

令和7年  
2025年

3月12日  
水曜日

第11669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



食肉産業展2025が開幕……P2

- ▶ 「第49回食肉産業展2025」が開幕、11~14日東京ビッグサイト東ホールで…………… P2
- ▶ 畜酪委開催、酪肉近の本文案(数字なし)を示す一自民党…………… P3
- ▶ 1月の農林水産物・食品輸出額、前年比10.4%増で954億円…………… P3
- ▶ ハイライフポークがSMTS出展、カナダから来日のシェレンバーグ氏、ローウェン氏、船越氏にインタビュー…………… P4~5
- ▶ 「食肉家計調査・1月」支出肉類計は8115円、7カ月連続で前年超え…………… P6
- ▶ 日本食肉生産技術開発センターが21日に「血斑低減に関するマニュアル普及セミナー」開催、参加者募集…………… P7

## 注目のヘッドライン

畜酪委開催、酪肉近の本文案 (数字なし)  
を示す一自民党

…詳細はP3

食肉産業展が開幕、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)にて開催されています。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。



- ▶ 米国、牛群再構築の遅れから牛飼養頭数の減少止まらず…………… P7
- ▶ [POSランク1月ソーセージ製品]「シャウエッセン」が首位…………… P7
- ▶ [資料]食肉産業展セミナー案内…………… P8
- ▶ [資料]ソーセージ製品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]11日…………… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]11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/>

## 「第49回食肉産業展 2025」が開幕 11～14日東京ビッグサイト東ホールで

東京ビッグサイトで「第49回食肉産業展2025」が開幕した。11日から14日までの4日間、東京都江東区の東京ビッグサイト東7ホールを会場に、63社223小間が出展している。今回も「FOODEX JAPAN」との同時開催で、世界の食品、飲料が集う総合見本市となる。会期中はフードサービス、流通、商社などバイヤーを中心に多数の来場者が見込まれる。初日は開場前から多くの来場者が列をなし、朝から活況を呈した。



同時開催の展示は東展示棟1～8ホール・南展示棟を使用して、午前10時から午後5時まで(最終日は午後4時半まで)。開催テーマは「肉のサステナビリティとイノベーション」。食肉加工機械・業務用食品・食材・機器・容器が集い、生産・加工・流通・小売に至るまでの食肉に関わる全ての技術・製品・情報を総合的に発信する。出品内容を見ると、人材不足が厳しさを増している現状を受け、歩留まり向上を図ってロス削減を実現する新機種も多い。また、コンタミ問題などを解決する衛生面の改良や安全性向上の取り組みなど、幅広い分野で格段の進化をみせている。

さらに、主催者企画として食肉に関するさまざまなテーマで食肉情報セミナーを出展者セミナー会場(同時開催「FOODEX JAPAN」出展者セミナー内)で開催する。全6講演を予定しており、いずれも受講料は無料で開催されている。各セミナーのテーマと講師は次のとおり。



11日(開催済み)前半 「牛肉、豚肉輸出の現状と各市場の動向について」(講師=農林水産省畜産局食肉鶏卵課食肉需給対策室課長補佐(食肉貿易班担当) 藤谷洋平氏)、後半 「畜産物の輸出促進について(牛肉を中心に)」(一般社日本畜産物輸出促進協会専務理事 川島俊郎氏)▽12日前半

「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」(公益財団法人日本食肉流通センター情報部部長 安藤松太郎氏)、後半 「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」(有)ブリッジインターナショナル代表 高橋寛氏)▽13日 「食肉産業の即戦力を育成する」(公益財団法人全国食肉学校学校長 小原和仁氏)▽14日 「細胞性食品の現状と今後の可能性について」(細胞農業研究機構代表理事 吉富愛望アビガイル氏)。開催時間は前半が午前11～11時40分、後半が午後3～3時40分。13日と14日はいずれも午前11～11時40分。

食肉業界の8団体(日本食肉生産技術開発センター、日本食肉消費総合センター、日本食肉協議会、畜産環境整備機構、全国食肉事業協同組合連合会、日本食肉加工協会、日本ハム・ソーセージ工業協同組合、日本食肉流通センター)と事務局を務める食肉通信社で構成する食肉産業展実行委員会(宮坂亘実行委員長)の主催。開催概要は「食肉産業展」のホームページ(<https://www.shokuniku-sangyoten.jp>)でも閲覧することができる。

**畜酪委開催、酪肉近の本文案(数字なし)を示す—自民党**

自民党は11日、畜産・酪農対策委員会を開催し、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(酪肉近)の本文案について議論をした。冒頭、梁和生畜産・酪農対策委員長が「これまでの議論で現場の実態、窮状に則した貴重な意見や声を頂戴した、今回示す本文案には最大限反映できたと思っている。生産者の皆さまに意欲を持って畜産・酪農生産を行っていただく環境を作る上で、安心感を持って取り組んでいただくことが大切である。そのために需要を拡大し、需給のバランスが取れている中で生産拡大に努められる環境づくりを一丸となって進めてまいりたい」と述べ、続いて宮下一郎総合農林政策調査会長、上月良祐農林部会長があいさつを行った。

委員会では、農水省畜産局の松本平局長が、前回示した骨子案に追記した内容なども踏まえ、次期酪肉近の本文案について説明を行った。

和牛肉の枝肉価格については、国内生産量の増加と、消費者の生活防衛意識の高まりによる需要の減少が相まって弱含みで推移している。一方、交雑種・乳用種については、競合する輸入牛肉が現地価格の上昇や円安の影響を受け、輸入量が減少していることから、値頃感のある国産牛肉として需要があり、枝肉価格も堅調に推移している。こうした中、現在多様な消費者ニーズに対し、和牛、交雑種、乳用種の国産牛全体で対応し、全国の和牛産地では、おいしさに関連した脂肪酸組成などの指標によるブランド化の取り組み、早期出荷により適度に脂肪交雑の入った牛肉生産の取り組みも広がりつつあるとし、これらの需要拡大等の取り組みを推進することを示している。

国産飼料の生産・利用拡大には、耕畜連携を含め



た畜産農家からの実需がある飼料生産の環境整備が必要であり、飼料の品質の安定や飼料輸送の効率化により持続可能な流通体制を構築することも重要。また、水田政策の見直しに関する議論を踏まえ、青刈りとうもろこしや子実とうもろこし、飼料用米などの現場の実態を調査・検証した上で、田畑における耕畜連携のあり方も含めて検討する必要があるとしている。

生乳および牛肉の需要の長期見通しに伴う生産数量の目標などについては、具体的な数字は今後示すこととしており、人口が減少する見通しであるものの、目標数量については、5年後の令和12年を目標に加え、今後の需要拡大に向けた取り組みを踏まえ、委員会での意見を反映した数字を設定していく。

このほか、新たに生体輸送の合理化について盛り込まれ、2024年問題によって、生体家畜の輸送に不可欠なトラックの確保が難しくなるなど、畜産現場においても影響がみられていることから、モーダースhiftやリレー輸送など、輸送体系の転換を図るための取り組みの推進などを明記している。

なお、次回畜産・酪農対策委員会は14日を予定しており、本文案(数字あり)を示すこととしている。

**1月の農林水産物・食品輸出額、前年比10・4%増で954億円**

農水省はこのほど、2025年1月の農林水産物・食品の輸出額を示した。1月単月の輸出額は954億円(前年同月比10・4%増)となった。

品目別にみると、牛肉が42億700万円(0・8%

減)、豚肉が1億5600万円(20・6%増)、鶏肉が1億100万円(29・5%減)となった。このうち、牛肉については、シンガポールの輸出額の減少がみられた。

## ハイレイフポークが SMTS 出展、新アイテムやブランディングサポート紹介 カナダから来日のシェレンバーグ氏、ローウェン氏、船越氏にインタビュー

カナダ最大規模の養豚企業であるハイレイフ社は、このほど幕張メッセで開催された「スーパーマーケットトレードショー2025」(以下SMTS)に出展。ブースでは、精肉売り場に向けて、ハイレイフポークのさまざまなアイテムや商品例を展示し、カタロース、バラなどの定番からスペアリブ、スキンパック包装などを紹介したほか、焼き肉用の盛り合わせや味付け肉などを提案。さらに売り場サポートの一例として、ハイレイフポークのブランドレストラン「代官山ハイレイフポークテーブル」総料理長の篠崙司シェフ考案のレシピを提供していることなどを訴求した。試食提供では篠崙シェフ自らがカタロースのステーキやバラのしゃぶしゃぶを調理(下写真)し、来場者に試食提供し、好評を博した。

今回の出展に合わせ、カナダ本社HyLife Ltd.からロン・シェレンバーグChief Supply Chain Officer(上写真右)、ライル・ローウェンSenior Vice President, Farm Division(同左)、船越直之Senior Vice President of Global Sales(右から2人目)が来日。メディアの取材に対応した。

### —今回の出展の狙いについて教えてください。

【船越氏】これまで、これからも、生産者としてディストリビューターの皆さまと同じ目線で取り組んでいくことが最重要と考えている。その中で、ハイレイフポークの明確な対日へのポジションとブランド価値を上げていくことが求められており、今回の展示会に独自に出展すること自体が、日本市場へコミットメントしている強いメッセージになると考えている。22～23年は業界全体が非常に苦しい環境だったが、24年は業界の皆さまのサポートもあり、なんとか回復傾向となった。今後より不透明な環境の中で、安定供給・安定品質が私たちの最大のテーマであり、それを日本市場において安定的に販売していただくためにBtoBtoC、つまり業界の方と一緒に消費者まで届けていくことが重要と考えている。これを一つのメッセージとして、今展示会においても消費者を意識した提案を行っている。また、23年にはMDシールなどのデザインを刷新した。オレンジと黒の新たなデザインは目立ち、他社との差別化にもつながるので、そ



れを生かした売り場作りも提案させていただいている。また、日常的に小売の皆さまと話す、ブランディングやマーケティングサポートに興味を持たれている企業が増えてきていると実感しており、こうした機会においておいしさや品質といった部分だけでなく、マーケティングサポートについてもしっかりとアピールするのが今回の目的だ。



【ローウェン氏】ハイレイフポークジャパンチームが日本のお客さまと良い関係を築いていることは、現地でもよく理解している。今回初めて来日し、さまざまな小売店などを訪れたが、私たちの豚肉が実際に商品になっているところをみることができ、誇りに感じた。生産部門のトップとして、自分たちの情熱や品質へのこだわりを日本のお客さまが理解していただいていることは非常にうれしい。カナダにいる2700人の従業員も常に日本品質を意識している。

【シェレンバーグ氏】今回、日本のお客さまと話す中で、ハイレイフポークを購入いただいていることに感謝をお伝えすると同時に、お客さまからも高品質な商品の安定供給に感謝の言葉をいただいた。単にビジネスだけの関係ではなく、会社と会社、そして生産者と売り手との関係性は自分たちが思っている以上に強固であり、さらに強くしていくことができるの

ではと感じた。また、ハイレイフポークはストーリー性を非常に大切にしているが、“一貫生産”について、いかにお客さまにお届けするか。そして逆にさまざまなお客さまのストーリーを現地のメンバーに届けることの重要性を感じた。

**ー日本市場への意識や取り組みについておきかせください。**

【ローウェン氏】日本市場への意識は非常に強く、例えばニーパワ工場のカフェテリアにある大型スクリーンでは、日本のお客さまや実際に日本で販売されているハイレイフポークを使った商品の画像などを定期的に紹介。日本のお客さまの顔や声を常に感じられるようになってきている。日本向けには高レベルの品質、厳格な規格が求められるが、それにしっかり取り組んでいくことが従業員への教育になり、会社としての強みになる。

【シェレンバーグ氏】10年に日本向けの最初のコンテナを届けるところからサプライチェーンの責任者として携わっているが、その時から学んでいるのは、日本の文化はビジネスにおいても非常に詳細な部分を大切にしていること。日本の皆さまのこだわりとサービスの向上を一緒に追求することで、私たち自身も成長して行くことができた。

日本向けには四つの非常に重要な原則がある。一つ目は規格であり、常に同じものを作る安定性が求められる。二つ目が供給量の安定性。すべてのオーダーに対してしっかり対応する。三つ目がコミュニケーション。特に日本では良い時よりも悪い時のコミュニケーションが非常に重要だ。四つ目は何が起きても時間厳守で届けること。例えば、コロナ禍においても工場を閉鎖せず、豚や従業員を守るための取り組みをしながら、安定的な供給を果たしてきた。この4原則をしっかり守ることが日本向けのコミットメントであり、日本市場で生きていくために必要なことだ。これはハイレイフ全体に根付いている意識であり、会社の強みといえる。

【船越氏】日本市場は円安もあり、経済が落ち込んでいるといわれる。一方、市場としての安定性は世界でも圧倒的だ。安定品質の製品を安定供給することが安定購買につながる。言葉では簡単だが、これを実現できるパートナーは世界的にみてもそう多くはない。これは日本市場のもつ強みであり、そういう意味では一貫生産が特徴のハイレイフが日本から他の市

場に軸足を移すということは考え難い。

**ー今後注力していく施策や方針についてはいかがですか。**

【船越氏】日本市場で、ハイレイフポークは他の輸入ポークに先んじてブランディングを行ってきた。現在は各社がブランディングに注力し始めていると感じるが、ハイレイフポークでは、これまでやってきたことをさらに磨きながら、常に新たな提案を行っていく。

例えば、コロナ禍では外出の機会が減ったため、SNSやデジタルメディアにフォーカスした。コロナ禍が終わって業界全体がBtoBの志向に戻ってきたが、また現在のフェーズは少し変化してきており、今後はBtoCの発信を強化する必要があると考えている。過去2年間、BtoBで精肉の売り場作りやレシピ提案などを行ってきたが、小売のお客さまがその先の消費者までどう伝えていくのかをサポート・強化するという課題もある。その解決に向けて、これまでやってきたことのもう一歩先に注力していきたい。例えばモモ、サーロイン、テンダーロイン、骨付き肉など、日本の精肉売り場であまり使われてこなかったアイテムだからこそ、総菜カテゴリーなどを含めて付加価値を高めた提案ができると考えている。新たな食べ方などの提案を進めていきたい。一方、ロース、カタロース、バラといった、すでに多く販売されているアイテムについては作りやすい新しいレシピ提案などでサポートを継続していく。

【シェレンバーグ氏】豚肉のビジネスは非常に競争が激しい。また、カナダと日本は9千kmも離れており、毎週安定的に供給し続けることは決して簡単ではない。サプライチェーンのトップとしてまずは安定供給を続けていくことは重要だが、会社としてはコストを下げていくことで常に競争力を持ち続けることも重要だ。

【ローウェン氏】農場部門としては二つの大きなポイントがある。一つはバイオセキュリティの強化。現在、隣国の米国ではPRRSが拡大しており、世界的にもAFSを含めて疾病に悩まされている。そのリスクをいかに下げるか。健康な豚がおいしい豚になるので、安定供給、安定品質を継続するためには、まず健康な豚を作り続けることが重要だ。もう一つが飼料コストの削減。22～23年は穀物コストが大きく上昇し、24年は少し下がった。今後も環境は不透明であり、私たちとしても地元の生産者とアライアンスを組むなどして、飼料コストの安定に向けて努力している。

## 【食肉家計調査・1月】支出肉類計は8115円、7カ月連続で前年超え

総務省統計局が11日に公表した1月家計調査報告(2人以上世帯=1世帯あたり・品目別)によると、肉類支出金額は8115円(前年同月比0.2%増)と7カ月連続で前年を上回った。

生鮮肉への支出金額は6730円(0.1%減)と減少した。内訳をみると、牛肉は支出金額が1633円(6.8%減)、購入量が435g(3.8%減)と共に減少。豚肉は支出金額が2901円(1.2%増)と増加したが、

購入量は1789g(1.9%減)と減少。鶏肉は支出金額が1650円(2.6%増)、購入量が1563g(4.1%増)と共に増加した。そのほか、合いびき肉は支出金額が251円(3.1%減)と一昨年11月以来の前年割れとなり、購入量も174g(8.4%減)と減少。他の生鮮肉は支出金額が295円(18.0%増)、購入量は142g(0.7%増)と増加。また、加工肉計の支出金額は1385円(1.6%増)となった。

家計調査による肉類支出金額および購入量(全国・二人以上の世帯1世帯あたり・品目別)

単位:円、グラム、%

	肉類計		生鮮肉計		牛肉				豚肉			
	金額	前年比	金額	前年比	金額	前年比	量	前年比	金額	前年比	量	前年比
5年計	98,457	101.9	79,811	102.0	21,449	95.9	5,853	94.4	33,553	103.3	22,041	98.9
6年1月	8,098	99.1	6,735	99.4	1,752	98.3	452	92.1	2,866	98.0	1,823	97.4
2月	7,844	103.7	6,455	103.8	1,522	97.9	413	93.4	2,808	103.5	1,883	104.9
3月	8,320	106.4	6,807	107.3	1,704	106.8	467	100.2	2,893	104.7	1,921	103.4
4月	7,883	96.4	6,358	95.6	1,602	91.1	450	92.8	2,695	95.7	1,791	95.3
5月	8,297	100.0	6,688	100.3	1,795	97.9	477	92.1	2,742	100.1	1,835	99.1
6月	7,928	102.2	6,366	102.1	1,610	101.4	429	89.6	2,727	101.7	1,804	101.7
6年上半期計	48,370	101.2	39,409	101.3	9,985	98.8	2,688	93.3	16,731	100.6	11,057	100.3
7月	7,728	97.8	6,183	98.8	1,554	94.6	411	86.5	2,724	101.0	1,702	96.4
8月	8,241	102.0	6,601	102.5	1,855	103.1	484	93.8	2,749	102.5	1,707	98.3
9月	7,772	100.5	6,309	100.5	1,644	107.0	481	103.4	2,688	97.6	1,740	97.7
10月	8,119	100.2	6,611	100.2	1,631	100.6	422	97.9	2,850	99.6	1,774	95.9
11月	8,254	100.5	6,650	99.8	1,560	91.0	457	102.7	2,927	102.3	1,856	100.4
12月	10,842	101.8	8,895	102.4	3,090	102.1	620	94.8	3,148	102.9	1,993	98.6
6年計	99,326	100.9	80,658	101.1	21,321	99.4	5,529	94.5	33,818	100.8	21,835	99.1
7年1月	8,115	100.2	6,730	99.9	1,633	93.2	435	96.2	2,901	101.2	1,789	98.1

	鶏肉				合いびき肉				他の生鮮肉			
	金額	前年比	量	前年比	金額	前年比	量	前年比	金額	前年比	量	前年比
5年計	18,558	106.8	17,949	99.1	3,055	103.0	2,207	100.1	3,195	103.8	1,568	97.6
6年1月	1,608	103.1	1,501	100.7	259	106.6	190	108.0	250	94.0	141	88.7
2月	1,605	108.8	1,584	113.0	252	102.9	183	104.0	267	114.1	137	116.1
3月	1,650	109.2	1,614	107.8	296	117.9	217	124.7	264	117.3	153	137.8
4月	1,539	98.3	1,509	96.0	287	112.5	199	105.9	234	92.5	123	101.7
5月	1,585	103.6	1,569	105.7	311	113.9	225	112.5	256	87.4	118	93.7
6月	1,524	102.1	1,568	107.8	283	110.1	204	110.3	221	101.8	108	100.9
6年上半期計	9,511	104.1	9,345	105.0	1,688	110.8	1,218	110.8	1,492	100.3	780	105.1
7月	1,411	99.2	1,385	101.8	297	113.4	212	115.8	198	83.9	106	97.2
8月	1,427	101.1	1,399	102.6	293	113.6	201	104.7	276	94.2	103	71.0
9月	1,467	98.7	1,526	107.2	282	107.6	200	103.1	228	97.0	135	102.3
10月	1,595	100.5	1,584	105.5	279	106.1	198	107.0	257	96.6	119	93.0
11月	1,629	103.8	1,586	105.2	251	104.1	168	97.1	282	102.9	142	106.8
12月	1,993	102.2	1,801	95.5	250	101.6	183	101.1	414	102.7	184	99.5
6年計	19,033	102.6	18,643	103.9	3,339	109.3	2,380	107.8	3,147	98.5	1,559	99.4
7年1月	1,650	102.6	1,563	104.1	251	96.9	174	91.6	295	118.0	142	100.7

	ハム				ソーセージ				ベーコン			
	金額	前年比	量	前年比	金額	前年比	量	前年比	金額	前年比	量	前年比
5年計	4,750	99.8	2,375	96.7	7,876	102.0	5,304	97.5	2,590	99.1	1,455	93.7
6年1月	317	101.3	160	97.0	611	98.9	401	97.6	197	92.9	108	86.4
2月	291	101.7	145	98.6	631	101.8	411	97.9	204	98.1	115	98.3
3月	330	100.0	172	97.2	684	105.6	440	97.8	222	98.2	115	88.5
4月	329	99.4	159	96.4	683	101.5	448	91.4	223	94.1	127	89.4
5月	378	102.7	191	102.1	685	99.3	460	96.2	218	95.6	120	92.3
6月	416	99.5	209	102.0	653	105.0	421	102.7	215	104.9	118	100.9
6年上半期計	2,061	100.7	1,036	99.0	3,947	102.0	2,581	97.1	1,279	97.2	703	92.4
7月	434	92.3	217	90.0	626	97.1	409	96.9	200	102.0	109	100.9
8月	422	94.2	206	93.2	669	101.7	450	104.4	202	101.5	104	90.4
9月	343	100.3	170	98.8	634	100.8	433	104.8	204	100.0	108	100.0
10月	339	99.7	155	93.4	680	99.0	428	93.7	199	92.6	103	93.6
11月	443	109.1	215	113.2	682	102.2	449	102.5	208	96.7	108	93.9
12月	648	92.7	271	81.1	764	106.1	480	99.6	232	93.9	119	86.9
6年計	4,690	98.7	2,274	95.7	8,003	101.6	5,228	98.6	2,524	97.5	1,353	93.0
7年1月	311	98.1	149	93.1	625	102.3	393	98.0	187	94.9	93	86.1

## 日本食肉生産技術開発センターが21日に 「血斑低減に関するマニュアル普及セミナー」開催、参加者募集

公益財団法人日本食肉生産技術開発センター(宮坂亘理事長)は21日午後1時30分から、東京都千代田区大手町のKDDIホールの会場とZOOMを併用したハイブリッド方式で令和6年度「血斑低減に関するマニュアル普及セミナー」を開催する。参加者を募集しており、申込締め切りは14日まで。

米国へ牛肉を輸出すると畜場および食肉処理施設は、「アメリカ合衆国向け輸出食肉の取扱要項」に基づき、と畜・解体などを行う必要がある。この対米輸出要項では、と畜時に牛をつり下げた状態でスティッキングすることが求められており、これに伴い、米国向け輸出牛肉の認定食肉処理施設では従来の横臥<sup>おうが</sup>方式より血斑発生が増加している状況にある。

そのため、2021年3月に「牛のと畜・解体技術の改善マニュアル」を作成し、普及を図り、その後、血斑低減に向けてさらなる調査・検討を行うなど新たな知見を加え、今般、「牛肉の血斑を低減する技術マニュアル」として「牛のと畜・解体技術の改善について」(改訂版)を作成した。その内容についてのセミナーを行う。

会場参加、ZOOMでの参加とも申し込みはセンターHP=<https://www.jamti.jp/>から。

また、ZOOM参加者の資料ダウンロードは18日午後1時から可能となる。

ZOOM参加時のつながりづらいなどの問い合わせはKDDIホール=電話03(3243)9301まで。

## 米国、牛群再構築の遅れから牛飼養頭数の減少止まらず

米国農務省全国農業統計局(USDA/NASS)がこのほど公表した牛飼養動向に関する報告書によると、1月1日時点の牛総飼養頭数は、8666万2千頭(前年同月比0.6%減)と、6年連続で前年を下回った。

米国の飼養頭数は、干ばつの影響による繁殖雌牛<sup>とうた</sup>の淘汰が進んだことで、1951年以来の最低水準となっている。内訳をみると、繁殖雌牛(肉用)が0.5%減の2786万頭、未経産牛(肉用)が1.0%減の467万頭、去勢牛が1.0%減の1580万頭と、いずれも減少している。現地報道によると、肥育牛価格が高値で推移する中、当面の現金収入を必要とする生産者が多く、牛群再構築に向けた未経産牛の保留につながらない状況とされている。今後も牛群再構築のメ

ドが不透明であることから、2026年にかけても飼養頭数の減少を予測する声もある。

米国農務省経済調査局によると、牛群の縮小が続く中、国内の堅調な牛肉需要から、24年12月の肥育牛価格は100ポンド当たり194.63米ドル(キロ当たり667円、1米ドル155.43円、前年同月比13.5%高)、24年平均では185.14米ドル(634円、前年比7.0%高)と高い水準で推移している。この状況を踏まえUSDAは、25年の牛肉生産量は、飼養頭数の減少に伴うと畜頭数の減少により前年を下回る1169万8000t(前年比4.4%減)と予測。牛肉輸出量も国内の牛肉生産量が減少する中、前年比13.4%減の117万7000tと予測している。(農畜産業振興機構)

## 【POSランク1月ソーセージ製品】「シャウエッセン」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/ソーセージ製品売れ筋ランキングによると、日本ハム「シャウエッセン」(117g×2)が首位だった。2位はプリマハム「香薫あらびきウインナー」(90g×2)、3位はプリマハム「香薫あらびきウ

インナー大袋」(550g)、4位は伊藤ハム「グランドアルトバイエルン」(127g×2)、5位は丸大食品「燻製屋熟成あらびきポークウインナー」(90g×2)だった。対象店舗1045店舗の総販売金額は10億9633万1211円。

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



**食肉情報セミナー**

会期◎2025年  
3月11日(火)→14日(金)

**受講申込受付中!**

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	生肉・豚肉輸出の現状と各市場の動向について	和牛をはじめとした国産食肉の輸出に民間一体となったさまざまな取り組みがあり、着実に伸長している肉、豚肉の輸出の現状と動向について紹介します。
<b>満員御礼! 終了しました</b>			
3月11日 15:00 ~ 15:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	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	物のオールジャパンでの輸出や輸出に関する情報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](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**

# ソーセージ製品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:10億9,633万1,211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	日本ハム シェイクスピア 117g×2	168,046,237	426,113	394.4	15.3	12.6	95.9
2	プリマハム 香薫あらびきウインナー 90g×2	141,877,084	506,642	280.0	12.9	15.0	92.9
3	プリマハム 香薫あらびきウインナー大袋 550g	74,893,178	99,131	755.5	6.8	2.9	81.0
4	伊藤ハム グランドアルトバイエルン 127g×2	42,522,873	121,772	349.2	3.9	3.6	76.4
5	丸大食品 燻製屋熟成あらびきポークウインナー 90g×2	34,414,960	120,900	284.7	3.1	3.6	69.2
6	日本ハム シェイクスピア大袋 468g	34,022,225	44,790	759.6	3.1	1.3	53.9
7	米久 御殿場高原あらびきポーク 袋 220g	27,126,640	93,880	289.0	2.5	2.8	38.6
8	日本ハム 豊潤あらびきポークウインナー 90g×2	22,381,223	85,266	262.5	2.0	2.5	36.4
9	フードリエ バリッ&朝食ウインナー 230g	20,112,243	72,222	278.5	1.8	2.1	69.4
10	伊藤ハム ポークピッツ2P 82g×2	20,078,364	58,448	343.5	1.8	1.7	63.2
11	丸大食品 徳用ウインナー 450g	15,393,304	42,351	363.5	1.4	1.3	43.6
12	伊藤ハム 特級あらびきポークウインナー 230g	13,360,037	46,423	287.8	1.2	1.4	34.0
13	伊藤ハム 朝のフレッシュあらびきウインナー 90g×2	11,957,534	45,168	264.7	1.1	1.3	45.7
14	日本ハム グルメイdstステーキ 208g	8,984,528	24,827	361.9	0.8	0.7	46.3
15	伊藤ハム まるごと美味しいフランク 300g	8,714,763	27,383	318.3	0.8	0.8	60.9
16	日本ハム シェイクスピア夜味 98g×2	8,374,321	22,495	372.3	0.8	0.7	56.2
17	フードリエ 家族の定番モーニングステーキ 153g	8,255,965	29,496	279.9	0.8	0.9	65.6
18	伊藤ハム ポークピッツ 82g	7,223,002	34,450	209.7	0.7	1.0	64.3
19	伊藤ハム ロイヤルポールウインナー 290g	7,195,116	19,782	363.7	0.7	0.6	24.8
20	日本ハム モーニングサブ 160g	6,855,235	25,217	271.9	0.6	0.8	61.4
21	イオントップバリュ 特級あらびきポークウインナー 260g	6,754,221	17,367	388.9	0.6	0.5	9.5
22	プリマハム お弁当ランドタコさんウインナー 72g	6,721,394	46,095	145.8	0.6	1.4	75.0
23	日本ハム シェイクスピア ショウスライス 3パック	6,509,372	24,191	269.1	0.6	0.7	69.4
24	シジシージャパン Vパックポークウインナー 280g	6,144,165	16,110	381.4	0.6	0.5	22.5
25	丸大食品 燻製屋ウインナー大袋 504g	5,796,219	7,384	785.0	0.5	0.2	16.5
26	日本ハム ウイニーミニ 72g	5,517,281	46,929	117.6	0.5	1.4	55.4
27	丸大食品 徳用赤ウインナー 180g	5,476,930	18,704	292.8	0.5	0.6	41.3
28	日本ハム アンティエ レモン&パセリ 150g	5,475,154	15,991	342.4	0.5	0.5	62.9
29	シジシージャパン 断然お得あらびきポークウインナー 450g	5,447,470	10,046	542.3	0.5	0.3	18.6
30	フードリエ やみつぎになる辛口チョリソー 160g	5,370,542	18,466	290.8	0.5	0.6	53.8
31	日本ハム シェイクスピア 156g	5,282,466	19,115	276.4	0.5	0.6	4.1
32	伊藤ハム ポークピッツ徳用サイズ 300g	5,193,948	9,365	554.6	0.5	0.3	22.6
33	丸大食品 串フランク 36g×10	5,125,666	12,361	414.7	0.5	0.4	43.4
34	信州ハム グリーンマーク粗挽ウインナー 100g	5,061,171	18,454	274.3	0.5	0.6	48.0
35	シジシージャパン Vパック 皮なしウインナー 300g	5,048,858	16,503	305.9	0.5	0.5	24.1
36	銀河フーズ チーズでるソーセージ 63g×2	4,692,522	15,135	310.0	0.4	0.5	18.6
37	日本ハム シェイクスピア4種のチーズ 94g×2	4,668,552	12,299	379.6	0.4	0.4	38.1
38	フードリエ やみつぎになるレモン&パセリウインナー	4,423,814	15,344	288.3	0.4	0.5	52.5
39	プリマハム サラダにちょうどいいねピアソーセージ80g	4,421,321	22,614	195.5	0.4	0.7	65.5
40	丸大食品 味の主演ポロニアソーセージ 280g	4,347,860	12,647	343.8	0.4	0.4	45.2
41	プリマハム ジョンソンヴィル オリジナルスモーク 360g	4,255,211	6,623	642.5	0.4	0.2	53.4
42	日本ハム シェイクスピア大袋ジッパー付き 468g	4,117,507	5,371	766.6	0.4	0.2	5.9
43	丸正フーズ えびの高原 ロングサイズウインナー 220g	4,020,277	15,390	261.2	0.4	0.5	4.4
44	日本ハム ウイニーミニ 72g×2	3,981,785	15,098	263.7	0.4	0.5	31.7
45	信州ハム グリーンマークポーク&チキンウインナー 90g×2	3,905,430	14,299	273.1	0.4	0.4	24.0
46	米久 御殿場高原あらびきポーク 1000g	3,900,552	4,035	966.7	0.4	0.1	5.0
47	南日本ハム 南薫の詩ウインナー 162g	3,871,406	15,077	256.8	0.4	0.5	3.6
48	日本ハム 切れ目入赤ウインナー 50g	3,752,290	35,808	104.8	0.3	1.1	37.4
49	伊藤ハム チーズイン 82g×2	3,548,809	11,256	315.3	0.3	0.3	23.5
50	フードリエ あらびきソーセージステーキ 380g	3,532,188	9,197	384.1	0.3	0.3	30.1

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 3月11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	2,781	2,470	2,228	2,034	-
		安値	2,217	2,158	1,895	1,818	-
		平均	2,475	2,317	2,096	1,938	-
		70頭 頭数	40	21	7	2	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	2,052	2,110	1,837	-	-
		3頭 頭数	1	1	1	-	-
	去 A	高値	3,183	2,512	2,224	-	-
		安値	2,200	2,066	1,741	-	-
		平均	2,550	2,335	2,133	1,888	-
		183頭 頭数	128	38	16	1	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	2,055	-	-	
	1頭 頭数	-	-	1	-	-	
乳牛	雌 B 2頭 平均	-	-	-	952	-	
	雌 C -頭 平均	-	-	-	-	-	
	去 B -頭 平均	-	-	-	-	-	
	去 C -頭 平均	-	-	-	-	-	
交雑牛	雌 B 6頭 平均	-	-	1,469	1,351	-	
	雌 C 2頭 平均	-	-	1,550	1,393	-	
	去 B 45頭 平均	1,838	1,567	1,538	1,431	-	
	去 C 5頭 平均	-	-	1,433	1,311	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚	その他
と畜 売買	424	822	-	(競り) (相対)	
	425	895	86.0	-	83

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	2,811	1,799	1,480	1,369	-	
	B	-	1,420	1,450	1,329	969
和 去 A	2,259	2,232	2,179	-	-	
	B	-	-	-	-	-
乳 雌 B	-	-	-	873	873	
	C	-	-	867	878	
乳 去 B	-	-	-	-	-	
	C	-	-	-	-	-
交 雌 B	-	-	-	-	-	
	C	-	-	-	-	-
交 去 B	-	-	-	-	-	
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	644	852	740	626	551
	安値	619	583	562	496	394
	平均	632	622	601	556	474
	頭数	( 4)	( 308)	( 343)	( 182)	( 58)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)

[大阪食肉卸売市場] 3月11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	2,455	2,393	-	-	-
(頭数)	( 5)	( 5)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( 1)	( -)	( -)
和 去 A	2,503	2,324	2,117	-	-
(頭数)	( 37)	( 13)	( 1)	( -)	( -)
B	-	2,214	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,844	1,580	1,439	-
C	-	-	1,502	1,404	-
交雑去 B	-	1,739	1,558	-	-
C	-	-	1,507	-	-
豚	-	-	568	502	479

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	3月11日	3月10日	(3月累計)
豚	67,200	65,300	463,900
成牛計	4,390	4,710	31,110
和牛雌	1,090	1,050	7,040
和牛去勢	1,220	1,490	8,770
乳牛雌	840	400	4,650
乳牛去勢	480	600	3,650
交雑雌	400	410	2,980
交雑去	360	760	3,920

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 3月11日

東京	1,492 円	(前日 1,497 円)
大阪	1,558 円	(前日 1,587 円)

[豚・全農建値] 3月11日

上	中	取引頭数	市況
620 円	599 円	1,213 頭	反発

と畜 売買	牛 36 頭	豚 71 頭	牛概況 強もちあい
	牛 96 頭	豚 114 頭	豚概況 まちまち

# 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11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 [七]	616 (616)	- (-)	6,075	-	もちあい
仙台 [中]	587 (600)	527 (575)	513	86	反落
宇都宮 [地]	- (606)	- (585)	-	-	休市
茨城 [地]	621 (608)	596 (597)	1,258	538	反発
群馬 [地]	635 (627)	540 (506)	2,207	322	続伸
さいたま [中]	620 (608)	605 (599)	207	212	反発
東京 [中]	622 (610)	601 (587)	822	895	上伸
横浜 [中]	619 (625)	593 (600)	659	651	続落
山梨 [地]	741 (-)	679 (-)	152	72	品薄高
浜松 [地]	- (603)	- (558)	-	-	休市
名古屋 [中]	581 (605)	531 (541)	991	204	下押し
京都 [中]	616 (615)	592 (621)	123	102	もちあい
大阪 [中]	- (576)	568 (530)	71	58	-
神戸 [中]	689 (-)	700 (-)	-	155	-
岡山 [地]	632 (655)	620 (617)	319	241	弱気配
広島 [中]	593 (590)	557 (558)	196	102	もちあい
福岡 [中]	585 (578)	553 (548)	511	115	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4日~3月10日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,610,050 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	1,102	1,194	1,228	1,176	66,352
うで	739	804	827	794	129,756
ロース	1,026	1,145	1,188	1,124	116,919
ばら	1,099	1,184	1,250	1,178	179,560
もも	752	789	802	784	208,606
ヒレ	1,076	1,080	1,145	1,090	21,030
セット	919	1,013	1,062	1,009	887,827

◇近畿圏 総重量 708,078 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	1,177	1,300	1,323	1,284	61,534
うで	728	745	767	746	118,123
ロース	1,062	1,166	1,296	1,185	88,967
ばら	1,200	1,266	1,301	1,264	124,872
もも	734	745	783	751	156,834
ヒレ	1,081	1,185	1,318	1,191	9,882
セット	899	1,004	1,059	993	147,866

[食鳥正肉日経相場] 3月10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	742	856	150
ムネ	356	394	492	134

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	693	752	1,030	8
ムネ	353	402	590	7

[農水省統計情報部食鳥市況] 3月10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	716	370	290	360	350
平均	772	411			

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日期間中（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!



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)

\*写真はイメージです。

## 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](mailto:mail@shokuniku.co.jp) <https://www.shokuniku.co.jp>