の真空包装で、保存性も良いので一人暮らしの方や、食卓にもう一品追加したい時等にも無駄になりません。	18

ファストフィッシュ商品(第4回【平成24年11月29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	株式会社小田原鈴廣 担当:竹田 和代 Email:takedak@kamaboko.com TEL:0465-24-6261	ひとくちかまぼこ かまろん チーズ		そのまま食卓に並べるだけで調理いらず。	一口サイズで、おやつやお弁当、おつまみに最適。	4
37	株式会社ホーム食品 担当:込山 哲男 Email:kaihatsu5.home@homefoods.co.jp TEL:0254-41-4101	かじきまぐろのハーブソテー		人数での食べきりサイズで無駄がありません。	フライパンで炒めるだけで簡単に本格的な料理が出来上がります。	3
38	株式会社オーシャン物産 担当:細木 茂彦 Email:ocean@peach.ocn.ne.jp TEL:0246-55-5517	かじきバジルソテー		フライパンで焼くだけの簡単調理で手軽に魚料理が味わえます。	-	1
39	吉村商店株式会社 担当:桑原 玄一朗 Email:kuwahara@yoshimura888.com TEL:0955-74-3526	あじごま丼		解凍後、アツアツのご飯の上のせるだけで、美味しいアジゴマ丼の完成です。	真空処理をし冷凍していますので、解凍したら、いつでもどなたでも美味しく召し上がれます。	1
40	大五通商株式会社 担当:内山 雅貴 Email:uchiyama@daigo-t.co.jp TEL:0547-38-3511	うなぎ蒲焼(国産)甘口		電子レンジ加熱対応のパッケージを使用し、パックのまま1分~2分で簡単に温めることが可能です。また、湯煎(ポイル)でも加熱が可能。加熱時に添付たれは容易に切り離せるので、加熱による破裂が防止できます。	単品としても十分な大きさにカットすることで、1尾丸ごと(ロング)の商品に比べ売価帯を680円~1,000円以下に抑えます。	7
41	株式会社海鮮 担当:川端 章太郎 Email:kaisen@kme.biglobe.ne.jp TEL:0985-26-4506	焼き鯖寿司		袋に入れたまま、電子レンジで温めて、お召し上がりいただけます。	食べきりサイズで一本づつ包装しており、冷凍で90日保存できるので、食べたい時に手軽にお召し上がり頂けます。	1
42	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	黄金カレイ塩焼き		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、おいしい黄金かれいの塩焼きが召し上がる事が出来ます。	9

ファストフィッシュ商品(第4回【平成24年11月29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	株式会社 川常物産 担当:河村 誠 Email:kawamura@kawatsune.com TEL:073-456-5966	オイシーフード「紀州の太刀魚フライ ”武蔵 二刀流”」		冷凍庫から取り出して、解凍せずにそのまま熱した油で揚げるだけ。	下味付きですのでそのまま食べられます。骨が無いので(骨抜き処理済み)大変食べやすいです。	1
44	株式会社 渡會 担当:安達 裕哉 Email:adachi@watarai.co.jp TEL:022-364-0301	MSCあぶらかれいみりん		フライパンで簡単調理できる(加熱するだけ)の漬魚商品です。	骨取り、皮取り商品なので安心して食べられます。4切れ/パックなので少人数のご家庭でも使い切れる内容量です。	2
45	広洋水産株式会社 担当:大沼 義弘 Email:koy1001@lilac.hokkai.net TEL:01547-5-2241	北海道産 さんま蒲焼		そのままお召し上がりいただけますが、電子レンジで温めるとより美味しくいただけます。	直火でふっくら焼き上げているので、熱々のご飯の上に乗せるだけで”さんま蒲焼丼”の完成。	1
46	株式会社ホテル八甲、八戸 ニューシティホテル/魚菜工房七重 担当:谷口 圭介 Email:ta6935hisa@true.con.co.jp TEL:0178-46-0311	鯖のみそ造り		解凍して常温に戻すだけで食べられます。	骨ごと食べられます。	5
47	株式会社 千曲屋 担当:山口 清司 Email:yamaguchi@chikumaya.co.jp TEL:092-434-2600	<ムルチ>無着色明太子(一口サイズ)		辛子明太子を一口サイズ(平均8g以下/粒)にカットしているので、爪楊枝でも食べられ衛生的。	一人で食べ切る容量で、売価298円を設定しているため、お求めやすい。	4
48	ジョイフーズ 株式会社 担当:近藤 重治 Email:kondou-sige@show-wa.co.jp TEL:052-681-4156	骨取りさば金山寺味噌漬		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。	5
49	株式会社 川商 担当:福井 伸之 Email:hamano@marineroad.co.jp TEL:079-296-3712	骨取さば西京味噌漬		西京味噌で味付けしてあるので焼くだけで美味しくお召し上がりいただけます。	骨がないので気にせず子供からお年寄りまで安心して食べられる。	9

ファストフィッシュ商品(第4回【平成24年11月29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	株式会社スグル食品 担当:坂上 次郎 Email:gobara.warabino@suguru-net.com TEL:0823-77-1221	珍味銘鑑 チーズ入り焼き蒲		開封後すぐ食べれます。	常温で保存できます。	4
51	山福水産株式会社 担当:木田 陽介 Email:yousukekida-yamafuku@aria.ocn.ne.jp TEL:054-623-0696	鰹たたき丼の素		解凍後、御飯にのせるだけ。	1パック、1人前。	1
52	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	サーモンと野菜のクリーム煮		レンジで温めるだけで簡単にお召し上がり頂けます。	主菜、副菜、お酒のおつまみ等幅広くご利用できます。1-2人でお召し上がりになるのにピッタリな量です。	7
53	有限会社タカハシ食品 担当:高橋拓郎 Email:mtaka@leaf.ocn.ne.jp TEL:042-536-8288	北海道産にしん甘露煮		真空パックになっており、封を開けてそのままお召し上がれます。	にしんの甘露煮としてそのまま一品料理として、またにしん蕎麦のにしんとしてお召し上がれます。	2
54	有限会社坂弥水産 担当:坂部昭夫 Email:sakayasuisan@cameo.plala.or.jp	ツボ鯛の西京漬け		フライパンで簡単調理。	他に用意するものがなく、手軽にお召し上がり頂けます。	7
55	福島県漁業協同組合連合会 担当:鈴木 哲二 Email:te-suzuki@fsgyorenjf-net.ne.jp TEL:0246-28-9335	かつお浅炊きバターしょうゆ風味		常温で長期間保存可能。	開封してそのまま召し上がれます。	2
56	イオンフードサプライ株式会社 担当:倉田 大典 Email:d.kurata@fsj-aeon.co.jp TEL:047-431-8396	蒸しカキとゴロゴロ野菜のガーリックソース		トレーのままレンジで加熱調理して召し上がれます。	トレーのままレンジで加熱調理して召し上がれます。	7

ファストフィッシュ商品(第4回【平成24年11月29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	小泉食品株式会社 担当:小泉 重一 Email:sskoizumi@adagio.ocn.ne.jp TEL:0246-68-6983	さんま生姜煮		常温で長期間保存可能。	開封してそのまま召し上がれます。	4
58	青柳食品株式会社 担当:大澤 敏也 Email:t.ohsawa@aoyagi-food.co.jp TEL:0478-58-5688	いわしのやわらか煮		調理済品ですので開封後そのままお召し上がりいただけます。	お酒のおつまみやご飯のおかずや気軽にお召し上がりいただけます。内容量も80gで食べ切りサイズです。	3
59	株式会社 かまえ直送活き粋船 団 担当:村松 一也 Email:shopmaster@ikiiki-saiki.jp TEL:0972-43-3515	頑固漁師の煮付け料理(ブリのあら煮)		袋のまま3~5分湯煎するだけ!	レトルト処理しているので骨まで食べられて、カルシウム満点です。	11
60	株式会社オカベ 担当:八木 建多郎 Email:yagi@okabe-group.com TEL:089-983-1230	いわしせんべい		お菓子の感覚でそのまま食べることができ、様々なシーンでお使いいただけます。	サクサクした食感でお年寄りからご年配の方まで幅広い年齢層の方でも食べられます。	20
61	株式会社 活魚黒門 担当:高僧 真理 Email:md@sakananet.com TEL:06-6631-7748	活黒のまるごと煮魚 いわし煮付け		電子レンジまたは湯煎するだけでお召し上がりいただけます。	個食対応ですので冷凍保存し、必要な時に必要な分量だけお使いいただけます。	20
62	株式会社 富士食品 担当:坂下 俊一 Email:pb@power-b.jp TEL:0197-47-3176	紅鮭荒ほぐし		開封してそのまますぐに、ごはんのおかず、おにぎりの具材等に使用できます。	ごはんのおかず、お茶漬け、おにぎりの具材として、お召し上がり下さい。	2
63	株式会社宝幸 担当:松本 美織 Email:mi.matsumoto.hko@nipponham.co.jp TEL:03-6420-2215	お惣菜にもう一品 さばみそ煮		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。	6


ファストフィッシュ商品(第4回【平成24年11月29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 鈴畜中央ミート 担当:木村 美緒 Email:scm-fw@abox3.so-net.ne.jp TEL:024-944-1584	浅羽鰈の煮付け		調理済みなので温めるだけですぐ食べれる。	—	3
65	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!エビチリ		電子レンジで約2分ほど加熱するだけで、簡単に調理ができます。	手間ひまのかかるエビチリが、電子レンジで加熱するだけですぐにお召し上がり頂けます。	3
66	株式会社 将大 担当:川端 啓裕 Email:info@shoudai.co.jp TEL:095-814-1310	ざこみそ		長崎県産のサバ、ハマチ、タイスマークのほぐし身を白味噌と赤味噌に練り込みました。	温かいご飯の上にそのままのせてお召し上がりいただけます。	1
67	株式会社ウオロク 担当:太田 勲 Email:s-sengyo@uoroku.co.jp TEL:025-246-6196	おさかなサラダ サーモン		野菜と魚と一緒に摂れるので、健康志向のお客様に。	298円とお求め安い価格。	9
68	株式会社すぐる 担当:富田 誠 Email:support@suguru-net.com TEL:0823-72-9225	おやつバーグ		開封後すぐに食べれます。	常温で保存できます。	1
69	丸大水産株式会社 担当:吉川 博文 Email:yoshikawa_hirofumi@komori-g.co.jp TEL:03(3531)8137	銀鮭の塩焼き		トレーのまま温めるだけ。レンジ(500W)で50秒。	国内加工での安心感。一切れの食べ切り規格を、お買い求め易い価格帯にてご提供。	16
70	山田水産株式会社 担当:高屋 和典 Email:takaya@yamadasuisan.com TEL:0225-92-6886	鮭西京漬塩麹焼		電子レンジで約1分。	西京漬は上手に焼くことが難しく、焦げないように注意しながら焼かなくてはなりません。焼成済みの商品の為温めるだけで気軽にお召し上がりいただけます。	1

ファストフィッシュ商品(第4回【平成24年11月29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	四万十生産有限会社 担当:田向 大樹 Email:tamukou@simanto.ecnet.jp TEL:0880-27-0186	四万十煮		沸騰したお湯で5分程度温めるだけで食べられます。	冷凍食品なのでおかずがない時等にさっと作れる。	1
72	東信水産株式会社 担当:小菅 将光 Email:kosuge.masamitsu@toshin.co.jp TEL:03-3391-2226	オリーブぶりバジルソース		電子レンジ対応トレーに盛付られているので、レンジで3分から5分加熱するだけで手軽に魚料理ができる。	時間がない人・料理が不得意な人が簡単に魚料理を作れる事。	63
73	日本水産株式会社 担当:末次 公太郎 Email:suetsugi@nissui.co.jp TEL:03-3244-4416	ローソンセレクト いわしの梅煮		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梅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。	3
74	伏見蒲鉾株式会社 担当:五十嵐 孝 Email:t-igaras@fushimikamaboko.co.jp TEL:025-258-5112	じゃがマヨ		加熱済み製品ですので、そのままお召し上がりいただけます。	お弁当にちょうどよいサイズです。	1
75	福一漁業株式会社 担当:岡安 茂彦 Email:shi-okayasu@fukuichi.gr.jp TEL:054-622-1211	南まぐろたたき身		サツと解凍、ギュッと絞るだけ!	約1人~2人前の100g個食パック。新鮮なまま無駄なくお召し上がりいただけます。	5
76	有限会社 工藤 担当:工藤 和徳 Email:kudou@hot-cha.tv TEL:(0837)22-0311	平太郎(へいたろう)唐揚げ		唐揚げ粉が付けてあり、油で揚げるだけで手軽に調理できます。	平太郎(へいたろう)の骨を気にすることなく頭から丸ごと食べることができます。食卓の追加の一品、ビールのお供、お子様のおやつにもってこいですよ!	1
77	有限会社 川野海産 担当:川野 利浩 Email:info@kawano-k.co.jp TEL:0985-25-6068	日向灘男くん焼いわし		焼いてありますので開封してそのまま食べられます。	常温保管出来ますので、手荷物でどこでも持っていきます。	1

ファストフィッシュ商品(第4回【平成24年11月29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	岡田水産株式会社 担当:荻 貴紀 Email:ogi@okadasuisan.com TEL:0837-32-1101	いか煮付け		電子レンジで簡単調理(500wで約7分、600wで約6分)三方袋レンジスリット仕様の直接加熱調理可能な包材を使用しております。	手頃な価格で本格的な煮付け料理が味わえます。	4
						459
※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。						