

令和7年
2025年

2月13日
木曜日

第11651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
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-14-10
TEL03-6206-0929 FAX03-6206-0928

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



東京市場豚枝肉共励会が開催された……P3

- ▶ 畜酪委で肉事協、JA全農ミートフーズら関係団体から意見聴取を実施—自民党……………P2
- ▶ 東京市場豚枝肉共励会、宇野養豚所が名誉賞キロ当たり1万5056円でウスネフードが購買……………P3
- ▶ 「父の日に牛肉訴求」を促進、MLAが大阪でセミナー開催……………P4~5
- ▶ 横浜買参組合が新春賀詞交歓会を開催…P5
- ▶ グルメ杵屋と萬野屋が「(株)NIPPON WAGYU INTERNATIONAL (NWI)」設立……………P6
- ▶ 伊藤ハム米久ホールディングスが春の新商品発表会を開催②……………P6~7
- ▶ プリマハムがハム・ソーセージ、加工食品約200品値上げ……………P8
- ▶ [人事異動]プリマハム(3月15日付、4月1日付)……………P8~9
- ▶ 滝沢ハムの25年3月期第3四半期決算、食肉の売り上げ増加し増収……………P9
- ▶ [人事異動]滝沢ハム(3月16日付、4月1日付)…P9
- ▶ 松屋「ネギゆず旨塩厚切り豚カルビ丼」新発売…P9
- ▶ 「第9回ジビエ料理コンテスト」表彰式開催、応募者は過去最多の305点……………P10
- ▶ 横浜商協が2025新春交流のつどい、「横のつながりを大事に」……………P10
- ▶ [調理食品支出金額・12月]……………P11
- ▶ 日本食肉生産技術開発センター令和6年度研究開発成果発表会を開催参加者を募集……………P11
- ▶ 松のや「明太チーズチキンかつ／ささみかつ」発売……………P11
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]10・12日……………P12・14
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]10・12日……………P13・15

注目のヘッドライン

畜酪委で肉事協、JA全農ミートフーズら関係団体から意見聴取を実施—自民党

自民党の畜産・酪農対策委員会が党内で開催され、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について、畜産・酪農関係団体から意見聴取を行った。…詳細はP2

「父の日に牛肉訴求」を促進、MLAが大阪でセミナー開催

…詳細はP4~5

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.

食肉産業展HP

ご来場をお待ちしております!

食肉産業展HPはコチラ ▶ <https://www.shokuniku-sangyoten.jp>

開催テーマ

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

食肉産業展東京事務局 ☎03-3663-2011

畜酪委で肉事協、JA 全農ミートフーズら関係団体から 意見聴取を実施—自民党

自民党の畜産・酪農対策委員会が党内で開催され、酪農および肉用牛生産の近代化を図るための基本方針(酪肉近)の見直しについて、全国農業協同組合中央会(JA全中)、全国肉牛事業協同組合・JA全農ミートフーズ(株)など、合わせて五つの畜産・酪農関係団体から意見聴取を行った。

冒頭、築和生畜産・酪農対策委員長は、これまで委員会で上がった「意欲的な生産数量目標を設定する上でも、消費拡大は不可欠である」「飼料価格の高止まりなどに対して、経営安定対策を引き続きしっかり行ってほしい」などの意見を踏まえ、「今回の酪肉近は、大変重要な局面にある議論だと思っている。忌憚きたんのない意見をきいて、生産者に安心して経営を継続していただける基本方針を作るべく頑張っていきたい」と述べた。

続いて、関係団体から意見聴取が行われた。このうち、JA全中の谷口俊二畜産委員長は、「高齢化の課題に加え、生産資材価格の高止まり、和牛枝肉価格や肉用子牛価格の低迷など、生産現場は危機的な状況に置かれているが、緊急対策などにより、需要拡大や経営継続に向けて取り組んでいる。次期酪肉近においても、中長期的な牛肉の供給の維持を見据え、輸出拡大や国内の需要拡大、子牛価格の向上に向けた施策を通じ、経営の安定を図っていただきたい」とし、和牛肉については、A5割合が拡大する中、消費者ニーズを踏まえた多様な牛肉生産を進めることが必要であるとした上で、「早期出荷を行っても、コストが思うように下がらず、また、販売収入が確保できないという課題もある。多様な牛肉生産と持続可能な経営の両立を目指し、産地の取り組みの後押しや関係者の理解醸成などを着実に進めていただきたい」と呼びかけたほか、食肉処理施設の再編や整備、国産飼料や濃厚飼料の生産体制、家畜疾病対策などにおける支援を要請した。

全国肉牛事業協同組合の佐々木信弘理事長は、「和牛肉需要拡大対策や離島の繁殖農家への対策などを措置していただき、昨年来、枝肉価格と子牛価格が上昇してきていることは、肉用牛生産者にとつ



て、久しぶりに明るい状況になった」と説明。「これまで、脂肪交雑を追求してきたが、いわゆる“おいしさ”の分かりやすい指標を示し、さらに多様化する消費者のニーズに応える畜肉として、交雑種、乳用種の位置付けの明確化をお願いしたい。円安が進行する中、肥育期間の短縮、飼料用米などの資源の有効的な利用に対し、生産方式の具体的な推進策を示してもらいたい」と述べた。また、輸出拡大や離島中山間地域への支援、食肉処理施設の老朽化に対する支援などを要望した上で、次期酪肉近においては、「大変厳しい状況が続く中、生産者の元気が出るような、力強い支援をお願いしたい」と訴えた。

JA全農ミートフーズの中村哲也社長は、「和牛肉は、輸入牛肉と明確に差別化できるわが国固有な、そして貴重な品種である。一方で、量販店では、3~4等級の和牛を求める声もある。そのため、早期出荷による、生産コストを低減した適度な脂肪交雑など、多様な消費者ニーズに対応する和牛肉の生産に向けて肉質評価の理解醸成を進めていただきたい」「子牛価格の下落に伴う、繁殖基盤の縮小が懸念されている。一度縮小してしまうと、繁殖雌牛の出生から試算して、回復には4年以上の歳月を要する。出荷頭数の減少により、失った売り場を取り戻すことは容易ではない。安定生産に向けた取り組みをお願いしたい」などと要請。このほか、と畜場の老朽化問題に対して、引き続きの支援における要望を示した上で、最後に「当社はJAグループと連携の上、生産者や食肉流通業界全体の発展に寄与していきたい」と語った。(意見交換詳細については後日掲載)

東京市場豚枝肉共励会、宇野養豚所が名誉賞 キロ当たり1万5056円でウスネフードが購買

第64回農林水産祭参加「令和6年度第9回東京食肉市場豚枝肉共励会」(主催＝一般社団法人東京食肉市場協会、事務局＝東京食肉市場(株)豚肉営業部)が5～7日、東京食肉市場で開催された。7日に行われた競りでは冒頭、豚肉営業部の神成真幸取締役が「当市場の主要生産者の皆さまから1千頭の豚を出荷していただいた。購買者の皆さまには、生産者の日頃の努力を評価していただくとともに、東京市場への出荷意欲向上につながるような、活気ある取引をお願いしたい」とあいさつした。

全国各地から出品された1千頭の豚枝肉の中から、厳正な審査の結果、(有)宇野養豚所の出品豚(「極上」、79・5kg)が栄えある名誉賞に輝き、(株)ウスネフード(薄根明夫代表＝上写真右)がキロ当たり1万5056円(税抜き、以下同)で購買。この結果を受け、宇野養豚所の岡経一専務(上写真左)は「毎年苦い思いをしてきたが、やっと名誉賞を受賞することができ、喜びは格別だ」「今後も東京食肉市場と一緒に豚肉の良さを伝えていきたい」とコメントした。

また、最優秀賞の(有)ほそやの出品豚(「極上」、80・0kg)は5559円、同じく最優秀賞の(有)寄居養豚センターの出品豚(「極上」、77・5kg)は5142円で、いずれも(有)広瀬商店が購買。そのほか、優秀賞には(株)成田畜産、(株)ケイアイファーム玉山、林商店肉豚出荷組合(有)清水養豚、優良賞には(株)ケイアイファーム北上、山本ファーム行方農場、太平洋グリーンディング(株)雪沢農場、蕪木養豚の蕪木康人さん、林商店肉豚出荷組合の宮澤泰徳さん、(株)長島養豚、(有)胆沢養豚、(有)米川養豚場、(株)フリーデン、(有)常陸牧場、会長賞には(株)北守一の出品豚が選ばれた。

褒賞授与式では、東京食肉市場協会の小川一夫会長(東京食肉市場社長、上写真中央)が「飼料、エネルギー、資材の高騰などが生産に大きな影響を与え、養豚経営に重くのしかかっている。このような状況の中、皆さんの生産が評価され、東京食肉市場を通じて、豚肉が全国に広まりつつある」「本日の共励会では生産者の皆さんが素晴らしい枝肉を出品しており、審査が難しかった。その中で、宇野養豚所の枝肉は名誉賞にふさわしいものだった」とあいさつ。さ



らに、来賓として農水省畜産局食肉鶏卵課食肉需給対策室・上田泰史室長、東京都中央卸売市場市場政策担当・石井浩二部長、東京都芝浦食肉衛生検査所の木村秀嘉所長が祝辞を述べた。

審査報告では、審査委員長を務めた公益社団法人日本食肉格付協会業務部・末吉正実業務部長が「雌が870頭、去勢が130頭、合計1千頭が出品された。成績をみると、枝肉重量と背脂肪のコントロールがいかに重要かということが分かる。2023年1月から取引価格の枝肉重量の上限・下限を3kgずつ引き上げたが、生産者の皆さま方がしっかりとこれを目標にしながら生産していることも数字が示していると思う。本日の結果も前回同様、厚みのある理想的な体型のものが多く、肉質は締まりが良く、脂肪は光沢と粘りに優れ、脂肪交雑の豊かなものが数多くそろっていた」と概要を説明。また、名誉賞の枝肉については「前・中・後部のいずれにも厚みがあり、バランスに優れ、筋肉には細かいサシが入っており、肉締まりも抜群。肉質・肉量共に素晴らしく、多くの審査員の支持を得た」と講評した。

続いて、各受賞者に賞状や記念品を授与。最後に主催者を代表して、同共励会の廣瀬常年副会長(東京食肉買参事業協同組合理事長)が謝辞を述べ、閉会した。



「父の日に牛肉訴求」を促進、MLA が大阪でセミナー開催

MLA豪州食肉家畜生産者事業団(トラヴィス・ブラウン駐日代表=下写真)は2月10日、大阪市北区のヒルトン大阪で、食肉卸・小売・流通業関係者ら多数を招き「MLAグランドセミナー2025」と題したプレゼンテーションセミナーを開催した。

冒頭、MLAのブラウン駐日代表が登壇し、出世者への謝辞を述べたあと、最近のオージー・ビーフの販促活動の実績報告や輸入牛肉市場におけるオージー・ビーフの安定した品質と供給力などの優位性、消費者から高い支持を受けていることを解説。日本のマーケットの重要性を改めて強調し、関係者にアピールした。概要は以下のとおり。

2024年は円安、生活費上昇、労働力不足などの経済要因が重なり、多くの業界同様に食肉業界も大変厳しい状況であった。また、25年を迎えても、依然として世界貿易をめぐる不確実な課題に直面している。しかし、課題は機会をもたらす。この機会が日本と豪州の貿易関係をさらに強固にする絶好のものとなると考えている。日本は1970年代から50年以上にわたって、豪州産牛肉を輸入してきた。この間、強く安定したビジネス関係と友情が築かれてきたことで、その良好な関係性は世代を超えて今日まで続いている。

現在のオージービーフの供給状況は安定しており、両国が緊密に連携し、日本の消費者に合わせて安全で高品質な食肉を供給する絶好の機会となっている。そのため、MLAはこの需要を喚起するために、日本市場を支援するとともに、「オージーミートアカデミー」を実施し、オージービーフに関する教育と啓発活動に取り組んでいく。オージーミートアカデミーはMLAがお客さまのビジネスに合わせてカスタマイズし、提供しているサービス。輸入業者、卸売事業者、小売・外食のいずれの категорияであっても、オージービーフに関する教育とインスピレーションを提案できる。これまでに100回を超えるオージーミートアカデミーを開催しており、多くの顧客から、ビジネスに役立ったという報告をいただいている。

この活動をサポートするために、MLAは多種多様な経歴と経験を持ち、オージービーフとオージーラムへの情熱を持つ約30人の食品専門家のグループ



「オージービーフマイト」「ラムバサダー」を結成した。私たちは彼らと緊密に連携して、プロモーションに取り組んでいる。



オージービーフは近年、輸出が好調に伸び、日本への輸入ビーフの中で1位のシェアを占めているが、牛肉カテゴリーは依然として厳しい状況が続いている。これは食肉業界が直面する課題であるが、日本の消費者や家族は牛肉が最も好きなタンパク質であるという結果も出ているので、これは私たちにとっては大きな励みになる。業界として原産国に関係なく、サプライヤー、小売業、外食企業全体で牛肉を継続的に宣伝し、顧客や消費者に好みのタンパク質である牛肉を選んでいただけるよう努力する必要があるだろう。牛肉はバランスのとれた健康的で栄養価の高い食べ物であるだけでなく、他のタンパク質よりも1kgあたりの収益と利益が高く、企業にとって非常に重要な商品でもある。強く活気のある牛肉部門は私たちの商売の短期的および長期的な成功にとって不可欠な存在だ。

今年、MLAはソーシャルメディアやデジタルメディアなどを通じて、オージービーフの日本向けPR活動の投資を大幅に増やす予定だ。豪州が世界をリードするサステナビリティと、オージービーフの素晴らしい品質と多様性を伝える、魅力的で有益なコンテンツを制作していく。3月以降、Metaとyoutubeで紹介されるミニコンセプトビデオと広告に注目してほしい。

また、昨年にも発表したように、MLAでは“父の日に牛肉を食べよう”という提案を行っている。近年、日本

ではクリスマス時期のケンタッキーや、ブラックフライデーのセール、ボージョレヌーボーのワイン、ハロウィーンのプロモーションなどは消費者にも広く受け入れられ、定番のイベントとして親しまれている。そのため、市場状況と時期を踏まえて、父の日が商機であると判断した。昨年、私たちは小売や外食のパートナーと共に、徐々にこのコンセプトを立ち上げたところ、結果は非常に良好だった。これから、父の日と牛肉を直接的に結びつけることにより、牛肉カテゴリーの消費をアップすることができると思っている。

もちろん理想としてはオージービーフを購入していただくことが望ましいが、和牛やUSビーフであっても、業界として団結して「父の日に皆で牛肉を楽しむ」というコンセプトを推進できれば、徐々に毎年の牛肉の売り上げと消費が増加するのではないかと期待している。

一方、ラム肉については、レシピサイト最大手のクックパッドが、ラム肉を2025年の主要な食品トレンドの一つに挙げているように、私たちも同様の考えだ。昨年、MLAは才能豊かでクリエイティブなラムバサダーと共に、東京・大阪・札幌・岡山でラムの消費者

イベントやフェスティバルを主催・協賛した。これらのイベントには6万人以上が参加し、ラムバサダーの活躍により、3万食以上のラム肉をお客さまに提供することができた。私たちを勇気付けたのは、参加者の多さもだが、その年齢層。ラム肉を試食する若い世代の消費者が多かったこと。現在、日本では、大半の消費者は外食でラム肉を食べている。そのため、特別メニューや季節メニューでラム料理を導入することは、このカテゴリーを継続的に発展させ、新しい顧客を獲得する有効な方法ではないかと思う。オージーラムについて興味のある方は、ご連絡いただければ20人を超えるラムバサダーと共に、ラム肉をメニューに取り入れるアイデアを共有したい。また、4月に東京で開催されるラムフェスティバルなど、各地のイベントを実施していくのでぜひご参加くださるとうれしい。皆さまには食肉業界、特にオージービーフ・ラムの将来について私の楽観的な見解を共有いただきたい。私たちは強く安定した貿易パートナーシップ、安心して信頼できるサプライチェーンを構築しており、何よりもオージービーフとラムが日本の消費者に喜ばれ、高く評価されていると信じている。(連載続く)

横浜買参組合が新春賀詞交歓会を開催

横浜食肉買参事業協同組合(佐藤清隆理事長)は6日、横浜市の崎陽軒本店で令和7年新春賀詞交歓会を開催した。

村井洋介理事が開会の言葉を述べ、佐藤理事長が「早くも1カ月が経った。去年を振り返れば1月に能登半島で地震・災害があった。また、米不足・米騒動などいろいろなことあった。私たちの業界でいえば、生産者は飼料が高騰し、食肉業者では資材、人件費などが高騰する中で利益を出すことは大変だったと思う。ここに笑顔でいる皆さんは知恵や努力で対応してきたのだと思う。昔、デンソーという会社がQRコードを発明したときに、多くの人に使用してほしいと特許をとらずに世界に発信した。そして現在、QRコードは皆の役に立ち、世界中使用されている。私たちの業界も知恵や工夫、情報をみんなで共有し、後に続く後輩にいいものを残してあげることができるのではないかと考える。今日は多くの関係者が参加されており、活発な、情報交換をしてほしい。また、当組合は



昨年同様、横浜食肉市場の共励会やフェア、横浜市主催の肉まつりやイベントなどにもできる限り協力していく」とあいさつ。

来賓紹介に続き、横浜市経済局の日比野政芳市場担当理事、横浜食肉市場(株)の山口義之社長、横浜食肉商業協同組合の星野光治理事長、横浜農協の館川勝利常務理事らがそれぞれの立場であいさつ。(株)横浜市食肉公社の實形茂道社長が乾杯の音頭を取り、懇親に入った。

グルメ杵屋と萬野屋が「(株)NIPPON WAGYU INTERNATIONAL (NWI)」設立し、シンガポール向け限定で和牛の土産販売開始

(株)グルメ杵屋(大阪市住之江区、棕本充土社長)と(株)萬野屋(大阪市天王寺区、萬野和成社長)は2025大阪・関西万博を契機に30年大阪IRを見据えたインバウンド事業として、24年9月に合弁会社「株式会社NIPPON WAGYU INTERNATIONAL (NWI)」(大阪市住之江区、棕本充土社長)を設立した。

訪日外国人へ“本物の和牛の価値”提供と、食育を含めた和牛土産販売ビジネスへの参画を目的に業務提携したもの。25年1月31日からはコウノイケ・エアポート(株)(東京都大田区、佐藤大社長)と連携し、関西国際空港からシンガポール向け限定で和牛の土産販売を開始した。

今回のサービスでは、萬野屋が厳選した和牛を手軽で簡単に購入できるよう、(株)JTB協力の下、観光案内所やホテルにNWIのパンフレットを設置。パンフレットについては協力してくれるホテルを拡大するほか、グルメ杵屋や萬野屋の店舗でも設置を広げているところだ。

サービス対象商品は、和牛ステーキ250gカット1kg(4枚、2万8080円)、2kg(8枚)、3kg(12枚)、4kg(16枚)、5kg(20枚)で、シンガポール政府の定めにより最大1人当たり5kgまで。NWIのECモールから購入すれば、NWIが輸出検疫に必要な手続きを代行する。

対象路線は関西国際空港発のシンガポール便で、シンガポール航空とスクートの直行便のみ。同社では「現地で購入するのに比べれば2~3割は値頃感のある価格ではないか」としている。

顧客は関西国際空港4階出国ロビーの関西エアポートバゲージサービスから商品を引き取り、そのままチェックインカウンターで手荷物として預ければ入



国時にターナーテーブルからピックアップして持ち帰れるというもの。

大阪で食肉小売・卸、外食事業を展開する萬野屋は、未経産の雌牛、月齢30カ月以上の長期肥育、低融点脂肪、高濃度な肉質を独自の基準とする自社ブランド「極雌 萬野和牛」を展開。全国各地の食肉市場から厳選した和牛を仕入れ、提供してきた。

今回もインバウンド限定の取り組みとして大阪市内の萬野屋の外食店4店舗(しゃぶしゃぶ萬野ルクア大阪店、肉卸萬野屋別邸、焼肉萬野心斎橋店、焼肉萬野天王寺店)で食育体験ができることをウリにしており、原料調達から加工までを担う。

日本の和牛は「最高級の食材」として高く評価されている。特に日本の和牛は高価で流通量も限られているため、海外では特別なイベントや高級レストランでの提供が主流となっており、世界の食通に注目されている。

萬野屋の店舗でもインバウンドの増大により外国人観光客の比率は高まっており、多い時では9割を占めることもあるという。「当面は月間150万円くらいを目標に設定し、ノウハウや課題の蓄積に注力したい」としている。

伊藤ハム米久ホールディングスが春の新商品発表会を開催②

伊藤ハムが7日に開催した新商品発表会での、青木純一加工食品事業本部事業戦略統括部マーケティング部長(次項上写真)の市場環境説明の概要

は次のとおり。

2024年度に入ってから、ハム・ソーセージ、調理加工品ともに売れ行きは良くない。前年を下回ったま

ま第3四半期となった。数字の内訳をみると、平均単価は上昇しているが、それだけではカバーし切れないほど、購入者数や購入者1人当たりの購入数が下がっている。そのため、販売数量を伸ばす取り組みが課題であると認識している。

(株)日本政策金融公庫の令和6年7月の調査(対象＝全国の20～70代の男女各1千人)において、経済生志向が平成20年の調査以来最高値となった。従来から高水準ではあったが、食品の相次ぐ値上げの影響を感じる。また、これに健康志向、簡便化志向を含めて3大志向はいずれも高水準を維持しているほか、一見すると経済性とは相反するが、「節約疲れ」「メリハリ消費」などを背景に美食志向が伸びている。

また、同調査内の品目別の消費行動の変化をみると、食肉加工品は「より安価な商品に替えた」という割合は20・5%、「まとめ買いなど、割安になる分量で購入することにした」という割合は15・0%、「購入量を減らした」(いわゆる買い控え)の割合は29・1%となっている。

このうち、われわれは買い控えに対して、大きな課題感、危機感を抱いた。今回の提案でもこうした現状の改善に重きを置いている。

ハム・ソーセージ市場は縮小傾向にあり、ちょうど価格改定を行った2022年以降、平均単価の上昇に相反して購入率や購入数量が下がっている。ハム・ソーセージの主な食シーンである朝食では、簡素化や効率化が進み、加熱調理をするウインナーやハムエッグが食卓に上がることが減っている。朝食においてハム・ソーセージが属する「主菜」が大きく減少していることも要因だろう。

そのため、朝食としてどのように訴求するか、朝食以外の提案方法も重要となる。最も懸念されるのは「効率化された食習慣が習慣化されること」。改めて朝食で多くの品数を食べてもらう、栄養を食材から摂取してもらう習慣につなげるため、改めてハム・ソーセージのベネフィットを明確に訴求していく。さらに、変化に対応して新たな価値を提案していく。

弥富紀子事業戦略統括部マーケティング部家庭用企画室長(下写真)による伊藤ハムの商品説明の概要は次のとおり。

[朝のフレッシュ] 昨年、チキンハムを発売して好評となっており、特に30代の若年ユーザーが多い。「高タンパク」というキーワードが響いていると考えている。そこで今回は姉妹品として「ベーチキン」を発売する。鶏肉原料で作ったベーコン風の商品で、高タンパクかつスモークの風味が特長の商品。ベーコンよりも脂が少なく、健康的というイメージを訴求していく。

[ジューシーポーク] こちらも原料となる豚バラ肉が高騰するベーコンの代替品となる粗びき肉のブロック商品。ベーコンブロックと同じく、好みのサイズにカットし、野菜炒めやパスタのトッピングに使用できる。

[ラ・ピッツァ] コロナ期間にピザを手作りする家庭が増えたが、その後も一定の需要が保たれている。そこで同シリーズから、好みのトッピングで自分のオリジナルピザを作ることができる「熟成生地のパザクラスト」を発売する。シリーズ同様、発酵&長時間熟成の生地で、本格手作り志向の商品となっている。

[キッチンデリ] 秋冬向けの商品としてシチューパイなどを展開している同シリーズから、パスタ入りパイの「濃厚チキングラタンパイ」「濃厚ボロネーゼペンネパイ」を発売する。グラタン類はシチューと比較すると、季節変動が少ないため、春夏の提案が可能な商品となっている。

[麺に具〜っ!!まぜ麺の具] ゆでた麺にかけるだけの簡単調理商品シリーズ。食べ応えのある新メニューとして「牛すじカレー」を発売する。賞味期間は180日と長期保存(常温保存)が可能なので、常備品としても提案する。(連載続く)



プリマハムがハム・ソーセージ、加工食品約200品値上げ

プリマハムは12日、4月1日納品分から一部商品の規格変更ならびに価格改定を実施すると発表した。対象はハム・ソーセージ、加工食品の家庭用・業務用商品約200商品、価格改定率は2・0～26・8%。

同社は値上げの背景として「原材料や副資材の価

格の高騰、エネルギーコストや物流コストの上昇による厳しい環境が続いている。コスト削減などのさまざまな対策を講じてきたが、企業努力によるコスト吸収のみでは極めて厳しい状況にある」と説明している。

【人事異動】プリマハム(3月15日付、4月1日付)

プリマハムは12日、3月15日付および4月1日付けの人事を発表した。

〈3月15日付〉執行役員生産本部茨城工場長兼製造二部長兼プリマ環境サービス(株)社長(執行役員生産本部茨城工場長兼プリマ環境サービス(株)社長) 林吉彦▷生産本部茨城工場製造二部部長代理(生産本部茨城工場製造二部製造三課長) 泉田淳▷生産本部付外向プリマルーケ(株)(社長就任予定※)(生産本部茨城工場製造二部長) 片岡浩

〈4月1日付〉食肉事業本部食肉商品事業部部長代理(営業本部調達部長兼原料課長) 梅村享宏▷食肉事業本部食肉商品事業部国産ポーク部長(食肉事業本部食肉商品事業部ポーク部部長代理兼ポーク第一課長) 田丸和幸▷食肉事業本部食肉商品事業部輸入ポーク部長(食肉事業本部食肉商品事業部ポーク部長) 江畑直紀▷食肉事業本部食肉統轄部長(食肉事業本部食肉統轄部統轄課長) 浅井健一郎▷営業本部東日本支社関東量販部長(営業本部東日本支社量販第一部第二課長) 小森大輔▷営業本部東日本支社広域量販第一部長(営業本部東日本支社量販第二部長) 土橋昭彦▷営業本部東日本支社広域量販第二部長(営業本部東日本支社量販第三部長) 高嶋実▷営業本部東日本支社デリカ・フローズン販売部長(営業本部東日本支社デリカ・EC販売部長) 嶋雅則▷営業本部東日本支社業務部長(営業本部営業統轄部商品課長) 雲井修平▷営業本部西日本支社関西量販部長(営業本部西日本支社中四国支店長) 鎌野崇▷営業本部西日本支社中四国支店長(営業本部東日本支社量販第一部長) 小見啓介▷営業本部西日本支社九州支店長(営業本部西日本支社関西量販部長) 山本正▷

営業本部フードサービス事業部CVS第一部長(営業本部フードサービス事業部第一部長) 石井秀利▷営業本部フードサービス事業部CVS第一部長代理(営業本部フードサービス事業部第二部第一課長) 下ノ村公彦▷営業本部フードサービス事業部CVS第二部長(営業本部フードサービス事業部第三部長) 西川和孝▷営業本部フードサービス事業部外食第一部長(営業本部フードサービス事業部長付〈スペシャリスト職〉) 小泉賢治▷営業本部フードサービス事業部外食第二部長(営業本部フードサービス事業部第四部長) 鈴木覚▷営業本部フードサービス事業部外食第二部長代理(営業本部フードサービス事業部第四部長代理) 玉本健治▷営業本部物流部長(営業本部物流部関東物流センター長) 渡邊雄一▷営業本部需給管理部長兼PRIMA Next Project(営業本部営業統轄部長付〈需給管理準備担当〉〈スペシャリスト職〉兼PRIMA Next Project) 保倉正明▷生産本部茨城工場管理部長(生産本部三重工場管理部長) 葛西仁▷生産本部三重工場管理部長(生産本部茨城工場管理部長) 大島宏之▷生産本部鹿児島工場長(生産本部付外向プリマ食品(株)社長) 下岡強▷執行役員マーケティング本部長兼マーケティング部長(執行役員マーケティング本部長) 片桐修二▷マーケティング本部商品企画部長(開発本部商品企画部長) 岡島周市▷開発本部基礎研究所所長代理(開発本部基礎研究所第一課長) 岩元正樹▷開発本部商品開発部部長代理(開発本部商品開発部第一課長) 池本雅司▷総合企画本部サステナビリティ推進部長(総合企画本部総合企画室室長補佐) 岡元純児▷総合企画本部事業会社管理部長(総合企画本部事業会社管理部〈スペ

シャリスト職) 浦濱政人▷管理本部人事部長(総合企画本部総合企画室室長補佐) 佐藤仁▷管理本部財務部長(管理本部長付) 渡部格▷伊藤忠商事(株)※出向元へ帰任(総合企画本部事業会社管理部長) 奥山丈▷食肉事業本部付向太平洋ブリーディング(株)(副社長就任予定※)(食肉事業本部食肉統轄部長兼管理課長) 高橋荘次▷営業本部付向北海道プリマハム(株)(副社長就任予定※)(営業本部物流部長) 沼倉勝義▷営業本部付向プリマハム

ミートファクトリー(株)(常務取締役就任予定※)(営業本部東日本支社業務部長) 筒井光章▷営業本部付向(株)エッセンハウス(社長就任予定※)(開発本部商品企画部部長代理兼開発本部長付) 中瀬善一▷生産本部付向秋田プリマ食品(株)(常務取締役就任予定※)(総合企画本部総合企画室室長代理兼100周年事業準備チーム長兼PRIMA Next Project) 森重雅哉。※就任にあたっては当該会社の株主総会・取締役会での決定を経る。

滝沢ハムの25年3月期第3四半期決算、食肉の売り上げ増加し増収

滝沢ハムは12日、2025年3月期第3四半期決算を発表した。それによると、売上高は食肉の売り上げが増加したことにより218億2100万円(前年同期比0.1%増)となった。営業損失は2億300万円(前年同期は営業利益2億4900万円)、経常損失は1億7200万円(経常利益2億7600万円)、親会社株主に帰属する四半期純損失は2億5800万円(親会社株主に帰属する四半期純利益1億9100万円)。価格改定やコスト削減を図ったが、原材料価格の高騰などによるコストアップ要因を吸収することができず、増

収減益となった。

セグメント別にみると、食肉加工品部門はハム・ソーセージなどの販売数量が減少し、売上高は86億2800万円(前年同期比2・7%減)。総菜その他加工品部門はCVS向け総菜品などの売り上げが減少し、売上高は40億3500万円(0・6%減)。食肉部門は国産と輸入の豚肉が減少したが、国産と輸入の牛肉、1次加工品が増加し、売上高は90億8400万円(3・6%増)。その他部門は外食部門などの売上高が7200万円(34・4%減)となった。

【人事異動】 滝沢ハム (3月16日付、4月1日付)

滝沢ハムは12日、取締役会において人事異動を決議した。

取締役〈3月16日付〉専務取締役食肉本部長(専務取締役経営戦略室長) 阿部竹男

執行役員〈3月16日付〉執行役員食肉本部副本部長兼国内製造仕入部長(執行役員食肉本部長) 本

田昌宏▷執行役員食肉本部部長(3月31日退任予定)(執行役員食肉本部副本部長兼国内製造仕入部長) 高橋成夫。〈4月1日付、新任〉執行役員経営戦略部長(伊藤忠商事(株)食料カンパニー生鮮食品部門長代行) 上月健

品質保証部長(生産本部副本部長) 藤野隆治

松屋「ネギゆず旨塩厚切り豚カルビ丼」新発売

(株)松屋フーズホールディングス(東京都武蔵野市、瓦葺一利社長)で、牛めし・カレー・定食・その他丼の「松屋」でこのほど、「ネギ柚子旨塩厚切り豚カルビ丼」(税込み690円)を販売開始した。

鉄板で香ばしく焼き上げた厚切り豚カルビに、ゆず

香る「旨塩柚子ダレ」をかけ、相性抜群の青ねぎと、高知県産のゆず果汁を使用したさっぱりと調和したタレで仕上げた。柚子の皮の特有の香りと風味が加わり、丼全体から豊かな香りが広がる、爽やかながらねぎ塩のうまみがクセになる一品となっている。

「第9回ジビエ料理コンテスト」表彰式開催、応募者は過去最多の305点

一般社団法人日本ジビエ振興協会(藤木徳彦代表理事)が主催する「第9回ジビエ料理コンテスト」の表彰式が6日、東京都内で開催され、一般部門では(株)LAZO BODEGAdevis安澤朋晴さんの「DON!ジビエの火山 ～山の恵みの洋風丼～」、小・中・高校生部門では、静岡県立下田高等学校の土屋菜々子さん、杉浦朋香さんの「猪肉の蒸し野菜」が農林水産大臣賞にそれぞれ輝いた。

同コンテストは、親しみやすいレシピの開発によりジビエの認知を高め、ジビエの流通・販売量を増やすことを目指し、2016年度から開催。今回は、「国産のシカ・猪を使用し、多くの方が家庭で作れて、安全で美味しく楽しめる料理」をテーマに、「一般部門」「小・中・高校生部門」の2部門でレシピを募集し、過去最多となる305点の応募数となった。

藤木代表理事は、「昔はカレー、ハンバーグなどのレシピが多かったが、9回のコンテストを経て、こんなにいろんなジビエレシピが誕生した。昨年までは、



“家庭”と“お店”というくりに分けて審査を行ってきたが、今年から、小・中・高校生枠を作ったことで、応募者数が増えた。学校でのジビエに対する食育を受けていることを感じた」とこれまでの変化を語った上で、審査については「審査員はレストランで実際に働いている人たちなので、まず第一においしいかどうか。今回受賞した人たちは、味のほかに、食材の特徴、例えばジビエは加熱や冷めたりすると硬くなりやすいことなどを加味して作られていることも評価された」と話した。

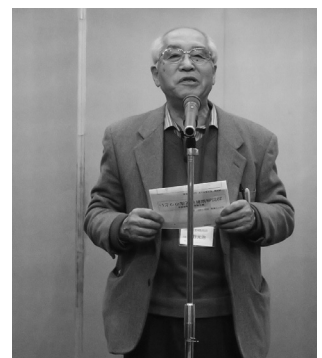
横浜商協が2025新春交流のつどい、「横のつながりを大事に」

横浜食肉商業協同組合(星野光治理事長=写真)は9日、横浜市の崎陽軒本店で2025商協新春交流のつどいを開催した。

開会に先立ち事務局から、農水省の和牛肉需要拡大緊急対策事業と、それを活用した各店舗における和牛肉試食イベントの実施計画について説明が行われた。

宮崎裕司副理事長の開会宣言に続き、星野理事長があいさつ。「昨年から、横のつながりを大事にしようと考え“交流のつどい”として開催している。若い世代を含めた多くの方が参加していることをうれしく思う。先ほど、和牛販売について説明があった。前回は手続きなどが難しかったが、今回は大分簡単になっている。ぜひとも全店実施してほしい。私は今年、組合の皆さんが喜ぶような、例えば、総菜とか肉の売り方についての勉強会などをしていきたいと考えている。食肉店は何とんでも材料がある。その材料でい

かに総菜などをおいしく作りお客に提供するかが大事だ。年末には牛肉が売れるが、最後に形が崩れたり細かい肉が出る。それはローストビーフやミートローフなどいろいろ使い道がある。1月に全肉連が開催したミート



デリカコンテストで、神奈川の専門学校生が考えた県産豚を使用したメニューが上位入賞した。大変うれしい。消費者の方も食肉店で売れるものを勉強してくれている。細かくなった肉をどうやってお金にするか、われわれも学ばなくてはならない」と述べた。

小林部長の乾杯の音頭で懇親に入ったあと、支部長らがあいさつ。店舗や支部の状況などを説明した。

【調理食品支出金額・12月】 合計 1万7078円で3・2%増

総務省家計調査(既報)によると、12月の調理食品支出金額は1万7078円(前年同月比3・2%増)と増加した。

弁当や調理パンなどの主食的調理食品の支出金額は、6403円(3・7%増)と前年を上回った。他の調理食品も1万675円(2・9%増)と上回り、このうちシューマイは105円(9・4%増)、ギョーザは171円(4・3%増)、コロッケは194円(4・3%増)、焼き鳥は262円(9・2%増)、冷凍調理食品は1018円(2・6%増)、天ぷら・フライは1439円(3・8%増)と上回ったが、ハンバーグは139円(3・5%減)、カツレツは169円(6・6%減)で前年割れだった。

調理食品支出金額

	10月		11月		12月	
調理食品	13,068	101.5	12,853	100.1	17,078	103.2
主食的調理食品	5,616	102.8	5,450	100.0	6,403	103.7
弁当	1,594	102.6	1,501	98.2	1,558	101.0
すし(弁当)	1,213	106.0	1,126	99.4	1,720	103.9
おにぎり・その他	545	103.4	518	102.8	545	110.5
調理パン	574	104.9	560	101.1	568	100.5
他の主食的調理食品	1,689	99.9	1,744	100.7	2,013	104.7
他の調理食品	7,452	100.4	7,403	100.3	10,675	102.9
うなぎのかば焼き	119	106.3	96	91.4	127	90.7
サラダ	573	104.4	545	109.4	611	116.8
コロッケ	205	100.5	190	98.4	194	104.3
カツレツ	195	101.6	192	103.8	169	93.4
天ぷら・フライ	1,066	95.9	1,065	98.1	1,439	103.8
シューマイ	94	94.9	98	111.4	105	109.4
ギョーザ	162	93.6	165	88.7	171	104.3
焼き鳥	214	97.3	221	107.3	262	109.2
ハンバーグ	143	105.9	142	97.9	139	96.5
冷凍調理食品	952	105.4	905	104.1	1,018	102.6
総菜材料セット	340	99.4	340	82.1	413	96.5
他の調理食品のその他	3,389	100.2	3,443	101.0	6,027	102.2

資料:総務省「家計調査報告(全国・全世帯1世帯あたり品目別)」

日本食肉生産技術開発センター令和6年度研究開発成果発表会を開催 参加者を募集

公益(勸)日本食肉生産技術開発センター(宮坂亙理事長)は20日、東京・千代田区のKDDIホールの会場とZOOMを併用し、令和6年度研究開発成果発表会を開催する。食肉生産技術研究組合で研究開発した成果等の普及を図るために行っているもので、14日午後5時まで会場、ZOOMでの参加者を募集している。

発表内容は全国農業協同組合連合会が「食肉処理加工施設の現状と課題について」、(株)前川製作所

が「大分割装置の紹介、冷媒の動向について」、花木工業(株)が「自動電撃装置、腹脂肪剥ぎ装置」、マトヤ技研工業(株)が「牛大腸切開機、豚腹脂剥離機、豚頭分割機、豚足脱毛機、せせり自動剥離機」を予定している。

参加申し込みはセンターHP <https://www.jamti.jp/topics/view/278> から。

ZOOM参加の場合の資料は17日から、センターHPからダウンロードを開始する。

松のや 「明太チーズチキンかつ／ささみかつ」発売

(株)松屋フーズ(東京都武蔵野市、瓦葺一利社長)は、トンカツ専門店の「松のや」で、このほど、「明太チーズチキンかつ定食」(税込み990円)「明太チーズささみかつ」(990円)を発売開始した。

同店人気の軟らかでジューシーないいところの「チキンかつ」に、かねふくの明太子を使用したクリーミーな明太子ソースと、レッドチェダーやゴータ、モッツアレラチーズをブレンドしたとろりとしたチーズがマリアージュ。前回販売時のゴータチーズ

ソースから3種類のチーズをブレンドしたオリジナルチーズソースにブラッシュアップし、色鮮やか、かつ濃厚で滑らかな口当たりに進化させた。

さらに同店人気の「高タンパク低脂肪」の鶏ササミ肉をふっくら仕上げた「ささみかつ」や、「カキフライ・アジフライ・海老フライ」の「海鮮盛合せ」も明太子ソースと、とろけるチーズをまとい、見た目もおいしく同時販売。どんな人にも満足できる間違いのない最強の組み合わせとなっている。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月10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 157頭	高値	4,203	2,867	2,184	-	-
		安値	2,176	1,944	2,163	-	-
		平均	3,038	2,384	2,175	-	-
		頭数	133	22	2	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 76頭	高値	3,315	2,454	2,233	-	-
		安値	2,052	1,836	1,836	-	-
		平均	2,488	2,262	2,102	2,028	-
		頭数	47	22	6	1	-
去 B -頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B 7頭	平均	-	-	-	1,138	
	去 C 4頭	平均	-	-	-	1,134	
交雑牛	雌 B 28頭	平均	-	1,566	1,521	1,394	-
		頭数	-	3	17	8	-
	雌 C 3頭	平均	-	1,448	-	1,351	-
		頭数	-	2	-	1	-
	去 B 6頭	平均	-	1,488	1,463	-	-
		頭数	-	4	2	-	-
去 C -頭	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	396 384	1,088 986	- 190.0	(競り)	(相対)	
				-	10	62

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	-	1,867	1,442	1,261	-
	B	-	-	1,306	1,287	1,078
和 去	A	2,389	1,927	1,999	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	835	841
	C	-	-	-	852	806
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,628	1,510	1,314	-
	C	-	1,296	1,310	-	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	744	918	1,188	1,085	886
	安値	626	605	562	432	324
	平均	661	629	608	571	471
	頭数	(8)	(268)	(406)	(195)	(109)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	677	656	-	558
	安値	-	676	645	-	548
	平均	-	677	648	623	555
	頭数	(-)	(2)	(4)	(1)	(3)

[大阪食肉卸売市場] 2月10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	2,384	2,247	-	-	-
(頭数)	(6)	(3)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,453	2,225	-	-	-
(頭数)	(2)	(1)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	1,646	1,574	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	1,966	1,766	1,639	1,589	-
C	-	1,663	1,561	1,572	-
豚	-	628	584	481	485

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	2月10日	2月7日	(2月累計)
豚	70,200	66,600	403,200
成牛計	4,870	4,280	26,990
和牛雌	1,100	970	6,160
和牛去勢	1,470	840	7,310
乳牛雌	550	800	4,000
乳牛去勢	630	330	3,260
交雑雌	410	640	2,800
交雑去	700	690	3,440

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 2月10日

	1,277円	(前日 1,555円)
東京		
大阪	1,634円	(前日 1,593円)

[豚・全農建値] 2月10日

上	中	取引頭数	市況
629円	609円	1,366頭	もちあい

と畜 売買	牛 78頭	豚 49頭	牛概況	まちまち
	牛 51頭	豚 165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] 2月10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]	616 (605)	- (-)	5,705	-	上伸
仙台 [中]	573 (588)	532 (502)	338	142	反落
宇都宮 [地]	666 (650)	640 (622)	1,727	69	続伸
茨城 [地]	621 (625)	607 (602)	1,464	570	続落
群馬 [地]	- (635)	- (509)	-	-	休市
さいたま [中]	625 (618)	610 (599)	222	219	反発
東京 [中]	629 (634)	608 (617)	1,088	986	小安い
横浜 [中]	625 (637)	583 (608)	634	640	もちあい
山梨 [地]	660 (-)	660 (-)	211	86	品薄高
浜松 [地]	611 (577)	551 (539)	332	34	上伸
名古屋 [中]	595 (586)	571 (542)	924	302	強もちあい
京都 [中]	567 (603)	558 (588)	69	104	もちあい
大阪 [中]	628 (-)	584 (-)	49	129	まちまち
神戸 [中]	- (602)	- (587)	150	-	上場なし
岡山 [地]	680 (680)	628 (652)	325	357	もちあい
広島 [中]	598 (598)	566 (563)	342	69	もちあい
福岡 [中]	585 (591)	561 (558)	560	114	反落

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。京都の前日は8日。

[日本食肉流通センター] 2月3日~2月9日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,539,800 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	1,220	1,348	1,243	62,290
うで	723	783	831	786	122,441
ロース	1,067	1,119	1,217	1,135	158,449
ばら	1,148	1,242	1,361	1,242	143,274
もも	745	802	819	789	180,025
ヒレ	918	1,189	1,225	1,134	11,743
セット	951	1,021	1,057	1,015	861,578

◇近畿圏 総重量 793,718 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	1,080	1,253	1,320	1,239	62,993
うで	702	734	764	734	123,759
ロース	1,058	1,194	1,212	1,162	111,637
ばら	1,080	1,242	1,255	1,216	157,165
もも	720	733	761	738	175,220
ヒレ	1,134	1,188	1,247	1,191	12,991
セット	899	962	1,085	976	149,953

[食鳥正肉日経相場] 2月7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	711	748	867	171
ムネ	367	398	506	143

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	705	752	1,030	7
ムネ	363	418	590	4

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月7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	727	387	290	360	350
平均	771	413			

※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）。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月12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 97頭	高値	3,246	2,597	2,308	-	-
		安値	2,160	2,161	1,980	-	-
		平均	2,550	2,325	2,174	1,819	-
		頭数	64	22	10	1	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 172頭	高値	3,164	2,392	2,222	-	-
		安値	2,230	2,052	1,944	-	-
		平均	2,511	2,262	2,111	1,838	-
		頭数	131	29	11	1	-
去 B 1頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	2,117	-	-	-	
	頭数	-	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 19頭	平均	-	-	1,504	1,350	
		頭数	-	-	8	11	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
		頭数	-	-	-	-	
去 B 30頭	平均	-	1,694	1,556	1,409		
	頭数	-	6	11	13		
去 C 3頭	平均	-	-	1,427	-		
	頭数	-	-	3	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	390 397	1,129 1,087	- 198.0	(競り)	(相対)	
				-	1	63

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,462	1,859	1,463	-	-
	B	-	1,475	-	1,296	1,056
和 去	A	2,366	2,205	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	685	-
	C	-	-	-	-	791
乳 去	B	-	-	-	1,150	-
	C	-	-	-	1,136	-
交 雌	B	-	1,556	1,520	1,240	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	1,629	1,542	1,339	-
	C	-	-	1,364	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	685	714	756	812	572
	安値	627	594	570	443	410
	平均	649	622	603	559	507
	頭数	(13)	(331)	(468)	(248)	(27)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	524
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(1)

[大阪食肉卸売市場] 2月12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	2,449	2,221	1,972	-	-
(頭数)	(11)	(5)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(1)	(1)	(-)
和 去 A	2,484	2,201	1,934	-	-
(頭数)	(26)	(10)	(1)	(-)	(-)
B	-	2,128	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,823	1,865	1,578	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,635	1,626	-	-
C	-	1,618	-	1,564	-
豚	-	675	595	444	309

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	2月12日	2月10日	(2月累計)
豚	73,800	70,200	477,000
成牛計	4,610	4,870	31,600
和牛雌	1,100	1,100	7,260
和牛去勢	1,350	1,470	8,660
乳牛雌	520	550	4,520
乳牛去勢	630	630	3,890
交雑雌	470	410	3,270
交雑去	540	700	3,980

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 2月12日

	1,466円	(前日 1,277円)
東京		
大阪	1,626円	(前日 1,634円)

[豚・全農建値] 2月12日

上	中	取引頭数	市況
618円	594円	1,503頭	急落

と畜 売買	牛 107頭 牛 78頭	豚 75頭 豚 48頭	牛概況 豚概況	まちまち 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] 2月12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]	616 (616)	- (-)	6,404	-	もちあい
仙台 [中]	587 (573)	544 (532)	448	83	反発
宇都宮 [地]	664 (670)	580 (575)	1,633	80	小反落
茨城 [地]	623 (628)	602 (607)	1,337	689	反落
群馬 [地]	603 (628)	482 (542)	2,535	415	続落
さいたま [中]	602 (625)	573 (610)	299	309	反落
東京 [中]	622 (629)	603 (608)	1,129	1,087	下押し
横浜 [中]	631 (625)	606 (583)	636	634	もちあい
山梨 [地]	650 (660)	639 (660)	161	97	弱もちあい
浜松 [地]	603 (611)	549 (551)	343	40	下押し
名古屋 [中]	604 (595)	575 (571)	995	197	強もちあい
京都 [中]	- (567)	- (558)	-	-	休市
大阪 [中]	675 (628)	595 (584)	75	34	まちまち
神戸 [中]	627 (-)	659 (-)	125	150	-
岡山 [地]	668 (680)	659 (628)	364	325	弱気配
広島 [中]	608 (598)	574 (566)	300	138	上伸
福岡 [中]	586 (585)	560 (561)	563	168	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。宇都宮、茨城、群馬の前日は11日。

[日本食肉流通センター] 2月5日~2月11日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,635,762 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	1,218	1,331	1,225	61,222
うで	739	802	839	793	125,409
ロース	1,080	1,119	1,230	1,151	139,572
ばら	1,136	1,248	1,334	1,238	155,201
もも	745	789	811	783	196,040
ヒレ	1,080	1,196	1,419	1,224	11,956
セット	920	1,032	1,057	1,014	946,362

◇近畿圏 総重量 806,588 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	1,080	1,274	1,333	1,243	65,767
うで	719	745	764	744	132,562
ロース	1,058	1,188	1,253	1,171	105,577
ばら	1,080	1,242	1,274	1,220	150,053
もも	716	734	761	737	175,941
ヒレ	1,140	1,241	1,296	1,221	13,189
セット	916	1,020	1,085	998	163,499

[食鳥正肉日経相場] 2月10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	703	739	868	163
ムネ	358	393	498	136

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	690	747	1,030	8
ムネ	359	408	590	6

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月10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	10日分は14日掲載				
安値					
平均					

※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 500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)

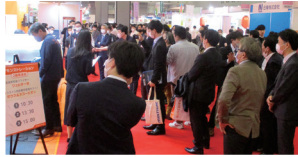
銘柄豚肉 ガイドブック

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、ブランケット判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、A4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、その時々々の最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 晃著

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 〒101-0021 東京都千代田区外神田2-14-10

TEL 03(6206)0929 FAX 03(6206)0928

※東京事務所は2025年2月10日より上記の新住所に移転しました。電話・FAX番号も変更となりましたので、宜しくお願致します。

■九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12

TEL 092(271)7816 FAX 092(291)2995