

令和7年
2025年

2月18日
火曜日

第11654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



JAグループ佐賀、銘柄生誕40周年枝共を開催……P4

- ▶ 12月末全国牛飼養頭数計380万頭で減少一
個体識別記録…………… P 2
- ▶ 24/25年度の穀物生産量は消費量を下回る
見込みーUSDA報告…………… P 2
- ▶ プリマハムが西日本支社で新商品発表会を開催
…………… P 3
- ▶ 林兼産業の第3四半期決算は増収減益、肉類が収
益性重視し増収に…………… P 3
- ▶ JAグループ佐賀、銘柄生誕40周年枝共を開催
…………… P 4
- ▶ 「黄金の味」3品がパッケージリニューアル「旨にんに
く」はにんにく感もアップ…………… P 4
- ▶ 丸大食品「燻製屋熟成ウイナーシリーズ」パッケ
ージデザインを変更…………… P 5
- ▶ 「関西ものづくり新撰」最優秀賞に山本ビニター
の解凍装置テンパトロンV選出…………… P 5
- ▶ 食材高騰に苦しむ今だからこそ、飲食店
開業者を支援したいー食品卸のプレコフーズが協力企業13社とお肉山分け企画実施
…………… P 6～7

- ▶ 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④…………… P 8
- ▶ 【輸入副生物現物相場】実需は低調だが、主要ア
イテムは早めの確保の動き目立つ…………… P 9
- ▶ モランボン「ジャン 焼肉の生だれ 配合 牛バラ焼肉」
「野菜を加えて 牛バラプルコギ」新発売…………… P 9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 17日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 17日…P11

注目のヘッドライン

12月末全国牛飼養頭数計 380万頭で 減少一 個体識別記録

家畜改良センターが発表した2024年12月末の全国牛個体識別記録によると、全国の飼養頭数は379万9493頭（前年同月比2・5%減）と減り、前月比でも6528頭減少した。

…詳細はP2

林兼産業の第3 四半期決算は増収減益、 肉類が収益性重視し増収に

…詳細はP3



Nipponham Group
たんぱく質を、もっと自由に。

食肉施設の設計・施工・コンサルタント

— 食肉業界をリードする —



〒110-0016 東京都台東区台東4-20-5
☎03-3834-1561(代) <https://hanaki-eng.co.jp/>

12月末全国牛飼養頭数計380万頭で減少—個体識別記録

家畜改良センターが発表した2024年12月末の全国牛個体識別記録によると、全国の飼養頭数は379万9493頭(前年同月比2・5%減)と減り、前月比でも6528頭減少した。

品種別にみると、黒毛和種は計173万6323頭(1・9%減)と前年を下回り、前月比でも7105頭の減少。雄(去勢)は62万6096頭(0・6%減)、雌は111万227頭(2・6%減)となった。また、交雑種は計54万8928頭(1・5%減)と前年を下回り、前月に

比べると513頭減。雄は28万1922頭(1・6%減)、雌は26万7006頭(1・5%減)となった。ホルスタイン種は計145万8756頭(3・3%減)となり、前月からは1291頭増。雄は17万6629頭(12・1%減)と減少が続き、雌も128万2127頭(1・9%減)で前年割れとなった。また、褐毛和種は計2万2220頭(0・8%減)、肉専用種は計5113頭(46・4%減)で減少となった。

全国の牛の種別・性別の飼養頭数(各月末時点)

年月	ホルスタイン種			交雑種(肉専用種×乳用種)			黒毛和種			褐毛和種			日本短角種	肉専用種	その他	総計
	雄	雌	計	雄	雌	計	雄	雌	計	雄	雌	計				
令和6年3月	192,489	1,301,217	1,493,706	285,634	271,636	557,270	636,131	1,142,302	1,778,433	6,707	15,638	22,345	6,044	7,633	18	3,888,112
4月	187,878	1,296,548	1,484,426	284,012	269,840	553,852	636,054	1,140,618	1,776,672	6,841	15,706	22,547	6,068	6,969	18	3,873,134
5月	183,446	1,290,553	1,473,999	282,916	267,544	550,460	638,491	1,140,558	1,779,049	6,827	15,679	22,506	6,458	6,290	18	3,861,305
6月	179,256	1,289,891	1,469,147	280,725	265,438	546,163	638,079	1,137,564	1,775,643	6,766	15,597	22,363	6,523	5,689	18	3,848,112
7月	177,655	1,290,083	1,467,738	279,505	264,077	543,582	635,105	1,132,958	1,768,063	6,782	15,594	22,376	6,444	5,282	18	3,836,177
8月	179,918	1,291,518	1,471,436	282,189	267,110	549,299	639,438	1,134,499	1,773,937	6,733	15,504	22,237	6,357	5,198	18	3,851,252
9月	179,024	1,289,204	1,468,228	282,900	267,320	550,220	637,244	1,129,161	1,766,405	6,774	15,491	22,265	6,178	5,190	18	3,841,182
10月	178,607	1,283,888	1,462,495	284,194	268,844	553,038	637,917	1,126,092	1,764,009	6,726	15,482	22,208	5,668	5,169	16	3,835,195
11月	176,563	1,280,902	1,457,465	282,572	266,869	549,441	628,397	1,115,031	1,743,428	6,719	15,502	22,221	5,711	5,156	16	3,806,021
12月	176,629	1,282,127	1,458,756	281,922	267,006	548,928	626,096	1,110,227	1,736,323	6,684	15,536	22,220	5,635	5,113	17	3,799,493
前年比	87.9%	98.1%	96.7%	98.4%	98.5%	98.5%	99.4%	97.4%	98.1%	99.4%	99.1%	99.2%	90.6%	53.6%	94.4%	97.5%

※総計には、ジャージー、乳用種、無角和種、黒毛和種×褐毛和種、和種間交雑種を含む

24 / 25年度の穀物生産量は消費量を下回る見込み—USDA報告

農水省がまとめた米国農務省穀物需給報告(現地時間11日)によると、2024/25年度の世界の穀物全体の需給は、生産量が28億1897万t(前年度比0・04%増)、消費量が28億5608万t、(1・3%増)、期末在庫量が7億5633万t(4・7%減)を見込んでいる。

品目別にみると、小麦の生産量は7億9379万t(0・3%増)、消費量は8億372万t(0・7%増)、期末在庫量は2億5756万t(3・7%減)を見込んでいる。価格は昨年12月末、5ドル/bu台半ばで推移。今年1月に入り、ドル高や米国産の低調な輸出などを受けて5ドル/bu台前半まで値を下げたものの、低温による米国産冬小麦の作柄悪化懸念や大豆およびとうもろこしのつれ高などを受けて上昇し、1月末現在、5ドル/bu台半ばで推移。

とうもろこしの生産量は12億1247万t(1・4%減)、消費量は12億3796万t(1・5%増)、期末在庫量は2億9031万t(8・1%減)を見込んでいる。価格は12月末、4ドル/bu台半ばで推移。1月に入り、アルゼンチンの高温乾燥および米国農務省需給報告での米国産生産量の引き下げなどを受けて値を上げ、1月末現在、4ドル/bu台後半で推移。

大豆の生産量は、4億2076万t(6・5%増)、消費量は4億618万t(5・7%増)、期末在庫量は1億2434万t(10・5%増)を見込んでいる。

価格は12月末、9ドル/bu台後半で推移。1月に入り、アルゼンチンの高温乾燥および米国農務省需給報告での米国産の生産量引き下げなどを受けて値を上げ、1月末現在、10ドル/bu台半ばで推移している。

プリマハムが西日本支社で新商品発表会を開催

プリマハムは13日、大阪市西淀川区の西日本支社で新商品発表会を開催した。会見には佐々木伸執行役員営業本部西日本支社長(下写真)、笹島恵子執行役員商品開発本部長、岡島周市商品企画部長らが出席した。冒頭、佐々木執行役員が西日本を中心とした市場環境について次のように説明した。

今年度の当社業績について、私が担当する名古屋から沖縄までのエリアは増収増益の着地を見込んでいる。しかしながら販売数量は前年を上回っているものの、価格改定や規格変更の影響で伸び悩みがみられている。原料事情からいえば、昨今では疾病問題、輸入食肉や穀物の相場高、エネルギーコストの上昇など先行きが暗い状況が続くと見込まれる。さらに付加価値のある商品を販売していかななくては、今後ますます厳しい状況になるのではと危惧している。

昨年下旬にオーケーが関西に進出し、肉のハナマサ、ロピアなどの関東を拠点としていた流通企業が続々と関西に出店している。なぜ関西に進出するかというと、関東に比べて人口に対する店舗数が少なく、出店余地があること。こうした流れは今後も続くことが予想される。また、M&Aの動きも活発化しており、これによって規模を拡大する企業もあるだろう。こうした市場変化にもしっかりと対応していかななくてはならない。

食品スーパーの精肉売り場では、精肉も加工品も苦戦している中、デリカが伸長。単身世帯の増加や高



齢化などに伴って総菜の需要が伸びていると考えられる。当社もこうしたニーズへの対応を強化している。そして春夏新商品では「健康軸」「若年層向け」「家飲み」「高付加価値」など、さまざまな切り口で商品開発を行っている。



続いて、笹島執行役員が新商品開発のテーマについて、岡島部長が各商品詳細について説明した。

東京(同社大井町事業所)開催の新商品発表会(既報)の記事で紹介したとおり、同社では「メリハリ消費」「簡便」「家飲み」「健康」「トレンド、話題性」という五つのキーワードに沿って商品を開発。今春は新商品32品、リニューアル品30品の合計62品を投入する。

林兼産業の第3四半期決算は増収減益、肉類が収益性重視し増収に

林兼産業が14日に発表した2025年3月期第3四半期連結業績によると、売上高は価格改定や養魚用飼料の販売数量増加などにより396億4500万円(前年同期比5.3%増)。損益面は、自社ブランド「霧島黒豚」の農場肥育成績の悪化等により、営業利益10億2千万円(13.9%減)、経常利益12億7500万円(8.1%減)、親会社株主に帰属する四半期純利益9億7800万円(9.0%減少)となった。セグメントの別の業績は次のとおり。

【食品事業】売上高175億4700万円(0.1%減)。損益面は「霧島黒豚」の農場肥育成績の悪化等により、セグメント利益3億8900万円(51.9%減)。肉類は、収益性を重視した取引に努め、価格改定したことなどにより増収となった。

【飼料事業】売上高220億6600万円(10.2%増)。損益面は、養魚用飼料の販売数量増加による生産効率改善等により、セグメント利益は14億1300万円(19.4%増)。配合飼料は、養魚用飼料の販売数量が増加したことなどにより、増収となった。

JAグループ佐賀、銘柄生誕 40 周年枝共を開催

「佐賀牛」ブランド生誕40周年を迎えたJAグループ佐賀畜産振興協議会(大島信之会長=上写真)は16日、同県多久市の県畜産公社で第27回佐賀牛枝肉共励会(出品79頭)を開き、審査の結果、桑原畜産(同県嬉野市、桑原大輔社長)出品の黒毛和種(生後29カ月齢、A5等級)が最高位の最優秀賞に選ばれた。

表彰式の冒頭、主催者の大島会長はブランド周年の節目に際し「今後も50年、100年を目標にJAグループ佐賀と生産者一丸となり銘柄確立に努めていく」とあいさつ。全体の肉質成績について日本食肉格付協会の温谷諒所長(佐賀事業所)は審査講評で「全体成績は脂肪交雑(BMS)No.12の発生率が57%を占めるなど高品質な枝肉ぞろい」。最優秀賞に選出された去勢牛(BMSNo.12、枝肉重量580・5kg)は「無駄のない枝肉で、ロース芯の面積は形よく切開面も滑らか。特に光沢はよく、締まり、キメは群を抜く仕上がりがだった」と高く評価した。

その後、特設会場で開かれた競りでは全国から佐賀牛を定期購入する約40社のバイヤーが招かれ、積極的な応札を展開。最終上場となった最優秀賞は地元の牛肉卸、一ノ瀬畜産(同県嬉野市、一ノ瀬定信

社長=下写真左)と出品者の桑原社長(下写真右)が税抜き単価1万円の最高値で競り落とすなど、盛況に幕を閉じ、節目の記念大会に花を添えた。

そのほか、入賞牛の出品者と購買者は次のとおり。カッコ内は税抜き単価、敬称略。金賞1席=タラファーム、ハマダ(8015円)▽同2席=中山牧場、福岡食肉市場(6011円)▽同3席=からつ前田畜産、木原食肉生業(5001円)▽銀賞1席=木場ファーム、弥川畜産(4499円)▽同2席=栗添和明、コメダ(3800円)▽同3席=松高牧場、一ノ瀬畜産(3501円)▽艶さしプレミアム賞=一村隆、東和食品(4千円)



「黄金の味」3品がパッケージリニューアル、 「旨にんにく」はにんにく感もアップ

エバラ食品工業は、「黄金の味」シリーズの「旨にんにく」(写真)「濃熟」「濃厚焙煎ごま」のパッケージデザインをリニューアルし、2月上旬から順次切り替えを実施している。「旨にんにく」については品質のリニューアルも図られた。

同シリーズは、原料の3分の1に国産りんごを使用したフルーツベースの焼き肉のタレで、現在8種類を展開している。今リニューアルでは、焙煎したにんにくの風味で食欲そそる味わいの「旨にんにく」、にんにく不使用ながらも、濃厚でコク深い味わいが特長の「濃熟」、ごまをたっぷり加えたみそ仕立ての「濃厚焙煎ごま」。いずれの商品も



果実のコクを感じるフルーツベースという「黄金の味」の基本価値はそのままに、個人の嗜好やニーズに合わせて、さまざまシーンで楽しめる商品となっている。ロゴをセンターに配置した従来のデザインから、テイストをセンターに大きく配置したデザインにリニューアルすることで、売り場での視認性を向上させた。それぞれの商品特長がより分かりやすくなったデザインによって「甘口」「中辛」「辛口」などの定番商品と合わせた「プラス1本」の提案を強化し、バラエティー豊富なラインアップで焼き肉シーンをより一層盛り上げていく。また「旨にんにく」のみパッケージ変更に合わせてにんにく感をアップさせ、品質もリニューアルした。

丸大食品「燻製屋熟成ウインナーシリーズ」パッケージデザインを変更

丸大食品は、3月上旬から全国のスーパーマーケット等で販売中の「燻製屋熟成ウインナーシリーズ」を「熟成」のおいしさへのこだわりが伝わるパッケージデザインへと変更した。また、昨年数量限定で発売した「燻製屋ウインナー レモン&パセリ」を同年商品として再発売する。

「パリッと!ジューシーなおいしさ」でおなじみの燻製屋は、1995年の発売以来30年にわたり多くの消費者から支持を得てきた。いまや累計販売本数が100億本を超える人気商品。

「燻製屋」は72時間以上じっくりと熟成させることで、肉のうまみをじっくり引きだした熟成ウインナーであるということ。この「熟成ウインナー」の魅力をもっと知っていただきたいという思いから、デザインリニューアルを行った。

デザインリニューアルにあたり、改めて「熟成ウインナー」について調査を行ったところ、みえてきたのは「熟成ウインナー」にはポジティブな品位イメージはあるが、知名度がまだまだ低いということ。そこで今回のリニューアルでは、「燻製屋」=「熟成ウインナー」であること、また「熟成ウインナー」は、なぜおいしい

のかを伝えるデザインを検討した。

リニューアルポイント①「熟成」という表記から「熟成ウインナー」という表記に変更し、燻製屋=「熟成ウインナー」であることを訴求②72時間以上の熟成で肉のうまみを引きだしているという「熟成ウインナー」の魅力をパッケージでよりわかりやすく訴求一などとなっている。またデザインの黒の面積を増やし高級感を演出。そして燻製屋をよりおいしく食べる焼き方「熟焼」の調理方法を全パッケージの裏面に掲載している。

昨年10月から数量限定販売した「燻製屋ウインナー レモン&パセリ」は、多くの消費者から支持を得て、3月から通年販売の定番商品としてデザインを変更し、再発売する。



「関西ものづくり新撰」最優秀賞に 山本ビニターの解凍装置テンパトロンV 選出

近畿経済産業局が選定する「関西ものづくり新撰2025」の最優秀賞に、(株)山本ビニターの「高周波による急速解凍装置テンパトロン-V」が選出された。関西ものづくり新撰は、関西の中小企業が新たに開発した製品・技術等を選定するもので、今回で第11回目となる。

今回から「現在の日本や世界が抱える社会課題等の解決に資する製品・技術等という観点」から応募分野をリニューアル。前回は上回る63件(前回41件)の応募があり、このうち獨創性・市場性・信頼性を備えた新しい製品・技術等28件(前回20件)を、民間有識者等による選定委員会における厳正な審査を経て選定し、その中から最優秀賞1件、特別賞7件を決定。26日に大阪市中央公会堂で選定証交付式

を開催する。同製品は、高周波による急速解凍装置で、「誰でも簡単に、ムラなく、均一解凍ができる」をコンセプトに開発。分かりやすいナビゲーション、自動測定、自動化プログラムなど、自動化技術を駆使することで、ヒューマンエラーを防ぎ、高周波解凍の知識や装置経験がないオペレーターでも、簡単に急速かつ均一な解凍が可能となっている。また、発振器周波数を従来の約1.5倍に高めたことで、多種多様な原材料のブロックを短時間で均一に解凍可能。

今回の「関西ものづくり新撰2025」に選定された製品・技術は、近畿経済産業局として、PR冊子の作成や展示会出展等を通じて、情報発信、知名度の向上に取り組む。また販路開拓に向けた各種PRを実施するとしている。

食材高騰に苦しむ今だからこそ、飲食店開業者を支援したいー 食品卸のプレコフーズが協力企業 13 社とお肉山分け企画実施

飲食業界にとって“暗黒の時代”であったコロナ禍が過去のものとなり、訪日客数激増に伴いインバウンド需要も増加。力強く復活している印象の飲食業界だが、一方で不安定な世界情勢に伴う紛争や天候不順、さらに為替の影響により、あらゆるコストが上昇している。食材や光熱費などの止まらない値上げはもちろん、人手不足が恒常的な課題となっている反面、大手企業を中心に賃上げの流れが加速しており、人件費の上昇も経営に多くのしかかる。

こうした苦しい状況にある飲食業界に向けて、総合食品卸の(株)プレコフーズ(本社・東京都品川区、高波幸夫社長)ではこのほど、新規で飲食店を開業する人たちを対象に、総額1千万円分のお肉を山分けする「飲食店開業を応援!総額1,000万円分 お肉を山分けキャンペーン」を実施。昨年11月から今年2月まで新規開業者からのエントリーを受け付けている。エントリー者全員で、同社注文サイトで使用可能なポイント総額1千万円を山分けし、飲食店開業を支援する。発表は今年3月初旬を予定。さらに今回の企画に賛同した協力企業13社(株)折兼、(株)カクヤス、(株)ぐるなび、公益社団法人日本料理研究会、ハウス食品グループ本社(株)、(株)プレコサニオ、アクア・プラン(株)、ディップ(株)、住商モンブラン(株)、(株)TAGZ、タニコー(株)、(株)東京ユニフォーム、(株)USEN)の中から希望するお得なサービス特典も受けることも可能。1月上旬時点ですでに応募店舗は100店を超えており、最終的には250件前後の応募を想定している。

プレコフーズにとって、こうした形での飲食業界支援は初めて。同社の担当者によると、コロナ禍は終息したものの、2024年は飲食店の倒産件数が過去最大になるという見方もある一方、それと同数程度の新規開業数もあるといい、物価高や人件費高騰といった逆風の中、新たに飲食業界に挑戦する人たちを応援したいという想いから実現した。また、同社の主な商圏は首都圏だが、東京が世界有数の美食都市である背景には無数の飲食店が結集してそれを支えて



いる構図があり、インバウンドで多くの外国人が訪れる中、今回のキャンペーンが世界に誇る日本の外食文化を支える一助となることも期待される。

エントリーした業態はラーメン店から居酒屋、カフェなどさまざま。最近もラーメン店の倒産が過去最多となったことなどが報じられたが、食材や光熱費などが上昇しているのにもかかわらず、「千円の壁」と言われるように競争が激しいこともあってとくに値上げをしづらい業態といわれる。反面、新規参入も多く、新陳代謝が激しい。また、カフェ業態のエントリーは増えているほか、最近の特徴でもあるキッチンカー業態の新規開店も散見される。

なお、今回のキャンペーンでは静岡や愛知といった東海地方など、首都圏以外の地域からもエントリーしたいという声があり、今回は対象とならなかったものの、将来的にはさらなる商圏拡大も視野に入る。さらにキャンペーンにエントリーした店舗は、既存店の2号店、3号店や別業態での出店というケースも少なくない。新規開業応援キャンペーンではあるが、既存の顧客のさらなる拡大を支援することにもつながっている。

—川崎「歩く花」(次項上写真)モダンな創作和食をリーズナブルな価格で提供—

JRをはじめ、複数の路線が乗り入れる「川崎駅」からすぐの商業施設に昨年オープンしたのが、今回のキャンペーンにエントリーした店の一つであり、現代的な創作和食をリーズナブルな価格で提供する「歩く花」だ。モダンな店構えの店内に入ると、隠れ家的で落ち着いた空間が広がる。洗練された料理に合う、

日本酒やワイン、焼酎などドリンクの品揃えも豊富だ。

和食の店なので当然新鮮な刺身なども魅力だが、同店の特徴の一つが肉をメインにしたメニューの数々だろう。鉄板での炭火焼きで素材そのものをシンプルに味わうこともでき、一品料理のクオリティーも非常に高い。特に人気が高いのが「赤城和牛の肉じゃが」(税込み1500円=中央上写真)。肉じゃがといえば、家庭料理の代表格でもあるが、そうしたイメージは出された瞬間に覆される。旨みの強い赤城和牛をゴロっとした塊のまま、白味噌やベシャメルソースを使用したオリジナルソースで味わう。「赤城和牛の肉豆腐」(1千円)や「赤城和牛のたたき」(1500円)なども好評だ。

豚では北海道産「神威豚の角煮」(900円)、鶏では鹿児島県産「薩摩鶏の焼鳥と季節野菜」(850円)といった銘柄肉を使用したメニューが豊富。ランチタイムには、神威豚使用の「生姜焼き」(950円=中央下写真)が大人気。「豚タンホルモン味噌煮込み定食」(900円)、「青椒肉絲定食」(900円)、「牛丼」(900円)など、ランチ限定の定食はいずれも1千円を切る。駅前の一等地にあるが、ディナータイムの客単価も4千~5千円と比較的リーズナブルな価格。食材をはじめ、あらゆるコストが上昇している中、質にこだわりながらも価格を抑えている。

その背景には「歩く花」を開店するにあたっての経営者の想いがある。若い世代の“和食離れ”なども叫ばれる中、なるべくいろいろな人に和食を食べてもらう機会をつくり、そのおいしさを感じてもらうことが一番の願いであり、そのためには可能な限りリーズナブルな価格で提供することが必要だという考えによるものだ。

そうした中、今回のキャンペーンについて、佐藤洋輔共同代表(下写真右、左は榊敏正共同代表)は「まさにオープンと同時に始まった印象であり、非常にタイムリーな企画で本当にありがたかった。仕入れコストなどの負担が減ることで、少しでもお客さまに還元できるとうれしい」と話す。さらに「特に若い人たちが新たに店を開くとなると、資金面なども本当に大変だと思う。こうした企画が後押しになり、いろいろなお店が増えることで、飲食業界自体が盛り上がるのが重要だと思う」と強調する。



【歩く花】神奈川県川崎市幸区大宮町1310ミューザ川崎1F135区画 電話 044-223-8666 営業時間 ランチ11時30分~14時、ディナー17時~23時
定休日 日曜 ウェブサイト <https://gjg6500.gorp.jp/>

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④

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、服部剛弘加工食品事業本部事業戦略統括部マーケティング部商品企画室長(上写真)による米久商品の説明概要は次のとおり。

[ソーセージ] 食シーンを明確に「バーベキュー」とし、驚き・楽しさ・おいしさを感じてもらう商品として「ソーセージ グランデーノ」「同 マルメターノ」「同 ノバシターノ」の3品を発売する。グランデーノは1本約102gのビッグサイズフランクソーセージ。食感にこだわって天然豚腸を使用し、約6mmの粗びき肉でジューシーさを楽しめる。マルメターノは天然羊腸を使用した、ぐるぐる巻いた形状が特長。数種類の香辛料を使用したホワイトソーセージとなっている。ノバシターノは約30cmの長さが際立つフランクフルト。長さをアピールするため、まっすぐになるコーラゲンケーシングを使用している。ナツメグパウダーやカルダモンなどの香辛料を使用し、くせになる1品に仕上げた。

[超あらびきソーセージ] 中心となるユーザーに高齢者の割合が高い同シリーズには、フレーバー新商品として「辛口チョリソー」「レモン&バジル」を投入する。フレーバーソーセージは50代以上の購入割合が高いことから、超あらびきシリーズの購入年代と合致する。最大10mmの豚ひき肉を使用した、ごろっとした食感の食べ応えに加え、大人向けのフレーバーで提案を拡大していく。

[スーパーBoo] ウインナー全体の購入者のうち、50歳以上の女性の購入者は約38%だが、ホワイトウインナーの同シリーズは約52%となっている。今回は従来品よりも小量目(132g)で、手に取りやすい価格で新たに発売する。

[魯肉飯(ルーローハン)の具] 畜産冷凍向け、生協など共同購入向けの新商品。旅行先としても人気の台湾だが、日本で販売されているアジア料理の家庭用商品は韓国料理が主流で台湾料理はまだ少ない。大阪を拠点に全国で19店舗を展開する台湾料理店「Da Pai dang105」監修の商品で、本場の味を家庭で楽しめる。

[Family Stock] インストアおよび小売可能な業務用冷凍商品シリーズ。今回は「ミニ小籠包」を発売



する。中華街では専門店も多い小籠包だが、家庭用商品はあまり販売されていない。約20gとミニサイズで気軽に食べられ、ギョーザのようにフライパンで蒸し焼き調理でき、消費者が調理イメージしやすい商品となっている。

[焼豚] 大容量の焼き豚商品として「焼豚 徳用 切り落とし」を発売する。焼き豚はラーメン、チャーハン、つまみなどのメニューが思い浮かぶが、いずれも必要量は「少量」。しかしながら、これらのメニューはあり合わせの食材で作ることが多いため、作りたいときに焼き豚を常備していると非常に重宝すると考えられる。商品はチルドで展開するが、小分けして冷凍保存できることをパッケージに記載する。(連載終わり)

【輸入副生物現物相場】 実需は低調だが、主要アイテムは早めの確保の動き目立つ

需要の端境期で実需が盛り上がっているとは言えないが、US産の供給量不足から、USについては、タン、アウトサイドスカート、ハンギングテンダーの主要焼き材は軒並み品薄感が強まっている。元々、トランプ大統領就任後の為替レートの変動や、政策の大幅な転換を懸念して例年よりも早めに在庫確保に動いた商社・卸もあり、そうした点も需給をタイトにしている一因でもあるようだ。また、昨年もチルドに回していた分、フローズンは特に品薄で、チルドとの価格差は詰まってきた。特にUSのアウトサイドスカートは、海外との取り合いという状況もあり、3千円台半ばをうかがう形。卸各社にとっても「提案しづらい価格」となっている。

半面、シンスカート・シックスカートは、やや荷余り気味。「アウト・ハンテンの代替品として提案するが、あまり反応が良くない」(大手卸)という声もあり、3月の決算期には一部投げ物が出てくるか。

一方、豪州産も供給量は安定しているが、各種のコスト高もあり、US産に追随する形で緩やかにジリ上げていくとみられる。為替レートは現在のところ150円台前半で安定しているが、これが円安に振れると5月以降はさらに一段高の様相となる可

能性も高い。

白物はラージの投げが一部出ているという話だが、全体的にはもちあい。アキレス、メンブレンなどもしっかり。

【輸入副生物現物相場】

円/キロ、税抜き

	商品名	原産地	規格	価格		気配
				2500~2600	↑	
フ ロ ー ズ ン	牛タン	米国	グラス	2100~2200	→	
		豪州	グラス	1950~2050	→	
		欧州	グラス	1950~2050	→	
	ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス プライム	2000~2100	↑	
		メキシコ		1700~	→	
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	3100~3300	↑	
		メキシコ		-	→	
	シンスカート、シックスカート	豪州	バルク	~1100	↓	
	シンスカート(皮なし)	豪州		1500~	→	
	レバー	豪州		320~	→	
		米国		350~	→	
	トライブ	-	1.5UP	-	→	
		豪州	700gUP 500gUP	-	→	
	スモール	米国		500	→	
	ラージ	米国		650~700	→	
豪州			680~720	→		
アキレス	米国		1200	↑		
テール	豪州		1000~1400	↑		
メンブレン	豪州		600~	↑		
チ ル ド	牛タン	米国	グレイン	2600~2800	↑	
		豪州	グレイン	2500~2700	→	
	牛タン(ムキタン)	米国		4200~4600	↑	
	ハンギングテンダー (サガリ)	豪州		-	→	
		米国	チョイス プライム	2100~2300	↑	
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	2400~2700	→	
		米国	チョイス プライム	3300~3500	↑	
メキシコ		3500~	-			
メキシコ			-	→		

モランボン「ジャン 焼肉の生だれ 配合 牛バラ焼肉」「野菜を加えて 牛バラプルコギ」新発売

モランボン(株)(東京都府中市、全峰碩社長)は3月1日から、「ジャン 焼肉の生だれ 配合 牛バラ焼肉」「野菜を加えて 牛バラプルコギ」を精肉(冷凍)向け商品として新発売する。

味付け肉のイメージとして、「調理が簡単」「時短になる」といった意見が多いなか、コロナ禍以降、冷凍商品市場が拡大し、冷凍の畜産素材市場も19年対比では142%と大きく伸長している。また、災害への備えとして政府が推奨する「ローリングストック」の

観点からも保存期間が長い冷凍食品への関心が高まっている。

これらの背景を踏まえ、同社の強みである焼き肉のタレを活かした冷凍味付け肉を開発。焼き肉用の味付け肉に加え、野菜と一緒に調理するプルコギを展開。手軽にもう一品加えたいときのおかずや急なごはんの用意など、多くの家庭で活用できる商品になっている。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月17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 181頭	高値	4,322	2,982	2,701	-	-
		安値	2,323	2,198	2,162	-	-
		平均	3,019	2,369	2,472	2,168	-
		頭数	149	28	3	1	-
	雌 B 2頭	高値	2,912	-	-	-	-
		安値	2,162	-	-	-	-
		平均	2,553	-	-	-	-
		頭数	2	-	-	-	-
	去 A 56頭	高値	2,970	2,363	2,188	-	-
		安値	2,322	2,170	2,162	-	-
		平均	2,513	2,287	2,173	-	-
		頭数	31	22	3	-	-
去 B 1頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	1,975	-	-	
	頭数	-	-	1	-	-	
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B 1頭	平均	-	-	972	-	
	去 C 2頭	平均	-	-	885	-	
交雑牛	雌 B 21頭	平均	-	1,581	1,525	1,372	-
		頭数	-	8	8	5	-
	雌 C 1頭	平均	-	1,515	-	-	-
		頭数	-	1	-	-	-
	去 B 8頭	平均	-	1,613	1,538	1,412	-
頭数		-	2	4	2	-	
去 C -頭	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	396 342	985 1,068	- 156.0	(競り)	(相対)	
				-	12	48

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,335	1,869	1,462	1,271	-
	安値	-	-	1,215	1,216	-
和 去 A	高値	2,668	2,238	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	885	867
	安値	-	-	-	901	841
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	1,136	-
交 雌 B	高値	1,831	1,549	1,474	1,331	-
	安値	-	-	-	1,296	-
交 去 B	高値	1,839	1,748	1,560	-	-
	安値	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	714	875	896	907	886
	安値	611	572	540	454	302
	平均	628	613	579	546	472
	頭数	(8)	(314)	(447)	(189)	(110)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	602	537
	安値	-	-	-	589	524
	平均	-	-	-	594	526
	頭数	(-)	(-)	(-)	(8)	(4)

[大阪食肉卸売市場] 2月17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	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,376	2,272	-	-	-
(頭数)	(1)	(2)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,729	-	-	-
C	-	1,706	1,260	-	-
交雑去 B	1,841	1,669	1,604	1,372	-
C	-	1,724	1,568	1,507	-
豚	-	614	588	536	484

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	2月17日	2月14日	(2月累計)
豚	68,400	66,600	682,600
成牛計	4,930	4,340	45,230
和牛雌	1,120	1,040	10,420
和牛去勢	1,400	880	11,890
乳牛雌	520	750	6,820
乳牛去勢	540	400	5,370
交雑雌	520	620	4,830
交雑去	820	650	5,870

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 2月17日

	2月17日	(前日)
東京	1,459円	1,469円
大阪	1,557円	1,589円

[豚・全農建値] 2月17日

上	中	取引頭数	市況
615円	587円	1,020頭	強もちあい

と畜 売買	牛 118頭 豚 48頭	豚 103頭 豚 205頭	牛概況 弱もちあい 豚概況 急伸
----------	-----------------	------------------	---------------------

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17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)	- (-)	5,789	-	もちあい
仙台 [中]	585 (580)	548 (548)	385	174	小反発
宇都宮 [地]	635 (662)	583 (602)	1,806	109	反落
茨城 [地]	- (592)	- (576)	1,337	-	上場なし
群馬 [地]	608 (609)	531 (484)	1,940	412	弱含み
さいたま [中]	606 (602)	582 (586)	315	315	もちあい
東京 [中]	613 (615)	579 (597)	985	1,068	もちあい
横浜 [中]	626 (613)	601 (589)	650	637	反発
山梨 [地]	- (-)	- (-)	117	63	休市
浜松 [地]	596 (602)	554 (555)	291	34	弱もちあい
名古屋 [中]	601 (626)	566 (580)	946	287	反落
京都 [中]	642 (624)	634 (599)	92	67	もちあい
大阪 [中]	614 (603)	588 (596)	103	190	急伸
神戸 [中]	- (616)	- (602)	156	-	上場なし
岡山 [地]	677 (677)	638 (664)	296	361	もちあい
広島 [中]	599 (-)	573 (-)	196	108	反落
福岡 [中]	595 (584)	561 (551)	588	104	反発

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15日。

[日本食肉流通センター] 2月10日~2月16日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,599,334 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	1,211	1,302	1,224	66,627
うで	734	793	823	782	130,228
ロース	1,079	1,215	1,283	1,203	125,155
ばら	1,188	1,273	1,334	1,269	158,914
もも	751	781	799	775	234,280
ヒレ	1,112	1,318	1,419	1,294	10,117
セット	970	1,040	1,059	1,030	874,013

◇近畿圏 総重量 755,022 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	1,242	1,333	1,236	67,473
うで	702	745	788	742	118,057
ロース	1,071	1,180	1,214	1,167	110,227
ばら	1,080	1,231	1,278	1,216	151,410
もも	720	738	778	742	161,540
ヒレ	1,117	1,241	1,247	1,209	13,098
セット	931	1,032	1,111	1,011	133,217

[食鳥正肉日経相場] 2月14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	700	753	834	202
ムネ	363	399	501	160

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	699	763	1,030	8
ムネ	365	416	590	6

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月14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	957	619	550	600	650
安値	724	382	290	360	350
平均	770	412	-	-	-

※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)

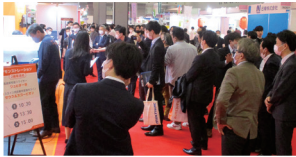
銘柄豚肉 ガイドブック

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。