

令和7年  
2025年

1月24日  
金曜日

第11639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



外食産業記者会が「外食アワード2024」表彰式開催……P6～7

- ▶ 全肉生連が新年賀詞交歓会開催…… P 2
- ▶ 「フィンランドの動物福祉」などフィンランド大使館でのメディアイベントでセミナー実施… P 3
- ▶ [肉類通関速報・12月]計24万292tで前年比4.2%増…………… P 3
- ▶ ニッポンハムグループ商品・販促説明会大阪会場を開催②…………… P 4～5
- ▶ [鶏肉輸入予測数量]2月は計4万5260tで18.3%減…………… P 5
- ▶ 畜産業界向けウェビナー「畜産業界における2024年問題の振り返り」が2月13日開催へ… P 5
- ▶ [POSランク12月洋総菜製品]「石窯工房 マルゲリータ」が首位…………… P 5
- ▶ 京都食肉4団体が新年懇親会を開催、100人超が出席し年始の動向を報告…………… P 6
- ▶ 外食産業記者会が「外食アワード2024」表彰式開催、エターナルホスピタリティグループの大倉氏が2度目の受賞…………… P 6～7
- ▶ [SM販売統計調査12月]畜産品の売上高は前年同月比3.1%増…………… P 7
- ▶ [輸入牛現物相場]トップサイドが逼迫し、チルドからフローズンに代替需要…………… P 8
- ▶ 【ブロイラー市中現物相場】国産冷凍物、最需期過ぎ一段安…………… P 8
- ▶ Pascoが「シャウエッセン」丸ごと1本使用「ウインナーパン」限定発売…………… P 8
- ▶ 洋総菜製品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]23日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]23日…P11

## 注目のヘッドライン

### 全肉生連が新年賀詞交歓会開催

全国食肉生活衛生同業組合連合会は22日、東京都千代田区の都市センターホテルで新年賀詞交歓会を開催した。

…詳細はP2

### ニッポンハムグループ商品・販促説明会 大阪会場を開催②

…詳細はP4～5

りんご和牛  
信州牛  
登録商標 第1394040号

信州プレミアム牛肉  
登録商標 第5282895号 第5282894号

信州牛生産販売協議会

国産牛豚内臓肉、チルドビーフ、チルドポーク卸売

健康と食生活を演出する  
ビセラル株式会社

〒123-0865 東京都足立区新田 2-8-12  
営業一課 / ☎(03)3919-2929 FAX(03)3919-2930  
総務 / ☎(03)3919-2980 FAX(03)3919-2941

<http://www.visceral.co.jp>

## 全肉生連が新年賀詞交歓会開催

全国食肉生活衛生同業組合連合会(肥後辰彦会長、上写真)は22日、東京都千代田区の都市センターホテルで新年賀詞交歓会を開催した。

冒頭、肥後会長は「日本経済は円安による諸物価の高騰、長引くウクライナ問題によるエネルギー価格の上昇などのため、特に中小企業にとっては厳しい状況が続いている。食肉業界においても、飼料やエネルギーの価格上昇、消費者の需要減退を受け、食肉消費の落ち込みが見込まれ、行政機関などによる需要喚起やインバウンド増加によって徐々に回復の兆しはみられるものの、経営状況の改善には至っていない」「引き続き、当連合会でも食肉販売事業者や消費者の皆さまに、食肉に対する衛生・栄養などの正しい情報の提供、知識の普及・啓発をするため、関係機関および関係団体の皆さんと連携して、誠心誠意を尽くし、事業の運営推進に取り組む。福祉共済制度についても、本年も加入促進活動を展開していく」とあいさつした。

続いて、厚労省健康・生活衛生局生活衛生課の諏訪克之課長(代読=大塚憲孝課長補佐)が「食肉販売業に携わる皆さまには、引き続き国民の豊かな食生活を支える重要な役割を担っていただくことを期待している。厚労省では、補正予算も活用した食肉販売業をはじめとする生活衛生関係の皆さまが今後も安心して事業を展開できるよう、価格転嫁、サービスのブランド化やイベントへの取り組みなど、業界の振興や収益力向上の支援に取り組んでいく」と祝辞を述べた。

さらに、厚労省健康・生活衛生局食品監視安全課の森田剛史課長(代読=川越匡洋課長補佐)は「本年は、2018年に改正された食品衛生法の規定の見直しの時期にあたる。さまざまな世情を考慮して、今後の課題を検討している。皆さまには引き続き、食肉販売HACCP憲章9カ条に基づいた食肉販売店における衛生管理の徹底をお願いしたい」と述べた。

一般社全国生活衛生同業組合中央会の伊東明彦専務理事(代読=梅澤雅男事務局次長)は「中央会



としては、食肉生活衛生同業組合をはじめ、全国の生活衛生同業組合と一致団結して、組織強化・活性化、事業振興のための各施策の推進に取り組んでいく」とあいさつ。公益社日本食肉協議会の本川一善会長は「中国への牛肉輸出を再開する動きが出てきており、和牛の販売にも良い影響があるかもしれない。また、農水省の和牛消費拡大のための今年度予算は、前年の3倍以上を確保していただいている。今年こそ和牛肉が飛ぶように売れる状況をつくっていきたい」と述べた。

その後、全国食肉事業協同組合連合会の原田勉事務局長が乾杯の音頭を取り、出席者同士の交流の場が開かれた。さらに、6月に開催される全国大会の開催地である熊本県生衛の矢野悦生理事長が参加を呼びかけ、最後に岡崎富明副会長による中締めで散会となった。

## 「フィンランドの動物福祉」など フィンランド大使館でのメディアイベントでセミナー実施

フィンランド大使館で21日に行われた豚肉および鶏肉に関するメディア向けイベントでは、駐韓フィンランド大使館イェンニ・キーホルマ農業担当参事官(写真上)、MTK(農業生産者・森林所有者中央組合)のティムヨス・ニニオス輸出担当ディレクター(写真下)が登壇し、「フィンランドの動物福祉」「NOPOとは何か」をテーマにセミナーが行われた。

フィンランドは動物福祉の法律制定においては、世界の先駆者となっている国である。2024年1月には、動物愛護や畜種ごとの法令を新たに措置。施行内容では、動物がより自然に行動できるための飼育空間などについて示している。

フィンランド政府には、動物福祉を専門とする獣医師が在籍しており、畜産農家に対して、リスク評価に基づき毎年定例の検査を行っている。法的に定められた項目以上の取り組みを行っている畜産農家には、経済的なインセンティブとして、給付金が提供される。こうした追加措置を行う農家は、66%を占めている。

豚におけるアニマルウェルフェアについては、「分娩<sup>ぶんべん</sup>ケージ、去勢手術は35年までに廃止」「飼料穀物は全て国産で、輸入大豆はほとんど使用していない」「97%の農家が任意の家畜健康プログラムに参加」「抗生物質も獣医師が処方するときのみ許可」などの取り組みを行っている。

また、フィンランドでは豚の断尾は違法であるとされている。豚は、飼育スペースが狭いことで、ストレス

がたまり、尻尾を傷つけることがあるとされている。一方、フィンランドでは飼育の際に、十分なスペースが確保できているため、断尾をする必要がない。

また、フィンランドの家畜用抗生物質の販売量の推移をみると、14年～25年の間に約16%減少しており、これは同国の家畜がいかに健康で安全かを表している。

キーホルマ農業担当参事官は、「人と動物、そして地球の健康は一体である。動物のためにケアをすることで、人を、そして自然をケアすることにつながる」と述べた。

次に登壇したMTK(農業生産者・森林所有者中央組合)のニニオス輸出担当ディレクターは「NOPOは、ノープロブレムすなわち問題ないという意味。これは、問題ない豚肉や鶏肉などを示しており、この生産には、動物福祉、質の高い飼料、水資源が保障されていることが欠かせない条件となっている。安全、安全面だけでなく、NOPOの食肉というのは、味、食感、風味全てにこだわりを持つお客さまが求めるものだ」と話した。



## 【肉類通関速報・12月】計24万292tで前年比4・2%増

財務省が23日に公表した12月の貿易統計速報によると、肉類の輸入通関量は合計24万292t(前年同月比4・2%増)と前年同月を上回った。米国からの肉類輸入量は4万6048t(4・1%減)と減少し、EUは2万1660t(1・7%減)となった。また、アジアからは6万4946t(0・1%増)と増加しそのうち中国は2万478t(5・1%増)、韓国は326t(176・3%増)、ASEANは4万4113t(2・5%減)となった。

肉類通関速報 (単位: トン、%)

	数量	伸び率
米国	46,048	-4.1
EU	21,660	-1.7
アジア	64,946	0.1
中国	20,478	5.1
大韓民国	326	176.3
ASEAN	44,113	-2.5
肉類計	240,292	4.2

## ニッポンハムグループ商品・販促説明会大阪会場を開催②

日本ハムが22日に大阪で行った2025年ニッポンハムグループ商品・販促説明記者会見での、松本之博常務執行役員加工事業本部長(写真)による加工事業本部の説明内容は次のとおり。

加工事業本部では「コロナによって変化したライフスタイル」をテーマに、①在宅勤務の増加＝生活リズムがバラバラに②個々で好きなメニューを食べるシーン増加③手作り機会の増加＝節約志向の高まり④家族団らん増加⑤健康意識の高まりーという五つの食卓を提起し、これに基づいた商品提案をしている。

この会見では「3大ブランドの深化」「サブブランドの強化」「未来に向けた挑戦」という三つのポイントから商品をご紹介します。

[3大ブランドの深化] シャウエッセンは、今年2月で40周年を迎える。この節目に、シャウエッセンブランドの新たな展開を考えている。昨年度はSNSの活用やイベント実施、「夜味」など新商品の開発などもあって12月には過去最高売り上げを達成することができた。これをさらに盛り上げていきたい。中華名菜は品質アップ、パッケージ変更を行い、新ユーザーへのアプローチを図っていく。シニア単身・2人世帯向けの「中華名菜GOLD」も投入する。非常にクオリティーの高い商品で、圧倒的なおいしさによるユーザー開拓を図っていく。生地商品では、差別化商品であるミニピザ、スナック系のチルドベーカーが好調に推移している。今販促説明会では個食ニーズに対応した「OneHanDish」2点(「贅沢なチーズ&ブラックペッパー」「3種野菜のトマトソース&ハーブチキン」)、スイーツ系ピザの「トリプルショコラ」を提案する。

[サブブランドの強化] プリフライでは「チキチキボン」のブランドエクステンションをさらに強化し、骨なしなのに手羽ナカのようなおいしさの「丸かじりチキボン」、ハレの日需要に向けた限定商品「バックリブ」などを紹介する。ハンバーグでは、「極み焼ハンバーグ」をリニューアルした。おいしさを向上させ、トレーのままレンジ調理できるなど、利便性も追求している。このほか、乾物のつまみにはないしっとり感が特長の「おっ!つまみ」シリーズなどを提案する。

重点ブランドの強化として、日本ピュアフードでは

ブランド食肉である「桜姫」「麦小町」を使用した、自社製エキスを用いたソースとのミールキット



「ソースで味わうカラフルプレート」シリーズを提案する。さらに、フライパンで簡単に調理できる人気の中華牛肉メニュー「牛やわらか炒め用チンジャオロース」を紹介する。日本ルナでは「腸活習慣 チアフル」「とろ〜り食感ヨーグルトMCT入り」「プリンに恋したヨーグルト」を提案。宝幸では「日本のさば 胡麻仕立て 九州しょうゆ使用」「小さなご褒美 ロルフ チーズドルチェ〔国産マスクメロン〕」を提案する。

[未来に向けた挑戦] フード会社の販路を活用し、加工事業と食肉事業が連携して展開する「生レンチン」を紹介する。タレ漬け生肉をパッケージごと電子レンジで加熱調理できる簡便商品。肉は「桜姫」を用い、食感に優れた商品となっている。また、タイCPF社との共創取り組みとして、同社製品を日本国内で販売する。今回、「海老ワンタン」「肉巻きソーセージ」を紹介するが、このほかにも冷凍食品を中心に導入を考えている。新たんぱく「Fitein」は肉と遜色のない食感の新素材を使用。「Fiteinサンド スモーキーバーベキュー&マヨソース」を展開し、若年層支持獲得による情報拡散を図っていく。

このほか、商品開発手法の変革についても展示紹介している。当社グループにとって、ヒット商品を生み続ける開発プロセスの構築が課題である。従来、プロダクトアウトに近かった商品開発を、顧客目線の商品開発にシフトしていくため、日本ハム型の「クロスアイデアープ」という、マーケティング・商品開発を推進していく。変革のポイントは「外部マーケットとの協業」「新たなインサイト探索」「中央研究所の技術」であり、商品開発部門/ブランド・マーケティング部門において相互に「シーズドリブン(中央研究所の技術や、独自素材などのシーズを起点に、ユーザーニーズを探索し、最適なシーンに向けた商品やサービスの開発を行う)」「コンセプトドリブン(外部

マーケターとマーケティングチームを結成し、アイデアや構想、コンセプト開発まで協業で取り組むことにより、新たな切り口や新たな視点で一貫した商品開発を行う)」「マーケティングドリブン(マーケットデー

タやインサイトを起点に市場の機会を発掘し、ユーザーニーズに合わせた商品開発を行う)」という工程を経て、開発精度を高め、ヒット商品を生み出していく。(連載続く)

## 【鶏肉輸入予測数量】2月は計4万5260 tで18・3%減

日本食肉輸出入協会は22日、鶏肉輸入動向検討委員会を東京都内で開催し、昨年12月～今年2月の鶏肉輸入数量を予測した。それによると、12月は計4万9730t(2・5%減)で、ブラジルが3万5千t(3・6%増)、タイが1万4千t(12・8%減)、米国が600t(42・2%減)、その他の国が60t(30倍増)。1月は計5万910t(6・9%減)で、ブラジルが3万7千t(10・3%減)、タイが1万3400t(4・1%増)、米国が500t(1・0%増)、その他の国が10t(83・3%減)。2月は計4万5260t(18・3%減)で、ブラジルが3万1600t(20・9%減)、タイが1万3千t(10・9%減)、米国が600t(25・0%

減)、その他の国が60t(30・4%増)と予測している。

物価上昇に伴う消費者の生活防衛意識の高まりの中、価格優位性を有する鶏肉需要の高まりを背景に、輸入鶏肉については、外食や中食などを含めた需要増大に支えられ、堅調に推移するものと予測している。また、在庫については、引き続き高水準にあるものの、出回り量も多いため調達への大きな影響はないもようである。引き続き、不透明な為替動向、国内外で多発している鳥インフルエンザの発生動向、積出港における積載遅延などの影響要因についても、注視していく必要があるとしている。

## 畜産業界向けウェビナー

### 「畜産業界における2024年問題の振り返り」が2月13日開催へ

(株)YE DIGITAL(玉井裕治社長)は、飼料メーカー、飼料配送業者、畜産農家らを対象に、「畜産業界における2024年問題の振り返り～飼料流通の取り組み～」と題したウェビナーを2月13日に開催する。このウェビナーでは、宮崎県庁およびJA宮崎経済連の担当者を講師に招き、時間外労働の上限規制がもたらす影響とその対策、飼料配送ドライバー不足の中で安定した輸送体制をどう維持するかといった点について説明される。また、自治体や協同組合が

取り組む飼料流通合理化の事例を共有することで、畜産業界の問題解決策を探っていく。

開催概要は次のとおり。日時=2月13日15時～16時30分▷形式=オンライン配信(Zoom)▷参加費=無料▷定員=200人▷対象=飼料メーカー、飼料配送業者、畜産農家に携わる人▷申込期限=2月11日17時▷申込サイトURL=https://go.ye-digital.com/milfee\_webiner20250213

## 【POSランク12月洋総菜製品】「石窯工房 マルゲリータ」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/洋総菜製品売れ筋ランキングによると、日本ハム「石窯工房 マルゲリータ」が首位だった。

2位は伊藤ハム「ピザガーデンマルゲリータ 1

P」、3位は石井食品「イシイのおべんとクン ミートボール」(120g×2)、4位は日本ハム「石窯工房 マルゲリータミニピザ」、5位は伊藤ハム「ピザガーデンベーコン1P」だった。対象店舗1051店舗の総販売金額は6億5655万6489円。

## 京都食肉4団体が新年懇親会を開催、100人超が出席し年始の動向を報告

京都市食肉協同組合(吉岡浩人理事長)、京都府食肉事業協同組合連合会(同会長)、同公正取引協議会(同)、同生活衛生同業組合(木村昌彦理事長)の令和7年京都食肉四団体新年懇親会が22日、京都市中京区の京都ホテルオークラで開催された。

冒頭、吉岡理事長は「去年は元日から一度重なる地震や台風、豪雨などの自然災害が多く続いた。被災地域の1日も早い復興を望む。また、世界に目を向けると紛争が続いているほか、急激な円安や諸物価の高騰、慢性的な人手不足もあり、われわれ食肉業界を取り巻く情勢もますます不透明で不確実になっている。地元・京都ではインバウンドの観光客が多く訪れ、景気を下支えしていただいているが、お迎えするのも外国人という人手不足がみられる。こうした中、当組合では全国関係団体と協力し、適正表示の徹底や小売店の活性化、HACCPの推進、和牛肉の需要拡大など諸事業に努めるとともに、4団体の活動を着実に遂行してきた。和牛の海外輸出は好調ときどき、高級部位であるロインが多く出て国内では比較的買い求めやすいモモ肉が堅調ときどき。輸出もちろん大切だが、日本の方々がかつと和牛のお



いしいロインを召し上がっていただけるよう施策を考えていく必要があるのではないかと考える。本年は蛇年。われわれも脱皮を重ね、再生と変化、成長の年にしていきたい」とあいさつ。

来賓では元衆議院議長の伊吹文明氏、参議院の西田昌司議員、京都市の松井孝治市長、農林水産省近畿農政局の犬飼史郎次長、京都府議会の林正樹副議長、京都市会の西村義直議長、京都府文化生活部の西村美紀副部長がそれぞれの立場で祝辞を贈った。来賓紹介、祝電披露に続き、公益財団法人京都府生活衛生営業指導センターの山岡景一郎代表理事が乾杯の音頭を取り懇親に。歓談が進む中、木村理事長が中締めあいさつを行い、散会した。

## 外食産業記者会が「外食アワード2024」表彰式開催 エターナルホスピタリティグループの大倉氏が2度目の受賞

外食産業記者会が主催し、2024年に目覚ましい活躍をみせ、業界に価値ある仕組みを示した外食事業者と、外食事業者をサポートする中間流通・食材事業者、そして、これまで業界に多大なる貢献をしてきた外食事業者に贈られる「外食アワード2024」(特別協賛=外食ソリューションEXPO〈居酒屋JAPAN/焼肉ビジネスフェア〉事務局)の表彰式が22日、東京都豊島区のサンシャインシティで開催された。

外食事業者部門で受賞したのは(株)エターナルホスピタリティグループの大倉忠司代表取締役社長CEO、(株)バルニバービの佐藤裕久代表取締役会長CEO兼CCO、光フードサービス(株)の大谷光徳代表取締役社長、フランチャイズビジネスインキュベーション(株)の山本昌弘代表取締役社長の4氏。大倉氏は2度目の受賞となった。



大倉氏の表彰理由として、外食産業記者会は、均一価格業態の先駆的存在である「鳥貴族」を展開し、「やきとり大吉」も傘下に収めて大衆焼き鳥の最

大チェーンとしての地位を確立。さらに、ミドルレンジの「焼とりの八兵衛」やミシュラン一つ星を獲得し続ける「焼鳥 市松」と協業し、幅広い客層・価格帯の焼き鳥ブランドを手掛けるグループに成長している。世界各国に“YAKITORI”を届けることを目指し、新たなビジョン「Global YAKITORI Family」を策定。2024年には新業態の「zoku(ゾク)」をロサンゼルスに、「鳥貴族」を台湾や韓国に出店するなどし、「YAKITORI」を世界言語にする取り組みを推進していることなどを挙げた。

佐藤氏は「2等、3等立地でも、そこに魅力的な飲食店があれば人が集まり、繁盛店ができれば店も集まり、街は活性化する。それによって土地の価値が上がる」ことを、数々の繁盛店を通じて実証してきた。そうした「バッドロケーション戦略」の現時点での集大成として注目を集めているのが、兵庫・淡路島プロジェクトをはじめとする「地方創再生」事業だ。これは飲食店が核となり「地域を創り上げる」ことから「地方の再生が始まる」という、究極の「バッドロケーション戦略」ともいえるカタチで、飲食業の可能性を業界の内外に大きくアピールしたことなどが評価された。

大谷氏は「立ち飲み」の文化は浸透しない」といわれてきた名古屋で08年4月、1号店となる「立呑み 焼きとん 大黒 住吉店」をオープン。その後も、

立ち飲みにこだわり続け、名古屋を中心に店舗を拡大、「名古屋の立呑みと言えば大黒!」が浸透、見事に立ち飲み不毛の文化を覆し、17年5月には東京進出を果たした。近い距離でコミュニケーションを行う“接近戦”、店長やスタッフの生誕祭イベントの“ファン化施策”など、同社のスローガンである「10坪のイノベーションを起こす」を強みに、「大黒」「魚椿」など、61店舗を展開。日本一の立ち飲みチェーンとなり、24年2月には、居酒屋チェーンとしてコロナ後初の上場を果たし、居酒屋業界に光を放った。

山本氏は「うまい鰻を腹いっぱい!」をコンセプトにした「鰻の成瀬」を22年9月、横浜・平沼橋に1号店オープン、その後は怒涛の出店でわずか2年足らずで200店舗を突破、24年11月には300店舗を達成し、鰻専門店日本一となった。知識・経験不要の仕組みを開発。提供スピードも従来の鰻専門店の3倍以上の早さである待ち時間10分を実現、アルバイトのみで営業できるパッケージをつくり、非日常食であった鰻を日常食として全国に広めた。加えて、加盟店オーナー同士がSNSのグループでつながり、売り上げの共有やお互いを助け合う仕組みや、テレビCMなど広告戦略を本部主体で次々と打ち出すなど、加盟店オーナーの目線に立った姿勢はFCビジネスで勝つための手本となったことを評価した。

## 【SM販売統計調査 12月】 畜産品の売上高は前年同月比3・1%増

日本スーパーマーケット協会など流通3団体がまとめたスーパーマーケット販売統計調査資料によると、12月の食料品売上高は1兆1620億1871万円(全店

12月	売上高	前年同月比	
		全店	既存店
総販売額	127,074,504	104.5%	103.7%
食料品	116,201,871	104.8%	104.0%
生鮮3部門合計	45,065,182	105.2%	104.2%
青果	17,230,563	109.9%	109.0%
水産	12,606,787	101.8%	100.9%
畜産	15,227,832	103.1%	102.0%
総菜	13,197,575	105.0%	103.9%
日配	24,443,512	103.0%	102.5%
一般食品	33,495,602	105.5%	104.9%
非食品	7,784,930	101.9%	101.7%
その他	3,087,751	101.3%	101.2%

※集計企業270社・8398店舗

JSA(日本SM協会)全国スーパーマーケット協会

AJS(オール日本SM協会)

ベース前年同月比4・8%増)となった。

畜産品の売上高は1522億7832万円(3・1%増)で、牛肉や輸入肉の相場高が継続する中、豚肉や鶏肉を中心に好調となった。牛肉は、年末にブランド牛に動きもみられたが、切り落としや小間切れなどが販売の中心となり、ステーキや焼き肉関連は不振が続く。スライスやしゃぶしゃぶ用の国産豚肉は回復傾向

エリア別集計	既存店 前年同月比
北海道・東北	102.9%
関東	104.9%
中部	102.8%
近畿	102.2%
中国・四国	104.2%
九州・沖縄	104.7%

がみられたが、鍋関連は水産へのシフトを指摘するコメントも。鶏肉は鳥インフルエンザの動向を懸念する声がきかれた。加工肉は高値傾向で不振が続いている。

## 【輸入牛現物相場】 トップサイドが逼迫し、チルドからフローズンに代替需要

チルドは豪州産、米国産は通関遅れの影響を受けている。数週遅れていた商品が入荷しているものの、決まった取引先へ送るため、在庫の逼迫は続く。1月下旬には中国の旧正月などの影響から通関遅れは当面続くもようだ。

豪州産ではモモ系、スソ物、米国産ではショートプレート<sup>ひつぱく</sup>の在庫がとくに少ない。しかしながら、時期的要因などから引き合いは落ち着いているほか、フロー

	チルド	フローズン
米		
スクウェアカットチャック	—	—
ショルダークロッド	1,600 ~ 1,700	1,500 ~ 1,600
ショートプレート	1,300 ~ 1,350	1,200 ~ 1,300
ボンレスショートトリブ(チョイス)	5,800 ~ 6,000	—
ボンインショートトリブ	—	—
国		
チャックリブ(チョイス)	3,400 ~ 3,510	—
ストリップロイン(チョイス)	4,000 ~ 4,500	—
リブアイロール(リップオン)	4,700 ~ 4,800	—
産		
テンダーロイン	5,000 ~ 6,000	—
ステーキレディ	—	—
チャックアイロール(チョイス)	2,150 ~ 2,230	1,700 ~ 1,850
同(プライム)	2,500中心	2,200 ~ 2,300

ズンなどで代替提案しており、大きな混乱はみられない。

フローズンは豪州産ひき材需要が高まっているほか、チルドの代替品としてトップサイドの需要がある。

	グラス	ショートグレイン
豪州産		
トップサイド	1,250 ~ 1,300	1,350 ~ 1,420
シックフランク	1,250 ~ 1,300	1,300 ~ 1,420
アウトサイド	1,200 ~ 1,300	1,300 ~ 1,380
ポイント	1,250 ~ 1,300	1,350 ~ 1,400
ナーベル	1,250 ~ 1,300	1,300 ~ 1,400
ランブ	1,600 ~ 1,700	1,680 ~ 1,900
C		
クロッド	1,250 ~ 1,300	1,350 ~ 1,450
チャックロール	1,350 ~ 1,450	1,500 ~ 1,600
チャックテンダー	1,300 ~ 1,350	1,400 ~ 1,450
キューブロール	2,600 ~ 2,800	3,800 ~ 3,970
ストリップロイン	2,000 ~ 2,200	2,250 ~ 2,550
テンダーロイン	4,300 ~ 4,400	4,500 ~ 4,800
豪州産		
チャック&ブレード	—	—
ポイント	1,150 ~ 1,250	—
ナーベル	1,200 ~ 1,250	—
F		
カウミート	960 ~ 1,200	—
トップサイド	1,200 ~ 1,350	—
シックフランク	—	—

## 【ブロイラー市中現物相場】 国産冷凍物、最需要期過ぎ一段安

◇国産物 生鮮モモは日経加重平均740円前後でやや弱もちあいの値動き。現況は鍋需要などで動きは良いが、2月に向け季節を先取りしたメニュー提案などもあり徐々に値を下げると考える。冷凍物は最需要期の年末を過ぎたことで荷余り感が出た。

### ブロイラー現物相場

国産冷凍物	
モモ正肉(産地凍結)	700中心
ムネ正肉(〃)	400中心
手羽モト(〃)	450中心
手羽サキ(〃)	玉なし
砂キモ(〃)	玉なし
ササミ(〃)	420~450

◇輸入物 ブラジル産、タイ産、モモ正肉、カット物はおおむねもちあひ。春の行楽需要などで引き合いが強まるが、1、2月の輸入量が少ないことから、

単位: 円/キロ

輸入物	
米国産モモ正肉(240g UP)	460中心
米国産ジャンボレッグ(350g UP)	350中心
米国産B I L	470~490
ブラジル産モモ正肉	360~380
ブラジル産モモ角切り	450~460
ブラジル産皮なしモモ正肉	470中心
ブラジル産グリラー(1000g UP)	510中心
ブラジル産手羽サキ(50g UP)	600中心
タイ産モモ正肉	430中心
タイ産モモ角切り(25~30g)	490中心
米国産モモ串	玉なし

やや先高観が出た。「年度末に投げ売り業者が出て、大幅に値を下げるという状況にはない」との声も。

## Pasco が「シャウエッセン」丸ごと1本使用「ウインナーパン」限定発売

敷島製パン(株)(Pasco)は、日本ハムが販売する「シャウエッセン」を丸ごと1本使用した「ウインナーパン」(オープン価格)を2月1日から1カ月限定で発

売する。ふんわりしたパン生地に「シャウエッセン」を乗せ、ケチャップとマスタード入りソースをトッピングして焼き上げた。

# 洋総菜製品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:6億5,655万6,489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	日本ハム 石窯工房 マルゲリータ	19,483,366	75,884	256.8	3.0	3.0	61.6
2	伊藤ハム ピザガーデンマルゲリータ 1P	19,040,080	83,770	227.3	2.9	3.3	51.5
3	石井食品 イシイのおべんとクン ミートボール 120g×2	15,716,410	64,828	242.4	2.4	2.6	41.6
4	日本ハム 石窯工房 マルゲリータミニピザ	14,026,069	48,447	289.5	2.1	1.9	69.4
5	伊藤ハム ピザガーデンベーコン 1P	12,985,521	57,375	226.3	2.0	2.3	52.6
6	日本ハム とろける4種チーズハンバーグ 246g	12,607,571	40,688	309.9	1.9	1.6	83.6
7	日本ハム 石窯工房 あら挽きソーセージ 3枚	12,344,282	43,300	285.1	1.9	1.7	74.5
8	日本ハム 石窯工房シャウエッセンピザ	12,042,524	46,218	260.6	1.8	1.8	57.3
9	伊藤ハム ビーフシチューパイ 125g	11,272,639	42,322	266.4	1.7	1.7	81.7
10	伊藤ハム ラピッツァ マルゲリータ 1枚	10,561,285	38,916	271.4	1.6	1.6	29.0
11	マルシンフーズ マルシンハンバーグ 3P 75g×3	10,470,642	40,914	255.9	1.6	1.6	46.8
12	シジシージャパン Vバック チキンナゲット 350g	9,402,106	32,113	292.8	1.4	1.3	29.1
13	伊藤ハム ラピッツァグラントアルトバイエルン 1枚	9,135,133	34,377	265.7	1.4	1.4	39.7
14	日本ハム マルゲリータピザ	8,976,804	44,560	201.5	1.4	1.8	26.8
15	日本ハム 石窯工房 4種のチーズピザ	8,380,184	33,763	248.2	1.3	1.3	48.2
16	日本ハム チキチキボン 124g	8,191,845	28,670	285.7	1.3	1.1	58.3
17	伊藤ハム 若鶏クリームシチューパイ 125g	7,835,085	30,371	258.0	1.2	1.2	72.0
18	伊藤ハム ピザガーデンチーズ 1P	7,811,594	34,379	227.2	1.2	1.4	39.1
19	日本ハム 石窯工房 ドルチェボロコペーコンピザ	7,037,656	28,062	250.8	1.1	1.1	36.1
20	伊藤ハム 海老蟹帆立のポタージュパイ 125g	6,986,142	26,707	261.6	1.1	1.1	66.5
21	丸大食品 お弁当でりやきミートボール 70g×3	6,442,895	32,660	197.3	1.0	1.3	52.3
22	伊藤ハム ピザガーデン てりやきチキン 1枚	5,685,805	25,549	222.6	0.9	1.0	36.0
23	日本ハム ソーセージピザ	5,657,398	28,384	199.3	0.9	1.1	26.3
24	イオントップバリュ TVBP チキンナゲット 180g	5,550,840	20,249	274.1	0.9	0.8	12.7
25	石井食品 ミートボール 120g×3	5,528,148	15,071	366.8	0.8	0.6	13.1
26	伊藤ハム テリーヌ スライスアソート 129g	5,402,404	16,047	336.7	0.8	0.6	40.9
27	日本ハム デリフィオーレ サラミ&チーズ 143g	5,364,024	15,972	335.8	0.8	0.6	44.4
28	日本ハム 石窯工房 直火焼きテリヤキチキン	5,180,634	20,905	247.8	0.8	0.8	33.8
29	伊藤ハム 鉄板焼きハンバーグ2個入り 120g	5,106,665	16,246	314.3	0.8	0.7	42.2
30	石井食品 イシイのおべんとクン ミートボール 120g	4,984,347	37,601	132.6	0.8	1.5	50.1
31	伊藤ハム 旨包デミグラスソースハンバーグ 220g	4,893,839	14,559	336.1	0.8	0.6	46.4
32	米久 スパイシーポークリブ 330g	4,821,107	5,069	951.1	0.7	0.2	29.6
33	日本ハム チキチキボン 165g	4,639,342	13,132	353.3	0.7	0.5	20.9
34	丸大食品 チキンハンバーグ 69g×3	4,617,692	21,790	211.9	0.7	0.9	75.6
35	伊藤ハム テリーヌサーモンと帆立 175g	4,612,237	14,158	325.8	0.7	0.6	43.9
36	マルシンフーズ お買得ハンバーグ 75g×4	4,490,534	13,144	341.6	0.7	0.5	12.8
37	伊藤ハム ラピッツァ クアトロチーズ 1枚	4,233,712	16,302	259.7	0.6	0.7	19.7
38	日本ハム 厚切りピッツアブレッド 4枚	4,230,006	14,110	299.8	0.6	0.6	36.5
39	丸大食品 チキンナゲット 260g	4,090,895	16,148	253.3	0.6	0.6	19.3
40	日本ハム デリフィオーレオマール&チーズ 143g	4,025,730	12,067	333.6	0.6	0.5	38.4
41	日本ハム デリフィオーレサーモン&チーズ 143g	4,000,694	11,630	344.0	0.6	0.5	31.1
42	日本ハム チキチキボン大袋 735g	3,892,139	2,953	1,318.0	0.6	0.1	3.4
43	日本ハム チーズピザ	3,857,026	19,282	200.0	0.6	0.8	20.4
44	プリマハム スパイシーチキン 260g	3,855,517	13,887	277.6	0.6	0.6	49.4
45	滝沢ハム デミグラス味ハンバーグ 150g	3,734,836	36,417	102.6	0.6	1.5	41.4
46	日本ハム チキチキボン 220g	3,634,581	7,912	459.4	0.6	0.3	7.0
47	丸大食品 楽しいお弁当ミートボール 65g×3	3,594,144	18,043	199.2	0.6	0.7	50.0
48	日本ハム うずら卵を包んだ肉だんご 204g	3,573,517	11,476	311.4	0.5	0.5	66.2
49	日本ハム シャロウワズ 124g×2	3,521,222	12,042	292.4	0.5	0.5	48.9
50	日本ハム ナードッグとろけるチーズ&カレー 3個	3,452,081	12,200	283.0	0.5	0.5	40.3

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1月23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	3,309	2,306	2,068	-	-
		安値	2,186	2,052	1,895	-	-
		平均	2,505	2,175	1,981	-	-
	70頭	頭数	49	19	2	-	-
	雌 B	高値	-	2,090	-	-	-
		安値	-	2,006	-	-	-
		平均	2,053	2,044	-	-	-
	3頭	頭数	1	2	-	-	-
	去 A	高値	3,132	2,300	2,158	1,945	-
		安値	2,187	1,986	1,944	1,805	-
		平均	2,470	2,177	2,073	1,874	-
		144頭	頭数	94	40	8	2
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	1,895	1,728	-	
2頭	頭数	-	-	1	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	平均	-	1,579	1,464	1,331	-
		32頭	頭数	-	8	15	9
	雌 C	平均	-	-	1,371	1,243	-
		5頭	頭数	-	-	4	1
	去 B	平均	-	1,632	1,470	1,330	-
		43頭	頭数	-	10	21	12
去 C	平均	-	1,553	1,353	1,292	-	
	6頭	頭数	-	1	2	3	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	382	1,121	-	(競り)	(相対)	
売買	389	949	212.0	-	-	58

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,304	1,736	1,451	1,278	-
	安値	-	1,449	1,404	1,267	1,068
和 去 A	高値	2,333	2,035	1,926	-	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	-	825
	安値	-	-	-	875	802
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	-	1,533	1,435	1,306	-
	安値	-	-	1,319	1,200	-
交 去 B	高値	1,752	1,632	1,409	1,268	-
	安値	-	1,563	1,333	1,261	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	799	744	720	571	545
	安値	608	551	546	421	324
	平均	649	590	576	533	460
	頭数	( 8)	( 302)	( 307)	( 197)	( 135)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	高値	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
	安値	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
	平均	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)

[大阪食肉卸売市場] 1月23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	2,568	2,248	-	-	-
(頭数)	( 14)	( 14)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,665	2,227	-	-	-
(頭数)	( 9)	( 10)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,673	1,630	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,715	1,642	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	487	444	-	-

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	1月23日	1月22日	(1月累計)
豚	70,700	67,600	927,500
成牛計	3,870	4,350	58,330
和牛雌	830	1,040	13,630
和牛去勢	850	1,100	15,090
乳牛雌	930	720	10,050
乳牛去勢	480	500	6,500
交雑雌	410	510	6,160
交雑去	370	470	6,790

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 1月23日

	1,423円	(前日 1,473円)
東京		
	1,607円	(前日 1,577円)
大阪		

[豚・全農建値] 1月23日

上	中	取引頭数	市況
586円	566円	1,526頭	急伸

と畜	牛 48頭	豚 170頭	牛概況	もちあい
売買	牛 63頭	豚 129頭	豚概況	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] 1月23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]	594 (605)	- (-)	5,880	-	下落
仙台 [中]	558 (554)	531 (526)	477	109	続伸
宇都宮 [地]	563 (578)	542 (552)	1,631	114	急落
茨城 [地]	575 (565)	553 (542)	1,146	800	続伸
群馬 [地]	591 (582)	474 (521)	2,522	288	続伸
さいたま [中]	593 (566)	565 (537)	261	262	続伸
東京 [中]	590 (571)	576 (551)	1,121	949	上伸
横浜 [中]	576 (567)	557 (546)	650	650	続伸
山梨 [地]	546 (617)	513 (537)	116	87	続落
浜松 [地]	550 (551)	494 (481)	291	36	もちあい
名古屋 [中]	554 (551)	536 (533)	892	301	強もちあい
京都 [中]	543 (-)	526 (-)	75	117	もちあい
大阪 [中]	487 (487)	444 (444)	170	129	もちあい
神戸 [中]	596 (-)	565 (-)	54	117	-
岡山 [地]	697 (614)	748 (697)	278	256	暴騰
広島 [中]	- (548)	- (487)	347	20	-
福岡 [中]	601 (603)	566 (570)	560	112	もちあい

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26日~1月22日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,885,006 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	1,210	1,332	1,240	83,188
うで	717	759	808	766	144,893
ロース	1,091	1,157	1,229	1,162	171,161
ばら	1,210	1,260	1,340	1,275	192,058
もも	734	757	802	770	211,218
ヒレ	1,065	1,145	1,231	1,144	9,975
セット	981	1,035	1,107	1,040	1,072,513

◇近畿圏 総重量 773,928 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	1,279	1,341	1,261	62,968
うで	702	733	759	737	128,735
ロース	1,081	1,189	1,223	1,175	102,769
ばら	1,145	1,242	1,318	1,242	141,625
もも	702	732	778	737	159,110
ヒレ	1,112	1,158	1,232	1,156	11,732
セット	890	978	1,102	986	166,989

[食鳥正肉日経相場] 1月22日  
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京(7社) ※休載

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	-	-	-	-
ムネ	-	-	-	-

◇大阪(3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	731	766	1,030	10
ムネ	386	432	590	6

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月21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	726	389	290	360	350
平均	771	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)

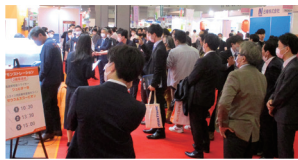
## 銘柄豚肉 ガイドブック

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 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