

ファストフィッシュ商品(第20回【平成31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	シーサイド・ファクトリー株式会社 坂本 拓英 E-mail:ssf235@seasidefactory.jp TEL:0259-76-2071	無添加・天然お魚の生ハム まぐろスライス		解凍時間早く、開封し即、そのまま食せます。	普段のご家庭でのお酒のおつまみ、外出先でのおつまみとして	8
2	河辺の未来を考える会 本門 哲也 Email:kawabe-mirai@outlook.jp TEL0893-39-2111	あまごめしの素		本商品に入っている出汁と魚(アマゴ)を炊飯器に入れ、炊くだけでアマゴのだしの効いた美味しい炊き込みご飯ができます。	高温高圧処理をしているため、賞味期限が半年と長いため、買い置きも可能で、いつでも気軽に食べることができます。	1
3	日高食品工業株式会社 岡澤 沙央理 Email:info@hidaka-foods.com TEL:079-251-1152	昆布屋さんがつくったふりかけ昆布 35g		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。	3
4	福島鯉株式会社 棕田 和洋 Email:mukuda.kazuhiro@fukushima-kyoto.com TEL:0771-43-2940	京都仕込み 京さわらの旨味だし		400ccの水を鍋に入れ、沸騰後火を中火にして、8~10分間煮出して下さい。だしパックを取り出して料理に合わせて調味料を加えて使用します。	だしパックなので、濾す手間もかからず、美味しいお出汁が取れます。	1
5	株式会社サラヤ保崎商店 保崎 仁 Email:saraya.hozaki@gmail.com TEL:0470-73-0059	勝運かつ		冷凍のまま皿に移し電子レンジで温めるだけで食べられます。	フライ調理済みなので温めるだけですぐメインの料理にもなります。	1
6	株式会社ヤイチ 三浦 泰子 Email:t-miura@hachinohe-yaichi.com TEL:0178-33-8182	麻辣ごま味噌いわし		レトルト加工していますので賞味期限は常温保存で180日です。レンジや湯せんで温めてそのまますぐに食べられます。骨まで丸ごと食べられます。	缶詰よりもゴミも少なく、レトルト加工なので常温で保存でき、骨まで気にせず食べられます。	1

ファストフィッシュ商品(第20回【平成31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)
7	有限会社かねはち 杉本 幸仁 Email:s@kanehachi51.co.jp TEL:055-952-0001	富士山サーモン 煮付け		調理の手間がなく、湯煎で温めるだけでいつでも簡単に食卓に出せ美味しく頂ける。	保存方法も常温保存の為保管スペースを気にしなくて済み、食事のおかずが足りない時に時間をかけず、すぐ食卓に並べられる。	1
8	株式会社山神 松本 武徳 Email:t-matsumoto@ymjin.co.jp TEL:017-763-3380	青森県陸奥湾産ほたて オリーブオイル漬		開封してフライパンにあけて、ニンニク片を入れてそのままシーフードアリオ オリオやアヒージョができます。	オリーブオイルは悪玉コレステロールを減らし善玉コレステロールを維持するオレイン酸を豊富に含み、貝柱にもタウリンが豊富に含まれています。健康志向の方も気軽にお召し上がりください。	4
9	株式会社兼由 濱屋 高男 Email:takao@kaneyoshi.jp TEL:0153-27-2231	北海道産 塩いわし		開きにしているので、フライパンで手軽に焼いて調理することができます。	中骨、腹骨を除去しているため、食べやすくなっています。	9
10	イオントップバリュ株式会社 広瀬 哲也 Email:te_hirose@aeonpeople.biz TEL:043-212-6317	トップバリュグリーンアイナ チュラル MSC認証紅鮭 ほぐし身		鮭を焼く必要もなくそのままお召し上がれます。忙しい朝も手軽にご利用頂けます。また、包材は、ジップ式ですので、保存にも便利です。	骨も除去してありますので、お子様で気軽にお召し上がり頂けます。	6
11	株式会社ヤマヨ 石倉 若菜 Email:w-ishikura@yamayo.info TEL:0178-24-3211	3種の野菜とサーモンのサ ラダ カニカマ入り		スライスした生食用サーモンを使用し、野菜は国産の玉ねぎ・人参と彩りの良いピーマン(赤・黄)、カニカマを加え、魚と野菜をピネガーで仕上げたサラダです。そのままはもちろん、好みの野菜にのせるだけでお魚と野菜と一緒に手軽に食べられるサラダです。	お好きな野菜と組み合わせるだけで自分流にカスタマイズしたマイサラダが簡単に作れます。魚と野菜を簡単に一緒に食べられる時間のない女性達を助ける時短・お助け食材です。	6
12	奥田屋 奥田 哲也 Email:info@kobujime.jp TEL:076-429-0029	天然ぶりかま旨煮		1-冷蔵庫にて半日程度解凍してそのまますぐに食べられる 2-①湯煎:そのまま沸騰後3~5分程度 ②電子レンジ500W:そのまま2分程度で温めて簡単に食べられる	1-解凍後(温めて)、そのままご飯やお酒のおともとして、骨も一緒に食べられます。 2-丸ごとご飯の上のせるだけで丼ぶりとしても、気軽に食べられます。	2

ファストフィッシュ商品(第20回【平成31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)
13	株式会社きむら 瀬戸内水産加工センター 早川 崇 Email:hayakawa@skimura.jp TEL:087-813-1515	はもツケ		油で揚げるだけで、食べられます	魚嫌いの子どもでも、普通のコロツケのように食べられる。中には野菜も入っていて栄養満点	1
14	新島水産加工業協同組合 池田 昌子 Email:kumiai@nijimakusaya.com TEL:4992-5-0641	焼くさや 素焼ビン詰		焼いたくさやを一ロサイズに仕上げています。	匂いが気になり、ご自宅で焼けない方にもお召し上がりいただけます。	1
15	株式会社高岡商店 高岡 香 Email:info@kisyu-yamaka.co.jp TEL:0735-31-7218	鯉焼節 柚しょうゆ味		袋から出してほぐすだけで直ぐに食べられます	柚しょうゆ味が付いているのでそのままお召し上がり下さい	3
						48

※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。