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	石窯ピザ　黒豚マルゲリータ						
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）	4573610564218				
内容量	240g	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	10	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(㎏)	2.4	
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】冷凍でも”本格派”を求める贈答用、鹿児島らしいストーリー性のある商品を選びたい人 【個別目的】手軽でも素材にこだわりたい単身者
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		・自然解凍してトースターで焼くだけで、本格的な焼き立てピザを楽しめる。 ・鹿児島県産六白黒豚のこだわり素材で、贈り物・手土産として特別感を演出できる。 ・冷凍ストックとして常備し、忙しい日の食事を手軽に本格派で済ませたいときに便利。 ・モチッ・カリッの食感と黒豚の旨みを味わいたい、ちょっと贅沢な気分の食卓にぴったり。
商品特徴		鹿児島県産六白黒豚のソーセージを贅沢に使い、トマトソース・モッツァレラチーズ・バジルの香りが食欲をそそる本格マルゲリータを、500℃の石窯で一気に焼き上げた後、最新の急速冷凍機で焼きたてのモチッ・カリッ食感を閉じ込め、ご家庭のオーブントースターで手軽に再現できる、冷凍とは思えない本格窯焼きピザです。

■ 商品写真

石窯ピザ　黒豚マルゲリータ

●名称：ピザ ●原材料名：ピザ生地（小麦粉、イースト、脱脂粉乳、その他）、ナチュラルチーズ、トマトソース（トマト（輸入）、たまねぎ、パプリカ、その他）、ソーセージ（豚肉（鹿児島県産豚肉）、食塩、澱粉、砂糖）、バジルソース、パウダーチーズ／乳化剤、カゼインNa、増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンE）、クエン酸、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC）、香辛料抽出物、発色剤（亜硝酸Na）、くん液、香料、セルロース、酒精、pH調整剤、増粘剤（増粘多糖類、加工でん粉）、着色料（紅花黄、クチナシ）、（一部に小麦・乳成分・卵・大豆・豚肉・アーモンドを含む）●内容量：240g ●賞味期限：枠外に記載（上部）●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。

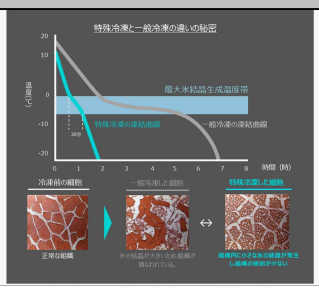
■ 出展企業紹介

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○名、パート○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

写真

鹿児島が誇る六白黒豚



最新の急速冷凍機技術

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。「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。