

令和7年
2025年

2月27日
木曜日

第11660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



- ▶ [牛・豚・鶏肉需給予測] 3月牛肉生産は前年比3・7%減 P2
- ▶ 群馬県の養豚農場で豚熱発生、約8700頭殺処分—農水省 P2
- ▶ 【3月の相場見通し】豚肉 P3
- ▶ 《PR》FOODEX Japan 2025でヨーロッパの食の魅力を感じよう P4~5
- ▶ [SM販売統計調査1月] 畜産品の売上高は前年同月比1・7%増 P6
- ▶ [JCA・1月] 豚肉、鶏肉まずまず、牛肉、加工品は鈍く0・6%増 P6
- ▶ [外食産業市場動向・1月] 焼き肉は前年同月比2・0%増 P7
- ▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】ベリーなどの引き合い強い P8
- ▶ 【関東の国産豚肉現物相場】スソ物の荷動き堅調 P8
- ▶ [人事異動] 丸大食品（2025年4月1日付） 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] 26日 P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 26日 P11

注目のヘッドライン

【牛・豚・鶏肉需給予測】3月牛肉生産は前年比3・7%減

農畜産業振興機構は26日、2月、3月の牛・豚・鶏肉需給予測を発表した。 ……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。



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

ご来場を
お待ちしております
おられます!



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

食肉産業展東京事務局 ☎03-6206-0929

【牛・豚・鶏肉需給予測】 3月牛肉生産は前年比3・7%減

農畜産業振興機構は26日、2月、3月の牛・豚・鶏肉需給予測を発表した。それによると、牛肉の生産量は2月が2万5100t(前年同月比6・9%減)、3月が2万7600t(3・7%減)と予測。品種別出荷頭数をみると、2月は和牛が3万6300頭、交雑種が1万9900頭、乳用種が2万1800頭、3月は和牛が4万600頭、交雑種が2万1600頭、乳用種が2万4200頭とそれぞれ予測している。また、輸入量は2月が3万1100t(0・3%増)、3月が3万1000t(19・2%減)とそれぞれ予測。内訳をみると、2月は冷蔵品が1万3900t(11・2%増)、冷凍品が1万7200t(7・0%減)。3月は冷蔵品が1万4400t(20・7%減)、冷凍品が1万6600t(17・8%減)と見込んでいる。冷蔵品は、現地価格の高止まりの影響を受けて低調に推移するが、2月は前年同月の輸入量が少なかったことなどから、前年同月をかなり大きく上回る一方、3月は主要国を含むほとんどの輸入先からの輸入量減少が見込まれることなどから、前年同月を大幅に下回ると予測。冷凍品は、現地価格の高止まりの影響を受けて低調に推移する中、2月は、主要国のうち豪州を除くほとんどの輸入先からの輸入量の減少が見込まれることなどから、前年同月をかなりの程度下回ると予測。3月も主要国を含むほとんどの輸入先からの輸入量の減少が見込まれることなどから、前年同月を大幅に下回ると予測している。

豚肉は、生産量は2月が7万1200t(8・2%減)、3月が8万700t(4・3%増)の予測。輸入量は、2月が8万800t(25・2%増)、3月が7万5600t(1・7%増)としている。冷蔵品は、2月は主要輸入先のカナダ産輸入量の増加が見込まれることなどから前年同月をわずかに上回る一方、3月は、前年同月のメキシコ産輸入量が多

かったことなどから、前年同月をやや下回ると予測する。冷凍品は、価格優位性によるブラジル産輸入量の増加が引き続き見込まれることや、紅海周辺の情勢悪化による物流の混乱などにより前年2月の欧州産輸入量が少なかったことなどから、2月は大幅に、3月はかなりの程度、いずれも前年同月を上回ると予測している。

また、鶏肉の生産量は、2月は13万3800t(7・4%減)、3月は14万3500t(0・2%減)の予測。輸入量は、2月が4万5900t(17・1%減)、3月が4万3100t(18・3%減)とそれぞれ減少を予測している。

	2月		3月		
	頭数	前年比	頭数	前年比	
牛 計	78,500	93.1	87,000	96.6	
和牛	36,300	93.2	40,600	97.3	
交雑牛	19,900	100.6	21,600	103.0	
乳牛	21,800	88.9	24,200	92.6	
豚	1,285,000	93.5	1,457,000	106.3	
部分肉の需給予測					
牛肉	生産量	25,100	93.1	27,600	96.3
	輸入量	31,100	100.3	31,000	80.8
	出回り量	61,400	99.1	67,100	94.4
	月末在庫量	131,000	101.4	122,500	98.5
豚肉	生産量	71,200	91.8	80,700	104.3
	輸入量	80,800	125.2	75,600	101.7
	出回り量	145,300	97.6	151,000	101.1
	月末在庫量	220,800	118.0	226,000	119.4
鶏肉	生産量	133,800	92.6	143,500	99.8
	輸入量	45,900	82.9	43,100	81.7
	出回り量	186,600	94.3	195,600	103.2
	月末在庫量	158,500	99.7	149,500	90.1
輸入量の内訳(部分肉ベース)					
牛肉	冷蔵	13,900	111.2	14,400	79.3
	冷凍	17,200	93.0	16,600	82.2
	合計	31,100	100.3	31,000	80.8
豚肉	冷蔵	32,700	101.1	32,400	95.3
	冷凍	48,100	149.5	43,200	107.1
	合計	80,800	125.2	75,600	101.7

群馬県の養豚農場で豚熱発生、約8700頭殺処分―農水省

農水省は21日、群馬県前橋市の養豚農場で、豚熱の患畜が確認されたことを発表。「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」を持ち回りで開催

し、今後の対応方針について決定した。なお、今回の発生を受け、同農場で飼養されている豚の約8700頭が殺処分となる。

【3月の相場見通し】豚肉

【豚枝肉】月間平均は600円台、引き合い強まり強気配

【東京】農水省の肉豚生産出荷予測(2月21日発表)によると、3月は145万7千頭で前年同月比6%増、平年並みと予測。疾病の発生や気候条件などによっても大きく左右されるが、昨年と比べても出荷頭数はそれなりに出てくるものと予想される。

一方、需要面では卒業などのシーズンであり、歓送迎会のイベントも増える時期。月下旬には春休みも控えており、桜の開花によっては花見需要なども見込まれる。消費者の節約志向は根強いものがあるが、比較的需要は堅調に推移し、下旬以降はさらに引き合いが強まりそうだ。600円台の強もちあいか。

【大阪】「上」が600円を上回るなど、まだ2月であるにもかかわらず、すでに夏場のような高値を形成しており、卸売業者にとってはため息が尽きない相場環境となっている。春向けの売り場構成も値上げスタートとなりそうで、仕掛けが難しい。

3月以降はニーズがより高まっていく時期に入ることから、引き続き高値が続く見通し。このため高値を前提としたスムーズな売価変更が求められるだろう。今年も年間を通して高値となりそうだ。

【福岡】歓送迎会や春の行楽シーズンを迎える。これら3~4月の需要回復期待から枝肉相場は2月水準の強もちあいとみたい。産地関係者によると九州の肉豚出荷頭数予測は残暑の影響に伴う種付け不良や一部疾病発生の影響から春先にかけて頭数減が指摘されている。

年度末の決算月で市中は在庫調整局面も予想されるが、枝肉相場は先行指標の関東市況に追随し、月平均は600円を維持するか。

【国産豚部分肉】中部位の動き活発化、冷凍需要にはタイト感

【関東】2月は、全国的に寒波の影響もあって前半は気温が低い日が多く、スライス系など、鍋商材にも引き合いがみられた。ただ、消費者の節約志向が根強い中、引き続き需要は切り落とし用やひき材など価格訴求力のあるアイテムが中心であり、スソ物の引き合いが強い。

3月は春に向けて特に下旬以降、イベントや行楽向

けの需要も増加する時期。バラやロインなどの中部位の荷動き良化にも期待がかかる。

冷凍物については冷蔵物同様、スソ物を中心に引き合いが強く、中部位も含めて需給は比較的締まっている。高豚価が継続する中、凍結玉を仕込むことが難しい状況となっており、冷凍在庫は低水準で推移。3月は決算月だが、需給が大きく緩むことはないか。

【関西】豚枝肉相場が例年よりもやや高値で推移していることや、輸入物の通関遅れの影響もあり、部分肉相場も全体的に強含み。引き合いも量販店中心に堅調さが目立つ。

2月は需要の端境期でウデ・モモなどのスソ物の引き合いが特に強かったが、3月も続きそう。中部位も動きは悪くない。バラは一時期、葉物野菜高騰の影響から鍋物需要が落ち込んだことで、やや動きが鈍っていたが、野菜の値段が落ち着いてきたことや、気温低下でスライス材の動きが良化していることもあって、一段高の展開か。

決算シーズンで各企業とも在庫を抱えたくない思惑は働くが、全体的に余剰感は少ないため、投げ物などはみられず、春先に向けて強含みで展開しそう。

【輸入豚肉】疾病発生で先高観も、堅調な需要が当面続く

チルドポークについては、2月も米国産など一部で入船スケジュールの乱れがみられた一方、需要は全体的に比較的堅調だった。

3月も下旬からのイベントや行楽シーズンに向けて中部位の引き合いも増えそうだ。ここへきて為替もやや円高に振れており、堅調な需要が継続するか。

フローズンポークは、引き続きベリーなどを中心に引き合いがみられるが、全体的に荷動き自体は落ち着いている。

ただ、産地によって在庫状況などにバラツキがみられる。欧州産は生産の遅れに加え、ドイツで口蹄疫が発生したことなどから先高観が強まっており、在庫水準も下がっている。

一方、ブラジル産の在庫量は引き続き高水準となっている。3月以降も不透明感が強い。

〈PR〉

FOODEX Japan 2025 でヨーロッパの食の魅力を体験しよう

欧州連合 (EU) は、3月11日から14日まで東京ビッグサイトで開催されるアジアを代表する食品・飲料の展示会「FOODEX Japan 2025」に出展いたします。今年のEUパビリオンは、欧州の豊かな食の伝統、最先端の技術革新、そして経済連携協定 (EPA) を通じて深まるEUと日本の絆を知っていただくよい機会となるでしょう。

EUパビリオンは、東3ホール、E3-C06にてEU加盟27カ国から350を超えるプレミアム製品を展示し来場者の皆様に欧州の食の豊かさを感じていただきます。またEUパビリオンではライブ調理実演、インタラクティブなアクティビティ、数々のおいしい商品を通じて、欧州が誇る食の安全基準や信頼性、サステナビリティへの取り組みを紹介します。

さらに今年、EUはFOODEX Wineにも参加します。FOODEX Wineは、新たに導入されたワイン専門の展示セクションで、こちらでは欧州ワインの品質と多様性に焦点を当て、その風味、アペラシオン、ブドウ品種を紹介します。FOODEX Wineは、業界関係の皆様がヨーロッパのワイン造りの素晴らしさを直接体験できるまたとない機会となるでしょう。

これらのイベントは欧州連合 (EU) が現在実施している日本におけるプロモーション・キャンペーン「パーフェクト・マッチ」の一環として行われており、同キャンペーンの公式ウェブサイト (<https://enjoy-its-from-Europe.campaign.EUropa.EU/japan/>

ja) にも発表されています。このサイトでは日本と欧州の強いつながりと、共通の食の伝統、サステナビリティ、品質などについて紹介しています。

2019年2月にEUと日本の経済連携協定 (EPA) が発効して以来、文化的・貿易的な結びつきが深まり、両地域の消費者には選択の幅が広がり、品質が向上し、価格も手に取りやすいものとなってきました。そしてさらに中小企業や生産者には市場開拓の新たな機会が生まれています。

FOODEX Japan 2025のEUパビリオンは、このパートナーシップを念頭に置き、世界共通語としての食の祭典の中で欧州の食の豊かさ、そして欧州と日本を結びつける共通の伝統を発見していただく機会を創出します。

EUパビリオンのプログラム

EUパビリオンでは、食品・飲料の専門家、メディア関係者を含む皆様にさまざまなアクティビティを用意しています。EUパビリオンで予定されているアクティビティをご紹介します (右上参照)。

詳細についてはオフィシャルページをご覧ください

<https://enjoy-its-from-Europe.campaign.EUropa.EU/japan/ja/foodex-japan-2025>

オープニングセレモニーのご案内

EUパビリオンのオープニングセレモニーは3月11

It is a perfect match!

Join us at the
EUROPEAN UNION PAVILION!

📍 Booth E3-C06

パーフェクトマッチ!

EUパビリオンに
ぜひお立ち寄りください!

📍 ブース E3-C06



EUROPEAN UNION



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

EUパビリオンのプログラム

3月11日(火曜日)

11:30 ワークショップ:「熟成を極める:EU産チーズをめぐる旅」

13:00 EUパビリオン オープニング・セレモニー(テープカット)

13:30 ドミニク・コルビシェフによるクッキングショー

14:45 植木将仁シェフによるクッキングショー

15:30 ワークショップ:「オーガニック・エクセレンス」

～.～.～.～.～.～.～.～.～.～.～.～.～.～.～.～

3月12日(水曜日)

10:45 クッキングショー:「味覚と伝統:多種多様な欧州ビーフの魅力」

12:15 ドミニク・コルビシェフによるクッキングショー

13:30 ワークショップ:「ゴールデン・トレジャー:EUのオリーブオイル」

15:00 植木将仁シェフによるクッキングショー

16:00 ワークショップ:EUワインと肉:パーフェクト・ペアリング体験

3月13日(木曜日)

10:45 ドミニク・コルビシェフによるクッキングショー

12:15 ワークショップ:「多岐にわたるEUフレーバーの探索」

13:30 植木将仁シェフによるクッキングショー

15:00 ワークショップ:「シェイク&スター:EUミクソロジー・マスタークラス」

～.～.～.～.～.～.～.～.～.～.～.～.～.～.～.～

3月14日(金曜日)

10:45 植木将仁シェフによるクッキングショー

11:45 欧州ガストロノミークイズ

12:30 ワークショップ:「Uncorked:EUワイナリーから」

14:00 ドミニク・コルビシェフによるクッキングショー

15:00 欧州ガストロノミー・ハッピーアワー

日午後1時から開催されます。日本の食品業界のリーダー、欧州連合(EU)代表者、企業などが一堂に会し、今年の展示会の開催を祝います。欧州の生産者との新たなつながりの場として、またとないネットワーキングの機会になるでしょう。是非皆様お越しください。

オープニングセレモニーに参加を希望される方は3月4日23:59(日本時間)までに下記からご登録ください。

<https://ec.EUropa.EU/EUsurvey/runner/24f716d7-c78d-1d53-0678-59e8b37fcfb9>

品質、持続可能性、伝統

EUパビリオンは、欧州の食品の品質の高さとサステナビリティへのコミットメントを重要視しています。原産地呼称保護(PDO)、地理的表示保護(PGI)、EUオーガニックロゴなど、欧州の品質ラベルは、欧州製品の信頼性と環境への責任を保証する



ものです。

これらの認証は、伝統的な製造方法を保護し、製品と原産地とのつながりを強調するものです。来場者の皆様には欧州の比類ない品質と多様性を味わっていただくことができます。

FOODEX JAPAN 2025のEUパビリオンで、欧州の食の世界を巡る旅に出かけよう!

【SM販売統計調査1月】畜産品の売上高は前年同月比1・7%増

日本スーパーマーケット協会など流通3団体がまとめたスーパーマーケット販売統計調査資料によると、1月の食料品売上高は9687億5845万円(全店ベース前年同月比5・2%増)となった。

畜産品の売り上げ高は1240億3080万円(1・7%増)で、引き続き牛肉や輸入肉の相場高が継続し、中でも輸入品の価格高騰が続き、不調となった。牛肉は、成人式などハレの日前後にブランド牛が動いた店

スーパーマーケット統計調査

1月	売上高	全店	既存店
		前年同月比	
総販売額	104,875,248	104.8%	103.7%
食料品	96,875,845	105.2%	104.0%
生鮮3部門合計	37,063,096	105.4%	104.0%
青果	15,423,503	110.4%	109.1%
水産	9,236,513	102.6%	101.2%
畜産	12,403,080	101.7%	100.3%
総菜	11,411,569	106.3%	104.8%
日配	21,000,439	103.4%	102.4%
一般食品	27,400,742	105.9%	104.9%
非食品	5,698,726	100.3%	100.3%
その他	2,300,719	104.7%	103.1%

※集計企業270社・8393店舗

JSA(日本SM協会)全国スーパーマーケット協会 AJS(オール日本SM協会)

舗もみられたが、それ以外では価格を抑えた切り落としや小間切れなどが販売の中心となった。豚肉は、スライスやしゃぶしゃぶ用には回復傾向がみられたが、国産豚の価格上昇もあり伸び悩んだ。鍋関連は水産へのシフトを指摘するコメントも。鶏肉は鍋需要の受け皿となったが、鳥インフルエンザによる国産価格の上昇により好不調の判断が分かれた。

総菜の売上高は1141億1569万円(6・3%増)で、青果相場高の影響でサラダ関連や調理品、米の高騰により米飯類が好調となるなど、価格高騰から総菜の利用が増えているとのコメントが多かった。気温の低下により、揚げ物や麺類などホットメニューが好調な一方で、すし関連は伸び悩んだ。原材料価格

エリア別集計	既存店
	前年同月比
北海道・東北	102.2%
関東	104.8%
中部	102.3%
近畿	104.3%
中国・四国	103.5%
九州・沖縄	102.6%

の高騰により、価格の改定に踏み切る店舗もみられているが、利益の確保やロス管理が難しいとのコメントがみられた。

【JCA・1月】豚肉、鶏肉ますます、牛肉、加工品は鈍く0・6%増

日本チェーンストア協会がこのほどにまとめた販売統計速報によると、12月の食料品合計販売金額は7548億2945万円(既存店ベースの前年同月比4・3%増)だった。そのような中、畜産品の売り上げは913億8769万円(0・6%増)だった。豚肉、鶏肉はますますの動きだったが、牛肉の動きは鈍かった。鶏卵はますますの動きだったが、ハム・ソーセージの動きは鈍かった。

総菜は1025億7028万円(5・4%増)で、温総菜は、フライ、天ぷら、オードブル、焼き鳥、から揚げ、焼き物などは好調だった。要冷総菜は、和・洋総菜ともに動きは良く、米飯、すしの動きも良かった。

その他の食品(4・1%増)は、米、ヨーグルト、水、飲料、チルド飲料、野菜飲料、乾燥野菜、冷凍食品、冷凍野菜、アイスクリーム、パスタ、菓子パン、シ

リアル、スープ、食用油、レトルト、蜂蜜、ふりかけ、のり、缶詰、納豆、豆腐、煮豆、漬物、デザート、和菓子、米菓、チョコレート、キャンディー、カクテル、チューハイなどは好調だったが、乳製品、牛乳、食パン、インスタント麺、マーガリン、みそ、小麦粉、和風調味料、マヨネーズ、カレー、洋菓子、焼酎、ウイスキー、ビールなどの動きは鈍かった。

農産品(9・2%増)は、大根、白菜、キャベツ、長ねぎ、ミニトマト、水耕レタス、きゅうり、豆苗、スプラウト、きのこ類、カット野菜、カットサラダなどは好調だったが、玉ねぎ、トマト、ほうれん草などの動きは鈍かった。果物では、みかん、りんご、バナナ、キウイフルーツ、シトラスなどの動きは良かったものの、いちご、メロンなどの動きは鈍かった。

【外食産業市場動向・1月】焼き肉は前年同月比2・0%増

一般社団法人日本フードサービス協会が公表した外食産業市場動向調査によると、1月は昨年12月に続き、年末年始の長期連休で活発な国内移動と単月訪日外客数が過去最高を更新したインバウンド増により外食需要は堅調、外食全体の売り上げは前年比7・7%増となった。断続的な価格改定による単価上昇で、外食全体の売り上げは前年を超えているが、消費者の低価格志向が強まる中、一部で客数が前年割れのところもあり、業種間・企業間で差が見られた。

ファストフード業態は全体売り上げ8・1%増となった。「洋風」は、年始需要や各種キャンペーンの好調で、売り上げ5・1%増。「和風」は、値引きキャンペーンが集客に貢献し、売り上げ13・1%増となった。「麺類」は、年始のフェアメニューの好調などで、18・1%増。「持ち帰り米飯/回転寿司」は、引き続き価格改定による単価上昇で売上を維持しているものの一部で客数減がみられ、売り上げは1・3%増。「その他」は、「アイスクリーム」がアイスクーキなど新商品を発売しテイクアウト商品が好調、「カレー」の価格改定も売り上げを押し上げ、全体売り上げは9・7%増となった。

ファミリーレストラン業態は全体売り上げ7・2%増となった。ファミリーレストラン

は、全般的に年始の帰省需要が好調。半額クーポンなどのお得なキャンペーンの展開と、高単価メニューの人気のともに好調で、「洋風」は売り上げ6・4%増、「和風」は売り上げ8・9%増。「中華」は、各種キャンペーンが奏功し引き続き好調で、売り上げ13・0%増。「焼き肉」は、年始の売れ行き好調と価格改定による客単価上昇などで、売り上げ2・0%増となったが、客数は伸び悩んだ。

パブ・居酒屋業態など、飲酒業態は、月中旬に苦戦したところもあったが、年始や新年会需要は比較的堅調に推移し、立地によってはインバウンド需要などもあり、「パブ・居酒屋」の売り上げは4・7%増となった。業態全体の客単価は前年を上回っているが、低価格指向に合わせた業態に転換する等、一部では客単価が前年を下回ることもみられた。

ディナーレストラン業態は中華圏で「春節」が始まり、インバウンド需要が他業態よりも好調なところが多く、帰省などによる外食需要の堅調もあり、売り上げ5・0%増となった。

喫茶業態は原料高による価格改定で客単価が上昇、好天に恵まれたことで客数も堅調に推移し、売り上げ9・8%増となった。

外食産業市場動向(全店)

単位:社、店、%(前年同月比)

業態	事業者数	店舗数	売上高	店舗数	客数	客単価
全体	221	36,172	107.7%	100.4%	103.4%	104.1%
ファストフード合計	51	20,947	108.1%	101.2%	103.9%	104.1%
洋風	17	6,040	105.1%	101.2%	103.5%	101.6%
和風	13	5,233	113.1%	101.9%	105.1%	107.7%
麺類	18	3,199	118.1%	102.6%	108.7%	108.6%
持ち帰り米飯・回転ずし	18	4,106	101.3%	99.8%	97.5%	103.9%
その他	8	2,369	109.7%	100.7%	98.5%	111.3%
ファミリーレストラン合計	64	9,763	107.2%	99.0%	102.7%	104.4%
洋風	31	4,793	106.4%	96.7%	102.2%	104.1%
和風	29	2,316	108.9%	101.6%	102.7%	106.0%
中華	14	1,272	113.0%	103.1%	106.0%	106.6%
焼き肉	16	1,382	102.0%	99.3%	98.1%	103.9%
パブ・レストラン/居酒屋合計	35	1,831	104.7%	100.3%	102.1%	102.6%
パブ・ビアホール	12	397	104.6%	101.0%	98.3%	106.4%
居酒屋	28	1,434	104.8%	100.1%	104.2%	100.5%
ディナーレストラン(計)	26	916	105.0%	99.5%	104.0%	101.0%
喫茶(計)	25	2,471	109.8%	99.7%	102.0%	107.6%
その他(計)	20	244	106.8%	100.0%	102.7%	103.9%

【関東の輸入豚肉現物相場】 ベリーなどの引き合い強い

[フローズン] 全体的にベリーなどを中心に引き合いは強く、特に欧州産は引き続き需給は締まっている。一方、ブラジル産などについては、逼迫感などはみられない。ここへきてやや円高に振れてきているが、疾病の影響などもあり、先高観がみられる。

[チルド] 依然として北米からの入船遅れの影響が続いており、全体的に荷余り感などはみられず、比較的需給は締まっている。国産相場もこの時期としては高値が継続していることもあり、ベリーやロイン系などを中心に引き合いがみられる。

【輸入豚肉現物相場】 (関東中間冷蔵庫渡し)

		キロ/円、税抜き		
	輸入元	部位	相場	気配
フローズン	米国産	クッションミート	730中心	→
		テンダーロイン	850中心	→
	カナダ産	ショート・ボックス	780中心	→
		ウデ	750中心	→
		モモ	750中心	→
	デンマーク産	ベリー	910中心	↗
		カラー	880中心	↗
		ロインMM	860中心	→
	フランス産	テンダーロイン	860中心	→
		シートベリー	900中心	↗
チルド	米国産	カタロース	880中心	↗
		ロイン(FLOIN)	780中心	→
		CCロイン	780中心	→
		ヒレ(船便)	1,050中心	→
		山付ベリー	1,230中心	↗
	カナダ産	ボックス	840中心	→
		テンダーロイン	1,100中心	→
		ベリー	1,150中心	↗

【関東の国産豚肉現物相場】 スソ物の荷動き堅調

今週に入り枝肉相場はやや軟調となっているが、依然としてこの時期としては高値の展開となっている。引き続き上物価格は600円を上回って推移。切り落としやひき材といった需要に向け、ウデやモモといったスソ物は堅調な荷動きが継続している。一方、バラやカタロースなどの引き合いはやや鈍い。全国的に気温も上昇してくる見込みで、鍋物需要も弱まってきていきそうだ。

フローズンもスソ物を中心に引き合いが強く、全体的に需給はタイト。豚価が大きく下が

るタイミングがなく、引き続き凍結回しにすることが難しいため、在庫量は低水準で推移している。

関東の国産豚カット肉相場

生鮮物		冷凍物	
部位	相場	部位	相場
カタロース	1,000~1,050	カタロース	880~930
ウデ	720~760	ウデ	650~700
ロース	950~1,030	ロース	880~920
バラ	1,030~1,080	バラ	960~1,000
モモ	730~770	モモ	670~720
ヒレ	1,000~1,050	ヒレ	880~920

【人事異動】 丸大食品 (2025年4月1日付)

丸大食品は25日、4月1日付の人事異動を次のとおり発表した。

[執行役員人事(4月1日付)] 執行役員量販営業部東日本営業部長(量販営業部広域営業部長) 松永智志▷執行役員調理加工事業部CVS営業部長(量販営業部東北北海道営業部長) 中島一彦▷執行役員中央研究所長(ハムソー生産部関東工場長) 藤本博章▷執行役員総務人事部長(総務人事部長) 佐野友亮

[部長人事(4月1日付)] 情報システム部長(経営

戦略室担当課長) 笠松丈二▷ハムソー生産部関東工場長(ハムソー生産部新潟工場長) 数元辰也▷ハムソー生産部新潟工場長(資材部資材課長) 西片靖▷量販営業部広域営業部長(量販営業部広域営業部広域営業課長) 草村大介▷量販営業部東北北海道営業部長(量販営業部東北北海道営業部東北営業課長) 桜野喜広▷量販営業部関西営業部長(量販営業部北信越営業部長) 岡誠治▷量販営業部中四国営業部長(量販営業部中四国営業部高松営業所長) 多田隆史

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追う 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26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	3,280	2,579	2,289	-	-
		安値	2,263	2,161	2,177	-	-
		平均	2,580	2,331	2,233	-	-
	107頭	頭数	74	31	2	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,203	-	-	-
	1頭	頭数	-	1	-	-	-
	去 A	高値	3,317	2,691	2,243	-	-
		安値	2,220	2,060	1,945	-	-
		平均	2,600	2,300	2,137	-	-
	159頭	頭数	108	39	12	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	2,105	-	1,408	-	
2頭	頭数	-	1	-	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	平均	-	1,598	1,463	1,365	-
		頭数	-	2	6	6	-
	雌 C	平均	-	-	1,346	-	-
		頭数	-	-	3	-	-
	去 B	平均	1,953	1,604	1,569	1,412	-
頭数		1	6	14	4	-	
去 C	平均	-	-	1,382	1,271	-	
頭数	-	-	3	2	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	396	1,175	-	(競り)	(相対)	
売買	394	1,039	183.0	-	-	51

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,422	1,748	1,435	1,350	-
	B	-	1,406	1,351	1,259	1,044
和 去	A	2,827	2,439	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	849
	C	-	-	-	886	842
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,678	1,462	-	-
	C	-	-	1,400	1,210	854
交 去	B	1,836	1,652	1,530	1,403	-
	C	-	1,459	1,443	1,285	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	856	822	743	599	551
	安値	648	583	551	454	261
	平均	706	616	587	546	475
	頭数	(5)	(285)	(379)	(286)	(84)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 2月26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	2,498	2,218	-	-	-
(頭数)	(3)	(5)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(1)	(2)	(1)
和 去 A	2,392	-	-	-	-
(頭数)	(6)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,746	1,652	1,581	1,432	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	1,792	1,692	1,603	1,473	-
C	-	-	-	1,405	-
豚	542	529	490	461	482

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	2月26日	2月25日	(2月累計)
豚	70,700	74,700	1,102,600
成牛計	4,370	4,540	71,460
和牛雌	930	1,110	16,590
和牛去勢	1,280	1,080	18,300
乳牛雌	730	690	11,580
乳牛去勢	550	560	8,390
交雑雌	330	510	7,470
交雑去	540	590	9,080

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 2月26日

東京	1,503 円	(前日 1,394 円)
大阪	1,554 円	(前日 1,564 円)

[豚・全農建値] 2月26日

上	中	取引頭数	市況
609 円	585 円	1,176 頭	弱もちあい

と畜	牛 42 頭	豚 113 頭	牛概況	もちあい
売買	牛 63 頭	豚 186 頭	豚概況	急落

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26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)	- (-)	6,597	-	もちあい
仙台 [中]	566 (578)	515 (539)	545	162	続落
宇都宮 [地]	637 (-)	585 (-)	1,726	64	小幅高
茨城 [地]	614 (-)	593 (-)	1,461	642	下押し
群馬 [地]	599 (629)	493 (533)	2,403	448	続落
さいたま [中]	592 (604)	578 (584)	249	251	続落
東京 [中]	616 (601)	587 (573)	1,175	1,039	反発
横浜 [中]	620 (631)	590 (612)	646	661	反落
山梨 [地]	603 (662)	588 (636)	175	116	急落
浜松 [地]	602 (-)	558 (-)	396	32	上伸
名古屋 [中]	624 (-)	573 (-)	897	161	弱もちあい
京都 [中]	- (631)	- (628)	-	-	休市
大阪 [中]	529 (638)	490 (603)	113	168	急落
神戸 [中]	660 (-)	694 (-)	113	145	-
岡山 [地]	644 (678)	611 (635)	285	294	反落
広島 [中]	600 (600)	583 (585)	155	85	もちあい
福岡 [中]	581 (584)	549 (550)	565	142	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。

[日本食肉流通センター] 2月19日~2月25日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,692,589 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	1,110	1,245	1,268	1,227	76,866
うで	734	801	834	787	128,375
ロース	1,069	1,180	1,226	1,160	114,837
ばら	1,178	1,266	1,321	1,254	172,346
もも	746	791	815	791	190,925
ヒレ	1,113	1,138	1,158	1,133	20,677
セット	932	1,032	1,077	1,024	988,563

◇近畿圏 総重量 765,161 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	1,188	1,285	1,337	1,281	65,355
うで	713	745	756	744	123,589
ロース	1,080	1,166	1,259	1,170	92,544
ばら	1,188	1,233	1,265	1,238	131,967
もも	719	752	778	747	173,976
ヒレ	1,109	1,212	1,358	1,216	11,108
セット	929	972	1,075	993	166,622

[食鳥正肉日経相場] 2月25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	742	856	164
ムネ	362	390	495	127

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	691	767	1,030	7
ムネ	354	411	590	5

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月25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					
安値	25日分は28日掲載				
平均					

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日期間中（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。