

令和7年
2025年

4月14日
月曜日

第11691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



「米沢牛枝肉共励会」が開催された……P4

CONTENTS

- ▶ 業務用冷蔵ユーザー調査、畜産品仕入金額は15・9%増、ファストフード、ファミレスの利用高い……P2～3
- ▶ 宮崎県都城市の野生猪に豚熱感染疑い事例を確認、対策本部を開催—農水省……P3
- ▶ 第101回牛豚疾病小委、ランピースキン病に対する措置の見直しを議論—農水省……P3
- ▶ 「米沢牛枝肉共励会」最優秀賞は青木岳大さん、キロ単価4106円で米沢牛黄木が購買……P4
- ▶ CGC合同商談会、食肉ではビーフ、ポークともにカナダ産の提案強化……P4～5
- ▶ 京都市食肉青年会が定期総会、新会長に木村駿友氏を選出……P6
- ▶ エバラ食品「黄金の味」新CM「家内プレゼン」篇を14日から放送開始……P7
- ▶ バーガーキング、「クリーミーメキシカン・アボカドワッパー」新発売……P7
- ▶ 2024年の中国飼料業界、家禽向けを増やす…P8
- ▶ 【東京食肉卸売市場】牛豚ともに強もちあい……P9
- ▶ 【大阪市食肉卸売市場】牛引き合い強まる、豚夏場高へ強気の展開……P9
- ▶ オリジン、北海道・沖縄フェアで旅気分……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]11日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]11日……P11

注目のヘッドライン

業務用冷蔵ユーザー調査、畜産品仕入金額は15・9%増、ファストフード、ファミレスの利用高い

…詳細はP2～3

京都市食肉青年会が定期総会、新会長に木村駿友氏を選出

…詳細はP6



多岐にわたる情報を網羅 食肉通信社

銘柄牛肉 ガイドブック



'25

380
ブランド
以上

B5判/258頁

定価2,500円

新刊

業務用冷食ユーザー調査、畜産品仕入金額は15・9%増 ファストフード、ファミレスの利用高い

日本冷凍食品協会が発表した「業務用冷凍食品ユーザー調査」(2025年2月)によると、有効回答(180件)の食材仕入金額は、22年度は1兆1380億520万円、23年度は1兆2846億3274万円。中心事業に占める割合は、22年度は38・3%、23年度は38・7%となった。

23年度に業態別で食材仕入金額割合が最も大きかったのは、学校給食で50・8%、次いでスーパー総菜50・4%、介護・福祉施設給食48・6%、弁当、総菜・デリカテッセン(弁当など)43・5%だった。反対に最も小さかったのはホテル27・3%。学校給食以外は総じて22年度より割合が増加した。

食材仕入金額に占める冷凍食品仕入金額の割合は、22年度は42・3%、23年度は42・7%となった。全体でみた23年度冷凍食品仕入金額に占める畜産品の冷凍食品仕入金額割合は25・9%で、仕入金額は1421億1860万円(前年比15・9%増)となった。業態別で冷凍食品仕入金額に占める畜産品の割合が最も大きかったのはファストフード36・8%、次いでファミリーレストラン27・7%、居酒屋・パブ・カラオケ(居酒屋など)25・5%、食堂・総合レストラン(食堂など)25・3%の順。反対に最も小さい業態は学校給食3・3%で、そのほかに10%未満の取扱比率の業態はなかった。

前年比で伸び率の高い業態はホテル(33%増)で、そのほか20%増以上の業態は食堂など(26・7%増)、事業所給食(26・5%増)、居酒屋など(23・4%増)、ファミリーレストラン(22・3%増)。前年を下回った業態はなく、最も伸び率が低い業態は介護・福祉施設給食(0・1%増)だった。

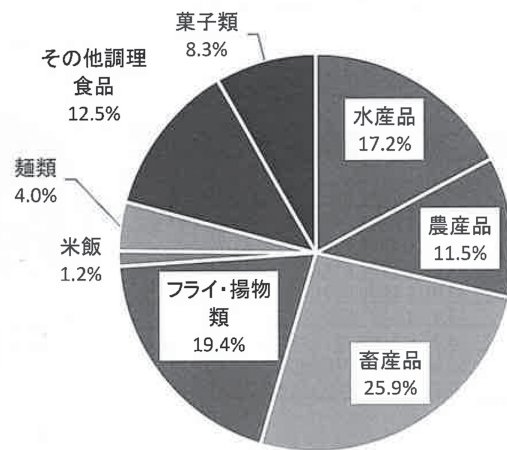
畜産全体の23年度1件当たりの冷凍食品仕入金額は9億3499万円(15・9%増)だった。仕入金額が大きかった業態は、ファストフード51億9730万円、ファミリーレストラン15億8178万円、で、10億円を超えたのはこの2業態だった。逆に仕入金額が小さかったのは学校給食714万円。

前年比では全ての業態がプラスとなり、最も大きな伸びを示したのがホテル(33・0%増)、次いで食堂

など(26・7%増)、事業所給食(26・5%増)、居酒屋など(23・4%増)、ファミリーレストラン(22・3%増)。取扱率は全体で84・4%であり、ファストフード、ファミリーレストラン、居酒屋など、食堂など、結婚式場、弁当などが100%の業態だった。取扱率が低い業態は学校給食および介護・福祉施設給食、喫茶・カフェチェーンなど。

畜産冷凍食品を扱っている企業(152社)における今後2~3年の畜産冷凍食品の使用量増減意向については、「増やしたい」5・9%、「変えない」90・1%、「減らしたい」3・9%となった。「増やしたい」が多かったのは、弁当など20・0%、事業所給食16・7%。反対に「減らしたい」が多かったのは喫茶・カフェチェーン20・0%、介護・福祉施設給食14・3%。介護・福祉施設給食は「増やしたい」の割合も同数で、回答企業により意見が分かれた。ファストフード、ファミリーレストラン、結婚式場、スーパー総菜は「変えない」が100%だった。一方、畜産冷凍食品を扱っていない企業(28件)の意向については、「取扱意向なし」27件となった。

23年度における全体の業務用冷凍食品(5490億6349万円)のカテゴリー別取扱状況(表)をみると、「畜産品」25・9%が最も大きく、続いて「フライ・揚物類」19・4%、「水産品」17・2%、「農産品」11・5%、「その他調理食品」12・5%となった。22年度と比較すると「畜産品」が0・4ポイント増加し、「フラ



5,490 億 6,349 万円

イ・揚物類」が0・6ポイント減少したが、そのほかに大きな変動はなかった。

最近2～3年の冷凍食品を使用したメニューの増減状況では、全体(180件)で「増えた」が18・9%、「変えない」が79・4%、「減った」が1・7%となった。「増えた」が多いのは、事業所給食53・3%、ホテ

ルおよび介護・福祉施設給食40・0%などで、特に事業所給食は半数を上回っている。反対に「減った」が比較的多い業態は喫茶・カフェチェーン、学校給食、介護・福祉施設給食でいずれも6・7%、その他の業態では「減った」の回答はなかった。

宮崎県都城市の野生猪に豚熱感染疑い事例を確認、対策本部を開催—農水省

農水省は11日、宮崎県都城市における野生猪の豚熱感染疑い事例を踏まえ、発生予防とまん延防止の対策徹底を図るため、「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」を開催した。

冒頭、江藤拓農水大臣(写真)は「大変由々しき事態だということを皆さんにはしっかり理解していただきたい。都城は周辺に多くの養豚農家がいる。南九州では初の事例となり、確定すれば非常に大変な事態となる。これを踏まえ、専門家の意見を十分に伺って、発生地域の周辺に経口ワクチンの散布を行い、サーベイランス捕獲を強化して、感染状況をしっかりと確認していただきたい。すでにワクチンの接種は農場で済んでいるが、効果を十分に得るためには適切なタイミングでの接種が重要である。また、ワクチンだ



けに頼るのではなく日頃から飼養衛生管理の徹底が何よりも最重要である。生産者においては、日頃の消毒、野生猪の侵入防止対策など、ウイルスを何としても農場に持ち込まないようお願いしたい。早期通報の徹底にも努めていただきたい」と述べた。

第101回牛豚疾病小委 ランピースキン病に対する措置の見直しを議論—農水省

農水省は10日、第101回牛豚疾病小委員会を開催。ランピースキン病に対する措置の見直しについて審議した結果、ランピースキン病の防疫対策を強化するため、殺処分の命令など、「家畜伝染病」に対するまん延防止措置と同程度の措置を行えるよう家畜伝染病予防法(以下「法」という。)に基づき、新たな政令を制定し、ランピースキン病を法第62条の疾病の種類として指定することについて了承された。

また、農場内の全ての家畜のと畜を基本とする法第16条ではなく、感染した家畜および疑いのある家畜の殺処分を基本とする法第17条第1項第1号および第2号の規定を準用するとともに、ワクチン接種、移動制限など同条に規定する他の疾病と同程度のま

ん延防止措置を行えるよう法第62条に基づき、法の一部を準用する政令を制定することについても了承された。

ランピースキン病を届出伝染病の種類から削るための省令改正についても了承され、ランピースキン病以外の疾病について「家畜伝染病」と同程度の措置を行えるようにすべき疾病は現時点ではないと考えるとの見解が示された。

今後、同小委員会の審議などの結果を家畜衛生部に報告し、諮問について答申を得た後、所要の手続きを行い、速やかに政令を制定する予定だ(7月下旬メド)

「米沢牛枝肉共励会」最優秀賞は青木岳大さん キロ当たり4106円で米沢牛黄木が購買

米沢牛銘柄推進協議会は10日、「第47回米沢牛枝肉共励会」を米沢食肉公社で開催し、75頭が上場された。審査の結果、最優秀賞には長井市の青木岳大さんの出品牛(格付A5、枝肉重量428kg、出荷日齢1036日)が受賞、競りではキロ当たり4106円で(株)米沢牛黄木が購買。また、競りでの最高落札額は4332円、米澤佐藤畜産の枝肉(A5、453kg、1058日)で優良賞に選出され、(株)登起波が購買した。

春の第47回共励会は、75頭の米沢牛が上場され、県内外から22社の購買者が参加した。今回は、世界情勢の不安定さや、飼料・米価格の高騰に加え、米国トランプ大統領による関税措置や株価下落の影響もあり、消費の先行きが見通しづらい中での開催となり、購買は全体的に慎重な動きとなった。そのような状況下でも、最高単価は4332円/kg、平均単価は2959円/kgとなり、過去最高額に届かないまでも、全国的に枝肉相場が下落する中、米沢牛は一定の評価を維持している。なお、今年は米沢牛誕生150周年という節目の年となる。

共励会の冒頭、米沢牛銘柄推進協議会の近藤洋介会長(米沢市長)は、「生産者、購買者、そしてお客さま、それぞれが満足できるような市場となるよう心から願っている。トランプ政権など、揺れる国際情勢ではあるが、変わらないのは米沢牛の品質の良さとおいしさである。品質にふさわしい値がついてほしいという思いだ」と述べた。続いて、米沢食肉公社の佐藤康寛社長(上写真)は「畜産情勢は非常に厳しいが、市長からもお話いただいたとおり、米沢牛のおいしさ、そして皆さんの団結力を示しながら、ますますの発展に尽力していきたい。厳選された枝肉75頭、A5

ランクが93%と最高の共励会となっている」とあいさつした。

最優秀牛以外の結果は次のとおり。価格は全て税込み。(生産者、格付、重量、キロ単価、購買者)

【優秀賞】1席 孫田和彦(A5、495kg、3893円、山形佐藤畜産食品)▷2席 五十嵐克己(A5、437kg、4117円、米沢牛黄木)▷3席 日下渡(A5、518kg、3495円、全農

ライフサポート)▷4席 田中畜産(A5、424kg、3649円、丸市)【優良賞】丸川畜産(A5、535kg、3890円、東日本フード)、米澤佐藤畜産(A5、453kg、4332円、登起波)、同(A5、454kg、4000円、米澤佐藤畜産)、田中畜産(A5、489kg、3282円、鳥勝牛肉店)、遠藤功(A5、562kg、3446円、全農ライフサポート)、米沢牛いとう牧場(A5、473kg、2958円、高橋畜産食肉)【特別奨励賞】肉用牛センター(A5、469kg、3315円、米沢ミート)、遠藤畜産(A5、438kg、3650円、米沢牛黄木)



CGC 合同商談会、食肉ではビーフ、ポークともにカナダ産の提案強化

シジシージャパン(株)は9~10日の2日間、「2025 CGC合同商談会」を東京都江東区の東京ビッグサイトで開催した。合同商談会は CGCグループ年間最大のイベントであり、商品を中心としたCGCの協業活動の理解を深めてもらうことが目的。会場には加盟企

業のトップ、バイヤー、現場のパートナー、さらに取引先などを含めて両日合計で8893人(前年比106%)が来場した。

会場では今年度の活動スローガンである「地域とお店の未来を笑顔に」を目指して取り組む諸施策を

一挙に紹介。大きく「商品」「備災」「インフラ」「システム」「CSV」「教育」の6分野に分けて、パネルでポイントを解説した。中心となる商品活動については、原料・商品の調達先開拓、部門横断型商品の開発などに取り組む。二極化対応を進め、品位訴求商品と価格訴求商品の割合を現状の8:2から6:4を目標に、価格訴求ブランド「ショッパーズプライス」「断然お得」の商品開発を加速させる。また、中食での差別化を目指す総菜の新ブランド「よりそうデリ」を立ち上げるほか、単身・2人世帯の増加に合わせて「適量MD」(食べ切りサイズ、小分けパック商品)も強化する。

商品ゾーンでは、政策コーナーで展示した商品調達・開発の方針に沿って、各部門が具体的に商品を提案。「食肉」については、利益確保ができる精肉原料、加工肉提案に注力する。

輸入ビーフではカナダ産「プレミアム Angus」を新発売。プレミアム穀物肥育の Angus 牛として訴求し、初年度の販売目標は10億円に設定している。そのほかでは引き続き米国産「ブラックキャニオン」、ニュージーランド産「オーシャンビーフ」などを取りそろえる。

輸入ポークもカナダ産を中心に提案する。「きずなポーク」は“ジャパンフォーカス”を掲げるハイライフのブランド豚。船越直之シニアバイスプレジデントは「農場指定など、分かりやすく差別化できるようにブランディングしている。日本式カットに特化したさまざまなアイテムを訴求しており、商品をご理解いただくことで実際に使いたいという声もいただいている」と説明。さらに「当社は安定供給、安定購買に注力している。ブランド認知度向上への取り組みに加え、輸入豚肉での売り場作りを強化したいというニーズに対し、先行して取り組んできたことはアドバンテージになる」と話した。

「厳選豚」は、コネストーガ社が対日チルドポーク輸出10周年を迎えたことを機にブランドロゴを刷新。メインユーザーである主婦層に向けてよりスタイリッシュなデザインに生まれ変わった。また、SNSフォロワー数が32万人を超える料理研究家のちはるさん(だけメシ)とコラボ。「厳選豚」を使用したオリジナルレシピのQRコードが記載された専用MDシールも



作成する。

今回初披露となった「麦薫る三元豚」は、オリメルのレッドディア(アルバータ州)、ヤマシシ(ケベック州)の両工場生産されており、広大なカナダの東西の工場を統一することで安定供給を図る。生産から物流までオリメルの徹底的な品質管理の下、高品質なカナダポークを日本市場へ供給する。

さらに鶏肉では、九州産「高原ハーブ鶏」の産地パックなどを紹介したほか、羊肉は引き続き豪州産「グレートサザンラム」、NZ産「Anzco」などを提案する。また、プルコギや牛タンなどの味付け焼き肉キットや「ロースジンギスカン」、さらに「豚ロース味付けパック」を提案。そのほか、中華商材や焼き鳥、骨付きソーセージなど、バーベキュー需要に応える商品の提案にも注力する。

加工肉では、ロースハム、ウインナーなどのPB商品をリニューアル。さらに「和風おろし」「デミグラス」の2種類のハンバーグは、牛肉と豚肉を「7:3」で配合。Angus 牛の力強い味わいと豚肉のジューシーなうまさを味わえる。また、ショッパーズプライス「ささみロールカツ」シリーズなどを新たに展開する。



京都市食肉青年会が定期総会、新会長に木村駿友氏を選出

京都市食肉青年会(大橋進一朗会長=上写真右)は9日、京都市中京区の京都ホテルオークラで第69回定期総会を開催した。令和7年度事業計画案など上程全議案を原案どおり可決。その中で行われた役員改選では第37期・第31代会長に木村駿友氏(上写真左)を新会長に選出した。

総会は青田憲幸副会長の司会で進行。冒頭、大橋会長は「青年会では昨年、『挑戦』という言葉テーマに掲げ、さまざまな活動に取り組んだ。新しい試みでは子牛競りの見学会やユーチューバーを講師に迎え、SNSに関する勉強会を実施。これまでにない学びの場を設け良い刺激になった。今年は大阪・関西万博が開幕する。さまざまな文化に触れるチャンスであると同時に、多くの方々が関西・京都を訪れる機会になる。私たちも情報共有し少しでもビジネスにつなげたい。また、来年は青年会発足から70周年の節目。これまで歴史を築いてこられた先輩方への感謝を忘れず、新たな一步を踏み出せるよう、この1年間準備を進める」とあいさつした。

大橋会長を議長に進められた議事では、令和6年度事業経過報告、同会計報告および監査報告、7年度事業計画案、同予算案、役員改選など全議案を原案どおり可決。役員改選では木村氏を新会長に選出した。

木村新会長は「身に余る大役だが、気を引き締め務めたい。食肉業界では原材料や資材の高騰、人材不足など厳しい状況が続いている。先行きは不透明だが、われわれは今後の食肉業界について皆さまと共に考え、消費者の方々にご理解をいただけるよう努力してまいりたい。歴代会長が築いてこられた青年会の社会的役割や活動をさらに発展させるべく、全力で取り組む。また、来年4月には当会の70周年を迎えるが、皆さまのご協力をお願いしたい」とあいさつ。

来賓では京都市食肉協同組合の吉岡浩人理事長が「人手不足が社会問題化する中、私も卒業した全国食肉学校の学校長からは『食肉業界でも世代交代に伴う技能継承が大きな課題となっている。一方、技能継承を受けるべき20歳前後の若者の出生数は団塊世代の半以下。全国の精肉店では後継者不足などから廃業が続いており、食肉学校の入学生も減



少傾向にある』と報告を受けた。青年会でも技能の承継をテーマにしっかりと次世代につないでいっていただきたい」

京都食肉買参事業協同組合の大西雷三理事長は「30年前に日本食肉三水会の30周年と京都市青年会の40周年を挙行了したが、その時の会長が私。その時の経験をお話すると、青年会のメンバーの威信をかけて絶対に成功させるという思いが強く、その2年間、多忙だったが皆に支えられ成功裏に終わった。こうした経験を通じ自身が成長できたと思う。来年70周年ということだが、事業活動を通じて食肉産業の未来を切り開くリーダーになれるよう期待したい」

京都食肉市場(株)の坂井利行副社長は、「2日前に私の長男が中学の入学式を迎え、新入生を代表し約1400人を前にあいさつし、『失敗を恐れて一步を踏み出せないと何も始まらない』ということ述べた。大人になっても何ごとにも挑戦することが大事だと、私自身も改めて感じた。われわれも京都府民・市民の皆さま、京都を訪れる国内外の観光客の皆さまに安全・安心でおいしい食肉を供給するという役目をしっかり担っていきたい」とそれぞれの立場から祝辞を贈呈。来賓紹介が行われ総会を終了した。

エバラ食品「黄金の味」新CM「家内プレゼン」篇を14日から放送開始

エバラ食品工業(横浜市、森村剛士社長)は、俳優の濱田岳さん、桜田ひよりさんを起用した新CM「黄金の味 家内プレゼン」篇(15秒)を制作し、14日から全国で順次放送する。

新CM「黄金の味 家内プレゼン」篇は、「黄金の味」の定番の味わいでおうち焼き肉を楽しむ妹役の桜田さんから家族を前に、兄役の濱田さんが「『黄金の味』、もう1本選ぶなら?」と投げかけ、同シリーズのバラエティーアイテムである「旨にんにく」と「濃熟」の商品特長を「家内プレゼン」を通して伝える内容となっている。

濱田さんがにんにくをガツンと効かせた「旨にんにく」のプレゼンをすると、にんにく不使用ながら濃厚な味わいの「濃熟」にもひかれる桜田さん。豊富なラインアップで味変しながらみんなで囲むおうち焼き肉は、さらに楽しさが広がっていく。

同シリーズのバラエティーアイテムは、「旨にんに



く」「濃熟」、ゴマをたっぷり加えたみそ仕立ての「濃厚焙煎ごま」を展開している。今春にパッケージをリニューアルしており、「旨にんにく」はにんにく感がアップした。定番の「甘口」「中辛」「辛口」などの味わいに“もう1本”の提案を強化することで、好みやシーン、肉の種類に合わせて選べる楽しさを提供していく。

バーガーキング、「クリーミーメキシカン・アボカドワッパー」新発売

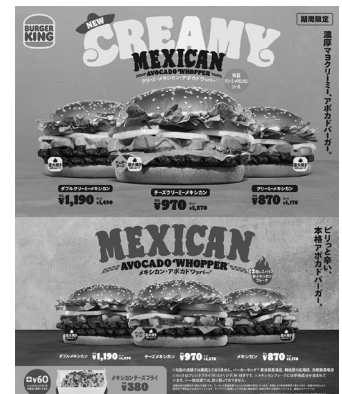
(株)ビーケージャパンホールディングス(東京都千代田区、野村一裕社長)は、11日から、本格メキシカンのスパイスを使用した濃厚なおいしさが楽しめる新開発の「特製クリーミーメキシカンソース」で仕上げた「チーズクリーミーメキシカン アボカドワッパー」(税込み970円)、「クリーミーメキシカン アボカドワッパー」(870円)、「ダブルクリーミーメキシカン アボカドワッパー」(1190円)の3商品を期間限定で新発売した。

メキシコ料理でおなじみのスパイスミックスをマヨネーズベースで濃厚に楽しめる新開発の「特製クリーミーメキシカンソース」は、クミン、オレガノ、チリパウダー、ブラックペッパーをメインに、ガーリック、オニオンパウダーでうまみとコクをプラスした、スパイスの風味をしっかりと感じられる本格ソース。

3商品ともに、直火焼きの100%ビーフパティとク

リーミーでリッチな味わいのアボカドを使用。フレッシュなレタス、トマト、オニオンと豊富な野菜、アクセントのピクルスを重ね、マヨソースと新開発の「特製クリーミーメキシカンソース」で仕上げた、ソースとコクのあるチーズが相性抜群なバーガー。

「チーズクリーミーメキシカン アボカドワッパー」にはコクのあるチェダーチーズが2枚、「ダブルクリーミーメキシカン アボカドワッパー」には、直火焼きの100%ビーフパティが2枚トッピングされ、ボリューム満点のバーガーとなっている。



2024年の中国飼料業界、家禽向けを増やす

中国畜産業メディアはこのほど、24年の中国飼料業界の状況を振り返った記事を公表した。その主な内容は以下のとおり。

2024年の中国の飼料生産量は3億1千万tと、前年からやや減少の見込みである。養豚などの生産現場で生産調整が進んだことで、飼料生産も影響を受け、大手飼料企業は軒並み減産に陥った。この結果、業界の集約化が一層進み、最新の統計によれば24年の飼料業界国内上位20社の総飼料生産量は2億t超と、全国の約65%を占める見込みで、これは23年に比べて約4ポイントの上昇となる。

これら20社は大きく三つに分類できる。一つ目は年間飼料生産量が1000万tを超える企業が合計7社あり、生産量の多い順に①広東海大グループ②新希望六和股份有限公司③牧原股份有限公司④温氏食品グループなどである。このうち3位の牧原と4位の温氏は自社生産した飼料を自社使用する農業・牧畜業会社である。二つ目は年間生産量が500～1千万tの企業が合計7社、三つ目は年間生産量が270～400万tの企業が合計6社であった。注目に値するのは、飼料業界では強者は常に強いという傾向があるとされる中、業界首位の広東海大グループの飼料生産量が前年比9%増になっただけでなく、二つ目に分類された2社も13%増になった点である。

24年の畜種別の飼料生産量をみると、肉用家禽向けが小幅な増加となった以外は、24年第1四半期から第3四半期までの3期の合計では、前年同期間に比べて養豚向けは1億200万t、採卵用家禽向けは2288万t、反すう動物向けは1081万t、水産物向けは1859万tと減少(増加)した。

業界10位の飼料企業関係者は、「25年も飼料企業の利益率は下降し続けるだろう。激化する国内競争を受け、多くの企業が自主的に退場するか、淘汰されるだろう。飼料はすでに利益率が低い商品となっており、業界競争が激しくなる中、技術力で優位性を示すことは難しく、それよりも原料の購買力と全体の運営能力とが試される」と語っている。

養豚向け飼料は、飼料業界にとって最も重要な部分である。養豚向け飼料は稼げるとの神話は24年に消え失せ、大手飼料企業は供給と価格で激しい競争

を繰り広げた。業界第2位の新希望六和の工場関係者によれば、国内の養豚業では、一定頭数規模の生産を行う農場がすでに全体の70%を超え、そのうち50%超の農場は飼料企業でもあるため飼料を外部購入する必要がなく、加えて、外部購入する場合でも安値を要求して購入先となる飼料工場の利益を圧縮することになるため、多くの飼料企業は新たな市場として家禽生産に着目することとなった。そのため、24年の飼料市場では家禽が一つの着目点となった。養豚向けが振るわなかったことを受け、最大手である広東海大などの企業は積極的に家禽向けを増やし、24年の飼料市場競争を勝ち抜いた。しかしながら、近年は大手家禽企業も徐々に飼料の購買比率を下げ、飼育と飼料生産を合わせた運営を実現している。このため、将来的には家禽向け飼料の販売を行う企業にとって、厳しい状況となることが予想される。大手家禽企業の飼料関係者によれば、同社の24年の飼料生産量は約380万tと前年から80万t程度増加し、自社の家禽飼養羽数の増加に合わせて自前の飼料生産量を増やしていくという。

海外の飼料市場は成長の余地が大きく、中でも東南アジア、アフリカ、ラテンアメリカなどの地域では肉タンパク需要の増加と消費構造の変化が進んでいるため、飼料需要も拡大している。広東海大は投資者からの質問に対し、多様な方法によりこれら地域での飼料生産の拡大に向けた取り組みを行っていると回答した。同社は24年上半期、海外での飼料販売量が100万tを超え、前年同期比で30%増加している。また、新希望六和の関係者によれば、同社はインドネシア、ベトナム、エジプト、フィリピン、インドなどの地域で海外業務を展開しており、24年第1～3四半期には、海外での飼料販売量は前年同期比で14%増加し、そのうち70%が家禽向け飼料であったという。

同社の社長は別メディアからのインタビューに対し、「農業・畜産業は長期にわたる経営が必要であり、一部の多国籍企業にみられるような進出先の資源を搾取するやり方ではなく、その地域の関係者が長期にわたって生活できるよう、信用を構築し、その地域に溶け込むようなやり方をしていく」と語っている。(農畜産業振興機構)

【東京食肉卸売市場】牛豚ともに強もちあい

[牛] 前週は和牛、交雑牛ともに強もちあい。和牛5等級は伸び悩みが続いており、3～4等級は底堅い。また、スソ物の引き合いが強く、等級間の価格差が縮まっている。交雑牛4等級は頭数が少ないこともあり1800円を超える日もみられた。

末端をみると、バラなどの焼き材を中心に荷動きは活発になっている。一方で、引き合いは価格の安い物に集中しており、カタロース、ロースは重く、ヒレは回復がみられるが、動きはいま一つ。

需要期に向けて出荷は増えており、東京市場の月間の上場は当初計画を150頭ほど上回ると見込んでいる。そのため、GWの手当では今週がピークと思われるが、大きな上げはなく、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1700～1800円、B3が1500

～1600円の強もちあい。

[豚] 気温の上昇とともに出荷頭数は減少傾向にあり、前週は全国と畜頭数が6万頭を割り込む日もみられた。

一方、今年度もさまざまな商品が値上げされている中、都心ではすでに葉桜となっているが、花見などのイベント需要があっても末端消費はそれほど盛り上がりおらず、相場はおおむね上物価格600円絡みの展開でもちあっている。春休みが終わり、学校給食も再開したことで、スソ物を中心に引き合いがみられる半面、ロインなどの動きは鈍い。

月末のGWに向けて引き合いが本格化するのとは来週以降か。それでも例年同様、徐々に相場は上昇基調となっていきそうだ。

今週は強もちあい。

【大阪市食肉卸売市場】牛引き合い強まる、豚夏場高へ強気の展開

[牛] 4月に入ったことで、この先の大型連休向け需要が和牛、交雑牛共に強まっている。大阪・関西万博もいよいよ始まり、外国人観光客の増加なども見込まれることから、さらなる需要拡大に期待が高まる。

現状の引き合いはかなり強いが、この強さがいつまで持続するか。前週の買い気を見る限りでは、高値だったため買い切れなかった事業者も少なくない。今

週もまとまった手当てを必要とする事業者による一定の買いが見込まれる。

今週は和牛・交雑牛ともに、前週並みの高値を維持するだろう。

[豚] 600円台中心の高値相場を形成している。これから夏場にかけて頭数が減ってくるとみられることから、先行きの高値は避けられず、今週についても前週並みか、それを上回る強気の価格が予想される。

オリジン、北海道・沖縄フェアで旅気分

弁当・総菜専門店「キッチンオリジン」「オリジン弁当」を展開しているイオングループのオリジン東秀(株)(東京都調布市、後藤雅之社長)は、12日から「ジギスカン弁当～1日に必要な野菜の1/2使用～」(税込み862円)を販売開始した。

ジューシーで軟らかな食感が特長的なラム肉のカタロースを使用し、キャベツ・にんじん・玉ねぎ・小松菜・もやしの5種類の野菜を入れたヘルシーで食べ

応えのある逸品。タレは、酸味を効かせたすっきりとしたしょうゆベースの味付けで最後まで飽きずに楽しめる仕上がりとなっている。

また、とろりととろける半熟玉子と合わせてさまざまな味と食感を楽しめる沖縄のソウルフード「半熟玉子のセタコライス」(594円)も合わせて販売中。

そのほか、北海道と沖縄のソウルフードを楽しめる総菜・サラダをラインアップしている。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 4月11日
枝肉卸売価格(瑕疵除く)(頭、1kg当たり円、税込み)

◇牛生体		5	4	3	2	1		
和牛	雌 A	高値	3,224	2,397	2,171	-	-	
		安値	2,161	2,160	2,107	-	-	
		平均	2,553	2,280	2,131	1,729	-	
	65頭	頭数	33	26	5	1	-	
	雌 B	高値	-	-	-	-	-	
		安値	-	-	-	-	-	
		平均	-	-	-	1,729	-	
	1頭	頭数	-	-	-	1	-	
	去 A	高値	3,319	2,388	2,211	-	-	
		安値	2,269	2,052	2,107	-	-	
		平均	2,545	2,305	2,164	-	-	
	147頭	頭数	102	39	6	-	-	
去 B	高値	-	-	-	1,730	-		
	安値	-	-	-	1,729	-		
	平均	-	-	-	1,730	-		
2頭	頭数	-	-	-	2	-		
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	9頭	平均	-	1,691	1,615	1,417	-
		頭数	-	4	4	1	-	
	雌 C	-頭	平均	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-		
	去 B	21頭	平均	1,933	1,810	1,707	1,515	-
頭数	1	9	9	2	-			
去 C	10頭	平均	-	-	1,584	1,539	-	
頭数	-	-	8	2	-			

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	410 343	962 1,124	- 215.0	(競り)	(相対)	
				-	20	55

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,316	2,020	1,511	1,302	-
	B	-	1,377	1,405	1,295	756
和 去	A	2,529	2,218	1,999	-	-
	B	-	-	-	1,545	-
乳 雌	B	-	-	-	897	871
	C	-	-	-	889	863
	去 B	-	-	-	-	-
去 C	-	-	-	-	-	
交 雌	B	-	1,734	1,616	1,398	-
	C	-	-	-	-	-
	去 B	-	1,713	1,658	1,564	-
C	-	-	-	1,314	-	

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	745	772	650	594	541
	安値	602	539	518	454	270
	平均	659	573	551	541	465
	頭数	(4)	(357)	(495)	(217)	(51)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
搬入 相対	高値	-	658	636	-	464
	安値	-	658	636	-	216
	平均	-	658	636	497	430
	頭数	(-)	(3)	(3)	(1)	(13)

[大阪食肉卸売市場] 4月11日
枝肉卸売価格(生体)(1kg当たり円、税込み) []は豚規格

	5[極上]	4[上]	3[中]	2[並]	1[等外]
和 雌 A	2,689	2,321	2,056	-	-
(頭数)	(6)	(5)	(4)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(2)	(5)	(1)
和 去 A	2,463	2,273	2,087	-	-
(頭数)	(11)	(4)	(1)	(1)	(-)
B	2,106	-	-	-	-
(頭数)	(2)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	2,004	1,720	1,603	-	-
C	-	1,783	1,528	-	-
交雑去 B	1,881	1,785	1,595	-	-
C	-	1,668	1,471	1,493	-
豚	-	-	580	500	467

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	4月11日	4月10日	(4月累計)
豚	62,600	63,700	557,200
成牛計	4,680	4,020	40,770
和牛雌	1,330	900	10,500
和牛去勢	1,000	1,000	11,030
乳牛雌	710	860	6,430
乳牛去勢	330	400	3,760
交雑雌	560	370	4,280
交雑去	750	490	4,760

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 4月11日

	1,658円	(前日 1,555円)
東京		
	1,595円	(前日 1,579円)
大阪		

[豚・全農建値] 4月11日

上	中	取引頭数	市況
573円	553円	1,268頭	続落

と畜 売買	牛 50頭	豚 82頭	牛概況	もちあい
	牛 86頭	豚 85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11日 (1kg当たり円、税込み)

	上加重 (前日)	中加重 (前日)	と畜	上場	市況
北海道 [セ]	616 (616)	- (-)	5,602	-	もちあい
仙台 [中]	570 (588)	490 (495)	513	75	続落
栃木 [地]	573 (581)	545 (556)	1,514	57	下押し
茨城 [地]	585 (608)	562 (581)	1,160	594	続落
群馬 [地]	567 (588)	491 (500)	1,976	335	続落
さいたま [中]	559 (562)	552 (553)	285	282	弱もちあい
東京 [中]	573 (578)	551 (556)	962	1,124	小幅安
横浜 [中]	588 (607)	558 (574)	684	679	下押し
山梨 [地]	- (613)	- (585)	73	7	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	594 (572)	550 (560)	852	252	上伸
京都 [中]	563 (618)	557 (567)	40	67	もちあい
大阪 [中]	- (629)	580 (599)	82	45	-
神戸 [中]	594 (657)	586 (629)	-	47	下押し
岡山 [地]	657 (629)	670 (674)	302	254	強気配
広島 [中]	599 (-)	571 (-)	261	46	もちあい
福岡 [中]	570 (574)	549 (561)	483	138	続落

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4日~4月10日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,886,559 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	1,084	1,190	1,252	1,186	71,786
うで	750	821	836	811	158,529
ロース	1,069	1,104	1,189	1,119	171,746
ばら	1,121	1,221	1,282	1,214	165,507
もも	778	799	828	804	264,460
ヒレ	1,082	1,161	1,173	1,142	23,655
セット	941	1,029	1,068	1,016	1,030,876

◇近畿圏 総重量 709,151 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	1,282	56,765
うで	733	775	799	774	116,763
ロース	1,069	1,224	1,268	1,192	96,040
ばら	1,134	1,250	1,296	1,240	117,651
もも	734	761	799	761	177,016
ヒレ	1,174	1,296	1,390	1,283	9,736
セット	907	1,004	1,125	1,016	135,180

[食鳥正肉日経相場] 4月10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	722	790	936	206
ムネ	392	440	564	190

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	720	799	1,010	4
ムネ	386	455	570	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 4月10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	1,036	639	550	600	650
安値	730	390	290	360	350
平均	794	437	-	-	-

※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。