

令和7年  
2025年

2月17日  
月曜日

第11653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



東京でKOBE BEEFセミナーが開催された……P6

## 注目のヘッドライン

### カナダにおける ASF 発生時のゾーニング適用、リスク評価について答申

農水省は14日、第70回家畜衛生部会を開催し、カナダにおけるアフリカ豚熱（ASF）発生時のゾーニング適用にかかわるリスク評価について答申した。

…詳細はP2

### マルイチ産商第3四半期決算は増収減益

…詳細はP2～3

▶ カナダにおけるASF発生時のゾーニング適用、リスク評価について答申一家畜衛生部会 …… P2

▶ マルイチ産商第3四半期決算は増収減益、製造・流通加工機能強化に向け、食肉加工に重点投資 P2～3

▶ 【組織変更・人事異動】マルイチ産商(2月16日付、4月1日付) …… P3

▶ 12月の豚肉輸出は、前年同月比10.6%増で輸出額も増 …… P4

▶ 「日本生産者食堂 KABEAT」で沖縄アグー豚フェア …… P4～5

▶ [鶏肉需給動向・12月] 推定出回り量は前年同月比微増 …… P5

▶ 神戸肉流通推進協議会、東京でKOBE BEEFセミナーを開催 …… P6

▶ 鹿児島黒牛宣伝会が京都市場で開催、最優秀賞牛は江籠畜産の出品牛、3301円で落札 …… P6

▶ 「父の日に牛肉訴求」を促進、MLAが大阪でセミナー開催② …… P7

▶ 米国と英国で鳥フル、家禽肉など輸入一時停止・P7

▶ 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③ …… P8

▶ 【東京食肉卸売市場】牛は弱もちあい、豚は底堅い …… P9

▶ 【大阪市食肉卸売市場】和牛は4等級強い、豚高値相場避けられず …… P9

▶ ナッシュがプレミアムハンバーグシリーズ第3弾、「ザ・プレミアムハンバーグステーキ」を発売 …… P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 14日 …… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 14日 …… P11



第49回 2025食肉産業展  
2025 Japan Meat Industry Fair 49th.



肉のサステナビリティとイノベーション

フードテック ジャパン2025 同時開催

2025年3月11日(火) → 14日(金)

於：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



食肉産業展事務局  
株式会社食肉通信社 ☎03-6206-0929  
食肉産業展HP https://www.shokuniku-sangyoten.jp



## カナダにおける ASF 発生時のゾーニング適用 リスク評価について答申—家畜衛生部会

農水省は14日、第70回家畜衛生部会を開催し、カナダにおけるアフリカ豚熱 (ASF) 発生時のゾーニング適用にかかわるリスク評価について答申した。

現在まで、カナダではASFの陽性事例は確認されていない。しかし、世界的なASFの流行を受け、2019年4月にカナダ当局から、カナダでASFが発生した場合のASFゾーニング適用要請があった。このため、カナダ当局との書面による質疑応答や現地調査を通じて情報を収集し、ゾーニングを適用し豚肉などを輸入した場合のわが国へのリスク評価を実施した。これについて、農水省は令和5年3月に家畜衛生部会に諮問した上で、6年に2回にわたって牛豚等疾病小委員会で審議した。

これまでの小委員会での議論では、①農場のバイオセキュリティ②野生豚におけるサーベイランスの二つが主な論点となっていた。

「農場のバイオセキュリティ」については、カナダは現在に至るまで、CSFやASFの発生事例がないことから、日本や欧州が注意している周辺地域からASFなどが侵入するリスクにおける防疫措置に重点を置いてないと指摘。カナダのバイオセキュリティは、シャワーインやシャワーアウトなどや、専用の着衣や靴の着用等、豚舎内への疾病侵入防止措置となっているため、柵の設定や車両消毒など、農場外から農場内への侵入防止措置には焦点が絞られていない。

「野生豚におけるサーベイランス」については、カ

ナダにはASFが疑われる野生豚に対して、サーベイランスの仕組みがあるものの実績に乏しく、履行可能性に疑問の声が上がっていた。これを受け、カナダは、ASFサーベイランスの枠組みを新たに策定し、昨年7月から運用を開始。計104頭の検査実績を提出した。

これらを踏まえ、リスク評価報告書は、次のように取りまとめた。カナダにおけるASF発生時の豚、豚肉および豚肉製品の輸入については、カナダに対し適切なリスク管理措置を課すとともに、ASFゾーニングを適用して、発生の認められない地域に限定することによりわが国にASFが侵入するリスクは極めて低くなると考えられる。一方、ゾーニング適用単位は、カナダがASF未発生国であることによる「周辺環境から農場への侵入によるリスク」「発生時に講じられる野生豚に対するサーベイランスの実効性」の不確実性を考慮すると、制限区域を含むまたは、接する州・準州または、それ以上の大きさとし、十分な安全域を確保することが重要と考える。

農場または野生豚で最初の感染が認められた場合や、カナダが設定する制限区域外でASFが発生した際には、カナダ全土からの豚、豚肉および豚肉製品の輸入を一時的に停止し、強化サーベイランスを含む防疫措置などの実効性を確認した上でゾーニングを適用した輸入の再開を検討する等、不確実性を最小限に押さえるための適切なリスク管理措置を講じることが重要と考える。

## マルイチ産商第3 四半期決算は増収減益 製造・流通加工機能強化に向け、食肉加工に重点投資

マルイチ産商は13日、2025年3月期第3四半期決算を発表した。連結の業績は、年末年始における堅調な肉食需要、商品の相場高や値上げに伴う販売単価の上昇もあり、売上高は2027億8900万円(前年同期比4・0%増)と増収。利益面は、仕入価格上昇による売上総利益の減少や物流関連コストの上昇、新基幹システムの稼働に伴う減価償却費の増加と稼

働直後における一過性の経費増などにより収益を圧迫したことから、営業利益10億1400万円(36・7%減)、補助金や受取配当金等による営業外収益の増加もあり経常利益16億400万円(20・5%減)、固定資産売却益の計上などにより親会社株主に帰属する四半期純利益10億6100万円(12・1%減)となった。

セグメント別で畜産事業は、最需要期の年末商戦における販売は堅調だったが、畜産物相場の高値傾向により通常時の販売は鈍化傾向が継続したことから売上高309億9600万円(3・4%減)。相場高に伴う収益の低下による売上総利益の減少と、新基幹システム稼働直後における一過性の経費増などの影響もあり、営業損失1億1700万円(前年同期は3億300万円の営業利益)。飼料価格の高騰などコスト高による国産の牛肉・豚肉の高値傾向と、円安による輸入畜肉の仕入価格の高止まりが継続する環境下、信州

域内での販売シェア拡大と関東・東海・中京エリアへの販路拡大や、製造・流通加工機能の強化に向けた食肉加工分野への重点投資を進めている。

水産事業は売上高1239億8300万円(7・9%増)、営業利益5億8700万円(10・5%増)。一般食品事業は売上高216億1600万円(2・5%減)、営業損失2億3800万円(前年同期は9100万円の営業損失)。丸水長野県水グループは売上高253億7800万円(1・4%増)、営業利益6億4800万円(8・7%減)となった。

## 【組織変更・人事異動】 マルイチ産商 (2月16日付、4月1日付)

マルイチ産商は13日、組織変更および2月16日付、4月1日付の役員人事を発表した。

〔組織変更〕〈4月1日付〉畜産事業部＝「畜産戦略推進部」を「畜産商品部」に改称し、畜産グループの組織再編(子会社大信畜産工業㈱の機能強化)も踏まえた商品政策の推進を担う▷水産事業部＝商品政策と販売政策を一体化させるため、「水産商品事業部」と「水産営業事業部」を統合し、「水産事業部」に改編する／水産事業部に商品政策推進と開発強化を担う「水産商品本部」を設置し、管下に「天然魚部」「大物部」「鮭鱒塩冷部」「商品開発部」を設置する／水産商品事業部管下の「養殖魚部」を養殖事業部管下に移管する▷コーポレート部門＝グループ全体の生産性向上を含めた部門戦略の一元的推進のため、「コーポレート戦略本部」と「コーポレート管理本部」を統合し、「コーポレート本部」に改編する／「グループ再編特命担当」を設置し、子会社㈱丸水長野県水の吸収合併における本社部門の全体設計を担う／「M-BASE推進室」を「業務改善推進部」に改称し、コーポレート本部管下に設置し、新基幹システム「M-BASE」の運用定着と、全社的な業務改善の推進を担う▷信州事業部門＝信州領域における商権拡大に向けた物流戦略の推進をさらに加速させるため、「ロジスティクス部」を「ロジスティクス本部」に改編し、信州事業推進担当管下に設置する

〔人事異動〕〈2月16日付〉信州事業推進本部長(長野広域販売部長) 執行役員・池田浩一▷グループ再編特命担当兼総務部長兼人事部長(総務部長) 執行役員・梶間勇一郎▷経理財務部長(人事部

長) 執行役員・田中克彦▷コーポレート戦略本部長付(経理財務部長) 執行役員・細萱誠▷畜産事業部事業部長代行兼畜産戦略推進部長(信州事業推進本部長兼経営企画部長) 風間直樹▷長野広域販売部長(松本広域販売部長) 丸山浩司▷松本広域販売部長(松本広域販売部販売二課長) 桑原潤一▷経営企画部長(畜産戦略推進部長) 毛利崇廣▷総務部長代行(総務部広報・サステナビリティ推進チームリーダー) 竹松明子

〔人事異動〕〈4月1日付〉社長補佐兼コーポレート本部長(社長補佐兼コーポレート戦略本部長) 取締役常務執行役員・仁科圭右▷信州事業推進担当兼ロジスティクス担当兼水産事業部長兼事業構造改革特命担当(信州事業推進担当兼水産営業事業部長兼事業構造改革特命担当) 取締役常務執行役員・山田真史▷養殖事業部長(水産商品事業部長兼養殖事業部長) 取締役執行役員・二ノ宮潤▷チーフ・コンプライアンス・オフィサー兼業務構造改革特命担当(コーポレート管理本部長兼チーフ・コンプライアンス・オフィサー兼グループ再編特命担当) 取締役執行役員・佐野輝明▷食品事業部長(食品商品部長) 執行役員・小田切俊之▷ロジスティクス本部長(食品事業部長) 執行役員・小林敏▷水産商品本部長(甲府支社長) 小林誠▷甲府支社長(甲府支社副支社長) 藤本博之▷畜産商品部長(㈱丸水長野県水からの受入出向) (㈱丸水長野県水執行役員畜産事業部長) 久保伸也▷食品商品部長(食品商品部食品菓子MDチームリーダー) 長島大▷業務改善推進部長(M-BASE推進室長) 伊藤晋

## 12月の豚肉輸出は、前年同月比10・6%増で輸出額も増

財務省貿易統計による12月の国産豚肉輸出量は167t(前年同月比10・6%増)と増加した。前月比でも56・8%増加した。輸出先国は合計5カ国・地域で、国別にみると香港が最も多く、合計125t(14・1%増)。次いでシンガポール、マカオ、タイ、ペルーとなった。輸出額は合計2億3712万円(20・5%増)

で、キロ当たり輸出単価は1416円。

一方、鶏肉・鶏くず肉などは、合計369t(21・3%減)。輸出先では、香港が最も多く267t。そのうちモモ肉、ムネ肉は46t(20・4%増)となった。次いでベトナムの100t(1・8%増)。キロ当たり輸出単価は309円となった。

豚肉輸出の表

単位：kg

	香港		ベトナム	シンガポール	マカオ	タイ	その他国	合計
	冷蔵	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍		
2024年1月	2,255	64,640		12,490		2,508	114	79,752
2月	1,011	53,904		40,646	5,769		519	101,849
3月	941	70,197		63,874		2,022	108	137,142
4月	1,001	55,225		46,326		2,855	114	105,521
5月	1,684	55,203		17,418	16,120	3,646		94,071
6月	1,328	73,301		30,669		2,061	104	107,463
7月	1,181	63,653		31,372	2,021	2,337		100,564
8月	985	65,468	155	19,695	4,620	4,568		95,491
9月	2,455	60,136		12,138	5,295	872	1,829	82,725
10月	919	95,797	134	24,291	670			121,811
11月	762	92,224	138	13,372		201	113	106,810
12月	3,452	121,446		39,170	2,816	401	214	167,499
前年同月比	202.2%	112.7%	-	93.8%	-	208.9%	-	110.6%
2024年累計	17,974	871,194	427	351,461	37,311	21,471	3,115	1,300,698
前年同期比	95.8%	83.0%	95.7%	83.9%	67.1%	26.9%	66.0%	83.1%

## 「日本生産者食堂 KABEAT」で沖縄アグー豚フェア

飲食店やホテル、商業施設の運営やプロデュースを行う(株)GREENING(東京都渋谷区)と平和不動産(株)(東京都中央区)が展開する、フードダイニング「日本生産者食堂 KABEAT(カビート)」(東京都中央区日本橋兜町)は3月21日まで、「沖縄アグー豚フェア」を開催している。

「日本生産者食堂KABEAT」のメインコンセプトは、「生産者を応援する食堂」。100年以上続く老舗生産者や循環型生産を行う作り手などから四季折々の素材を仕入れ、地産地消の価値を共有しながら、食材の可能性を広げる体験を届ける。イタリアン、フレンチ、和食、中華などさまざまなジャンルの料理を1度に楽しめ、かつ、200坪の広々とした大空間で気軽に立ち寄れて自然な交流が生まれる街の食堂として、日本橋兜町で人気を集めている。

「アグー豚」は、1385年頃に中国から琉球王国



へ伝わった歴史を持つ豚。沖縄県でブランド力を高め、認知拡大と消費促進を目指す取り組みを進めている。最大の魅力は、他の豚にはない豊かなうまみと甘み。肉には、うまみ成分であるグルタミン酸が一般的な豚肉の約2倍含まれており、一口食べるとじんわりと深いコクが広がる。また、脂肪はとろけるような口どけが特長。通常の豚肉よりも脂の融点が低いため、

しつこさがなく、甘みが際立ち、焼いても煮ても、余分な脂が出にくいいため、素材本来の味を存分に楽しめる。さらに、脂はオレイン酸が豊富でヘルシーで、コレステロール値も一般的な豚より低く、健康を気にする方にもお勧め。

今回のフェアでは、生産者を応援しながら、「アグー豚」のおいしさを存分に味わえる特別メニューを提供する。

メニューはランチタイムには、「アグー豚のトンカツ定食」(写真、税込み2200円)を用意。ディナーメニューには、3品をラインアップ。「アグー豚の<sup>せいりょう</sup>蒸籠蒸

し」(1580円)は、カタロース肉とロース肉を使用し、かつおと昆布のダシで煮込むことで、アグー豚特有のうまみを存分に引き出した一品。「アグー豚のしゃぶしゃぶサラダ」(1千円)は、ポン酢とごま油の香ばしい風味に、ゴロっと入った<sup>かんきつ</sup>柑橘フルーツの爽やかな酸味と甘みがマッチしたさっぱりと食べられるサラダに仕上げた。「アグー豚の角煮」(1680円)は、特有の脂の甘みとうまみを生かし、紹興酒の芳醇な香りと深いコクをまとわせた一品をラインアップし、沖縄が誇る「アグー豚」の魅力<sup>せいの</sup>を存分に味わえる特別メニューを取りそろえている。

## 【鶏肉需給動向・12月】推定出回り量は前年同月比微増

農畜産業振興機構が発表した2024年12月分の鶏肉需給動向によると、推定出回り量は20万9923t(前年同月比0.9%増)と、前年同月から微増となった。このうち国産品は15万5608t(1.9%増)、輸入品は5万4315t(1.7%減)となった。

また、国内生産量は15万4393t(0.6%減)と微増したのに対し、輸入量は4万9932t(2.1%減)と減少した。これにより、推定期末在庫は国産品が2万9565t(11.9%減)、輸入品が13万4940t(16.7%増)で合計16万4505t(10.2%増)となった。

〔鶏肉需給〕

単位:トン、%

年月	生産量	輸入量	推定期末在庫		推定出回り量	
			輸入物	国産物	輸入物	国産物
4年9	135,582(99.0)	46,798(103.5)	121,217(112.7)	25,844(76.5)	46,788(95.4)	138,240(100.1)
10	144,773(99.2)	53,930(105.3)	127,502(117.8)	25,218(72.7)	47,645(94.2)	145,399(100.3)
11	144,253(98.1)	49,783(86.2)	129,939(113.3)	23,373(69.7)	47,346(92.3)	146,098(98.6)
12	153,097(97.4)	44,279(73.0)	124,180(108.5)	24,644(69.5)	50,038(82.1)	151,826(97.8)
5年1	137,012(99.8)	44,361(82.5)	125,588(101.9)	24,433(69.6)	42,953(95.5)	137,223(99.7)
2	133,529(98.5)	47,115(95.0)	128,113(99.1)	24,979(73.7)	44,590(102.5)	132,983(97.3)
3	142,908(99.4)	47,545(105.3)	126,853(101.4)	27,049(83.2)	48,805(99.1)	140,838(97.0)
4	139,306(98.7)	47,412(108.8)	119,503(102.8)	27,547(87.9)	54,762(104.5)	138,808(97.5)
5	142,849(102.8)	51,717(121.7)	127,502(110.2)	29,343(94.2)	43,718(101.5)	141,053(101.4)
6	141,735(100.9)	57,706(110.6)	133,613(112.2)	28,598(93.7)	51,595(105.7)	142,480(101.0)
7	133,663(100.5)	46,686(102.3)	129,613(107.0)	30,604(106.0)	50,686(116.4)	131,657(97.8)
8	133,703(100.4)	55,955(118.1)	133,334(110.0)	31,998(112.3)	52,234(110.5)	132,309(99.1)
9	135,797(100.3)	48,372(103.4)	132,497(109.3)	30,049(116.3)	49,209(105.2)	137,746(99.8)
10	145,552(100.5)	47,805(88.6)	130,926(102.7)	29,754(118.0)	49,376(103.6)	145,847(100.3)
11	146,801(101.8)	39,181(78.7)	119,960(92.3)	30,873(132.1)	50,147(105.9)	145,682(99.7)
12	155,398(101.5)	50,981(115.1)	115,660(93.1)	33,551(136.1)	55,281(110.5)	152,720(100.6)
6年1	140,093(102.0)	54,687(123.3)	125,877(100.2)	31,152(127.5)	44,470(103.5)	142,492(103.5)
2	144,552(108.0)	55,395(117.6)	124,137(96.9)	34,868(139.6)	57,135(128.1)	140,836(105.6)
3	143,802(100.4)	52,670(110.8)	129,110(101.8)	36,868(136.3)	47,697(97.7)	141,802(100.5)
4	146,411(104.8)	52,006(109.7)	127,057(106.3)	35,506(128.9)	54,059(98.7)	147,773(106.2)
5	147,168(103.0)	53,259(103.0)	131,041(102.8)	36,263(123.6)	49,275(112.7)	146,411(103.8)
6	143,169(101.0)	49,373(85.6)	133,066(99.6)	36,708(128.4)	47,348(91.8)	142,724(100.2)
7	139,722(104.5)	51,778(110.9)	133,594(103.1)	35,468(115.9)	51,250(101.1)	140,962(107.1)
8	130,029(97.3)	56,697(101.3)	137,941(103.5)	35,094(109.7)	52,350(100.2)	130,403(98.6)
9	135,916(100.1)	49,125(101.6)	136,518(103.0)	33,154(110.3)	50,548(102.7)	137,856(100.1)
10	147,681(101.5)	62,323(130.4)	141,112(107.8)	32,202(108.2)	57,729(116.9)	148,633(101.9)
11	144,235(98.3)	51,967(132.6)	139,323(116.1)	30,780(99.7)	53,756(107.2)	145,657(100.0)
12	154,393(99.4)	49,932(97.9)	134,940(116.7)	29,565(88.1)	54,315(98.3)	155,608(101.9)

## 神戸肉流通推進協議会、東京で KOBE BEEF セミナーを開催

神戸肉流通推進協議会(事務局=全国農業協同組合連合会兵庫県本部)は13日、東京都新宿区の京王プラザホテルで「KOBE BEEFセミナー in TOKYO 2025」を開催した。昨年は設立40周年大会が神戸のみで行われたが、今年は2年ぶりに東京で実施。冒頭、主催者を代表して、同協議会の福本博之会長(事務局を務める全農兵庫県本部の桐山裕史副本部長による代読)は「首都圏でのセミナーは8回目となる。そのときどきの情勢に合わせて、生産から消費に至るまでの神戸ビーフの情報を共有できればと考え、実施してきた。今回の講演により、神戸ビーフのブランド力向上はもちろん、各指定登録店の信用を高めていただきたい」とあいさつした。

今回行われたセミナーでは、農水省輸出・国際局知的財産課地理的表示監視班の佐藤英夫課長補佐が「『地理的表示(GI)保護制度』について」をテーマに講演。制度の概要を改めて説明したほか、GI登録の効果、使用上の注意点などを解説した。

続いて、特許庁審査業務部商標課地域ブランド推進課の鈴木優佳氏が「『地域団体商標制度』について」を演題として、商標に関する基本情報の確認に加



え、地域ブランドの権利化や地域団体商標取得の利点を説明。また、商標の取得はゴールではなくスタートだと、積極的な権利の活用を呼びかけた。

最後に、不安定な世界情勢の中での神戸ビーフの生産などに関し、指定登録生産者である(株)谷口牧場の谷口隆博代表が「『神戸ビーフの生産状況』について」と題して講演した。諸物価の高騰下、気候への対応や地球環境保護、消費者の需要の傾向に触れつつ、生産現場での取り組みを紹介した。

セミナーの終了後には、別室で意見交換会が行われた。会場では谷口牧場で生産された神戸ビーフが振る舞われ、生産や流通に携わる各関係者同士が親睦を深めながら、互いに意見を交わした。

## 鹿児島黒牛宣伝会が京都市場で開催 最優秀賞牛は江籠畜産の出品牛、3301円で落札

JA鹿児島県経済連は13日、京都市中央卸売市場第二市場で令和6年度鹿児島黒牛宣伝会を開催した。

冒頭、JA鹿児島県経済連の柚木弘文経営管理委員会会長は関係者に謝辞を述べたあと「非常に販売環境が厳しい中ではあるが、精いっぱいのご購買をお願いしたい」とあいさつ。

県内から出荷された黒毛和種24頭(去勢5頭、雌19頭)のうち、22頭が5等級、うち12頭がBMS No.10以上という、高品質な枝肉が上場された。その中で、最優秀賞を受賞したのは(有)江籠畜産が出品した去勢牛。枝肉重量は612・7kg、ロース芯面積123cm<sup>2</sup>。バラの厚さ10・3cm、BMS No.12のA5等級に格付され、枝肉競りではキロ当たり3301円で(株)京都食



肉販売が購買した。全頭の加重平均は2558円。関係者からは「全体的に高値で購買していただきありがたい」と、喜びと安堵<sup>あんど</sup>の声が上がった。

そのほか、入賞牛の出品者、購買者、競り単価は次のとおり。優秀賞=(有)うしの中山、モリタ屋、3079円▽優良賞=富永孝一、銀閣寺大西、2907円

## 「父の日に牛肉訴求」を促進、MLA が大阪でセミナー開催②

北野秀一トレーダーアンドインサイツシニアマネージャーが豪州産食肉についての需給動向を説明した。要旨は以下のとおり。豪州の肉牛生産状況だが、豪州の去年1年間の降雨状況は、南部が若干乾いているが、ニューサウスウェールズ州や、北部については非常に天候に恵まれたこともあり、生産頭数自体は、南部の減少分を北部が補うという形になっている。また、全体の飼養頭数をみても生産量が大きく減っていないことに加えて、この20年間の間に「枝肉重量」が顕著に増加していつているため、生産効率が上がっている。

この理由は、豪州は牛肉生産の75%を輸出しているほど、畜産が国の主要な産業であり、加工業者もハードとソフト両面に対して、積極的にさまざまな設備投資を行っているからだ。そのため、生産能力に関する懸念は減少していると考えてもらってよい。

また、近年の世界的なトレンドとして、赤身肉の需要が大変高まっていることもオージービーフの需要が高まっている要因である。特に米国では、牛肉の強い需要に加えて、(キャトルサイクルの関係で)生産頭数が減っていることもあって、オージービーフの輸入量・消費量が増えている。日本市場においてもオージービーフの支持は高く、日本向けのフィードロットは85%と高い稼働率を示しているというデータもある。

豪州の牛肉輸出は昨年、過去最大を記録した。牛肉生産が増えれば、それだけ輸出量が増加することになる。皆さんご存知のように、豪州の日本向けの商品にはグレインフェッドとチルドビーフがあり、それらの最大の輸出国である。日本と豪州は貿易パートナーとして長い歴史があり、サプライチェーンが完全に構築されているので、消費者の方にも認知度が高く、安

心して支持をいただけている。

今年も、米国産牛肉の生産頭数の減少の影響で、世界的にオーストラリアからの輸出、国際市場への輸出のさらなる増加も予測される。米国がオージービーフを輸入

する量も増えるだろう。また、これらの事情もあり、日本におけるオージービーフのシェアも、また少しずつ上がってきている。

一方、ラムミートについては、豪州のラム肉生産は、南部がメインになるが、昨年、その南部地域の降雨量が減ったことによって、今年にかけて、生産頭数に若干の影響が出るという予測になっている。しかしながら、オージーラム自体の生産は、年々、生産量が着実に増えている。2012年以降の10年間では(その前の10年間と比べると)31%増の12万6千t。また、過去2年間はさらに23%増えて15万5300tと生産量が大幅に向上している。オージーラムにとって、昨年は牛肉同様にラム肉も過去最大の輸出量であった。市場別では特に米国向けが増えている。現在、オージーラムは米国および中東が最大のマーケットとなっているが、日本、韓国も非常に強い伸び、存在感を示してきており、今後、日本市場においても、主要なアイテムとして定着していくことが予測されている。セミナー終了後は、懇親会に。オージービーフのリエット、豪州産子羊のコンソメ、オージービーフのサーロインステーキなど多様な料理が供された。



## 米国と英国で鳥フル、家禽肉など輸入一時停止

農水省動物検疫所は12日、米国および英国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次の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。

米国の輸入停止措置対象地域 カンザス州ハーベイ郡▷英国の輸入停止措置対象地域 マージサイド州、チェシャー州

## 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③

(伊藤ハム米久ホールディングスが7日に開催した新商品発表会での、弥富紀子加工食品事業本部事業戦略統括部マーケティング部家庭用企画室長による伊藤ハム商品の説明概要の続き)

「じぶんプラス」サラダチキンシリーズは「TANPACT」ブランドで展開してきたが、今春から「(自分の)バランスの良い食生活を送るために、日々の食事にサラダチキンを(プラス)取り入れてほしい」というコンセプトの「じぶんプラス」ブランドに移行する。そしてブロックの新商品「ホットチリ」、スティックサラダチキンから「チリ味」を発売する。市場活性化のために、30～40代の男女をターゲットとした、刺激的な辛さの新商品として投入する。

また、鶏のササミ肉を一口大にカットした「ゴロゴロサラダチキン」をプレーンとスモークタイプの2品発売する。食べやすい大きさなので、トッピングやつまみにも最適な商品。同商品で食シーンの拡大を図る。

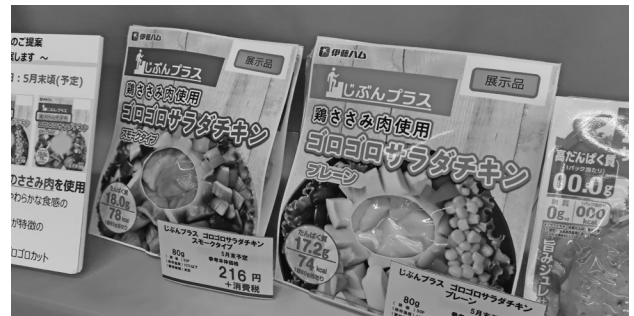
「コロコロチキン」昨年発売以来、くせになる味わいが好評な同シリーズから「みんな大好きBBQ味」を発売する。従来品と合わせて、一口サイズのフライドチキン市場を活性化させていく。

「糸巻き鶏チャーシュー」東京・恵比寿の和食料理店「賛否両論」の笠原将弘氏が監修した、美食志向対応の新商品。鶏モモ一枚肉を1本ずつ丁寧に手巻きし、しょうゆベースで味付けして炭火風味に仕上げている。

「燻工房」素材のおいしさ、食べ応えが特長の同シリーズからは「鶏うまチャーシュー切り落とし」を発売する。甘からしょうゆで味付けした鶏モモ肉の切り落としで、酒のつまみに最適な商品となっている。

「朝のフレッシュ」好調に販売を伸ばしている同シリーズウイナーは季節ごとに旬のフレーバー商品を投入することで、消費者の購買意欲を促進する。今回は新商品「レモン&パセリ」を発売。春の朝に爽やかに香る商品で、飽きのこない味付けの商品に仕上げている。

「ポールウイナー」今年で91周年となるロングセラー商品「ポールウイナー」は100周年に向けた挑戦として25年春夏限定商品「ホットチリ味」を発売する。ポールウイナーのさらなる認知度向上、食シー



ンの拡大を図っていく。

「お肉屋さんの惣菜」時短ニーズ、簡便化志向に対応した揚げ物シリーズから新商品として「チキンカツ タルタルソース入り」を発売する。フライ商材と相性の良いタルタルソースを内包し、2度揚げで食感良く仕上げた。また、小量目かつ袋のままレンジ調理可能な縦型パッケージも新たに投入。従来品で人気の「厚切りハムカツ」「メンチカツ」「チーズ入りチキンカツ」「ヒレ肉使用トンカツ」の4品も縦型パッケージを発売する。

「FROZEN PRO」業務用冷凍小売商品ブランドから「中華点心シリーズ」(ちゅるもち餃子・焼いておいしい小籠包・焼いておいしいニラまんじゅう・焼いておいしいシュウマイ) 4品、「ぶっかけめしの具シリーズ」(自家製中華あんで作った中華丼の具・自家製ソースで作った四川風麻婆豆腐丼の具・自家製甘酢あんで作った広東風酢豚丼の具・自家製ソースで作った海老チリ丼の具) 4品、「爆速おかつまみシリーズ」(直火焼やきとり ももタレ・直火焼やきとり ももネギ塩・直火焼砂肝 レモンペッパー・シャキシャキたけのこのルーローハンの具・ゆず香る鶏だし 旨塩スープご飯の具・にんにく香る牛ホルモン丼の具) 6品の合計14品を新商品として投入する。従来品と合わせてシリーズ合計は29品となり、売り場づくりに貢献する商品となる。(連載続く)

## 【東京食肉卸売市場】牛は弱もちあい、豚は底堅い

[牛] 前週は上旬に比べ和牛、交雑牛ともに落ち着いた相場展開となった。和牛は品質の良いものはそれなりに値段が伸びているが、上物は産地や銘柄によって価格差が出ている。

末端の荷動きは穏やかで、和牛、交雑牛ともに切り落とし中心に引き合いがあり、ロースも動いている。交雑牛のモモは量販店向けに需要が高く、品薄感もあったが落ち着いてきており、ヒレは和牛・交雑牛ともに停滞ぎみ。冬らしい寒さが続いていることから、鍋需要に期待したい

今週東京市場の上場は平均380頭を予定。月末に向け買いを抑える可能性もあるが、3連休が控えており和牛去勢A5は2400～2500円、A4は2200～2300円、A3が2千～2100円、交雑牛去勢はB4が1600～1700円、B3が1550円前後の弱もちあいか。

[豚] 依然として、需要の弱まるこの時期としては高値の相場展開となっており、上物価格は600円を上回って推移している。日本海側を中心に寒波の影響で一部では出荷などへの影響もみられたようだ。

ただ、鍋物需要や受験シーズンのカツ需要などもあるものの、末端消費はそれほど芳しくはない。出荷頭数が7万頭を超える日も少なくないだけに、需給自体に逼迫感などはみられない。輸入ポークについても一時期に比べると緩んでいる。前週も相場は600円台をキープしたものの、少しずつ軟調な展開となった。

それでも今週末は再び3連休が控えていることから、ある程度の手当てなども見込まれる。また、寒波や疾病などによる出荷への影響が出れば、需給が締まる可能性もある。今週も底堅い展開か。

## 【大阪市食肉卸売市場】和牛は4等級強い、豚高値相場避けられず

[牛] どうしても引き合いが限定的になる2月。生産者もこれを見越して出荷調整を行っていることから上場も多くないため、和牛、交雑牛ともに相場は一定の価格を保っている。

また時期的にも、ごちそう需要が強い和牛5等級よりは和牛4等級が望まれており、4等級価格が5等級に迫る高値を付けている。

良質の交雑牛を求める動きも強いため、交雑牛価

格は全体的に東京市場よりも高値で推移している。和牛4等級、交雑牛の引き合いは今週も強そうだ。

[豚] 前週は「上」の出品頭数がとりわけ少なかったこともあって、価格が600円台まで跳ね上がった。事業者にとっても予想外の高値となっているが、強いニーズに支えられ引き合いは強く、今週も高値相場は避けられないだろう。

## ナッシュがプレミアムハンバーグシリーズ第3弾「ザ・プレミアムハンバーグステーキ」を発売

ナッシュ(株)はこのほど、プレミアムハンバーグシリーズの第3弾として「ザ・プレミアムハンバーグステーキ」を新たに発売した。

同シリーズでは、幅広い層のお客が楽しめるワンランク上の特別なメニューとして、これまでも「情熱の赤! トマトソースハンバーグ」「幸せの黄! コーンクリームハンバーグ」の2商品を取り扱ってきた。

新商品の「ザ・プレミアムハンバーグステーキ」は、

電子レンジで調理したとは思えない肉のうまみと香ばしい焼き目の風味、デミグラスソースのコクと甘みを再現し、専門店さながらの味わいを追求した。メインのハンバーグは、うまみたっぶりの牛肉と甘みのある豚肉を絶妙なバランスでブレンドしているほか、肉のひき目にもこだわり一から開発。デミグラスソースは、肉のうまみを引き立てるため、オニオンの甘みとトマトの酸味を生かして濃厚で奥深い味わいにしている。

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月14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	3,246	2,488	1,945	-	-
		安値	2,154	2,192	1,893	-	-
		平均	2,564	2,314	1,914	-	-
		頭数	45	15	2	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,212	-	-	-
		頭数	-	1	-	-	-
	去 A	高値	3,731	2,489	2,249	1,764	-
		安値	2,251	2,163	1,836	1,730	-
		平均	2,609	2,312	2,144	1,748	-
		頭数	143	57	14	2	-
去 B	高値	-	2,168	2,114	-	-	
	安値	-	2,109	1,944	-	-	
	平均	-	2,139	2,019	-	-	
	頭数	-	2	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	平均	-	1,562	1,537	1,317	-
		頭数	-	3	6	10	-
	雌 C	平均	-	-	1,356	1,365	-
		頭数	-	-	1	1	-
	去 B	平均	-	1,646	1,547	1,427	-
		頭数	-	4	7	4	-
去 C	平均	-	1,591	1,478	-	-	
頭数	-	1	2	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	341 397	1,070 1,105	- 290.5	(競り)	(相対)	
				-	6	48

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,916	1,845	1,451	1,356	-
	B	1,577	1,435	1,427	1,315	-
和 去	A	2,490	2,147	1,739	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	864	874
	C	-	-	-	857	801
乳 去	B	-	-	-	1,149	-
	C	-	-	-	1,034	-
交 雌	B	-	1,587	1,506	1,353	-
	C	-	1,296	1,374	-	-
交 去	B	-	1,574	1,491	1,293	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	864	766	750	647	564
	安値	594	589	564	432	367
	平均	654	615	597	561	467
	頭数	( 12)	( 333)	( 475)	( 186)	( 99)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	685	663	-	-
	安値	-	685	663	-	-
	平均	-	685	663	-	-
	頭数	( -)	( 4)	( 2)	( -)	( -)

[大阪食肉卸売市場] 2月14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	2,580	2,324	-	-	-
(頭数)	( 10)	( 1)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( 1)	( -)
和 去 A	2,628	2,291	1,944	-	-
(頭数)	( 27)	( 5)	( 1)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	1,178	-
交雑雌 B	2,110	1,727	1,633	1,567	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	1,826	1,807	1,658	1,599	-
C	-	1,627	1,603	1,512	-
豚	-	603	596	550	420

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	2月14日	2月13日	(2月累計)
豚	66,600	70,600	614,200
成牛計	4,340	4,360	40,300
和牛雌	1,040	1,000	9,300
和牛去勢	880	950	10,490
乳牛雌	750	1,030	6,300
乳牛去勢	400	540	4,830
交雑雌	620	420	4,310
交雑去	650	420	5,050

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 2月14日

	1,469円	(前日 1,498円)
東京		
大阪	1,589円	(前日 1,521円)

[豚・全農建値] 2月14日

上	中	取引頭数	市況
610円	590円	1,332頭	強もちあい

と畜 売買	牛 48頭 牛 106頭	豚 205頭 豚 160頭	牛概況 強もちあい 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14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)	- (-)	6,043	-	もちあい
仙台 [中]	580 (590)	548 (539)	669	106	反落
宇都宮 [地]	662 (618)	602 (558)	1,647	55	反発
茨城 [地]	592 (615)	576 (596)	-	627	続落
群馬 [地]	609 (599)	484 (501)	2,217	559	小反発
さいたま [中]	602 (584)	586 (558)	278	278	反発
東京 [中]	615 (614)	597 (594)	1,070	1,105	もちあい
横浜 [中]	613 (619)	589 (595)	637	637	続落
山梨 [地]	- (630)	- (614)	78	7	休市
浜松 [地]	602 (598)	555 (542)	326	33	強もちあい
名古屋 [中]	626 (615)	580 (586)	970	228	続伸
京都 [中]	601 (610)	572 (609)	101	76	もちあい
大阪 [中]	603 (-)	596 (634)	205	101	まちまち
神戸 [中]	616 (639)	602 (624)	-	54	下押し
岡山 [地]	677 (652)	664 (644)	361	290	強気配
広島 [中]	- (-)	- (-)	286	52	-
福岡 [中]	584 (588)	551 (557)	565	181	弱もちあい

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。

[日本食肉流通センター] 2月7日~2月13日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,767,574 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	1,058	1,188	1,336	1,197	70,851
うで	734	778	847	787	138,283
ロース	1,037	1,169	1,291	1,167	147,315
ばら	1,135	1,242	1,306	1,226	182,938
もも	745	757	811	771	235,756
ヒレ	1,102	1,225	1,419	1,236	12,218
セット	935	1,032	1,080	1,021	980,213

◇近畿圏 総重量 764,523 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	1,233	1,333	1,223	66,899
うで	728	745	778	745	119,239
ロース	1,058	1,177	1,253	1,167	110,100
ばら	1,080	1,247	1,263	1,204	149,186
もも	713	735	764	738	156,455
ヒレ	1,225	1,247	1,296	1,243	13,015
セット	932	1,020	1,071	1,002	149,629

[食鳥正肉日経相場] 2月13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	699	747	844	171
ムネ	365	396	509	142

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	703	760	1,030	8
ムネ	358	411	590	5

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月13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	957	618	550	600	650
安値	718	383	290	360	350
平均	768	416			

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日中間中(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)

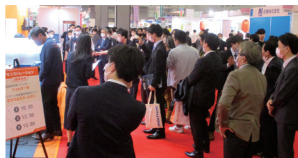
## 銘柄豚肉 ガイドブック

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、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 〒101-0021 東京都千代田区外神田2-14-10

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

■九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12

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

※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。