

令和7年  
2025年

2月5日  
水曜日

第11647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



丸大食品の新商品発表会が開催された……P3

- ▶ 【2月の相場見通し】①牛枝肉・牛部分肉…… P2
- ▶ 米国ネブラスカ州とリリアニアのクライペダ州で鳥フル …… P2
- ▶ 丸大食品が関西営業部で新商品発表会を開催① …… P3
- ▶ 家畜改良事業団、「鶴姫重」ほか「福之鶴」後代3頭を含む7頭選抜 …… P4~5
- ▶ 客単価上昇で、売り上げは3年連続で前年を上回る一外食産業市場動向調査年間結果報告 …… P5
- ▶ 農水省が2024年農林水産物・食品の輸出額を公表、1兆5073億円と前年比3・7%増 …… P6
- ▶ 2024年「から揚げ店」の倒産は16件、前年から4割減少一TDB …… P6
- ▶ 促進協がJR博多駅前広場で「博多和牛」をPR …… P7
- ▶ プリマハム「映画ドラえもん のび太の絵世界物語」ウイナーとソーセージ発売 …… P7
- ▶ プリマハム春の新商品③「ギルティソーセージ」や「紅ショウガソーセージ」発売 …… P8~9
- ▶ 長崎県松浦市の野生猪で豚熱陽性を確認 …… P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]4日 …… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]4日 …… P11

## 注目のヘッドライン

丸大食品が関西営業部で新商品発表会を開催①

…詳細はP3

### [東京支社移転のお知らせ]

当社は2月10日から東京事務所および食肉速報編集部を移転します。移転作業に伴い12日付けは休刊とさせていただきます。（10日午前中は電話・FAXが繋がらない時間帯があります）  
新所在地:〒101-0021 東京都千代田区外神田2丁目14-10  
新電話番号:03-6206-0929、新FAX番号:03-6206-0928  
(株)食肉通信社 日刊食肉速報編集部

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/>





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

## 【2月の相場見通し】①牛枝肉・牛部分肉

【牛枝肉】和牛5等級は軟調、交雑・乳牛は底堅く推移

【東京】2月は例年、牛肉消費が弱まる時期である。また、昨年に続き、今年1～2月も多くの飲食料品の値上げが予定されており、消費者の節約志向は継続すると思われる。そのため、高単価品である和牛から交雑牛へのシフトが進むと予想される。輸出は比較的好調だが、早くも米国の牛肉低関税枠が1月17日に全量消化された。昨年2月に消化された過去最短記録を更新した形だ。米国は日本にとって2番目に大きい牛肉の輸出先である。相場を下支えしている輸出が減少すれば、和牛相場に影響が出る。

東京市場の2月の上場は前年より多い6800頭ほどが計画されている。また、イベントは少なく、上げ要素に乏しいことから和牛、交雑牛ともに1月の弱もちあいが予想される。乳牛は頭数不足に加え、輸入牛の情勢が不安定なこともあり、強含みか。

【大阪】2月はオフシーズンということから、生産者も出荷調整を行うため、月間出荷量が減少する。しかし、ニーズがそれ以上に低減することから引き合いはどうしても弱まってしまう。これは大阪に限らず全国的な傾向といえる。黒毛和牛の枝肉はBMSが高いなどの理由で高値になるものもあるものの、主に5等級の需要が弱まることから、4等級価格とより近接してくるだろう。その分、黒毛和牛3～4等級や、交雑牛2～3等級に引き合いが移ることから、それらの価格についてはおおむね底堅く保たれる。

【福岡】物価高に伴う可処分所得の減少で消費者の生活防衛意識は根強い。この中、2月は消費の端境期を迎え「一段と財布のひもが固くなる」(関係者)。和牛や交雑牛の国内生産頭数はほぼ前年並みか、やや上回る見通し。供給過多で需給は緩み、最上級のA5等級を中心に弱含むか。乳牛去勢は上

値が重い、生産頭数の少なさや輸入物の代替需要が継続し底堅いか。月平均は人気銘柄や産地、品質、上場頭数次第でまちまち。参考値だが和牛A5は2500円、同A4は2300円、交雑牛はB3で1550円とみる。

【牛部分肉】催事が少なく限定的、スライス材中心の動き

【関東】今年もコンビニエンス・ストア各社から和牛を使った恵方巻きが販売されている。和牛は高騰する海鮮に比べ原料が調達しやすく、また、ごちそう感を感じやすいとして、毎年売り上げを伸ばしている。加えて2月は鍋物向け需要が期待でき、スライス材中心の動きとなる。

ただ、全体的に荷動きは落ち着いており、和牛や高級部位は、すでに荷動きが鈍くなってきている。今後、和牛、交雑牛ともに在庫を抱える部位も増えてくるだろう。国は昨年12月、6年度補正予算として「和牛肉需要拡大緊急対策事業」の予算を前年度の3倍に拡充した。イベントを活用して消費を喚起し、和牛の消費拡大につなげたい。

【関西】閑散期であることから仕方がないといえるが、引き合いが非常に弱い。動きがあるのは黒毛和牛、交雑牛共に低価格商材のブリスケットとチマキで、それ以外は重い。

ただ、2月は量販店の決算セールがあるため、それに向けて一定の物量が動いてくる見込み。といっても高単価である黒毛和牛サーロイン、リブローは最低限の荷動きにとどまる。このためカタ、モモ、カタロースが中心になるが、それらも低価格のものが中心であり、動きがあるだけで値入れ値が低い。黒毛和牛では単価が合わない商品については、交雑牛も積極的に活用される見通しで、その分、和牛ニーズは限定的になる。

## 米国ネブラスカ州とリトアニアのクライペダ州で鳥フル

農水省動物検疫所はこのほど、米国ネブラスカ州カーニー郡およびリトアニア・クライペダ州の家禽飼養施設で高病原性鳥インフルエンザの発生が確認さ

れたことから、同地域から輸出される生きた家禽、家禽肉等については、輸入を一時停止したと発表した。

## 丸大食品が関西営業部で新商品発表会を開催①

丸大食品は1月31日、大阪市の関西営業部で春の新商品発表会を行った。会見には池田知功上席執行役員ハムソー事業部長らが出席した。会見冒頭、池田上席執行役員(下写真)が次のようにあいさつを述べた。

新型コロナウイルスの5類移行により、人流が回復し、外食産業などでは需要が回復しつつある。わが国経済は雇用や賃金の改善などによって緩やかながら回復基調となっている。一方で、海外ではさまざまな経済下振れリスクや物価上昇、金融資本市場の変動などもあり、経済の先行き不透明な状況が続いている。海外の食肉相場においては、今年も米国産牛肉の生産量が少なく、相場高になりそうだという予測も出ており、輸入豚肉相場も高値で推移している。われわれ食肉加工業界では、原材料価格や人件費、物流費の上昇があり、昨年も価格改定を実施したが、消費者の節約志向もますます強まっている。商品開発ではコストを転嫁していかねばならないが、販売量を維持していくことも重要であり、このバランスをどのように取っていくかがむずかしい状況にある。これから当面はこのような状況が続くだろう。

こうした環境の中、当社グループでは食を通じて人と社会に貢献する企業であり続けるために、安全で安心な食品を提供すると同時に、環境に配慮したパッケージの採用や、基幹工場ではコージェネレーションシステムを導入し、CO<sub>2</sub>排出量やエネルギーの使用量削減に取り組んでいる。また、食品廃棄物の削減にも取り組みを進めている。2024年の物流問題に対しては、加工業界4社における共同取り組み、チルド物流研究会などにも積極的に参加している。当社では昨年12月から全国各地の営業部で春季商品説明会・商談会を実施している。2025年の開発テーマを「『おいしい』笑顔は毎日を明るくする」と掲げ、「製法・素材」「時短・簡便」「健康」「家計応援」「SDGs」という五つの観点から商品開発を行い、これからもより一層お客さまに求められる商品を開発し、進化を続けていく。

続いて山本悟司ハムソーマーケティング部長が新商品の開発テーマについて次のように紹介した。

当社は「日々の活動に精いっぱい真心を込め、



誠意を尽くすことにより、社会に貢献します。」という経営理念で事業活動を行っている。そのため、食を通じてお客さまの生活をより豊かにしていくことを



心がけている。今回の商品政策テーマの基盤となる「食の志向性」を分析すると、経済志向・健康志向・簡便性志向という3大志向が高まっており、その中でも昨今相次ぐ価格改定で経済志向が高まっている。他方、買い控え疲れ・節約疲れから、「プチゼいたく」などに代表される、たまにはおいしいものを食べたいという美食志向も高まっている。

また、食の志向性とは別に、環境問題・SDGsへの対応も企業として求められている。世界全体のSDGs達成率は約17%と、2030年の達成は限りなく困難だといわれている。日本は世界においてはSDGs達成率ランキングが18位で、取り組みが不十分な現状だ。こうした中、当社グループではSDGsの目標12「つくる責任、つかう責任」にしっかりと対応を考えていかなければならない。ここ数年、プラスチック使用量の削減に取り組んできたが、今年度もこれにしっかりと取り組んでいく。

今回の商品政策テーマは「『おいしい』笑顔は毎日を明るくする」。おいしさにしっかりと付加価値を乗せることで、お客さまの日々の生活をより豊かにしていきたい。(連載続く)

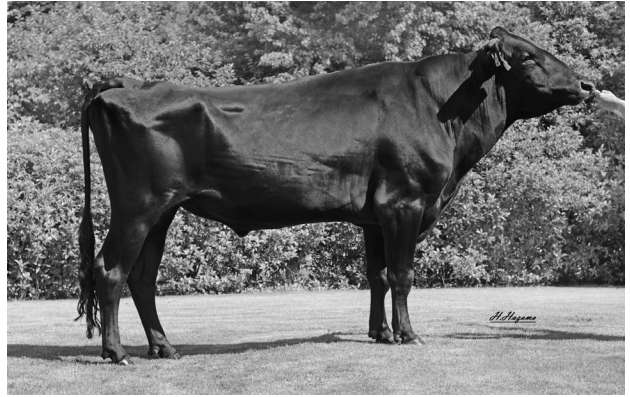
## 家畜改良事業団、「鶴姫重」ほか「福之鶴」後代3頭を含む7頭選抜

一般社家畜改良事業団は3日、令和3年度前期検定の選抜牛決定に伴い、説明会を開催した。今回選抜された7頭についての概要は以下のとおり。

【鶴姫重(つるひめしげ) = 上写真】母である「あつだ505」は「福之鶴」と「千寿剣」の全兄弟に当たったり、優秀なゲノミック育種価を有していたため計画交配の対象となった。現場後代検定成績において、BMSNo.9・7、枝肉重量525kg、ロース芯面積75cm<sup>2</sup>と多くの形質で優れた成績を記録した。性別問わず良好な成績であり、父を超える枝肉重量やロース芯面積などのボリュームのある肉量確保の面でも能力が期待できる1頭であり、繁殖雌牛の改良への貢献にも期待できる。枝肉形質G育種価では、枝肉重量第8位、ロース芯面積第4位、バラの厚さ第11位、BMS第6位と各形質バランスが良く、枝肉主要3形質では第3位となっている。

【優鶴福(ゆうづるふく) = 中写真】母「じょゆう」はゲノミック評価でBMSと枝肉重量に非常に優れた繁殖雌牛であったことから計画交配の対象となった。現場後代検定成績においてBMSNo.10以上を12頭、BMSの平均は10・0を記録した。枝肉重量は性別問わず500kgを超え、特にバラの厚さでも9・0cm以上と優秀な成績を示し、枝肉形質G育種価でも第1位の能力を有している。その他の形質では、枝肉重量第9位、ロース芯面積第6位、歩留まり基準値第8位、BMS第7位と高い評価となっており、枝肉主要3形質では第5位となっている。また、脂肪酸組成G育種価にも優れており、MUFA、オレイン酸の改良も期待できる。産子の枝肉においては、厚みがあり、コザシ傾向でモモ抜けも優秀な枝肉がみられた。

【和華久(わかひさ)】母「みなかみ45」は父に「安福久」、母の父に「勝忠平」を持つ繁殖雌牛。この牛に全国各地の枝肉共励会で上位入賞を果たしている「若百合」を交配して作出された。現場後代検定成績の雌9頭において、BMSNo.10・1、枝肉重量513kg、ロース芯面積85cm<sup>2</sup>と期待された質量兼備の成績を示した。枝肉形質G育種価では、枝肉重量第7位、ロース芯面積第1位、日齢枝肉重量第6位とボリュームに富んだ枝肉生産が期待できる。枝肉主要3形質では気高系種雄牛でトップとなる第7位となっ



ている。産子の枝肉においては、周囲筋やカブリ、モモといった部位にも細かいサシが入っており、高い脂肪交雑能力を期待させる。

【伊勢之鶴(いせのつる) = 下写真】母「こ130」は父に「耕富士」、母の父に「勝平正」と宮崎県の血液を色濃く組む血統構成の繁殖雌牛で、同団の「福之鶴」を交配して作出された。現場後代検定成績において、歴代最高のBMSNo.10・7(10以上が19頭)を記録し、全調査牛がA5等級と優れた脂肪交雑能力を示した。枝肉形質G育種価では、ロース芯面積第8位、バラの厚さ第7位、歩留まり基準値第4位、BMS第10位と肉質だけでなく無駄のない枝肉生産が可能。産子の枝肉においては、厚みがあり、コザシ

傾向といった特長がみられた。

【幸松梨(ゆきまつり)】母「まつみやひさ」は、「福久増」を輩出した実績のある繁殖雌牛。この牛に「幸忠栄」を交配し作出された本牛は、「信忠栄」に続く「幸忠栄」息牛として選抜された。現場後代検定成績においては、特に雌の調査牛10頭で全頭がBMS No.10以上を記録し、平均BMS No.11・4と歴代ナンバー1の脂肪交配能力を示したことから、繁殖雌牛の改良としても貢献が期待できる。枝肉形質G育種価では、ロース芯面積第7位、皮下脂肪厚第4位、歩留まり基準値第1位、BMS第9位と肉質だけでなく肉量の確保の面でも期待できる1頭。産子の枝肉においては、厚みがあり、特に雌の枝肉で細かいサシがカブリ・周囲筋・モモまで入り、評価の高い枝肉が多くみられた。

【光久茂(みつひさげ)】母「さちみつひさ」は、「光平照」や「菊知恵」を輩出した「みつやす1の1」が高祖母にあたる優秀な繁殖雌牛。この牛に「久茂

福」を交配し作出した本牛は、「久茂福」の初めての息牛として選抜された。現場後代検定成績においては、特に肉質に優れたA4以上率100%、BMS No.10以上を13頭記録。枝肉形質G育種価では、皮下脂肪厚第2位、歩留まり基準値第7位、BMS第11位と田尻系らしい肉質を有している。産子の枝肉においては、コザシでモモ抜けが良い特長的な枝肉がみられた。

【愛之桜(あいのみさくら)】母「なぎさ29」は、父に「勝早桜5」、母の父に「平茂晴」をもつ繁殖雌牛。この牛に枝肉共励会で上位入賞を果たしている「愛之国」を交配し作出された。同団では「愛之国」の初めての息牛として選抜された。現場後代検定成績においては、BMS No.9・0、枝肉重量511kg、ロース芯面積72cm<sup>2</sup>と父を超える遺伝的能力を示した。枝肉形質G育種価では、枝肉重量第13位、ロース芯面積第16位、日齢枝肉重量第14位と優れ、発育関連形質G育種価においても特長をもつ種雄牛となった。

## 「ファストフード」の堅調と全体の客単価上昇で、売り上げは3年連続で前年を上回る一外食産業市場動向調査年間結果報告

一般社団法人日本フードサービス協会(JF)は、協会会員社を対象とした月次外食産業市場動向調査の2024年(1~12月)の集計結果を基に、新規店を含めた「全店データ」の業界全体・業態別前年比を算出し、年間動向の一指標としてまとめた。

【全体概況】24年の外食需要は、23年5月8日以降の新型コロナ感染症の行動規制撤廃により、多くの業態でコロナ禍のダメージからの回復傾向がみられ、コロナ禍の中で健闘していた「ファストフード」が昨年も引き続きけん引したことに加え、度重なる価格改定による「客単価の上昇」とあいまって、売り上げは前年比8・4%増となった。年間を通して訪日外客数は大きく増加し、24年は過去最高だったコロナ前の19年を上回り、「ディナーレストラン」などを中心に、外食の売り上げのプラス要因となった。

だが、米価格をはじめ原材料費の高騰で「値上げ」せざるを得ない状況が続いており、客単価は3・9%上昇したものの、一部企業では客数の伸び悩みがみられるなど、外食経営を圧迫している。一方で、物価高騰に伴い消費者の節約志向も進んでおり、割

引キャンペーンや価格据え置きを実行する企業や、相対的に価格が安い「ファストフード」などの企業が、堅調に推移する状況もみられた。

業態別では、「ファミリーレストラン」が9・5%増、「喫茶」が9・0%増、「ファストフード」が8・1%増、「ディナーレストラン」が6・6%増、「パブレストラン/居酒屋」が5・5%増など、全ての業態で前年を上回る売り上げとなった。

【四半期動向】売り上げは、すべての業態・四半期で前年を上回った。店舗数は、「ファストフード」以外は全体的に微減傾向となった。中でも「パブレストラン/居酒屋」は、コロナ禍で大きく店舗数を減らしたが、第4四半期に入ってようやく前年を上回り始めており、下げ止まり傾向がみられた。客数は、全ての業態・四半期で前年を上回った。客単価は、原材料費の高騰などに起因する価格改定が続き、おおむねどの業態でも前年を上回ったが、「ディナーレストラン」では消費者の節約志向に合わせた価格のメニュー提供もあり、年後半の2四半期はほぼ前年並みとなった。

## 農水省が2024年農林水産物・食品の輸出額を公表、 1兆5073億円と前年比3・7%増

農水省は4日、2024年(1~12月)の農林水産物・食品の輸出額を公表した。2024年の輸出実績は、前年比3・7%増の1兆5073億円となった。

中国および香港向けが水産物の輸入規制の影響を受け、大きく減少したが、それ以外の国・地域向けが大きく増加したことなどから、昨年を上回る結果となった。国・地域別の輸出額では、米国、台湾、韓国向けなどの輸出上位国が2ケタの伸びを記録するなど、多くの国・地域が前年比プラスを記録した。品目別の輸出額では、牛肉、ソース混合調味料、米などが2ケタの伸びを記録した一方、水産物の多くは前年比マイナスとなった。このうち、牛肉は認知度のより一層の向上を背景として、米国、台湾、東南アジア、欧州などで商流が一層拡大したことから70億円増加(前年比12%増)となった。

関係者からの聞き取りでは、日本食レストランの増加、インバウンドによる日本食人気の高まりなどを背景とした好調な外食需要や、事業者の販路拡大の取り組みなどが輸出増加の主な原因とされる。

畜産物の輸出額を品目別にみると、牛肉が648億2800万円(12・1%増)、豚肉が23億7500万円(11・1%減)、鶏肉が24億8100万円(2・9%減)となった。また、12月単月の輸出額は牛肉が102億

5400万円(前年同月比66・0%増)、鶏肉が3億800万円(23・6%増)と増加したが、鶏肉は2億2900万円(1・2%減)と前年同月を下回る結果となった。

農水省は牛肉輸出について「2025年の目標額である1600億円を目指し、枝肉全体を活用できるよう非ロイン系の使い方の教育などを、欧米やイスラム諸国等を中心に行っていく。米国の中西部、ヨーロッパでもまだ未開拓の需要地もあり、オールジャパンで取り組む必要がある。ハード整備やプロモーションの支援をしっかりと行い、牛肉全体の輸出を盛り上げたい。また、中国向けの輸出再開に向けた協議も取り組みながら総合的に進めていきたい」としている。

江藤拓農水大臣は4日の閣議後会見で、24年の輸出実績について「多くの品目で過去最高を記録した。地域別では中国、香港で減少したが、米国、台湾、ベトナム、タイでは増加したことで、3・7%増となった。国々への働きかけをすることはもとより、これまでマーケットインを掲げてきたが、マーケットをつくるマーケットメイクの視点に立ち、国内においてはそれぞれのマーケットに合わせた産地づくりを進めていけば、目標達成も高いハードルではあるが、決して達成不可能なものではないと考える」と述べた。

## 2024年「から揚げ店」の倒産は16件、前年から4割減少—TDB

帝国データバンク(TDB)は4日、2024年のから揚げ専門店倒産件数(負債1千万円以上)が16件で前年の27件から4割減だったと発表。「淘汰ペースは鈍化した」と分析している。

持ち帰りから揚げビジネスにとっては厳しい経営環境が続いてきた。コロナ禍の巣ごもりでテイクアウト需要が高まる中、大手飲食チェーンから個人店までさまざまな企業がから揚げビジネスに参入し、短期間で競争が激化。加えて、から揚げの原材料として使用される輸入鶏肉をはじめ、調理に必要な食用油、小麦粉など各種原材料価格の高騰で製造コストが急上昇し、コロナ禍の収束に伴って持ち帰り需要の縮

小といった経営環境の変化も重なり、小規模店の経営にとって打撃となった。実際、24年に倒産したから揚げ専門店の9割以上は、資本金が1千万円に満たない小規模なから揚げ店だった。

一方で、大手飲食チェーンがから揚げビジネスを縮小・撤退するケースも出始め、過当競争感は緩和されつつある。また、コンビニから揚げや冷凍食品など、割安だった競合製品では値上げが相次いだ。

TDBでは「結果的に、淘汰の波から生き残った専門店では、リピート客の獲得に成功したことで、持ち帰りから揚げはブームから定着へと移行する様相を呈してきた」とみている。

## 促進協が JR 博多駅前広場で「博多和牛」を PR

福岡県の博多和牛販売促進協議会(毛利公俊会長、下写真)は1日から2日間、JR博多駅前広場でこだわりの県産農林水産物をPRする「博多和牛×ふくおかごちそうマルシェin博多駅」を開催し、会場は1万人以上の来場者でにぎわった。

初日のオープニング式典には共催者の県農林水産物ブランド化推進協議会の乗富幸雄会長(JA全農ふくれん運営委員会会長)やJA全農ミートフーズの中村哲也社長、JR九州の古宮洋二社長、県内で焼き肉店を運営するヌルボンの仲義雄社長ほか、来賓として服部誠太郎県知事、県畜産協会の蔵内勇夫会長らが出席(写真は関係者によるテープカット)

冒頭、主催者を代表し毛利会長は「博多和牛は商標を取得し今年で20年の節目の年を迎える。九州の畜産は産地間の競合も多くレベルも高いが、これを機に多くの来場者に博多和牛を食べて知っていただき、皆さまに選んでもらえる和牛になっていきたい」と述べ、ブランドの新たなファン開拓に向け来場者にその魅力をアピールした。

イベントは農林水産物のブランドづくりを進める地元の団体・企業が共同で開催。初日には来場者に県



産いちごのトップブランド「あまおう」が先着200人に振る舞われたほか、会場内では地鶏や牛乳など関連の団体・企業が専用ブースをそれぞれ出展し、自慢の素材や加工品を販売。博多和牛関連ではヌルボンから同ブランドを素材に使ったステーキや焼き肉、カレーなどの特別メニューが来場者に供された。



## プリマハム「映画ドラえもん のび太の絵世界物語」 ウインナーとソーセージ発売

プリマハムは1日から、「映画ドラえもん のび太の絵世界物語」(3月7日公開)の登場キャラクターを起用したドラえもんウインナーと、ドラえもんソーセージを期間限定で新発売した。「ドラえもんウインナー(25年映画デザイン)」(70g・214円/税込み)は、ウインナー一つひとつに、映画デザインのキャラクターイラストがついたカルシウム入りのウインナー。毎日の弁当にぴったり一品だ。「ドラえもんソーセージ(25年映画デザイン)」(48g・193円/税込み)は、栄養機能食品(カルシウム)で子供のおやつにぴったりのソーセージ。映画デザインオリジナル

シール入り。

また、この2商品の発売を記念して、2月1日～3月31日(応募締切=4月3日)までの期間、抽選で合計1千人にオリジナルグッズが当たるキャンペーンを実施する。コースはオリジナルランチボックスが当たる「みんなうきうきランチボックスコース」(500人)、オリジナルエコバッグが当たる「わくわくドラえもんエコバッグコース」(500人)の2種類。対象商品のバーコードを1枚1口として、専用応募はがきまたは郵便はがきに貼り、必要事項を記入の上、応募する。

## プリマハム春の新商品③

### 「ギルティソーセージ」や「紅ショウガソーセージ」発売

【ハム・ソーセージの続き】健康訴求商品では、糖質ゼロ塩分30%カットのロースハム、ベーコンのシリーズをリニューアル。健康系商品でありながら、通常品と変わらないおいしさのコンセプトはそのままに、昨今積極的にタンパク質を摂取したいという消費者ニーズの高まりがあるので、より分かりやすくタンパク質を前面に訴求する。さらにメインの購買層である60歳以上の方がたにより分かりやすいようなコントラストがはっきりしたデザインにリニューアルする。

新発売の「ギルティソーセージ」は、食べていただきたい方への訴求を明確にした商品となっている。昨今、外食やCVSなどで“ギルティ”“背徳”などをテーマにした販促が行われている。ウイナーカテゴリーの中でもそうしたコンセプトが受け入れられるのかについて、消費者調査を実施したところ、「自分へのご褒美」「ハイカロリーだけど、おいしいものを食べたい」といったお客さまがウイナーカテゴリーにおいても一定程度いることが分かった。「ギルティソーセージ」はガーリック、バター、さらにチーズを配合。主に女性をターゲットにしており、“チートデー”に食べていただきたいといった訴求を明確にしている。もちろん、濃い味付けを好む男性にも刺さる商品であり、ストレス発散やがっつり食べたいときに、健康などを気にせずに背徳感を楽しんでいただきたい。また、お菓子をイメージさせるようなパッケージで、競合他社のウイナーとの差別化を図る。さらにSNSに100万人規模のフォロワーをもつ有名な女性インフルエンサーとコラボして、メインのターゲット層である20～40歳の女性向けにYouTube上でギルティ女子会を発信。そういった話題性を提供しつつ、商品を育成していきたい。

「香りの物語」シリーズには、ウイナーで1品、ランクで2品を新たに投入し、合計6品のラインアップとする。「爽やかレモン」は昨今の酷暑の中、夏場でも爽やかに食べていただけるようなフレーバー。サブ



スパイスとしてレモンライム果汁を加え、フレッシュ感のある香りを演出している。既存のアイテムもスパイスを刷新。こだわりのレストランで提供されるような広がりのある香りを特長としている。また、コンセプトはそのままにランクタイプを2品発売。JAS特級の「リッチスパイス スペシャルブランド」と「リッチスパイス ペッパーバジル」を投入する。あえて濃い味付けにせず、2本目以降も飽きずに食べていただけるような味付けにしている。

また、糖質ゼロのカルパスに「旨辛ひとくちカルパス」を新発売。糖質ゼロのビールの購入金額は引き続き伸長しており、糖質に気を使いながら家飲みをしたいというニーズは根強い。当社が以前発売した糖質ゼロのカルパスも発売以来順調に推移しており、ベーシックなカルパスよりも出荷量が多くなっている。そうした中、アルコールと親和性が高い、辛口カルパスを市場に投入することで、さらに拡大を目指していく。

また、つまみ系の「肉屋の肴」シリーズを新たに展開。「豚のスネ肉」と「豚ハラミ」の2種類を発売する。素材の歯応えを生かし、そのまま食べられるのが訴求ポイント。スネ肉はあつさり、ハラミはしっかりした味付けにしている。居酒屋ののれんをイメージしたパッケージにしている。

赤ウイナーには「紅ショウガソーセージ」を新発売する。赤ウイナーのカテゴリーは、24年上期は前年比107%と伸長。要因を分析すると、コロナ禍後の

弁当需要の回復のみではなく、外食産業でも低単価の居酒屋などで赤ウインナーを使用したメニューが非常に増えており、安価なつまみ商材として需要が増加している。

また、あるデータでは、アルコールと同時購買される加工肉として、チョリソーとかドライ商品と同等の購買率になっている。弁当だけではなく、つまみというところにも新たなマーケットがあるとみて、今回新発売する。さらに“冷たいままでもおいしい”というコンセプトを持たせており、昨今の夏場の猛暑において、冷たいまま食べる、そのまま食べるというのが、キーワードになる。これをしっかりお客さまに訴求し、フライパンで焼かずにそのまま食べる、もしくは弁当が冷めた状態のときにも非常においしく食べられるといった訴求ポイントを持たせている。この商品の競合はどちらかといえば、魚肉練り製品などと考えており、そうしたマーケットの消費者を取り込みたい。この商品をしっかり育成すれば、新たな消費者層を取り込めると考えている。食べ方の提案についても例えばそうめんとの食べ合わせなども非常においしく好評だ。

また、「直火焼 焼豚」には48gと使い切りサイズを手頃な価格で発売。現在、チルドラーメンコーナーにはさまざまなラーメン店監修の商品が並ぶが、比較的高単価な商品が多い。それに対し、よりコストを抑えた食材をということでインスタント麺を買うという調査結果もあり、そうしたターゲット層に向けてより低単価な商品として、インスタント麺のトッピング材やつまみとして訴求する。

昨年発売した「BAKITTO あらびきポークフランク」もリニューアル。あえてオールポークのフランクで



充填圧を高めて“バキッ”とした食感を演出した商品だが、価格帯が高めだったことから、今回は容量を減らしてより手軽に購入できる価格に設定している。

新商品の「絹引きウインナー」は、脂の粒がない絹びきで、あっさりして食べやすく、さらに手軽にタンパク質を摂れるウインナー。カロリー30%、糖質50%オフに仕上げている。脂が少なく、あっさりとしたウインナーを食べたいという消費者をターゲットにしており、高齢層の方がたにも分かりやすいデザインにした。さらにその年齢層の方がたは国産原料志向が強い。今回は国産だけでなく、九州産まで原料を限定してこだわっている。「紅ショウガソーセージ」と同様、冷めてもおいしい。

「ジョンソンヴィル」については、毎年お客さまが飽きないように新たなフレーバーを投入しているが、今年は「ハラペーニョチェダー」を発売。ハラペーニョの爽やかな香りとピリ辛な後味とチェダーチーズがソーセージのコクとマッチする。米国では、ミレニアム世代に人気ナンバー1のフレーバーであり、この商品を投入することでシリーズ全体の活性化を図っていく。(連載続く)。

## 長崎県松浦市の野生猪で豚熱陽性を確認

長崎県は、同県松浦市福島町で捕獲された野生猪について、豚熱陽性が確認されたと公表した。今回の野生猪捕獲地点は、直線距離で最も近い豚熱陽性の野生猪が確認された地点(佐賀県伊万里市)から南西に約4・3km地点に存在していた。

これを踏まえ、県は長崎県内全養豚場に対し、情報共有と注意喚起を行い、飼養衛生管理基準の順守指導を継続していくとともに、発生地点周辺の猪の検査体制の強化を図っていくとしている。

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月4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	3,174	2,402	2,218	-	-
		安値	2,246	2,134	2,008	-	-
		平均	2,512	2,256	2,129	-	-
		頭数	49	21	7	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,083	-	-	-
		頭数	-	1	-	-	-
	去 A	高値	3,510	2,470	2,219	-	-
		安値	2,216	2,063	1,944	-	-
		平均	2,597	2,290	2,153	1,840	-
		頭数	112	45	16	1	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	2,158	1,837	-	
	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	-	1,463	1,487	1,327	-
		頭数	-	1	2	3	-
	雌 C	平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
去 B	平均	-	1,659	1,564	1,417	-	
	頭数	-	7	16	18	-	
去 C	平均	-	-	1,388	1,351	-	
	頭数	-	-	2	8	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	397 397	940 1,016	- 83.5	(競り)	(相対)	- 2
				-	2	71

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,403	1,520	1,636	1,410	-
	B	-	-	1,409	1,325	971
和 去	A	-	2,263	1,893	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	885	-
	C	-	-	-	876	798
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	1,473	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	-	1,240	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	703	846	697	633	564
	安値	656	594	562	454	367
	平均	686	631	600	555	476
	頭数	( 3)	( 300)	( 392)	( 230)	( 91)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	513
	安値	-	-	-	-	513
	平均	-	-	-	-	513
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( 2)

[大阪食肉卸売市場] 2月4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	2,517	2,238	1,944	-	-
(頭数)	( 4)	( 13)	( 1)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,498	2,205	-	-	-
(頭数)	( 24)	( 17)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,899	1,737	1,657	-	-
C	-	-	-	1,629	-
交雑去 B	-	1,734	1,672	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	587	502	463	257

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	2月4日	2月3日	(2月累計)
豚	70,000	67,100	137,100
成牛計	4,530	4,710	9,240
和牛雌	1,090	920	2,010
和牛去勢	1,300	1,470	2,770
乳牛雌	780	510	1,290
乳牛去勢	550	570	1,120
交雑雌	380	520	900
交雑去	430	720	1,150

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 2月4日

	2月4日	(前日)
東京	1,478円	1,485円
大阪	1,672円	1,680円

[豚・全農建値] 2月4日

上	中	取引頭数	市況
634円	611円	1,108頭	急伸

と畜 売買	牛 61頭 牛 80頭	豚 98頭 豚 119頭	牛概況 豚概況	反落 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] 2月4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)	- (-)	-	-	もちあい
仙台 [中]	565 (556)	544 (538)	520	55	続伸
宇都宮 [地]	- (661)	- (629)	-	-	休市
茨城 [地]	620 (614)	601 (596)	1,352	757	続伸
群馬 [地]	679 (643)	579 (538)	2,248	364	続伸
さいたま [中]	652 (612)	638 (594)	177	176	急続伸
東京 [中]	631 (623)	600 (601)	940	1,016	小幅続伸
横浜 [中]	620 (623)	596 (595)	647	632	もちあい
山梨 [地]	652 (-)	632 (-)	188	105	急伸
浜松 [地]	568 (581)	535 (542)	278	41	下押し
名古屋 [中]	559 (545)	544 (526)	809	196	上伸
京都 [中]	606 (593)	577 (582)	117	105	もちあい
大阪 [中]	587 (580)	502 (557)	98	90	もちあい
神戸 [中]	649 (-)	683 (-)	-	150	-
岡山 [地]	681 (648)	626 (625)	269	280	反発
広島 [中]	- (578)	- (544)	225	34	-
福岡 [中]	612 (604)	574 (573)	560	123	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。

[日本食肉流通センター] 1月28日~2月3日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,555,242 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	1,130	1,240	1,292	1,221	86,376
うで	702	793	819	781	118,123
ロース	1,069	1,142	1,216	1,142	137,854
ばら	1,123	1,201	1,272	1,206	157,821
もも	734	779	805	770	181,910
ヒレ	1,040	1,102	1,196	1,125	9,627
セット	888	1,021	1,058	995	863,531

◇近畿圏 総重量 725,191 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	1,242	1,309	1,254	58,082
うで	670	714	745	715	124,516
ロース	1,053	1,106	1,202	1,117	93,749
ばら	1,188	1,225	1,253	1,225	128,791
もも	702	721	761	727	170,244
ヒレ	1,102	1,188	1,247	1,174	10,535
セット	842	962	1,074	961	139,274

[食鳥正肉日経相場] 2月3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	758	864	192
ムネ	368	402	504	140

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	719	772	1,030	8
ムネ	373	425	590	6

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月3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	1,015	634	550	600	650
安値	725	386	290	360	350
平均	774	419			

※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)

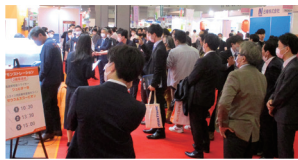
## 銘柄豚肉 ガイドブック

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