

Fast Fish

Fast Fish (ファストフィッシュ)とは、手軽・気軽においしく、水産物を食べることを可能にする商品や食べ方のことで、今後普及の可能性を有し、水産物の消費拡大に資するものです。

房州マリネひじき

(銜嶋津商店)

(天津水産加工工業協同組合)
千葉県房州産ひじきを使用し酢に浸してあります。開封後、好みの野菜等を混ぜて召し上がれます。



食べるかつお

(銜永井商店)

(天津水産加工工業協同組合)
冷凍原料からではなく、お刺身で食べられるほど新鮮な県内水揚げ材料から作ったかつお節はうま味がいい。特色のある製法で品質のいいかつお節に。



サラダサーモン

(松岡水産㈱)

(全銚子市水産加工工業協同組合)
サーモンメーカーである松岡水産の自信作。サーモンには、抗酸化物質アスタキサンチンが多く含まれ、DHA、EPAも豊富です。



鱒燻アヒージョ

(銜アルガマリーナ)

(天津水産加工工業協同組合)
これまであまり利用されてこなかったアカエイをアヒージョに仕上げました。コラーゲン、コンドロイチンが豊富に含まれています。



かわはぎ珍珠

(銜中野健太郎商店)

(天津水産加工工業協同組合)
焼きかわはぎは、白身魚の旨味が感じられ、甘い&塩っぱいが合わさった焼きかわはぎです。食べやすいように柔らかく伸して(ロールして)あります。



さば味噌煮

(銚子丸)

(銚子丸振水産加工工業協同組合)
旨味脂がのったサバを銚子の昔ながらの甘めでコクのある朧星こだわりの生差香る味噌調味タレで煮ました。ポイル加工品にて簡単調理、本格的な煮魚をご堪能いただけます。



スルメ燻

(銜利左エ門)

(千葉水産加工工業協同組合)
南房総の定置網で水揚げされる原料を使用。乾燥、焼き上げ、桜のチップでスモークし、無添加でそのまま食べられる燻製に仕上げました。



千葉県には、他にも豊富な種類のファストフィッシュ商品があります。