

令和7年
2024年

1月22日
水曜日

第11637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



養豚を取り巻く環境と課題—大貫勝彦会長にきく……P2

注目のヘッドライン

養豚を取り巻く環境と課題—フロンティア
インターナショナルの大貫勝彦会長に
きく

…詳細はP2~4

フリーデン「やまと豚」、ITIで「三ツ星」
を11年連続受賞

…詳細はP5

- ▶ 養豚を取り巻く環境と課題—フロンティアインターナショナルの大貫勝彦会長にきく……P2~4
- ▶ 中国出張の成果について、江藤農相「実務的な話ができ、実り多かった」……P4
- ▶ 愛知県で鳥フル、採卵鶏約12万5千羽が殺処分—農水省……P4
- ▶ [肉豚出荷予測] 1~3月は2.7%増、5月は1.3%減……P5
- ▶ フリーデン「やまと豚」、ITIで「三ツ星」を11年連続受賞……P5
- ▶ [配合飼料生産量・11月] 計199万2538tで前年比2.3%減……P6
- ▶ 1月の食品価格動向調査、国産牛肉は前月比10円安、豚肉は1円安……P6
- ▶ 【輸入副生物現物相場】需要期が過ぎ、荷動きは低調だが相場は高値圏維持か……P7
- ▶ 石上ファームが役員改選、新社長に石川貴泰氏……P7
- ▶ [POSランク12月中華総菜製品]「SP肉まん」が首位……P7
- ▶ [資料]日本食肉流通センター週間市況(輸入牛肉)……P8
- ▶ 中華総菜製品12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]21日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]21日……P11

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

スターゼン

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

スターゼン

S Foods

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

養豚を取り巻く環境と課題 —フロンティアインターナショナルの大貫勝彦会長にきく

目まぐるしく移り変わる社会情勢の下、疾病問題や気候変動に対応するため、あるいは衛生管理の徹底、持続可能な開発のため、養豚業界は日々発展・進化を続けてきた。その中で、養豚農家の減少および大規模化が著しく進行する昨今、生産現場の在り方も変わり、事業者それぞれの状況と時代にマッチした運営が重要になっている。

今回は養豚の現在と未来を探るべく、設備や器材の輸入・販売に取り組むほか、衛生面などにも幅広く精通している(株)フロンティアインターナショナルの大貫勝彦会長に話をきいた。

—養豚業界における現場環境について、概況を教えてください。

世界中で人手不足に陥り、昔に比べて若者には就職先の選択肢が多く、さらに高齢化も進む社会の中で、生産者は利益を生み出さなければならない。そこで必要性が高まっているのは、誰でも短期間で使いこなせるようになる機械や道具だ。

例えば、昔は雌豚と雄豚で種付けをさせていたのを、現在は1頭の雄から相当数の雌に人工授精させることができる。さらに当社は、衛生的に省力化・効率化ができる自動精液採取システム「コレクティス」も日本に普及させているところで、実際に使い始めている企業もある。

従来、人間が作業していた部分の多くを今後は機械が担うようになる。養豚に関わる豊富な経験も大事だが、人材確保・育成においては、機械の扱いに長けている、もしくは早く慣れることの方を重要視するケースが増えていくだろう。

—近年の養豚場ではどのような取り組みが求められますか。

現在の飼養戸数はおよそ3千戸だが、各社で規模を拡大させていく中で、将来的にはさらに数が減っていくはずだ。養豚場は今後、少ない人間ですます多くの豚を飼うようになっていく。

そのため、生産性を高める上では常に一定の肥育環境を保つことが求められる。繁殖性を上げ、発育を促進させ、利益につなげなければならない。母豚がたくさんの子豚を生み、出荷に足る体重になるまで早く

発育させるという過程を、なるべく短いスパンでルーティンにするのが理想だ。

しかし、そう簡単にはいかないものだ。その理由の一つは四季があることで、とりわけ7月頃の温度上昇は、日本養豚にとっては解決したい課題となっている。本来、1年を通して安定的に良い成績を出すことが望ましい。

そこで注目されるのは空調設備だ。大規模化が進む近年の豚舎では密閉した空間で適切に換気を行い、温度をコントロールしながら飼育しなければならない。養豚先進国ではそれが当たり前になってきており、それを日本にも普及させるよう、同社はノウハウや機材を提供している。オランダ製のファン・ヒーター自動制御システム、穴あき天井材、暖房システムといったものがそれに該当する。

なお、以前は今よりも小規模農家の割合が高かったため、設備投資に着手できず、自己流で経営するケースが多かった。最近では資金力のある大きな企業が養豚を行うことが増えたため、設備にコストを費やす件数が増加している。

—欧米に比べて技術面の遅れが指摘されることがある日本養豚ですが、実情はいかがですか。

基本的には欧米で新しい技術が作られ、日本がそのやり方をまねるという順番になるもので、当社でもヨーロッパで製造された機材などを輸入している。

日本が徐々に新たな技術を取り入れるようになってきており、近年の流れとしては、両者間の相違点は減ってきたといえる。そのため、豚舎や飼い方の仕組みが著しく異なるという風には感じていない。

違いを挙げるなら、アニマルウエルフェア(AW)だろうか。AWの考え方を生産過程に組み込むという点においては差異があると思う。

—AWについて詳しくおきかせください。

一例として、イギリスでは動物愛護を求める声が強くなり、多くの生産者はそれに応えるため、消費者に伝わる形で実際に対策を講じている。その際、親豚が子豚を生んだ後、放し飼いをして自由を与えるという方法を取ることが多い。その結果、人件費などが増え、豚肉の価格は上昇させざるを得なくなる。

ところが、自国民が必ずしも高額な豚肉を買い求めることはなく、AWを実践していない他国の安価な輸入品を購入する人は少なくない。仮に日本でAWの事業を強化しても、この例と同様のことが起こるのではと懸念される状況だ。

形式的なAWではなく、動物が健やかに育ち、なおかつ生産性を向上させるという目的を果たすべきだ。豚のために環境を作ること、つまり豚の健康面にとっても優れたシステムを構築することこそが、より良い豚肉生産にもなる。

ただ単に放し飼いをすることが動物愛護というわけではないことを、もっと多くの消費者が認識できるようにしなければならない。日本では、われわれが生きているのは家畜のおかげだと捉え、畜魂碑を建てることがあるが、こういった姿勢もAWの一つの形ではないか。

—AWに関連する製品があればご紹介をお願いします。

子豚のうち10%ほどは事故死するというデータがある。その主な原因は、母豚が身体を横にしたときに子豚を押しつぶしてしまうこと、すなわち圧死とされている。

そこで役立つのは、オランダ製の子豚圧死対策分娩すのこ「バランスフレーム」(上写真)。母豚が寝ると、床がせり上がることで子豚との間に段差が生じ、事故を未然に防ぐという仕組みになっている。日本での利用が増えるよう、働きかけていきたい。

—かつて指導者としても活躍されていた経験を踏まえ、農場HACCPについて教えてください。

養豚事業においてはもちろん豚も大事だが、人間の命を預かる仕事でもある。指導の際は、こういった責任感を持たせるところから始まる。

HACCPは、利益を生み出す上でいかに損害をなくすかという考え方に基づくものだ。そのために大事なことは人間の教育で、特に各人の方向性を一つに合わせること、複数人が同じ作業をして同じ結果を出させることがテーマとなる。したがって、作業をシンプルにする必要がある。

当社で取り扱っている商品のうち、その点で有用なのが「VSインジェクター」。豚熱ワクチン投与などの連続注射が可能なスイス製の動物用注射器で、接種済みスタンプ機能が付いているのがポイントだ。投与薬剤をカラーリングで識別(下写真)することができ、



作業の単純化に一役買っている。今後、日本でも広まっていくと思う。

—防疫についてはいかがですか。

疾病を防ぐ方法としては、伝染病などの外的要因の阻止、健康面における内部管理の徹底、ワクチン接種による免疫強化と、おおむね三つに大別できる。

これらのうち、何に重きを置くかは農場次第。生産環境、豚の種類、人員などの管理体制を考慮する必要がある。それぞれの農家の状況を踏まえて決定するというのは、HACCPにものっとったものだ。

現場によって環境が異なるため、パーフェクトな疾病対策を考え出すのは難しく、それゆえに各農場、あるいは各地域・各国でそれぞれの方策を持っている。タイでは、養豚場から数km離れたところに餌を置き、野鳥や野獣をその場所に引き寄せ、現場に疾病を持ち込ませないという方法がある。よそのまね事ではなく、各自でこういった最善策のアイデアを練ることが大切だ。

資材としては、畜舎衛生環境改善用の「スタローサンF」が実用的だ。畜舎の床面や敷料に散布することで、床面の水分を吸収し、乾燥状態を保って微生物の繁殖を防ぐもの。また、アンモニアを吸着することで衛生的な環境を整えることもできる。製造元はデンマークだ。

—養豚場の機械化、自動化についておきかせくだ

さい。

日本でも新たな技術がここ数年で浸透してきた。例えば、オランダ製のリキッドフィーディングシステムをいくつかの現場に納入しているが、異常などがあった際、本部オランダの管理システムでその状況を把握することができる。以前から世界とのつながりが重要だった産業だが、それがより簡単になったことは大きな進歩だ。

そのほかにも、当社でも取り扱っている超音波の妊娠鑑定器は多く利用されている。背脂肪やロース芯面積、子宮(妊娠鑑定)の確認が容易になるアイテムだ。

機材や道具は、畜産の先進国といえるヨーロッパ諸国で開発されたものが大半。開発競争の激しいヨーロッパで実際に導入されている質の高い商品の中から、使用例なども確認しながら、輸入する製品を選定している。国外での使用実績があるからこそ、当社としても根拠と自信を持って紹介できる。

—環境保護、SDGs、サステナビリティなどについておきかせください。

現在、煙が出る焼却処理が禁止された影響もあり、堆肥を作り、それを畑に還元するという仕組みが広まっている。日本でもすでに実例はあるが、今後さらに普及していくだろう。

当社ではカナダ製の「バイオベータ」を用意でき

る。弊獣処理に用いるもので、死んだ家畜や食料残さを入れ、堆肥化することができるものだ。弊獣に長時間の熱処理を施すため、処理発酵熱のみで多くの病原菌・ウイルスを死滅させる効果もあり、疫病拡散防止にも有効。環境問題への対応にも適した製品だ。

—今後の養豚について、一言お願いします。

一番の稼ぎ頭である母豚が、定期的に子豚を生み、そして育てていくというプロセスを支えていくため、豚舎の環境を整えなければならない。空調などの設備、防疫や衛生管理、自動化など、考慮することは多岐にわたるが、自分たちの農場にはどのようなやり方がベストなのか、各自がそれぞれの環境の中で探ることが肝要だ。

【プロフィール】 大貫勝彦＝(株)フロンティアインターナショナル代表取締役会長。大学卒業後、ドイツで2年間の農業実習を経験し、さらに2年間はミュンヘン大学の聴講生として畜産を学び、帰国。その後、日本の企業で畜産部に所属し、種畜の輸入業務に取り組む。後に独立してフロンティアインターナショナルを設立。

養豚関連をはじめとする畜産に関わる資材の輸出入、販売など、さまざまな業務に当たり、現在に至る。HACCPリードインストラクターの認定を受けており、指導者としておよそ15年間活躍した経験も持つ。

中国出張の成果について、江藤農相「実務的な話ができ、実り多かった」

江藤拓農水大臣は21日の閣議後会見で、韓俊農業農村部長との会談を行ったことに触れた。中国での会談については、牛肉の輸入解禁に向けた進展も期待される中、江藤大臣は「打ち解けた雰囲気話すことができた。実務的な話ができ、大変実

り多かった。そして、今後より一層意思疎通を深めていくことで一致することができたので、牛肉や精米についても前に進んでいくことが確認できたと思っています」と述べた。

愛知県で鳥フル、採卵鶏約12万5千羽が殺処分—農水省

農水省は21日、愛知県常滑市の家禽農場で、今シーズン国内40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12万5千羽が殺処分となる。

【肉豚出荷予測】 1～3月は2・7%増、5月は1・3%減

農水省食肉鶏卵課は20日、令和6年12月から令和7年6月までの肉豚出荷予測を公表した。

12月は143万6千頭で前年を1・8%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。10～12月計は430万4千頭(1・6%減)で平年を下回る見通し。

【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	1,410	95.1	69,630	571
*12	1,436	98.2	64,539	—
*10～12月計	4,304	98.4	—	—
*令和7年1	1,472	104.1	69,271	—
*2	1,344	97.8	73,644	—
*3	1,457	106.3	71,951	—
*1～3月計	4,273	102.7	—	—
*4	1,403	99.6	66,024	—
*5	1,342	98.7	66,272	—
*6	1,307	109.6	61,506	—

*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

令和7年1月は147万2千頭(4・1%増)で平年を上回る見通し。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427万3千頭(2・7%増)で平年を上回る見通し。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。6月は130万7千頭(9・6%増)で平年並みと予測している。

フリーデン「やまと豚」、ITIで「三ツ星」を11年連続受賞

養豚から豚肉の加工・流通、飲食までを一貫経営で展開する(株)フリーデン(小俣勝彦社長)は、国際的に広く認められているITI(International Taste Institute=国際味覚審査機構)の2025年度審査会に、国内自社農場で生産した「やまと豚」とその加工品をエントリーした。審査の結果、「やまと豚」は11年連続となる優秀味覚賞「三ツ星」に輝き、「やまと豚 骨付きハム」も9年連続で同賞を受賞した。やまと豚は、近代企業養豚の歴史とともに歩む同社が生産する銘柄豚。骨付きハムは1頭の「やまと豚」から2本しか取れない希少な製品で、自社のハム工場で約1カ月をかけて丁寧に仕上げられているものだ。

なお、10年間で「三ツ星」を7回獲得した食品には「ダイヤモンド味覚賞」が贈られるが、21年に「やまと豚」が、23年には「やまと豚 骨付ハム」が同賞に輝いている。同社は連続受賞の結果を受け、食の専門家による「おいしさ」の裏付けが安定的に得られているとして、「やまと豚」とその加工品製造技術が国際

的に高く評価されている証しと捉え、より一層の品質向上に努めていく。



ITIはベルギーに本部を置き、味の審査によって優れた食品を表彰・プロモーションする機関。世界的に権威のある調理師協会および国際ソムリエ協会に属する一流シェフとソムリエの中から厳選された、20カ国以上による大規模な審査グループにより、徹底した目隠し方式で審査する。各審査員は、第一印象や外観、香り、食感、味覚などの基準に沿って評価を行い、総合評定が90点以上の食品に「三ツ星」が贈られる。

【配合飼料生産量・11月】計199万2538tで前年比2・3%減

農水省が20日に公表した11月の配合飼料の生産・出荷・在庫状況(速報版)によると、生産量は199万2538t(前年同月比2・3%減)、出荷量は200

万4900t(2・1%減)となった。

そのうち養鶏用をみると、成鶏は生産量が46万2707t(0・1%減)、出荷量が47万731t(0・9%増)、ブロイラーは生産量が33万7184t(0・4%増)、出荷量が33万9454t(0・9%増)となっている。育すうは生産量が4万8814t(6・6%減)、出荷量が4万9009t(6・4%減)と前年同月を下回った。

養豚用の肉豚は生産量が22万732t(4・0%減)、出荷量が22万1886t(4・6%減)、子豚も生産量、出荷量は共に前年同月を下回った。

肉牛用は生産量が39万4778t(4・2%減)、出荷量は39万7574t(4・0%減)。肉牛用のうち子牛用も生産量、出荷量共に前年同月を下回った。

配合飼料生産・出荷・在庫状況

単位:トン、%

	区分	生産量	前年比	出荷量	前年比	当月末在庫
養鶏用	計	848,705	99.7	859,194	100.5	10,076
	育すう	48,814	93.4	49,009	93.6	1,133
	成鶏	462,707	99.9	470,731	100.9	4,147
	ブロイラー	337,184	100.4	339,454	100.9	4,796
養豚用	計	486,650	96.3	488,217	96.0	16,371
	ほ乳期	59,523	97.9	58,011	96.4	8,025
	子豚	131,139	95.8	132,680	96.0	2,562
	肉豚	220,732	96.0	221,886	95.4	3,927
	種豚	75,256	96.7	75,640	97.2	1,857
養牛用	乳牛用計	257,835	96.9	255,622	96.6	29,492
	うち子牛用	14,736	97.9	14,485	96.7	3,904
	肉牛用計	394,778	95.8	397,574	96.0	29,524
	うち子牛用	55,407	92.0	55,376	93.3	8,684

注:工場数131

1月の食品価格動向調査、国産牛肉は前月比10円安、豚肉は1円安

農水省大臣官房政策課食料安全保障室はこのほど、1月(14~16日)の「食品価格動向調査」(食肉・鶏卵)の調査結果を公表した。同調査は各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査を実施。価格は特売価格などを含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均となっている。

調査によると、国産牛肉(冷蔵ロース・100g)の

全国平均小売価格は803円で前月比10円安、輸入牛肉(冷蔵ロース・100g)は384円で前月並みだった。豚肉(ロース・100g)は273円で1円安、鶏肉(モモ肉・100g)は141円と3円高となった。また、平年比では国産牛肉が5%安、輸入牛肉が22%高、豚肉が3%高、鶏肉が6%高となった。

大臣官房政策課食料安全保障室「食品価格動向調査(食肉・鶏卵)」による全国平均小売価格

(単位:円/100g、鶏卵は円/1パック)

調査期間	輸入牛肉 (冷蔵ロース)	国産牛肉 (冷蔵ロース)	豚肉 (ロース)	鶏肉 (モモ肉)	鶏卵 (サイズ混合・10個入)
令和6年1月 (1/14~1/16)	384	803	273	141	269
令和6年12月 (12/9~12/11)	384	813	274	138	268
令和6年11月 (11/11~11/13)	384	817	278	138	264
令和6年10月 (10/7~10/9)	386	835	279	136	259

注1:各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査。2:価格は特売価格等を含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均である。3:令和元年7月以降より、鶏卵の調査規格を「サイズ混合」に変更。

【輸入副生物現物相場】 需要期が過ぎ、荷動きは低調だが相場は高値圏維持か

【輸入副生物現物相場】			円/キロ、税抜き	
商品名	原産地	規格	価格	気配
牛タン	米国		2200~2600	→
	豪州	グラス	2100~2300	→
	欧州	グラス	2000~2300	→
ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス プライム	1600~	→
	メキシコ		-	-
アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	2500~2800	↑
	メキシコ		-	→
フローズン シンスカート、シックスカート	豪州	バルク	~1100	→
	豪州		1500~	→
シンスカート(皮なし)	豪州		320~	
レバー	米国		350~	→
トライブ	-	1.5UP	-	→
	豪州	700gUP 500gUP	-	→
スモール	米国		500	→
ラージ	米国		650~700	→
	豪州		680~720	→
アキレス	米国		1200	→
テール	豪州		1000~1400	→
メンブレン	豪州		600~	→
チルド	米国		2600~3000	→
	豪州	グレイン	2300~2700	→
	米国		3800~4500	→
	豪州		-	→
	米国	チョイス プライム	1900~2300	↑
ハンギングテンダー (サガリ)		プライム	2400~2700	↑
	米国	チョイス プライム	2600~3200	→
アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	プライム	3300~3600	-
	メキシコ		-	→

年末商戦と連休明けの反動もあり、荷動きは低調。一般的にも需要の端境期であり、大きな動きはないか。また、為替相場は1ドル155円を割って、やや円高傾向に入った。トランプ氏の大統領就任式が行われたが、市場にも大きな混乱はなく、日銀が利上げに踏み切るという見方が高まっているためとされる。そのため、各社とも早めに動いていた在庫確保の動きもひとまず落ち着き、相場は弱もちあいで動くとする。特に主要な焼き材は、米国産のハンギングテンダーやアウトサイドスカートなどは現地の引き合いが強いことから、大きく下がることはなさそう。

一方、白物も気温がやや上昇してきたことや、キャベツや白菜など葉物野菜の高騰から肉食の鍋物需要が例年より低調だといわれている。外食店も年明けから値上げに踏み切る店舗も多く、荷動きは重い。一方、おでんなどの「野菜を多く使わない」メニューの商材であるアキレスやメンブレン、テールなどの動きは比較的堅調。

石上ファームが役員改選、新社長に石川貴泰氏

(有)石上ファームおよび関連会社の(有)グリーン興産はこのほど、臨時株主総会で役員改選を行い、石川貴泰常務が新社長に就任した。新しい役員体制は次のとおり。

取締役会長(代表取締役社長) 石上守▷代表取締役社長(常務取締役) 石川貴泰▷専務取締役(監査役) 石上由紀

【POSランク 12月中華総菜製品】「SP肉まん」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/中華総菜製品売れ筋ランキングによると、シジシージャパン「SP肉まん」(90g×5)が首位だった。

2位は蓬萊本館「フレッシュ豚まん」(120g×3)、

3位は紀文食品「肉まん1個」(140g)、4位は紀文食品「肉まん3個 トレー」(420g)、5位は井村屋「肉まん 3個」だった。対象店舗1051店舗の総販売金額は4億9664万209円。

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉

(令和7年1月1日~1月15日)

(単位:キログラム当たり円、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	2,376	2,398	2,723	2,446	9,830	2,419	2,419	2,592	2,448	3,000
	ショートプレート	1,382	1,447	1,565	1,475	27,737	1,328	1,328	1,339	1,329	17,649
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	113
	チャックリブ	-	-	-	-	74	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,484	2,484	2,484	2,484	2,245	2,376	2,484	2,484	2,474	1,379
	ショートプレート	1,140	1,140	1,140	1,140	17,300	1,274	1,296	1,339	1,296	3,203
豪州チルド	チャックアイロール	1,890	1,890	1,890	1,890	2,968	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,404	1,535	1,706	1,528	12,941
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	353	1,339	1,490	1,539	1,467	3,000
	ポイント&ブリスケット	1,458	1,466	1,466	1,462	6,000	1,469	1,469	1,469	1,469	5,543
	ナーベル&ブリスケット	1,501	1,506	1,566	1,507	2,210	-	-	-	-	216
	チャックショートリブ	-	-	-	-	128	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	2,430	2,430	2,948	2,455	2,977	-	-	-	-	137
	テンダーロイン	-	-	-	-	879	-	-	-	-	14
	トップサイド	-	-	-	-	193	1,328	1,328	1,566	1,335	3,947
	シックフランク	-	-	-	-	-	-	-	-	-	125
	D-ランプ	-	-	-	-	68	-	-	-	-	-
アウトサイド	-	-	-	-	43	1,404	1,404	1,480	1,428	3,898	
取引重量合計		73,005					55,165				
		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	2,592	2,592	2,592	2,592	1,402	2,322	2,592	2,668	2,496	4,055
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	チャックリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20
米国F	チャックアイロール	-	-	-	-	-	2,538	2,678	2,840	2,690	2,110
	ショートプレート	-	-	-	-	162	1,382	1,404	1,793	1,511	1,227
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	35
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	クロッド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	523	-	-	-	-	112
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16
	ストリップロイン	-	-	-	-	102	-	-	-	-	279
	テンダーロイン	-	-	-	-	97	-	-	-	-	29
	トップサイド	1,663	1,793	1,793	1,765	3,711	-	-	-	-	546
	シックフランク	-	-	-	-	599	-	-	-	-	106
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	280	-	-	-	-	-	
取引重量合計		6,897					8,535				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

中華総菜製品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:4億9,664万209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	シジシージャパン SP 肉まん 90g×5	28,575,078	86,205	331.5	5.8	3.9	31.8
2	蓬萊本館 フレッシュ豚まん 120g×3	14,954,287	36,619	408.4	3.0	1.6	35.7
3	紀文食品 肉まん 1個 140g	14,269,347	69,885	204.2	2.9	3.1	53.7
4	紀文食品 肉まん3個 トレー 420g	13,773,329	31,567	436.3	2.8	1.4	21.5
5	井村屋 肉まん 3個	13,534,313	62,618	216.1	2.7	2.8	24.7
6	中村屋 肉まんあんまん 個包装 6個	12,343,150	21,430	576.0	2.5	1.0	19.3
7	中村屋 肉まん個包装 6個	10,887,471	19,276	564.8	2.2	0.9	19.6
8	紀文食品 スープ餃子12個 192g	10,602,380	54,884	193.2	2.1	2.5	74.0
9	山崎製パン 具たっぷり肉まん 4個	9,720,422	23,530	413.1	2.0	1.1	22.9
10	楽陽食品 チルドシューマイ 12個	9,388,153	93,636	100.3	1.9	4.2	57.5
11	ホソヤコーポレーション 黄金龍贅沢焼売 6個 234g	9,273,478	34,201	271.2	1.9	1.5	32.7
12	シジシージャパン あんまん(こしあん) 85g×5	8,188,611	26,559	308.3	1.7	1.2	20.9
13	山崎製パン 肉まん・ピザまん 4個	7,677,229	27,052	283.8	1.6	1.2	26.9
14	マルマツ 包み餃子 17g×20	7,260,637	22,692	320.0	1.5	1.0	26.2
15	東洋水産 マルちゃんえびシューマイ 18g×8	6,655,506	32,309	206.0	1.3	1.5	76.9
16	紀文食品 うす皮肉餃子 12個 192g	6,393,425	35,499	180.1	1.3	1.6	54.4
17	紀文食品 パリパリポテト Wチーズ 12個 192g	5,761,858	32,337	178.2	1.2	1.5	67.3
18	紀文食品 肉ワンタン 12粒 90g	5,713,945	28,366	201.4	1.2	1.3	40.8
19	中村屋 肉まんピザまん個包装 6個	5,507,738	9,659	570.2	1.1	0.4	16.8
20	テンフードサービス ぎょうざ 9個	5,416,983	30,188	179.4	1.1	1.4	6.3
21	井村屋 あんまん 3個	5,405,260	26,533	203.7	1.1	1.2	20.6
22	ホソヤコーポレーション 黄金龍贅沢餃子 8個 224g	5,297,254	20,041	264.3	1.1	0.9	27.0
23	日本ハム 天津閣ニラ焼餅 224g	5,127,908	17,130	299.4	1.0	0.8	53.2
24	パロー パローセレクト 肉まん 390g	4,837,551	18,088	267.5	1.0	0.8	5.6
25	マルシンフーズ 宇都宮肉餃子 14個	4,703,304	21,149	222.4	1.0	1.0	49.7
26	井村屋 ピザまん 3個	4,652,885	23,507	197.9	0.9	1.1	19.5
27	東洋水産 マルちゃん黒豚シューマイ 18g×8	4,152,728	20,489	202.7	0.8	0.9	45.1
28	東洋水産 かにシューマイ 8個	4,147,139	20,637	201.0	0.8	0.9	56.4
29	桃屋 メンマ 100g	4,031,757	14,212	283.7	0.8	0.6	96.7
30	山崎製パン 具たっぷり肉まん・ピザまん 4個	3,974,057	9,953	399.3	0.8	0.5	18.4
31	珉珉食品 せみ餃子 18g×10	3,710,702	42,352	87.6	0.8	1.9	16.5
32	プリマハム 中華肉団子 265g	3,707,576	18,864	196.5	0.8	0.9	33.8
33	山崎製パン もっちりとした肉まん 3個	3,673,008	13,889	264.5	0.7	0.6	13.4
34	三栄食品 味付メンマ三味 70g	3,559,635	30,990	114.9	0.7	1.4	5.6
35	紀文食品 あんまん 1個 140g	3,554,259	18,647	190.6	0.7	0.8	34.2
36	東洋水産 肉ワンタン 126g	3,401,382	15,759	215.8	0.7	0.7	23.9
37	米久 春巻 12個	3,371,838	9,873	341.5	0.7	0.4	26.6
38	日本ハム 羽根付き餃子 186g	3,184,879	18,270	174.3	0.6	0.8	34.7
39	シジシージャパン SP 味付けメンマ 80g	3,107,630	25,551	121.6	0.6	1.2	12.4
40	山崎製パン 具たっぷり肉まん・あんまん(つぶあん) 4個	3,057,554	7,526	406.3	0.6	0.3	14.7
41	山崎製パン 具たっぷり肉まん 2個	2,724,423	11,368	239.7	0.6	0.5	18.1
42	山崎製パン 肉まん 4個	2,618,428	10,792	242.6	0.5	0.5	6.9
43	桃屋 ザーサイ 100g	2,564,417	9,142	280.5	0.5	0.4	94.4
44	桃屋 穂先メンマやわらぎお徳用 210g	2,412,439	5,831	413.7	0.5	0.3	56.8
45	桂林閣 (PB) 匠の黒豚焼売 6個	2,323,339	10,483	221.6	0.5	0.5	5.1
46	ホソヤコーポレーション 昭和生まれの贅沢春巻 5本	2,323,228	9,586	242.4	0.5	0.4	22.9
47	中村屋 あんまん個包装 6個	2,266,622	4,030	562.4	0.5	0.2	7.2
48	ふじや食品 大陸肉ワンタンしょうゆ味 7g×8個	2,247,212	22,737	98.8	0.5	1.0	24.6
49	八洋食品 博多発ラーメン屋さんの餃子 16g×14粒	2,233,554	14,771	151.2	0.5	0.7	10.9
50	山崎製パン 具たっぷり肉まん・あんまん(ごまこしあん) 4個	2,151,793	5,234	411.1	0.4	0.2	8.7

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1月21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 83頭	高値	3,985	2,384	2,217	-	-
		安値	2,238	2,177	2,046	-	-
		平均	2,528	2,258	2,153	-	-
	頭数	52	28	3	-	-	
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	頭数	-	-	-	-	-	
	去 A 149頭	高値	5,403	2,295	2,235	-	-
		安値	2,222	2,111	1,905	-	-
		平均	2,565	2,226	2,097	-	-
	頭数	102	38	9	-	-	
去 B 1頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	2,053	-	-	
頭数	-	-	1	-	-		
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 13頭	平均	-	-	1,537	1,373	
		頭数	-	-	8	5	
	雌 C 1頭	平均	-	-	-	1,306	
		頭数	-	-	-	1	
去 B 56頭	平均	-	1,677	1,549	1,437		
	頭数	-	8	28	20		
去 C 9頭	平均	-	1,493	1,461	1,350		
	頭数	-	1	4	4		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	393 392	993 1,054	- 83.5	(競り)	(対)	
				-	-	54

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	1,974	1,560	-	1,288	-
	安値	-	1,522	-	1,230	-
和 去 A	高値	2,273	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	887	703
	安値	-	-	-	834	778
	平均	-	-	-	-	-
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	-	-	-	1,359	-
	安値	-	-	-	1,344	-
	平均	-	-	-	-	-
交 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	584	839	626	600	539
	安値	551	529	508	421	270
	平均	565	565	542	527	469
	頭数	(7)	(285)	(410)	(216)	(136)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 1月21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	2,467	2,228	2,111	-	-
(頭数)	(12)	(3)	(2)	(-)	(-)
B	-	2,124	2,084	-	-
(頭数)	(1)	(1)	(1)	(-)	(-)
和 去 A	2,537	2,188	-	-	-
(頭数)	(15)	(9)	(-)	(-)	(-)
B	-	2,090	-	-	-
(頭数)	(1)	(2)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,778	1,602	-	-
C	-	-	1,619	-	-
交雑去 B	1,906	1,700	1,605	1,508	-
C	-	1,666	1,555	-	-
豚	-	592	460	508	325

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	1月21日	1月20日	(1月累計)
豚	70,200	69,200	789,200
成牛計	4,550	4,720	50,110
和牛雌	1,140	1,060	11,760
和牛去勢	1,060	1,420	13,140
乳牛雌	970	440	8,400
乳牛去勢	540	500	5,520
交雑雌	430	520	5,240
交雑去	400	780	5,950

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 1月21日

	1月21日	(前日)
東京	1,512円	1,534円
大阪	1,535円	1,672円

[豚・全農建値] 1月21日

上	中	取引頭数	市況
556円	533円	1,181頭	反発

と畜 売買	牛 38頭	豚 124頭	牛概況	もちあい
	牛 86頭	豚 177頭	豚概況	続伸

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21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 (605)	- (-)	6,102	-	もちあい
仙台 [中]	547 (552)	538 (541)	555	70	続落
宇都宮 [地]	- (549)	- (512)	-	-	休市
茨城 [地]	554 (537)	533 (531)	1,432	667	上伸
群馬 [地]	567 (551)	481 (454)	2,220	490	続伸
さいたま [中]	552 (550)	527 (537)	380	380	もちあい
東京 [中]	565 (536)	542 (526)	993	1,054	急反発
横浜 [中]	553 (563)	530 (538)	650	660	反落
山梨 [地]	637 (-)	596 (-)	181	99	反発
浜松 [地]	- (562)	- (475)	-	-	休市
名古屋 [中]	551 (553)	537 (535)	807	122	続落
京都 [中]	579 (577)	551 (562)	117	103	もちあい
大阪 [中]	592 (536)	460 (477)	124	41	続伸
神戸 [中]	572 (-)	581 (-)	-	160	-
岡山 [地]	654 (611)	698 (577)	263	314	反発
広島 [中]	- (554)	- (507)	258	30	-
福岡 [中]	576 (625)	535 (591)	573	91	急反落

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14日~1月20日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,988,828 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	1,164	1,280	1,332	1,258	82,881
うで	734	785	808	777	149,886
ロース	1,077	1,206	1,232	1,185	179,152
ばら	1,188	1,259	1,340	1,269	199,951
もも	745	762	804	774	223,797
ヒレ	1,065	1,134	1,230	1,134	12,936
セット	962	1,040	1,096	1,039	1,140,225

◇近畿圏 総重量 754,958 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	1,369	1,281	61,611
うで	702	745	759	739	132,881
ロース	1,106	1,189	1,281	1,179	101,148
ばら	1,145	1,247	1,350	1,245	132,370
もも	713	730	787	737	161,276
ヒレ	1,099	1,131	1,183	1,142	11,389
セット	912	972	1,099	990	154,283

[食鳥正肉日経相場] 1月20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	707	749	875	165
ムネ	375	405	508	129

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	725	778	1,030	7
ムネ	385	436	590	5

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月20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	1,013	623	550	600	650
安値	729	390	290	360	350
平均	775	424	-	-	-

※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ett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