FCP展示会・商談会シート

記入日：2026 年 7 月 10 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	黒豚軟骨煮込み						
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）	4573610567028				
内容量	130g	希望小売価格	税抜	¥650	税込（切捨） 税率 8%	¥702	
1ケースあたり入数	50	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(㎝)		重量(g)	
				30.0 × 40.0 × 30.0		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）	・調理の手間を減らしたい高齢世帯 ・忙しくて料理に時間をかけられない共働き世帯
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		・忙しい平日の夕食に（電子レンジで温めるだけで、”メインのおかず”がすぐ完成。） ・週末のちょっとした贅沢な家飲みのお供に（焼酎やビールとの相性抜群。） ・急な来客や家族の一品追加に（温めるだけで見栄えのいい料理が出せるので安心。）
商品特徴		鹿児島県産の「六白黒豚」の軟骨をじっくり煮込み、ほろりとほどける柔らかさと旨みを引き出した郷土料理「黒豚軟骨煮込み」。みそベースのまろやかな味わいが素材の甘さを引き立て、電子レンジで温めるだけで本格的な美味しさを楽しめる冷凍惣菜です。手軽さと深いコクを兼ね備えた満足の一品です。

■ 商品写真

黒豚軟骨煮込み

名称	そうざい
原材料名	豚肉（鹿児島県産黒豚）、里芋、砂糖、麦みそ（大麦、大豆、食塩）、たけのこ、本格焼酎／酒精、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア、カンゾウ）、ビタミン B_2、漂白剤（亜硫酸Na）、（一部に小麦・大豆・豚肉を含む）
賞味期限	枠外に記載
保存方法	要冷凍（-18℃以下）
内容量	1個
製造者	ユニオン産業株式会社 鹿児島県鹿児島市西田2-12-34

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
- 鹿児島県産の六白黒豚を使用

→ **独自製法による煮込み**
- じっくり時間をかけて煮込み、柔らかさと食感を両立

→ **味付け・仕上げ**
- 鹿児島らしいみそ味が旨味を引き出す

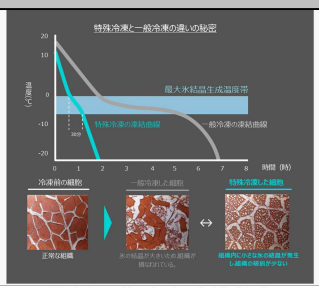
→ **急速冷凍機による美味しさキープ**
- 最新の急速冷凍技術で瞬間凍結
- 出来立ての美味しさ・食感・香りを閉じ込める

→ **品質検査・衛生チェック**
- 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

→ **出荷・販売**
- 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



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。			
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。