

令和7年
2025年

1月30日
木曜日

第11643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



全肉連が令和6年度加工研修会を開催……P5

注目のヘッドライン

【牛・豚・鶏肉需給予測】2月牛肉生産は前年比6・9%減

農畜産業振興機構は29日、1月、2月の牛・豚・鶏肉需給予測を発表した。

…詳細はP2

全肉連が令和6年度加工研修会開催、ソーセージなどの製造学ぶ

…詳細はP5

- ▶ [牛・豚・鶏肉需給予測] 2月牛肉生産は前年比6・9%減…………… P 2
- ▶ 自民党畜酪委で酪肉近見直しに向けた議論が開始…………… P 3
- ▶ 【訃報】清田種嗣氏(食肉卸・ミートクレスト会長)…………… P 3
- ▶ 日本食肉生産技術開発センターが豪州、カナダのAW調査報告会開催…………… P 4
- ▶ 全肉連が令和6年度加工研修会開催、ソーセージなどの製造学ぶ…………… P 5
- ▶ 全国食肉製品文化協会が新年会、佐野会長「新たな挑戦を」…………… P 5
- ▶ スターゼンG春夏新商品提案会①、赤と黒の「ピフテキ」発売「とんそくバック」を十数年ぶりにリニューアル…………… P 6
- ▶ 「焼肉ビジネスフェア」東京開催、各団体・企業が自社の強みPR…………… P 7
- ▶ 肌触りにこだわるシルクプロテイン加工のニトリル手袋「繭玉手袋」…………… P 8
- ▶ [都内輸入食肉在庫・12月]牛肉在庫量は前年同月比8・6%増…………… P 8
- ▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】C需給締まる、Fは荷余り感も…………… P 9
- ▶ 【関東の国産豚肉現物相場】Cはスソ物に引き合い、Fは全体的に締まる…………… P 9
- ▶ ヤマモリが「松屋監修 炊き込み牛めし」を期間限定で発売…………… P 9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 29日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 29日…P11

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

ご来場をお待ちしております!



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



The 50th International Food and Beverage Exhibition

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

【牛・豚・鶏肉需給予測】 2月牛肉生産は前年比6・9%減

農畜産業振興機構は29日、1月、2月の牛・豚・鶏肉需給予測を発表した。それによると、牛肉の生産量は1月が2万6300t(前年同月比3・8%減)、2月が2万5100t(6・9%減)と予測。品種別出荷頭数をみると、1月は和牛が3万7100頭、交雑種が2万1200頭、乳用種が2万3600頭、2月は和牛が3万6300頭、交雑種が1万9900頭、乳用種が2万1700頭とそれぞれ予測している。また、輸入量は1月が3万4700t(19・8%減)、2月が3万2700t(5・4%増)とそれぞれ予測。内訳をみると、1月は冷蔵品が1万4500t(14・5%減)、冷凍品が2万200t(23・1%減)。2月は冷蔵品が1万4100t(12・8%増)、冷凍品が1万8600t(0・6%増)と見込んでいる。冷蔵品は、国内需要の低迷により低調に推移する中、1月は主要輸入先である豪州産および米国産輸入量の減少が見込まれることなどから、前年同月をかなり大きく下回る一方、2月は低調に推移するものの、前年同月の輸入量が少なかったことなどから、前年同月をかなり大きく上回る予測。冷凍品は、輸入品在庫量が高水準であることなどにより低調に推移する中、1月は、主要国を含むほとんどの輸入先からの輸入量の減少が見込まれることなどから、前年同月を大幅に下回ると予測。2月は低調に推移するが、冷蔵品同様、前年同月の輸入量が少なかったことなどから、前年同月をわずかに上回ると予測している。

豚肉は、生産量は1月が8万2300t(2・5%増)、2月が7万4400t(4・0%減)の予測。輸入量は、1月が7万9700t(10・7%増)、2月が7万8200t(21・2%増)としている。冷蔵品は、為替や現地相場高の影響などにより低調に推移する中、1月は主

要輸入先の米国産輸入量の減少が見込まれること等からかなりの程度、2月は主要輸入先のカナダ産輸入量の減少が見込まれることなどからわずかに、いずれも前年同月を下回ると予測。一方、冷凍品は、価格優位性によるブラジル産輸入量の増加も見込まれることなどから、1月、2月ともに前年同月を大幅に上回ると予測している。

また、鶏肉の生産量は、1月は14万200t(0・1%増)、2月は13万4400t(7・0%減)の予測。輸入量は、1月が5万900t(6・9%減)、2月が4万5300t(18・3%減)とそれぞれ減少を予測している。

牛・豚・鶏の需給予測

(単位:トン、%)

	1月		2月		
	頭数	前年比	頭数	前年比	
牛 計	82,600	96.5	78,400	93.0	
和牛	37,100	94.3	36,300	93.2	
交雑牛	21,200	106.0	19,900	100.5	
乳牛	23,600	93.9	21,700	88.5	
豚	1,472,000	104.1	1,344,000	97.8	
部分肉の需給予測					
牛 肉	生産量	26,300	96.2	25,100	93.1
	輸入量	34,700	80.2	32,700	105.4
	出回り量	62,300	94.5	61,600	99.4
	月末在庫量	139,100	103.9	135,300	104.8
豚 肉	生産量	82,300	102.5	74,400	96.0
	輸入量	79,700	110.7	78,200	121.2
	出回り量	152,000	101.5	145,300	97.6
	月末在庫量	218,200	112.5	225,500	120.5
鶏 肉	生産量	140,200	100.1	134,400	93.0
	輸入量	50,900	93.1	45,300	81.7
	出回り量	186,800	99.9	186,900	94.4
	月末在庫量	168,800	107.5	161,600	101.6
輸入量の内訳(部分肉ベース)					
牛 肉	冷蔵	14,500	85.5	14,100	112.8
	冷凍	20,200	76.9	18,600	100.6
	合計	34,700	80.2	32,700	105.4
豚 肉	冷蔵	31,200	90.1	31,600	97.7
	冷凍	48,500	129.8	46,600	144.8
	合計	79,700	110.7	78,200	121.2

自民党畜酪委で酪肉近見直しに向けた議論が開始

自民党の畜産・酪農対策委員会が29日、党内で開催され、酪農および肉用牛生産の近代化を図るための基本方針の見直し(酪肉近)に向けた議論を開始した。

冒頭、築和生畜産・酪農対策委員長は「本日キックオフとして、いよいよ10年後の畜産酪農の在り方を基本方針として示す酪肉近の議論を開始する。基本法の改正がなされ、食料安全保障を強化していくことが示された。そして、初動の5年間は構造転換の集中対策期間と位置付けしている。酪肉近は、これまで以上に重要な局面での議論となる。10年後を見据え、生産現場がこれならやれるという思いをもって臨んでもらえるような基本方針に示なくてはならない」とし、宮下一郎総合農林政策調査会長は、「どのように生産現場の皆さまを応援していくか。前向きなメッセージとなるように取りまとめていきたい」と述べた。

続いて、農水省畜産局の松本平局長が、現行酪肉近策定時からの情勢の変化と次期酪肉近に向けた論点、また新たな酪肉近の構成案などについて説明。生乳や牛肉の需給緩和による脱脂粉乳の過剰在庫の発生や枝肉・子牛価格の低下、資材やエネルギー価格の高騰などによる、飼料費をはじめとした生産コストの上昇・高止まり、環境や持続性に配慮した畜産物生産の必要性の高まりを背景に、肉用牛の需要をめぐる対応方向として「輸出拡大など新規需要の開拓」「脂肪の“量”から“質”への転換」「早期出荷の本格化」などを示している。また、持続可能な肉用牛生産に向けた取り組みでは、「若い繁殖雌牛への更新による牛群能力の向上」「遺伝的多様性への配慮」「スマート技術の活用や放牧利用」などが盛り込まれており、これらを踏まえ、需給ギャップの解消、



生産コストの低減・生産性の向上などを目指す。

会議の中で、議員から「需要を広げていくことが大事。輸出はもちろん、商品開発など需要を高めていくことが必要になってくる。それに合わせて生産基盤をしっかりと強化していけるような議論を今後していきたい」「肉用牛については、子牛の価格が下がったことで廃業する農家もいる。また、20年後には担い手が4分の1に減少するといわれている。その中で、現状の生産量をやや上回るために、どういう施策をもってそれを進めていくか示してほしい」「脂肪の量から質へとは、具体的にどのようなことを考えているのか」などの意見が上がった。

これに対し、松本畜産局長は「どういうところに需要を求めるか、拡大していくかを示しながら、それに応じて生産を進めていくのが今回の局面下であると考える。A5の12(BMS)の割合がいまや60%を超えている。一方、消費者の嗜好は多様な牛肉を求めている状況がある中、どのような対応をするかが論点になるだろう」と回答した。

最後に築委員長は、「意欲を持って行うためには、やはり消費拡大が大事。実効のある消費拡大を本腰入れて検討していかないといけない。今回の酪肉近の見直しに向けた議論は、5年前より1カ月早くスタートとなった。それには深い議論をしてもらいたいという思いがある。次回は団体の方からヒアリングを行いたい」と述べ、閉会した。

【訃報】 清田種嗣氏 (食肉卸・ミートクレスト会長)

清田 種嗣氏(きよた・たねつぐ=大分県の食肉加工卸、ミートクレスト会長、同社・清田浩徳社長の実父)。かねてから病氣療養中のところ1月29日死去。享年89歳。喪主は故人の妻、恵子(けいこ)さん。通夜は1月31日午後6時から、告別式は2月1日正

午から。大分市の風の荘本館(同市大道町3丁目2-24、電話097(544)4444)で執り行われる。

問い合わせはミートクレスト管理部=電話097(524)3600まで。

日本食肉生産技術開発センターが豪州、カナダのAW 調査報告会開催

公益(財)日本食肉生産技術開発センター(宮坂亘理事長)は28日、東京都千代田区のKDDIホールの会場とZOOMを併用し、令和6年度豪州・カナダのAW(アニマルウェルフェア)構造基準等調査報告会を開催した。

冒頭のあいさつで宮坂理事長は「畜産の歴史や文化、国土の広さや気候など、国ごとに差異はあるが、食肉用の主な畜種が牛と豚であることは共通している。豪州、カナダの現況を学び、日本の取り組みに生かしていけるよう、有意義な報告会としたい」と述べた。

豪州の調査は、わが国の牛および豚の食肉処理施設におけるAWの適切な実施のため、国際獣疫事務局(WOAH)規約や海外のAW基準を参考に、AWの構造基準やAWガイドラインを作成するため、2024年7月28日から8月3日にかけて行われた。

豪州の食肉処理施設のAWに対する法制度では連邦政府が①輸出を所管②輸出向け食肉処理施設の認可(AWを監視)③全ての食肉処理施設の食品衛生の監視を行い、国内の各州政府が①食肉処理施設のAWを所管し、違反施設には罰則を課す権限を持ち、②主に国内向けの食肉処理施設の監視を行っている。豪州の食肉業界は自主的なAW基準を作成し、AW認証制度を実施している。また、非営利団体の「オズミート」が食肉業界と食肉処理施設に対して、AWの外部監査、AWの認証を行っている。豪州の食肉業界が自主的なAW基準を導入した理由として、おおよそこの30年間でAWに対する監視の目が厳しくなり、消費者が政府に対して圧力をかけ、政府の対応にも注目が集まった。北米とヨーロッパではAW基準も作成され、豪州でも連邦政府、州政府からの重複した基準、あるいは異なる基準に従わなければならないリスクも浮上したため、豪州の食肉業界では04年に米コロラド州立大学のテンプル・グランディン教授と共同でAW基準を策定した。受け身に回るのではなく、AWに積極的に対応することで、消費者、行政をリードする形となった。12年以降はAWの全国的基準を推進している。



これにより、業界の基準が最適な家畜の取り扱いを行う自主的なプログラムとして上位にあり、州政府が各州でのモデル規範、連邦政府の基準が国内全てにおける最低要件とピラミッド型をなしている。

また、1日平均で牛2800頭を処理するJBS社のディンモア工場、また、高品質で知られる家族経営のJOHN DEE社で牛と畜処理におけるAW、ヘレフォード、アンガスを約2万6千頭肥育するJBSビーフシティーフィードロットで飼養におけるAWの視察を行った。

カナダにおける調査は24年6月21日から28日にかけて、アルバータ州で行われ、カナダ農業・農作物省(AAFC)、カナダ食品検査庁(CFIA)と牛、豚の人道的輸送と、と畜に関する法制度などについて意見交換を行ったほか、1日750頭とカナダでは中規模な牛肉処理施設・ハーモニービーフ社、豚処理施設・オリメル社レッドディア工場の視察を行った。

生体輸送では、牛豚とも多層階のトレーラーが主に使用され、カナダ国内でも地理などにより気候・気温の変化が激しいこと、また、米国への輸送もあり国境での待機などAW上の対応策について調査を行った。また、米国に本拠を持つAW監査認定機関「PAACO」でアニマルケアのスペシャリストとして活躍するジェニファー・ウッズ氏とのミーティングも持たれた。グランディン教授の教え子であり、牛、豚、家禽のほか、ヘラジカや競走馬など、幅広く監査を行うウッズ氏から自社のAWプログラムの実際や、第三者機関によるAW監査の必要性などのヒアリングが行われた。

全肉連が令和6年度加工研修会開催、ソーセージなどの製造学ぶ

全国食肉事業協同組合連合会(村上幸春会長)は27日と28日の2日間、令和6年度食肉加工製造技術研修会を静岡県富士市のグロースヴァルトSANOで開催した。令和6年度食肉流通機能強化事業の一環として実施されたもので、低需要部位の有効活用による高付加価値製品の開発、販売品目の多様化に伴う食肉小売店の経営力向上、商品化技術の普及などを目的としている。

(有)グロースヴァルトの社長で一般(社)全国食肉製品文化協会の会長でもある佐野友俊氏、リンデンバームの吉田英明氏、シュタンベルクの久保弘樹氏、(有)ぐるめくにひろの松澤州紘氏が講師を務めた。加工品販売を強化したい、あるいは今後導入したいと考える受講者らは、本場ドイツの加工品コンテストで多数の賞を受賞してきた佐野氏をはじめとする講師陣の説明を熱心にきくほか、ブラートヴルスト(生ソーセージ)などの製造やソーセージの充填、ひねり等を体験。また、カッターやスタッパー、スモークハウスといった機械を用いた製造に加え、それらの機械類や設備投資を必要としないアイテムのレシピも学んだ。

今回は全国各地の食肉関連企業に務める約20人がこの研修会に参加。作業工程の見学や体験、試食を通じ、腸詰めソーセージやアウフシュニット、サラミ



ソーセージ、シャルキュトリなど、20種類を超えるバリエーションの食肉製品製造のノウハウを学習した。今後、この研修会で得た知識やスキルを基に、食肉小売店がさらに活性化することが期待される。

全国食肉製品文化協会が新年会、佐野会長「新たな挑戦を」

一般(社)全国食肉製品文化協会(佐野友俊会長=写真)は26日、静岡県富士市のホテルグランド富士で新年会を開催した。冒頭、佐野会長は「この食肉業界、そして日本全体、世界全体でも、新たな時代が変わってきたと感じている。この業界を取り巻く環境、消費者ニーズは大きく変化しているため、皆で新たな挑戦をしていかなければならない。われわれも情報発信や指導をしているが、さらに業界を盛り上げていくため、ご協力をお願いしたい」とあいさつした。

続いて、同協会の顧問を務める鈴木宗男参議院議員(代読=赤松真次公設秘書)は、「世界に誇る日本の食肉は政治的役割も極めて重要だ。私も顧問としてその役割を果たすべく、また食肉加工技術向上



のため、これからも頑張っていく」とメッセージを贈った。新年会では、翌日開催される食肉加工製造技術研修会の参加者も一部出席するなど、業界関係者同士で懇親を深めた。

スターゼン G 春夏新商品提案会①、赤と黒の「ビフテキ」発売 「とんそくパック」を十数年ぶりにリニューアル

【柳澤グループリーダー】(前号からの続き)「赤いビフテキ」「黒いビフテキ」については、精肉味付け商品は原料に近く物価高の影響を受けるため、価格の安さだけではなくコスト意識の高まりに対応する必要がある。今回は食べ応えのある厚切り赤身牛肉を手頃な価格で提供できる商品を発売。開発ポイントは牛カタ肉に自然な食感のまま、かみ切れるようスリットを入れている。味付けについては、「赤」は唐辛子などの香辛料をブレンドすることでしっかりした辛さを出し、しょうゆにんにくベースに麴こうじを入れ、濃厚なうまみを出した。「黒」はしょうゆとみそにたっぷりのにんにくを加え、濃厚なうまみとパンチがある食味に仕上げた。近年、濃厚味のニーズが高まっており、統計データによると濃い=おいしい、濃厚=ぜいたく感を想起させるということが読み取れる。ごはんをかきこみたくなる味わいのヒントは自社のチョリソーにあった。チョリソーは自社における上位のヒット商品であり、数ある競合他社製品の中でも好評を博している。辛味や見た目どおりのインパクトが購入動機に繋がるとみており、その他の商品にも応用を検討している。

「とんそくパック」は十数年ぶりにリニューアルする。当社のロングセラー商品であり、年々販売は伸長。家飲みのおつまみとしてリピートされており、最近では精肉の中では相対的に安い材料として需要があり、SNSなどでさまざまなレシピが紹介され、アレンジメニューでの使用が高まっている。開発ポイントは、加熱工程を変更することで骨離れを良くした。また、添付した酢みそタレは果実の甘味と酸味でバランスを取り、食欲がわく暖色系の色目にした。豚足はニッチな食材だが、スープ原料としての需要が増えていること、また国内ミートセンターの慢性的な人手不足から製品化が減少しており全国的に原料がタイトなため、競合他社は供給制限や終売を余儀なくされている。そのため、スターゼングループの安定した調達力でさらなるシェアアップを目指す。

現在、春巻きは精肉売場で素材感のある食材としてシリーズ展開中で五目、すき焼き、ポテトチーズ、カレーとベーシックな種から変わり種までそろえている。今回発売する「エビチリ春巻」の開発ポイントは、

中種のエビチリを直火の釜で炒め煮することでえびの食感をアップさせ、チリソースの風味が立つようにした。また、皮は外をさつくり、中をモチリとする配合にして少量の油で揚げ焼きできる設計にした。春巻きのほか、豚肉の野菜巻きカツなどをさらに拡充して今後もニーズが高まる素材感のあるプラス一品のおかずシリーズに注力していく。

社会課題へは三つの取り組みを行っている。一つ目は社会福祉。障害者支援事業を行う山形県鶴岡市の月山福祉会所有の月山ドリーム牧場からノウフクJAS認証取得の「月山短角牛」を仕入れて精肉、加工品の販売を展開している。

二つ目はふるさと納税であり、今年1月時点で25カ所の自治体でグループ資源を活用した返礼品を展開。返礼品を通して地域社会への貢献を目指している。

三つ目は副生物の利活用。今まで廃棄されていた内臓肉を活用した商品開発に取り組んでおり、スターゼングループは家畜たちの尊い「いのち」により成り立つ事業であるとの認識から、無駄なく大切に食す精神を規範にしている。(連載終わり)



「焼肉ビジネスフェア」東京開催、各団体・企業が自社の強み PR

「焼肉ビジネスフェア2025」が22～23日にかけて、東京都豊島区の池袋サンシャインシティで開催された。MLA(ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア)のブース(上写真)では、オーギー・ミートで新たな焼き肉の魅力を発信すべく、「豪州焼肉」を提案。大衆焼き肉店をイメージし、さまざまな種類のオーギー・ミートを試食提供した。定番では、焼き肉店で人気の高いハラミ(シンスカート)のグレインフェッド、グラスフェッドを提供。こだわりでは、希少部位の赤身肉として、グラスまたはパステルフェッドのカイノミ(フラップミート)、さらに霜降りとして、200日以上長期肥育したF1のウデ(クロッド)を焼きしゃぶで調理。羊肉では、マトンとラムのカタロス(チャックロール)を提供した。三橋一法ビジネスディベロップメントマネジャーは「今回は実際の焼き肉店を模し、来場者が実際に自分の店でメニュー化するイメージをしやすい形を意識した。オーギー・ビーフは飼料や肥育期間など非常に多様性があるのが強み。また、オーギー・ラムについてもぜひ焼き肉店やホルモン店のメニューとして取り入れていただきたい」とPRした。

米国食肉輸出連合会(USMEF)のブース(下写真)では、アメリカンビーフ、ポークの新たなメニューや食べ方提案の一環として、ビーフではブリスケット、ポークではスペアリブを紹介。アメリカンBBQに特化した商品展示を行い、試食提供した。

ブリスケットは、これまで日本国内では流通が多くない部位だが、米国内ではBBQ商材として非常に人気が高い。メニューを考案し、会場で実際に調理を行った宍倉たけるシェフによると、「長時間かけて塊肉を焼くのがアメリカンBBQのスタイルであり、日本のBBQとは異なる味や食感を体感していただきたい。ブリスケットは、日本ではまだそれほど多く取り扱われていないが、こうした提案をすることで、外食業態などにとって魅力的な商材になる可能性もある。また、ポークのスペアリブもBBQシーンで主役になる存在。日本では骨付き肉のバリエーションは多くないが、その中でも鶏モモとスペアリブは比較的根付いているのでは」と話した。

また、日本食肉消費総合センター、全国肉用牛振



興基金協会、北海道チクレン農業協同組合連合会が共同出展。黒毛和牛以外の褐牛、短角牛、ホルスタインなどの和牛・国産牛を紹介したほか、道産赤身牛肉ブランド「キタウシリ」をPRした。全国食肉事業協同組合連合会は、「おいしいお肉が食卓にとどくまで」をパネル展示。クイズに答えると景品が当たる企画も実施した。さらに国産牛・国産豚展示コーナーでは、全国から尾崎牛、佐賀牛、仙台牛などの銘柄牛が出展され、試食提供も行われた。

ニッポンハムグループのNHジャパンフードは、長崎県産「島原和牛」と豪州産「大麦牛ANGUS」を出展。焼き肉業態などに向けたアイテム提案などを強化しているほか、業務用の「生ハムユッケ」や「シャウエッセン」を紹介した。エスフーズは、インバウンド需要や輸出を意識した交雑牛ブランド「さくらビーフ」などの銘柄牛を紹介。スライスからブロック、内臓肉まで豊富なバリエーションの商品を紹介した。

そのほか、高橋畜産グループ、住商フーズ、スカルネ・ジャパン、PMI Japan、鎌倉ハム村井商会、マルイミート、ホクビー、プレコフーズなどの各社が、自社の取扱商品や強みなどを来場者に訴求した。

肌触りにこだわるシルクプロテイン加工のニトリル手袋「繭玉手袋」

シルクプロテイン加工のゴム手袋「繭玉手袋」が新発売。同製品は「手肌に優しい」をコンセプトに、国産シルクから抽出したシルクプロテインをニトリルゴム手袋の内側に加工した、新しいアイデアのゴム手袋となっている。大阪府阪南市の(有)仲貿易がこのほど発売開始した。

ニトリルゴム手袋は、食肉産業の加工業務において広く使われている手袋で、薄手であり、密着感があることから素手感覚で使えることが魅力。さまざまな業務で活用されている。そのニトリルゴム手袋の独自新商品が、このシルクプロテインを活用した繭玉手袋だ。

シルクは、蚕^{かいこ}の繭から作られるタンパク質の繊維。人の肌を構成するアミノ酸が豊富に含まれた天然繊維であり、皮膚への刺激が少なく、高い保湿性、抗酸化作用が特長。

そのシルクを特殊製法で抽出したシルクプロテイン「セリシン」をゴム手袋の内側に加工したのが同製品。着脱感も良く、肌に優しい手袋となっている。

繭玉手袋は、卸売事業者を通さず、仲貿易の直販となることから、価格面

もリーズナブルとなっており、「同じニトリル手袋を使うなら」と繭玉手袋を使用する食肉工場や焼き肉店が増えており、使用者からも好評を博している。シルクプロテインの加工仕様でありながら、価格面もリーズナブルであることが強みとなっている。商品に関する問い合わせは電話＝06(6541)2051もしくはEメール:y-naka@naka-trading.com、仲氏まで。



【都内輸入食肉在庫・12月】牛肉在庫量は前年同月比8・6%増

東京冷蔵倉庫協会が公表した12月の都内食肉在庫によると、牛肉は入庫が1万4459t、出庫が1万6984t、在庫が5万1457tとなった。前年同月比では8・6%増となり、前月を下回った。

豚肉は入庫が3万6007t、出庫が4万2158tで在庫が9万7434tとなった。前年同月比では6・3%増となり、前月を下回った。

一方、鶏肉は入庫が1万7123t、出庫が1万9693t、在庫が5万3222tとなった。前年同月比では21・7%増となり、前月を下回った。

シーズンドポークなどを含むその他畜産・畜産加工品は、入庫が5404t、出庫が6849tで在庫が1万3472tとなった。前年同月比では18・8%減となり、前月を下回った。

東京都の輸入食肉月末在庫(保税在庫)

単位:トン、%

	牛肉	豚肉	鶏肉	羊肉	馬肉	その他畜産物
12月	47,362	91,657	43,716	931	810	16,593
令和6年1月	48,768	88,843	47,355	1,164	958	15,823
2月	48,422	83,217	50,193	1,114	1,028	15,485
3月	50,714	84,536	49,765	1,387	936	14,260
4月	50,762	86,352	46,417	1,470	803	12,945
5月	52,249	97,438	50,814	1,788	977	13,315
6月	54,379	101,558	51,249	2,142	988	13,710
7月	58,608	103,508	47,983	2,006	902	14,175
8月	59,263	106,481	58,702	1,851	922	14,138
9月	59,533	107,471	53,718	1,739	975	15,607
10月	56,840	108,695	56,280	1,395	895	16,576
11月	53,982	103,585	55,792	1,210	1,010	14,917
令和6年12月入庫	14,459	36,007	17,123	613	382	5,404
出庫	16,984	42,158	19,693	810	342	6,849
在庫	51,457	97,434	53,222	1,013	1,050	13,472
前年同月比	108.6%	106.3%	121.7%	108.8%	129.6%	81.2%

【関東の輸入豚肉現物相場】C需給締まる、Fは荷余り感も

[フローズン] 為替は1ドル=150円台半ばで底堅く推移しており、現状では前週から大きな変動はみられない。2月は年末年始の反動もあり、外食需要などにも一服感が出る時期。引き続きベリーなどに引き合いがみられるものの、全体的な荷動きは鈍っており、在庫量も比較的高水準となっている。

[チルド] 不需要期に入り、末端消費自体は決して旺盛ではない。しかし、引き続き入船遅れの影響による手当てや国産物の相場高による需要のシフトなどもみられ、全体的に荷動きは悪くない。ベリーをはじめ、中部位からスソ物まで満遍なく引き合いがみられ、需給は締まっている。

【輸入豚肉現物相場】(関東仲間冷蔵庫渡し)

キロ/円(税抜き)

		◎米国産		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	シオート・ボックス	780中心	→
		ウデ	750中心	→
	デンマーク産	モモ	750中心	→
		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	→	
チ ル ド	米国産	カタロース	880中心	→
		ロイン(FLON)	780中心	↗
		CCロイン	780中心	↗
		ヒレ(船便)	1,050中心	↗
	カナダ産	山付ベリー	1,230中心	↗
		ボックス	840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はスソ物に引き合い、Fは全体的に締まる

例年、1月下旬から2月は豚価が下落する時期。今週末から2月に入るが、枝肉相場は今週に入ってむしろ上昇傾向にある。全国と畜頭数は7万頭前後で推移しているが、前週には群馬県の養豚場で豚熱発生が確認されるなど、今後出荷頭数が伸び悩む可能性もあり、需給が予想以上に締まるケースも。アイテムについては、バラやカタロースなどの荷動きはやや鈍化しているが、ウデやモモなどスソ物の引き合いは強い。

フローズンは依然として在庫水準は高くない一

方、全体的に引き合い自体はみられるため、比較的需給は締まった展開となっている。豚価が再び上昇していることもあり、チルドからの凍結回しも限定的。チルド同様、スソ物の荷動きは堅調であり、バラやロインといった中部位にも引き合いがみられる。

【関東の国産豚肉カット肉相場】

円/キロ

		生 鮮 物	冷 凍 物
カタロース	1,000~1,080	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	1,030~1,100	バラ	980~1,020
モモ	720~760	モモ	670~720
ヒレ	1,000~1,050	ヒレ	880~930

ヤマモリが「松屋監修 炊き込み牛めし」を期間限定で発売

ヤマモリ(株)は2月3日、(株)松屋フーズとコラボレーションした「松屋監修 炊き込み牛めし」を発売する。

1969年に日本で初めてレトルトの釜めしの素を発売したヤマモリでは、「旨みだし釜めしシリーズ」「ご当地釜めしシリーズ」などを展開し、食卓を彩る多くの商品を販売している。同社ではさらなる炊き込みご飯の市場の活性化を図るため、数量限定企画として松屋フーズとコラボした「松屋監修 炊き込み牛めし」を発売する。

「松屋監修 炊き込み牛めし」は牛肉、玉ねぎ、ひらたけ、こんにゃく入りで、牛肉のうまみと玉ねぎの甘みを効かせ、松屋の牛めしの味わいを再現。炊き込みご飯なのでうまみがご飯に染みわたり、炊きたてはもちろん、弁当にいれてもおにぎり



りにしてもおいしい商品となっている。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1月29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 74頭	高値	3,280	2,916	2,160	-	-
		安値	2,148	2,161	2,013	-	-
		平均	2,557	2,289	2,085	-	-
		頭数	56	16	2	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 135頭	高値	4,323	2,387	2,169	-	-
		安値	2,161	2,119	2,098	-	-
		平均	2,527	2,231	2,134	-	-
		頭数	105	26	4	-	-
去 B 1頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	2,105	-	-	-	
	頭数	-	1	-	-	-	
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B 1頭	平均	-	-	1,151	-	
	去 C 11頭	平均	-	-	1,131	-	
交雑牛	雌 B 18頭	平均	-	1,541	1,455	1,289	-
		頭数	-	4	6	8	-
	雌 C 4頭	平均	-	-	1,308	-	-
		頭数	-	-	4	-	-
	去 B 16頭	平均	-	1,627	1,486	1,375	-
		頭数	-	2	8	6	-
去 C 2頭	平均	-	-	-	1,251	-	
	頭数	-	-	-	2	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	332 336	951 884	- 226.0	(競り)	(相対)	- 57

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,163	1,880	1,548	1,390	-
	B	-	1,493	1,383	1,243	1,129
和 去	A	2,359	2,093	1,820	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	811	-
	C	-	-	-	884	803
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,139	-
交 雌	B	-	1,520	1,474	1,296	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	1,667	1,459	1,361	-
	C	-	1,386	1,188	1,242	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	637	769	639	651	581
	安値	596	562	544	400	301
	平均	620	600	572	549	471
	頭数	(3)	(171)	(318)	(239)	(153)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 1月29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	2,459	2,202	1,590	-	-
(頭数)	(3)	(4)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,557	2,166	-	-	-
(頭数)	(2)	(5)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,664	1,608	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,693	1,652	-	-
C	-	1,665	1,608	1,385	-
豚	-	506	449	391	487

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	1月29日	1月28日	(1月累計)
豚	67,200	70,200	1,197,300
成牛計	4,140	3,950	74,480
和牛雌	950	960	17,330
和牛去勢	1,090	970	19,000
乳牛雌	680	880	12,700
乳牛去勢	450	430	8,200
交雑雌	470	300	8,100
交雑去	500	410	9,030

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 1月29日

	1,398円	(前日 1,448円)
東京		
大阪	1,652円	(前日 1,641円)

[豚・全農建値] 1月29日

上	中	取引頭数	市況
605円	578円	1,174頭	急落

と畜 売買	牛 44頭	豚 75頭	牛概況	まちまち
	牛 37頭	豚 103頭	豚概況	まちまち

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29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)	- (-)	5,887	-	もちあい
仙台 [中]	554 (592)	498 (553)	485	64	反落
宇都宮 [地]	644 (-)	623 (486)	1,626	41	下押し
茨城 [地]	624 (629)	601 (606)	1,211	681	反落
群馬 [地]	600 (663)	487 (548)	2,158	430	急続落
さいたま [中]	579 (642)	563 (622)	222	225	急落
東京 [中]	600 (645)	572 (605)	951	884	急反落
横浜 [中]	636 (626)	599 (590)	668	659	反発
山梨 [地]	614 (651)	569 (630)	139	104	急落
浜松 [地]	603 (598)	556 (566)	260	30	上伸
名古屋 [中]	564 (583)	543 (560)	891	196	続落
京都 [中]	- (564)	- (535)	-	-	休市
大阪 [中]	506 (-)	449 (487)	75	67	まちまち
神戸 [中]	- (563)	- (571)	125	-	上場なし
岡山 [地]	641 (635)	597 (616)	288	265	もちあい
広島 [中]	588 (584)	524 (557)	175	67	もちあい
福岡 [中]	573 (577)	539 (540)	452	161	続落

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22日~1月28日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,794,082 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	1,139	1,188	1,250	1,201	81,765
うで	702	789	810	774	135,612
ロース	1,069	1,134	1,190	1,146	145,271
ばら	1,148	1,241	1,340	1,241	190,715
もも	734	764	800	768	217,009
ヒレ	1,103	1,274	1,283	1,242	16,854
セット	861	1,014	1,058	975	1,006,856

◇近畿圏 総重量 760,547 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	1,296	1,344	1,271	59,482
うで	648	730	747	721	128,690
ロース	1,062	1,169	1,242	1,165	91,927
ばら	1,188	1,219	1,264	1,223	128,990
もも	670	708	756	708	169,029
ヒレ	1,102	1,188	1,490	1,207	11,478
セット	840	964	1,049	950	170,951

[食鳥正肉日経相場] 1月28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	702	744	866	162
ムネ	368	397	506	141

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	725	780	1,030	10
ムネ	374	433	590	9

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月28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					

28日分は31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