

令和7年
2025年

3月24日
月曜日

第11676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



柿本憲治氏の叙勲祝賀会が開催された……P3

- ▶ 全国食肉学校・小原校長が人材育成をテーマに講演—食肉産業展セミナー……………P2
- ▶ JA全農—令和7年4～6月期の配合飼料供給価格はトンあたり400円値下げ……………2～3
- ▶ 柿本憲治氏（福岡）の功績称え、叙勲祝賀会……………P3
- ▶ 「American BBQ Cook-off 2025」開催優勝は大阪府豊中市の和田浩一さん、プリスケットのデモも……………P4～5
- ▶ PROVACUNOがネットワーキングイベントでスペイン産牛肉をPR……………P5
- ▶ 【訃報】荻上治男氏（ベストパック株元相談役）が逝去……………P5
- ▶ NSK会が春季研修会開催、吉富アビガイル氏が細胞性食品について講演……………P6
- ▶ 食肉公取協、6年ぶりに「お肉の表示ハンドブック」を製作・公開……………P6
- ▶ ウェールズミートプロモーション協会とウェールズ政府がウェールズラムPR……………P7
- ▶ 兵庫・芦屋で人気の「マグネットカフェ竹園」がグラングリーン大阪南館に入店……………P8
- ▶ 【ブローラー市中現物相場】需要底堅く国産生鮮モモもちあい……………P8
- ▶ 【東京食肉卸売市場】牛は弱もちあい、豚は底強い……………P9
- ▶ 【大阪市食肉卸売市場】和牛4等級が強気、豚高値圏で乱高下続く……………P9
- ▶ ヤガイ「極細ビーフスティックチーズ入り25g」新発売……………P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 21日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 21日…P11

注目のヘッドライン

全国食肉学校・小原校長が人材育成をテーマに講演—食肉産業展セミナー
…詳細はP2

JA 全農—令和7年4～6月期の配合飼料供給価格はトンあたり400円値下げ

A全農は21日、令和7年4～6月期の配合飼料供給価格改定について公表。全国全畜種総平均トンあたり約400円値下げすることを決定した。

…詳細はP2～3



改訂新版 牛枝肉・部分肉の分割と商品化

職人の技 カラー写真 丁寧な解説

新刊 B5判/216頁
定価 5,500円 (税込) (送料別)

食肉通信社

全国食肉学校・小原校長が人材育成をテーマに講演—食肉産業展セミナー

東京都江東区の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13日、公益社全国食肉学校の小原和仁学校長(写真)による「食肉産業の即戦力を育成する」と題した講演が行われた。

同氏は、人手不足が叫ばれる近年の食肉業界に欠かせない人材育成について、同校の取り組みやカリキュラムを例に挙げながら説明。同校には創立から50年以上の歴史があり、これまでに約2700人の卒業生を送り出してきた実績を持つ。

同校は教育訓練、教育研修をはじめ、通信教育事業や資格認定事業にも取り組み、食肉産業の将来を担う人材を育成している。教育指定店での校外実習、外部講師による実践実技などの産学協同の実践教育を行い、人間形成にも重きを置くことで、即戦力を養成。精肉店後継者、牛豚生産者、産地食肉センターといった職場から同校に派遣された学生は、座学や実技、試験、実践販売などの幅広い学習を、卒業後に自身の職場での活躍につなげていく。

校外研修に関しては、食肉市場でのと畜・カットの見学、6次産業の見学、食肉衛生検査所の見学に加え、豪州研修も実施している。同国では食肉製造会社や現地の食肉店を訪問することで、日本国内では体験できないことを学ぶことが可能だ。

近年では、教材としてのeラーニングの導入、3Dプリンターで作られた枝肉の立体モデルの使用を推し進めるなど、新たな学習の提供にも着手しており、教育方法にも工夫を凝らしている。学生はさまざまな経験を経て、食肉の知識を身につけ、改めてその魅力を知り、仲間と共に学び、全国にネットワークを作ることで、将来的には食肉業界のリーダーとなる。そのための土台を形成できるのが、全国食肉学校だ。



JA 全農—令和7年4～6月期の配合飼料供給価格は トンあたり400円値下げ

JA全農は21日、令和7年4～6月期の配合飼料供給価格改定について公表。配合飼料供給価格については、飼料情勢・外国為替情勢などを踏まえ、令和7年1～3月期に対し、全国全畜種総平均トンあたり約400円値下げすることを決定した。なお、改定額は、地域別・畜種別・銘柄別に異なる。

とうもろこしのシカゴ定期は12月上旬、440セント/bu前後で推移していたが、1月10日米国農務省発表の需給見通しで米国産とうもろこしの生産量が下方修正されたことなどから、2月中旬には500セント/bu前後まで上昇した。その後、2月27日米国農務省発表の作付面積見通しが市場予想を上回ったことや、米国の関税引き上げを受けた報復関税が課され、米国からの輸出が落ち込む懸念などから下落し、現在は460セント/bu前後で推移している。一方、シカゴ定期に加算される内陸産地からの集荷コストなどはミ

シシッピ川の水位が回復したことから下落している。

今後は南米産の作柄や米国産新穀の作付動向に加えて、米国の関税政策などに左右される相場展開が見込まれる。

大豆かすのシカゴ定期は12月上旬には320ドル/t前後で推移していたが、アルゼンチンでの乾燥による作柄悪化懸念などから1月上旬には340ドル/t前後まで上昇した。その後の降雨予報などにより相場は下落し、現在は330ドル/t前後で推移している。

国内大豆かす価格は、主要輸入相手国である中国の大豆かす価格が下落していることなどから値下がりが見込まれる。

米国ガルフ・日本間のパナマックス型海上運賃は、11月上旬には50ドル/t台で推移していたが、南米産大豆の輸出開始が収穫遅延により遅れたため船腹需給が緩和したことや、原油相場が下落したことなどか

ら、現在は48ドル/t前後で推移している。原油相場が軟調であるものの、今後は南米産大豆の輸出が最盛期を迎え船腹需給が引き締まる見通しであることなどから、底堅く推移するものと見込まれる。

外国為替は12月上旬には150円前後で推移していたが、12月19日の日銀金融政策決7定会合で利上げが見送られたことなどから12月下旬には158円台まで下落した。その後1月24日に日銀が利上げを決定し、さらに追加の利上げ観測も強まっていること

や、米国の関税引き上げによる米国の景気悪化懸念などから円高が進み、現在は149円前後で推移している。今後は日米の金融政策や景気動向などに左右される相場展開が見込まれる。

以上から、とうもろこしのシカゴ定期が上昇しているものの、為替円高に加えて大豆かすの価格や海上運賃が下落していることなどから、7年4～6月期の配合飼料価格は前期比値下げとなる。

柿本憲治氏（福岡）の功績称え、叙勲祝賀会

畜産、食肉加工業に対する長年の功績が称えられ、昨秋に旭日双光章を受章した柿本憲治氏（日本ハム・ソーセージ工業協同組合九州支部長、日本食品代表取締役社長=下写真）を祝う記念式典が19日、福岡市のホテル日航福岡で開かれ、行政や業界団体、得意先ら約240人が出席し、同氏の受章を祝った。

冒頭、発起人を代表し矢野悦生氏（九州食肉組合連合会会長）があいさつ。同氏は社業や業界に対する柿本氏のこれまでの功績を振り返った上で「この度の旭日双光章は国際的に高い評価を受けた企業や、技術が特に優秀な企業の最高経営責任者に授与されるときいている。これはまさに日本食品が掲げる『食を通して社会へ貢献する』企業理念そのものだ。そして人柄も素晴らしい。柿本氏の細やかな気遣いが厚い人望につながり、組織をまとめる原動力になっている」と評し、「これまで培った知見やその豊富な経験を生かし、われわれ業界をさらに引っ張ってほしい」と今後のさらなる活躍に期待を込めた。

式典には来賓として九州農政局の渡辺裕一郎次長、日本ハム・ソーセージ工業協同組合の強谷雅彦専務理事、本社のある古賀市の田辺一城市長が登場しそれぞれの立場であいさつ。その後、柿本氏は壇上で「今回の受章は本当にありがたく、私にとってはまさに青天のへきれきだった。特に昨秋の皇居での受章式では天皇陛下からありがたいねぎらいの言葉を賜り、そのことは終生忘れることができない。この栄誉もすべてはこれまでご支援、ご指導いただいた



行政や業界、金融機関、地域、社員のたまもの。これに恥じることがないように、なお一層の精進を積み皆さまに恩返しをしていきたい」と述べ、謝意を示した。



その後、発起人や来賓、関係者による鏡開きが執り行われた後、発起人の1人であるJA全農ミートフーズの中村宏執行役員九州営業本部長が乾杯発声し祝宴に移った。なお発起人には矢野会長や中村本部長ほか九州の業界有志7人が名を連ね、同氏の受章を祝った。詳細は次のとおり▷清田浩徳氏（日本ハム・ソーセージ工業協同組合九州支部副支部長）▷吉田満氏（福岡食肉市場社長）▷清川正嗣氏（筑全会会長）▷新井誠氏（福岡ミートグループ会会長）▷末田金次氏（日本食品取締役会長）

「American BBQ Cook-off 2025」開催 優勝は大阪府豊中市の和田浩一さん、ブリスケットのデモも

アウトドアイベントの企画運営、バーベキュー場の管理運営をしている(株)あおぞら(東京都中央区、高田勝会長)は20日、東京都中央区の都立晴海ふ頭公園で本格的なアメリカンBBQコンテスト「American BBQ Cook-off 2025」(後援=米国大使館・農産物貿易事務所/ATO、協賛=米国食肉輸出連合会/USMEF)を開催した。

コンテストには日本全国から昨年を上回る8人の「ピットマスター」が出演。昨年は大会見届人として参加していた、BBQタレントとして人気のたけだバーベキューさんも今回はピットマスターとして出場した。出場者は「ロー&スロー」で調理するアメリカンポークのバックリブを使用したBBQをテーマに、骨4本分のピースとサイドディッシュを2品添えたプレートを出展。4人の審査員がブラインド審査により外観、香り、味、肉の調理、サイドディッシュの5項目(340点満点)で評価した。厳正な審査の結果、大阪府豊中市でBBQスモーカー製作&BBQ PRO SHOPを経営する和田浩一さん(中央写真左)が合計246点で優勝し、副賞としてweber社のスモーカー「スモーキーマウンテンクッカー」などが贈られた。

審査委員長を務めたATOのエリック・ハンセン所長(中央写真右)は「出場者の皆さんがそれぞれ素晴らしい仕事ぶりで、審査は非常に難しかった。このように日本で本格的なアメリカンBBQが広まっているのを見て、非常にうれしい。出場した皆さんそれぞれの今後の活躍を期待している。また、おいしいアメリカンBBQを作っていただくために、高品質なアメリカンビーフ、ポークをぜひ購入していただきたい」とPR。同じく審査員を務めたUSMEFの加藤悟司ジャパンディレクター(下写真)は「USMEFはアメリカンビーフ、ポークのマーケティングを行っている団体であり、こういう場を設けていただき、非常に感慨深い。今回のイベントをきっかけに、本当においしい米国のスモークバーベキューをもっともっと日本で広めていきたい」と呼びかけた。

同大会は米国におけるBBQ文化の魅力を多くの人に知ってもらうためのイベントであり、昨年初開催。2回目となる今年はアメリカンBBQのおいしさだ



けでなく、普段からその味を楽しめる国内の店舗も紹介すべく、「Harumi Backyard BBQ Bash」と題したフードフェスも同時開催し、日本ではまだあまり知られていないアメリカンビーフの「ブリスケット」(カタバラ)を10時間以上かけて低温調理したアメリカンBBQメニューを紹介。ブリスケットコーナーを設け、B-YARD代表のジョージ金子さんが来場者にブリスケットの作り方についてデモンストレーションを行った。また、日本でブリスケットを提供しているBBQフードショップ3店舗のブリスケットの食べ比べプレートを販売し、すぐに売り切れる盛況ぶりとなった。ブリスケットのほか、アメリカンポークを使用したプルドポークやポークリブ、スモークソーセージ、さら

に米国産クラフトビールなども販売され、いずれも好

評を博していた。

PROVACUNO がネットワーキングイベントでスペイン産牛肉を PR

欧州スペイン産牛肉の専門職間連携団体 PROVACUNOは、「It's time for European Beef」の一環としてこのほど、複数のイベントを開催した。欧州連合(EU)の支援を受けたこのキャンペーンは、トレーサビリティと動物福祉の確保に焦点を絞り、EUおよびスペインで生産された牛肉の安全性、信頼性、卓越した品質、味を強調している。同団体はFOODEX2025への出展、BtoBイベントの開催を通じて、欧州スペイン産牛肉を日本のバイヤーに紹介。これらのイベントは2025年から始まった3カ年のキャンペーンのうちの1年目となる。

10日には、地元の肉加工業者、肉製品製造メーカー、および日本の食品関連企業間のネットワーキングイベントを東京都内で開催した。このイベントでは、日本の肉業界のキーパーソンを対象として、ヨーロッパとスペインの牛肉の安全性と高品質性を解説し、抗生物質や成長促進剤を使用しない動物福祉と環境の持続可能性を重視したヨーロッパの生産モデル(EPM)を理解する絶好の機会を提供した。

このフェスティバルでは、ミシュランの星を受賞したスペインのシェフ、ミゲル・カレテロ氏とハビエル・エステベス氏による料理とビーフの試食セッションと欧州生産モデル(EPM)に関する講演が行われた。これらの活動は、参加者に日本市場でのスペイン産最高級ヨーロッパビーフを直接体験してもらうことを目的としている。

イベントではミゲル・カレテロ氏は「ウェリントン風サーロイン、カレー添えのシン、ローストチャックロール」を、ハビエル・エステベス氏は「ステーキのタルタル、マリネしたタン、ビーフチークのタコス」を調理し、欧州スペイン産牛肉の軟らかさ、ジューシーさを



強調した。

さらに、11～14日の4日間、アジア最大級の食品・飲料展示会「FOODEX JAPAN 2025」に出展。今回の「FOODEX JAPAN 2025」では、ミシュランの星付きシェフ2人(ミゲル・カレテロ氏/ハビエル・エステベス氏=下写真)がPROVACUNOのブースに登場し、欧州スペイン産牛肉を使用したレシピを披露して、多様性と品質の高さ、独自性をライブクッキングで来場者にアピールした。また、ライブクッキングとワークショップを通じて、SNSのインフルエンサーを招き、欧州スペイン産牛肉のおいしさを紹介するとともに、その魅力を日本のバイヤーやSNSユーザーへ伝えた。

【訃報】 荻上治男氏 (ベストパック(株)元相談役) が逝去

荻上 治男氏(おぎょうえ・はるお=元ベストパック相談役、享年94歳)、心不全のため3月18日逝去。葬儀は故人の遺志により、近親者のみの家族葬で執り行

う。なお、同社ならびに喪家への弔問、香典、供花は固く辞退する。

NSK 会が春季研修会開催、吉富アビガイル氏が細胞性食品について講演

日本ハム・ソーセージ工業協同組合協力商社会(NSK会=川村洋三会長)は19日、令和6年度春季研修会を東京都目黒区のホテル雅叙園で開催した。

川村会長は冒頭のあいさつで「世界ではとめどなく人口の膨張が続いており、当然深刻な食料問題が起きてくる。増加する人口が必要とする動物性、植物性タンパク質の供給環境は厳しさを増す。従来の酪農、養豚、養鶏、漁業、農業などで必要なエネルギー原料を確保するには、環境問題やアニマルウェルフェア、水資源の確保など、さまざまな制約がある」と述べ、「本日のテーマである細胞性食品や植物性タンパクなどが新たな主原料として研究開発され、不足分をカバーしていくのではないかと。私たちの顧客である加工メーカーの中にも、すでにこれらの新素材開発に着手している企業があり、畜肉原料を植物タンパクに置き換えている製品はすでに市場化が進んでいる。ただ、本来の畜肉が持つ食感やフレーバー、栄養素をカバーするには、やはり動物タンパクを原料として、動物細胞から作られた原料の開発が必要となる。将来的にはハム・ソーセージなどの主原料が現在の畜肉から細胞性食品に変わることも可能性としては否定できない。私たち関係業界もこの大きな変



化の流れをしっかりと捉え、新たなビジネスに挑戦していかなければならない」と強調した。

続いて、食肉産業展セミナーでも14日に講演を行った(詳細は次号で掲載)一般社細胞農業研究機構の吉富愛望アビガイル氏が「細胞性食品の現状と今後の可能性」と題して講演。いわゆる“培養肉”を含めた細胞性食品の世界市場での開発や販売の動向、日本国内での取り組み、さらに今後想定されるシナリオイメージや可能性について紹介した。質疑応答では参加者から実際に商品化となった場合の製造コストについての質問などが寄せられ、関心の高さをうかがわせた。その後は懇親会となり、会員同士の活発な情報交換などが行われた。

食肉公取協、6年ぶりに「お肉の表示ハンドブック」を製作・公開

全国食肉公正取引協議会(村上幸春会長)はこのほど、「お肉の表示ハンドブック2025」を製作・配布し、全国食肉事業協同組合連合会のホームページ上で公開した。

近年、トレーサビリティ違反をはじめとする表示違反事件がメディアで取り上げられ、食品の安全・安心に対する消費者の関心が高まっている。食肉関連事業者には、的確な情報提供を行い、消費者の信頼確保に努めることが求められているところだ。

食肉公取協はかつて、不当景品類および不当表示防止法の規定に基づいて「食肉の表示に関する公正

競争規約」(1995年10月13日、公正取引委員会認定)を設定。このハンドブックは2001年に初版が発行され、その後も02年、05年、10年、13年、15年、19年と版を重ねてきた。

これまでも関係法令、規約の改正、アレルギーの見直しなどがあると、その都度ホームページ上で随時更新を行ってきたが、食肉公取協会員をはじめ、行政、関係団体からの要望もあり、6年ぶりに「お肉の表示ハンドブック2025」の作成に至った。

URLは次のとおり。PDF版のダウンロードも可能。
<https://ajmic.or.jp/kumiai/hyouji.html>

ウェールズミートプロモーション協会とウェールズ政府がウェールズラム PR 関係者を招き羊料理専門店イベント開催、FOODEXに出展し試食提供も

ウェールズミートプロモーション協会とウェールズ政府は合同で11日、輸入業者や卸売業者、外食関係者らを招き、ウェールズラムを味わう会を東京都港区の「串羊 西麻布店」で開催(上写真)。同店のオリジナルメニューとして、ウェールズラムを使用したハンバーガー(中央写真)やクスクス、さらにウェールズラムのうまみを生かした茶漬けなどが参加者に提供された。

ウェールズラムは、EUの地理的表示保護制度(PGI)の下、「ウェルシュ ラム」として保護されている。最重要事項として食の安全・安心を徹底しており、ラム肉はすべて認可・登録された施設で加工され、すべての製品についてトレーサビリティシステムを構築。アニマルウエルフェアや環境への配慮など、持続可能な農業を軸に据えている。現在は世界20カ国以上に輸出されており、日本では2019年に輸入が解禁された。

ウェールズミートプロモーション協会のジェイソン・クレイグ氏は「2025年はウェールズにとっても特別な年であり、“Wales and Japan 2025”と題したキャンペーンを行っている。6千マイル以上の距離を越え、ウェールズと日本は長い歴史と共有された価値観により、これまで良好な関係を築いてきた」とあいさつ。さらに「ウェールズは降水量が多く、年間では日本より30日以上雨の日が多い。その湿潤な気候が羊を支えるミネラル豊富な土壌と牧草を生み出す。ウェールズラムは世代を越え、家族経営の生産者が広範囲な知識を集積しながら伝統的な手法を用いることで、高品質な羊を生産している。羊は非常にゆとりのある環境で育てられる。それがジューシーで甘みのある、軟らかい肉質を生み出す重要なファクターといえる。また、ウェールズは世界で最も持続可能な羊肉生産国の一つだ」と紹介した。

また、イベントの司会を務めた羊齧協会の菊池一弘主席は、個人の感想と前置きした上で「ウェールズラムは欧州系ラムの中でもやや小ぶりで繊細であり、おいしい赤身肉で非常に食べやすい。通常、そう



した場合は羊独特の香りがあまりしないものだが、ウェールズラムはしっかりと羊の良い香りも感じられる」と紹介した。さらにメニューを提供した、串羊の前田陽平オーナーは「今回、初めてウェールズラムを取り扱う機会をいただいたが、素晴らしい肉質であり、今後はぜひ継続的に取り扱いたい」と意欲をみせた。



なお、11～14日に東京ビッグサイトで開催されたFOODEXのウェールズブースではウェールズラム製品も出展され、ウェールズ産の塩で味付けした、ラムチョップなどが試食提供された。(下写真)

兵庫・芦屋で人気の「マグネットカフェ竹園」が グラングリーン大阪南館に入店

「JR大阪駅」の北側に21日オープンした大型商業施設「グラングリーン大阪南館」の地下1階に、兵庫県芦屋市の食肉専門店「あしや竹園」が運営するカフェ・洋食の「マグネットカフェ竹園」が入店する。

同社の強みである「神戸ビーフ」を使ったメニューを展開しており、神戸ビーフのおいしさを訴求するとともに、インバウンド需要の取り込みを図っていく。

「グラングリーン大阪南館」は、大阪・梅田の大型再開発プロジェクトの一環として取り組まれており「北館」が昨年オープンしている。

あしや竹園は、食肉専門店のほかに芦屋市でホテル「ホテル竹園芦屋」の経営も行っている。プロ野球チームが定宿として知られており、ホテル内にはレストランのほか、マグネットカフェ竹園を展開。今回、グラングリーン大阪南館には、そのマグネットカフェの2号店を出店するもの。

あしや竹園の食肉専門店は、同じ大阪駅近くの百貨店「阪急うめだ本店」内にも出店しており、同店が高い知名度と人気を誇っていることから、今回の出店ではその人気の波及効果も期待される。

マグネットカフェのメインメニューは「神戸牛炭火焼きハンバーグセット」100g 1800円(税込み)



や「神戸牛炭火焼きひとくちステーキセット」100g 3300円など。そのほかにも「神戸牛ローストビーフ定食」3850円、「神戸牛すき焼き定食」4850円といった神戸ビーフを活用したものや、「ローストンカツ定食」2450円、「オムライスプレート」2200円など、竹園自慢の洋食メニューも数多くそろえている。

また、あしや竹園はコロッケも有名で、芦屋本店や、うめだ阪急店では行列ができる人気ぶり。全店合わせて1日5千個、年間180万個が売れている。今回、マグネットカフェ竹園でも、テークアウトスペースを用意し、コロッケのほかミンチカツや、新メニューも含めた揚げ物の持ち帰りが可能となっている。

【ブロイラー市中現物相場】 需要底堅く国産生鮮モモもちあい

◇国産物 生鮮モモは日経加重平均で17日に719円に下げたが、翌18日に反発し741円に値を上げた。710円台が一過性のもので、寒の戻りや節約志向もあり需要が堅調なことから、740円を前後したもちあいが続く。冷凍物はおおむねもちあい。生鮮ムネも節約志向などからもちあい。冷凍物も品薄、輸入物の高騰からお

おおむねもちあい。

◇輸入物 ブラジル産、タイ産、米国産とも高値張り付きでおおむねもちあ

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

いの状況が続いている。輸入量が少なかったこともあり、年度末に向けての投げなども、いまのところ目立った動きはみられない。

輸入物	単位: 円/キロ
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	430~450
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(1000g UP)	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

【東京食肉卸売市場】牛は弱もちあいか、豚は底堅い

〔牛〕前週は和牛、交雑牛ともに軟調。和牛去勢の5等級は弱含みで推移し、2週目に比べ100円ほど下げた。3等級は相場を保っており、4等級は上下から押され、価格差が縮まっている。交雑牛の雌は週末にやや戻したが、去勢は上物ほど下げ幅が大きく、去勢4等級は40円ほど下げている。

東京では今週桜の開花が予想されている。昔に比べ宴会需要が減ったとはいえ、花見などの行楽や進入学シーズン向けの引き合いが出ているよう。ウデやモモといったスソ物中心の動きだが、低迷していた焼き材も動きが出ている。

今週は、決算期を控えた問屋を中心に仕入れを控えるところもあり、下げ相場も予想される。ただ、東京市場の上場は平均300頭ほどで、週後半は上場が少ないことから、和牛去勢A5は2400～2500円、A4は2200～2300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〕前週は週後半に祝日を挟んだこともあり、1日当たりの出荷頭数が増加。全国と畜頭数は連日7万頭を超えた。一方で祝日に向けた手当てに加え、春休みの行楽やイベント需要の増加などもあり、荷動きは比較的堅調。学校給食向けの荷動きは止まっているものの、相場は強もちあいで推移している。ただ、外食業態などではより安価な鶏肉へのメニュー変更なども散見される。

今週はさらに気温も上昇する見込みとなっており、東京では週明けにも桜の開花が予想されている。天候にもよるが、週末には花見やバーベキューなどの機会も増えていきそうだ。半面、出荷頭数自体は大きく増えることはなく、今週も600円台で底堅く推移しそうだ。

【大阪市食肉卸売市場】和牛4等級が強気、豚高値圏で乱高下続く

〔牛〕3月に入り、この先の行楽需要を見越して引き合いが強まってきた。和牛は低価格志向の中で、今や希少性が高まっている4等級の引き合いが特に強い。交雑牛は昨年来の安定した価格を保っている。

3月中については、今以上に需要が高まることはなく、現状を上回る大きな価格変動はないとみられる。ただ、大幅な上伸はない分、底堅く推移しそうだ。

〔豚〕引き続き上場頭数が少ないことから、前週の相場は日によっては700円まで上昇した。頭数が少ないことに加えて「上」の上場が少ないため、買いがあると全体の価格が上伸びしやすい状況となっている。

この先も「上」を含めて頭数は多くないとみられており、引き続き高値圏で乱高下しながらの推移が予測される。600円中心か。

ヤガイ「極細ビーフスティックチーズ入り 25g」新発売

カルパスやジャーキーの製造・販売を展開している(株)ヤガイ(山形市、谷貝佑一社長)は17日、ビーフ×チーズのつまみ「極細ビーフスティックチーズ入り 25g」を発売した。

チェダーチーズ主体のプロセスチーズを使用し、芳醇な風味と食べ飽きない味わいに仕上げ、相性抜群なチーズとビーフを1本に凝縮。スティックタイプで手軽に食べやすく、ぜいたくな素材を一度に堪能でき

る。

同製品は細切りジャーキー「極細ビーフジャーキー」に続く極細シリーズ第2弾。同商品ではチーズを配合することで酒のつまみとしてはもちろん、日常の何気ない時間にもおやつ感覚で食べられるおいしさを目指し、老若男女幅広い層に好まれる味に仕上げたチーズ好きも満足できる商品となっている。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 3月21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	3,026	2,316	2,217	-	-	
		安値	2,138	1,952	2,035	-	-	
		平均	2,467	2,178	2,103	-	-	
	60頭	頭数	47	10	3	-	-	
	雌 B	高値	-	-	-	-	-	
		安値	-	-	-	-	-	
		平均	-	-	-	-	-	
	-頭	頭数	-	-	-	-	-	
	去 A	高値	3,249	2,362	2,157	-	-	
		安値	2,052	1,962	1,956	-	-	
		平均	2,457	2,174	2,061	-	-	
	141頭	頭数	116	22	3	-	-	
去 B	高値	-	-	-	-	-		
	安値	-	-	-	-	-		
	平均	-	-	-	-	-		
-頭	頭数	-	-	-	-	-		
乳牛	雌 B 1頭	平均	-	-	-	981	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	-	
	去 B 2頭	平均	-	-	-	1,097	-	
	去 C -頭	平均	-	-	-	-	-	
交雑牛	雌 B	18頭	平均	1,757	1,565	1,474	1,375	-
		頭数	2	4	6	6	-	
	雌 C	1頭	平均	-	-	1,335	-	-
		頭数	-	-	1	-	-	
	去 B	26頭	平均	-	1,521	1,475	1,400	-
頭数		-	2	16	8	-		
去 C	1頭	平均	-	-	1,324	-	-	
頭数	-	-	-	1	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	334	1,127	-	(競り)	(相対)	
売買	298	990	280.0	-	18	32

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,145	1,747	1,502	1,195	-
	B	-	-	1,317	1,203	924
和 去	A	2,413	2,367	1,982	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	889	880
	C	-	-	-	883	820
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,620	1,508	1,347	-
	C	-	1,604	-	1,204	-
交 去	B	-	1,609	1,533	1,385	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	866	880	876	788	756
	安値	616	583	568	432	391
	平均	696	629	609	572	476
	頭数	(12)	(396)	(350)	(127)	(105)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入相対	高値	-	676	654	-	486
安値	-	676	654	-	378	
平均	-	676	654	-	426	
頭数	(-)	(4)	(2)	(-)	(12)	

[大阪食肉卸売市場] 3月21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	2,582	2,334	2,106	-	-
(頭数)	(10)	(9)	(4)	(1)	(-)
B	-	1,851	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,417	2,192	1,903	-	-
(頭数)	(10)	(5)	(5)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	1,264	-	-
交雑雌 B	-	1,700	1,493	1,446	-
C	-	1,511	1,462	1,444	-
交雑去 B	-	1,633	1,538	1,448	-
C	-	-	1,489	-	-
豚	-	642	640	603	487

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	3月21日	3月19日	(3月累計)
豚	64,500	73,100	942,600
成牛計	3,960	4,290	62,280
和牛雌	1,230	880	15,240
和牛去勢	730	1,140	16,320
乳牛雌	600	880	9,600
乳牛去勢	230	440	6,940
交雑雌	690	530	6,470
交雑去	480	420	7,580

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 3月21日

東京	1,435円	(前日 1,466円)
大阪	1,399円	(前日 1,336円)

[豚・全農建値] 3月21日

上	中	取引頭数	市況
619円	600円	1,388頭	強もちあい

と畜	牛 36頭	豚 209頭	牛概況	もちあい
売買	牛 84頭	豚 58頭	豚概況	もちあい

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21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)	- (-)	6,324	-	もちあい
仙台 [中]	590 (563)	573 (533)	612	90	続伸
宇都宮 [地]	586 (623)	527 (561)	1,705	56	急反落
茨城 [地]	605 (619)	591 (595)	-	440	小幅高
群馬 [地]	629 (620)	532 (514)	2,590	319	続伸
さいたま [中]	608 (603)	593 (588)	321	324	強もちあい
東京 [中]	629 (627)	609 (592)	1,127	999	もちあい
横浜 [中]	622 (626)	598 (598)	644	649	もちあい
山梨 [地]	- (601)	- (568)	135	75	休市
浜松 [地]	593 (592)	552 (543)	221	39	もちあい
名古屋 [中]	625 (592)	563 (542)	955	209	続伸
京都 [中]	594 (-)	550 (-)	40	106	もちあい
大阪 [中]	642 (640)	640 (617)	209	58	もちあい
神戸 [中]	607 (800)	600 (791)	-	78	-
岡山 [地]	650 (646)	665 (655)	363	310	もちあい
広島 [中]	613 (596)	588 (581)	222	46	反発
福岡 [中]	586 (574)	551 (553)	564	113	反発

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14日～3月20日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,171,824 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	1,035	1,220	1,254	1,186	55,972
うで	734	799	849	788	87,881
ロース	1,058	1,153	1,264	1,147	88,719
ばら	1,167	1,220	1,328	1,242	111,802
もも	753	782	837	785	142,361
ヒレ	1,066	1,112	1,212	1,130	7,885
セット	913	998	1,065	991	677,204

◇近畿圏 総重量 523,645 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	1,131	1,285	1,378	1,266	43,887
うで	727	745	787	754	97,441
ロース	1,058	1,188	1,266	1,171	67,692
ばら	1,145	1,220	1,274	1,220	88,135
もも	729	756	799	757	122,787
ヒレ	972	1,134	1,296	1,157	6,697
セット	932	972	1,027	975	97,006

[食鳥正肉日経相場] 3月19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	692	736	1,030	10
ムネ	356	406	590	6

[農水省統計情報部食鳥市況] 3月18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	610	550	600	650
安値	684	371	290	360	350
平均	767	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 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。