

令和6年
2024年

11月26日
火曜日

第11603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



「JAPAN PORK FESTIVAL俺たちの豚肉を食ってくれ!」開催……P6

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
丸大食品小林英治食肉事業部営業部長

…詳細はP2~3

JPPA青年部会「俺豚」開催、日本産豚
肉の消費拡大に向け魅力を訴求

…詳細はP6

- ▶ 大手豚肉サプライヤーインタビュー、丸大食品小林英治食肉事業部営業部長……P2~3
- ▶ 日本食肉消費総合センター、国産食肉価格のシンポジウム開催……P3
- ▶ 第61回関東甲信越食肉連絡協が茨城県で開催、組織基盤の強化を図る……P4
- ▶ タイから「黒樺牛」ファンが来日、杉本本店G…P5
- ▶ 11月の米フィードロット飼養頭数は前年並みの1198万6千頭……P5
- ▶ JPPA青年部会「俺豚」開催、日本産豚肉の消費拡大に向け魅力を訴求……P6
- ▶ 埼玉県で鳥フル発生、今シーズン国内11例目一農水省……P6
- ▶ 竹岸学園・竹岸食肉専門学校、恒例の竹岸祭举行……P7
- ▶ 大阪市食肉市場の牛内臓価格、12月2日と畜分から改定……P7
- ▶ [JCA・10月]豚肉、鶏肉好調も牛肉、加工品鈍く1・0%増……P7
- ▶ [外食産業市場動向・10月]焼き肉は前年同月比2・7%増……P8
- ▶ 【輸入副生物現物相場】……P9
- ▶ 日本畜産物輸出促進協会、サウジアラビアで和牛セミナーを開催……P9
- ▶ ミライザカ、早期予約特典で日本三大和牛「近江牛」が2倍に……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]25日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]25日……P11



Nipponham Group
たんぱく質を、もっと自由に。

食肉施設の設計・施工・コンサルタント

— 食肉業界をリードする —



〒110-0016 東京都台東区台東4-20-5
☎03-3834-1561(代) <https://hanaki-eng.co.jp/>

大手豚肉サプライヤーインタビュー 丸大食品小林英治食肉事業部営業部長

—昨年度の豚肉事業の販売実績を教えてください。

2023年度の豚肉販売実績は、国産豚肉が金額で5%増、数量で5%減、輸入チルドポークは金額20%増、数量20%増、フローズンポークは金額15%増、数量で5%増となりました。豚肉事業全体では金額が10%増、数量が5%増となりました。

—それを受けて、昨年度の総括をおきかせください。

まず輸入豚肉については、現地相場の高騰、為替が円安で推移したことなどによって仕入コストが著しく上昇しました。世界的な豚肉価格上昇があり、少しでも値頃感のある生産国へのシフトが進みました。具体的には北米から欧州、南米の生産国に需要がシフトしました。

国産豚肉については、猛暑の影響で夏場の増体不良に伴う重量減、頭数不足、PRRS(豚繁殖・呼吸障害症候群)の流行などで出荷頭数が減少しました。こうした影響から枝肉は高値で推移しました。輸入豚肉が高騰していたことから国産の需要も高まり、豚価は夏場だけでなく年間を通じて高値で推移しました。

—今年度の販売計画を教えてください。

期初段階での計画となりますが、国産豚肉は販売金額、数量ともに前年並み、輸入チルドポークは金額・数量ともに5%増、フローズンポークは金額・数量ともに15%増で、豚肉事業全体では金額・数量ともに10%増を計画しています。

上半期を終えて、国産は前年同期比で数量が5%増、輸入はチルドとフローズンの合算値ですが数量が5%増で推移しています。金額もおおむね同規模、前年同期に比べて1ケタ増で推移しています。

春先から8月頃まで、輸入チルドポークが前年よりもさらに価格が上昇しました。為替の影響だけでなく、とくに米国で需要が高まり現地相場が上昇しました。これを受けて、輸入チルドから国産へのシフトが特に顕著にみられました。

国産も価格が上昇しましたが、輸入豚肉の価格上昇はそれ以上にインパクトが大きく、量販店などで特



売商品として打ち出せないなどの影響がありました。フローズンポークはおおむね計画どおりで推移しました。

—下期の見通し(販売環境・仕入環境)をおきかせください。

上半期と比較して若干環境の厳しさが緩和されることに加え、牛肉からシフトする需要をしっかりと取り込み、輸入豚肉を中心に販売提案を強化していきます。

値頃感からフローズンポークの需要が高まっており、これまで取り扱っていなかった小売の現場でもフローズンの商品化に慣れてきたという印象があります。さらに、フローズンアイテムでは豚のタンやハラミなど副産物も市場が伸びており、販売を強化していきたいと考えています。

—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長を教えてください。

国産では「こめむぎ」「オメガ爽健豚」の取り扱いを強化しています。こめむぎは、米と麦の配合率の高い飼料を給与し、オレイン酸やビタミンB1の含有量が高い三元豚(LWD)です。茨城県、群馬県など北関東の指定農家で、繁殖から肥育まで一貫生産しています。

輸入チルドではカナダ・オリメル社の「麦麦BOO」の取り扱いを強化しています。飼料配合や肥育プログラムが一貫管理されたオリメル社直営農場で生産される豚肉で、飼料には麦を50%以上配合しています。白上がりの脂、キメの細かい肉質が特長の三元豚(LWD)です。

輸入フローズンではスペイン産「ガリシア栗豚」を提案しています。スペインでも有名なイベリコ豚と比

較すると、リーズナブルな価格帯で提案が可能です。出荷前の60日以上、ガリシア産の粟を給与しており、うまみ、甘み、香りに優れた三元豚(LWD)です。主に外食向けに提案を強化しています。

―豚肉に関連して貴社の中長期的な課題について教えてください。

相場に左右されにくいブランド豚肉のシェアを獲得

することです。これは国産、輸入のどちらにも共通します。付加価値を付けながら、安定的に供給していくことが課題です。また、フローズンポークの需要が伸びており、相場環境は来年も同様に推移していくと考えています。需要増に応えるべく、フローズンの調達・販売を強化していきます。

日本食肉消費総合センター、国産食肉価格のシンポジウム開催

公益財団法人日本食肉消費総合センター(田家邦明理事長=上写真)は23日、東京都中央区のTODA HALL&CONFERENCE TOKYOとオンラインを活用し、「国産食肉が食卓に届くために～畜産の今価格を考える～」と題したシンポジウムを開催した。

冒頭の主催者あいさつで田家理事長は「飼料をはじめ、資材、エネルギーなどさまざまコストが高騰する中、消費者の皆さんにもコストを算入した消費行動をとってもらわなければ、生産、流通、販売の循環ができなくなってしまう。ぜひ食肉生産者の置かれている実態を理解してもらい、さらなる国産食肉のファンになってもらいたい」と述べた。

第1部は東京大大学院農業生命科学研究科長で農学部部長の中嶋康博講師が「食料安全保障と食料政策の方向」のテーマで基調講演を行った。かつては500万戸に近かった家族農業も含めた農業経営体が100万を切っている現状、改正食料・農業・農村基本法の基本理念、新型コロナやウクライナ侵攻が消費や農畜産物に与えた影響などについて分かりやすく解説を行った。

第2部はパネルディスカッションで司会進行を農ジャーナリストの小谷あゆみ氏が務め、パネリストとして女子栄養大学の西村敏英教授、JA全農ミートフーズの大槻祐吾取締役、亜細亜大学経営学部の伊藤匡美教授、農水省畜産局食肉鶏卵課の伊藤大介課長が登壇。ゲストパネリストに元体操日本代表の田中理恵氏を迎えディスカッションを行った(下写真)。

西村教授は、食肉消費量と平均寿命の向上の相関性や、健康の維持のために動物性タンパク質と動物性脂肪の摂取が欠かせないこと、とくに1日1回は80～100gの食肉を使った肉料理を摂取することの重要性などを栄養学の見地から分かりやすく解説し



た。大槻取締役は生産者・流通現場の立場から、労働力不足や高齢化や生産から消費までの流通経路、また、老朽化した食肉センターが少なくない実態についても報告を行った。伊藤教授は、災害被災地の産品を食べて応援するなど、新たな消費マインドの潮流について説明を行った。伊藤課長は国の農畜産業を支える立場から、家畜伝染病の予防とまん延防止、飼料高騰、枝肉価格の低下などへの施策、輸出への取り組みなどについて、消費者に向け、分かりやすく解説。

田中氏は「アスリート時代から、心身の向上のため積極的に肉を食べてきたが、商品として並んでいる状態しか知らなかった。現在、子育ての最中だが、子供にも家畜がどのような経路、工程を経て商品化されるか、どれだけ多くの人が携わっているかについて、食卓で教えたい」と語った。

第61回関東甲信越食肉連絡協が茨城県で開催、組織基盤の強化を図る

第61回関東甲信越食肉連絡協議会(倉持繁夫会長・千葉県肉連会長=上写真)の通常総会・茨城大会が24日、茨城県水戸市の三の丸ホテルで開催された。総会では令和5年度事業報告・収支決算、6年度事業計画・予算案を原案どおり承認した。次回の第62回大会は山梨県が担当し、来年11月6日に甲府市で開催される。

茨城大会は、前年開催を担当した長野県肉連の市瀬哲男会長が開催宣言したあと、内田泰男実行委員長(茨城県生衛組合理事長=下写真)は、「本年は1月に石川県能登地方を震源とした地震が発生、さらに9月には奥能登豪雨で被災に遭われたみなさまに心よりお見舞い申し上げます、一日の早い復旧に向けて業界としても協力していく。食肉業界を取り巻く環境は、世界情勢の先行きが不透明な状況が続く中、人口減少に伴う食糧必要量の変化、生産と消費のバランス転換点を考慮しなければならない時代が近くまできている。厳しい状況を乗り越えるためにも関東甲信越の食肉関係者が集い、活発な情報交換を行うことで、難局を乗り越えていきたい。今大会では茨城県の魅力を堪能してもらいたい」と歓迎のあいさつ。

続いて倉持会長は、「日本経済は金融市場において不安定な動きがみられるものの、景気の踊り場を抜け持ち直しの動きもみられる。個人消費においても実質賃金の回復に伴い、持ち直す傾向は堅調となっている。我々の業界は、原油価格を始め仕入れ価格や人件費の上昇、後継者不足など依然として非常に厳しい状況となっている。組合員も困難な経営状況が続くと思われるが、衛生水準の維持向上に努め、食卓に安全でおいしい食肉を安定的に供給するという重要な役割を果たすことが需要拡大につながる。さらに“元気で長生きするなら生命の源であるアミノ酸を多く含んだお肉を食べよ”この事を消費者に周知していく。本日は限られた時間ではあるが、業界を取り巻く諸問題について討議して、組織基盤の強化などに向けて新たな目標を確認する場として活用してもらいたい」と述べた。また、来賓として茨城県の大井川和彦知事、水戸市の小田木健治副市長、全国食肉生活衛生同業組合連合会の肥後辰彦会長がそれぞれの立場で祝辞を述べた。



議事では、5年度事業報告および収支決算報告、6年度事業計画および予算案など全議案を承認した。

次期総会開催地は山梨県に決定。また、6年度食肉功労表彰者に12人が選ばれ表彰が行われた。

全議案承認後、クッキングスクールネモトの根本悦子主宰が「食のとっても大切なお話し～肉を食べて健康寿命をのばそう～」と題して講演を行った。続いて、全国食肉事業協同組合連合会の木村元治専務理事による「食肉流通と関係法規」について。また、一般財団法人畜産環境整備機構の堀口幸利審議役から「食肉リース事業等について」をテーマとするセミナーも実施された。

懇親会は長野県肉連の市瀬哲男会長の乾杯の発声で祝宴に入り参加者が親睦を深め、次回開催地の山梨県生衛組合の斎藤義一理事長が開催に向けて参加を呼びかけ、茨城県肉連の内田敏雄会長によるあいさつで散開した。

6年度食肉功労表彰式典が行われた。受賞者は次の各氏。

茨城県 谷津泰宏、須藤仁廣、鈴木利幸▷栃木県 綱川雅之、郡司義貴▷群馬県 岡田一美、石原隆行▷埼玉県 矢島博幸▷千葉県 中條志奈子▷神奈川県 宮崎裕司、鈴木博▷新潟県 上野勲

タイから「黒樺牛」ファンが来日、杉本本店 G

和牛生産大手の杉本本店(本社=熊本県宇城市、杉本光士郎社長)は22日、主要輸出先であるタイの得意先ら関係者の工場視察を受け入れた。現地ではしゃぶしゃぶなど日本食レストラン12店舗を手掛ける、かごの屋グループの主催。全店舗で同社ブランド「黒樺牛」メニューの愛好者らに当たる「九州旅行キャンペーン」(実施期間:24年6月から同年9月まで)の一環で、当日は主催者ほか、大手商社のCTI Food Supply社、ファン、インフルエンサーら約40人の視察団が訪問し、本社工場や敷地内の小売店など関連施設をつぶさに見学した。

冒頭、杉本社長は訪問団に対し歓迎の謝辞を述べた上で「当社は国内最大の和牛企業。日本からタイへ輸出する企業の中でも肉牛の生産から牛肉の加工、販売を一貫して手掛ける企業は珍しく、この生産体制が『黒樺牛』の高品質な商品力と市場の要望に対し柔軟かつ迅速に対応できる力を生んでいる」と自社の強みを指摘。続けて、「これから皆さまが視察するカット工場は高度な衛生管理で枝肉を加工し、タイ向けに厳選した和牛を輸出している。これを機に当社と『黒樺牛』について理解を深めてほしい」と述べ、今後の利用拡大に期待を寄せた。

その後、訪問団は本社会議室にて主力の牧場事業



などタイ語で編集された企業動画を視聴。質疑応答の時間を挟み、実際に枝肉をさばく工場内の製造業務を熱心に見学。小売店では現地では利用頻度の少ないモモやバラを使った提案などフルセットを使いこなした日本式の商品づくりをアピールした。

同社の輸出事業において、タイは中東や台湾に次ぐ主要国・地域の一つ。24年上期(4月~9月)の輸出実績は21年の開始時と比べ4倍弱の21tまで伸長している。同日、杉本社長はかごの屋グループの人材を来年以降、本社工場に受け入れ、技術指導など人材育成の後方支援を実施していく方針も明らかにした。訪問団に対し「今後もタイの人に喜んで、楽しんでもらえる和牛づくりに励んでいく」と述べ、引き続き現地ファンの開拓に意欲を示した。

11月の米フィードロット飼養頭数は前年並みの1198万6千頭

米国農務省(USDA)が公表した11月1日現在の牛フィードロット飼養頭数(1千頭以上収容)は

1198万6千頭と前月より38万6千頭増加し、ほぼ前年並みとなった。州別の飼養頭数は表のとおり。

単位:頭数は千頭、割合はパーセント

州	2023/11/1	2024/10/1	2024/11/1	前年比(%)	前月比(%)
アリゾナ	261	230	231	89	100
カリフォルニア	505	515	515	102	100
コロラド	1,030	1,000	1,060	103	106
アイダホ	320	330	330	103	100
アイオワ	650	660	670	103	102
カンザス	2,520	2,370	2,415	96	102
ミネソタ	100	100	105	105	105
ネブラスカ	2,540	2,470	2,590	102	105
オクラホマ	315	345	365	116	106
サウスダコタ	220	195	225	102	115
テキサス	2,900	2,820	2,880	99	102
ワシントン	270	255	270	100	106
その他	325	310	330	102	106
米国	11,956	11,600	11,986	100	103

導入頭数をみると、10月は前月より13万頭増加し228万6千頭となり、前年より5%増加した。導入頭数を体重別にみると600ポンド未満が58万5千頭、600~699ポンドが48万頭、700~799ポンドが49万頭、800~899ポンドが43万6千頭、900~999ポンドが21万5千頭、1千ポンド以上は8万頭だった。

また、10月の出荷頭数は184万5千頭と前月より14万7千頭増加し、前年より5%増加した。

JPPA青年部会「俺豚」開催、日本産豚肉の消費拡大に向け魅力を訴求

一般社団法人日本養豚協会(JPPA)青年部会(石川貴泰部会長)は24日、東京都千代田区のベルサール秋葉原で、通算18回目となる「JAPAN PORK FESTIVAL俺たちの豚肉を食ってくれ!」(通称=俺豚)を開催した。全国各地から集まった若手養豚生産者が日本産豚肉の魅力をアピールする本イベントは、2007年から毎年開催しているが、コロナの影響でリアル開催は、昨年の復活から2回目となる。

開会式で、青年部会の石川部会長は「今日に至るまで青年部の皆さま、およびJPPA事務局、また、全国各地の生産者やメーカーの方など、業界を超えた多大なるご協力の下、ワンチームとなってこの日を迎えられたことを嬉しく思う。現在、生産現場は飼養戸数も減っており、大変厳しい状況であると理解しているが、日本の養豚業界の活動は素晴らしい、日本産豚肉はおいしいということ国内はもちろん、インバウンド旅行客も数多く訪れるこの秋葉原で、世界へ向けて広める絶好の機会だと思っている。」と意気込みを語った。

続いて、同協会の香川雅彦会長が「会長になり7年目、青年部会の若い皆さまの活力あふれる活動を応援してきた。今日まで尽力していただいたスタッフの皆さまには感謝を申し上げたい。今回、全国はもちろん世界から多くの方がやってくる秋葉原の地、そして大きな会場で開催できたことを大変嬉しく思っている。日本産豚肉の魅力を存分にPRする良き日にしていきたい」とあいさつ。

その後、農林水産省畜産局畜産振興課の冨澤宗高課長が「今年6月に改正された、食料・農業・農村基本法によって、わが国の養豚におけるさまざまな振興推進のための施策や、基本計画の見直しを今まさに進めているところである。養豚業界が持続的かつ安定的に継続できるよう、また、地域の皆さまが



担い手として活躍できるように、中長期的なビジョンを示していきたいと思っている。世界からの注目度の高い、この秋葉原でおいしく安全性の高い日本産豚肉の魅力を盛大にアピールしていただきたい」と述べた。

会場では、豚銘柄豚肉のしゃぶしゃぶ食べ比べが無料提供され、来場客は長蛇の列をつくる盛況ぶりとなった。また、日本産豚肉応援団として「発見!ふくしまキャラバン隊“チームめつけへず”」と「橋向若連」による銚田囃子のステージパフォーマンスを披露したほか、日本産豚肉や加工品、同協会オリジナルエコバックをはじめとしたグッズが当たる無料抽選会や、じゃんけん大会ほか、養豚〇×クイズ大会、豚の鳴き声ものまね大会なども行われ、来場客は大きな盛り上がりを見せた。

埼玉県で鳥フル発生、今シーズン国内11例目ー農水省

農水省は25日、埼玉県行田市の家禽農場で、今シーズン国内11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、同農場の約2500羽のあひる(肉用)が殺処分となる。

竹岸学園・竹岸食肉専門学校、恒例の竹岸祭挙行

学校法人竹岸学園・竹岸食肉専門学校(茨城県土浦市、水野正徳学校長)は22日、同校の西洋庭園で第122期竹岸祭を挙行了。121期から122期生に応援団旗が引き継がれ、晴天にも恵まれ、卒業生有志、学校関係者との交歓が図られた。

入学以降の行事として行われた筑波山での10kmオリエンテーリングや学園周辺4kmマラソンの表彰式のあと、卒業したばかりの121期の有志などのOB、学校関係者もまじえ、バーベキューを堪能した。

在校生は3班に分かれ余興を披露。投票の結果、目隠しを付けて手触りだけで骨の部位を当てる「骨当てクイズ」で会場を盛り上げたA班に最優秀の「スバ



ラシカッタデ賞」が贈られた。また、剣道六段の水野学校長と合気道有段者の職員との演武なども披露された。和やかな宴の後、万歳三唱と手締めを行い散会した。

大阪市食肉市場の牛内臓価格、12月2日と畜分から改定

大阪市食肉市場(株)(田中達夫社長)は12月2日と畜分(12月3日販売分)から牛内臓価格の改定を実施する。

肉牛出荷頭数については横ばいで推移しているが、牛内臓は部位によって多少のバラツキはあるものの、総じて需給動向がタイトな状況であるため、12

月2日と畜分(翌3日販売分)から改定。新たな価格は枝肉重量510kg未満が1kgあたり48円(旧45円)に、同510kg以上は1頭あたり2万4480円(旧2万2950円)に変更。これに伴い、肝臓廃棄の処理費についても1頭あたり6千円引き(旧5千円)に改定する。

【JCA・10月】豚肉、鶏肉好調も牛肉、加工品鈍く1・0%増

日本チェーンストア協会がこのほどまとめた販売統計速報によると、10月の食料品合計販売金額は7275億2433万円(既存店ベースの前年同月比2・4%増)だった。そのような中、畜製品の売り上げは866億8871万円(1・0%増)だった。豚肉、鶏肉の動きは良かったが、牛肉の動きは鈍かった。鶏卵、ハム・ソーセージの動きも鈍かった。

総菜は958億4425万円(3・4%増)で、温総菜は、フライ、天ぷら、オードブル、からあげ、焼き鳥、焼き物などは好調だったが、中華の動きは鈍かった。要冷蔵総菜は、和・洋総菜共に動きは良かった。米飯、寿司もまずまずの動きだった。

その他の食品(2・9%増)は、米、飲料、水、牛乳、アイスクリーム、ヨーグルト、冷凍野菜、パスタ、

切餅、パン類、乾麺、レトルト、油、シリアル、納豆、海苔、ビスケット、米菓、ビール、ノンアルコール飲料などの動きは良かったものの、カレー・シチュー、カップスープ、カップ・袋麺、チルド麺、鍋つゆ、豆腐、水物、練物、佃煮、和・洋生菓子、チョコレート、プリン・ゼリー、みりん、焼酎などの動きは鈍かった。

農産品(1・9%増)は、じゃがいも、キャベツ、トマト、きゅうり、レタス、ミニトマト、ブロッコリー、かぼちゃ、カット野菜、カットサラダ、カットフルーツなどの動きは良かったが、白菜、大根、長ねぎ、人参、ほうれん草、小松菜、きのこ類などの動きは鈍かった。果物では、梨、りんご、ぶどう、バナナ、キウイフルーツなどの動きは良かったものの、みかん、柿などは動きが鈍かった。

【外食産業市場動向・10月】焼き肉は前年同月比2・7%増

一般社団法人日本フードサービス協会が公表した外食産業市場動向調査によると、10月は前年に比べ日曜日が少ない曜日回りとなり、業態によっては客数などに影響が出た。しかし、各種販促キャンペーンが堅調であることに加え、まだ気温の高い日があり、依然夏向けの商品も堅調であったことや、また月間の訪日外客数が過去最高を記録したことなどから、外食全体の売り上げは前年比6・1%増となった。なお依然としてコメをはじめ原材料費の高騰も続いており、経営の圧迫要因となっている。

ファーストフード業態は売り上げ6・6%増となった。「洋風」は期間限定の季節メニューや、ゲーム業界とのコラボ企画が好評で、売り上げは4・3%増となった。「和風」はCMによる訴求や値引きキャンペーンで集客し、売り上げ12・2%増。「麺類」は郊外ロードサイド店舗の拡充や、高温傾向により冷たいメニューが堅調、観光地での訪日外客の賑わいもあり、売り上げは12・1%増となった。「持ち帰り米飯／回転寿司」は、休日数が少なかったことなどによる客数減もあったが、売り上げは0・4%増となった。「その他」は「アイスクリーム」「ドーナツ」がハロウィーンのキャンペーンで売り上げを伸ばし、前年比6・6%増となった。

ファミリーレストラン業態は全体売り上げ5・7%増となった。「洋風」は、月初及び月末の悪天候がやや影響したところもあったが、クーポンや期間限定のデザートなどの好評もあり、売り上げ6・7%増となった。「和風」は、高温で鍋メニューが振るわなかったものの、秋メニューのフェアが奏功したことなどから、売り上げ6・5%増となった。「中華」は特産食材のキャンペーンが奏功し、また創業記念クーポンにより集客したところがあり、売り上げ3・8%増。「焼き肉」は、休日が1日少ないことの影響で、客数に影響があったものの、価格改定とキャンペーンの効果により、売り上げ2・7%増となった。

パブ・居酒屋業態は、「パブ・居酒屋」は、ビジネス街立地の店での休前日の好調に加え、インバウンドの集客が増え、売上堅調。高温傾向により日本酒の熱燗などは振るわなかったが、ビールの売れ行きが堅調で、売り上げ4・6%増となった。

ディナーレストラン業態は休日が少ないこと等で客数に影響が一部みられたが、インバウンド需要の好調が続き、売り上げ1・3%増となった。

喫茶業態は10月に入っても続く高温傾向により、冷たい飲み物が好調、テラス席の需要もあり、売り上げ7・6%増となった。

外食産業市場動向(全店)

業態	事業者数	店舗数	売上高	店舗数	客数	客単価
全体	226	36,401	106.1%	99.8%	102.6%	103.4%
ファーストフード合計	51	20,790	106.6%	100.5%	102.7%	103.7%
洋風	18	6,020	104.3%	101.1%	102.0%	102.2%
和風	13	5,196	112.2%	101.6%	106.4%	105.4%
麺類	17	3,127	112.1%	99.6%	103.4%	108.4%
持ち帰り米飯・回転ずし	19	4,111	100.4%	99.4%	97.2%	103.2%
その他	7	2,336	106.6%	99.8%	96.6%	110.4%
ファミリーレストラン合計	67	10,123	105.7%	98.5%	102.2%	103.4%
洋風	33	4,966	106.7%	96.4%	103.1%	103.5%
和風	31	2,530	106.5%	101.6%	102.4%	103.9%
中華	14	1,252	103.8%	101.5%	99.6%	104.2%
焼き肉	16	1,375	102.7%	98.1%	99.5%	103.3%
パブ・レストラン／居酒屋合計	36	1,839	104.6%	100.4%	102.5%	102.0%
パブ・ビアホール	11	393	103.2%	99.7%	99.1%	104.1%
居酒屋	30	1,446	105.3%	100.6%	104.7%	100.6%
ディナーレストラン(計)	25	925	101.3%	98.5%	101.2%	100.0%
喫茶(計)	25	2,472	107.6%	100.2%	102.9%	104.5%
その他(計)	22	252	107.7%	98.4%	104.0%	103.6%

単位:社、店、%(前年同月比)

【輸入副生物現物相場】 気温低下で白物は堅調、主要焼き材も年末にかけて引き合い増える

夏場以降、全体的に低調な商いが続いてきたが、ここにきてようやく相場、引き合いともに底打ち感が鮮明となってきた。各社卸筋の秋口からの在庫整理が一巡したことや、円安状況が続いていることで「待っていても値段は下がらないだろう」という判断で、確保に動いた顧客も出てきた(大手卸)といった動きもあるようだ。少し前から反転状況だったタンに続き、夏場の需要期以降、高値の反動から弱い動きが続いていたハンギングテンダー、アウトサイドスカートといった主要焼き材についても、ようやく年末商戦に向けて量販店、外食向け問わずに動きが活発になってきた。

一方、食べ放題などの外食店や量販店のメガパックなどで主に使用されているシンスカート・シックスカートは、やや在庫がだぶつき気味。元々、上半期から夏場にかけて品薄感が強かったタンとのセットで仕入れてきた玉の在庫調整の動きが目立っており、投げ物が散見される状況。また、白物は値段は大きく変わらないが、引き合いは続いており年末に向けて強もちあいの展開。年明け中旬の3連休までは

全般的に強い相場が続きそうだ。

商品名	原産地	規格	価格	気配
牛タン	米国		2200~2600	↑
	豪州	グラス	2200~2600	↑
	欧州	グラス	2000~2300	↑
ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス プライム	1800~ -	↑ -
	メキシコ		1600~1800	→
アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	2800~3000 -	→ -
	メキシコ		-	→
シンスカート、シックスカート	豪州	バルク	~1150	↓
シンスカート(皮なし)	豪州		1500~	↓
レバー	豪州		320~	-
	米国		350~	→
トライプ	-	1.5UP	-	→
	豪州	700gUP 500gUP	- -	→ →
スモール	米国		500	↑
ラージ	米国		620~690	↑
	豪州		680~700	↑
アキレス	米国		1200	↑
テール	豪州		1400~1600	↑
メンブレン	豪州		600~	↑
牛タン	米国		2600~3000	↑
	豪州	グレイン	2400~2900	↑
牛タン(ムキタン)	米国		4300~5000	↑
	豪州		-	→
ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス	1800~2200	↑
		プライム	2200~2500	↑
アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス	2800~3200	↑
		プライム	3600~	-
	メキシコ		-	→

日本畜産物輸出促進協会、サウジアラビアで和牛セミナーを開催

一般(社)日本畜産物輸出促進協会(井出道雄会長)は来年1月30日、サウジアラビアの首都・リヤドのカントナルホテル・バイ・ウォリックで日本産和牛セミナーを開催する。食肉事業者、レストラン関係者、小

売事業者、メディアを対象に、日本産和牛の品質の高さや新たな魅力を訴求するとともに、QRコードを用いた和牛品質情報提供システムの普及・啓発やカッピングデモを行う。

ミライザカ、早期予約特典で日本三大和牛「近江牛」が2倍に

ワタミ(株)(東京都大田区、渡邊美樹社長)が運営する居酒屋「ミライザカ」は、30日まで対象のコースを予約すると、忘年会をより豪華にグレードアップできる「早得W特典プレゼント」を実施している。

対象コースは、「近江牛」を使ったすき焼きをメイ

ンに、神戸ビーフのステーキ串が味わえる「味の饗宴コース」(税込み6千円)、黒毛和牛のすき焼きと名物グローブ揚げなどの「厳選黒毛和牛コース」(5千円)、グローブ揚げと4種の鍋から選べる「彩り味自慢コース」(4500円)の3種類となっている。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 11月25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	8,106	4,228	-	-	-
		安値	2,320	2,277	-	-	-
		平均	3,281	2,656	2,067	-	-
	257頭	頭数	236	20	1	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,220	-	-	-
	1頭	頭数	-	1	-	-	-
	去 A	高値	3,304	2,425	-	-	-
		安値	2,320	2,321	-	-	-
		平均	2,609	2,375	-	-	-
	57頭	頭数	55	2	-	-	-
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	1,841	1,626	1,489	1,363	-
		24頭	頭数	1	11	7	5
	雌 C	平均	-	-	1,386	-	-
		2頭	頭数	-	-	2	-
	去 B	平均	1,819	1,690	1,571	1,409	-
		21頭	頭数	3	4	11	3
去 C	平均	-	-	1,388	1,356	-	
	3頭	頭数	-	-	2	1	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	430 430	969 941	- 302.5	(競り)	(相対)	
				-	18	60

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,605	1,833	1,489	1,096	-
	B	-	-	1,185	963	619
和 去	A	2,506	2,305	2,236	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	813
	C	-	-	-	796	718
乳 去	B	-	-	-	816	-
	C	-	-	-	825	-
交 雌	B	-	1,628	1,510	1,368	-
	C	-	-	1,407	1,266	-
交 去	B	-	1,630	1,552	1,369	-
	C	-	-	1,387	1,300	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	584	918	918	918	918
	安値	551	529	497	464	410
	平均	570	551	549	551	484
	頭数	(4)	(329)	(331)	(151)	(126)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	602	589	569	518
	安値	-	596	569	558	497
	平均	-	599	580	565	506
	頭数	(-)	(3)	(5)	(3)	(7)

[大阪食肉卸売市場] 11月25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	2,452	-	-	-	-
(頭数)	(5)	(-)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(3)	(-)
和 去 A	2,506	-	-	-	-
(頭数)	(1)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,728	1,578	1,566	-
C	-	-	1,620	-	-
交雑去 B	-	1,851	1,662	1,577	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	662	567	491	476

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	11月25日	11月22日	(11月累計)
豚	67,700	67,100	1,099,900
成牛計	5,460	5,120	80,410
和牛雌	1,310	1,540	20,590
和牛去勢	1,670	1,030	21,380
乳牛雌	490	750	11,870
乳牛去勢	570	370	8,250
交雑雌	600	680	8,570
交雑去	800	750	9,580

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 11月25日

	1,502円	(前日 1,417円)
東京		
大阪	1,644円	(前日 1,501円)

[豚・全農建値] 11月25日

上	中	取引頭数	市況
559円	543円	1224頭	強もちあい

と畜 売買	牛 135頭 牛 61頭	豚 68頭 豚 137頭	牛概況 豚概況	もちあい 急伸
----------	-----------------	-----------------	------------	------------

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25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]	572 (583)	- (-)	5,728	-	下押し
仙台 [中]	538 (577)	495 (530)	301	68	反落
宇都宮 [地]	540 (549)	527 (535)	1,846	80	反落
茨城 [地]	553 (567)	541 (547)	1,458	810	下押し
群馬 [地]	550 (558)	513 (482)	2,185	429	小反落
さいたま [中]	550 (553)	538 (542)	251	251	弱もちあい
東京 [中]	551 (558)	549 (549)	969	941	反落
横浜 [中]	576 (561)	542 (538)	650	639	上伸
山梨 [地]	- (-)	- (-)	118	59	休市
浜松 [地]	550 (543)	481 (483)	412	38	上伸
名古屋 [中]	595 (593)	579 (560)	920	268	強もちあい
京都 [中]	595 (568)	571 (558)	116	116	もちあい
大阪 [中]	662 (620)	567 (605)	68	119	急伸
神戸 [中]	- (560)	- (551)	155	-	上場なし
岡山 [地]	657 (629)	656 (656)	303	279	上伸
広島 [中]	582 (593)	555 (557)	239	47	反落
福岡 [中]	590 (582)	558 (567)	466	76	続伸

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。福岡の前日は23日。

[日本食肉流通センター] 11月18日～11月24日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,609,164 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	1,132	1,170	1,210	1,167	93,207
うで	717	778	827	781	127,958
ロース	994	1,103	1,169	1,094	159,823
ばら	1,218	1,311	1,363	1,313	168,329
もも	743	765	802	761	191,210
ヒレ	1,122	1,192	1,273	1,176	9,831
セット	900	1,017	1,037	996	858,806

◇近畿圏 総重量 788,825 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	1,264	1,328	1,255	67,839
うで	670	737	794	735	133,674
ロース	1,026	1,134	1,207	1,124	113,398
ばら	1,264	1,285	1,350	1,292	146,176
もも	705	733	778	737	168,936
ヒレ	1,080	1,178	1,291	1,177	10,289
セット	856	962	1,076	959	148,513

[食鳥正肉日経相場] 11月22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	657	708	815	168
ムネ	363	399	492	139

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	665	729	1,010	8
ムネ	374	428	570	8

[農水省統計情報部食鳥市況] 11月22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	948	600	550	600	650
安値	672	376	290	360	350
平均	718	413	-	-	-

※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