

令和7年
2025年

3月18日
火曜日

第11673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



横浜市場が東北フェア開催……P6

CONTENTS

- ▶ 日本畜産物輸出促進協会の川島専務理事、「日本産畜産物の輸出拡大」をテーマに講演—食肉産業展…… P 2
- ▶ 日本食肉協会近畿ブロック正副長会議、開催…P3
- ▶ 肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会の中間取りまとめ公表—農水省…… P 3
- ▶ 米国2州で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止……P3
- ▶ 畜産部会で酪肉近の本文案を議論、次回3月末開催予定—農水省…… P 4
- ▶ JR大阪駅北側の新大型商業施設「グラングリーン大阪南館」にビオラルがオープン……P4~5
- ▶ 福島県産農産物の生産・流通・販売を調査、枝肉価格はマイナス10%で推移—農水省……P5
- ▶ 韓国の肉牛農場で口蹄疫発生、農水省はまん延防止対策を要請…… P 5
- ▶ 横浜市場が東北フェア、最優秀賞は福島のビーフマート、中村畜産が購買……P6
- ▶ デンマーク、デニッシュ・クラウン社、脂肪交雑の格付けに応じて上乗せ金…… P6~7
- ▶ 【輸入副生物現物相場】春模様強まり、焼き材の動きはやや良化…… P 7
- ▶ [POSランク1月その他加工肉製品]「ほぐしサラダチキン」が首位…… P 7
- ▶ [資料]日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉…… P 8
- ▶ [資料]その他加工肉製品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] 17日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 17日…P11

注目のヘッドライン

日本畜産物輸出促進協会の川島専務理事、「日本産畜産物の輸出拡大」をテーマに講演—食肉産業展

…詳細はP2

畜産部会で酪肉近の本文案を議論、次回3月末開催予定—農水省

…詳細はP4



食肉施設の設計・施工・コンサルタント

— 食肉業界をリードする —



〒110-0016 東京都台東区台東4-20-5
☎03-3834-1561(代) <https://hanaki-eng.co.jp/>

日本畜産物輸出促進協会の川島専務理事 「日本産畜産物の輸出拡大」をテーマに講演—食肉産業展

東京ビッグサイトで開催された第49回食肉産業展の食肉情報セミナーで11日、一般社団法人日本畜産物輸出促進協会の川島俊朗専務理事(写真)による講演が行われた。講演では、「日本産畜産物の輸出拡大へ向けた取り組みについて」をテーマに、同協会の概要や取り組みなど、牛肉を中心に紹介した。

日本畜産物輸出促進協会の前身である日本畜産物輸出協議会は、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の収集・提供等などを通じ、日本産畜産物の輸出を促進するため、2014年12月に設立。その後、23年9月に、任意団体から現在の一般社団法人に移行し、同11月、輸出促進法に基づき農林水産大臣から認定農林水産物・食品輸出促進団体に認定された。

畜産物の輸出状況に目を向けると、12年以降連続して増加し、24年の輸出実績は1073億円を達成。このうち牛肉は全体の約6割を占め、過去最高額の648億円(前年比12%増)となった。一方で、国が掲げる輸出目標額は、30年で牛肉が3600億円と、極めて意欲的な数字を設定しているが、制約などから現状では厳しい状況にある。

牛肉輸出の3大マーケットとして、米国、台湾、香港が上げられ、24年の輸出実績1位は台湾だったが、24年は米国が最上位となった。要因の一つに、低関税枠が関わっている。米国向けには、ブラジル産の牛肉輸出が盛んに行われている状況で、早期に低関税枠を消化してしまうため、それを見通して、日本の輸出事業者も早期にフローズンで輸出をする状況。24年12月には、大量の牛肉が輸出されている。しかし、この低関税枠問題を除いても、米国向けの牛肉輸出は堅調に推移しており、今後も米国のマーケットへの期待は大きい。

畜産物の中でも牛肉は認知度の高い品目だが、一方で、認知度が低い国、都市への訴求などの課題も残るため、商流構築や拡大の取り組みとして、ジャパンプランドの確立、見本市等への出展、現地事業者やシェフ向けのセミナーを実施している。また、事業者向け輸出相談窓口の設置や生産者の理解醸成、インバウンド需要の取り込みなどのほか、輸出に関わ

る共通課題として、輸出先ごとに異なる容器包装の表示の共通化等についても検討している。

現地シェフや食肉事業者らを対象にした独自のセミナーの開催や、大規模な食品国際見本市(ANUGA、SIAL、GULFOOD)などへの出展を通じて、広く認知度の向上を図るとともに、輸出事業者に現地バイヤーとの商談の場を提供。和牛セミナーでは、試食会、食肉のカッティングの実演や品質・生産方式をPRし、現地事業者らが和牛の魅力や特徴を体感できる場を提供。

セミナーでは、「100%純粋和牛」「持続可能な生産システム」「QRによる情報提供で透明性を確保」などの文言を盛り込むことで、他国産和牛との違いを示している。

このほか、現地バイヤーなどの日本への招へい、ジャパンプランドの確立・保護のための、品目別のロゴマーク作成と各国での商標登録、格付(A5など)、性別、産地等の品質情報を確認できるシステムを開発し、証明書やQRコードを印刷したシールの発行、多言語のカッティングガイドの提供などを行っている。

川島専務理事は、「目標の達成に向け、既存の商流を維持・拡大しつつ、有望な新規都市における新規商流の開拓を図るとともに、日本の和牛の価値やおいしさを普及させることが基本的な考え方である」と話す。これまでの活動を見直しつつ、認知度のさらなる向上、非ロイン系も含めた多様な部位の活用、現地消費者へのアプローチ強化、食肉処理施設の整備や認定などという政策的課題への取り組み、加工流通業者等現地関係者とのチャネル拡大などを行うため、関係機関との連携を一層強化していく方針だ。



日本食肉協会近畿ブロック正副長会議、開催

一般社団法人日本食肉協会近畿ブロック正副長会議がこのほど、京都市中京区のモリタ屋木屋町店で開催された。会議では各支部から活動内容が報告されたほか、本部からの報告、今後のスケジュールなどについて話し合いが行われた。冒頭、岸本七江ブロック長が「こうして各支部のメンバーが集まって意見や情報を交換するのは貴重な場。日々、顔を合わす機会がそれほど多くないので、それぞれの活動内容をきいて参考にしていただきたい」などとあいさつ。

主催地代表として京都支部の大橋進一朗支部長は「各支部の代表が集まり、情報を共有することで近畿全体を盛り上げていきたい。京都支部では来年創立70周年の節目を迎える。これから準備を進めるが、皆さんにもご協力いただきたい」とあいさつ。

本部報告では京都支部の澤田宗樹氏が総会や全国会議、ブロック会議など今後の日程について報告するとともに、海外視察では米国およびアルゼンチンを訪問することを伝え、「なかなか訪れる機会が少ない地域だと思うので奮って参加していただきたい」と述べた。続いて各支部から活動内容について報告があり、月例会で実施してきた事業内容を紹介。さまざまな事業について意見や情報を交換し、今後の活動に生かすことを確認した。



肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会の中間取りまとめ公表—農水省

農水省はこのほど、肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会の中間取りまとめを行い、内容を公表した。同検討会は、カンピロバクター食中毒防止を目的として、昨年9月から計6回にわたって審議されてきた。

カンピロバクター食中毒は、細菌性食中毒の中で、平成15年以降、毎年最も発生届出件数が多く、生や加熱不十分な鶏肉の喫食による食中毒が依然として発生している。肉用鶏の生産段階から消費までのフードチェーン全体における食中毒低減の取り組みのさらなる推進が課題となっている。

中間取りまとめでは、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—の三つの論点を整理した。

①技術面の課題への対応では、データに基づく科学的根拠による低減対策を推進するため、産官学が連携

した調査実施体制(協議会)の構築、フードチェーンを通じた定量データの収集、対策に資する管理手法の明確化および簡便な検査手法の確立、調査結果などの生産現場への活用等を推進する。

②社会の意識向上の面の課題への対応では、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を推進するため、生産者・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(自主取組宣言の仕組の構築)、「自主取組宣言」運動の展開による食品安全意識の社会への定着を進める。

③情報発信の面の課題への対応では、効果的な情報提供に基づく行動変容を推進するため、食肉の生食での喫食頻度が高い年齢層(20代から30代)を対象とした取り組み、小中学生を対象とした取り組み、飲食店従業員への教育に関わる取り組みを推進する。

米国2州で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫所は17日、米国の家禽飼養施設で高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことから、次の地域から輸出される生きた家禽、家禽肉

等については、輸入を一時停止したと発表した。ネブラスカ州ドーソン郡(輸入停止措置日=14日)、メイン州カンバーランド郡(2月22日)

畜産部会で酪肉近の本文案を議論、次回3月末開催予定ー農水省

農水省は17日、食料・農業・農村政策審議会畜産部会を開催し、新たな酪農および肉用牛生産の近代化を図るための基本方針の本文案などについて議論した。本文案では、牛肉の生産数量目標として部分肉換算で36万t、枝肉換算で51万tを設定している。

冒頭、松本平畜産局長は「酪肉近の議論について、昨年9月に諮問し議論を重ねてきた。いよいよ年度末に向けて、取りまとめの段階に入ってきた。活発な意見をいただき、最終局面に向け議論が進められることを願いたい」と述べた。続いて、事務局から新たな酪肉近の本文案について説明が行われた。

肉用牛における消費者ニーズへの対応については、和牛特有の脂肪交雑は残しつつ、オレイン酸などの食味に関連した形質に着目した改良、また、適度な脂肪交雑や値頃感のある国産牛肉を求める消費者ニーズに対応するため、交雑種や乳用種牛肉の需要拡大などの取り組みの推進を示している。

肉用牛経営では、消費者ニーズを捉えつつ、短期肥育・出荷月齢の早期化(早期出荷)を飼養管理や肥育形態の選択肢の一つとして推進し、こうした経営形態を選択するに当たり、生産者が自らの経営を分析し、改善に取り組むことが重要であることから、肉用牛生産農家が牛肉需給の動向を踏まえながら適切な経営判断を行えるよう、当面の和牛肉の生産量

の見通しなどの客観的データに関する情報発信を行うこととしている。

令和12年度の牛肉の生産数量の目標については、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等を前提に、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を設定。12年度は部分肉換算で36万t、枝肉換算で51万tを目標とし、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、部分肉換算37万t、枝肉換算53万tと現状の生産量をやや上回る水準を設定する。

目標数量について、食肉鶏卵課の伊藤大介課長は「需給の見通しを示すに当たって、生産、供給、需要の点を踏まえ設定したもの。人口減少に伴い、直近4年の1人当たりの牛肉消費量は6・5kgから6・1kgまで減少してきている。国内消費が沈む中、輸出やインバウンドで需要を増やしていく必要がある。頭数規模でみると、肉用牛の頭数を10万頭弱増やしていくことになる」と説明。これに対し、井上登委員(トップファーム)は、「目標設定数量は理解しているが、文章について、生産者の意欲を削がないような表現を願いたい」と意見を述べた。

なお、次回畜産部会は3月末に開催予定。

JR大阪駅北側の新大型商業施設「グラングリーン大阪南館」にビオラルがオープン

食品スーパー大手のライフコーポレーションは、21日に開業するJR大阪駅北側の再開発区域の大型商業施設「グラングリーン大阪南館」地下1階に、ナチュラルスーパーマーケット業態「BIO-RAL」の新店舗をオープンする。売り場面積は330㎡で、約3300アイテムを陳列。そのうち、約500アイテムをPB「BIO-RAL」商品でそろえた。また、関西初となるBIO-RALのイートインカフェ業態「ビオラルカフェ」も併設する。

カフェでは、ショップで販売しているBIO-RAL商品

や有機原料を使用したメニューを提供。ランチタイムには「選べるプレート」(2品1320円、3品1485円)などを販売する。同メニューは「国産牛ともち豚の手ごねハンバーグ」「薩摩ハーブ鶏塩麹竜田揚げ」などからメイン、副菜を選ぶことができるというもの。こだわりの食材を使用した食事で「おいしく、体にやさしく、憩いのあるひととき」を過ごせる空間を演出する。

「ビオラル」は、ライフコーポレーションが「オーガニック・ローカル・ヘルシー・サステナブル」をコンセプトに、体に優しい素材や製法で、健康や自然志向

に合わせた商品を販売するプライベートブランドとして2016年に誕生した。通常のライフの店舗でもPB商



品「BIO-RAL」として販売しているが、実店舗としても現在、近畿・首都圏に9店舗を展開しており、「うめきた店」が10店舗目。さらに25日に「新宿京王百貨店」、27日に、神戸三宮に「ビオラルさんちか店」のオープンを抑えるなど、同社が近年、注力してきた「価格訴求からの脱却・付加価値戦略」の根幹を担う事業となっている。うめきた店では300種類以上の新商品を導入。“ビオラル”らしい品ぞろえに磨きをかけた。畜産物では冷凍品で、宮崎県の有田牧畜産業の有田牛(EMO牛)や、亜麻仁成分を飼料に添加した「あまに豚」「あまに鶏」などを販売する。

福島県産農産物の生産・流通・販売を調査 枝肉価格はマイナス10%で推移—農水省

農水省は14日、福島県産農産物などの生産・流通・販売段階の実態を調査し、取りまとめた。

このうち、福島県産牛の東京卸売市場への出荷頭数(和牛去勢)の推移は、震災後、減少傾向で推移し、平成29年度以降はおおむね横ばい傾向となっている。出荷頭数に占める上位等級の割合は上昇傾向にあり、直近では90%前後と高い比率で推移している。また、枝肉価格は、震災直後に全国平均との差が拡大。その後、27年度にかけて全国平均との価格が縮まる動きがみられたものの、28年度以降はマイナス10%程度で推移している。

牛肉については、枝肉価格と小売価格を集取し、枝肉価格を100としたときの小売価格を、部位ごとに

福島県産、北海道県産、茨城県産で比較。産地市場ルートでは、福島県産は、おおむね他産地より価格指数が高い傾向がみられたものの、県外市場ルートでは、福島県産は、茨城県産より価格指数が低く、北海道産とは部位により価格指数の上下が大きく異なる傾向がみられた。

消費者アンケートでは、令和2年度と6年度を比較すると、福島県産牛肉を店頭でみかけた人の割合、購入経験率はそれぞれ5・0%ポイント、2・1%ポイント上昇した。さらに、福島県産牛肉の評価について、「非常に良い」「良い」と回答した人の割合は4・7%ポイント上昇した。

韓国の肉牛農場で口蹄疫発生、農水省はまん延防止対策を要請

韓国農林畜産検疫本部から14日、全羅南道霊岩郡の肉牛農場(韓牛、約180頭)で口蹄疫の発生が確認された旨の公表があった。続いて、15日にも務安郡の農場(牛69頭)で発生。全羅南道で5件の発生が確認されている。同国では、同病の拡散防止のため、発生農場における殺処分などの防疫措置、周辺地域における集中的な消毒、全国の偶蹄類農場と畜場・飼料工場等畜産関係施設の従事者および車

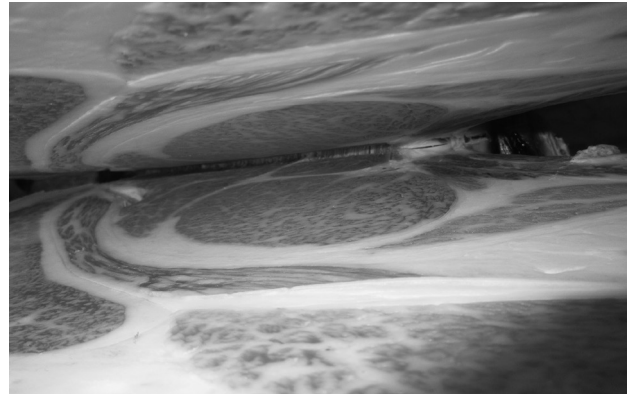
両に対する一時移動中止、発生地域における緊急ワクチン接種などが講じられている。

農水省は、今回の発生を踏まえ、都道府県に対し、改めて家畜所有者や畜産関係者の海外渡航の自粛など、農場における病原体侵入防止対策の徹底、飼養家畜の健康観察、異状を認めた場合の早期通報の徹底等について注意喚起および指導を要請した。

横浜市場が東北フェア、最優秀賞は福島のビーフマート、中村畜産が購買

横浜食肉市場は14日、「第7回東北フェア」を開催し、第1部交雑種には雌9頭、第2部黒毛和牛には93頭(雌26頭、去勢67頭)の合計102頭が出場した。審査の結果、最優秀賞には、福島県の(有)ビーフマート・菅野幸雄さんが出品した黒毛和牛去勢(写真、父「美津金幸」、母の父「晴茂平」、格付A5、BMSNo.12、枝肉重量534kg、ロース芯面積91cm²、歩留まり基準値79・6)が選ばれ、(株)中村畜産が3402円で購買した。そのほか、優秀賞入賞牛の出品者(牛成績、購買者)は次のとおり。

[第1部交雑種] 青森県・(有)金子ファーム(雌、格付A4、BMSNo.7、枝肉重量534kg、単価2112円、購買者=(株)ミートコンパニオン)



[第2部(黒毛和牛)] 同(去勢、A5、No.12、596kg、3377円、同)▷山形県・(株)ノベルズ最上(雌、A5、No.12、536kg、3071円、同)▷宮城県・(株)伊藤牧場(去勢、A5、No.12、543kg、3032円、同)

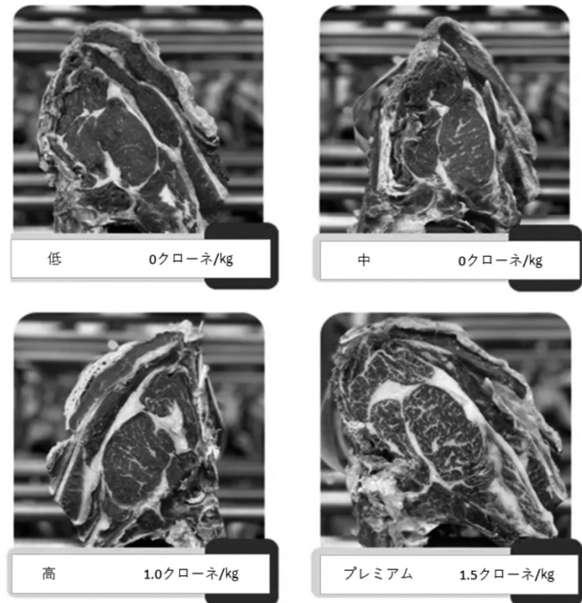
デンマーク、デニッシュ・クラウン社、脂肪交雑の格付けに応じて上乗せ金

デンマークの食肉最大手デニッシュ・クラウン社はこのほど、25年第1四半期中に牛肉の脂肪交雑の格付けに応じた上乗せ金の支払いを開始すると発表した。南ヨーロッパでは脂肪交雑の多い牛肉への需要が高く、経産牛、未経産牛および去勢牛の脂肪交雑の程度に応じて上乗せ金が支払われる。また、脂肪交雑の判定には、画像判定システムが用いられる。

脂肪交雑の程度は「プレミアム」「高」「中」「低」の4段階に格付けされ、「プレミアム」ではキロ当たり1.5デンマーククローネ(32円:1デンマーククローネ=21・16円)、「高」では1・0デンマーククローネ(21円)の上乗せ金が支払われる。(図)

この上乗せ金は、デニッシュ・クラウン社の商品のうち、脂肪交雑の多いプライムリブが南ヨーロッパで高い人気を誇ることを反映したとされる。同社の南ヨーロッパ販売部長は、「脂肪交雑が一定レベルを超えた牛肉に対し、特にイタリアとスペインの飲食業界からの需要は高く、両国の消費者は高品質な牛肉の購買意欲が高いので、供給量が限られた脂肪交雑の多い牛肉の販売機会が多い」としている。また、今回の上乗せ金に関し、「脂肪交雑の多い牛肉には一定の購買層が存在するが、脂肪交雑の程度を『プレミアム』と『高』に分けて提供することで、これまで訴

脂肪交雑の程度別、上乗せ金額



資料: デニッシュ・クラウン社ホームページ

求できなかった層への販売につながる」と期待感を表わした。

牛肉の脂肪交雑の判定には、これまで、訓練を受けた脂肪交雑の判定員が格付を行ってきたが、今後は画像判定システムにより、格付を実施するとしている。具体的には、同社の食肉処理場(オールボー工場、ホルステッド工場)の作業員が枝肉の断面を撮影

し、それを画像判定システムに取り込んで脂肪交雑を格付する。

同社は、先行実施の結果により①脂肪が筋肉中により多く形成されるには、牛がある程度の月齢に達する必要があること②非去勢雄牛では筋肉の肥大に伴い脂肪の量が増えるわけではないことから、経産

牛、未經産牛および去勢牛の脂肪交雑に注目している。今後は、画像判定システムによる脂肪交雑の格付結果から、飼料、月齢および品種など脂肪交雑の形成に影響を与える要因について研究を進めていくとしている。(農畜産業振興機構)

【輸入副生物現物相場】 春模様強まり、焼き材の動きはやや良化

決算シーズンで各社とも在庫整理に動く時期だが、卸筋からは「例年と比べて全体的に投げ物があり、出てない印象を受ける」といった声もきかれる。実需がそれほど盛り上がってない状況で相場は高値圏を維持するといった状況が長く続いていたため、各社とも日ごろから極力在庫を抱えたくないといった考えの下でシビアに調整していることから、大量の荷余りを出すといったケースが減っているのではという見解を語る声も。ただ、直近の為替レートが年初の想定よりも円高に振れており、このまま円高傾向が強まれば先々の入船分が為替の影響でやや下がる可能性もある。

一方、実需については、昔ほど歓迎会需要が盛り上がっているとはいえないが、それでも春模様が強まり、焼き材の動きは全体的に良化。量販店でも年度末、新年度のちょっとしたハレの日商材として、カットステーキなどと並んで、厚切りタン、厚切りハラミなどの商材を売り込んでいきたいという店舗もあり、引き合いは出てきているようだ。白物は気温上昇もあって落ち着いており、大きな値動きはみられない。全体的には月末にかけて焼

き材中心に強もちあいの展開か。

【輸入副生物現物相場】

				円/キロ、税抜き		
	商品名	原産地	規格	価格	気配	
フ ロ ー ズ ン	牛タン	米国		2500~2600	↑	
		豪州	グラス	2100~2200	→	
		欧州	グラス	1950~2050	→	
	ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス	2000~2100	↑	
			プライム	-	-	
		メキシコ		1700~	→	
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス	3100~3300	↑	
			プライム	-	-	
		メキシコ		-	→	
	シンスカート、シックスカート	豪州	パルク	~1100	↓	
	シンスカート(皮なし)	豪州		1500~	→	
	レバー	豪州		320~		
		米国		350~	→	
	トライブ		-	1.5UP	-	→
			豪州	700gUP	-	→
				500gUP	-	→
スモール	米国		500	→		
ラージ	米国		650~700	→		
	豪州		680~720	→		
アキレス	米国		1200	↑		
テール	豪州		1000~1400	↑		
メンブレン	豪州		600~	↑		
チ ル ド	牛タン	米国		2600~2800	↑	
		豪州	グレイン	2500~2700	→	
	牛タン(ムキタン)	米国		4200~4600	↑	
		豪州		-	→	
	ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス	2100~2300	↑	
			プライム	2400~2700	→	
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス	3300~3500	↑	
		プライム	3500~	-		
	メキシコ		-	→		

【POSランク1月その他加工肉製品】「ほぐしサラダチキン」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/その他加工肉製品売れ筋ランキングによると、シジシージャパン「ほぐしサラダチキン」(100g)が首位だった。

2位はシジシージャパン「サラダチキンプレーン」

(125g)、3位は伊藤ハム「ソラチのタレ使用ジギスカン」(180g×3)、4位は日本ハム「サラダチキンプレーン」(156g)、5位は丸協食産「牛シロモツ」(400g)だった。対象店舗1045店舗の総販売金額は2億5362万4410円。

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉

(令和7年2月16日～2月28日)

(単位：キロ当たり円、税込み、重量 kg)

		首都圏					近畿圏				
		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	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
米国C	チャックアイロール	2,376	2,484	2,899	2,555	7,773	2,268	2,419	2,592	2,411	2,673
	ショートプレート	1,426	1,458	1,565	1,491	37,033	1,404	1,404	1,426	1,405	12,421
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60
	チャックリブ	-	-	-	-	262	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,484	2,484	2,484	2,484	3,214	2,322	2,376	2,646	2,425	1,886
	ショートプレート	1,296	1,345	1,361	1,337	3,701	1,296	1,404	1,404	1,362	11,469
豪州チルド	チャックアイロール	-	-	-	-	716	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,404	1,620	1,620	1,598	20,194
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15
	クロッド	1,404	1,404	1,407	1,405	1,262	1,431	1,534	1,534	1,506	4,548
	ポイント&ブリスケット	1,404	1,466	1,566	1,482	6,457	1,469	1,469	1,469	1,469	2,939
	ナーベル&ブリスケット	1,512	1,527	1,527	1,522	1,179	-	-	-	-	236
	チャックショートリブ	-	-	-	-	172	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	2,430	2,430	2,430	2,430	2,849	-	-	-	-	92
	テンダーロイン	4,806	5,076	5,562	5,148	1,140	-	-	-	-	292
	トップサイド	1,447	1,534	1,652	1,534	4,591	1,350	1,350	1,642	1,439	5,800
	シックフランク	-	-	-	-	456	-	-	-	-	101
	D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	107
	アウトサイド	1,566	1,566	1,566	1,566	2,585	1,404	1,404	1,458	1,422	4,169
取引重量合計		73,426					67,002				
		中京圏					九州圏				
		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	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
米国C	チャックアイロール	2,592	2,592	2,592	2,592	1,485	2,160	2,419	2,668	2,436	4,438
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	チャックリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	-	-	-	-	-	2,516	2,678	2,786	2,688	2,231
	ショートプレート	-	-	-	-	823	1,296	1,350	1,382	1,342	2,770
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	368
	チャックテンダー	-	-	-	-	78	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	804	-	-	-	-	-
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	144	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	-	-	-	-	129	-	-	-	-	350
	テンダーロイン	-	-	-	-	188	-	-	-	-	14
	トップサイド	1,706	1,793	1,814	1,774	2,621	-	-	-	-	487
	シックフランク	-	-	-	-	519	-	-	-	-	529
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	248	-	-	-	-	-	
取引重量合計		7,039					11,187				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

その他加工肉製品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:2億5,362万4,410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	シジシージャパン ぼぐしサラダチキン 100g	5,231,593	24,770	211.2	2.1	3.3	25.7
2	シジシージャパン サラダチキンプレーン 125g	4,657,364	22,907	203.3	1.8	3.0	26.8
3	伊藤ハム ソラチのたれ使用ジンギスカン 180g×3	4,566,990	5,869	778.2	1.8	0.8	3.5
4	日本ハム サラダチキンプレーン 156g	3,709,881	12,997	285.4	1.5	1.7	36.9
5	丸協食産 牛シロモツ 400g	3,331,742	4,672	713.1	1.3	0.6	11.7
6	紀文食品 牛すじ 3本	3,223,784	8,546	377.2	1.3	1.1	8.6
7	プリマハム サラダチキン3連プレーン 180g	3,212,470	11,592	277.1	1.3	1.5	21.9
8	イオントップバリュ .手仕込みローストビーフシルキーカット 108g	3,080,737	6,253	492.7	1.2	0.8	9.8
9	米久 くらし 肉だんご 330g	3,020,789	10,844	278.6	1.2	1.4	6.0
10	共栄食肉 味付ロースジンギスカン 330g×3	2,974,792	2,764	1,076.3	1.2	0.4	4.1
11	恵風 恵風 牛すじ串 4本	2,959,294	7,399	400.0	1.2	1.0	5.6
12	丸大食品 サラダチキン切落し プレーン 100g	2,936,751	13,883	211.5	1.2	1.8	31.6
13	プリマハム 香薫ミニステーキ 86g	2,710,580	12,508	216.7	1.1	1.7	40.9
14	プリマハム サラダチキン3連ハーブ 180g	2,585,137	9,359	276.2	1.0	1.2	21.0
15	プリマハム 合鴨スモーク 170g	2,568,927	7,875	326.2	1.0	1.0	40.0
16	伊藤ハム こてっちゃん もつ鍋醤油味 500g	2,526,266	6,703	376.9	1.0	0.9	51.5
17	日本ハム サラダチキンハーブ 156g	2,444,823	8,554	285.8	1.0	1.1	31.8
18	伊藤ハム 糖質0サラダチキンハーブ 183g	2,358,543	8,079	291.9	0.9	1.1	16.8
19	紀文食品 おでんや 味がしみ込んだ牛すじ串3本 65g	2,358,211	5,003	471.4	0.9	0.7	21.7
20	西日本パッカー 西日本パッカー 牛すじ	2,291,581	3,135	731.0	0.9	0.4	2.5
21	プリマハム 炭火焼ローストビーフ 120g	2,269,428	3,242	700.0	0.9	0.4	13.4
22	丸協食産 ローストビーフ和風仕立て 90g	2,243,109	5,529	405.7	0.9	0.7	8.6
23	丸大食品 サラダチキン切落し ハーブ 100g	2,205,114	10,625	207.5	0.9	1.4	32.1
24	シジシージャパン サラダチキンブラックペッパー 125g	2,143,378	10,834	197.8	0.9	1.4	25.7
25	丸協食産 焼肉用牛ホルモン 200g	2,083,351	5,279	394.7	0.8	0.7	11.2
26	伊藤ハム こてっちゃん もつ鍋味噌味 500g	2,043,243	5,456	374.5	0.8	0.7	48.0
27	伊藤ハム 糖質ゼロサラダチキンプレーン 183g	2,031,766	7,047	288.3	0.8	0.9	15.8
28	シジシージャパン CGCサラダチキンハーブ 125g	1,959,849	9,928	197.4	0.8	1.3	25.8
29	イオントップバリュ .手仕込みローストビーフシルキーカット 190g	1,944,460	2,344	829.6	0.8	0.3	8.0
30	丸協食産 コリコリ塩ホルモン 200g	1,762,256	5,043	349.5	0.7	0.7	15.6
31	カネテツデリカフーズ カネテツ 味付け牛すじ肉真空 3串	1,713,852	3,393	505.1	0.7	0.5	11.0
32	プリマハム 合鴨パストラミ 170g	1,634,788	5,256	311.0	0.6	0.7	35.6
33	日本ハム 角煮トンポーロー 115g	1,616,534	4,407	366.8	0.6	0.6	24.7
34	丸大食品 サラダチキン切落しスモーク 100g	1,607,272	7,609	211.2	0.6	1.0	23.0
35	日本ハム 蒲焼鶏スライス 103g	1,607,106	6,060	265.2	0.6	0.8	13.9
36	星山商店 星山商店 白ホルモン味付け 400g	1,595,392	1,742	915.8	0.6	0.2	1.8
37	イオントップバリュ .手仕込みローストビーフシルキーカット 60g	1,546,879	4,391	352.3	0.6	0.6	9.8
38	奥野寿久商店 奥野寿久商店 牛すじ 18g×4	1,535,706	3,622	424.0	0.6	0.5	3.6
39	フリーデン フリーデン 国産豚白もつ 700g	1,531,193	1,918	798.3	0.6	0.3	3.0
40	西日本パッカー 国産牛すじ	1,471,541	2,936	501.2	0.6	0.4	2.8
41	米谷産業 米谷 炭や 塩ホルモン 280g	1,443,826	2,464	586.0	0.6	0.3	5.7
42	シジシージャパン サラダチキン スモーク 110g	1,435,195	7,367	194.8	0.6	1.0	20.7
43	アマタケ サラダチキン プレーン 100g	1,429,643	5,360	266.7	0.6	0.7	12.7
44	滝沢ハム 豪州産炭火焼ローストビーフスライス 60g	1,411,211	3,615	390.4	0.6	0.5	2.6
45	シジシージャパン サラダチキン チャーシュー 125g	1,377,644	6,958	198.0	0.5	0.9	19.9
46	奥野寿久商店 奥野寿久商店 国内加工 牛すじ 4本	1,355,866	2,782	487.4	0.5	0.4	2.9
47	伊藤ハム ソラチオリジナルのたれ使用 ロースジンギスカン 200g×3	1,342,677	1,370	980.1	0.5	0.2	2.9
48	アントレ 南光園ホルモン味噌 200g	1,265,842	2,741	461.8	0.5	0.4	6.4
49	共栄食肉 まるやかジンギスカン 300g×3	1,226,380	1,346	911.1	0.5	0.2	4.3
50	シジシージャパン V/バックあい鴨スモーク 160g	1,195,902	4,078	293.3	0.5	0.5	19.5

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 3月17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 171頭	高値	4,860	3,244	2,159	-	-
		安値	2,217	2,192	1,959	-	-
		平均	3,150	2,623	2,064	-	-
		頭数	146	22	3	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 73頭	高値	3,183	2,319	2,156	-	-
		安値	2,185	2,052	2,008	-	-
		平均	2,400	2,229	2,067	-	-
		頭数	50	20	3	-	-
去 B -頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B 7頭	平均	-	-	1,170	-	
	去 C 4頭	平均	-	-	1,173	-	
交雑牛	雌 B 22頭	平均	-	1,574	1,480	1,423	-
		頭数	-	10	7	5	-
	雌 C 4頭	平均	-	1,368	1,356	1,356	-
		頭数	-	1	1	2	-
	去 B 17頭	平均	-	1,511	1,474	1,445	-
		頭数	-	7	5	5	-
去 C 3頭	平均	-	-	1,292	1,305	-	
頭数	-	-	2	1	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	413 384	1,022 856	- 213.0	(競り)	(相対)	
				-	10	51

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,222	1,947	1,496	1,343	1,190
	B	-	1,413	1,588	1,216	1,030
和 去	A	2,398	2,149	1,976	1,818	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	881	865
	C	-	-	-	-	855
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	1,058
交 雌	B	-	1,556	1,419	1,370	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	1,586	1,472	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	865	867	907	907	853
	安値	594	583	562	432	216
	平均	688	620	603	573	466
	頭数	(8)	(302)	(298)	(128)	(120)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
搬入 相対	高値	-	659	634	612	-
	安値	-	656	623	602	-
	平均	-	657	625	607	537
頭数	(-)	(2)	(5)	(2)	(1)	

[大阪食肉卸売市場] 3月17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	2,356	2,131	-	-	-
(頭数)	(4)	(7)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	-	2,149	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
B	-	2,042	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	1,535	1,435	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,667	1,563	1,447	-
C	-	-	1,529	1,437	-
豚	-	713	680	580	481

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	3月17日	3月14日	(3月累計)
豚	70,700	64,700	733,500
成牛計	4,870	4,540	49,580
和牛雌	1,210	1,180	11,910
和牛去勢	1,440	860	13,480
乳牛雌	390	750	7,220
乳牛去勢	580	390	5,600
交雑雌	490	640	4,910
交雑去	730	720	6,330

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 3月17日

	1,391円	(前日 1,496円)
東京		
大阪	1,366円	(前日 1,559円)

[豚・全農建値] 3月17日

上	中	取引頭数	市況
612円	593円	1,570頭	もちあい

と畜 売買	牛	豚	牛概況	もちあい
	90頭	88頭	豚概況	もちあい
	49頭	162頭		

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17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)	- (-)	-	-	もちあい
仙台 [中]	572 (585)	531 (520)	465	129	反落
宇都宮 [地]	607 (616)	571 (556)	1,834	56	小反落
茨城 [地]	602 (613)	583 (586)	1,430	546	下押し
群馬 [地]	622 (616)	539 (520)	2,326	353	小反落
さいたま [中]	597 (599)	583 (583)	266	266	もちあい
東京 [中]	620 (615)	603 (589)	1,022	856	強もちあい
横浜 [中]	620 (622)	595 (588)	650	655	もちあい
山梨 [地]	- (-)	- (-)	131	47	休市
浜松 [地]	592 (580)	567 (535)	395	36	上伸
名古屋 [中]	609 (607)	540 (535)	913	267	もちあい
京都 [中]	620 (629)	609 (630)	99	84	もちあい
大阪 [中]	713 (-)	680 (-)	88	139	まちまち
神戸 [中]	- (606)	- (597)	149	-	上場なし
岡山 [地]	658 (655)	625 (638)	259	362	もちあい
広島 [中]	593 (624)	556 (601)	217	99	急落
福岡 [中]	575 (578)	547 (548)	586	154	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。京都の前日は15日。

[日本食肉流通センター] 3月10日～3月16日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,574,328 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	1,080	1,207	1,254	1,186	71,513
うで	739	810	840	797	114,849
ロース	1,067	1,177	1,282	1,184	135,366
ばら	1,188	1,253	1,294	1,255	156,920
もも	745	782	821	784	219,377
ヒレ	1,086	1,209	1,267	1,182	10,306
セット	936	1,025	1,052	1,012	865,997

◇近畿圏 総重量 666,406 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	1,156	1,280	1,323	1,271	53,916
うで	727	746	770	747	112,374
ロース	1,062	1,207	1,254	1,182	88,843
ばら	1,188	1,252	1,266	1,243	126,245
もも	730	756	799	760	146,768
ヒレ	1,099	1,242	1,334	1,214	11,192
セット	921	1,022	1,065	1,008	127,068

[食鳥正肉日経相場] 3月14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	746	853	175
ムネ	355	392	493	150

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	693	744	1,030	9
ムネ	355	408	590	6

[農水省統計情報部食鳥市況] 3月14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	1,012	613	550	600	650
安値	718	372	290	360	350
平均	768	412	-	-	-

※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。