

令和7年
2025年

4月17日
木曜日

第11694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カ月 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



神戸ビーフの脂肪の質を評価する共励会を初開催……P4~5

- ▶ JPPAが公表、「2024年養豚農業実態調査報告書」①……………P2
- ▶ 小川畜産総本店の大人気総菜、「お肉屋さんのコロッケ」が品川区のふるさと納税返礼品に……………P3
- ▶ メロ電気工業、畜産用ヒーター「ミノぼか」、経産省補助金制度対象設備として採択……………P3
- ▶ 4月の食品価格動向調査、国産牛肉、豚肉は1円安、輸入牛肉は5円安……………P4
- ▶ 神戸ビーフの脂肪の質を評価する共励会を初開催 MUFA値を審査に盛り込む……………P4~5
- ▶ 近鉄百貨店上本町店屋上でビアガーデンがオープン 黒毛和牛や厚切り牛タンなども提供……………P5
- ▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】C、Fともにベリーに引き合い……………P6
- ▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともに引き続きスソ物中心……………P6
- ▶ 中国のネットブロガー、牛肉情報に高い関心……………P6~7
- ▶ [[POSランク2月ベーコン製品]「朝のフレッシュハーフベーコン」が首位……………P7
- ▶ [POSランク2月焼豚製品]「燻工房 焼豚切り落とし」が首位……………P7
- ▶ ベーコン製品2月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……………P8
- ▶ 焼豚製品2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]16日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]16日…P11

注目のヘッドライン

JPPA が公表、「2024 年養豚農業実態調査報告書」①

…詳細はP2

神戸ビーフの脂肪の質を評価する共励会を初開催、MUFA 値を審査に盛り込む

…詳細はP4~5

新刊 銘柄牛肉ガイドブック'25

多岐にわたる情報を網羅

生産 と畜 流通

380
ブランド
以上

定価 B5判/258頁
2,500円

食肉通信社



JPPA が公表、「2024 年養豚農業実態調査報告書」㊦

(前号の続き) 一般社団法人日本養豚協会 (JPPA) が公表した「養豚農業実態調査報告書」によると、経営形態については「法人経営」と回答した割合が71・4% (前年比1・1ポイント増) で4年連続の増加となり、反対に「個人経営」が27・3% (1・4ポイント減) で4年連続減少となった。地域別にみると、北海道は「法人経営」の割合が87・5%と圧倒的に高い。これは、温暖化に伴う夏場の暑熱が生産にダメージを及ぼす中、比較的冷涼な環境として、企業的経営を中心に北海道での増頭が進んでいる影響もあるとみられる。

従事者に関しては、従業員数が「足りていない」とする回答が31・4% (0・6ポイント減) で微減になったものの、2022年までは20%台であったのに対し、直近2年は3割を超える結果となった。マンパワー問題は、引き続き養豚経営の持続を左右する要因となり得る。

また、後継者が「決まっている」経営体は27・1% (1・9ポイント増) で19年の調査以降初めての増加となり、「対象者はいるが、現在は決まっていない」は20・4% (4・0ポイント増)、「自分の年齢が若いので考えていない」が16・4% (0・3ポイント増) となった。一方、「後継者はいない・考えていない」は20・6% (0・3ポイント減) とやや減り、比較的小規模の場合が多いと推定されるが、廃業する経営体の土地や建物、従業員、その土地で養豚事業を行えるという既得権益をなんらかの形で引き継ぎ、国産生産力を維持することが必要とされる。

今後の養豚経営の意向としては、「規模縮小予定」が6・6%減 (4・6ポイント減)、「増減なく、現状を維持していく」が71・8% (4・0ポイント増)。「規模拡大予定」は21・6% (0・6ポイント増) で昨年、一昨年よりはやや多いが、19年は約33%、20～21年は約26%であり、全体的にはまだ減少傾向にある。豚舎建築資材費が高騰していることから、増頭の意欲はあってもなかなか実行に移せない経営体が多いとみられる。

アニマルウェルフェア (AW) については、「AWの考え方や内容をよく知っている」「AWという言葉は

知っているが、内容まではあまり知らない」の合計値をAWの認知度として、91・2% (2・3ポイント増) を記録。19年の調査以降、認知度が初めての9割超えとなり、子取り用雌豚飼養頭数別にみると、1000頭以上の規模の経営体では100%となった。

農水省は23年に「豚の飼養管理等に関する技術指針」を策定・公表するなど、WOAH (国際獣疫事務局) が策定するガイドラインに準じた家畜の飼養管理の普及を図っている。なお、この指針を「知っている」経営体は65・2%だった。

また、AWに配慮した飼養管理の課題としては、「生産コストが上がる」が58・7%で最も多く、「農場生産性が下がる」が46・9%、「飼養頭数を減らす必要がある」が44・3%、「対応する人員不足」が42・4%。「生産者としてコストを価格転嫁できれば問題ない」「施設・設備の改修に費用がかかる」などの声がきかれた。

農場HACCP・JGAPの状況は「導入・取得済み」が18・4%、「導入・取得していない」が81・6%。子取り用雌豚飼養頭数別では、1000頭以上の経営体のうち約半分に当たる48・0%が「導入・取得済み」だった。農場HACCPは、豚肉を食べる人の健康に危害を及ぼすリスクを生産段階で取り除くことを目的とするもので、日々の記録とそれによる農場全体での管理状況の共有により、生産性の改善にもつながることが期待される。JGAPは衛生管理のほか、AWや従業員の福祉などにも管理項目が及び、東京オリンピック・パラリンピックの食材提供に係る調達基準とされたことを機に、関心が高まった。

豚熱ワクチンは、家畜防疫員、知事認定獣医師、登録を受けた飼養衛生管理者が実施するケースを合計して、「接種している」が84・9%となり、「接種済みの肥育豚を導入している」が10・0%、残りの5・1%が「接種していない (非接種地域)」だった。豚熱は各地に広がっており、家畜防疫員にしか許されていないワクチンの打ち手は、知事認定獣医師、登録飼養衛生管理者 (生産者・従業員) に拡大された。(連載終わり)

小川畜産総本店の大人気総菜 「お肉屋さんのコロッケ」が品川区のふるさと納税返礼品に

1938年創業の食肉卸、小川畜産食品(東京都品川区、小川晃弘代表)は、本社を置く品川区のふるさと納税の返礼品として、同社直営の精肉店「小川畜産総本店」(所在地=東京都品川区二葉2-4-18)の大人気総菜「お肉屋さんのコロッケ」(冷凍)の提供を開始した。現在はふるさとチョイスで申し込めるが、今後、受付準備が整い次第、他のふるさと納税サイトへも展開していく。

1938年(昭和13年)11月、現在と同じ品川区二葉で、小川グループの前身となる精肉店「小川商店(現在の小川畜産総本店)」を創業。1949年(昭和24年)3月に小川商店が小川畜産食品株式会社となり、その後ビジネスを拡大しながら現在の小川グループへと続いている。小川畜産食品を核とする小川グループでは、畜産の川上にあたる「飼育」から川下にあたる「販売」まで、自社一貫体制を確立し、これにより、「安心」「安全」で「高品質」な食肉を、消費者のニーズに合わせて提供することが可能となっている。現在は、国内の大手総合スーパー、大手スーパーマーケット、飲食店、精肉店などへの食肉卸業をメインに、直営精肉店(小川畜産総本店)や焼き肉レストラン(焼肉OGAWA)の運営のほか、和牛・国産牛の輸出まで幅広いビジネスを展開し、「食」に関わ



る総合的な事業の拡充を推進している。

創業当時の味わいを守り続ける「お肉屋さんのコロッケ」は、小川畜産総本店で20種類以上ある総菜の中でも常に人気トップ3に入る人気商品で、しながわ観光協会から「しながわみやげ」としても認定されている。ホクホクとしたじゃがいもの食感と適度な粘りで包み込む、たまねぎの自然な甘み、牛肉のうまみが見事に調和し、懐かしさと上質さを同時に感じられる味わいに仕上がっている。

【返礼品の概要】商品名:お肉屋さんのコロッケ▷
内容量:コロッケ70g×10個入り×2パック(計20個)
※冷凍▷寄付金額:7千円▷掲載サイト:ふるさと
チョイス=<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/13109/6538286>

メトロ電気工業、畜産用ヒーター「ミニぽか」 経産省補助金制度対象設備として採択

メトロ電気工業(株)(愛知県安城市、近藤元博社長)はこのほど、赤外線畜産用ヒーター「ミニぽか」が一般社団法人環境共創イニシアチブ(SII)により執行される、経済産業省令和6年度補正予算事業「省エネルギー投資促進・需要構造転換支援事業」において、補助対象設備として採択されたことを発表した。

同製品は、高効率で長寿命、優れた応答性を持ち熱衝撃に強い、同社開発の赤外線カーボンランプヒーター「スパイラルオレンジヒート」を熱源に搭載。

従来品と同じ暖房性能を維持し、小型化、省エネ化を実現させた点が大きな特長となっており、生産現場において子豚が製品を鼻で突ついてしまい起こる不慮の落下事象が多いとの意見を汲み取り、社内の耐久実証実験を実施しクリアするなど、生産現場でも好評価を得ている。

同社は、今後も省エネルギー技術の革新と環境負荷の低減に取り組み、持続可能な社会の実現に貢献していくとしている。

4月の食品価格動向調査、国産牛肉、豚肉は1円安、輸入牛肉は5円安

農水省大臣官房政策課食料安全保障室はこのほど、4月(7~9日)の「食品価格動向調査」(食肉・鶏卵)の調査結果を公表した。同調査は各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査を実施。価格は特売価格などを含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均となっている。

調査によると、国産牛肉(冷蔵ロース・100g)の全国平均小売価格は821円で前月比1円安、輸入牛肉(冷蔵ロース・100g)は389円で5円安だった。

豚肉(ロース・100g)は274円で1円安、鶏肉(モモ肉・100g)も143円と1円安となった。また、平年比では国産牛肉が平年並み、輸入牛肉が23%高、豚肉が5%高、鶏肉が9%高となった。

大臣官房政策課食料安全保障室「食品価格動向調査(食肉・鶏卵)」による全国平均小売価格

(単位:円/100g、鶏卵は円/1パック)

調査期間	輸入牛肉 (冷蔵ロース)	国産牛肉 (冷蔵ロース)	豚肉 (ロース)	鶏肉 (モモ肉)	鶏卵 (サイズ混合・10個入)
令和6年4月 (4/7~4/9)	389	821	274	143	294
令和6年3月 (3/10~3/12)	394	822	275	144	286
令和6年2月 (2/10~2/12)	388	812	273	140	276
令和6年1月 (1/14~1/16)	384	803	273	141	269

注1:各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査。2:価格は特売価格等を含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均である。3:令和元年7月以降より、鶏卵の調査規格を「サイズ混合」に変更。

神戸ビーフの脂肪の質を評価する共励会を初開催 MUFA 値を審査に盛り込む

「神戸ビーフ」の脂質を評価する初めての試みとなる「第1回神戸ビーフ『脂肪の質』共励会」が14日、神戸市中央卸売市場西部市場で開催された。

この共励会では、ロース切開面筋間脂肪のMUFA(モノ不飽和脂肪酸)の値において、兵庫県が集計した令和4年度去勢出荷牛の枝肉格付成績の平均値である63.6%以上で、おおむねBMSNo.10以上を審査基準とし、従来のBMSナンバーを中心とした審査ではなく、BMSと脂肪の質の両方を加味した審査が行われた。

神戸ビーフ・但馬牛は、上場時にMUFAの値を測定するなど、脂肪の質にかねてから着目している。種雄牛を県有但馬牛に限り、枝肉重量制限を行うなど、独自の認定基準を設け「但馬牛らしさ」の維持・向上にこだわってきた。これまでも脂肪の質は審査に盛り込まれていたが、主として審査に取り組むのが今回の共励会。

出品されたのは雌28頭、去勢11頭の計39頭。この



うち最優秀賞には、上田伸也さん(写真)出品牛を選出。同牛は自家産の48カ月齢の雌牛で、枝肉重量422kg、BMSNo.11、MUFA70・5%。ロース芯面積75cm²、バラの厚さ6・1cm、皮下脂肪の厚さ2・5cm、歩留まり基準値75・6。MUFA70・5%は、全頭の中で最高値で、唯一の70%台。また月齢48カ月齢は未経産牛としては異例の長さ。血統は父「丸明波」、母の父「芳悠土井」、母の祖父「菊俊土井」。キロあたり8030円で、グループの牛匠上田が落札した。

上田さんは「『丸明波』の産子は、ゆっくり育つのが特徴。時間をかけて育てることで、軟らかい肉質に育つ。最優秀牛も、触ると軟らかい感触で、体型も良く、毛並みもきれいだったので、仕上がりに期待できた。(枝肉は) MUFAの数値も高かったし、思うように育っていたので、間違っていなかったと思う」また今回、初めてとなる脂肪の質を審査する共励会については「但馬牛はとくにBMSでは測れない牛だと思う。神戸市場ではかねてから脂肪の質を評価する褒賞は用意されているが『特別賞』といったものなので、最優秀賞に関わる評価となっている新たな試みに共感できる。今後もそういった審査の販売会が増えることを期待したい」と強調した。

今回の共励会を主催した全国畜産農業協同組合連合会神戸事業所の中山朝覚所長(写真)は「高

BMS牛の比率が高まったこともあり、BMSばかりの時代ではなくなって、脂質を評価する風潮が高まっていることから、今回取り組んだ。生産者と購買者の意見を踏まえて今後、内容を精査していきたい。神戸ビーフだけでなく、その他の各産地ブランドでも取り組めないかも検討していきたい」と話した。その他の入賞牛の出品者は次のとおり。

優秀賞 中井崇泰(6500円、扇矢)、田村正道(6千円、ミムラフーズ)、太田克典(5500円、太田家)



近鉄百貨店上本町店屋上でビアガーデンがオープン 黒毛和牛や厚切り牛タンなども提供

レストランやビアガーデンを展開する(株)柳橋総合開発(愛知県名古屋市長、水谷義之社長)は4月16日から10月13日まで、近鉄百貨店上本町店屋上で「近鉄上本町ファミリービアガーデン」を開催。オープンに先立つ15日、メディア・関係者を集めた内覧会を実施した。

近鉄上本町ファミリービアガーデンは昨年に引き続き2シーズン目。「ファミリー」のネーミングには、家族や友人や仲間など、一番身近なコミュニティで楽しい会話が生まれる場所でありたいという思いを込めている。コンセプトは「日本のお祭り」で、入り口に鳥居を設置し、提灯などもあしらい、ワクワクする非日常な時間を演出する。客席数は700席以上と、関西エリア最大級の開放的な広々とした空間でBBQの食べ放題・飲み放題が楽しめる。

メニューは生ビールなどのドリンク類をはじめ、牛・豚・鶏肉、焼き野菜、から揚げ、ポテト、焼きそばなどの定番アイテムのほか、黒毛和牛、厚切り牛タン、厚切りベーコン、ロブスターなどの「プレミアム食材」も有料コーナーで利用できる。金額は通常プランが食べ飲み放題で4980円(税込み)、有料コーナーで利用できる1千円の金券がついた「お得プラン」が5480円。また、どちらのコースも、近鉄百貨店上本町



店の食料品売り場で購入した食材を持ち込むことが無料で可能となっている。ファミリービアガーデンの名にふさわしく、小学生は500円、中高生は980円と破格値で提供(子供のみで参加は禁止)。時間は2時間制だが、プラス500円で時間無制限への延長も可能だ。営業時間は平日17~22時、土曜は12~22時、日曜は12~21時、(ラストオーダーは平日、土曜はフードが21時、ドリンクが21時30分、日曜はフード20時、ドリンク20時30分)

同社の木野一邦営業統括本部長は「昨年、好評をいただき、今年は期間を少し延長して開催する。まだ少し肌寒い日もあるが、GWに向けて沢山の方に楽しんでいただきたい」と意気込みを話した。

【関東の輸入豚肉現物相場】C、Fともにベリーに引き合い

[フローズン] 全体的に在庫水準が低く、需給はタイト。特に欧州産については口蹄疫の影響もあり、引き続きベリーなどを中心に品薄感が強まっている。また、南米産についても荷余り感などはみられない。

[チルド] 月末からのゴールデンウィーク(GW)に向けて、バーベキュー需要などの荷動き良化も期待される場所だが、需要にはやや一服感がみられ、末端消費はそれほど芳しくない。ただ、ベリーやスソ物はそれなりに動いており、スペアリブなどにも引き合いがみられる。

【輸入豚肉現物相場】(関東仲間冷蔵庫渡し)

		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	940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	920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	1,230中心	↗
		ボックス	840中心	→
		テンダーロイン	1,050中心	→
	ベリー	1,150中心	↗	

【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともに引き続きスソ物中心

全国と畜頭数は引き続き6万頭台前半で推移。出荷頭数は決して多くないが、枝肉相場は軟調な展開が継続しており、上物価格は600円を割り込んでいる。GWに向けた手当も活発化する時期だが、新年度からのさまざまな物価の上昇もあり、消費者の家庭防衛意識は強く、末端の荷動きは鈍い。切り落としやひき材などに向け、比較的安価なスソ物には引き合いがみられる反面、中部位、特にロイン系は弱い。

フローズンも引き続き荷動きの中心となっている

のはスソ物であり、ウデやモモなどは堅調な荷動きが継続している。また、バーベキューシーズンが本格化してきたことから、スペアリブなどの荷動きも強まってきている。

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	710~750	ウデ	650~680
ロース	950~1,000	ロース	880~930
バラ	1,000~1,050	バラ	930~1,000
モモ	740~780	モモ	680~720
ヒレ	960~1,030	ヒレ	870~930

中国のネットブロガー、牛肉情報に高い関心

上海市在住のビジネス関係の記事を掲載しているブロガーが、中国の牛肉業界に関する状況や課題、可能性などに関する記事を掲載したところ、掲載から一週間で5千回を超える閲覧数があった。

ブログの読者からは、「中国の肉牛飼養農家が困っている状況がよくわかった」「国産牛を意識して買おうと思った」とのコメントが寄せられている一方、「データの貼り付けだけで、結局何を言いたいかわからない」との批判もあるがデータに基づいた記事であることが分かる。中国の牛肉に対する関心事項の一例として、その内容を紹介する。

中国では、輸入牛肉への依存度が増えている。2024年の輸入量は287万tに達し、国内消費の22%を占め、輸入先はブラジル、アルゼンチンが60%を占めた。冷凍牛肉は輸出先での出荷から国内で消費されるまで、8~10もの流通過程を経ており、輸出先の生産地価格に比べて40%以上も価格が高く、そのことが、中国の牛肉価格の変動要因となっている。

他方で、中国の牛肉生産能力は構造的な矛盾を抱えており、生産量は779万tに及ぶものの、乳牛由来の牛肉も多く、また、零細飼養農家が多いなどの生産モデルが残存していることで、牛肉の品質に不安定

性をもたらしている。中国の牛肉の流通は、サプライチェーンが非効率で、ロスが多いという特徴を有している。サプライチェーンが非効率になる主な理由は、いたずらに流通経路が長いことにある。肉牛の飼養場から末端消費地まで、と畜、卸売市場、小売業と多層に渡る流通過程があり、コールドチェーンのカバー率は県以下では30%を切っており、ロス率は10~15%にも達している。また、情報の非対称性による問題も多い。輸入業者と国内加工工場との間には需給のミスマッチが生じており、例えば23年には一時期、港湾で100万t以上の冷凍肉が滞留する事態が発生し、価格を押し下げる要因となった。

中国の牛肉は次の課題・リスクに直面している。①過剰生産 24年、牛の出荷価格は1kg当たり11元にまで落ち込み、飼養農家の1頭当たりの赤字は平均1600元を超え、かつ、8カ月連続で赤字となっている。②輸入圧力の増加 ブラジルの出荷価格は中国よりも安く、25年も引き続き輸入量が高い水準を維持することで、国産牛の利益率が圧迫されると見込まれる。③品種のボトルネック 優良品種は輸入に頼っており、国産繁殖技術の遅れが品種改良を制限している。④疾病予防圧力の上昇 口蹄疫などの発生により、23年の肉牛死亡率は20年と比較して12%上昇しており、飼養リスクが高まっている。

中国の牛肉は次の可能性を秘めている。①大規模

飼養の拡大 トップ企業は「企業+飼養農家」モデルを急速に拡大しており、政府も産業チェーン全体の規模化を進めている。②環境衛生管理の強化 政府は、「肉牛肉羊増量品質向上行動」のために30億元を投入しており、今後、高機能の飼養環境施設やふん尿処理施設の建設が進む見込みである。③デジタル飼養の普及 26年には、飼養施設でのデジタル化率が35%に達し、人件費コストが30%低下することで出荷効率の向上が見込まれる。④トレーサビリティの普及 ブラジルの「牛肉チェーン」方式のように、牧場から食卓までの全チェーンの追跡が可能となることで、国際市場における信頼が向上する。⑤輸出の拡大 「一带一路」が中東、東南アジア市場に及ぶことで、25年の輸出量は10万tを超える可能性がある。牛肉関係の業界団体には次のことが求められる。①基準の制定 グレインフェッド、有機認証などに関する中国の認証基準を定め、「同じ価格で品質が異なる」問題を解消すること。②データの裏付けの提供 取引のためのプラットフォームを整備し、流通過程で価格が上がる事象を抑制し、サプライチェーンの透明性を向上させること。③国際協力の推進 ハラル認証の制定に参画する、細胞培養肉に関する国際基準を制定するなどにより、国際的な発言力を増進すること。(農畜産業振興機構)

【POSランク2月ベーコン製品】「朝のフレッシューフベーコン」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2月POS/ベーコン製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「朝のフレッシューフベーコン」(34g×3)が首位だった。

2位は伊藤ハム「朝のフレッシューフベーコン」

(34g×4)、3位は米久「原形ベーコンブロック」(168g)、4位はプリマハム「スマイルUP!ハーフベーコン3連」(35g×3)、5位は丸大食品「いつも新鮮ハーフベーコン」(33g×3)だった。対象店舗1050店舗の総販売金額は2億9145万6710円。

【POSランク2月焼豚製品】「燻工房 焼豚切り落とし」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2月POS/焼豚製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「燻工房 焼豚切り落とし」(88g)が首位だった。

2位はシジシージャパン「焼豚スライス4枚入」

(56g)、3位は日本ハム「もう切ってますよ焼豚」(135g)、4位は伊藤ハム「ラーメン山頭火監修チャーシュー」(75g)、5位は伊藤ハム「焼豚ブロック」(300g)だった。対象店舗1050店舗の総販売金額は8702万2926円。

ベーコン製品2月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2025年2月 対象店舗数:1,050店舗 品目合計:2億9,145万6,710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 朝のフレッシュハーフベーコン 34g×3	26,486,380	111,149	238.3	9.1	10.4	48.6
2	伊藤ハム 朝のフレッシュハーフベーコン 34g×4	23,748,255	82,405	288.2	8.2	7.7	35.5
3	米久 原形ベーコンブロック 168g	15,722,417	49,963	314.7	5.4	4.7	43.9
4	プリマハム スマイルUP!ハーフベーコン3連 35g×3	15,057,724	67,175	224.2	5.2	6.3	37.4
5	丸大食品 いつも新鮮ハーフベーコン 33g×3	14,542,699	67,683	214.9	5.0	6.3	26.4
6	プリマハム 切落し角切りベーコン 250g	11,662,225	31,256	373.1	4.0	2.9	55.4
7	プリマハム スマイルUP!Hベーコン 35g×4	11,527,112	40,891	281.9	4.0	3.8	21.3
8	シジシージャパン Vバックベーコン 136g	9,225,449	32,616	282.9	3.2	3.0	25.0
9	イオントップバリュ ハーフベーコン 40g×4	7,619,394	29,941	254.5	2.6	2.8	10.1
10	丸大食品 いつも新鮮ハーフベーコン 31g×4	6,948,667	24,251	286.5	2.4	2.3	18.2
11	プリマハム ハーフベーコン4連 148g	6,491,795	26,509	244.9	2.2	2.5	5.1
12	信州ハム グリーンマークハーフベーコン 60g	5,666,011	20,400	277.8	1.9	1.9	59.1
13	プリマハム 燻しベーコンブロック 160g	5,506,879	17,510	314.5	1.9	1.6	19.1
14	シジシージャパン 断然お得ベーコン 37g×4	5,083,753	17,823	285.2	1.7	1.7	14.7
15	日本ハム 彩りキッチンハーフベーコン 32g×3	3,935,343	15,468	254.4	1.4	1.4	9.1
16	丸大食品 たっぷり使えるベーコン切り落とし 200g	3,827,436	11,807	324.2	1.3	1.1	27.4
17	伊藤ハム 朝のフレッシュお料理ベーコン 40g	3,695,834	18,201	203.1	1.3	1.7	33.6
18	イオントップバリュ ブロックベーコン 180g	3,548,139	13,957	254.2	1.2	1.3	7.4
19	プリマハム 厚切りベーコン 120g	3,341,444	11,184	298.8	1.2	1.0	36.8
20	伊藤ハム 燻製ベーコン ブロック 220g	3,166,213	8,756	361.6	1.1	0.8	24.6
21	丸大食品 ブロックベーコン 150g	2,677,192	8,391	319.1	0.9	0.8	15.0
22	米久 原形ベーコン切り落とし 500g	2,663,905	5,456	488.3	0.9	0.5	6.7
23	伊藤ハム NVベーコンスライス 170g	2,624,968	7,604	345.2	0.9	0.7	11.3
24	鎌倉ハム富岡商会 熟成ベーコン 81g	2,493,658	6,798	366.8	0.9	0.6	13.9
25	プリマハム ベーコンブロック 215g	2,348,015	6,530	359.6	0.8	0.6	11.9
26	米久 シュリンクベーコン 155g	1,908,250	7,074	269.8	0.7	0.7	10.4
27	プリマハム ぐらし良好 ハーフベーコン4連 35g×4	1,886,521	7,076	266.6	0.7	0.7	3.6
28	プリマハム ざく切りベーコン 180g	1,881,502	5,830	322.7	0.7	0.5	16.9
29	米久 原形ベーコンブロック 220g	1,828,018	6,120	298.7	0.6	0.6	5.1
30	伊藤ハム 燻工房ベーコン切落し95g	1,691,772	6,356	266.2	0.6	0.6	19.7
31	シジシージャパン Vバック厚切りベーコン切り落とし 110g	1,680,563	5,710	294.3	0.6	0.5	19.2
32	フードリエ 角切りベーコン 235g	1,623,663	4,199	386.7	0.6	0.4	14.3
33	プリマハム スライスベーコン 31g×3	1,601,784	8,038	199.3	0.6	0.8	6.1
34	伊藤ハム ベーコンスライス	1,598,609	6,023	265.4	0.6	0.6	2.1
35	丸大食品 切落しベーコン 130g	1,582,612	5,439	291.0	0.5	0.5	15.1
36	丸大食品 お料理ベーコン 150g	1,563,228	5,433	287.7	0.5	0.5	11.5
37	プリマハム 切り落としベーコン 200g	1,510,556	4,186	360.9	0.5	0.4	13.7
38	プリマハム ベーコンブロック 170g	1,510,135	4,690	322.0	0.5	0.4	9.0
39	米久 原型ベーコンブロック 200g	1,509,359	4,387	344.1	0.5	0.4	3.4
40	フードリエ ブロックベーコン 80g	1,502,073	7,429	202.2	0.5	0.7	22.5
41	プリマハム ベーコンブロック 500g	1,405,748	2,225	631.8	0.5	0.2	3.1
42	シジシージャパン 適量適価 ベーコン 41g	1,404,542	13,395	104.9	0.5	1.3	20.1
43	米久 味わいベーコン原形 150g	1,347,727	4,990	270.1	0.5	0.5	4.7
44	プリマハム お徳用ベーコン 80g	1,316,103	6,423	204.9	0.5	0.6	16.7
45	フードリエ セーヌエッセンスバリュール ベーコンスライス 162g	1,278,051	4,291	297.8	0.4	0.4	5.6
46	プリマハム ぱくぱくお料理ベーコン 63g	1,271,447	5,750	221.1	0.4	0.5	18.1
47	伊藤ハム コマベーコン 250g	1,270,990	3,641	349.1	0.4	0.3	6.4
48	東北日本ハム みんなの食卓ベーコン 55g	1,266,646	5,679	223.0	0.4	0.5	44.1
49	日本ハム リッチベーコン3連 49g×3	1,239,691	2,683	462.1	0.4	0.3	17.6
50	デリフレッシュフーズ ベーコンスライス 230g	1,229,248	3,111	395.1	0.4	0.3	2.7

焼豚製品2月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2025年2月 対象店舗数:1,050店舗 品目合計8,702万2,926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 燻工房 焼豚切り落とし 88g	9,105,910	32,744	278.1	10.5	10.9	55.1
2	シジシージャパン 焼豚スライス 4枚入 56g	7,620,742	31,375	242.9	8.8	10.4	24.3
3	日本ハム もう切ってますよ焼豚 135g	7,302,637	25,739	283.7	8.4	8.6	70.4
4	伊藤ハム ラーメン山頭火監修チャーシュー 75g	7,005,940	23,927	292.8	8.1	8.0	55.7
5	伊藤ハム 焼豚ブロック 300g	5,196,896	12,842	404.7	6.0	4.3	26.6
6	フードリエ 麵好亭 大判又焼 60g	4,506,540	15,457	291.6	5.2	5.1	37.7
7	日本ハム 三元豚使用切落とし焼豚 100g	4,505,517	15,976	282.0	5.2	5.3	25.7
8	丸大食品 本焼工房焼豚 230g	3,473,495	8,350	416.0	4.0	2.8	38.5
9	フードリエ 麵好亭 焼豚 50g	3,065,324	15,201	201.7	3.5	5.1	28.5
10	丸大食品 こだわり黒のチャーシュー 45g	2,876,664	13,802	208.4	3.3	4.6	42.1
11	伊藤ハム 麵に具一っ!! 焼豚スライス 40g	2,008,500	8,776	228.9	2.3	2.9	10.3
12	シジシージャパン 大判厚切り焼豚 100g	1,944,926	5,347	363.7	2.2	1.8	16.0
13	米久 御殿場高原 バラ焼豚切落とし 120g	1,759,173	6,161	285.5	2.0	2.1	17.4
14	菊水 秘伝のチャーシュー 60g	1,532,635	5,287	289.9	1.8	1.8	5.8
15	関本製麵製粉工場 厚切り和豚もちふたチャーシュー 72g	1,531,637	3,751	408.3	1.8	1.3	6.2
16	プリマハム 焼豚屋厚切り焼豚切落とし 130g	1,458,771	5,532	263.7	1.7	1.8	17.3
17	伊藤ハム 焼豚 50g	1,382,403	6,940	199.2	1.6	2.3	6.3
18	プリマハム 切り落とし焼豚 145g	1,340,920	4,904	273.4	1.5	1.6	26.5
19	シジシージャパン Vパックバラ焼き豚切落とし 115g	1,238,300	3,933	314.9	1.4	1.3	14.3
20	フードリエ 麵好亭 大判厚切り又焼 50g	1,079,739	4,289	251.8	1.2	1.4	6.2
21	伊藤ハム 燻工房焼豚切り落とし 74g	977,035	3,714	263.1	1.1	1.2	8.9
22	プリマハム 焼豚 200g	914,308	2,293	398.7	1.1	0.8	12.1
23	伊藤ハム しっかりとりわらか焼豚 310g	914,206	1,463	624.9	1.1	0.5	11.1
24	伊藤ハム 旨味又焼 50g	879,566	3,888	226.2	1.0	1.3	7.5
25	フードリエ 厚切りバラ焼豚 80g	855,491	3,193	267.9	1.0	1.1	19.2
26	信州ハム とろ火煮豚 200g	729,761	1,236	590.4	0.8	0.4	6.7
27	フードリエ 麵好亭 厚切り焼豚 50g	638,648	2,979	214.4	0.7	1.0	4.3
28	プリマハム 焼豚屋 切れてます焼豚 310g	557,939	1,181	472.4	0.6	0.4	4.3
29	伊藤ハム 焼豚一番 540g	554,866	809	685.9	0.6	0.3	9.5
30	プリマハム ラーメンが旨くなるバラ又焼 60g	554,570	2,993	185.3	0.6	1.0	7.9
31	丸大食品 具のっけ亭 厚切りチャーシュー 80g	516,882	1,779	290.6	0.6	0.6	5.1
32	丸大食品 本焼工房 切れてる焼豚 155g	482,778	1,729	279.2	0.6	0.6	6.5
33	伊藤ハム 焼豚ブロック 冷蔵 158g	480,436	1,687	284.8	0.6	0.6	5.5
34	シジシージャパン Vパックゴールド肩ロースチャーシュー 230g	477,814	845	565.5	0.6	0.3	5.4
35	薩摩ファームプロスト 焼き豚 スライス 100g	455,985	1,165	391.4	0.5	0.4	1.4
36	南日本ハム つるし焼豚 300g	450,270	837	538.0	0.5	0.3	5.1
37	ケルン 味染みとろとろ厚切りチャーシュー 2枚	414,766	1,321	314.0	0.5	0.4	5.1
38	日本生活協同組合連合会 直火焼き肩ロース焼豚スライス 90g	409,204	1,243	329.2	0.5	0.4	3.4
39	伍魚福 チャーシューとん兵衛 250g	374,561	528	709.4	0.4	0.2	5.3
40	タケダハム つるし焼豚切り落とし 210g	338,282	749	451.6	0.4	0.3	1.4
41	寿がきや食品 Sugakiyaチャーシュー 31g	321,542	1,069	300.8	0.4	0.4	4.4
42	ひまわり食品 豚バラチャーシュースライス	313,796	845	371.4	0.4	0.3	0.9
43	伊藤ハム 直火焼豚 260g	296,920	544	545.8	0.3	0.2	4.9
44	米久 焼豚ブロック 180g	248,273	831	298.8	0.3	0.3	4.3
45	丸大食品 ババっと切り落とし焼豚 85g	238,750	915	260.9	0.3	0.3	4.8
46	伊藤ハム XJモモ焼豚 200g	230,982	586	394.2	0.3	0.2	4.3
47	日本ハム 一風堂監修チャーシュー 56g	222,448	804	276.7	0.3	0.3	3.3
48	芳味 ベリーチャーシュースライス 80g	197,113	498	395.8	0.2	0.2	1.1
49	フードリエ 和風焼豚 850g	185,084	984	188.1	0.2	0.3	3.9
50	芳味 つるし焼豚スライス 90g	182,845	499	366.4	0.2	0.2	1.1

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 4月16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	3,456	2,397	2,163	-	-
		安値	2,235	2,119	2,108	-	-
		平均	2,533	2,281	2,136	-	-
	123頭	頭数	87	34	2	-	-
	雌 B	高値	-	-	2,071	-	-
		安値	-	-	1,958	-	-
		平均	-	-	2,013	1,592	-
	4頭	頭数	-	-	3	1	-
	去 A	高値	3,136	2,415	2,217	-	-
		安値	2,177	2,053	2,015	-	-
		平均	2,515	2,276	2,124	-	-
	165頭	頭数	108	50	7	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	2,162	-	-	-	
1頭	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	平均	-	1,725	1,627	1,571	-
		15頭	頭数	-	4	8	3
	雌 C	平均	-	1,525	1,561	-	-
		6頭	頭数	-	2	4	-
	去 B	平均	-	1,732	1,680	1,557	1,180
		24頭	頭数	-	6	10	7
去 C	平均	-	-	-	1,518	-	
1頭	頭数	-	-	-	1	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	421	985	-	(競り)	(相対)	
売買	427	874	302.5	-	-	63

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,368	1,745	1,469	1,321	-
	安値	-	-	1,447	1,306	1,234
和 去 A	高値	2,377	2,217	-	-	-
	安値	-	-	2,049	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	-	879
	安値	-	-	-	883	785
乳 去 B	高値	-	-	-	1,157	-
	安値	-	-	-	1,115	-
交 雌 B	高値	-	1,717	1,625	1,333	-
	安値	-	-	-	1,171	-
交 去 B	高値	-	1,821	1,689	1,594	1,027
	安値	-	1,523	1,596	1,489	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	847	738	650	563	541
	安値	600	529	518	367	352
	平均	727	580	552	534	471
	頭数	(4)	(176)	(339)	(241)	(114)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	高値	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
	安値	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
	平均	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 4月16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	2,447	2,233	2,083	-	-
(頭数)	(15)	(17)	(4)	(1)	(-)
B	-	2,107	-	-	-
(頭数)	(-)	(2)	(1)	(3)	(-)
和 去 A	2,529	2,249	2,076	-	-
(頭数)	(12)	(7)	(2)	(3)	(-)
B	2,174	1,907	-	-	-
(頭数)	(1)	(1)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,782	1,557	1,450	-
C	-	1,633	1,513	-	-
交雑去 B	-	1,780	1,615	1,497	-
C	-	1,621	-	-	-
豚	-	665	621	573	484

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	4月16日	4月15日	(4月累計)
豚	63,900	65,400	748,800
成牛計	4,780	4,780	55,380
和牛雌	1,190	1,230	14,130
和牛去勢	1,440	1,250	15,200
乳牛雌	720	740	8,400
乳牛去勢	420	540	5,280
交雑雌	370	460	5,690
交雑去	640	560	6,650

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 4月16日

	1,632円	(前日 1,593円)
東京		
	1,580円	(前日 1,602円)
大阪		

[豚・全農建値] 4月16日

上	中	取引頭数	市況
575円	555円	1,214頭	強もちあい

と畜	牛 112頭	豚 123頭	牛概況	もちあい
売買	牛 104頭	豚 99頭	豚概況	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16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]	605 (605)	- (-)	5,662	-	もちあい
仙台 [中]	544 (557)	495 (490)	515	46	反落
栃木 [地]	582 (-)	553 (-)	1,611	84	反発
茨城 [地]	587 (583)	569 (558)	1,075	460	続伸
群馬 [地]	564 (574)	510 (500)	2,129	462	小反落
さいたま [中]	563 (571)	557 (561)	226	235	反落
東京 [中]	580 (577)	552 (572)	985	874	しっかり
横浜 [中]	582 (574)	557 (549)	690	690	反発
山梨 [地]	640 (671)	580 (667)	165	122	下押し
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	594 (564)	543 (537)	907	162	反発
京都 [中]	- (627)	- (607)	-	-	休市
大阪 [中]	665 (-)	621 (604)	123	73	まちまち
神戸 [中]	- (785)	- (875)	125	-	上場なし
岡山 [地]	677 (700)	671 (606)	225	265	弱気配
広島 [中]	584 (610)	578 (589)	124	41	急落
福岡 [中]	573 (566)	540 (545)	438	181	反発

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9日~4月15日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,597,424 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	1,177	1,200	1,170	63,436
うで	741	814	842	807	143,549
ロース	1,040	1,145	1,187	1,131	131,495
ばら	1,183	1,193	1,292	1,209	144,248
もも	780	802	842	804	203,485
ヒレ	1,158	1,161	1,188	1,169	20,596
セット	932	1,028	1,072	1,018	890,615

◇近畿圏 総重量 612,742 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	1,199	1,328	1,368	1,314	48,759
うで	756	783	799	780	98,572
ロース	1,112	1,241	1,323	1,231	80,321
ばら	1,218	1,255	1,286	1,252	117,203
もも	738	768	788	771	143,641
ヒレ	1,146	1,247	1,339	1,242	9,796
セット	962	1,070	1,137	1,058	114,450

[食鳥正肉日経相場] 4月15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	717	801	946	185
ムネ	396	446	590	186

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	716	786	1,010	5
ムネ	396	447	570	5

[農水省統計情報部食鳥市況] 4月15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	15日分は18日掲載				
安値					
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。