

令和7年  
2025年

2月7日  
金曜日

第11649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



昭和産業が2025年初夏新商品発表会開催……P3

- ▶ 12月の牛肉輸出は前年比94・3%増、最大輸出先は米国 …… P 2
- ▶ 【2月の相場見通し】④国産鶏肉、輸入鶏肉、素牛 …… P 2～3
- ▶ 昭和産業が2025年初夏新商品発表会開催「もう揚げない!!焼きからあげの素」などを提案 …… P 3
- ▶ 伊藤ハム米久HD、25年3月期の第3四半期決算は増収減益加工品増収増益も食肉事業が苦戦 …… P 4
- ▶ 丸大食品、25年3月期の第3四半期決算は増収増益ハム・ソー売り上げが伸長し、加工品部門は大幅増益 …… P 4～5
- ▶ 丸大食品が関西営業部で新商品発表会を開催② …… P 5

## 注目のヘッドライン

12月の牛肉輸出は前年比94・3%増、  
最大輸出先は米国 ……詳細はP2

### 〔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がつか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

- ▶ プリマハム春の新商品④、「恵味の黒豚」使用のプレミアムハンバーグ発売 …… P 6～7
- ▶ 生活衛生関係営業の景気動向調査持ち直しの動きに足踏みがみられる—日本公庫 …… P 7
- ▶ 韓国、25年の牛肉・豚肉および生乳の生産量は減少の見込み …… P 8
- ▶ 【輸入牛現物相場】豪州チルドでは入船遅れの影響続く …… P 9
- ▶ 【ブロイラー市中現物相場】鍋需要鈍化で国産生鮮モモ弱もちあい …… P 9
- ▶ 【東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数】6日 …… P 10
- ▶ 【各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場】6日 …… P 11

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>

## 12月の牛肉輸出は前年比94・3%増、最大輸出先は米国

財務省貿易統計によると12月の国産牛肉輸出量は1767t(前年同月比94・3%増)と、前年同月を大幅に上回り、前月比でも89・8%の増加となった。

輸出先国は合計37カ国・地域で、国別にみると米国が最も多く762t。次いで、台湾、カンボジア、香港、シンガポール、タイ、マレーシアと続く。表記以外のその他の国はベトナム、オランダ、フィリピン、アラ

ブ首長国連邦など。

12月分輸出額は101億2193万円(65・6%増)となり、キロ当たりの輸出単価は5729円。輸出内訳は冷蔵555t(24・4%増)、冷凍1212t(約2・6倍増)。金額ベースは冷蔵が前年比21・5%増、冷凍が約2倍増。

2024年12月の牛肉輸出状況

単位:キロ、円、%

	香港	米国	カナダ	カンボジア	マカオ	シンガポール	タイ	台湾	その他国	合計
	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計		合計
2023年累計	1,520,136	1,142,401	87,801	1,132,958	142,157	544,264	474,497	1,691,904	1,684,614	8,420,732
前年比	111.3%	106.5%	115.1%	125.1%	155.5%	91.5%	82.2%	135.8%	110.6%	113.0%
2023年12月	144,900	143,194	6,517	100,078	10,823	60,961	62,235	216,277	164,380	909,365
2024年1月	93,924	129,025	6,662	42,333	20,912	36,552	53,969	108,089	111,321	602,787
2月	106,221	195,190	8,890	75,398	6,407	40,718	20,912	114,096	126,697	694,529
3月	109,950	105,922	9,383	96,112	8,851	43,304	42,641	180,855	174,134	771,152
4月	119,742	102,543	5,601	95,206	15,243	39,566	63,942	210,433	126,716	778,992
5月	95,420	90,606	7,563	25,478	15,103	41,019	26,046	137,164	114,502	552,901
6月	101,840	104,383	7,050	63,414	15,164	43,356	64,800	184,507	187,379	771,893
7月	126,184	84,567	9,772	53,919	10,297	45,565	44,538	186,096	186,915	747,853
8月	96,559	114,269	5,361	59,356	21,576	41,357	84,125	201,243	140,972	764,818
9月	148,383	159,276	5,669	82,831	14,282	41,270	100,588	180,022	188,821	921,142
10月	134,727	139,379	13,220	34,092	25,847	45,898	64,294	162,626	189,009	809,092
11月	172,858	151,958	7,838	88,228	22,207	56,168	85,096	173,067	173,693	931,113
12月	152,180	761,518	8,626	184,950	23,980	71,045	60,650	256,098	247,758	1,766,805
前年同月比	105.0%	531.8%	132.4%	184.8%	221.6%	116.5%	97.5%	118.4%	150.7%	194.3%
kg単価(円)	4,976	4,987	7,343	7,501	6,689	6,051	5,337	5,147	7,607	5,729
2024年累計	1,457,988	2,138,636	95,635	901,317	199,869	545,818	711,601	2,094,296	1,967,917	10,113,077
前年同期比	95.9%	187.2%	108.9%	79.6%	140.6%	100.3%	150.0%	123.8%	116.8%	120.1%

## 【2月の相場見通し】④国産鶏肉、輸入鶏肉、素牛

[国産鶏肉]モモ、ムネ共に弱気配、鳥フルの影響で一段上げも、冷凍物も弱もちあいか

国産生鮮モモは鍋物、煮物、揚げ物用途での需要が高いものの、おおむね季節なりに弱もちあいで、日経加重平均720円前後の展開が予想される。生鮮ムネもやや1月を下回り395円前後となるか。肉用鶏農場での高病原性鳥インフルエンザのまん延や採卵鶏での発生でも移動制限などで肉用鶏への影響が大きい場合、モモ、ムネ共に1月を上回って推移する可能性もある。また、冷凍物については年度末が近づくことで一部業者の投げも出ることが予想され、1月の相場を下回って推移するものと考えられるが、こちらも鳥フルの状況次第で、品薄高に向かう可能性もある。

[輸入鶏肉] 輸入量2割減、米産は高値に、春の行楽シーズンを控え、需要は高まる

国内在庫はやや潤沢で、円安傾向も急激な変化は

ないと思われることなどから、輸入量は前年を2割ほど下回る見通し。ブラジル産、タイ産、モモ正肉、カット物共に1月並みか、やや高い水準と考える。しかし、国内の鳥フルの状況により、代替需要が高まれば、1月の相場を大幅に上回る可能性もある。米国産については米国内での需要が堅調なこと、主要産地での鳥フルの影響もあり高値が続く。

[素牛] 和牛の気配は弱含み、乳子牛はもちあい圏か

【和子牛】1月20日公表の市場成績(全農、速報)は全国平均(税込み、雌・去勢を含む)が12月終値から8千円高の約57万円(下旬開催を除く)と小幅に続伸した。12月から続く空き牛舎への回転導入需要が下支え。12月の出荷最盛期における枝肉価格の回復ムードも拍車をかけた。性別では雌が8千円高の50万2千円、去勢は8500円高の62万3千円だった。

値動きは地域や市場別によりまちまちで、前日までに取引を終えた33市場のうち、5割強が12月水準から下げた。東北や関東の一部市場は堅調な12月から反落した市場が目立つ一方、大産地では北海道や十勝が急伸し、南九州2県も総じて強もちあひだった。2月は前年12月の回転導入需要も薄れ、相場はやや落ち着くか。気配は弱含み。全国平均は去勢で60万～62万円、雌で48万～50万円中心とみる。

【乳子牛】1月の乳牛去勢枝肉相場は、鍋物商材などの引き合いが強まることを期待したものの、季節的な要因による影響が小さかったことから、12月価格のもちあひとなった。集荷については、依然として逼迫した需給が続いていることから上げた。また、北

海道主要7市場における初生ホル雄の平均取引価格については、上場頭数は減少しているものの、先行手当てによる一時的な需要緩和もみられたため、もちあひで推移した。2月の素牛集荷見込みは、依然として逼迫した需給が続くことから上げ基調と思われるものの、枝肉相場の好転がみられない状況であることを反映して、取引価格は据え置きと想定される。枝肉価格は若干緩む時期ではあるが、鍋物需要が安定していることから1月価格のもちあひとみられる。北海道における初生ホル雄の取引価格は、上場頭数の減少から強含みの展開が見込まれる。交雑種においては雌34万円前後、去勢38万円前後での展開が想定される。

## 昭和産業が2025年初夏新商品発表会開催 「もう揚げない!! 焼きからあげの素」などを提案

昭和産業(株)は6日、2025年初夏新商品発表会を本社(東京都千代田区)で開催した。

発表会では、“もう揚げない”シリーズ「もう揚げない!! 焼きからあげの素」や、同社の新ブランドSOIA SOIYAの第2弾となるプラントベースチャーシュー「HMSP チャーシュー風醤油味(業務用)」などの新商品が紹介された。

冒頭、同社の山口龍也常務執行役員(写真)は「昨年は、インバウンドをはじめとした人流が回復した年となった。一方で、さまざまなコストの上昇への対応が続いた年でもあった」と振り返った上で、「2024年に発売したもう揚げない!! 焼き天ぷらの素は、発売以来、継続的に伸長しており、昨年はさらに露出が高まった。天ぷら粉のパイオニアである当社の新たな需要を創造することに成功した。節約志向などの消費者心理に対応し、手に取りやすい価格帯や、価格に合った価値提案など、需要喚起の施策を引き続き行っていく。現在重要視していることが、調理時の不満を解消できる点である。従来の時短ニーズに加えて、調理にかけた時間に対しての品質を最大限に上げ、消費者に満足いただけるタイパが重要である」と述べた。続いて、商品紹介が行われた。

「もう揚げない!! 焼きからあげの素」は、①粉をまぶす②レンジでチン③フライパンで焼く、三つの工程で揚げたようなカリッとジューシーな食感の焼きから

揚げが作れる。調理時間を短縮、少ない油でできるので、面倒な揚げ調理後の片付けが簡単になる。



「HMSP チャーシュー風醤油味」は、ヴィーガンレストランや和食店などだけでなく、個人経営の街中華やラーメン店等、小規模店舗でも気軽に試せる食材となっている。1次原材料は動物性食材を一切使用せず、巻き型チャーシューならではの肉部分だけでなく、脂身部分も再現。味付けはしょうゆベースで、見た目も食感も豚バラ巻き型チャーシューと遜色なく、ラーメンスープの上に乗せても崩れにくく、食べるとほろほろとほどけるようなチャーシューならではの肉感を目指した。ブロック状になっているので、好みの厚さにカットして使うことができる。

説明後には、「もう揚げない!! 焼きからあげの素」の調理実演が行われ、作り方の細かいコツなどが紹介された。

## 伊藤ハム米久 HD、25年3月期第3四半期決算は増収減益 加工食品事業は増収増益も食肉事業が苦戦

伊藤ハム米久HDは6日、2025年3月期第3四半期決算を発表。売上高7584億8200万円(前年同期比4・2%増)、営業利益171億7300万円(17・2%減)、経常利益179億9200万円(23・1%減)、親会社株主に帰属する四半期純利益122億6400万円(20・2%減)の増収減益の結果となった。

セグメント別では加工食品事業が売上高3107億2千万円(2・8%増)、経常利益88億3600万円(4%増)。消費者キャンペーンのプロモーションを実施するなど、家庭用主力商品の拡販に努めたほか、調理加工食品は、消費者ニーズの多様化に対応した商品群の販売が好調で、いずれも売上高は増加した。加工食品事業全体でも、昨年10月の価格改定により、販売数量が伸び悩んだが、価格改定やコスト削減などの取り組みによる効果(約60億円)が原材料費、光熱費・物流単価の上昇分(約53億円)をカバーした。

一方、食肉事業は売上高4477億4900万円(5・

1%増)、経常利益100億4700万円(36・2%減)。国内事業は、国産鶏肉の数量増加、牛肉・豚肉を中心とした販売単価の上昇などにより売上高は増加したが、消費マインド低下に伴う、高価格帯の国産牛肉、輸入牛肉の販売数量減少、物流単価上昇の影響などを受けて、減益に。販売価格上昇により、牛肉・豚肉から、より安価な鶏肉に需要がシフト。物流費上昇や国産豚肉などの収益改善の遅れも響いた。

また、海外事業についてもアンズコフーズ社において、売上高は増加したものの、人件費・光熱費の上昇、中国向け輸出不振などが影響し、減益となった。北米向けの牛肉販売単価は上昇しているものの、調達コスト上昇により、収益性は悪化。採算性を意識した取り組みを強化することで利益の底上げを図る。

なお、通期の業績予想は期初計画を見直し、売上高9850億円(前年比3・1%増)、営業利益195億円(12・7%減)、経常利益210億円(19・3%減)、純利益130億円(16・4%減)を見込む。

## 丸大食品、25年3月期の第3四半期決算は増収増益 ハム・ソー売り上げが伸長し、加工品部門は大幅増益

丸大食品が6日発表した2025年3月期第3四半期決算は、売上高が1818億2500万円(前年同期比3・4%増)、営業利益50億7600万円(57・7%増)、経常利益54億円(53・1%増)、親会社株主に帰属する四半期純利益は57億5千万円(136・1%増)の増収増益の結果となった。併せて、期初計画を上回る業績推移に伴い、今期配当を20円増額した50円に修正する。

セグメント別では加工食品事業が売上高1217億9700万円(3・8%増)、利益は45億6100万円(88・2%増)、食肉事業は売上高599億3100万円(2・6%増)、利益は4億7900万円(36・5%減)、その他売上高9700万円(0・7%増)、利益3500万円(10・2%減)。このうち、加工食品事業の売上高内訳はハム・ソーセージが541億8600万円(6・6%増)、調理加工食品が676億1千万円(1・6%増)。

原材料価格の高騰などコスト増加要因があるものの、販売数量の伸長や価格改定、継続的なコスト削減の効果などでコスト上昇分を吸収したことで、前年から大幅な増益となった。

ハム・ソーセージ部門では、「燻製屋」シリーズやロースハム、ハーフベーコンの「いつも新鮮」シリーズなどを中心に販促活動を実施。継続的な売上確保に努めたことから、売上高は堅調に推移した。また、新商品の「燻製屋ウインナー レモン&パセリ」の数量限定販売を実施したほか、徳用タイプのウインナーや、「ちいかわウインナー」などの人気キャラクターを起用した商品を軸に、売上拡大に努めたことが奏功し、売上高は6・6%増の増収となった。

また、調理加工食品部門では「ビストロ倶楽部濃厚カレー」などのレトルトカレー商品の販売強化や、季節のこだわり素材を生かしたチルドデザート、量販

店向け販売の飲料類やヨーグルトなどが堅調に推移。外食産業向けの業務用商品についても拡販に努めた結果、1・6%増の増収となった。

食肉事業は、輸入牛肉の販売数量は減少したが、国産牛肉の取り扱いを拡大したことなどから、量販店・外食産業向け販売の売上高は堅調に推移。豚肉は、輸入豚肉の販売数量は減少したが、販売単価上昇などから、量販店・外食産業向け販売が堅調に推

移し、売上高は前年を上回った。半面、コスト高や相場高に対して、価格転嫁だけでは対応できず、利益面は36・5%減の4億7900万円となった。

なお、通期の業績予想は売上高2360億円(前期比3・1%増)、営業利益45億円(44・3%増)、経常利益49億円(34・6%増)、純利益47億円(前期は94億1400万円の損失)を見込む。

## 丸大食品が関西営業部で新商品発表会を開催②

丸大食品が1月31日に開催した新商品発表会での、商品説明は次のとおり。

[燻製屋] 1995年に発売し今年で30周年を迎える同シリーズでは、「72時間以上、肉の旨みを引き出した」という文言をパッケージに記載し、商品特徴を訴求するデザインリニューアルを行う。また、当社ではウイナーの食シーンを広げるため、燻製屋ウイナーのフレーバー戦略を進めている。以前からチーズ味、唐辛子味などを投入してきたが、昨年、期間限定で発売した「レモン&パセリ」が非常に好評であったため、今春から通年商品として投入する。

[いつも新鮮] 農水省が発表の「2050年における世界の食料需給見通し」によると、畜産物の需要量は50年までに2010年比で1・8倍に増加することが見込まれる。「プロテインクライシス」と呼ばれるタンパク質不足が懸念され、特に直近では影響の大きい豚ロース肉・バラ肉の代替商品が必要となっている。こうした環境の中、当社では新しいおいしさや、食シーンを提案するため、同シリーズから「ももハム」「ベーコンみたいに使えるソーセージスライス」の2品を発売する。

[楽チンレンジCOOK] TOPPAN(株)の調査によると、食材を加えて作る「レンジ調理バッグ」商品は23年時点で13年比約22倍と大きく伸長。簡便化需要が拡大し、調理はコンロからレンジにシフトしていることがうかがえる。そこで当社では、レンジ調理に特化した「楽チンレンジCOOK」を開発。忙しい中でもレンジ調理で手軽に作ることができ、個食や酒のつまみなどにも最適な商品。今回発売するのは「厚揚げと野菜で作る肉だんごの甘酢あん」で、大粒肉だんご4粒とタレがセットになっている。厚揚げと野菜(キャベツ・玉ねぎ・にんじん)を袋(商品)に入れて600Wレ

ンジで5分加熱し5分蒸らせば完成。フライパンいらずで調理できる手軽さが特長の商品だ。パッケージにはQRコードを掲載し、調理の手軽さを実演販売士のレジェンド松下氏を起用した動画で紹介する。



[スンドゥブ] 2007年の発売以来、シリーズ初となるリニューアルを行う。24年7月に自社で実施したウェブアンケートによると、スンドゥブに求める要素として「魚介の風味」「うまみ」が多いことが分かった。現行品では畜肉の風味や畜肉由来の油脂感、重いコクが特長だったが、今回はそれに加え、口に入れた瞬間に魚介の風味が感じられるようにブラッシュアップした。また、パッケージの中央部分に訴求ポイントを置き、より伝わりやすいデザインに変更した。

[パパッとシェフ] シリーズ全品が「簡単調理」「10分以内に完成する」ことがコンセプトとなった時短簡便調理品シリーズ。「スパイススキーマカレーの素」「バジル香るガパオライスの素」「ガーリックトマトチキンの素」の3品を発売する。いずれも「フライパンでお肉を焼いてつくる!」「鶏肉1枚でつくる!」など何を用いて作るのかをパッケージに大きく分かりやすく記載している。さらに、QRコードも掲載し、作りやすさを動画で確認することができる。

[ばくばくポテト] 昨年発売したジャーマンポテト風の姉妹品として「コロケ風」を新発売。マッシュポテトと角切りポテトで作った生地に自家製ハムを加え、パン粉を付けてコロケ風に仕上げた。弁当のおかずはもちろん、おやつにも最適な商品。(連載終わり)

## プリマハム春の新商品④、「恵味の黒豚」使用のプレミアムハンバーグ発売

【加工食品】ハンバーグについては、鹿児島県産「恵味の黒豚」使用のハンバーグとして「トリュフ香る濃厚デミグラス」「きざみ柚子入り和風しょうゆ」を新発売。チルドハンバーグ市場は伸長しており、その中でも一定のボリュームがある高級ハンバーグゾーンに投入する。メイン購入層である40～60歳の女性をターゲットとして、その消費者層の購入時の留意点について調査。購入ポイントとして、ジューシー感やふっくら感が上位にきた。さらにこの消費者層は国産原料へのこだわりが非常に強い。こだわりの原料で最後の一口までジューシーさを楽しめるふっくらハンバーグをコンセプトに商品開発を行った。ギフトを監修いただいている脇屋友詞シェフが評価する鹿児島県産「恵味の黒豚」を使用し、さらにレンジパウチで手軽食べられ、「タイパ」にも優れている。ラジオCMやキャンペーンによる販促も行う。

「国産鶏肉使用 スパイススティック」には、「八幡屋儀五郎七味唐からし」とのコラボ商品を発売。同シリーズは半期ごとにコラボ商品を投入しており、今回もメインターゲット層の30～50代の男性に刺さるよう、つまみに求められる訴求ポイントとして、スパイスや辛味を意識。あとひく辛さに仕上げ、酒にぴったりの味付けにした。パッケージには、日本三大七味として有名な「八幡屋儀五郎七味唐からし」のイメージを全面に打ち出し、消費者の認知度を上げていく。

また、新たに国産鶏肉を原料にした「えだまめとスイートコーンのナゲット」を発売。ナゲットのメイン購入層は子供のいる世帯であり、弁当やランチでの需要が最も多い。一方、子供の野菜嫌いに困っているケースも多く、今回は子供が好む野菜の上位アイテムである枝豆とコーンを練り込んだ。子供にも手軽に野菜を摂ってもらえることを訴求ポイントとした。また、つぶつぶ食感と野菜入りということで、通常のナゲットとは異なるポジショニングを目指す。

常温タイプの「ストックディッシュ」シリーズには、「マンゴツリー監修 マッサマンカレー」を新発売。昨年もマンゴツリー監修商品を発売したが、今回追加された「マッサマンカレー」は、タイ南部を代表するカレーであり、スパイシーな味付けとコクのある香

りが特長。監修先の担当者が何度も試食を重ね、本場の味を再現した。同シリーズは常備食でも“こんなにおいしい”というのをコンセプトとしており、既存のグリーンカレーなどを含め、お客さまに訴求していく。

トップシールタイプのレンジ対応「おつまみトレイ」シリーズには、豚の希少部位使用の商品を新たに投入。家飲みに関する市場調査において、つまみの不満点として、ホルモンを使用した商品を家庭でも食

べたいというニーズが一定数あり、それを反映して、豚ホルモンの人気部位ランキングの上位にくるタンとカシラを使用。タンはカットサイズを大きくし、より食べやすくした。また、カシラはよりニンニクを濃くした塩ダレで調味。豚のうまさや炭火の風味、歯応えのある食感を楽しめる。

「炭火やきとり串 鶏かわぐるぐる巻き」は博多名物であり、1本ずつ串に鶏かわを巻きつけた。軟らかくておいしい味わいが特長の当社ブランド鶏「タイの米鶏」を使用。冷凍焼き鳥市場は非常に拡大している。保存に便利なジッパー付きで長期保存ができ、ストック商品としてもお勧めだ。

また、「あい鴨 スモークスライス」「パストラミスライス」を新発売。既存のあい鴨ブロックは年々販売数量が伸びており、マーケットが拡大しているのを実感する。加えてスーパーの生肉総菜やミートデリカコー



ナーで、合鴨スライスの即食系つまみ品が非常に増えている。スライスしているの、そのまま即食のつまみとなる。さらに価格を抑えつつ、サラダにも使えるという訴求ポイントも加えた。

また、チルド品にも「マンゴツリー」監修商品を3品投入。当社グループ会社の工場がタイにあり、それを生かして現地で手に入る香辛料などを使って本格的なタイ料理を再現。「マンゴツリー」タイ本国の方がたとしっかり味の調整をしながら商品を作り上げた。「ロールキャベツ〜トムヤムスープ〜」は、辛味と酸味の効いたトムヤムスープで仕上げている。また、タイの焼き鳥「ガイヤーン風〜タマリンドソース〜」は、タイでは家庭で一般的に使われるペースト状のタマリンドソースを使用。同じく「ガイヤーン風〜スイートチリソース〜」にはタイ料理でおなじみのスイートチリを発売する。甘味、辛味、酸味をバランスよくブレンドした。いずれもレンジパウチなので簡便性が高く、3品をラインアップする。

インスタア商材の「絶品楽食 春巻き」では、東京にある人気春巻き専門店のメニューにおいて、20品の人気アイテム上位にくる味付けに「お好み焼き」が入っているのに着目。幅広い世代で認知度が高い、オタフクソースとのコラボ商品を期間限定で発売する。春巻きは、2〜3世代が同居する世帯の購入層が多く、オタフクソースの購入層と非常に重なることから、今回のコラボが実現。具材に紅しょうが、キャベツ

などを入れている。シリーズ既存品についても皮の比率を抑え、肉比率を上げることで、食べた瞬間のパリパリ感を演出できるようにリニューアルしている。

肉団子、ミートボールのカテゴリーは好調に推移している。分母は小さいが、その中でも伸び率が高いのは、単身世帯や夫婦2人世帯など、弁当というよりも夕食の1品として肉団子を楽しむケースが多い。今回の新商品は1粒=18gと大粒にしており、おかずの一品として品位が上がるものを目指した。主に関東で展開するステーキレストラン「宮」とコラボ。「宮」といえば、タレのイメージが非常に強いレストランであり、そのタレを配合して味付けした。

また、「切り落とし 角煮」のシリーズにはPOSランキングナンバー1商品である既存の125gに対し、お買い得バージョンとして250gを投入する。

引き続き韓国メニューの人気は高いが、韓国式ハンバーグ「トッカルビ」を新発売。もともとは牛バラ肉をたたき、ネギやしょうが、にんにくなどで味付けして焼き上げる料理だったようだが、現在では畜種や部位にこだわらない、韓国の一般的なメニューとなっている。韓国では行列ができる屋台飯といわれ、トッカルビ通りといわれる場所もあるようだ。韓国をイメージできるように刻みトッポギを配合し、よりもちもち感を出した。味付けはごま油、甘しょうゆ味でご飯が進む一品として提案する。(連載終わり)

## 生活衛生関係営業の景気動向調査 持ち直しの動きに足踏みがみられる一日本公庫

日本政策金融公庫はこのほど、生活衛生関係営業の景気動向等調査結果(2024年10~12月期)を公表した。業況判断DIは、前期から2・1ポイント低下し、マイナス7・4となった。来季は5・5ポイント低下し、マイナス12・9となる見通し。売り上げDIは、前期から6・9ポイント低下し、マイナス2・3となった。来季は1・0ポイント上昇し、マイナス1・3となる見通し。経営上の問題点は、「仕入価格・人件費などの上昇を価格に転嫁困難」が54.7%と最も多く、次いで、「顧客数の減少」(40.3%)、「従業員の確保難

(19.8%)の順となった。

食肉関係者は、「値上げが顧客に受け入れられ、客単価が上昇した(茨城県)」「物価高騰の影響で高価格帯商品の売り上げが低迷し、売り上げが悪化している(山梨県)」と今期の景気動向について回答。また、来期については、「新しい取引先が増える見通しはないので、業況は変わらないだろう(大阪府)」「これ以上の価格転嫁は難しいため、来期の業況は厳しいと考えている(静岡県)」という意見が上がっている。

## 韓国、25年の牛肉・豚肉および生乳の生産量は減少の見込み

韓国農村経済研究院(KREI)はこのほど、34年までの農畜産物の生産見通しとなる「農業見通し2025」を発表した。

同見通しによると、25年の畜産物の生産量は、飼料コストの高止まりなどから牛肉、豚肉および生乳は共に減少が見込まれている。畜産物の輸入量は、需要が増加している乳製品は増加するものの、為替相場の影響により割高な牛肉と繰越在庫が多い豚肉は減少が見込まれている。

**【牛肉】[24年の実績]** ①24年の牛肉生産量は5.8%増—24年の牛肉生産量は前年比5.8%増の32万1千tとなった。これは、22年時点で好調だった牛肉価格を背景に飼養頭数を増やした肉牛が出荷時期を迎えたこと、また、現下の牛肉価格の下落や飼料コスト上昇を受けた肉牛の早期出荷増が要因とされている。②24年の牛肉輸入量は1.8%減—24年の牛肉輸入量は、1.8%減の44万6千tとなった。減少の要因として、国内の牛肉生産量が増加する中で、比較的安価な豪州産の輸入量は増加したものの、為替相場の影響で割高となった米国産の輸入量減少が影響したとされている。

**[25年以降の見通し]** ①25年の牛肉生産量は1.0%減の見込み—25年は、牛肉価格の下落に伴う肥育農家の素牛導入意欲の低下や、24年の早期出荷などの影響で肥育頭数が減少することから、牛肉生産量は前年比1.0%減の31万8千tと見込まれている。26年以降も引き続き牛肉生産量は減少するが、29年以降は肥育頭数が徐々に回復に転じることで、34年の牛肉生産量は32万tと見込まれている。②25年の牛肉輸入量は5.9%減の見込み—25年は、国産牛肉価格が引き続き低迷する見込みであること、為替相場の影響で輸入牛肉が割高になっていることなどから、牛肉輸入量は5.9%減の41万9千tと見込まれている。26年以降は、FTAを締結している米国および豪州に対する輸入牛肉の関税が撤廃されることで牛肉輸入量は増加に転じ、34年には46万9千に達すると見込まれている。

**【豚肉】[24年の実績]** ①24年の豚肉生産量は1.2%増—24年の豚肉生産量は1.2%増の113万2千tとなった。これは、繁殖母豚数が減少する中で、

繁殖母豚として多産雌豚の導入が進んでいることや、養豚施設の近代化など生産性向上による肥育豚頭数の増加からと畜頭数が増加したことが要因とされている。②24年の豚肉輸入量は12.2%増—24年の豚肉輸入量は12.2%増の45万2千tとなった。中でも、米国からの輸入量が22.9%増と大幅に増加したことに加え、EUやカナダなどからの輸入量も6.0%増となった。

**[25年以降の見通し]** ①25年の豚肉生産量は2.7%減の見込み—25年は、肥育豚頭数が前年をわずかに下回ると見込まれることから、豚肉生産量は2.7%減の112万9千tと見込まれている。

26年以降は、繁殖母豚数に大きな変化はないものの、生産性向上による肥育豚頭数の増加が見込まれること、また、国内需要を受けて増産気運が高まり、34年には118万5千tに達すると見込まれている。②25年の豚肉輸入量は5.4%減の見込み—25年は、為替相場の影響や輸入豚肉の繰越在庫の増加により、5.4%減の42万8千tと見込まれている。

26年以降は、FTAを締結している米国やEUを中心に輸入量が増加し、29年には48万3千tに達すると見込まれている。

**【生乳】[24年の実績]** ①24年の生乳生産量は0.4%増—24年は、搾乳牛がわずかに増加したことから、生乳生産量は0.4%増の193万8千tとなった。②24年の乳製品輸入量は4.7%減—24年の乳製品輸入量(生乳換算)は、4.7%減の236万4千tとなった。輸入単価の下落から牛乳およびクリームの輸入量は増加したものの、チーズおよびバターは輸入量減少が影響したとされている。

**[25年の見通し]** ①25年の生乳生産量は0.6%減の見込み—25年は、飼料コストの上昇で経営環境が悪化している零細農家を中心とした離農から搾乳牛飼養頭数が減少し、生乳生産量は0.6%減の192万7千tと見込まれている。②25年の乳製品輸入量は1.9%増の見込み—2025年は、国内の生乳生産量が減少する一方、国内需要の高まりやFTAを締結している米国およびEUからの輸入量が増加することから、乳製品輸入量(生乳換算)は1.9%増の241万tと見込まれている。(農畜産業振興機構)

## 【輸入牛現物相場】 豪州チルドでは入船遅れの影響続く

チルドは豪州産でクリスマス休暇の影響による入船遅れがいまだに続いており、トップサイド、ナーベル、クロッドなどで在庫が逼迫している。引き合いもモモ系、スソ物に集中している。

米国産は1月中旬～下旬に通関が切れた商品が入荷。まとめて入荷があったことから逼迫感の解消だけでなく、若干の在庫過多となっており、ショートプレートは相場をやや下げている。先々の為替の変動も不透明であることから、全体的な相場の変動はみられない。

豪州産フローズンでは中国、米国の買い気が強ま

	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 ~ 1,330	1,200 ~ 1,300
ボンレスショートリブ(チョイス)	5,800 ~ 6,000	—
ボンインショートリブ	—	—
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 ~ 2,000
同(プライム)	2,500中心	2,200 ~ 2,300

り、トリミング材など買い付けができない価格帯まで上昇している。米国でトランプ新大統領が関税引き上げの施策を発表しているが、これによって各国からの豪州産牛肉の引き合いが強まりそうだ。米国産は値頃感を打ち出せず、取り扱いが限定的となっている。

【輸入牛肉現物相場】

円/キロ

	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
ランプ	1,600 ~ 1,700	1,680 ~ 1,900
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
C		
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	—
カウミート	960 ~ 1,200	—
F		
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】 銅需要鈍化で国産生鮮モモ弱もちあい

◇国産物 季節を先取りしたメニュー訴求や、葉物野菜の高騰もあり、鍋物用途でのモモの需要は鈍化しつつある。一部産地での増体不良、高病原性鳥インフルエンザの影響もあり、生産量はタイトだが、生鮮モモ、ムネとも弱もちあいで推移している。冷凍物はおおむねもちあい。

◇輸入物 ブラジル産モモ正肉、カット物は輸入量がやや少ないことと、現地オファーの上昇もあり、先高観が出てやや値を上げた。米国産BILは米国内の需要増、主要産地の鳥インフルエンザ発生も影響し、ジリ高で推移している。

単位：円/キロ

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	
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	510~530
ブラジル産モモ正肉	370~400
ブラジル産モモ角切り	460~480
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	480~490
タイ産モモ角切り(25~30g)	460~470
米国産モモ串	玉なし

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月6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 81頭	高値	2,940	2,475	2,251	1,961	-
		安値	2,251	2,052	2,052	1,413	-
		平均	2,517	2,275	2,150	1,721	-
	雌 B 2頭	高値	-	-	2,151	-	-
		安値	-	-	2,042	-	-
		平均	-	-	2,098	-	-
	去 A 158頭	高値	3,241	2,581	2,259	-	-
		安値	2,160	2,226	2,162	-	-
		平均	2,612	2,337	2,191	1,487	-
	去 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B -頭	平均	-	-	-	-	
交雑牛	雌 B 38頭	平均	-	1,713	1,539	1,329	-
		頭数	-	10	15	13	-
	雌 C 1頭	平均	-	-	1,309	-	-
		頭数	-	-	1	-	-
	去 B 41頭	平均	-	1,686	1,556	1,432	-
		頭数	-	8	18	15	-
去 C 2頭	平均	-	-	1,480	-	-	
頭数	-	-	2	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	337 402	1,000 955	- 182.0	(競り)	(相対)	57

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,488	1,566	1,492	1,364	-
	B	-	1,458	1,502	1,280	1,081
和 去	A	2,504	2,166	-	1,898	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	893	840
	C	-	-	-	-	818
乳 去	B	-	-	-	1,155	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,627	1,496	1,407	-
	C	-	-	1,422	1,275	-
交 去	B	-	1,696	1,565	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	734	734	734	651	594
	安値	637	608	583	410	219
	平均	665	638	618	566	466
	頭数	( 7 )	( 308 )	( 359 )	( 142 )	( 139 )
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	( - )	( - )	( - )	( - )	( - )	

[大阪食肉卸売市場] 2月6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	2,576	2,300	-	-	-
(頭数)	( 13 )	( 10 )	( 1 )	( 1 )	( - )
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( - )	( - )	( - )	( 2 )	( - )
和 去 A	2,852	2,241	-	-	-
(頭数)	( 12 )	( 5 )	( - )	( - )	( - )
B	-	2,240	-	-	-
(頭数)	( - )	( 1 )	( - )	( - )	( - )
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,957	1,711	1,609	1,550	-
C	-	1,688	1,582	1,512	-
交雑去 B	-	1,708	1,639	1,572	-
C	1,847	1,644	-	-	-
豚	-	591	558	404	314

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	2月6日	2月5日	(2月累計)
豚	65,500	63,800	266,400
成牛計	4,000	4,600	17,840
和牛雌	880	1,200	4,090
和牛去勢	1,100	1,130	5,000
乳牛雌	720	640	2,650
乳牛去勢	550	630	2,300
交雑雌	340	510	1,750
交雑去	410	490	2,050

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 2月6日

	2月6日	(前日)
東京	1,482円	1,487円
大阪	1,614円	1,665円

[豚・全農建値] 2月6日

上	中	取引頭数	市況
634円	612円	1,094頭	強もちあい

と畜 売買	牛 48頭 牛 107頭	豚 126頭 豚 174頭	牛概況 豚概況	反発 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6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)	- (-)	5,818	-	もちあい
仙台 [中]	559 (556)	529 (493)	390	46	小反発
宇都宮 [地]	643 (670)	596 (593)	1,740	123	反落
茨城 [地]	629 (633)	603 (602)	1,130	862	弱もちあい
群馬 [地]	651 (665)	538 (528)	2,708	262	続落
さいたま [中]	642 (626)	619 (593)	167	169	反発
東京 [中]	638 (623)	618 (602)	1,000	955	反発
横浜 [中]	624 (640)	600 (609)	644	646	反落
山梨 [地]	623 (617)	568 (613)	139	115	まちまち
浜松 [地]	573 (568)	542 (534)	295	36	強もちあい
名古屋 [中]	565 (570)	543 (547)	900	311	弱もちあい
京都 [中]	577 (-)	557 (-)	76	117	もちあい
大阪 [中]	591 (567)	558 (540)	48	104	反発
神戸 [中]	663 (-)	642 (-)	54	121	-
岡山 [地]	657 (655)	667 (630)	281	249	もちあい
広島 [中]	- (600)	- (557)	223	7	-
福岡 [中]	585 (592)	556 (558)	313	128	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30日~2月5日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,689,807 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	1,165	1,281	1,296	1,261	78,200
うで	729	793	823	783	116,282
ロース	1,092	1,173	1,221	1,175	136,577
ばら	1,173	1,238	1,296	1,219	147,441
もも	742	779	810	774	190,701
ヒレ	1,040	1,139	1,231	1,143	10,444
セット	939	1,021	1,128	1,016	1,010,162

◇近畿圏 総重量 798,324 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	1,252	1,319	1,255	62,752
うで	691	720	745	719	132,826
ロース	1,053	1,166	1,212	1,136	108,229
ばら	1,188	1,225	1,247	1,223	148,487
もも	702	724	761	727	173,975
ヒレ	1,103	1,188	1,247	1,183	12,062
セット	899	972	1,074	977	159,993

[食鳥正肉日経相場] 2月5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	720	766	1,030	11
ムネ	372	430	590	7

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月4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	1,015	619	550	600	650
安値	728	381	290	360	350
平均	780	417	-	-	-

※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〉

昭和51年の初版から平成22年の新改訂版へと続く、定評のエンサイクロペディア。新訂正版は3,000語を採録。

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