

令和7年
2025年

3月19日
水曜日

第11674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



食肉産業展セミナーが開催された……P2

▶ 食肉産業展セミナー「物価上昇下の食肉販売と物流2024問題」、日本食肉流通センター・安藤部長が講演 …… P2

▶ [USDA需給予測] 25年食肉生産総量、第1～4四半期いずれも増加の見込み …… P3

▶ MLAがSMTS出展、輸出業者10社とオージー・ビーフ&ラムPR。会期中には大阪に続き、東京でも「MLAグラウンドセミナー2025」開催 …… P4～5

▶ グラングリーン大阪南館が21日にオープン、多様な高級外食店などが出店 …… P5

▶ 国産食肉を「食べて応援!!」、全肉連がパネルクイズでアピール …… P5

▶ ボード・ピアが業界セミナー実施、アイルランド産牛肉&ラム肉を紹介 …… P6

▶ トーホーグループが総合展示商談会を東京ビッグサイトで開催 …… P7

▶ 米国政府、人獣共通感染症対策に向けた枠組みを策定 …… P8

▶ [資料]日本食肉流通センター週間市況(輸入牛肉) …… P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]18日 …… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]18日 …… P11

注目のヘッドライン

食肉産業展セミナー「物価上昇下の食肉販売と物流 2024 問題」日本食肉流通 C・安藤部長が講演 ……詳細はP2

[USDA 需給予測] 25 年食肉生産総量 第 1 ～ 4 四半期いずれも増加の見込み

米国農務省(USDA)が現地時間17日に発表した、食肉などの需給予測によると、2024年の食肉生産総量は前年超えの1076億2900万ポンドとなった。 ……詳細はP3

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/>

食肉産業展セミナー「物価上昇下の食肉販売と物流 2024 問題」 日本食肉流通センター・安藤部長が講演

食肉産業展2025食肉情報セミナーが東京ビックサイトで開催され、12日に公益財団法人日本食肉流通センターの安藤松太郎情報部長(写真)が「物価上昇下の食肉販売と物流2024問題への業界の取組を追う」と題し、講演を行った。

それによると、和牛肉(A4)の枝肉価格指数は、2021年後半から物価上昇による消費者の生活防衛意識の高まりにより低下傾向で推移している。高級部位であるロインは、消費者の節約志向の影響を受けて低迷したが、ヒレは外食需要の回復により、22年後半からは価格指数が100を超えて推移した。

交雑牛の枝肉価格指数は、23年に入ると100を割って推移したが、和牛と異なり同年年末から回復した。ロインは和牛に比べて手頃な価格帯であることから需要は手堅く、24年には回復基調で推移。トモバラは家庭での需要が高いことに加え、輸入量の減少や価格上昇の影響もあって引き合いが強まり、価格指数は大きく上昇した。

乳牛の枝肉価格指数は、23年後半には大きく落ち込んだものの、24年になると回復した。ロインは、他の畜種に比べて手頃な価格帯であることから輸入品の代替となり、22年半ばから需要が戻って上昇。ウチモモは、赤身を特徴とし価格は比較的安く、安定した需要を反映して横ばいで推移した。

国産豚肉の枝肉価格は、輸入豚肉の価格上昇や国内の出荷頭数減少により上昇傾向で推移し、24年7月には最高価格を更新(指数142・7、価格831円/kg)した。部分肉の価格指数も枝肉と同じ動きで推移したが、23年に入ると需給動向の違いを反映し、モモがロースを上回って推移している。

総務省の消費者物価指数をみると、牛肉(国産品)の指数は、食料と同時期に上昇傾向となったが、その割合は抑えられ、24年9月までは食料や他の食肉より低い指数で推移、年末には急激に上がった。豚肉(国産品)は食料と同様の水準で上昇し、24年12月には122・5と食肉の中で最も高い指数となった。鶏肉も上昇傾向で推移するが、他の食肉と異なり23年10月頃から緩やかな低下に転じ、24年12月には111・8と食肉の中で最も低い指数となった。



また、物流2024年問題への対応状況について、昨年11月から今年1月に食肉関係者に行った聞き取り結果を次のように説明した。

それによると、いずれの事業者からも、2024年問題が食肉の物流量を減らす影響を与えたとする報告はなかった。一方で、2024年問題を契機として①食肉事業者が物流の責任を持つ組織や責任者が作られたり、強化されたりした②運送料金の引き上げが始まっており、食肉事業者では食肉への価格転嫁が意識され始めた③食肉の運送業務と付帯業務を区分する意識が業界で明確になり、その対応が検討され始めた④物流の効率化の方策について強く意識され始める—といった動きがみられた。

食肉事業者およびその物流を支える運送業者・冷蔵倉庫業者は、2024年問題に対して危機感または大きな問題意識を持っている。それぞれの業界とも、すでに対応するための具体的な行動を起こしている。多くきかれた具体的な取り組みは、倉庫の予約システムをはじめとする作業のシステム化、食肉集荷について一時保管場所での集約化、長距離運送での輸送方法の改善、パレタイズ(パレット荷積み)による運送、リードタイムの延長、商習慣の見直しであった。

今後の最大の共通課題は、ドライバーをはじめとする人材の確保である。このほか、食肉事業者にとっては、リードタイムの延長や販売先での付帯業務の解消、運送コストの価格転嫁などが差し迫った課題として挙げられる。また、将来の物流の効率化を図るといった観点からは、複数事業者による共同配送の実現、効率的な受発注や配送の実現が大きな課題になっている。

[USDA 需給予測] 25 年食肉生産総量 第 1 ~ 4 四半期いずれも増加の見込み

米国農務省 (USDA) は現地時間17日、食肉などの需給予測 (表参照) を発表した。それによると、2024年の食肉生産総量は前年超えの1076億2900万ポンド。食肉別にみると、牛肉の年間生産量は前年比0.1%増、豚肉は1.8%増、ブロイラーは1.3%増でいずれも増加となった。1~3月の食肉生産総量は265億3300万ポンド (前年同期比1.7%減)、4~6月はやや上方修正されて266億2900万ポンド (0.7%増)、7~9月は270億3200万ポンド (2.6%増)、10~12月は上方修正されて274億3500万ポンド (1.3%増) としている。

また、25年の総量は1084億6700万ポンド (0.

8%増) となった。1~3月は266億3100万ポンド (0.4%増)、4~6月は268億5200万ポンド (0.8%増)、7~9月は272億8200万ポンド (0.9%増)、10~12月は277億300万ポンド (1.0%増) といずれも増加が予想される。

2025年の牛肉生産量の見通しは前月公表時から引き上げられて266億8500万ポンドと見込まれるほか、牛肉の輸出、輸入の予測値も上方修正された。とくに1月の輸入は6億800万ポンドで過去最高水準となり、前年同月比では約21%増。国別で内訳をみると、ブラジルやパラグアイからの輸入の増加が著しい。

米国の食肉需給予測(3月17日現地公表)

		23年	24年予測	1-3月	4-6月	7-9月	10-12月	25年予測	1-3月	4-6月	7-9月	10-12月
生産量	牛肉	26,967	26,988	6,560	6,766	6,780	6,883	26,685	6,535	6,735	6,715	6,700
	(前年比)	95.3%	100.1%	96.1%	100.8%	102.4%	101.1%	98.9%	99.6%	99.5%	99.0%	97.3%
	豚肉	27,302	27,790	7,094	6,714	6,775	7,207	28,425	7,020	6,875	7,010	7,520
	(前年比)	101.1%	101.8%	100.3%	101.8%	104.4%	100.8%	102.3%	99.0%	102.4%	103.5%	104.3%
	ブロイラー	46,387	46,994	11,431	11,654	12,004	11,905	47,700	11,700	11,850	12,125	12,025
	(前年比)	100.4%	101.3%	99.0%	100.9%	102.8%	102.5%	101.5%	102.4%	101.7%	101.0%	101.0%
	羊肉	131	134	34	33	32	34	133	33	33	33	34
	ターキー	5,457	5,121	1,269	1,306	1,282	1,264	4,925	1,200	1,210	1,240	1,275
	合計	106,880	107,629	26,533	26,629	27,032	27,435	108,467	26,631	26,852	27,282	27,703
(前年比)	99.5%	100.7%	98.3%	100.7%	102.6%	101.3%	100.8%	100.4%	100.8%	100.9%	101.0%	
市場価格	チョイス去勢牛	175.54	187.12	181.03	188.42	189.26	189.75	199.50	202.00	198.00	198.00	200.00
	(前年比)	121.6%	106.6%	112.5%	105.3%	102.7%	106.6%	106.6%	111.6%	105.1%	104.6%	105.4%
	生体豚	58.59	61.56	54.97	65.53	63.71	62.03	62.75	62.00	65.00	68.00	56.00
	(前年比)	82.3%	105.1%	100.3%	115.6%	92.0%	115.8%	101.9%	112.8%	99.2%	106.7%	90.3%
	ブロイラー	124.4	129.4	128.0	132.1	127.4	130.0	131.3	130.0	133.0	131.0	131.0
	(前年比)	88.5%	104.0%	102.8%	94.8%	110.5%	109.7%	101.5%	101.6%	100.7%	102.8%	100.8%
ターキー	140.1	93.7	92.1	95.7	93.3	93.6	95.5	89.0	95.0	97.0	101.0	
輸出入量	牛肉輸出	3,038	3,003	733	782	735	753	2,820	705	730	700	685
	(前年比)	85.7%	98.8%	94.1%	97.1%	100.5%	104.1%	93.9%	96.2%	93.4%	95.2%	91.0%
	牛肉輸入	3,725	4,635	1,196	1,012	1,210	1,218	4,875	1,330	1,100	1,225	1,220
	(前年比)	109.9%	124.4%	125.1%	112.3%	125.3%	134.7%	105.2%	111.2%	108.7%	101.2%	100.2%
	豚肉輸出	6,824	7,115	1,802	1,765	1,676	1,872	7,220	1,800	1,790	1,715	1,915
	(前年比)	107.5%	104.3%	108.0%	99.0%	108.6%	102.6%	101.5%	99.9%	101.4%	102.3%	102.3%
	豚肉輸入	1,142	1,148	298	291	274	285	1,115	295	275	270	275
	(前年比)	85.0%	100.5%	104.9%	107.4%	96.5%	93.8%	97.1%	99.0%	94.5%	98.5%	96.5%
	生体豚輸入	6,745	6,762	1,747	1,734	1,598	1,683	6,610	1,770	1,680	1,565	1,595
	(前年比)	104.0%	100.3%	104.5%	103.6%	93.4%	99.5%	97.8%	101.3%	96.9%	97.9%	94.8%
	ブロイラー輸出	7,260	6,724	1,714	1,632	1,671	1,707	6,530	1,600	1,575	1,650	1,705
	(前年比)	99.6%	92.6%	91.5%	90.4%	95.4%	93.0%	97.1%	93.3%	96.5%	98.7%	99.9%
ターキー輸出	490	486	110	119	133	124	440	100	105	115	120	
(前年比)	120.4%	99.2%	129.4%	103.5%	91.7%	86.1%	90.5%	90.9%	88.2%	86.5%	96.8%	

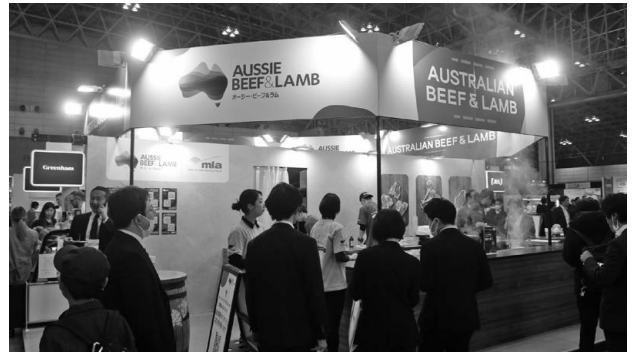
単位: 量は百万ポンド、価格は牛・豚は百ポンド当たりドル、家禽はポンド当たりセント

MLAがSMTS出展、輸出業者10社とオーギー・ビーフ&ラムPR 会期中には大阪に続き、東京でも「MLA グランドセミナー2025」開催

MLA豪州食肉家畜生産者事業団はこのほど、千葉市の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」に出展。オーギー・ビーフ&ラムのブースでは、豪州輸出業者10社 (Teyes Australia▷Minerva Foods▷JBS Australia▷Thomas Foods International▷Jacks Creek▷Rangers Valley Cattle Station▷Fletcher International Exports▷Hewitt▷Kilcoy Global Foods▷Greenham) が一堂に会し、それぞれのブースでグラスフェッドビーフ、グレインフェッドビーフ、オーガニックビーフ、ラム、加工品などの幅広い商品群を紹介。また、豪州食肉業界における持続可能な取り組みや試食提供、今後のマーケティング活動も案内した。MLAのブースではオーギー・ビーフ&ラム合計3種類を来場者にブラインドで試食してもらい、それぞれの香り、食味、軟らかさなどについてQRコードで評価を回答してもらうイベントも行われ、大盛況となった(上写真)。

会期初日には大阪に続き、東京(ホテルニューオータニ幕張)で「MLAグランドセミナー2025」を開催。会場には約320人の関係者が訪れ、関心の高さをうかがわせた。セミナーではトラヴィス・ブラウン駐日代表(下写真)がMLAの活動方針などについて、北野秀一トレーダーアンドインサイツシニアマネージャーが「2025年の肉牛産業予測」について講演。さらにオーギー・ビーフ&ラムのアンバサダープログラムである「ラムバサダー」「オーギー・ビーフマイト」のメンバーが紹介されたほか、今回共同出展している豪州の輸出業者らが登壇した。

ブラウン代表は「現在のオーギー・ビーフの供給状況は安定しており、日豪両国が緊密に連携し、日本の消費者に合わせて安全で高品質な食肉を供給する絶好の機会となっている」と強調。さらなる需要喚起と日本市場の支援に向けて、「オーギー・ミートアカデミー」(AMA)を実施し、オーギー・ミートに関する教育と啓発活動に取り組んでいることを紹介。輸入業者、卸売事業者、小売・外食までオーギー・ミートに関わるさまざまなカテゴリーを対象にしており、これまでの開催は100回を超えることを報告した。また、



こうした活動を支援すべく、MLAでは多種多様な経歴と経験を持ち、オーギー・ビーフ&ラムへの情熱を持つ「オーギー・ビーフマイト」「ラムバサダー」をそれぞれ任命。約30人の専門家と連携しながら、プロモーションを実施している。



一方、「オーギー・ビーフの対日輸出自体は好調であるものの、業界全体で牛肉を取り巻く環境は依然として厳しい。しかし、牛肉はバランスのとれた健康的で栄養価の高い食べ物であり、さらにキロ当たりの収益と利益が高いため、販売企業にとっても非常に重要な存在だ」と述べ、今年MLAとしてSNSやデジタルメディアなどを通じて、オーギー・ビーフの日本向けPR活動に大きく投資することを明かした。さらにMLAでは昨年からのクリスマスチキン、ボジョレーヌーボーなどのように「父の日」にビーフを訴求し、定着させることを目指しており、昨年小売や外食の企業と少しずつ進めたところ、評価は高く、今年もさらに父の日にはビーフを強く訴求していくことで「オーギー・ビーフに限らず、牛肉カテゴリー全体の需要を盛り上げていくことが重要だ」とした。

また、昨年、MLAではラムバサダーと共に東京・大阪・札幌、さらに初めて岡山でもラムの消費者イベントやフェスティバルを主催。合計6万人以上が参加し、3万食以上のラム肉を提供した。ブラウン代表は「参加者の多さだけでなく、試食に参加した世代が非常に若かったことにも勇気づけられた」と強調。さらに「現在、日本においては多くの消費者が外食で

ラム肉を楽しんでおり、特別メニューや季節メニューにラムを導入することで、カテゴリーを継続的に発展させ、新しい顧客を獲得する有効な方法になる」とし

た。MLAでは、今年も4月に東京で開催される「ラムバサダーフェスティバル」をはじめ、各地でラムのイベントを実施していく予定だ。

グラングリーン大阪南館が21日にオープン、多様な高級外食店などが出店

JR大阪駅北側の再開発区域「うめきた」エリアに21日、大型商業施設「グラングリーン大阪南館」が新たに開業する。同地は大阪市北区の旧梅田貨物ヤード跡地を中心に進められている大規模な再開発プロジェクトで、今回開業するグラングリーン大阪「南館」は、昨年先行開業した「北館」に続いてのオープンとなる。施設には日本初出店を含む55のショップ&レストラン、二つのホテル、ウェルネス施設、国際会議にも対応するMICE(会議場)施設が集結。4・5haの「うめきた公園」にも直結し、都市と自然が調和する新しいライフスタイルを提案し、目前に控えた大阪・関西万博に向けても国内外の注目を集めるランドマークとして注目されている。

注目は地下1階にオープンしたアジア初上陸となる高級フードコート「タイムアウトマーケット」。3千㎡、800席の巨大な空間に、従来のフードコートのイメージとは一線を画したハイクオリティな17の有名レストランと二つのバーの店舗が並び、本格的な食事や酒が気軽に楽しめる。また、3階にあるレストランゾーン「UMEKITA GLANDTABLES」では高級ステーキ店やイタリア料理店、うなぎ料理店など6店舗

が集結。特別な日の食事やMICE利用の前後といったビジネスシーンでも活躍する「心揺さぶる上質空間」を演出する。

そのほかにも、1階には完全予約制でカウンター席がメインの隠れ家レストラン7店舗からなる「GRAND CHEFS'VALLEY」などがあることから、全体的に高級志向のレストラン・ショップを中心とした構成で、客層はやや高め、インバウンド需要もターゲットとしている。

本紙関連ではライフコーポレーションのナチュラルスーパーマーケット業態「BIO-RAL」の新店舗が入店するほか、外食店は、ホテル竹園芦屋のカフェレストラン業態「Magnet Café by HOTEL TAKEZONO ASHIYA」(B1階)、「Royal Garden Café」(2階、カフェレストラン)、「RUTH'S CHRIS STEAK HOUSE」(3階、ステーキハウス)のほか、GRAND CHEFS'VALLEY内に「象SUGATA」(焼き鳥)、タイムアウトマーケット大阪内に「CRITTERS BURGER」(ハンバーガー)、「あやむ屋」(鶏料理)、「肉といえば松田」(和牛ヘレカツサンドなど)などの店舗が出店している。

国産食肉を「食べて応援!!」、全肉連がパネルクイズでアピール

全国食肉事業協同組合連合会はJRA(日本中央競馬会)の助成を受け、令和6年度から新たに国産食肉理解促進食育実践事業(令和6~8年度)を実施しており、その一環でパネルクイズ「おにく博士のクイズにチャレンジ!」を製作・配布し、さらに食育サイト「おにくらぶ(読書部)」で公開した。

このパネルクイズは出前講座や講習会、食育料理セミナー、体験交流会などで、食育教材として活用できるもの。肉の生産、流通、そして食卓に届くまでの過程が全6問のクイズになり、「多くの人びとが関わって衛生的で安全な肉が提供されていること」や「生き

た家畜が肉になる過程は、命が食べ物へと変わっていく過程であること」を踏まえ、国産食肉の安全性への理解を深めるとともに「食への感謝」を伝える内容となっている。

また、このほどの食料・農業・農村基本法改正の経緯も踏まえ、食料安全保障の観点から、食肉の約半分が輸入されている現状、そして国産食肉の維持増強が安定的な供給に資するだけでなく、飼料や家畜、堆肥の循環で農業生産全体にとっても大切な役割を担っていることなど、学ぶことを通じて「食べて応援!!」することの大切さをアピールしている。

ボード・ピアが業界セミナー実施、アイルランド産牛肉&ラム肉を紹介

アイルランド政府食糧庁(ボード・ピア)は10日、に駐日アイルランド大使館・大使公邸で、業界関係者向けに「ヨーロッパビーフ&ラムfromアイルランドがもたらす付加価値とは」と題し、セミナーを実施した。同セミナーは「ヨーロッパビーフ&ラム〜アイルランド、自然との共生」キャンペーンの一環として行われたもので、ボード・ピア東京のマーケットスペシャリストであるバリフ・香蓮氏(上写真)からアイルランド産の牛肉およびラム肉の市場動向などが紹介されたほか、日本のグラスフェッドビーフのパイオニアで、精肉店も運営するSaito Farmの斎藤糧三氏、マーケティングのローカライゼーションなどを行う(株)SIJHIVEの下岡聡子氏による講演も行われた。セミナー後のネットワーキングでは、アイルランド産牛肉や羊肉を使った料理が提供され、国内の業界関係者と現地パッカーらが懇親を深めた。

冒頭、ダミアン・コール駐日アイルランド大使(中写真)は、「アイルランドは、高品質で安全、そして持続可能な食品の信頼できる供給国として、確固たる評価を得ており、これは輸出実績にも表れている。小さい国であるが、世界市場で存在感を示していることを誇りに思っている。食品分野にとどまらず、アイルランドと日本は強い結びつきがある。大阪・関西万博では、アイルランド館で私たちの伝統や文化を紹介するので、ぜひ足を運んでいただきたい。本セミナーが皆さんにとって有意義なものになることを祈っている」と述べた。続いて、ボード・ピア東京のバリフ氏が、アイルランド産牛肉と羊肉の市場動向やボード・ピアの活動内容を報告した。

2024年の日本への輸出量をみると、食肉全体(牛・豚・羊)で1万1311t(前年比13%増)、このうち牛肉(内臓を除く)は2061t(52・8%)と大きく成長し、さらに、内臓を含めた輸出量は3477tに達した。中国への内臓を除いた牛肉輸出量は1809t(45・1%減)と大きく減少した一方、日本は2061t(52・8%)、フィリピンは9926t(17%増)と成長を遂げており、アジアの新しい市場として、アイルランドのサプライ



ヤーから注目が集まっている

こうした中、ボード・ピアは24年、これまでのアイルリッシュグラスフェッドビーフの安全性や持続可能性などのメッセージ性は変えずに、新たな付加価値を届けるため、日本初、そしてアジア初となる活動に挑戦。アイルランド産原種「デクスター種」を初めて披露したほか、シェフ向けアイルランドツアーなど、さまざまな取り組みを行っており、25年は、四谷の新大使館への移転、セミナーの開催、大阪万博へのアイルランド館建設などを予定している。

11日から開催された「FOODEX JAPAN2025」では、多くの来場者がボード・ピアのブースを訪れた。バリフ氏は「BtoBだけでなく、BtoCの方々に対しても、どのようにPRしていくかが重要になってきている。一度使っていただいたシェフからは、大変好評を



博しているのです、今後は、グラスフェッドビーフを含め、アイルランド産の食品を日本でどうやってマーケティングしていくかを追求し、お客さまが提案していきやすい商品にしていきたい」と話した。

トーホーグループが総合展示商談会を東京ビッグサイトで開催

(株)トーホーフードサービスは18日、トーホーグループ総合展示商談会を東京ビッグサイトで開催した。

同展示会は「FOOD VISION 2025」をメインテーマとし、「人手不足の深刻化」「サステナビリティや環境への取り組み」「食材価格の上昇」「消費者の多様化するニーズ」をキーワードとして、これらの諸問題への解決策の一助となる新しい発見や、ひらめきを提案するものとしている。今回の東京会場を含め、今年に入り5会場で開催。残り1会場で、計7回の開催を予定している。併せて開催された記者説明会には、トーホーの古賀裕之社長(写真左)、トーホーフードサービスの森山隆志社長(同中央)、トーホーの商品戦略本部MD部の大岡充部長(同右)が出席し、次のように開催概要を説明した。



会場にはメーカー117社が出展し、ブース総数251小間を展開。うちトーホーグループコーナーは111小間、メーカー140小間で、合計約6千アイテムが提案された。このうちトーホーフードサービスの提案のコーナーでは、四つのジャンルを設け、提案。

① [THE HOTEL] ホテルならではの「非日常感」を作り上げるぜいたくで魅力的な商品を用意。ホテル向け高級食材やインバウンド向け食材の提案のほか、「日本のおいしい」をうたえるフェア向け商品や、日本を感じる和の食材をそろえた。また、クッキングステージを設け、「海鮮丼」「麺」「ハンバーガー」の実演調理でライブ感を演出した。

② [world food Hall] クオリティーの高い多ジャンルのグルメをカジュアルに楽しめる“フードホール”をコンセプトに、こだわり食材を使用したワールドワイドなメニューを提案。ブランド豚肉や銘柄鶏肉といった付加価値素材を使用し、中華・韓国・エスニック料理、アジアンスイーツまで幅広く提案。また、ビストロで使える肉商材やフンドヴォーの汎用性を紹介するなど、インバウンド向けのメニュー展開としてアピールした。

③ [DELI+〜デリタス〜] 中食業態の主力ターゲット

トに向けて、既存メニューへのプラスアルファとして「付加価値」を提案。スーパーマーケット向けには、季節感やトレンドを意識した弁当や麺・おにぎり・スイーツなどを提案。同社ならではの直買アイテムを使用した「ちょい飲み」オードブルなど幅広く取りそろえた。また、百貨店向けには、簡単オペレーションで見栄えの良い総菜メニューや、揚げ物メニューとして、“産地をうたえるもの”“見た目重視”などを付加価値のキーワードとして紹介した。

④ [NEW STYLE CAFE] 喫茶・カフェ向けに、「トレンドスイーツ」として、韓国スイーツやアイス提案。また、推し活で注目される「色」をテーマにした「カラフルドリンクメニュー」としてレモネードが用意された。

そのほか、商品戦略本部提案コーナーでは、飲食店の未来と活性化をサポートする価値訴求商品として国産鴨肉「京鴨」「近江鴨」、「亜麻仁の恵み」の豚・鶏肉が提案されたほか、課題解決商品として人手不足のサポートとなるスリット入り焼き材商品や、トレンド商品として循環型サイクルで生産される「純和鶏」などがラインアップされた。

説明会で古賀社長は「PB商品のシェアアップを目的に商品戦略本部の組織変更を行い、原料調達・商品開発に関わる人員をうまく仕分けした結果、お客さまに支持してもらえる良い商品を開発できたと思っています。当社の展示会で一番魅力的な点は、試食してもらいおいしさを実感してもらえる点なので、これからもこういった提案型展示会を継続していきたい」と述べた。

今後の開催日程は、7月16日に名古屋会場(吹上ホール)を予定している。

米国政府、人獣共通感染症対策に向けた枠組みを策定

米国疾病予防管理センター(CDC)、内務省(DOI)および農務省(USDA)はこのほど、米国では初となる「国家ワンヘルスフレームワーク(NOHF)」を策定した。国家ワンヘルスとは、人や動物の健康、それらを取り巻く環境を包括的に捉え、関連する人獣共通感染症などの分野横断的な課題に対して、関係者が連携して取り組むとする考え方。新型コロナウイルス感染症や高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)による乳牛などの家畜や人への感染が発生する中で、米国政府は将来に向けた対策の基盤を確立し、次の疾病の出現に備えることを目指している。

米国では、人獣共通感染症への対応と公衆衛生上リスクとなる次の疾病の出現への備えを強化するため、連邦政府や州政府に加え、非政府機関、学術機関や民間などとの連携を強化し、ワンヘルスを実現するための国家的な枠組み(フレームワーク)が求められてきた。このため、2023年包括予算法において、特に連邦政府機関の調整に焦点を絞った同フレームワークの策定が決定し、この度の公表に至った。24年1月には、CDC、DOI、USDAに加え、野生動物、環境、開発、州、通商、防衛、安全保障その他の分野に関する合計24の部門・機関を含む米国ワンヘルス調整ユニットが設立された。

CDC、DOIおよびUSDAは17年12月、全米を対象とした「ワンヘルス・人獣共通感染症の優先順位付けワークショップ」を開催し、連邦政府が共同で取り組むべき、米国にとって最も懸念される人獣共通感染症の特定および優先順位付けを行っている。同ワークショップでは、優先順位の上位から①人獣共通感染症としてのインフルエンザ②サルモネラ症③ウエストナイル熱④ペスト⑤新興コロナウイルス感染症(SARS、MERS)⑥狂犬病⑦ブルセラ症⑧ライム病の八つが該当する疾病として特定されていた。

今回のフレームワークは、①調整・協力・コミュニケーション②予防③対応準備④発生状況調査・対処・回復の調整⑤サーベイランス⑥検査・診断能力⑦人材確保の七つの分野において、各疾病共通の連邦政府一体となって取り組むべき目標を示している。予防については「潜在的な人獣共通感染症の脅威

を特定・評価を進め、関係者と協力し、統一的なメッセージ発信とコミュニケーションを行う」、また、サーベイランスについては「サーベイランスと安全な情報共有のためのモデル的な枠組みを構築する」としている。

今回のフレームワークは今後5年間の連邦政府全体における多くの機関や学術機関との調整・協力・コミュニケーションを促進するための体制を確立するものであり、期間が終了するタイミングでフレームワークの目的や内容を更新することとなっている。

今回のフレームワークは、個別の疾病に対する対策について定めるものではないが、連邦政府として支援する分野や強化する取り組みが示されている。これまで各省や機関においてそれぞれ実施されてきた取り組みが、所掌業務を包括する形で強力なガバナンス構造が構築されることになった。また、今回のフレームワークでは特に診断試薬やワクチンの開発、そして、人獣共通感染症に関する基盤的な研究を行うことが取り上げられている。

このフレームワークの策定によって、人獣共通感染症の研究、検査・診断に必要な試薬の開発、そして、ワクチンや治療薬の開発や製造の分野に対して、連邦政府からの資金援助が見込まれている。また、第2次トランプ政権においては、新たな連邦組織として、「政府効率化省」(DOGE)の設置を発表しており、今後、各連邦政府組織における既存の規制などについて合理化を目指すとしており、ワンヘルス実現にとって重要なワクチン、治療・診断薬の承認プロセスが加速される可能性がある。

現在、米国国内においては、HPAIの発生が拡大しており鶏卵の安定供給に支障が出ているほか、乳牛への感染が継続していることから地域的に牛乳の生産量にも影響が生じている。また、人についても季節性インフルエンザが大流行する中、動物を介したHPAIの感染が報告されていることに加え、中部の一部地域では、結核や麻疹^{はしか}の発生が報告されている。今回のフレームワークや第2次トランプ政権下の連邦政府が人獣共通感染症を含めた疾病の制御に対してどのように対処するのか、注目が集まっている。(農畜産業振興機構)

[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。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 3月18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	3,721	3,169	2,235	-	-	
		安値	2,169	2,052	1,838	-	-	
		平均	2,570	2,329	2,091	-	-	
	100頭	頭数	57	33	10	-	-	
		雌 B	高値	2,476	-	-	-	-
			安値	2,052	-	-	-	-
	平均		2,255	-	-	-	-	
	2頭	頭数	2	-	-	-	-	
		去 A	高値	3,086	2,390	2,217	1,900	-
			安値	2,159	2,013	1,994	1,728	-
	平均		2,452	2,208	2,125	1,793	-	
	158頭	頭数	100	43	12	3	-	
去 B		高値	-	-	-	-	-	
		安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-		
-頭	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	平均	-	1,565	1,429	1,396	
		24頭	頭数	-	2	15	7	
雌 C		平均	-	-	-	-		
-頭	頭数	-	-	-	-	-		
	去 B	平均	-	1,527	1,472	1,365		
		24頭	頭数	-	4	13	7	
去 C		平均	-	-	1,324	1,361		
	3頭	頭数	-	-	2	1		
	-	-	-	-	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	417	1,079	-	(競り)	(相対)	
売買	415	1,021	110.5	-	1	75

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,535	2,063	1,415	1,278	-
	B	-	-	1,231	1,190	1,049
和 去	A	2,331	-	2,056	-	-
	B	-	-	1,336	-	-
乳 雌	B	-	-	-	816	-
	C	-	-	-	883	872
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	-	1,253	-
	C	-	-	-	1,274	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	755	854	756	626	573
	安値	615	583	557	432	324
	平均	657	625	600	557	471
	頭数	(6)	(287)	(393)	(226)	(109)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	524
頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(1)	

[大阪食肉卸売市場] 3月18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	2,597	2,352	2,091	-	-
(頭数)	(17)	(7)	(3)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,599	2,250	-	1,717	-
(頭数)	(13)	(3)	(-)	(1)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,564	1,510	-	-
C	-	-	1,513	-	-
交雑去 B	-	1,684	1,565	1,318	-
C	-	1,643	-	1,450	-
豚	-	-	603	535	478

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	3月18日	3月17日	(3月累計)
豚	71,500	70,700	805,000
成牛計	4,450	4,870	54,030
和牛雌	1,220	1,210	13,130
和牛去勢	970	1,440	14,450
乳牛雌	900	390	8,120
乳牛去勢	670	580	6,270
交雑雌	340	490	5,250
交雑去	350	730	6,680

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 3月18日

	1,428円	(前日 1,391円)
東京		
大阪	1,529円	(前日 1,366円)

[豚・全農建値] 3月18日

上	中	取引頭数	市況
616円	593円	1,364頭	強もちあい

と畜	牛 52頭	豚 167頭	牛概況	もちあい
売買	牛 90頭	豚 87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18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)	- (-)	5,193	-	もちあい
仙台 [中]	542 (572)	502 (531)	465	77	続落
宇都宮 [地]	562 (607)	542 (571)	1,554	55	続落
茨城 [地]	619 (602)	596 (583)	1,431	727	反発
群馬 [地]	615 (622)	529 (539)	2,317	505	小反落
さいたま [中]	604 (597)	584 (583)	241	242	上伸
東京 [中]	625 (620)	600 (603)	1,079	1,021	強もちあい
横浜 [中]	620 (620)	595 (595)	649	650	もちあい
山梨 [地]	661 (-)	631 (-)	214	105	急伸
浜松 [地]	- (592)	- (567)	-	-	休市
名古屋 [中]	562 (609)	535 (540)	1,000	299	下押し
京都 [中]	638 (620)	611 (609)	106	99	もちあい
大阪 [中]	- (713)	603 (680)	167	80	-
神戸 [中]	772 (-)	790 (-)	46	134	-
岡山 [地]	669 (658)	657 (625)	275	259	強気配
広島 [中]	626 (593)	593 (556)	262	30	急騰
福岡 [中]	579 (575)	546 (547)	462	102	強もちあい

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11日~3月17日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

[食鳥正肉日経相場] 3月17日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇首都圏 総重量 1,690,415 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	1,207	1,254	1,182	78,818
うで	745	810	842	798	123,697
ロース	1,067	1,164	1,282	1,171	138,836
ばら	1,186	1,243	1,294	1,244	164,039
もも	745	781	834	783	220,979
ヒレ	1,080	1,209	1,267	1,180	10,769
セット	934	1,026	1,065	1,015	953,277

◇東京 (7社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	668	719	849	136
ムネ	354	387	500	121

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	676	739	1,030	7
ムネ	352	399	590	5

◇近畿圏 総重量 679,979 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	1,150	1,285	1,372	1,280	53,031
うで	727	746	778	751	122,740
ロース	1,062	1,207	1,266	1,184	89,704
ばら	1,188	1,237	1,266	1,230	124,924
もも	726	756	795	753	142,820
ヒレ	1,058	1,134	1,334	1,186	11,187
セット	921	1,004	1,065	1,003	135,573

[農水省統計情報部食鳥市況] 3月17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	622	550	600	650
安値	721	377	290	360	350
平均	770	406			

※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)

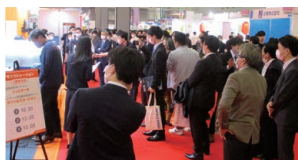
銘柄豚肉 ガイドブック

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。