

令和7年  
2025年

1月28日  
火曜日

第11641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



ASICIが「イベリコ・ハムマスタークラスセミナー」を開催……P5

## 注目のヘッドライン

スターゼングループが2025年春夏新商品提案会を開催① “酒味時間” 新提案、ハンバーグなどリブランディング進める

スターゼングループは27日、2025年春夏新商品提案会を東京都港区の本社で開催。…詳細はP2～3

日本ハム冷凍食品、春夏新商品発表会開催、新たに8品をラインアップ…詳細はP4

▶ スターゼングループが2025年春夏新商品提案会を開催① “酒味時間” 新提案、ハンバーグなどリブランディング進める…… P2～3

▶ 動物検疫所、JPPAなどが羽田空港で動植物検疫キャンペーン実施…… P3

▶ 日本ハム冷凍食品、春夏新商品発表会開催、新たに8品をラインアップ…… P4

▶ 農畜産業振興機構が7年度畜産事業実施主体候補者の公募開始…… P4

▶ ASICIが「イベリコ・ハムマスタークラスセミナー」を2日間にわたって開催…… P5

▶ POSランク12月[その他加工肉製品]「手仕込みローストビーフシルキーカット」が首位…… P5

▶ 日本養豚事業協同組合が25期関東支部セミナーを開催…… P6

▶ 中央畜産会が17農場をHACCP認証、計347農場に…… P6

▶ 1月の米フィードロット飼養頭数は前年比1%減の1182万3千頭…… P7

▶ 日本惣菜協会がパラ柔道の初瀬氏による新春セミナーと賀詞交歓会を開催…… P7

▶ 【輸入副生物現物相場】平常日に入り、需要は落ち着くが相場は大きく崩れず、2月も高値圏でのもちあい基調か… P8

▶ 「焼肉の和民」2025年焼き肉はじめ「ニクの日」の特別セール開催…… P8

▶ [資料]その他加工肉製品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]27日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]27日…P11



Nipponham Group  
たんぱく質を、もっと自由に。

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/>

## スターゼングループが2025年春夏新商品提案会を開催① “酒味時間”新提案、ハンバーグなどリブランディング進める

スターゼングループは27日、2025年春夏新商品提案会を東京都港区の本社で開催。会見には、鶉橋正雄常務取締役、奥平裕執行役員営業本部副本部長兼FS統括部長、柳澤智也営業本部営業統括部商品開発部開発営業グループリーダー、鈴木雄太営業本部営業統括部販売推進部販売管理グループリーダー、江草潤営業本部営業統括部販売推進部販売管理グループチームリーダーらが出席した。

今回の春夏新商品の提案では多様化するお酒のシーンに合わせ、新たに「酒味時間<sup>しゅみじかん</sup>」を提案。スターゼンの肉と加工食品でお酒を「愉<sup>たの</sup>しむ」時間や場面を創造、同社グループの強みを生かした原料から商品までのクロスマーケティングを行う。また、スターゼンの強みである基幹商品のハンバーグ、ローストビーフ・ポークなどの特定加熱製品をリブランディング。さらに“コスパ消費”に対応し、ご飯が進む味付けの厚切りビーフステーキ「赤いビフテキ」「黒いビフテキ」を投入するほか、ロングセラー商品の「とんそくパック」を十数年ぶりにリニューアルする。簡便調理への対応では「エビチリ春巻き」など、店舗で並べるだけの簡便商品をさらに強化する。

会見では、初めに鶉橋常務(上写真)が提案会の目的などについて説明した。

今回は加工食品に特化した商品提案となっている。春夏新商品については現在スターゼンの各拠点において、地域密着ですでに各業態の取引先さま、購買権限のあるお客さまに対して、各所の営業担当から提案を進めさせていただいている。

2025年度は、当社の中期経営計画の最終年度となっている。中期経営計画では海外事業の強化を挙げているが、同時に国内成長市場へのアプローチを掲げている。今回の提案も中期経営計画に沿った内容となっており、個別商談をしっかりと行っていき、中期経営計画達成に向け、国内市場の取り込みを図る。

昨年の秋冬新商品の提案会でも申し上げたが、内食と中食、外食の垣根がなくなってきたことに加え、家庭内調理時間が減少。さらに原料・原価高騰で悩まされている中、これらを意識した提案内容に



なっている。加えて、昨年4月には経営理念の刷新と同時に、ブランドビジョンを策定。現在、“ブランディング”を切り口にして、各商品カテゴリーの整備に着手。今回の提案には当社の基幹商品であるハンバーグならびに特定加熱商品のリニューアルも含まれている。

続いて奥平副本部長(下写真)が加工食品の販売強化について説明した。

スターゼングループでは先日、豪州の牧場を取得したが、国内外ともに原料調達を強化している。一方、原料だけではなく、当社の加工食品に仕立てていき、限りある原料をしっかりと販売していくことが営業本部としての現在の方針だ。

そうした中、以前から特定加熱製品のローストビーフ、ポークを強みとしており、マーケットではしっかりとした食感、軟らかさが非常に好評をいただいている。小売から業務用までさらに販売を拡大していきたい。また、グレードについても、小売ではファミリー層からシニア層、業務用では高価な商品として和牛のローストビーフなども取り扱っており、非常に好調。今後も強化していく。さらにハンバーグも得意としている

が、現在は原料が非常に高騰。特に業務用ではお客さまにもさまざまな悩みがあるときいている。それに対して原材料の配合や製法の見直しなどを行っているが、商品としてはコストに対しての価格調整がしやすい商品ということで捉えており、今回リニューアルを行っている。

いずれにしても営業本部としては、原料とハンバーグ、ローストビーフ・ポークといった商品の強みを柱にして、スターゼンらしいオリジナリティーある商品をお客さまに提案していきたい。

さらに鈴木グループリーダー(右写真)が加工商品の方針について説明した。

当社グループでは昨年度から「サステナブルな事業運営と収益構造の再構築」をテーマに「新規事業への挑戦」「国内事業改革」「サステナビリティ経営と経営基盤強化」の三つを方針とした中期経営計画を推進。来年度はその中期経営計画の最終年度だ。事業活動のあらゆるコストが上昇する中、収益構造を見直すとともに持続可能な社会の実現に向けた取り組みもしっかりと行うことで、企業価値向上を目指している。今回の新商品提案会では、加工食品を中心に直近で注力した取り組みと来年度のテーマについてご説明する。

来年度は三つの方針で商品の企画・開発から販



売・営業を進めていく。一つ目は「新たな価値の創出」。この2年間で進めてきたモノ視点からの脱却とコトも含めた価値創出の取り組みだ。本中期経営計画の中でマーケティング、商品開発、販促企画を一つの組織に集約し、マーケットインの考え方を反映する組織体制に整えた。その集大成として新たな価値を生み出していく。二つ目は「マーケティング機能のさらなる強化」。マーケットインの考え方で当社の商品をより多くの消費者に知っていただくために商品の開発、販売から店頭での展開、プロモーションまでを連動し、市場浸透に取り組む。三つ目は「社会課題への対応」。多様性を尊重し、社会全体で協力し合う、持続可能で希望に満ちた社会を築く取り組みを行う。この3テーマで中期経営計画と連動し、計画の最終達成に向けて取り組んでいく。(連載続く)

## 動物検疫所、JPPAなどが羽田空港で動植物検疫キャンペーン実施

農水省動物検疫所および植物防疫所、一般社団法人養豚協会(JPPA)、東京都産業労働局農林水産部が合同で24日、羽田空港で動植物検疫広報キャンペーンを実施した。羽田空港第3ターミナルの到着ロビーや出発ロビーなどで声かけをしつつ、リーフレット入りの広報用ティッシュを配布。動植物検疫探知犬、動物検疫所の検疫探知犬イメージキャラクターのクンくん、植物防疫所公式キャラクターのピーきゅんも登場し、渡航者や入国者に注意を呼びかけた。

例年行われているキャンペーンではあるが、人流が活発になり、国外での疾病も報告される状況下、畜産物の違法な持ち込みなどを防止する重要性がま



ずますます高まっており、周知の徹底が必要とされる中での取り組みとなった。

## 日本ハム冷凍食品、春夏新商品発表会開催、新たに8品をラインアップ

日本ハム冷凍食品(株)は27日、春夏新商品発表会を開催し、新商品8品を発表した。

冒頭、阪本将文社長(写真)は、「冷凍食品全体の市場は堅調に伸びている。われわれニッポンハムグループとしては、畜肉商材はどこにも負けないレベルで戦っていきたく思っている。新商品については、中華総菜の代表的なブランドである“中華の名店四川飯店監修シリーズ”に、今回新商品を投入する。このほか、チルドピザの技術を生かし、冷凍ピザを展開していく。来期も強みを生かしながら、確固たる地位を築けるように努めていきたい」と述べた。

中華総菜では、中華の名店四川飯店監修シリーズから、「中華の名店 四川飯店監修麻婆豆腐飯の具」(80g×2袋)、「中華の名店 四川飯店監修回鍋肉豚肉の辛味噌炒め飯の具」(80g×2袋)が新たに発売される。このうち、「中華の名店 四川飯店監修回鍋肉豚肉の辛味噌炒め飯の具」は、四川豆板醤・自家製甜麵醬、豆豉、老酒を使用し、隠し味に発酵調味料の酒釀を入れ、コクと甘みを加えている。調味料にこだわり抜き、ご飯に良く合う、コクとうまみのある回鍋肉のタレに仕上げた。また、日本の回鍋肉はキャベツが定番だが、冷凍適正の高い長ねぎ、にんじくの芽を具材に選定。野菜の食感のおいしい豚肉の辛みそ炒めを再現した。

弁当カテゴリでは、節約志向を意識し、内容量を見直し、手に取りやすい価格での販売を目指した「て



りやきハンバーグ」(5個入、85g)、「タレづけカツ」(5個入、80g)、「梅薫るチキンカツ」(5個入、85g)の3品を新たに提案する。

「てりやきハンバーグ」は、子供に人気な甘口の照り焼きソースをかけた国産鶏肉使用のハンバーグ。しょうゆ、ケチャップ、ウスターソースを使用し、新潟工場特製の照り焼きソースで仕上げている。

「タレづけカツ」は、しょうゆをベースとし、みりん、砂糖、かつおダシを加えた、新潟工場特製の和風ダレ。弁当に入れて、冷めてもおいしく食べられるタレに仕上げた。ご飯が進む甘辛しょうゆ味となっている。新潟県のご当地グルメ“タレカツ丼”をイメージして商品化しており、一般的なカツ丼より薄めのカツが使われているのが特長だ。

「梅薫るチキンカツ」は、ほんのりと梅の風味が香るさっぱりとした味わいのチキンカツで、シソパウダー、梅ペースト、アップルビネガーを配合し、梅の酸味や爽やかさを感じるチキンカツに仕上げている。

松屋シリーズでは、「松屋 シュクメルリ」を期間限定で発売する。シュクメルリは、鶏肉とガーリックを煮込んだジョージアの伝統料理で、にんにくとゴータ・チェダー・モッツアレラチーズをブレンドし、ご飯にも合うこだわりのホワイトソースとなっている。松屋復刻メニュー総選挙1位を獲得したシュクメルリ。2025年は松屋実店舗だけでなく、冷凍食品としてEC・冷凍食品売り場でも展開していく。

## 農畜産業振興機構が7年度畜産事業実施主体候補者の公募開始

農畜産業振興機構は24日、令和7年度畜産振興事業(一部6年度事業を含む)に関わる事業実施主体候補者の公募を開始した。申請書類の受け付けは2月21日正午まで。

事業実施主体候補者になるには公募期間内に申請書類を提出し、審査を受ける必要がある。審査の結果、事業実施主体候補者に選ばれた団体などは、補助金等に関わる予算の執行の適正化に関する法

律および同機構の定める事業実施要綱に基づき、改めて補助金交付申請書などを作成する。

応募に対する留意事項は動画の視聴が可能であり、視聴開始は2月7日前後の予定。視聴希望者は視聴申込書を、FAXまたはメールで申し込む。詳しくはHP([https://www.alic.go.jp/c-kanri/shinko01\\_001427.html](https://www.alic.go.jp/c-kanri/shinko01_001427.html))、または畜産振興部管理課=電話03(3583)4334まで。

## ASICIが「イベリコ・ハムマスタークラスセミナー」を 2日間にわたって開催

イベリコ豚インタープロフェッショナル協会(ASICI)はこのほど、日本生ハム協会と共に、「イベリコ・ハムマスタークラスセミナー」を2日間にわたって東京都内で開催した。イベリコ豚インタープロフェッショナル協会は、スペイン産イベリコハムの認知度を高め、その生産と販売を支援することを目的とした団体で、昨年10月、スペイン産イベリコハムの日本での普及を目指す、EU出資の3カ年プロジェクト「イベリコ感覚を呼び覚ませ、日本」キャンペーンを開始。「イベリコ・ハムマスタークラスセミナー」は、プロジェクト発表後初の公式イベントとなった。

同イベントは、座学と実技の構成で進められ、日本生ハム協会認定のエキスパート資格者を含め、30人以上が参加。本場の技術を学ぶ機会となった。

セミナー終了後、参加者全員に修了証の授与が行われた。日本生ハム協会の渡邊直人代表理事(写真左)は「イベリコハムの生ハムのセミナーができたことを大変光栄に思っている。これを機会に、イベリコハムの正しい知識、使い方、消費の仕方を伝えていってほしい」と述べた。ASICIのヘスス・ペレス・アギラール副所長(写真右)は、「イベリコハムを愛してくれる人たちの手に渡ってほしいといつも思っている。熱心な姿勢はとても感動的だった。ぜひ、今後もアンバサダーとして活躍していただきたい」と参加者を称えた。

また、閉会式には、スペイン大使館商務部のアタッシュ・アルトゥーロ氏が駆けつけ「日本における、ハモンイベリコの価値が高まっていることが明らかになっ

た。このコースを通じて、新たな技術を身につけていただくだけでなく、スペインの豊かな食文化とのつながりも一層深まったと思う」と話した。

参加者からは「非常に勉強になった。こうしたイベントを通して、カットの技術が日本に広がっていくと思う。スペインで開催されているセミナーを日本で体験できるのは奇跡のようなもの。生ハムは熟成させているものなので、カビや、臭いが気になる箇所も多い。トリミングについて、ただ薄く切れば良いだけでなく、その点も明確に細かく指導していただいた」「2日間かけて生ハムを1本丸ごと切って、仕上げるといのはなかなか普段の経験ではできないことなので勉強になった。今後も協会の発展のために、カット技術を広めていきたい」「個体ごとの状態によっても切り方は違う。また、ほかの参加者たちと一緒に受けることで、意見交換の場にもつながった」などの声が上がった。

なお、ASICIでは今後もプロジェクトの一環として、イベリコハムの試食会、スライス技術の講習会、ソーシャルネットワークを活用した重要なデジタル戦略、東京の主要エリアでの屋外広告など、さまざまなプロモーション活動を実施する。



## POSランク 12月【その他加工肉製品】 「手仕込みローストビーフシルキーカット」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/その他加工肉製品売れ筋ランキングによると、イオントップバリュ「手仕込みローストビーフシルキーカット」(190g)が首位だった。

2位はイオントップバリュ「手仕込みローストビーフ

シルキーカット」(108g)、3位はプリマハム「炭火焼ローストビーフ」(120g)、4位はプリマハム「合鴨スモーク」(170g)、5位はシジシージャパン「ほぐしサラダチキン」(100g)だった。対象店舗1051店舗の総販売金額は3億6434万7747円。

## 日本養豚事業協同組合が25期関東支部セミナーを開催

日本養豚事業協同組合(松村昌雄理事長=写真)は24日、25期関東支部セミナーを東京都内で開催。組合員や賛助会員、メディア等約160人が参加した。

講演に先立ち、関東支部の辻内嘉明支部長が「今回のセミナーには、72人の生産者の皆さんが参加していただいている。私が知る限り、これだけ多くの生産者が参加されたセミナーは初めて。今回の講演内容への関心がそれだけ高い表れだ」とあいさつ。

さらに松村理事長(写真)は「飼料高が続き、1母豚あたりの設備投資金額も信じられないような金額になっている。そうした環境下でも多くの投資を行い、拡大を図っている農場もある。同じようにやってもベンチマーキングの上位と下位では大きな差が生まれるが、どの農場にもチャンスはある」とした上で、「養豚業界はこの10年で大きく変わってきた。豚価が上がれば、足元をすくわれる可能性もある。ライバルとなるのは海外の豚かもしれないし、鶏かもしれない。鶏肉に比べると、豚肉の需要の伸びは少ない。あまり豚価に頼ることなく自分の農場の中で何とか利益を出していかないことには意味がない」と強調した。さらに「大きな変化として、枝肉の重量規格が上方修正された。私たちににとっては長年の希望であり、84kg、85kgの枝肉が市場で評価され、受け入れられるようになってきた。上規格でなおかつ枝肉重量が大きければ大きいほど売れるので、それに見合うような豚を多く生産した人がかなり有利になる。組合として

サポート活動はしているが、それぞれの生産者が自分の置かれたポジションで一番良い選択をしながらなおかつ生産性を上げていくことが重要。特に若い生産者の皆さんには、今後の日本の養豚業界を引っ張っていくような意気込みが求められている」と激励した。

セミナーでは、(栃北守(千葉県)代表取締役の北田好克氏が「コスト高と疾病地帯を生き抜く“究極のベンチマーキング活用法”」と題して講演。JASVベンチマーキングを活用し、分娩率や離乳頭数などの自社のデータも用いながら、綿密な相場予測を行うことで、枝肉重量をさらに増やすのか、すぐに出荷するかを判断し、より利益を上げていく経営スタイルなどを紹介した。

さらに(有みずの(宮城県)代表取締役の水野慎太郎氏は、「利益最大化の勘どころ～他力本願のすすめ～」と題して講演。飼料に豚事協の「ゆめシリーズ」を全ステージで使用しており、1㎡あたりの利益率を重視。高豚価の今こそ、大きなエネルギーを要する商流の変化への大きなチャンスであるとした。

さらにメンデルジャパンのデュロック精液の紹介が行われた後、懇親会となった。



## 中央畜産会が17農場をHACCP認証、計347農場に

公益(社)中央畜産会は27日、初回認証審査申請のあった1農場と、更新認証審査申請のあった16農場について認証したと発表した。17農場は以下のとおり。

[初回認証農場] (栃)高井養鶏赤城山農場(群馬県、採卵鶏) [更新認証農場] (有)水上畜産(山形県、肉用牛)、(栃)TACSしべちや(北海道、乳用牛)、(栃)栗駒ポーター大井農場(千葉県、採卵鶏)、(有)キミシマファーム(茨城県、採卵鶏)、(有)八戸農場AIセンター(青森県、豚)、(有)八戸農場ハイポーター農

場・繁殖第一農場(青森県、豚)、(有)八戸農場60農場(青森県、豚)、(有)タカホ農場(青森県、豚)、土屋畜産(株)(長野県、肉用牛)、(有)鍋木ピックファーム第一農場辻内(千葉県、豚)、(有)鍋木ピックファーム第一農場岩岡(千葉県、豚)、(有)町川牧場(岡山県、肉用牛)、合同会社喜納農場(沖縄県、豚)、清水牧場麻績農場(長野県、肉用牛)、清水牧場山形牧場(長野県、肉用牛)、(有)Graceland(静岡県、乳用牛)

これにより、農場HACCP認証農場は、計347農場となった。

## 1月の米フィードロット飼養頭数は前年比1%減の1182万3千頭

米国農務省(USDA)が公表した1月1日現在の牛フィードロット飼養頭数(1千頭以上収容)は1182万3千頭と前月より15万9千頭減少し、前年同月より1%減少した。州別の飼養頭数は表のとおり。

導入頭数をみると、12月は前月より15万4千頭減少して164万2千頭となり、前年同月より3%減少した。導入頭数を体重別にみると600ポンド未満が39万5千頭、600~699ポンドが38万頭、700~799ポンドが37万5千頭、800~899ポンドが28万7千頭、900~999ポンドが11万5千頭、1千ポンド以上は9万頭だった。

また、12月の出荷頭数は174万2千頭と前月より1万7千頭増加し、前年同月より1%増加した。

単位:頭数は千頭、割合はパーセント

州	2024/1/1	2024/12/1	2025/1/1	前年比(%)	前月比(%)
アリゾナ	265	232	233	88	100
カリフォルニア	520	510	520	100	102
コロラド	1,020	1,060	1,050	103	99
アイダホ	335	330	330	99	100
アイオワ	630	660	650	103	98
カンザス	2,480	2,420	2,400	97	99
ミネソタ	105	105	(NA)	(NA)	(NA)
ネブラスカ	2,560	2,600	2,580	101	99
オクラホマ	335	365	360	107	99
サウスダコタ	230	235	230	100	98
テキサス	2,860	2,880	2,780	97	97
ワシントン	270	260	255	94	98
その他	320	325	435	136	134
米国	11,930	11,982	11,823	99	99

## 日本惣菜協会がパラ柔道の初瀬氏による新春セミナーと賀詞交歓会を開催

一般社団法人日本惣菜協会(平井浩一郎会長=写真)は23日、東京都千代田区の東京會館で新春セミナーと賀詞交歓会を開催した。セミナーでは(株)ユニバーサルスタイル代表取締役で日本パラリンピック委員会運営委員、パリパラリンピックではNHKの解説者を務めた初瀬勇輔氏が「パラスポーツから考える共生社会」の演題で、弁護士を目指していた大学在学中に緑内障により視覚障害を負い失意の底にあった中、高校時代に打ち込んだ柔道を再開することで障害を受容するきっかけをつかみ、北京パラリンピック出場するまでの体験と、障害者雇用の課題と未来を語った。

賀詞交歓会では平井会長が冒頭のあいさつで「国民1人当たりのGDPでは韓国、台湾にも追い抜かれ、G7どころかG20にも入れないほど日本は衰退している。かつてのギラギラした日本を知る人間としては寂しい限りだ。米など食品の値上がりは中食業界だけでなく国民全体の生死に関わる問題で、今日お集まりいただいた政治家の先生がたにはお力を貸していただきたい」と述べた。

来賓から林芳正官房長官が「新米出荷以降も米



の価格がなかなか下がらず、政府としても対策を講じていかなければならない。また、巳年はへびが脱皮することから、再生の年とされる。脱皮というのは中身がしっかりしているからこそできることだ。総菜業界の賃上げも急務だが、コストカットではなく、より付加価値の高い良いものを作る脱皮の年となるよう祈念する」と祝辞を述べた。

庄子健一農水政務官、齋藤健衆議院議員、中田宏環境副大臣が祝辞を述べた。新入会員の紹介と惣菜管理士資格試験成績優秀者の表彰が行われ、キューピー(株)の高宮満代表取締役社長執行役員が乾杯の音頭を取り、懇親に移った。

## 【輸入副生物現物相場】 平常日に入り、需要は落ち着くが相場は大きく崩れず、2月も高値圏でのもちあい基調か

1月を振り返ると年末年始の商戦から成人の日を含めた3連休までは、日の並びにより休みが長かったことや、円安や物価高で海外旅行・国内旅行を敬遠した層が「家や外食でごちそうを楽しむ」という消費行動となったことが影響したのか、おおむね昨年よりも良かったという声が目立った。2月は一般的に需要の端境期とされているが、直近の為替相場は1ドル156円程度と、依然として円安傾向が続いていることや、米国産牛肉の供給不足に伴い、需給が締まっていることなどもあり、下値は限定的で高値圏のもちあいが続きそう。

1月後半には米国でトランプ大統領が正式に就任したが、現在のところ市場にも大きな混乱はない。昨年末や年初の時点では、為替レート的大幅な変動や、農畜産物の輸入価格への影響なども懸念されていたことから、大手メーカーや卸各社は「先々、価格が上がることはあっても、大きく下がることはない」と判断する向きが大勢で、在庫を積極的に積み増す動きも例年になく目立ったようだ。3月の決算期には一部アイテムの整理の動きはあるだろうが、「庫腹の状況は、大量に投げ物を出すほどではない」という声もあり、大きく相場が緩むことはなさそう。一方、白物は今週に再び寒波が襲うようだが、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。外食店では年明けから値上げに踏み切る店舗も多く、荷動きは例年と比べると重い。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さが続く。そのため、ラージ・スモールの相場は弱もちあいで推移するとみる。

主要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、もともとの生産頭数が減少傾向であるといった影響も含めると、一部に発生している通関の遅れや、次回入船分の価格が下がる要素も薄く、需給は例年よりも締まった状態で推移しそう。

【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		
フ ロ ー ズ ン	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			-	-	
	シ ン ス カ ー ト	シンスカート、シックスカート	豪州	バルク	~1100	→	
		シンスカート(皮なし)	豪州		1500~	→	
		レバー	豪州		320~	→	
			米国		350~	→	
			-	1.5UP		-	→
		トライブ	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	牛タン	米国		2600~2800	→		
		豪州	グレイン	2300~2700	→		
	牛タン(ムキタン)	米国		3800~4500	→		
		豪州		-	→		
	ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス プライム		1800~2200	→	
					2400~2700	→	
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム		2500~3000	→	
メキシコ				3300~3600	-		
				-	→		

## 「焼肉の和民」2025年焼き肉はじめ「ニクの日」の特別セール開催

ワタミ(株)(東京都大田区、渡邊美樹社長)が全国で展開する、高品質な焼き肉をリーズナブルな価格で提供する「焼肉の和民」は、2025年の最初の「ニクの日」となる29日の1日限定で、大人気希少部位プレートフィンガー「ワタミカルビ」を通常1皿598円(税込み657円)のところ1皿290円(319円)で販売する「焼肉はじめの特別セール」を実施する。(1人1

皿/1杯までの注文)

昨年、11月29日の「いい肉の日」に実施し好評を博した「いい肉の日の特別セール」、12月29日の「最後のニクの日限定セール」を受け、復活となる本企画で、気軽にカルビを楽しむことができる機会となっている。

# その他加工肉製品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:3億6,434万7,747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	イオントップバリュ 手仕込みローストビーフシルキーカット 190g	9,723,102	10,717	907.3	2.7	1.1	9.7
2	イオントップバリュ 手仕込みローストビーフシルキーカット 108g	9,506,486	17,627	539.3	2.6	1.8	9.9
3	プリマハム 炭火焼ローストビーフ 120g	7,298,126	9,483	769.6	2.0	1.0	24.6
4	プリマハム 合鴨スモーク 170g	6,993,457	21,864	319.9	1.9	2.3	43.4
5	シジシージャパン ほぐしサラダチキン 100g	6,021,558	29,491	204.2	1.7	3.0	25.9
6	シジシージャパン サラダチキンプレーン 125g	5,313,161	26,868	197.8	1.5	2.8	26.8
7	共栄食肉 味付ロースジンギスカン 330gX3	5,147,566	5,014	1,026.6	1.4	0.5	4.2
8	伊藤ハム ソラチのタレ使用ジンギスカン 180g×3	5,097,547	6,513	782.7	1.4	0.7	3.5
9	伊藤ハム 黒胡椒たん切り落とし 130g	4,403,469	12,940	340.3	1.2	1.3	38.4
10	プリマハム 合鴨バストラミ 170g	4,380,202	13,750	318.6	1.2	1.4	41.1
11	紀文食品 牛すじ 3本	4,190,748	10,594	395.6	1.2	1.1	8.6
12	丸協食産 牛シロモツ 400g	4,108,563	5,778	711.1	1.1	0.6	13.1
13	日本ハム サラダチキンプレーン 156g	4,028,408	14,025	287.2	1.1	1.4	38.4
14	イオントップバリュ TV 手仕込みローストビーフシルキーカット 60g	3,493,770	9,632	362.7	1.0	1.0	10.0
15	米久 くらし 肉だんご 330g	3,328,634	11,926	279.1	0.9	1.2	6.0
16	丸協食産 ローストビーフ和風仕立て 90g	3,322,393	7,874	421.9	0.9	0.8	7.9
17	恵風 牛すじ串 4本	3,178,516	7,761	409.6	0.9	0.8	5.5
18	西日本パッカー 牛すじ	3,165,648	4,191	755.3	0.9	0.4	2.5
19	丸大食品 サラダチキン切落し プレーン 100g	3,086,615	14,818	208.3	0.9	1.5	32.4
20	プリマハム サラダチキン3連プレーン 180g	2,935,866	10,596	277.1	0.8	1.1	21.5
21	紀文食品 おでんや 味がしみ込んだ牛すじ串3本 65g	2,928,653	6,247	468.8	0.8	0.6	21.6
22	シジシージャパン Vバックあい鴨スモーク 160g	2,895,165	9,966	290.5	0.8	1.0	20.1
23	伊藤ハム こてっちゃん もつ鍋醤油味 500g	2,830,620	7,512	376.8	0.8	0.8	52.0
24	プリマハム 香薫ミニステーキ 86g	2,753,548	12,461	221.0	0.8	1.3	41.4
25	日本ハム サラダチキンハーブ 156g	2,643,525	9,285	284.7	0.7	1.0	33.3
26	米久 黒仕込みローストビーフ 400g	2,539,621	1,504	1,688.6	0.7	0.2	10.2
27	丸協食産 焼肉用牛ホルモン 200g	2,496,670	6,268	398.3	0.7	0.6	11.7
28	プライフーズ プライ 国産スモークチキン丸	2,493,373	1,638	1,522.2	0.7	0.2	11.3
29	日本ハム 角煮トンポーロー 115g	2,475,987	6,941	356.7	0.7	0.7	25.2
30	フリーデン 国産豚白もつ 700g	2,462,459	3,035	811.4	0.7	0.3	3.0
31	シジシージャパン サラダチキンブラックペッパー 125g	2,416,434	12,518	193.0	0.7	1.3	26.0
32	米久 王様のローストビーフ 121, 5g	2,395,739	2,696	888.6	0.7	0.3	18.4
33	プリマハム サラダチキン3連ハーブ 180g	2,379,662	8,561	278.0	0.7	0.9	20.5
34	星山商店 白ホルモン味付け 400g	2,378,918	2,513	946.6	0.7	0.3	1.8
35	丸大食品 サラダチキン切落し ハーブ 100g	2,368,152	11,566	204.8	0.7	1.2	32.7
36	伊藤ハム こてっちゃん もつ鍋味噌味 500g	2,316,224	6,137	377.4	0.6	0.6	49.2
37	シジシージャパン サラダチキン スモーク 110g	2,167,884	14,672	147.8	0.6	1.5	21.0
38	伊藤ハム 糖質0サラダチキンハーブ 183g	2,162,716	7,477	289.3	0.6	0.8	15.5
39	シジシージャパン CgCサラダチキンハーブ 125g	2,158,730	11,226	192.3	0.6	1.2	26.0
40	スターゼン 豪州産牛ローストビーフスライス 170g	2,052,315	1,834	1,119.0	0.6	0.2	3.5
41	奥野寿久商店 牛すじ 18g×4	2,035,677	4,659	436.9	0.6	0.5	3.6
42	カネテツデリカフーズ 味付け牛すじ肉真空 3串	1,994,284	3,941	506.0	0.6	0.4	10.9
43	西日本パッカー 国産牛すじ	1,980,027	3,612	548.2	0.5	0.4	2.7
44	米久 直火焼ローストビーフ 275g	1,936,589	2,587	748.6	0.5	0.3	8.8
45	フードリエ 紅茶鴨スモークレッグ 190g	1,907,914	5,397	353.5	0.5	0.6	30.4
46	成尚 くじらベーコン	1,903,995	2,076	917.2	0.5	0.2	2.8
47	花丸家 新 豚キムチ鍋 アルミ 600g	1,898,401	4,095	463.6	0.5	0.4	8.9
48	シジシージャパン Vバックあい鴨バストラミ 160g	1,859,089	6,472	287.3	0.5	0.7	19.9
49	伊藤食品 牛スジ 袋 8本	1,820,460	3,845	473.5	0.5	0.4	1.4
50	伊藤ハム 糖質ゼロサラダチキンプレーン 183g	1,807,847	6,289	287.5	0.5	0.7	14.3

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1月27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 169頭	高値	4,862	3,079	-	-	-
		安値	2,163	2,143	-	-	-
		平均	3,071	2,438	-	-	-
		頭数	149	20	-	-	-
	雌 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,217	-	-	-
		頭数	-	1	-	-	-
	去 A 35頭	高値	2,710	2,272	-	-	-
		安値	2,185	2,118	-	-	-
		平均	2,390	2,197	-	-	-
		頭数	24	11	-	-	-
去 B 2頭	高値	-	2,061	-	-	-	
	安値	-	2,039	-	-	-	
	平均	-	2,050	-	-	-	
	頭数	-	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 13頭	平均	1,831	1,581	1,476	1,351	-
		頭数	1	2	9	1	-
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 B -頭	平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 C -頭	平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	402 264	1,086 1,047	- 170.0	(競り)	(相対)	
				-	12	32

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,613	1,697	1,443	1,211	-
	安値	-	-	1,298	1,055	-
和 去 A	高値	2,359	-	-	1,790	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	815	758
	安値	-	-	-	808	783
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	-	1,631	1,503	1,437	-
	安値	-	1,409	1,211	954	-
交 去 B	高値	1,796	1,617	1,481	1,374	-
	安値	-	-	-	1,241	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	799	908	907	918	907
	安値	648	583	572	443	248
	平均	699	621	603	574	463
	頭数	( 9)	( 333)	( 350)	( 216)	( 139)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	634	612	513
	安値	-	-	623	602	513
	平均	-	-	630	608	513
	頭数	( -)	( -)	( 3)	( 7)	( 2)

[大阪食肉卸売市場] 1月27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	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,345	-	-	-	-
(頭数)	( 1)	( -)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,716	1,566	1,565	-
C	-	-	-	1,388	-
交雑去 B	-	1,773	1,640	1,515	-
C	-	-	1,613	1,475	-
豚	-	556	535	412	476

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	1月27日	1月24日	(1月累計)
豚	65,800	66,600	1,059,900
成牛計	4,190	3,870	66,390
和牛雌	880	910	15,420
和牛去勢	1,120	730	16,940
乳牛雌	420	670	11,140
乳牛去勢	470	350	7,320
交雑雌	600	570	7,330
交雑去	700	630	8,120

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 1月27日

	1,225円	(前日 1,413円)
東京		
大阪	1,514円	(前日 1,637円)

[豚・全農建値] 1月27日

上	中	取引頭数	市況
630円	610円	1,220頭	続伸

と畜 売買	牛 71頭 牛 46頭	豚 110頭 豚 144頭	牛概況 豚概況	もちあい 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27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 (594)	- (-)	5,736	-	もちあい
仙台 [中]	582 (569)	544 (539)	382	148	続伸
宇都宮 [地]	652 (615)	625 (584)	1,784	98	続伸
茨城 [地]	624 (609)	609 (589)	1,352	509	続伸
群馬 [地]	677 (649)	575 (524)	2,098	328	続伸
さいたま [中]	641 (635)	626 (618)	220	219	続伸
東京 [中]	621 (628)	603 (606)	1,086	1,047	反落
横浜 [中]	630 (601)	603 (580)	655	652	続伸
山梨 [地]	- (-)	- (-)	129	60	休市
浜松 [地]	597 (562)	565 (515)	353	33	上伸
名古屋 [中]	594 (585)	571 (558)	876	205	続伸
京都 [中]	565 (574)	551 (555)	100	92	もちあい
大阪 [中]	556 (527)	535 (493)	110	122	続伸
神戸 [中]	- (531)	- (521)	157	-	上場なし
岡山 [地]	635 (685)	616 (787)	309	366	反落
広島 [中]	567 (545)	536 (495)	240	83	急騰
福岡 [中]	580 (581)	549 (546)	400	117	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。京都の前日は25日。

[日本食肉流通センター] 1月20日~1月26日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,649,360 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	1,140	1,188	1,269	1,205	68,929
うで	702	759	793	765	132,251
ロース	1,080	1,133	1,187	1,136	161,529
ばら	1,148	1,247	1,340	1,265	175,458
もも	734	756	800	768	199,666
ヒレ	1,112	1,270	1,283	1,236	13,899
セット	882	1,021	1,054	999	897,628

◇近畿圏 総重量 748,449 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	1,243	1,313	1,245	54,543
うで	647	724	747	717	124,101
ロース	1,058	1,163	1,218	1,140	102,505
ばら	1,166	1,219	1,296	1,226	134,087
もも	670	719	761	715	170,918
ヒレ	1,093	1,152	1,232	1,148	10,251
セット	815	962	1,049	954	152,044

[食鳥正肉日経相場] 1月24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	704	745	870	163
ムネ	370	401	508	146

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	725	774	1,030	9
ムネ	376	432	590	7

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月24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	386	290	360	350
平均	768	418	-	-	-

※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

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