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	かごしまピザコ。 黒豚照り焼きトマト						
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	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4573610564027				
内容量	約135g	希望小売価格	税抜	¥800	税込（切捨） 税率 8%	¥864	
1ケースあたり入数	20	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(㎝)	28.5 × 36.0 × 15.5	重量(㎏)	2.7	
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）	高校生から保護者世代まで幅広く支持された和風テリヤキ味を軸に、家族で楽しみたい層、子どもから大人まで安心して選べる味を求める層。手土産・贈答需要の20～40代新規層にも。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		子どもも大人も揃って楽しめる家族の食卓に。手土産やホームパーティー、いろいろな味を少しずつ楽しみたいストック需要にも。
商品特徴		【産学連携アンケートで支持No.1】世代を問わず好まれる和風照り焼き味をベースに開発 【トマトとオクラ、夏がじゅわり。】フレッシュなトマトのじゅわっとした甘みと酸味が絶妙にマッチ。隠し味のオクラが良いアクセントに。 ※直径13cmのミニサイズ（既存の石窯ピザ20cmに対し、食べきり・食べ比べを意識したサイズ設計）。六白黒豚使用。

■ 商品写真

かごしまピザコ。黒豚照り焼きトマト

●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）、トマト、豚肉（鹿児島県産黒豚）、乳等を主要原料とする食品（植物油脂、ナチュラルチーズ、でん粉、その他）、オクラ、照り焼きのたれ／乳化剤、カゼインNa、増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンE）、増粘剤（加工でん粉）、セルロース、pH調整剤、カロテノイド色素、調味料（アミノ酸等）、加工デンプン、キサンタンガム、酒精、カラメル色素、（一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉・鶏肉を含む）●内容量：135g ●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。

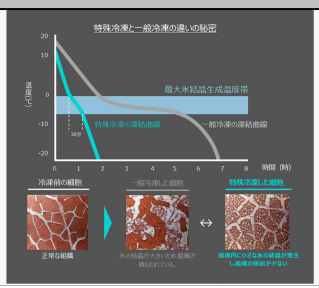
■ 出展企業紹介

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90日を目安に試験中。半年後の検査結果次第で賞味期限の延長を検討中です。 「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・リコール保険)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。