

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
11月21日

FOOD COMMUNICATION PROJECT
第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	うしの中山和牛 ロースセット(Ushino NAKAYAMA Wagyu)					
提供可能時期 (最もおいしい時期を1内に記)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	80日	消費期限	80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)	-			
内容量	約100kg	希望小売価格	税抜	¥10,000	税込(切替)税率 8%	¥10,800
1ケースあたり入数	約1~5ブロック	保存温度帯	冷蔵	▼		
発注リードタイム	約45日	販売エリアの制限	◎無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日/単位も記載)	最大 72ケース 最小 6ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
認定等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 農場自体も「HACCP推進農場」認定済み ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 加工・屠畜場でHACCP認定					

ターゲット	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お客様 (性別・年齢層など)	中~高所得層に向けた、品質重視、グルメ志向のお客様
利用シーン (利用方法・おすすりメニュー等)	和牛はカット方法によって食べ方ももちろん、味わいや食べ応え、食感などが大きく変わります。ステーキや、焼肉カット、スライスしてすきやき、ミンチにしてハンバーグやパスタソースなど、食べ方は様々。うしの中山の独特の味わいと濃厚な味を楽しむなら、シンプルな味付けがおすすめです。
商品特徴	飼育技術と品質の高さ、うま味基準から、2022年、5年に一度の和牛オリンピック(全国和牛能力共進会)にて、日本一を受賞。うま味を追求し続け、独自ブレンドのエサには、魔王・森伊蔵・村尾といった名のしれた本格焼酎と同じ麹菌をまぜ、芳醇でシルキーな味わいの黒毛和牛を仕上げます。品質、味ともに日本一の農家が育てる和牛です。

商品写真



例	動物の種類/Species of Origin: Wagyu Beef (Bovine) 製品名/Kind of Product: Chuck Roll 重量/Net weight: 10.0 kg 個体識別番号/Individual Identification No.: 1584511098 工場番号/Establishment No.: K-1 等級 - BMS/Grade - BMS: 5-12 包装年月日/Packed Date: MAY. 06. '21 賞味期限/Expiration Date: JUN. 25. '21 保存条件/Preservation Method: Keep Chilled at 0-2 degrees 原産地/Place of origin: Miyazaki / Japan
---	---

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くろみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あじび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ、 <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> けし、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
備考	

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて、右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 拒否

出展企業紹介

出展企業名	有限会社うしの中山 (ushi no NAKAYAMA Co.,Ltd)		
年間売上高	令和6年度 5,000百万円	従業員数 (社員名、パート名など)	2023年度 42名
代表者氏名	代表取締役 中山高司		
メッセージ	うしの中山は、鹿児島県鹿屋市にて約6,000頭の黒毛和牛を育てる農家です。 飼育技術と品質の高さ、うま味基準から、2022年、5年に一度の和牛オリンピック(全国和牛能力共進会)にて、日本一を受賞。最高品質の和牛を育て、精肉としても販売をしています。		
ホームページ	https://nakayama-kimotsuki.com		
会社所在地	〒 893-1602	鹿児島県鹿屋市串良町有里5137-3	
工場所在地	〒 893-1602	鹿児島県鹿屋市串良町有里5137-4	
担当者	柚野秀斗	E-mail	ushinonakayama.vuno@gmail.com
T E L	080-4168-4100	F A X	0994-45-6460



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

うしの中山は、鹿児島県鹿屋市にて約6,000頭の黒毛和牛を育てる農家です。
飼育技術と品質の高さ、うま味基準から、2022年、5年に一度の和牛オリンピック(全国和牛能力共進会)にて、日本一を受賞。最高品質の和牛を育て、精肉としても販売をしています。
うま味を追求し続け、牛へのストレスのない環境づくり、画像認識AIを駆使した24時間の監視体制を導入、独自ブレンドのエサには、魔王・森伊蔵・村尾といった名のしれた本格焼酎と同じ麹菌をまぜ、芳醇でシルキーな味わいの黒毛和牛を仕上げます。
自社ブランドで肉の卸・小売・EC販売、飲食店経営などにも取り組んでいます。
写真

品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有-具体的に	生体の出荷時の点検と、屠畜後に他社と連携して検査。
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	約6,000頭すべてが同じ管理、給餌マニュアルのもと飼育。全頭に温度管理センサを投入し、24時間監視体制を完備、事故率も1%未満。
	従業員の管理	24時間体制で人間が常駐監視、また、牛を1頭1頭管理し、個体ごとの給餌量の調整や、残った餌の量の記録・把握、日々治療や対処を行う。
危機管理体制	施設設備の管理	ローカル5G回線を農場内に敷設、各牛房に4Kカメラを設置、AI画像認識で異常があればスマホに通知がくる仕組みを導入。見回り用自走ロボットもテスト導入。
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 益田恭伸 連絡先 0994-62-4510
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		出荷時に牛やその肉に異常があった場合、自社で差し替え手配を行う。

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。