

令和6年
2024年

12月25日
水曜日

第11624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



佐賀牛40周年を記念し、関係者に感謝状が贈られた……P3

- ▶ 畜産物価格等了承、保証基準価格は乳・交雑以外増額—自民党畜酪委……P2
- ▶ 「佐賀牛」命名40周年、佐賀市で畜産振興大会……P3
- ▶ 焼肉ホルモンざくろがグランドオープン、名古屋市初出店……P3
- ▶ [肉豚出荷予測] 1～3月は1.3%増、5月は1.3%減……P4
- ▶ 柴田ハム食品が、肉を毎月自宅へ届ける肉の定期便「にくもっと」開始……P4
- ▶ WIRED CAFEがロコモコボウルのハンバーグを、和牛100%に変更……P4
- ▶ 解凍装置「スマート解凍」、均一解凍でドリップなし—スマートハンドレッド……P5
- ▶ 松屋、あつあつの冬メニュー「3種ソースのグラタンハンバーグ」新発売……P5
- ▶ 「博多の薫り」CMソング、JR九州博多駅ホームで……P6
- ▶ 吉野家、新業態「から揚げ専門店 でいか」を横浜市にオープン……P6
- ▶ 「牛角食べ放題専門店」が茨城県初出店……P6
- ▶ 豪州政府、すべての食肉輸出施設からの中国向け輸出再開を発表……P7
- ▶ 「やよい軒」年間販売数ランキング、期間限定定食1位は「すき焼き定食」……P7
- ▶ [資料] 日本食肉流通センター週間市況（輸入牛肉）……P8
- ▶ [資料] 都道府県別と畜頭数（令和6年10月）……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 24日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 24日……P11

注目のヘッドライン

畜産物価格等了承、保証基準価格は乳・交雑以外増額—自民党畜酪委

自民党の畜産・酪農対策委員会が24日、党内で開催され、令和7年度畜産物価格および関連対策について決議案を了承した。

…詳細はP2

「佐賀牛」命名40周年、佐賀市で畜産振興大会

…詳細はP3

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/>

畜産物価格等了承、保証基準価格は乳・交雑以外増額—自民党畜酪委

自民党の畜産・酪農対策委員会が24日、党内で開催され、令和7年度畜産物価格および関連対策について決議案を了承。引き続き開催された総合農林政策調査会、農林部会合同会議で報告した。

7年度の肉用子牛の保証基準価格等については、配合飼料価格の高止まりや労働費の上昇により、黒毛和種は1万円増額の57万4千円(6年度価格56万4千円)、褐毛和種は9千円増額の52万3千円(51万4千円)、その他の肉専用種は33万4千円(32万8千円)となった。また、乳用種、交雑種については、生産費の4~5割を占める素畜費が低下傾向にあるが、配合飼料価格が高止まりしていることから乳用種16万4千円、交雑種は27万4千円と価格は据え置きになった。合理化目標価格については、輸入牛肉価格が上昇していることから、黒毛和種は2千円上昇の44万6千円(44万4千円)、褐毛和種は2千円上昇の40万6千円(40万円4千円)、その他肉専用種は25万9千円(25万8千円)と増額。乳用種は11万円、交雑種は21万6千円で据え置きとなった。

令和7年度ALIC事業では、市場などで取り引きされる和子牛のブロック別平均価格(黒毛和種は、「北海道」「東北」「本州関東以西・四国」「九州・沖縄」の4ブロック)が発動基準を下回った場合に、飼養管理向上のための取り組みメニューを行う生産者が販売した和子牛に対して、奨励金を交付する「優良和子牛生産推進緊急支援事業」を継続。飼養管理向上のための取り組みを二つ行う生産者の発動基準は、黒毛和種が61万円、褐毛和種56万円、その他肉専用種36万円と、それぞれ発動基準が前年度から1万円引き上げとなった。実施期間は7年4月~8年3月まで。

このほか、離島での肉用子牛の集出荷の促進(輸送費支援、離島市場活性化奨励金)および地方特定品種(日本短角種、褐毛和種など)の生産振興、家畜商組合等による肉用子牛・繁殖雌牛の導入や肉用牛預託促進のための資金調達、優良な肉用牛の多様な流通を図るための集出荷体制等の改善、生産者が遠隔地の肉用牛を購入することをサポートする仕組みを構築するなどの「肉用牛経営安定対策の補完事業」に38億3千万円(前年度36億4千万円)を措置。ランピースキン病の発生なども踏まえ、国産畜産物の安



心確保等対策においては、15億5千万円(5億4千万円)と増額計上となった。

さらに、ランピースキン病による畜産農家への影響緩和を図るため、ALIC 事業においては①家畜疾病経営維持資金の対象疾病にランピースキン病を追加(拡充)②ランピースキン病まん延防止自主対策促進事業(新規)を令和6年度中に緊急的に措置する。

今回の決議内容を受け、全国肉牛事業協同組合の長谷川栄伸副理事長は、「日頃の肉用牛振興にご尽力いただいていることに多大なる感謝を申し上げる。肉用牛をめぐる状況は非常に厳しいものが続いているが、本日決定いただいた畜産物価格、および関連対策に力強さを感じた。これを励みに肉事協の生産者仲間と共に、肉用牛の生産をより一層頑張っていきたい」と述べ、日本養豚協会の香川雅彦会長は「養豚については経営安定対策や補完事業、また補正予算では畜産クラスターや豚熱対策と重要な対策を行っていただいた。われわれ生産者は先生方のご支援・ご指導を賜りながら、この国の食糧安全保障に貢献していきたい」と語り、日本養鶏協会の米山大介会長は「養鶏業界は昨々シーズンの鳥インフルエンザの大量発生のダメージがまだ抜けきっていない。他の畜種と同じく養鶏も、飼料価格に高止まり、人件費・資材費アップの影響で非常に苦しい経営状況だが、今回、関連対策の基準価格引き上げに感謝申し上げます」とあいさつ。最後に宮下一郎総合農林政策調査会長が「皆さまの連日のご協力のもと、畜産物価格関連対策を決定できたこと感謝申し上げます。食料・農業・農村基本法が改正して初めての畜産物価格の決定となった。食糧安全保障の根幹を担っていただいている皆さまと課題を共有し、この決議を前向きに受け止めていきたい」と述べ、締めくくった。

「佐賀牛」命名40周年、佐賀市で畜産振興大会

JAグループ佐賀畜産振興協議会(大島信之会長)は20日夕、佐賀市内のホテルで佐賀牛40周年を祝う畜産振興大会を開き、関係者ら百人超が集まった。

冒頭、大島会長(写真)は関係者へ謝辞を述べ、佐賀牛のこの間の歩みを振り返った上で「販売開始直後は認知も低く、苦戦したが、生産者の努力や関係者の支援でいまや佐賀牛の全国的な認知度も上位に位置するようになった。足元では歴史的な円安や飼料価格の高騰で畜産物の生産、流通へ多大な影響を及ぼすが、今後50年、100年と肉牛が安定供給できるよう引き続き生産振興とブランド力の強化に取り組んでいく」とあいさつ。来賓の山口祥義県知事は「畜産振興は県の柱、県畜産公社では輸出も始まっている。われわれのターゲットは地球全体。今後も関係者の思いを一つに頑張っていきたい」。このほか福岡食肉市場の吉田満社長、JA全農ミートフーズの中村哲也社長が来賓を代表しそれぞれの立場で周年を祝い、「佐賀牛」の今後の発展に期待を寄せた。

その後、ブランド確立に寄与した市場や食肉センター(東京食肉市場、大阪市食肉市場、神戸中央畜産荷受、姫路畜産荷受、九州協同食肉、福岡食肉市場、佐世保食肉センター、県畜産公社、JA全農ミートフーズ)や地元の有力購買者(一ノ瀬畜産、福留ハム、弥川畜産、桑原畜産、中山牧場)、歴代部会長ら20人に感謝状が授与。乾杯発声では神戸中央畜産荷受の丸橋弘資社長が務め、東京食肉市場の倉林康樹専務が威勢の良いかけ声で中締めを執り行った。



生産者を代表しJAグループ佐賀肥育牛部会の山口伸彦部会長は「佐賀牛の強みは全国の中でも系統への結集力が強く、生産者やJAグループ、行政一体となってブランド強化に取り組んできたこと。幸いこの40年で多くの若い後継者も育ってきた。(歴史的な円安や紛争による飼料高騰、需要低迷で足元の畜産経営は厳しいが)これからも先輩たちが築いてきたブランドを次の世代、また次の世代へ引き継げるように、一致団結し頑張っていく」と決意を表明し、盛況裡に幕を閉じた。

焼肉ホルモンざくろがランドオープン、名古屋市初出店

東海圏を中心に飲食店を運営するファステストダイニング(株)(滋賀県湖南市、谷口譲代表)は19日、「焼肉ホルモンざくろ名古屋滝ノ水店」をランドオープンした。「焼肉ホルモンざくろ」として15店舗目、名古屋市では1店舗目となる。駐車場は20台完備しており、仕事帰りや家族での食事に気軽に利用できる焼き肉店を目指している。

「焼肉ホルモンざくろ」は“こだわりぬいた肉とタレ、

出来たてホクホクご飯との最高の相性を最高の値打ちで”がコンセプトの焼き肉店。

一度も冷凍をしていない生の肉を仕入れ、部位によって最適な熟成期間をもうけ、肉が一番おいしい時にお客へ提供する。また、機械切りではなく、店内で手作業による仕込み、カットを行うことで、肉ごとに最適な筋切りや厚みの調整をして、おいしく軟らかく食べられるようにしている。

[肉豚出荷予測] 1～3月は1・3%増、5月は1・3%減

農水省食肉鶏卵課は23日、令和6年11月から7年5月までの肉豚出荷予測を公表した。

[肉豚出荷動向予測]

年・月	出荷・千頭	前年比%	1日あたり	価格
令和6年5	1,360	99.4	64,000	716
6	1,193	89.9	58,914	755
4～6月計	3,985	98.8	—	—
7	1,311	105.1	58,921	832
8	1,223	94.1	57,543	767
9	1,278	98.8	66,369	668
7～9月計	3,812	99.3	—	—
10	1,458	101.5	62,710	620
*11	1,411	95.1	69,679	—
*12	1,506	103.0	67,685	—
*10～12月計	4,375	100.0	—	—
*令和7年1	1,414	100.0	66,541	—
*2	1,344	97.8	73,644	—
*3	1,457	106.3	71,951	—
*1～3月計	4,215	101.3	—	—
*4	1,403	99.6	66,024	—
*5	1,342	98.7	66,272	—

* 予想、単位：千頭、前年同月比%。* 1日あたりは本紙試算、価格は東京市場・極上・上

11月は141万1千頭で前年を4・9%下回り、過去5年平均(平年)との比較でも平年を下回る見通し。12月は150万6千頭(3・0%増)で平年を上回る見通し。10～12月計は437万5千頭(前年並み)で平並みの見通し。

7年1月は141万4千頭(前年並み)で平年並みの見通し。2月は134万4千頭(2・2%減)で平年を上回る見通し。3月は145万7千頭(6・3%増)で平年並みの見通し。1～3月は421万5千頭(1・3%増)で平年並みの見通し。4月は140万3千頭(0・4%減)で平年並みの見通し。5月は134万2千頭(1・3%減)で平年を上回る見通しと予測している。

柴田ハム食品が、肉を毎月自宅へ届ける肉の定期便「にくもっと」開始

創業73年の歴史を持つ精肉販売・食肉卸売の専門企業、柴田ハム食品(株)(名古屋市、柴田康行社長)はこのほど、厳選した肉を定期便として配送するサービス「にくもっと」を発表した。

「お肉をもっとお手頃に。もっとおいしく。もっと楽しく」という思いのもと、肉のプロが厳選した商品が小分けで届く肉の定期便。特別な肉ではなく、日常食の肉を提供したいと考えスタートした。毎月、おいしい肉を届けることで食卓において肉が主役になり、笑顔が広がるシーンを増やしていきたいという狙いだ。

同サービスは肉をLINEで簡単注文、好きに選べる

定期便サービスで、注文・変更できる便利な機能も用意。忙しい共働き世代や子育て世代でも、わずか数タップで高品質な肉を楽しめるようにしている。また、「希少部位だけ試したい」「家族用に鶏肉を多めにしたい」など、好きな組み合わせを作れるカスタマイズ機能も搭載している。

提供エリアは東京都、千葉県、埼玉県、神奈川県、群馬県、山梨県、静岡県、長野県、岐阜県、愛知県、三重県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県)

WIRED CAFE がロコモコボウルのハンバーグを、和牛 100% に変更

「WIRED CAFE」をはじめ約80店舗(2024年12月現在)のカフェを企画・運営するカフェ・カンパニー(株)(東京都渋谷区)は24日、「WIRED CAFE」全店において、人気の「デミグラスロコモコボウル」のハンバーグを和牛100%に変更したと発表した。

「WIRED CAFE」では、「ロコモコボウル」のハン

バーグに合挽肉を使用していたが、肉のうまみを濃厚に感じ、よりおいしく食べられるよう和牛100%に変更。同社では「和牛本来の豊かな風味と口にした瞬間に広がる濃厚なうまみを感じることができる。よりおいしくなった「ロコモコボウル」を楽しんで欲しい」としている。

解凍装置「スマート解凍」、均一解凍でドリップなしスマートハンドレッド

(株)スマートハンドレッドは、東北大学大学院農学研究科電磁波高度利用研究室の佐藤實名誉教授(同社社長)と山口敏康元准教授が、解凍技術の開発・普及に取り組むために2019年4月に設立した会社だ。設立前から長年にわたって解凍技術に関する研究を行っている同社が取り扱う製品が、電磁波を用いた解凍装置「スマート解凍」(特許取得済み)である。

長期保存が可能な冷凍食材も、利用する際は解凍が欠かせない。冷凍時および解凍時に通過する-2℃~-5℃の温度帯(最大氷結晶生成帯)をいずれも短時間に通過させることが品質を保つ秘訣である。従来の解凍方法では、食材に含まれる水分が分離されるとともに、氷結晶が大きく成長することで細胞や組織が破壊され、解凍時に溶けた水が組織に戻らないため、ドリップが発生してしまう。このことで、鮮度だけでなく、歩留まりも悪くなることで食品ロスにもつながり、利益率が下がってしまう。

同社が提案する「スマート解凍」は、食材の解凍に最適で透過力の高い100MHz電磁波を利用した解凍法。この周波数の特徴は、表面から中心部までの温度ムラがなく迅速に、均一に解凍できること。煮えがなく、ドリップなしと、解凍の価値が一気に高まる。

また、迅速に安定した解凍ができるので、前日からの見込み解凍として前もって多く解凍することがなくなり、食品ロスも軽減。冷凍クジラ肉を使って行った解凍時間比較の検証では、自然解凍では約13時間

かかったところ、「スマート解凍」では約8分と、解凍時間を100分の1まで短縮することに成功した。人手不足が懸念される中、作業の効率化にも寄与するといえる。

現在、本社には最大出力1000W、100W、50Wの箱型機のほか、ベルトコンベヤー式が実験機として設置されているが、解凍を低出力(50~100W)で実現できることも製品の強みといえるだろう。

「スマート解凍」は、複雑な食品にも対応している。例えば、飲食業界でも肉寿司などが流行っているが、すしはシャリ(酢飯)とネタの異なる食材から構成されることで、同時解凍は困難とされている。しかし、「スマート解凍」で解凍すると、シャリはひと肌程度の温かさに、ネタはひんやりと握りたてのすしに戻る。国内だけでなく、海外でも日本食として人気があるすしの冷凍から解凍までのコールドチェーンの確立は、非常に画期的な技術として、世界でも注目されるものだろう。

今後は、技術のさらなる普及のため、導入可能な実機の製作に向けて、協力メーカーも探していく意向だ。佐藤社長は、「これからは解凍の時代だという声も多くきく。解凍の仕方が悪いと、いくら良い冷凍をしても良い商品にはならない。そこを改善することで、おいしく、新鮮な商品を提案していく。“冷凍”、“保存”、“解凍”の三つがそろうことで、ようやくこれが可能になると考える。ぜひ、製品をみてもらった上で感動を体験していただきたい」と思いを語った。

松屋、あつあつの冬メニュー「3種ソースのグラタンハンバーグ」新発売

松屋フーズ(東京都武蔵野市、代表取締役社長:瓦葺一利)では、牛めし・カレー・定食・その他丼の「松屋」で24日から「3種ソースのグラタンハンバーグ」(税込み1050円)を販売している。

同商品は、合いびき肉のハンバーグをふっくらジューシーに焼き上げ、ホワイトソース、ポロネーゼソース、チーズソースを絡め、さらにチェダーやモッツアレラのチーズを乗せ、こんがり炙った逸品。口いっぱい広がる濃厚な味わいと、寒い冬にとろりあつあ



つの満足感が特長的な、同店2024年のトリを飾るメニューとなっている。

「博多の薫り」CMソング、JR九州博多駅ホームで

あらびきウインナー「博多の薫り」でお馴染みの日本食品(本社=福岡県、柿本憲治社長)は23日、来年1月1日からJR九州博多駅のホーム放送を利用した新たな音声広告を開始すると発表した。JR博多駅は1日当たりの利用者数が10万人以上とされ、九州の玄関口として空港や地下鉄、バスなど様々な交通機関が交わる都市内や都市間移動の重要な結節点。交流人口の多さに加え、子供から大人まで幅広い世代への広告効果が期待されている。

放送は1社独占契約で期間は1月31日までの一か月間。音声は「博多の薫り」の発売25周年を記念し、

今年制作したオリジナルのCMソングで福岡を中心に活動するアイドルグループHKT48のメンバー3人が架空ユニット「ハカタノカオリ」に扮し、個性的なダンスを踊りながら思わず口ずさみたくなる中毒性のある「歌」を披露している。

実施場所はJR九州博多駅在来線の全4ホームで時間帯は6時から21時50分までの約16時間、20秒以内に編集したCMソングを10分間隔で放送する。ただし期間中であっても優先放送時(駅員による放送、列車遅延時や災害時などの緊急時や有事の際)は放送を取りやめる場合もある。

吉野家、新業態「から揚げ専門店 でいか」を横浜市にオープン

㈱吉野家は、多様なニーズに応える新業態の開発に努めており、19日に横浜市に「から揚げ専門店 でいから」を開業した。「牛かるび丼・サンドゥブ専門店 かるびのとりこ」「カレー専門店 もう～とりこ」に続く新業態で、新店舗の「でいから 環状4号線下瀬谷店」(横浜市瀬谷区下瀬谷2-18-17)は店内飲食のほか、テイクアウト、ドライブスルーでも利用できる。

「から揚げ専門店 でいから」の看板メニューは吉野家のから揚げの鶏肉を使用した、カリカリとした食感の後に鶏のジューシーなうまみが広がる「カリカリから揚げ」。ゴマとしょうゆを効かせた「一番ダレ」や「おろしポン酢」「マヨガーリック」「タルタルソース」「辛甘醤油」「ねぎ辛甘醤油」「ニンニクから揚げ」の7種類のフレーバーメニューを提供する。作り方にもこだわり、から揚げはキッチンで特製のたれに鶏肉を漬け込み、ひとつずつ粉打ちをして高温で揚げる。この



調理工程の中に同店独自の工程を盛り込み、カラカラッと揚がるように粉は特別な配合をしている。

から揚げと相性の良い商品として、おにぎりと、手軽に野菜を摂ることができる「彩り小鉢」も用意。おにぎりは、具材にひと手間を加えた「炙り鯖」「から揚げ専用のおにぎり」など10種類、彩り小鉢は「ブロッコリーおおかか胡麻和え」など9種類のメニューをそろえる。

「牛角食べ放題専門店」が茨城県初出店

㈱レイズインターナショナルは19日、国内38店舗、茨城初出店となる「牛角食べ放題専門店 ひたち野うしく店」をオープンした。

牛角食べ放題専門店では高品質で多様なメニューが楽しめる。選べる食べ放題コースは「お気軽

コース」(3,278円、税込み)から、黒毛和牛や牛タン塩、桜ユッケ等を心ゆくまで堪能できる最高峰コースの「牛タン・黒毛和牛コース」(5,148円)まで4コースあり、小学生は半額、幼児は無料となっている。また、席に座ったまま食べ放題が楽しめる。

豪州政府、すべての食肉輸出施設からの中国向け輸出再開を発表

豪州連邦政府はこのほど、アルバニー州首相とコリンズ農林水産大臣他2大臣による共同声明として、中国が豪州の食肉処理・加工施設に対して行っていた輸入一時停止措置をすべて解除し、中国向け赤身肉の全面的な輸出が再開されたことを発表した。

中国は2020年半ばから22年初頭に豪州の一部の食肉処理・加工施設に対して輸入一時停止措置を講じていたが、23年12月に3施設、24年5月に5施設の停止措置を解除していた。現地報道によると、今回対象となった残りの2施設はクイーンズランド州のオーストラリアン・カンントリー・チョイス(Australian Country Choice)およびジョン・ディー(John Dee)とされている。中国は、豪州と中国間の政治的緊張が高い時期に、「規制問題」を理由にこれら施設からの食肉の輸入を停止していた。

豪州にとって中国は、米国、日本、韓国と並び主要な輸出先である。19年の中国向け牛肉輸出量は約30万t(輸出量全体の24%)と、豪州の最大の輸出先であった。しかし、豪州からの輸入の一時停止措置などの影響もあり、23年には約21万t(全体の19%)に減少し、米国、日本に次いで3番目の輸出先となっている。

中国の牛肉輸入量は、国内での牛肉生産量が増加基調にある一方、国内需要を満たすため、増加傾向で推移している。23年の輸入実績をみると、豪州からの冷凍および冷凍牛肉輸入量は22年と比較して増

加しているものの、20年を下回っている。

今回の輸出再開についてアルバニー州首相は、「豪州の輸出業者、食肉処理・加工業者、生産者にとって素晴らしいニュースである。また、貿易や雇用にとっての勝利であり、連邦政府は常にそれを支持する」との声明を発表している。また、コリンズ農林水産大臣は、「2023/24年度(7月～翌6月)に豪州は、農業、漁業、林業生産の70%以上を世界169の市場に輸出し、これまでで最も多様な貿易となった。過去12カ月間に豪州のすべての施設からの食肉停止が解除されたことで、今までの努力が報われた」との声明を発表している。

豪州の食肉業界団体である食肉産業評議会(AMIC)なども、今般の中国による輸入一時停止措置の解除を歓迎する旨の声明を発表している。AMICのライアンCEO(最高経営責任者)は「政府や中国の業界パートナーと協力しながら、たゆまぬ努力を続けてきた結果であり、豪州の食肉産業の品質保証および規制システムの強さを示している。さまざまな承認済み製品を通じて中国との取引を希望する豪州の食肉加工業者のアクセスをさらに拡大するのに役立つ」と述べている。

豪州の牧草飼育牛団体であるCattle Australiaは、「豪州産牛肉を世界中の消費者に提供し続けるため、中国や他の国々との継続的な対話を楽しみにしている」とコメントしている。(農畜産業振興機構)

「やよい軒」年間販売数ランキング、期間限定定食1位は「すき焼き定食」

(株)プレナスは24日、日本国内で359店舗(11月末現在)展開している、定食レストラン「やよい軒」の2024年年間販売数ランキングを発表した。定番定食と期間限定定食の二つの部門における販売数が多かったトップ5は次のとおり(集計期間:24年1月1日～12月8日)

「やよい軒」定番定食ランキングの1位は「しょうが焼定食」、2位「から揚げ定食」、3位「肉野菜炒め定食」、4位「チキン南蛮定食」、5位「サバの塩焼定食」と

なった。

期間限定定食ランキングの1位は「すき焼き定食」、2位「チゲとから揚げの定食」、3位「【アカモク入】ねばとろとから揚げの定食」、4位「牛焼きしゃぶとたっぷり野菜の定食」、5位「～三元豚使用～ロースとバラの極みしょうが焼定食」。「すき焼き定食」は甘めの味付けでしっかりとタレが染み込んだたっぷりの牛肉と野菜、讃岐うどんが入っている。

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 <輸入牛肉>

(令和6年12月1日～12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	2,322	2,333	2,591	2,387	11,522	2,376	2,419	2,538	2,426	5,899
	ショートプレート	1,372	1,458	1,565	1,439	39,179	1,328	1,328	1,328	1,328	32,803
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	222
	チャックリブ	-	-	-	-	191	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	-	-	-	-	86	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,441	2,441	2,462	2,442	3,965	2,322	2,484	2,484	2,433	2,795
	ショートプレート	1,129	1,129	1,328	1,152	16,206	1,188	1,188	1,382	1,213	6,552
豪州チルド	チャックアイロール	1,890	1,890	1,890	1,890	2,441	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,404	1,706	1,706	1,622	14,308
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	127
	クロッド	760	780	1,458	1,094	2,692	1,490	1,555	1,620	1,538	1,833
	ポイント&ブリスケット	1,447	1,466	1,466	1,463	6,009	-	-	-	-	19
	ナーベル&ブリスケット	1,527	1,527	1,566	1,543	1,718	-	-	-	-	221
	チャックショートリブ	-	-	-	-	229	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	82	-	-	-	-	38
	ストリップロイン	2,430	2,430	2,430	2,430	4,449	-	-	-	-	261
	テンダーロイン	4,590	5,573	5,886	5,592	1,739	-	-	-	-	161
	トップサイド	1,450	1,462	1,491	1,471	1,654	1,296	1,458	1,728	1,468	8,411
	シックフランク	-	-	-	-	-	-	-	-	-	98
	D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アウトサイド	1,458	1,458	1,458	1,458	3,745	1,404	1,404	1,480	1,419	5,815	
取引重量合計		95,907					79,563				

		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	1,881	2,419	2,592	2,808	2,609	6,746
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	チャックリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22
米国F	チャックアイロール	-	-	-	-	-	1,620	2,495	2,808	2,411	6,883
	ショートプレート	-	-	-	-	631	1,382	1,382	1,382	1,382	8,112
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	240	-	-	-	-	222
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	990	-	-	-	-	-
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	122	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18
	ストリップロイン	-	-	-	-	212	-	-	-	-	197
	テンダーロイン	-	-	-	-	180	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,663	1,728	1,793	1,740	7,234	1,793	1,793	1,814	1,801	1,004
	シックフランク	-	-	-	-	824	-	-	-	-	313
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	418	-	-	-	-	-	
取引重量合計		12,732					23,517				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

[資料] 都道府県別と畜頭数 (令和6年10月)

都道府県	豚		牛合計		和牛			乳牛			成牛			交雑牛			その他の牛			子牛	馬
	計	小計	めす	おす	めす	去勢	おす	めす	去勢	おす	めす	去勢	おす	めす	去勢	おす	めす	去勢	おす		
全 国 (1)	1,458,325	100,155	99,479	48,801	24,075	24,496	30	28,544	17,632	10,908	4	22,240	10,455	11,781	4	94	49	29	16	676	885
北海道 (2)	125,225	22,623	22,380	1,981	934	1,044	3	16,463	9,104	7,378	1	3,875	1,575	2,300	-	41	24	16	1	243	9
青森 (3)	87,911	2,625	2,622	765	361	404	-	1,004	159	844	1	853	486	367	-	-	-	-	-	3	80
岩手 (4)	31,710	1,574	1,563	1,080	599	475	6	205	184	21	-	273	93	180	-	5	5	-	-	11	4
宮城 (5)	32,085	1,513	1,509	1,040	559	480	1	312	293	19	-	157	78	79	-	-	-	-	-	4	-
秋田 (6)	28,764	350	349	310	107	201	2	3	2	1	-	36	29	7	-	-	-	-	-	1	11
山形 (7)	36,095	1,485	1,485	1,300	1,036	263	1	23	23	-	-	162	37	125	-	-	-	-	-	1	6
福島 (8)	19,617	306	306	262	165	97	-	26	26	-	-	18	17	1	-	-	-	-	-	-	191
茨城 (9)	96,300	4,352	4,164	1,281	590	690	1	1,999	1,562	437	-	894	458	426	-	-	-	-	-	188	2
栃木 (10)	37,714	1,125	1,101	341	201	140	-	422	394	28	-	338	79	259	-	-	-	-	-	24	10
群馬 (11)	66,783	1,433	1,431	369	122	247	-	68	19	49	-	994	609	385	-	-	-	-	-	2	-
埼玉 (12)	51,612	3,047	3,018	926	453	473	-	1,037	930	107	-	1,054	449	605	-	1	1	1	-	29	-
千葉 (13)	76,116	2,040	1,970	218	127	82	9	703	560	143	-	1,049	611	438	-	-	-	-	-	70	-
東京 (14)	20,645	8,275	8,275	6,578	2,725	3,853	-	-	-	-	-	1,697	710	986	1	-	-	-	-	1	14
神奈川 (15)	50,801	1,453	1,452	741	388	353	-	175	155	20	-	522	306	216	-	-	-	-	-	1	-
新潟 (16)	37,481	199	184	101	35	66	-	15	9	4	2	68	18	50	-	-	-	-	-	15	-
富山 (17)	7,908	95	95	56	27	29	-	3	-	3	-	36	21	15	-	-	-	-	-	-	-
石川 (18)	3,097	516	515	207	110	97	-	130	97	33	-	178	140	38	-	-	-	-	-	1	-
福井 (19)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
山梨 (20)	3,107	446	441	201	123	78	-	121	121	-	-	119	114	5	-	-	-	-	-	5	53
長野 (21)	9,938	487	487	185	91	94	-	130	130	-	-	172	86	86	-	-	-	-	-	3	21
岐阜 (22)	8,230	1,661	1,649	1,041	372	669	-	406	393	13	-	202	42	160	-	-	-	-	-	12	10
静岡 (23)	18,388	713	710	232	164	68	-	89	86	3	-	389	202	187	-	-	-	-	-	3	-
愛知 (24)	50,434	1,489	1,485	453	231	222	-	186	114	72	-	846	460	386	-	-	-	-	-	4	-
三重 (25)	14,430	878	876	611	596	15	-	210	198	12	-	55	44	11	-	-	-	-	-	2	-
滋賀 (26)	-	831	831	696	520	176	-	3	-	3	-	132	24	108	-	-	-	-	-	-	-
京都 (27)	1,710	1,337	1,337	1,101	727	374	-	6	5	1	-	230	123	107	-	-	-	-	-	-	-
大阪 (28)	2,653	1,959	1,959	921	435	486	-	196	18	178	-	841	370	471	-	-	-	-	-	-	-
兵庫 (29)	9,190	6,312	4,450	2,846	1,804	2,042	-	963	572	391	-	893	594	299	-	6	2	4	24	-	-
奈良 (30)	-	257	256	92	82	10	-	134	86	48	-	30	15	15	-	-	-	-	-	1	1
和歌山 (31)	-	24	24	11	11	-	-	-	-	-	-	13	13	-	-	-	-	-	-	-	-
鳥取 (32)	6,516	468	468	175	83	92	-	238	84	154	-	55	24	31	-	-	-	-	-	-	-
島根 (33)	7,533	347	347	202	83	117	2	87	80	7	-	56	26	30	-	2	1	1	-	-	-
岡山 (34)	6,351	767	767	248	171	77	-	388	311	77	-	130	90	40	-	1	1	1	-	-	-
広島 (35)	4,855	1,638	1,635	503	279	224	-	487	322	165	-	645	384	261	-	-	-	-	-	3	-
山口 (36)	-	183	183	58	54	4	-	66	53	13	-	58	50	8	-	-	-	-	-	-	-
徳島 (37)	20,201	549	547	248	108	140	-	50	48	2	-	249	13	236	-	-	-	-	-	2	3
香川 (38)	15,548	1,761	1,761	449	148	301	-	278	67	211	-	1,034	493	541	-	-	-	-	-	-	-
愛媛 (39)	14,830	207	207	96	58	38	-	55	16	39	-	56	23	33	-	-	-	-	-	-	-
高知 (40)	9,376	212	212	110	54	56	-	8	8	-	-	94	16	78	-	-	-	-	-	-	6
福岡 (41)	18,727	4,951	3,706	2,087	1,619	1,619	-	359	250	109	-	885	345	540	-	1	1	-	-	1	101
佐賀 (42)	8,361	455	455	430	159	271	-	19	18	1	-	6	6	-	-	-	-	-	-	-	42
長崎 (43)	51,503	1,760	1,756	503	661	1	299	165	134	-	-	292	158	133	-	-	-	-	-	4	-
熊本 (44)	14,666	3,080	3,080	740	1,895	740	-	606	560	26	-	573	417	417	-	6	1	5	-	-	389
大分 (45)	13,231	635	634	459	215	244	-	62	48	14	-	113	75	38	-	-	-	-	-	1	-
宮崎 (46)	86,648	4,602	4,593	3,175	1,420	1,755	-	219	93	126	-	1,195	555	640	-	4	4	-	-	9	1
鹿児島 (47)	225,171	8,693	8,662	7,756	3,186	4,568	2	240	218	22	-	662	238	443	-	4	4	-	-	11	1
沖縄 (48)	26,002	417	415	376	190	184	2	31	31	-	-	1	-	-	-	7	1	-	6	2	1

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 12月24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	3,036	2,700	2,404	-	-
		安値	2,378	2,376	1,963	-	-
		平均	2,572	2,453	2,251	1,728	-
		頭数	53	24	6	1	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,354	-	-	-
		頭数	-	1	-	-	-
	去 A	高値	3,165	2,503	2,381	-	-
		安値	2,370	2,350	2,156	-	-
		平均	2,678	2,435	2,268	1,981	-
		頭数	110	46	5	1	-
去 B	高値	-	-	-	1,620	-	
	安値	-	-	-	1,512	-	
	平均	-	-	2,109	1,566	-	
	頭数	-	-	1	2	-	
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	-	1,677	1,556	1,414	-
		頭数	-	5	14	12	-
	雌 C	平均	-	-	-	1,313	-
		頭数	-	-	-	2	-
去 B	平均	-	1,790	1,594	1,420	-	
	頭数	-	9	16	21	-	
去 C	平均	-	-	-	1,383	-	
頭数	-	-	-	7	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	430	1,047	-	(競り)	(相対)	
売買	429	1,048	71.5	-	1	67

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,875	2,323	1,409	1,270	-
	B	-	-	-	1,015	893
和 去	A	-	2,291	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	789
	C	-	-	-	-	764
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	1,773	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,375	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	719	845	667	626	563
	安値	648	583	551	432	378
	平均	694	628	585	559	475
	頭数	(7)	(395)	(401)	(124)	(121)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	497
頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(1)	

[大阪食肉卸売市場] 12月24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	2,895	2,414	2,241	-	-
(頭数)	(3)	(4)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,759	2,535	-	-	-
(頭数)	(9)	(7)	(-)	(-)	(-)
B	-	2,376	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,970	1,713	-	-
C	-	-	1,588	1,501	-
交雑去 B	1,944	1,812	1,656	1,589	-
C	-	-	1,605	-	-
豚	-	513	471	427	-

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	12月24日	12月23日	(12月累計)
豚	79,200	77,100	1,210,500
成牛計	3,190	3,940	88,770
和牛雌	550	740	21,600
和牛去勢	490	850	24,600
乳牛雌	1,030	610	12,980
乳牛去勢	380	640	9,050
交雑雌	370	390	9,340
交雑去	360	710	11,060

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 12月24日

東京	1,493 円	(前日 1,526 円)
大阪	1,616 円	(前日 1,613 円)

[豚・全農建値] 12月24日

上	中	取引頭数	市況
625 円	585 円	1,280 頭	急落

と畜	牛 47 頭	豚 169 頭	牛概況	もちあい
売買	牛 60 頭	豚 247 頭	豚概況	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] 12月24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]	648 (648)	- (-)	-	-	もちあい
仙台 [中]	634 (641)	565 (610)	595	77	続落
宇都宮 [地]	- (680)	- (650)	-	-	休市
茨城 [地]	627 (655)	607 (636)	1,600	947	続落
群馬 [地]	618 (663)	534 (544)	2,676	476	反落
さいたま [中]	609 (644)	563 (617)	356	351	急落
東京 [中]	628 (642)	585 (623)	1,047	1,048	続落
横浜 [中]	640 (651)	607 (619)	662	660	続落
山梨 [地]	658 (-)	651 (-)	195	105	まちまち
浜松 [地]	593 (632)	528 (568)	490	38	続落
名古屋 [中]	617 (595)	591 (587)	994	221	小反発
京都 [中]	642 (602)	622 (588)	101	128	もちあい
大阪 [中]	513 (512)	471 (510)	169	247	急落
神戸 [中]	694 (-)	710 (-)	85	148	-
岡山 [地]	658 (662)	636 (633)	344	384	もちあい
広島 [中]	595 (607)	532 (544)	366	29	続落
福岡 [中]	628 (619)	590 (592)	547	115	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17日~12月23日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,663,139 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	1,137	1,270	1,350	1,263	95,209
うで	739	810	815	798	142,154
ロース	1,080	1,203	1,288	1,185	128,243
ばら	1,252	1,285	1,366	1,294	188,725
もも	745	772	824	782	201,844
ヒレ	1,080	1,216	1,520	1,283	9,766
セット	1,001	1,047	1,074	1,042	897,198

◇近畿圏 総重量 790,909 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	1,281	1,355	1,404	1,356	75,389
うで	702	743	810	751	108,069
ロース	1,117	1,190	1,290	1,196	106,658
ばら	1,269	1,342	1,426	1,331	150,801
もも	702	724	767	732	174,502
ヒレ	1,107	1,263	1,301	1,233	10,849
セット	932	972	1,082	996	164,641

[食鳥正肉日経相場] 12月23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	699	747	862	163
ムネ	376	407	512	122

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	696	758	1,030	7
ムネ	385	438	590	6

[農水省統計情報部食鳥市況] 12月23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	999	624	550	600	650
安値	715	392	290	360	350
平均	757	419	-	-	-

※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)

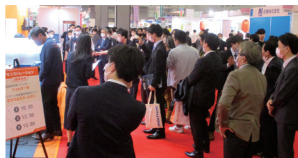
銘柄豚肉 ガイドブック

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

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