

令和7年
2025年

3月11日
火曜日

第11668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



北海道日本ハムファイターズが激励会を開催した……P2

▶ 北海道日本ハムファイターズが日本一を誓う、北海道で激励会 …… P2

▶ 万博開催にあたり「神戸ビーフ」の不適切使用店の調査を強化—神戸肉流推協 …… P3

首都圏食肉卸売業者協同組合が、全国食肉学校で牛肉処理実践研修 …… P3

▶ 英国と米国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止 …… P3

▶ 唯一無二の氷温熟成技術で「氷室豚」を手がける …… P4~5

▶ [鶏肉需給動向・2月] 推定出回り量は前年同月比1.9%増 …… P5

▶ カナダビーフがSMTSにパッカー4社と出展、穀物肥育の特徴などPR …… P6

▶ 近江牛推進協、滋賀県食肉三水会が「びわ湖マラソン2025」に近江牛提供 …… 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 …… P7

▶ 【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 …… P7

▶ 国産ジビエ認証施設(第39号)に大分県の日田ジビエ工房 …… P7

▶ [資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉 …… P8

▶ [資料] 食肉産業展セミナー案内 …… P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 10日 …… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 10日 …… P11

注目のヘッドライン

万博開催にあたり「神戸ビーフ」の不適切使用店の調査を強化

…詳細はP3

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。



Nipponham Group
たんぱく質を、もっと自由に。

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/>

北海道日本ハムファイターズが日本一を誓う、北海道で激励会

日本ハムは7日、札幌市のグランドメルキュール札幌大通公園で「北海道日本ハムファイターズ2025シーズン開幕スペシャルパーティ」を開催した。新庄剛志監督、コーチ、選手らが来賓約200人の前で、リーグ優勝と日本一を誓った。同パーティーはシーズン開幕を前に、北海道日本ハムファイターズの監督・コーチ・選手・スタッフに声援を届ける場として企画された。

今年のチームのスローガンは「大航海は続く」。「大航海」をスローガンに臨んだ2024年シーズンは6年ぶりのAクラス入りと躍進。エスコンフィールドHOKKAIDOを舞台とした初のCSではファンの熱い後押しを受けて勝利の喜びを分かち合ったが、日本一の座にはたどり着けなかった。2025年は9季ぶりのリーグ制覇へ向け、新庄剛志監督(中央写真左)をキャプテン(船長)とするチームは、成長を遂げた選手とファンを乗せて日本一を目指す。

パーティーでは日本ハムファイターズの選手紹介に続き、主催者を代表して球団オーナーである日本ハムの井川伸久社長(上写真)は「昨年のファイターズの成績は2位で、終盤に盛り上がった試合が多く、選手全員が活躍できるシーズンであった。クライマックスシリーズをエスコンフィールドで開催することを宣言し、実現できたことはチームをはじめ、ファンの声援に後押しされたもので感謝している。同時にエスコンフィールドに418万人が来場するなど過去にない集客となった。今年はクライマックス(シリーズ出場)以上の成績を残していくことが、ファイターズの使命である」と激励した。

新庄監督は「今シーズンはプレッシャーをものすごく感じている。今季は補強に加え、キャンプでは選手の細かな動きまでチェックができた。選手を信じ、そこから日本一を目指す」と力を込めた。

来賓として、鈴木直道・北海道知事、秋元克広・札幌市長、上野正三・北広島市長が激励に駆け付け、それぞれの立場で祝辞を述べた。さらに北海道出身のスケードボード選手でパリオリンピック銀メダリストの開心那さん(中央写真右)が新庄監督に花束を贈呈した。

北海道日本ハムファイターズを応援する会の会長



でもある宮口宏夫・北海道新聞社社長があいさつとともに乾杯の音頭を取り、懇親に移った。パーティーでは新庄監督をはじめ、選手らのトークイベントも行われた。選手会長の松本剛外野手は「今年こそは必ず日本シリーズをエスコンフィールドで開催し、最後に最高の景色が見られるように全力で戦っていく」と決意を表明。会場からは大きな拍手が起こった。

パーティーの最後に小村勝・北海道日本ハムファイターズ社長兼ファイターズスポーツ&エンターテイメント社長(下写真)は「今季もファンの応援を支えや力にして勝利につなげ、ファイターズが永遠にファンをわくわくさせるチームになってもらいたい」と述べ、閉会した。

万博開催にあたり「神戸ビーフ」の不適切使用店の調査を強化 —神戸肉流推協

「神戸ビーフ」のブランド管理を行う神戸肉流通推進協議会(福本博之会長、事務局=全国農業協同組合連合会兵庫県本部)および兵庫県食肉事業協同組合連合会(村上真之助会長)は7日、大阪・関西万博の開催に伴い、神戸ビーフのブランド管理について強化を図る方針を発表した。

神戸ビーフは、その知名度の高さから、国内外で偽物や誤認表記が多く出回っている。このほど開催される大阪・関西万博の開催期間中、多くの国内外旅行者が大阪から神戸までの阪神間を訪れることが予想される中で、この3~4月にかけて、正しく流通された本物の神戸ビーフが適切に供されるための環境整備に取り組む。

具体的には、神戸ビーフの正規販売・提供には指

定登録が必要となっていることから、未登録店への登録に関する啓発活動を推進する。神戸ビーフの名称を使用していながら、指定登録を行っていない大阪・阪神間の飲食業者を調査・巡回し、調査結果に応じ、DNA鑑定を実施する。流推協では、神戸ビーフの基となる但馬牛の肉片を保管・管理しており、肉片と証明書によるDNA鑑定を可能としている。

こうした調査・鑑定結果に応じ、神戸ビーフと表記しながら実際には神戸ビーフを使用していなかったり、神戸ビーフであっても証明書と合致しないなど、適切でない利用が確認された場合に注意・勧告を行うほか、必要に応じて関係部署への通報も行う。こうした調査活動はこれまでも随時行われているが、万博を控える中でその取り組みをさらに強化する。

首都圏食肉卸売業者協同組合が、全国食肉学校で牛肉処理実践研修

首都圏食肉卸売業者協同組合(阿部昌史理事長=ミート・コンパニオン社長、組合員数30社)はこのほど、公益(社)全国食肉学校(群馬県佐波郡玉村町、小原和仁学校長)で「牛肉処理実践研修」を開催した。

牛枝肉の大分割から、精肉商品づくり、調理までを実践的に学び、併せて、品質衛生管理、原価計算などの座学も行った。牛枝肉処理実践においては、4~5人のグループに分かれ、それぞれ1頭分の牛枝肉が割り当てられ、全員がナイフや電ノコを使って実際の分割工程を学んだ。

研修日程は3泊4日で、2月10~13日と3月3~6日の2班に分けて開催、合計9社32名が参加した。



この研修は(独)農畜産業振興機構の令和6年度畜産振興事業の一環。食肉流通機能強化推進事業を当組合が選択し、技術習得および経営力強化の推進で牛肉処理実践研修を企画し、承認されたもの。

英国と米国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫はこのほど、英国と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、家禽肉等の輸入を一時停止すると発表した。英国=

ポイス州(輸入停止措置日=3月6日)。米国=デラウェア州サセックス郡(2月13日)、ニューヨーク州全域(1月21日)、ペンシルバニア州全域(28日)、イリノイ州ウィル郡(3月7日)

唯一無二の氷温熟成技術で「氷室豚」を手がける

(株)クリマ(栗原守社長)は、群馬県伊勢崎市に本社を構える食肉加工会社。同社では、「氷温熟成豚肉 氷室豚」(以下、氷室豚)をメインブランドに据え、安全と美味しさを常に意識した商品を展開している。

このほど、一般(財)食品産業センターならびに公益(財)食品等流通合理化促進機構(後援=農水省)が開催した第46回食品産業優良企業等表彰において、氷室豚の経営の近代化、新技術・新製品開発、栄養・健康に配慮した食品の開発普及などによる功績が評価され、農林水産省大臣官房長賞に輝いた。氷室豚は2013年7月銀座三越で精肉販売を開始して以来、現在に至るまで有名レストランのシェフをはじめ、多くの食通ファンを魅了しており、そのおいしさの秘密が「氷温熟成技術」にある。

栗原社長は、今から30年以上前に豚肉における「熟成技術」の研究を開始した。品種や生産方法ではなく、独自の加工技術である「氷温熟成技術」で、おいしい豚肉を届けたいという思いを掲げ、当初難しいといわれていた豚肉の氷温熟成に挑戦してきた。その結果、唯一無二の技術を確立し、現在は、首都圏を中心に、百貨店での小売販売、外食、オンライン販



氷温熟成。HIMURO PORC 氷室豚。

売など、幅広く展開している。

自らを“職人氣質である”と話す栗原社長は、中学時代に料理人の道を目指し始め、その時の経験や知識が現在の氷室豚の熟成技術に大きく影響を受けているとし、「熟成技術」は、人肌の

お湯で洗った後に冷水でしめる、“鯉のあらい”の調理方法にヒントを得たものであった。

クリマが手がける「氷温熟成技術」とは、豚を枝肉の状態のまま凍結直前熟成させるもので、ブロック肉密封状態での熟成処理とは異なる。「氷室豚」は、この方法で14日以上熟成させた豚肉。熟成過程で、各種アミノ酸や脂肪酸の含有量を増加させることで、うまみたっぷり赤身が軟らかく、脂身の甘さ抜群の豚肉に仕上がる。

「氷室豚」は、健康増進や健康寿命延伸に寄与する成分を効果的に摂取することができることとされ、同社では19年には豚肉では国内初となるイミダゾールペプチド(アミノ酸成分)で、24年にはオレイン酸で「機能性表示食品」として登録。これは、氷室豚がおいしさだけでなく、安全であることを証明する取り組みとなった。さらに、品質保持期間が長いことも特長で、「氷室豚」の標準的な消費期限は製造後2週間とされている。

氷温熟成において、重要なのが「温度管理」「湿度管理」「品質管理」だが、そのためには、熟成庫内を含めた工場内の環境と枝肉の衛生環境をいかに確立するかがポイントとなってくる。

同社では、工場に搬入された枝肉を冷温常温自動高圧洗浄装置で洗浄し、豚肉の初期汚染を大幅に低減させ、表面付着一般生菌数を従前比で約10分の1レベルとした。このほか、庫内の温度のバラツキを誤差0.1度



まで縮めるため、風量や風回りなどを繊細に調整した独自設計の高天井式高容量庫内空間を作り上げた。また、「氷室豚」は、部位が異なっても肉芯の温度を統一させるため、七つの冷蔵室を14日かけて順に移動させており、これらの徹底した管理により、枝肉の状態でもほぼ均一の温度管理が実現している。

「これまで、温度や湿度など、あらゆるデータの管理を毎日かかさず行ってきた。氷室豚はその積み重ねによって誕生したもの。今回、食品産業優良企業として賞を受賞でき、国からも認められることで、30年以上取り組んできた熟成技術がようやく花開いたという気持ちでいっぱい」「安全なもの、おいしいものを

お客様に届けたいということテーマにずっとやってきた。豚枝肉の熟成は国内では他に例がない。この熟成技術の基本的なマニュアルをしっかりと構築して、未来に技術をつなげていきたいと思っている」と語る栗原社長。現在は、豚肉をはじめ「氷室豚」の価値をより多くの人に知ってもらうため、講演会のほか、食育の観点から群馬県内の学校給食や子供食堂に氷室豚を寄付している。

今後は、「安全」や「おいしさ」のほか、「美容」「環境問題」などもテーマとし、豚肉の付加価値を追求していく。

[鶏肉需給動向・2月] 推定出回り量は前年同月比1・9%増

農畜産業振興機構が発表した1月分の鶏肉需給動向によると、推定出回り量は19万493t(前年同月比1・9%増)と、前年同月から増加した。このうち国産品は14万2407t(0・1%減)、輸入品は4万8086t(8・1%増)となった。

また、国内生産量は13万9100t(0・7%減)と微減し、輸入量も5万2300t(4・4%減)と減少した。これにより、推定期末在庫は国産品が2万6258t(15・7%減)、輸入品が13万9154t(10・5%増)で合計16万5412t(5・3%増)となった。

[鶏肉需給]

単位:トン、%

年月	生産量	輸入量	推定期末在庫		推定出回り量	
			輸入物	国産物	輸入物	国産物
4年 10	144,773(99.2)	53,930(105.3)	127,502(117.8)	25,218(72.7)	47,645(94.2)	145,399(100.3)
	144,253(98.1)	49,783(86.2)	129,939(113.3)	23,373(69.7)	47,346(92.3)	146,098(98.6)
	153,097(97.4)	44,279(73.0)	124,180(108.5)	24,644(69.5)	50,038(82.1)	151,826(97.8)
5年	137,012(99.8)	44,361(82.5)	125,588(101.9)	24,433(69.6)	42,953(95.5)	137,223(99.7)
	133,529(98.5)	47,115(95.0)	128,113(99.1)	24,979(73.7)	44,590(102.5)	132,983(97.3)
	142,908(99.4)	47,545(105.3)	126,853(101.4)	27,049(83.2)	48,805(99.1)	140,838(97.0)
	139,306(98.7)	47,412(108.8)	119,503(102.8)	27,547(87.9)	54,762(104.5)	138,808(97.5)
	142,849(102.8)	51,717(121.7)	127,502(110.2)	29,343(94.2)	43,718(101.5)	141,053(101.4)
	141,735(100.9)	57,706(110.6)	133,613(112.2)	28,598(93.7)	51,595(105.7)	142,480(101.0)
	133,663(100.5)	46,686(102.3)	129,613(107.0)	30,604(106.0)	50,686(116.4)	131,657(97.8)
	133,703(100.4)	55,955(118.1)	133,334(110.0)	31,998(112.3)	52,234(110.5)	132,309(99.1)
	135,797(100.3)	48,372(103.4)	132,497(109.3)	30,049(116.3)	49,209(105.2)	137,746(99.8)
	145,552(100.5)	47,805(88.6)	130,926(102.7)	29,754(118.0)	49,376(103.6)	145,847(100.3)
	146,801(101.8)	39,181(78.7)	119,960(92.3)	30,873(132.1)	50,147(105.9)	145,682(99.7)
	155,398(101.5)	50,981(115.1)	115,660(93.1)	33,551(136.1)	55,281(110.5)	152,720(100.6)
6年	140,093(102.0)	54,687(123.3)	125,877(100.2)	31,152(127.5)	44,470(103.5)	142,492(103.5)
	144,552(108.0)	55,395(117.6)	124,137(96.9)	34,868(139.6)	57,135(128.1)	140,836(105.6)
	143,802(100.4)	52,670(110.8)	129,110(101.8)	36,868(136.3)	47,697(97.7)	141,802(100.5)
	146,411(104.8)	52,006(109.7)	127,057(106.3)	35,506(128.9)	54,059(98.7)	147,773(106.2)
	147,168(103.0)	53,259(103.0)	131,041(102.8)	36,263(123.6)	49,275(112.7)	146,411(103.8)
	143,169(101.0)	49,373(85.6)	133,066(99.6)	36,708(128.4)	47,348(91.8)	142,724(100.2)
	139,722(104.5)	51,778(110.9)	133,594(103.1)	35,468(115.9)	51,250(101.1)	140,962(107.1)
	130,029(97.3)	56,697(101.3)	137,941(103.5)	35,094(109.7)	52,350(100.2)	130,403(98.6)
	135,916(100.1)	49,125(101.6)	136,518(103.0)	33,154(110.3)	50,548(102.7)	137,856(100.1)
	147,681(101.5)	62,323(130.4)	141,112(107.8)	32,202(108.2)	57,729(116.9)	148,633(101.9)
	144,235(98.3)	51,967(132.6)	139,323(116.1)	30,780(99.7)	53,756(107.2)	145,657(100.0)
	154,393(99.4)	49,932(97.9)	134,940(116.7)	29,565(88.1)	54,315(98.3)	155,608(101.9)
7年 1	139,100(99.3)	52,300(95.6)	139,154(110.5)	26,258(84.3)	48,086(108.1)	142,407(99.9)

カナダビーフが SMTS にパッカー4社と出展、穀物肥育の特徴など PR

カナダビーフ国際機構はこのほど、幕張メッセ(千葉県美浜区)で開催された「スーパーマーケット・トレードショー2025」に出展(上写真)。ブースでは、プレミアム穀物肥育牛であるカナダビーフの優位性やグレーディングシステムなどをパネルなどで紹介した。さらにJBS、カーギル、モンパック、さらにアトランティック・ビーフのパッカー4社の製品を展示。また、試食では会期を通じてカナダビーフのミスジを使用したステーキを来場者に提供し、多くの人が列を作った。

清富一郎駐日代表は「カナダビーフの特徴である穀物肥育は、牧草肥育牛との差別化を図る上で大きな訴求ポイントになる。特に近年はプライム、AAAの比率も上がってきており、そうした部分をしっかりとアピールしていくことが重要。また、アニマルウェルフェアやレシピ提案、インフォメーションゲートウェイなどの取り組みを引き続き行う」と説明。また、今年のマーケティング活動について「基本的な路線は変わらず、引き続きステーキホルダーの方々と一緒に取り組んでいく。また、小人数を対象にしたプログラムに注力する。例えば、取り扱っていただいている企業の地方オフィスに出向き、数人のセールスタッフの方を対象に肉のカットについて学ぶ講習など、これ



までの形からもう一步踏み込んで“勉強会”のような小規模なセミナーも増やしたい」と話した。

また、カナダのオンタリオ州畜牛肥育家協会(OCFA)は「オンタリオコーンフェッドビーフ(OCFB)を来場者にPR(下写真)。ブースではトマホークステーキや味付け肉などを含めた多彩な商品展示、さらに試食提供も行い好評を得た。

近江牛推進協、滋賀県食肉三水会が「びわ湖マラソン 2025」に近江牛提供

滋賀県の大津・草津・守山の3市内にまたがる琵琶湖沿いの42.195kmを走る「びわ湖マラソン2025」が9日に開催。近江牛生産・流通推進協議会が沿道で近江牛ローストビーフを提供したほか、ゴール地点のイベント会場ではブース出展した滋賀県食肉三水会が近江牛カットステーキを提供し、盛況を博した。

同マラソンは前身の「びわ湖毎日マラソン」の伝統を引き継ぐ形で2023年から開催された市民マラソン大会。琵琶湖の美しい景色を眺めながら、各給水ポイントには、近江牛など県自慢の特産物が配られるといった、「楽しみながら走れる」エンタメ要素が充実



した趣向が人気で、今年も国内外から過去最多となる7190人余りのランナーが参加した。

マラソンのフィニッシュ地点には県内の企業・団体が飲食ブースを出展しており、滋賀県食肉三水会

も、昨年に引き続き近江牛のカットステーキ600食分(バラなど約90kg)を500円の廉価で提供。近江牛のレトルトカレーの販売や、近江牛の特徴・由来などの資料配布なども行い、銘柄のPRに努めた。

物価高騰が続く中、普段はなかなか手が届かない“憧れの近江牛”を安価で楽しめるということで、10時

の販売開始直後から各ブースの中でも一際長い長蛇の列が作られ大盛況に。

参加者からは「昨年でも食べて美味しかったから、とても楽しみにしていた」「(破格値での販売だが)近江牛の組合が出しているものなら偽装などの心配がなくて安心」と、多くの喜びの声が聞かれた。

【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、出ていない印象を受ける」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きたため、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もとでシビアに調整していることから、大量の荷あま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、昔ほど歓送迎会需要が盛り上がっているとは言えないが、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り、落ち着いた

ているが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

				単位: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	グラス	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 プライム	2000~2100	↑
		メキシコ		1700~	→
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	3100~3300	↑
		メキシコ		-	→
	シンスカート、シックスカート	豪州	バルク	~1100	↓
	シンスカート(皮なし)			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		2700~2900	↓
		豪州	グレイン	2700~3000	↓
	牛タン(ムキタン)	米国		4600~5000	↑
		豪州		-	→
	ハンギングテンダー(サガリ)	米国	チョイス	1800~2000	↓
			プライム	2200~2500	→
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス	3300~3600	↓
プライム			3600~	-	
	メキシコ		-	→	

国産ジビエ認証施設(第39号)に大分県の日田ジビエ工房

国産ジビエ認証制度に係る認証機関により、国産ジビエ認証施設(第39号)として、(株)tracksが運営する食肉処理施設「日田ジビエ工房(大分県日田市)」が7日に認証された。「日田ジビエ工房」は、令和5年

度には年間435頭(鹿226頭、猪206頭)の処理実績をもち、九州の飲食店に卸販売、道の駅などの委託先やECサイトでの加工品販売、イベント出店での飲食・販売などを行っている、

[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1日～2月15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	2,398	2,735	2,502	9,381	2,322	2,419	2,538	2,417	5,150
	ショートプレート	1,426	1,458	1,565	1,491	41,165	1,404	1,404	1,404	1,404	25,748
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	55
	チャックリブ	-	-	-	-	169	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,441	2,484	2,538	2,478	3,472	2,376	2,430	2,484	2,411	2,394
	ショートプレート	1,156	1,323	1,350	1,286	8,970	1,296	1,404	1,404	1,380	17,448
豪州チルド	チャックアイロール	1,998	1,998	1,998	1,998	3,749	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,404	1,577	1,706	1,563	15,516
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	92
	クロッド	1,404	1,404	1,566	1,452	2,123	1,431	1,431	1,539	1,474	5,075
	ポイント&ブリスケット	1,404	1,466	1,566	1,467	7,227	1,469	1,469	1,469	1,469	6,182
	ナーベル & ブリスケット	1,345	1,345	1,512	1,383	1,880	-	-	-	-	301
	チャックショートリブ	2,327	2,327	2,592	2,440	1,054	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	35	-	-	-	-	19
	ストリップロイン	2,430	2,430	2,597	2,452	4,568	-	-	-	-	93
	テンダーロイン	4,752	5,540	5,778	5,278	1,354	-	-	-	-	200
	トップサイド	1,535	1,631	1,631	1,593	3,199	1,458	1,620	1,674	1,591	4,668
	シックフランク	-	-	-	-	-	-	-	-	-	97
	D-ランプ	-	-	-	-	660	-	-	-	-	-
アウトサイド	-	-	-	-	810	1,404	1,447	1,480	1,434	3,533	
取引重量合計		89,816					86,571				
		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	1,739	2,430	2,668	2,765	2,627	6,721
	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	-	-	-	-	-	2,376	2,614	2,786	2,596	5,492
	ショートプレート	1,274	1,350	1,382	1,333	1,329	1,350	1,361	1,404	1,360	2,173
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	182	-	-	-	-	524
	チャックテンダー	-	-	-	-	198	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	27
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	903	-	-	-	-	88
	ナーベル & ブリスケット	-	-	-	-	51	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	-	-	-	-	84	-	-	-	-	105
	テンダーロイン	-	-	-	-	202	-	-	-	-	30
	トップサイド	1,706	1,793	1,814	1,774	3,682	1,561	1,699	1,793	1,678	1,141
	シックフランク	-	-	-	-	746	-	-	-	-	299
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	361	-	-	-	-	-	
取引重量合計		9,477					16,600				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

第49回
2025食肉産業展
2025 Japan Meat Industry Fair 49th.



食肉情報セミナー

受講申込受付中!

会期●2025年
3月11日(火)→14日(金)

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	牛肉、豚肉輸出の現状と各市場の動向について 講師: 満席となりました 課長補佐(食肉貿易班担当) 藤谷洋平	和牛をはじめとした国産食肉の輸出には、官民一体となったさまざまな取り組みもあり、着実に伸長しています。国産牛肉、豚肉の輸出の現状と世界各市場の動向について紹介します。
3月11日 15:00 ～ 15:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	畜産物の輸出促進について(牛肉を中心に) 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	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収集・提供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 講師: 公益財団法人日本食肉流通センター 情報部 部長 安藤松太郎	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、食肉事業者に加えて、運送業者、大手食肉加工メーカーの物流担当者及び冷蔵倉庫業者へのきき取りを基に紹介します。
3月12日 15:00 ～ 15:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	ミートジャーナル特別企画 混迷する時代の明日のミートマーケットを読む 講師: 有限会社ブリッジインターナショナル 代表 高橋 寛	月刊「ミートジャーナル」執筆中の著者による特別企画。穀物高、燃料高、為替、戦争、異常気象、疫病など、さまざまな問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

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 3月10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 151頭	高値	4,864	3,144	-	-	-
		安値	2,213	2,223	-	-	-
		平均	3,055	2,453	2,170	-	-
	頭数	128	22	1	-	-	
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	頭数	-	-	-	-	-	
	去 A 68頭	高値	3,026	2,483	2,163	-	-
		安値	2,269	2,176	2,090	-	-
		平均	2,537	2,335	2,143	-	-
	頭数	39	25	4	-	-	
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 30頭	平均	1,722	1,578	1,549	1,414	-
		頭数	2	6	13	9	-
	雌 C 4頭	平均	-	-	1,427	1,398	-
		頭数	-	-	3	1	-
	去 B 11頭	平均	1,754	1,590	1,519	1,459	-
		頭数	1	1	6	3	-
去 C -頭	平均	-	-	-	-	-	
頭数	-	-	-	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	424 333	895 904	- 174.0	(競り)	(相対)	
				-	10	46

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,297	2,156	1,433	1,317	-
	B	-	-	1,342	1,295	-
和 去	A	2,496	2,311	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	873
	C	-	-	-	878	878
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,588	1,500	1,250	-
	C	-	-	1,360	-	-
交 去	B	1,837	1,604	1,533	1,423	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	841	918	909	896	886
	安値	618	572	540	432	203
	平均	660	610	587	536	471
	頭数	(9)	(359)	(316)	(128)	(92)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
搬入 相対	高値	-	-	645	-	554
	安値	-	-	634	-	548
	平均	-	670	637	612	551
	頭数	(-)	(1)	(6)	(1)	(2)

[大阪食肉卸売市場] 3月10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	2,345	2,265	2,214	-	-
(頭数)	(2)	(6)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,497	2,200	2,087	-	-
(頭数)	(2)	(2)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	-	-	-
C	-	-	1,297	-	-
交雑去 B	-	1,696	1,600	1,501	-
C	1,835	-	1,524	-	-
豚	650	576	530	460	457

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	3月10日	3月7日	(3月累計)
豚	65,300	64,900	396,700
成牛計	4,710	4,270	26,720
和牛雌	1,050	990	5,950
和牛去勢	1,490	870	7,550
乳牛雌	400	770	3,810
乳牛去勢	600	310	3,170
交雑雌	410	620	2,580
交雑去	760	690	3,560

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 3月10日

	東京	大阪
	1,497円(前日 1,436円)	1,587円(前日 1,525円)

[豚・全農建値] 3月10日

上	中	取引頭数	市況
614円	595円	1,232頭	急落

と畜 売買	牛 121頭 牛 36頭	豚 114頭 豚 181頭	牛概況 豚概況	強含み 急落
----------	-----------------	------------------	------------	-----------

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10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)	- (-)	5,801	-	もちあい
仙台 [中]	600 (545)	575 (506)	364	138	急反発
宇都宮 [地]	606 (619)	585 (580)	1,806	84	反落
茨城 [地]	608 (618)	597 (600)	1,181	693	続落
群馬 [地]	627 (626)	506 (520)	2,000	305	強含み
さいたま [中]	608 (632)	599 (623)	221	220	下押し
東京 [中]	610 (613)	587 (588)	895	904	小幅下押し
横浜 [中]	625 (633)	600 (602)	651	642	下押し
山梨 [地]	- (-)	- (-)	107	44	休市
浜松 [地]	603 (593)	558 (548)	334	37	上伸
名古屋 [中]	605 (614)	541 (548)	896	239	弱もちあい
京都 [中]	615 (615)	621 (602)	102	73	もちあい
大阪 [中]	576 (-)	530 (-)	114	166	まちまち
神戸 [中]	- (588)	- (580)	155	-	上場なし
岡山 [地]	655 (648)	617 (641)	241	360	強含み
広島 [中]	590 (586)	558 (559)	207	54	もちあい
福岡 [中]	578 (580)	548 (551)	513	172	弱もちあい

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3日～3月9日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,482,506 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	1,188	1,228	1,170	63,787
うで	734	786	827	786	122,989
ロース	1,026	1,105	1,175	1,106	130,384
ばら	1,092	1,156	1,250	1,160	187,029
もも	752	788	802	779	220,686
ヒレ	1,076	1,076	1,123	1,089	19,199
セット	946	1,013	1,052	1,014	738,432

◇近畿圏 総重量 682,161 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	1,134	1,300	1,323	1,275	57,934
うで	725	745	767	744	112,457
ロース	1,058	1,165	1,264	1,162	86,593
ばら	1,188	1,274	1,305	1,266	124,518
もも	734	760	788	757	152,449
ヒレ	1,081	1,185	1,296	1,175	9,288
セット	899	971	1,059	980	138,922

[食鳥正肉日経相場] 3月7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	741	856	158
ムネ	357	389	494	143

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	690	745	1,030	8
ムネ	354	404	590	6

[農水省統計情報部食鳥市況] 3月7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	1,009	611	550	600	650
安値	718	353	290	360	350
平均	765	408			

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日中間中(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>