

令和6年  
2024年

12月11日  
水曜日

第11614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か月 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



「令和6年度(第244回)神戸肉枝肉共励会」が開催された……P4

▶カナダビーフ関係者がメディアミーティングを開催、カナダビーフの優位性や日本市場への期待感など語る……………P2～3

▶年末の一大イベント、神戸肉枝肉共励会の名誉賞に太田克典さん出品牛選出……………P4

▶第40回十勝和牛枝共の最優秀賞に金子ファーム丸福駒畜産が市場最高単価8100円で購買……………P5

▶[POSランク10月ベーコン製品]「朝のフレッシュハーブベーコン」が首位……………P5

▶[POSランク10月焼豚製品]「燻工房焼豚切り落とし」が首位……………P5

▶知多牛枝共が大阪南港市場で開催、NEXUS MEATが最優秀賞牛を購買……………P6

▶山陽肉牛出荷組合枝共、和牛、交雑ともに岡山の藤原牧場出品牛が最優秀賞獲……………P6

▶愛媛県の採卵鶏で鳥フル発生、今シーズン13例目ー農水省……………P6

▶九州産肉牛枝共、うしの中山(鹿児島)が金賞…P7

▶居酒屋の倒産コロナ禍超え、コスト増で4割が「赤字」経営ーTDB調査……………P7

▶英国ノーフォーク州と米国ペンシルベニア州で鳥フル、家禽肉など輸入一時停止……………P7

▶[資料]ベーコン製品10月POS売れ筋品目ベストランキング月次……………P8

▶[資料]焼豚製品10月POS売れ筋品目ベストランキング月次……………P9

▶[東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]10日……P10

▶[各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]10日…P11

## 注目のヘッドライン

カナダビーフ関係者がメディアミーティングを開催、カナダビーフの優位性や日本市場への期待感など語る

…詳細はP2～3

年末の一大イベント、神戸肉枝肉共励会の名誉賞に太田克典さん出品牛選出

…詳細はP4

食の感動体験を創造することで  
世界中の人々と食をつなぎ続ける



<https://www.starzen.co.jp/>



<https://www.sfoods.co.jp/>

## カナダビーフ関係者がメディアミーティングを開催 カナダビーフの優位性や日本市場への期待感など語る

カナダビーフ国際機構のアルバート・エリングフェルド副会長(国際市場担当、写真左)、同諮問委員会のチャド・ロス副議長(同右)とその妻のクリスタル・ロス氏(右から2人目)、オンタリオ仔牛農家協会(VFO)のジェニファー・ヘイリー・エグゼグティブディレクター(左から2人目)がこのほど来日した。エリングフェルド氏は、カナダビーフの輸出市場プログラムと新興マーケットおよびグローバルマーケットの開発責任者であり、日本を含めアジアやメキシコなどに拠点を置く国際スタッフを率いている。ロス副議長は、大学で農業ビジネスなどを学び、卒業後は遺伝子の会社で牛肉のスペシャリストとして勤務。営業マネジャーなどを務めた後、1998年から実家の牧場に戻り、妻のクリスタル氏と共に2千頭(うち子牛千頭)の牛を飼育している。ヘイリー・エグゼグティブディレクターは98年から現職に就き、VFOとその取締役会をサポートする幅広い戦略課題やプロジェクト活動を担当。これまで子牛肉に関する消費者向けマーケティングやプロモーションを成功に導いてきた。

一行は、東京を皮切りに名古屋、福岡で開催された「カナダビーフ ロードショー2024」に同行し、講演を行ったほか、日本市場におけるカナダビーフの販売現場の視察や日本の関係者との交流を行うなど、精力的な活動を行った。また、滞在中にはメディアミーティングを実施。日本市場への期待感などを語った。

—日本市場の印象や今後期待することはありますか。

【エリングフェルド副会長】 日本はカナダビーフにとって非常に重要な存在だ。米国に次ぐ世界第2位の市場であり、生産量全体の約10%が日本向けに輸出される。日本は非常に安定している市場であり、信頼できるパートナーとして長期的な関係を構築していきたい。全ての国ではないが、他の市場においては、例えば市場アクセスに関して突然条件が変わったりするなどのリスクが起こることもある。しかし、日本に関してはそういった経験は一度もない。

また、和牛が象徴するように、日本の消費者は非常に高品質な牛肉を好む。カナダビーフは穀物肥育に



よってサシもしっかりと入り、肉質も軟らかい。日本の消費者に好まれ、日本市場が受け入れやすい牛肉であると考えている。日本市場においてもさらなる成長が期待できると考えている。

さらにCPTPPの発効により、日本市場においては2033年までに輸入牛肉の関税率が9%まで引き下げられる。他の競合国も同様ではあるが、日本市場への牛肉輸出が拡大するチャンスになると捉えている。

—カナダビーフの生産量の見通し、またコスト上昇への対応などについてはいかがですか。

【エリングフェルド副会長】 24年のカナダビーフ生産量は前年から若干減少する見込みであり、25年はそこからさらに減少する予測となっている。牛のと畜数が減少することにより、生産量も減少する見込みだ。ただ、24年については、と畜数は前年比約5%減少しているのに対し、枝肉重量は増加基調にあるため、生産量全体では2~3%減にとどまる見通しとなっている。

一方、生産環境は依然として非常に厳しい。カナダの肉牛生産者や加工業者はさまざまな効率化を進めており、コスト上昇を吸収するための努力をしているが、価格に転嫁せざるを得ない状況にある。

【ロス副議長】 私たちは繁殖農場を運営しているが、干ばつの影響などもあり、利益率が低い状況が続いている。カナダビーフ全体の供給量は減少しており、価格が上昇している。カナダは国内のインフレ率が高く、生産コストが増大する中、生産者にはより効率化していくための努力をし続けることが求められている。例えば、冬の間収穫した農産物の副産物を活用することでディーゼル燃料の使用量を減ら

すなど、コスト削減の努力を進めている。また、ローテーションしながら放牧を行うこともコスト削減の一環だ。

一方、明るい材料としては、少しずつではあるが、事業環境改善の兆しもみえてきており、それによって若年層の参入も増加している。生産基盤が拡大することで出荷頭数が増え、それにより全体のコストが下がっていくことにも期待したい。

—日本を含め、各市場におけるカナダビーフのプロモーション戦略についておきかせください。

【エリングフェルド副会長】 デジタルマーケティングであれば、その影響力、例えばどのくらいの人にリーチできたか。店舗でのプロモーションであれば、年間でどのくらいの試食サンプリングを行ったか。さらにパートナー企業と一緒に、売り上げに関してどのくらい影響があったのか。カナダビーフのプロモーションの結果によって、実際にどのくらい売り上げが上がったのかといった結果も収集している。プロモーションにはさまざまなカテゴリーがあるが、一つのプロジェクトにおいてどれくらいの予算をかけてどれくらい売り上げが上がったのか。どれくらいの人々が市場においてカナダビーフを認知したのか。それによって将来的な計画を立てている。

カナダのサプライヤーだけでなく、日本を含めた各市場のパートナーにとって、どのような効果があったのかを見極めることが重要だ。各プロジェクトでパートナーが設定している目標をしっかりと達成できているかどうかについて、毎年サプライヤーと各市場のパートナーにアンケートを取り、プロジェクトの効果や私たちの投資が良い影響を及ぼしているかを確認し、必要に応じて調整を行っている。

—改めてカナダビーフの優位性についておきかせください。

【エリングフェルド副会長】 一つ強調したいポイントとして、カナダビーフの格付システムがある。非常に統一された取り組みであり、独立した第三者機関であるカナダビーフ格付協会が実施。カナダ全土の枝肉が統一基準で格付されている。カナダの格付等級は、プライム、AAA、AAとあるが、格付が行われる前に備えておかななくてはならない四つの特性がある。月齢が若く、肉色は赤く、脂肪は白く、さらに肉と脂肪の締まりといった要素を兼ね備える必要がある。

さらにカナダの生産者は最高の品質の牛肉を生み

出すための品種改良に継続的に取り組んでいる。現在は牛肉生産量の77%がプライム、AAAに格付される。この20年間で高い等級の割合が顕著に上昇しており、カナダビーフ業界がいかに高品質な牛肉を生み出すことに献身的に取り組んできたかを示しているといえるだろう。

【ロス副議長】 自分たちが生産する牛肉について、品質や安全性は高く、非常に誇りをもっている。サステナビリティにも取り組んでおり、環境におけるサステナビリティ、事業経営に関するサステナビリティ、そして生産者としてのサステナビリティに取り組んでいる。また、アニマルウエルフェアに関しても非常に重要だと考えている。私たちは牛の命を尊重しており、同時に責任ある生産者でなくてはならないと考えている。そのためのプログラムにも参加しており、サステナブルな牛肉生産者として第三者機関(VBP)から認証されている。認証を受けるためには、ストレスフリーな飼育をしているか、例えばワクチンの投与を行う際の注射の仕方やどういった飼料をどのように与えているかなども監査される。さらに野生の動物や植物を維持、増やしていくための努力も行っている。

—カナダの子牛肉の特徴や日本市場における可能性についてはどうお考えですか。

【ヘイリー・エグゼグティブディレクター】 子牛肉については、今後日本市場で成長する可能性が十分あるとみており、非常に楽しみにしている。子牛肉は非常にユニークな存在であり、消費者の認知度を上げていくことが課題となる。それは日本でもカナダでも同様だ。今回の来日で、日本の消費者にプロモーションを行っていく上で、日本の顧客がマーケティングにおいて、どのような支援を必要としているかを学びたいと考えている。カナダにおいては、子牛肉のカテゴリーそのものを消費者に認知していただくことに、顧客と共に取り組んでいる。また、カナダでも日本と同様に子牛肉は高級レストランなどで提供されるケースが多いが、そういった店ではお客が価格以上に品質や内容を重視する傾向にある。

また、日本市場に向けては、カナダで好まれる部位と日本の消費者が好む部位は異なる可能性もある。そうしたことも踏まえ、しっかりとバランスをとりながら、枝肉全体を活用していきたい。

## 年末の一大イベント、神戸肉枝肉共励会の名誉賞に太田克典さん出品牛選出

神戸市中央卸売市場西部市場で開催される年間でも最大規模の「神戸ビーフ」の共励会である「令和6年度(第244回)神戸肉枝肉共励会」が9日、開催された。兵庫県産「但馬牛」「神戸ビーフ」雌47頭、去勢53頭の計100頭が出品され、このうち名誉賞には太田克典さん(上写真、左から2人目)出品牛を選出。同牛はキロ当たり8千円で、グループの(有)太田家が落札した。

開催にあたり全国農業協同組合連合会兵庫県本部の桐山裕史副本部長(中写真)が「生産者が丹精を込めて育て上げた牛。皆さんの格段のご理解とご協力の下、なにとぞ精いっぱいのお買い上げをお願い申し上げます」と呼びかけた。

年末とあって多くの買参者が詰めかけた。平均販売単価は瑕疵牛などの影響もあって4982円と前年開催から104円安となったものの、それでも5千円近い価格と、一般的な黒毛和牛単価の2倍の価格となり、神戸ビーフの人気の高さがうかがえた。

名誉賞を受賞した太田さん出品牛は、32カ月齢の去勢牛で、枝肉重量453kg。格付はA5等級のBMS No.12。ロース芯面積70cm<sup>2</sup>、バラの厚さ7・7cm、皮下脂肪の厚さ1・7cm、歩留まり基準値76・5。但馬家畜市場導入で、血統は父「丸池土井」、母の父「芳悠土井」、母の祖父「菊俊土井」

太田さんの子息の海星さんによると「発育状態、体型、血統などをみて導入した。餌食いが落ちることなく、しっかり最後まで食べてくれた。出荷時には背中がパンパンに張る仕上がりだったので、良い結果が出るのではと期待していた。(枝肉は)霜降りだけでなく脂質も良く、おいしく食べていただける仕上がり。脂質の向上には数年前から取り組んでいて、ようやく実ってきたように思う」と喜びを語った。

名誉賞以外の入賞牛の出品者は次のとおり。

最優秀賞 太田克典(6200円、購買者=太田家)、高橋副武(6985円、スターゼン)▷優秀賞 山崎純子(5415円、伊藤ハム米久ホールディングス)、太田克典(6千円、太田家)、川西牧場(5305



円、帝神志方ミート)▷優良賞 内田牧場(5395円、村上畜産)、寺内昭則(5485円、同)、山之内直樹(5505円、ミムラフーズ)、前川学(5505円、スターゼン)、

中西八千代(5305円、帝神志方ミート)▷特別賞 上田伸也(6590円、牛匠上田・上田畜産)、垣幸司(5210円、伊藤ハム米久ホールディングス)、宮田靖仁(4995円、スターゼン)



## 第40回十勝和牛枝共の最優秀賞に金子ファーム 丸福駒畜産が市場最高単価 8100円で購買

十勝和牛振興協議会(宮前裕治会長)は7日、第40回十勝和牛枝肉共励会をホクレン十勝枝肉市場で開催。えりすぐりの十勝和牛55頭が出品され、厳正な審査の結果、(有)金子ファーム(写真中央)の出品牛(去勢、枝肉重量587kg、BMSNo.12、ロース芯面積115cm<sup>2</sup>、バラの厚さ10.7cm、歩留まり基準値82.7%、A5)が最優秀賞に輝き、競りでは(株)丸福駒畜産(同右)が同市場の過去最高価格を更新するキロ当たり8100円(税抜き)で購買した。

競り開始前には、主催者を代表して十勝和牛振興協議会の蛭原一肥育部会長が「今共励会は今年で40回目の節目を迎えた。さまざまな生産コストが上昇しており、生産者も非常に苦しい状況が続いている。生産者にとって励みになるよう、ぜひ購買をお願いしたい」と呼びかけた。その他の入賞牛の出品者は次のとおり。格付けはすべてA5(枝肉重量、キロ単価、購買者)

【優秀賞】1席 太田充英(637kg、3030円、丸



福駒畜産)▷2席 上田畜産(546kg、3150円、ホクレン商事)▷3席 ダイマルファーム(532kg、2850円、中村畜産)

【優良賞】成田牧場(509kg、2620円、丸福駒畜産)、山川克之(547kg、2740円、同)、柴山匡(588kg、2910円、丸富商店)、ダイコク(629kg、2780円、ホクレン東京支店)

## 【POSランク 10月ベーコン製品】 「朝のフレッシューフベーコン」が首位

(株)KSP-SPが全国食品スーパーマーケットから独自に収集した10月POS/ベーコン製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「朝のフレッシューフベーコン」(34g×4)が首位だった。

2位は伊藤ハム「朝のフレッシューフベーコン」

(34g×3)、3位はプリマハム「スマイルUP!ハーフベーコン3連」(35g×3)、4位は丸大食品「いつも新鮮ハーフベーコン」(33g×3)、5位はプリマハム「切落し角切りベーコン」(250g)だった。対象店舗1055店舗の総販売金額は3億1014万5533円。

## 【POSランク 10月焼豚製品】「燻工房焼豚切り落とし」が首位

(株)KSP-SPが全国食品スーパーマーケットから独自に収集した10月POS/焼豚製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「燻工房 焼豚切り落とし」(88g)が首位だった。

2位は日本ハム「もう切ってますよ!焼豚」(135

g)、3位はシジシージャパン「焼豚スライス4枚入」(56g)、4位は伊藤ハム「ラーメン山頭火監修チャーシュー」(75g)、5位は伊藤ハム「焼豚ブロック」(300g)だった。対象店舗1055店舗の総販売金額は9878万7984円。

## 知多牛枝共が大阪南港市場で開催、NEXUS MEAT が最優秀賞牛を購入

知多牛肉牛部会が主催する第20回知多牛枝肉共励会が6日、大阪市中央卸売市場南港市場で開催された。黒毛和牛7頭、交雑牛46頭が出品され、厳正な審査の結果、最優秀賞には愛知県の(株)平和タケトヨ牧場の交雑牛を選出、NEXUS MEATが購買した。

知多牛は愛知県の知多牛肉牛部会が生産する銘柄牛。交雑牛の知多牛「響」、黒毛和牛の知多和牛「誉」の2ブランドを、域内外に販売している。今回の共励会で最優秀賞に輝いた交雑種雌牛の枝肉は、父「北美津久」の血統で枝肉重量561kg。ロース面積91cm<sup>2</sup>、バラ厚8・5cmで、A5等級、BMS No.11に格付され、枝肉競りではNEXUS MEATが2801円の高値で買い受けた。

最優秀賞以外の入賞牛の結果(生産者、価格、購買者)は次のとおり。▷優秀賞(有)都築牧場、1912円、エスフーズ(株)、(有)希牧場 鈴木忍、2千円、丸富精肉店)▷優良賞(原田芳房、2102円、(株)伊勢屋)、(有)平和牧場、1884円、丸富精肉店)

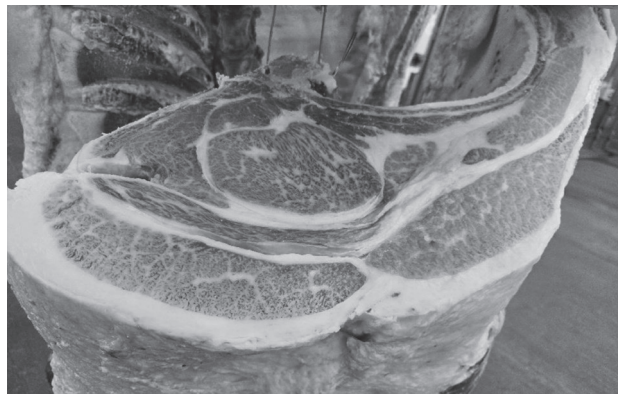


## 山陽肉牛出荷組合枝共、和牛、交雑ともに岡山の藤原牧場出品牛が最優秀賞獲

山陽肉牛出荷組合が主催する第19回山陽肉牛出荷組合枝肉共励会が4日、大阪市中央卸売市場南港市場で開催された。黒毛和牛19頭、交雑牛17頭が出品され、厳正な審査の結果、黒毛和種の部、交雑種の部ともに岡山県の(株)藤原牧場の出品牛が最優秀賞を獲得した。また、枝肉競りでは立石食品が最優秀賞牛(黒毛和牛)を2651円で購買するなど、活発な競りが行われた。

黒毛和種の部の最優秀賞に輝いた去勢牛の枝肉は、父「美恵茂」、2代祖「美国桜」、3代祖「安福久」の血統。枝肉重量588・8kg。ロース芯面積97cm<sup>2</sup>で、バラ厚8・9cmで、A5等級、BMS No.12に格付された。

黒毛和種最優秀賞以外の入賞牛の結果(生産



者、価格、購買者)は以下のとおり。▷黒毛和種の部 優秀賞(株)高田ファーム、2402円、立石食品)、(井上明宏、2222円、エスフーズ(株))▷交雑種の部 最優秀賞(藤原牧場、1924円、大野畜産)、優秀賞(有)みのり牧場、1604円、(株)伊勢屋)

## 愛媛県の採卵鶏で鳥フル発生、今シーズン 13 例目ー農水省

農水省は10日、愛媛県西条市の家禽農場で、今シーズン13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。

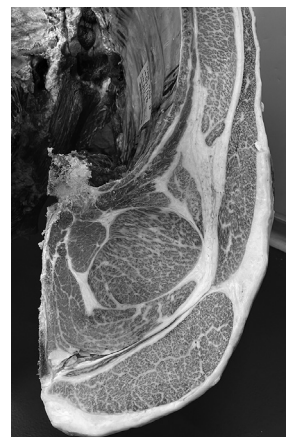
これを受け、同農場の採卵鶏約15万羽、西条市と今治市の関連農場(2農場)の採卵鶏約8万6千羽が殺処分となる。

## 九州産肉牛枝共、うしの中山（鹿児島）が金賞

福岡食肉市場（吉田満社長）主催の第56回九州産肉牛枝肉共進会が9日、同市場で開かれ各県から優良な黒毛和種120頭が出場。審査の結果、最高位の金賞には鹿児島県のうしの中山出品の「中山黒牛」（去勢、生後月齢29・3カ月、枝肉重量629.6kg、BMSNo.12）が輝いた。うしの中山には副賞として九州農政局長賞や県知事賞、福岡市長賞が授与され、その後の競りでは日中貿易（福岡市）が最高値となるキロ当たり5千円（税抜き）で競り落とした。

そのほか、入賞者と購買者は次のとおり。カッコ内は税抜き落札単価。▷銀賞1席＝北さつま高崎牛グ

ループ（GF）、中村畜産（4033円）▷同2席＝うしの中山、ヨシオカ（3800円）▷同3席＝中山牧場、福岡食肉販売（3600円）▷銅賞1席＝スギモトファーム（八代利通）、ハマダ（3620円）▷同2席＝本田豊史、木原食肉生業（3501円）▷同3席＝坂本健、福岡食肉販売（3500円）



## 居酒屋の倒産コロナ禍超え、コスト増で4割が「赤字」経営— TDB 調査

帝国データバンクはこのほど、「居酒屋」の1～11月の倒産発生状況について調査・分析を行った。

それによると、大衆酒場や焼き鳥店など「居酒屋」経営事業者の倒産が、2024年は11月までに203件発生。コロナ禍の打撃を受けた20年を大幅に上回り、年間最多を更新することが確実となった。居酒屋ニーズの変化や酒類・食材など原材料の仕入価格高騰、人件費の上昇といったコストアップが重なり、各店の苦戦が鮮明となったと分析している。

10月までの推移を基にした24年度の居酒屋市場規模は、推定で約1兆6600億円が見込まれる。コロナ禍の影響で大きく落ち込んだ21年度から年々増加傾向にあるものの、過去10年で最高だった17年度の水準には届かないとみている。インバウンド消費の拡大による客数増は好材料となるものの、大規模な宴

会から少人数でのカジュアルな飲み会へニーズがシフトしているほか、物価高による節約志向の高まりで来店頻度や単価の低下といった影響を受けている。

また、コスト面では人手不足による人件費、電気・ガス代など光熱費、地代・家賃などの負担増が重なり、収益を大きく圧迫する等、厳しい経営環境が続いている。実際に、23年度における居酒屋の損益状況をみると、最終損益が「赤字」となった居酒屋が約4割を占めた。コスト増による収益の圧迫で「減益」のケースを含めた「業績悪化」の割合は6割を超えた。

こうした厳しい経営環境の中、大手居酒屋ではハンバーガー店やカフェへの業態転換を図る「脱居酒屋」の動きもみられる。しかし、中小零細の居酒屋では対応策も限られており、コロナ禍ではみえづらかった居酒屋の優勝劣敗がさらに進むとみている。

## 英国ノーフォーク州と米国ペンシルベニア州で鳥フル家禽肉など輸入一時停止

農水省動物検疫所は、輸出国畜衛生当局から提供された情報により、7日に英国ノーフォーク州において高病原性鳥インフルエンザの発生を確認、9日には、米国ペンシルベニア州において低病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたため、次の区域か

ら日本向けに輸出される生きた家禽、家禽肉等については、輸入を一時停止した。

英国ノーフォーク州全域、および米国ペンシルベニア州の低病原性鳥インフルエンザの発生場所から半径10km以内の区域。

# ベーコン製品10月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

出典:KSP-POS 地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2024年10月 対象店舗数:1,055店舗 品目合計:3億1,014万5,533円

順位	メーカー名 / アイテム名		金額	数量	平均 価格	金額 シェア	数量 シェア	販売店率
1	伊藤ハム	朝のフレッシュハーフベーコン 34g×4	24,584,890	85,450	288	7.93	7.49	35.75
2	伊藤ハム	朝のフレッシュハーフベーコン 34g×3	23,634,546	95,787	247	7.62	8.39	49.48
3	プリマハム	スマイルUP!ハーフベーコン3連 35g×3	16,732,929	75,306	222	5.4	6.6	39.75
4	丸大食品	いつも新鮮ハーフベーコン 33g×3	14,185,820	65,525	216	4.57	5.74	24.59
5	プリマハム	切落し角切りベーコン 250g	13,947,336	37,447	372	4.5	3.28	54.53
6	プリマハム	スマイルUPHベーコン 35g×4	13,914,568	49,701	280	4.49	4.36	17.73
7	米久	原形ベーコンブロック 168g	12,933,758	40,600	319	4.17	3.56	40.71
8	丸大食品	いつも新鮮ハーフベーコン 31g×4	9,035,083	32,848	275	2.91	2.88	20.21
9	シジシージャパン	Vパックベーコン 136g	9,019,676	32,355	279	2.91	2.84	25.45
10	イオントップバリュ	TVBP ハーフベーコン 40g×4	8,796,821	34,624	254	2.84	3.03	10.01
11	プリマハム	ベーコンブロック 215g	8,759,721	26,055	336	2.82	2.28	25.07
12	シジシージャパン	断然お得ベーコン 37g×4	7,690,594	27,436	280	2.48	2.4	16.49
13	プリマハム	ハーフベーコン4連 148g	6,832,064	26,805	255	2.2	2.35	4.96
14	信州ハム	グリーンマークハーフベーコン 60g	6,138,578	22,076	278	1.98	1.93	60.53
15	米久	原形ベーコンブロック 210g	4,592,887	13,781	333	1.48	1.21	47.86
16	丸大食品	たっぷり使えるベーコン切り落とし 200g	4,195,412	13,320	315	1.35	1.17	29.93
17	プリマハム	厚切りベーコン 120g	3,777,375	12,711	297	1.22	1.11	39.18
18	日本ハム	彩りキッチンハーフベーコン 32g×3	3,591,661	14,090	255	1.16	1.23	10.68
19	伊藤ハム	朝のフレッシュお料理ベーコン 40g	3,557,362	17,562	203	1.15	1.54	35.18
20	イオントップバリュ	TVBP ブロックベーコン 180g	3,556,110	13,976	254	1.15	1.22	7.34
21	伊藤ハム	燻製ベーコン ブロック 220g	3,086,577	8,484	364	1	0.74	23.64
22	丸大食品	ブロックベーコン 150g	2,753,217	8,433	326	0.89	0.74	14.59
23	プリマハム	ざく切りベーコン 180g	2,614,974	8,179	320	0.84	0.72	19.92
24	米久	原形ベーコン切り落とし 500g	2,455,750	5,042	487	0.79	0.44	6.96
25	プリマハム	くらし良好 ベーコン4連 35g×4	2,453,981	8,643	284	0.79	0.76	4.19
26	伊藤ハム	NVベーコンスライス 200g	2,446,076	6,946	352	0.79	0.61	12.58
27	日本ハム	彩りキッチンハーフベーコン 32g×4	2,346,207	8,416	279	0.76	0.74	9.63
28	鎌倉ハム富岡商会	熟成ベーコン 81g	2,274,243	6,209	366	0.73	0.54	14.87
29	フードリエ	角切りベーコン 235g	2,086,630	5,283	395	0.67	0.46	17.64
30	米久	シュリンクベーコン 155g	1,944,288	7,201	270	0.63	0.63	11.15
31	プリマハム	ベーコンブロック 170g	1,921,443	5,655	340	0.62	0.5	10.49
32	シジシージャパン	Vパック厚切りベーコン切り落とし 110g	1,869,901	6,784	276	0.6	0.59	20.21
33	米久	原形ベーコンブロック 220g	1,807,402	6,085	297	0.58	0.53	4.67
34	丸大食品	切落しベーコン 130g	1,754,938	6,184	284	0.57	0.54	17.06
35	伊藤ハム	燻工房ベーコン切落し95g	1,704,278	6,289	271	0.55	0.55	20.50
36	伊藤ハム	ベーコンスライス	1,674,311	6,542	256	0.54	0.57	2.10
37	フードリエ	ブロックベーコン 80g	1,640,245	8,171	201	0.53	0.72	23.07
38	プリマハム	切り落としベーコン 200g	1,635,311	4,602	355	0.53	0.4	14.11
39	プリマハム	らくらくお料理ベーコン 63g	1,626,818	7,367	221	0.52	0.65	21.73
40	プリマハム	スライスベーコン 31g×3	1,624,050	8,150	199	0.52	0.71	6.01
41	シジシージャパン	適量適価 ベーコン 41g	1,539,895	14,677	105	0.5	1.29	20.21
42	伊藤ハム	朝のフレッシュ糖質0塩分カットベーコン 34g×3	1,481,028	5,787	256	0.48	0.51	17.73
43	信州ハム	軽井沢熟成ベーコン 110g	1,479,596	3,974	372	0.48	0.35	8.87
44	プリマハム	お徳用ベーコン 80g	1,466,048	7,204	204	0.47	0.63	16.87
45	日本ハム	リッチベーコン3連 49g×3	1,460,413	3,194	457	0.47	0.28	18.78
46	東北日本ハム	みんなの食卓ベーコン 55g	1,416,968	6,353	223	0.46	0.56	45.85
47	伊藤ハム	コマベーコン 250g	1,335,052	3,865	345	0.43	0.34	6.29
48	デリフレッシュフーズ	ベーコンスライス 230g	1,303,205	3,288	396	0.42	0.29	2.67
49	フードリエ	料理にプラス角切りベーコン 70g	1,258,895	6,644	189	0.41	0.58	15.73
50	丸大食品	お料理ベーコン 150g	1,234,042	4,000	309	0.4	0.35	9.44

# 焼豚製品10月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

出典:KSP-POS 地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2024年10月 対象店舗数:1,055店舗 品目合計:9,878万7,984円

順位	メーカー名 / アイテム名	金額	数量	平均価格	金額シェア	数量シェア	販売店率
1	伊藤ハム 燻工房 焼豚切り落とし 88g	10,679,670	37,754	283	10.81	10.9	53.86
2	日本ハム もう切ってますよ!焼豚 135g	8,543,370	29,873	286	8.65	8.62	70.26
3	シジシージャパン 焼豚スライス 4枚入 56g	8,244,516	37,609	219	8.35	10.86	24.31
4	伊藤ハム ラーメン山頭火監修チャーシュー 75g	7,631,768	25,907	295	7.73	7.48	55.10
5	伊藤ハム 焼豚ブロック 300g	5,412,718	13,163	411	5.48	3.8	27.17
6	日本ハム 三元豚使用切落し焼豚 100g	5,093,597	18,125	281	5.16	5.23	25.17
7	フードリエ 麺好亭 大判又焼 60g	3,902,902	13,312	293	3.95	3.84	36.70
8	フードリエ 麺好亭 焼豚 50g	3,487,641	17,168	203	3.53	4.96	27.26
9	丸大食品 火の匠焼豚 230g	3,464,345	8,171	424	3.51	2.36	41.85
10	丸大食品 こだわり黒のチャーシュー 45g	3,199,264	15,309	209	3.24	4.42	42.52
11	伊藤ハム 麺に具一つ!! 焼豚スライス 40g	2,440,419	10,783	226	2.47	3.11	11.06
12	シジシージャパン 大判厚切り焼豚 100g	2,298,726	6,655	345	2.33	1.92	16.68
13	米久 御殿場高原 バラ焼豚切落し 120g	2,035,235	7,308	278	2.06	2.11	17.35
14	プリマハム 焼豚厚切り焼豚切落し 130g	1,874,842	6,885	272	1.9	1.99	17.83
15	プリマハム 切り落とし焼豚 145g	1,846,945	6,743	274	1.87	1.95	27.55
16	菊水 秘伝のチャーシュー 60g	1,774,314	6,156	288	1.8	1.78	5.72
17	関本製麺製粉工場 厚切り和豚もちふたチャーシュー 72g	1,694,637	4,139	409	1.72	1.19	6.77
18	伊藤ハム 焼豚 50g	1,589,355	8,190	194	1.61	2.36	6.29
19	シジシージャパン Vバックバラ焼き豚切落し 115g	1,553,692	5,196	299	1.57	1.5	14.39
20	フードリエ 厚切りバラ焼豚 80g	1,107,989	3,997	277	1.12	1.15	20.78
21	フードリエ 麺好亭 大判厚切り又焼 80g	1,101,802	4,880	226	1.12	1.41	36.61
22	プリマハム 焼豚 200g	1,067,928	2,681	398	1.08	0.77	13.06
23	伊藤ハム 旨味又焼 50g	1,005,748	4,492	224	1.02	1.3	8.39
24	フードリエ 麺好亭 大判厚切り又焼 50g	909,942	3,556	256	0.92	1.03	6.10
25	伊藤ハム しっかりとやわらか焼豚 310g	870,545	1,288	676	0.88	0.37	10.68
26	信州ハム とろ火煮豚 200g	765,391	1,304	587	0.77	0.38	7.24
27	丸大食品 具のつけ亭 厚切りチャーシュー 80g	732,783	2,524	290	0.74	0.73	7.63
28	伊藤ハム 燻工房焼豚切り落とし 74g	727,349	2,723	267	0.74	0.79	8.58
29	伊藤ハム 焼豚一番 540g	668,578	913	732	0.68	0.26	6.39
30	フードリエ 麺好亭 厚切り焼豚 50g	650,819	3,068	212	0.66	0.89	4.48
31	薩摩ファームプロスト 薩摩Fプロスト 焼き豚 スライス 100g	630,936	1,495	422	0.64	0.43	1.43
32	シジシージャパン Vバックゴールド肩ロースチャーシュー 230g	621,672	1,160	536	0.63	0.33	6.58
33	丸大食品 本焼工房 切れてる焼豚 155g	611,597	2,353	260	0.62	0.68	7.15
34	鎌倉ハム富岡商会 鎌倉煮 和風豚角煮醤油味 162g	588,050	1,124	523	0.6	0.32	7.24
35	プリマハム ラーメンが旨くなるバラ又焼 60g	583,519	3,182	183	0.59	0.92	9.34
36	寿がきや食品 寿がきや食品 Sugakiyaチャーシュー 31g	554,004	1,768	313	0.56	0.51	5.72
37	日本生活協同組合連合会 COOP 直火焼き肩ロース焼豚スライス 90g	520,974	1,572	331	0.53	0.45	3.43
38	ケルン ケルン 味染みとろとろ厚切りチャーシュー 2枚	453,315	1,430	317	0.46	0.41	5.24
39	米久 焼豚ブロック 180g	452,694	1,455	311	0.46	0.42	7.53
40	ひまわり食品 豚バラチャーシュースライス	448,190	1,197	374	0.45	0.35	0.86
41	丸大食品 パバっと切り落とし焼豚 85g	437,330	1,676	261	0.44	0.48	7.15
42	伍魚福 チャーシューとん兵衛 250g	410,675	499	823	0.42	0.14	4.86
43	伊藤ハム 直火焼豚 260g	392,494	698	562	0.4	0.2	4.96
44	南日本ハム つるし焼豚 300g	369,420	645	573	0.37	0.19	2.76
45	タケダハム つるし焼豚切り落とし 210g	362,327	787	460	0.37	0.23	1.43
46	フードリエ 麺好亭 角切りばら焼豚 80g	304,021	1,373	221	0.31	0.4	6.39
47	日本ハム 一風堂監修チャーシュー 56g	292,736	1,098	267	0.3	0.32	4.96
48	丸大食品 本焼工房 焼豚 550g	279,513	403	694	0.28	0.12	1.14
49	芳味 ベリーチャーシュースライス 80g	250,649	648	387	0.25	0.19	1.24
50	伊藤ハム XJモモ焼豚 200g	247,872	590	420	0.25	0.17	4.39

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 12月10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 88頭	高値	3,889	3,102	2,378	-	-
		安値	2,428	2,375	2,326	-	-
		平均	2,887	2,572	2,363	2,141	-
	雌 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	2,268	-	-
	去 A 208頭	高値	3,495	2,682	2,372	2,060	-
		安値	2,486	2,367	2,161	2,042	-
		平均	2,836	2,515	2,309	2,050	-
	去 B 2頭	高値	-	-	2,064	-	-
		安値	-	-	1,981	-	-
		平均	-	-	2,019	-	-
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 17頭	平均	-	1,928	1,748	1,561	
		頭数	-	2	7	8	
	雌 C 2頭	平均	-	-	1,592	1,513	
		頭数	-	-	1	1	
去 B 22頭	平均	-	1,909	1,777	1,562		
	頭数	-	3	11	8		
去 C 7頭	平均	-	1,720	-	1,471		
	頭数	-	1	-	6		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	430 431	964 1,079	- 125.5	(競り)	(相対)	68
				-	-	

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,956	2,853	1,842	1,448	-
	B	-	-	-	1,128	-
和 去	A	2,673	2,315	1,992	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	789	789
	C	-	-	-	837	731
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	1,582	905	-
	C	-	-	-	739	-
交 去	B	-	-	1,545	951	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	788	845	743	690	616
	安値	703	659	620	389	356
	平均	722	689	656	596	479
	頭数	( 9)	( 350)	( 404)	( 209)	( 107)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)

[大阪食肉卸売市場] 12月10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	2,728	2,494	-	-	-
(頭数)	( 13)	( 5)	( -)	( 1)	( -)
B	2,478	2,432	-	-	-
(頭数)	( 1)	( 1)	( -)	( 1)	( 1)
和 去 A	2,905	2,385	-	-	-
(頭数)	( 27)	( 11)	( -)	( -)	( -)
B	2,367	2,211	-	-	-
(頭数)	( 1)	( 1)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	1,089	-
交雑雌 B	1,566	1,776	1,713	-	-
C	-	-	1,652	-	-
交雑去 B	-	1,776	1,682	1,527	-
C	-	1,809	1,692	-	-
豚	616	569	538	452	444

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	12月10日	12月9日	(12月累計)
豚	71,000	69,900	482,000
成牛計	5,670	5,570	38,830
和牛雌	1,470	1,110	9,440
和牛去勢	1,690	2,000	12,030
乳牛雌	790	310	4,700
乳牛去勢	630	620	3,830
交雑雌	620	650	4,050
交雑去	470	880	4,770

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 12月10日

	1,626円	(前日 1,593円)
東京		
大阪	1,641円	(前日 1,700円)

[豚・全農建値] 12月10日

上	中	取引頭数	市況
676円	649円	1,282頭	続伸

と畜 売買	牛 140頭	豚 120頭	牛概況 強もちあい
	牛 131頭	豚 196頭	豚概況 強もちあい

# 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10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 (616)	- (-)	6,119	-	もちあい
仙台 [中]	655 (647)	590 (587)	640	70	続伸
宇都宮 [地]	- (642)	- (625)	-	-	休市
茨城 [地]	671 (658)	648 (641)	1,431	752	上伸
群馬 [地]	679 (656)	608 (589)	2,421	358	反発
さいたま [中]	671 (654)	644 (634)	268	266	続伸
東京 [中]	689 (672)	656 (642)	964	1,079	上伸
横浜 [中]	668 (675)	648 (648)	665	658	下押し
山梨 [地]	660 (-)	616 (-)	192	109	もちあい
浜松 [地]	638 (639)	576 (580)	338	37	もちあい
名古屋 [中]	634 (641)	597 (592)	947	184	弱もちあい
京都 [中]	644 (618)	620 (598)	121	122	もちあい
大阪 [中]	569 (564)	538 (508)	120	145	強もちあい
神戸 [中]	646 (-)	655 (-)	-	160	-
岡山 [地]	673 (634)	646 (652)	265	310	反発
広島 [中]	611 (625)	573 (592)	296	30	続落
福岡 [中]	622 (607)	580 (578)	540	68	反発

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] 12月3日～12月9日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,736,965 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	1,123	1,204	1,296	1,221	73,383
うで	713	788	833	782	133,756
ロース	1,026	1,112	1,175	1,105	173,172
ばら	1,134	1,265	1,365	1,259	164,592
もも	717	745	800	751	218,272
ヒレ	1,080	1,091	1,160	1,102	21,026
セット	873	1,001	1,042	977	952,764

◇近畿圏 総重量 803,036 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	1,272	66,718
うで	671	730	810	732	130,632
ロース	1,026	1,156	1,239	1,148	110,954
ばら	1,197	1,275	1,382	1,291	148,458
もも	691	713	778	723	181,311
ヒレ	1,072	1,134	1,217	1,139	12,241
セット	876	974	1,057	975	152,722

[食鳥正肉日経相場] 12月9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	679	728	845	165
ムネ	371	408	510	135

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	679	740	1,010	9
ムネ	381	430	570	5

[農水省統計情報部食鳥市況] 12月9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	978	639	550	600	650
安値	704	388	290	360	350
平均	740	416	-	-	-

※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)

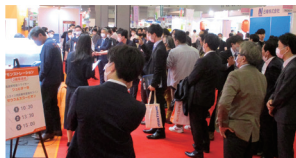
## 銘柄豚肉 ガイドブック

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