

令和7年
2025年

1月16日
木曜日

第11633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



ニッポンハムグループが商品・販促説明会を開催……P2~4

- ▶ 2025年「ニッポンハムグループ商品・販促説明会」を東京で開催…………… P 2~4
- ▶ 兵庫肉連ほか4団体が合同新年会を開催、村上会長「官民一体で盛り上げたい」…………… P 4
- ▶ 和歌山県のハム・ソー機械製造メーカー匠技研が新社屋に移転、業務拡充で…………… P 4
- ▶ 2024年の「飲食店」倒産894件、過去最多を更新業態別では「居酒屋」が最多—TDB…………… P 5
- ▶ ドイツ産偶蹄類由来製品等の輸入一時停止措置…………… P 5
- ▶ 千葉県銚子市で鳥フル、採卵鶏42万羽殺処分—農水省…………… P 5
- ▶ 24/25年度の穀物生産量は消費量を下回る見込み—USDA報告…………… P 6
- ▶ 疾病予防、健康的な人獣共生の実現などに向け東海国立大学機構と日本全薬工業が包括連携協定を締結…………… P 6
- ▶ 串カツ田中HD24年11月決算、経常1.6%増の増収増益…………… P 7
- ▶ 第19回JAグループ国産農畜産物商談会を開催、1月30、31日…………… P 7
- ▶ 日本畜産物輸出促進協会が「Winter Fancy Food Show 2025」に出展、日本産畜産物をPR…………… P 7
- ▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】…………… P 8
- ▶ 【関東の国産豚肉現物相場】…………… P 8
- ▶ [POSランク12月ハム製品]…………… P 8
- ▶ [資料][ハム製品12月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次]…………… P 9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 15日…………… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 15日…………… P11

注目のヘッドライン

2025年「ニッポンハムグループ商品・販促説明会」を東京で開催

2025年「ニッポンハムグループ商品・販促説明会」が15日、東京会場で開幕した。

…詳細はP2~4

兵庫肉連ほか4団体が合同新年会を開催、村上会長「官民一体で盛り上げたい」

…詳細はP4

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.

開催テーマ **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

同時開催 アジア最大級の食品・飲料総合展示会 **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

2025年「ニッポンハムグループ商品・販促説明会」を東京で開催

2025年「ニッポンハムグループ商品・販促説明会」が15日、東京会場(ザ・プリンスパークタワー東京)で開催された。東京会場では16日まで開催され、22日、23日には大阪会場(ホテルニューオータニ大阪)でも開催される。

今回の商品・販促説明会では「届けよう、おいしい未来。」をテーマに掲げている。初めにシアターコーナーで井川伸久社長のメッセージが紹介され、会場ではニッポンハムグループのサステナナビリティ戦略や食に関する未来予想図などが展示された。また、「みらいへの挑戦ゾーン」では、たんぱく質の新たな価値の提供やチャレンジを来場者に伝え、組織や会社の壁を超えた未来に向けた新たな知恵の融合を紹介した。

主力ブランドの「中華名菜」は、既存品をさらにおいしくリニューアルするほか、レストラン品質を家庭で味わうことのできるプレミアム商品「中華名菜GOLD」シリーズを投入する。人気シリーズの「チキチキボン」には、骨なしの「丸かじりチキボン」を新発売。人気を博したシャウエッセンのキッチンカーに続き、「チキチキボン」のサンプリングを行うキッチンカーも新たに登場した。

食肉については、牛肉では、豪州産産「大麦牛ANGUS」などを紹介。豪州の広大な大地で大麦を中心とした穀物飼料を食べ、のびのびと育つ、厳選されたアンガス牛。肥育、処理、加工、販売まですべてをニッポンハムグループが担っており、四半世紀以上愛される牛肉ブランドだ。豚肉では、「麦小町」などを紹介。ニッポンハムグループの自社農場で育てられた安全・安心な国産豚肉。麦をベストな比率で飼料に配合しており、うまみ成分も栄養もたっぷりだ。「カナダ大麦三元豚」は、大麦、小麦中心に給餌。臭みの少ない、あっさりとした味わいが特長の豚肉。生産をメープルリーフフーズ社の自社農場に限定し、日本向け規格に準じた選別を実施。アニマルウェルフェアにも配慮しており、自社の母豚農場については100%ケージフリーを実現している。昨年から日本向けに大きく輸出を伸ばしているブラジル産では、Aurora社の豚肉を提案。ニッポンハムグループの現地駐在員が定期訪問し、規格指導を実施することで、日本向け



に安定的な品質の製品を供給する。

鶏肉では、国産鶏肉「桜姫」などを紹介。透明感のある桜色、鶏独特の臭みが少なく、一般的な鶏肉に比べてグルタミン酸やビタミンE含有量が高いことなどが特長のニッポンハムグループを代表する人気食肉ブランドだ。

15日には同社で記者会見を行った。会見には高崎賢司グループ戦略推進事業部長、長田昌之加工事業本部マーケティング統括部ブランド戦略室長兼マーケティング室長らが出席した。

冒頭、高崎事業部長(右頁上写真)があいさつとともに持続可能な食の未来に向けた取り組みについて次のように説明した。

本販促説明会のテーマは「届けよう、おいしいみらい」。ニッポンハムグループが取り組む「おいしいみらい」を「みらいへの挑戦ゾーン」として企画展示している。「おいしいみらい」の背景にあるのはニッポンハムグループの挑戦と共創。新たな取り組みと既存事業の発展を自社グループで進めていくだけでなく、他社との共創によって「おいしいみらい」をつくっていく。展示会場は「挑戦ゲート」「共創タワー」で構成。挑戦ゲートではサステナブル・ヘルスケア・アップサイクル・食の課題解決という4カテゴリーで各種テーマの展示と試食を提供、共創タワーは全農、CPF社(タイ)との共同取り組みを紹介している。

このうち、サステナブルカテゴリーでは「持続可能なたんぱく質のみらいへの挑戦」として「New-Meat」「グラフォア」「麴」を提案する。「New-Meat」はイスラエルに本社があるREDEFiNE MEAT社のオランダ工場で製造する、大豆をステーキ状に成形した代替肉。従来の代替肉に比べて繊維感があり、食感もより肉に近い。代替肉がより身近になる未来に向けて、新技術の商品として紹介する。「グラフォア」は2022年に発売した、鶏レバーを原料としてフォアグラを再現した商品。今年に欧州での製造、販売を計画する。「麴」はたんぱく質や食物繊維を豊富に含むので、新たなたんぱく源として、効率的に生産する研究や商品開発に取り組む。

ヘルスケアカテゴリーでは、「フレイル〜健康寿命の延伸へ」として手軽にたんぱく質を摂取できる「鶏米」、運動と食による「フレイル予防プログラム」を提案する。「鶏米」は鶏肉を米粒状に加工した製品。米を炊く際に、鶏米を配合することで手軽にたんぱく質を摂取できる。鶏米炊飯用パックやレンジ調理用リゾットなどを発売する。これらは(株)イビデン物産、ヤマサ醤油(株)と連携し、生産・加工で共創していく。「フレイル予防プログラム」では、半導体の商社でもある(株)マクニカが展開するフレイル予防プログラム、ニッポンハムグループが有する健康に寄与する商品を用いて、食品スーパーの催事場などでコンテンツを提供し、新たなサービスとして展開することを提案する。

アップサイクルカテゴリーでは、「未利用資源を活用して新領域に挑戦(アップサイクル)」として鶏羽を活用した「生分解性フィルム」と豚の歯を活用した「再生医療素材」を紹介する。「生分解性フィルム」



は未利用の鶏羽を生分解性の農業用マルチフィルムに加工したもの。フィルムは使用後に自然に分解されるため、撤去作業が軽減される。「再生医療素材」では、北海道大学と共同で再生医療に豚の歯を活用することを目指し、研究している。トレースが確実な豚の歯を提供できることが、当社が取り組む大きな理由となっている。

共創タワーでは、JA全農との包括業務提携について紹介。共創で食と農の社会課題に取り組んでおり、「国内畜産業の持続可能性の追求」「次世代畜産業モデルの確立」「畜産たんぱく質の安定供給」「事業共創」を紹介しており、このうち畜産たんぱく質の安定供給では、JA全農との共同開発商品「もち米ボール」を試食提供している。JA全農のもち米を使用した商品で、台湾伝統の定番料理「ヌオチャーミン」(味付けしたもち米を豚腸に詰めた料理)を日本向けにアレンジしている。もちもち食感の間食として一口サイズで提供する。

また、タイ最大の食品企業Charoen Pokphand Foods社との包括業務提携(24年12月)についても紹介。アジア地域における加工食品分野での共同取組機会の開拓、中国における牛肉の販売と牛肉加工品の開発・製造の共同取り組みを紹介するとともに、同社からの輸入販売商品として、下処理したバナメイえびをそのまま包んだ「海老ワンタン」、チキン&ポークの皮なしフランクを豚バラ肉で巻いた「肉巻きソー

セージ」を試食提供している。

展示紹介に続き、40周年を迎えるシャウエッセンの取り組みについて次のように紹介した。

シャウエッセンは朝食で主に利用され、昔から愛用いただいている方が多い。そのため、新たな食シーンの獲得、ユーザー高齢化への対応に継続取り組みが必要となっている。昨年下旬に「シャウエッセン夜味」を期間限定で販売し、夕食シーンや若年層の接点に大きく貢献した。今後も継続してシーン開拓、

ユーザー獲得に注力していく。

シャウエッセンではフレーバー展開のほか、シャウエッセンピザ、シャウスライス、シャウステーキ、ドライシャウなどカテゴリーの拡大、太さや長さの異なるタイプを展開するなどのニーズ対応、さらには北海道プレミアム、チーズフォンデュなどシャウエッセンのロイヤル化促進を通してブランドエクステンションを進めている。

兵庫肉連ほか4団体が合同新年会を開催、村上会長「官民一体で盛り上げたい」

兵庫県食肉事業協同組合連合会(村上真之助会長＝上写真)ほか4団体合同の令和7年新年会が14日、神戸市中央区の神仙閣で行われた。兵庫肉連のほか食肉卸組合連合会、食肉卸事業協同組合、食肉協同組合、食肉輸入協同組合関係者が参加。行政関係からも多くが集まり、合わせておよそ60人が参集した。

開催にあたり主催者を代表し、兵庫県肉連の村上真之助会長が「新型コロナウイルスの感染者が2020年に国内で確認されてから随分たったことで、昨年、メリケンパークで『肉の街神戸』を掲げて『神戸ミートフェア』を5年ぶりに開催できた。活気がある良い業界の催しが再開できた。本当にありがたい。行政の方々にもいろいろとご協力いただいた。今年も『肉の町神戸』を掲げて、官民一体で兵庫県の畜産・食肉業界を盛り上げていきたい」とあいさつ。

来賓として、兵庫県農林水産部の守本真一部長、神戸市経済観光局の大畑公平局長があいさつ。乾杯の発声を兵庫肉連の辰己真一副会長が「今年も兵庫県の食肉業界は村上会長を中心に『一致団結・箱弁当』で頑張っていく所存」と述べ、さらなる支援を呼びかけ乾杯した。万歳三唱をプリマハム大



阪営業所の前幸秀所長が、中締めにあたっては兵庫県食肉卸事業協同組合理事長で兵庫県食肉協同組合の平井良幸理事長があいさつした。

和歌山県のハム・ソー機械製造メーカー匠技研が新社屋に移転、業務拡充で

食肉加工品機械メーカーの匠技研(株)(和歌山市、根来伸年社長)はこのほど、業務拡充に伴い本社を6km程度離れた和歌山市布施屋に移転した。新工場は敷地面積4333㎡、延べ床面積2310㎡。今後は生

産能力を拡大するとともに、主力製品である食品機械の生産性向上とAI・IoT化に取り組む開発拠点とする。新社屋所在地＝〒649-6321 和歌山市布施屋823-2、電話(FAX)073-497-6060

2024年の「飲食店」倒産894件、過去最多を更新 業態別では「居酒屋」が最多—TDB

帝国データバンク(TDB)は14日、「飲食店」の倒産動向調査(2024年)を発表した。それによると、24年の飲食店の倒産件数(負債1千万円以上、法的整理)は894件で、前年比16・4%増。20年(780件)を上回って過去最多を更新した。

負債規模別にみると、「1千万～5千万円未満」が692件(構成比77・4%)で最多となり、「1億～5億円未満」93件(10・4%)、「5千万～1億円未満」92件(10・3%)が続ぎ、1億円未満の小規模倒産784件(87・7%)が9割近くを占めた。一方で、10億円以上の倒産は6件(0・7%)にとどまった。

新型コロナウイルス感染拡大による緊急事態宣言が発出された20年に780件まで増えた飲食店の倒産は、コロナ禍のゼロゼロ融資や休業・時短営業に伴う協力金など、国や自治体の各種資金繰り支援策により、22年には452件まで抑制された。しかし、その後は各種支援策の縮小・終了やゼロゼロ融資の返済開始、急速に進行した円安を背景とした物価高の影響により、資金繰りに行き詰まる小規模の飲食店事業者が増加した。さらに、コロナ禍からの経済回復により幅広い業態で人手不足となり、人材獲得のため賃上げなどの人件費負担の増加もネックとなっていた。

業態別(11業態)でみると、最も多かったのは居

酒屋を主体とする「酒場、ビヤホール」(212件)で、ラーメン店などの「中華料理店、その他の東洋料理店」(158件)、「西洋料理店」(123件)が続いた。これら3業態に加え、「そば・うどん店」(27件)、お好み焼き屋やハンバーガー店が含まれる「その他の一般飲食店」(65件)の5業態で過去最多を更新した。また「バー、キャバレー、ナイトクラブ」(93件)、「日本料理店」(77件)を加えた7業態で前年を上回る件数となった。特に、「中華料理店、その他の東洋料理店」では、ラーメン店の倒産急増などに伴い、前年(109件)に比べて49件(45・0%)も多く、大幅な増加となった。

TDBでは「物価高は当面続くと考えられるが、大手クラスではコスト削減や価格転嫁により業績が改善したり、地域ニーズに合わせた既存店舗のブランド転換による差別化を図ったりしている企業もある。しかし、大半を占める小規模事業者では、原材料や光熱費など各種コストの上昇や、人手不足による人件費の負担が増える中でも、消費者の節約志向により値上げをちゅうちょし、収益改善が遅れて厳しい資金繰りが続いているケースが多い。このため、中小クラスを中心に競争力に劣る事業者の倒産や休廃業は高水準で推移する」とみている。

ドイツ産偶蹄類由来製品等の輸入一時停止措置

農水省は14日、ドイツのブランデンブルク州の水牛で、口蹄疫の発生が確認されたと、ドイツ家畜衛生当局から国際獣疫事務局(WOAH)へ通報があったことを受け、ドイツ産偶蹄類由来製品等の輸入一時停止措置を講じた。なお、ドイツの生きた牛、生きた

豚、豚肉等については、他の悪性疾病のため、従前より輸入停止中。また、生きためん羊、鹿およびこれらの肉等についても、2国間で輸入条件を設定していないため従前から輸入できない。

千葉県銚子市で鳥フル、採卵鶏42万羽殺処分—農水省

農水省は15日、千葉県銚子市の家禽農場で、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜(今シーズン国

内29例目)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42万羽が殺処分となる。

24 / 25 年度の穀物生産量は消費量を下回る見込み—USDA 報告

農水省がまとめた米国農務省穀物需給報告(現地時間10日)によると、2024/25年度の世界の穀物全体の需給は、生産量が28億2040万t(前年度比0.01%増)、消費量が28億5491万t(1.4%増)、期末在庫量が7億6093万t(4.3%減)を見込んでいる。

品目別にみると、小麦の生産量は7億9324万t(0.3%増)、消費量は8億189万t(0.5%増)、期末在庫量は2億5882万t(3.2%減)を見込んでいる。

価格は12月に入り、ロシア産冬小麦の作柄懸念などを受けて値を上げ、12月末現在、5ドル/bu台半ばで推移。

とうもろこしの生産量は12億1435万t(1.3%減)、消費量は12億3847万t(1.7%増)、期末在

庫量は2億9334万t(7.6%減)を見込んでいる。

価格は12月に入り、米国産の輸出検証高が市場予想を上回ったこと、米国農務省需給報告での米国産の期末在庫量引き下げおよびアルゼンチンの乾燥懸念などから値を上げ、12月末現在、4ドル/bu台半ばで推移。

大豆の生産量は、4億2426万t(7.4%増)、消費量は4億553万t(5.5%増)、期末在庫量は1億2837万t(14.2%増)を見込んでいる。

価格は12月に入り、ブラジル産の豊作見込みなどを受けて9ドル/bu台半ばまで値を下げたものの、安値の反動からの買いやアルゼンチンの乾燥懸念などから値を上げ、12月末現在、9ドル/bu台後半で推移。

疾病予防、健康的な人獣共生の実現などに向け 東海国立大学機構と日本全薬工業が包括連携協定を締結

岐阜大学と名古屋大学を運営する国立大学法人東海国立大学機構と日本全薬工業(株)はこのほど、ヒトと伴侶動物(コンパニオンアニマル)のWell-beingの実現に向けた取り組みである「One Medicine」(ヒトと動物の疾病は共通という捉え方)による創薬・先端医療研究の革新と、「Sharing Medicine」(人獣共通医療学)の実現を加速させることを目的に、包括連携協定を締結した。

岐阜大学と名古屋大学が連携して活動するOne Medicine創薬シーズ開発・育成研究教育拠点(COMIT)が目指す、医学と獣医学を融合させた新たな比較医学に基づく創薬・先端医療研究の革新と、動物用医薬品の国内のリーディングカンパニーである日本全薬工業の知見やグローバルネットワークが組み合わさることにより、他に類をみない産学連携が生まれ、ヒトと伴侶動物のWell-being社会が創生されることが期待される。



この産学連携ではヒトと動物の疾病の予防、治療に資する医薬品を創出し、Sharing Medicineを介して創薬・先端医療研究を強力に推進することにより、疾病の予防や治療、診断に資する革新的な医薬品・医療機器の創出を目指す。また、がんや神経疾患、生活習慣病などから人や伴侶動物の生命を守り、健康な人と伴侶動物が共生する社会の実現に取り組んでいくとしている。

串カツ田中 HD24年11月決算、経常1・6%増の増収増益

串カツ田中ホールディングスは14日、2024年11月期決算を発表した。それによると、売上高は168億6422万2千円(前期比19・8%増)、営業利益は8億4794万1千円(11・1%増)、経常利益は8億4635万7千円(1・6%増)、親会社株主に帰属する当期純利益は3億8037万2千円(6・3%)の増収増益となった。

同社は持続的な新規出店を行うため、人材の確保の一環として賃上げを実施。また、原材料の高騰や物流業界における2024年問題に対応するため、物流倉庫集約化による物流コストの改善、商物分離による仕入価格の見える化やメーカーからの直接仕入れによるコスト改善を目指した体制整備を行った。

セグメント別にみると、串カツ田中では、継続的な新規出店、前期に実施した価格改定、前期から継続している認知拡大を目指したテレビ出演、異業種との

コラボレーション、各種キャンペーンにより、客数および客単価が増加。この結果、売上高は、前連結会計年度と比べ18億8842万6千円増加し150億7003万5千円(前期比14・3%増)となった。

国内その他は、新業態・新規事業の確立・展開による同社グループの持続的な成長に向けて「鳥と卵の専門店鳥玉」「タレ焼肉と包み野菜の専門店焼肉くるとん」の業態確立を目指すとともに、新業態「京都天ぶら天のめし」を24年8月に開店。この結果、売上高は、前連結会計年度と比べ1億2486万3千円増加し5億5773万1千円(28・8%増)となった。

25年11月期は、売上高201億円(19・2%増)、営業利益10億6千万円(25・0%増)、経常利益11億5千万円(35・9%増)、親会社株主に帰属する当期純利益6億2千万円(63・0%増)を見込んでいる。

第19回 JAグループ国産農畜産物商談会を開催、1月30、31日

JA全農は、担い手・生産者への販売支援や国産農畜産物の販売力強化の一環として30～31日の両日、「第19回 JAグループ国産農畜産物商談会」を東京都港区の東京都立産業貿易センター浜松町館で開催する。

同商談会は、国産農畜産物やその加工品などの販売チャネルの拡大を目的に、JAグループの地域色あ

ふれた商品を実際の取引につなげていくための取り組みとなっている。

第19回となる今回は「日本全国 美味の旅～JAグループが贈る特別な逸品～」をテーマに全国からJAや農業生産法人など82団体(102小間)が出展し、こだわりの地域産品を紹介する。特設ホームページは<https://ja-shoudankai.jp/>

日本畜産物輸出促進協会が「Winter Fancy Food Show 2025」に出展、日本産畜産物をPR

一般社団法人日本畜産物輸出促進協会(井出道雄会長)は19～21日、米国・ラスベガスの「ラスベガス・コンベンションセンター」で開催される「Winter Fancy Food Show 2025」に出展し、日本産畜産物をPRする。

QRコードを用いた和牛品質情報提供システムの普及・啓発や日本産和牛のカッティング、現地シェフによる調理実演、試食などを行い、来場者のレストラン関係者、バイヤーらに、日本産和牛の品質の高さや新たな魅力を訴求する。

【関東の輸入豚肉現物相場】Cは需給タイト、Fはベリーに引き合い

【フローズン】関東でも一段と冷え込みが厳しくなってきた。引き続き量販店などからは解凍品への引き合いはあるものの、葉物野菜が高騰していることもあり、鍋物需要も思うように振るわない可能性もありそうだ。全体的に在庫量はそれほど多くないが、ベリーなどを中心に引き合いはみられるものの、需給は落ち着いている。

【チルド】北米からの入船スケジュールが乱れており、全体的にタイトな需給が続いている。荷動き自体はロインやベリーなどの中部位に加え、スソ物にも引き合いがみられる。

一方で為替の状況や国産相場が下落傾向になっていることもあり、国産物への需要

シフトが進むケースも。

【輸入豚肉現物相場】(関東仲間冷蔵庫渡し)

キロ/円(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	860中心	→
	フランス産	テンダーロイン	860中心	→
		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			1,230中心	↗
カナダ産		ボックス	830中心	↗
	テンダーロイン	1,100中心	↗	
	ベリー	1,150中心	↗	

【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともに中部位の荷動き堅調

年明け初競りとなった前週は、年末年始の休みが長かったことによる補充手当てや週末の3連休に向けた引き合いなどもあり、週前半は例年に比べても高値で推移した枝肉相場だが、週後半には一気に急落。ただ、引き続きロイン系などを中心に堅調な荷動きが続いており、スソ物にも引き合いがみられる。一時期に比べるとバラの荷動きはやや鈍っているが、全体的な荷動きは悪くない。

フローズンも学校給食の再開もあり、ウデやモモといったスソ物も含め、全体

的に引き合いがみられる。一方でロイン系やバラなどを中心に依然として在庫水準は高くないが、枝肉相場が下落傾向になっており、ようやく手当てしやすい状況になってきた。

【関東の国産豚カット肉相場】

円/キロ

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	700~750	ウデ	650~700
ロース	980~1,050	ロース	880~930
バラ	1,050~1,150	バラ	980~1,030
モモ	720~760	モモ	670~720
ヒレ	1,020~1,080	ヒレ	880~930

【POSランク12月ハム製品】「朝のフレッシュロースハム」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12月POS/ハム製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「朝のフレッシュロースハム」(37g×3)が首位だった。

2位は伊藤ハム「朝のフレッシュロースハム」(37

g×4)、3位は伊藤ハム「和みの宴ホワイトロースハム」(380g)、4位はプリマハム「十勝グルメの便りロース生ハム」(90g)、5位は丸大食品「いつも新鮮ロースハム4連」(40g×4)だった。対象店舗1051店舗の総販売金額は7億3893万1530円。

ハム製品12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12月 対象店舗数:1,051店舗 品目合計:7億3,893万1,530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 朝のフレッシュロースハム 37g×3	39,946,597	166,266	240.3	5.4	7.8	55.8
2	伊藤ハム 朝のフレッシュロースハム 37g×4	32,540,611	110,852	293.6	4.4	5.2	31.3
3	伊藤ハム 和みの宴ホワイトロースハム 380g	29,864,269	34,388	868.5	4.0	1.6	35.9
4	プリマハム 十勝グルメの便り ロース生ハム 90g	21,085,335	71,227	296.0	2.9	3.3	51.7
5	丸大食品 いつも新鮮ロースハム4連 40g×4	19,807,146	68,961	287.2	2.7	3.2	24.3
6	プリマハム スマイルUPロースハム4連 148g	19,139,835	68,981	277.5	2.6	3.2	22.7
7	伊藤ハム 風味自慢特級ホワイトロース 380g	17,173,482	14,294	1,201.5	2.3	0.7	44.2
8	丸大食品 いつも新鮮ロースハム 40g×3	17,033,815	79,177	215.1	2.3	3.7	28.4
9	伊藤ハム 燻工房 ロースハム切り落とし(ヨコ) 95g	15,961,485	56,485	282.6	2.2	2.6	59.8
10	プリマハム スマイルUP!ロースハム3連 37g×3	14,824,488	66,207	223.9	2.0	3.1	30.2
11	明宝特産物加工 ハム<丸音> 360g	12,776,924	11,828	1,080.2	1.7	0.6	12.0
12	イオントップバリュ トップバリュ ロースハム4連 40g×4	11,911,602	43,933	271.1	1.6	2.1	10.3
13	プリマハム ホワイトロースハム 210g	11,860,732	38,834	305.4	1.6	1.8	44.0
14	シジシージャパン Vパック生ハムロース 100g	11,225,326	39,538	283.9	1.5	1.9	24.6
15	プリマハム 香りホワイトロースハム 600	11,177,348	11,659	958.7	1.5	0.5	25.8
16	プリマハム ロースハム 4連	11,144,371	44,379	251.1	1.5	2.1	5.1
17	プリマハム 上級ホワイトロースハム 420g	10,392,875	11,128	933.9	1.4	0.5	20.6
18	伊藤ハム 和みの宴ロースハム 380g	9,643,694	11,213	860.1	1.3	0.5	20.7
19	日本ハム 便利 ロース生ハム 20g×3	8,183,820	26,665	306.9	1.1	1.3	56.5
20	伊藤ハム 朝のフレッシュ生ハムロース 19g×3	8,149,621	28,724	283.7	1.1	1.3	47.4
21	イオントップバリュ TV 生ハムロース 100g	8,133,269	28,040	290.1	1.1	1.3	12.8
22	シジシージャパン Vパックロースハム 148g	8,124,984	28,470	285.4	1.1	1.3	25.0
23	信州ハム グリーンマーク ロースハム 60g	7,838,650	28,406	276.0	1.1	1.3	58.6
24	日本ハム 日ハム リッチロースハム 54g×3	7,564,203	16,122	469.2	1.0	0.8	30.4
25	日本ハム 美味淡議ホワイトロースハム 400g	7,475,061	5,288	1,413.6	1.0	0.3	13.5
26	信州ハム ロースハムスライス積重ね 260g	7,296,744	20,358	358.4	1.0	1.0	16.8
27	めぐみの農業協同組合 JAめぐみの 400g	7,260,079	7,777	933.5	1.0	0.4	10.4
28	シジシージャパン 断然お得ロースハム 40g×4	6,454,237	23,019	280.4	0.9	1.1	15.1
29	伊藤ハム 燻工房 ももハム切り落とし(ヨコ) 100g	6,418,529	23,495	273.2	0.9	1.1	52.0
30	日本ハム 美食の詩ホワイトロースハム 380g	6,355,642	6,127	1,037.3	0.9	0.3	11.9
31	丸大食品 雅の響き特級ホワイトロースハム 360g	5,798,607	6,461	897.5	0.8	0.3	13.4
32	伊藤ハム パストラミビーフ切り落とし 105g	5,568,478	16,264	342.4	0.8	0.8	42.4
33	エア・ウォーターアグリ&フーズ 生ハムロース 80g	5,557,973	20,661	269.0	0.8	1.0	17.1
34	日本ハム 彩りキッチンロースハム 40g×3	5,335,933	20,600	259.0	0.7	1.0	8.7
35	鎌倉ハム富岡商会 ハム特選ロースブロック 380g	5,251,294	3,237	1,622.3	0.7	0.2	12.3
36	伊藤ハム さわやかPラうずぎりホワイトロース 90g	5,212,114	17,770	293.3	0.7	0.8	46.8
37	伊藤ハム 和みの宴パストラミロースハム 380g	4,960,825	5,520	898.7	0.7	0.3	22.2
38	鎌倉ハム富岡商会 熟成ロースハム 75g	4,955,098	13,097	378.3	0.7	0.6	22.4
39	プリマハム 薫るスモークロースハム 600	4,863,530	5,125	949.0	0.7	0.2	19.0
40	伊藤ハム しっかりとまるやかもも生ハム切落し110g	4,722,700	15,231	310.1	0.6	0.7	22.1
41	日本ハム 美食の詩 ロースハム 400g	4,663,066	4,398	1,060.3	0.6	0.2	9.8
42	丸大食品 藻塩仕立てロースハム 345g	4,662,022	5,751	810.7	0.6	0.3	15.5
43	伊藤ハム 特選ホワイトももハム 330g	4,565,712	5,099	895.4	0.6	0.2	34.1
44	日本生活協同組合連合会 生ハムロースツインパック 92g	4,469,242	17,473	255.8	0.6	0.8	3.8
45	伊藤ハム 旨技 パストラミロースブロック 350g	4,366,155	5,213	837.6	0.6	0.2	17.4
46	信州ハム ロケットロースハム 550g	4,313,713	4,561	945.8	0.6	0.2	14.8
47	丸大食品 たっぷり使えるロースハム切り落とし 220g	4,000,964	12,235	327.0	0.5	0.6	28.3
48	プリマハム サラダにうす切りロースハム 65g	3,879,849	20,153	192.5	0.5	0.9	56.3
49	シジシージャパン Vパックホワイトロースハム 185g	3,827,734	12,835	298.2	0.5	0.6	18.6
50	シジシージャパン Vパックしっかりとりももハム 120g	3,761,067	13,059	288.0	0.5	0.6	22.3

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1月15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	3,508	2,543	2,266	-	-	
		安値	2,174	2,052	1,945	-	-	
		平均	2,487	2,307	2,155	-	-	
	102頭	頭数	63	34	5	-	-	
		雌 B	高値	-	2,152	-	-	-
			安値	-	2,119	-	-	-
	平均		-	2,133	-	-	-	
	3頭	頭数	-	3	-	-	-	
		去 A	高値	3,442	2,439	2,216	1,862	-
			安値	2,160	2,052	1,885	1,827	-
	平均		2,504	2,254	2,109	1,845	-	
	180頭	頭数	115	50	12	3	-	
去 B		高値	-	-	-	-	-	
		安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	1,944	-	-	-		
1頭	頭数	-	1	-	-	-		
	乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
		雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
去 B -頭		平均	-	-	-	-		
交雑牛	雌 B	平均	-	1,711	1,534	1,430	-	
		頭数	-	2	6	4	-	
		雌 C	平均	-	-	1,512	1,405	-
	4頭	頭数	-	-	2	2	-	
	去 B	平均	-	1,696	1,581	1,471	-	
		頭数	-	5	15	8	-	
去 C		平均	-	-	-	1,387	-	
	頭数	-	-	-	2	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	392 401	1,155 1,157	- 191.0	(競り)	(相対)	58

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,484	1,846	1,386	1,278	-
	安値	-	-	-	1,208	1,039
和 去 A	高値	2,497	2,269	2,200	-	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	856	-
	安値	-	-	-	-	739
乳 去 B	高値	-	-	-	1,063	-
	安値	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	1,912	1,628	1,566	-	-
	安値	-	-	-	-	-
交 去 B	高値	1,910	1,692	1,577	1,449	-
	安値	-	-	1,437	1,403	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	620	860	745	563	528
	安値	594	518	508	421	153
	平均	608	566	546	505	468
	頭数	(3)	(276)	(476)	(300)	(102)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-

[大阪食肉卸売市場] 1月15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	2,524	2,234	-	-	-
(頭数)	(6)	(6)	(2)	(-)	(-)
B	-	2,135	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(1)	(-)
和 去 A	2,452	2,236	1,938	1,689	-
(頭数)	(28)	(11)	(3)	(1)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,685	-	-	-
C	-	-	1,609	-	-
交雑去 B	-	1,684	1,618	-	-
C	-	-	1,601	1,517	-
豚	584	513	467	399	-

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	1月15日	1月14日	(1月累計)
豚	72,500	76,500	506,700
成牛計	4,590	4,900	32,580
和牛雌	1,080	1,170	7,590
和牛去勢	1,300	1,360	8,800
乳牛雌	700	850	5,220
乳牛去勢	550	570	3,700
交雑雌	440	450	3,360
交雑去	510	490	3,820

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 1月15日

	1,539円	(前日 1,488円)
東京		
大阪	1,618円	(前日 1,636円)

[豚・全農建値] 1月15日

上	中	取引頭数	市況
549円	529円	1,294頭	急伸

と畜 売買	牛 103頭	豚 83頭	牛概況	もちあい
	牛 93頭	豚 170頭	豚概況	反落

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] 1月15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]	626 (648)	- (-)	6,492	-	下押し
仙台 [中]	544 (595)	524 (567)	622	186	続落
宇都宮 [地]	527 (496)	482 (480)	1,589	64	反発
茨城 [地]	536 (-)	509 (-)	1,443	504	上伸
群馬 [地]	536 (545)	454 (456)	2,708	607	続落
さいたま [中]	548 (505)	531 (484)	306	309	急反発
東京 [中]	566 (516)	546 (504)	1,155	1,157	急伸
横浜 [中]	535 (569)	511 (540)	665	659	続落
山梨 [地]	516 (651)	522 (633)	205	167	急落
浜松 [地]	538 (586)	478 (532)	335	33	下押し
名古屋 [中]	561 (571)	541 (560)	828	133	弱もちあい
京都 [中]	- (588)	- (584)	-	-	休市
大阪 [中]	513 (552)	467 (493)	83	46	反落
神戸 [中]	626 (-)	627 (-)	129	156	-
岡山 [地]	623 (677)	686 (669)	285	304	暴落
広島 [中]	582 (581)	542 (539)	268	104	もちあい
福岡 [中]	569 (640)	533 (617)	585	141	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。

[日本食肉流通センター] 1月8日~1月14日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,564,345 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	1,267	1,333	1,248	61,523
うで	715	784	814	775	130,217
ロース	1,041	1,148	1,242	1,136	108,321
ばら	1,143	1,229	1,350	1,227	136,921
もも	745	774	814	774	180,929
ヒレ	1,091	1,106	1,149	1,109	21,828
セット	944	1,037	1,062	1,021	924,606

◇近畿圏 総重量 713,578 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	1,218	1,304	1,342	1,309	61,784
うで	700	740	752	734	110,112
ロース	1,080	1,229	1,274	1,206	94,879
ばら	1,188	1,311	1,349	1,294	111,591
もも	703	719	756	726	153,375
ヒレ	1,106	1,244	1,297	1,227	10,540
セット	865	1,005	1,049	984	171,297

[食鳥正肉日経相場] 1月14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	710	748	870	163
ムネ	375	405	504	131

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	714	769	1,030	8
ムネ	380	438	590	6

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月14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					
安値					
平均					

14日分は17日掲載

※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)

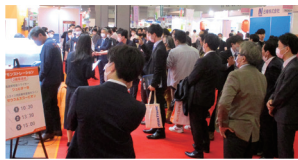
銘柄豚肉 ガイドブック

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