

令和7年  
2025年

4月22日  
火曜日

第11697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  
〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町18-1  
TEL03-3663-2011 FAX03-3663-2015

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



鳥貴族、40周年を記念して大倉忠義さんとのコラボ企画発表……P4

- ▶ [肉豚出荷予測] 4～6月は0・6%増、9月は0・5%増 …… P2
- ▶ [鶏肉輸入予測数量] 5月は計4万5120tで15・3%減 …… P2
- ▶ 第4四半期肉用子牛平均売買価格、その他肉専に補給金4万9900円、黒毛、交雑種はなし …… P2～3
- ▶ JPPAが青年部セミナーを実施、養豚経営の事例を基に活発な意見交換 …… P3
- ▶ 鳥貴族、40周年を記念して大倉忠義さんとのコラボ企画の記者発表会を開催 …… P4
- ▶ 伊藤ハム米久グループのサンキョーミートが新たにエキス事業を展開 …… P5
- ▶ 5月11日に梅小路公園・七条入口広場で「京都食肉市場まつり2025」開催 …… P5
- ▶ デイブレイクが「JAPAN FROZEN SUMMIT 2025」開催 …… P6

## 注目のヘッドライン

### 【肉豚出荷予測】 4～6月は0・6%増、9月は0・5%増

農水省食肉鶏卵課は21日、3月から9月までの肉豚出荷予測を公表した。

…詳細はP2

### JPPA が青年部セミナーを実施、養豚経営の事例を基に活発な意見交換

…詳細はP3

- ▶ [牛・豚肉の輸入数量予測] 5月牛肉は9・1%減、豚肉は12・5%減か …… P6～7
- ▶ 「ハヤリソーセージ」が大正時代のソーセージを復刻 …… P7
- ▶ 豪州でインドネシア向け生体牛輸出が好調 …… P8
- ▶ [資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉 …… P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 21日 …… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 21日 …… P11



**Nipponham Group**  
たんぱく質を、もっと自由に。

食肉施設の設計・施工・コンサルタント

— 食肉業界をリードする —



〒110-0016 東京都台東区台東4-20-5  
☎03-3834-1561(代) <https://hanaki-eng.co.jp/>

## 【肉豚出荷予測】 4～6月は0・6%増、9月は0・5%増

農水省食肉鶏卵課は21日、3月から9月までの肉豚出荷予測を公表した。

3月は134万3千頭で2・0%減り、過去5年平均(平年)との比較でも平年を下回る見通し。1～3月は403万7千頭(前年同期比3・0%減)で平年を下回る見通し。

4月は137万1千頭で前年を2・7%下回り、平年を下回る見通し。5月は133万9千頭(前年同月比1・5%減)で平年を上回る見通し。6月は129万9千頭(8・9%増)で平年を下回る見通し。4～6月は400万9千頭(0・6%増)で平年を下回る見通し。

7月は130万3千頭(0・6%減)で平年を上回る見通し。8月は129万1千頭(5・6%増)で平年並みの見通し。9月は128万4千頭(0・5%増)で平年を下回る見通しと予測している。

【肉豚出荷動向予測】

年・月	出荷・千頭	前年比%	1日あたり	価格
令和6年 1	1,414	102.2	66,541	493
2	1,375	104.8	68,156	609
3	1,371	93.2	61,603	554
1～3月計	4,160	99.9	—	—
4	1,409	106.3	66,306	614
5	1,360	99.4	64,000	716
6	1,193	89.9	58,914	755
4～6月計	3,985	98.8	—	—
7	1,311	105.1	58,921	832
8	1,223	94.1	57,543	767
9	1,278	98.8	66,369	668
7～9月計	3,812	99.3	—	—
10	1,458	101.5	62,710	620
11	1,410	95.1	69,630	571
12	1,464	100.1	65,798	638
10～12月計	4,332	99.0	—	—
令和7年 1	1,404	99.3	66,071	598
2	1,290	93.8	70,685	617
*3	1,343	98.0	66,321	—
*1～3月計	4,037	97.0	—	—
*4	1,371	97.3	64,518	—
*5	1,339	98.5	66,123	—
*6	1,299	108.9	61,129	—
4～6月計	4,009	100.6	—	—
*7	1,303	99.4	58,562	—
*8	1,291	105.6	63,753	—
*9	1,284	100.5	63,407	—

\* 予想、単位：千頭、前年同月比%。\* 1日あたりは本紙試算、価格は東京市場・極上・上

## 【鶏肉輸入予測数量】 5月は計4万5120 tで15・3%減

日本食肉輸出入協会は18日、鶏肉輸入動向検討委員会を東京都内で開催し、3～5月の鶏肉輸入数量を予測した。それによると、3月は計4万2080 t(20・1%減)で、ブラジルが2万7500 t(23・2%減)、タイが1万4千 t(12・0%減)、米国が530 t(36・3%減)、その他の国が50 t(55・8%減)

4月は計4万5110 t(13・3%減)で、ブラジルが2万9500 t(15・6%減)、タイが1万4800 t(10・3%減)、米国が760 t(49・3%増)、その他の国が50 t(5・7%減)。5月は計4万5120 t(15・3%減)で、ブラジルが2万9700 t(26・1%減)、タイが1万4500 t(21・5%増)、米国が870 t(21・2%減)、その他

の国が50 t(約2倍増)と予測している。

物価上昇に伴う消費者の生活防衛意識の高まりの中、価格優位性を有する鶏肉需要を背景に、外食、総菜を含めた中食などの好調な需要に支えられ、引き続き堅調に推移している。

ブラジル産については、ブラジル国内および他国向けの需要の高まりにより現地価格が高止まりしており、日本向け輸出の減少傾向が続いている。

南米では高病原性鳥インフルエンザの発生シーズンに本格的に入るため、当該疾病の発生、不透明な為替、入船遅延などの動向について、今後も注視していく必要があるとしている。

## 第4四半期肉用子牛平均売買価格

### その他肉専に補給金4万9900円、黒毛、交雑種はなし

農水省は18日、肉用子牛生産者補給金制度の令和6年度第4四半期の平均売買価格を告示した。

その他肉専用種は27万8100円(保証基準価格＝32万8千円)となり、平均売買価格が保障基準価格

を下回ったため、生産者補給金(補給金単価=4万9900円/頭)が交付されることとなった。

一方、黒毛和種は58万9700円(保証基準価格=56万4千円)、交雑種は38万9400円(27万4千円)、乳用種は20万5200円(16万4千円)、褐毛和

種は67万700円(51万4千円)となり、平均売買価格が保障基準価格を上回ったため生産者補給金は交付されない。なお、その他の肉専用種の算定期間は1年(4~翌年3月)

## JPPA が青年部セミナーを実施、養豚経営の事例を基に活発な意見交換

一般社団法人日本養豚協会(JPPA)は18~19日、東京都品川区の大崎ブライトコアホールで青年部会主催の「2025年度青年部セミナー」を実施した。

冒頭、青年部会の石川貴泰部会長(上写真)が「養豚業界を盛り上げたいという青年部の熱意の下、生産者、賛助会員が集まった。そして、講師の方々の講演、賛助会員の出展を通じ、生産性向上のために一つでもプラスになればと願っている」とあいさつ。

続いて、JPPAの香川雅彦会長(下写真)は豚熱や関税の問題に触れた他、「若手の皆さんの取り組みについて意見交換をしながら、自分の農場を見直してほしい」「養豚協会は厳しい状況にあるが、少しでも多く勉強して自社に持ち帰ってほしい」と述べた。

セミナーでは、初めに三井物産(株)食料本部食糧事業部飼料穀物室の高桑慶太室長補佐が、米国、中国、ブラジルを軸に、とうもろこし需給を分析。特に米国のトランプ政権下における関税政策や中国船入港料問題、それに伴う中国や欧州、日本向けの輸出への影響について、今後の可能性を説明した。

また、JPPAの鋤柄卓夫専務が豚熱対策の現状について、九州地方で確認された野生猪発生状況を中心に説明。加えて、清浄国ステータスの回復を目指す上でのワクチンを使った感染対策や、発生時の“選択的殺処分”の検討の必要性・実現性について、解説および問題提起をした。

養豚経営者からは、(有)飯田養豚場の飯田大樹専務、(株)藤野屋ファームの甲斐昇一郎社長、(有)農山畜産・モンヴェール農山の農山文康氏、(株)リンネファームおよび(有)環境テクシスの高橋慶社長が登壇し、それぞれの経営方針などを発表した。飯田専務は、生

産成績の改善によって家族経営を継続している自社の成功事例を紹介。甲斐社長は、かつて後継者として先代から事業を継いだ立場から、経営の変遷を説明した。農山氏は、自然豊かな環境下で行う養豚、加工、販売などの独自の方針を紹介。高橋社長は、飼料の製造・販売、養豚、コンサルタント業務を行う中でのエコフィードを使った養豚経営の実態を示した。



さらに、石川部会長がコーディネーターとなり、講師を務めた生産者4人をパネリストとして、パネルディスカッションを実施。それぞれに異なる養豚経営の在り方について、その多様性を深掘りする内容となった。会場の出席者からも多くの質問が飛び交い、その日参加していた養豚関係者らが自身の今後の取り組みなどのヒントにするべく、活発な意見交換が行われた。

なお、賛助会員も多く参加しており、MSDアニマルヘルス(株)、(株)Eco-Pork、日本農産工業(株)、エランコジャパン(株)、富士フィルムVETシステムズ(株)、東亜薬品工業(株)が、養豚に関わる各社の製品をアピールした。

## 鳥貴族、40周年を記念して大倉忠義さんとのコラボ企画の記者発表会を開催

(株)エターナルホスピタリティグループ(大倉忠司社長)傘下の(株)鳥貴族(大阪市中央区、江野澤暢男社長)が運営する全品均一価格の焼き鳥店「鳥貴族」は21日、同社の40周年を記念し、同グループ社長の長男であり、同店と同じ40歳である大倉忠義さん(以下、大倉さん)と三つのコラボ企画の発表試食会を開催した。

会の冒頭、大倉社長は「昨年39周年の際に、当店SNSでの発信への、息子からのアクションによって実現した本企画。息子とは初めてのコラボレーションということで新鮮な気持ち、複雑な気持ちが入り混じっている」とあいさつ。

コラボ企画の一つ目として、親子対談ショートムービーで創業40年を振り返る「これまで篇」と、2人の未来について語り合う「これから篇」の動画を5月1日から同店アプリで公開するほか、6月からは同店舗で、2人の貴重な対談動画メイキング映像の公開を予定するほか、同店公式TikTokで、親子ショートムービーの公開を発表。撮影に際して大倉さんは「カメラがあることに違和感を感じることなく、普通に父親と話していただけなので、少し自分の見え方が心配です」と振り返った。

2つ目は、大倉さん監修の数量限定メニューの販売。大倉さんをイメージした「緑」を取り入れたササミのチキンナゲット串8本に、のり塩をトッピングした「串ナゲットグリーン」と、ムネ串のタレ焼きにたっぷりのにらと半熟卵をトッピングした「ニラ玉グリーン」(共に税込み390円)。各100万食ずつ、合計200万食限定の販売となる。大倉さんは「僕は居酒屋の息子らしくお酒が好きでお酒が進むもの、そして、グループでのメンバーカラーがグリーンであることを意識して作ったメニューとなっている。価格を抑えながらもお腹いっぱい、楽しく食べてほしい」と語った。

三つ目が、40周年記念ノベルティグッズとして大倉さん直筆「すーぱーうぬぼれ中」の文字をプリントしたうちわとタオルが当たるキャンペーンを実施。同店舗で、大倉さん監修メニュー2品を頼んで写真を撮影し、同店の公式Xアカウント(@\_torikizoku)をフォロー。写真とともに「#すーぱーうぬぼれ中」

「#鳥貴族」をつけて、Xに投稿することで応募完了となる。大倉社長は「当店は営業中の看板に『うぬぼれ中』と掲げている。この『うぬぼれ中』という言葉は、当社の理念として焼

き鳥で世の中を明るくしているという意識を持って、営業しているという志を示している。現在国内659店舗および海外の店舗にあるものも、すべて私の直筆で書いて設置している」と話した。

さらに40周年企画として創業の地であり、大倉さん思い出の地でもある「鳥貴族1号店俊徳店」が、5月1日に期間限定復活オープンすることが発表された。大倉さんは「学校や遊んだ帰り道にあつて、子供の頃は商品にならなかったお肉や、軟骨が好きでよく焼いてもらいお昼ご飯を食べたりしていた、自分にとっては青春の一部のような場所。立ち退きでなくなる時きたときは悲しかったし、復活にあたっていろいろな思い出がよみがえってくる」と述べた。

本コラボへの意気込みを大倉社長は「まさかこういったコラボが実現できるとは思ってもいなかったが、息子のファン、当店のファンが一緒になって、40周年を大いに盛り上げていただけたらうれしい」と話し、また、大倉氏は「これまで父親との関係を、あえてオープンにはしてこなかったし、自分の名前をお店には使うことはしないと伝えていたが、会社が大きくなって、自分をコラボレーション相手に選んでいただけたことを誇り思う。自分のタレント業は20周年であり、その倍の40年という年月に尊敬と感慨深さと感じとともに、盛り上げていく一助になりたい」と語った。



## 伊藤ハム米久グループのサンキョーミートが新たにエキス事業を展開

伊藤ハム米久ホールディングスの子会社サンキョーミート(株)(鹿児島県志布志市、金森史浩社長)は21日、需要の高まる畜肉エキスに対応するため、畜肉エキスの製造・販売事業を開始することを発表した。

伊藤ハム米久グループの牛肉および豚肉生産事業の中核を担うサンキョーミートは、南九州エリアの3拠点で牛肉、豚肉の処理・カットおよび食肉加工品の製造・販売を行っている。2021年から隣接する九州エキス(株)に原料となる豚骨などを供給してきたが、同社がエキス事業から撤退することに伴い、建屋・製造設備を譲り受け、新規に事業を開始する。なお、エキス製造工場(写真)の稼働は27年度を予定している。

畜肉エキスはラーメンスープや加工食品などに使

用され、食シーンの多様化や人手不足を背景に今後とも堅調な需要が見込まれており、サンキョーミートの自社工場から供給する鮮度の高い国産原料(豚骨など)を活用し、原料調達から加工までを一貫して行うことで安全で良質な製品を安定的に供給する。

同社グループは、「中期経営計画2026」で基礎収益力の底上げとして「食肉商品の付加価値化」を掲げており、グループ内でエキス事業を内製化することでバリューチェーン価値を最大化させていく。また、副産物を有効活用することによる「持続可能な畜産産業への貢献」、さらに雇用創出による「地域社会への貢献」を進めていくとしている。

## 5月11日に梅小路公園・七条入口広場で「京都食肉市場まつり 2025」開催

京都食肉市場(株)は5月11日、京都市下京区の梅小路公園・七条入口広場で「京都食肉市場まつり2025」を開催する。同市場では厳選・加工された食肉を「京都食肉市場ブランド」と認定し、消費者にPR。このたび、市場でこだわりの仕入れをする食肉専門店と牛・豚を出荷する生産者が一堂に会し、市場ブランドの食肉を使った料理と精肉販売を行う祭りを行う。内容は京都食肉市場ブランドの食肉を使った料理の販売、同ブランド牛・豚肉の販売、農作物の販売。

同祭りは京都駅周辺エリアまるごとゲートウェイ事業の一環として行われ、大阪・関西万博の開催を契機に、万博の機運醸成を図るとともに、府内の活性化を目指す「大阪・関西万博きょうとアクションプラン」の一つ。また、同事業の実行委員会は、京都駅ビル開発(株)、西日本旅客鉄道(株)、京都府、京都市の4者で構成され、京都駅周辺一帯での文化芸術による町づくりを推進するとともに、府内各地の魅力を発信す



ることで京都府全域へ誘客を図ることを目的として実施するもの。

参加店舗は、伊賀肉の駒井、いけだ食品、牛匠かぐら、京都嵐山 中村屋総本店、京都食肉市場まつり実行委員会(京都食肉市場)、京都丹波牧場、京都焼肉 南大門、京のお肉処 弘、銀閣寺大西、JA全農ひろしま、特選和牛焼肉 一寸法師、三嶋亭、焼肉とビール 市場小路。農産物販売は鹿児島県経済連、JA全農長野 長野興農。PRブースは京都市中央食肉市場、京都和牛祭実行委員会。

開催概要は次のとおり。日時 5月11日10~16時30分▽場所 梅小路公園・七条入口広場(京都市下京区観喜寺町56-3、JR嵯峨野線・梅小路京都西駅前)▽入場料 無料▽運営 主催=京都食肉市場まつり2025実行委員会(事務局=京都食肉市場)、共催=京都市、後援=京都府(予定)

## デイブレイクが「JAPAN FROZEN SUMMIT 2025」開催

デイブレイク(株)は18日、「デイブレイクファミリー会」のオフライン交流イベント「JAPAN FROZEN SUMMIT 2025」を東京都千代田区のTokyo Innovation Baseで開催した。同社は、最先端の冷凍ビジネスを「学ぶ、築く」をスローガンに掲げ、特殊冷凍技術を活用する事業者が集まる次世代冷凍ビジネスコミュニティ「デイブレイクファミリー会」を運営。特殊冷凍技術を活用して企業と地域社会をより良くしようという共通の思いや成功事例を共有し、事業者同士のビジネスマッチングの創出を目指して活動している。

イベントには、「特殊冷凍を活用した高品質な食品を食べ手に届けたい」という共通の思いを持つ1次生産者や食品メーカー、飲食店、小売店など、全国から250人を超えるさまざまな業界関係者が参加し、事例を学んだほか、交流・商談会で交流を深めた。

木下昌之社長は「デイブレイクがアートロックフリーザーを販売開始して3年が経過したが、現在約1千社に導入いただいております、冷凍機をうまく活用して新たなビジネスモデルを構築されているパイオニアの方々約1千社います。今後世界の冷凍市場は、2030年に向けて80兆円市場になるといわれており、まだまだ伸びしろのある産業だ。ここから皆さまと一緒に活性化させていきたい」と呼びかけた。

第1部の海外輸出コンテンツでは、デイブレイクの担当者による取り組みが紹介された。同社海外事業担当で米国在住のニック・サカガミ氏は「米国の食品市場と日本食の輸出の可能性」について、さらに片山良宏副社長、食品流通事業の五十嵐圭祐氏、佐藤優氏が「デイブレイクの米国輸出の取り組み」を説明。今年6月からは、米国カリフォルニア州を中心に展開する米国大手日系スーパーマーケットチェーン「ミツワマーケットプレイス」の10店舗で、デイブレイクの冷凍ずしの販売が決定。米国の小売店で日本か



ら輸出された冷凍ずしが定番商品として販売されるのは、国内初の事例となる。

第2部の国内事例コンテンツでは、(株)タカハシフーズの増淵靖弘社長が「冷凍玉子焼きの活用事例」、(株)ちよだ鮭商品開発部の小野寺大樹部長が「冷凍寿司の活用事例」、(株)サイタブリアの青木伸一郎料理長が「ラグジュアリー飲食業態での活用事例」について、それぞれ説明した。

続いて(株)ダイエーの小林秀峰事業部長が同社の冷食事業展開について紹介。ダイエーでは、冷凍技術を活用し出来立てのおいしさを維持した高品質な冷凍食品「冷凍dai革命シリーズ」を展開。店舗およびプロセスセンターにアートロックフリーザー(今年4月末時点で22台)を導入し、水産、畜産、総菜、ベーカリー、フルーツなどの冷凍商品の開発・販売を行っている。

さらなる挑戦として、アートロックフリーザーで凍結した冷凍ずしを大手電機メーカーの解凍機で解凍して提供する実験販売を実施しており、開店直後から必要なときにいつでも鮮度の高いずしが提供できる仕組みの構築を目指している。これにより、販売のチャンスロス、そして食品ロス削減につなげる。

さらにファミリー会を通じたビジネスマッチング事例として、フジッコNEWデリカ(株)の籠谷一徳取締役シニアエグゼクティブオフィサー、(株)助来の加藤丈士社長がダイエーとの取り組みを紹介した。

### 【牛・豚肉の輸入数量予測】5月牛肉は9・1%減、豚肉は12・5%減か

農畜産業振興機構は18日、国内の主な輸入事業者で構成される牛肉および豚肉輸入動向検討委員

会を開催し、3~5月の牛肉と豚肉の輸入数量を予測した。

それによると牛肉輸入量は、4月は冷蔵品が1万4800t(前年同月比18・6%減)、冷凍品が4万1500t(7・8%減)で合計5万6300t(10・9%減)と予測。5月は冷蔵品が1万6200t(8・8%減)、冷凍品が2万7900t(9・2%減)で合計4万4100t(9・1%減)と予測。3~5月の3カ月平均は4万3800tと前年同期を12・4%下回ると予測している。

豚肉輸入量は、4月は冷蔵品が3万2千t(5・1%

減)、冷凍品が5万5200t(15・2%減)と冷凍品が前年を大きく下回り、合計8万7200t(11・7%減)になると予測。5月は冷蔵品が3万1600t(5・8%減)、冷凍品が5万700t(16・3%減)と冷凍品が前年を大きく下回り、合計8万2300t(12・5%減)になると予測。3カ月平均は7万9千tと前年同期を11・3%下回ると予測している。

## 「ハヤリソーセージ」が大正時代のソーセージを復刻

2009年に東京・恵比寿で創業し、現在は山梨県上野原市で、現代ソーセージ研究家の村上武士氏が手掛ける自然派ソーセージ専門店「ハヤリソーセージ」を展開する(株)流行。

同社はドイツに限らず世界中のソーセージを作ることをメインに、ソーセージは「肉」でなければならないという概念を取り払い「加工品の副産物」「キズや規格外品の野菜や果物」「フェアトレード食材」「サステナブル食材」などを取り入れたエシカルなソーセージも製造している。

そんな同社がこのほど、松屋銀座開店100周年を記念して開催された「松屋のニク活 in GINZA」で大正時代のソーセージを再現した復刻版「大正サシズ」を4月10、11日の期間限定で販売した。サシズとはソーセージを(sausage)をサーシーズと呼んだことから由来する。

1924年(大正13年)、銀座4丁目に日本初のソーセージ専門店をオープンしたのが、日本のソーセージの父といわれる大木市蔵氏。翌年、銀座3丁目で開業した松屋銀座が、大木氏が手掛けたソーセージをハイカラと評価し、日本で初めて百貨店でソーセージを販売した。

こうした歴史的背景を踏まえ、日本にソーセージを



広めた「大木市蔵」氏の功績と実直なものづくりを世に伝えたいという村上代表の思い、そして大木氏の出身地である千葉県山武郡横芝光町商工会の協力を得て、今回の復刻販売が実現した。

ハヤリソーセージでは、大木市蔵氏の著書『実用豚肉加工法』を基に当時のフランクフルトのレシピを再現。使用する素材は豚肉と牛肉の合びき、そしてスパイスは塩、こしょう、ナツメグのみというシンプルさ。時代背景を考慮し、塩分濃度、畜肉の割合は調整しているが、増量剤などを使用せず、素材のうまみを最大限に引き

出したソーセージ。しっかりとしたコクと重厚感のある味わいが特長だ。

また、今回の復刻版ソーセージでは、大分産放牧牛の赤身肉を使用。かつての農作業の際に育てられていた赤身肉の風味を意識して、さらに深みのある味わいに仕上がった。

今後の展望についてハヤリソーセージでは「ソーセージは食用動物の全てを無駄なく包装材(腸)に詰めて保存したのが起源とされており、時代とともにその神髄をカタチにしていく。もったいない食材(未利用食材、加工副産物など)を詰めてアップサイクルソーセージを提案していきたい」と意欲をみせる。

## 豪州でインドネシア向け生体牛輸出が好調

2024年の豪州の生体牛輸出頭数は、76万6044頭(前年比13.2%増)とかなり大きく増加し、そのうち7割をインドネシア向けが占めている。インドネシアでは、豪州から輸入された生体牛を自国内の肥育場で育て、と畜処理し、生産された牛肉は主にウエットマーケットと呼ばれる生鮮食品を取り扱う市場で販売されている。豪州食肉家畜生産者事業団(MLA)によると、このような市場では、消費者は安価なものを選ぶ傾向があり、インド産の水牛肉やブラジル産の牛肉などに比べて豪州産は価格競争力を有することから、豪州産生体牛の安定した輸出につながっているとされている。また、同国の消費者は、食品の生産システム、原産地、ハラール認証に関して、より透明性を求めるようになってきており、透明性の高い生産システムとトレーサビリティに対する評価が高い豪州産牛肉は、消費者に好まれているとされる。

24年のインドネシア向けの生体牛輸出頭数は、53万7274頭(前年比49.2%増)と前年から大幅に増加した(図2)。また、25年1~3月の輸出頭数をみると、8万4292頭(前年同期比8.8%増)と前年を上回る水準にある。この背景には、同国にとって豪州が唯一(注)の生体牛輸入先であることに加え、インドネシアからの堅調な需要があるとみられる(インドネシアの乳牛および肉牛の頭数を増やす取り組みの一環として、2025年1月に同政府はブラジルからの生体牛の輸入解禁を発表したため、今後はブラジルからの輸入も見込まれる。)

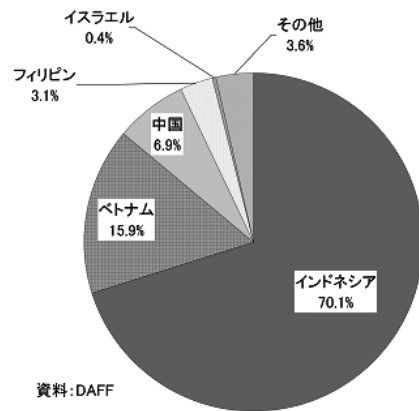
また、インドネシア政府は2030年までに1人当たりの牛乳消費量を倍増するという野心的な目標を設定している中で、輸入に頼らず国内の牛乳生産量を大幅に増やすとの方針から、今後4年間で100万頭の乳牛の輸入を計画している。同国政府は、栄養価の高い食事を小学生や中学生(イスラム全寮制学校および特別支援学校を含む)、妊婦、幼児、授

乳中の母親などに無料で供給するために、国産の牛乳と牛肉の生産強化を目標に掲げている。

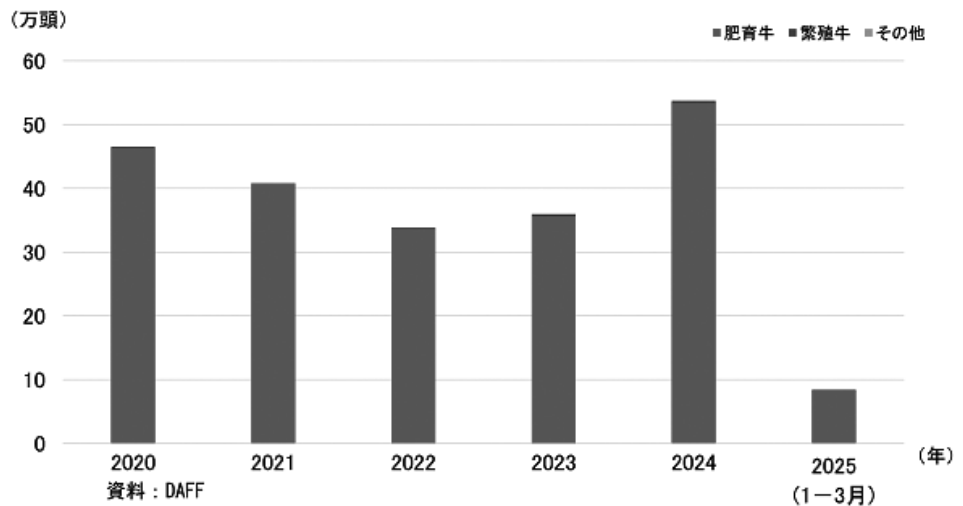
現地報道によると、生体牛の主要輸出地域である豪州北部では、肉牛の生産を後押しする好調な雨季が続いたことで、輸出可能な牛の頭数増が見込まれている。なお、インドネシア・オーストラリア包括的経済連携協定(IA-CEPA)に基づき、豪州はインドネシアに対して、25年は前年の生体牛輸出頭数を上回る70万頭の去勢牛の無関税枠を確保している。

一方で、豪州の輸出業者は①生体牛輸出に際して豪州海事安全局の厳しい認証基準を満たす船舶のみ使用が可能なこと②南米産生体牛に対する中東からの需要により船舶が利用され、利用可能な大型船舶の確保が難しくなっていること一などから、輸送能力が、例年に比べて不足していることを懸念している。(農畜産業振興機構)

2024年の豪州の生体牛輸出国



インドネシア向け豪州の生体牛輸出頭数



[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉

(令和7年4月1日～4月15日)

(単位：キロ当たり円、税込み、重量 kg)

		首都圏					近畿圏				
		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
米国C	チャックアイロール	2,419	2,441	2,861	2,471	8,266	2,408	2,484	2,592	2,509	2,609
	ショートプレート	1,458	1,458	1,598	1,490	32,573	1,393	1,393	1,393	1,393	19,098
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	126
	チャックリブ	-	-	-	-	268	-	-	-	-	21
	ストリップロイン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,646	2,646	2,646	2,646	2,917	2,322	2,462	2,592	2,463	1,763
	ショートプレート	1,210	1,296	1,323	1,268	11,594	1,188	1,404	1,404	1,369	22,803
豪州チルド	チャックアイロール	-	-	-	-	966	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,577	1,642	1,728	1,649	6,445
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	193
	クロッド	1,294	1,300	1,426	1,308	1,602	-	-	-	-	781
	ポイント&ブリスケット	1,458	1,476	1,566	1,480	5,903	1,512	1,512	1,512	1,512	3,649
	ナーベル&ブリスケット	1,426	1,436	1,527	1,467	4,142	1,466	1,493	1,501	1,486	1,068
	チャックショートリブ	-	-	-	-	441	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	238	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	2,646	2,646	2,646	2,646	6,139	-	-	-	-	219
	テンダーロイン	5,540	5,724	5,832	5,708	1,541	-	-	-	-	166
	トップサイド	1,447	1,621	1,728	1,577	1,497	1,393	1,458	1,771	1,540	3,792
	シックフランク	-	-	-	-	570	-	-	-	-	84
	D-ランプ	-	-	-	-	322	-	-	-	-	-
アウトサイド	-	-	-	-	309	1,404	1,436	1,490	1,443	5,080	
取引重量合計		79,288					67,897				
		中京圏					九州圏				
		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
米国C	チャックアイロール	2,646	2,646	2,646	2,646	1,276	2,214	2,484	2,873	2,533	4,240
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	チャックリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	27
米国F	チャックアイロール	-	-	-	-	-	2,473	2,754	3,002	2,724	2,352
	ショートプレート	1,339	1,339	1,404	1,352	1,377	1,318	1,361	1,501	1,369	4,208
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	195	-	-	-	-	94
	チャックテンダー	-	-	-	-	17	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	740	-	-	-	-	85
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	920	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16
	ストリップロイン	-	-	-	-	43	-	-	-	-	83
	テンダーロイン	-	-	-	-	104	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,728	1,814	1,868	1,821	3,740	-	-	-	-	983
	シックフランク	-	-	-	-	896	-	-	-	-	120
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	218	-	-	-	-	-	
取引重量合計		9,526					12,208				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 4月21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	4,278	3,164	2,395	-	-
		安値	2,197	2,090	2,156	-	-
		平均	3,053	2,508	2,274	-	-
	211頭	頭数	184	25	2	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	2,880	2,351	2,257	-	-
		安値	2,269	2,266	2,203	-	-
		平均	2,456	2,304	2,241	-	-
	45頭	頭数	32	8	5	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
-頭	頭数	-	-	-	-	-	
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	-	1,630	1,600	1,506	
	34頭	頭数	-	7	21	6	
	雌 C	平均	-	-	-	-	
	-頭	頭数	-	-	-	-	
去 B	平均	-	1,576	1,603	1,459		
14頭	頭数	-	1	9	4		
去 C	平均	-	-	-	-		
-頭	頭数	-	-	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	401	974	-	(競り)	(相対)	
売買	394	1,031	221.0	-	10	60

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	1,824	1,537	1,439	1,533	-
	B	-	1,821	1,241	1,249	1,086
和 去	A	2,470	-	2,188	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	970	875
	C	-	-	-	865	861
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,729	1,634	1,521	1,148	-
	C	-	-	1,565	1,017	-
交 去	B	-	1,671	1,567	1,498	-
	C	-	1,545	1,506	1,462	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	694	840	918	907	907
	安値	585	551	517	454	292
	平均	615	589	565	541	490
	頭数	( 6)	( 272)	( 393)	( 232)	( 128)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入相対	高値	-	618	599	580	-
	安値	-	617	599	579	-
	平均	-	617	599	579	543
	頭数	( -)	( 4)	( 2)	( 3)	( 1)

[大阪食肉卸売市場] 4月21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	2,523	2,309	-	-	-
(頭数)	( 7)	( 3)	( -)	( 1)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,971	2,310	-	-	-
(頭数)	( 5)	( 3)	( 2)	( -)	( -)
B	-	2,052	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,949	1,849	1,617	1,426	-
C	-	1,623	-	-	-
交雑去 B	1,998	1,814	1,660	1,566	-
C	-	1,610	1,631	-	-
豚	-	771	760	776	600

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	4月21日	4月18日	(4月累計)
豚	62,200	61,900	936,900
成牛計	4,810	4,570	69,040
和牛雌	1,110	1,180	17,680
和牛去勢	1,560	880	18,710
乳牛雌	350	700	10,110
乳牛去勢	490	360	6,550
交雑雌	460	710	7,170
交雑去	840	740	8,790

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 4月21日

東京	1,544円	(前日 1,501円)
大阪	1,643円	(前日 1,568円)

[豚・全農建値] 4月21日

上	中	取引頭数	市況
590円	567円	1,177頭	続伸

と畜	牛 126頭	豚 35頭	牛概況 強もちあい
売買	牛 99頭	豚 76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21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)	- (-)	5,560	-	もちあい
仙台 [中]	559 (558)	493 (487)	314	148	堅調
栃木 [地]	- (575)	- (541)	-	-	休市
茨城 [地]	584 (584)	565 (565)	1,229	436	もちあい
群馬 [地]	587 (556)	545 (504)	2,134	314	続伸
さいたま [中]	583 (573)	565 (566)	321	321	上伸
東京 [中]	589 (587)	565 (564)	974	1,031	もちあい
横浜 [中]	598 (582)	572 (557)	686	695	続伸
山梨 [地]	- (-)	- (-)	125	47	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	596 (593)	576 (556)	865	280	続伸
京都 [中]	634 (628)	619 (588)	104	71	もちあい
大阪 [中]	771 (-)	760 (-)	35	63	まちまち
神戸 [中]	- (584)	- (578)	160	-	上場なし
岡山 [地]	598 (687)	587 (694)	269	293	暴落
広島 [中]	576 (-)	543 (-)	262	44	続落
福岡 [中]	581 (573)	548 (539)	484	147	続伸

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。京都の前日は19日。

[日本食肉流通センター] 4月14日～4月20日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,647,739 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	1,077	1,200	1,246	1,180	76,689
うで	734	788	814	782	125,412
ロース	1,057	1,157	1,193	1,135	159,648
ばら	1,108	1,184	1,259	1,187	189,860
もも	773	799	842	801	240,734
ヒレ	1,042	1,112	1,358	1,143	11,233
セット	936	1,028	1,064	1,017	844,163

◇近畿圏 総重量 712,325 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	1,270	1,321	1,253	51,694
うで	702	770	810	769	122,528
ロース	1,048	1,205	1,268	1,167	92,879
ばら	1,156	1,242	1,297	1,240	120,839
もも	734	778	826	770	175,996
ヒレ	1,134	1,190	1,339	1,210	10,394
セット	899	1,000	1,107	991	137,995

[食鳥正肉日経相場] 4月18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	730	807	959	220
ムネ	401	454	575	215

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	727	800	1,010	4
ムネ	405	458	570	5

[農水省統計情報部食鳥市況] 4月18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	1,072	669	550	600	650
安値	700	430	290	360	350
平均	807	457	-	-	-

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日期間中（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、ブランクット判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。