

令和6年
2024年

11月21日
木曜日

第11600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
(税込み)
6カ月 42,120円
(税込み)

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



和知徹シェフがクッキング・デモンストレーションを行った……P5

▶ 大手豚肉サプライヤーインタビュー
伊藤ハム米久HD堀内朗久取締役常務執行役員
…………… P2~4

▶ [肉類通関速報・10月]計27万tで前年比16.5%増
…………… P4

▶ 鹿児島県出水市で鳥フル発生、約12万羽殺
処分ー農水省…………… P4

▶ AHDBが英国産ラム肉クッキング・デモンスト
レーションを開催…………… P5

▶ アイダホ州のリトル知事がメディア向け懇談会開催
7月には東京にトレードオフィス開設…………… P6

▶ 丸大食品が大阪梅田「dipビジョン」に電子看板を
掲出…………… P6

▶ 11月の食品価格動向調査、国産牛肉は前月比
18円安、輸入牛2円安…………… P7

▶ [配合飼料生産量・9月]計180万2155tで前年比2・
6%減…………… P7

▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】C、Fともにベリーの荷
動き堅調…………… P8

▶ 【関東の国産豚肉現物相場】Cは中部位動く、F
は全体的に締まる…………… P8

▶ 焼肉すだく、「冬の旨鍋」フェアを開催…………… P8

▶ [資料]日本食肉流通センター週間市況
…………… P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]20日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]20日…P11

注目のヘッドライン

大手豚肉サプライヤーインタビュー
伊藤ハム米久HD堀内朗久取締役常務執
行役員

…詳細はP2~4

AHDBが英国産ラム肉クッキング・デ
モンストレーションを開催

…詳細はP5

国内で唯一、最大級の食肉総合見本市

第49回 **2025食肉産業展**
2025 Japan Meat Industry Fair 49th.

開催デマ

肉のサステナビリティとイノベーション

会期◎ **2025年3月11日(火)⇒14日(金)**

会場◎ 東京ビッグサイト 東7ホール

主催◎ 食肉産業展実行委員会
後援◎ 農林水産省、厚生労働省ほか

ご来場をお待ちしております!

食肉産業展HP

アジア最大級の食品・飲料総合展示会
The 50th International Food and Beverage Exhibition

同時開催 **FOODEX JAPAN 2025**

食肉産業展HPはコチラ ▶ <https://www.shokuniku-sangyoten.jp> 食肉産業展東京事務局 ☎03-3663-2011

大手豚肉サプライヤーインタビュー 伊藤ハム米久HD堀内朗久取締役常務執行役員

—昨年度(2024年3月期)の豚肉事業について、販売実績を教えてください。

国産豚肉は販売金額、数量ともに前年度比で1ケタ増となりました。22年度に続き、23年度も夏場の猛暑が厳しく、疾病などの影響もあって出荷頭数不足や枝肉相場の高騰がありました。1頭当たりの枝肉重量(産肉量)が増えているので販売金額の増加につながりました。一方で年間を通して相場高にあったため、収益面で苦戦しました。

輸入チルドポークは現地パッカーでコスト上昇があり、ここに円安も影響して調達環境が非常に厳しく、販売数量は前年度を割り込みました。フローズンポークはコロナ明けで外食向けなどが伸びたほか、高騰したチルドの代替需要などもありましたが、販売数量は1ケタ減、金額は前年度並みとなりました。

輸入ポーク全体としては、販売数量は前年度比1ケタ減、販売金額は前年並みとなっています。また、厳しい環境ではあったものの、コロナ下にあった前々年度を上回る販売実績となっています。

また内臓アイテム、脂などの副産物の販売が増えました。内臓アイテムは豚肉全体の価格が高騰しているため、代替品として外食を中心に引き合いが増えています。

—今年度の販売計画を教えてください。

国産豚肉は、前年度の販売数量、金額を維持しながら収益を改善していくことが課題です。利益拡大という観点だけでなく、川上業界を守っていくためにも必要だと考えています。そのための施策として、市場が伸びている中食や外食への提案を強化します。

また、これは輸入豚肉と共通する施策ですが、1次加工品、2次加工品による付加価値提案を強化していきます。取引先でも人手不足は深刻となっており、これを解消できる提案(付加価値)が求められています。リーズナブルな商品だけでなく、こうした高付加価値商品も商品の柱として提案していきます。

輸入豚肉はチルド・フローズンを合わせて前年度比1ケタ増を計画しています。チルドポークはブランド戦略を継続して進めるとともに、海外パッカーとの連携を強化していきます。フローズンは取り扱いの多産



地化を目指し、北米、欧州だけでなく、南米からの調達も強化し、安定供給に努めていきたいと考えています。

—上期の状況をおきかせください。

市場環境としては昨年に続き、厳しい状況に変化はありません。国産豚肉は前年、年間を通じて相場高にありましたが、今上期も引き続き高値で推移しています。

輸入豚肉はこれまでチルドが高値で推移して売りにくかった分、値頃感のあるフローズンポークで販売数量を伸ばしていたのですが、ここきてチルドの相場高が落ち着き、逆にフローズン相場が上昇して収益が厳しくなっています。

—牛肉、鶏肉など他畜種と比較すると状況はいかがでしょうか。

先日、今年度上期の中間決算を発表しました。牛肉では高価格帯の和牛、輸入牛肉を中心に販売数量減となりました。鶏肉では配合飼料価格が前年に比べ落ち着いたものの、国産鶏肉は市況が低迷、輸入鶏肉は前年の反動で価格が下落しています。豚肉は、輸入豚肉で採算性が低下しましたが、国産豚肉は収益管理の強化で収益性が改善しています。

—下期の市場環境の見通しをおきかせください。

下期では世界的な穀物事情が好転しており、生産意欲が回復すると考えています。そうした点では、国産豚肉相場、北米からの輸入豚肉相場が今後、やや下がってくるのではないかとみています。

その一方で、輸入豚肉はアニマルウェルフェアなどを背景に欧州の生産各国の供給量が減少しています。中東情勢も不安定で、スエズ運河を通れないた

め、物流費用も高まっています。加えて中国が経済の不安定さから買い気が弱まっていますが、経済が好転して買い気を強めると相場への影響も大きくなるでしょう。そのため、見通しが立てづらい環境が続いています。

—生産部門ではコストが大きく高騰していることかと思われま。前年度と比較してコストを押し上げている項目や前年からの上昇率などをおきかせください。

エネルギーコスト、人件費、為替影響によるコスト増が大きな項目です。特に当社グループでは、ニュージーランドのアンズコフーズ社のコスト上昇が大きくなりました。処理場では大きなエネルギーを使用しますが、同社の工場が立地するNZでは、再生エネルギーを中心に使用しています。欧米ではSDGs、アニマルウェルフェアの対応が重視され、これに対応するとコストは大きく上昇します。

—貴社グループが展開する国産豚、輸入豚それぞれのブランド名と特徴を教えてください。

国産では、当社グループのブランド豚肉として「穀うま」「黒の匠」を展開しています。

穀うまは、でんぷん質が高い小麦・大麦・米と、栄養価の高いとうもろこし・マイロ(コウリヤン)・大豆をバランス良く飼料に配合して給与しています。

肉のうまみ、まろやかなコクを作り出すとともに、締まりのある肉質、淡い肉色、きれいな白上がりの脂肪色にもこだわって生産しています。産地は東日本から九州という全国各地の指定農場で、豚の安全性・健康に配慮し、衛生管理を徹底して飼育しています。

黒の匠は鹿児島県産黒豚のブランドです。協力農場で200日以上じっくり丹念に育てられた「豊かなうまみとキメ細かい肉質」が特長です。さつまいもを10~20%含むこだわりの飼料を一定期間与えることで、豚肉の「うまみ」と「コク」を一層引き出しています。

また、当社グループのサンキョーミート(株)で、徹底した衛生管理・品質管理体制の下で食肉加工されており、安定した供給が可能です。

黒の匠は一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する日本初の食品・食材の審査認定制度「第69回ジャパン・フード・セレクション(2023年11月)」で最高賞のグランプリを受賞しました。

審査では「さらりとした脂で甘みを感じることで

き、しつこさを感じない」「豚肉本来の味やうまみを感じられる黒豚ブランドである」「肉質が軟らかく肉のうまみが濃いので、素焼きでも十分なおいしさを感じる」といった評価をいただきました。

白豚の価格が上昇していますが、黒豚の価格が同じように上昇しているかというところではありません。他方、コストは同じように上昇しているので、今一度付加価値訴求を強化し、国や県と協力して黒豚文化を守っていききたいと考えています。

輸入チルドではカナダ産「みらいそだち」、フローズンではスペイン産「オレイックポーク」、スペイン産「アルティシモ・リバサム」などの展開を強化しています。

このうち、スペイン・コストブラバ社のオレイックポークは、ひまわり油を多く給餌することでオレイン酸が豊富に含まれる豚肉に仕上げています。ブランドコンセプトが評価され、量販店などでの取り扱いも広がっています。

—貴社では今期から中期経営計画2026がスタートしました。食肉部門で、取り組んでいく方向性についておきかせください。

長期継続して利益を創出する仕組みづくりをし、食肉分野で業界ナンバー1を目指します。

その中で、今年度は前中計期間に投資した事業をしっかりと軌道に乗せ、「国内バリューチェーンの最適化・集約化」を進めることで「長期継続して利益を創出する仕組み」のさらなる強化を進めていきます。

人口減少に伴い、国内マーケットのシュリンクが見込まれる中で、食肉事業本部の競争力強化と成長には、付加価値化と海外市場への販売強化が必要不可欠です。

付加価値化では、ブランドミートや食肉加工品への取り組み強化を進め、販売シェアの獲得とマージンの拡大を目指していきます。海外市場への販売強化では、アンズコフーズ社をはじめとする海外事業の成長や和牛輸出事業の強化が挙げられます。

今春、稼働開始した食肉・ボックスミートを生産するグループ会社である、IHミートパッカー(株)十和田ミートプラント牛処理施設は輸出施設認定を目指しており、サンキョーミートに加え、当社グループの和牛輸出事業の拡大を目指した取り組みであり、アンズコフーズ社が保有するグローバルな販売網をフル活用して和牛販売を拡大していくなど、(次ページへ続く)

今後の食肉事業本部の持続的な成長において重要な取り組みだと考えています。

—中計の中で豚肉事業に関する取り組みがありましたらおきかせください。

主だった戦略についてはすでにお話した内容ですが、特に国産豚肉で、投資した部門の収益力の向上が課題です。現在、従来にない乱高下する相場環境を迎えています。こうした相場にも左右されない取引の在り方、事業の在り方へ見直していく必要があると考えています。中長期的な課題になるかと思いますが、営業一人ひとりが意識を変えて取り組んでいきます。

—そのほか、業界課題などについておきかせください。

SDGsやアニマルウェルフェアへの対応です。欧米では対応が進んでいますが、日本では環境条件などもあり、まだまだ発展段階です。日本全体でどのように対応していくのか、中小規模の生産者でも対応できる取組内容を考えなければなりません。

例えば妊娠ストールの廃止を全ての農場で徹底した場合、生産効率は大きく低下します。その分を価格に転嫁し、相場が上昇することは消費者に受け入れられるのか。こうした対応一つを取ってもコストに影響

響してくるため、国内産業を維持していくには大きな課題となります。

一方で需給が輸入豚肉に依存すると、リスクも高まり、食料安全保障の確保という観点からも懸念が強まります。

当社グループでは、政府が定める指針に従ってSDGsやアニマルウェルフェアへの対応を進めていますが、これから先の方向性はまだまだ協議が必要となります。

また、生産コストが年々上昇しており、毎年課題となっています。1年ごとの対症療法では収益確保が間に合わないため、5年先、10年先を見据えた仕組みづくりが必要です。タンパク源の供給という点で、食肉の在り方を見直し、消費者に受け入れられ、なおかつ収益性を拡大していくことが求められます。どのような取り組みがベストとなるか、模索しています。

ブランドや付加価値を拡大していく方針は継続しますが、食肉全体としては、従来のようにシェア拡大のみを追い求め、収益は後から付いてくるという考え方は、外部環境が変化している現在では得策ではありません。ビジネスとしてこれからも存続していくため、食肉の在り方を考えていきます。(連載続く)

【肉類通関速報・10月】計27万tで前年比16・5%増

財務省が20日に公表した10月の貿易統計速報によると、肉類の輸入通関量は合計27万1151t(前年同月比16・5%増)と前年同月を上回った。米国からの肉類輸入量は4万9235t(5・6%増)と増加し、EUは2万6889t(29・2%増)となった。また、アジアからは6万9944t(7・6%増)と増加し、そのうち中国は1万9668t(7・3%増)、韓国は181t(23・

0%減)、ASEANは5万61t(7・9%増)となった。

	数量	伸び率
米国	49,235	5.6
EU	26,889	29.2
アジア	69,944	7.6
中国	19,668	7.3
大韓民国	181	-23.0
ASEAN	50,061	7.9
肉類計	271,151	16.5

鹿児島県出水市で鳥フル発生、約12万羽殺処分—農水省

農水省は20日、鹿児島県出水市の家禽農場で、今シーズン国内10例目となる高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認されたことを発表した。

これを受け、同農場の採卵鶏約12万羽が殺処分となる。

AHDB が英国産ラム肉クッキング・デモンストレーションを開催

AHDB (英国農業・園芸開発委員会) は19日、英国産食肉の魅力を伝えるため、食品業界関係者に向けて、初となる「英国産ラム肉セミナー」を東京都渋谷区の服部栄養専門学校で開催した。

セミナーは2部制で行われ、第1部ではAHDBシニア・エクスポート・マネジャー (畜産) のスーザン・スチュワート氏が英国産肉について講演 (上写真) を行った。

AHDBは2019年からの英国産牛肉・羊肉の輸入再開 (英国産豚肉は15年に再開) に伴い、同年から日本市場において、英国産品のプロモーションやイベントの実施、輸出業者の支援活動を行っている。畜産部門の輸出額は30億ポンドを超え、食肉はそのうち17億ポンドを羊肉が占める。英国の羊肉生産量 (23年) は28万6千tで、そのうち約9万200tを輸出しており、世界第3位となっている。さらに牛肉は82万tの生産のうち13万4千t、豚肉は92万7400tのうち、29万8480tを輸出している。

英国産食肉の特長はグラスフェッドであり、成長ホルモンは不使用、高い品質と安全性を保証し、さらにアニマルウエルフェアへも十分配慮されている。温暖で雨が多い英国の気候は、牛や羊などの反すう動物の飼育に最適であり、十分な栄養が与えられる緑豊かな環境で飼育されている。また、環境保護などを含め、伝統ある持続可能な農畜産業が行われている。

英国の品質保証制度である「レッドトラクター認証」は、市販の食品に高いレベルの保証を提供。農場から店頭に至るまで、サプライチェーンの全行程において、厳格な基準の下、独立検査機関が徹底した検査を実施する。レッドトラクター認証の求める基準は、法律が定める基準よりも高く、「食品の安全性」「動物の健康と福祉への十分な配慮」「環境保護」「トレーサビリティ」の4項目を保証している。また、英国鹿肉は多様な部位や規格を提供可能だ。

第2部では、肉料理のスペシャリストとして知られる銀座「マルディグラ」の和知徹シェフが英国産羊肉を使用した2種類のメニューのクッキング・デモンストレーションを行った (下写真)



英国産ラムのタンドロン (中バラ) を使用した「プロフ」は、和知シェフが中央アジアを旅した時に感銘を受けた料理であり、にんじん、玉ねぎ、マッシュルームなどの野菜やレーズンと羊肉、そしてクミンやターメリックなどのスパイスを米に入れて炊き込んだぜいたくなピラフ。羊肉を骨付きで使用することで、より羊肉のうまみが米全体に広がる。和知シェフは「日本において、テーブルミートとして広がるには、やはり主食である米と合わせたメニューが必要と考えた」と説明した。さらに「ノマド風羊カタ肉のソテー」は同じくトルコを旅した時に知った料理であり、英国産ラムのチャックロールを使用。にんにくやマスタード、ヨーグルトなどでマリネして味付けし、オリーブオイルでこんがり焼き、好みでシーソルトを添えた。

和知シェフは英国産羊肉を実際に使用した感想について「羊独特の臭いなどもなく、羊肉が苦手な方でも楽しめるのではないかと感じた。南半球産の羊肉とも異なる味わいであり、非常にエレガントな印象だ」と語った。

アイダホ州のリトル知事がメディア向け懇談会開催 7月には東京にトレードオフィス開設

米国・アイダホ州のブラッド・リトル州知事(写真)と同州の畜産関係者らがこのほど来日。メディアとの懇談会を東京都港区のアメリカンクラブで開催した。懇談会にはリトル知事、同州政府、牛肉協会、酪農協会、さらに同州に拠点を置くアグリビーフ社の関係者が出席。日本からはメディアに加え、USMEF、アグリビーフ社の総代理店であるサンレックスの関係者も参加した。

リトル知事は懇談の中で、自身の兄弟が約40年前にUSMEFの一員であったことを明かし、「米国の畜産生産者にとって、USMEFはなくてはならない存在だ」とした上で、「そして今回参加いただいているサンレックスのような各国のパートナーがいなければ、ビジネスは成り立たない」と強調、日頃のサポートに対する感謝を述べた。また、アイダホ州は牛肉のほか、じゃがいもなど農業分野が盛んなイメージが強いが、「半導体などの製造産業も盛んだ」と同州の多様な産業とさまざまな分野での可能性についてPRした。

メディアからはアイダホ州の農業分野におけるサステナビリティに関する質問が寄せられ、生産者らが回答。アイダホの生産者は何世代にもわたって地域と共存しながら持続可能な畜産業を行っている。家畜は自然豊かで広大な土地で放牧。その排せつ物は土壌を豊かにするためにリサイクルされ、域内での循環システムを構築している。さらに鹿や鳥、熊なども家畜と同様に重要な存在であると捉え、野生動物も



水を飲むことができるような環境を整えている。

また、アグリビーフ社アントニオ・ブランカルテ・インターナショナルセールスマネジャーは「アグリビーフにとって日本は第1位の輸出先。アグリビーフは長い歴史のあるワシントンビーフ、そして1年半前に開設したトゥルーウエストの2工場体制で牛肉を生産しており、今後も当社の成長を支えてくれる存在であると考えている。引き続きサンレックスとの連携を深めながら、日本市場でさらなる拡大を図りたい」と意欲を述べた。

さらにUSMEFの土方多寿子シニアディレクターは「数年前にアイダホ州を訪れ、美しい風景、そしてアイダホの人々の人柄にとっても感動した。牛肉をはじめ、アイダホの素晴らしさを日本の消費者の皆さまにぜひ伝えていきたい」とした。

なお、今年7月にはアイダホ州駐日トレードオフィスが東京都中央区にオープン。日本市場へのアイダホ州産品のさらなる拡大を目指す。

丸大食品が大阪梅田「dip ビジョン」に電子看板を掲出

丸大食品は、2024年11月から25年10月まで、関西最大級の3D媒体「梅田dipビジョン」に電子看板を掲出している。11月1日から12月24日まで羽生善治九段ギフト動画、12月25日以降は燻製屋熟成ウインナー動画を放映する。

大阪は25年に万博も開催され、集客が見込める場所で、丸大ギフト、燻製屋熟成ウインナーをアピールしていく。

「dipビジョン」とは、大阪梅田駅前に23年1月に

設置された、100平米超の3D動画を楽しめるビジョン。JR大阪駅と阪急大阪梅田駅をつなぐペDESTリアンデッキから視認可能な約104平米のビッグサイズのビジョンで、目の錯覚により3Dに見えるカーブ型のLEDビジョンが特長的。7～23時の毎時、1日17回時報が流れる。通行者が多く行き交うペDESTリアンデッキの立地により、多くの歩行者が目にする梅田最大級のビジョンとなっている。

11月の食品価格動向調査、国産牛肉は前月比18円安、輸入牛2円安

農水省大臣官房政策課食料安全保障室はこのほど、11月(11~13日)の「食品価格動向調査」(食肉・鶏卵)の調査結果を公表した。同調査は各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査を実施。価格は特売価格などを含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均となっている。

調査によると、国産牛肉(冷蔵ロース・100g)の全国平均小売価格は817円で前月比18円安、輸入牛肉(冷蔵ロース・100g)は384円で2円安だった。豚肉

(ロース・100g)は278円で1円安、鶏肉(モモ肉・100g)は138円と2円高となった。また、平年比では国産牛肉が1%安、輸入牛肉が21%高、豚肉が5%高、鶏肉が38%高となった。

大臣官房政策課食料安全保障室「食品価格動向調査(食肉・鶏卵)」による全国平均小売価格

(単位:円/100g、鶏卵は円/1パック)

調査期間	輸入牛肉 (冷蔵ロース)	国産牛肉 (冷蔵ロース)	豚肉 (ロース)	鶏肉 (モモ肉)	鶏卵 (サイズ混合・10個入)
令和6年11月 (11/11~11/13)	384	817	278	138	264
令和6年10月 (10/7~10/9)	386	835	279	136	259
令和6年9月 (9/9~9/11)	384	793	278	138	251
令和6年8月 (8/5~8/9)	376	798	265	131	244

注1:各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査。2:価格は特売価格等を含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均である。3:令和元年7月以降より、鶏卵の調査規格を「サイズ混合」に変更。

【配合飼料生産量・9月】計180万2155tで前年比2・6%減

農水省が20日に公表した9月の配合飼料の生産・出荷・在庫状況(速報版)によると、生産量は180万2155t(前年同月比2・6%減)、出荷量は181万24t(2・8%減)となった。

そのうち養鶏用をみると、成鶏は生産量が41万9624t(1・1%減)、出荷量が42万6381t(0・2%減)、ブロイラーは生産量が30万2456t(0・6%減)、出荷量が30万4134t(0・3%減)となっている。育すうは生産量が4万5248t(10・2%減)、出荷量が4万5663t(9・5%減)と前年同月を下回った。

養豚用の肉豚は生産量が18万6266t(4・5%減)、出荷量が18万7711t(5・1%減)、子豚は生産量、出荷量は共に前年同月を下回った。

肉牛用は生産量が36万7954t

(3・0%減)、出荷量は36万9249t(3・4%減)。肉牛用のうち子牛用も生産量・出荷量共に前年同月を下回った。

配合飼料生産・出荷・在庫状況

単位:トン、%

	区分	生産量	前年比	出荷量	前年比	当月末 在庫
養鶏用	計	767,328	98.5	776,178	99.2	9,600
	育すう	45,248	89.8	45,663	90.5	930
	成鶏	419,624	98.9	426,381	99.8	4,058
	ブロイラー	302,456	99.4	304,134	99.7	4,612
養豚用	計	425,527	95.7	426,712	95.0	14,064
	ほ乳期	56,016	96.0	54,657	94.1	6,432
	子豚	116,401	95.2	117,237	94.5	2,576
	肉豚 種豚	186,266 66,844	95.5 96.6	187,711 67,107	94.9 96.8	3,249 1,807
養牛用	乳牛用計	237,258	97.8	233,887	96.1	28,405
	うち子牛用	12,303	95.6	12,048	94.1	3,655
	肉牛用計	367,954	97.0	369,249	96.6	28,288
	うち子牛用	54,276	95.2	53,984	95.8	8,279

注:工場数132

【関東の輸入豚肉現物相場】C、Fともにベリーの荷動き堅調

【フローズン】今週は関東でも真冬並みの気温となり、鍋物需要などはさらに強まっている。引き続き量販店などからの解凍品用の引き合いもみられ、ベリーを中心に荷動きは堅調。国産冷凍在庫は逼迫しており、またチルドポークの入船遅れなどによる代替需要も散見される。依然として在庫量自体は少なくはないが、一時期に比べると余剰感は薄れてきている。

【チルド】円安が続いているものの、全体的な荷動き自体は悪くない。引き続きベリーやロイン系などの中部位を中心に引き合いがみられ、スソ物も動いている。一方、カナダ産を中心に入船遅れや港湾ストなどの影響もあり、今後の供給には不透明感も。

輸入豚肉現物相場(関東仲間冷蔵庫渡し)

		円/キロ、税抜き		
	輸入元	部位	相場	気配
フローズン	米国産	クッションミート	730中心	→
		テンダーロイン	850中心	→
	カナダ産	ショート・ボックス	780中心	→
		ウデ	750中心	→
		モモ	750中心	→
	デンマーク産	ベリー	900中心	→
		カラー	880中心	→
		ロインMM	870中心	→
テンダーロイン		860中心	→	
フランス産	シートベリー	900中心	→	
	カタロース	880中心	→	
チルド	米国産	ロイン(FLON)	780中心	→
		CCロイン	780中心	→
		ヒレ(船便)	1,050中心	→
		山付ベリー	1,200中心	→
	カナダ産	ボックス	820中心	→
		テンダーロイン	1,130中心	→
		ベリー	1,150中心	→

【関東の国産豚肉現物相場】Cは中部位動く、Fは全体的に締まる

全国と畜頭数は7万頭には届いていないものの、6万頭後半で安定しており、枝肉相場は上物価格500円台半ばから後半の落ち着いた展開が続いている。需要の端境期ではあるが、鍋物需要が強まっている中でバラやカタロースといったアイテムの引き合いは強く、ロイン系にも多少動きが出ている。スソ物についても一時期に比べると落ち着いているものの、引き合い自体は安定している。

フローズンは引き続きバラを中心に引き合いがみられるが、在庫水準の少なさからカタロースや

ロイン系アイテムも含めて需給が逼迫。スソ物についても引き続き動いている。一部では輸入フローズンへの需要シフトなどもみられる。

関東の国産豚カット肉相場

生鮮物		冷凍物	
部位	相場	部位	相場
カタロース	1,050~1,150	カタロース	880~930
ウデ	730~800	ウデ	670~730
ロース	980~1,060	ロース	880~930
バラ	1,080~1,180	バラ	990~1,030
モモ	740~800	モモ	680~730
ヒレ	980~1,080	ヒレ	880~930

焼肉すだく、「冬の旨鍋」フェアを開催

(株)総合近江牛商社(滋賀県守山市、西野立寛社長)は、12月1日から、全国の「焼肉すだく」(一部店舗を除く)で「冬の旨鍋」フェアを開催する。

ラインアップは、肉と野菜のうまみが染み出た鍋に、明太とろろをかける組み合わせが絶品の「明太とろろ鍋」(1人前税込み1649円)をはじめ、「近江鴨

鍋」(1429円)、「近江牛ホルモン鍋」(1649円)を用意(すべて注文は2人前から)

また締めメニューには「特製明太とろろご飯」(659円)、「石焼明太ビビンバ」(989円)などを用意し、最後まで満足できる品ぞろえとなっている。

[資料] 日本食肉流通センター一週間市況 〈輸入牛肉〉

(令和6年11月1日～11月15日)

(単位：キロ当たり円、税込み、重量 kg)

		首都圏					近畿圏				
		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	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
米国C	チャックアイロール	2,290	2,333	2,538	2,352	14,487	2,419	2,419	2,419	2,419	4,718
	ショートプレート	1,372	1,415	1,565	1,427	43,130	1,382	1,382	1,382	1,382	23,574
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	53	-	-	-	-	-
	ショートトリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	140
	チャックリブ	-	-	-	-	169	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	-	-	-	-	66	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,333	2,441	2,441	2,424	3,823	2,138	2,322	2,484	2,301	3,600
	ショートプレート	1,096	1,112	1,156	1,109	22,365	1,258	1,280	1,280	1,270	27,346
豪州チルド	チャックアイロール	1,890	1,890	1,890	1,890	3,035	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,404	1,706	1,706	1,621	10,663
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	31
	クロッド	-	-	-	-	842	1,328	1,350	1,490	1,351	4,149
	ポイント&ブリスケット	1,458	1,466	1,466	1,462	7,972	-	-	-	-	311
	ナーベル&ブリスケット	1,512	1,527	1,527	1,520	2,577	-	-	-	-	194
	チャックショートリブ	-	-	-	-	476	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	65	-	-	-	-	23
	ストリップロイン	2,430	2,430	2,538	2,480	4,778	-	-	-	-	230
	テンダーロイン	4,590	5,540	5,886	5,266	1,250	-	-	-	-	89
	トップサイド	1,477	1,477	1,566	1,497	1,004	1,534	1,534	1,534	1,534	12,879
	シックフランク	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
	D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アウトサイド	1,458	1,458	1,458	1,458	2,781	1,404	1,404	1,458	1,410	10,556	
取引重量合計		108,873					98,505				

		中京圏					九州圏				
		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	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
米国C	チャックアイロール	2,419	2,419	2,419	2,419	1,509	1,836	2,344	2,538	2,316	6,107
	ショートトリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	チャックリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	-	-	-	-	-	1,620	1,998	2,430	1,974	10,180
	ショートプレート	1,350	1,350	1,382	1,353	2,131	1,296	1,296	1,350	1,307	3,432
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	79	1,544	1,544	1,544	1,544	1,680
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	46
	ポイント&ブリスケット	1,426	1,426	1,436	1,429	1,492	-	-	-	-	219
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	231	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	149
	ストリップロイン	-	-	-	-	121	-	-	-	-	122
	テンダーロイン	-	-	-	-	141	-	-	-	-	14
	トップサイド	1,633	1,696	1,793	1,710	6,260	1,361	1,544	1,728	1,509	1,592
	シックフランク	-	-	-	-	556	-	-	-	-	-
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	450	-	-	-	-	-	
取引重量合計		12,970					23,541				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 11月20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 118頭	高値	3,970	2,915	2,654	-	-
		安値	2,390	2,317	1,998	-	-
		平均	2,823	2,444	2,278	1,896	-
		頭数	83	27	7	1	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 164頭	高値	3,300	2,553	2,304	-	-
		安値	2,373	2,309	1,992	-	-
		平均	2,674	2,393	2,181	1,836	-
		頭数	104	43	16	1	-
去 B -頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	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 26頭	平均	-	1,678	1,552	1,434	-
		頭数	-	9	9	8	-
	雌 C 2頭	平均	-	-	1,405	1,379	-
		頭数	-	-	1	1	-
去 B 34頭	平均	-	1,675	1,584	1,457	-	
	頭数	-	4	14	16	-	
去 C 1頭	平均	-	-	1,458	-	-	
	頭数	-	-	1	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	430 430	1,177 809	- 380.5	(競り)	(相対)	
				-	-	78

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,472	2,083	1,467	1,205	1,079
	B	-	2,019	1,361	1,124	995
和 去	A	2,534	2,321	2,108	-	-
	B	-	-	1,620	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	881
	C	-	-	-	851	809
乳 去	B	-	-	-	1,103	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,724	1,552	1,391	-
	C	-	1,609	-	1,372	-
交 去	B	-	1,822	1,620	1,455	-
	C	-	1,598	1,441	1,453	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	639	772	589	572	538
	安値	572	540	518	454	110
	平均	593	556	543	530	493
	頭数	(7)	(228)	(305)	(108)	(161)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 11月20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	2,303	2,138	2,031	-	-
(頭数)	(2)	(3)	(1)	(1)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,517	2,185	2,020	2,016	-
(頭数)	(20)	(10)	(2)	(1)	(-)
B	-	-	2,033	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(1)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	2,001	1,694	1,581	1,444	-
C	-	-	1,507	-	-
交雑去 B	-	1,694	1,577	1,542	-
C	-	1,615	-	1,519	-
豚	-	615	559	427	479

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	11月20日	11月19日	(11月累計)
豚	68,700	69,100	895,900
成牛計	5,280	5,240	65,270
和牛雌	1,280	1,440	16,590
和牛去勢	1,410	1,360	17,430
乳牛雌	910	750	9,740
乳牛去勢	610	640	6,810
交雑雌	470	540	6,910
交雑去	600	510	7,650

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 11月20日

	1,494円	(前日 1,551円)
東京		
大阪	1,595円	(前日 1,521円)

[豚・全農建値] 11月20日

上	中	取引頭数	市況
558円	541円	1297頭	弱もちあい

と畜 売買	牛 130頭 牛 89頭	豚 111頭 豚 65頭	牛概況 豚概況	もちあい 急落
----------	-----------------	-----------------	------------	------------

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] 11月20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]	583 (594)	- (-)	6,098	-	下押し
仙台 [中]	578 (569)	514 (503)	412	119	反発
宇都宮 [地]	552 (575)	530 (474)	1,903	85	下押し
茨城 [地]	567 (561)	544 (542)	1,323	714	続伸
群馬 [地]	552 (543)	485 (485)	2,417	402	小反発
さいたま [中]	551 (559)	539 (552)	301	301	反落
東京 [中]	556 (562)	543 (547)	1,177	809	小反落
横浜 [中]	567 (560)	542 (536)	650	648	反発
山梨 [地]	601 (619)	529 (603)	159	122	反落
浜松 [地]	551 (536)	490 (474)	197	30	上伸
名古屋 [中]	594 (583)	555 (572)	991	224	反発
京都 [中]	- (601)	- (580)	-	-	休市
大阪 [中]	615 (636)	559 (574)	111	56	急落
神戸 [中]	- (624)	- (639)	145	-	上場なし
岡山 [地]	683 (658)	624 (620)	285	319	上伸
広島 [中]	588 (576)	545 (529)	105	77	上伸
福岡 [中]	566 (564)	528 (530)	452	148	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] 11月13日～11月19日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,664,559 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	1,227	1,260	1,218	85,161
うで	702	783	822	779	147,763
ロース	1,048	1,163	1,215	1,149	152,502
ばら	1,177	1,286	1,359	1,288	190,763
もも	756	792	819	793	206,511
ヒレ	1,112	1,271	1,372	1,238	13,185
セット	947	1,017	1,078	1,024	868,674

◇近畿圏 総重量 761,978 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	1,166	1,272	1,333	1,263	66,082
うで	713	757	810	756	124,787
ロース	1,058	1,207	1,275	1,187	105,942
ばら	1,253	1,275	1,329	1,277	142,224
もも	705	737	767	738	158,832
ヒレ	1,041	1,211	1,291	1,187	9,926
セット	891	982	1,064	985	154,185

[食鳥正肉日経相場] 11月19日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京 (7社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	652	700	807	151
ムネ	359	394	500	125

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	654	719	990	9
ムネ	367	425	550	8

[農水省統計情報部食鳥市況] 11月19日
kg当たり円、税抜き

	モモ肉	ムネ肉	手羽ト	手羽キ	ササミ
高値	19日分は22日掲載				
安値					
平均					

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日中間（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
サービス版**

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