

令和7年  
2025年

3月7日  
金曜日

第11666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



フリーデンがSMTSに出展、水谷隼さん「水谷隼カレー」をPR……P6

## 注目のヘッドライン

### 2月豪州産対日輸出量、合計2万3510tで15・6%

…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。



- ▶ 2月豪州産対日輸出量、合計2万3510tで15・6%減…………… P 2
- ▶ 肉用鶏衛生水準の向上等に関する検討会、「あんすこ宣言」でカンピロバクター食中毒の低減図る…………… P 3
- ▶ 中央畜産会が施設・機会部会セミナーを開催、松元崇氏らが講演…………… P 4
- ▶ 食肉のための乳酸菌発酵液と発酵技術で、新たな価値を提案—明治…………… P4~5
- ▶ 食肉・食鳥肉販売業で6割が賃金「上昇」—日本公庫雇用動向調査…………… P 5
- ▶ フリーデンがSMTSに出展、65年の歩みや「やまと豚」の新商品紹介、水谷隼さんも駆けつけ、自ら「水谷隼カレー」PR、来場者に試食提供…………… P 6
- ▶ [POSランク1月ハム製品]「朝のフレッシュロースハム」が首位…………… P 6
- ▶ 日本アクセス「新商品グランプリ2025年春夏」開催グランプリに理研ビタミン「パッとジュッと ねぎ塩麹チキン用」…………… P 7
- ▶ [輸入牛現物相場]各部位で当面は高値続くか…………… P 8
- ▶ [ブロイラー市中現物相場]国産冷凍モモ、物量タイトで堅調…………… P 8
- ▶ ハム製品1月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次…………… P 9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]6日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]6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  
ビスェラル株式会社

〒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>

## 2月豪州産対日輸出量、合計2万3510tで15・6%減

豪州農水林業省が公表した2月の豪州の食肉輸出量によると、食肉の総計は20万238t(前年同月比18・7%増)と増加した。

畜種別にみると、牛肉は11万7502t(25・2%増)、ラムは3万1977t(3・0%増)、山羊は5892t

(49・8%増)、豚肉は2942t(9・0%増)、内臓類は2万1579t(36・4%増)と増えたが、マトンは2万345t(4・5%減)と減少した。

対日輸出量(船積数量)は2万3510t(15・6%減)で、このうち牛肉は2万115t(15・5%減)、マトンは362t(24・6%減)、ラムは773t(37・7%減)、内臓類は2128t(5・4%減)と、軒並み前年を下回った。

牛肉の輸出数量を州別にみると、クイーンズランド州は5万4893t(19・0%増)、ビクトリア州は2万6697t(41・

0%増)、ニューサウスウェールズ州は2万3066t(30・6%増)。このうち日本向けは、クイーンズランド州が1万2186t(21・3%減)、ビクトリア州は3280t(15・6%増)、ニューサウスウェールズ州は3101t(23・1%減)となった。

豪州の対日輸出数量(2025年2月)

(単位:トン、船積重量)

	日本向け計	NSW	VIC	QLD	南豪州	西豪州	TAS
牛肉	20,115	3,101	3,280	12,186	725	218	605
(前年同月比)	84.5	76.9	115.6	78.7	123.7	93.6	96.0
マトン	362	259	57	0	0	46	0
(前年同月比)	75.4	157.0	83.8	-	-	18.8	-
ラム	773	212	403	0	151	6	1
(前年同月比)	62.3	58.4	69.1	0.0	65.4	11.8	-
豚肉	0	0	0	0	0	0	0
(前年同月比)	-	-	-	-	-	-	-
内臓類	2,128	523	456	912	77	93	67
(前年同月比)	94.6	117.3	96.2	83.8	89.5	104.5	98.5
その他・計	23,510	4,095	4,283	13,143	954	362	673
(前年同月比)	84.4	81.8	105.9	79.2	105.5	58.7	96.4

豪州の食肉輸出数量(2025年2月)

(単位:トン、船積重量)

	豪州総計	NSW	VIC	QLD	南豪州	西豪州	TAS
牛肉	117,502	23,066	26,697	54,893	5,486	3,581	3,779
(前年同月比)	125.2	130.6	141.0	119.0	152.9	88.2	108.6
マトン	20,345	7,885	6,794	0	1,493	3,687	486
(前年同月比)	95.5	101.1	81.5	-	131.0	105.3	135.0
ラム	31,977	9,447	13,954	0	4,778	3,408	390
(前年同月比)	103.0	135.2	97.2	-	96.8	87.6	115.0
豚肉	2,942	767	529	186	359	1,100	0
(前年同月比)	109.0	122.1	127.5	86.9	97.3	102.3	-
内臓類	21,579	4,851	5,117	8,262	1,359	1,393	597
(前年同月比)	136.4	140.7	120.3	139.4	140.5	174.8	138.2
その他・計	200,238	47,544	55,807	64,855	13,500	13,278	5,253
(前年同月比)	118.7	126.2	116.8	119.7	122.7	99.2	113.9

2025年2月の船積み数量(2月28日時点)

(単位:トン)

主な輸出先国	牛肉	うちチルド	マトン	ラム	山羊	豚肉	内臓類	合計
日本	20,115	7,021	362	773	131	0	2,128	23,510
(前年同月比)	84.5	69.6	75.4	62.3	129.7	-	94.6	84.4
韓国	17,778	2,746	264	1,735	865	93	3,141	23,876
(前年同月比)	128.2	101.6	93.0	115.1	125.4	-	165.3	130.8
台湾	2,770	496	277	154	271	93	259	3,825
(前年同月比)	108.3	82.0	46.9	131.6	151.4	-	345.3	108.7
米国・東部	26,408	8,580	877	6,870	2,118	0	1,151	37,424
(前年同月比)	150.7	146.9	66.9	114.1	103.7	-	117.7	134.3
米国・西部	8,684	898	142	1,751	128	0	103	10,808
(前年同月比)	227.3	109.0	28.7	116.1	120.8	-	40.9	174.8
EU	1,322	1,233	777	2,272	1	0	55	4,427
(前年同月比)	122.0	131.6	212.3	225.0	-	-	239.1	178.2
その他・計	117,502	28,930	20,345	31,977	5,892	2,942	21,579	200,238
(前年同月比)	125.2	102.0	95.5	103.0	149.8	109.0	136.4	118.7

## 肉用鶏衛生水準の向上等に関する検討会 「あんすこ宣言」でカンピロバクター食中毒の低減を図る

農水省は5日、第6回肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会を開催。検討会では、これまでカンピロバクターの食中毒の低減などに向け、現状と課題の整理を行ってきたが、このほど、中間取りまとめ案について議論を実施した結果、委員からおおむね了承が得られた。中間取りまとめ案では、①技術面の課題②社会の意識向上の面の課題③情報発信の面の課題—の三つの課題と対応の方向性を示している。

このうち、「社会の意識向上の面の課題」では、生産者や食品関連事業者による衛生に関する取り組みの社会に向けた発信や「自主取り組み宣言」運動の展開による食品安全意識の社会への定着が、フードチェーン全体の衛生に関する取り組みの環境醸成につながることを踏まえ、一般社団法人日本食鳥協会は、自主取組宣言プロジェクトとして「SAFE TABLE STATEMENT～国産チキンの安全・健やか宣言」（あんすこ宣言）を運営していく。「あんすこ宣言」については現在、ガイドラインの策定、プロジェクト規約の策定、ポータルサイトの立ち上げ、情報発信などを順次進めており、4月以降、規約募集要領ガイドラインを公開した後、生産者や食鳥処理事業者、また応援団体などに向けた説明会を行っていく。なお、宣言申請受付開始は、8～10月頃を予定している。

検討会冒頭、消費安全局の坂田進審議官は「今シーズンの鳥インフルエンザは1月に続発したが、現場の皆さまの尽力により、2月1日以降発生していない。緊張感を持った対応に心から感謝したい。また、検討会では、これまで、三つの課題に分けて論点整理を経て、中間取りまとめを示したが、とくに自主取組宣言においては、生産者が自主的な取り組みを自ら宣言し、それを社会との約束に位置付け、衛生管理を向上させる手法は、食品安全分野では初となる分野である。非常に大きな成果となったと考えてお



自主取組宣言プロジェクトの名称

**SAFE TABLE STATEMENT**  
～国産チキンの安全・健やか宣言～

(宣言の理念)  
美味しさと安全をテーブルに届ける誓い

り、これを確実に前に進めて社会に定着させるという責務を担っている」と述べた。

続いて、消費者団体（一般社団法人全国消費者団体連絡会）からヒアリングが行われ、中間取りまとめでの三つの課題への対応策において、社会全体の意識向上が図られることを期待したいとした上で、「提供する側の安全意識を確実に高め、中間取りまとめの情報発信の面の課題にも挙げられている飲食店に向けた教育の充実、加えてリスクの管理機関による監視指導の強化が必要だと考える」と意見を示した。

このほか、農水省は「情報発信の面の課題」における対応の方向性のうち、鶏肉の加熱啓発ポスターや、鶏肉の容器包装に使える加熱表示のためのピクトグラムの作成について紹介。これらは、近日中に農水省のHPなどで掲載予定だ。

[訂正] 3月5日付2面、日本ICMJの記事中、個人総合部門優勝の日本大学・本多遥香さんの点数に

誤りがありました。正しくは(650点満点中/573・5点)です。おわびして訂正します。

## 中央畜産会が施設・機会部会セミナーを開催、松元崇氏らが講演

公益社中央畜産会(森山裕会長)は5日、東京都千代田区のTKPガーデンシティPREMIUM秋葉原で令和6年度施設・機会部会トップセミナーを開催した。冒頭、主催者あいさつで姫田尚副会長(上写真)は「米国のトランプ大統領の就任、ウクライナ、中東の問題など世界情勢がめまぐるしく変化する中、日本の置かれている状況と幅広く深い知見について、畜産農家を支えてくれている施設・機会部会の皆さんと共有できる意義深いセミナーとしたい」と述べた。第1部では、国家公務員共済組合連合会の松元崇理事長(下写真)が「衰退途上国からの脱却」の演題で講演を行った。松元講師は1976年大蔵省に入省後、財務省主計局次長を経て内閣府大臣官房長などを歴任、第2次安倍政権で内閣府事務次官を務めた。「1995年には世界3位だった日本の1人当たり名目GDP(ドル換算)は、23年には32位に転落し、アジアの中でも香港や韓国の後塵を拝している。バブル崩壊後の日本は、先進国よりも低い生産性の伸びを続けていく『衰退途上国』で、為替レートは安くなりインフレになっても所得がそれ以上に伸びない。IT技術の向上に伴い、世界のどこであっても均質な製品を製造することはより容易になっている。日本の大企業もいったん海外に移転した工場を日本に戻そう

とせず国内の空洞化は進む。新たに多くの雇用を生む工場の設置などの増産投資をよりコストの安い国外で行うというのは、世界的な競争下では合理的な経営判断ともいえる」とした上で「資本主義の原則は競争であり、赤字続きの企業が淘汰されるのは当然だ。職業訓練や大学への社会人入学などへのサポートも含め、再チャレンジができる仕組みと手厚いセーフティーネットを構築しつつ、終身雇用が当たり前だった古い雇用慣行を見直すべきだ」と述べた。

休憩を挟み、第2部では農水省畜産局企画課の廣岡亮介課長が「わが国酪農・畜産の方向性」との演題で講演を行い、酪農および肉用牛生産の近代化を図るための基本方針や家畜改良増殖目標、畜産クラスター事業の見直しなどの検討状況を施設整備業界に向けて報告した。



## 食肉のための乳酸菌発酵液と発酵技術で、新たな価値を提案—明治

(株)明治はこれまで、牛乳・乳製品をはじめ、菓子類や食品などの製造と販売などを行っており、安全・安心で高品質な商品を届けてきた。また、同社ではこれまで長きにわたり、「乳酸菌」の可能性を研究。このほど、乳酸菌ライブラリーから「食肉の加工に適した乳酸菌」を選定し、「乳酸菌」と「発酵技術」を組み合わせ、食材の高付加価値化に挑戦する。

明治独自の「明治 乳酸菌発酵液」と発酵技術を組み合わせ「乳酸菌発酵製法」により、肉が軟化するとともにジューシーになるため、おいしさの面でも効果的。また、冷蔵・真空パックにより5日程度で発酵させることができ、トリミングも不要と、加工も手軽にできることから利便性も高い。



これまで、ヨーグルトなどの発酵食品に肉を漬け込むことで、肉の軟らかさやうまみが向上するということはいわれてきたが、一方で、食材に酸味が移ってしまうという懸念される点もあった。今回、同社は肉の

発酵に特化した商品を提案し、こうした懸念点も考慮したものになっている。

作業工程としては、肉の重量の10%の発酵液を加え、真空パックをした後、冷蔵保管を行い、牛肉は5日間、豚肉は3日間程度発酵させる。その後は、発酵を止めるため、冷凍保管を行う。

「明治 乳酸菌発酵液」は、牛肉や豚肉を対象としており、「乳酸菌発酵製法」を試用した企業からは、極厚ステーキについては「軟らかさの向上により厚くてもかみ切りやすい」「赤身などが特長の輸入牛でも効果を実感できた」、トンカツについては「保水性の向上によりジューシーに仕上がる」「融点が降下

しているからなのか溶け出した油分を衣が吸ってうまみがアップした」など、好評の声が上がっている。

同社担当者は、「食肉の発酵専用商品を作ったのは、当社としても初めての取り組み。まずは、いろいろな企業にサンプルを使ってもらい、知見をためながら一緒に進めていきたい。今後は食肉事業者を中心に販売を行っていこうと考えている」と話した。

なお、11～14日に東京ビッグサイトで開催される食肉産業展に出展予定となっており、当日は「明治 乳酸菌発酵液」で発酵した肉の試食提供なども行う。

## 食肉・食鳥肉販売業で6割が賃金「上昇」—日本公庫雇用動向調査

日本政策金融公庫は2月28日、生活衛生関係営業を対象とした雇用動向に関するアンケート調査(景気動向等調査・特別調査)の結果を発表した。調査は昨年12月に生活衛生関係営業3127企業(うち食肉・食鳥肉販売業<食肉等>154企業)を対象に実施された。

その結果、1年前と比べた従業員数の増減について、「減少」と回答した企業の割合は11.0%と、前年調査(2023年)を1.4ポイント下回った。業種別にみると、ホテル・旅館業が15.8%(前年調査26.0%)と最も高く、次いで映画館14.3%、飲食業12.7%の順となり、食肉等では7.1%(20.8%)と前回より大きく縮小した。

従業員の過不足感について、「不足」と回答した企業の割合は33.4%と、前年調査を2.3ポイント下回った。業種別にみると、「不足」と回答した企業の割合は、ホテル・旅館業が67.8%と最も高く、次いで飲食業39.1%、映画館35.7%、食肉等33.8%の順となった。従業員の不足への対応は、「従業員の新規採用」と回答した企業の割合が43.6%と最も多く、次いで「営業時間の短縮」35.3%、「スポットワーカー(短時間、単発の雇用者)の活用」24.5%の順となった。食肉等では「従業員の多能化・兼任化」「残業の増加」「業務の機械化」「業務プロセスの効率化」と回答した企業の割合が他業種に比べ高かった。

従業員の採用に向けた取り組みで効果的なもの

は、「身内や知人らへの紹介依頼」と回答した企業の割合が39.3%と最も高く、次いで「求人サイトの活用」26.6%、「ハローワークへの求人」18.3%の順となった。食肉等では「ハローワークへの求人」「民間の人材派遣会社などの利用」と回答した企業の割合が他業種に比べ高かった。従業員の定着に向けた取り組みで効果的なものは、「賃金の引き上げ」と回答した企業の割合が53.9%と最も高く、次いで「休日・休暇の増加」37.5%、「勤務時間の削減」30.3%の順となった。

1年前と比べた正社員の賃金水準について、「上昇」と回答した企業の割合は47.5%と、前年調査を5.7ポイント上回り、比較可能な19年以降、最も高い割合となった。また、「上昇(5%以上)」と回答した企業の割合は26.8%。今後1年間の賃金見通しは、「引き上げ予定」が41.9%と、前年調査を3.0ポイント上回った。食肉等で「上昇」と回答した企業は64.1%、「引き上げ予定」が55.5%に上った。

1年前と比べた非正社員の賃金水準について、「上昇」と回答した企業の割合は60.0%と、前年調査を2.5ポイント上回り、調査開始以来、最も高い割合となった。また、「上昇(5%以上)」は34.9%。今後1年間の賃金見通しは、「引き上げ予定」が46.9%と、前年調査を5.2ポイント上回った。食肉等で「上昇」と回答した企業は67.5%、「引き上げ予定」が58.5%に上った。

## フリーデンが SMTS に出展、65 年の歩みや「やまと豚」の新商品紹介 水谷隼さんも駆けつけ、自ら「水谷隼カレー」PR、来場者に試食提供

養豚から豚肉の加工・流通を一貫経営で展開する(株)フリーデン(神奈川県平塚市、小俣勝彦社長＝上写真右)はこのほど、幕張メッセで開催された「第59回 スーパーマーケットトレードショー2025」に出展。ブースでは、わが国における近代養豚のパイオニアとして同社の65年の歩みを振り返るとともに、サステナブルな社会実現や日本の食料自給率向上への取り組み、さらにオリジナル銘柄「やまと豚」を使用した新商品などを紹介した。同社の「やまと豚」は、厳しい血統管理を行ってブランドを確立。農水省が推奨する「JGAP認証」を取得した自社農場で、極めて厳格な衛生管理を行い生産していることから、食の安全・安心を重んじる小売店、飲食店、そしてその顧客である消費者から高い評価を得ている。

今回、同社では「やまと豚」を使用した加工品の中でも、特に食の安全にこだわる顧客に向けて開発した「無えんせきシリーズ」と、ITI(国際味覚審査機構)の審査会で9年連続「三ツ星」を受賞した「骨付きハム」を前面に打ち出し、試食コーナーと合わせて展開。また、こだわり商品のデモンストレーションとして「やまと豚 骨付きハム」の切り方の実演と試食を行ったほか、精肉、加工品、冷凍食品、レトルトカレーなど、さまざまな商品を紹介した。

開会初日には同社が長年にわたり支援している東京五輪卓球金メダリストの水谷隼さん(上写真左)がブースを訪れ、来場者に新発売の「無塩せきシリーズ」の試食提供を行ったほか、自ら「水谷隼カレー」シリーズをPR。水谷さんは「リオ五輪の時は現地に大量にカレーを持ち込み、毎朝食べていた。おかげ



さまでカレーを食べた日は全勝だったが、唯一破れた準決勝は試合が朝早かったためにカレーを食べなかった」と明かし、「カレーを食べると縁起が良いので、皆さんもぜひ勝負の時にはカレーを食べてほしい」と呼びかけた。また、「フリーデンと契約したのはロンドン五輪で敗退し、スポンサーもいなくて本当に苦しい時期だった。今年で12年目になるが、本当に長い間、苦しい時も東京五輪で活躍できた時も、いつも側で見守っていただいた。これからも末長くフリーデンと共に、おいしい食材を皆さんに紹介していきたい」と感謝の言葉を述べ、小俣社長からは「今後も身体を大事にして活躍してほしい」と激励の言葉が贈られた。

## 【POSランク1月ハム製品】「朝のフレッシュロースハム」が首位

(株)KSP-SPが全国食品スーパーマーケットから独自に収集した1月POS/ハム製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「朝のフレッシュロースハム」(37g×3)が首位だった。

2位は伊藤ハム「朝のフレッシュロースハム」(37

g×4)、3位は丸大食品「いつも新鮮ロースハム4連」(40g×4)、4位はプリマハム「スマイルUPロースハム4連」(148g)、5位は丸大食品「いつも新鮮ロースハム」(40g×3)だった。対象店舗1045店舗の総販売金額は4億4438万3547円。

## 日本アクセス「新商品グランプリ 2025 年春夏」開催 グランプリに理研ビタミン「パッとジュッと ねぎ塩麴チキン用」

(株)日本アクセス(東京都品川区、服部真也社長=上写真)は5日、今春夏の「食」のトレンドが分かる「新商品グランプリ2025年秋冬」発表会を開催した。

同企画は、同社が春夏・秋冬の年2回開催する展示会で新商品を紹介し、購買につなげる販促企画。

今回は25年春夏に発売される新商品79商品を一般消費者が試食し、価格帯や味、使い勝手の良さ、トレンドなど多角的な視点から採点した。

エントリー商品の傾向としては、近年の食品価格高騰や食の多様化が続く中で、料理をする意義や、それにかける時間(タイパ)や価格(コスパ)の具体的な価値がより明確化した新商品がエントリーされ、①食感とネーミングの革新②健康とおいしさの両立③冷凍・チルドの新たな進化④原点回帰とアップデートの四つのキーワードにまとまった。

開会に際し、服部真也社長が「2024年の経営環境は、人口減少や高齢化社会の加速、2024年問題などの人手不足に直面し、物価上昇により消費者の節約志向が一層強まったことを感じた一方、インバウンド需要の増加、観光産業、外食産業、地域産業の活性化等フォローの風も吹いていた。25年は前年度から続くコストアップの厳しい経営環境が継続されることや、第2次トランプ政権発足による世界情勢の不透明な状況が予想される中、メーカーでは、消費者の購買行動の多様化に合わせた新商品の開発・提案を積極的に行っている。本企画は、新商品の開発と販売に向けたメーカーの努力と熱い思いをしっかりと得意先へ伝え、売り上げの拡大、買上点数の拡大を図るとともに、消費者の皆さまに商品の価値を伝えるべく実施している。当社は、一般消費者が審査するという『マーケットインの発想』による評価で決定したランキングを活用し、メーカー、得意先の売り上げ・販売点数拡大に貢献するとともに、食品流通業界全体のさらなる発展に貢献していく」とあいさつ。

グランプリ商品に輝いたのは理研ビタミン(株)の「パッとジュッと ねぎ塩麴チキン用」(発売中/オー

ブン価格=中央写真)。特許技術「肉ピタソース」で肉をコーティングすることで冷凍ストックでき、解凍せずに凍ったままフライパン調理できる下味冷凍用おかずの素。審査員からは「冷凍保存した鶏ムネ肉がばさばさしないでジューシーなのがすごい」「解凍しないで焼けるのが時短になる」「比較的安価な鶏ムネ肉を冷凍ストックできるのは財布にうれしい」という意見が上がった。新技術により実現した「簡便」

「時短」「高コスパ」「味」の点で高評価を獲得した。

また、トレンド賞は、グランプリに輝いた理研ビタミン(株)の「パッとジュッと ねぎ塩麴チキン用」のほか、日清食品冷凍(株)の「完全メシ 羽根つき肉餃子」(発売中/税込み387円=下写真)が受賞した。



## 【輸入牛現物相場】各部位で当面は高値続くか

豪州産チルドは通関遅れと買付抑制の影響から、前週に比べさらに逼迫感<sup>ひっばく</sup>が強まり、全アイテムでスポット販売が難しい状況。引き続きカタ系、モモ系の引き合いが強い。豪州現地ではサイクロンが発生し、これが今後の出荷に少なからず悪影響を及ぼすとみられ、GW頃まで相場高は継続するとみられる。米国産は一時的な在庫過多にあったチャックアイロールド

が動き、市中在庫は適正化。ショートプレートなどは相場をやや上げている。

豪州産フローズンはチルドよりも先に買付抑制が進んでいたこともあり、赤身を中心に在庫は薄い。ポイントなどの人気部位は欠品もみられる。バラ系などは引き合いが弱いこともあって若干余裕があるが、値頃感を出せていない。米国産ショートプレートやチャックアイロールドはチルドで在庫があり、それとの価格差が少ないフローズンの荷動きは弱い。

4月の行楽需要期に向けて引き合いが想定されるものの、チルド・フローズン共に高値がネックとなって、平年よりも動きが重くなる懸念される。

【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 ~ 1,550
	シックフランク	1,250 ~ 1,300	1,300 ~ 1,420
	アウトサイド	1,200 ~ 1,300	1,300 ~ 1,450
	ポイント	1,200 ~ 1,300	1,300 ~ 1,450
	ナーベル	1,200 ~ 1,250	1,250 ~ 1,400
	ランプ	1,500 ~ 1,600	1,750 ~ 1,900
	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	1,350 ~ 1,400	1,400 ~ 1,500
	キューブロール	2,600 ~ 2,800	3,500 ~ 3,970
C	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	4,500 ~ 4,800
豪州産	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	1,200 ~ 1,350	-
	ナーベル	1,200 ~ 1,250	-
	カウミート	1,100 ~ 1,200	-
F	トップサイド	1,200 ~ 1,350	-
	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 ~ 1,370	1,200 ~ 1,300
	ボンレスショートトリブ(チョイス)	5,800 ~ 6,000	-
	ボンインショートトリブ	-	-
	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	-
	リブアイロールド(リップオン)	4,700 ~ 4,800	-
	テンダーロイン	5,000 ~ 6,000	-
	ステークレディ	-	-
同(プライム)	チャックアイロールド(チョイス)	1,900 ~ 2,230	1,750 ~ 2,000
	同(プライム)	2,350 ~ 2,500	2,200 ~ 2,300

## 【ブロイラー市中現物相場】国産冷凍モモ、物量タイトで堅調

◇国産物 生鮮モモは日経加重平均745円前後、生鮮ムネ395円前後でもちあい。鍋物の調理機会が減少し、モモの引き合いは弱まっているものの、産地によって増体不良、鳥インフルエンザの影響から生産が需要を下回って推移している。凍結に回る物量も減少したことで、冷凍モモは値を上げた。冷凍ササミはタイ産ムネ高騰の影響で一段高。

◇輸入物 ブラジル、タイ共に国内需要が堅調で、中東向け輸出が好調なことから各部位、カット物とも高止まり。米国産も国内の需要が旺盛なことに加え、国内の鳥フルの影響から高値が続く。

ブロイラー現物相場

国産冷凍物

モモ正肉(産地凍結)	710中心
ムネ正肉(〃)	400~420
手羽モト(〃)	380中心
手羽サキ(〃)	玉なし
砂キモ(〃)	玉なし
ササミ(〃)	450~550

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	530~550
ブラジル産モモ正肉	430~440
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

# ハム製品1月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2025年1月 対象店舗数:1,045店舗 品目合計:4億4,438万3,547円

順位	メーカー名 / アイテム名	金額	数量	平均価格	金額シェア	数量シェア	販売店率
1	伊藤ハム 朝のフレッシュロースハム 37g×3	37,030,311	153,567	241.1	8.3	9.5	53.9
2	伊藤ハム 朝のフレッシュロースハム 37g×4	31,998,746	113,377	282.2	7.2	7.0	32.1
3	丸大食品 いつも新鮮ロースハム4連 40g×4	19,278,396	67,985	283.6	4.3	4.2	24.4
4	プリマハム スマイルUPロースハム4連 148g	17,463,980	63,521	274.9	3.9	3.9	24.2
5	丸大食品 いつも新鮮ロースハム 40g×3	15,266,585	69,824	218.6	3.4	4.3	27.2
6	プリマハム スマイルUP!ロースハム3連 37g×3	14,801,881	67,628	218.9	3.3	4.2	33.7
7	伊藤ハム 燻工房 ロースハム切り落とし(ヨコ) 95g	13,512,600	47,621	283.8	3.0	2.9	59.4
8	イオントップバリュ ロースハム4連 40g×4	11,036,309	40,809	270.4	2.5	2.5	10.2
9	プリマハム ホワイトロースハム 210g	10,813,614	35,968	300.7	2.4	2.2	43.9
10	プリマハム 十勝グルメの便り ロース生ハム 90g	10,670,585	36,750	290.4	2.4	2.3	51.1
11	プリマハム ロースハム 4連	7,357,903	27,385	268.7	1.7	1.7	5.2
12	信州ハム グリーンマーク ロースハム 60g	7,083,998	25,543	277.3	1.6	1.6	58.5
13	シジシージャパン Vパックロースハム 148g	6,986,217	24,209	288.6	1.6	1.5	24.9
14	信州ハム ロースハムスライス横重ね 260g	6,677,850	19,615	340.5	1.5	1.2	18.3
15	伊藤ハム 朝のフレッシュ生ハムロース 19g×3	6,277,000	23,011	272.8	1.4	1.4	47.6
16	日本ハム 彩りキッチンロースハム 40g×3	6,016,045	23,996	250.7	1.4	1.5	8.5
17	シジシージャパン 断然お得ロースハム 40g×4	5,777,438	20,564	281.0	1.3	1.3	16.3
18	伊藤ハム 燻工房 ももハム切り落とし(ヨコ) 100g	5,633,601	21,320	264.2	1.3	1.3	52.2
19	日本ハム リッチロースハム 54g×3	5,599,750	11,902	470.5	1.3	0.7	30.1
20	日本ハム 便利 ロース生ハム 20g×3	5,439,031	17,418	312.3	1.2	1.1	55.9
21	シジシージャパン Vパック生ハムロース 100g	5,087,257	17,478	291.1	1.1	1.1	23.7
22	伊藤ハム さわやかPラウズぎりホワイトロース 90g	4,588,072	16,015	286.5	1.0	1.0	47.4
23	シジシージャパン Vパックしっとりももハム 120g	3,989,676	14,332	278.4	0.9	0.9	24.2
24	鎌倉ハム富岡商会 熟成ロースハム 75g	3,980,663	10,571	376.6	0.9	0.7	21.9
25	プリマハム ロースハム 50G4コタバ	3,832,222	13,378	286.5	0.9	0.8	5.4
26	明宝特産物加工 明宝ハム<丸音> 360g	3,723,460	3,289	1,132.1	0.8	0.2	12.0
27	プリマハム サラダにうす切りロースハム 65g	3,506,454	18,177	192.9	0.8	1.1	57.0
28	丸大食品 たっぶり使えるロースハム切り落とし 220g	3,459,680	10,819	319.8	0.8	0.7	25.6
29	エア・ウォーターアグリ&フーズ 春雪さぶる 生ハムロース 80g	3,396,198	12,645	268.6	0.8	0.8	16.8
30	シジシージャパン Vパックホワイトロースハム 185g	3,357,375	11,414	294.2	0.8	0.7	18.5
31	伊藤ハム 朝のフレッシュチキンハム 38g×3	3,178,929	13,507	235.4	0.7	0.8	23.6
32	鎌倉ハム富岡商会 熟成ももハム 68g	2,914,604	7,812	373.1	0.7	0.5	19.6
33	イオントップバリュ 生ハムロース 100g	2,787,043	9,631	289.4	0.6	0.6	12.1
34	めぐみの農業協同組合 明方ハム 400g	2,754,391	2,821	976.4	0.6	0.2	9.2
35	丸正フーズ ホワイトボンレス 90g	2,658,941	12,927	205.7	0.6	0.8	2.4
36	信州ハム グリーンマーク ボンレスハム 使い切り 35g2連	2,428,152	8,982	270.3	0.6	0.6	18.5
37	米久 ロースハムスライス 140g	2,386,098	12,066	197.8	0.5	0.8	7.8
38	日本ハム 切り落としホワイトももハム 170g	2,285,904	6,440	355.0	0.5	0.4	23.9
39	丸大食品 いつも新鮮ロースハム 4枚×5P	2,244,631	7,670	292.7	0.5	0.5	2.4
40	伊藤ハム 醇上級 ロースハム 53g	2,221,327	10,747	206.7	0.5	0.7	46.9
41	日本生活協同組合連合会 生ハムロースツインパック 92g	2,028,662	7,737	262.2	0.5	0.5	3.4
42	銀河フーズ 切り立て新鮮生ハムロース 83g	1,964,750	6,983	281.4	0.4	0.4	5.1
43	イオントップバリュ ベストブライスロースハム 140g	1,935,243	9,908	195.3	0.4	0.6	4.8
44	銀河フーズ ロースハムスライス 230g	1,908,518	5,192	367.6	0.4	0.3	6.0
45	シジシージャパン 適量適価 ロースハム 45g	1,866,480	17,823	104.7	0.4	1.1	20.1
46	プリマハム 切り落としロースハム 220g	1,849,425	5,297	349.2	0.4	0.3	15.6
47	伊藤ハム 朝のフレッシュ糖質0塩分カットロースハム 37g×3	1,792,507	6,930	258.7	0.4	0.4	20.8
48	伊藤ハム しっとりまるやかもも生ハム切落とし110g	1,775,422	5,331	333.0	0.4	0.3	21.4
49	鎌倉ハム富岡商会 ホワイトロースハム 75g	1,707,869	4,541	376.1	0.4	0.3	7.9
50	プリマハム スライスロースハム 102g	1,707,781	8,437	202.4	0.4	0.5	6.1

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 3月6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	3,292	2,500	2,230	-	-
		安値	2,271	2,218	2,061	-	-
		平均	2,585	2,341	2,135	-	-
	71頭	頭数	44	21	6	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,035	-	-	-
	1頭	頭数	-	1	-	-	-
	去 A	高値	3,501	2,488	2,272	1,979	-
		安値	2,282	2,252	2,214	1,845	-
		平均	2,656	2,355	2,249	1,921	-
		187頭	頭数	144	36	5	2
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	1,082	
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	-	1,614	1,533	1,400	-
		23頭	頭数	-	4	8	11
	雌 C	平均	-	-	1,462	-	-
		2頭	頭数	-	-	2	-
	去 B	平均	-	1,681	1,515	1,431	-
		33頭	頭数	-	4	10	19
去 C	平均	-	-	1,479	1,388	-	
	2頭	頭数	-	-	1	1	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	385 400	1,125 1,058	- 157.5	(競り)	(相対)	63

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A		2,345	1,682	1,496	1,385	-
	B	-	-	1,416	1,351	1,172
和 去 A		2,555	2,267	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌 B		-	-	-	916	914
	C	-	-	-	947	873
乳 去 B		-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌 B		-	1,596	1,513	1,396	-
	C	-	1,800	1,466	1,369	-
交 去 B		1,723	1,648	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	637	716	616	590	549
	安値	616	588	555	421	214
	平均	623	609	583	547	457
	頭数	( 10)	( 396)	( 397)	( 126)	( 129)
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6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	2,592	2,292	2,124	1,524	-
(頭数)	( 10)	( 6)	( 1)	( 1)	( -)
B	-	2,301	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,826	2,306	-	-	-
(頭数)	( 29)	( 3)	( 1)	( -)	( -)
B	-	2,160	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	670	-
交雑雌 B	1,885	1,742	1,553	1,421	-
C	-	-	1,361	1,393	-
交雑去 B	-	1,665	1,553	1,359	-
C	-	-	1,536	1,243	-
豚	542	550	543	495	457

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	3月6日	3月5日	(3月累計)
豚	67,000	66,600	266,500
成牛計	3,870	4,580	17,740
和牛雌	880	1,110	3,910
和牛去勢	1,030	1,250	5,190
乳牛雌	680	680	2,640
乳牛去勢	520	600	2,260
交雑雌	340	410	1,550
交雑去	420	490	2,110

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 3月6日

	1,457円	(前日 1,479円)
東京		
	1,426円	(前日 1,582円)
大阪		

[豚・全農建値] 3月6日

上	中	取引頭数	市況
623円	596円	1,441頭	弱もちあい

と畜 売買	牛 81頭	豚 50頭	牛概況	強含み
	牛 101頭	豚 179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] 3月6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)	- (-)	5,846	-	もちあい
仙台 [中]	563 (565)	505 (533)	470	111	小反落
宇都宮 [地]	596 (584)	564 (565)	1,552	51	反発
茨城 [地]	626 (624)	603 (597)	1,096	879	もちあい
群馬 [地]	640 (636)	555 (583)	2,142	240	小幅続伸
さいたま [中]	632 (618)	603 (603)	128	128	反発
東京 [中]	609 (632)	583 (593)	1,125	1,058	急反落
横浜 [中]	630 (622)	604 (599)	644	640	続伸
山梨 [地]	664 (599)	589 (567)	179	152	上伸
浜松 [地]	593 (596)	555 (550)	312	31	もちあい
名古屋 [中]	586 (581)	545 (518)	891	219	強もちあい
京都 [中]	576 (-)	574 (-)	65	123	もちあい
大阪 [中]	550 (578)	543 (536)	50	142	急落
神戸 [中]	658 (-)	642 (-)	48	120	-
岡山 [地]	651 (671)	639 (617)	312	243	弱気配
広島 [中]	- (579)	- (552)	261	5	-
福岡 [中]	591 (583)	552 (550)	513	136	続伸

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27日～3月5日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,603,851 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	1,081	1,173	1,265	1,167	80,691
うで	739	800	821	786	127,254
ロース	1,069	1,147	1,220	1,144	147,701
ばら	1,092	1,193	1,279	1,184	171,364
もも	752	772	810	772	223,047
ヒレ	1,123	1,186	1,231	1,185	16,816
セット	959	1,032	1,113	1,032	836,978

◇近畿圏 総重量 801,837 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	1,296	1,347	1,290	60,974
うで	702	745	767	743	134,343
ロース	1,086	1,184	1,268	1,178	101,060
ばら	1,179	1,242	1,301	1,241	146,200
もも	724	757	799	755	180,339
ヒレ	1,086	1,218	1,318	1,201	10,378
セット	910	978	1,051	982	168,543

[食鳥正肉日経相場] 3月5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	697	740	1,030	9
ムネ	358	397	590	6

[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	手羽モ	手羽サ	ササミ
高値	1,009	611	550	600	650
安値	720	377	290	360	350
平均	772	414	-	-	-

※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)

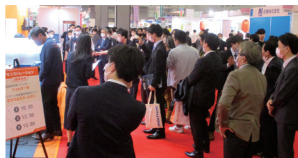
## 銘柄豚肉 ガイドブック

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/>

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。

## 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