

令和7年
2025年

2月26日
水曜日

第11659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か月 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



全国食肉学校、卒業記念感謝祭を開催……P6

- ▶【3月の相場見通し】牛……………P2
- ▶エスフーズの2025年春夏新商品—大阪・関西万博をイメージした展開……………P3
- ▶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開催①……………P4
- ▶肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会、中間取りまとめ(素案)を示す—農水省……………P4~5
- ▶[肉豚出荷予測]4~6月は1.7%増、7月は0.6%減……………P5
- ▶JPPA、飼料用米への支援強化を農水省に申請……………P5
- ▶全国食肉学校で総合養成科第60期6人の卒業記念感謝祭開催……………P6
- ▶[鶏肉輸入予測数量]3月は計4万3050tで18.3%減……………P6~7
- ▶2月の米フィードロット飼養頭数は前年比1%減の1171万6千頭……………P7
- ▶[都内輸入食肉在庫・1月]牛肉在庫量は前年同月比7.6%増……………P7
- ▶日本ハムが人事異動ならびに基本組織の変更を発表……………P8
- ▶[資料]2025年食肉産業展セミナー案内……………P9
- ▶[東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]25日……P10
- ▶[各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]25日…P11

注目のヘッドライン

【3月の相場見通し】牛 ……詳細はP2

食肉産業展が3月11日開幕、来場受付中

第49回食肉産業展2025が3月11日から14日までの4日間にかけて、東京ビッグサイト(東7ホール)にて開催されます。来場には事前登録が必要です。QRコードから来場受付フォームに入力をお願いいたします。皆様のご来場をお待ちしております。



食の感動体験を創造することで
世界中の人々と食をつなぎ続ける



<https://www.starzen.co.jp/>



<https://www.sfoods.co.jp/>

【3月の相場見通し】牛

【牛枝肉】和牛はもちあい圏、需要好転も支出は抑制

【東京】3月の全国のと畜頭数は前年並みが予測されており、東京市場の上場も前年並みの7500頭ほどが計画されている。

末端消費は鈍く、また、多くの企業が決算を迎え、在庫を調整するため、相場を押し上げるような大きな荷動きはないだろう。

3月は謝恩シーズンでもあり、気温が上昇してくれば花見などの行楽需要の手当てで、一定の需要が見込まれる。また、後半には産地からの出荷が減少して行くこともあり、和牛上物はもちあいが予想される。

一方で、消費者の節約志向は継続しており、需要の大きな回復は期待できない。高単価品である和牛での訴求は難しい。現在、交雑牛の相場は緩んできているが、乳牛の頭数が少なく、輸入牛の情勢が不安定な状況は続いていることから、下げても50円程度と予想、上物は和牛の代替もあり2月の弱もちあいか。

【大阪】3月からは春シーズンに入り、陳列の入れ替えも行われる。2月に比べて和牛の売れ行きも改善するとみられるが、いまだ消費の動きは鈍い。大阪・関西万博を目前に控え、インバウンド需要も含めた消費拡大に期待がかかるが、現在は静観している企業が大半だ。

和牛に関しては、2月よりは相場もやや上伸びそう。特に4等級は5等級に近接する。交雑牛は和牛の代替需要を受けてすでに高値となっており、3月も引き続き高値となるだろう。高値のため、採算性が厳しくなっているが、変わらず引き合いは保たれる。

【福岡】基調は強気配とみる。物価高に伴う可処分所得の減少で消費者の生活防衛意識は根強い一方、市中では国内外の販売促進策に支援される和牛肉の緊急対策事業に対し需要回復の期待が高まっている。行楽や歓送迎会など春先実需の盛り上がりや先行きの輸出拡大への期待も和牛の枝肉相場を下支えするか。

月平均の枝肉相場の見通しは人気銘柄や産地、品質、上場頭数次第でまちまちだが、和牛A5等級は総じて下値を切り上げていくか。交雑牛や乳牛去勢は上場頭数の少なさや輸入物の代替需要などが継続

し底堅い値動きとみる。

【牛部分肉】歓送需要には期待感、高単価商材は依然鈍い

【関東】気温が暖かくなってくれば鍋シーズンも終わりを迎える。1年間の中でも需要が低迷する2月が終わり、3月は卒業、花見などイベントが続く。今年は後半に祝日はあるが連休にはならず、盛り上がり欠けるものの、外食需要は安定しており、送別会など宴会需要が期待される。

春先に向けて焼き材、また卒業式・入学式など祝い事に向け高級部位の需要が予測される。そのため、2月の価格を維持したところもあるが、聞き取りのうち卸数社では、和牛、交雑牛のロース、ヒレといった高級部位や、低迷していたトモバラ、サンカクバラなどで唱え値を上げている。

家計消費は鈍いが、春のフェアを予定している店もあり、相場によっては扱いやすくなるか。

【関西】時期的な要因による和牛の販売不振が続いており、高単価部位の荷動きが悪い。売れるのは低価格のブリスケ、チマキ。そして焼き肉、ステーキ、スライスと汎用性が高いモモ。

3月に入れば量販店でも新年度の商品政策が導入されるが、現況を受けて商談の感触は鈍い。和牛よりも交雑牛、乳牛にシフトしているものの、どちらも物量不足のため、仲卸価格は高値で推移している。「交雑牛や乳牛で割安感を演出」というのも無理な時代になっており、提案が難しい。また、気温も高くないため、スライスから焼き材への切り替えも進まない。春の行楽需要への切り替えはスローペースになりそうだ。

【輸入牛肉】豪州産通関遅れ続く、モモ・カタなどが逼迫

輸入牛肉は昨年末から豪州産、米国産共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、かろ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。しかしながら先々の入荷量、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。

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。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、米国産共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。

エスフーズの2025年春夏新商品—大阪・関西万博をイメージした展開

エスフーズの2025年春夏の新商品が発表された。今回は4月に開催される大阪・関西万博に合わせ「関西らしさ」を求めた商品を拡充。メイン商品の牛小腸加工品「こてっちゃん」では関西名物の“粉もん”をイメージした「関西風お好みソース味」(上写真)を新発売。神戸市に本社を置くオリバーソース(株)のソースを用いて関西らしさを演出している。甘めのソースがかかっており、そのまま食べる以外にも、焼きそばやキャベツ炒め、お好み焼きに入れるなどすることで、“粉もん”のおいしさを引き立たせる具材としても活用できる。

また定番の「こてっちゃん」は、1982年の発売以来、00年まで、本社がある兵庫県西宮市の地名である「甲子園の味」をうたってきた。近年は用いていなかったが、今回の万博を期に、このキャッチフレーズを復活させる。シールなどで「甲子園の味」を訴求し、関西らしさをPRする。

そのほかにも関西らしさという観点で開発された新商品に「牛すじコンニャク炒め用 甘辛しょうゆ味」がある。これは神戸・長田にある牛スジを使った名物商品「ぼっかけ」をイメージ。牛スジとこんにゃくを甘辛く味付けしたもの。食品スーパーなどの精肉コーナーでパック販売するほか、居酒屋などの外食、中食での利用を提案する。そのまま酒のつまみになるほか、こちらもお好み焼きや焼きそば、うどんなどに加えてもおいしい。

同じく関西のご当地メニューとして「お肉屋さんのだて焼き」(中央写真)も新発売。大阪のトレードマークである「通天閣」がある新世界地域でよく食べられている「どて焼き」を再現したもの。関西風みそベースの味で、軟らかく煮込んでいる。食品スーパーを中心に提案を行っている。

家庭で外食のような味わいを楽しめる「おうち外食」シリーズの「本格漬け込み焼肉たれ仕込み」シリーズでは、「たれ仕込み牛



サガリ焼肉用」を新発売。根強い人気を誇る既存の「たれ仕込み牛ハラミ焼肉用」共々、売り込みをかけていきたい考えだ。また「たれ仕込み」シリーズに新たな畜種として豚肉を使った「たれ仕込み豚ハラミ焼肉用(醤油味)」「たれ仕込み豚ハラミ焼肉用(にんにく塩味)」「たれ仕込み豚タン焼肉用」を新発売。既存の牛肉に加えて豚肉を原料とした商品ラインアップを拡充することで、ラインアップの拡張を図っていく。



簡単・便利調理の「楽らくつく」シリーズでは、新商品として「やわらか青椒牛肉絲(チンジャオニューロースー)」を発売。結着による軟らか加工なので、乳幼児でもおいしく食べられる。ピーマンとたけのこも入っており、野菜も取れる商品となっている。また「楽らくつくシリーズ」でも豚肉を用いた新商品を3アイテム開発。「韓国風コク旨豚炒め(下写真)」「うまうま豚味噌炒め」「豚タンモトの青椒肉絲風炒め」。いずれの部位も豚のタンモトを使用。ほど良い脂とコクがあり、軟らかく仕上がっている。

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開催①

花木工業は完全無人化スタニングシステムと豚自動背割機(ノン油圧式)、リーフラードプラー(腹脂剥ぎ装置)について発表を行った。完全無人化スタニングシステムは追込誘導コンベヤーシステムと自動電撃装置からなり、豚肉品質の良し悪しが決まるとされる豚のと畜にとって最も重要な「のど刺し」までを完全に無人化し、省人化、肉品質の安定、動物福祉を実現している。ノン油圧式の豚自動背割機はエア駆動式を採用し、芯出しの調整がしやすく静音性に優れている。特許取得済みのリーフラードプラーは最大で1時間当たり200頭の腹脂除去が可能で作業労力が大幅に軽減できる。

前川製作所は新たな全自動豚枝肉大分割装置について発表を行った。2010年からロボットと画像処理技術を用いたカット位置を自動判定できる大分割装置を開発し15年から販売を行ってきたが、自動検出精度に課題が残っていた。自社の自動除骨ロボットであるHAMDAS-RX、CELLDASなどに搭載されているAI技術(主に深層学習)を用い、カット位置の自動検出精度を向上させることができるよう大分割装置にリニューアルを施した。画像処理技術とAI技

術を利用し、区割り位置を自動で検出し、ロボットが区割りを行う。骨は丸刃カッターを使用して切断し、肉は直刃を使用して切断することで、割面できれいな仕上がりとなる。1時間当たり150頭処理可能な「2ステーションタイプ」と100頭処理可能な「1ステーションタイプ」があり、いずれも大貫、小貫を除く豚枝肉に使用できる。

また、地球温暖化対策推進法などに基づく代替フロンやグリーン冷媒についての概況や、食肉センターも含めた冷凍設備使用者に求められる対応についても具体的な説明が行われた。

マトヤ技研工業は牛大腸切開機、豚用腹脂剥離機、豚頭分割機、衛生的豚足脱毛機、食鳥処理施設用のセセリ(小肉)自動剥離機について発表を行い、「優秀な高齢者の労力を軽減し、永く働いてもらうためにも、省力化機械を見直してもらいたい」と語った。特許取得済みの牛大腸切開機は重量や脂のぬめりがあり熟練が必要とされる大腸切開をダブルタイミングベルト2本で大腸を挟み、滑らずしっかり搬送することで一連の作業を1台で行うことを業界で初めて可能とした。(連載終わり)

肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会 中間取りまとめ(素案)を示すー農水省

農水省はこのほど、肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会(第5回)を開催。日本食鳥協会による自主取組宣言ポータルサイトの準備状況などについて発表等が行われた後、中間取りまとめ(素案)について議論が行われ、おおむね了承された。

これまで、カンピロバクターの低減対策などについて、現状と課題整理が行われており、「社会の意識向上の面の課題への対応」を検討することが論点の一つとなっていた。取り組みの方向性として、日本食鳥協会が「自主取組宣言プロジェクト」を運用することとされており、同協会では、農水省が作成した鶏肉の生産管理ハンドブック(改訂版)を基礎として自主取組宣言に必要な項目を定めるガイドラインや、規約の策定、ポータルサイトの立ち上げなどを進めてい

る。

現状、自主取組宣言メンバーの参加要項として、「ガイドラインに示す衛生管理を実施すること」「自主取組宣言の作成を通じて生産段階・食鳥処理段階の衛生水準の高度化に貢献する意思があること」「一定の期間ごとに取組宣言内容のフォローアップができること」などが盛り込まれている。このほか、応援団体として、生産者などの取り組みを応援する企業や団体、飲食店などを広く募り、ポータルサイトに掲載する予定だ。

第5回検討会では、「食鳥処理事業者の自主取組宣言の要件について、食鳥検査員の協力を得て、食鳥処理場におけるHACCPに関わる指導内容と改善状況を整理してみてはどうか。また、食鳥処理事業者

が、農家の衛生指導を積極的に行うことも、要件として考えてみてはどうか」「自主取組宣言した農場で生産された鶏肉について、加熱せずに食しても安全であるといった誤解は避けるべき。自主取組宣言のポータルサイトの管理に際し、このような誤解が生じないように、必要な説明を付すべきである」「ポータルサイトが、鶏肉を食する場として家庭を想起させるだけ

ではなく、飲食店も意識した言葉や構成とすることが望ましい。外食産業や家庭も関わることが分かるようなイラストを用いるなど、見せ方の工夫をしてはどうか」などの意見が上がった。

なお、今回は中間取りまとめに向けた議論を3月中に開催予定だ。

【肉豚出荷予測】 4～6月は1・7%増、7月は0・6%減

農水省食肉鶏卵課は21日、令和7年1～7月の肉豚出荷予測を公表した。

1月は141万4千頭で前年並み、過去5年平均

[肉豚出荷動向予測]

年・月	出荷・千頭	前年比%	1日あたり	価格
令和6年7	1,311	105.1	58,921	832
8	1,223	94.1	57,543	767
9	1,278	98.8	66,369	668
7～9月計	3,812	99.3	—	—
10	1,458	101.5	62,710	620
11	1,410	95.1	69,630	571
12	1,464	100.1	65,798	638
*10～12月計	4,332	99.0	—	—
*令和7年1	1,414	100.0	66,541	—
*2	1,285	93.5	70,411	—
*3	1,457	106.3	71,951	—
*1～3月計	4,156	99.9	—	—
*4	1,403	99.6	66,024	—
*5	1,342	98.7	66,272	—
*6	1,307	109.6	61,506	—
4～6月計	4,052	101.7	—	—
*7	1,303	99.4	58,562	—

*予想、単位：千頭、前年同月比%。*1日あたりは本紙試算、価格は東京市場・極上・上

(平年)との比較でも平年並みの見通し。

2月は128万5千頭(6・5%減)で平年を下回る見通し。3月は145万7千頭(6・3%増)で平年並みの見通し。3月は145万7千頭(6・3%増)で平年並みの見通し。1～3月は415万6千頭(0・1%減)で平年を下回る見通し。

4月は140万3千頭(0・4%減)で平年並みの見通し。5月は134万2千頭(1・3%減)で平年を上回る見通し。6月は130万7千頭(9・6%増)で平年並みと予測している。4～6月は405万2千頭(1・7%増)で平年並みの見通し。

さらに7月は130万3千頭(0・6%減)で平年を上回ると予測している。

JPPA、飼料用米への支援強化を農水省に申請

一般社団法人日本養豚協会(JPPA、香川雅彦会長)は18、19日、江藤拓農水大臣ならびに農水省関係各局に対して、引き続きの飼料用米の生産および利用への支援強化を要請した。

飼料用米は、国産自給飼料として食料安全保障の確保、地域の循環型社会の形成促進に重要な役割を担うもの。今回の要請は、令和9年度からの国の水田政策の見直しに際して、養豚業界が持続的に飼料用米を活用するために行われた。見直しの方向性については「国産飼料の生産性向上を図るため、飼料用米中心の生産体系を見直し、青刈りとうもろこし等

の生産振興を図る」と示されており、飼料用米に対する支援が後退するのではないかと、養豚農家や飼料用米生産者などの関係者は大きな不安を感じている。

具体的には、①養豚農家や耕種農家をはじめ、多くの関係者、消費者の長きにわたる飼料用米の生産・利用への努力を無にすることのないよう、飼料用米を重要な国産濃厚飼料として政策に位置付け、その生産を引き続き推進すること②国産飼料用米、備蓄米、MA米を適切に活用し、養豚農家への飼料用米の安定的な供給・利用を推進すること一を要請した。

全国食肉学校で総合養成科第60期6人の卒業記念感謝祭開催

公益社全国食肉学校(小原和仁学校長)は、28日に卒業を迎える総合養成科第60期生6人の卒業記念感謝祭を23日、群馬県佐波郡玉村町の同校で開催した。学生たちが製造した精肉、加工品、総菜品の即売会を年に3回、卒業式ごとに行っているもの。混雑の防止などのため、1枚につき2人まで入場できる「入場整理券」を事前に配布し、入場の人数制限を行いながら開催している。

入場整理券には440通の応募があり、抽選で110組の当選を決めた。当日は家族連れなど多くの人が訪れ盛況。指定時間での来場のため混雑はなく、安心してゆったりと買い物を楽しみ、かごいっぱいにお値打ち品を入れていた(上写真)。一方、学生としても一度に入る来場者が少ない分、一人ひとりに丁寧に商品を紹介していた。

今回即売会で開店した店は「4129(ヨイニク)カンパニー」。おいしい肉をリーズナブルに提供し、地域の人たちに感謝する意味を込めた。社長を務めたのは、59期の学生長の加藤雅人さん。実家が営む名古屋市の食肉専門店から派遣され、総合養成科に入校した。

同期で入学した総合養成科前期などのOB、OGの有志7人も各地から手伝いに集った。目玉はお値打ち価格で提供する上州牛のサーロインステーキ用やすき焼き用など。「皆さんのなじみのある部位をお値



打ちで届けたい」と加藤さん。

精肉は群馬県産の「上州牛」や「上州麦豚」のほか、手伝いを務めたOBが生産する三重県産銘柄豚さくらポーク1頭分の提供を受け、商品化した。総菜では「牛丼」「鶏唐揚げ」などのベーシックな商品のほか、加藤さんが校外実習した京都の名店・モリタ屋の味を再現すべく品ぞろえした(下写真)

加工品では「骨付きハム」「ロースハム」「ベーコン」「ソーセージ」、上州牛を使用した「ビーフジャーキー」などの品ぞろえを行い、声掛け、試食の提供を行った。



【鶏肉輸入予測数量】3月は計4万3050 tで18・3%減

日本食肉輸出入協会は20日、鶏肉輸入動向検討委員会を東京都内で開催し、1～3月の鶏肉輸入数量を予測した。それによると、1月は計5万4545 t(0・3%減)で、ブラジルが4万 t(3・1%減)、タイが1万4千 t(8・8%増)、米国が520 t(5・1%増)、その他の国が25 t(58・3%減)。2月は計4万5930 t(17・1%減)で、ブラジルが3万1800 t(20・4%減)、タイが1万3300 t(8・8%減)、米国が770 t(3・7%減)、その他の国が60 t(30・4%増)。3月は計4万3050 t(18・3%減)で、ブラジルが2万9千 t(19・0%減)、タイが1万3300 t

(16・4%減)、米国が700 t(15・9%減)、その他の国が50 t(55・8%減)と予測している。

物価上昇に伴う消費者の生活防衛意識の高まりの中、価格優位性を有する鶏肉需要の高まりを背景に、輸入鶏肉については、外食、総菜を含めた中食などの好調な需要に支えられ、堅調に推移するものと予測している。ブラジル産の輸入については、ブラジル国内および他国向けの需要の高まりによる価格上昇により、日本向けへの減少傾向がみられる。また、在庫については、引き続き、高水準にあるものの、出回り量も多いため調達への大きな影響はないよう

ある。今後も不透明な為替動向、国内外で多発している鳥インフルエンザの発生動向、積み出し・入港遅

延などの影響要因についても、注視していく必要があると考えているとした。

2月の米フィードロット飼養頭数は前年比1%減の1171万6千頭

米国農務省(USDA)が公表した2月1日現在の牛フィードロット飼養頭数(1千頭以上収容)は1171万6千頭と前月より10万7千頭減少し、前年同月より1%減少した。州別の飼養頭数は表のとおり。

導入頭数をみると、1月は前月より18万頭増加し182万2千頭となり、前年同月より2%増加した。導入頭数を体重別にみると600ポンド未満が36万5千頭、600~699ポンドが39万5千頭、700~799ポンドが50万5千頭、800~899ポンドが38万2千頭、900~999ポンドが10万5千頭、1千ポンド以上は7万頭だった。

また、1月の出荷頭数は186万9千頭と前月より12万7千頭増加し、前年同月より1%増加した。

単位:頭数は千頭、割合はパーセント

州	2024/2/1	2025/1/1	2025/2/1	前年比(%)	前月比(%)
アリゾナ	262	233	231	88	99
カリフォルニア	520	520	520	100	100
コロラド	1,010	1,050	1,030	102	98
アイダホ	345	330	335	97	102
アイオワ	640	650	670	105	103
カンザス	2,390	2,400	2,370	99	99
ミネソタ	105	(NA)	(NA)	(NA)	(NA)
ネブラスカ	2,550	2,580	2,590	102	100
オクラホマ	330	360	345	105	96
サウスダコタ	240	230	230	96	100
テキサス	2,820	2,780	2,700	96	97
ワシントン	260	255	255	98	100
その他	325	435	440	135	101
米国	11,797	11,823	11,716	99	99

【都内輸入食肉在庫・1月】牛肉在庫量は前年同月比7・6%増

東京冷蔵倉庫協会が公表した1月の都内食肉在庫によると、牛肉は入庫が1万5638t、出庫が1万4599t、在庫が5万2496tとなった。前年同月比では7・6%増となり、前月を上回った。

豚肉は入庫が3万9172t、出庫が3万7444tで在庫が9万9162tとなった。前年同月比では11・6%増となり、前月を上回った。

一方、鶏肉は入庫が1万7303t、出庫が1万5505t、在庫が5万5020tとなった。前年同月比では16・2%増となり、前月を上回った。シーズンドポークなどを含むその他

畜産・畜産加工品は、入庫が5556t、出庫が5338tで在庫が1万3690tとなった。前年同月比では13・5%減となり、前月を上回った。

東京都の輸入食肉月末在庫(保税在庫)

単位:トン、%

	牛肉	豚肉	鶏肉	羊肉	馬肉	その他畜産物
令和6年1月	48,768	88,843	47,355	1,164	958	15,823
2月	48,422	83,217	50,193	1,114	1,028	15,485
3月	50,714	84,536	49,765	1,387	936	14,260
4月	50,762	86,352	46,417	1,470	803	12,945
5月	52,249	97,438	50,814	1,788	977	13,315
6月	54,379	101,558	51,249	2,142	988	13,710
7月	58,608	103,508	47,983	2,006	902	14,175
8月	59,263	106,481	58,702	1,851	922	14,138
9月	59,533	107,471	53,718	1,739	975	15,607
10月	56,840	108,695	56,280	1,395	895	16,576
11月	53,982	103,585	55,792	1,210	1,010	14,917
12月	51,457	97,434	53,222	1,013	1,050	13,472
令和7年1月入庫	15,638	39,172	17,303	733	365	5,556
出庫	14,599	37,444	15,505	671	297	5,338
在庫	52,496	99,162	55,020	1,075	1,118	13,690
前年同月比	107.6%	111.6%	116.2%	92.4%	116.7%	86.5%

日本ハムが人事異動ならびに基本組織の変更を発表

日本ハムは25日、4月1日付の人事異動ならびに組織変更を次のとおり発表した。

[人事異動(2025年4月1日付)] 加工事業本部営業統括事業部量販開発営業部長(加工事業本部マーケティング統括部ギフト政策室長) 川江真人▽加工事業本部営業統括事業部フードサービス開発営業部長(加工事業本部営業統括事業部営業統括管理室長) 半田章悟▽加工事業本部営業統括事業部事業管理室長(加工事業本部管理統括部次長) 萩村晃三▽加工事業本部海外統括事業部事業管理室長(海外事業本部管理統括部管理統括室長兼品質保証室長) 神田敏行▽加工事業本部商品統括事業部副事業部長兼生産企画室長(加工事業本部商品統括事業部副事業部長兼商品統括管理室長) 安食淳▽食肉事業本部管理統括部管理統括室長(食肉事業本部国内食肉第二事業部事業管理室長) 大塚圭▽食肉事業本部管理統括部事業企画室長(食肉事業本部管理統括部事業企画室次長) 大西勇▽食肉事業本部国内食肉第一事業部国内ビーフ部長(食肉事業本部国内食肉第一事業部国内ビーフ課長) 大橋利彦▽食肉事業本部国内食肉第一事業部事業管理室長(食肉事業本部輸入食肉事業部事業管理室長代行) 尾崎幸司▽食肉事業本部国内食肉第二事業部事業管理室長(食肉事業本部管理統括部管理統括室長) 高橋毅彦▽食肉事業本部輸入食肉事業部フローズンポーク部長(食肉事業本部輸入食肉事業部フローズンポーク部長代行) 長谷昌樹▽食肉事業本部輸入食肉事業部事業管理室長(食肉事業本部管理統括部事業企画室長) 藤田満弘▽食肉事業本部豪州事業部事業管理室長(食肉事業本部国内食肉第一事業部国内ビーフ部長) 小野哲▽食肉事業本部食肉営業統括事業部事業管理室長兼物流管理室長(西日本フード株式会社) 一瀬義嗣▽グループ戦略事業部グループ戦略推進室長(経理財務部次長) 岸田周平▽経営企画部長兼VBM推進室長(経営企画部長) 十河真也▽スポーツ事業推

進部長(スポーツ事業推進部長代行) 常法寺誠▽加工事業本部商品統括事業部事業管理室長代行(加工事業本部商品統括事業部商品統括管理室) 堺大介▽加工事業本部マーケティング統括部マーケティング室長代行(加工事業本部 マーケティング統括部マーケティング室プロフィットマネジメント課長) 藤元優希▽加工事業本部マーケティング統括部ギフト企画室長代行(加工事業本部営業統括事業部物流企画課長) 山岸昌隆▽加工事業本部マーケティング統括部ブランド推進室長代行(加工事業本部マーケティング統括部マーケティング室ブランドマネジメント課長) 中村雄介▽食肉事業本部管理統括部環境品質保証室長代行(品質保証部次長) 加藤琢▽食肉事業本部国内食肉第二事業部国内フレッシュチキン部長代行(食肉事業本部食肉マーケティング推進室長代行) 柏木剛▽食肉事業本部輸入食肉事業部フローズンビーフ部長代行(食肉事業本部輸入食肉事業部フローズンポーク部大阪フローズンポーク課長) 川口誠一郎▽食肉事業本部食肉マーケティング推進室長代行(食肉事業本部輸入食肉事業部輸入商品部輸入商品課長) 西村尚也▽グループ戦略事業部新規事業推進部長代行(経営企画部) 中林亮介▽お客様志向推進部長代行兼お客様サービス室長代行(お客様志向推進部次長) 横山澄

[基本組織の変更(2025年4月1日付)] <加工事業本部> ①海外統括事業部事業管理室を新設する ②営業統括事業部物流政策室を物流管理室に改称する ③営業統括事業部営業統括管理室を事業管理室に改称する ④商品統括事業部生産政策室を生産企画室に改称する ⑤商品統括事業部商品統括管理室を事業管理室に改称する ⑥マーケティング統括部ブランド戦略室をブランド推進室に改称する ⑦マーケティング統括部ギフト政策室をギフト企画室に改称する <食肉事業本部> 豪州事業部事業管理室を新設する <グループ戦略事業部> グループ戦略推進室を新設する。

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



食肉情報セミナー

受講申込受付中!

会期●2025年
3月11日(火)→14日(金)

会場●東京ビッグサイト
(東京都江東区有明3-11-1)
アクセス:ゆりかもめ・東京ビッグサイト駅(徒歩約3分)りんかい線・国際展示場駅(約7分)

食肉業界唯一・最大のイベント「第49回食肉産業展2025」が3月11日から14日までの4日間、東京ビッグサイトで開催されます。49回目となる本展示会の主催者企画では、食肉に関する様々なテーマで食肉情報セミナーを開催します。ぜひ受講をお申し込みください。

■ **食肉情報セミナー** (受講料無料・各先着 30名) ※定員になり次第募集は終了

日時	会場	プログラム	
3月11日 11:00 ～ 11:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	牛肉、豚肉輸出の現状と各市場の動向について 講師：農林水産省畜産局食肉鶏卵課食肉需給対策室課長補佐(食肉貿易班担当) 藤谷洋平	和牛をはじめとした国産食肉の輸出については、官民一体となったさまざまな取り組みもあり、着実に伸長しています。国産牛肉、豚肉の輸出の現状と世界各市場の動向について紹介します。
3月11日 15:00 ～ 15:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	畜産物の輸出促進について(牛肉を中心に) 講師：一般社団法人日本畜産物輸出促進協会専務理事 川島俊郎	日本産畜産物のオールジャパンでのプロモーションや輸出に関する情報収集・提供を行う同協会の活動方針や取り組み、現在の輸出状況や今後の方向性などについて紹介します。
3月12日 11:00 ～ 11:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	物価上昇下の食肉販売の現状と物流 2024 問題への業界の取組を迫る 講師：公益財団法人日本食肉流通センター情報部 部長 安藤松太郎	食肉業界の販売動向や「物流の2024年問題」の対応状況について、食肉事業者に加えて、運送業者、大手食肉加工メーカーの物流担当者及び冷蔵倉庫業者へのきき取りを基に紹介します。
3月12日 15:00 ～ 15:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	ミートジャーナル特別企画 混迷する時代の明日のミートマーケットを読む 講師：有限会社ブリッジインターナショナル代表 高橋 寛	月刊「ミートジャーナル」執筆中の著者による特別企画。穀物高、燃料高、為替、戦争、異常気象、疫病など、さまざまな問題を抱える食肉業界の近未来のマーケット動向を探ります。
3月13日 11:00 ～ 11:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	食肉産業の即戦力を育成する 講師：公益社団法人全国食肉学校 学校長 小原和仁	自社が求める即戦力は、外部の経験者を求めてもその獲得は困難です。たとえ遠回りのように見えても、自社の社員を育成するのが結果的に早道になります。全国食肉学校は食肉産業が求める人材を育成します。
3月14日 11:00 ～ 11:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	細胞性食品の現状と今後の可能性について 講師：細胞農業研究機構 代表理事 吉富愛望アビガイル	細胞農業領域のルール形成に特化した国内唯一の団体の代表理事が細胞性食品の現状や日本市場における今後の可能性などを探ります。

講師の都合により、講師変更および講演中止の可能性もございます。

注※セミナーの受講は、事前に来場登録が必要です。

登録後にFOODEXホームページの出展者セミナー申し込みフォーム
(https://www.jma.or.jp/foodex/seminar/exhibitor_01.html)
からお申し込み下さい。



お問い合わせ

食肉産業展実行委員会事務局 TEL 03-6206-0929

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月25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 143頭	高値	4,429	3,039	2,708	-	-
		安値	2,271	2,111	2,133	-	-
		平均	3,005	2,448	2,259	-	-
	雌 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	1,955	-	-
		平均	-	-	1,955	-	-
	去 A 53頭	高値	2,861	2,380	-	-	-
		安値	2,269	2,259	-	-	-
		平均	2,463	2,329	2,053	-	-
	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 18頭	平均	-	1,553	1,518	1,376	-
		頭数	-	5	9	4	-
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 B 9頭	平均	-	1,561	1,508	1,369	-
		頭数	-	4	2	3	-
去 C 1頭	平均	-	-	-	1,204	-	
頭数	-	-	-	-	1	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	395 289	1,074 1,014	- 233.5	(競り)	(相対)	
				-	10	41

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,187	2,044	1,549	1,370	-
	B	-	1,506	1,397	1,207	962
和 去	A	2,677	2,349	1,884	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	868	867
	C	-	-	-	874	823
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,818	1,563	1,536	1,338	-
	C	-	-	1,298	-	-
交 去	B	-	1,527	1,410	1,210	-
	C	-	-	-	1,340	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	683	864	918	935	886
	安値	630	540	537	511	248
	平均	650	601	573	552	462
	頭数	(5)	(325)	(387)	(167)	(130)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	658	639	612	-
	安値	-	657	623	602	-
	平均	-	657	635	607	-
	頭数	(-)	(3)	(5)	(2)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 2月25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	2,321	2,241	-	-	-
(頭数)	(3)	(5)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,341	2,121	-	-	-
(頭数)	(4)	(4)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,626	1,543	-	-
C	-	-	1,472	-	-
交雑去 B	-	1,665	1,588	-	-
C	-	1,677	-	1,368	-
豚	688	638	603	497	483

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	2月25日	2月21日	(2月累計)
豚	74,700	68,300	1,031,900
成牛計	4,540	4,270	67,090
和牛雌	1,110	1,120	15,660
和牛去勢	1,080	920	17,020
乳牛雌	690	650	10,850
乳牛去勢	560	290	7,840
交雑雌	510	460	7,140
交雑去	590	830	8,540

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 2月25日

	1,394円	(前日 1,437円)
東京		
大阪	1,564円	(前日 1,464円)

[豚・全農建値] 2月25日

上	中	取引頭数	市況
612円	589円	965頭	急落

と畜 売買	牛 63頭	豚 283頭	牛概況 弱もちあい
	牛 37頭	豚 173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25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)	- (-)	-	5,749	もちあい
仙台 [中]	578 (592)	539 (533)	702	130	下押し
宇都宮 [地]	- (633)	- (584)	-	-	休市
茨城 [地]	- (621)	- (607)	1,554	615	上場なし
群馬 [地]	629 (649)	533 (539)	2,587	328	反落
さいたま [中]	604 (628)	584 (621)	302	314	反落
東京 [中]	601 (627)	573 (612)	1,074	1,014	急落
横浜 [中]	631 (625)	612 (598)	661	618	続伸
山梨 [地]	662 (-)	636 (-)	163	86	急伸
浜松 [地]	- (615)	- (559)	-	-	休市
名古屋 [中]	- (626)	- (570)	974	-	上場なし
京都 [中]	631 (657)	628 (606)	128	75	もちあい
大阪 [中]	638 (-)	603 (611)	283	173	まちまち
神戸 [中]	- (612)	- (603)	145	-	上場なし
岡山 [地]	678 (692)	635 (677)	294	360	もちあい
広島 [中]	600 (612)	585 (587)	301	71	続落
福岡 [中]	584 (589)	550 (558)	546	182	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。茨城と京都の前日は22日。宇都宮と浜松は24日。

[日本食肉流通センター] 2月18日～2月24日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

[食鳥正肉日経相場] 2月21日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇首都圏 総重量 1,538,398 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	1,231	1,258	1,201	83,618
うで	734	801	834	793	111,925
ロース	1,034	1,143	1,201	1,135	109,161
ばら	1,180	1,266	1,318	1,259	144,742
もも	756	791	815	792	156,330
ヒレ	1,113	1,138	1,138	1,131	18,648
セット	932	1,043	1,095	1,027	913,974

◇東京 (7社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	699	744	856	156
ムネ	362	397	496	142

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	699	752	1,030	9
ムネ	359	411	590	7

◇近畿圏 総重量 694,630 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	1,210	1,264	1,337	1,275	58,742
うで	713	745	764	746	114,684
ロース	1,080	1,180	1,237	1,164	86,936
ばら	1,204	1,233	1,260	1,236	123,616
もも	713	734	778	741	161,675
ヒレ	1,109	1,212	1,358	1,205	10,343
セット	929	1,004	1,098	1,003	138,634

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月21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	722	380	290	360	350
平均	764	410	-	-	-

※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)

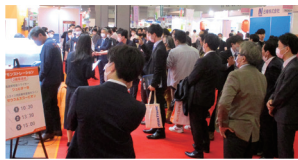
銘柄豚肉 ガイドブック

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。