

令和7年
2025年

4月7日
月曜日

第11686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



- ▶ 2月末全国牛飼養頭数計379万頭で減少一頭別記録……………P2
- ▶ 日本食肉流通センターが新たに紹介動画を作成……………P2
- ▶ [食肉家計調査・2月]支出肉類計は7654円で前年割れ……………P3
- ▶ 全肉連が「活力あるお肉屋さん」発行、成功事例として10店舗紹介……………P4
- ▶ 全肉連が「食肉加工品製造技術研修会報告書」を発行……………P4
- ▶ 「FOOMA JAPAN 2025」が6月10～13日にかけて東京ビッグサイトで開催……………P5
- ▶ [人事異動／4月1日付]農水省畜産局②（飼料課・食肉鶏卵課）……………P6
- ▶ ペッパーランチ、開業記念祭コラボ「富士桜ペッパーライス」限定販売……………P6
- ▶ 中国人民代表大会代表などによる国産牛肉の課題と提言……………P7
- ▶ 【東京食肉卸売市場】牛、豚ともにもちあい……………P8
- ▶ 【大阪市食肉卸売市場】牛は高値を継続か、豚夏場へ向け高値形成……………P8
- ▶ 「柿安銀座店」4月8日全面改装オープン……………P8
- ▶ [資料]2025年2月分の食肉輸入通関実績⑩……………P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]4日……………P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]4日……………P11

注目のヘッドライン

2月末全国牛飼養頭数計379万頭で減少一頭別記録

家畜改良センターが発表した2025年2月末の全国牛個体識別記録によると、全国の飼養頭数は379万2415頭（前年同月比2.6%減）と減り、前月比でも5791頭減少した。

…詳細はP2

全肉連が「活力あるお肉屋さん」発行、成功事例として10店舗紹介

…詳細はP4



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

新刊 B5判/216頁
定価 **5,500円** (税込) (送料別)

食肉通信社

2月末全国牛飼養頭数計 379万頭で減少—個体識別記録

家畜改良センターが発表した2025年2月末の全国牛個体識別記録によると、全国の飼養頭数は379万2415頭(前年同月比2・6%減)と減り、前月比でも5791頭減少した。

品種別にみると、黒毛和種は計173万1122頭(2・5%減)と前年を下回り、前月比でも1635頭の減少。雄(去勢)は62万6139頭(1・3%減)、雌は110万4983頭(3・2%減)となった。また、交雑種は計54万7126頭(2・2%減)と前年を下回り、前月に

比べると3千頭減。雄は28万1166頭(2・0%減)、雌は26万5960頭(2・4%減)となった。ホルスタイン種は計145万9025頭(2・7%減)となり、前月から1059頭減。雄は17万4782頭(10・8%減)と減少が続き、雌も128万4243頭(1・5%減)で前年割れとなった。また、褐毛和種は計2万2073頭(2・1%減)、肉専用種は計5103頭(38・3%減)で減少となった。

全国の牛の種別・性別の飼養頭数(各月末時点)

年月	ホルスタイン種			交雑種(肉専用種×乳用種)			黒毛和種			褐毛和種			日本短角種	肉専用種	その他	総計
	雄	雌	計	雄	雌	計	雄	雌	計	雄	雌	計				
令和6年4月	187,878	1,296,548	1,484,426	284,012	269,840	553,852	636,054	1,140,618	1,776,672	6,841	15,706	22,547	6,068	6,969	18	3,873,134
5月	183,446	1,290,553	1,473,999	282,916	267,544	550,460	638,491	1,140,558	1,779,049	6,827	15,679	22,506	6,458	6,290	18	3,861,305
6月	179,256	1,289,891	1,469,147	280,725	265,438	546,163	638,079	1,137,564	1,775,643	6,766	15,597	22,363	6,523	5,689	18	3,848,112
7月	177,655	1,290,083	1,467,738	279,505	264,077	543,582	635,105	1,132,958	1,768,063	6,782	15,594	22,376	6,444	5,282	18	3,836,177
8月	179,918	1,291,518	1,471,436	282,189	267,110	549,299	639,438	1,134,499	1,773,937	6,733	15,504	22,237	6,357	5,198	18	3,851,252
9月	179,024	1,289,204	1,468,228	282,900	267,320	550,220	637,244	1,129,161	1,766,405	6,774	15,491	22,265	6,178	5,190	18	3,841,182
10月	178,607	1,283,888	1,462,495	284,194	268,844	553,038	637,917	1,126,092	1,764,009	6,726	15,482	22,208	5,668	5,169	16	3,835,195
11月	176,563	1,280,902	1,457,465	282,572	266,869	549,441	628,397	1,115,031	1,743,428	6,719	15,502	22,221	5,711	5,156	16	3,806,021
12月	176,629	1,282,127	1,458,756	281,922	267,006	548,928	626,096	1,110,227	1,736,323	6,684	15,536	22,220	5,635	5,113	17	3,799,493
令和7年1月	176,822	1,283,262	1,460,084	282,794	267,332	550,126	625,838	1,106,919	1,732,757	6,623	15,505	22,128	5,578	5,071	16	3,798,206
2月	174,782	1,284,243	1,459,025	281,166	265,960	547,126	626,139	1,104,983	1,731,122	6,634	15,439	22,073	5,580	5,103	16	3,792,415
前年比	89.2%	98.5%	97.3%	98.0%	97.6%	97.8%	98.7%	96.8%	97.5%	97.9%	97.9%	97.9%	90.8%	61.7%	88.9%	97.4%

※総計には、ジャージー、乳用種、無角和種、黒毛和種×褐毛和種、和種間交雑種を含む

日本食肉流通センターが新たに紹介動画を作成

公益財団法人日本食肉流通センターは3日、紹介動画を新たに作成し、HPなどで公開した。同センターの食肉流通における役割や部分肉取引施設について紹介している。

新たな紹介動画は次の4種類。①日本食肉流通センター紹介動画「食肉流通の明日を担う」②川崎センター紹介動画(出店検討者向け)③大阪センター紹介動画(出店検討者向け)④ティザー動画。

紹介動画では、食肉の流通の中で同センターが果たす役割を分かりやすく紹介するとともに、出店を検討する企業へ専用の紹介動画も用意した。また、センターの歴史やイベントに加えて、食肉流通についても説明している。動画は同センターHP(<http://www.piif.jmtc.or.jp>)またはYouTubeチャンネル



(<https://www.youtube.com/@公益財団法人日本食肉>) からみることができる。また、先日更新したコマース規格の動画も同じチャンネルからみることができる。

【食肉家計調査・2月】支出肉類計は7654円で前年割れ

総務省統計局が公表した2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7654円(前年同月比2.4%減)で前年割れとなった。

生鮮肉への支出金額は6290円(2.6%減)と減少した。内訳をみると、牛肉への支出金額は1398円(8.1%減)と減り、購入量も387g(6.3%減)と減少。豚肉は支出金額が2777円(1.1%減)、購入

量は1722g(8.6%減)。鶏肉も支出金額が1601円(0.2%減)、購入量は1499g(5.4%減)で前年を下回り、金額・量共に3畜種がいずれも減少となっている。そのほか、合いびき肉は支出金額が255円(1.2%増)、購入量は174g(4.9%減)、他の生鮮肉は支出金額が260円(2.6%減)、購入量は140g(2.2%増)。また、加工肉計の支出金額は1364円(1.8%減)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
2月	7,654	97.6	6,290	97.4	1,398	91.9	387	93.7	2,777	98.9	1,722	91.4

	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
2月	1,601	99.8	1,499	94.6	255	101.2	174	95.1	260	97.4	140	102.2

	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
2月	287	98.6	134	92.4	635	100.6	407	99.0	196	96.1	95	82.6

全肉連が「活力あるお肉屋さん」発行、成功事例として10店舗紹介

全国食肉事業協同組合連合会はこのほど、(独)農畜産業振興機構 (alic) の助成を受け、令和6年度食肉流通経営体質強化促進事業の一環で「活力あるお肉屋さん 顧客満足度を高める店舗展開に向けて」と題した冊子を発行した。活力ある店舗作りの優良事例を収集・調査した内容で、全国各地の食肉専門店の中から、優れた商品開発や販売促進の取り組みを行う事例として、10店舗が紹介されている。

第1章「成功のヒントを深掘りする!」では3件の成功事例をピックアップ。宮城学院女子大学の安部新一名誉教授の調査では、「肉はナカノ アミ店」(福井県)を取り上げている。一頭売り切りを狙う専門店ならではの多様な商品作り、肥育期間延長による食味の向上などについて、その詳細を紹介する。

東京農業大学の野口敬夫教授が調査したのは、「中出精肉店」(石川県)。「こだわりの焼豚」をはじめとするオリジナリティーにあふれたアイテムの開発が特長で、“本当においしいもの”を追求した食肉専門店だ。

宇都宮大学の神代英昭准教授による「九戸屋肉店」(岩手県)の調査についても掲載。地元との間に結ばれた強い信頼関係の下、食肉販売の豊富な経

験を持つ店主が、地元産の食肉を活用しながら店舗を運営している。

また、第2章「全国のお肉屋さんサクセスストーリー」では「小曾根精肉店」(栃木県)、「綿引肉店」(群馬県)、「まるぜん精肉」(富山県)、「いがや」(京都府)、「肉匠 伊勢屋」(和歌山県)、「肉の大本 岡山店」(岡山県)、「ミートクレスト 中央市場店」(大分県)の一の計7店舗を取り上げている。さまざまな地域の特性に基づく店舗運営、各店ごとに異なる販売方法の強みなどから、成功の秘訣を探る内容。

いずれの店舗も、社会情勢の変化に適応しながら独自のスタイルで経営を続け、より多くのお客により良い商品を届けることに尽力。需要の動向にも目を向けながら、アイデアに富んだ総菜・加工品の開発、SNSやイベント出店を通じた宣伝活動など、販売促進、販路拡大に努めている。この冊子は、そのような店舗展開のヒントが詰まった一冊だ。



全肉連が「食肉加工品製造技術研修会報告書」を発行

全国食肉事業協同組合連合会はこのほど、(独)農畜産業振興機構 (alic) の補助による食肉流通機能強化推進事業の一環で、令和6年度版の「食肉加工品製造技術研修会 報告書」を発行した。この報告書は、(有)グロースヴァルトの佐野友俊社長をはじめとする経験豊富な専門家を講師に招いて実施された、食肉加工品製造技術研修会の内容をまとめたもの。アウフシュニットや腸詰めソーセージ、シャルキュトリーなどの製造工程やレシピが掲載されている。

この事業は、独自の手作りソーセージの製造販売を組合員店の経営改善に役立てるという趣旨で、平成15年から20年以上にわたって実施されている。これまでに数多くの受講生が研修を受け、のちに製造販売に取り組む組合員も増えてきた。

この研修会は、低需要部位の有効活用などによる付加価値商品の開発、販売品目の多様化を通じた食肉専門店の経営強化のため、新たな食肉加工品の開発および商品化技術の普及を目的に行われている。同年度でも、新たな商品作りのためのヒントを探しに、ソーセージ加工技術の習得に意欲を持った多くの組合員が参加した。

令和6年度食肉流通経営体質強化促進事業(食肉流通機能強化推進事業) 食肉加工品製造技術研修会 報告書



この研修会は、令和6年10月27日(土)～28日(日)に開催され、研修生約100名が参加しました。研修内容は、食肉加工品の製造技術の習得、商品開発のヒントの提供、販路拡大の支援などです。

研修会概要
令和7年1月27日(土)～28日(日)
研修会では、食肉加工品の製造技術の習得、商品開発のヒントの提供、販路拡大の支援などです。

「FOOMA JAPAN 2025」が 6月10～13日にかけて東京ビッグサイトで開催

一般社団法人日本食品機械工業会(大川原行雄会長)は6月10～13日の4日間、東京ビッグサイト東展示棟全館で世界最大級の食品製造総合展「FOOMA JAPAN 2025」を開催する。3日には開催概要について記者発表会が行われ、「FOOMA JAPAN 2025」展示会実行委員会の尾上稔委員長(写真右から2人目、日本食品機械工業会理事)、林純一副委員長(同左から2人目、同理事)、新原洋介副委員長(同右)、日本食品機械工業会の井上宏一専務理事(同左)が登壇。今回のテーマやみどころなどを紹介した。

48回目となる今年のテーマは”Touch FOOMA, Taste the Future”。現在(4月3日時点)で992社(前回989社から若干増。うち新規出展123社)が出展を予定しており、前回と比較して出展者数増加の分野は、ロボット・IT・IoT・フードテック分野、環境対策・省エネ・リサイクル分野、包装・充填分野、設備機器・技術部品の出展者が増加。最先端の技術と斬新なアイデアが融合した製品・サービスを通じて、次世代の食品製造の可能性と未来に触れ、新たな発見をもたらす場として食品製造業界の未来を創造する。また、海外で日本食や日本の食品製造加工機械への関心が高まる中、FOOMA JAPANでは、世界各国から多くの来場者を迎えるべく、SNSなどを含めた海外広報活動を強化。さらに輸出対応社を公式webサイトや会場マップに掲示するほか、他言語AI翻訳機を設置するとともに、出展者に対しポケットクを貸与する。さらに“来場者に価値ある展示会体験を!”を合言葉にDX化を推進。「FOOMA ID」は、FOOMA JAPANのさまざまなサービスを利用できるアカウントを一人ひとりに提供。1度作成すると、今回は基本情報の登録不要となるほか、価値あるサービスを受けることができる。また、SDGsへの取り組みも強化している。

2022年から4年連続の開催となる「スタートアップゾーン」には、今年も食の未来を切り開く注目企業が集結。全30社のうち、新たなイノベーター12社が初出展し、半数以上の18社がAI・IT・IoT関連のスタートアップ技術での出展となる。同じく2022年



に設立され、出展製品の中から優秀な食品機械・装置を顕彰する「FOOMAアワード」は今回で4回目。応募数34件の中から最優秀ノミネート製品を決定する。最優秀ノミネート製品は会場内の「FOOMAアワードコーナー」で紹介され、最優秀賞ならびに受賞製品は会期初日の表彰式で発表される。なお、最優秀製品には、(株)イシダ「特定商品用フルオート・高精度組み合わせ計量機」、(株)システムスクエア「防水仕様多列選別搭載機 X線検査機」、TechMagic(株)「I-Robo2」、(株)なんつね「ジュピターⅢ」、ハイテック(株)「バキュームリンクウエル」、古川機工(株)「ドリップシート・トレイ供給装置」の6製品がノミネートされている。

そのほか、食品の未来や食ビジネスにつながる特別セミナー、最先端の研究を大学の研究機関が発表する「アカデミックプラザ2025」、四つの食品関連学会が食品製造開発につながるテーマで講演する「学会セミナー・シンポジウム」なども開催される。

入場は完全来場事前登録制。公式webサイトで来場事前登録を行い、入手した「クイックパス(入場証)」を印刷し、会場に持参して入場する。クイックパスは会期中通して使用可能。未登録の場合は1千円(税込み)が必要。



【人事異動／4月1日付】農水省畜産局②（飼料課・食肉鶏卵課）

飼料課飼料専門官兼畜産局畜産振興課付（畜産局畜産振興課家畜改良推進班乳牛係長）鈴木なな子▷飼料課総務班総括係長（鹿児島県農政部畜産振興課畜産技師）政本郁海▷飼料課総務班庶務係長（畜産局飼料課）林秀行▷飼料課課長補佐・企画班担当兼農産局農産政策部農業環境対策課付（消費・安全局畜産安全管理課課長補佐・粗飼料対策班担当）森垣孝司▷飼料課（大臣官房新事業・食品産業部新事業・食品産業政策課）大月隆寛▷飼料課企画班飼料生産企画係長（畜産局飼料課）浅尾瞳▷飼料課飼料増産企画班飼料企画係長（消費・安全局農産安全管理課組換え体企画班企画係長）服部良多▷飼料課課長補佐・飼料生産技術指導班担当（九州農政局生産部畜産課課長補佐・草地）早坂純▷飼料課（近畿農政局消費・安全部消費生活課兼近畿農政局生産部環境・技術課）山本真由▷飼料課飼料専門官（環境省自然環境局自然環境整備課施設専門官）野村知弘▷飼料課資源活用事業班計画係長（鹿児島県知名町議会事務局主事）杉山裕紀▷飼料課課長補佐・需給対策第2班担当（消費安全局動物衛生課課長補佐・野生動物対策班担当）瀧川和博▷飼料化課長補佐・価格班担当（飼料課飼料専門官）上條敬明▷飼料課価格班価格係長兼畜産局競馬監督課付（畜産局競馬監督課公正・連携班依存症対策係長）村瀬正樹▷飼料課

（新規採用）渡辺裕翔▷飼料課（新規採用）落翔真▷飼料課（新規採用）竹越なごみ▷飼料課（新規採用）伊勢田綾香▷飼料課（新規採用）鈴木彩友

食肉鶏卵課課長補佐・総括及び総務班担当（大臣官房政策課企画官）大本裕一▷食肉鶏卵課総務班総括係長（大臣官房政策課スマート農業戦略企画班スマート農業戦略調整係長兼大臣官房環境バイオマス政策課付兼農林水産技術会議事務局研究調整課付）久保田仁詩▷食肉鶏卵課（畜産局総務課）細川菜々▷食肉鶏卵課価格調査班価格調査第1係長（食肉鶏卵課価格調査班価格第1係長）坂美幸▷食肉鶏卵課価格調査班価格調査第2係長兼大臣官房広報評価課付（畜産局食肉鶏卵課価格調査班価格第2係長兼大臣官房広報評価課付）池嶋理奈▷食肉鶏卵課畜産副産物班畜産副産物第1係長（関東農政局生産部畜産課畜産振興係長）佐久間弘典▷食肉鶏卵課素畜価格流通班素畜価格安定係長（大分県農林水産部畜産振興課畜産企画班技師）秋山大樹▷食肉鶏卵課素畜価格流通班素畜流通係長（鹿児島県農業開発総合センター畜産試験場主任研究員）東原大▷食肉鶏卵課（畜産局競馬監督課）前村優貴子▷食肉鶏卵課（宮崎県）甲斐大雅▷食肉鶏卵課（新規採用）岩井隆太郎▷食肉鶏卵課（新規採用）伊藤菜都美

ペッパーランチ、開業記念祭コラボ「富士桜ペッパーライス」限定販売

（株）ホットパレット（東京都江東区、池野隆社長）が展開するペッパーランチは、NEOPASA駿河湾沼津・NEOPASA清水開業記念祭に合わせて、ペッパーランチ清水PA店で開業記念祭コラボメニュー「富士桜ペッパーライス」を11～14日に限定販売する。

旬の桜えびを使い、富士山に見立てた「富士桜ペッパーライス」（税込み1990円）、「桜えびビーフペッパーライス」（1390円）は、ペッパーランチ史上最高峰の高さ9cm。桜えびの香りが花ひらくペッパー



ライスは、富士山と満開の桜をイメージした。お腹いっぱい食べるもよし、仲間でシェアするもよし、今だけのペッパーライスを堪能できる。

中国人民代表大会代表などによる国産牛肉の課題と提言

中国では、日本の国会に相当する中華人民共和国全国人民代表大会および中国人民政治協商会議が2025年3月第1週から開催されている。同大会に出席した代表などに対し、中国農業農村部監修の媒体「中国三農」などのメディアが肉牛産業の今後などについて取材した。代表などの主な発言内容は以下のとおりである。

【全国政治協商委員会委員の咎林森氏】近年、肉牛産業が直面する課題として、飼養農家と飼養企業の利益が圧迫されていることが挙げられる。輸入牛肉価格がより安価なことで、多くの肉牛飼養農家が規模を縮小し、食肉処理企業もと畜をやめて、より利益が得られる輸入牛肉の加工を行っている。国産牛は生産コストが比較的高いため、輸入牛肉と比べて競争優位性がない。また、牛肉の消費力が落ちていることも問題である。「肉牛および乳牛産業の困難を緩和」に対する提言として、今回の两会期間中に、畜産産業におけるリスク予測とそのコントロールの強化について訴えることを考えている。目下の困難の緩和には多大な労力を伴うが、それでもなおそれと同時に肉牛産業と食肉の位置付けは何か、市場ニーズは何かといったことを俯瞰的かつ明確に把握し、対応していく必要がある。国産牛は中級・低級の牛肉需要にはおおむね対応することができ、一部の高級牛肉需要にも対応可能である。市場で不足しているのは高級牛肉であり、牛肉の輸入に対しては輸入割当を適切に運用する必要がある。

また、これまでの各種措置の結果、2月の旧正月期間終了後、特に中央一号文件の公表以降、市場に自信が戻ったこともあり、多くの関係者が牛肉価格は上昇に転じたと感じている。地域によってはさらに良い反応が出ている。

【全国人民代表大会代表の高鵬凌氏】四川省巴中市市長である高氏は、市内の多数の飼養農家が要望していることとして、①飼養企業や飼養農家に対する金融支援や財政支援の実施②牛肉備蓄制度の整備を検討③産業動向に関する需給予測④予測などの情報プラットフォームの整備⑤適度な牛肉輸入量の制御と牛肉密輸に対する取り締まりの強化を挙げ、これらに関する提言を検討していると語った。

【全国人民代表大会代表の朱学良氏】黒竜江省ド

ルボド・モンゴル族自治県の副書記兼県長である朱氏は、黒竜江省は農業大国であり、また、4700万tもの茎系飼料(稲わらなど)資源と1000万ムー(66万6667ha、1ムー=0.0667ha)もの草原を有し、高級牛肉産業の発展に関して有利な状況にあるとした。しかし、高級牛肉産業について、「外形的には良い情勢しかみえないが、実際には課題が少なくない」とし、具体的に次の課題を掲げた。

まず、問題になるのは遺伝資源である。主要な遺伝資源は長らく輸入に頼っており、国内の品種選別の仕組みは不十分で、繁殖コストが高止まりしている。また、牛肉の品質基準が混乱しており、市場では多数の基準が併存している。一部の不良店に至っては「雪花牛肉」や「和牛」といった虚偽宣伝を行っている状況。産業チェーンも不健全であり、飼養コストが高く、疾病予防圧力も大きい。と畜加工企業の多くが低加工にとどまり、高い水準の加工を行える企業の割合は全体の20%にも満たない。国産牛肉で全国規模のブランドになっているものはさらに少なく、総じてブランド力が弱い。その上で朱氏は、これら課題に対する提言として、次のように語った。

まず、遺伝資源については、高級肉牛育成繁殖システムの整備を重視し、国家が主導している種畜振興プロジェクトを重点研究の対象として研究費を増大することで研究機関を鼓舞する。加えて、研究機関と民間企業が連携してこの課題に取り組むことを促すとともに、肉牛の遺伝資源の適切な保護を図るべきである。「遺伝資源を自分の手でしっかり掌握してこそ、産業は長期的に発展することができる。」

次に、牛肉の基準については、中国独自の高級牛肉の基準と認証制度を構築し、第三者認証機関を設立し、消費者が何を食べているのか分かるようにすべきであるとした。

そして産業チェーンについては、①高級肉牛の生産農場について、養豚の主産地が実施している政策を政府が参考にして財政支援を行うこと②特に飼養拠点への補助の程度を強化すること③「戸繁企育」モデルを広く進めること④金融支援を強化して投資のハードルを下げる必要があるとした。(農畜産業振興機構)

【東京食肉卸売市場】牛、豚ともにもちあい

〔牛〕新年度に入り、また、月初ということもあって前週は和牛、交雑牛ともに強もちあい。交雑牛去勢は引き合いが強く、特に去勢3等級は100円ほど上げている。

ただ、末端の動きをみると、花見の時期にもかかわらず季節外れの寒さと雨天が続く、あまり荷は動いていないよう。外食からの引き合いが弱く、高級部位であるヒレやカタロースの消費が期待されているが、荷余りが続いている。モモ系は量販店中心に需要が高く、バラの需要も高まってきているが、枝肉相場に比べ「価格は上げ切れていない」(卸)状況。

今週東京市場の上場は平均400頭ほど。前週水準が大きく崩れることはないだろう。和牛去勢A5は2500~2600円、A4は2200~2300円、A3が2100~2200円、交雑牛去勢はB4が1600~1700円、B3が1400~1500円のもちあいが予想される。上げ相場になるとすれば、連休向けの手当てが進んだ場合

か。

〔豚〕新年度に入り、関東でも桜が満開となったが、天気は崩れ気温は低下。冬に逆戻りしたような天候の中、花見や春休みの行楽需要に水を差される形となった。また、一部量販店では値下げの発表などもあったが、今年度もさまざまな商品が値上がりしている中、消費者の節約志向は強く、末端需要はやや鈍い。

一方、出荷頭数はやや低調に推移しており、前週の全国と畜頭数はおおむね6万頭台前半となった。相場は日によって乱高下があるものの、上物価格が600円台を割り込む日も増えており、切り落としなど日常使いの商品は動くものの、ロイン等の荷動きは鈍い。

それでも今後は気温も上昇傾向となり、さらに月末に控えるゴールデンウィークへの手当ても徐々に出てくる時期となる。相場は強もちあいか。

【大阪市食肉卸売市場】牛は高値を継続か、豚夏場へ向け高値形成

〔牛〕4月に入り、年度が替わったことと、牛部分肉のキリングが5月の連休射程圏内に入ったことで、前週の相場は強基調となった。

ここから2週間程度は、和牛、交雑牛ともに連休向けの仕入タイミングとなり、高値が継続しそうだ。高品質牛が売れやすい時期になるため、生産者としてもえりすぐりの肉牛を出荷してくるだろう。

価格見通しとしては、和牛A5等級は2650円、同A4等級2300円、交雑牛B3等級1600円とみる。

〔豚〕上物の上場が比較的安定していたものの、それでも600円程度の高値となり、ニーズの高さをうかがわせた。これから夏にかけて高値が予測される時期に入る。このため、日によって乱高下があっても、この先は総じて高値が続くとみてよい。

【柿安銀座店】4月8日全面改装オープン

明治4年創業の歴史を誇る(株)柿安本店(三重県桑名市、赤塚保正社長)は、料亭業態の「柿安銀座店」を8日に全面改装オープンする。

今回の改装は、国内外で活躍する空間デザイナー・小坂竜氏が手掛け、エントランスから店内まで全てを一新。店内は大きく二つのエリアに分けられ、一つは、プライベートな空間を重視した個室エリア、もう一方は和とモダンが調和したメインホールエリ

ア。個室エリアは、四つの部屋を設けそれぞれ日本の美しい四季をイメージした空間となるよう趣向を凝らした作りとなっている。また、ゆったりと寛いでもらうために席は5席のみ。照明にもこだわり、光障子による軟らかな光がホール全体を包み込む、街の喧騒から離れて、肉の老舗柿安ならではの料理の数々と心の込められたもてなしでお客様を迎える。

[資料] 2025年2月分の食肉輸入通関実績⑩

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月 CURRENT MONTH		累 計 CUMULATIVE YEAR TO DATE	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE
THAILND	111 KG		1000	1663	1000	1663
FRANCE	210 KG		-	-	332	1259
TOTAL	990 KG		410208	343831	983963	822490
(E. U)	991 KG		-	-	332	1259
1602. 41-019	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(豚のもも肉及びこれを分割したも の)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。)、プ レスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成るも のに限る。))並びにその他の調製をし又は保存に適 する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の重 量が10g以上のものに限る。))のみから成るもの(課 税価格が1kgにつき、豚肉加工品に係る分岐点価格 を超えるもの)					
CHINA	105 KG		-	-	1435	9306
FRANCE	210 KG		1407	9641	1596	10330
ITALY	220 KG		-	-	6174	7717
AUSTRIA	225 KG		643	944	2016	4055
CANADA	302 KG		-	-	1753	2776
TOTAL	990 KG		2050	10585	12974	34184
(E. U)	991 KG		2050	10585	9786	22102
1602. 41-090	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(豚のもも肉及びこれを分割したも の)(その他のもの)					
R KOREA	103 KG		18768	14040	35904	26976
CHINA	105 KG		33175	20675	81640	54870
TAIWAN	106 KG		-	-	1440	2007
THAILND	111 KG		68194	71838	80174	88557
USA	304 KG		73696	40113	538423	318066
TOTAL	990 KG		193833	146666	737581	490476
1602. 42-019	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(豚の肩肉及びこれを分割したも の)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。)、プ レスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成るも のに限る。))並びにその他の調製をし又は保存に適 する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の重 量が10g以上のものに限る。))のみから成るもの(課 税価格が1kgにつき、豚肉加工品に係る分岐点価格 を超えるもの)					
CHINA	105 KG		-	-	18480	20209
THAILND	111 KG		1200	1680	8185	11878
SPAIN	218 KG		2666	5847	2818	6075
AUSTRAL	601 KG		-	-	3803	5876
TOTAL	990 KG		3866	7527	33286	44038
(E. U)	991 KG		2666	5847	2818	6075
1602. 42-090	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(豚の肩肉及びこれを分割したも の)(その他のもの)					
R KOREA	103 KG		-	-	14851	7862
CHINA	105 KG		33256	22785	62673	42618
THAILND	111 KG		1103	3890	9742	24957
SNGAPOR	112 KG		4320	26158	4320	26158
DENMARK	204 KG		17356	12081	17356	12081
IRELAND	206 KG		310608	176339	1006608	605652
SPAIN	218 KG		47800	28013	109620	64243
CANADA	302 KG		659880	370285	1245740	699181
USA	304 KG		5224137	3049963	9512235	5566208
MEXICO	305 KG		528300	290452	1584640	891062
CHILE	409 KG		599580	316547	1943580	1032120
TOTAL	990 KG		7426340	4296513	15511365	8972142
(E. U)	991 KG		375764	216433	1133584	681976
1602. 49-100	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(豚のもの)(肩肉、もも肉を除く。)(混					

(単位: 1,000円、UNIT:¥1,000)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月 CURRENT MONTH		累 計 CUMULATIVE YEAR TO DATE	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE
MEXICO	305 KG		3045	670	33555	8363
BRAZIL	410 KG		56988	28610	63972	32182
TOTAL	990 KG		60033	29280	97527	40545
1602. 49-220	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(豚のもの)(肩肉及びもも肉を除 く。)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。)) プレスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成る ものに限る。))並びにその他の調製をし又は保存に 適する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の 重量が10g以上のものに限る。))のみから成るも の(課税価格が1kgにつき豚肉加工品に係る分岐点 価格を超えるもの)					
CHINA	105 KG		41282	57283	66099	99601
TAIWAN	106 KG		6430	10017	17448	27964
THAILND	111 KG		22758	32740	37658	55342
FRANCE	210 KG		4082	8458	7541	15564
PORTUGL	217 KG		-	-	32	346
SPAIN	218 KG		660	1283	948	1658
ITALY	220 KG		-	-	2777	3621
AUSTRIA	225 KG		-	-	2844	6082
CANADA	302 KG		3528	3688	8232	8705
USA	304 KG		43732	119380	68822	184718
TOTAL	990 KG		122472	232849	212401	403601
(E. U)	991 KG		4742	9741	14142	27271
1602. 49-290	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(豚のもの)(肩肉、もも肉を除く。)(そ 他のもの)					
R KOREA	103 KG		8486	3777	16972	7556
CHINA	105 KG		459688	264554	1296105	760276
TAIWAN	106 KG		3132	1531	12624	8904
THAILND	111 KG		74671	108481	175170	260409
SNGAPOR	112 KG		-	-	12067	11469
PHILPIN	117 KG		202	412	922	1129
DENMARK	204 KG		289222	188848	906432	596362
FRANCE	210 KG		1612	3791	1612	3791
GERMANY	213 KG		1728	3279	3246	5074
SPAIN	218 KG		7808	10043	7808	10043
CANADA	302 KG		-	-	921	1421
USA	304 KG		1995951	1490906	4412628	3182478
MEXICO	305 KG		44000	26204	197860	120550
TOTAL	990 KG		2886500	2101826	7044367	4969462
(E. U)	991 KG		300370	205961	919098	615270
1602. 50-100	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(牛のもの)(腸、ぼうこう又は胃の全 形のもの及び断片(単に水煮したもの))					
SPAIN	218 KG		7488	4098	20711	12406
USA	304 KG		248466	121230	562228	265554
AUSTRAL	601 KG		600	211	24853	7811
TOTAL	990 KG		256554	125539	607792	285771
(E. U)	991 KG		7488	4098	20711	12406
1602. 50-291	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌)(単に水煮し たもの)(気密容器入りのもの(野菜を含むもの)を 除く。)					
BRAZIL	410 KG		3394	3552	3394	3552
TOTAL	990 KG		3394	3552	3394	3552
1602. 50-320	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量 の合計が全重量の30%未満のもの)(気密容器入り のもの(野菜を含むもの))(米を含むものを除く。)					
MALYSIA	113 KG		259	342	259	342

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 4月4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 88頭	高値	3,456	2,492	2,175	-	-
		安値	2,271	2,181	1,932	-	-
		平均	2,564	2,299	2,106	1,887	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	去 A 174頭	高値	3,427	2,595	2,243	-	-
		安値	2,212	2,143	1,892	-	-
		平均	2,553	2,275	2,136	-	-
	去 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	2,004	-	-
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B 7頭	平均	-	-	-	1,170	
	去 C 3頭	平均	-	-	-	1,169	
交雑牛	雌 B 22頭	平均	-	1,775	1,573	1,427	-
		頭数	-	2	10	10	-
	雌 C 1頭	平均	-	1,514	-	-	-
		頭数	-	1	-	-	-
	去 B 22頭	平均	-	1,562	1,606	1,524	-
		頭数	-	1	19	2	-
去 C 2頭	平均	-	-	1,567	1,395	-	
頭数	-	-	1	1	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	425 426	898 1,031	- 133.0	(競り)	(相対)	
				-	11	85

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,378	1,624	1,408	1,329	1,198
	安値	-	-	1,452	1,106	974
和 去 A	高値	2,611	2,014	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	882	872
	安値	-	-	-	868	812
	平均	-	-	-	-	-
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	-	-	-	1,353	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
交 去 B	高値	-	1,647	1,498	1,428	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	694	813	718	637	557
	安値	616	581	561	486	302
	平均	642	613	585	563	474
	頭数	(9)	(260)	(394)	(265)	(103)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	670	-	-	464
	安値	-	670	-	-	432
	平均	-	670	-	-	459
	頭数	(-)	(6)	(-)	(-)	(5)

[大阪食肉卸売市場] 4月4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	2,657	-	-	-	-
(頭数)	(6)	(-)	(-)	(1)	(-)
B	-	-	1,860	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(1)	(-)	(-)
和 去 A	2,570	2,347	2,158	-	-
(頭数)	(34)	(8)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	1,969	-	-
(頭数)	(1)	(1)	(2)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,944	1,785	1,624	1,512	-
C	-	-	1,560	-	-
交雑去 B	-	1,643	1,592	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	-	-	-	-

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	4月4日	4月3日	(4月累計)
豚	60,700	62,800	246,800
成牛計	4,340	4,110	17,880
和牛雌	1,180	1,060	4,620
和牛去勢	880	1,130	4,750
乳牛雌	750	790	3,080
乳牛去勢	300	390	1,650
交雑雌	740	410	2,000
交雑去	490	330	1,770

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 4月4日

	4月4日	(前日)
東京	1,499円	1,571円
大阪	1,685円	1,562円

[豚・全農建値] 4月4日

上	中	取引頭数	市況
605円	583円	1,148頭	反発

と畜 売買	牛 60頭 牛 93頭	豚 128頭 豚 45頭	牛概況 豚概況	もちあい 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] 4月4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)	- (-)	5,625	-	もちあい
仙台 [中]	544 (522)	470 (477)	452	32	反発
栃木 [地]	567 (558)	538 (529)	1,594	77	反発
茨城 [地]	602 (613)	575 (582)	1,181	435	反落
群馬 [地]	617 (612)	531 (550)	1,732	270	小幅続伸
さいたま [中]	596 (594)	585 (570)	254	250	もちあい
東京 [中]	613 (595)	585 (568)	898	1,031	反発
横浜 [中]	608 (606)	580 (580)	661	660	もちあい
山梨 [地]	- (611)	- (561)	60	3	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	594 (563)	551 (543)	939	251	反発
京都 [中]	585 (624)	579 (574)	40	67	もちあい
大阪 [中]	- (603)	- (585)	128	-	上場なし
神戸 [中]	602 (662)	599 (662)	-	47	下押し
岡山 [地]	661 (682)	672 (641)	304	261	弱気配
広島 [中]	593 (-)	565 (-)	218	48	反落
福岡 [中]	584 (582)	547 (547)	556	84	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28日～4月3日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,500,921 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	1,075	1,173	1,213	1,162	64,117
うで	743	788	836	780	98,105
ロース	1,026	1,103	1,279	1,128	136,971
ばら	1,188	1,203	1,220	1,203	212,100
もも	771	782	853	797	143,633
ヒレ	1,026	1,133	1,134	1,106	11,451
セット	946	1,020	1,086	1,023	834,544

◇近畿圏 総重量 640,554 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	1,145	1,285	1,332	1,275	46,816
うで	713	757	799	766	109,279
ロース	1,117	1,257	1,279	1,226	80,195
ばら	1,207	1,234	1,287	1,243	101,457
もも	719	745	806	754	156,310
ヒレ	1,188	1,271	1,310	1,272	8,389
セット	931	1,004	1,095	1,011	138,108

[食鳥正肉日経相場] 4月3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	714	779	915	192
ムネ	376	427	536	170

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	694	779	1,010	3
ムネ	359	427	570	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 4月3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	1,008	611	550	600	650
安値	730	390	290	360	350
平均	772	420	-	-	-

※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。