

令和7年  
2025年

4月10日  
木曜日

第11689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



和牛マスター輸出コンソが海外バイヤー集め「和牛ワールドオークション」……P3

- ▶ 牛マルキン2月、肉専用種は8都道府県で交付、豚マルキンは交付なし……P2
- ▶ 和牛マスター輸出コンソが海外バイヤー集め「和牛ワールドオークション」……P3
- ▶ 農林水産物・食品分野に係る米国の関税措置対策チームの設置—農水省……P3
- ▶ 全国食肉学校で令和7年度入学式、全国から新入生総勢40人迎える……P4
- ▶ TECHまほろばが開発のJEFFECT、高病原性鳥インフルエンザウイルスに対する高不活化効果を確認……P4～5
- ▶ 京都肉牛流通推進協議会共進会、西川貴大さんが知事賞を受賞……P5
- ▶ フレッシュネスバーガー、たっぷりパクチーをアジアンテイストで楽しむ「パクチーアジアンフェア」開催……P6
- ▶ 平和堂の決算は売り上げ、利益ともに伸長、子育て世代へのアプローチ奏功……P6～7
- ▶ ハンガリーとスロバキアで口蹄疫の発生が続く…P7
- ▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】F引き続き在庫タイト、Cは中部位静か……P8
- ▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスノ物中心の荷動き……P8
- ▶ bb.q オリーブチキン、「えびかつチキンバーガー」販売開始……P8
- ▶ [資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]9日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]9日…P11

## 注目のヘッドライン

牛マルキン2月、肉専用種は8都道府県で交付、豚マルキンは交付なし

…詳細はP2

全国食肉学校で令和7年度入学式、全国から新入生総勢40人迎える

…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

## 牛マルキン 2 月肉専用種は 8 都道府県で交付 豚マルキンは交付なし

農畜産業振興機構は9日、肉用牛肥育経営安定交付金(牛マルキン)の令和7年2月分の標準的販売価格および標準的生産費、交付金単価(概算払い)、また肉豚経営安定交付金(豚マルキン)の6年度第1~4四半期を公表した。

肉専用種については、標準的生産費が標準的販売価格を上回った8都道府県で交付される。肉用牛1頭当たりの最高交付金単価は、北海道の6万2094・8円。次いで群馬県の4万5632円、東京都の3万1954・7円、栃木県の2万369・9円、茨城県の1万2575円の順に高く、関東に集中している。なお、岐阜県、兵庫県は都道府県標準販売価格が規定の算出額を上回ったため、単独で標準的販売価格の算定を行っている。

交雑種については、標準的生産費が73万2987円となり、標準的販売価格の75万7467円を下回ったため交付はない。乳用種は生産費が50万3352円となり、販売価格の46万7536円を上回り、交付金単価(概算払い)は2万5234・4円となった。

豚マルキンについては、算出した見込みの標準的販売価格が4万5936円となり標準的生産費4万2714円を下回らなかったことから、概算払いはない。

肉用牛1頭あたりの交付金単価の算出結果(全国)

区分	単位:円/頭	
	交雑種	乳用種
標準的販売価格(A)	757,467	467,536
標準的生産費(B)	732,987	503,352
差額(C)=(A)-(B)	24,480	△35,816
交付金単価(概算払い)	-	25,234.4

※交付金単価は差額に100分の90を乗じた額から7千円を控除した額

肉用牛1頭あたりの交付金単価の算出結果(肉専地域別)

区分	北海道	青森県	岩手県	宮城県	秋田県	山形県	福島県	茨城県
標準的販売価格(A)	1,194,973	1,191,567	同左					1,201,950
標準的生産費(B)	1,271,745	1,196,435	1,141,904	1,177,842	1,162,796	1,142,644	1,207,055	1,223,700
差額(C)=(A)-(B)	△76,772	△4,868	49,663	13,725	28,771	48,923	△15,488	△21,750
暫定交付金単価(概算払い)	62,094.8	-	-	-	-	-	6,939.2	12,575.0

栃木県	群馬県	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県	山梨県	長野県	静岡県	新潟県
1,201,950	同左								1,234,633
1,232,361	1,260,430	1,217,506	1,192,405	1,245,233	1,209,284	1,191,926	1,209,630	1,180,107	1,171,103
△30,411	△58,480	△15,556	9,545	△43,283	△7,334	10,024	△7,680	21,843	63,530
20,369.9	45,632.0	7,000.4	-	31,954.7	-	-	-	-	-

富山県	石川県	福井県	岐阜県	愛知県	三重県	滋賀県	京都府	大阪府	兵庫県
1,234,633	同左		1,400,149	1,232,820	同左	1,233,079	同左		1,577,455
1,165,408	1,152,891	1,140,464	1,209,344	1,195,858	1,167,360	1,203,584	1,208,074	1,152,810	1,306,237
69,225	81,742	94,169	190,805	36,962	65,460	29,495	25,005	80,269	271,218
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

奈良県	和歌山県	鳥取県	島根県	岡山県	広島県	山口県	徳島県	香川県	愛媛県
1,233,079	同左	1,225,873	同左				1,199,354	同左	
1,199,876	1,183,622	1,238,387	1,164,614	1,193,089	1,175,892	1,165,027	1,197,240	1,200,025	1,187,263
33,203	49,457	△12,514	61,259	32,784	49,981	60,846	2,114	△671	12,091
-	-	4,262.6	-	-	-	-	-	-	-

高知県	福岡県	佐賀県	長崎県	熊本県	大分県	宮崎県	鹿児島県	沖縄県
1,199,354	1,202,143	同左						1,213,329
1,136,683	1,184,293	1,186,707	1,175,981	1,201,862	1,175,394	1,170,538	1,180,770	1,137,435
62,671	17,850	15,436	26,162	281	26,749	31,605	21,373	75,894
-	-	-	-	-	-	-	-	-

## 和牛マスター輸出コンソが海外バイヤー集め「和牛ワールドオークション」

世界各国のバイヤーが集まり、日本式の競りで各地の和牛を競り落とすイベント「ジャパニーズ和牛ワールドオークション」が5日、兵庫県姫路市の和牛マスター食肉センター（姫路市食肉地方卸売市場）で開催された。

和牛マスター輸出拡大コンソーシアム（会長＝池田政隆・姫路畜産荷受(株)社長）が取り組むもので、3回目の開催。世界11カ国・地域からおよそ130人のバイヤーが参集。地元の「神戸ビーフ」のほか「松阪牛」「近江牛」などの地域ブランドや「尾崎牛」「中山牛」などの個人ブランド等合わせて全国各地15種類のブランド和牛計64頭が出品された。

センターには食肉業界以外にも、関西領事団や各国の領事館関係者、行政関係者が多数詰めかけた。

開催に当たっては実行委員長であるエスフーズ(株)の村上真之助社長（下写真）が「生産者の皆さまの協力により、大変優秀な牛をそろえている。皆さまの積極的な購買をお願いしたい。Enjoy World Auction!」と呼びかけた。競り場は和牛を愛する各国バイヤーで満席となり、出品された和牛が次々と落札された。日本式の競りでの落札に興奮を隠せない様子で、高値落札が相次ぎ、拍手が鳴り響いた。

オークション終了後のイベントとしてセンター入り口広場で「花見の宴」が開催された。センターの周辺は桜の名所として知られ、この日も多くの桜が咲いており、日本式の“お花見”を体験。「浅草今半」のすき焼き丼や、白鶴酒造(株)が開発した神戸ビーフ専用の日本酒「弐久(にく)」など、さまざまな飲食ブースが用意され、桜をみながら喫食を楽しんだ。これらイベ



ントには、和牛を肉としてだけでなく、日本文化そのものとして理解・体験してもらいたいという趣旨が込められている。

前夜祭はホテルモントレ姫路で行われ、「着物ブッチャー」として知られ、海外を中心に和牛のプロモーション活動を行っている渡辺麻莉夏さんが、和牛のカッティングショーを披露、実食が行われた。また「仙台牛」「信州プレミアム和牛」「鳥取和牛オレイン55」のサーロインステーキ食べ比べが実施されるなど、多くの催しが用意された。

来賓として行政からは衆議院の西村康稔議員、兵庫県の齋藤元彦知事、姫路市の清元秀泰市長、たつの市の山本実市長らが参集し、それぞれの立場でありさつを行った。



## 農林水産物・食品分野に係る米国の関税措置対策チームの設置—農水省

農水省はこのほど、今般の米国における相互関税の発動によるわが国農林水産物・食品分野の輸出および国内農林水産業・食品産業への影響について、品目ごとの影響の分析をはじめとする総合的な対応を図るため、農林水産物・食品分野に関わる米国の

関税措置対策チームを設置した。チーム長に輸出・国際局長を据え、畜産局から牛乳乳製品課長および食肉鶏卵課長がチーム員に任命された。

なお、事務局は、輸出国際局国際経済課の協力を得て、輸出企画課が担当する。

## 全国食肉学校で令和7年度入学式、全国から新入生総勢40人迎える

公益社全国食肉学校(小原和仁学校長、群馬県佐波郡玉村町)は8日、同校大教室で、令和7年度の入学式を挙行し、40人(総合養成科第61期生21人、食肉販売科第36期生19人)の学生が入学した。今年度も食肉卸・小売などのプロフェッショナルとなるための技術と知識の習得を目指し、各地から多くの新入生が集まった。

入学式冒頭、入学生の紹介が行われた後、小原学校長は「食肉は多くの技能者の手により、生産・食肉処理・加工・製造・調理などの各過程を経て生活者に提供される。食肉技能者は生産者が大事に育てた家畜の命をいただき、高品質な食肉として新たな価値を加え、生活者につなぐという重要な役割を担うことから、食肉に関する高度で専門的な知識と正確な技能の習得が求められる。本校は昭和48年の創立以来一貫して、産学協同による実践教育と心豊かな人間形成を教育理念に掲げ、2703人の技能者を食肉業界に輩出してきた。また、海外では和食文化が人気を博し、和牛など日本産食肉の輸出も拡大している。日本独特の食肉処理や和食などの調理を学ぶために、本校には世界中からたくさんの研修生も来校し、勉強している」とした。さらに入学に際し大切なこととして①感謝して真剣に学ぶ②仲間を大切にするの二つを挙げ「3カ月後、半年後、1年後の成長



した皆さんの姿を楽しみに、本校役職員が全力でサポートすることを約束する」と述べ、式辞とした。

農水省畜産局、群馬県、農畜産業振興機構、玉村町などからの来賓が祝辞を述べた。

入学生からは総合養成科入学の福永健雄さんが代表し「本校で常に目的意識を持ち、積極的に講義に取り組むことで、知力・気力・体力を養いながら、食肉の実践的な技術と専門知識の習得に努める。そして食肉を通じて、豊かな食生活と食文化の発展に大いに貢献できる人材となることを目標に学生生活を送る。新しい門出に当たり、本日の志を初心として、自身の家族、関係者、食肉を愛するすべての方々を食肉を通して幸せにできるよう努力する」と誓いの言葉を述べた。この後、参加者全員で校歌斉唱を行い、閉会した。

## TECH まほろばが開発の JEFFECT 高病原性鳥インフルエンザウイルスに対する高不活化効果を確認

TECHまほろば(株)は、チタン系化合物、ケイ素系化合物ならびに助触媒を用いた、紫外線から赤外線までの広範囲の電磁波波長で反応し、優れた抗ウイルス・抗菌・消臭・防かび作用を発揮する触媒水溶液JEFFECT(ジェイエフェクト)を開発。同社が開発したジェイエフェクトを塗布した綿布について、高病原性鳥インフルエンザウイルスに対する不活化効果を、帯広畜産大学との共同研究によって明らかにした。

ウイルス不活化試験は、標準綿布にジェイエフェクトを塗布し自然乾燥させたものを試験に供している。ジェイエフェクト物性は水溶液だが、これは触媒を塗

布しやすくするためであり、ジェイエフェクトが乾燥することにより、強固な触媒被膜を形成している。

ウイルスと接触するフィルターや床面、壁面などに塗布し形成された触媒被膜にウイルスが接触することで、不活化し、試験温度25℃の条件においてウイルス液との反応時間を10分間、1時間および2時間と変えて抗ウイルス効果を確認した。

その結果、10分間の反応時間ではウイルス不活化率は99・68%以上、1時間の反応時間では99・82%以上、2時間では99・94%以上のウイルス不活化率を示す結果となった。以上の結果から、ジェイエフェ

クトを塗布した綿布では、わずか10分間の反応時間においても約99・7%以上のウイルス不活化効果が認められたこととなる。開発担当者は「ジェイエフェクトは、昨今感染拡大が止まらない鳥インフルエンザウ

イルスに対する一助となれないかと開発した製品だ。この触媒が広まることで、日本はもとより世界中の養鶏畜産農家が安心して生業を継続し、殺処分される鶏も減らすことができると期待している」と述べた。

## 京都肉牛流通推進協議会共進会、西川貴大さんが知事賞を受賞

京都肉牛流通推進協議会(大西雷三会長)は3日、京都市南区の京都市中央食肉市場で第227回京都肉牛枝肉共進会を開催。府内から地元銘柄「京都肉」22頭(雌5頭、去勢17頭)が出品された。厳正な審査の結果、最優秀賞(京都府知事賞)には西川貴大さんの出品牛(去勢、格付A5、BMSNo.12、枝肉重量618・0kg)を選出し、競りでは(株)銀閣寺大西がキロ当たり3104円で落札した。

競りに先立ち行われた褒賞授与式では、ミスきもの1人である田中美優さん(下写真中央)が参加し、令和6年度最優秀出品者として農事法人和知町升谷畜産振興組合、同最多購買者の(株)モリタ屋(吉岡浩人社長)を表彰。併せて今回の共進会で知事賞を受賞した西川さんと市長賞を受賞した原田雅之さんが表彰された。

続いて来賓として京都府の西脇隆俊知事(代理=鈴木一弥副知事)が「和牛生産を取り巻く情勢は市場価格の高止まりや牛肉消費の落ち込みなど厳しい状況が続いているが、本共進会の枝肉平均価格は高値を維持している。これも生産現場で育種改良を長年にわたり積み重ね、肥育技術を磨き上げられている成果であることはもちろん、丹精込めて育てた肉牛を購買者の方々が目利きで高く評価され、“オール京都”で作り上げたブランド力のたまもの」

京都市の松井孝治市長(代理=岡田憲和副市長)は「自然豊かな京都で丹精込めて育てられた京都肉は、国内はもちろん海外でも高く評価されている。厳しい経営環境が続く中、日々の努力と卓越した肥育技術が評価されたもの。また、買参者の皆さまには確かな目利きで安全・安心な食肉流通を支えていただいている。まもなく開催される大阪・関西万博でも京都肉をはじめ京都の食文化を発信するとともに、地域経済の活性化に努めたい」とそれぞれの立場か



ら祝辞を述べた。

主催者として大西会長は「本日は生産者の皆さんが心を注いで育てた京都肉22頭が出品された。畜産を取り巻く経営環境は厳しいが、卓越した肥育技術を持つ生産者の皆さんがこれからも安心して良質な肉牛をしっかりと育てていけるよう、本日は積極的に活発な取引をお願いしたい」とあいさつ。続いて活気ある取引が展開された。

最優秀賞以外の入賞者は次のとおり(格付はすべてA5)。優秀賞(京都市長賞) 原田雅之(去勢、枝肉重量667・0kg、BMSNo.12、単価2907円、購買者=銀閣寺大西)▷優良賞(有)京都丹波牧場(去勢、639・2kg、No.12、2727円、京都食肉販売)、同(雌、513・0kg、No.11、3204円、銀閣寺大西)

## フレッシュネスバーガー、たっぷりパクチーを アジアテイストで楽しむ「パクチーアジアフェア」開催

コロナイドグループの(株)フレッシュネス(横浜市、齋藤健太郎社長)が展開するハンバーガーチェーン「フレッシュネスバーガー」は16日～5月27日の間、同店の春の定番の「パクチーアジアフェア」を開催すると発表。それに先立ち、メディア向け新商品試食会を行った。

今年で4回目となる同フェアでは、ベトナムの国民食「バインミー」をハンバーガーで再現した新商品「パクチーチキンバーガーバインミー」と、本格的な辛さが毎年大好評の定番商品「パクチーチキンバーガーグリーンカレー」(税込み共に690円)の2種類を販売。両商品ともに爽やかで奥深い香りを持った、今が旬の国産フレッシュパクチーと、白みそを隠し味に使い、店内で1枚ずつ丁寧に揚げたジューシーで軟らかな肉質の若鶏上モモ肉(サイ)の、クリスピーな食感のチキンをサンド。

「パクチーチキンバーガーバインミー」には濃厚なレバーペーストのコクと、爽やかな酸味のなますと紫キャベツのマリネをトッピング。ほんのり甘くスパイシーな香りが特長の五香粉(ウーシャンフェン)と独特な風味のナンプレーをプラスし、本場ベトナムに近い味わいを再現した。

「パクチーチキンバーガーグリーンカレー」にはココナッツミルクのまろやかなコクがありつつも、キレのある青唐辛子の辛さが本格的なグリーンカレーソースに、揚げなすとトマト、スライスオニオンをトッピング。4年連続の登場となりリピーターの多い一品。なお、両商品ともにパクチーを増量させた「パクチー3倍」(790円)、「パクチー5倍」(890円)、そしてパクチーが苦手な人向けの「パクチーをリーフレタスに変更」(690円)も用意し、幅広く楽しめる商品展開と



なっている。

また、注文を受けてから作る「北海こがね」を使用した皮付きポテトには新たに「バイマックルー(コブミカンの葉)」と「レモングラス」を使用した香りや酸味が特長の「アジアンハーブディップ」(390円)が登場。

さらに、毎年人気の氷の代わりに凍らせた果実を使用し、最後の一口まで濃厚さと冷たさが続く「フロズンフルーツレモネードソーダ」シリーズから「フロズンライム ピーチレモネードソーダ」「フロズンマンゴー キウイレモネードソーダ」(ともに540円)も期間限定で登場する。

会の冒頭、同社マーケティング本部商品部の逆井里奈商品開発部長から「バインミーは2010年頃から扱う店舗が増え始め、専門店が立ち上がるなど徐々に国内での認知が深まり、現在ではパクチーの消費とともに、日本の食習慣の中に根付いたものと思っている。そんな中でパクチーを好む人たちに向けて、増量メニューを展開するなどの独自感を打ち出した当社のメニューラインアップに目を向けてもらい展開を続けてきた当フェアを、今後も広く長く展開していきたい」と同フェアの展望が語られた。

## 平和堂の決算は売り上げ、利益ともに伸長、子育て世代へのアプローチ奏功

平和堂の2025年2月期連結決算は、営業収益4448億9800万円(前期比4・6%増)、営業利益133億6千万円(0・8%増)、経常利益146億3900

万円(1・1%増)、親会社株主に帰属する当期純利益107億2700億円(58・1%増)の増収増益となった。

課題であった30～40代の子育て世代への販売を進めるべく、頻度品の価格対応の強化、大容量パックの拡充、子育て世代に支持されているテナント誘致などを進めた。これにより、とくに食料品が伸長し、客数が伸びた。

既存店売上高前期比は3・7%増。部門別では、食料品が4・3%増、衣料品0・4%増、住居関連品2・2%減。客数3・6%増、客単価0・7%増、買上点数2・1%減、1品単価2・9%増。期末店舗数は164店

舗。次期は4店舗の出店を予定。

連結子会社では、外食事業も好調に推移。一方、中国の平和堂が減収。3号店を閉店し、現在は1号店のみ営業している中で、期待する結果が出ていない。

次期の見通しは、営業収益4560億円(2・5%増)、営業利益145億円(8・5%増)、経常利益156億円(6・6%増)、親会社株主に帰属する当期純利益108億円(0・7%増)

## ハンガリーとスロバキアで口蹄疫の発生が続く

ハンガリーの国家フードチェーン安全局(Nébih)はこのほど、同国で2例目となる口蹄疫の感染を確認したと公表した。感染が確認されたのは、オーストリアとの国境付近に位置するジェル・モション・ショプロン県で約3千頭の乳牛を飼養する農場となり、同国で3月6日に感染が確認された地点から約50kmの位置にある(上図)。3月25日に口蹄疫の典型的な症状がみられ、同局の研究所で検査したところ26日にウイルスの存在が確認された。

口蹄疫の感染が確認された農場の周囲には制限区域が設けられ、発生農場から半径3kmの保護区域(Protection Zone)と同10kmの監視区域(Surveillance Zone)が設定された。保護区域内の感受性のある動物は殺処分される。この殺処分に要する時間を確保するため、同区域内では口蹄疫のワクチン接種が行われた。

また、発生農場がオーストリア国境から数kmの距離に位置しているため、制限区域はオーストリアにも及ぶこととなる。そのため、日本では3月27日付で、オーストリア産偶蹄類由来製品等の輸入を一時停止した。なお、ハンガリーからの偶蹄類由来製品等は、同国の口蹄疫初発時に輸入停止済みである。

また、スロバキアでは3月30日、新たに約3500頭の乳牛を飼養するオーストリアおよびチェコ国境付近の農場での口蹄疫発生も確認された(下図)。同国では3月20日に口蹄疫の感染が確認されてから5例目となった。

スロバキア政府によると、3月26日までに同国で確認された口蹄疫ウイルスの血清型はO型で、ハンガリーで確認されたものと最も近い配列であることが判明し

た。

今回のハンガリーでの口蹄疫の発生を受けて、一部地域が監視区域に含まれることになったオーストリアでは、2025年1月以降、約500サンプルの口蹄疫ウイルス検査と約300の口蹄疫ウイルス抗体検査を行っているものの、現時点ではいずれも陰性となっている。(農畜産業振興機構)



資料: 欧州委員会

注: 図中の赤い円は「保護区域」、緑の円は「監視区域」、水色部分は「追加制限区域」を示す。

### スロバキアで新たに口蹄疫の感染が確認された農場の所在地



資料: 国際獣疫事務局(WOAH)

## 【関東の輸入豚肉現物相場】F引き続き在庫タイト、Cは中部位静か

【フローズン】世界経済が“トランプ関税”によって混乱しているが、今後の需給への影響などについては現時点では未知数の部分が多い。新年度を迎えても全体的に需給は比較的タイト。引き続き欧州産ベリーなどを中心に北米産を含めて締まっている。

【チルド】カナダ産など一部では入船遅れの影響によりタイトなアイテムもみられるものの、全体的な荷動きはやや鈍い状況にある。その中でもスソ物には引き合いがみられるものの、ロイン系など中部位の荷動きは静か。今後は米国の相互関税の動向にも注視が必要だ。

【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	→
	デンマーク産	モモ	750中心	→
		ベリー	920中心	↗
		カラー	890中心	→
		ロインMM	870中心	→
	フランス産	テンダーロイン	870中心	→
		シートベリー	910中心	↗
チルド	米国産	カタロース	880中心	→
		ロイン(FLOIN)	780中心	→
		CCロイン	780中心	→
		ヒレ(船便)	1,050中心	→
	カナダ産	山付ベリー	1,200中心	→
		ボックス	840中心	→
		テンダーロイン	1,070中心	→
		ベリー	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

全国と畜頭数は6万頭を割り込む日も出ており、気温の上昇とともに出荷頭数は減少傾向で推移している。花見などイベント需要もあるものの、全体的には末端の荷動きはそれほど芳しくない。枝肉相場は上物価格500円台を付ける日もあり、弱もちあいの展開となっている。特に中部位の荷動きは鈍く、ロイン系などの引き合いは弱い。一方、節約志向が強く、より安価なアイテムへの需要が強い中、学校給食の再開もあり、スソ物については堅調な荷動きが続いている。

フローズンも同様にウデやモモ、大貫物といった

スソ物を中心に引き合いは強い。また、ロイン系やバラなどのアイテムについても荷余り感はみられない。月末にはゴールデンウィークを控えており、スペアリブなどのさらなる荷動き良化も期待される。

関東の国産豚カット肉相場

生鮮物		冷凍物	
部位	相場	部位	相場
カタロース	950~1,030	カタロース	880~930
ウデ	700~750	ウデ	650~680
ロース	950~1,000	ロース	880~930
バラ	980~1,050	バラ	930~1,000
モモ	730~780	モモ	680~720
ヒレ	960~1,030	ヒレ	870~930

## bb.q オリーブチキン、「えびかつチキンバーガー」販売開始

ワタミ(株)(東京都大田区、渡邊美樹社長)が国内で運営する、韓国ナンバー1フライドチキンブランド「bb.q オリーブチキンカフェ(以下、オリーブチキンカフェ)」は、10日から春のシーズンバーガー「えびかつチキンバーガー」(税込み690円)「えびたまバーガー」(580円)を期間限定で販売する。

衣は薄めに、低温でじっくりと揚げることで、外はサクッと香ばしく、中は驚きのプリプリ食感に仕上げた、えびのうまみが口いっぱい広がる「えびかつ」と、

国産鶏ササミ肉を使用した「チキンフィンガー」を一緒にサンドした「えびかつチキンバーガー」は、昨年多くのお客から「また食べたい」と大好評を博した人気メニュー。

さらに今年は新たに、目玉焼き風オムレツを「えびかつ」と一緒にサンドし、サウザンドレッシングでさっぱりシンプルに仕上げた「えびたまバーガー」が新発売。ぷりぷりの「えびかつ」のうまみに卵黄ソースのコクがとろける、春限定のぜいたくな一品となっている。

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉

(令和7年3月23日～3月29日)

(単位：キロ当たり円、税込み、重量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		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	
		和牛チルド「4等級」	首都圏	カタロース	3,456	4,081		4,600	3,963	5,749	近畿圏	3,456	3,672
カタ	3,295			3,549	3,563	3,451	9,431	3,359	3,669	3,834		3,676	7,109
カタバラ	2,160			2,160	2,982	2,363	2,445	2,134	2,590	2,590		2,460	1,118
マエセット	-			-	-	-	657	-	-	-		-	-
ヒレ	8,640			9,720	11,406	10,021	1,264	8,640	9,720	10,087		9,560	1,975
ロイン	5,703			6,372	7,020	6,424	1,384	5,400	5,484	5,832		5,520	4,190
ロインセット	5,999			6,396	6,791	6,326	1,665	-	-	-		-	490
トモバラ	1,779			2,376	3,111	2,397	9,987	1,944	2,948	3,348		2,825	8,283
ウチモモ	3,588			4,167	4,320	4,125	1,790	3,707	4,320	4,320		4,146	1,416
シントアマ	3,842			3,888	4,158	3,927	2,918	3,923	4,320	4,320		4,237	1,657
ランイチ	3,888			4,001	4,158	4,045	2,263	4,062	4,320	4,320		4,229	1,726
ソトモモ	3,181			3,348	3,643	3,375	2,782	-	-	-		-	826
スネ	1,771			1,998	2,322	2,053	2,391	1,957	2,024	2,173		2,070	1,925
モモセット	4,050			4,240	4,240	4,181	16,508	3,456	3,618	3,839		3,662	11,085
セット	3,880	4,363	4,843	4,317	24,917	3,456	3,694	4,320	3,766	12,217			
重量合計						86,151						60,054	
和牛チルド「4等級」	中京圏	カタロース	-	-	-	-	689	九州圏	-	-	-	-	722
		カタ	3,348	3,672	3,834	3,639	1,375		-	-	-	-	606
		カタバラ	-	-	-	-	954		-	-	-	-	749
		ヒレ	-	-	-	-	408		-	-	-	-	195
		ロイン	-	-	-	-	364		-	-	-	-	229
		トモバラ	1,674	1,674	2,160	1,743	1,606		1,836	2,183	4,212	2,867	1,122
		ウチモモ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	222
		シントアマ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	682
		ランイチ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	211
		ソトモモ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	184
		スネ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	410
		モモセット	3,240	3,510	3,780	3,441	1,002		-	-	-	-	-
		セット	-	-	-	-	895		3,385	3,775	4,170	3,790	7,455
		重量合計							7,293				

(令和7年3月23日～3月29日)

		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	
		交雑牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,812	3,028		3,240	3,027	7,573	近畿圏	2,700	2,916
カタ	2,592			3,035	3,115	2,917	3,126	2,322	2,430	2,538		2,425	9,023
カタバラ	1,760			2,191	2,587	2,163	2,282	1,404	1,458	1,770		1,509	3,346
ヒレ	5,832			6,248	6,480	6,197	2,221	6,169	6,582	6,912		6,585	2,228
ロイン	4,536			4,620	4,635	4,613	3,827	4,121	4,283	4,320		4,231	6,071
トモバラ	1,631			2,655	3,109	2,591	8,715	1,512	1,620	1,993		1,674	10,147
ウチモモ	2,405			2,484	2,592	2,513	2,908	2,268	2,441	2,538		2,435	3,825
シントアマ	2,471			2,592	2,899	2,628	2,670	2,322	2,484	2,725		2,512	3,656
ランイチ	2,418			2,592	2,808	2,582	2,207	2,462	2,592	2,661		2,568	3,443
ソトモモ	2,075			2,160	2,214	2,149	2,417	2,160	2,268	2,446		2,310	4,232
スネ	1,539			1,544	1,620	1,564	2,929	1,512	1,571	1,641		1,578	5,133
モモセット	-			-	-	-	-	2,484	2,620	2,753		2,642	3,996
セット	2,631			2,770	3,103	2,795	22,460	2,916	3,164	3,294		3,147	45,105
重量合計								63,335					

		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		
		乳牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,304	2,638		3,240	2,655	3,902	近畿圏	2,338	2,373	2,829
カタ	-			-	-	-	680	1,701	1,701	1,944		1,754	5,976	
カタバラ	-			-	-	-	762	-	-	-		-	-	
三角バラ	-			-	-	-	-	-	-	-		-	-	863
ブリスケット	-			-	-	-	-	1,096	1,328	1,636		1,366	1,953	
ヒレ	5,004			5,184	5,940	5,375	1,214	4,860	4,860	5,724		5,116	2,257	
ロイン	-			-	-	-	580	3,156	3,348	3,564		3,288	3,687	
トモバラ	1,220			2,263	2,697	1,930	4,149	1,096	1,404	2,035		1,481	5,266	
ウチモモ	1,994			2,106	2,267	2,129	1,913	1,936	1,998	2,239		2,036	4,609	
シントアマ	1,944			2,052	2,160	2,055	1,058	1,744	1,836	1,944		1,860	2,030	
ランイチ	2,041			2,110	2,160	2,127	2,346	1,744	1,944	1,944		1,890	3,048	
ソトモモ	-			-	-	-	816	1,836	2,160	2,808		2,183	2,911	
スネ	1,487			1,512	1,512	1,508	2,000	1,458	1,566	1,669		1,571	3,318	
セット	2,325			2,325	2,406	2,343	11,968	1,780	1,781	1,979		1,817	39,842	
重量合計						31,388						82,522		

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 4月9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	5,406	2,971	-	1,836	-
		安値	2,160	2,101	-	1,685	-
		平均	2,809	2,293	2,114	1,759	-
	119頭	頭数	87	28	1	3	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,601	2,376	2,258	-	-
		安値	2,177	2,185	2,065	-	-
		平均	2,587	2,280	2,160	-	-
	182頭	頭数	132	39	11	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	2,111	-	1,966	-	-	
2頭	頭数	1	-	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	平均	-	1,689	1,600	1,493	-
		27頭	頭数	-	5	16	6
	雌 C	平均	-	-	-	1,327	-
		1頭	頭数	-	-	-	1
	去 B	平均	-	-	1,666	1,500	-
10頭		頭数	-	-	5	5	-
去 C	平均	-	-	-	1,293	-	
1頭	頭数	-	-	-	1	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	430 429	951 835	- 314.0	(競り)	(相対)	
				-	-	72

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,202	1,793	1,413	1,352	-
	B	-	-	1,365	1,289	1,181
和 去	A	2,384	2,252	2,061	1,891	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	886	862
	C	-	-	-	874	866
乳 去	B	-	-	-	1,183	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,942	1,720	1,596	1,161	-
	C	-	-	1,513	-	890
交 去	B	-	1,802	1,657	1,494	-
	C	-	-	1,530	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	-	757	627	644	543
	安値	-	572	551	454	367
	平均	-	598	575	551	470
	頭数	( - )	( 236 )	( 310 )	( 198 )	( 91 )
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( - )	( - )	( - )	( - )	( - )
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( - )	( - )	( - )	( - )	( - )

[大阪食肉卸売市場] 4月9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	2,580	2,304	2,049	-	-
(頭数)	( 6 )	( 5 )	( 3 )	( 1 )	( - )
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( - )	( - )	( - )	( 2 )	( - )
和 去 A	2,581	2,272	2,063	-	-
(頭数)	( 29 )	( 13 )	( 2 )	( - )	( - )
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( - )	( - )	( - )	( - )	( - )
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,793	-	1,513	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	1,949	1,642	1,601	-	-
C	-	-	1,480	-	-
豚	-	628	609	497	468

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	4月9日	4月8日	(4月累計)
豚	60,600	63,800	430,900
成牛計	4,770	4,580	32,070
和牛雌	1,310	1,310	8,270
和牛去勢	1,370	1,270	9,030
乳牛雌	680	750	4,860
乳牛去勢	430	480	3,030
交雑雌	450	400	3,350
交雑去	530	370	3,520

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 4月9日

	1,589円	(前日 1,540円)
東京		
大阪	1,601円	(前日 1,601円)

[豚・全農建値] 4月9日

上	中	取引頭数	市況
599円	580円	1,225頭	反落

と畜 売買	牛 110頭	豚 158頭	牛概況	弱含み
	牛 78頭	豚 101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] 4月9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)	- (-)	5,603	-	もちあい
仙台 [中]	596 (550)	478 (485)	509	6	続伸
栃木 [地]	636 (-)	562 (-)	1,678	64	上伸
茨城 [地]	611 (606)	580 (580)	1,189	555	続伸
群馬 [地]	606 (627)	513 (554)	2,105	297	反落
さいたま [中]	590 (609)	579 (592)	232	236	反落
東京 [中]	598 (606)	575 (575)	951	835	小反落
横浜 [中]	611 (608)	588 (582)	681	683	もちあい
山梨 [地]	585 (674)	555 (645)	160	102	急落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	574 (562)	549 (549)	861	155	上伸
京都 [中]	- (617)	- (593)	-	-	休市
大阪 [中]	628 (-)	609 (612)	158	90	まちまち
神戸 [中]	- (795)	- (850)	125	-	上場なし
岡山 [地]	663 (654)	628 (611)	227	259	強含み
広島 [中]	600 (609)	589 (580)	173	32	反落
福岡 [中]	584 (587)	561 (561)	451	207	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] 4月2日~4月8日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,591,835 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	1,080	1,190	1,252	1,188	66,623
うで	739	824	836	807	145,860
ロース	1,026	1,104	1,198	1,119	161,161
ばら	1,145	1,221	1,282	1,230	148,871
もも	772	799	823	799	190,582
ヒレ	1,062	1,120	1,184	1,124	14,313
セット	944	1,030	1,068	1,025	864,425

◇近畿圏 総重量 696,594 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	1,166	1,295	1,349	1,283	54,956
うで	733	775	799	774	109,517
ロース	1,080	1,210	1,269	1,190	92,655
ばら	1,188	1,264	1,296	1,252	112,654
もも	742	762	806	767	171,976
ヒレ	1,174	1,218	1,311	1,240	10,178
セット	915	1,001	1,098	1,009	144,658

[食鳥正肉日経相場] 4月8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	720	788	933	185
ムネ	386	432	576	191

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	728	808	1,010	4
ムネ	374	429	570	5

[農水省統計情報部食鳥市況] 4月8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	8日分は11日掲載				
平均					

※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)

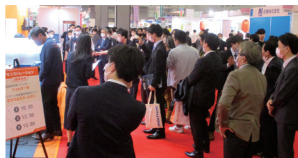
## 銘柄豚肉 ガイドブック

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

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。