



ファストフィッシュ商品(第11回【平成26年12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	株式会社 新東京フード 弘法 利栄子 Email:kobo@shintokyo.co.jp TEL:03-3479-3903	サーモンの バタークリームソース		家庭では調理に手間のかかるクラシックフレンチソースが手軽に食べられる。	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
2	マルヒ海産 有限会社 東 幸輝 Email:yukiteru@himonoya.jp TEL:0597-47-0053	海鮮食堂のごっつお さんまの煮つけ		袋ごと湯煎で温めるだけの簡単調理。お皿に移して電子レンジでの温めもできます。冷たいままでも美味しく召し上がれます。	一袋に一尾の個包装で、冷蔵長期保存、冷凍超長期保存可能商品です。おかずにとちょっと一品、お弁当にとちょっと一品と短時間で本格的な手作り煮付けを準備できます。	3
3	海商 株式会社 宮川 貴光 Email:md@sakananet.com TEL:06-6631-7748	活黒のまるごと煮魚 さば味噌煮		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。	5
4	株式会社 オーシャンチョイス インターナショナル 馬淵 功 Email:mabuchi.ba@gmail.com TEL:078-351-5300	MSC 骨取り干しカレイ		下処理済みなので魚のゴミが出ず、解凍して直ぐにフライパン等で簡単に調理できます。	骨、内臓、全てのひれ、うろこを除去していますので骨などは気にせずにお召し上がりいただけます。	1
5	風の島加工場 松村 和哉 Email:kazenoshimakakoujyou@yahoo.co.jp TEL:080-6900-3440	菅島サメのたれ みりん味		トースターで焼くだけ簡単。	何もつけずに食べれます。	2
6	マリンフーズ 株式会社 吉田 千香良 Email:kankyohinshitsu.marine@nipponham.co.jp TEL:03-6420-1154	いかの和風あんかけ		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照焼きがたったの1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。	5
7	八重丸水産 中野 陽美(はるみ) Email:yaemaru@mb.gallery.ne.jp TEL:0880-77-1220	太刀っぷす		常温保管で、袋を開けてすぐに手で食べられる。小袋で食べきりサイズ。	小袋で食べきりサイズ。魚を骨ごとおいしく食べられる。	3

ファストフィッシュ商品(第11回【平成26年12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	橘水産 株式会社 橘 泰正 Email:tachibana@t-suisan.com TEL:055-963-1815	「レンジで煮魚」 天然鯛姿煮		加熱調理済なのでレンジや湯煎で温めるだけで、お召し上がりいただけます。	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。	6
9	株式会社 バンノウ水産 佐藤 英美 Email:h.sato@bannou-suisan.jp TEL:054-337-1177	ツナゲット		特にお子様に魚を召上っていただきたいことをコンセプトにしております。 お馴染みの「ナゲット」にしたことで、食卓、お弁当など手軽に魚肉を楽しめます。	油調済みですので、電子レンジ加熱でも召し上がれます。	1
10	オルソン 株式会社 峯田 哲也 Email:en2@orson.co.jp TEL:0123-32-7188	銀鮭の塩焼		焼き上げておりますので、すぐに美味しい鮭の塩焼きがお召しいただけます。	ほとんど無菌状態まで熱殺菌してから真空パックしておりますので安心してお召し上がり頂けます。	1
11	株式会社 鴨安商店 根本 元一 Email:sinkou@kamoyasu.co.jp TEL:0479-44-0048	漬けいわし		解凍していただくだけでおいしく食べられます。	一袋6枚入りの真空包装ですので少人数のご家庭でも無理なく食べられる分量になっています。	7
12	マルハニチロ 株式会社 室田 一貴 Email:i-murota@maruhanichiro.co.jp TEL:03-6833-4140	あじの大葉チーズ 竜田揚げ		電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。	おかずが1品足りない時に、すぐに食べられる常備おかずとして。 素材をいかし、ひと手間かけた和風おかずです。	7
13	中部水産 株式会社 加藤 裕貴 Email:yuu-kato@nagoya-chusui.co.jp TEL:052-683-3111	手造り佃煮 (和風味おかわりさん)		火も水も包丁も使わず混ぜるだけで簡単に佃煮が完成します。	常温保存ができ、時間が無い時の一品として便利です。 小魚を多く使用しているので、カルシウムを豊富に摂取できます。	3
14	株式会社 日洋 伊東 征亨 Email:itom@nichiyonet.co.jp TEL:03-5228-1332	北海道産鮭の粕漬け焼		『酒粕』で48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、「レンジ」だけで漬魚の焼魚が手軽に食べられます。	人気の高い『酒粕』に漬込んだ秋鮭を焼魚にしている料理が、手ごろな198円とお買い求めしやすい価格です。 1枚65gと食べ応えのある量目になっています。	2

ファストフィッシュ商品(第11回【平成26年12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	トライデント・シーフード・ アジア・インク 日本支社 田原由佳 Email:ytahara@tridentseafoods.co m TEL:03-3537-8611	骨取りタラのムニエル		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(ムニエル)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。	2
16	丸大水産 株式会社 水島 文男 Email:mizushima_fumio@komori- g.co.jp TEL:048-555-2941	お魚屋さんの焼魚 太刀魚旨味焼		電子レンジで温めて下さい。	何時もの店で。	1
						50
※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。						