

令和7年
2025年

3月26日
水曜日

第11678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



明治が食肉向け新商品「明治 乳酸菌発酵液」発売発表会を開催……P3

注目のヘッドライン

JACA・吉富アビガイル氏が細胞性食品 をテーマに講演—食肉産業展セミナー

第49回食肉産業展の食肉情報セミナーで、一般社細胞農業研究機構（JACA）の吉富愛望アビガイル氏による「細胞性食品の現状と今後の可能性」をテーマとする講演が行われた。

…詳細はP2

明治が食肉向け新商品「明治 乳酸菌発 酵液」発売発表会を開催

…詳細はP3

- ▶ JACA・吉富アビガイル氏が細胞性食品をテーマに講演—食肉産業展セミナー……………P2
- ▶ 明治が食肉向け新商品「明治 乳酸菌発酵液」発売発表会を開催……………P3
- ▶ 全国食肉センター協議会が事務所ビルの階数変更……………P3
- ▶ 日本食肉消費総合センター「消費者意識調査」「食肉家計消費等動向分析」の結果を公表①……………P4
- ▶ 日本食肉生産技術開発センターが血斑低減に関するマニュアル普及セミナー開催②……………P5
- ▶ 第4回ランピースキン病対策検討会を実施—農水省……………P6
- ▶ 第11回野生猪豚熱対策検討会実施—農水省…P6
- ▶ 野生鳥獣肉の衛生管理ガイドライン・別紙カラーアトラスを一部改正……………P6
- ▶ 青雲ミート会関西支部が第21回総会を開催……P7
- ▶ マルハニチロが社名変更、新社名は「Umios」…P7
- ▶ かつや「ホルモン焼きうどんとチキンカツの合い盛り丼」新登場……………P7
- ▶ [外食産業市場動向・2月] 焼き肉は前年同月比1・6%減……………P8
- ▶ [資料] 日本食肉流通センター週間市況〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉……………P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 25日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 25日…P11

食の感動体験を創造することで
世界中の人々と食をつなぎ続ける



<https://www.starzen.co.jp/>



<https://www.sfoods.co.jp/>

JACA・吉富アビガイル氏が細胞性食品をテーマに講演 —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14日、一般社団法人細胞農業研究機構(JACA)の吉富愛望アビガイル氏(上写真)による「細胞性食品の現状と今後の可能性」をテーマとする講演が行われた。概要は次のとおり。

細胞性食品との向き合い方に関して国際的に議論が進む中、JACAは日本が取るべき対策を検討・提言することを活動目的としている。細胞性食品が比較的新しい分野であることから質の高い情報が出回りにくい状況下、正確な情報を集めて新興技術の可能性と限界を見定め、日本が蚊帳の外に置かれないように尽力している団体だ。

細胞性食品とは、動物や植物の細胞を培養したもの、もしくはそれを原料とする食品を指す。現状では、培養細胞のみで食品を形作って量産することは難しく、ほかの食材と合わせたナゲット状、パテ状、ソーセージ状のものが主流。細胞性チキンや細胞性豚脂、細胞性牛肉などが入った加工食品は、国外では販売承認済みのものがすでに販売されたり、あるいはその準備が進められたりしているところだ。日本企業が開発や資金・技術面で関与している事例も確認されている。

細胞性食品の細胞含有率はさまざま。例えば米国では細胞素材が99%、成形肉に使用される食品添加物が1%という割合の商品が販売承認を得ているケースもあるが、シンガポールでは3%のみを含有する細胞性チキン入り食品もある。現状、含有率を高めることを目標とするというよりは、大豆ミートなどでは補えない肉感を演出する素材として重視される傾向が強い。

10年後、20年後を見据えた市場規模を複数の企業が試算しているが、計算前提などの違いもあり、予測値には各社ごとに大きな差異が生じている。各国、各社の単位面積当たり、あるいは年当たりの生産量にはそれぞれにバラツキがあり、今後の生産規模拡大による技術革新の可能性の見通しは、まだ困難といわざるを得ない。培養肉の開発・生産にどれほどのリソースを割くのかという判断が容易ではないのが現



在の状況だ。

世界では細胞性食肉の販売・輸入を禁止する法律が可決された事例もあるが、他方では米国、シンガポール、香港、イスラエルでは政府による安全性確認、販売承認あるいは販売の事例があるなど、細胞性食品に関わる方針は、国・地域によって異なる。

その中で、日本の持つ食品加工・製造、細胞・再生医療、食のブランド力といった強みが生きる可能性がある。家畜伝染病や国際的な市況の影響を受けにくい培養肉を、食肉分野の新たな選択肢の一つと捉え、動向を注視しておくのが良いだろう。ただし、低価格の市場が動きやすい傾向にある日本では、培養細胞のみで従来品と同等のものが作られたとしても、それが活発に出回るのは可能性に乏しい。一方で、培養細胞が加工食品原料の一種として流通する可能性は考えられる。

細胞性食品の大規模な産業振興が必ずしも今後重要になるとは限らないが、将来を見据えた技術や情報の蓄積は求められる。新食品技術の可能性と限界を見極めるため、JACAとしては海外からの情報に依存せず、国内でも安全・安心・安定的に技術運用するための素地作りの推進を目指すべきだ。

明治が食肉向け新商品「明治 乳酸菌発酵液」発売発表会を開催

(株)明治は19日、東京都中央区のビヤレストランライオン銀座七丁目店で「明治 乳酸菌発酵液」発売発表会を実施した。同社は食肉の発酵を促す業務用商品「明治 乳酸菌発酵液」を開発し、このほど販売を開始していた。

同商品は、牛肉・豚肉の発酵に適した乳酸菌を厳選して開発されたもの。乳酸菌発酵製法(特許出願中)によって肉を発酵させることで、添加物を使わずに肉本来の味わいを深め、ジューシーで健康的な軟らかい肉(発酵肉)に仕上げるができる。乳酸菌に関する同社の知見・技術により、肉類などの多くの食材の価値を向上させる可能性が見い出され、商品化に至った。原料高騰下で食肉製品の高付加価値化が求められる状況下、同商品が「発酵肉市場」を切り開き、新たな価値を生むことが期待される。

発表会では初めに、同社のグローバルデイリー事業本部デイリー企画部営業推進グループの池内研吾専任課長が、事業展開や乳酸菌・発酵について説明した。それによると、同社はこれまで食肉関連製品を取り扱っていなかったが、社員が主体となって社会課題解決型の新規事業創出を目指す「社内創発プログラム」を2021年に始め、“食材の高付加価値化”に向けて「乳酸菌」と「発酵技術」の新たな可能性を探索。そこで着目したのが食肉分野で、23年7月ごろから食肉業界のニーズの検証、研究開発などを続けてきた。そして、今年3月には「明治 乳酸菌発酵液」の発売が実現した。

続いて、中部大学の元教授で、現在は一般(社)食肉科学技術研究所の理事を務める根岸晴夫氏が、食肉の熟成と乳酸菌発酵について解説した。まず、家畜の死後変化や食肉の熟成に関する科学的知見に基づき、食肉のおいしさに軟らかさが大きく関係することを説明。また、食肉業界での乳酸菌の利用が伝



統的な発酵ソーセージに限られている中、食肉加工での乳酸菌の研究を行い、保存性や栄養補給効果、お



いしさにおける付加価値の向上が認められるとした。この新商品を使うことによる効果としては、熟成中の肉の軟化が速まることや、肉のうまみやジューシーさの向上が期待される。

次に、明治の研究本部健康科学研究ユニット栄養・機能性グループの利光孝之専任課長が、新製品を詳しく説明。同社が選んだ乳酸菌は、北海道十勝の肥沃な大地で健康的に育てられた牛の生乳から採取されたもの。今回開発した「乳酸菌発酵製法」によって食肉の短期間での熟成が可能になったことに加え、酸味があまり生成されないことで衛生性を高め、日本人の食性にも合いやすいのがポイントで、これらは乳酸菌としては画期的な特長だ。発酵肉のメニュー例としては、厚くてもかみ切りやすいことから極厚ステーキ、加えて保水性の向上によるジューシーな仕上がりを生かせるトンカツを挙げている。

全国食肉センター協議会が事務所ビルの階数変更

全国食肉センター協議会は31日、事務所ビルの階数を変更する。なお、電話番号、FAX番号に変更はない。新しい所在地は次のとおり。

新所在地＝東京都港区港南2-12-33、品川キャナルビル1階

日本食肉消費総合センター 「消費者意識調査」「食肉家計消費等動向分析」の結果を公表①

公益財団法人日本食肉消費総合センターは、JRA(日本中央競馬会)から畜産振興事業の助成を得て、令和6年度「供給リスク増大下の食肉事情等理解醸成事業」を実施した。同事業は、食料の供給リスクが増大している中、飼料価格の高騰などにより経営的に厳しい状況にある、わが国の畜産業の現状を一般消費者に認識してもらい、食肉の合理的な価格形成についての理解を醸成することを目的としている。その一環として、一般消費者を対象として、食肉価格の上昇が常態化しつつある中での食肉購入行動、価格上昇許容度、畜産業の現状や食料・食肉の供給リスクについての認識度、生産コスト上昇分の価格転嫁に対する意識などを把握する「消費者意識調査」と、家計調査を主な分析対象としつつ食品スーパーのID-POSデータ等も活用して、食肉価格の上昇とその常態化による消費者の食肉購買の変化をコロナ禍以前の2019年からの中期的な食肉消費動向の中で把握する「食肉家計消費等動向分析」を実施した(委託先=日本食研ホールディングス(株)食未来研究室)

二つの調査からおおむね以下の事項が明らかとなった。

【消費者意識調査】 購入量が最も多い食肉は豚肉で、次いで鶏肉、牛肉、ひき肉の順。牛肉の中では「和牛以外の国産牛肉」が最多(29%)で、次いで「輸入牛肉」(27%) (前年は「輸入牛肉」(34%)が最多)

「牛肉を購入しない」との回答は12%。牛肉を購入しない理由は「価格が高い(コストパフォーマンスが悪い)」が69%と最多で、以下「豚肉や鶏肉の方が好き」(37%)、「牛肉が好きではない(おいしくない)」(17%)と続いた。「環境に悪影響を与える(牛のゲップなど)」は2%だった。

畜産業の現状(生産費にかかる飼料費の割合、飼料の輸入割合、飼料価格の高騰、肉用牛農家の減少)については、消費者の過半数が知らない状況。また、消費者の7~8割が畜産業の現状を心配しているものの、畜産業の生産構造や経営環境などを理由

に、2~3割の消費者は現状を容認している。

生産コストの上昇分を食肉価格(小売価格)に転嫁することについて、消費者の50%は容認しているが、その割合は前年より減少。また、消費者の55%はすでに価格転嫁は生産コストの上昇分以上か、ほぼ行われていると認識しており、食品スーパーなどの転嫁状況に関する回答とはギャップがある。

価格許容度について、畜産業の現状や食料・食肉の供給リスクについての情報を提供する前後で2回尋ねたところ、2回目では「値上げは許容できない」は全ての年代で減少し、「10%まで(15%まで、20%まで、20%を超えても)許容できる」が増加するなど、価格許容度は情報提供前の1回目より上昇している。

【食肉家計消費等動向分析】 食料費は19年比で増加しているものの、その間の消費者物価指数(CPI)の伸びを下回っており、節約志向がうかがえる。そうした中、実収入が他の年代以上の伸び率となっている20代は旺盛な消費意欲をみせている。

肉食への支出金額はコロナ禍での巣ごもり需要により増加した後は減少傾向で推移していたが、物価上昇の影響により22年後半以降は増加傾向で推移。一方、コロナ禍で大幅に減少した外食も19年を上回る水準まで回復。そうした中、中食は19年以降一貫して増加している。

牛肉は、価格上昇の影響で支出金額こそ19年比でプラスを維持しているが、購入数量は減少しており、買い控えの傾向が続いている。支出金額は増加傾向の豚肉も、購入数量は21年以降緩やかな減少傾向。鶏肉・合いびき肉は、支出金額、購入数量ともにここ1年ほど大きく増加した。

牛肉は近畿、豚肉は東日本、鶏肉は九州という、畜種別の嗜好に地域的な差異は依然としてみられるものの、肉類消費の弱かった北海道で肉類の支出金額が増加し、九州で豚肉の支出金額が増加するなど、地域ごとの食肉消費に変化が生じていることがうかがえる。(連載続く)

日本食肉生産技術開発センターが 血斑低減に関するマニュアル普及セミナー開催④

血斑の発生要因は大別すると「生体」と「畜処理」にあり、一方の要因でも発生し、両要因が複合的に影響するケースも多いと考えられ、血斑抑制には総合的な対策が必要である。

【血斑発生に影響する生体要因】 遺伝的な要因として①「遺伝など」が挙げられ、品種間を比較すると血斑は一般的にホルスタイン種で高く、次いで交雑種となり、黒毛和種で低い。血斑は豚、羊、家禽肉など畜種にかかわらず広くみられる。豚においても品種間で発生率の差がみられ、羊でも系統間で差があり、牛でも同様の可能性がある。以上のように血斑発生には品種などの遺伝的な影響がある②「性」により発生率が異なり、わが国の全国平均3年間(2017～19年)の平均値で去勢は雌より血斑発生率が2倍以上高かった。以降のデータでも同様の傾向がみられる③「体重」をみると、和牛の全国データでは体重による血斑発生率の違いはみられなかった。体が大きいことや月齢を経ることは必ずしも血斑を増加させる要因ではない。羊では成羊にくらべ子羊で血斑発生率が高いという報告があり、子羊の血管の脆弱性が関係しているとされる④「季節」による血斑発生率にはとくに顕著な影響は認められていない。なお、羊では夏場に多いという報告もあり、暑さのため生体内では毛細血管を広げ血液を多く流して熱を体外に逃しており、夏の暑さが血斑発生の一要因となる可能性も指摘されている。寒冷も血斑発生要因となる動物にとってのストレスだが、全体として季節で顕著な影響はみられない。ただし、低温や高温は家畜へのストレスとなるので、運搬時や係留時の温度に気をつけたい。

飼養管理は血斑発生に及ぼす大きな要因の一つである。なぜなら黒毛和種の同じ性、また同じ食肉処理場でも、農家間で血斑発生率には大きな違いがみられる。飼養管理の差が血管の脆弱性に関係しているものと思われる。血管が脆弱な場合、どれ程と畜処理を工夫しても血斑発生を防ぐことができないし、逆に血管が丈夫であれば、と畜処理で多少のことであっても血斑は発生しにくいと考えられる。農家ごとの際は出荷や運搬時のストレス要因も考えられるが、

現在のところ、ビタミンなど栄養との関わりが高いことが示唆されている。

①「ビタミン」については、21年の前マニュアルでもビタミンA不足が血斑発生につながることを示唆した。前マニュアルを参考にし、非常に高い血斑発生率を示す交雑種農家5戸と他を比較調査し、去勢割合が多いほど発生率が高く、さらにそれらの牛で血中ビタミンAが低値であることが分かった。逆に血斑発生率の高い黒毛和種農家では、血中ビタミンA平均値は基本とする理想値よりも高いものの、変動が大きいことを見出した。これらのことからビタミンA制御法の失敗により、血管が脆弱化したものと推察している。ビタミンA制御法は脂肪交雑を上げる手段として有効であり、適正に行えば欠乏症状を示すことはない。その方法は、肥育前期はビタミンAを高くし、中期に下げるが、後期は高くするもので、血中ビタミンA濃度が制御法の指標となる。そのため、前者の交雑種では明らかに低減し過ぎており、後者の黒毛和種は理想値より高いのは、後期でなく出荷直前に投与されたものと推察される。牛においてビタミンA不足は、眼や関節の障害やズル(筋肉水腫)、食欲不振や発育停滞といったさまざまな臨床症状を引き起こすだけでなく、ビタミンAは上皮組織の健全性や細胞を痛める酸化ストレスに対する防御作用に関与するため、血管の脆弱性に関係する②「ミネラル、その他」では、各種ミネラルの不足やアンバランスは血斑に関係する血圧を上昇させる。

また、輸送も血斑の発生に関係する。出荷時、慣れた牛房から出すとき、トラックへ積み込むときも足にとってストレスとなる。電気ムチや電気棒での追い込みも大きなストレスとなり、血斑のみならずPSEやDEDといった各種異常肉の発生につながる。また、手洗いや見知らぬ牛との混載、滑る床、振動、濡れ、絶水・絶食、暑さ、寒さ、風、音、光などがストレス要因に挙げられる。米国ではトラック輸送により牛の4割近くで腰、ももなどに打撲傷が発生していたとの報告もある。打撲では皮膚の表面に切り傷がない場合でも皮下組織は損傷した状態になることがあり、瑕疵の一つである「アタリ」の原因となる。(連載続く)

第4回ランピースキン病対策検討会を実施—農水省

農水省はこのほど、第4回ランピースキン病対策検討会を実施した。

昨年11月に国内で初めてランピースキン病の発生を確認。これを踏まえ、防疫対策要領に基づいた防疫対応を検証した。

発生直後から行った、発症牛の自主淘汰^{とうた}、同居牛などの出荷自粛、ワクチン接種、ベクターである吸血昆虫対策などは、まん延防止対策として、それぞれ有効と考えられた。一方で、自主淘汰への協力が得られず、発症牛が地域に残存したことや、発生農場や周辺地域でのワクチン接種の遅れが、発生拡大につながったと考えられる。このため、今後の防疫対策を強化するためには、発症牛の淘汰を含め、必要な措置

を発生地域で迅速かつ確実に実施できるようにすることが必要である。

なお、今回のウイルスは従来想定していた吸血昆虫だけでなく、牛間の接触などでも感染が拡大した可能性が考えられ、感染力が高く短期間のうちに地域で拡大していることから、感染拡大を防ぐためには、発生初期から強制力のある措置を行うことが必要である。また、これから吸血昆虫の活動が盛んになり、発生リスクが高まることから、改めて吸血昆虫対策を徹底することが望ましい。同病に関する防疫対応などについては、今後も必要に応じて、これまで得られた知見や今般の発生状況などを踏まえ、速やかに検討していくこととする。

第11回野生猪豚熱対策検討会実施—農水省

農水省は24日、第11回野生猪豚熱対策検討会を省内で開催した。

冒頭、郷達也審議官(写真)は「豚熱については、2018年9月の岐阜県での発生から6年が経過しているが、飼養豚での発生はワクチン接種や飼養管理の徹底などにより、一時期に比べて発生頻度は落ち着いてきている。一方、本年度は6例の発生が確認され、感染そのものは継続している。野生猪における豚熱感染においては、昨年9月に佐賀県で九州初となる陽性個体が確認され、本年2月には隣接する長崎県でも確認された。アフリカ豚熱については、各都道府県で演習の実習に取り組んでいただき、1年間で検討が前進したものと考えている。感染はアジア各国で



拡大を続けており、国内への侵入リスクは高くなっている。農水省では、本病が国内に侵入することのないよう、情報発信や水際対策を引き続き強化していく」と述べた。

野生鳥獣肉の衛生管理ガイドライン・別紙カラーアトラスを一部改正

厚生省はこのほど、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」別紙カラーアトラスの一部を改正したと発表した。

このガイドラインは捕獲者および食肉処理業者が野生鳥獣の異常を確認するための参考として利用されている。厚生労働科学研究費補助金食品の安全

確保推進研究「野生鳥獣由来の食中毒発生防止と衛生管理ガイドラインの改良に資する研究」で、野生鳥獣の異常個体・病変の病理学的研究が実施され、「ジビエのカラーアトラスあぶない異常・気をつける異常」が作成されたことを踏まえ改正された。

青雲ミート会関西支部が第21回総会を開催

学校法人竹岸学園・竹岸食肉専門学校(水野正徳学校長)の卒業生で構成される青雲ミート会関西支部(東聡支部長)は18日、大阪府吹田市の新大阪江坂東急REIホテルで第21回総会を開催した。

冒頭、校歌斉唱に続き、東支部長は「昨年支部長に就任したばかりで実感がわからないが、今回副支部長に大浦制覇氏を選んだ。若い彼の力を借りながら頑張っていきたい。業界では飼料や燃料価格が高騰し企業努力だけで対応するのは限界だ。西日本には“黒船”とも呼ばれるスーパーの出店が相次いでいるが、既存の西日本のスーパーにも頑張っていたきたい」などとあいさつ。

続いて学校の名誉校長を務めるプリマハムの千葉尚登社長、水野学校長があいさつ。来賓紹介に続き、青雲ミート会の斉藤智夫理事・評議員カリキュラム担当が学校の新しい施設やIT強化に注力したカリキュラムなどについて説明。次に米国食肉輸出連合会の高梨正稔マーケティングスペシャリストが「米国食肉市場について」講演を行った。高梨講師は同会



の成り立ちや活動内容、米国産食肉の生産量・輸出入量の推移、日本をはじめとするアジアの食肉動向などについて言及。また、今後の米国産食肉の供給見通しなどについて解説した。

記念撮影の後に開かれた懇親会では、細矢正理事長、青雲ミート会の竹田利明会長、大阪府食肉生活衛生同業組合の池田清昭理事長がそれぞれ祝辞。プリマハムの佐々木伸執行役員営業本部フードサービス事業部長が乾杯の音頭を取り懇親に入った。

マルハニチロが社名変更、新社名は「Umios」

マルハニチロ(株)は、24日開催された取締役会で、2025年6月下旬に予定されている定時株主総会において定款の一部変更が承認されることを条件として、新社名をUmios(株)とすることを決議した。

“umios(ウミオス)”とは、「umi」「one」「solutions」を組み合わせた造語となっており、マ

ルハニチログループのルーツである海(umi)を起点に、社内外のステークホルダーや社会全体、そして地球と一体(one)となつて、食を通じて地球規模の社会課題を解決(solutions)していく決意を込めている。

かつや「ホルモン焼きうどんとチキンカツの合い盛り丼」新登場

アークランドサービスホールディングス(株)の子会社、トンカツ専門店「かつや」を展開している(株)かつや(東京都千代田区、大内勇一社長)は、国内の同店で「ホルモン焼きうどんとチキンカツの合い盛り丼」(税込み869円)を28日から期間限定で販売開始する。

かむほどにうまみが広がる牛のシマチョウと、甘めの特製みそダレで仕上げた焼きうどんをチキンカツと共に盛り付けた同商品と合わせて、ホルモン焼きうどんを白米のおかずとして堪能する、豚汁付きの「ホルモン焼きうどんとチキンカツの合い盛り定食」(979円)を用意している。

【外食産業市場動向・2月】焼き肉は前年同月比1・6%減

一般社団法人日本フードサービス協会が公表した外食産業市場動向調査によると、2月は、うるう年だった前年より営業日数が1日少なかったものの、各社各様の販促キャンペーンや2月として過去最高となった訪日外国客数、少なかった雨天日、価格改定による客単価上昇などから、外食全体の売り上げは前年同月比6・0%増となった。物価高騰が続く中で、価格にますます敏感になる消費者に対応して、価格据え置きなど低価格を売りにしたブランドやキャンペーンが好調を継続している。

ファストフード業態の全体売り上げは5・9%増となった。「洋風」は、ランチメニューの提供時間の延長やテレビ露出で、売り上げ4・8%増となった。「和風」は、これまでの価格改定の影響で、売り上げ11・4%増となった。「麺類」は、比較的低い客単価が強みで売り上げ8・4%増。「持ち帰り米飯／回転ずし」は「持ち帰り米飯」で平日の営業日数減が客数と総菜売り上げなどに影響し、売り上げ1・9%減となった。「その他」は、営業日数減に加え、気温低下で「アイスクリーム」が客数減となったが、これまでの価格改定による単価上昇で、売り上げは6・7%増となった。

ファミリーレストラン業態は全体売り上げ6・5%増となった。ファミリーレストランは、営業日数は減少したが、コストパフォーマンスを重視したモーニングメニューの導入など各種キャンペーンの展開により「洋風」は売り上げ6・0%増、「和風」は売り上げ9・1%増、「中華」は売り上げ12・6%増となった。これまで好調を続けてきた「焼き肉」は、営業日数減の影響と価格改定による単価上昇で客数が落ち、売り上げ1・6%減となった。

パブ・居酒屋業態など飲酒業態は、営業日数は減ったが、インバウンド需要のほか、単価が低めの商品が健闘し、「パブ・居酒屋」の売り上げは2・7%増となった。

ディナーレストラン業態は上旬の「春節」などでインバウンド需要が好調なところが多く、売り上げ6・3%増となった。インバウンドはウインタースポーツや温泉など雪のある地方に分散したのか、都心部では売り上げがやや振るわなかった店舗もある。

喫茶業態は一部地方の大雪など天候要因が客数に影響したところもあったが、引き続き原料高による価格改定で客単価が上昇し、売り上げは7・2%増となった。

外食産業市場動向(全店)

単位:社、店、%(前年同月比)

業態	事業者数	店舗数	売上高	店舗数	客数	客単価
全体	221	36,095	106.0%	100.5%	101.1%	104.9%
ファストフード合計	51	20,955	105.9%	101.1%	100.9%	105.0%
洋風	16	6,113	104.8%	101.4%	103.3%	101.5%
和風	13	5,239	111.4%	102.1%	101.0%	110.3%
麺類	17	3,123	108.4%	100.2%	100.6%	107.8%
持ち帰り米飯・回転ずし	19	4,112	98.1%	99.7%	93.2%	105.3%
その他	8	2,368	106.7%	101.6%	96.9%	110.1%
ファミリーレストラン合計	66	10,025	106.5%	99.4%	102.1%	104.3%
洋風	32	4,822	106.0%	97.1%	101.8%	104.2%
和風	32	2,573	109.1%	101.7%	102.2%	106.7%
中華	13	1,241	112.6%	103.0%	105.6%	106.6%
焼き肉	16	1,389	98.4%	100.5%	95.8%	102.7%
パブ・レストラン／居酒屋合計	34	1,535	102.7%	101.9%	100.1%	102.6%
パブ・ビアホール	12	423	101.4%	101.4%	97.6%	103.9%
居酒屋	27	1,112	103.4%	102.0%	101.7%	101.7%
ディナーレストラン(計)	24	856	106.3%	100.1%	105.2%	101.1%
喫茶(計)	25	2,472	107.2%	100.0%	99.4%	107.9%
その他(計)	21	252	102.5%	98.4%	98.5%	104.0%

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉

(令和7年3月2日~3月8日)

(単位:キログラム当たり円、税込み、重量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		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	
		和牛チルド「4等級」	首都圏	カタロース	3,456	3,920	4,860	4,080	5,260	近畿圏	3,405	3,780	3,888
カタ	3,271			3,494	3,565	3,484	8,095	3,313	3,540		3,916	3,547	5,664
カタバラ	2,080			2,160	3,272	2,397	2,091	2,190	2,678		2,704	2,496	1,172
マエセット	-			-	-	-	176	-	-		-	-	-
ヒレ	8,911			9,504	10,260	9,639	1,452	8,640	9,411		10,032	9,435	1,834
ロイン	5,573			5,940	6,480	5,926	1,058	5,616	5,916		6,480	5,878	3,329
ロインセット	5,970			6,509	7,169	6,596	4,191	-	-		-	-	0
トモバラ	1,782			2,160	2,993	2,231	11,125	1,836	2,738		3,350	2,579	8,971
ウチモモ	3,950			4,212	4,428	4,229	1,844	3,563	4,158		4,320	4,071	2,045
シントマ	3,750			3,977	4,271	4,033	2,010	3,569	4,169		4,320	4,147	1,450
ランイチ	3,871			4,104	4,158	4,042	1,964	3,893	4,169		4,320	4,225	1,541
ソトモモ	3,240			3,402	4,026	3,508	2,983	-	-		-	-	855
スネ	1,890			1,947	1,998	1,936	3,659	2,046	2,104		2,160	2,102	4,490
モモセット	4,094			4,121	4,240	4,149	14,992	3,618	3,780		3,888	3,728	12,117
セット	3,669	3,996	4,541	4,037	28,759	3,348	3,465	4,210	3,594	17,048			
重量合計						89,659						67,336	
和牛チルド「4等級」	中京圏	カタロース	-	-	-	-	513	九州圏	3,296	3,564	4,320	3,722	1,140
		カタ	3,348	3,780	3,780	3,708	1,831		2,808	3,132	3,780	3,195	1,388
		カタバラ	2,484	2,592	2,864	2,642	1,374		-	-	-	-	520
		ヒレ	-	-	-	-	378		-	-	-	-	236
		ロイン	-	-	-	-	438		-	-	-	-	189
		トモバラ	1,674	1,823	3,240	1,895	1,966		1,728	1,836	3,402	2,040	2,188
		ウチモモ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	204
		シントマ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	773
		ランイチ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	367
		ソトモモ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	305
		スネ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	470
		モモセット	-	-	-	-	778		-	-	-	-	-
		セット	3,637	3,637	3,812	3,644	4,244		3,090	3,510	4,272	3,516	2,796
		重量合計					11,522						

(令和7年3月2日~3月8日)

		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	
		交雑牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,754	2,867	3,240	2,916	7,239	近畿圏	2,894	2,978	3,132
カタ	2,187			2,430	2,757	2,400	5,672	2,353	2,484		2,700	2,472	7,919
カタバラ	1,620			1,648	2,323	1,740	2,517	1,430	1,457		2,148	1,544	3,827
ヒレ	5,890			6,057	6,480	6,087	2,756	6,264	6,696		6,999	6,672	3,017
ロイン	4,536			4,616	4,667	4,620	4,771	4,396	4,590		4,860	4,594	7,102
トモバラ	1,623			2,862	3,171	2,637	9,260	1,458	1,566		1,836	1,591	14,883
ウチモモ	2,484			2,592	2,695	2,567	3,155	2,376	2,484		2,700	2,481	5,089
シントマ	2,322			2,521	2,840	2,526	4,801	2,376	2,538		2,733	2,547	5,918
ランイチ	2,484			2,681	2,922	2,687	3,115	2,484	2,592		2,670	2,579	6,201
ソトモモ	2,214			2,322	2,403	2,313	1,732	2,160	2,268		2,484	2,305	6,163
スネ	1,413			1,566	1,620	1,577	2,962	1,480	1,566		1,659	1,574	6,409
モモセット	-			-	-	-	-	2,160	2,484		2,894	2,505	10,061
セット	2,655			3,069	3,322	3,013	24,443	2,508	3,100		3,197	3,036	40,511
重量合計							72,423						

		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	
		乳牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,388	2,600	2,916	2,669	5,592	近畿圏	2,376	2,521	3,024
カタ	1,728			1,821	1,962	1,809	1,218	1,669	1,782		2,074	1,805	7,482
カタバラ	-			-	-	-	97	-	-		-	-	-
三角バラ	-			-	-	-	-	2,579	2,754		3,510	2,866	1,078
ブリスケット	-			-	-	-	-	1,242	1,296		1,636	1,337	3,346
ヒレ	4,860			5,184	5,306	5,116	1,926	5,076	5,562		6,142	5,608	2,870
ロイン	3,078			3,173	3,456	3,226	1,019	3,186	3,186		3,737	3,385	5,783
トモバラ	1,242			2,697	3,132	2,614	3,543	1,171	1,404		1,705	1,436	6,117
ウチモモ	2,087			2,267	2,376	2,238	2,815	1,922	1,998		2,087	1,977	8,421
シントマ	-			-	-	-	830	1,744	1,836		1,944	1,828	2,365
ランイチ	1,944			2,100	2,160	2,107	1,882	1,690	1,944		2,052	1,918	3,385
ソトモモ	-			-	-	-	620	1,836	1,944		2,160	1,986	1,932
スネ	1,466			1,512	1,512	1,504	2,418	1,512	1,566		1,998	1,593	5,230
セット	2,425			2,700	2,700	2,613	12,731	1,780	1,782		1,979	1,858	34,737
重量合計					34,691							89,957	

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 3月25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 84頭	高値	3,350	2,867	2,377	2,001	-
		安値	2,160	2,160	2,071	1,428	-
		平均	2,392	2,407	2,194	1,651	-
		頭数	51	23	6	4	-
	雌 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	1,690	-
		頭数	-	-	-	1	-
	去 A 134頭	高値	3,826	2,305	2,185	1,953	-
		安値	2,217	1,959	1,944	1,691	-
		平均	2,570	2,198	2,087	1,832	-
		頭数	79	33	16	6	-
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 -頭	平均	-	-	-	-	
	去 C -頭	平均	-	-	-	-	
交雑牛	雌 B 27頭	平均	1,732	1,697	1,494	1,343	-
		頭数	2	6	16	3	-
	雌 C 4頭	平均	-	-	1,376	1,329	-
		頭数	-	-	2	2	-
	去 B 45頭	平均	-	1,670	1,518	1,370	1,079
		頭数	-	12	16	14	3
	去 C 2頭	平均	-	-	1,322	1,324	-
		頭数	-	-	1	1	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	330 396	934 1,003	- 88.5	(競り)	(相対)	58

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,621	1,792	1,340	1,207	-
	B	-	-	1,304	1,148	877
和 去	A	2,218	2,158	2,050	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	900	869
	C	-	-	-	924	855
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	1,563	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	1,441	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	629	867	643	644	535
	安値	617	583	562	508	216
	平均	624	616	592	568	465
	頭数	(8)	(357)	(374)	(196)	(68)
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25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	2,645	2,334	-	1,634	-
(頭数)	(6)	(5)	(3)	(2)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(4)	(-)	(-)
和 去 A	2,577	2,323	2,094	-	-
(頭数)	(18)	(18)	(1)	(-)	(-)
B	-	2,264	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	1,540	1,308	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,716	1,593	1,496	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	819	635	514	381

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	3月25日	3月24日	(3月累計)
豚	69,000	66,800	1,078,400
成牛計	4,030	4,380	70,690
和牛雌	1,150	880	17,270
和牛去勢	840	1,240	18,400
乳牛雌	890	460	10,950
乳牛去勢	490	600	8,030
交雑雌	240	500	7,210
交雑去	420	700	8,700

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 3月25日

	1,442円	(前日 1,397円)
東京		
大阪	1,543円	(前日 1,590円)

[豚・全農建値] 3月25日

上	中	取引頭数	市況
612円	589円	1,152頭	強もちあい

と畜 売買	牛	豚	牛概況	堅調
	37頭	117頭	豚概況	まちまち
	74頭	74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25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)	- (-)	5,868	-	もちあい
仙台 [中]	550 (579)	503 (558)	494	136	続落
宇都宮 [地]	- (592)	540 (582)	1,677	33	-
茨城 [地]	609 (-)	585 (-)	1,374	752	上伸
群馬 [地]	611 (599)	504 (525)	2,033	430	反発
さいたま [中]	609 (598)	591 (587)	213	214	反発
東京 [中]	616 (607)	592 (586)	934	1,003	小反発
横浜 [中]	611 (621)	585 (594)	627	625	下押し
山梨 [地]	670 (-)	645 (-)	194	105	反発
浜松 [地]	582 (599)	540 (554)	289	35	下押し
名古屋 [中]	553 (600)	527 (540)	978	242	続落
京都 [中]	653 (650)	629 (636)	123	102	もちあい
大阪 [中]	819 (703)	635 (638)	117	65	まちまち
神戸 [中]	786 (-)	785 (-)	-	150	-
岡山 [地]	657 (664)	624 (631)	269	277	弱含み
広島 [中]	632 (610)	589 (589)	240	100	急騰
福岡 [中]	594 (598)	562 (565)	557	96	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18日～3月24日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 778,863 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	1,067	1,199	1,366	1,209	27,555
うで	734	778	907	797	44,160
ロース	1,069	1,145	1,458	1,187	47,421
ばら	1,134	1,229	1,435	1,269	57,040
もも	783	842	897	836	79,841
ヒレ	1,110	1,188	1,436	1,239	4,745
セット	880	973	1,032	963	518,101

◇近畿圏 総重量 338,356 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	1,058	1,218	1,298	1,206	26,886
うで	745	745	809	756	54,940
ロース	1,058	1,177	1,277	1,174	37,097
ばら	1,093	1,242	1,296	1,224	49,904
もも	733	767	907	779	78,276
ヒレ	1,080	1,218	1,322	1,219	4,369
セット	908	950	1,004	950	86,884

[食鳥正肉日経相場] 3月24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	698	744	856	146
ムネ	355	398	491	141

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	689	738	1,010	9
ムネ	352	399	570	6

[農水省統計情報部食鳥市況] 3月24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	1,007	610	550	600	650
安値	713	371	290	360	350
平均	768	413	-	-	-

※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

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