FCP展示会・商談会シート

記入日 2026 年 9 月 25 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	かごしま黒豚六白亭～和ノ匠～　六白黒豚と手業だし　黒豚すき焼き丼						
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	通年　（　）	賞味期限／消費期限	賞味期限	90日	消費期限	90日	
主原料産地（漁獲場所等）	鹿児島県産黒豚	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4573610565512				
内容量	230g	希望小売価格	税抜	¥1,400	税込（切捨） 税率 8%	¥1,512	
1ケースあたり入数	24	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	7～10営業日	販売エリアの制限	○ 無　◉ 有→	北海道			
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日　など単位も記載）	最大 2/1日　最小 1/1日	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	30.0 × 40.0 × 30.0	重量(*1)	6.5	
認証等（商品・工場・農場等）	☐ 有機JAS　☐ ISO ※　☐ HACCP ※　☐ 農業生産工程管理（GAP） ※ ☐ その他（右に記入→） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	☐ 外食　☐ 中食　☑ 商社・卸売　☑ メーカー　☑ スーパーマーケット　☑ 百貨店　☑ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー　（☑ 業務用対応可能　☑ ギフト対応可能） ☑ その他（右に記入→）　道の駅・SA
	お客様（性別・年齢層など）	【ギフト目的】年配・富裕層／黒豚ブランド価値を重視する層 【個別目的】30～50代／時短ニーズの高い働き盛り世代
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		・六白黒豚を、鹿児島県産の甘めの醤油割下でじっくり煮込んだすき焼き仕立て。 ・鹿児島らしい味わいをご飯付きで“完全調理済み”に。 ・電子レンジで温めるだけで手軽に楽しめる。 ・個食、贈答、時短ニーズに応える便利なすき焼き丼。
商品特徴		六白黒豚を鹿児島県産の甘めな醤油割下でじっくり煮込み、あっさりとした旨みに仕上げた一品です。かまど炊きの伊佐米に豊かな出汁が染み渡り、レンジ加熱のみの完全調理済みで本格的な味わいを楽しめます。コンクールでの受賞歴も持つ、鹿児島の素材を活かした時短に便利な冷凍個食丼です。

■ 商品写真

かごしま黒豚六白亭～和ノ匠～　六白黒豚と手業だし　黒豚すき焼き丼

名称	弁当
原材料名	ご飯（鹿児島県産米）、豚肉（鹿児島県産黒豚）、長ねぎ、濃口しょうゆ（アミノ酸液、砂糖、脱脂加工大豆、その他）、椎茸、にんじん、きぬさや／酒精、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、甘味料（ステビア、サッカリンNa、カンゾウ）、ビタミンB_1、（一部に小麦・大豆・豚肉を含む）
内容量	230g
賞味期限	この面の下部に記載
保存方法	要冷凍（-18℃以下）
製造者	ユニオン産業株式会社 鹿児島県鹿児島市西田2丁目12-34

アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	☐ えび 、 ☐ かに 、 ☑ 小麦 、 ☐ そば 、 ☐ 卵 ☐ 乳 、 ☐ 落花生
表示を奨励（任意表示）	☐ あわび 、 ☐ いか 、 ☐ いくら 、 ☐ オレンジ 、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ 、 ☐ 牛肉 、 ☐ くるみ 、 ☐ ごま 、 ☐ さけ ☐ さば 、 ☑ 大豆 、 ☐ 鶏肉 、 ☐ バナナ 、 ☑ 豚肉 、 ☐ まつたけ 、 ☐ もも 、 ☐ やまいも 、 ☐ りんご 、 ☐ ゼラチン 、 ☐ アーモンド
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入） サンプルは有償とさせていただきます。

■ 出展企業紹介

出展企業名	ユニオン産業株式会社			
年間売上高	3億円	従業員数（社員〇名、パート〇名など）	50名	
代表者氏名	淵村　文一郎			
メッセージ	2004年から鹿児島中央駅近くで「かごしま黒豚六白亭」を営み、地元の誇りである六白黒豚のおいしさを届けてきました。2023年には『かごしま出汁茶漬け詰合せギフト』が鹿児島市長賞を受賞し、素材と味へのこだわりが評価されています。 コロナ禍で寄せられた“お店の味を家でも”という声に応え、急速冷凍技術を導入して完全調理済みの黒豚料理を開発しました。試作を重ね、冷凍でも食感と旨味を損なわないレシピと最適な加熱方法を確立。ご家庭でも手軽に専門店の味を楽しんでいただきたいという思いを込めてお届けしています。			
ホームページ	https://www.roppakutei.jp			
会社所在地	〒	890-0046	鹿児島県鹿児島市西田2－12－34	
工場等所在地	〒			
担当者	淵村　有紀	E-mail	yuki.f@union-h.co.jp	
TEL	099-255-1029	FAX	099-256-9729	

■ 生産・製造工程アピールポイント　※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

鹿児島県産の原材料使用	かまど炊きご飯	黒豚	盛り付け	特殊急速冷凍機	検品	包装・発送
•鹿児島県産黒豚 •鹿児島県産伊佐米	•玄米から自社精米 •かまど炊きの炊き立てご飯を使用	•食べやすい厚みと量を試行錯誤 •鹿児島県の醤油と当店のしゃぶしゃぶ用だしを使った割下 •黒豚の旨味が溶け込む	•手作業で盛り付け	•出来立てを最新の急速冷凍機で瞬間冷凍 •食材の細胞破壊を防ぎ、解凍後も出来立ての美味しさを再現	•各工程で記録管理・汚染防止を実施し、調理器具・設備の洗浄・殺菌管理の徹底	•中身が分かるようなデザインに •食品成分表示、栄養成分表示も分かりやすく、最適に •ギフト箱で贈答用にも

写真

鹿児島が誇る六白黒豚	鹿児島県産あきほなみ	急速冷凍機：3Dフリーザー

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	製造後の商品について、10日・1カ月・3カ月経過時点で社内官能検査を実施。薬剤師会試験センターにて「一般生菌数」「黄色ブドウ球菌」「大腸菌群」「大腸菌」4種検査を行っております。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原材料の受け入れから加熱・冷却・包装・出荷まで、温度管理や交差汚染防止、器具の洗浄・殺菌を徹底し、安心・安全な製品づくりを行っています。			
	従業員の管理	衛生研修や健康チェックを定期的に実施し、手洗い・消毒・衛生服の着用など衛生ルールを徹底することで、衛生意識の高い現場づくりに努めています。			
	施設設備の管理	製造室の温度・湿度管理や定期的な清掃・消毒、冷蔵・冷凍設備の記録管理を行い、衛生的で品質を保てる環境を維持しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	淵村　文一郎	連絡先	099-255-1029
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	事業賠償・費用総合保険および国内事業総合賠償責任保険特別約款(PL保険)加入			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）により、作成されました。詳しくはhttp://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.htmlをご覧下さい。