

令和7年
2025年

3月6日
木曜日

第11665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



大阪・関西万博のORA パビリオンが完成、テーブルカットなど実施……P3

▶ 1月末全国牛飼養頭数計380万頭で減少一
個体識別記録…………… P2

▶ 1月の豚肉輸出は、前年同月比5・7%増で輸出額
も増…………… P2

▶ 大阪・関西万博のORA パビリオンが完成、テー
プカットなど実施…………… P3

▶ タケダハムが3月発売の新商品7品を発表……P4

▶ 常陸牛枝肉共励会、名誉賞に古沢畜産、スズ
チクが単価5300円で購買…………… P5

▶ 宮本むなし「【牛・豚・鶏】焼肉ミックス定食」
が当たるキャンペーン開始…………… P5

▶ ブラジル、2024/25年度主要穀物の生産状況等
の調査結果を公表…………… P6

▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】Fベリー中心、Cは
全体的に引き合い…………… P7

▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物
中心…………… P7

▶ 「食品主要195社」価格改定動向調査、3月の値
上げは2343品目…………… P7

▶ [資料]2025年食肉産業展セミナー案内……P8

▶ [資料]2025年1月分の食肉輸入通関実績⑩…P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]5日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]5日…P11

注目のヘッドライン

1月末全国牛飼養頭数計 380万頭で減少一 個体識別記録

…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日間にわたって、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！



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

1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2025年1月末の全国牛個体識別記録によると、全国の飼養頭数は379万8206頭(前年同月比2・4%減)と減り、前月比でも1287頭減少した。

品種別にみると、黒毛和種は計173万2757頭(2・1%減)と前年を下回り、前月比でも3566頭の減少。雄(去勢)は62万5838頭(0・7%減)、雌は110万6919頭(2・9%減)となった。また、交雑種は計55万126頭(1・6%減)と前年を下回り、前

月に比べると1198頭増。雄は28万2794頭(1・6%減)、雌は26万7332頭(1・6%減)となった。ホルスタイン種は計146万84頭(2・9%減)となり、前月からは1328頭増。雄は17万6822頭(11・0%減)と減少が続き、雌も128万3262頭(1・7%減)で前年割れとなった。また、褐毛和種は計2万2128頭(1・7%減)、肉専用種は計5071頭(43・3%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
令和7年1月	176,822	1,283,262	1,460,084	282,794	267,332	550,126	625,838	1,106,919	1,732,757	6,623	15,505	22,128	5,578	5,071	16	3,798,206
前年比	89.0%	98.3%	97.1%	98.4%	98.4%	98.4%	99.3%	97.1%	97.9%	98.3%	98.3%	98.3%	90.1%	56.7%	88.9%	97.6%

※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

1月の豚肉輸出は、前年同月比5・7%増で輸出額も増

財務省貿易統計による1月の国産豚肉輸出量は84t(前年同月比5・7%増)と前年同月から増加した。前月比では52・2%減少した。輸出先国は合計4カ国・地域で、国別にみると香港が最も多く、合計73t(20・2%減)。次いでシンガポール、マカオ、タイとなった。輸出額は合計1億1339万円(6・9%増)と

なった。キロ当たり輸出単価は1349円。

一方、鶏肉・鶏くず肉などは、合計119t(45・7%減)。輸出先ではベトナムが最も多く74t(約2・9倍増)。次いで香港が44tで、香港への輸出分のうちモモ肉、ムネ肉は13t(42・0%減)となった。キロ当たり輸出単価は275円。

豚肉輸出の表

単位:キロ

	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
2025年1月	824	72,063		10,656	462	307		84,312
前年同月比	36.5%	111.5%	-	85.3%	-	12.2%	0.0%	105.7%
2024年計	17,974	871,194	427	351,461	37,311	21,471	3,115	1,300,698
前年同期比	36.5%	111.5%	-	85.3%	-	12.2%	0.0%	105.7%

大阪・関西万博のORAパビリオンが完成、テープカットなど実施

一般社ORA(大阪外食産業協会)は3日、大阪市此花区夢洲地区の関西万博会場で、ORAが出展する外食パビリオン「宴~UTAGE~」の完成を祝した記念セレモニーを開催。

棕本充士食博覧会実行委員会会長(株)グルメ枡屋代表取締役社長)、中井貫二ORA会長(千房ホールディングス(株)代表)をはじめ、(株)ワン・ダイニングの高橋淳社長、伊藤ハム米久ホールディングスの牛丸友幸常務執行役員、(株)GANKOの小嶋達則社長ら、ORA役員、出展企業関係者ら多数が出席。華やかな雰囲気の中、食博覧会のマスコットキャラクター「フッピー」の紹介や、テープカットなどが行われた。

冒頭、食博実行委員会の棕本会長は出席者に謝辞を述べた後、「本来であれば2021年に第10回の食博覧会が開催される予定であったが、残念ながらコロナということで延期を余儀なくされた。その際、ORAの中で、“2025年大阪万博が開催されるから、その中で食博覧会を開催できないか”と議論したことを昨日のように思い起こすことができる。今日、出席いただいている方々と議論を重ねる中で、少しずつ気運の醸成を行っていった。もちろん、大変な事業であることは当初から想定されており、今日まで関係者の方々には、血のにじむようなといったら大げさかもしれないが、本当に今まで経験したことのない、大変な努力をしていただいたことを心より感謝したい」と改めて深く感謝を表明。

また、「これまで、なかなか万博に対するポジティブな情報が出てこなかった。しかし、今日この会場に入り、周囲のパビリオンを見渡しても、工事は着実に進んでいると実感した。開催まで残り1カ月あまり。開幕の4月13日には日本のみならず世界各国から多くの方々を訪れることは間違いないと思う。前回、1970年の大阪万博が、外食産業というものが世界に羽ばたいていく、きっかけとなった。今回の大阪関西万博も業界のさらなる飛躍につながることは間違いないと思う。184日という長期開催は、協会としても初めての試みだが、挑戦し続けることが大切。この万博を起点として世界平和につながり、そして世界に向けて日本の存在感を高めることになればと思っている」とあい



さつ。

続いてORAの中井会長が「パビリオンの企画検討から4年が経ち、いよいよ開催間近ということで感無量。この間、たくさんの難題があり、思い出すだけで涙がこぼれそうになるほど。コロナ期間は、外食事業者として本当に苦しい時期であり、開催するか否か大変な決断であったが、大阪の食を万博で出さなきゃ行けないという一心で、皆様とかんかんがくがくの議論をしながら、ここまでたどり着いた。1970年、大阪万博の年に、日本で初めて“外食産業”が生まれて、この55年の間に日本の外食が全世界に負けずとも劣らないぐらい発展し成長していった。われわれ、食を司る事業者としては、大阪の食、日本の食をしっかりと全世界にアピールしたい」と間近に迫った万博に向けた意気込みを語った。

大阪・関西万博は4月13日~10月13日の半年間にわたり、期間中の来場者数は2820万人、国内経済への波及効果は全国で約2・9兆円にのぼると試算されている。その中で、ORAの外食パビリオンは、1階がフードコート、2階は食の体験スペースを設け、食育につながる企画を提案するという構成で出展。1階フロアは、食の提供・販売エリアと、PRするイベントエリアに分かれており、フロア内に飲食スペースはなく、テイクアウトのみ。購入後は施設に隣接する屋根付きの休憩用の広場でゆっくりと楽しめる。この日は、施設の概要紹介のほか、期間中にファミリーマート(関西圏)が販売する、地元外食企業とコラボレーションした「ふくちゃんラーメンのとんこつラーメン」「明月館の焼肉弁当」「英國屋の焼きカレーおむすび」などの商品紹介も行われた。

タケダハムが3月発売の新商品7品を発表

タケダハムは3日、同社創業70周年を記念した新商品7品を発表した。そのうち3品は追手門学院大学との産学連携により開発。それぞれの知見と技術を結集し、新たな味わいと楽しさを提供すべく開発し、タケダハムの伝統と大学の革新が融合した珠玉の逸品となっている。各商品の概要は次のとおり(※=追手門学院大学との共同開発商品)。なお、いずれの商品も3月発売。

〔黒豚醤油ウインナー〕鹿児島県産の厳選された黒豚肉を使用し、豊かな風味とうまみが引き立つ一品。さらに“大阪産(もん)名品”のしょうゆを使用することで、深みのある濃厚な味わいが楽しめる。じっくり味わうことで感じられる黒豚のジューシーさと、しょうゆの絶妙なあんばいが繊りなすおいしさが特長。焼いても茹でてでも、そのままでも楽しめ、多彩な調理方法で家庭の食卓を彩る商品となっている。

〔和風ハーモニーウインナー〕(上写真) 国産豚肉を使用し、かつおダシと昆布ダシで風味豊かに味付けされている。大阪産名品のしょうゆとみりんを使用することで、独特のうまみと温かみのある味わいに仕上げた。和風の味わいがぎっしり詰まり、焼いてもゆでもおいしく食べられる。

〔ガブリと食べられるチキンレッグ〕1本単位(約210g)で販売され、そのままガブリと豪快にかぶりつける手軽さが魅力の商品。ボイルしてから焼き上げることで、スモーキーな香りが口いっぱいに広がり、一度食べたらくせになるおいしさ。シンプルに楽しむのはもちろん、スープカレーなどの料理に加えても、その存在感が際立つ。

〔焼豚風味のウインナー〕(中央写真) 国産鶏肉を使用し、ありそうでなかった新たな味のイメージを連想させる、弁当のおかず最適なウインナー。特製タレでしっかりと味付けされ、香ばしい焼き豚の風味が広がる一品となっている。ジューシーな鶏肉のうまみと焼き豚の香りが絶妙にマッチし、一口頬張るだけで豊かな味わいが楽しめる。

〔追紫蘇ソーセージ※〕(下写真) 追手門学院大

学の「追」の字と、同大学のある大阪府茨木市の名産である赤しそを参考に「おいしそう」なイメージをかけた。茨木市産の赤しそは使用していないが、その香り豊かな風味を参考に開発したウインナーは、和風の香りが楽しめる味わいが特長。しその爽やかな香りとうまみが絶妙に調和し、一口食べると広がる和風の風味を楽しめる。

〔追紫蘇チーズソーセージ※〕しその爽やかな風味に加え、とろけるチーズをぜいたくに使用している。チーズのまろやかな味わいがプラスされ、子供も食べやすい商品。そのまま食べてもおいしく、焼いてもチーズがとろけて風味が一層引き立つ商品となっている。

〔贅沢ハムー赤ワイン漬け※〕同社の本社がある羽曳野市のワイナリー「飛鳥ワイン」のワインを使用し、ワインの豊かな香りとともに肉のうまみを引き立たせている。飛鳥ワインの深みのある風味で、ハムの味わいに絶妙なアクセントを加え、ぜいたくで芳醇な一品に仕上げた。特別な日のごちそうや、大切な人への贈り物にも最適な商品となっている。



常陸牛枝肉共励会、名誉賞に古沢畜産、スズチクが単価 5300 円で購買

第52回茨城県常陸牛枝肉共励会が5日、東京食肉市場で開催された。共励会では、合計80頭(雌9頭、去勢71頭)が上場され、名誉賞には古沢畜産(上写真)出品の枝肉(父「福之姫」、母の父「北国関7」、31カ月齢、枝肉重量642kg、ロース芯面積110cm²、バラの厚さ9・6cm、皮下脂肪厚1・6cm、歩留まり基準値80・7、BMSNo.12)が輝き、(株)スズチクがキロあたり5300円で購買。また、最優秀賞には、石崎均さん(父「百合福久」、母の父「美国桜」、31カ月齢、550kg、91cm²、9・3cm、1・9cm、78・9、BMSNo.12)の枝肉が選ばれ、キロあたり3286円で(株)コシヅカが落札した。

同日開催された褒賞授与式では、冒頭、茨城県常陸牛振興協会の鴨川隆計会長(下写真)は、「常陸牛の煌がデビューし、関係者からは口どけが良く、豊かな牛肉だと評価をいただいている。今回の共励会から、東京食肉市場でも認定作業を開始した。今後、業界を挙げて浸透させることで、価格にも反映されていくことを期待している。また、輸出货量も、東南アジアを中心に少しずつ拡大している。消費者から支持され、高い関心を持ってもらえるよう一丸となって、常陸牛を新たなステージに上げていきたい」と感謝の思いと今後の抱負を語った。

続いて、茨城県畜産センター肉用牛研究所の笠井勝美所長が審査講評を行った。名誉賞については「非常に大きい枝肉だが、小ザシで肉質が素晴らしい上、モモ抜けが良く、全体の厚みとバランスに優れた最高位にふさわしい枝肉だった」と評価。最優秀賞については、「ボリュームの点では名誉賞と比較したときに見劣りしてしまったものの、充実したバランスのとれた素晴らしい枝肉だった」とたたえた。

名誉賞を受賞した古沢畜産は「栄えある名誉賞を受賞し、感激に堪えない。また、5年連続で常陸牛の販売頭数が1万頭を達成したことを大変うれしく思う。今後も、名実共に全国ブランドと呼ばれるよう、仲間と共に努力していく」と謝辞を述べた。

なお、今回の出品牛から、オレイン酸の割合や小ザシ指数などの基準をクリアし、新しい常陸牛のトップブランド「煌」に10頭が認定された。そのほかの主な結果は次のとおり(出品者、枝肉重量、格付、キロ単価、購買者)

【優秀賞】1席 中島牧場(525kg、A5、3306円、スズチク)▽2席 同(607kg、A5、3091円、スズチク)▽3席 新妻洋治(501kg、A5、3081円、アマイ)

【優良賞】設楽俊夫(524kg、A5、2868円、富作商店)、宮本守正(614kg、A5、2904円、藤井商店)、橋本畜産(563kg、A5、3006円、G-7ミートテラバヤシ)、中島牧場(604kg、A5、2849円、JA全農ミートフーズ)鬼怒グリーンファーム(696kg、A5、2824円、エスフーズ)、坂場畜産(617kg、A5、3056円、G-7ミートテラバヤシ)、菊地儀貴(582kg、A5、2928円、コシヅカ)



宮本むなし「【牛・豚・鶏】焼肉ミックス定食」が当たるキャンペーン開始

M&Sフードサービス(株)(大阪市、夏井克典社長)が運営する定食チェーン「定食屋 宮本むなし」では、5~11日の期間で「【牛・豚・鶏】焼肉ミックス定食」(税込み990円)のデジタル食事券が50人にその場で当たる「宮本むなし公式Xフォロー&リポストキャン

ペーン」を実施している。同店の公式Xアカウントをフォローし、キャンペーン投稿をリポストすることで参加ができ、その場で抽選結果が分かる。当選者には同店内で「【牛・豚・鶏】焼肉ミックス定食」を食べられるデジタル食事券をプレゼントする。

ブラジル、2024/25年度主要穀物の生産状況等の調査結果を公表

ブラジル国家食糧供給公社(CONAB)はこのほど、2024/25年度5回目となる主要穀物の生産状況等調査結果を公表した(表)。この調査は、春植えの夏期作物や秋植えの冬期作物の生産予測を毎月公表するものである。

24/25年度のとうもろこし生産量は、前回より246万4700t上方修正の1億2201万6800t(前年度比5・5%増)と、前年度をやや上回ると見込まれている。作付面積が0・7%増と前年度をわずかに上回るとともに、単収が4・8%増と前年度をやや上回ると見込まれるためである。この生産量は、CONABが統計を取り始めて以来、最大となった22/23年度に次ぐ大きさとなる。

内訳をみると、全生産量の2割を占める第1期作の生産量は、前回より104万7800t上方修正の2358万1500t(2・7%増)と前年度をわずかに上回ると見込まれている。作付面積は、穀物市場価格の下落などを背景に6・6%減と前年度をかなりの程度下回ったが、単収が9・9%増とかなりの程度増加することが寄与している。この結果、第1期作の生産量は、前回までの前年度割れ予想から増加に転じた。第1期作のばん種作業は、作付面積全体の95%(25年2月初旬現在)で終了し、24年9月にばん種された南部では収穫が進んでいる。

また、全生産量の8割を占める第2期作の生産量は、前回より141万6900t上方修正の9604万8200t(6・4%増)と前年度をかなりの程度上回ると見込まれている。第2期作のばん種作業は、作付面積全体の5・3%(25年2月初旬現在)で終了し、前年同期

(19・3%)より遅れている。この遅れは、①一部地域で大豆の作付けが遅れたこと②中西部マットグロッソ州での降水量の減少③中西部マットグロッソ州での大雨一などが要因とされている。

24/25年度のとうもろこし需給を見ると、生産量が上方修正されたものの、国内需要が引き続き堅調であるため、輸出量は前回と変わらず3400万t(11・7%減)と、前年度をかなり大きく下回ると見込まれている。

24/25年度の大豆生産量は、前回より31万4600t下方修正の1億6601万3800t(12・4%増)と前年度をかなり大きく上回り、CONABが統計を取り始めて以来、最大となった22/23年度の生産量を更新すると見込まれている。これは、作付面積が前年度をわずかに上回る(2・8%増)とともに、単収が9・3%増と前年度をかなりの程度上回ると見込まれるためである。25年1月は生産地での天候のバラツキが大きく、中西部マットグロッソ州や南部パラナ州など広い生産地で天候に恵まれたものの、南部リオグランデドスル州、中西部マットグロッソ州で降水量の減少などがあったため、全体の生産量が下方修正された。ばん種作業は、作付面積全体の99・4%が終了した。また、収穫作業は作付面積全体の8%で終了しており、前年同期(14%)より6ポイント遅れている。24/25年度の大豆需給をみると、今回、生産量は下方修正されたものの、輸出量は1億544万8千t(6・7%増)と依然として1億tを超える数量が見込まれている。(農畜産業振興機構)

2023/24年度の主要穀物等の生産予測

	作付面積(千ha)				単収(トン/ha)				生産量(千トン)			
	2023/24	2024/25			2023/24	2024/25			2023/24	2024/25		
		(1月予測)	(2月予測)	前年度比増減率		(1月予測)	(2月予測)	前年度比増減率		(1月予測)	(2月予測)	前年度比増減率
穀物合計	79,9405	81,385.9	81,628.7	2.1%	3.7	4.0	4.0	7.1%	297,747	322,250.7	325,708.2	9.4%
トウモロコシ	21,0508	20,963.0	21,191.9	0.7%	5.5	5.7	5.8	4.8%	115,697.2	119,552.1	122,016.8	5.5%
第1期作	3,970.1	3,717.0	3,708.4	▲ 6.6%	5.8	6.1	6.4	9.9%	22,962.2	22,533.7	23,581.5	2.7%
第2期作	16,437.4	16,596.6	16,834.1	2.4%	5.5	5.7	5.7	3.9%	90,255.0	94,631.3	96,048.2	6.4%
第3期作	643.3	649.4	649.4	0.9%	3.9	3.7	3.7	▲ 4.7%	2,480.3	2,387.1	2,387.1	▲ 3.8%
大豆	46,148.8	47,400.8	47,450.6	2.8%	3.2	3.5	3.5	9.3%	147,718.7	166,328.4	166,013.8	12.4%

資料:ブラジル国家食糧供給公社(CONAB)

【関東の輸入豚肉現物相場】Fベリー中心、Cは全体的に引き合い

【フローズン】トランプ米大統領の日本を含めた為替にたいする不満、さらに北米や中国向けの関税措置などの言動により、輸入環境についての見通しはますます不透明感を増している。そうした中、依然として欧州産ベリーなどを中心に引き合いは強く、疾病の影響もあって需給は締まっている。

【チルド】断続的な入船遅れの影響がある中、全体的に需給は比較的締まっており、荷余り感などはみられない。中部位からスソ物まで全体的に引き合いがみられる。為替は多少円安に振れているが、現地相場高もあり、すぐに買い付けが増えるような環境ではない。

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	920中心	↗
カラー		900中心	↗	
ロインMM		870中心	↗	
テンダーロイン		870中心	↗	
フランス産	シートベリー	910中心	↗	
	カタロース	890中心	↗	
チルド	米国産	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】C、Fともにスソ物中心

枝肉相場は多少の上げ下げはあるものの、引き続き上物価格600円絡みで推移している。末端需要がそれほど強いわけではないが、一部では疾病や寒波による影響などもあり、出荷頭数は多くない。全国と畜頭数は6万頭台半ばの日もあり、需給はそれなりに締まっている。依然として切り落としやひき材向けの安価なアイテムを中心に引き合いが強く、スソ物の荷動きは堅調。一方、バラやカタロースはそれなりに動いているが、ロイン系の引き合いは弱い。ただ、下旬にかけては春休みで学校給食向けの需要が止まるのに対し、気温も上昇しイベントシーズンなどでスペアリブなどを含めた焼き材の荷動き良化に期待がかかる。

フローズンは引き続き豚価が高値でもちあっているため、凍結回しにするケースが例年に比べて少なく、全体的にタイトな需給が継続。決算期であるが、投げ物などはそれほどみられないようだ。引き続きウデやモモなど、スソ物中心に引き合いは強い。

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	960~1,030	ロース	880~920
バラ	1,030~1,080	バラ	950~1,000
モモ	730~770	モモ	670~720
ヒレ	1,000~1,050	ヒレ	880~920

【食品主要195社】価格改定動向調査、3月の値上げは2343品目

帝国データバンクはこのほど、「食品主要195社」価格改定動向調査(2025年3月)を発表した。それによると、主要な食品メーカー195社における、家庭用を中心とした3月の飲食料品の値上げは2343品目、値上げ1回あたりの平均値上げ率は月平均17%。単月の値上げ品目数としては1月以降3カ月連続で前年同月を上回った(205.5%増)。単月として2千品目を超えるのは昨年10月以来5カ月ぶり。

3月の値上げを食品分野別に集計すると、冷凍食品やチルド麺製品など「加工食品」(1381品目)が全食品分野で最も多かった。加工食品単独で1千品目を超えるのは、ハム・ソーセージなどの値上げが相次いだ昨年4月(2087品目)以来、11カ月ぶりとなる。25年通年の値上げは、8月までの公表分で累計1万797品目に上った。

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



食肉情報セミナー

会期◎2025年
3月11日(火)→14日(金)

受講申込受付中!

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

[資料] 2025年1月分の食肉輸入通関実績⑩

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

(単位: 1,000円、UNIT:¥1,000)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月 CURRENT MONTH		累 計 CUMULATIVE YEAR TO DATE	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月 CURRENT MONTH		累 計 CUMULATIVE YEAR TO DATE	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

1602.50-999 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量
の合計が全重量の30%以上のもの)(気密容器入りの
ものを除く)(その他のもの)

AUSTRAL	601	KG	7610	11628	7610	11628
TOTAL	990	KG	7610	11628	7610	11628

1602.90-100 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(牛、豚以外のもの)(腸、ぼうこう又
は胃の全形のもの及び断片(単に水煮したもの))

ARGENT	413	KG	28944	15814	28944	15814
TOTAL	990	KG	28944	15814	28944	15814

1602.90-210 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(牛、豚以外のもの)(牛若しくは豚の
肉又は牛若しくは豚のくず肉を含有するもの)

R KOREA	103	KG	840	347	840	347
TOTAL	990	KG	840	347	840	347

1602.90-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(牛、豚以外のもの)(その他のもの)

CHINA	105	KG	679	872	679	872
TAIWAN	106	KG	8315	6161	8315	6161
MONGOL	107	KG	200	240	200	240
GERMANY	213	KG	13164	14989	13164	14989
TOTAL	990	KG	22358	22262	22358	22262
(E. U)	991	KG	13164	14989	13164	14989

1603.00-010 肉エキス及びミートジュース

TAIWAN	106	KG	108	739	108	739
FRANCE	210	KG	161000	216924	161000	216924
AUSTRAL	601	KG	31294	74748	31294	74748
NEWZELD	606	KG	2400	7552	2400	7552
TOTAL	990	KG	194802	299963	194802	299963
(E. U)	991	KG	161000	216924	161000	216924

1603.00-090 魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊
椎動物のエキス及びジュース

R KOREA	103	KG	13513	11397	13513	11397
CHINA	105	KG	192426	106906	192426	106906
THAILND	111	KG	150152	54333	150152	54333
INDNSIA	118	KG	75820	28974	75820	28974
SPAIN	218	KG	60127	18878	60127	18878
USA	304	KG	14240	5796	14240	5796
TOTAL	990	KG	506278	226284	506278	226284
(E. U)	991	KG	60127	18878	60127	18878

3502.11-000 卵白(乾燥したもの)

INDIA	123	KG	91950	90889	91950	90889
NETHLDs	207	KG	201500	199508	201500	199508
BELGIUM	208	KG	16000	18220	16000	18220
FRANCE	210	KG	97400	95646	97400	95646
GERMANY	213	KG	70000	68754	70000	68754
ITALY	220	KG	72462	77901	72462	77901
POLAND	223	KG	65000	66036	65000	66036
USA	304	KG	0	1995	0	1995
ARGENT	413	KG	23000	22325	23000	22325
TOTAL	990	KG	637312	641274	637312	641274
(E. U)	991	KG	522362	526065	522362	526065

3502.19-000 卵白(乾燥したものを除く。)

LITHUAN	237	KG	22400	3521	22400	3521
BRAZIL	410	KG	48384	6826	48384	6826
TOTAL	990	KG	70784	10347	70784	10347
(E. U)	991	KG	22400	3521	22400	3521

(終わり)

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 3月5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	3,327	2,588	2,325	-	-
		安値	2,323	2,217	2,055	-	-
		平均	2,646	2,378	2,203	-	-
	91頭	頭数	51	33	7	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	5,724	2,493	2,270	-	-
		安値	2,262	2,164	2,120	-	-
		平均	2,716	2,328	2,184	2,058	-
	210頭	頭数	158	48	3	1	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	1,469	-	
1頭	頭数	-	-	-	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	-	1,541	1,538	1,452	-
		14頭	頭数	-	5	6	3
	雌 C	平均	-	-	1,444	1,386	-
		3頭	頭数	-	-	2	1
	去 B	平均	-	-	1,569	1,441	-
		11頭	頭数	-	-	7	4
去 C	平均	-	-	-	1,373	-	
2頭	頭数	-	-	-	2	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	400 398	1,155 861	- 198.0	(競り)	(相対)	
				-	-	52

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	1,952	2,045	1,626	1,405	-
	安値	-	1,644	1,432	1,377	1,258
和 去 A	高値	2,425	2,237	2,113	2,064	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	967	911
	安値	-	-	-	886	880
	平均	-	-	-	-	-
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	-	1,595	1,517	1,342	-
	安値	-	-	-	1,288	-
交 去 B	高値	1,714	1,695	1,546	1,369	-
	安値	-	-	1,489	-	-
	平均	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	673	813	734	595	566
	安値	670	593	554	449	313
	平均	671	632	593	553	470
	頭数	(2)	(206)	(360)	(208)	(85)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 3月5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	-	2,319	2,084	-	-
(頭数)	(-)	(6)	(4)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,478	2,239	2,057	-	-
(頭数)	(7)	(6)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	1,771	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(1)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,716	1,577	1,421	-
C	-	-	1,450	1,363	-
交雑去 B	-	1,699	1,592	-	-
C	-	-	1,515	1,264	-
豚	-	578	536	430	468

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	3月5日	3月4日	(3月累計)
豚	66,600	67,000	199,500
成牛計	4,580	4,590	13,870
和牛雌	1,110	940	3,030
和牛去勢	1,250	1,440	4,160
乳牛雌	680	860	1,960
乳牛去勢	600	460	1,740
交雑雌	410	420	1,210
交雑去	490	440	1,690

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 3月5日

	1,479円	(前日 1,444円)
東京		
大阪	1,582円	(前日 1,576円)

[豚・全農建値] 3月5日

上	中	取引頭数	市況
624円	598円	901頭	続伸

と畜 売買	牛 101頭	豚 178頭	牛概況	もちあい
	牛 58頭	豚 175頭	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] 3月5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)	- (-)	5,502	-	もちあい
仙台 [中]	565 (564)	533 (531)	557	59	小反発
宇都宮 [地]	584 (-)	565 (-)	1,399	59	急反落
茨城 [地]	624 (610)	597 (587)	1,208	448	反発
群馬 [地]	636 (631)	583 (523)	2,066	359	小幅続伸
さいたま [中]	618 (629)	603 (619)	184	183	反落
東京 [中]	632 (612)	593 (593)	1,155	861	上伸
横浜 [中]	622 (614)	599 (589)	640	639	小幅高
山梨 [地]	599 (661)	567 (645)	160	117	反落
浜松 [地]	596 (591)	550 (561)	222	33	小幅高
名古屋 [中]	581 (571)	518 (533)	832	217	強もちあい
京都 [中]	- (619)	- (602)	-	-	休市
大阪 [中]	578 (527)	536 (508)	178	175	急伸
神戸 [中]	- (691)	- (700)	120	-	上場なし
岡山 [地]	671 (629)	617 (618)	243	270	反発
広島 [中]	579 (604)	552 (567)	85	84	急落
福岡 [中]	583 (580)	550 (550)	577	117	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26日～3月4日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,518,007 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	1,069	1,173	1,231	1,160	76,915
うで	732	800	821	782	126,275
ロース	1,048	1,134	1,194	1,128	148,905
ばら	1,102	1,193	1,279	1,190	161,555
もも	746	772	815	774	198,122
ヒレ	1,177	1,186	1,188	1,184	13,940
セット	937	1,012	1,085	1,009	792,295

◇近畿圏 総重量 818,630 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	1,188	1,309	1,350	1,297	62,944
うで	702	745	758	742	139,083
ロース	1,091	1,184	1,268	1,188	105,577
ばら	1,188	1,242	1,301	1,242	147,652
もも	724	756	788	753	186,470
ヒレ	1,086	1,242	1,318	1,206	11,146
セット	924	1,004	1,051	988	165,758

[食鳥正肉日経相場] 3月4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	697	743	857	144
ムネ	358	393	493	149

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	702	745	1,030	8
ムネ	362	410	590	7

[農水省統計情報部食鳥市況] 3月4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	4日分は7日掲載				
安値					
平均					

※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

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。