

令和7年
2025年

3月17日
月曜日

第11672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)

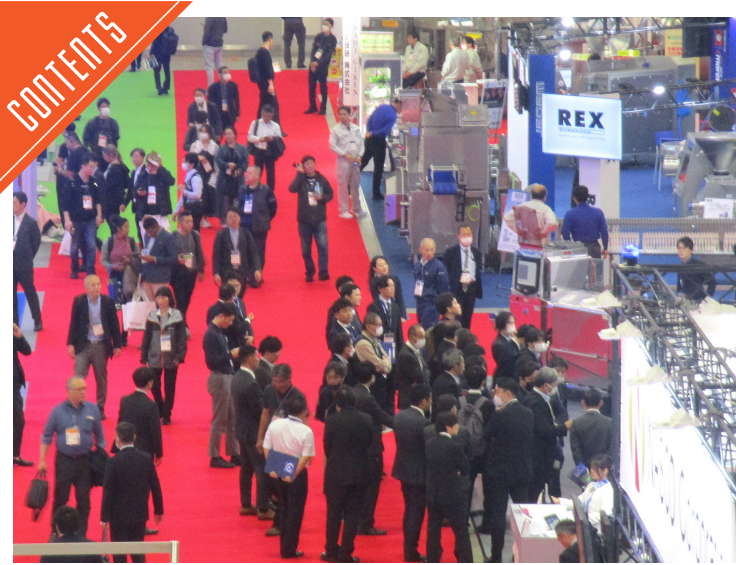
本紙は関連企業・団体との
タイアップ企画記事を含みます

【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



食肉産業展2025が閉幕

注目のヘッドライン

次期酪肉近の本文案了承、12年度牛肉
生産量目標は枝肉換算51万t—自民党
畜酪委

自民党の畜産・酪農対策委員会が14日、党内で開催された。

…詳細はP2~3

カナダ大使館がFOODEXでセミナー実
施、カナダビーフ・カナダポークが講演

…詳細はP5

▶次期酪肉近の本文案了承、12年度牛肉生産量目
標は枝肉換算51万t—自民党畜酪委……………P2~3

▶令和6年度全畜連肉牛枝肉共励会
最優秀賞に金子ファーム、キロ単価3800円で
コシツカが購買……………P3

▶第29回優良外食産業表彰受賞者決定—農水省
……………P3

▶肉事協が交雑種枝肉共励会、グランドチャンピ
オンに加藤ファーム……………P4

▶AHDBが食品業界関係者らを招きイベント開催、
現地パッカーからも多数参加……………P4~5

▶カナダ大使館がFOODEXでセミナー実施、カナ
ダビーフ・カナダポークが講演……………P5

▶南国興産50周年、弓削社長の黄綬褒章を祝う…P6

▶令和6年度食肉処理製造技術(部分肉)資格認定試
験の合格者発表……………P6~7

▶[輸入牛現物相場]サイクロンの影響で豪州産
さらなる遅延か……………P7

▶ファーストキッチン「トリュフ&チーズベーコネター
ダブル」など登場……………P7

▶【東京食肉卸売市場】牛は弱もちあい、豚
は強もちあい……………P8

▶【大阪市食肉卸売市場】和牛需要が強まる、豚は
乱高下ながら高値……………P8

▶[POSランク1月洋総菜製品]「イシイのおべん
とクン」が首位……………P8

▶[資料]洋総菜製品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]14日……P10

▶[各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]14日…P11



多岐にわたる情報を網羅 食肉通信社

銘柄牛肉 ガイドブック



'25

380
ブランド
以上

B5判/258頁

定価2,500円

新刊

次期酪肉近の本文案了承 12年度牛肉生産量目標は枝肉換算51万t—自民党畜酪委

自民党の畜産・酪農対策委員会が14日、党内で開催された。委員会では、「酪農および肉用牛生産の近代化を図るための基本方針(酪肉近)」の本文案を示し、了承した。

冒頭、築和生委員長は「国として、数字には責任を持たなければいけない。設定の根拠も含めて、皆さまに伝えて、最終的な議論を行いたい。何よりも生産現場を重視する、その姿勢で、これからも関係者一丸となって目標実現に向けて進んでいく。結束を固める酪肉近として、取りまとめができればと考えている」と呼びかけた。続いて、松本平畜産局長が、本文案について説明を行った。

次期酪肉近においては、生産コストの上昇、人口減少など、これまでの前提が変わりゆく中、関係者一丸となって変化や課題に対応し、前向きに将来を見通していくという観点から、「変革の時代を切り拓く、酪農と肉用牛生産の新ビジョン」をサブタイトルに据えた。

牛肉の国内消費仕向量の長期見通しについては、人口は減少する見通しであるものの、生産・流通の関係者が一丸となった消費者ニーズを踏まえた国内生産を行うことなどにより、国内外の需要が拡大することを前提に、令和12年度において87万tを見込んでいる。また、長期的な姿として、人口減少は進むものの、国産牛肉の消費拡大の定着や輸出拡大を進めることなどにより、国産牛肉に対する国内外の需要の拡大を目指すこととする。

12年度の牛肉の生産数量の目標については、部分肉換算で36万t、枝肉換算で51万tを設定した。国内人口が減少傾向にある中で、国内での国産牛肉の消費拡大が定着し、輸出認定施設の増加や中国の輸出解禁などの輸出環境の整備が進むことなどを前提に、国内外の需要に応じた牛肉生産として、現状(5年度35万t〈部分肉換算〉)の生産量並みの水準としている。

その上で、長期的な姿については、さらに輸出拡大が進むことなどを前提に、現状の生産量を上回る水準を設定(部分肉換算で37万t、枝肉換算で53万t)



肉用牛の地域別飼養頭数の目標については、肉用牛経営の地域的動向、自給飼料基盤の地域差、肉用牛生産の向上、乳牛の飼養頭数の目標などを考慮して設定する。

飼料作物の生産数量の目標については、飼料基盤に立脚した畜産を進めるという観点から、酪肉近では初めて設定するもの。作付面積は101万haを目標とする。

食肉処理施設の稼働率目標については、施設の老朽化、稼働率の低下、労働力不足などの課題があるが、これに対し、再編や輸出型施設の整備、収益力の強化などの推進、省力化・自動化機械の導入の推進等により都道府県、市町村、生産者団体、食肉流通事業者などの連携を促しながら、合理的な食肉処理が可能となるよう、12年度は70~90%以上を設定(5年度62%)

肉用牛の地域別の飼養頭数の目標

地域名	現状	目標
	(R5 年度)	(R12 年度)
北海道	56.2	52.4~57.9
東北	33.7	33.2~36.7
関東	30.7	30.6~33.9
北陸	2.1	2.0~2.3
東海	10.8	10.3~11.4
近畿	9.3	8.8~9.7
中国・四国	19.3	18.5~20.4
九州	105.8	105.5~116.7
全国計	267.9	275.3

再編合理化後の1日当たりの処理能力、処理頭数のイメージとして、1日当たりの処理能力を1千頭以上(885頭)、処理頭数を700~900頭(547頭)としている。

最後に、築委員長は、「畜産業を取り巻く状況は大変厳しい中、新たなビジョンを掲げ、関係者が一丸となって挑戦していかなければいけない。そんな重要な

局面にある。これで決定ではなく、課題も指摘いただいたので、具体的な取り組みをしっかりと議論しながら進めていかなければいけない。重要な論点については、委員会で継続的にフォローし、定期的に検証していく。委員会を通じて、わが国の畜産・酪農のこれからの発展に向けて、一緒に検討を進めていきたい」と述べ、閉会した。

令和6年度全畜連肉牛枝肉共励会 最優秀賞に金子ファーム、キロ単価 3800 円でコシヅカが購買

令和6年度全畜連肉牛枝肉共励会が東京食肉市場で開催された。共励会では、100頭(去勢85頭、雌15頭)が上場され、最優秀賞に金子ファームの枝肉(去勢、格付A5、BMSNo.12、枝肉重量645kg、ロス芯面積103cm²、バラの厚さ11・0cm、皮下脂肪厚2・2cm)が輝き、(株)コシヅカがキロ当たり3800円で購買した。

褒賞授与式では、枝肉講評が行われ、最優秀賞を受賞した枝肉について「上位を争う枝肉だというのは、と畜後から想像できた。最近、共励会でチャンピオンに選ばれる枝肉は皮下脂肪が1cm台の枝肉が多いが、この枝肉の皮下脂肪は2・2cmで、ちょうど良いと思いながらみていた。枝肉の体型どおり、芯の太い仕上がりで、とくにバラが2ヶタという厚みをもって、バラのサシ、光沢、広背筋の仕上がり具合と、どのパーツをとっても非常に素晴らしかった。僧帽筋の厚みもあり、枝肉重量は大きい非常にバランスのとれた無駄のない仕上がりだった」と評価した。なお、そのほかの入賞牛については次のとおり。受賞者(性

別、枝肉重量、キロ単価、購買者)

【優秀賞】

1席 庄司一也(去勢、589kg、2752

円、ミヤミート)▽2席 高崎牧場(去勢、608kg、3344円、丸富商店)

【優良賞】

小柴絢也(去勢、555kg、2810円、宮畜産)、川口ファーム(去勢、568kg、2770円、ミヤミート)、佐藤茂(去勢、578kg、2530円、ふじなわ)、高崎ファーム(去勢、623kg、3020円、丸富商店)、迫田裕治(去勢、518kg、2719円、日山畜産)



第29回優良外食産業表彰受賞者決定一農水省

農水省はこのほど、「第29回優良外食産業表彰」の農水大臣賞および農水大臣官房長賞の受賞者を決定。受賞者決定に当たり、19日に東京會館で優良外食産業表彰式典を開催する。各部門の農水大臣賞受賞者は次のとおり。

【国産食材利用推進部門】(株)叙々苑(東京都)、(有)シン コーポレーション(長野県)、梨湖フーズ(株)(北海道)【食文化普及貢献部門】(株)ハチバン(石

川県)、(株)富喜屋(大阪府)、まねき食品(株)(兵庫県)【持続可能な事業活動推進部門】(株)アレフ(北海道)、(株)ミノヤランチサービス(愛知県)、(株)リンガーハット(東京都)【新規サービス提供部門】(株)高倉町珈琲(東京都)、(株)ノムラフーズ(京都府)【生産性向上部門】(株)赤門(千葉県)、(株)ハークスレイ(大阪府)

肉事協が交雑種枝肉共励会、グランドチャンピオンに加藤ファーム

全国肉牛事業協同組合(佐々木信弘理事長=写真)は13日、東京食肉市場で第16回交雑種枝肉共励会を開催した。

全国から80頭(雌44頭、去勢36頭)が出品され、審査の結果、グランドチャンピオンには加藤ファーム(群馬県太田市)が出品した雌牛(父=北美津久)が輝いた。キロ当たり2007円で乙川畜産食品が購買した。受賞牛枝肉はA5、重量618kg、ロース芯面積98cm²でバラの厚さ8・2cm。

佐々木理事長は褒賞授与式開会のあいさつで「今回の出品牛のA4、A5の割合は62・5%と非常に高いものになった。交雑種でこれだけの品質のものを生産できるのは切磋琢磨^{せつさたくま}し勉強してきた成果でもある。これからも持続可能な牛肉生産のため、共励会を続けていこう」と述べた。

公益(社)日本食肉格付協会関東支所の田口悟支所長は審査公表で「グランドチャンピオン牛は脂肪交雑、肉の光沢とも和牛に見劣りしないもので、ロース、バラの外観も良く、太サシ、小ザシの見事なものだった。飼養管理に心がけたたまものだ」と述べた。

そのほかの主な結果は次のとおり。出品者(性別、枝肉重量、格付、キロ単価、購買者)。**[優秀賞]**加藤牧場(雌、646kg、A5、1723円、エスフーズ)、(雌、642kg、A5、1803円、同)、和洋牧場(雌、645kg、A5、1844円、スズチク)、太田充英(雌、642kg、A5、1803円、エスフーズ) **[優良賞]**加藤ファーム(雌、689kg、A5、1608円、スズチク)、松永牧場(雌、485kg、A5、1801円、日本精肉店)、阿部牧場(去勢、602kg、A5、1768円、エスフーズ)、サロマ牛肥育センター(雌、612kg、A5、1729円、L横浜センター)、日高見牧場(雌、554kg、A5、1800円、L横浜センター) **[経済肥育賞 市場導入部門]**加藤牧場(雌、624kg、A5、1694円、同) **[経済肥育賞 自家生産部門]**夏目牧場(去勢、689kg、B4、1452円、乙川畜産食品)



AHDBが食品業界関係者らを招きイベント開催、現地パッカーらも多数参加

AHDB(英国農業・園芸開発委員会)は10日、食品業界関係者およびプレス関係者向けに「AHDB英国肉パッカーとのディナー～Meet the Meat British packers before Foodex～」を東京都内で開催。イベントには、AHDBのジョナサン・エックリー氏(上写真)、駐日英国大使館のマリークレール・ジョイス貿易参事官(下写真)、さらに現地のパッカーらも多数参加し、英国産牛肉やラム肉の料理とともに懇親を深めた。

AHDB(英国 農業・園芸開発委員会)は、2019年1月からの英国産牛肉・ラム肉の輸入再開(英国産豚肉は2015年に再開)に伴い、同年から日本での活動を開始。英国肉はグラスフェッド(牛肉・ラム肉)、肥育ホルモン剤フリー、安全で高品質であることが特長。日本と英国は、21年1月1日に日英包括的経済連携協定(日英EPA)を発効させ、貿易国間の

自由貿易協定(FTA)を締結しており、このほど、日本などが参加するTPP協定(環太平洋連携協定)に英国が正式に加わり、英国のTPP加盟を認める議定書が24年12月15日に発効された。18年に11カ国で発効後、新規加盟は英国が初めてで、アジア太平洋中心だったTPPは拡大され、ますますの英国との経済的連携が期待される。

イベント冒頭、エックリー氏は「日本市場は私たち



にとって、非常に魅力的な市場であり、UKの牛肉、ラム肉、豚肉を紹介できることを重要な機会と捉えている。UKの畜産業界には多くの強みがあり、生産基準の高さは誇りに思っている。サステナビリティや動物福祉もその中の一つだ。また、サプライチェーン全体でトレーサビリティを確保している。お互いにとって有益なビジネスの関係を築いていただけると幸いである」と感謝の意を示した。

続いて、ジョイス貿易参事官が乾杯のあいさつを務め、「日本と英国の貿易における協力関係は、高品質な商品を求める日本の皆さまに、より優れた製品を提供したいという共通の情熱の下、発展してきた。今後も進化していけることを確信している。大阪・関西万博では英国パビリオンにて、最先端の食文化を紹介できることを楽しみにしている」と述べた。

カナダ大使館が FOODEX でセミナー実施 カナダビーフ、カナダポークが講演

カナダ大使館商務部は12日、東京都江東区の東京ビッグサイトで開催されたFOODEX JAPAN 2025でカナダ産食品セミナーを実施した。その中で、カナダビーフ国際機構の清富一郎駐日代表(上写真)、カナダポークの木村憲氏日本マーケティングディレクター(中央写真)による講演が行われた。

冒頭、カナダ大使館の商務官らが、牛肉や豚肉、小麦、大豆、シーフードといった農畜産物について、カナダから日本への輸出の概況を説明した。

続いて、カナダビーフ国際機構の清富駐日代表は、同国での生産、輸出などを解説した。カナダビーフはその多くが品質の高い穀物肥育(グレインフェッド)のアンガス種であることが大きな特長。同国では、品質改良で高品質化されたカナダ産プレミアム穀物肥育牛がPRIME、AAA、AAと等級化されている。

カナダでは牛群の再構築によって肥育頭数がやや減少しているが、1頭当たりの重量が増加傾向にあるため、生産高を落としているわけではない。カナダビーフは半分が国内で消費され、もう半分の生産量のうち7割以上は米国に輸出されるが、次点で日本に送られており、輸出量の約1割を占める。日本はカナダビーフにとって大きな市場であり、カナダビーフ国際機構としても、日本をはじめとするアジア諸国の拠点に人員を割いている。

次に、カナダ産豚肉の市場開拓、成長、認知拡大に取り組むカナダポークの木村日本マーケティングディレクターが登壇した。2023年の日本の豚肉輸入実績をみると、チルドではカナダがトップに立ち、

フローズンと合わせると米国を下回っていたが、24年には初めて合計でも米国を抜き、カナダからの輸入量が最多となった。カナダポークは歩留まり、収益性、生産・加工の作業効率が良いほか、飼料や品種、成長管理や飼育環境、脂肪の質、加工の技術に優れ、消費者から高い評価を得ている。

カナダポークは認知度向上に向け、日本事務所ではカナダ大使館と共同のコンシューマーイベントに取り組むなど、多岐にわたる活動に取り組んでいる。そのほか、SDGsの開発目標に関わる分野でも活動中だ。

セミナー終了後には、本国から来日していたカナダビーフ国際機構のエリック・ビアンヴェニュー会長(下写真)が「さまざまな食材があるカナダの商品をぜひ取り扱ってほしい。関税の問題で厳しい側面もあるが、その中でもカナダビーフの販促に協力していただきたい」とあいさつした。



南国興産 50 周年、弓削社長の黄綬褒章を祝う

飼・肥料などへ畜産副産物の再生事業や鶏ふん発電ボイラー、移動式レンダリング装置の開発等、業界内で先駆的な試みを相次ぎ手掛ける南国興産(本社=宮崎県都城市、弓削昭男社長=上写真)は13日、宮崎市の宮崎観光ホテルで創業50周年を祝う記念式典を開き、国や県などの行政や取引業者ら約220人の関係者が集まった。同社は2023年に創業半世紀を迎えたが、当時はコロナ禍中で慶事の開催を見合わせていたもの。式典では昨秋に受章した弓削社長の黄綬褒章を祝う会も併せて開かれた。

冒頭、グループの創循ホールディングスの小ヶ内信行社長が出席者に謝辞を述べ開式を宣言。その後、主催者を代表し弓削社長があいさつ。同氏は「畜産農家の困りごとをすべて片付ける。創業者の杉田明司の理念の下、昭和48年、この地に創業した。振り返ればこの間、BSEや県内で発生した口蹄疫など幾多の困難があったが、今日の私たちがあるのは支えてくれた皆さまのおかげ。これからも資源循環型の構築を目指し、地域の農畜水産業と社会の発展のために努力していきたい」と謝辞を述べた。

式典には来賓として江藤拓農水大臣の連合後援会顧問である大山和満氏、県副知事の日隈俊郎氏、都城市の西田員敏副市長が登壇しそれぞれの立場で祝辞を述べた。その後、乾杯の音頭を取った日本畜産副産物協会の徳田昌彦会長はBSEや口蹄疫など業界のさまざまな問題に対し「御社は創意工夫で



乗り越えてきたレンダリング業界のトップランナー。100年企業を目指してさらなる発展を遂げてほしい」とあいさつ。

閉会の辞を述べた全農の齊藤良樹代表理事専務は同社の顧客に寄り添った商品開発や環境配慮、持続可能な農業を支える資源循環型の先駆的な取り組みをたたえた上で「次の50年を目指しさらなる発展を期待する」と祈った。

令和6年度食肉処理製造技術(部分肉)資格認定試験の合格者発表

公益社全国食肉学校(小原和仁学校長)は17日、令和6年度食肉処理製造技術(部分肉)資格認定試験の結果を公表した。

「豚部分肉製造マイスター試験」合格者は受験者32人中23人で、「牛部分肉製造マイスター試験」は受験者22人中12人が合格。また「豚部分肉製造2級試験」は受験者2人で2人が合格、「牛部分肉製造1級試験」は受験者3人で3人が合格した。合格者は次のとおり。

[豚部分肉製造マイスター] 西田純雄(㈱ナンチ

ク)、黒木繁紀(㈱ミヤチク)、森瑞樹(㈱ミヤチク)、白坂勇人(㈱JA食肉かごしま)、室蘭博昭(㈱JA食肉かごしま)、新原翔(志布志畜産㈱)、秦雅矢吹(㈱大分畜産公社)、河口拓也(JAえひめアイパックス㈱)、田中康博(㈱北海道畜産公社<有)道央興産)、野口竜也(スターゼンミートプロセッサー㈱)、種市雄馬(スターゼンミートプロセッサー㈱)、蛭名敬太(スターゼンミートプロセッサー㈱)、室田泰弘(群馬ミート㈱)、寺澤信幸(㈱平成ミート)、伊藤一成(東総食肉センター㈱)、高野祐一(東総

食肉センター(株)、佐々木大輔(株柴田畜産)、佐藤政宏(株大商金山牧場ミートセンター)、瀧和孝(スターゼンミートプロセッサー(株))、大野翔太(スターゼンミートプロセッサー(株))、福永敏朗(スターゼンミートプロセッサー(株))、出口俊郎(スターゼンミートプロセッサー(株))、中禮翔太(スターゼンミートプロセッサー(株))

[牛部分肉製造マイスター] 木村樹一(株ケイ・ピー・シー)、勝部祐太(株鳥取県食肉センター)、北田幸三(エスフーズ(株)姫路支店)、木村文耶(エスフーズ(株)姫路支店)、中川勝男(エスフーズ(株)九州

営業所)、福山翔太(スターゼンミートプロセッサー(株))、瀧真一郎(スターゼンミートプロセッサー(株))、大松晃也(株いわちく)、秋葉恒史(高橋畜産食肉(株))、辻口芳裕(飛騨ミート農業協同組合連合会)、上木太雅(株木原食肉生業)、野口悠斗(株木原食肉生業)

[豚部分肉製造2級] 米田里夏(株いわちく)、平石勇人(株群馬県食肉卸売市場)

[牛部分肉製造1級] 坂本修一(株杉本本店)、永田慶彦(株杉本本店)、佐々木光男(五十嵐商会(株))

【輸入牛現物相場】 サイクロンの影響で豪州産さらなる遅延か

豪州産チルドは引き続き通関遅れの影響から、全アイテムで品薄感が強い。特に需要の高いアイテムはカタ系、モモ系など。バラ系の動きは決して良くないものの、在庫が薄いため、バランスが取れている。現地ではサイクロンが発生し、と畜数が減少傾向。現在

でも通関遅延が発生しているが、これにさらに拍車をかけることも予想される。米国産はショートプレートやチャックアイロールの相場がやや下落。米国産から豪州産に切り替えていた末端も多いが、豪州産は不足感が強い。米国産の荷動きが良くなるか。

豪州産フローズンはひき材需要を中心に引き合いが強い。しかしながら在庫も不足しており、チルドの代替提案ができるほどの状況ではない。

【輸入牛肉現物相場】 円/キロ

豪州産	商品名	グラス	ショートグレイン
	トップサイド	1,250 ~ 1,300	1,350 ~ 1,550
C	シックフランク	1,250 ~ 1,300	1,300 ~ 1,450
	アウトサイド	1,200 ~ 1,300	1,300 ~ 1,450
豪州産	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	1,400 ~ 1,450	1,450 ~ 1,500
	キューブロール	2,600 ~ 2,800	3,500 ~ 3,900
	ストリップロイン	2,100 ~ 2,200	2,400 ~ 2,550
豪州産	テンダーロイン	4,300 ~ 4,500	4,500 ~ 4,800
	チャック&ブレード	-	-
F	ポイント	1,200 ~ 1,250	-
	ナーベル	1,200 ~ 1,250	-
	カウミート	1,000 ~ 1,200	-
豪州産	トップサイド	1,200 ~ 1,350	-
	シックフランク	-	-

米国産	商品名	チルド	フローズン
	スクウェアカットチャック	-	-
米	シールドクロッド	1,600 ~ 1,700	1,500 ~ 1,600
	ショートプレート	1,250 ~ 1,370	1,180 ~ 1,250
国産	ボンレスショートリブ(チョイス)	5,800 ~ 6,000	-
	ボンインショートリブ	-	-
	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(リップオン)	4,700 ~ 4,800	-
	テンダーロイン	5,000 ~ 6,000	-
	ステーキレディ	-	-
	チャックアイロール(チョイス)	1,900 ~ 2,230	1,700 ~ 2,000
同(プライム)	2,350 ~ 2,500	2,200 ~ 2,300	

ファーストキッチン「トリュフ&チーズベーコネーターダブル」など登場

ウェンディーズ・ジャパン(株)および、ファーストキッチン(株)(東京都新宿区、紫関修社長)は19日から、ウェンディーズ・ファーストキッチン新宿南口店など20店舗で期間限定で「トリュフ&チーズベーコネーターダブル」(税込み1950円)など4種の商品を販売する。同商品は、アメリカ本国の定番メニューで日本

でも大人気の「ベーコネーターUSA」をベースに、刻んだ黒トリュフソースと白トリュフオイルを使用し、高級感のあるバーガーに仕立てた、日本でしか味わえないオリジナル商品。同社のビーフ100%パティと、コクのあるチーズソースとの調和を楽しめる一品となっている。

【東京食肉卸売市場】牛は弱もちあい、豚は強もちあい

〔牛〕前週は和牛、交雑牛ともにジリ安の展開となった。2月から保っていた相場も、買い気が弱まっており、和牛5等級は50円ほど下げ、4等級も2300円に届かない日が出始めた。交雑牛も2等級を除き弱含み。

東京では来週頭頃に桜の開花が予想されている。冬の寒さも和らぎ、消費を支えていた鍋物商材の動きも弱くなる。切り落としやモモは量販店中心に動いているが、バラやヒレは和牛、交雑牛共に停滞気味、進入学シーズンの需要に期待したい。

今週、東京市場の上場は430頭ほどが予定されているが、祝日で上場日も1日少ない。また決算月でもあり買いを抑える企業も出てくるだろう。月末までこの傾向が続くそう。和牛去勢A5は2500～2600円、A4は2300～2400円、A3が2100～2200円、交雑牛去勢はB4が1500～1600円、B3が1500円前後の

弱もちあいか。

〔豚〕出荷頭数はやや減少傾向となっており、全国と畜頭数は6万頭台半ばとなる日も増えてきた。一方、末端消費自体はそれほど強いわけではないが、引き続き枝肉相場は上物価格600円台で推移している。

3月下旬に差し掛かり、関東も春らしい陽気となってきた。まもなく桜の開花なども予想され、花見を含めたイベント需要も徐々に強まっていきそうだ。また、決算期の特売が組まれるケースも増えるか。

今週は週後半に祝日もあり、それに向けた手当ても見込まれる。稼働日が少ないことから1日あたりの出荷頭数は増えることも予想されるが、週平均では大きく増えることはなさそう。相場は強もちあいか。

【大阪市食肉卸売市場】和牛需要が強まる、豚は乱高下ながら高値

〔牛〕新年度の売り場作りに向けて、和牛の需要が少しずつ高まっている。5等級のみならず4等級価格も5等級に迫る勢いとなっている。

ただ、まだ本格的な買いのタイミングには入っていないため、上げ幅は限定的となっている。今週、来週にかけてしっかりした展開になるか。交雑牛も同様の傾向と予測する。

〔豚〕前週は「上」の上場が少なく、価格は乱高下

した。出荷される豚の品質によって価格形成は大きく左右される。上場される豚枝肉の等級にバラツキがみられることから、今週以降も価格は乱高下しそうだ。

まだそれほど強い需要がない中で、高値に対する敬遠意識がみられるものの、底堅い引き合いに支えられていることから、今週についても550～600円程度の高値相場が見込まれる。

【POSランク1月洋総菜製品】「イシイのおべんとクン」が首位

㈱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／洋総菜製品売れ筋ランキングによると、石井食品「イシイのおべんとクンミートボール」(120g×2)が首位だった。

2位は日本ハム「とろける4種チーズハンバーグ」

(246g)、3位は伊藤ハム「ピザガーデンマルゲリータ1P」、4位は日本ハム「石窯工房マルゲリータミニピザ」、5位はマルシンフーズ「マルシンハンバーグ3P」(75g×3)だった。対象店舗1045店舗の総販売金額は4億8393万4810円。

洋総菜製品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:4億8,393万4,810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	石井食品 イシイのおべんとクン ミートボール 120g×2	16,542,170	68,157	242.7	3.4	3.4	41.4
2	日本ハム とろける4種チーズハンバーグ 246g	13,702,161	45,776	299.3	2.8	2.3	83.6
3	伊藤ハム ピザガーデンマルゲリータ 1P	12,211,734	53,871	226.7	2.5	2.7	50.4
4	日本ハム 石窯工房 マルゲリータミニピザ	12,119,889	41,946	288.9	2.5	2.1	68.8
5	マルシンフーズ マルシンハンバーグ 3P 75g×3	10,862,953	42,956	252.9	2.2	2.2	47.5
6	日本ハム 石窯工房 あら挽きソーセージ 3枚	10,838,619	38,739	279.8	2.2	1.9	73.7
7	日本ハム 石窯工房 マルゲリータ	10,773,037	41,468	259.8	2.2	2.1	60.6
8	伊藤ハム ピザガーデンベーコン 1P	8,598,874	38,175	225.3	1.8	1.9	50.8
9	シジシージャパン Vバック チキンナゲット 350g	8,110,736	27,499	295.0	1.7	1.4	29.0
10	日本ハム チキチキポーン 124g	7,273,554	25,758	282.4	1.5	1.3	58.3
11	丸大食品 お弁当てりやきミートボール 70g×3	6,739,764	34,119	197.5	1.4	1.7	52.5
12	日本ハム 石窯工房シャウエッセンピザ	6,490,048	24,978	259.8	1.3	1.3	53.2
13	石井食品 ミートボール 120g×3	5,908,492	16,092	367.2	1.2	0.8	13.1
14	伊藤ハム ラビッツァ マルゲリータ 1枚	5,652,279	19,917	283.8	1.2	1.0	28.7
15	イオントップバリュ チキンナゲット 180g	5,532,833	20,817	265.8	1.1	1.0	12.5
16	伊藤ハム 鉄板焼きハンバーグ2個入り 120g	5,513,713	16,709	330.0	1.1	0.8	42.4
17	伊藤ハム ピザガーデンチーズ 1P	5,392,616	23,829	226.3	1.1	1.2	35.2
18	石井食品 イシイのおべんとクン ミートボール 120g	5,317,314	40,857	130.1	1.1	2.1	50.3
19	日本ハム マルゲリータピザ	5,233,005	24,812	210.9	1.1	1.2	26.0
20	日本ハム 石窯工房 4種のチーズピザ	5,145,343	20,524	250.7	1.1	1.0	46.2
21	伊藤ハム ラビッツァグランドアルトバイエルン 1枚	5,088,076	18,683	272.3	1.1	0.9	40.4
22	マルシンフーズ お買得ハンバーグ 75g×4	4,882,693	14,596	334.5	1.0	0.7	13.0
23	丸大食品 チキンハンバーグ 69g×3	4,772,216	22,709	210.2	1.0	1.1	74.3
24	伊藤ハム 旨包デミグラスソースハンバーグ 220g	4,430,497	12,835	345.2	0.9	0.6	45.0
25	日本ハム シャーローワンズ 124g×2	4,126,447	14,370	287.2	0.9	0.7	50.5
26	プリマハム スパイシーチキン 260g	4,118,002	15,639	263.3	0.9	0.8	49.0
27	丸大食品 チキンナゲット 260g	4,036,744	15,577	259.2	0.8	0.8	21.0
28	日本ハム 石窯工房 ドルチェポルコベーコンピザ	4,032,121	16,478	244.7	0.8	0.8	32.6
29	滝沢ハム デミグラス味ハンバーグ 150g	3,951,052	38,699	102.1	0.8	1.9	41.5
30	丸大食品 楽しいお弁当ミートボール 65g×3	3,873,902	19,735	196.3	0.8	1.0	50.0
31	日本ハム うずら卵を包んだ肉だんご 204g	3,825,466	12,359	309.5	0.8	0.6	67.3
32	日本ハム 厚切りピッツアブレッド 4枚	3,785,171	12,513	302.5	0.8	0.6	35.6
33	日本ハム チキチキポーン 165g	3,742,131	10,585	353.5	0.8	0.5	20.8
34	マルシンフーズ ハンバーグ 75g	3,657,612	36,132	101.2	0.8	1.8	46.1
35	日本ハム ナードッグとろけるチーズ&カレー 3個	3,622,575	12,872	281.4	0.8	0.6	41.6
36	日本ハム ふんわり生地のアメリカンドッグ6本入 300g	3,465,475	11,913	290.9	0.7	0.6	45.5
37	伊藤ハム ピザガーデン てりやきチキン 1枚	3,414,495	15,556	219.5	0.7	0.8	33.4
38	伊藤ハム キッチンデリ ビーフシチューバイ 150g	3,381,928	13,317	254.0	0.7	0.7	59.0
39	日本ハム ソーセージピザ	3,356,484	16,288	206.1	0.7	0.8	26.2
40	滝沢ハム チーズデミグラスハンバーグ 150g	3,205,191	31,711	101.1	0.7	1.6	37.3
41	日本ハム 石窯工房 直火焼きテリヤキチキン	3,122,781	13,306	234.7	0.7	0.7	30.1
42	シジシージャパン ナン 95g×2	3,019,585	15,332	197.0	0.6	0.8	27.9
43	イオントップバリュ ミートボールテリヤキソース96g×3	2,904,262	13,555	214.3	0.6	0.7	8.7
44	日本ハム 照焼ミートボール 95g×3	2,849,238	10,080	282.7	0.6	0.5	14.6
45	日本ハム 和風おろしハンバーグ 261g	2,811,141	9,716	289.3	0.6	0.5	37.1
46	日本ハム 極み焼和風おろしハンバーグ 220g	2,793,450	9,592	291.2	0.6	0.5	33.1
47	日本ハム チキンナゲット 134g	2,783,247	12,615	220.6	0.6	0.6	28.8
48	伊藤ハム ピザガーデン ピザトースト 4枚	2,693,502	7,886	341.6	0.6	0.4	23.5
49	石井食品 ニチリュウミートボール3個束 120g×3	2,688,021	7,680	350.0	0.6	0.4	4.9
50	伊藤ハム 旨包和風おろしハンバーグ 220g	2,687,568	7,993	336.2	0.6	0.4	34.2

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 3月14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 76頭	高値	3,144	2,724	2,183	-	-
		安値	2,170	2,156	2,115	-	-
		平均	2,493	2,267	2,150	1,917	-
	雌 B 3頭	高値	-	-	-	1,730	-
		安値	-	-	-	1,729	-
		平均	-	-	-	1,729	-
	去 A 236頭	高値	4,104	2,435	2,162	-	-
		安値	2,217	2,115	1,836	-	-
		平均	2,546	2,248	2,090	1,729	-
	去 B 2頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	1,944	1,729	-
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 16頭	平均	-	1,626	1,473	1,384	
		頭数	-	2	7	7	
	雌 C 1頭	平均	-	-	-	1,362	
		頭数	-	-	-	1	
去 B 23頭	平均	-	1,597	1,557	1,367		
	頭数	-	2	10	11		
去 C 2頭	平均	-	1,450	1,351	-		
	頭数	-	1	1	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	385 424	856 1,019	- 203.0	(競り)	(相対)	
				-	6	55

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,465	1,690	1,336	1,205	-
	B	-	2,123	1,346	1,185	1,124
和 去	A	2,518	2,058	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	857
	C	-	-	-	863	856
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	1,538	1,392	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	1,593	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	687	846	665	626	562
	安値	616	583	562	400	195
	平均	635	615	589	558	467
	頭数	(11)	(292)	(388)	(205)	(123)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	666	645	-	-
	安値	-	666	645	-	-
	平均	-	666	645	-	-
	頭数	(-)	(4)	(2)	(-)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 3月14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	2,510	2,198	1,986	-	-
(頭数)	(7)	(2)	(2)	(1)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(1)
和 去 A	2,644	2,241	2,061	-	-
(頭数)	(7)	(6)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	2,041	1,728	1,496	1,309	-
C	-	1,669	1,405	1,368	-
交雑去 B	1,863	1,718	1,609	1,356	-
C	-	1,514	-	1,404	-
豚	-	-	-	-	-

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	3月14日	3月13日	(3月累計)
豚	64,700	67,000	662,800
成牛計	4,540	4,250	44,710
和牛雌	1,180	1,110	10,700
和牛去勢	860	1,140	12,040
乳牛雌	750	770	6,830
乳牛去勢	390	450	5,020
交雑雌	640	430	4,420
交雑去	720	350	5,600

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 3月14日

	1,496円	(前日 1,440円)
東京		
大阪	1,559円	(前日 1,451円)

[豚・全農建値] 3月14日

上	中	取引頭数	市況
612円	586円	697頭	強もちあい

と畜 売買	牛 50頭	豚 162頭	牛概況	もちあい
	牛 72頭	豚 45頭	豚概況	まぢまち

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14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)	- (-)	5,855	-	もちあい
仙台 [中]	585 (582)	520 (517)	552	80	続伸
宇都宮 [地]	616 (578)	556 (538)	1,691	56	急反発
茨城 [地]	613 (613)	586 (589)	1,208	523	もちあい
群馬 [地]	616 (621)	520 (532)	1,989	458	小幅反落
さいたま [中]	599 (608)	583 (593)	107	104	下押し
東京 [中]	615 (609)	589 (588)	856	1,019	小反発
横浜 [中]	622 (614)	588 (590)	655	663	反発
山梨 [地]	- (646)	- (629)	62	6	休市
浜松 [地]	580 (592)	535 (554)	394	35	下押し
名古屋 [中]	607 (583)	535 (542)	939	269	反発
京都 [中]	590 (570)	563 (572)	37	72	もちあい
大阪 [中]	- (685)	- (688)	162	-	上場なし
神戸 [中]	606 (676)	597 (698)	-	58	下押し
岡山 [地]	655 (645)	638 (653)	363	288	強気配
広島 [中]	624 (-)	601 (-)	289	46	急騰
福岡 [中]	578 (595)	548 (571)	531	178	反落

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] 3月7日~3月13日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,770,257 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	1,072	1,194	1,250	1,174	81,626
うで	743	804	836	796	137,463
ロース	1,058	1,171	1,282	1,171	142,231
ばら	1,156	1,215	1,274	1,219	185,536
もも	745	789	821	785	245,371
ヒレ	1,080	1,145	1,221	1,143	12,957
セット	945	1,025	1,062	1,015	965,073

◇近畿圏 総重量 754,038 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	1,285	1,323	1,278	59,427
うで	727	751	767	747	128,826
ロース	1,062	1,202	1,295	1,188	93,483
ばら	1,200	1,252	1,301	1,255	142,027
もも	724	745	788	752	177,589
ヒレ	1,099	1,273	1,334	1,258	11,242
セット	923	1,022	1,056	1,002	141,444

[食鳥正肉日経相場] 3月13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	693	741	851	153
ムネ	355	397	507	145

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	694	749	1,030	9
ムネ	356	410	590	6

[農水省統計情報部食鳥市況] 3月13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	1,012	613	550	600	650
安値	718	372	290	360	350
平均	773	415	-	-	-

※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。