

令和7年  
2025年

4月24日  
木曜日

第11699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



飛騨ミート地方卸売市場肉牛枝肉共進会が開催された……P5

▶ 食肉加工メーカートップインタビュー 伊藤ハム米久HD 伊藤功一取締役常務執行役員加工食品事業本部長 ……P2~3

▶ [POSランク3月ハム製品]「朝のフレッシュロースハム」が首位 …… P3

▶ [POSランク3月ソーセージ製品]「シャウエッセン」が首位 …… P3

▶ 鳥インフルエンザ等家畜防疫対策本部、鳥フルのワクチン接種検討—自民党 …… P4

▶ JA飛騨ミートが第19回牛枝肉共進会を開催、最優秀賞をキロ当たり1万8716円で丸明が購買 ……P4~5

▶ JA飛騨ミートが令和7年度畜産供養祭を開催 …… P5

▶ プリマハムがTNFDへの賛同表明、初回レポートを開示 …… P6

▶ [SM販売統計調査3月]畜産品の売上高は前年同月比2・3%増 …… P6

▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】Cはスソ物中心、Fは需給やや緩む …… P7

▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物中心の荷動き続く …… P7

▶ KeyHolderがステーキハウス店運営のRed Listを子会社化 …… P7

▶ [資料]ハム製品3月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次 …… P8

▶ [資料]ソーセージ製品3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]23日 ……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]23日 ……P11

## 注目のヘッドライン

食肉加工メーカートップインタビュー  
伊藤ハム米久HD 伊藤功一取締役常務  
執行役員加工食品事業本部長

…詳細はP2~3

鳥インフルエンザ等家畜防疫対策本部、  
鳥フルのワクチン接種検討—自民党

…詳細はP4

## 職人の技を次世代へ

新刊

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

B5判 / 216頁

定価 5,500円 (税込)  
送料別

食肉通信社

## 食肉加工メーカートップインタビュー

### 伊藤ハム米久HD 伊藤功一取締役常務執行役員加工食品事業本部長

— 2024年度の加工品事業(ハム・ソーセージ部門、調理加工品部門)の業績と市場環境についておきかせください。

ハム・ソーセージ部門、調理加工食品部門共に、売上金額は前年度比で微増、数量は微減を見込んでいます。24年度は価格改定や規格変更を実施し、それによる単価アップが売上金額にも数量にも影響しましたが、前年度と比較してもおおむね順調に推移しています。

24年度は日経平均株価が史上最高値を更新するなど、インフレ経済への回帰がみられました。一方で年間を通じた実質賃金はマイナスとなり、まだまだデフレ経済の途中といえます。

そのような事業環境下、営業部門では22年度から3年連続での価格改定を、売上拡大と利益率向上の両立を図りながら実行し、生産部門では設備投資による省人化、効率化の推進や商品規格変更による原価低減に努めました。

物流部門では「2024年問題」に当たり、想定以上のコストアップとなる中、加工大手4社による自主行動計画策定、チルド食品メーカー9社との「チルド物流研究会」立ち上げなど持続可能な物流の実現を進め、マーケティング部門では冷凍食品ブランドの拡充、主力ブランド商品のプロモーション戦略刷新、調理加工食品の収益性改善に取り組みました。

今後もコストアップが続くことが見込まれる環境下で、私たちが中期的・長期的に掲げる目標の達成に向けては、さらなる収益改善の取り組みを大胆かつ迅速に進めていくことが必要であると捉えています。

— 新年度の加工品事業の計画を教えてください。また、特に注力していく取り組み、期待しているカテゴリーがあればおきかせください。

加工食品事業の25年度の計画数は売上金額・販売数量共に前年度比1ケタ増を計画しています。

加工食品事業本部の基本方針は「持続成長を促進できる組織へ～組織としても個人としても新たなステージへ『挑戦』し続ける～」です。そして、この方針に当たり、三つの打ち手を講じていきます。

一つ目は「省人化・DXの推進」です。25年度は新



しい基幹システムが本格稼働開始となることで、「業務の標準化・スリム化・見える化」などのIT化が行いやすくなるので、各部門のDXを推進していきます。

工場では省人化、効率化の設備投資を積極的に行っていきます。規模と効果のバランスを考慮しつつ、積極的に工場の設備投資を行い、今期・来期中に利益の底上げを図ります。

二つ目は「商品新陳代謝の加速」です。既存商品は、引き続き、グランドアルトバイエルンをはじめとしたコア・ブランド商品を中心に販売量拡大に注力しますが、多様化する消費者のニーズに対応して、新商品の開発、売り場提案、消費者に刺さる販促を行い、商品の新陳代謝を図り、収益性を上げていきます。

今春発売の新商品でいえば、朝のフレッシュシリーズでは「ベーチキン」など鶏肉加工品、ベーコンの代用にも適した、粗びき肉のブロック商品「ジューシーポーク」、ポールウイナーソーセージの新フレーバー商品「ホットチリ味」などを投入しています。

また、市場が拡大している調理加工食品も、商品の新陳代謝を促進していきます。生産・マーケティング・営業がより迅速に連携して、戦略的なSKU削減を行います。

聖域を設けることなく、商品の選択と集中を実行して、より収益性の高い商品の構成比を上げていくことが重要です。また、ウイナーの自動化ライン稼働率をキャパいっぱいまで引き上げます。そしてSKU削減によって、各部門の管理コストの削減も合わせて取り組んでいきます。

三つ目の「事業運営基盤の強化」では、SDGsへ

の貢献に注力していきます。工場では、再生可能エネルギーの導入、太陽光パネルの普及促進、冷凍・冷蔵庫の更新、解凍の際の水の使用量の削減などを計画的に進め、商品の包材の縮小や薄膜化、フードロス削減につながる常温・冷凍食品の取扱拡大など、地球環境に配慮した施策も引き続き行っていきます。

また、企業を持続的に発展・成長させていくためには「人的資本」「社員エンゲージメント」を軸にした経営と「自律的な組織」の構築が不可欠です。従業員の皆さまの成長とモチベーションアップにつながる機会を提供していきます。

— 消費者の節約志向があらゆる食品の販売に影響しているかと思われます。一方でハレの日向けの高価格帯商品の売れ行きも堅調であるなど、「2極化」が消費のキーワードにもなっていますが、現在の消費者志向をどのように分析されていますか。

インフレ回帰で足元の国内景気が上向き中、消費者物価指数は21年度から右肩上がりで、実質賃金がマイナスの状態からなかなか抜け出せていません。2極化、3極化への対応が求められていると感じますし、割安な大袋商品の需要が堅調です。

また、顧客のニーズは細分化されているので、「これで良い」ではなく「これが良い」という付加価値のある商品を開発していかななくてはなりません。

人口動態では高齢化が進み、食料支出という意味

では65～75歳がボリュームゾーンで、少人数世帯が多くなっています。一方、若年層に対しては多様化したコミュニケーションチャネルの使い分けによって効率良くアプローチしていく必要があります。

— 代替肉、SDGs対応、新市場開拓など、貴社グループで、新たな取り組みがありましたらおきかせください。

4月13日～10月13日に開催している大阪・関西万博へ出展しています。ORA(一般社)大阪外食産業協会)外食パビリオン「宴～UTAGE～」内に「宴BURGER」ブースを出展し、大豆ミートのハンバーガーと包みピザを販売しています。

また、当社も参画している「培養肉未来創造コンソーシアム」では「大阪ヘルスケアパビリオン」に未来の食卓体験ブースを出展し、培養肉の実物を展示します。

— そのほか、貴社の課題についておきかせください。

加工品事業の課題は、物流問題です。業界の大手4社で物流の自主行動計画を発表して、物流条件や働き方の改善に取り組んでいますが、なかなか思うように進んでいない点もあります。そしてコスト上昇への対策です。省人化に資する投資、さらなる付加価値の創造を実現し、お客さまに喜んでいただける商品を生産し続けたいと思っています。

## 【POSランク3月ハム製品】「朝のフレッシュロスハム」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3月POS/ハム製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「朝のフレッシュロスハム」(37g×3)が首位だった。

2位は伊藤ハム「朝のフレッシュロスハム」(37

g×4)、3位はプリマハム「スマイルUP!ロスハム4連」(148g)、4位は丸大食品「いつも新鮮ロスハム」(40g×3)、5位は丸大食品「いつも新鮮ロスハム4連」(40g×4)だった。対象店舗1048店舗の総販売金額は5億781万7656円。

## 【POSランク3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3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1048店舗の総販売金額は12億793万878円。

## 鳥インフルエンザ等家畜防疫対策本部、鳥フルのワクチン接種検討—自民党

自民党は22日、鳥インフルエンザ等家畜防疫対策本部を党内で開催した。

冒頭、葉梨康弘本部長(写真)は「今年の家畜伝染病の情勢をみると、鳥インフルエンザが非常に心配された状況にあったが、幸いなことに2月以降は発生がない。ただし、豚熱については、いよいよ九州でも佐賀周辺だけでなく宮崎県では野生猪でみられるなど、警戒していかなくてはいけない。また、口蹄疫は、韓国の状況も懸念されている。ランピースキン病は届け出の伝染病であったため、農家の間にワクチン接種に対してフリクションがあったことから、制度的に変えていかないと感じている。さらに、インバウンドも増えてきて、その中に常習的に肉類を持ち込む人もいるようで、一部制度的な対応が必要になりそうだ」とし、「農水省で開催した防疫対策本部では、これらの方向性が示された。会議では新たな家畜伝染病対策の方向性について、議論を賜りたい」と述べた。続いて、宮下一郎総合政策調査会長は、「鳥インフルエンザは年明けから集中発生し、去年を上回るペースとなった。どう対応していくかを考えなくてはならない。一方、水際対策についても、議論の中で危機感が非常にある。その中でどのように実効性を担保していくか、しっかり議論していき早急に対応していきたい。毎年の発生があるが、その知見も生かしながら、安定した畜産の経営につなげていくという観点も含めて検討していく」と話した。

会議では、農水省から鳥インフルエンザ、豚熱および水際対策などに関し、発生状況や今後の強化対策の方針について説明した。



このうち、鳥インフルエンザにおいては、現行ワクチンの課題について、「感染を完全に防御できず、感染した場合に症状がみえにくくなり発見が遅れるとともに、微量ながらもウイルスを排出するため、感染拡大やウイルス変異の原因となる」「注射ワクチンしか存在せず大規模な接種が困難」「免疫効果が持続しない」などを挙げる一方、国際的には予防効果の高い新たなワクチンの開発がみられ、欧米諸国でも接種の動きがみられることから、新たな方向性と打ち出す対策パッケージでは、ワクチン接種の検討が盛り込まれている。このほか、分割管理の推進などの取り組みも進める。

豚熱については、マーカーワクチンの早期実用化を目指すなど、清浄化に向けたロードマップを策定するための検討を行う。

水際対策については、訪日外国人の増加により、違反品の持ち込みが著しく増加するなどの背景から、「水際検疫の強化に向けた検討会」の議論を踏まえ、法制度面も含め強化策の具体化に着手する方針だ。

## JA 飛騨ミートが第19回牛枝肉共進会を開催 最優秀賞をキロ当たり1万8716円で丸明が購買

飛騨ミート農業協同組合連合会(岐阜県高山市、志田浩一代表理事会長)は21日、「第19回飛騨ミート地方卸売市場肉牛枝肉共進会」を岐阜県高山市の飛騨ミート地方卸売市場で開催した。共進会には黒毛和種170頭(去勢128頭、雌42頭)が出品された。審査の結果、最優秀賞は(有)大洞畜産(写真右)

の出品牛(A5、去勢、枝肉重量524・7kg、BMSNo.12)が受賞し、競りではキロ当たり1万8716円(税込み)の最高値で(株)丸明(吉田明一社長、同左)が購買した。

昨今の肉牛情勢は、飼料価格、燃料、資材などさまざまなものが高騰しており、非常に厳しい状態が続く

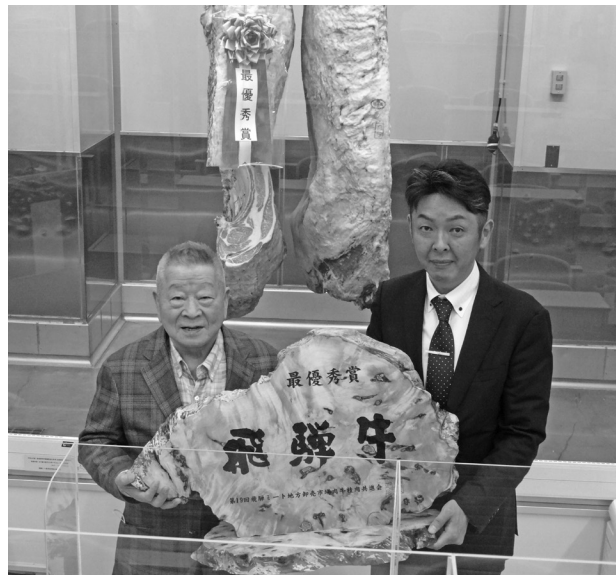
中、消費者の求める「安全」「高品質」「おいしい」飛驒牛を一層推進するため、共進会を開催した。

審査の結果、最優秀賞1点、優秀賞2点、優良賞5点、特別賞2点が選出された。

審査報告として日本食肉格付協会東海北陸支所の鳥淵賢二郎支所長は、「今回の出品頭数は170頭(飛驒地域128頭、美濃地域52頭)。去勢の平均枝肉重量は509・2kgで、前回開催よりマイナス5・9kgとなった。生産者にとって枝肉重量の増加が収益アップにつながることから、前期から腹づくりをして、後期まで食い込ませ、さらに枝肉に厚みができることを期待する。一方、雌の平均枝肉重量は447・4kg(前回442・8kg)でプラス4・6kgであった。子牛を順調に発育させ無駄な皮下脂肪を乗せず、枝肉重量が増体した枝肉が出品された」

「また、去勢牛のロース芯面積は平均で70・1cm<sup>2</sup>、歩留まり基準値76・6と高い数値となっており、歩留まりA率99・2%とB等級はわずか1頭で非常に良好であった。出品牛全体の肉質は、5等級159頭(93・5%)、4等級11頭(6・5%)で出品全頭が4等級以上と良好な枝肉が出品された」

「最優秀賞の枝肉(去勢、A5、BMSNo.12、枝肉重量524・7kg、ロースしん面積82cm<sup>2</sup>、バラ厚10・4cm、



皮下脂肪厚1・2cm、歩留まり基準値79・4、BCSN0.3)は、ロース芯が大きくバラも厚みがあり、切開面の筋肉構成が素晴らしい枝肉であった。キメ細かなサシで、肉色が浅めで光沢があり、サーロインおよびモモの脂肪交雑も入り、飛驒牛の特質の優れた枝肉であった」と述べた。

競りでは全頭が高値で購買された。

入賞牛の出品者、性別、枝肉重量、キロ単価(税込み)、購買者は次のとおり(全頭A5)。

最優秀賞 大洞畜産(去勢、524・7kg、1万8716円、丸明)▷優秀賞1席 うし和牧場(雌、477・9kg、7862円、丸明)▷同2席 大杉畜産(去勢、522・0kg、7484円、肉の匠家)

優良賞1席 飛驒萩原畜産(去勢、530・9kg、5044円、丸明)▷同2席 牛丸畜産(去勢、576・9kg、5130円、肉の匠家)▷同3席 飛驒朝日畜産センター(去勢、517・5kg、5098円、JA全農ミートフーズ)▷同4席 中吉畜産(雌、420・9kg、5098円、肉のひぐち)▷同5席 藤瀬肉牛農場(去勢、536・5kg、4720円、肉のひぐち)

特別賞 平田和牛農場(去勢、457・5kg、5908円、中日本フード)、神谷保夫(雌、421・9kg、6566円、肉のキング)

## JA 飛驒ミートが令和7年度畜霊供養祭を開催

飛驒ミート農業協同組合連合会(志田浩一代表理事会長、写真)は21日、令和7年度畜霊供養祭を飛驒ミート地方卸売市場の畜魂碑前でしめやかに執り行った。供養祭には関係者、同社職員らが列席、畜霊に感謝の誠をささげるとともに、その冥福を祈念した。

畜霊供養祭では読経が流れる中、行政代表、業界関係者、職員らが順次焼香を行い、法要を終えた。志田会長は「われわれは、つねに家畜に感謝をして業務を行っている。生を受けて天寿を全うせず、短い

生涯を人類の生命維持、社会の発展のために貢献した諸霊に深く感謝して、永遠に安らかに眠らんことを祈念し、関係者一同が感謝の誠をささげる」と祭文を奉献した。



## プリマハムがTNFDへの賛同表明、初回レポートを開示

プリマハムは今年4月開催の取締役会において、自然資本関連財務情報開示タスクフォース(以下、TNFD)への賛同を表明することを決議したと発表した。

プリマハムグループは、「おいしさと感動で、食文化と社会に貢献」という「目指す姿」の下、グループの持続的な成長を通じて、持続可能な社会の実現に貢献することを「サステナビリティ基本方針」において定めている。また、自然資本・生物多様性の保全是グローバルな重要課題の一つであり、同社グループにおいても事業や戦略に大きな影響を及ぼす重要な課題であると認識している。

今回、プリマハムではTNFDでの議論をサポートし枠組み構築の支援を行うTNFDフォーラムへ参画し、TNFDフレームワークに基づいた初回レポートを開示した。詳細 (<https://www.primaham.co.jp/sustainability/environment/tnfd.html>)

TNFD(Task Force on Nature-related Financial Disclosures) は、国連環境計画金融イニシアティブ(UNEP FI)、国連開発計画(UNDP)、Global Canopy、および世界自然保護基金(WWF)により2021年6月に正式発足した、自然関連の財務情報を開示する枠組みの開発・提供を目指す国際イニシアティブ。

## 【SM販売統計調査3月】畜産品の売上高は前年同月比2・3%増

日本スーパーマーケット協会など流通3団体がまとめたスーパーマーケット販売統計調査資料によると、3月の食料品売上高は1兆75億6438万円(全店ベース前年同月比5・1%増)となった。

畜産品の売上高は1236億2301万円(2・3%増)で、引き続き全般的な相場高が継続し、部門としての伸び悩みと豚肉・鶏肉への需要シフトが続いた。牛肉は引き続き、価格が抑えられる切り落としや小間切れなどが販売の中心となっており、週末も売り上げ

が伸びないとのコメントもみられた。豚肉は国産豚の価格上昇もあり、輸入豚や味付け肉が好調となった。鶏肉は堅調に推移したが、価格に上昇傾向がみられ、伸び悩んだ店舗もあった。ハム・ソーセージなどの加工肉は、好不調の判断が分かれた。

総菜の売上高は1186億3234万円(4・8%増)で、米の価格高騰により米飯類が好調、青果相場の高騰による総菜類の需要増傾向が続いている。一方で、コスト高騰の価格転嫁により伸び悩みを指摘する

### スーパーマーケット統計調査

3月	売上高	全店	既存店
		前年同月比	
総販売額	108,995,480	104.8%	103.8%
食料品	100,756,438	105.1%	104.1%
生鮮3部門合計	37,344,819	104.4%	103.2%
青果	15,917,402	109.2%	108.2%
水産	9,065,115	99.5%	98.3%
畜産	12,362,301	102.3%	101.0%
総菜	11,863,234	104.8%	103.2%
日配	21,922,292	103.4%	102.5%
一般食品	29,626,093	107.6%	106.7%
非食品	5,731,195	99.2%	99.1%
その他	2,507,885	104.0%	103.0%

コメントもみられた。寒暖差が大きい月で、揚げ物や麺類などホットメニューは堅調に推移したが、すし関連は伸び悩んだ。ひな祭り関連は、前年の日曜日から今年は月曜日となり苦戦。卒業式や花見などのイベントに合

エリア別集計	既存店
	前年同月比
北海道・東北	103.3%
関東	104.3%
中部	103.3%
近畿	103.6%
中国・四国	104.4%
九州・沖縄	103.0%

わせたメニュー展開が成果を上げていたとの声もきかれた。

※集計企業270社・8382店舗

JSA(日本SM協会)全国スーパーマーケット協会 AJS(オール日本SM協会)

## 【関東の輸入豚肉現物相場】Cはスソ物中心、Fは需給やや緩む

【フローズン】トランプ米大統領の金融政策に関する懸念などからドル売りが進んでおり、急速に円高が加速。一時1ドル=130円台まで値上がりしたが、先々の状況は見通しにくい。引き続き欧州産ベリーなどを中心に在庫水準は高くはないが、荷動き自体は鈍く、一時期に比べて全体的に需給は緩んできている。

【チルド】いよいよ今週末からゴールデンウィーク(GW)となるが、荷動き自体はそれほど芳しくない。大型連休でのイベントや行楽需要なども期待されるが、依然として引き合いが強いのはスソ物であり、ロイン系などの動きは鈍い。ただ、ベリーにはそれなりに引き合いがみられる。

### 【輸入豚肉現物相場】(関東中間冷蔵庫渡し)

キロ/円、税抜き

	輸入元	部位	相場	気配
フローズン	米国産	クッションミート	730中心	→
		テンダーロイン	850中心	→
	カナダ産	ショート・ボックス	780中心	→
		ウデ	750中心	→
		モモ	750中心	→
	デンマーク産	ベリー	940中心	→
		カラー	890中心	→
		ロインMM テンダーロイン	870中心 870中心	→ →
	フランス産	シートベリー	920中心	→
		カタロース	880中心	→
チルド	米国産	ロイン(FLON)	780中心	→
		CCロイン	780中心	→
		ヒレ(船便)	1,050中心	→
		山付ベリー	1,230中心	→
	カナダ産	ボックス	840中心	→
		テンダーロイン ベリー	1,050中心 1,150中心	→ →

## 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物中心の荷動き続く

GWを前にしても枝肉相場はなかなか上昇する気配をみせず、上物価格500円台の相場展開が続いていたが、連休向けの手当てなどに加え、豚熱の発生や関西では相場が高騰していることから、ここへきて上げてきている。一方、荷動きについては依然として安価なスソ物が中心であり、ロースなどの荷動きは鈍い。

フローズンも同様にウデやモモの引き合いは強いが、中部位の荷動きはあまり芳しくない。ただ、全国的に夏のような

気候が続いており、バーベキュー需要などは強まっている。また、スペアリブなどの荷動きは良化している。

### 関東の国産豚カット肉相場

円/キロ

生鮮物		冷凍物	
部位	相場	部位	相場
カタロース	960~1,030	カタロース	880~930
ウデ	720~750	ウデ	650~690
ロース	960~1,000	ロース	880~930
バラ	1,000~1,050	バラ	940~1,000
モモ	740~780	モモ	680~730
ヒレ	960~1,030	ヒレ	870~930

## KeyHolderがステーキハウス店運営のRed Listを子会社化

タレントなどを有する総合エンターテインメント事業を中心に展開する(株)KeyHolderは21日、取締役会において、レストラン「Empire Steak House Roppongi」の運営会社である(株)Red List(東京都港

区虎ノ門、平井元貴社長)の全株式を取得し、子会社化することを目的とする株式譲渡契約書を締結することを決議したと発表した。株式譲渡日は5月1日、取得額は非公開。

# ハム製品3月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

出典:KSP-POS 地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2025年3月 対象店舗数:1048店舗 品目合計:5億781万7,656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	伊藤ハム 朝のフレッシュロースハム 37g×3	44,308,244	184,756	239.8	8.7	9.8	54.3
2	伊藤ハム 朝のフレッシュロースハム 37g×4	32,572,097	109,449	297.6	6.4	5.8	33.5
3	プリマハム スマイルUP!ロースハム4連 148g	21,861,066	79,008	276.7	4.3	4.2	24.9
4	丸大食品 いつも新鮮ロースハム 40g×3	21,070,755	99,718	211.3	4.2	5.3	25.0
5	丸大食品 いつも新鮮ロースハム4連 40g×4	20,897,442	72,808	287.0	4.1	3.9	24.8
6	プリマハム スマイルUP!ロースハム3連 37g×3	17,463,948	79,951	218.4	3.4	4.2	31.3
7	伊藤ハム 燻工房 ロースハム切り落とし(ヨコ) 95g	16,882,675	59,288	284.8	3.3	3.1	62.7
8	プリマハム ホワイトロースハム 210g	13,369,900	44,026	303.7	2.6	2.3	45.4
9	イオントップバリュ トップバリュ ロースハム4連 40g×4	13,041,877	48,084	271.2	2.6	2.5	10.2
10	プリマハム 十勝グルメの便り ロース生ハム 90g	11,185,484	36,179	309.2	2.2	1.9	50.8
11	プリマハム ロースハム 4連	9,608,021	38,298	250.9	1.9	2.0	5.2
12	イオントップバリュ 生ハムロース 100g	9,092,186	31,314	290.4	1.8	1.7	12.7
13	信州ハム グリーンマーク ロースハム 60g	8,104,212	28,900	280.4	1.6	1.5	58.9
14	日本ハム 彩りキッチンロースハム 40g×3	7,978,606	31,924	249.9	1.6	1.7	11.9
15	信州ハム ロースハムスライス積重ね 260g	7,950,819	22,553	352.5	1.6	1.2	17.8
16	シジシージャパン Vパックロースハム 148g	7,660,382	26,479	289.3	1.5	1.4	25.6
17	伊藤ハム 朝のフレッシュ生ハムロース 19g×3	7,410,545	26,223	282.6	1.5	1.4	50.0
18	シジシージャパン Vパック生ハムロース 100g	6,835,654	23,701	288.4	1.4	1.3	24.4
19	伊藤ハム 燻工房 ももハム切り落とし(ヨコ) 100g	6,699,402	24,116	277.8	1.3	1.3	54.4
20	日本ハム 日ハム リッチロースハム 54g×3	6,324,912	13,337	474.2	1.3	0.7	29.5
21	シジシージャパン 断然お得ロースハム 40g×4	6,285,611	22,223	282.8	1.2	1.2	14.2
22	シジシージャパン Vパックホワイトロースハム 185g	6,220,298	21,644	287.4	1.2	1.1	22.5
23	日本ハム 便利 ロース生ハム 20g×3	6,045,075	19,591	308.6	1.2	1.0	58.0
24	伊藤ハム さわやかPうすぎりホワイトロース 90g	5,470,953	18,851	290.2	1.1	1.0	47.7
25	丸大食品 たっぷり使えるロースハム切り落とし 220g	4,828,977	15,012	321.7	1.0	0.8	29.3
26	鎌倉ハム富岡商会 熟成ロースハム 75g	4,474,866	11,780	379.9	0.9	0.6	21.0
27	明宝特産物加工 ハム<丸音> 360g	4,152,134	3,674	1,130.1	0.8	0.2	12.0
28	プリマハム サラダにうす切りロースハム 65g	4,006,392	20,452	195.9	0.8	1.1	56.9
29	シジシージャパン Vパックしっとりももハム 120g	3,900,524	13,355	292.1	0.8	0.7	23.6
30	エア・ウォーターアグリ&フーズ 生ハムロース 80g	3,819,485	14,168	269.6	0.8	0.8	18.0
31	鎌倉ハム富岡商会 熟成ももハム 68g	3,217,869	8,534	377.1	0.6	0.5	20.0
32	丸正フーズ ホワイトボンレス 90g	3,196,644	15,442	207.0	0.6	0.8	2.7
33	プリマハム ロースハム 50g4コタバ	3,160,480	11,311	279.4	0.6	0.6	5.3
34	伊藤ハム 朝のフレッシュチキンハム 38g×3	3,141,253	13,481	233.0	0.6	0.7	27.0
35	伊藤ハム しっとりまるやかもも生ハム切落し110g	2,935,362	9,333	314.5	0.6	0.5	21.4
36	信州ハム グリーンマーク ボンレスハム 使い切り 35g2連	2,802,230	10,099	277.5	0.6	0.5	19.4
37	伊藤ハム 醇上級 ロースハム 53g	2,775,513	13,275	209.1	0.6	0.7	48.3
38	日本生活協同組合連合会 生ハムロースツインパック 92g	2,729,693	10,502	259.9	0.5	0.6	3.3
39	プリマハム くらし良好 ロースハム 34g×4	2,714,581	10,319	263.1	0.5	0.5	4.5
40	日本ハム 切り落としホワイトももハム 170g	2,667,575	7,336	363.6	0.5	0.4	23.7
41	米久 ロースハムスライス 140g	2,656,751	13,429	197.8	0.5	0.7	7.7
42	銀河フーズ ロースハムスライス 230g	2,636,695	7,252	363.6	0.5	0.4	6.1
43	丸大食品 いつも新鮮ロースハム 4枚×5P	2,400,864	8,176	293.7	0.5	0.4	2.5
44	プリマハム 切り落としロースハム 220g	2,276,098	6,385	356.5	0.5	0.3	15.5
45	めぐみの農業協同組合 JAめぐみの 400g	2,213,392	2,187	1,012.1	0.4	0.1	8.3
46	イオントップバリュ トップバリュ ベストプライスロースハム 140g	2,212,973	11,317	195.5	0.4	0.6	4.8
47	米久 ももハム切り落とし 110g	2,195,860	8,017	273.9	0.4	0.4	19.4
48	シジシージャパン 適量適価 ロースハム 45g	2,180,972	20,473	106.5	0.4	1.1	20.0
49	信州ハム 軽井沢熟成ロースハム 110g	1,997,716	5,356	373.0	0.4	0.3	11.5
50	伊藤ハム ロースハムスライス 1個	1,929,865	7,556	255.4	0.4	0.4	2.1

# ソーセージ製品3月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

出典:KSP-POS 地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2025年3月 対象店舗数:1,048店舗 品目合計:12億793万878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	シャウエッセン 117g×2	182,240,376	465,914	391.2	15.1	12.4	96.0
2	プリマハム	香薫あらびきウインナー 90g×2	155,657,172	558,636	278.6	12.9	14.9	94.3
3	プリマハム	香薫あらびきウインナー大袋 550g	82,276,684	109,430	751.9	6.8	2.9	80.0
4	伊藤ハム	グラントアルトバイエルン 127g×2	43,887,530	126,785	346.2	3.6	3.4	77.6
5	丸大食品	燻製屋熟成あらびきポークウインナー 90g×2	36,052,262	127,854	282.0	3.0	3.4	70.4
6	日本ハム	シャウエッセン大袋 468g	34,783,502	45,118	771.0	2.9	1.2	53.0
7	米久	御殿場高原あらびきポーク 袋 220g	30,808,689	108,496	284.0	2.6	2.9	41.7
8	フードリエ	バリッ&朝食ウインナー 230g	22,298,317	80,997	275.3	1.9	2.2	71.3
9	伊藤ハム	ポークピッツ2P 82g×2	20,251,036	57,080	354.8	1.7	1.5	62.1
10	丸大食品	徳用ウインナー 450g	18,627,315	50,702	367.4	1.5	1.4	45.6
11	伊藤ハム	朝のフレッシュあらびきウインナー 90g×2	17,852,343	68,281	261.5	1.5	1.8	46.9
12	伊藤ハム	特級あらびきポークウインナー 230g	15,768,974	54,954	287.0	1.3	1.5	34.9
13	日本ハム	豊潤あらびきポークウインナー 90g×2	15,566,542	59,207	262.9	1.3	1.6	36.8
14	日本ハム	グルメイドステーキ 208g	14,059,912	41,715	337.1	1.2	1.1	51.3
15	伊藤ハム	まるごと美味しいフランク 300g	10,810,383	34,388	314.4	0.9	0.9	62.3
16	日本ハム	ほそびきウインナーなめらかfeat. シャウエッセン	9,822,159	27,850	352.7	0.8	0.7	54.7
17	日本ハム	シャウエッセン4種のチーズ 94g×2	9,287,942	24,787	374.7	0.8	0.7	56.7
18	伊藤ハム	ロイヤルボールウインナー 290g	9,245,678	26,683	346.5	0.8	0.7	24.9
19	フードリエ	家族の定番モーニングステーキ 153g	8,885,946	31,994	277.7	0.7	0.9	66.1
20	伊藤ハム	ポークピッツ 82g	7,936,141	41,296	192.2	0.7	1.1	64.8
21	日本ハム	モーニングサーブ 160g	7,920,049	28,623	276.7	0.7	0.8	61.4
22	丸大食品	串フランク 36g×10	7,695,574	19,014	404.7	0.6	0.5	48.6
23	プリマハム	お弁当ランドタコさんウインナー 72g	7,128,170	48,040	148.4	0.6	1.3	75.7
24	シジシージャパン	Vパックポークウインナー 280g	6,946,543	18,135	383.1	0.6	0.5	22.4
25	イオントップバリュ	特級あらびきポークウインナー 260g	6,908,792	17,789	388.4	0.6	0.5	9.4
26	日本ハム	シャウエッセン シャウスライス 3パック	6,870,716	25,184	272.8	0.6	0.7	67.0
27	日本ハム	シャウエッセンチリ 98g×2	6,372,079	17,045	373.8	0.5	0.5	45.3
28	日本ハム	アンティエ レモン&パセリ 150g	6,368,721	18,479	344.7	0.5	0.5	64.4
29	丸大食品	徳用赤ウインナー 180g	6,248,724	21,192	294.9	0.5	0.6	44.2
30	伊藤ハム	ポークピッツ徳用サイズ 300g	6,161,336	10,993	560.5	0.5	0.3	25.9
31	丸大食品	燻製屋ウインナー大袋 504g	5,855,342	7,507	780.0	0.5	0.2	16.3
32	フードリエ	やみつきになる辛口チョリソー 160g	5,832,971	20,064	290.7	0.5	0.5	55.3
33	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	5,832,019	10,460	557.6	0.5	0.3	17.6
34	シジシージャパン	Vパック 皮なしウインナー 300g	5,582,467	17,940	311.2	0.5	0.5	25.4
35	日本ハム	ウイニーミニ 72g	5,411,240	44,674	121.1	0.5	1.2	55.5
36	日本ハム	シャウエッセン 156g	5,357,405	19,906	269.1	0.4	0.5	3.9
37	信州ハム	グリーンマーク粗挽ウインナー 100g	5,278,060	19,257	274.1	0.4	0.5	47.9
38	日本ハム	ウイニーミニ 72g×2	5,140,585	20,684	248.5	0.4	0.6	33.9
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	5,050,291	25,417	198.7	0.4	0.7	66.0
40	丸正フーズ	えびの高原 ロングサイズウインナー 220g	4,892,856	17,890	273.5	0.4	0.5	4.5
41	フードリエ	やみつきになるレモン&パセリウインナー	4,882,135	16,900	288.9	0.4	0.5	56.6
42	フードリエ	あらびきソーセージステーキ 380g	4,854,228	12,772	380.1	0.4	0.3	35.1
43	伊藤ハム	特級あらびきポークウインナー 610g	4,752,583	6,861	692.7	0.4	0.2	12.1
44	丸大食品	味の主演ポロニアソーセージ 280g	4,567,003	12,830	356.0	0.4	0.3	46.1
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	4,542,906	16,306	278.6	0.4	0.4	24.1
46	銀河フーズ	チーズでるソーセージ 63g×2	4,357,119	13,753	316.8	0.4	0.4	18.2
47	米久	御殿場高原あらびきポーク 1000g	4,258,798	4,488	948.9	0.4	0.1	5.4
48	プリマハム	ジョンソンヴィル オリジナルスモーク 360g	4,225,158	6,224	678.9	0.4	0.2	50.1
49	南日本ハム	薫の詩ウインナー 162g	3,987,255	16,266	245.1	0.3	0.4	3.2
50	米久	串付きフランク 32g×10	3,928,082	10,473	375.1	0.3	0.3	31.1

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 4月23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 140頭	高値	3,296	2,703	2,218	-	-
		安値	2,268	2,200	2,184	-	-
		平均	2,539	2,303	2,201	1,809	-
		頭数	112	25	2	1	-
	雌 B 1頭	高値	2,379	-	-	-	-
		安値	2,379	-	-	-	-
		平均	2,379	-	-	-	-
		頭数	1	-	-	-	-
	去 A 143頭	高値	3,268	2,591	2,201	-	-
		安値	2,270	2,197	2,120	-	-
		平均	2,497	2,289	2,169	-	-
		頭数	103	34	6	-	-
去 B 1頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	2,023	-	-	-	
	頭数	-	1	-	-	-	
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 17頭	平均	-	1,772	1,671	1,558	-
		頭数	-	5	8	4	-
	雌 C 1頭	平均	-	-	1,466	-	-
		頭数	-	-	1	-	-
	去 B 12頭	平均	-	1,738	1,666	1,569	-
		頭数	-	2	5	5	-
去 C -頭	平均	-	-	-	-	-	
頭数	-	-	-	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	398 395	981 784	- 271.0	(競り)	(対)	- 69

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,263	1,683	1,462	1,340	-
	B	-	1,502	1,341	1,135	1,069
和 去	A	2,350	2,116	2,181	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	922	882
	去	B	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,714	1,635	1,220	-
	C	-	-	1,415	1,481	-
	去	B	1,914	1,862	1,677	1,527
	C	-	1,727	1,583	1,513	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	720	745	723	728	558
	安値	629	583	562	324	356
	平均	689	622	603	561	479
	頭数	( 4)	( 190)	( 330)	( 143)	( 117)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)

[大阪食肉卸売市場] 4月23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	2,590	2,307	2,075	-	-
(頭数)	( 8)	( 11)	( 4)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,528	2,335	2,074	-	-
(頭数)	( 16)	( 4)	( 1)	( 1)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	1,251	-	-
交雑雌 B	-	1,801	1,588	1,451	-
C	-	-	-	1,458	-
交雑去 B	-	1,829	1,660	1,555	-
C	-	-	1,614	1,390	-
豚	-	684	645	551	460

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	4月23日	4月22日	(4月累計)
豚	65,300	65,300	1,067,500
成牛計	4,450	4,780	78,270
和牛雌	1,130	1,270	20,080
和牛去勢	1,200	1,130	21,040
乳牛雌	730	920	11,760
乳牛去勢	460	500	7,510
交雑雌	400	470	8,040
交雑去	530	490	9,810

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 4月23日

	東京	大阪
	1,619円(前日 1,560円)	1,484円(前日 1,610円)

[豚・全農建値] 4月23日

上	中	取引頭数	市況
612円	595円	1,240頭	続伸

と畜 売買	牛 56頭 牛 104頭	豚 111頭 豚 111頭	牛概況 豚概況	もちあい まぢまち
----------	-----------------	------------------	------------	--------------

# 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] 4月23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]	594 (594)	- (-)	5,718	-	もちあい
仙台 [中]	579 (594)	516 (558)	544	105	反落
栃木 [地]	598 (552)	582 (522)	1,858	61	上伸
茨城 [地]	612 (603)	590 (574)	1,211	484	続伸
群馬 [地]	615 (622)	536 (569)	1,958	338	小反落
さいたま [中]	598 (600)	584 (584)	340	347	もちあい
東京 [中]	622 (611)	603 (592)	981	784	続伸
横浜 [中]	618 (597)	599 (576)	680	680	上伸
山梨 [地]	647 (667)	588 (661)	163	120	下押し
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	621 (607)	596 (581)	836	173	続伸
京都 [中]	- (637)	- (612)	-	-	休市
大阪 [中]	684 (-)	645 (1,384)	111	85	まちまち
神戸 [中]	- (887)	- (933)	182	-	上場なし
岡山 [地]	676 (667)	697 (635)	231	260	強含み
広島 [中]	615 (640)	- (615)	126	58	急落
福岡 [中]	587 (601)	564 (568)	358	188	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] 4月16日～4月22日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,734,471 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	1,061	1,202	1,246	1,177	88,522
うで	746	791	834	793	137,391
ロース	1,069	1,159	1,193	1,139	166,465
ばら	1,112	1,242	1,268	1,218	187,449
もも	766	810	842	804	236,192
ヒレ	1,089	1,170	1,209	1,160	18,045
セット	935	1,050	1,080	1,027	900,407

◇近畿圏 総重量 778,860 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	1,266	1,347	1,255	55,435
うで	702	756	812	762	128,585
ロース	1,021	1,157	1,251	1,145	110,143
ばら	1,156	1,233	1,299	1,236	129,286
もも	734	772	820	768	192,378
ヒレ	1,104	1,188	1,375	1,213	12,070
セット	899	999	1,120	999	150,963

[食鳥正肉日経相場] 4月22日  
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京 (8社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	747	816	960	178
ムネ	395	454	595	204

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	743	808	1,010	4
ムネ	402	457	570	4

[農水省統計情報部食鳥市況] 4月22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					
安値					
平均					

22日分は25日掲載

※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ett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。