

令和6年
2024年

11月1日
金曜日

第11587号

食肉速報

— THE DAILY MEAT NEWS —

昭和51年5月19日
第三種郵便物認可

購読料（前納）
年間 82,080円
（税込）
6カ月 42,120円
（税込）

本紙は関連企業・団体との
タイアップ企画記事を含みます

【発行所】株式会社食肉通信社
<https://www.shokuniku.co.jp/>

東京支社
〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町18-1
TEL03-3663-2011 FAX03-3663-2015

大阪本社
〒550-0005 大阪市西区西本町3-1-48
TEL06-6538-5505 FAX06-6538-5510

九州支局
〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12
TEL092-271-7816 FAX092-291-2995

【お知らせ】

平素は食肉速報をご愛読いただきまして、誠にありがとうございます。本日から食肉速報の紙面を刷新いたしました。今後はさらに紙面充実を目指し、食肉に関するニュースを迅速、確実にお届けしてまいります。またこれに伴い、記事や資料の体裁などを一部変更しておりますことをご了承ください。今後ともご愛読をよろしくお願い申し上げます。（食肉速報編集部）

- ▶ 全国会長会議開催、村上会長「和牛肉の需要拡大と消費喚起へ」……………P2
- ▶ ベーコン類のみわずかに増加—9月分の食肉加工品生産量……………P3
- ▶ 島根県大田市で鳥フル発生、採卵鶏約40万羽が殺処分—農水省……………P3
- ▶ [食肉流通統計・9月]と畜頭数は豚が1・2%減、成牛は0・3%増……………P4
- ▶ マルウシミート、「日本のうまいもん発見プロジェクト」で山形米沢牛フェア……………P4
- ▶ 【11月の相場見通し】②輸入牛肉・豚枝肉……………P5
- ▶ ビールかすを飼料にした「京の肉～琥珀和牛～」の提供開始……………P5
- ▶ 【人事異動】滝沢ハム（11月1日付）……………P5
- ▶ 名人会牛枝肉研究会、最優秀賞は（株）神田グランドファームが獲得……………P6
- ▶ 11月はAMR対策推進月間、農水省は全7回のセミナーを開催……………P6
- ▶ 数多の尊い命に感謝—神戸市西部市場で畜魂祭を挙行……………P7
- ▶ 【ブロイラー市中現物相場】最需要期に向け輸入物堅調……………P7
- ▶ プリマハム、ホテルニューオータニグルメが当たるキャンペーン実施……………P8
- ▶ [輸入牛現物相場]……………P8
- ▶ 【資料】食肉加工品生産数量調査報告書（2024年9月分）……………P9
- ▶ [大阪・東京枝肉相場、全国と畜頭数]31日……………P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]31日……………P11



全肉連・令和6年度全国会長会議が開催された……………P2

注目のヘッドライン

全国会長会議開催、村上会長「和牛肉の需要拡大と消費喚起へ」

全肉連は10月30日、名古屋市の名古屋東急ホテルで令和6年度全国会長会議を開催した。

…詳細はP2

りんご和牛
信州牛
登録商標 第1394040号

信州プレミアム牛肉
登録商標 第5282895号 第5282894号

信州牛生産販売協議会

国産牛豚内臓肉、チルドビーフ、チルドポーク卸売

健康と食生活を演出する
ビセラル株式会社

〒123-0864 東京都足立区鹿浜 1-10-20
営業1課 / ☎(03)3899-2374(代) FAX(03)3857-2706
総務 / ☎(03)3853-4411(代) FAX(03)3899-4119

<http://www.visceral.co.jp>

全国会長会議開催、村上会長「和牛肉の需要拡大と消費喚起へ」

全国食肉事業協同組合連合会(全肉連)は10月30日、名古屋市の名古屋東急ホテルで令和6年度全国会長会議を開催した。村上幸春会長(上写真)は冒頭、「本年は能登半島地震に始まり、全国的に地震や豪雨といった自然災害が続いている。さらに急激な円安に加え、世界各地の紛争などで情勢は不透明さを増し、食肉業界でも物価高、人手不足と、厳しい状況がみられる。こうした状況下、全肉連では道府県肉連と連携し、国産食肉の共同仕入事業、小売店の活性化、食育、HACCPの普及・推進など、各種事業を展開している。さらに今年度は政府の補正予算で和牛肉の需要拡大と消費喚起に努めているところであり、引き続きご理解、ご支援をお願いしたい」と述べた。

さらに来賓として、農水省畜産局食肉鶏卵課の伊藤大介課長(食肉需給対策室・上田泰史室長の代読)、愛知県農業水産局の野田正人畜産振興監、独立行政法人農畜産業振興機構(alic)の天羽隆理事長、公益社日本食肉協議会の本川一善会長が、それぞれの立場であいさつした。

会長会議では二川隆一副会長が議長を務め、全肉連事業の中間報告が行われた。総務関連事項では、今年5月の総会以降における道府県肉連会長の異動として、新潟県肉連で宇尾野隆氏、富山県肉連で森田雅典氏が新会長および新理事長となったことを報告。今年度の取り組みに関しては、各事業の進捗状況などが報告された。今年度事業は食肉流通経営体質強化促進事業、国産食肉等新需要創出緊急対策事業、和牛肉需要拡大緊急対策事業、和牛肉需要開拓緊急対策事業、国産食肉理解促進食育実践事業、食肉流通HACCPステップアップ事業、食肉小売安全情報提供等事業、共同購入・あっせん販売一。食肉業界の信頼確保、食肉小売店の活性化、低需要部位を利用した新商品開発や販路拡大、和牛肉の需要拡大などを推進する上での予定や方針が確認された。

今後のスケジュールについては、7年1月10日に6年度第5回理事会、同年4月に7年度第1回理事会・監事会、同年5月30日に7年度通常総会および第2回理事会を開催予定。次回(7年度)の会長会議は近畿ブロックで行われる。なお、8年に全肉連が創立60周年を迎えるため、7年度にはそれに関連する準備を



進めていく。

会議に先立って食肉流通活性化研究会が開催され、二つの講演が行われた。居酒屋「世界の山ちゃん」をはじめとする飲食事業で有名な(株)エスワイフーズの山本久美代表を講師に招き、同店の創業者でもある夫・山本重雄元会長の逝去後、突如の代表就任という状況の中、会社を守るために変化を続けてきた過程をきいた。続いて、中日ドラゴンズで活躍した元野球選手の山本昌氏が登壇し、長い野球キャリアを振り返り、自身の経験と重ねつつ、物事が成功する秘訣や要件などを紹介。また、愛知県のブランド和牛「みかわ牛」について、「近隣県の松阪牛や飛騨牛と比べても、品質では負けていない」とアピールした。

会長会議の後には監事会を行い、さらに別室で懇親会を開催。村上会長による開会の言葉に続き、みかわ牛銘柄推進協議会の鈴木義正事務局長が「みかわ牛」の魅力をPRした。一般社団法人日本食肉協会の布川勝一会長は「諸問題が山積しているが、全肉連には村上会長を先頭にこの業界をけん引していただきたい。われわれもできる限り後押しする」とあいさつし、続けて乾杯の音頭を取って開会すると、各道府県肉連の会長らが情報交換をしながら親睦を深めた。

ベーコン類のみわずかに増加－9月分の食肉加工品生産量

日本ハム・ソーセージ工業協同組合はこのほど、令和6年9月分の食肉加工品生産量を発表した。それによると、全体の生産量は4万1358t(前年同月比2・9%減)と減少した。ほとんどの製品群の生産量が

前年を下回る中、ベーコン類のみは7438t(0・5%増)とわずかに増加。メインのバラベーコンは6829t(0・1%減)と微減だったが、ショルダーベーコンが425t(14・9%増)と大きく伸び、製品群全体を押し上げた。

ハム類は7773t(7・4%減)と減少した。生産量の大きいロースハムが5529t(5・9%減)と苦戦し、ボンレスハムも419t(7・4%減)と大きくダウン。ラックスハム774t(0・5%増)とショルダーハム122t(12・0%増)は伸びたが、その他ハム920t(21・4%減)の落ち込みも大きく、全体ではロースハムの減少幅を上回るダウンとなった。ソーセージ類は大宗を占めるウインナーが1万8769t(0・5%増)と回復したが、フランクフルト2524t(11・8%減)、ポロニアソーセージ1136t(8・9%減)、無塩漬ソーセージ787t(9・4%減)などが軒並み減少し、全体では2万4571t

(1・9%減)と前年を割り込んだ。加工品全体で伸びたのはショルダーハムやショルダーベーコンといった低価格商品であることから、生活防衛意識の高さがうかがえる。

2024年9月の加工品生産量

単位:トン、%

銘柄	生産数量	対前年同月比	2024年累計	対前年同期比
ロースハム	5,528.6	94.1	51,812.0	95.7
ボンレスハム	419.2	92.6	4,193.2	95.0
ラックスハム	773.5	100.5	6,703.7	96.7
その他ハム	920.3	78.6	8,195.6	76.5
ハム類計	7,773.3	92.6	72,050.3	93.1
チョップドハム	1,135.0	129.4	9,047.9	108.0
プレス類計	1,576.1	90.3	15,301.7	94.8
ベーコン	6,828.5	99.9	61,595.8	98.2
ショルダーベーコン	425.0	114.9	3,491.8	102.9
ベーコン類計	7,437.5	100.5	66,650.2	98.1
ウインナーソーセージ	18,769.4	100.5	166,198.6	99.0
フランクフルトソーセージ	2,524.4	88.2	24,538.8	90.0
リオナソーセージ	389.3	86.2	3,734.1	95.6
ポロニアソーセージ	1,136.2	91.1	10,646.6	88.8
無塩漬ソーセージ	786.6	90.6	7,341.8	93.8
その他ソーセージ	388.4	118.8	3,851.1	128.0
ソーセージ類計	24,571.0	98.1	221,491.8	97.4
ポークソーセージ	14,243.7	102.3	125,725.7	99.4
総合計	41,357.9	97.1	375,494.0	96.6
ハンバーグ類	1,886.9	97.6	16,930.2	99.4
やき豚	1,671.5	107.8	14,809.0	99.1
その他	4,101.3	103.6	35,091.0	108.2

島根県大田市で鳥フル発生、採卵鶏約40万羽が殺処分－農水省

農水省は10月31日、島根県大田市の家禽農場で、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認(今

シーズン国内4例目)されたことを発表した。これにより同農場の採卵鶏約40万羽が殺処分となる。

【食肉流通統計・9月】と畜頭数は豚が1・2%減、成牛は0・3%増

農水省統計部が発表した9月の食肉流通統計によると、全国の豚と畜頭数は127万7605頭(前年同月比1・2%減)と前年を下回った。枝肉生産量は

区分		と畜頭数(頭)		枝肉生産量(t)	
豚		1,277,605	98.8	98,248	99.0
成牛計		90,087	100.3	40,359	100.7
和牛	和牛計	43,765	108.5	20,434	107.8
	雌	21,437	115.0	8,941	114.3
	去勢	22,290	102.8	11,477	103.2
	雄	38	172.7	16	230.4
乳牛	*乳牛計	26,004	95.2	9,483	97.3
	雌	15,385	93.1	4,612	95.0
	去勢	10,540	98.4	4,845	99.5
	雄	79	119.7	26	108.5
交雑牛	交雑牛計	20,247	94.7	10,409	94.3
	雌	9,589	93.9	4,627	94.0
	去勢	10,652	95.4	5,779	94.6
	雄	6	150.0	3.2	139.1
その他の牛計		71	8.8	33	9.0
その他の牛雌		32	57.1	14	59.6
その他の牛去勢		32	4.3	16	4.8
その他の牛雄		7	58.3	3	57.7
子牛		422	80.1	35	69.9
馬		836	106.1	345	105.9

*22年1月分調査より「乳牛」は乳用種の牛、「交雑牛」は乳牛と和牛、乳牛と外国種の交雑種として分離した。

9万8248t(1・0%減)となった。豚卸売価格(省令)は675円(4・1%安)で、東京は668円(4・0%安)、大阪は741円(5・3%高)だった。

一方、成牛と畜頭数は9万87頭(0・3%増)と増加し、このうち和牛は計4万3765頭(8・5%増)、乳牛は計2万6004頭(4・8%減)交雑牛は計2万247頭(5・3%減)となった。また、成牛の枝肉生産量は4万359t(0・7%増)となった。

枝肉の卸売価格

単位:1キロ当たり円、%

区分	東京市場		大阪市場		
	価格	前年同月比	価格	前年同月比	
和牛去勢	A5	2,405	96.5%	2,386	93.7%
	A4	2,066	100.0%	1,985	94.7%
	A3	1,892	105.1%	1,659	92.3%
	A2	1,647	113.5%	1,630	131.6%
交雑種去勢	B3	1,590	95.6%	1,602	-
	B2	1,415	99.6%	1,385	116.3%
乳牛去勢	B3	1,091	-	-	-
	B2	1,077	144.4%	1,041	-

豚の枝肉取引頭数及び卸売価格(極上・上規格)

区分	頭数	前年同月比	価格	前年同月比
主要卸市場計	78,001	105.2	675	95.9
うち東京	6,940	103.3	668	96.0
大阪	453	66.3	741	105.3

マルウシミート、「日本のうまいもん発見プロジェクト」で山形米沢牛フェア

大東企業(株)(東京都千代田区、北尾拓也社長)は、焼き肉店「マルウシミート」全店で、日本各地の食の魅力を焼き肉を通して発信する「日本のうまいもん発見プロジェクト」の第2弾として、山形県の「米沢牛」をはじめとするおいしい食を紹介する「山形 米沢牛フェア」を8~30日の期間限定で開催する。

2012年、銀座に1号店をオープンした同店は、「厳選されたA4/A5ランクの黒毛和牛を、リーズナブルに」というコンセプトを掲げ、上質な黒毛和牛の焼き肉を手頃な価格で提供している。全国のおいしい和牛を求めてリサーチを重ねる中で、その土地ならではのさまざまな食材の魅力に触れる機会を持ったことにより「このおいしさをもっと多くの人に届けたい」との思いから、同店では各地の自治体や生産者と連携し、知られざる日本各地の食の魅力を発信する「日本のうまいもん発見プロジェクト」を7月から実施してきた。

第2弾となる「山形 米沢牛フェア」のメインは山形を代表する黒毛和牛「米沢牛」。今回は、大正12年創業の米沢牛精肉店「米沢牛黄木」とタッグを組み、最高級部位のサーロインを用意。山形ローカルスタイルの「味噌仕立て」のすき焼きにインスピレーションを得た「味噌ダレ」で提供する。

また、「YAKINIKU MARUUSHI 銀座本店」と同じビル1階にある山形県のアンテナショップ「おいしい山形プラザ」で人気の山形の調味料を焼き肉の味変用に複数ラインアップ。「山形 山一醤油 あげがらし」はJALファーストクラスの機内食にも採用される、人気の発酵調味料。米としょうゆのうまみと辛子のピリッとした辛味が特長の、滋味あふれる味わい。また江戸時代から続く山形県庄内地方伝統の発酵食品の「ハナブサ醤油 しょうゆの実」なども用意している。

【11月の相場見通し】②輸入牛肉・豚枝肉

【輸入牛肉】豪州C在庫適正化へ

10月下旬において、豪州産チルドビーフはランプやアウトサイドの引き合いが強くなり、量販店向けのモモ系、カタ系など赤身に需要がある。一方、若干の値頃感からバラ系、ロイン系が動き出していたが、末端の荷動きが重く再び停滞。しかしながら買い付けを絞っていることから、市中在庫は適正化へ向かっている。

米国産も定番アイテムであるチャックアイロール、ショートプレートなどに引き合いはあるが、決して強いとはいえない状況で、こちらも末端の動きが弱いことが影響している。フローズンもチルドと同じく赤身中心の荷動きとなっているが、チルド以上に引き合いは弱い。チャックアイやショープレはチルドの荷動きが停滞していた際のチルフロがいまだに市中に残っている。

チルド、フローズン共に11月以降、年末に向かって買い付けを絞っていくことから、在庫は適正化に向かい相場も締まっていくものとみられるが、消費は牛肉から豚肉、豚肉から鶏肉へと流れており、相場変動も軽微となるのではという声がかかれる。

【豚枝肉】550円絡みの展開に

【東京】今年はいまだの異常な暑さの影響から、肉豚の成育不良もあり、出荷のキャンセルなども続いた。10月に入っても夏が続くなど、予想以上に出荷頭数は増えてきていない。そのため、10月の枝肉相場は連休を挟んで再び上昇傾向となり、上物、中物共に

600円を超えるなど、この時期としてはかなりの高値相場となった。

農水省の肉豚生産出荷予測(10月22日発表)によると、11月は146万8千頭で前年同月比微減、平年並みと予測している。例年に比べて決して多いわけではないが、ようやく気温も下がってきており、それなりに出荷頭数は増えてくるとみられる。年末を前に需要の端境期でもあり、軟調な相場展開か。

【大阪】全国出荷頭数が回復に向かっているものの、東京市場の豚枝肉相場はまだかなりの高値を維持している。同様に異例の高値が続いていた大阪市場の相場だが、こちらは少し落ち着いてきた。例年の豚枝肉相場を鑑みると、ここから高値相場に再び戻っていくことは考えにくいだが、東京市場の高値もあり、11月も一定の変動がみられそうだ。総じて下旬にかけて緩やかに下落するとみる。11月の月間平均価格としては550円程度か。

【福岡】気配はジリ安か。季節的な肉豚の出荷頭数増に加え、残暑の影響で遅延気味だった成育状況も気温の低下に伴い回復し、全体の供給頭数は増える見込み。高値相場が続く中、消費者の生活防衛意識の高まりも下げ圧力の要因とみる。相場の下げ幅は不透明だが、先行指標の関東相場に追随し、月後半にかけて500円台前半まで下げ進むか。月平均は540～560円とみる。

ビールかすを飼料にした「京の肉～琥珀和牛～」の提供開始

パソナグループで丹後地域の特産品の加工・販売や販路開拓などの事業を行う(株)丹後王国ブルワリー(本社=京都府京丹後市、中川正樹社長)は、京都府碓高原牧場、JA全農京都の協力の下、ビールかすを飼料にした京都府初の“循環型”銘柄和牛「京

の肉～琥珀和牛～」の提供を11月1日から開始する。丹後産コシヒカリを副原料にしたクラフトビール「TANGO KINGDOM Beer®」の製造過程で、年間を通して出来るビールかす約36tを全て飼料として使用することで、食品残さの有効活用につなげていく。

【人事異動】滝沢ハム(11月1日付)

代表取締役社長(代表取締役社長兼営業本部長)
瀧澤太郎▷営業本部長兼営業部長(営業本部副本

部長兼営業部長)石井光幸

名人会牛枝肉研究会、最優秀賞は神田グランドファームが獲得

第81回名人会肉牛枝肉研究会が10月30日、東京食肉市場で開催された。枝肉研究会には68頭が出場。最優秀賞に(株)神田グランドファーム(上写真=神田健一社長)の枝肉(BMSNo.12、枝肉重量628kg、ロース芯面積115cm²)が選ばれ、乙川畜産(株)がキロ当たり2702円で購買した。せり後には枝肉講評が行われ、最優秀牛について「ボリュームもしっかりした、迫力のある枝肉。ロース芯も形が良く、バラ厚、皮下脂肪厚、歩留まり基準値を含め、賞賛の声しかない」と評価。総評として「研究会として68頭という出品頭数は多く、活発だといえる。そんな中でも最後まで競りもだれることなく、まとまりのある会であった。今後とも購買者の食指が動くような枝肉を生産・出荷していただきたい。またこれからの時期、夏バテした牛の影響が年末に向かって多少出てくると認識しているので、日頃の飼料管理の下、肥育牛の様子をよくみていただき、大きな事故にならないよう、出荷の見極めを継続していただきたい」と述べた。

最優秀賞を受賞した神田グランドファームの神田社長は「昨年に開催された第77回以来の最優秀賞獲得となった。また今回から新設された枝肉重量が最大の出品牛に与えられる“特別賞”に初めての選定となったこともうれしく思う」と語った。そのほかの主な結果は次のとおり。出品者(枝肉重量、格付、キロ単価、購買者)

[優秀賞]1席 迫田和男(469kg、A5、3003円、(株)日山畜産)▷2席 佐藤宏弥(561kg、A5、3047円、マルイミート(株))▷3席 (株)高梨牧場



(559kg、A5、2649円、エスフーズ(株))、(有)かつべ種畜牧場(560kg、A5、2724円、(株)ミヤミート)、森田滝夫(624kg、A5、2614円、G-7ミートテラバヤシ)、迫田浩司(578kg、A5、2818円、(株)日山畜産)、大場和也(499kg、A5、2707円、マルイミート(株))、(株)神田グランドファーム(669kg、A5、2716円、(株)ウスネフード)、(株)神田グランドファーム(593kg、A5、2550円、(株)ウスネ)[推奨牛](有)かつべ種畜牧場(524kg、A5、2710円、(株)日山畜産)[特別賞](株)神田グランドファーム(658kg、A5、2408円、宮畜産(株))

11月はAMR対策推進月間、農水省が全7回のセミナーを開催

薬剤耐性(AMR)対策の推進に当たり、政府は毎年11月を「薬剤耐性(AMR)対策推進月間」(以下「推進月間」と位置付け、推進月間を中心にAMRに関する知識や理解を深めるための国民的な運動を展開している。今年度の推進月間における農水省の取り組みとしては、同省公式X、Facebook、メールマガジンを活用した情報発信、薬剤耐性対策に関するポスターの配布、同省の「消費者の部屋」における薬

剤耐性(AMR)対策に関する展示を行うほか、薬剤耐性(AMR)対策に関するミニセミナーを開催する。

このうち、セミナーは、さまざまな分野の最新情報を紹介し薬剤耐性対策の一層効果的な推進に資することを目的に全7回(11月15~12月9日)で構成される。開催方式はZoomによるリアルタイム配信となっており、申し込みは:<https://forms.gle/gPHc5gNPFWuqzN8o9>まで。

数多の尊い命に感謝—神戸市西部市場で畜魂祭を挙

神戸畜魂祭奉賛会(丸橋弘資会長)は10月26日、神戸市西部市場内畜魂碑前で令和6年度神戸畜魂祭を挙。冒頭、畜産関係の物故者、また畜類に対し黙とうを捧げたあと、導師が入場。導師の焼香に続き、丸橋会長、久元喜造神戸市長(代読)、山下輝夫兵庫県保健医療部長(代読)、村上真之介兵庫県食肉事業協同組合連合会会長の順で祭文を奉呈した。丸橋会長による祭文の内容は次のとおり。

本日ここに、畜魂祭法要が執り行われるに当たり、われわれ牛豚の取り扱いを生業とする生産肥育から流通販売に従事する者が一堂に会し、畜魂碑の下に眠る数多の畜霊に対し、感謝の意を表するとともに謹んで慰霊の言葉を申し述べる。あなたたちは、神戸食肉センターの開設以来、長きにわたり、その尊い命を捧げてこれながら、何も報われることなく去りゆくその姿には、深いれんびんの情を禁じ得ない。われわれ人間は、多くの命あるものを食することで生きていることを忘れることなく、人類の健康増進のために最大限その尊い犠牲を生かすことがわれわれの責務であることを肝に銘じている。当市場は黒毛和牛中心の市場として県内外各地ブランド牛ならびに兵庫県下の豚など、良質な食材を供給してきた。不安定な世界情勢の影響でわが国の景気も力強さに欠け、畜産業界も



厳しい状況が続いているが、われわれは不断の努力で業務を通じて地域の発展に寄与していく。今年も新たに2万7千頭の御霊を祭ることとなった。その尊い命に対し、深く感謝を申し上げるとともに、安らかなんことをお祈りし、心から哀悼の意を表する。この願いは必ずやあなたたちの御霊に通じるものと信じ、冥福を祈る。合掌一。

導師の読経に続き、祭主や市場関係者、来賓の一般焼香が行われた。閉式のあいさつで丸橋会長は「昨今の食肉情勢は厳しく、生活防衛意識の高まりから高級食材の和牛が売れにくい環境にある。われわれ市場関係者は安定した頭数の確保、また、安全・安心な食肉を提供できる市場として一丸となって取り組んでいく」と述べ、式を終了した。

【ブロイラー市中現物相場】 最需要期に向け輸入物堅調

◇国産物 生鮮モモは鍋物、煮物用途での需要が高まりジリ高に推移し、日経加重平均で670円前後と10月中に40円ほど値を上げている。生鮮ムネは強もちあいだで380円前後。冷凍物はおおむねもちあいだが、季節なりにササミの引き合いはやや弱まった。

◇輸入物 ブラジル産、タイ産、米国産、モモ正肉、カット物とも、堅調に推移。荷動きについても「最需要期の冬シーズンに向

ブロイラー現物相場

国産冷凍物	
モモ正肉(産地凍結)	650中心
ムネ正肉(〃)	380~420
手羽モト(〃)	350~390
手羽サキ(〃)	玉なし
砂キモ(〃)	玉なし
ササミ(〃)	410~440

け、やや活発化している」との声もきかれた。

単位:円/キロ

輸入物	
米国産モモ正肉(240gUP)	460中心
米国産ジャンボレッグ(350gUP)	350中心
米国産BIL	430~450
ブラジル産モモ正肉	360~380
ブラジル産モモ角切り	450~460
ブラジル産皮なしモモ正肉	470中心
ブラジル産グリラー(1000gUP)	440中心
ブラジル産手羽サキ(50gUP)	600中心
タイ産モモ正肉	430中心
タイ産モモ角切り(25~30g)	490中心
米国産モモ串	玉なし

プリマハム、ホテルニューオータニグルメが当たるキャンペーン実施

プリマハムは11月1日～12月31日にかけて、日ごろの愛顧への感謝を込め、1964年の創業以来、充実した館内設備とホスピタリティーで多数のゲストを迎え続けている「ホテルニューオータニ」の人気レストランでの豪華なランチビュッフェや朝食ビュッフェ、ホテルニューオータニが監修したグルメの詰め合わせが当たるキャンペーンを実施する。ランチビュッフェでは広大な日本庭園を眺めながら、テレビやSNSで大人気のグルメエンターテイナー、フォーリンデブはっしーさんとホテルニューオータニ・ガーデンラウンジの料理長がプリマハム商品を使って考案したメニューを楽しめる。また、「健康的なおいしい朝食を楽しんでいただきたい」というシェフの情熱が生んだ美味と健康がテーマの朝食ビュッフェや、ホテルニューオータニの高級感とぜいたくな味わいを家庭でも楽しめるシェフ監修商品詰め合わせもプレゼントする。対象商品のバーコードを専用応募はがきまたは郵便はがきに貼り、必

要事項を記入して応募する。応募締切日は2025年1月10日(当日消印有効)

景品 Aコース(バーコード7枚で応募)=ホテルニューオータニ(東京)ガーデンラウンジ ランチビュッフェ(ペア) 100組200人▷Bコース(バーコード5枚で応募)=SATSUKI(大阪)朝食ビュッフェ(ペア) 100組200人▷Cコース(バーコード2枚で応募)=ホテルニューオータニ シェフ監修商品詰め合わせ 100人▷応募先=〒119-0317 晴海郵便局「プリマハムの商品を買って応募!ホテルニューオータニグルメが当たるキャンペーン」係▷A・Bコースの招待日=2025年3月1日～4月30日▷主な対象商品=香薫あらびきポークウインナー(90g×2)、香薫あらびきポークウインナー(510g)、スマイルUP! ロースハム3連、スマイルUP! ハーフベーコン3連、十勝グルメの便りロース生ハムなど。

【輸入牛現物相場】

チルドビーフは豪州産ではモモ系、カタ系が中心で、米国産はショートプレートに引き合いがある。末端の販売はいまだ力強さを感じられないが、川上で買い

付けを絞っているため、各部位の相場はゆっくりと上昇していくことが想定される。

フローズンでは豪州産トップサイドなど一部の部位でチルフロの市中在庫が残っているが、米国産ショートプレートなどはチルドの代替需要もみられる。チルドと同じく活発な動きとはいえないが、徐々に相場は縮まってきている。

輸入牛肉現物相場

円/キロ

	商品名	グラス	ショートグレイン
豪州産C	トップサイド	1,150 ~ 1,250	1,300 ~ 1,500
	シックフランク	1,150 ~ 1,250	1,250 ~ 1,350
	アウトサイド	1,200 ~ 1,250	1,300 ~ 1,350
	ポイント	1,150 ~ 1,250	1,200 ~ 1,250
	ナーベル	1,100 ~ 1,200	1,200 ~ 1,300
	ランプ	1,500 ~ 1,600	1,700 ~ 1,800
	クロッド	1,200 ~ 1,250	1,200 ~ 1,250
	チャックロール	1,350 ~ 1,450	1,450 ~ 1,650
	チャックテンダー	1,200 ~ 1,300	1,250 ~ 1,300
	キューブロール	2,400 ~ 2,500	3,400 ~ 3,600
豪州産F	ストリップロイン	1,800 ~ 2,000	2,000 ~ 2,350
	テンダーロイン	3,900 ~ 4,200	4,250 ~ 4,450
	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	1,100 ~ 1,250	-
	ナーベル	1,100 ~ 1,250	-
	カウミート	930 ~ 1,200	-
トップサイド	1,200 ~ 1,350	-	
シックフランク	-	-	

	商品名	チルド	フローズン
米国産	スクウェアカットチャック	-	-
	ショルダークロッド	1,600 ~ 1,700	1,500 ~ 1,600
	ショートプレート	1,200 ~ 1,300	1,250 ~ 1,350
	ボンレスショートトリブ(チョイス)	5,800 ~ 6,000	-
	ボンインショートトリブ	-	-
	チャックリブ(チョイス)	3,400 ~ 3,550	-
	ストリップロイン(チョイス)	4,300 ~ 4,800	-
	リブアイロール(リップオン)	4,700 ~ 4,800	-
	テンダーロイン	5,000 ~ 6,500	-
	ステーキレディ	-	-
	チャックアイロール(チョイス)	1,950 ~ 2,150	1,500 ~ 1,800
	同(プライム)	2,200 ~ 2,450	1,900 ~ 2,300

【資料】食肉加工品生産数量調査報告書(2024年9月分)

単位:トン、%

	銘柄	生産数量	対前年同月比	2024年累計	対前年同期比
ハム類	ロースハム	5,528.6	94.1	51,812.0	95.7
	ボンレスハム	419.2	92.6	4,193.2	95.0
	骨付きハム	7.2	102.9	60.5	91.3
	ラックスハム	773.5	100.5	6,703.7	96.7
	ベリーハム	2.5	80.6	22.3	71.9
	ショルダーハム	122.0	112.0	1,063.0	99.5
	その他ハム	920.3	78.6	8,195.6	76.5
	小計	7,773.3	92.6	72,050.3	93.1
ベーコン類	ベーコン	6,828.5	99.9	61,595.8	98.2
	ロースベーコン	0.1	14.3	6.4	75.3
	ショルダーベーコン	425.0	114.9	3,491.8	102.9
	その他ベーコン	183.9	93.0	1,556.2	85.3
	小計	7,437.5	100.5	66,650.2	98.1
ソーセージ類	ウイナーソーセージ	18,769.4	100.5	166,198.6	99.0
	フランクフルトソーセージ	2,524.4	88.2	24,538.8	90.0
	リオナソーセージ	389.3	86.2	3,734.1	95.6
	ポロニアソーセージ	1,136.2	91.1	10,646.6	88.8
	ドライソーセージ	526.4	88.1	4,895.9	94.1
	セミドライソーセージ	23.3	127.3	194.2	82.8
	レバーソーセージ	5.1	1,275.0	29.1	2,078.6
	レバーペースト	1.0	66.7	9.8	92.5
	加圧加熱ソーセージ	20.1	1,057.9	42.8	180.6
	無塩漬ソーセージ	786.6	90.6	7,341.8	93.8
	混合ソーセージ	0.4	80.0	4.3	87.8
	加圧加熱混合ソーセージ	0.4	50.0	4.7	57.3
	その他ソーセージ	388.4	118.8	3,851.1	128.0
	小計	24,571.0	98.1	221,491.8	97.4
プレスハム類	プレスハム	441.1	50.8	6,253.8	80.5
	混合プレスハム	0.0	0.0	0.0	0.0
	チョップドハム	1,135.0	129.4	9,047.9	108.0
	小計	1,576.1	90.3	15,301.7	94.8
合計		41,357.9	97.1	375,494.0	96.6
ポークソーセージ		14,243.7	102.3	125,725.7	99.4
サラミソーセージ		76.8	109.4	738.0	112.2
ハンバーグ類		1,886.9	97.6	16,930.2	99.4
焼き豚		1,671.5	107.8	14,809.0	99.1
その他		4,101.3	103.6	35,091.0	108.2

注) 1. 生産数量は食肉加工工場より報告された数量である。
 2. ポークソーセージはウイナー、フランク、ポロニアの内数である。
 3. サラミソーセージはドライ、セミドライの内数である。

資料: 日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ「食肉加工品等流通調査」
 (公益社団法人日本食肉協議会委託事業)

大阪・東京枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 10月31日
枝肉卸売価格(瑕疵除く)(頭、1kg当たり円、税込み)

◇牛生体		5	4	3	2	1	
和牛	雌 A	高値	3,246	2,224	2,004	-	-
		安値	2,128	2,054	1,998	-	-
		平均	2,501	2,143	2,001	-	-
	69頭	頭数	48	19	2	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	1,914	-	-
	1頭	頭数	-	-	1	-	-
	去 A	高値	3,186	2,537	2,128	1,935	-
		安値	2,103	2,051	1,836	1,703	-
		平均	2,458	2,181	2,012	1,824	-
	123頭	頭数	80	29	9	5	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
-頭	頭数	-	-	-	-	-	
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B -頭	平均	-	-	-	-	
	去 C -頭	平均	-	-	-	-	
交雑牛	雌 B	平均	-	1,708	1,533	1,431	-
		頭数	-	20	21	5	-
	雌 C	平均	-	-	1,408	1,326	-
		頭数	-	-	1	2	-
	去 B	平均	-	1,758	1,559	1,402	-
		頭数	-	7	12	3	-
去 C	平均	-	-	1,449	1,336	-	
4頭	頭数	-	-	2	2	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	398 336	991 743	- 213.0	(競り)	(相対)	
				-	1	48

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和雌 A	高値	2,940	2,127	1,615	1,298	-
	安値	-	-	1,298	1,211	945
和去 A	高値	2,303	2,155	-	1,834	-
	安値	-	-	-	1,138	-
乳雌 B	平均	-	-	-	-	863
	平均	-	-	-	968	793
乳去 B	平均	-	-	-	1,115	1,041
	平均	-	-	-	1,081	-
交雌 B	平均	-	1,675	1,506	1,336	864
	平均	-	-	-	-	-
交去 B	頭数	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	756	756	647	644	588
	安値	616	594	572	432	238
	平均	684	620	605	548	504
	頭数	(4)	(230)	(229)	(105)	(175)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	540
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(1)

[大阪食肉卸売市場] 10月31日
枝肉卸売価格(生体)(1kg当たり円、税込み) [] は豚規格

	5 [極上]	4 [上]	3 [中]	2 [並]	1 [等外]
和雌 A	2,505	2,178	-	-	-
(頭数)	(4)	(8)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(1)	(-)
和去 A	2,597	2,067	-	-	-
(頭数)	(12)	(3)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,905	1,763	1,537	1,321	-
C	-	-	1,480	1,349	-
交雑去 B	-	1,592	1,590	1,247	-
C	-	-	1,578	1,260	-
豚	-	547	476	419	487

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	10月31日	10月30日	(10月累計)
豚	67,700	65,000	1,436,000
成牛計	3,900	4,200	97,410
和牛雌	870	1,140	23,320
和牛去勢	1,050	1,050	24,110
乳牛雌	830	710	16,770
乳牛去勢	450	450	10,970
交雑雌	410	430	10,290
交雑去	290	410	11,760

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 10月31日

東京	1,445円	(前日 1,522円)
大阪	1,513円	(前日 1,438円)

[豚・全農建値] 10月31日

上	中	取引頭数	市況
626円	604円	1,110頭	強もちあい

と畜 売買	牛 56頭 牛 63頭	豚 172頭 豚 151頭	牛概況 豚概況	もちあい 続落
----------	----------------	------------------	------------	------------

各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場

[主要市場豚枝肉卸売価格] 10月31日 (1kg当たり円、税込み)

	上加重 (前日)	中加重 (前日)	と畜	上場	市況
北海道 [セ]	626 (626)	- (-)	6,057	-	もちあい
仙台 [中]	606 (606)	557 (562)	471	77	もちあい
宇都宮 [地]	648 (-)	607 (525)	1,716	84	急反発
茨城 [地]	627 (626)	599 (595)	1,231	790	もちあい
群馬 [地]	631 (611)	545 (489)	2,556	374	反発
さいたま [中]	631 (618)	611 (594)	281	288	反発
東京 [中]	620 (619)	605 (602)	991	743	もちあい
横浜 [中]	627 (632)	597 (603)	635	637	反落
山梨 [地]	593 (624)	585 (568)	92	65	続落
浜松 [地]	615 (616)	537 (538)	305	38	もちあい
名古屋 [中]	596 (601)	562 (557)	953	332	続落
京都 [中]	598 (-)	577 (-)	73	122	もちあい
大阪 [中]	547 (551)	476 (474)	172	112	続落
神戸 [中]	573 (-)	557 (-)	45	139	-
岡山 [地]	668 (662)	679 (621)	333	286	堅調
広島 [中]	- (599)	- (559)	319	-	上場なし
福岡 [中]	594 (594)	561 (554)	494	157	もちあい

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。

[日本食肉流通センター] 10月24日～10月30日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,709,810 kg

	第1四分位値	重量中央値	第3四分位値	刈込み平均値	取引重量
肩ロース	1,157	1,216	1,305	1,228	73,241
うで	734	810	849	804	134,435
ロース	1,105	1,215	1,328	1,206	129,724
ばら	1,231	1,283	1,352	1,282	191,955
もも	764	804	837	800	194,422
ヒレ	1,164	1,204	1,269	1,211	18,360
セット	951	1,043	1,130	1,038	967,673

◇近畿圏 総重量 735,555 kg

	第1四分位値	重量中央値	第3四分位値	刈込み平均値	取引重量
肩ロース	1,134	1,307	1,350	1,282	61,487
うで	733	756	810	768	113,662
ロース	1,069	1,242	1,282	1,201	90,294
ばら	1,206	1,271	1,328	1,273	126,470
もも	723	747	825	755	167,806
ヒレ	1,155	1,356	1,404	1,311	10,179
セット	903	989	1,084	999	165,657

[食鳥正肉日経相場] 10月30日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京 (7社) ※木曜日は休載

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	-	-	-	-
ムネ	-	-	-	-

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	-	-	-	-
ムネ	-	-	-	-

[農水省統計情報部食鳥市況] 10月29日
kg当たり円、税抜き

	モモ肉	ムネ肉	手羽モ	手羽サ	ササミ
高値	924	599	550	600	650
安値	642	363	290	360	350
平均	682	398	-	-	-

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日期間中（1週間分）に収集した累積データをもとに算定しており、直近1週間の状況を示している。②重量ベースでみた価格の分布。代表値は「重量中央値」であり、参考値として「第1四分位値」「第3四分位値」「刈込み平均値」を算定。③収集した取引価格データ（単価・重量）を単価の低いものから順に並べ替えた上で取引重量を累積し、総取引重量のちょうど50%に位置する単価を「重量中央値」。最低価格から順に累積したデータを4等分し、最初の境界に位置する単価を「第1四分位値」、3番目の境界に位置する単価を「第3四分位値」という。「刈込み平均値」は、第1四分位と第3四分位の間の重量ベースの平均値（加重平均値）。

食肉に関する**最新**のニュースを、どこよりも**早く**お届け!

日刊食肉速報

2024年11月、リニューアル!

A4版にリニューアルして更に見やすくなりました。

また、紙媒体だけでなく、新設されたWEBページでいつでも手軽に情報チェックが可能に。

食肉関連の行政、業界の動向をはじめ、国産と輸入の相場市況、企業情報など、

これからも鮮度の高い日々の業界ニュースをお届けいたします。

紙媒体

A4版に
サイズUP!



WEB版

手軽に情報チェック!
バックナンバーも
探しやすい!



購読料は
そのまま!



仕 様 | 11ページ
 (表紙)カラー (中面)モノクロ

発 行 | 月曜から金曜 (祝祭日を除く)

購読料 | 1カ年 82,080円(税・送料込)
 6カ月 42,120円(税・送料込)

*写真はイメージです。

広告スポンサー募集

日刊だからこそ、効率的なタイミングでPR!

業界紙として70年の歴史をもつ信頼性の高い本紙にて、広告を出しませんか?

広告サイズは幅広く対応可能です。ぜひ、貴社のビジネスにお役立てください。

イベント情報など
スポット告知に最適

ターゲットを絞った
訴求力の高さ

70年の歴史をもつ
信頼性の高い業界紙

● 購読・広告掲載に関するお問い合わせ ●

東京支社 ☎ 03-3663-2011 ✉ mail@shokuniku.co.jp

株式会社 食肉通信社