


ファストフィッシュ商品(第14回【平成28年3月4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	ヤマト食品株式会社 浅井 久司 Email:hiibou5230@yahoo.co.jp TEL:0846-45-4053	かに風味香る 味わい小鉢		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。小鉢に移し替えて、薬味を添えるだけで、本格的な料理の和風一品として最適です。	簡単調理で本格的な和風料理の一品が出来上がります。(かに入りカニかまを具材に使用した創作玉子とうふです。)	1
2	野村貿易株式会社 稲垣 恵美 Email:suisan@nomuratrading.co.jp TEL:03-3438-7720	骨取りトラウトサーモン塩麹		調味済の商品ですので、焼くだけでお召し上がり頂けます。	骨取り済ですので、骨を気にせず、お召し上がり頂けます。	1
3	龍禾Ryuka 高橋 睦 Email:tentitidou@aria.ocn.ne.jp TEL:088-842-7775	龍禾 さばみ		冷凍のまま油で揚げるだけ調味料なしですぐ食べられる	子供からお年寄りまで、ご飯のおかず、おやつ等どんなシーンでも	1
4	マリンフーズ株式会社 吉田 千香良 Email:kankyohinshitsu.marine@nipponham.co.jp TEL:03-6420-1164	あじの野菜あんかけ		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、ちょうどいいボリュームです。	5
5	マルハニチロ株式会社 室田 一貴 Email:i-murota@maruhanichiro.co.jp TEL:03-6833-4140	あじフライ 具だくさんタルタルソース添え		電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。	フライとソースを別々に温め、食べる直前にフライにソースをかけるため、作りたてのような食感が味わえます。	5
6	橋水産株式会社 橋 泰正 Email:tachibana@t-suisan.com TEL:055-963-1815	「湯煎で煮魚」 銀目鯛姿煮		加熱調理済なので湯煎またはレンジで温めるだけで、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。	5
7	株式会社宝幸 平子 かおり Email:k.hirako.hko@nipponham.co.jp TEL:03-6420-2215	レトルト真いわし梅じそ風味		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。	2
8	伏見蒲鉾株式会社 五十嵐 孝 Email:t-igaras@fushimikamaboko.co.jp TEL:025-258-5112	4種のチーズかにかま		加熱済み製品ですので、そのままでお召し上がりいただけます。	お弁当やおつまみにぴったりのサイズです。	2

ファストフィッシュ商品(第14回【平成28年3月4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	株式会社スグル食品 坂上 次郎 Email: gobara.warabino@suguru-net.com TEL:0823-77-1221	ガンズ 大		凍った状態:170℃の油で約3分間揚げてお召し上がりください。 解凍した状態:170℃の油で約2分間揚げてお召し上がりください。	凍った状態:170℃の油で約3分間揚げてお召し上がりください。 解凍した状態:170℃の油で約2分間揚げてお召し上がりください。	1
10	株式会社 東平商会 伊東営業所 伊東 健介 Email:f-ito@tohey.co.jp TEL:0557-36-0200	いとうナゲット(いとう漁協サバ男くんすり身®使用)		冷凍のまま、オーブントースターで簡単調理もできます。また、170℃の油で3分間揚げて出来上がります。	新鮮なサバを使用しているため、臭みがなくお魚嫌いの方でも食べやすいと好評です。お魚離れが社会問題となっている現在、お子様からご年配の方々まで全ての消費者に受け入れられ易く食べやすい商品です。すでに業務用製品は販売されています。全国のレジャー施設など、ご家族が楽しむ場でフィンガーフードとして気軽に魚食普及が推進できます。	1
11	株式会社 山一商店 室井 貴峰 Email:info@yama1.in TEL:0879-62-0247	小豆島潮彩釜めし オリーブハマチ		冷凍状態から器ごと電子レンジで約5分温めるだけで出来上がり	真空パック冷凍保管なので長期間保存でき、食べたいときに気軽に調理	12
12	株式会社キョーワ 加地 正人 Email:design@cookmasato.com TEL:0875-56-6700	瀬戸のめぐみ「香川県産さわら柚庵焼(希少糖入り)」		1.個食パック⇒必要量だけ食することができる。 2.冷凍食品(賞味期限1年間)でフリーザー室のドアポケットに立てて保存できるパッケージになっている(表示名が見やすい) 3.調理済み⇒自然解凍、湯煎、電子レンジで食することができる。 4.骨が取り除かれており、食べやすい。 5.香川県に根付いた素材・調味で仕上げられたものが、冷凍パッケージされており簡便流通できる。	1.個食パック⇒必要量だけ食することができる。 2.冷凍食品(賞味期限1年間)でフリーザー室のドアポケットに立てて保存できるパッケージになっている(表示名が見やすい) 3.調理済み⇒自然解凍、湯煎、電子レンジで食することができる。 4.骨が取り除かれており、食べやすい。 5.香川県に根付いた素材・調味で仕上げられたものが、冷凍パッケージされており簡便流通できる。	1
12	海商株式会社 井上 雄介 Email:gift@kyshow.jp TEL:06-6631-5916	やわらか焼魚 まぐろの照焼き		火を使わずに湯煎または電子レンジで温めていただくだけで焼魚がお楽しみいただけます。忙しい朝食のおともに、お弁当のおかずなど、簡単に食べられます。	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。	15
13	中部水産株式会社 飯塚 敏 Email: sato-iiduka@nagoya-chusui.co.jp TEL:052-683-3111	焼エイヒレ		そのまま手軽にお召し上がりいただけます。	高級感のエイヒレと添付のマヨネーズの組み合わせで、性別・年齢に関係なく、簡単に美味しく召し上がる事が出来ます。	5
14	株式会社 縄幸 羽田 由美 Email:info@nawakou.co.jp TEL:06-6571-1900	縄幸の香りも楽しむ焼あなご		解凍してそのままお召し上がりいただけます。解凍後軽く炙るかオーブントースターで温めると香りも一緒に楽しめます。	炙りやトースターで温め、わさび醤油でお召し上がり下さい。又はカットしてうどんの鍋に入れて下さい。	2
15	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」<味しみぶり大根用>		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”ぶり”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。	1

ファストフィッシュ商品(第14回【平成28年3月4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)
16	日本食研ホールディングス株式会社 中村 尚明 Email:nakamura42846@nihonshoken.co.jp TEL:0898-32-6261	カルパッチョソース 25g×3		スライスした刺身とオニオンにかけるだけ。	いつものお刺身をおしゃれに演出。	3
						63
※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。						