

令和7年  
2025年

1月21日  
火曜日

第11636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



伊藤ハム米久ホールディングス社長に浦田寛之氏……P2

CONTENTS

- ▶ 伊藤ハム米久ホールディングスが社長交代 …… P2
- ▶ 伊藤ハム米久HDが監査等委員会設置会社へ移行 …… P2~3
- ▶ マルハニチロ2025春季新商品発表会、新中華街シリーズから新たに2品 …… P3
- ▶ [POSランク12月焼豚製品]「焼豚一番」が首位・P3
- ▶ [役員人事]伊藤ハム米久ホールディングス …… P4
- ▶ 鳥フル防疫対策緊急全国会議を開催、「地域でのまん延を防ぐための対応の強化」示すー農水省 …… P5
- ▶ 兵庫県牛肉マイスターが技術を競う第3回牛枝肉処理技術コンテスト …… P6
- ▶ 栃木県食肉関連団体賀詞交歓会を開催、各団体の組織強化を図る …… P6
- ▶ 東京食肉2組合が恒例の新年賀詞懇親会を開催、140人が新年を祝う …… P7
- ▶ 米国4州で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止 …… P7
- ▶ [資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉 …… P8
- ▶ [資料] 焼豚製品11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]20日 …… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]20日 …… P11

## 注目のヘッドライン

### 伊藤ハム米久ホールディングスが社長交代

伊藤ハム米久ホールディングスは17日開催の取締役会で、代表取締役の異動について決議した。(6月下旬就任予定)

…詳細はP2

### 兵庫県牛肉マイスターが技術を競う第3回牛枝肉処理技術コンテスト

…詳細はP6



### 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/>

## 伊藤ハム米久ホールディングスが社長交代

伊藤ハム米久ホールディングスは17日開催の取締役会で、代表取締役の異動について次のとおり決議した。

[異動の理由] 当社グループは、グループ理念とビジョンの実現に向けて、2035年度に目指す姿を「meat together」と定め、2035年度に向けた「長期経営戦略2035」および直近3カ年における「中期経営計画2026」を推進している。また、今年6月下旬開催予定の第9回定時株主総会の承認を条件として、監査役会設置会社から監査等委員会設置会社に移行し、取締役会の監督機能をより強化し、経営の透明性と客観性をさらに高めていく。このような状況において、新たな経営体制の下、持続的な成長と企業価値向上の実現を図っていく。

[異動の内容] 代表取締役の異動(25年6月下旬



※伊藤ハム米久ホールディングス定時株主総会後取締役会にて決議予定)

宮下功取締役会長(代表取締役社長)▽浦田寛之代表取締役社長(写真、副社長執行役員)

[新任代表取締役候補者の略歴]

浦田寛之(うらた ひろゆき)▽生年月日 1974年9月5日▽97年4月三菱商事入社、2000年6月同飼料畜産部、05年3月 Indiana Packers Corporation、15年4月 伊藤ハム執行役員加工食品事業本部事業戦略統括部長、17年3月 米久取締役常務執行役員経営企画室長、19年3月三菱商事経営企画部、20年4月三菱商事畜産部長、6月 日本KFCホールディングス非常勤取締役、21年3月 六甲バター非常勤取締役、4月 三菱商事畜産酪農部長、23年4月 同農畜産本部長(現任)

## 伊藤ハム米久 HD が監査等委員会設置会社へ移行

伊藤ハム米久ホールディングスは17日開催の取締役会で、6月下旬開催予定の第9期定時株主総会の承認を条件として、現在の「監査役会設置会社」から「監査等委員会設置会社」へ移行することを決議した。発表の概要は次のとおり。

[移行の目的] 当社はこれまで、任意の「指名諮問委員会」および「報酬諮問委員会」を設置するとともに、取締役会における社外取締役の構成割合を半数とするなど、経営の透明性確保とコーポレート・ガバナンス体制の強化を図ってきた。今般、監査等委員会設置会社に移行し、取締役の職務執行の監査・監督を担う監査等委員を取締役会の構成員とすることで取締役会の監督機能をより強化し、経営の透明性と客観性をさらに高めていく。また、業務執行と監督との分離を促進するため、重要な業務執行の決定権限を取締役会から業務執行取締役に大幅に委任し、意思決定・業務執行のさらなる迅速化を図る。これにより、取締役会は、中長期の経営戦略やサステナビリティ、重要度の高い経営課題などを重点的に議

論できる体制とする。これらの取り組みを行うことで、コーポレート・ガバナンス体制をさらに強化し、当社グループの持続的な成長と企業価値向上の実現を図っていく。

[移行の時期] 本定時株主総会において、移行に必要な定款変更その他関連議案について承認をもらい、本定時株主総会の日をもって監査等委員会設置会社に移行する予定。

[取締役人事] 本件に伴う取締役人事については別途開示。現在の当社の役員構成は、取締役8人(社内4人、社外4人)、監査役4人(社内2人、社外2人)の合計12人だが、移行後の取締役は合計11人(社内7人、社外4人)とし、そのうち監査等委員である取締役は6人(社内2人、社外4人)

[コーポレート・ガバナンス体制] 監査等委員会設置会社への移行に伴い、取締役会の諮問機関を含むコーポレート・ガバナンス体制を見直し、強化を図る。[ガバナンス指名諮問委員会] 取締役会の実効性向上を目的として、指名諮問委員会とガバナンス

委員会を統合し、ガバナンス指名諮問委員会とする。なお、ガバナンス指名諮問委員会と報酬諮問委員会は、引き続き独立社外取締役の構成割合を過半数とする。[コンプライアンス委員会] コンプライアンス強化の観点から、コンプライアンス委員会を従来の取締役会への報告機関から取締役会の諮問機関へ引き上げる。[監査等委員会室] 監査等委員会の職務

を補助する機関として、監査等委員会室を設置する。[監査等委員会と監査部との連携強化] 監査等委員会の監査の実効性向上の観点から、監査部への指揮・命令権は、社長に加え、監査等委員会にも付与する。(いわゆるデュアル・レポートラインの設定)

[定款変更] 本件に伴う定款変更については、今後決定次第、知らせる。

## マルハニチロ 2025 春季新商品発表会、新中華街シリーズから新たに2品

マルハニチロは17日、2025年春季の新商品・リニューアル品発表会を本社で開催。新商品41品、リニューアル品12品を発表した。

冒頭、半澤貞彦副社長執行役員(写真左)は「昨今は、人々の生活様式が大きく変化し、よりお客さまが食べやすいように加工し、販売する構造に変化している。こうした時代の変化に対し、より消費者の求めるものを提供できるよう、昨年4月に組織改編を行い、BtoBビジネスの体制強化を行ってきた」と説明。「足元では消費者物価指数の上昇が話題になり、消費者の節約志向が継続しつつ、一方で食の安全や健康、簡便性を兼ね備えたおいしさへのこだわりが高まっており、生活様式と消費者ニーズが複雑化している。当社は、健康意識の高まりに寄り添い、便利でありながらも本格的なおいしさを兼ね備えた市販用商品、人手不足などに対応した業務用商品など、お客さまの立場に立った商品を開発していく」と述べた。

家庭用冷凍食品では、新中華街シリーズのプレミアムラインとして「赤坂離宮の海鮮炒飯」「辣醬麻婆焼そば」の二つを新発売。両商品は赤坂離宮の譚オーナーシェフ監修の本格中華で、海鮮炒飯は、高温かつ短時間であおりながら炒めることで、パラっと



香ばしく仕上げた。具材にはえび、いか、卵、いんげん、ねぎを使用。複数のエキスやXO醤などを加え、上品な海鮮のうまみが味わえるように仕立てた。麻婆焼そばは、四種の醤を使用し、辛さとうまみのバランスが取れた味に作り上げ、もちもちした丸みのある中太麺は、あんとの相性が抜群だ。このほか、畜肉商材では、「チキンカツ&カレーマヨ(5個入)」を展開。鶏ムネ肉をベースとした肉だねとカレーマヨソースの2層のおいしさが楽しめるチキンカツで、カレー粉のスパイス感と、マヨソースの酸味とコクのバランスが良い特性カレーマヨソースを使用している。

メディケア食品(介護食品)では、滑らかな食感にこだわり、さまざまなメニューに展開できる素材型のペースト状の業務用冷凍介護食品「ひとさじのチカラチキンペースト」「ひとさじのチカラポークペースト」などが新しく発売される。

## [POSランク 12月焼豚製品]「焼豚一番」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/焼豚製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「焼豚一番」(540g)が首位だった。2位は伊藤ハム「しっとりやわらか焼豚」

(490g)、3位は伊藤ハム「焼豚ブロック」(300g)、4位は伊藤ハム「しっとりやわらか焼豚」(310g)、5位は丸大食品「火の匠焼豚」(230g)だった。対象店舗1051店舗の総販売金額は1億9645万415円。

## 【役員人事】伊藤ハム米久ホールディングス

伊藤ハム米久ホールディングスは17日、6月下旬開催予定の第9回定時株主総会の承認を条件として、監査役会設置会社から監査等委員会設置会社に移行することを決定した。これに伴い、同日開催の取締役会において、役員・執行役員の異動について、次のとおり決議した。

[6月下旬(伊藤ハム米久ホールディングス 定時株主総会にて決議予定) 新任取締役候補者(監査等委員である取締役を除く)の選定] 浦田寛之代表取締役社長(副社長執行役員)▷原田健取締役常務執行役員食肉事業本部長(常務執行役員食肉事業本部長)

[同 監査等委員である取締役候補者の選定] 高橋伸取締役常勤監査等委員(常勤監査役)▷堀内朗久取締役常勤監査等委員(取締役食肉事業担当)▷森本美紀子取締役<社外> 監査等委員(取締役<社外>)▷西村やす子取締役<社外> 監査等委員(取締役<社外>)▷松村浩司取締役<社外> 監査等委員(取締役<社外>)▷有松晶取締役<社外> 監査等委員(新任)

※①森本美紀子氏、西村やす子氏、松村浩司氏、有松晶氏と本社との間に特別の利害関係はない②森本美紀子氏、西村やす子氏、松村浩司氏、有松晶氏は、監査等委員である社外取締役候補者③森本美紀子氏、西村やす子氏、松村浩司氏、有松晶氏の選任が承認された場合は、独立役員として東京証券取引所に届け出る予定

[同 取締役、監査役、補欠監査役の退任] 大坂祐希枝(取締役<社外>)▷小林秀司(取締役<社外>)▷松崎義郎(常勤監査役)▷梅林啓(監査役<社外>)▷瓜生健太郎(補欠監査役<社外>)

[新任取締役(監査等委員である取締役を除く)の略歴] 原田健(はらだ けん)▷生年月日 1975年11月18日▷略歴 2000年4月 三菱商事入社、10年10月 同農水産本部飼料畜産ユニット、13年4月 日本ケンタッキー・フライド・チキン(株)執行役員▷17年7月 三菱商事生鮮品本部畜産部チームリーダー▷22年1月 ASIAN BEST CHICKEN Co., Ltd. CEO(現任)

[新任監査等委員である取締役候補者の略歴] 有

松晶(ありまつ あきら)▷生年月日 1980年9月27日▷略歴 2009年1月 弁護士登録、西村あさひ法律事務所(現 西村あさひ法律事務所・外国法共同事業)入所、18年9月 消費者庁出向、23年3月 西村あさひ法律事務所(同)、25年1月 西村あさひ法律事務所・外国法共同事業パートナー(現任)

[執行役員の選任・昇格、役員・執行役員の担当範囲および担当職務の変更・決定(4月1日付)] 浦田寛之副社長執行役員(新任)▷野澤克己取締役常務執行役員管理本部長経営戦略担当コンプライアンス担当(取締役常務執行役員管理本部長兼経営戦略部経営企画室長コンプライアンス担当)▷原田健常務執行役員食肉事業本部長(新任)▷中尾周平常務執行役員経営戦略部長兼管理本部副本部長(上席執行役員管理本部副本部長)▷堀内慎二上席執行役員ANZCO FOODS LTD. Executive Chairman(執行役員ANZCO FOODS LTD. Executive Chairman)▷吉野裕彦上席執行役員食肉事業本部副事業本部長米久代表取締役社長(執行役員食肉事業本部海外食肉本部長)▷陶愼陽執行役員物流担当(執行役員食肉事業本部事業戦略部長)▷松本英樹執行役員食肉事業本部食肉営業本部長伊藤ハムミート販売西代表取締役社長(執行役員伊藤ハムミート販売西代表取締役社長)▷久保裕輝執行役員監査部長兼監査等委員会室(新任、内部統制室長)▷田代幸弘執行役員加工食品事業本部生産本部長購買部担当中央研究所担当伊藤ハム米久フーズ代表取締役社長イトウフレッシュサラダ代表取締役社長(執行役員加工食品事業本部生産本部長購買部担当中央研究所担当イトウフレッシュサラダ代表取締役社長)▷柏木靖二執行役員情報管理担当管理本部IT統括室長(執行役員管理本部IT統括室長)▷秋光千尋執行役員広報サステナビリティ部長(新任、経営戦略部サステナビリティ推進室長)

[執行役員の退任(3月31日付)] 堀内朗久取締役食肉事業担当<※4月1日付で就任予定>(取締役常務執行役員食肉事業本部長米久代表取締役社長)▷浅見彰宏(常務執行役員経営戦略部長兼食肉事業本部副事業本部長)

## 鳥フル防疫対策緊急全国会議を開催、 「地域でのまん延を防ぐための対応の強化」示す—農水省

今シーズンの高病原性鳥インフルエンザの発生件数(19日時点)は、過去最多の発生となった令和4年シーズンに比べ、同日比で約3分の2程度に抑えられている。一方、年明け以降、とくに養鶏の集中地域における連続発生により、発生件数および殺処分数が急増。1月の発生件数と殺処分数は、19日時点で、過去最多の発生となった令和4年シーズンを上回るペースである。

19日には、愛知県と千葉県において、1日で7例(国内33例目～30例目)にも及ぶ陽性事例が確認されており、関係者一丸となったさらなる警戒と対策の徹底強化が必要とされる中、農水省は20日、第2回鳥インフルエンザ防疫対策緊急全国会議を開催。冒頭、江藤拓農水大臣が「1月は過去に例がない発生状況となっており、危機的な状況である」と説明した上で、早期の通報の呼びかけなどを行ったあと、事務方から今シーズンの発生状況および過去シーズンとの比較、まん延防止における取組強化などの説明が行われた。

会議では農水省が、地域でのまん延を防ぐための対応の強化として、①危機感の共有②緊急消毒の実施をはじめとした地域全体のウイルス量低減③早期通報の徹底④養鶏集中地域などにおける対策の再点検—の四つを示し、次のとおり説明を行った。

年始以降続発がみられる3県(愛知、岩手、千葉)においては、県内全域を対象とした緊急消毒を決定。緊急消毒の実施は、消石灰による消毒に加え、液状消毒液の散布による消毒を徹底することが有効である。また、消毒ポイントについては、3km、10km圏内にこだわらず、地域のまん延防止の観点から機動的に設置を行うことが重要である。

また、今シーズンの発生事例では、100羽以上の死亡がみられるまで通報がなされなかった事例や、農民から都道府県家保への通報後、国への通報まで時間を要した事例が散見された。特定症状に限らず、異常がみられ

れば即通報することを徹底する。

大規模農場、再発農場だけでなく、養鶏の集中地域における再点検も重要であることから、愛知県では、疫学の専門家による現地調査とこれを踏まえた現地対策会議を開催し、実情を踏まえたさらに効果的な対策を検討する必要がある。その中では、不織布シートなどの緊急的な導入による入気・塵埃<sup>じんあい</sup>対策が、病原体の侵入防止対策として有効と示唆。このような知見も活用したまん延防止対策の実施強化が重要である。

※今シーズン1月の発生状況

発生場所	発生日	飼養羽数
養鶏場(愛知県常滑市)	1月2日	約14.4万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(岩手県盛岡市)	1月2日	約12.0万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(岩手県軽米町)	1月5日	約4.8万羽(肉用鶏・平飼い)
養鶏場(愛知県常滑市)	1月6日	約12.3万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(鹿児島県霧島市)	1月7日	約12.0万羽(肉用鶏・平飼い)
養鶏場(愛知県常滑市)	1月9日	約13.6万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(愛知県常滑市)	1月10日	約5.7万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(愛知県常滑市)	1月10日	約11.2万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(宮城県串間市)	1月11日	約3.0万羽(肉用鶏・平飼い)
養鶏場(岩手県盛岡市)	1月11日	約40.4万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(愛知県常滑市)	1月11日	約1.7万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(千葉県銚子市)	1月12日	約41.0万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(千葉県銚子市)	1月15日	約42.0万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(愛知県常滑市)	1月16日	約8.3万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(千葉県旭市)	1月16日	約3.7万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(千葉県旭市)	1月18日	約48.0万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(愛知県半田市)	1月19日	約12.7万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(愛知県半田市)	1月19日	約20.6万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(愛知県常滑市)	1月19日	約5.9万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(愛知県阿久比町)	1月19日	約25.1万羽(うずら・ケージ飼い)
養鶏場(千葉県銚子市)	1月19日	約28.0万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(千葉県銚子市)	1月19日	約36.0万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
養鶏場(千葉県旭市)	1月19日	約1.7万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
		約12.2万羽(採卵鶏・ケージ飼い)
		約1.7万羽(採卵鶏・ケージ飼い)

## 兵庫県牛肉マイスターが技術を競う第3回牛枝肉処理技術コンテスト

兵庫県内の最高の肉職人は誰か―。牛枝肉を分割し、部分肉にする処理技術の高さを競う「第3回兵庫県牛肉マイスター・牛枝肉処理技術コンテスト」が17日、兵庫県姫路市のエスフーズ(株)姫路支店で開催された。

「兵庫県牛肉マイスター」認定者4人によるコンテストで、兵庫県牛肉マイスターは、全国食肉学校が枝肉の加工技術を認証する「牛部分肉製造マイスター」の資格認定取得や、兵庫県による「但馬牛」「神戸ビーフ」の試験に合格するなど、高い要件をクリアすることで、兵庫県食肉卸事業協同組合(平井良幸理事長)が認定するもの。牛枝肉を部分肉に加工する技術は、従事者の高齢化や担い手不足、部分肉流通の拡大などにより、なり手が減少している。こうした技術を継承していくための取り組みとして、組合は兵庫県牛肉マイスター制度を立ち上げた。職人の技術を評価し、より誇れる仕事へと昇華したい考えがある。

同コンテストでは、参加したマイスターが技術を競い、参加者の中から最優秀賞受賞者(チャンピオン)を決める(発表は3月下旬)。最優秀賞受賞者には兵庫県知事賞が贈られる。3回目の開催となる今回は、山田拓(エスフーズ(株))、高島和也(同)、境野友久(同)、吉田将吾(株)ケイ・ピー・シー)の4氏が参



加、技術を競った。

審査員は、平井理事長のほか、全国食肉学校教務部の田中智洋次長、日本食肉格付協会姫路事業所の高橋諒所長が務めた。また来賓として兵庫県畜産課肉用牛振興班の松尾大輝氏が訪れた。

## 栃木県食肉関連団体賀詞交歓会を開催、各団体の組織強化を図る

栃木県食肉事業協同組合連合会(綱川雅之会長)、同食肉生活衛生同業組合(鈴木宏幸理事長=写真)、同臓器協同組合(加賀田敏雄理事長)、(一財)栃木県家畜畜産物振興基金(瀧澤太郎理事長)は19日、令和7年食肉関連団体合同新年賀詞交歓会を宇都宮市のホテル丸治で開催した。

交歓会は瀧澤理事長の開会の辞で始まり、主催者を代表して鈴木理事長は「本年も県産食肉の消費拡大に向けた事業に積極的に取り組むため、各団体の組織力を強化するとともに、業種を超えて一丸となり多様化する要望に的確に対応していく」とあいさつ。続いて、福田富一栃木県知事(代読=天利和紀副



知事)は「各団体には食肉の正しい知識の普及啓発や、消費拡大と地産地消推進のさまざまな事業への

取り組みに感謝している。行政としても県産農畜産物の魅力を広く伝えていく」と述べた。

来賓として船田元・衆議院議員、五十嵐清・同、上野通子・参議院議員ら多数の国会議員が出席した。また、螺良昭人・栃木県議会議員、横松盛人・同、馬

上剛・宇都宮市議会議員、日本政策金融公庫宇都宮支店の城龍二郎支店長、栃木県畜産公社の石崎豊社長が激励に駆けつけ、それぞれの立場で各団体に祝辞を述べた。その後、綱川会長による乾杯の発声で祝宴に入った。

## 東京食肉2組合が恒例の新年賀詞懇親会を開催、140人が新年を祝う

東京都食肉生活衛生同業組合・同事業協同組合(関谷芳久理事長=右写真)は19日、東京都台東区の上野東天紅で恒例の新年賀詞懇親会を開催。懇親会には組合員や賛助会員、業界関係者ら約140人が一堂に会し、新年を祝った。

布川勝一副理事長の開会の言葉に続き、関谷理事長があいさつ。「今年は昭和100年、戦後80年、阪神淡路大震災から30年という節目の年。そうした中で、今年から私の同世代である団塊の世代がこぞって後期高齢者になるが、日本の人口の3分の1が高齢者になるという世の中に突入した。また、世界に目を向けると、先日ガザで停戦合意となったが、ガザでもウクライナでも悲惨な戦争により、多くの方が亡くなっている。平和の大切さを痛感している」と述べ、組合を取り巻く環境については「諸物価の値上げ、人件費の上昇などが続いている。また、現在は電子マネーが非常に定着しており、まだ対応されていない店舗は導入を考えた方が良いと思う。さらに後継者不足は深刻な課題だ。先日、鮮魚店の団体の方と話す機会があったが、都内の鮮魚店は精肉店の半分以下の200軒程度だそう。しかし、その200軒のうちの100軒は新年会に集まるそうで、残っている鮮魚店はみんな元気だときいた。われわれも現在残っている精肉店はもう減ることがないように今年一年元気に



頑張っていこう」と呼びかけた。

さらに令和6年秋の褒章で藍綬褒章を受章した中央支部の高岡慎一郎氏(人形町今半会長=左写真)に対し、関谷理事長から記念品が贈呈された。同氏は、人形町今半入社以来長年にわたり外食産業に携わり、日本フードサービス協会会長を務めるなど、外食業界の振興・発展に寄与した功績が認められ、今回の受章に至った。

その後は祝宴となり、演歌歌手の工藤あやのさんによる歌謡ショーなども行われた。宴たけなわで三役が登壇。組合のさらなる発展を祈り、杉崎武彦副理事長の音頭による一本締めで中締め。さらに深谷隆浩専務理事が日頃の感謝を込めて組合事務局のメンバーを紹介し、散会となった。

## 米国4州で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫所は17日、米国家畜衛生当局から提供された情報により、高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたため、次の地域から日本向けに輸出される生きた家禽、家禽肉等の輸入を一時停止したと発表した。

[輸入一時停止対象地域] コネチカット州ニューロンドン郡(輸入停止措置日=17日)、サウスカロライナ州スパータンバーグ郡(4日)、フロリダ州オレンジ郡およびヒルズボロ郡(17日)、ミシシッピ州グリーン郡およびコピー郡(12月24日)

[資料] 日本食肉流通センター一週間市況 〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉

(令和7年1月5日～1月11日)

(単位：キロ当たり円、税込み、重量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	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
		和牛チルド「4等級」	首都圏	4,618	4,800	5,022	4,797	3,946	3,953	4,751	4,800
カタロース	3,825		3,923	4,536	3,977	6,895	3,672	3,888	4,320	3,987	3,872
カタバラ	2,160		2,322	3,888	2,609	2,352	-	-	-	-	865
マエセット	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-
ヒレ	-		-	-	-	841	-	-	-	-	-
ロイン	-		-	-	-	858	5,400	5,940	6,480	5,972	2,848
ロインセット	6,372		6,388	6,388	6,384	2,419	-	-	-	-	-
トモバラ	1,782		1,871	2,376	1,983	8,672	1,836	2,556	3,011	2,483	7,759
ウチモモ	4,000		4,023	4,428	4,166	1,893	3,759	4,320	4,428	4,265	1,529
シンタマ	3,926		4,104	4,374	4,123	2,628	3,804	4,320	4,428	4,268	1,430
ランイチ	4,006		4,104	4,428	4,206	2,014	3,699	4,320	4,428	4,106	1,374
ソトモモ	3,240		3,920	3,920	3,796	3,233	-	-	-	-	756
スネ	1,840		2,106	2,322	2,056	2,196	1,971	2,006	2,160	2,030	4,142
モモセット	3,726		4,048	4,266	4,009	7,665	3,618	3,736	4,050	3,780	10,501
セット	4,332	4,521	4,805	4,495	13,446	3,532	3,672	4,298	3,834	5,301	
重量合計						59,058					46,983
中京圏	九州圏	-	-	-	-	569	-	-	-	-	972
	カタロース	-	-	-	-	663	3,348	3,564	3,888	3,614	1,271
	カタ	2,363	2,646	2,809	2,616	1,092	-	-	-	-	318
	カタバラ	-	-	-	-	350	-	-	-	-	167
	ヒレ	-	-	-	-	306	-	-	-	-	273
	ロイン	1,512	1,728	1,944	1,718	3,287	1,813	2,160	3,672	2,468	1,309
	トモバラ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	181
	ウチモモ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	341
	シンタマ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	392
	ランイチ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	375
	ソトモモ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	313
	スネ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	モモセット	-	-	-	-	813	-	-	-	-	-
	セット	3,637	3,637	3,637	3,637	3,758	3,784	4,397	4,397	4,191	4,044
重量合計					10,838						9,956

(令和7年1月5日～1月11日)

		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
		交雑牛チルド「3等級」	首都圏	2,926	3,024	4,104	3,255	5,046	2,916	3,186	3,340
カタロース	2,268		2,614	3,109	2,613	3,453	2,328	2,479	2,808	2,486	7,798
カタ	1,350		3,202	3,292	2,832	1,145	1,453	1,620	2,052	1,686	4,249
カタバラ	5,940		5,940	6,674	6,138	1,650	6,264	6,774	6,912	6,694	2,127
ヒレ	4,162		4,644	4,752	4,520	2,019	4,482	4,482	4,771	4,557	4,632
ロイン	1,512		2,160	3,092	2,068	8,046	1,404	1,566	2,235	1,646	9,345
トモバラ	2,376		2,472	2,592	2,486	2,233	2,376	2,484	2,646	2,485	3,364
ウチモモ	2,376		2,618	2,899	2,622	3,011	2,376	2,512	2,646	2,503	4,612
シンタマ	2,160		2,553	2,886	2,561	1,792	2,484	2,562	2,692	2,566	3,938
ランイチ	2,122		2,214	2,449	2,250	1,550	2,160	2,268	2,376	2,270	5,107
ソトモモ	1,512		1,620	1,625	1,577	1,802	1,480	1,575	1,674	1,569	5,864
スネ	-		-	-	-	-	2,598	2,873	2,873	2,807	7,034
モモセット	-		-	-	-	-	2,964	3,208	3,446	3,199	29,590
セット	2,983		3,218	3,351	3,225	11,435	2,964	3,208	3,446	3,199	29,590
重量合計					43,182						94,911

		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
		乳牛チルド「3等級」	首都圏	2,484	2,916	3,337	2,859	3,688	2,484	2,829	3,034
カタロース	-		-	-	-	648	1,615	1,760	1,992	1,758	5,906
カタ	-		-	-	-	79	-	-	-	-	-
カタバラ	-		-	-	-	-	2,160	2,754	3,456	2,945	1,029
三角バラ	-		-	-	-	-	1,220	1,242	1,296	1,244	4,355
ブリスケット	-		-	-	-	-	4,860	4,860	5,736	5,088	2,015
ヒレ	4,968		5,184	5,400	5,162	1,611	2,716	3,380	3,505	3,318	2,605
ロイン	3,144		3,175	3,315	3,227	1,252	1,171	1,458	2,295	1,547	5,579
トモバラ	1,220		1,836	3,002	1,881	5,545	1,944	2,052	2,268	2,093	3,812
ウチモモ	1,998		2,267	2,592	2,281	2,500	1,728	1,836	1,944	1,794	2,787
シンタマ	1,955		1,994	2,160	2,028	1,340	1,836	1,944	2,171	1,952	2,736
ランイチ	1,944		2,052	2,502	2,069	1,137	1,833	1,898	2,268	1,984	3,294
ソトモモ	1,814		1,814	1,944	1,850	1,009	1,458	1,486	1,598	1,503	5,136
スネ	1,469		1,512	1,547	1,516	2,367	1,620	1,962	2,041	1,929	11,302
モモセット	2,384	2,529	2,700	2,553	14,759						
セット											
重量合計					35,935						55,746

# 焼豚製品11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1億9,645万415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 焼豚一番 540g	32,265,312	37,091	869.9	16.4	7.8	62.6
2	伊藤ハム しっかりとやわらか焼豚 490g	11,133,384	12,255	908.5	5.7	2.6	11.5
3	伊藤ハム 焼豚ブロック 300g	10,341,083	25,228	409.9	5.3	5.3	26.9
4	伊藤ハム しっかりとやわらか焼豚 310g	10,036,410	14,750	680.4	5.1	3.1	26.7
5	丸大食品 火の匠焼豚 230g	9,934,403	23,735	418.6	5.1	5.0	43.0
6	日本ハム もう切ってますよ!焼豚 135g	9,493,548	33,398	284.3	4.8	7.0	70.8
7	伊藤ハム 燻工房 焼豚切り落とし 88g	9,358,904	33,616	278.4	4.8	7.0	54.0
8	シジシージャパン 焼豚スライス 4枚入 56g	8,309,751	38,164	217.7	4.2	8.0	24.6
9	伊藤ハム ラーメン山頭火監修チャーシュー 75g	7,480,165	25,753	290.5	3.8	5.4	54.1
10	丸大食品 本焼工房焼豚 580g	6,144,514	8,266	743.4	3.1	1.7	19.0
11	伊藤ハム 中まで旨さ 焼豚肩ロース 450g	5,327,897	5,937	897.4	2.7	1.2	21.5
12	日本ハム 三元豚使用切落とし焼豚 100g	4,983,865	17,737	281.0	2.5	3.7	25.6
13	フードリエ 麺好亭 大判又焼 60g	4,851,221	16,733	289.9	2.5	3.5	36.4
14	フードリエ 麺好亭 焼豚 50g	3,222,075	15,921	202.4	1.6	3.3	27.2
15	丸大食品 こだわり黒のチャーシュー 45g	3,191,011	15,270	209.0	1.6	3.2	42.3
16	南日本ハム つるし焼豚 300g	2,833,222	4,588	617.5	1.4	1.0	10.9
17	日本ハム 直火焼焼豚 405g	2,582,643	4,169	619.5	1.3	0.9	7.4
18	シジシージャパン 大判厚切り焼豚 100g	2,403,963	7,104	338.4	1.2	1.5	16.7
19	伊藤ハム 麺に具一っ!! 焼豚スライス 40g	2,207,637	9,636	229.1	1.1	2.0	10.1
20	南日本ハム つるし焼豚 500g	2,190,565	2,442	897.0	1.1	0.5	6.2
21	プリマハム 焼豚 200g	2,026,569	5,105	397.0	1.0	1.1	13.3
22	伊藤ハム 糸巻焼豚 260g	1,978,006	1,952	1,013.3	1.0	0.4	9.5
23	プリマハム やわらか焼豚 500g	1,910,924	2,000	955.5	1.0	0.4	2.6
24	菊水 菊水 秘伝のチャーシュー 60g	1,896,956	6,436	294.7	1.0	1.4	5.8
25	米久 御殿場高原 パラ焼豚切落とし 120g	1,789,960	6,265	285.7	0.9	1.3	16.5
26	JA全農ミートフーズ 焼豚 600g	1,581,297	1,682	940.1	0.8	0.4	2.4
27	プリマハム 切り落とし焼豚 145g	1,549,961	5,622	275.7	0.8	1.2	24.9
28	関本製麺製粉工場 関本製麺 厚切り和豚もちふたチャーシュー 72g	1,544,486	3,763	410.4	0.8	0.8	6.0
29	伊藤ハム 焼豚 50g	1,516,857	7,585	200.0	0.8	1.6	6.3
30	シジシージャパン Vバックバラ焼き豚切落とし 115g	1,516,576	4,978	304.7	0.8	1.0	14.6
31	伊藤ハム 燻工房 焼豚切り落とし 130g	1,445,916	3,959	365.2	0.7	0.8	10.9
32	プリマハム 焼豚厚切り焼豚切落とし 130g	1,430,567	5,419	264.0	0.7	1.1	15.5
33	信州ハム とろ火煮豚 200g	1,350,102	2,317	582.7	0.7	0.5	7.9
34	プリマハム 焼豚屋 切れてます焼豚 310g	1,236,349	2,666	463.8	0.6	0.6	8.4
35	フードリエ 麺好亭 大判厚切り又焼 50g	1,083,493	4,343	249.5	0.6	0.9	6.2
36	伊藤ハム XJモモ焼豚 200g	1,043,476	2,472	422.1	0.5	0.5	5.9
37	伊藤ハム 旨味又焼 50g	1,007,315	4,497	224.0	0.5	0.9	7.7
38	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	1,002,885	1,828	548.6	0.5	0.4	8.4
39	フードリエ 厚切りバラ焼豚 80g	965,847	3,640	265.3	0.5	0.8	20.3
40	伍魚福 チャーシューとん兵衛 250g	809,554	916	883.8	0.4	0.2	6.3
41	伊藤ハム 肩ロース焼豚たれ漬け 320g	802,650	1,289	622.7	0.4	0.3	4.6
42	伊藤ハム 燻工房焼豚切り落とし 74g	783,214	2,953	265.2	0.4	0.6	8.7
43	丸大食品 本焼工房 切れてる焼豚 155g	782,785	3,031	258.3	0.4	0.6	6.5
44	信州ハム バラ焼豚 300g	732,735	736	995.6	0.4	0.2	4.1
45	鎌倉ハム富岡商会 ばら焼豚 350g	697,414	483	1,443.9	0.4	0.1	4.3
46	伊藤ハム 焼豚ブロック 冷蔵 158g	669,417	2,362	283.4	0.3	0.5	7.3
47	フードリエ 麺好亭 厚切り焼豚 50g	665,326	3,145	211.6	0.3	0.7	3.9
48	滝沢ハム これが炭火焼チャーシュー 340g	642,365	810	793.0	0.3	0.2	3.5
49	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	636,350	1,522	418.1	0.3	0.3	1.4
50	プリマハム ラーメンが旨くなるバラ又焼 60g	608,409	3,340	182.2	0.3	0.7	7.9

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1月20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 176頭	高値	4,281	4,210	-	-	-
		安値	2,100	2,131	-	-	-
		平均	2,976	2,544	-	-	-
		頭数	149	27	-	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	去 A 91頭	高値	2,908	2,616	2,176	-	-
		安値	2,064	2,150	2,147	-	-
		平均	2,413	2,248	2,161	-	-
		頭数	65	23	3	-	-
去 B -頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
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 43頭	平均	1,722	1,626	1,583	1,334	-
		頭数	3	10	22	8	-
	雌 C 2頭	平均	-	-	1,472	1,332	-
		頭数	-	-	1	1	-
	去 B 14頭	平均	-	1,623	1,570	1,429	-
去 C 3頭	平均	-	-	1,479	1,402	-	
	頭数	-	-	2	1	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	392 400	1,055 1,046	- 150.0	(競り)	(相対)	
				-	13	57

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,638	1,693	1,435	1,296	-
	B	-	1,430	1,510	1,197	984
和 去	A	2,452	-	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	856	812
	C	-	-	-	821	762
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,137	-
交 雌	B	1,753	1,627	1,535	1,327	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	1,560	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	567	810	907	918	918
	安値	551	508	486	443	346
	平均	558	536	526	543	479
	頭数	( 3)	( 300)	( 414)	( 178)	( 151)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	594	567	546	508
	安値	-	591	557	537	472
	平均	-	592	562	542	499
	頭数	( -)	( 6)	( 2)	( 2)	( 3)

[大阪食肉卸売市場] 1月20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	2,433	2,116	-	-	-
(頭数)	( 4)	( 3)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,491	2,185	1,988	-	-
(頭数)	( 3)	( 6)	( 1)	( -)	( -)
B	-	-	2,053	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( 1)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,643	-	-	-
C	-	-	1,474	-	-
交雑去 B	-	1,712	1,615	-	-
C	-	1,728	-	-	-
豚	-	536	477	-	498

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	1月20日	1月17日	(1月累計)
豚	69,200	70,200	719,000
成牛計	4,720	4,330	45,560
和牛雌	1,060	1,070	10,620
和牛去勢	1,420	1,000	12,080
乳牛雌	440	760	7,430
乳牛去勢	500	330	4,980
交雑雌	520	600	4,810
交雑去	780	570	5,550

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 1月20日

東京	1,534円	(前日 1,471円)
大阪	1,672円	(前日 1,629円)

[豚・全農建値] 1月20日

上	中	取引頭数	市況
549円	533円	1,211頭	反落

と畜 売買	牛 99頭	豚 177頭	牛概況	もちあい
	牛 49頭	豚 232頭	豚概況	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] 1月20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]	605 (626)	- (-)	5,784	-	下押し
仙台 [中]	552 (568)	541 (536)	351	95	反落
宇都宮 [地]	549 (528)	512 (490)	1,715	85	続伸
茨城 [地]	537 (548)	531 (525)	1,319	656	続落
群馬 [地]	551 (544)	454 (463)	2,376	521	続伸
さいたま [中]	550 (551)	537 (538)	268	268	もちあい
東京 [中]	536 (569)	526 (539)	1,055	1,046	急落
横浜 [中]	563 (556)	538 (531)	659	667	上伸
山梨 [地]	- (-)	- (-)	117	60	休市
浜松 [地]	562 (549)	475 (487)	362	33	上伸
名古屋 [中]	553 (573)	535 (544)	898	224	下押し
京都 [中]	577 (614)	562 (584)	104	69	もちあい
大阪 [中]	536 (516)	477 (469)	177	34	急伸
神戸 [中]	- (622)	- (615)	160	-	上場なし
岡山 [地]	611 (663)	577 (757)	314	365	暴落
広島 [中]	554 (-)	507 (-)	336	112	反発
福岡 [中]	625 (612)	591 (575)	493	124	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。京都の前日は18日。

[日本食肉流通センター] 1月13日~1月19日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

[食鳥正肉日経相場] 1月17日  
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇首都圏 総重量 1,651,034 kg

◇東京 (7社)

	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	1,164	1,275	1,332	1,263	69,871
うで	734	787	810	780	131,139
ロース	1,080	1,206	1,232	1,188	153,657
ばら	1,205	1,280	1,350	1,286	167,811
もも	756	795	814	783	200,920
ヒレ	1,112	1,145	1,260	1,179	12,743
セット	984	1,037	1,074	1,037	914,893

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	703	743	861	158
ムネ	370	405	508	146

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	72	784	1,030	9
ムネ	384	441	590	7

◇近畿圏 総重量 680,909 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	1,166	1,285	1,341	1,277	55,721
うで	713	740	750	739	114,062
ロース	1,117	1,189	1,274	1,188	89,693
ばら	1,145	1,247	1,350	1,259	119,636
もも	707	730	799	737	145,246
ヒレ	1,099	1,158	1,218	1,155	10,545
セット	924	972	1,099	996	146,006

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月17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	1,019	626	550	600	650
安値	732	402	290	360	350
平均	773	428			

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日中間中(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)

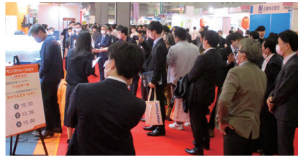
## 銘柄豚肉 ガイドブック

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 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