

令和7年  
2025年

2月21日  
金曜日

第11657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



日本ハムなど6社で取り組む「プロジェクトA」講演・座談会を開催……P3

## 注目のヘッドライン

### 畜産部会を開催、酪肉近の骨子案など示すー農水省

農水省は20日、食料・農業・農村政策審議会畜産部会（第10回）を開催した。

…詳細はP2

### ハチ食品の2025春夏新商品発表会、辻調グループとのコラボ商品など発表

…詳細はP8

▶ 畜産部会を開催、酪肉近の骨子案など示すー農水省…………… P 2

▶ 日本ハムなど6社で取り組む「プロジェクトA」が講演・座談会を開催…………… P 3

▶ 全農ミートフーズが試食商談会を開催、期間中は著名シェフが調理実演、和牛ローストビーフや豚内臓など強化、ご当地味噌漬け・たれ漬け10周年…………… P 4～5

▶ 日本食鳥協会が事務所を移転、25日から新事務所での業務を開始…………… P 5

▶ スターゼンが株式の売り出し決定、従業員向けRS付与制度導入も決定…………… P 6～7

▶ 豪州、鳥インフルエンザの清浄化宣言直後に新たな感染が報告…………… P 7

▶ ハチ食品の2025春夏新商品発表会、辻調グループとのコラボ商品など発表…………… P 8

▶ [輸入牛現物相場] 相場高で荷動き停滞アイテム多い…………… P 9

▶ [ブロイラー市中現物相場] 国産冷凍モモ、年度末から先安観…………… P 9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 20日…………… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 20日…………… P11

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>

## 畜産部会を開催、酪肉近の骨子案など示す―農水省

農水省は20日、食料・農業・農村政策審議会畜産部会(第10回)を開催し、新たな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)の骨子案ならびに新たな家畜改良増殖目標の骨子案、新たな養豚農業の振興に関する基本方針の骨子案などについて議論を行った。

冒頭、松本平畜産局長は「第9回の畜産部会では、新たな酪肉近家畜改良増殖目標の構成案を示し議論をした。今回は、骨子案を示している。年度末に向けて最終局面であるが、本文作成に向けて整理をしていきたい」と述べた。

次期酪肉近においては、食料・農業・農村基本法の改正、生乳や牛肉の需給緩和による脱脂粉乳の過剰在庫の発生や枝肉・子牛価格の低下、生産コストの上昇・高止まりのほか、環境や持続性に配慮した畜産物生産の必要性の高まりといった情勢を踏まえ、骨子案の全体像では、「酪農および肉用牛の需給をめぐる情勢の変化と対応方向」「持続可能な酪農および肉用牛生産に向けた取り組み」の二つの枠組みを示した上で、目指す方向性として、「牛肉の需要に応じた生産の推進による需給ギャップの解消」「生産手法の見直しを含む、生産コストの低減・生産性の向上」「輸入飼料依存度の低減」「環境負荷低減などの取り組みの推進」を掲げている。このうち肉用牛関連における取り組みの方向性は次のとおり。

### 【肉用牛の需給をめぐる情勢の変化と対応方向】

オレイン酸などの脂肪交雑以外の食味に関連した形質にも着目した改良や、小ザシといった脂肪交雑の形状などに関する指標の研究を進め、生産・流通の関係者が一体となって脂肪交雑と食味のバランスを重視した牛肉の価値の発信に取り組む必要がある。

また、適度な脂肪交雑や値頃感のある国産牛肉を求める消費者ニーズにも対応するため、適度な脂肪交雑の牛肉を生産する短期肥育・出荷月齢の早期化(早期出荷)の取り組みを推進するとともに、交雑種や乳用種の需要拡大などの取り組みを推進する。

### 【持続可能な肉用牛生産に向けた取り組み】

わが国固有の遺伝資源である和牛を持続的に生産するため、希少血統など遺伝資源の多様性にも配慮して種雄牛造成や雌牛の改良を行う。

生産コストの増加や労働力不足に対応し、牛肉の低コスト生産を推進するため、繁殖経営については、分娩間隔の短縮などに有効な発情発見装置などのスマート農業技術の活用、放牧のさらなる活用、土地、労働力、国産飼料などの必要な経営資源に見合った生産規模の実現等を推進する。

肥育経営については、栄養価が高く農耕飼料からの置き換えも可能な青刈りとうもろこしの活用も一つの選択肢である。また、国産稲わらの利用拡大を図るため、地域内での利用率の向上や効率的な流通を促進する。

早期出荷に取り組むにあたっては、収益性や安定した品質の確保が重要であることから、科学的根拠に基づいたデータを基に、生産・流通の関係者の認知度向上や理解醸成を図る。

肉用牛生産農家が牛肉需給の動向を踏まえながら適切な経営判断を行えるよう、当面の和牛肉の生産量の見通しなどの客観的データに関する情報発信を行う。

また、「持続可能な取り組み」では、関連事項として、アニマルウェルフェア(AW)の推進、家畜衛生対策の充実・強化、労働力不足に関する取り組みの方向性も盛り込まれている。

このほか、骨子案では、生乳および牛肉の需要の長期見通しに即した生産数量の目標ならびに地域別飼養頭数の目標を示すこととしており、5年後の生産数量目標については、足元の一時的な需給ギャップを解消しつつ、輸出の順調な拡大などを前提に、現状の生産量並みの目標とし、長期的な姿については、輸出拡大等の進捗状況<sup>しんちよく</sup>を踏まえながら、現状の生産量をやや上回る水準を考慮するとされているが、具体的な内容は検討中だ。

なお、次回畜産部会では、本文案を示す予定だ。



## 全農ミートフーズが試食商談会を開催、期間中は著名シェフが調理実演 和牛ローストビーフや豚内臓など強化、ご当地味噌漬け・たれ漬け 10周年

JA全農ミートフーズは1月28～30日にかけて、2025年度の新商品試食商談会を東京都新宿区の新宿パークタワーに取引先を招いて開催。小売・卸企業や外食企業に加え、EC関連企業など、3日間合計28社・67人が来場。前年に比べ、精肉バイヤーだけでなく、加工品、チルド商品、総菜担当バイヤーも多く訪れた。商談会では、さまざまなコストが上昇している中、全農グループとして全国の産地からの調達力を生かし、国産原料を使用することで付加価値を高め、さらに商品力を高めていくための施策を提案。前田信吾常務取締役食肉事業統括本部長は「当社商談会は今回で4回目。コロナ禍でさまざまなイベントや展示会が中止となる中、自分たちで開発した商品、売っていききたい商品、トレンドを捉えた商品をお客さまに直接紹介し、生の声をききたいという社員の声により始まった。当初は東日本営業本部内で開催してきたが、昨年から外部の会場で開催している。昨年もご好評いただき、今回はさらに少し規模を拡大。商品紹介、試食だけでなく、プロのシェフによる調理実演も行うので、ぜひ楽しんでいただきたい」と呼びかけた。

商談会では著名なシェフによるセミナーと調理実演が行われ、28、30日には「JINBO MINAMI AOYAMA」オーナーシェフの神保佳永氏（上写真）、29日には「Ristorante ACQUA PAZZA」オーナーシェフの日高良実氏が登場。28日の実演では、神保シェフが「和牛バラ肉のラグー ペンネ」「豊穰豚バラ肉のカルボナード」「和牛ローストビーフとじゃがいものクロケット」の3品を調理。和牛、豊穰豚ともに比較的脂の多いバラ肉を使用した。神保シェフは、脂のもつ香りやうまみは、イタリアンをはじめとした料理には不可欠な存在であることを説明。同じ動物性タンパク質の乳製品なども相性が抜群であるとした。今回の展示商談会で提案された主なラインアップは次のとおり。

ローストビーフ・ローストポークの専用工場である大和ミートデリカ工場（神奈川県）製造品のラインアップをさらに強化。国産原料にこだわり、和牛を使用し、真空低温調理法でじっくりと加熱した「ロー

ストビーフ ブロック」に加え、和牛バラローストビーフのダイスカットやシュレツドスライスも取りそろえる。サンドイッチやピザ、ショートパスタの具材やいなりずしの具など、総菜や外食メニューにおいて、差別化できる素材として提案を強化する。「にくのくに北海道直火焼きローストビーフ ブロック」（下写真）は、北海道産ブランド牛「にくのくに北海道」を使用。味付けはシンプルに、赤身のうまみを堪能できる。大和のローストビーフ・ローストポーク専用工場では製造しており、直火焼きをした後、低温でじっくり加熱。パッケージを刷新し、記載のQRコードから特設ホームページの閲覧が可能。

「国産和牛スネスライス」は、煮込み料理などで使われることの多いスネ部位を極薄厚でスライスした商品。薄くカットすることで、硬さを感じにくく、コマ切れタイプなのでさまざまな用途に汎用性が高い商品だ。また、加熱済みの「和牛バラ 味付スライス」を新発売。ニーズやメニュー内容に応じて味付けの内容を変えることが可能であり、インスタやセントラルキッチンでのカットやスライスが不要で歩留まり改善にも貢献する。店舗で一から調味する必要がなく、調理オペレーションコストを削減。過度な加熱による商品性を失うことなく、加熱不足による衛生面の懸念も軽減する。

豚肉では、顧客の要望に応じた部位、スライス厚、パック・グラム数などに対応する「国産豚スライス」を提案している。また、「低温調理 国産豚ロース」は



特定加熱食肉製品であり、店舗での肉内部までの火入れは不要。うまみを閉じ込めた、しつとりと軟らかな食感が特長で、厚切りトンカツなどにもお勧め。新発売となる「低温加熱 国産豚バラ」は、低温調理で肉と脂身を程よい軟らかさに仕上げた。加熱食肉製品であり、店舗では解凍して温めるだけなので、火入れ不足や過剰火入れの心配もなく、調理オペレーションを削減する。

「国産豚ご当地味噌漬け・たれ漬けシリーズ」(上写真)は、今年販売開始から10周年の節目を迎え、パッケージには感謝を込めた10周年記念ロゴをデザイン。新たなラインアップとして、石川のご当地みそとして全国的にも有名な(株)まつやの「とり野菜味噌」、さらに神奈川県藤沢市のソウルフードで、同市の「里のうどん」監修「国産豚バラたれ漬け 藤沢・鎌倉名物 バラ丼の味」を投入。全14種類で展開し、今後も「JAタウン」など、EC販売を含めて価値ある提案を行っていく。

「国産お肉でつくったウインナーソーセージ」(中央写真)は、国産豚肉・鶏肉を使用した、あっさりとした食べやすいウインナー。国産原料を使用しながら、298円/パック(税抜き提案売価)と値頃感のある商品だ。80年以上の歴史をもつ、高崎ハム工場(群馬県)で製造。山桜でじっくりスモークしている。

また、全農グループとして、野菜にもこだわった商品を展開。「ぶなクイーンの肉巻き」は、ぶなしめじに比べて大粒・食感も楽しい「ぶなクイーン」を国産豚ロースで巻いており、食卓の主役となる、食べ応えのある肉巻きだ。冷凍のまま調理可能であり、冷凍庫のストック品としてもお勧めの一品。愛知工場製造の手作り総菜シリーズラインアップとして発売する。

「熱烈中華食堂 日高屋監修 国産豚 もつ煮込み」(下写真)は、首都圏に約450店舗を展開する日高屋が監修。温めるだけで焼鳥日高業態店舗で食べる味を楽しむことができる。国産豚モツ(小腸、大腸、カシラ)を使用し、コクとうまみのある、まろやかな

味わいが特長。こんにゃく、ごぼう、しょうがが入りで、家庭で好みの野菜と一緒に煮ても楽しい。

さらに焼くだけで簡単に楽しめる、業務用味付けシリーズ「芳賀ホルモン(仮称)」を新発売。栃木県芳賀町の「とちぎ食肉センター」に隣接す



る同社初となる内臓加工場で、と畜日当日に下処理した鮮度の良い国産豚の大腸を使用。丁寧な下ごしらえにより、程よい食感

を実現した。定番の「みそ味」、ピリ辛の「コチュジャン味」、うまみがたっぷりの「だし塩味」の3種類をラインアップする。

さらに「農協シリーズ」初の食肉加工品である「農協ウインナー」「農協ロースハム」の拡販にも引き続き注力する。高崎ハム工場では伝統製法を守りながら製造し、こだわりの豚肉を使用。JAS規格特級の「ウインナー」は北海道産てんさいを使用し、まろやかな甘みを表現。「ロースハム」は高崎ハムの地元を中心に根強い人気を誇る「谷川岳」の製法を応用した。共に山桜でスモークすることで香り豊かに仕上げている。



## 日本食鳥協会が事務所を移転、25日から新事務所での業務を開始

一般社日本食鳥協会(佐藤実会長)は事務所を移転し、25日から新事務所での業務を開始する。

新事務所所在地:〒101-0032、東京都千代田区

岩本町2-1-18、フォロ・エム9階

なお、移転に伴う電話およびFAX番号の変更はない。

## スターゼンが株式の売り出し決定、従業員向けRS付与制度導入も決定

スターゼンは20日、同日付の取締役会決議により、同社普通株式の売り出しに関し、次のとおり決定した。なお、同日付の取締役会決議により、取得価額の総額15億円および取得株式総数50万株を上限とする自己株式取得に関わる事項についても決定している。

【本売り出しの目的と位置付け】同社は、2026年3月期を最終年度とする3カ年の中期経営計画において、「収益構造の再構築とサステナブルな事業運営」をテーマに掲げ、海外事業や国内成長市場への販売拡大などの新たな収益基盤構築に注力している。併せて、資本コストや株価を意識した経営を実現するため、種々の取り組みを強化しており、その一環として今回の取締役会決議で①株式の売り出し②自己株式取得③株式分割④従業員向けRS付与制度導入を決定した。なお、⑤配当方針の明確化と配当予想の修正(増配)に関しては、2024年11月14日付で公表している。

①株式の売り出し 昨今の上場企業における政策保有株式縮減の潮流を踏まえ、さまざまな資本政策上の施策を検討する中、複数の金融機関から同社株式の売却意向があり、最適な株式売却の手法を検討した結果、売り出しを決定したもの。株式の円滑な売却機会を提供しながら、個人投資家層を中心とした株主層の拡大および多様化を図るとともに、株式の流動性を高める②自己株式取得 株主還元の強化と資本効率の向上を図るとともに、本売り出しに伴う同社株式需給への影響を緩和するため、取得価額の総額15億円および取得株式総数50万株を上限とする自己株式の取得を実施する③株式分割 投資家にとってより投資しやすい環境を整えるとともに、投資家層の拡大と同社株式の流動性向上を図るため、2025年4月1日を効力発生日として普通株式1株につき3株の割合で株式分割を実施する④従業員向け譲渡制限付株式(RS)付与制度導入 同社グループの従業員が、同社の業績や株価への意識を一層高め、株主と価値の共有を進める環境を整えることを主目的として、社員持株会を通じた譲渡制限付株式付与制度を導入することとした⑤配当方針の明確化と配当予想の修正(増配) 今後の成長戦略と株主還

元のバランスを検討し、株主に安定した還元をすることをより明確に伝えるため、DOE(連結純資産配当率)3・0%を目指す方針を掲げ、2025年3月期の配当予想を110円に修正(増配)する方針とした。

【同社株式の売り出し(引受人の買取引き受けによる売り出し)】①売出株式の種類および数 同社普通株式 101万7200株②売出人および売出株式数 農林中央金庫=30万4400株▷(株)三菱UFJ銀行=27万9900株▷(株)三井住友銀行=17万2600株▷(株)みずほ銀行=16万300株▷みずほ信託銀行(株)=10万株③売出価格 未定(日本証券業協会の定める有価証券の引受等に関する規則第25条に規定される方式により、2025年3月3~6日までのいずれかの日(売出価格等決定日)の(株)東京証券取引所における同社普通株式の終値(当日に終値のない場合は、その日に先立つ直近日の終値)に0・90~1・00を乗じた価格(1円未満端数切り捨て)を仮条件とし、需要状況等を勘案した上で売出価格等決定日に決定する④売出方法 売出しとし、大和証券(株)を主幹事会社とする引受団(引受人)に全株式を買取引き受けさせる。売出しにおける引受人の対価は、売出価格から引受人により売出人に支払われる金額である引受価額を差し引いた額の総額とする⑤申込期間 売出価格等決定日の翌営業日から売出価格等決定日の2営業日後の日まで⑥受渡期日 2025年3月10~13日間のいずれかの日。ただし、売出価格等決定日の5営業日後の日とする⑦申込証拠金 1株につき売出価格と同一の金額とする⑧申込株数単位 100株⑨売出価格、その他引受人の買取引き受けによる売り出しに必要な一切の事項の承認については、佐奈常裕取締役に一任する。

【同社株式の売り出し(オーバーアロットメントによる売り出し)】①売出株式の種類および数 同社普通株式15万2400株。なお、この売出株式数は上限を示したものであり、引受人の買取引き受けによる売り出しの需要状況などにより減少し、またはオーバーアロットメントによる売り出しそのものが全く行われない場合がある。最終の売出株式数は、需要状況などを勘案した上で売出価格等決定日に決定する②売出人 大和証券(株)③売出価格 未定(売出価格等決

定日に決定する。なお、売出価格は引受人の買取引き受けによる売り出しにおける売出価格と同一の金額とする) ④売出方法 引受人の買取引き受けによる売り出しの需要状況等を勘案し、大和証券が同社株主から15万2400株を上限として借受ける同社普通株式について売り出しを行う⑤申込期間 引受人の買取引き受けによる売り出しの申込期間と同一とする。

⑥受渡期日 引受人の買取引き受けによる売り出しの受渡期日と同一とする⑦申込証拠金1株につき売出価格と同一の金額とする⑧申込株数単位 100株 ⑨売出価格、その他オーバーアロットメントによる売り出しに必要な一切の事項の承認については、佐奈常裕取締役のに一任する。

## 豪州、鳥インフルエンザの清浄化宣言直後に新たな感染が報告

豪州のビクトリア (VIC) 州農業省はこのほど、州都メルボルンから北東に約170kmに位置するユーロアの採卵鶏農場で高病原性鳥インフルエンザ (H7N8型) の発生が確認されたことを発表した (上図)。昨年5~7月に発生した一連の高病原性鳥インフルエンザが終息したことを受け、豪州連邦政府が国際獣疫事務局 (WOAH) に清浄化宣言を提出した旨のプレスリリースを2月6日に発出した矢先の出来事となった。

今回検出されたウイルスの亜型は、昨年感染が広がったH7N3型とは異なることから、新たな感染であると認識されているが、現在まで感染源は判明していない。現在、発生農場は隔離されており、VIC州法である家畜伝染病予防法1994 (Livestock Disease and Control Act 1994) に基づき、感染農場の周囲およそ5kmに制限区域が設定され、さらにその外側全域にわたって広域管理区域が設定されている。

豪州連邦政府は、今回発生したウイルスの亜型は世界的に流行・懸念されているH5N1型ではないことを強調して伝えるとともに、鳥インフルエンザ対応計画 (AUSVETPLAN Response strategy for avian Influenza) に基づく検疫、家畜の殺処分、廃棄処理、汚染除去などの対応を求めている (下表)。

現地報道によると、昨年の高病原性鳥インフルエンザによって推定180万羽の鶏が殺処分された影響は現在も続いており、卵の供給不足が常態化しているとされている。卵の価格も2024年10~12月平均で前四半期比11.2%高となるなど、羊肉・山羊肉を除く食品カテゴリーの中で最も高い値

上がりを記録しており、今回の発生でさらなる影響の拡大が懸念されている。(農畜産業振興機構)

高病原性鳥インフルエンザの発生場所(2025年2月10日時点)



豪州における鳥インフルエンザ発生時の防疫措置

防疫措置	ウイルスの亜型、発生状況				
	HPAI	LPAI 家さん農場	LPAI(H5/H7) 動物園、ペット	LPAI (H5/H7以外) 動物園、ペット	HPAI or LPAI 野生動物
感染個体の駆除	○	○	○	+/-	×
バイオセキュリティ管理	○	○	○	+/-	×
制限・管理区域の宣言	○	+/-	+/-	+/-	×
移動管理	○	+/-	+/-	+/-	×
追跡調査・サーベイランス	○	○	○	+/-	サーベイランスのみ
ワクチン接種	+/-	+/-	+/-	+/-	×
発生地域の鶏群淘汰	+/-	+/-	×	×	×
予防的殺処分	+/-	+/-	×	+/-	×
汚染物質除去	○	○	○	+/-	×
バイオセキュリティ強化	○	○	○	○	○
業界または企業が手配するプログラムの実施	×	+/-	+/-	+/-	×

## ハチ食品の2025春夏新商品発表会、辻調グループとのコラボ商品など発表

レトルトカレー・パスタソースなどを製造するハチ食品(株)(大阪市、高橋慎一社長=写真)は19日、2025年春夏新商品発表会を開催。今期の売り上げや販売状況などを総括した後、今春投入予定の新商品についてプレゼンテーションを行った。



高橋社長による会見要旨はおおむね次のとおり。「当社は今年、創業180周年という大きな節目を迎える。また、当社が日本で初めて国産カレー粉を開発してから120周年でもあり、この2つの記念の年として今年度を迎えている。また、昨年4月にフリーズドライ事業を手がけるMCエフディフーズ(株)の株式を100%取得し、子会社化したことで、フリーズドライ事業という新たな領域に挑戦しているところ」「最近の概況については、今年度である2025年度3月期決算は、(子会社の)フリーズドライ事業の25億円に加えて、既存事業の伸長により、昨年度の146億円から181億円と35億円の増収の見込みと、おかげさまで比較的好調に推移している。価格改定の効果もあり、売り上げ・利益共に過去最高となる。来年度は売り上げ195億円を想定しており、現在、取り組んでいる中期経営計画の売上200億円の目標を1年前倒しで達成できそうだ」「世の中の節約志向・簡便志向の影響でレトルト食品、フリーズドライ食品の需要は堅調に伸びており、自社製品のほか、(製造を請け負っている)大手PB商品の販売が好調であること、また、米不足や米の高騰の影響も、当社の主力商品のパスタソースの売り上げに寄与している」「来年度は付加価値戦略の観点から、ディスカウンター中心の営業から量販店向けへのシフトを進めていくためにも、コーポレートブランディングを強化し、ブランド力を高めていきたい。また、これまで手薄だった関東エリアの営業を強化していく。そのほか、フリーズドライ事業はエネルギーコストが非常にかかる事業であるため、省エネ設備の導入も積極的に進めていく」

新商品の主な内容は以下のとおり。▽「まいにち食べたいバランスチキンカレー」=辻調理師専門学校が監修したタンパク質、炭水化物、脂質のバランスがとれたローリングストックにも最適なレトルトカレー。

食べやすい味わいで栄養バランスに優れているほか、24カ月賞味期限があり、常温でも食べられることから、災害用の備蓄品としても適している。なお、商品の売り上げの一部は被災地復興支援に役立てる▽「るるぶ×HACHI コラボシリーズ」=JTBグループの(株)

JTBパブリッシングとのコラボ商品として人気を博す「るるぶ×HACHIコラボシリーズ」から、新たに「信州 きのこカレー」と「ハワイ ガーリックシュリンプ風カレー」を発売。「食卓で旅行気分を味わえる」をコンセプトに、地域の特性をイメージしたカレーを通じて旅行気分を演出する。今回の、「信州」は長野県産のおなしめじ、牛乳、りんごジュースを使用しており、「ハワイ」は名物であるガーリックシュリンプをイメージした味わいに仕上げている▽「フリーズドライシリーズ」=お湯を注ぐだけで簡単に本格的なスープが味わえるフリーズドライの新商品として「きのこ生姜のおこげスープ」「海鮮チゲのおこげスープ」を発売。サクもち食感のおこげの香ばしい味わいが引き立つスープに仕上げた▽「極カレー」=同社の国産初のカレー粉の発売から120周年を記念した新たなカレー粉として「極カレー」を発売。粉碎方法の見直しから開発を進め、香り立ちが豊かな清涼感と甘い香りが特長で、カレー粉製造の原点であるウコンの一部に沖縄県産の発酵ウコンを使用している▽「オコメックラ」=袋に生米と水を入れてレンジで加熱し蒸らすだけで本格的な食感のリゾットが楽しめる「オコメックラ 黒トリュフのチーズリゾットソース」「牛肉と赤ワインのリゾットソース」を新発売。時短需要に対応する商品であり、レンジでチンするだけで、一般的な同様のレトルト商品と異なる本格的なリゾットの味わいを楽しむことができる▽「アジアグルメ紀行シリーズ」=アジア料理を気軽に楽しめる同シリーズから「バターチキンカレールウ」を発売。まろやかでうまみのあるルウに仕上げた▽「たっぷりパスタシリーズ」=大容量のレトルトパスタソースシリーズからは「たっぷりチーズクリーム」を新発売。モッツアレラ、ゴーダ、チェダーの3種チーズを使用した濃厚なソースに仕上げた。

## 【輸入牛現物相場】 相場高で荷動き停滞アイテム多い

輸入牛は昨年末から豪州産、米国産ともに通関遅れの影響を受けている。豪州産では入船遅れが常態化し、モモ系、カタ系などのアイテムで逼迫感が強い。通常、この時期は全体的に動きづらいため、混乱は生じていないが、辛うじて動く部位が逼迫すると牛肉離れは加速しそうだ。

米国産は通関遅れによって数週分まとめて入荷した影響で、チャックアイロールなどで一時的な在庫過

多となっている。しかし先々の入荷量、現地相場が高いことなどから、相場は現状を維持するもよう。

フローズンはチルドに先んじて買付抑制の傾向が強い。それだけ国内で売りやすい価格帯との乖離が目立っているということだ。豪州産では他部位に比べると値頃感を辛うじて出せているカウミートが動いている。ポイントなどは相場上昇によって荷動きは停滞、あるいはそもそも買い付けできていない。米国産ショートプレートやチャックアイロールはチルドで在庫があるため、フローズンの荷動きは弱い。

3月の輸入牛相場は豪州産、米国産ともに現地相場高とそれに伴う買付抑制によって、引き続き値頃感の訴求は難しそうだ。

【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 ~ 1,450
	シックフランク	1,230 ~ 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	1,240 ~ 1,300	1,300 ~ 1,400
	ランプ	1,480 ~ 1,700	1,680 ~ 1,900
C	クロッド	1,250 ~ 1,300	1,350 ~ 1,450
	チャックロール	1,400 ~ 1,450	1,600 ~ 1,650
	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	3,500 ~ 3,970
	ストリップロイン	2,100 ~ 2,200	2,400 ~ 2,550
	テンダーロイン	4,200 ~ 4,400	4,400 ~ 4,800

豪州産	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	1,200 ~ 1,300	-
	ナーベル	1,100 ~ 1,250	-
	カウミート	1,000 ~ 1,200	-
	トップサイド	1,200 ~ 1,350	-
F	シックフランク	-	-

		チルド	フローズン
		米国産	
	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 ~ 1,350	1,200 ~ 1,250
	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	-	-
	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	-
	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)	2,000 ~ 2,230	1,700 ~ 2,000
	同(プライム)	2,450 ~ 2,500	2,200 ~ 2,300

## 【ブロイラー市中現物相場】 国産冷凍モモ、年度末から先安観

◇国産物 生鮮モモは鍋用途の需要が減少してきたことでやや軟調。日経加重平均740円を前後しているが、産地の寒波による増体不良の影響から物量的にはタイトで、例年との比較では下げ幅が小さい。冷凍物はおおむねもちあいだが、年度末に向かい一部業者の投げなども予測され、先安観が出てきた。

◇輸入物 ブラジル、タイとも自国内の需要が堅

調なこと、中東向け輸出が好調なことから、日本向け輸出量が減少傾向にあり、各部位とも先高観が出た。とくにブラジル産モモは先週からキロ当たり20円ほど値を上げた。

### 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(〃)	420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	420~440
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(1000gUP)	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

単位：円/キロ

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月20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	3,771	2,521	2,163	-	-
		安値	2,202	2,193	1,949	-	-
		平均	2,592	2,307	2,097	-	-
	97頭	頭数	65	27	5	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,312	2,455	2,171	-	-
		安値	2,226	2,162	2,155	-	-
		平均	2,583	2,298	2,162	-	-
	154頭	頭数	116	31	7	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
-頭	頭数	-	-	-	-	-	
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	-	1,565	1,512	1,330	-
		29頭	頭数	-	2	11	16
	雌 C	平均	-	-	-	1,321	-
		2頭	頭数	-	-	-	2
	去 B	平均	1,732	1,634	1,523	1,361	-
		30頭	頭数	1	5	17	7
去 C	平均	-	-	1,448	1,365	-	
	3頭	頭数	-	-	1	2	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	344 390	1,094 991	- 198.5	(競り)	(相対)	
				-	4	55

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	-	1,731	1,456	1,343	-
	B	-	1,436	1,342	1,307	-
和 去	A	2,078	2,282	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	881
	C	-	-	-	893	867
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,589	1,444	1,311	-
	C	-	-	1,407	1,284	-
交 去	B	1,712	1,572	1,497	1,300	-
	C	-	1,511	1,389	1,257	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	724	793	756	745	699
	安値	632	586	562	432	346
	平均	664	619	594	565	462
	頭数	( 3)	( 368)	( 385)	( 133)	( 102)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	-	-	502
安値	-	-	-	-	-	454
平均	-	-	-	454	-	468
頭数	( -)	( -)	( -)	( 1)	( 3)	

[大阪食肉卸売市場] 2月20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	2,524	2,205	2,001	1,880	-
(頭数)	( 10)	( 7)	( 2)	( 1)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,488	-	1,990	-	-
(頭数)	( 6)	( -)	( 1)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,810	1,544	-	-
C	-	-	1,477	-	-
交雑去 B	-	1,647	1,564	1,507	-
C	-	-	1,561	1,437	-
豚	-	617	595	405	476

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	2月20日	2月19日	(2月累計)
豚	68,600	67,900	888,900
成牛計	3,850	4,620	58,280
和牛雌	770	1,150	13,430
和牛去勢	950	1,180	15,020
乳牛雌	920	860	9,510
乳牛去勢	490	520	6,990
交雑雌	340	490	6,170
交雑去	380	410	7,120

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 2月20日

	1,476円	(前日 1,440円)
東京		
	1,541円	(前日 1,551円)
大阪		

[豚・全農建値] 2月20日

上	中	取引頭数	市況
618円	594円	1,206頭	反発

と畜 売買	牛 44頭 牛 59頭	豚 88頭 豚 176頭	牛概況 豚概況	もちあい 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20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)	- (-)	-	-	もちあい
仙台 [中]	591 (591)	567 (564)	585	77	もちあい
宇都宮 [地]	604 (-)	571 (588)	1,813	90	下落
茨城 [地]	619 (622)	596 (598)	1,132	760	小安い
群馬 [地]	624 (616)	524 (532)	2,444	436	続伸
さいたま [中]	620 (597)	597 (579)	207	208	反発
東京 [中]	619 (606)	594 (585)	1,094	991	反発
横浜 [中]	617 (631)	593 (587)	639	642	反落
山梨 [地]	606 (606)	590 (579)	172	146	もちあい
浜松 [地]	582 (593)	537 (551)	287	34	下落
名古屋 [中]	597 (586)	559 (550)	932	270	続伸
京都 [中]	599 (-)	607 (-)	75	123	もちあい
大阪 [中]	617 (587)	595 (562)	88	176	急伸
神戸 [中]	666 (-)	652 (-)	53	120	-
岡山 [地]	669 (700)	693 (659)	266	243	反落
広島 [中]	- (625)	- (592)	323	46	-
福岡 [中]	610 (622)	586 (591)	559	112	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。

[日本食肉流通センター] 2月13日～2月19日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,794,908 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	1,296	1,206	90,400
うで	734	793	824	785	149,476
ロース	1,058	1,188	1,275	1,177	150,904
ばら	1,188	1,273	1,302	1,265	182,961
もも	756	799	836	793	234,614
ヒレ	1,112	1,158	1,377	1,194	14,111
セット	951	1,028	1,084	1,027	972,442

◇近畿圏 総重量 785,219 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	1,112	1,261	1,350	1,259	67,748
うで	702	733	746	732	127,259
ロース	1,091	1,180	1,242	1,175	102,896
ばら	1,129	1,231	1,274	1,219	141,887
もも	719	745	780	747	173,511
ヒレ	1,112	1,217	1,247	1,190	13,017
セット	928	998	1,111	1,003	158,901

[食鳥正肉日経相場] 2月19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	704	747	1,030	11
ムネ	363	409	590	7

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月18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	1,012	614	550	600	650
安値	725	379	290	360	350
平均	773	415	-	-	-

※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)

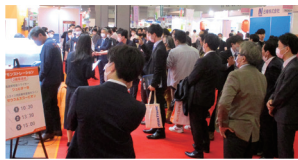
## 銘柄豚肉 ガイドブック

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。