

令和6年
2024年

12月10日
火曜日

第11613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



日本ハムが「シャウ名店アワード2024」授賞式を開催……P3

- ▶ 11月豪州産対日輸出量、合計2万942tで0・8%増…………… P 2
- ▶ 日本ハムが「シャウ名店アワード2024」授賞式を開催
大賞は鳥森百薬の「シャウエッセンの肉巻き」…………… P 3
- ▶ [鶏肉需給動向・10月] 推定出回り量は前年同
月比5・7%増…………… P 4
- ▶ ステーキハウス・ブロンコビリーが群馬県初出店
…………… P 4
- ▶ 米沢牛枝肉共進会のチャンピオン牛を
キロ当たり5740円で佐藤畜産食品が購買
…………… P 5
- ▶ 「とちぎの食肉まつり2024」開催、栃木県産牛
肉や豚肉をPR…………… P 6
- ▶ 大戸屋、ご飯と楽しむ「冬の洋食フェア」期間
限定でスタート…………… P 6
- ▶ [調理食品支出金額・10月] 合計1万3068
円で1・5%増…………… P 7
- ▶ 関西ハム・ソーセージ記者クラブが今年の10大
ニュースを発表…………… P 7
- ▶ 仕入価格「上昇した」企業が8割、3割は転嫁で
きず一公庫調査…………… P 8
- ▶ 松屋、重量2倍も登場 「カットヒレステーキ丼」新発
売…………… P 8
- ▶ 【輸入副生物現物相場11月見通し】年末需要も
あり荷動きは堅調、白物も強い…………… P 9
- ▶ ホルモンふたご、「宝くじ付き」のお得なクーポン配布
…………… P 9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 9日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 9日…P11

注目のヘッドライン

11月豪州産対日輸出量、合計2万 942 tで0・8%増

豪州農水林業省が公表した11月の豪州の食肉輸出量による
と、食肉の総計は20万3069t(前年同月比20・2%増)と増加し
た。

…詳細はP2

日本ハムが「シャウ名店アワード 2024」授賞式を開催

…詳細はP3



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/>

11月豪州産対日輸出量、合計2万942tで0・8%増

豪州農水林業省が公表した11月の豪州の食肉輸出量によると、食肉の総計は20万3069t(前年同月比20・2%増)と増加した。

畜種別にみると、牛肉は11万8878t(26・7%増)、マトンは2万8249t(42・3%増)、山羊は4934t(61・1%増)、内臓類は2万1199t(7・5%増)と増えたが、ラムは2万7182t(9・0%減)、豚肉は2611t(2・2%減)と減少した。

対日輸出量(船積数量)は2万942t(0・8%増)で、このうち牛肉は1万7515t(1・9%減)と前年を下回ったが、マトンは247t(33・5%増)、ラムは782t(9・2%増)、内臓類は2304t(14・4%増)と増加した。

牛肉の輸出数量を州別にみると、クイーンズランド州は6万572t(17・5%増)、ビクトリア州は2万

4394t(37・0%増)、ニューサウスウェールズ州は2万998t(23・5%増)。このうち日本向けは、クイーンズランド州が1万2401t(6・7%増)、ビクトリア州は1958t(28・0%減)、ニューサウスウェールズ州は2372t(7・6%減)となった。

豪州の対日輸出数量(2024年11月)

(単位:トン、船積重量)

	日本向け計	NSW	VIC	QLD	南豪州	西豪州	TAS
牛肉 (前年同月比)	17,515 98.1	2,372 92.4	1,958 72.0	12,401 106.7	284 100.0	243 64.6	257 89.2
マトン (前年同月比)	247 133.5	50 62.5	55 171.9	0 -	0 -	142 194.5	0 -
ラム (前年同月比)	782 109.2	236 240.8	385 78.6	2 -	130 139.8	27 2,700.0	1 -
豚肉 (前年同月比)	0 -	0 -	0 -	0 -	0 -	0 -	0 -
内臓類 (前年同月比)	2,304 114.4	405 102.0	353 73.2	1,294 128.9	65 203.1	138 242.1	48 114.3
その他・計 (前年同月比)	20,942 100.8	3,062 97.4	2,782 74.7	13,746 108.8	479 116.8	551 108.5	307 87.0

豪州の食肉輸出数量(2024年11月)

(単位:トン、船積重量)

	豪州総計	NSW	VIC	QLD	南豪州	西豪州	TAS
牛肉 (前年同月比)	118,878 126.7	20,998 123.5	24,394 137.0	60,572 117.5	5,768 229.9	3,537 119.3	3,608 183.8
マトン (前年同月比)	28,249 142.3	10,377 146.5	10,462 144.5	0 -	2,217 207.2	4,967 127.7	227 51.8
ラム (前年同月比)	27,182 91.0	8,027 134.5	11,945 80.8	14 -	3,212 83.7	3,515 83.2	470 126.7
豚肉 (前年同月比)	2,611 97.8	514 96.1	291 68.8	194 81.5	343 66.7	1,268 131.9	0 -
内臓類 (前年同月比)	21,199 107.5	4,532 112.3	5,010 101.2	8,775 105.4	1,308 129.4	1,156 116.5	419 102.4
その他・計 (前年同月比)	203,069 120.2	45,866 129.6	54,134 116.2	70,958 114.9	12,868 143.9	14,502 110.6	4,725 148.5

2024年11月の船積み数量(11月30日時点)

(単位:トン)

主な輸出先国	牛肉	うちチルド	マトン	ラム	山羊	豚肉	内臓類	合計
日本 (前年同月比)	17,515 98.1	8,822 113.2	247 133.5	782 109.2	80 -	0 -	2,304 114.4	20,942 100.8
韓国 (前年同月比)	19,001 104.9	2,510 95.5	91 58.7	1,146 72.0	648 167.0	23 153.3	3,064 116.6	23,973 104.7
台湾 (前年同月比)	3,097 151.4	727 131.7	260 110.2	237 84.6	313 223.6	0 -	349 119.9	4,256 142.2
米国・東部 (前年同月比)	25,292 173.9	7,475 135.6	1,465 130.8	5,111 106.3	2,145 162.4	0 -	1,446 116.4	35,459 153.9
米国・西部 (前年同月比)	9,734 197.7	870 155.4	467 376.6	1,662 122.3	191 109.1	0 -	273 183.2	12,327 183.1
EU (前年同月比)	1,222 205.7	1,141 196.4	46 43.4	326 44.2	0 -	0 -	197 262.7	1,791 118.4
その他・計 (前年同月比)	118,878 126.7	29,346 113.3	28,249 142.3	27,182 91.0	4,934 161.1	2,611 97.8	21,199 107.5	203,069 120.2

資料: 豪州農水林業省

日本ハムが「シャウ名店アワード 2024」授賞式を開催 大賞は烏森百薬（東京都港区新橋）の「シャウエッセンの肉巻き」

日本ハムは9日、「シャウ名店アワード2024授賞式」を東京都港区の東京ミッドタウンで開催。日本ハムでは今年7月から「#ちゃんエッセン」プロジェクトの一環として、シャウエッセンを愛し、メニューに採用している「シャウ名店」の募集を開始。「メニューのおいしさがシャウエッセンで引き立っているか」「メニューに新規性やアイデアを感じるか」「おいしさや、インパクトを感じるビジュアルか」「シャウエッセンの『パリッ!!』とした食感が感じられるか」の4項目の審査基準を基に、1018件に上る応募総数から事前審査、試食審査を行い、「シャウ名店金賞」を決定。さらに今年5月に開設した「シャウエッセンファンサイト」の会員による投票を含む、本審査を実施。今回のアワードで大賞1点、金賞10点を発表した。

授賞式には、日本ハムの井川伸久社長（写真左から2人目）、松本之博常務執行役員加工事業本部長（右）、岸本栄執行役員加工事業本部マーケティング統括部長（左）が登壇。井川社長は「当社の主力ブランドであるシャウエッセンは1985年2月に発売以来、永年皆さまに愛され続けている。それまで赤ウインナーが主流だった日本で、羊腸を使用し本場ドイツの粗びき製法を取り入れ、粗びき市場を開拓した商品だ。発売当初はこれまでにない商品として販売は苦戦したが、CMや店頭での試食販売が功を奏し、翌年以降は伸長し続け、当社最大のヒット商品になっている。おかげさまで多くのお客さまに愛していただき、今では海外へも展開している」とあいさつ。続いて岸本執行役員は「当社は来年の40周年の節目にシャウエッセンブランドをさらに成長させていくことを目指し、さまざまな企画に取り組んでいる。その中の重要な一つがシャウ名店アワードであり、全国から予想を大きく上回る千点以上の応募をいただいた。今回のようなアワードを開催することで、さらに外食、中食業界をシャウ名店の皆さまと一緒に盛り上げていきたい」とした。

さらにゲストとして、お笑いタレントの小島よしおさん（右から2人目）が今回のアワードにふさわしく、シャウエッセンをイメージした“シャウスーツ”で登場。普段から晩酌のお供などでシャウエッセンを楽し



んでいるという小島さんは、同商品のパリッと弾ける食感を再現し、フォーマルなシャウスーツが一瞬で上下半袖に変わる仕掛けでシャウエッセン愛をPRした。



アワードで栄えある大賞に輝いたのは、烏森百薬（東京都港区新橋）の「シャウエッセンの肉巻き」。シャウエッセンを豚のバラ肉で巻いた斬新なメニューで、6年前のオープン当初からの人気商品。受賞者が物心ついた時から食べていたシャウエッセンをどうしたらさらにおいしく食べられるかを考えて開発され、シャウエッセンのもつ「パリッ」「ジュワッ」に加え、焼いた肉でカリッとした食感を加えた。試食した小島さんは、「シャウエッセンそのもののおいしさに、香ばしいカリッとした食感が加わり、いろいろな食感が味わえる。家庭でも真似してみたい」と大絶賛。オリジナルの一発ギャグで感動を表現した。

松本常務は「皆さまのシャウエッセン愛を本当に感じた。今回改めて企画を実施する中で、多くの外食店で大切なメニューの一品としてシャウエッセンを提供いただいていることを改めて認識した。どのメニューも魅力的なものばかりであり、独創的なアイデアや工夫にあふれており、素晴らしい提案をいただいたと心から感謝している。」と総評を述べた。

【鶏肉需給動向・10月】 推定出回り量は前年同月比5・7%増

農畜産業振興機構が発表した2024年10月分の鶏肉需給動向によると、推定出回り量は20万6362t(前年同月比5・7%増)と、前年同月を上回った。このうち国産品は14万8633t(1・9%増)、輸入品は5万7729t(16・9%増)となった。

また、国内生産量は14万7681t(1・5%増)、輸入量は6万2323t(30・4%増)と増加した。これにより、推定期末在庫は国産品が3万2202t(8・2%増)、輸入品が14万1112t(7・8%増)で合計17万3314t(7・9%増)となった。

〔鶏肉需給〕

単位:トン、%

年月	生産量	輸入量	推定期末在庫		推定出回り量		
			輸入物	国産物	輸入物	国産物	
4年	7	133,177(96.9)	45,620(101.9)	121,128(106.5)	28,884(83.6)	43,545(82.6)	134,809(98.4)
	8	133,324(101.6)	47,374(100.9)	121,213(108.8)	28,502(81.7)	47,289(96.1)	133,706(102.1)
	9	135,582(99.0)	46,798(103.5)	121,217(112.7)	25,844(76.5)	46,788(95.4)	138,240(100.1)
	10	144,773(99.2)	53,930(105.3)	127,502(117.8)	25,218(72.7)	47,645(94.2)	145,399(100.3)
	11	144,253(98.1)	49,783(86.2)	129,939(113.3)	23,373(69.7)	47,346(92.3)	146,098(98.6)
	12	153,097(97.4)	44,279(73.0)	124,180(108.5)	24,644(69.5)	50,038(82.1)	151,826(97.8)
5年	1	137,012(99.8)	44,361(82.5)	125,588(101.9)	24,433(69.6)	42,953(95.5)	137,223(99.7)
	2	133,529(98.5)	47,115(95.0)	128,113(99.1)	24,979(73.7)	44,590(102.5)	132,983(97.3)
	3	142,908(99.4)	47,545(105.3)	126,853(101.4)	27,049(83.2)	48,805(99.1)	140,838(97.0)
	4	139,306(98.7)	47,412(108.8)	119,503(102.8)	27,547(87.9)	54,762(104.5)	138,808(97.5)
	5	142,849(102.8)	51,717(121.7)	127,502(110.2)	29,343(94.2)	43,718(101.5)	141,053(101.4)
	6	141,735(100.9)	57,706(110.6)	133,613(112.2)	28,598(93.7)	51,595(105.7)	142,480(101.0)
	7	133,663(100.5)	46,686(102.3)	129,613(107.0)	30,604(106.0)	50,686(116.4)	131,657(97.8)
	8	133,703(100.4)	55,955(118.1)	133,334(110.0)	31,998(112.3)	52,234(110.5)	132,309(99.1)
	9	135,797(100.3)	48,372(103.4)	132,497(109.3)	30,049(116.3)	49,209(105.2)	137,746(99.8)
	10	145,552(100.5)	47,805(88.6)	130,926(102.7)	29,754(118.0)	49,376(103.6)	145,847(100.3)
	11	146,801(101.8)	39,181(78.7)	119,960(92.3)	30,873(132.1)	50,147(105.9)	145,682(99.7)
	12	155,398(101.5)	50,981(115.1)	115,660(93.1)	33,551(136.1)	55,281(110.5)	152,720(100.6)
6年	1	140,093(102.0)	54,687(123.3)	125,877(100.2)	31,152(127.5)	44,470(103.5)	142,492(103.5)
	2	144,552(108.0)	55,395(117.6)	124,137(96.9)	34,868(139.6)	57,135(128.1)	140,836(105.6)
	3	143,802(100.4)	52,670(110.8)	129,110(101.8)	36,868(136.3)	47,697(97.7)	141,802(100.5)
	4	146,411(104.8)	52,006(109.7)	127,057(106.3)	35,506(128.9)	54,059(98.7)	147,773(106.2)
	5	147,168(103.0)	53,259(103.0)	131,041(102.8)	36,263(123.6)	49,275(112.7)	146,411(103.8)
	6	143,169(101.0)	49,373(85.6)	133,066(99.6)	36,708(128.4)	47,348(91.8)	142,724(100.2)
	7	139,722(104.5)	51,778(110.9)	133,594(103.1)	35,468(115.9)	51,250(101.1)	140,962(107.1)
	8	130,029(97.3)	56,697(101.3)	137,941(103.5)	35,094(109.7)	52,350(100.2)	130,403(98.6)
	9	135,916(100.1)	49,125(101.6)	136,518(103.0)	33,154(110.3)	50,548(102.7)	137,856(100.1)
	10	147,681(101.5)	62,323(130.4)	141,112(107.8)	32,202(108.2)	57,729(116.9)	148,633(101.9)

ステーキハウス・ブロンコビリーが群馬県初出店

ブロンコビリーは17日、北関東で初めての出店となる「ステーキハウス ブロンコビリー前橋店」(前橋市天川大島町2-1-29)をオープンする。現在、東海を中心に全138店舗を展開しており、前橋店は139店舗目となる。

店舗では、“ごちそうカンパニー”をビジョンに掲げるブロンコビリーこだわりの炭焼きのステーキ&ハンバーグ、店内でカット&調理する新鮮サラダバー、大かまどの高火力で炊く魚沼産コシヒカリの大かまどごはんなどが楽しめる。



米沢牛枝肉共進会のチャンピオン牛を キロ当たり 5740 円で佐藤畜産食品が購買

米沢牛銘柄推進協議会は5日、「第65回米沢牛枝肉共進会」を米沢食肉公社で開催した。年末恒例となる共進会は、米沢牛の需要が高まる12月に毎年開かれる。米沢牛の定義が「生後32カ月齢」から「生後33カ月齢」へと改正され1年が経過する中、今回の出品牛の87%が5等級となるなど、高品質な枝肉が上場された。厳正な審査の結果、チャンピオン牛には、肉質とサンが高く評価された高島町の日下渡さん(上写真左)の出品枝肉(A5、枝肉重量476kg、BMSNo.12)が選ばれ、競りではキロ当たり5740円(税込み)で佐藤畜産食品・佐藤和則社長(上写真右)が落札した。

競りに先だち、米沢牛銘柄推進協議会の近藤洋介会長(米沢市長=下写真)は、「米沢牛の定義が生後33カ月に改正されて1年が経過した。米沢牛のブランドは、生産者をはじめ購買者、関係者の協力により維持・向上している。全国的には和牛の相場が厳しい状況となる中、米沢市としては12月にすき焼きの町米沢キャンペーンを実施して需要喚起を図っている」とあいさつ。続いて、米沢食肉公社の佐藤康寛社長は、「本日は生産者が丹精込めて肥育した75頭が出品された。購買者には年末に向けた活発な高値取引を期待する」と述べた。また、米沢牛銘柄推進協議会の小松武彦事務局長は、「来年は米沢牛の恩人であるチャールズ・ヘンリー・ダラスが全国に米沢牛のおいしさを確立して150年を迎える。今後も生産者は米沢牛の歴史と伝統を継承して、日本を代表する和牛ブランドを目ざして生産技術を高めてもらいたい」と述べた。

第65回米沢牛共進会の成功を祈願して、米沢食肉公社の細谷良一取締役が手締めによって競りを開始した。格付別単価はA5等級・平均キロ当たり3390円と全頭が高値で取引された。入賞牛は次のとおり(格付=全頭A5)

チャンピオン 日下渡(枝肉重量476kg、出荷日齢=1016日齢、キロ当たり5740円、購買者=佐藤畜産



食品)▷優秀賞1席 米澤佐藤畜産(413kg、1011日齢、5042円、登起波牛肉店)▷同2席 矢久保翔(435kg、1033日齢、3651円、佐藤畜産食品)▷同3席 横山晃太(438kg、1053日齢、3403円、米沢牛黄木)▷同4席 白萩屋畜産(513kg、1013日齢、3928円、日山畜産)▷優良賞 米沢牛いとう牧場(456kg、1017日齢、3801円、日山畜産)、安部美奈江(505kg、1029日齢、3404円、米沢ミート)、丸川畜産(414kg、1023日齢、3402円、東日本フード)、鈴木畜産(430kg、1015日齢、3424円、東日本フード)、田中畜産(457kg、1036日齢、4013円、丸市)、横山小助(483kg、1011日齢、3402円、米沢ミート)▷奨励賞 米澤佐藤畜産(388kg、1084日齢、3712円、佐藤畜産食品)、遠藤畜産(384kg、1035日齢、3163円、佐藤畜産食品)

「とちぎの食肉まつり 2024」開催、栃木県産牛肉や豚肉をPR

とちぎの食肉まつり実行委員会は7～8日の2日間にわたって、「とちぎの食肉まつり2024」を宇都宮城址公園(宇都宮市)で開催した。同イベントは、県産食肉の普及と消費拡大を目的とし、県内の精肉店や関連団体による物販ブースなどが多数出展。タイムセールも行われた。また、「とちぎ和牛」「栃木県銘柄豚」などが楽しめる事前予約制BBQエリアも、快晴の下、多くの来場者でにぎわいをみせた。

初日には開会セレモニーが行われ、栃木県食肉事業協同組合連合会の綱川雅之会長(上写真)があいさつを行った。綱川会長は「皆さんと一緒に盛り上げていただきたい。栃木には、とちぎ和牛をはじめ、多くの栃木産のおいしいお肉がたくさんある。試食や抽選会、また販売などいろいろあるので、ゆっくりこの1日を楽しんで、栃木のおいしい肉を食べて元気になって帰ってもらいたい」と呼びかけた。

続いて、来賓を代表し、宇都宮市の市議会議員の馬上剛氏は「イベント日和となった。人口減少社会が始まっている。これを放置していくわけにはいけないので、これから全力で取り組んでいきたいと思っている。人が減っていくと消費をする人がいなくなる。肉を食べる人がいなくなると、生産者や流通業者の事業に直撃し、悪い影響が出てきてしまう。まずは地産地消。地元でつくったお肉や野菜を必ず食べるようにしてもらいたい。一緒に取り組まなければ解決しない。食肉団体を地元の方にも応援いただきたい」と述べた。

出展ブースのうち、「とちぎ食肉組合」はモツ煮、



「JA全農とちぎ」は塩おにぎりやビーフシチューを販売したほか、「和豚もちぶた関口肉店」「大山総本店」「山久」「渡清」など有名精肉店も出展し、精肉や加工品などを販売した。さらに、「栃木県食肉消費対策協議会」では牛肉や豚肉の試食や、物販ブースで商品を購入した来場者が参加できる抽選会を実施。1等に「とちぎ和牛 しゃぶしゃぶ用500g」(30人)、2等に「栃木県産豚肉 500g」(30人)、3等に「新米 とちぎの星2合」(30人)が用意された。

大戸屋、ご飯と楽しむ「冬の洋食フェア」期間限定でスタート

(株)大戸屋(横浜市、藏人賢樹社長)はこのほど、全国の「大戸屋ごはん処」において「チキンと大葉のチーズカツレツ〜トマトハーブソース添え〜」(定食=税込み1480円、単品=1390円)をはじめ、寒い季節にぴったりな心温まる冬限定メニューを販売開始した。

洋の風味と和のテイストを絶妙に組み合わせた、同店初となる洋食フェア。とろけるチーズと大葉の

香りが広がる「チキンと大葉のチーズカツレツ〜トマトハーブソース添え〜」のほか、八丁みそで仕上げた「和風仕立てのビーフストロガノフごはん」(定食=1560円、単品=1520円)、濃厚な粒マスタードソースが絶妙な「炭火焼きチキンのマスタードクリームソース」(定食=1320円、単品=1230円)をラインアップ。寒い冬に同店自慢のご飯にピッタリの洋食を堪能できる。

【調理食品支出金額・10月】 合計 1万3068円で1・5%増

総務省家計調査(既報)によると、10月の調理食品支出金額は1万3068円(前年同月比1・5%増)と増加した。

弁当や調理パンなどの主食的調理食品の支出金額は5616円(2・8%増)と増加。他の調理食品も7452円(0・4%増)と増え、このうちハンバーグは

143円(5・9%増)、冷凍調理食品は952円(5・4%増)、カツレツは195円(1・6%増)、コロッケは205円(0・5%増)と増加したが、焼き鳥は214円(2・7%減)、シューマイは94円(5・1%減)、ギョーザは162円(6・4%減)で前年割れだった。

調理食品支出金額

	8月		9月		10月	
調理食品	13,734	104.2	12,519	102.0	13,068	101.5
主食的調理食品	6,359	107.5	5,436	101.1	5,616	102.8
弁当	1,748	110.8	1,575	103.3	1,594	102.6
すし(弁当)	1,521	106.7	1,207	98.5	1,213	106.0
おにぎり・その他	581	99.0	525	104.4	545	103.4
調理パン	637	108.1	577	104.0	574	104.9
他の主食的調理食品	1,873	107.8	1,552	98.9	1,689	99.9
他の調理食品	7,374	101.6	7,083	102.7	7,452	100.4
うなぎのかば焼き	296	110.4	146	109.0	119	106.3
サラダ	572	104.6	568	106.6	573	104.4
コロッケ	179	102.3	188	100.0	205	100.5
カツレツ	190	96.9	190	104.4	195	101.6
天ぷら・フライ	1,172	99.7	1,044	93.4	1,066	95.9
シューマイ	90	87.4	106	115.2	94	94.9
ギョーザ	176	104.8	157	95.2	162	93.6
焼き鳥	285	105.2	226	100.0	214	97.3
ハンバーグ	141	102.9	139	113.9	143	105.9
冷凍調理食品	842	100.6	901	101.8	952	105.4
総菜材料セット	211	75.4	288	90.9	340	99.4
他の調理食品のその他	3,220	103.7	3,129	106.6	3,389	100.2

資料:総務省「家計調査報告(全国・全世帯1世帯あたり品目別)」

関西ハム・ソーセージ記者クラブが今年の10大ニュースを発表

関西ハム・ソーセージ記者クラブは6日、大阪市中央公会堂で選定会を行い、2024年10大ニュースを次のとおり発表した。

① 大手4社がチルド物流研究会に参画②上期増収基調も為替変動が利益圧迫③高価格帯ギフトのアイテム数が増加④生産現場でSDGsの取り組み進む

⑤食肉加工品原料価格が過去に例のない高騰⑥原料豚肉高騰でチキン使用の食肉加工品拡大⑦3年連続計6回目の価格改定実施⑧各メーカー、新商品の投入を絞り込み⑨イタリア産豚加工品輸入解禁⑩日本ハムとJA全農が包括的な事業連携

仕入価格「上昇した」企業が8割、3割は転嫁できず一公庫調査

日本政策金融公庫はこのほど、生活衛関係営業の企業を対象(回答3142企業、うち食肉・食鳥肉販売業153社)に、今年9月に行った価格動向に関するアンケート調査結果を公表した。

それによると、仕入価格が前年に比べて「上昇した」と回答した企業割合は79・9%と、前年調査を2・8ポイント下回った。業種別にみると、ホテル・旅館業が94・4%と最も高く、次いで飲食(91・3%)、クリーニング業(85・8%)、食肉・食鳥肉販売業(83・0%)となっている。

仕入価格上昇の経営悪化への影響は「かなり影響がある」と回答した企業割合を業種別にみると、飲食業が47・2%と最も高く、次いでクリーニング業(42・9%)、公衆浴場業(41・0%)で、食肉・食鳥肉販売業は30・7%となっている。

仕入価格が「上昇した」と回答した企業に対して、仕入価格上昇分の販売価格への転嫁について尋ねたところ、「全て転嫁できている」と回答した企業割合が3・4%となった一方で、「全く転嫁できていない」と回答した企業割合は32・2%と、前年調査を1・1ポイント上回った。食肉・食鳥肉販売業では「全て転嫁できている」は3・1%、「おおむね転嫁できている」が26・8%、「一部転嫁できている」が56・7%、「全く転嫁できていない」が12・6%となった。

仕入価格上昇分を販売価格へ転嫁できた理由について、「販売価格の引き上げについて、顧客の理解が得られている」と回答した企業割合が68・8%と最

も高く、次いで「すでに同業他社が販売価格の引き上げを実施している」(40・1%)となり、食肉・食鳥肉販売業も同じ傾向だった。

今後1年間の仕入価格の見通しは、「上昇する」と回答した企業割合が76・6%となった。

販売価格を前年に比べて「引き上げた」と回答した企業割合は48・8%と、前年調査を6・4ポイント下回った。業種別にみると、食肉・食鳥肉販売業が74・5%と最も高く、次いでホテル・旅館業(73・3%)、氷雪販売業(57・1%)となっている。

販売価格引き上げの理由は、「仕入価格上昇分の転嫁」と回答した企業割合が84・3%と最も高く、次いで「人件費以外の経費の増加」(35・0%)、「人件費の増加」(33・6%)となった。食肉・食鳥肉販売業も同じ傾向だが、「仕入価格上昇分の転嫁」(93・0%)、「人件費の増加」(38・6%)が全体より5ポイント以上高かった。

販売価格を上げた企業の利益の動向は、「利益不変」と回答した企業割合が58・5%と最も多く、次いで「利益減少」(22・4%)、「利益増加」(19・1%)の順となった。食肉・食鳥肉販売業も同じ傾向だった。

今後1年間の販売価格の見通しは、「引き上げる」と回答した企業割合が39・3%と、前年調査を0・8ポイント下回った。業種別にみると、ホテル・旅館業が57・8%と最も高く、次いで食肉・食鳥肉販売業(54・9%)、氷雪販売業(46・4%)となっている。

松屋、重量2倍も登場 「カットヒレステーキ丼」新発売

松屋フーズ(東京都武蔵野市、瓦葺一利社長)は、牛めし・カレー・定食・その他丼の「松屋」において、10日から「カットヒレステーキ丼」(税込み1180円)を販売開始する。

程よい軟らかさが人気の希少部位「ヒレ肉」をたっぷり使用した新しいステーキ丼が登場。同商品は、うまみの詰まったヒレ肉を120gも使用した、食べ応え

満点の丼で、濃厚なコクと豊かなうまみが特長のたまりじょうゆを使用した和風テイストなステーキソースが絡む、ごはんが進む一品。添えられた色鮮やかなピクルスのさっぱり感が丼全体の味を引き立て、クセになる新メニューに仕上げた。さらに、肉を240gに増量した「ダブルカットヒレステーキ丼」(1780円)も同時発売している。

【輸入副生物現物相場 11月見通し】 年末需要もあり荷動きは堅調、白物も強い

年末の最需要期に向けて、外食・量販向けの引き合いは堅調。シック・シンがやや弱い程度で、全般的に荷動きは良化している。ただ、末端の外食店の話では「(昔のような)大人数の忘年会需要自体は戻っておらず、昨年よりも少しマシな程度」という声もきかれて、これを踏まえて、「時期相応に引き合いはあるが、補充買いのオファーが頻発するような事態にはな

らないだろう」という冷静な見方も。それでも、アウトサイドスカートなどは10月から11月前半にかけて、夏場に高値圏で仕入れた玉が在庫整理として投げられていたこともあり、長くジリ安だったが、ここにきて「ハレの日商材」として売り込む店舗もあり、引き合いが良化している。もともと、相場的にも値頃感が薄く、過剰に在庫を抱えている企業も多くはな

かったため、現在の需給は引き締まっている形。量販店側からみても、今年は年間を通じて牛が売りづらく、豚・鶏中心で売り場を構成していたため、消費者の節約意識が緩む年末に売り上げを確保するためにも、例年以上に牛肉のほか、「厚切り牛タン」や牛ハラミといった高単価の商材をしっかりと売り込んでいきたいという思惑が働いているようだ。

また、現段階では極端な寒さはみられないものの、今年の冬は、ここ数年の暖冬傾向と比較すると「冬らしい冬」となる見込みであると予報されていることもあり、白物の動きも堅調。ラージ・スモールとも大きな値動きはないが、下値は着実に切り上がってきているようだ。テール、アキレスなども関連商材としてしっかりした動き。

【輸入副生物現物相場】

単位:円/キロ、税抜き

	商品名	原産地	規格	価格	気配
フ ロ ー ズ ン	牛タン	米国	グラス グラス	2200~2600	↑
		豪州		2200~2600	↑
		欧州		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	パルク	~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	↑
アキレス	豪州		680~700	↑	
	米国		1200	↑	
テール	豪州		1400~1600	↑	
メンブレン	豪州		600~	↑	
チ ル ド	牛タン	米国	グレイン	2600~3000	↑
		豪州		2400~2900	↑
	牛タン(ムキタン)	米国		4300~5000	↑
	ハンギングテンダー (サガリ)	豪州		-	→
		米国	チョイス プライム	1800~2200 2200~2500	↑ ↑
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	2800~3200 3600~	↑ -
		メキシコ		-	→

ホルモンふたご、「宝くじ付き」のお得なクーポン配布

(株)FTG Company(東京都目黒区、李純哲社長)が運営する「大阪焼肉・ホルモン ふたご」は、2025年1月4日~2月28日の期間に使える、総額4億5千万円分のお得なクーポンと豪華賞品が当たる宝くじを来店客全員に配布している。お年玉クーポンは、人気

のミルフィーユコースが半額や、“ふたご俺じなるヨーグルト1ℓ”が1本もらえるなど、お得なクーポン。さらに、豪華賞品が当たる宝くじでは、1等に高級羽毛布団、2等にダイソン掃除機、3等はAirPods Proなどを用意。お年玉クーポンの当選発表は、2月5日。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 12月9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	6,480	2,979	2,374	-	-	
		安値	2,333	2,364	2,214	-	-	
		平均	3,483	2,578	2,288	-	-	
	255頭	頭数	229	23	3	-	-	
		雌 B	高値	-	-	-	-	-
			安値	-	-	-	-	-
	平均		-	2,808	-	-	-	
	1頭	頭数	-	1	-	-	-	
		去 A	高値	3,437	2,613	-	-	-
			安値	2,376	2,376	-	-	-
	平均		2,722	2,462	2,380	-	-	
	69頭	頭数	57	11	1	-	-	
去 B		高値	-	-	-	-	-	
		安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-		
-頭	頭数	-	-	-	-	-		
	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	-	1,836	1,651	1,473
頭数				-	7	10	8	-
雌 C	平均		-	-	1,509	1,486	-	
	頭数		-	-	4	1	-	
去 B	平均		-	-	-	-	-	
	頭数		-	-	-	-	-	
去 C	平均	-	-	-	-	-		
	頭数	-	-	-	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	430 430	1,079 902	- 411.5	(競り)	(相対)	
				-	12	60

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A		3,180	2,108	1,600	1,139	913
	B	-	1,909	1,392	1,179	918
和 去 A		2,707	2,453	2,289	1,968	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌 B		-	-	-	878	780
	C	-	-	-	786	771
乳 去 B		-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,136	-
交 雌 B		2,006	1,862	1,638	1,337	-
	C	-	-	1,499	-	-
交 去 B		-	1,856	1,659	1,490	-
	C	-	-	1,501	1,438	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	-	918	918	918	918
	安値	-	626	590	443	218
	平均	693	672	642	620	477
	頭数	(1)	(260)	(341)	(147)	(153)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	699	677	-
	安値	-	-	688	674	-
	平均	-	-	692	676	-
	頭数	(-)	(-)	(6)	(6)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 12月9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	2,648	2,330	2,081	-	-
(頭数)	(15)	(18)	(6)	(-)	(-)
B	2,301	-	-	-	-
(頭数)	(1)	(-)	(2)	(1)	(-)
和 去 A	2,657	2,332	2,061	-	-
(頭数)	(28)	(12)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,911	-	-	-
C	-	-	1,620	-	-
交雑去 B	1,889	1,831	1,716	1,609	-
C	-	1,718	1,643	1,513	-
豚	-	564	508	421	471

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	12月9日	12月6日	(12月累計)
豚	69,900	67,700	411,000
成牛計	5,570	5,680	33,160
和牛雌	1,110	1,720	7,970
和牛去勢	2,000	1,290	10,340
乳牛雌	310	940	3,910
乳牛去勢	620	340	3,200
交雑雌	650	700	3,430
交雑去	880	690	4,300

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 12月9日

	1,593円	(前日 1,601円)
東京		
大阪	1,700円	(前日 1,674円)

[豚・全農建値] 12月9日

上	中	取引頭数	市況
667円	641円	1066頭	強もちあい

と畜 売買	牛 142頭	豚 195頭	牛概況	反発
	牛 142頭	豚 236頭	豚概況	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] 12月9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]	616 (594)	- (-)	5,998	-	上伸
仙台 [中]	647 (631)	587 (593)	-	152	続伸
宇都宮 [地]	642 (676)	625 (659)	1,931	121	反落
茨城 [地]	658 (665)	641 (639)	1,405	781	続落
群馬 [地]	656 (665)	589 (581)	2,270	433	続落
さいたま [中]	654 (650)	634 (618)	311	313	小反落
東京 [中]	672 (664)	642 (646)	1,079	902	小幅上伸
横浜 [中]	675 (674)	648 (651)	660	657	もちあい
山梨 [地]	- (-)	- (-)	134	60	休市
浜松 [地]	639 (639)	580 (590)	329	30	もちあい
名古屋 [中]	641 (624)	592 (574)	985	203	続伸
京都 [中]	618 (620)	598 (599)	122	89	もちあい
大阪 [中]	564 (574)	508 (550)	195	216	続落
神戸 [中]	- (557)	- (550)	160	-	上場なし
岡山 [地]	634 (626)	652 (662)	311	395	強含み
広島 [中]	625 (642)	592 (593)	209	93	反落
福岡 [中]	607 (661)	578 (647)	529	167	急落

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。京都と福岡の前日は7日。

[日本食肉流通センター] 12月2日～12月8日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,561,827 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	1,242	1,331	1,231	72,382
うで	702	777	827	772	128,627
ロース	1,026	1,102	1,175	1,097	171,728
ばら	1,131	1,266	1,404	1,272	155,735
もも	720	767	815	764	187,707
ヒレ	1,061	1,091	1,166	1,103	20,223
セット	910	1,001	1,025	980	825,425

◇近畿圏 総重量 777,632 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	1,203	1,285	1,350	1,278	67,072
うで	671	718	810	729	121,029
ロース	1,058	1,156	1,267	1,147	107,612
ばら	1,202	1,296	1,382	1,297	139,503
もも	691	713	767	721	176,301
ヒレ	1,080	1,135	1,217	1,150	10,986
セット	869	962	1,057	960	155,129

[食鳥正肉日経相場] 12月6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	671	720	827	158
ムネ	365	404	500	145

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	676	735	1,010	11
ムネ	379	434	570	7

[農水省統計情報部食鳥市況] 12月6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	963	619	550	600	650
安値	686	375	290	360	350
平均	738	418	-	-	-

※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）。

食肉業界紙のパイオニア

食肉通信の 専門紙・誌と本

食肉業界のあらゆる情報を迅速・正確に伝えるべく、日刊、週刊、月刊の3紙を定期発行。食肉関連の情報を網羅した週刊「食肉通信」、日々のニュース速報に特化した日刊「食肉速報」、市場分析などテーマ性の高い情報を詳細に掘り下げる月刊「ミート・ジャーナル」を基幹媒体として、食肉に関する専門書籍を多数発行しております。

■業界動向がデータでわかる 数字でみる食肉産業

生産から流通、販売まで関連分野のデータを集積。B5判。年1回発行。

B5判 472頁 4,191円(送料別)

■畜産・食肉業界の動向大全 日本食肉年鑑

現状分析と将来の展望、戦略構築に必携の一冊。関係名簿、畜産・食肉需給の動向、食肉流通の動向、食肉加工品関係の売れ筋動向なども収録。年1回発行。

B5判 470頁 14,850円(送料別)

◆食肉販売&経営関連

銘柄牛肉 ガイドブック

隔年刊。全国の銘柄牛肉の品種、飼養管理の方法、生産・出荷の実施主体、食肉処理と出荷・販売先、飼養頭数、ブランドの特徴など最新データを満載。

B5判 240頁 定価2,200円(送料別)

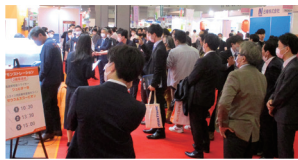
銘柄豚肉 ガイドブック

隔年刊。全国の銘柄豚肉の品種、飼養管理の方法、生産・出荷の実施主体、食肉処理と出荷・販売先、飼養頭数、ブランドの特徴、輸出の状況など最新データを満載。

B5判 240頁 定価2,200円(送料別)

◆イベント

■国内で唯一、 最大級の食肉総合見本市



食肉産業展

食のグローバル化が目覚ましい発展を遂げる中で、和牛に象徴される日本独自の食文化を守り今後の成長を促すため、多彩な素材食品、加工技術、販売手法、管理システムを一堂に集めて提案いたします。

(HP) <https://www.shokuniku-sangyoten.jp/>

週刊 食肉通信



食肉全般の行政、業界ニュースをはじめ、新製品や食肉店経営のページ、量販店・外食、食肉組合、食肉市場などのニュースのほか、週間・月間市況や全国の食肉市場の牛・豚肉相場、食鳥相場など、国内外の生産から商社、卸、小売まで広範な情報を掲載しています。わが国唯一の食肉専門紙。

発行は毎週火曜日、ブランク判8~12ページ、価格は年間25,000円(税・送料込)

日刊 食肉速報



食肉関連に関する行政、業界の動向をはじめ、国産(牛枝肉・部分肉、豚枝肉・部分肉、プロイラー)と輸入(米国産やカナダ産の牛肉・豚肉、豪州産牛肉など)の相場市況を毎日掲載するとともに、企業情報・企業倒産など日々の業界ニュースをお届けします。

発行は月曜日から金曜日、B5判14ページ、価格は年間82,080円(税・送料込) ※軽減税率対象

月刊 ミート・ジャーナル



食肉の流通チャネルが多様化する中で、その時々のもっとも話題性の高いテーマを多角的視野で捉え、現場をレポート・分析。あわせて食肉・食肉製品など総業の製造・流通・販売の現場ですぐに役立つ技術情報などを掲載する月刊専門誌。

発行は毎月月上旬、B5判120~150頁、価格は年間23,100円(税・送料込)

◆教材&レポート等

■あなたの常識を強固にする 今さら聞けない肉の常識

平野正男 著
鏡 晃 監

肉はなぜ赤いのか、しゃぶしゃぶがおいしい理由は?など66の常識をわかりやすく解説。

A5判 152頁 定価1,500円(送料別)

■知識を豊かにする

食肉用語事典〈新改訂版〉

日本食肉研究会編 A5判 506頁 定価7,000円(送料別)

■~食肉のプロフェッショナルを育てる~シリーズ

牛枝肉・牛部分肉の見方 牛肉の見方を簡単図解

牛枝肉・牛部分肉について、各方面のプロに幅広く取材し、「牛枝肉、牛部分肉のポイント」について分かりやすくまとめた待望の入門書。

B5判 90頁 定価3,000円(送料別)

◆ステーションナリー

食肉手帳 DIARY

毎年発行し好評をいただいている業界人必携の手帳がグレードアップ。機能性、食肉価格などの資料も充実し、日頃の業務をサポートします。名入れも可。

横9.4cm×縦14.5cm 定価990円 ※購入される冊数によって価格は変動します

お申し込みは電話かFAXで
お近くの食肉通信社まで

株式会社 食肉通信社

■大阪 〒550-0005 大阪市西区西本町3-1-48

TEL 06(6538)5505 FAX 06(6538)5510

■東京 〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町18-1

TEL 03(3663)2011 FAX 03(3663)2015

■九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12

TEL 092(271)7816 FAX 092(291)2995