

令和7年
2025年

3月13日
木曜日

第11670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



第46回 食肉産業優良企業等表彰式
令和6年度 優良ふるさと食品中央コンクール表彰式
主催：一般財団法人 食品産業センター・公益財団法人 食品等流通合理化促進機構 後援：農林水産省

「食品産業優良企業等表彰式」「優良ふるさと食品中央コンクール表彰式」開催…P5

▶牛マルキン1月（概算払い）肉専用種は16都道県
で交付、北海道が最高値……………P2

▶日本食肉流通センター「最近の食肉をめぐる状
況」発表 ①……………P3

▶アグロスーパー・ジャパン・カンントリーマネジャーのイ
スマエル氏にきく……………P4

▶「第46回食品産業優良企業等表彰式」「令和6
年度優良ふるさと食品中央コンクール表彰式」開催
……………P5

▶[調理食品支出金額・1月]合計1万2726円で3.3%
増……………P6

▶伊藤記念財団が4月21日まで令和7年度研究助
成を募集中……………P6

▶公庫「食品産業動向調査」①下半期景況DIは2年
ぶりにマイナス値……………P6~7

▶[POSランク1月ベーコン製品]「朝のフレッシュハー
フベーコン」が首位……………P7

▶[資料]食肉産業展セミナー案内……………P8

▶ベーコン製品1月 POS売れ筋品目 ベストランキン
グ月次……………P9

▶[東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]12日……P10

▶[各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]12日…P11

注目のヘッドライン

牛マルキン 1月（概算払い）肉専用種は 16 都道県で交付、北海道が最高値

…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

牛マルキン 1月(概算払い) 肉専用種は16都道県で交付、北海道が最高値

農畜産業振興機構は12日、肉用牛肥育経営安定交付金(牛マルキン)の令和6年度1月分の標準的販売価格および標準的生産費、交付金単価(概算払い)を公表した。

肉専用種については、1月に交付となったのは、16都道県。肉用牛1頭当たりの交付金単価は、最も高かったのが北海道で7万7331・8円、次いで群馬県の7万4731・7円、東京都の6万1054・4円となった。なお、石川県、岐阜県、兵庫県は、標準的販売価格に、都道府県標準的販売価格の標準偏差の2倍の額を加えた額を上回ったため、単独で標準的販売価格の算定を行っている。

交雑種については、標準的生産費が74万2684円となり、標準的販売価格の76万1215円を下回ったため交付はない。乳用種は生産費が52万3889円となり、販売価格の46万4735円を上回り、交付金単価(確定値)は4万6238・6円となった。

肉用牛1頭あたりの交付金単価の算出結果(全国)

区分	単位:円/頭	
	交雑種	乳用種
標準的販売価格(A)	761,215	464,735
標準的生産費(B)	742,684	523,889
差額(C)=(A)-(B)	18,531	△ 44,787
交付金単価(概算払)	-	46,238.6

※交付金単価は差額に100分の90を乗じた額から7千円を控除した額

肉用牛1頭あたりの交付金単価の算出結果(肉専地域別)

区分	北海道	青森県	岩手県	宮城県	秋田県	山形県	福島県	茨城県	
標準的販売価格(A)	1,177,225	1,150,795	同左						1,168,799
標準的生産費(B)	1,270,927	1,195,617	1,141,086	1,177,024	1,161,978	1,141,826	1,206,237	1,222,882	
差額(C)=(A)-(B)	△ 93,702	△ 44,822	9,709	△ 26,229	△ 11,183	8,969	△ 55,442	△ 54,083	
交付金単価(概算払い)	77,331.8	33339.8	-	16606.1	3064.7	-	42897.8	41,674.7	

栃木県	群馬県	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県	山梨県	長野県	静岡県	新潟県
1,168,799	同左								1,181,697
1,231,543	1,259,612	1,216,688	1,191,587	1,244,415	1,208,466	1,191,108	1,208,812	1,179,289	1,170,285
△ 62,744	△ 90,813	△ 47,889	△ 22,788	△ 75,616	△ 39,667	△ 22,309	△ 40,013	△ 10,490	11,412
49,469.6	74,731.7	36,100.1	13509.2	61,054.4	28,700.3	13,078.1	29011.7	2,441	-

富山県	石川県	福井県	岐阜県	愛知県	三重県	滋賀県	京都府	大阪府	兵庫県
1,181,697	1,374,253	1,181,697	1,351,849	1,210,966	同左	1,204,751	同左		1,529,425
1,164,590	1,152,073	1,139,646	1,208,526	1,195,040	1,166,542	1,202,766	1,207,256	1,151,992	1,305,419
17,107	222,180	42,051	143,323	15,926	44,424	1,985	△ 2,505	52,759	224,006
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

奈良県	和歌山県	鳥取県	島根県	岡山県	広島県	山口県	徳島県	香川県	愛媛県
1,204,751	同左	1,191,580	同左				1,200,751	同左	
1,199,058	1,182,804	1,237,569	1,163,796	1,192,271	1,175,074	1,164,209	1,196,422	1,199,207	1,186,445
5,693	21,947	△ 45,989	27,784	△ 691	16,506	27,371	4,329	1,544	14,306
-	-	34,390.1	-	-	-	-	-	-	-

高知県	福岡県	佐賀県	長崎県	熊本県	大分県	宮崎県	鹿児島県	沖縄県
1,200,751	1,195,255	同左						1,239,097
1,135,865	1,183,475	1,185,889	1,175,163	1,201,044	1,174,576	1,169,720	1,179,952	1,136,617
64,886	11,780	9,366	20092	△ 5,789	20,679	25,535	15,303	102,480
-	-	-	-	-	-	-	-	-

日本食肉流通センター 「最近の食肉をめぐる状況」発表①

公益財団法人日本食肉流通センターはこのほど、「最近の食肉をめぐる状況(2025年3月報告)」を発表した。21年以降の国産牛肉・豚肉を中心とした部分肉価格の動向と食肉の消費・販売の動向について報告している。

牛肉価格の動向一和牛、交雑牛および乳牛について、部分肉のうちロイン、ヒレ、バラ、ウチモモの四つの主要な部位の取引価格と枝肉の卸売価格に着目し、それらの価格の動きを比較した。比較には、価格を指数化して相互の比較をやすくし、用いた部分肉の価格データは、同センターが月ごとに取りまとめている首都圏の部分肉価格のうち重量中央値を用いた。また、枝肉卸売価格は東京食肉市場の価格を用いた。

価格の指数化については、和牛チルド「4」、交雑牛チルド「3」、乳牛チルド「2」ごとに22年を基準(100)として各月の価格を指数(以下「価格指数」という。)にした。なお、「」内の数字は肉質等級を表している。

①和牛 和牛の需要動向について、枝肉の価格指数の動きでみると、新型コロナウイルス感染症による経済活動への初期の影響や輸出の停滞からの回復に伴って、20年後半には以前の水準に回復して好調に推移したが、21年後半から、物価の上昇による消費者の生活防衛意識の高まりにより低下傾向で推移するようになった。その後、ようやく24年後半から回復する動きがみられるようになった。

この間の部分肉の需要動向について部位別の価格指数でみると、部位によっては枝肉とは異なる動きがみられた。

ロインは、輸出の主要部位となっているが、国内需要では、高級な部位であるため、消費者の節約志向の影響を受けて低迷し、特に23年および24年には価格指数が90を切る月がみられるようになった。

ヒレも代表的な高級部位だが、22年からホテルやレストランなどの営業が本格化してきたことから需

要が急速に回復して、同年後半からは価格指数が100を超えて推移した。この間、食肉事業者から、ヒレが不足しているとの報告があったが、直近では品薄は落ち着いているようだ。

トモバラは、焼き材などとして家庭内外での需要が根強く、全体としてコロナの影響が残る21年でも強い需要があり、価格指数も100を大きく超えて推移した。しかし、その後、需要も一巡し、食肉業界では荷余り感があるとの報告も出始めて22年半ばから100を割り込み、低迷して推移している。

ウチモモは、赤身を特長とし価格は比較的安く、需要が堅調であったことから、枝肉の低迷が顕在化する23年以降でも価格指数は安定的な推移となった。

②交雑牛 交雑牛の需要動向について、枝肉の価格指数でみると、消費者の生活防衛意識の高まりの影響から、23年に入ると指数は100を割って推移したが、和牛と異なり同年年末から回復し100を超えて推移している。

部分肉の価格指数の動向をみると、ロインは、23年から低下傾向となったが、和牛に比べて手頃な価格帯なことから需要は手堅く、24年には指数が100前後の水準に回復して推移した。

ヒレは、和牛と同様に外食需要の回復に伴って価格指数は上昇傾向となり、23年から100を大きく超えて推移した。トモバラは、和牛と同様に需要が強く21年前半の価格指数は高値で推移したが、需要も一段落して同年後半から下降傾向となった。23年末からは和牛のトモバラの低迷が続く一方で、輸入トモバラの輸入量の減少や価格上昇の影響もあって交雑牛トモバラの引き合いが強まり、価格指数は大きく上昇している。

ウチモモは、安定した需要に支えられて価格指数も安定して推移してきたが、24年半ばからは、やや高い水準で推移している。(連載続く)

アグロスーパージャパン・カンントリーマネジャーのイスマエル氏にきく

チリ・アグロスーパー社のエギア・イスマエル氏(写真)が今年1月、同社の日本法人であるアグロスーパージャパン・カンントリーマネジャーに就任した。同氏は、日本赴任前はチリ本社の輸出部門において、豚肉に限らず、さまざまなチリ産の製品について各国の市場ニーズに合わせた販売戦略を立てる業務を行ってきた。日本市場もその中に含まれており、日本市場に関わる仕事はこれまでも行ってきたが、今回は日本に住み、日本市場に特化した業務を行うことになった。高宮アンドレアス社長をはじめとした日本法人のスタッフと共に、日本市場においてチリ産製品のさらなる拡大を図っていく。イスマエル氏に日本市場の印象や自身の役割についてきいた。

—日本市場の印象についておきかせください。

日本市場は、アグロスーパーにとって、四半世紀以上にわたる非常に重要な存在。日本市場は非常に規格面や品質面に関して要求が厳しいことは理解しているが、それにしっかりと対応することにより、世界各国の市場に対応できるという考えが当社にはあり、常に日本市場を意識している。

—今回、日本市場において自身に課せられた役割についてはどう理解していますか。

前述のとおり、アグロスーパーにとって、日本市場における挑戦は四半世紀以上にわたって継続しており、常に新たな商品を開発し続けている。これまでの長い歴史の中で築いてきたお客さまとの関係をさらに深めていくことが一つの役割だと考えている。また、販売チャンネルを増やしていくことも目標の一つだ。さらに日本国内においても、現在はビジネスが首都圏や近畿圏などの大都市に集中しているが、今後はそれを北海道から沖縄まで全国的に広めていくことも大きな役割だと考えている。

—日本市場におけるカテゴリー別の施策などはありますか。

これまで同様、加工向けの原料提供については引き続き安定的な供給を行っていくことに加え、小売と外食カテゴリーについては、さらに深く入り込んでいきたい。

—円安や少子高齢化が進んでおり、貴社が日本向けにビジネスを開始した頃と現在では、国際市場における日本のポジションには変化が出ていると思いますが、日

本市場の将来性などについてはどうお考えですか。

確かに経済的な側面で見れば、円安や少子高齢化が進んでいるのは事実だが、アグロスーパーにとって、日本市場はまだまだ可能性に満ちた市場であると

考えており、当社が今後さらに販売を伸ばすチャンスは十分あると認識している。もともと、輸出開始当初から日本市場をターゲットに置いてきたが、現在も日本が重要な存在であることは変わらない。

経済状況が変わり、それに対応していく力が求められているが、それについて当社は世界各国に販売拠点を持ち、各国の経済状況に対応していく力があると自負しており、それがアグロスーパーの強みだと考えている。

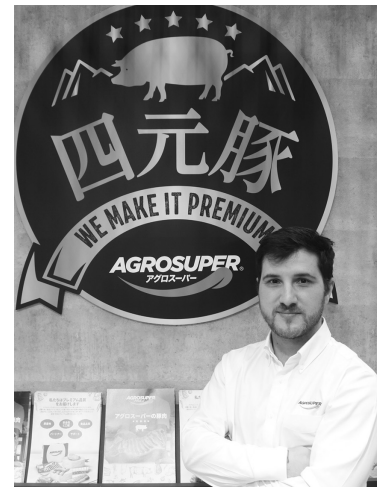
—改めてチリ産食品の特徴や強みをおきかせください。

チリは、国土そのものが険しいアンデス山脈や海に囲まれており、南極に近い氷河もある環境であり、疾病などのリスクから自然の壁で守られていることは、他国にない特長といえる。

アグロスーパーに関してはすべての製品について、自社での100%一貫生産を実現しており、動物の飼育から飼料生産、加工、流通まですべて自社で行う体制を構築。世界各国に事務所を置き、各市場において自社で販売を行っている。そのため徹底した品質管理を行い、さまざまな基準に対して自社内ですべてコントロールできている。

—最後に業界に向けたメッセージをお願いします。

アグロスーパーの日本事務所が存在すること自体が、日本市場において一つの大きな強みだと考えており、その点も含めてぜひ当社を信頼していただけたい。お客さまと共に成長し、それぞれのお客さまとWin-Winの関係を築いていけるよう、私たちも努力していく。



「第46回食品産業優良企業等表彰式」 「令和6年度優良ふるさと食品中央コンクール表彰式」開催

一般(財)食品産業センター(堀切功章会長=下段左から3番目)、公益(財)食品等流通合理化促進機構(村上秀徳会長=下段右から4番目)は10日、「第46回食品産業優良企業等表彰式」「令和6年度優良ふるさと食品中央コンクール表彰式」を開催した。

開会に先立ち、堀切会長が「本事業は消費者に価格以上の価値を提供することが使命の食品産業界において、それぞれの工夫や努力による価値創造を果たされた方々に経緯を表する場である。今後も全国各地で食品産業に携わっている皆さまを応援するとともに、本事業での受賞が励みと原動力となることを願って取り組んでまいりたい」とあいさつ。続いて村上会長が「受賞者の皆さまにおいては、食品産業の持続的な発展を図るための、経営近代化・流通合理化および、ふるさと食品の生産・商品開発において多大なる実績と功績を挙げられたことに敬意を表する。業界の課題に果敢に取り組まれた姿が経営のロールモデルとなり、またそれぞれ地域の模範となつて、さらなる発展へとつながることを願っている」と述べた。

食肉関連の受賞者として、農林水産大臣賞食品産業部門(農工商連携推進タイプ)を(株)大商金山牧場(山形県東田川郡庄内町、小野木重弥社長=中段右)が受賞。

食肉加工販売を行う同社は、豚ふんや食品廃棄物を原料にバイオガス発電を行い、再生可能エネルギーとして売電するとともに、その残さを肥料として地元農家に還元し、肥料を使って育った飼料米を購入することで、循環型農業を実践している。また、JGAPと農場HACCPの認証を取得するとともに、ミートセンターとと畜場を併設することで、飼育・と畜・加工・販売までの一環体制を強化し、安全・安心な製品を供給できる体制を構築した点が功績とされた。

おなじく、農林水産大臣賞食品産業部門(経営の近代化・生産性向上)を杉本食肉産業(株)(名古屋市)の杉本豊繁会長(下段右)が受賞。

食肉製品などの製造・加工・販売業を行う同社は、経営の多角化とネット販売の強化に尽力。同業他社との差別化と持続的成長を図るために、全国15カ所の農家と直接契約を行い、食肉仕入れルートの多



様化を図るとともに、直営小売店・レストランを複数手掛けるなど、食肉流通をトータルで管理する一貫体制の構築と経営の多角化に取り組んでいる。また、情報システム専門人員を補充し、社内インフラのクラウド化を推し進めるとともに、ネット販売の強化に取り組んだことにより、利益剰余金はコロナ禍前から2割強増加。さらに、SDGsおよび環境問題への貢献として、直営レストランでフードロス削減とともに、直営小売店では段ボールからコンテナへの使用率を50%以上にすることを目標に掲げ、物流効率化と廃棄物削減に取り組み、4年4月には「愛知県SDGs登録制度」の実施企業として登録を受けた点などが功績とされた。

また、農林水産大臣官房長賞では、食品産業部門(経営革新タイプ〈新技術〉)を(株)クリマ(群馬県伊勢崎市)の栗原守社長(中段右から2番目)が受賞。

食肉加工業、食肉卸売・小売業を行う同社は25年以上にわたる研究による独自開発の「氷室豚」を実用化。同製品は氷温域(0～-5℃)で普通豚肉を凍結直前条件14日以上熟成させた製品。熟成過程において、薬剤等の化学物質は一切使用しておらず、熟成を進めることで各種アミノ酸や脂肪酸の含有量を増加させることができる。実用化においては高度な衛生管理と品質管理技術が絶対条件となる同製品の価値を広く周するため、消費者庁所管の機能性表示食品届け出を行ったほか、現在も安全・安心をより高度に実現する衛生管理技術、品質管理技術を追求する研究開発や健康増進、健康美容に資する機能性成分の探求に向けて各種研究機関と連携研究を進めている点が功績とされた。

【調理食品支出金額・1月】合計1万2726円で3・3%増

総務省家計調査(既報)によると、1月の調理食品支出金額は1万2726円(前年同月比3・3%増)と増加した。

弁当や調理パンなどの主食的調理食品の支出金額は5630円(3・7%増)と増加。他の調理食品も7096円(2・9%増)と増加した。このうち焼き鳥は209円(9・4%増)、冷凍調理食品は903円(8・9%増)、ハンバーグは129円(2・4%増)、コロッケは186円(1・6%増)と増加したが、シューマイは96円(3・0%減)、天ぷら・フライは1067円(1・6%減)、カツレツは179円(0・6%減)、ギョーザは165円(1・2%減)で前年割れだった。

調理食品支出金額

	11月		12月		2025年1月	
調理食品	12,853	100.1	17,078	103.2	12,726	103.3
主食的調理食品	5,450	100.0	6,403	103.7	5,630	103.7
弁当	1,501	98.2	1,558	101.0	1,438	102.6
すし(弁当)	1,126	99.4	1,720	103.9	1,420	103.6
おにぎり・その他	518	102.8	545	110.5	484	111.0
調理パン	560	101.1	568	100.5	533	102.1
他の主食的調理食品	1,744	100.7	2,013	104.7	1,755	103.4
他の調理食品	7,403	100.3	10,675	102.9	7,096	102.9
うなぎのかば焼き	96	91.4	127	90.7	90	88.2
サラダ	545	109.4	611	116.8	552	117.4
コロッケ	190	98.4	194	104.3	186	101.6
カツレツ	192	103.8	169	93.4	179	99.4
天ぷら・フライ	1,065	98.1	1,439	103.8	1,067	98.4
シューマイ	98	111.4	105	109.4	96	97.0
ギョーザ	165	88.7	171	104.3	165	98.8
焼き鳥	221	107.3	262	109.2	209	109.4
ハンバーグ	142	97.9	139	96.5	129	102.4
冷凍調理食品	905	104.1	1,018	102.6	903	108.9
総菜材料セット	340	82.1	413	96.5	332	105.1
他の調理食品のその他	3,443	101.0	6,027	102.2	3,187	101.2

資料:総務省「家計調査報告(全国・全世帯1世帯あたり品目別)」

伊藤記念財団が4月21日まで令和7年度研究助成を募集中

公益財団伊藤記念財団は令和7年度研究助成を4月21日まで募集している。

食肉に関する研究、または調査を行う大学などの研究機関に対して助成金を交付し、研究等の推進を通じて畜産業および食品産業の振興と国民食生活の安定に資することを目的とするもので、対象となる研究または調査の内容は「食肉に関する研究または調査(品質・製造加工技術〈調理加工技術を含む〉、食品価値、食品安全、遺伝育種、繁殖、動物衛生、家畜飼養・飼料、その他)」とする。

助成金額は1件当たりおおむね50万円以上250万

円の範囲とする。助成の対象者は先に記した対象となる研究または調査を行う大学などの研究機関等に所属する者とする。

応募方法などは財団HP=www.itokinenzaidan.or.jp/association/entry/に申請様式などを掲載している。応募の問い合わせ、申請書類送付先=公益財団法人伊藤記念財団 〒153-0064、東京都目黒区下目黒一丁目8番1号、アルコタワー12階、電話=03(5747)9721、ファックス=03(5747)9722、Eメール=office@itokinenzaidan.or.jp

公庫「食品産業動向調査」①下半期景況DIは2年ぶりにマイナス値

日本政策金融公庫農林水産事業は、「食品産業動向調査」(令和7年1月調査)を実施。6年下半期の食品産業の景況、物流問題(2024年問題)、環境に配慮した取り組みなどについて調査し、全国約2千食品関係企業(食品製造業、食品卸売業、食品小売業、飲食業)から回答を得た。

食品産業の景況について一それによると、6年下半期実績の景況DI(マイナス1・8)は、前回(6年上半期)から5・0ポイント低下し、4年下半期以来のマイナス値となった。売上高DIは前回から横ばいの15・5。経常利益DIは、前回から8・8ポイント低下しマイナス11・3。資金繰りDIは、前回から6・2ポイント低下しマ

イナス9・7となった。

7年上半期見通しの景況DI(マイナス2・2)は、6年下半期から横ばい推移の見通し。売上高DIは、6年下半期実績から1・6ポイント低下し13・9、経常利益DIは1・4ポイント上昇しマイナス9・9、資金繰りDIは1・0ポイント低下しマイナス10・7となる見通し。

業種別にみると、6年下半期の景況DIは製造業、小売業、飲食業が前回から低下した。特に小売業は19・2ポイント、飲食業は26・9ポイントと大幅に低下し、小売業は5年上半期以来のマイナス値となった。7年上半期は、卸売業と飲食業が6年上半期から低下し、製造業と小売業はマイナス値のまま横ばい推移となる見通し。

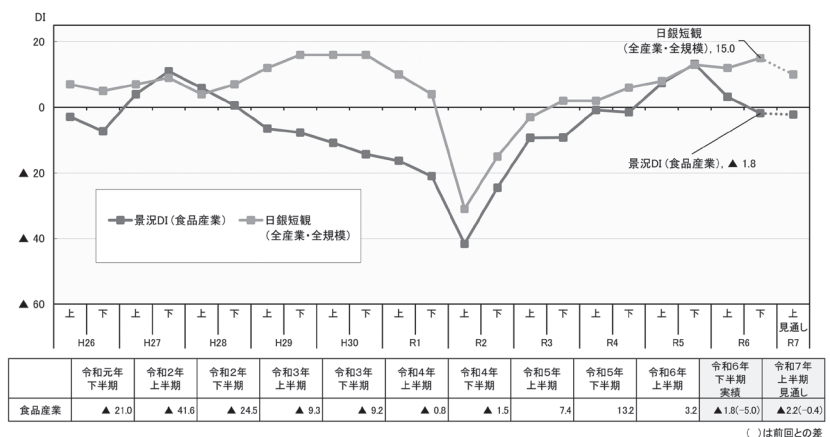
このうち食肉加工品製造業の景況DIは、6年下半期がマイナス7・1、7年上半期見通しは10・8。売上高DIは13・1、26・3。経常利益はマイナス20・2、10・1。資金繰りDIはマイナス14・2、マイナス4・0。食肉卸売業の景況DIは8・3、6・6。売上高DIは30・3、19・7。経常利益DIはマイナス3・6、5・3。資金繰りDIはマイナス1・7、マイナス5・3。

6年下半期の仕入価格DIは、前回から4・6ポイント上昇し84・3。販売価格DIは、3・3ポイント上昇し59・0。販売数量DIは、2・6ポイント低下しマイナス11・7となった。7年上半期の仕入価格DIは、6年下半期から8・0ポイント低下し76・3、販売価格DIは8・6ポイント低下し50・4、販売数量DIは6・8ポイント上昇しマイナス4・9となる見通し。

雇用判断DIの6年下半期実績は、前回から2・5ポイント上昇し38・2となった。7年上半期は6年下半期実績から横ばい推移し38・5となる見通し。設備投資DI(7年当初見通し)はプラス値が継続したものの、前年(6年当初見通し)よ

り1・6ポイント低下し12・5となった。

今後の経営発展に向け取り組みたい課題—
今後の経営発展に向け取り組みたい課題は、製造業では「商品・生産物の見直し、開発」(45・8%)と回答した割合が最も高く、昨年調査(6年1月)から3・8ポイント上昇した。また、「原料・商品の調達先との連携強化」(13・8%)と回答した割合が昨年調査から3・3ポイント低下し、「省力化・省人化」(30・3%)と回答した割合は5・5ポイント上昇した。卸売業では「人材確保」(48・0%)と回答した割合が最も高く、昨年調査から3・1ポイント上昇した。また、「原料・商品の調達先との連携強化」(22・2%)が昨年調査から6・4ポイント低下し、「原料・商品の安定調達」(32・3%)と回答した割合は4・7ポイント上昇した。小売業では「人材確保」(51・6%)と回答した割合が最も高く、昨年調査(6年1月)から2・4ポイント上昇した。また、「人材育成」(48・4%)と回答した割合が昨年調査から5・8ポイント低下し、「省力化・省人化」(38・2%)と回答した割合は10・0ポイント上昇した。飲食業では「人材確保」(68・9%)と回答した割合が最も高く、昨年調査から4・2ポイント低下した。また、「省力化・省人化」(32・8%)が昨年調査から14・8ポイント低下し、「資金繰りの安定」(19・7%)と回答した割合は9・3ポイント上昇した。(連載続く)



【POSランク1月ベーコン製品】「朝のフレッシューフベーコン」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/ベーコン製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「朝のフレッシューフベーコン」(34g×4)が首位だった。

2位は伊藤ハム「朝のフレッシューフベーコン」

(34g×3)、3位は米久「原形ベーコンブロック」(168g)、4位はプリマハム「スマイルUP!ハーフベーコン3連」(35g×3)、5位は丸大食品「いつも新鮮ハーフベーコン」(33g×3)だった。対象店舗1045店舗の総販売金額は2億8457万7794円。

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	生肉・豚肉輸出の現状と各市場の動向について	和牛をはじめとした国産食肉の輸出に民間一体となったさまざまな取り組みがあり、着実に伸長している肉、豚肉の輸出の現状と動向について紹介します。
満員御礼! 終了しました			
3月11日 15:00 ～ 15:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	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	物のオールジャパンでの輸出や輸出に関する情報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	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、送業者、大手食肉加工メーカー及び冷蔵倉庫業者への紹介をします。
満員御礼! 終了しました			
3月12日 15:00 ～ 15:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	講師：株式会社フロンティアフーズ 代表 高橋 寛	「食肉ジャーナル」執筆中の著書別企画。穀物高、燃料高、異常気象、疫病など、さまざまな課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

ベーコン製品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:2億8,457万7,794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	朝のフレッシュハーフベーコン 34g×4	25,893,158	92,678	279.4	9.1	8.8	35.2
2	伊藤ハム	朝のフレッシュハーフベーコン 34g×3	24,108,479	98,137	245.7	8.5	9.3	48.1
3	米久	原形ベーコンブロック 168g	14,876,637	47,200	315.2	5.2	4.5	42.7
4	プリマハム	スマイルUP!ハーフベーコン3連 35g×3	14,668,239	66,685	220.0	5.2	6.3	39.4
5	丸大食品	いつも新鮮ハーフベーコン 33g×3	14,620,099	67,658	216.1	5.1	6.4	27.6
6	プリマハム	切落し角切りベーコン 250g	11,876,351	31,932	371.9	4.2	3.0	55.9
7	プリマハム	スマイルUPHベーコン 35g×4	11,151,662	40,823	273.2	3.9	3.9	20.7
8	イオントップバリュ	ハーフベーコン 40g×4	8,265,763	32,739	252.5	2.9	3.1	10.1
9	シジシージャパン	Vパックベーコン 136g	7,796,598	27,032	288.4	2.7	2.6	25.0
10	丸大食品	いつも新鮮ハーフベーコン 31g×4	7,390,678	26,051	283.7	2.6	2.5	16.4
11	信州ハム	グリーンマークハーフベーコン 60g	5,849,016	21,241	275.4	2.1	2.0	59.0
12	プリマハム	燻しベーコンブロック 160g	5,387,678	17,356	310.4	1.9	1.7	19.5
13	プリマハム	ハーフベーコン4連 148g	5,181,028	20,984	246.9	1.8	2.0	5.2
14	シジシージャパン	断然お得ベーコン 37g×4	4,851,471	17,200	282.1	1.7	1.6	14.8
15	日本ハム	彩りキッチンハーフベーコン 32g×3	4,096,550	16,393	249.9	1.4	1.6	8.7
16	イオントップバリュ	ブロックベーコン 180g	3,641,048	14,336	254.0	1.3	1.4	7.4
17	伊藤ハム	朝のフレッシュお料理ベーコン 40g	3,530,033	17,481	201.9	1.2	1.7	33.8
18	伊藤ハム	燻製ベーコン ブロック 220g	3,318,976	9,162	362.3	1.2	0.9	24.4
19	プリマハム	厚切りベーコン 120g	3,292,173	10,944	300.8	1.2	1.0	37.1
20	丸大食品	たっぷり使えるベーコン切り落とし 200g	3,243,307	10,084	321.6	1.1	1.0	26.1
21	伊藤ハム	NVベーコンスライス 170g	2,582,757	7,567	341.3	0.9	0.7	11.7
22	丸大食品	ブロックベーコン 150g	2,564,120	7,925	323.6	0.9	0.8	15.0
23	プリマハム	ベーコンブロック 215g	2,486,362	6,946	358.0	0.9	0.7	13.9
24	鎌倉ハム富岡商会	熟成ベーコン 81g	2,233,793	6,044	369.6	0.8	0.6	13.7
25	プリマハム	スライスベーコン 31g×3	2,179,317	10,960	198.8	0.8	1.0	6.1
26	米久	原形ベーコン切り落とし 500g	2,018,543	4,096	492.8	0.7	0.4	6.5
27	プリマハム	ベーコンブロック 500g	1,972,226	3,038	649.2	0.7	0.3	3.3
28	米久	シュリンクベーコン 155g	1,840,754	7,065	260.6	0.7	0.7	10.2
29	シジシージャパン	Vパック厚切りベーコン切り落とし 110g	1,780,910	6,224	286.1	0.6	0.6	19.0
30	プリマハム	ざく切りベーコン 180g	1,763,485	5,657	311.7	0.6	0.5	16.7
31	米久	原形ベーコンブロック 220g	1,727,119	5,871	294.2	0.6	0.6	5.2
32	フードリエ	角切りベーコン 235g	1,682,968	4,396	382.8	0.6	0.4	14.3
33	伊藤ハム	燻工房ベーコン切落し95g	1,672,867	6,247	267.8	0.6	0.6	18.4
34	伊藤ハム	ベーコンスライス	1,574,785	5,849	269.2	0.6	0.6	2.1
35	丸大食品	切落しベーコン 130g	1,520,010	5,349	284.2	0.5	0.5	15.0
36	プリマハム	切り落としベーコン 200g	1,505,689	4,216	357.1	0.5	0.4	13.3
37	プリマハム	お徳用ベーコン 80g	1,417,705	7,425	190.9	0.5	0.7	17.8
38	フードリエ	ブロックベーコン 80g	1,393,377	6,888	202.3	0.5	0.7	22.4
39	シジシージャパン	適量適価 ベーコン 41g	1,369,497	13,090	104.6	0.5	1.2	20.1
40	フードリエ	セーヌエッセンスバリュー ベーコンスライス 162g	1,354,082	4,491	301.5	0.5	0.4	5.7
41	プリマハム	ベーコンブロック 170g	1,327,957	4,086	325.0	0.5	0.4	8.9
42	伊藤ハム	朝のフレッシュ糖質0塩分カットベーコン 34g×3	1,304,647	5,212	250.3	0.5	0.5	17.0
43	プリマハム	らくらくお料理ベーコン 63g	1,300,250	5,913	219.9	0.5	0.6	18.5
44	米久	味わいベーコン原形 150g	1,297,686	4,823	269.1	0.5	0.5	4.3
45	東北日本ハム	みんなの食卓ベーコン 55g	1,284,660	5,796	221.7	0.5	0.6	44.4
46	日本ハム	リッチベーコン3連 49g×3	1,275,231	2,813	453.3	0.5	0.3	17.9
47	プリマハム	くらし良好 ベーコン4連 35g×4	1,245,276	4,422	281.6	0.4	0.4	4.1
48	信州ハム	軽井沢熟成ベーコン 110g	1,241,434	3,326	373.3	0.4	0.3	7.9
49	伊藤ハム	コマベーコン 250g	1,177,057	3,378	348.5	0.4	0.3	6.4
50	丸大食品	お料理ベーコン 150g	1,124,943	3,810	295.3	0.4	0.4	10.7

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 3月12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	3,215	2,521	2,307	-	-
		安値	2,160	2,203	1,944	-	-
		平均	2,617	2,273	2,142	-	-
	114頭	頭数	79	30	5	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	5,426	2,456	2,285	-	-
		安値	2,262	2,109	1,944	-	-
		平均	2,626	2,282	2,142	2,000	-
	191頭	頭数	120	55	15	1	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	2,052	-	-	-	-	
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	1,784	1,566	1,488	1,399	-
		24頭	頭数	1	7	11	5
	雌 C	平均	-	-	1,391	1,304	-
		3頭	頭数	-	-	2	1
	去 B	平均	-	1,609	1,505	1,446	-
		17頭	頭数	-	5	9	3
去 C	平均	-	-	-	1,399	-	
	2頭	頭数	-	-	-	2	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	430	994	-	(競り)	(相対)	
売買	423	786	304.0	-	-	58

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,594	1,851	1,490	1,350	-
	B	-	1,413	1,397	1,284	-
和 去	A	2,448	2,245	2,159	-	-
	B	-	-	-	1,410	-
乳 雌	B	-	-	-	913	874
	C	-	-	-	880	855
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,535	1,582	1,493	1,252	-
	C	-	-	-	1,256	-
交 去	B	-	1,673	1,521	1,379	1,056
	C	-	1,460	1,286	1,340	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	760	858	724	604	545
	安値	649	594	555	454	195
	平均	704	620	601	561	471
	頭数	(2)	(202)	(327)	(198)	(57)
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12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	2,511	2,334	2,106	-	-
(頭数)	(4)	(4)	(4)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,590	2,294	2,085	-	-
(頭数)	(13)	(5)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,891	1,530	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,730	1,572	1,512	-
C	-	-	1,511	1,524	-
豚	-	611	596	592	545

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	3月12日	3月11日	(3月累計)
豚	67,200	67,200	531,100
成牛計	4,810	4,390	35,920
和牛雌	1,370	1,090	8,410
和牛去勢	1,270	1,220	10,040
乳牛雌	660	840	5,310
乳牛去勢	530	480	4,180
交雑雌	370	400	3,350
交雑去	610	360	4,530

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 3月12日

	1,456円	(前日 1,492円)
東京		
	1,563円	(前日 1,558円)
大阪		

[豚・全農建値] 3月12日

上	中	取引頭数	市況
620円	599円	1,304頭	もちあい

と畜	牛 73頭	豚 72頭	牛概況	もちあい
売買	牛 60頭	豚 72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] 3月12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)	- (-)	5,752	-	もちあい
仙台 [中]	566 (587)	521 (527)	521	103	続落
宇都宮 [地]	619 (-)	577 (-)	1,562	70	反発
茨城 [地]	627 (621)	591 (596)	1,204	677	続伸
群馬 [地]	609 (635)	486 (540)	2,357	421	反落
さいたま [中]	611 (620)	598 (605)	189	190	反落
東京 [中]	620 (622)	601 (601)	994	786	もちあい
横浜 [中]	629 (619)	598 (593)	659	657	反発
山梨 [地]	609 (741)	563 (679)	145	101	急落
浜松 [地]	591 (-)	538 (-)	366	33	下押し
名古屋 [中]	612 (581)	525 (531)	961	194	反発
京都 [中]	- (616)	- (592)	-	-	休市
大阪 [中]	611 (-)	596 (568)	72	47	まちまち
神戸 [中]	- (689)	- (700)	107	-	上場なし
岡山 [地]	642 (632)	619 (620)	248	319	強気配
広島 [中]	599 (593)	572 (557)	99	33	上伸
福岡 [中]	584 (585)	551 (553)	437	149	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] 3月5日~3月11日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,629,721 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	1,090	1,200	1,250	1,192	67,823
うで	739	804	827	795	133,626
ロース	1,026	1,164	1,245	1,142	125,407
ばら	1,132	1,203	1,261	1,206	175,470
もも	778	799	821	797	193,266
ヒレ	972	1,076	1,123	1,080	25,113
セット	937	1,025	1,062	1,014	909,016

◇近畿圏 総重量 752,394 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	1,163	1,300	1,323	1,282	65,224
うで	727	745	767	745	126,385
ロース	1,062	1,165	1,295	1,178	94,869
ばら	1,188	1,252	1,301	1,256	140,270
もも	734	745	788	754	168,191
ヒレ	1,081	1,242	1,318	1,215	10,723
セット	908	1,022	1,059	1,001	146,732

[食鳥正肉日経相場] 3月11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	694	738	864	154
ムネ	356	392	493	144

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	698	750	1,030	9
ムネ	356	405	590	7

[農水省統計情報部食鳥市況] 3月11日
kg当たり円、税抜き

	モモ肉	ムネ肉	手羽ト	手羽サ	ササミ
高値	-	-	-	-	-
安値	11日分は14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）。

食肉に関する**最新**のニュースを、どこよりも**早く**お届け!

日刊食肉速報

大幅リニューアルしました!

A4版にリニューアルして更に見やすくなりました。

また、紙媒体だけでなく、新設されたWEBページでいつでも手軽に情報チェックが可能に。

食肉関連の行政、業界の動向をはじめ、国産と輸入の相場市況、企業情報など、これからも鮮度の高い日々の業界ニュースをお届けいたします。

紙媒体

A4版に
サイズUP!



購読料は
そのまま!



**WEB
サービス版**

手軽に情報チェック!
バックナンバーも
探しやすい!



*写真はイメージです。

仕様 | 11ページ
(表紙)カラー (中面)モノクロ

発行 | 月曜から金曜(祝祭日を除く)

購読料 | 1カ年 82,080円(税・送料込)
6カ月 42,120円(税・送料込)

食肉産業展開催記念キャンペーン

無料

お試し購読

4月1日~15日の食肉速報WEB配信版を無料でお試し購読できます。PCやタブレット、スマホでいつでもどこでも気軽に読むことができます。また、お試し期間中はリニューアル後のバックナンバーも閲覧可能です。ぜひ、この機会にお試しください。

申込締切 **3月21日(金)まで**

QRコードからも
お申込可能です

申込フォーム

<https://forms.gle/K24pjJLWvG1r4h9b8>



お問合せ

株式会社食肉通信社 大阪本社 06(6538)5505 東京支社 03(6206)0929

✉ mail@shokuniku.co.jp <https://www.shokuniku.co.jp>