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	出汁茶漬け　黒豚ロースかつ						
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	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4573610563020				
内容量	280g + 200cc	希望小売価格	税抜	¥1,100	税込（切捨） 税率 8%	¥1,188	
1ケースあたり入数	18	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(*㎏)	8.6	
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→）
	お客様（性別・年齢層など）	【ギフト目的】**“受賞歴のある特産品”**として失敗のない贈り物を求める層 【個別目的】夜食や軽食として、胃に負担の少ないものを選びたい単身者
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		・電子レンジで温めるだけで食べられる手軽さが、忙しい日の食事にぴったり。 ・夜食や小腹満たしなど、胃にやさしい軽食が欲しいとき。 ・体調がすぐれない日や、健康的な食事を意識したい場面に。 ・受賞歴のある特産品として、**来客時のおもてなしや贈り物**にも活用できる。
商品特徴		六白黒豚ロースかつと、かまど炊きのご飯を贅沢に合わせた本格出汁茶漬けです。しゃぶしゃぶ用の特製「黄金だし」をかけることで、とんかつとは異なる上品でさらさらとした味わいが楽しめます。受賞歴もあり、レンジ調理で手軽に完成し、夜食や体調に合わせた軽食にも最適。

■ 商品写真

出汁茶漬け　黒豚ロースかつ

名称	そうざい
原材料名	【本体】ご飯（鹿児島県産米）、豚肉（鹿児島県産黒豚）、パン粉（小麦粉、糖分、ショートニング、その他）、植物油脂、バッター粉（澱粉、小麦粉、卵粉末、その他）／ソルビタン脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル、pH調整剤、イーストフード、加工デンプン、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、クチナシ色素、調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・卵・乳成分・豚肉・大豆を含む） 【しゃぶしゃぶだし】薄口しょうゆ、本みりん、昆布、かつお節／調味料（アミノ酸等）、甘味料（サッカリンNa、カンゾウ、ステビア）、ビタミンB_1、（一部に小麦・大豆を含む） 【かやく】あられ（餅米）、焼海苔 （※本品で使用しているあられは、同一ライン上でえびを使用しています。）
内容量	280g+200cc
賞味期限	枠外に記載（表面）
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

厳選素材の仕入れ	米	とんかつ	急速冷凍機による美味しさキープ	品質検査・衛生チェック	出荷・販売
•鹿児島県産の六白黒豚を使用 •鹿児島県伊佐米を使用	•店内で玄米から精米 •かまど炊きでふっくら炊き上げます	•食感とジューシーさを最大限に活かす厚み・形状に •冷凍後もサクッと感が残るように、厳選したパン粉の衣付け •職人が一枚一枚丁寧に揚げ、軽やかな後味を実現	•最新の急速冷凍技術で瞬間凍結 •揚げたての美味しさ・食感・香りを閉じ込める	•成分表示・アレルゲン管理も万全 •安心・安全な商品として出荷準備	•通販・観光施設・業務用ギフトなど多様な展開 •鹿児島から全国へ、地元の味をそのままお届け

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。			
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。