

ファストフィッシュ商品(第16回【平成29年3月3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	株式会社井上商店 柳井 正司 Email:m-yanai@hagiinoue.co.jp TEL:0838-22-0812	はもの蒲焼き		常温にて持ち運びが可能	調理済みのため、開封後そのまま食べることができる。	1
2	雲川物産株式会社 水野 敏宏 Email:tmizuno@kobikiya.co.jp TEL:0852-21-4321	まるごとフィッシュあじ		常温で長期保存できます。目玉以外すべて食べられる。	そのままでも食べられる。温める場合は切り込みを入れて電子レンジで調理可能。	8
3	株式会社 小樽かね丁鍛冶	ヤン衆まるごと鯨		開封してそのまま食べられます。また、袋のままお湯で3分程温めるとより一層風味が豊になります。	少量パックで使いやすく、レトルト殺菌により常温で120日と賞味期限も長く保存食としても使用できます。	1
4	株式会社兼由 濱屋 高男 Email:takao@kaneyoshi.jp TEL:0153-27-2231	さんまの生姜煮		開けてすぐに食べることができます。	常温保存ができ、賞味期限が長いので好きな時に食べることができます。	2
5	有限会社土和商店 土屋 昌洋 Email:tsuchiwa@lilac.ocn.ne.jp TEL:055-923-0616	あじ干物茶漬け		天日干し、炭火焼した「あじの干物」を手でほぐし、かつお出汁を添加してお茶漬けの具を作りました。	ご飯に乗せて、お湯やお茶をかけるだけで、干物風味のお茶漬けが食べられます。	3
6	有限会社カネタ水産 下羽 恵子 Email:kanetachikura@yahoo.co.jp TEL:0470-44-0130	塩こうじ漬 骨抜きさば 千葉 県産寒鯖		魚シート・クッキングシート・アルミホイルを敷いてフライパン・オープン・レンジで簡単に調理できます。	骨を取り除いておりますので、お子様からご年配の方でも安心して、まるごとパクパクと召し上がれます。真空パック冷凍保存なので長期保存でき、食べたいときに気軽に調理できます。	2
7	山徳平塚水産株式会社 平塚 隆一郎 Email:yamatoku@khaki.plala.or.jp TEL:0225-22-0171	浅炊きさんま		調理済みの商品で温めなくても美味しく忙しい朝食にも最適です。袋から取り出すだけで簡単に本格的な味を楽しめます。	1袋130gで1人前食べ切りサイズで長期常温ができるため、単身赴任の方やおかずにもう一品欲しいとき、不意のお客様にも便利です。	1
8	マルハニチロ株式会社 室田 一貴 Email:i-murota@maruhanichiro.co.jp TEL:03-6833-4140	いか明太フライ		電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。	明太マヨソースといかはおいしさを生かしあうベストコンビです。切り口の色合いもきれいで、お弁当に彩りをプラスします。	5

ファストフィッシュ商品(第16回【平成29年3月3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	有限会社アルガマリーナ 金高 武夫 Email:kanetaka@festa.ocn.ne.jp TEL:0470-47-5477	贅沢いわしフィレ(ゆず)		○解凍してそのまま食べられます。○骨を取り除いてあります。	数回で食べきれぬ量にしてあります。	3
10	カゴメ株式会社 足立 慎吾 Email:Shingo_Adachi@kagome.co.jp TEL:03-5623-8501	カゴメ 基本のトマトソース		下味がついたトマトソースのため、メニューが短時間でおいしく仕上がる	金額も168円前後と安く、1缶で2名分の調理が可能。賞味期限が長いので買置きに便利。また、様々な種類の魚介類で提供可能なメニューです。	2
11	株式会社水永水産 浜松 泰代 Email:info@maruboshi.jp TEL:0982-63-1032	オイルちりめん(黒胡椒パジル)		袋をあけて、好みの食材にかけるだけで食べられます。	味付けを考えず、そのまま食べることができます。	2
12	ヤマト食品株式会社 浅井 久司 Email:hiibou5230@yahoo.co.jp TEL:0846-45-4053	かに身入り海鮮玉子豆腐		■加熱済商品ですので、そのままでも、お召上がり頂けます。	■簡単調理で本格的な和風料理の一品が出来ます。 小鉢に移し替えて、薬味を添えるだけで、本格的な和風料理の一品として最適です。	1
						31

※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。