

令和7年
2025年

5月7日
水曜日

第11705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



ボード・ピア、シェフ・マスターズ・シリーズを開催……P7

CONTENTS

- ▶スターゼン 横田和彦代表取締役社長、消費の2極化に対応、部門横断し連携強化……P2
- ▶全肉連と日本食肉協会、食肉小売の特定技能制度および育成就労制度追加について農水省に要望……P3
- ▶エス・ディー・エス バイオテックの「カシューナッツ殻液」牛のげっぶ中のメタンガスを削減する飼料添加物として指定される……P3
- ▶加工食品事業は増収増益、伊藤ハム米久ホールディングスが2025年3月期決算発表……P4
- ▶福岡空港で和牛をシンガポールに手軽に持ち帰れる検疫代行サービス開始……P4～5
- ▶[POSランク3月洋総菜製品]「イシイのおべんとクン」が首位……P5
- ▶[POSランク3月その他加工肉製品]「ソラチオリジナルのたれ使用ロースジンギスカン」が首位……P5
- ▶ブラジル、24/25年度主要穀物の生産状況等の調査結果を公表……P6
- ▶シェフ・マスターズ・シリーズを開催、アイリッシュビーフ&ラムをPR—ボード・ピア……P7
- ▶「米沢牛入りさらみ」の新サイズが登場、米沢牛150年の歴史と感謝を込めて……P7
- ▶洋総菜製品3月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……P8
- ▶その他加工肉製品3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]2日……P10
- ▶[各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]2日……P11

注目のヘッドライン

スターゼン 横田和彦代表取締役社長、消費の2極化に対応、部門横断し連携強化

…詳細はP2

加工食品事業は増収増益、伊藤ハム米久ホールディングスが2025年3月期決算発表

…詳細はP4

食の感動体験を創造することで
世界中の人々と食をつなぎ続ける

スターゼン

<https://www.starzen.co.jp/>

エス・ディー・エス

S Foods

<https://www.sfoods.co.jp/>

スターゼン 横田和彦代表取締役社長 消費の2極化に対応、部門横断し連携強化

——昨年度の概況は。

食肉の調達環境は非常に厳しく、特に輸入品については為替の影響から、物量確保や在庫を増やすことが難しい状況でした。また、輸入チルドポークの供給が不安定で、国産豚枝肉相場が900円台となるなど、異常な展開となりました。

当社は同業他社に比べてコンシューマー向け商品が少ないため、価格改定についても状況の共有がなされている企業間での交渉は比較的スムーズでしたが、さらなる原料価格、経費上昇に吸収され、厳しい状況が継続しています。

国内ではより安価な商材への需要が高まった一方、価値が認められている商品、例えば、当社においては和牛の販売が堅調に推移。消費の2極化が進む中、相場変動の影響を直接受けるコモディティ商品ではなく、豚肉では「こだわりポーク」や「氷感熟成豚」など、自社ブランド商品の販売に注力しました。

——今年度の方針は。

「基本動作の徹底とチームコラボレーションの促進」を掲げます。基本動作にはあいさつなどコミュニケーションの基本と業務の質を高める基本の二つがあり、特に後者の徹底を図ります。

チームコラボレーションでは、部門の垣根を超えた連携を強化するためのタスクフォースを編成。和牛など海外向け販売が増える中、部門横断的に積極的な営業活動を行い、お客さまの評価を含めて手応えを感じています。

グループ内の横断的取り組みでは、ハード面は本社に加え、全国50の販売事業所も来期中に事務所の美装と合わせフリーアドレス化を推進。ソフト面では昨年刷新した経営理念実現に向けたインターナルブランディングを進めています。従業員への周知活動から浸透のフェーズに移行し、さまざまな部署から選抜された本活動の推進役となるメンバーを増員。会社が目指すべき道を従業員自らが率先して考える組織を目指します。

——商品開発についてはいかがですか。

焼き肉チェーンなどに向けて今まで商品化してい

なかった部位を提案します。原料調達も間口を広げ、例えば牛タンでは米国に加え、カナダやEU諸国などからも相当量輸入しています。より安価なニーズをカバーする商材から、需要が安定的な高級原料の品ぞろえまで、両方に応えます。



高齢化社会への対応として「やわらか食」「キザミ食」など大手給食企業に協力し開発を進めています。中でも「キザミ食」は、おいしさへのこだわりを追求しながら、食べやすく、飲み込みやすい商品に仕上がっています。食肉を素材とした新しい形での商品提供方法として、需要増に期待します。

また、昨今は刺激的で振り切った商品が好まれます。当社のチョリソーは、辛味の中に独特のうまみがあると高評価を得ています。これを応用した、ご飯に合うぜいたく感あるおかずシリーズとして、辛くてうまい「赤のビフテキ」、濃くてうまい「黒のビフテキ」を今春発売しました。ローマイヤについては現在、リブランディングを実施しています。ハイエンド、ミドルアップ層をターゲットとした商品開発を進めます。

内臓を素材とした加工食品の開発にも注力。当社は、と畜場併設の自社工場から毎日新鮮な副生物が入手できますから、素材に付加価値を付け、値頃でお客さまに喜ばれる商品開発を一層強化します。

さらに原料事情なども勘案してローストポークをさらに強化。おかずとしての提案やラーメン店のレアチャーシューなど、特定加熱品のローストポークを強化していきます。

——新市場への取り組みをおきかせください。

ふるさと納税やECを活用した販売戦略を引き続き推進します。今年3月には水迫ファームとの資本業務提携を締結。豪州のグループ牧場に同社の和牛肥育のノウハウを導入し、海外での販売拡大を目指します。

全肉連と日本食肉協会 食肉小売の特定技能制度および育成就労制度追加について農水省に要望

全国食肉事業協同組合連合会(村上幸春会長)と一般社団法人日本食肉協会(布川勝一会長)は4月25日、東京都港区のアジミックビルで開催した全肉連の理事会で、食肉小売業の特定技能制度および育成就労制度追加に関する要望書を農水省に連名で提出した。要望書は、村上会長から農水省畜産局食肉鶏卵課・香川仁志課長補佐に手渡された。

近年の食肉小売業では人材確保が難しく、慢性的な人手不足により、店舗継続が懸念されるような深刻な事態となっている。その対応のため、各社は機械、施設などに対する積極的な設備投資を通じた生産性向上、労働環境の改善に努めるとともに、賃金水準の引き上げなどによって精力的な人材確保に取り組んでいるが、いまだに人員を充足できる状況になってはいない。

一方で政府はこのほど、社会的に人材確保が困難な現状を踏まえ、特定技能制度との連動性を持たせた新しい外国人材の受け入れに関する育成就労制度を創設することとして、関係法制度の整備に着手。

昨年8月には技能実習制度における移行対象職種・作業に「牛豚精肉商品製造作業」が追加され、食肉小売業でも精肉加工に従事する技能実習生の受け入れが認められた。しかし、特定技能制度においては、産業分類上の小売業に該当することから、食肉小売業は対象事業所とされていない。また、育成就労制度は特定産業分野と原則一致させることになり、技能実習制度が廃止されて育成就労制度になると、食肉小売業で外国人材を受け入れることができなくなる。

そこで今回、全肉連および食肉協会は、食料品製造を行う食肉小売業を特定技能制度および育成就労制度の対象とするようにと、農水省畜産局に対して強い要望を行った。



エス・ディー・エス バイオテックの「カシューナッツ殻液」 牛のげっぶ中のメタンガスを削減する飼料添加物として指定される

(株)エス・ディー・エス バイオテック(東京都千代田区、阿部徹社長)は2日、同社が販売する牛用飼料「ルミナツプ」の主成分であるカシューナッツ殻液(CNSL)が、牛のげっぶ中のメタンガスを削減する飼料添加物として農水省から指定されたことを発表した。天然物として初めての飼料添加物指定となる。

CNSLはカシューナッツの殻から圧搾抽出される天然の油状液体で、同社はこのCNSLを含有する飼料を飼料原料として2012年から販売してきた。発売以来、多くの畜産生産者に愛用されており、家畜の健康や生産をサポートする製品として高い評価を受けている。

CNSLにはアナカルド酸などの天然フェノール類が豊富に含まれ、牛の第1胃内の細菌叢さいきんそうに作用することで、牛がげっぶとして排出するメタンガスの発生を低

減する。その効果が国に認められ、このほど飼料添加物の用途の一つである「飼料の栄養成分その他の有効成分の補給」に含まれる「温室効果ガス削減を目的とするもの」として、飼料添加物に指定された。

同社は、CNSLがもつ多様な特性の研究や生産現場での牛げっぶメタンの測定ノウハウの蓄積を多方面と連携しながら進めている。また、「今後も当社が培った知見や技術を活用し、畜産生産者や業界関係者の皆さまと協力しながら、持続可能な畜産業の実現を目指して取り組んでいく」としている。

なお、CNSLに関する情報の専用Webサイトがリニューアル中であり、16日ごろに再公開される予定となっている。https://www.sdsbio.co.jp/products/anim/cnsl_lp/index.html

加工食品事業は増収増益 伊藤ハム米久ホールディングスが2025年3月期決算発表

伊藤ハム米久ホールディングスが2日に公表した2025年3月期の連結業績によると、売上高は9887億7100万円(前期比3・5%増)、営業利益は195億7600万円(12・4%減)、経常利益は207億5千万円(20・3%減)、親会社株主に帰属する当期純利益130億9700万円(15・8%減)で増収減益となった。

原材料価格の高止まりや物流費の上昇が続く厳しい事業環境の中、食肉事業の販売単価上昇や加工食品事業の価格改定実施などにより売上高は増加したが、食肉事業の減益の影響を受け、営業利益、経常利益、親会社株主に帰属する当期純利益は共に減少した。セグメント別の概況は次のとおり。

[加工食品事業] ハム・ソーセージは、消費者キャンペーンのプロモーションを実施するなど、家庭用主力商品の拡販に努め、調理加工食品は、消費者ニーズの多様化に対応した商品群の販売に努めたことから、いずれも売上高は増加した。加工食品事業全体では、価格改定やコスト削減などの取り組みによる

効果が原材料費、光熱費および物流単価の上昇の影響等をカバーしたことから、売上高は4008億7200万円(2・4%増)、経常利益は97億7500万円(9・0%増)で増収増益と

なった。

[食肉事業] 国内事業は、牛肉・豚肉を中心とした販売単価の上昇、国産鶏肉の数量増加などにより売上高は増加したが、消費マインドの低下による高価格帯の国産牛肉、輸入牛肉の販売数量減少、物流単価の上昇の影響などを受け、減益となった。海外事業は、アンズコフーズ社において、売上高は増加したものの人件費の増加および光熱費の上昇、中国向け輸出の不振の影響などを受けた結果、減益となった。食肉事業全体では、売上高は5878億8300万円(4・2%増)と増加したが、事業環境は国内、海外ともに厳しい状況が続き、経常利益は122億1500万円(32・4%減)と減少した。

2026年3月期の連結業績は売上高1兆300億(4・2%増)、営業利益265億円(35・4%増)、経常利益275億円(32・5%増)、親会社株主に帰属する当期純利益175億円(33・6%増)を見込んでいる。

伊藤ハム米久HDの25年3月期決算

単位：百万円、%

		25年3月期	前期比	次期予想	前期比
連結	売上高	988,771	3.5	1,030,000	4.2
	営業利益	19,576	△12.4	26,500	35.4
	経常利益	20,750	△20.3	27,500	32.5
	当期純利益	13,097	△15.8	17,500	33.6
個別	営業収益	584,695	10.4	-	-
	営業利益	△647	-	-	-
	経常利益	3,860	△73.4	-	-
	当期純利益	2,427	△94.0	-	-
事業別セグメント		売上高	前期比	営業利益	前期比
連結	加工食品事業	400,872	2.4	9,775	9.0
	食肉事業	587,883	4.2	12,215	△32.4

福岡空港で和牛をシンガポールに手軽に持ち帰れる検疫代行サービス開始

日本およびアジア圏において農産物輸送に特化した物流会社の(株)福岡ソノリク(本社=佐賀県鳥栖市、園田壽俊社長)は、福岡国際空港国際線旅客ターミナル1F「農家の直売所 Wafood Airport店」

で、シンガポール人旅行者が九州滞在中にスーパーや精肉店で購入した「九州産の和牛を、シンガポールへお土産として持ち帰ることを可能とする」動物検疫検査代行サービスを、7日午前8時から開始する。

九州を訪れるシンガポール人は多いが、そのほとんどは2016年に日本がシンガポールと2国間で結んだ和牛を土産として持ち帰ることを可能とした協定の存在を知らない。同社は、福岡国際空港国際線旅客ターミナル1Fで運営する農家の直売所Wafood Airport店を活用し、より多くのシンガポール人旅行者がこの仕組みを知り、土産として和牛を持ち帰ることが、九州を旅先に選ぶ理由の一つとなる仕組みづくりをスタートする。

このサービスにより、シンガポール人旅行者はスーパーや精肉店で土産を目的に購入した国産表示のある商品と購入を証明するレシートを持って「Wafood Airport 福岡空港店」へ立ち寄り、簡単な申請と検査を受けるだけでシンガポールへ持ち帰ることが可能となる。現地到着後の面倒な申請手続きも不要となり、「和牛がシンガポール人に人気のお土産」となる道が開かれる。

今回、ソノリクは「Low Fat Wagyu (LFW)」をコンセプトとし、旅行者に対して空港で検疫代行サービスを無料で提供することで、「和牛」がもっと身近に、

もっと世界へ、土産として輸出できる仕組みを築いた。店舗を訪れるお客には、旬の果物や生産農家が手作りしたユニークな食品を販売することで、検疫代行サービスの収益化を図る。



ソノリクは、検疫検査代行サービスをセットにした土産用冷凍和牛のWafood Airport福岡空港店での販売実現に向け、現在パートナー企業と商品の選定を進めている。商品コンセプトは、Low Fat Wagyu (LFW)。旅行者が、スーパーで、空港で、自分好みの和牛と出会い、手軽で安価、かつストレスフリーで持ち帰れる仕組みづくりを通して、国が掲げる農産品輸出額5兆円の目標達成に貢献していく。

【POSランク3月洋総菜製品】「イシイのおべんとクン」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3月POS/洋総菜製品売れ筋ランキングによると、石井食品「イシイのおべんとクンミートボール」(120g×2)が首位だった。

2位は日本ハム「とろける4種チーズハンバーグ」

(246g)、3位は伊藤ハム「ピザガーデンマルゲリータ1P」、4位は日本ハム「石窯工房 マルゲリータ1P」、5位はマルシンフーズ「マルシンフーズハンバーグ3P」だった。対象店舗1048店舗の総販売金額は5億411万3230円。

【POSランク3月その他加工肉製品】「ソラチオリジナルのたれ使用ロースジギスカン」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3月POS/その他加工肉製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「ソラチオリジナルのたれ使用ロースジギスカン」(200g×3)が首位だった。

2位はシジシージャパン「ほぐしサラダチキン」

(100g)、3位はシジシージャパン「サラダチキンプレート」(100g)、4位はイオントップバリュ「手仕込みローストビーフシルキーカット」(108g)、5位は日本ハム「サラダチキンプレート」(156g)だった。対象店舗1048店舗の総販売金額は2億6221万6621円。

ブラジル、24/25年度主要穀物の生産状況等の調査結果を公表

ブラジル国家食糧供給公社 (CONAB) はこのほど、2024/25年度第7回となる主要穀物の生産状況等調査結果を公表した。この調査は、春植えの夏期作物や秋植えの冬期作物の生産予測を毎月公表するものである。

24/25年度のとうもろこし生産量は、前回より198万3100t 上方修正の1億2474万3400t (前年度比7.8%増) と、前年度をかなりの程度上回ると見込まれている(表、図)。これは、作付面積(1.2%増)と単収(6.5%増)がいずれも前年度を上回ると見込まれることによる。この生産量は、CONABが統計を取り始めて以来、最大となった22/23年度に次ぐ大きさとなる。

内訳をみると、全生産量の2割を占める第1期作の生産量は、前回より39万1900t 下方修正されたものの2446万5400t (6.5%増) と、前年度をかなりの程度上回ると見込まれている。作付面積は、穀物市場価格の下落などを背景に5.1%減と前年度をやや下回ったが、単収が12.2%増とかなり大きく増加することが寄与している。

また、全生産量の8割を占める第2期作の生産量は、前回より237万5100t 上方修正の9789万900t (8.5%増) と、前年度をかなりの程度上回ると見込まれている。第2期作のばん種作業は、作付面積全体の97.9% (25年3月末現在) で終了し、ミナス・ジェライス州、マトグロッソ・ド・スル州、パラナ州でわずかに残っているのみである。作付状況はほとんどの産地で良好となったが、ゴイアス州の一部地域とミナス・ジェライス州全体では、2月と3月上旬の降雨量が少なかったため、初期生育の遅れが報告されている。

24/25年度のとうもろこし需給をみると、生産量が上方修正されたものの、国内需要が引き続き堅調なことから、輸出量は前回と変わらず3400万t (前年度比11.7%減) と、前年度をかなり大きく下回ると見込まれている。

24/25年度の大豆生産量は、前回より50万300t

上方修正の1億6786万9800t (前年度比13.6%増) と前年度をかなり大きく上回り、CONABが統計を取り始めて以来、最大となった22/23年度の生産量を更新すると見込まれている。これは、作付面積(3.0%増)と単収(10.4%増)がいずれも前年度を上回ると見込まれることによる。

リオ・グランデ・ド・スル州では、天候不順により作柄に影響が出ているものの、サンパウロ州、ゴイアス州、トカンチンス州、マトグロッソ州などは記録的な豊作が見込まれることで、全体の生産量は上方修正された。

収穫状況(25年3月末)は、中南部地域での降雨量減少により収穫が進んだことで、収穫面積の81.4%で収穫を終えている。

24/25年度の大豆需給を、みると、生産量の上方修正が影響し、輸出量も前回より11万400t 上方修正され、1億585万8400t (7.1%増) になると見込まれている。(農畜産業振興機構)

2024/25年度の主要穀物等の生産予測

	作付面積(千ha)				単収(t/ha)				生産量(千トン)			
	2023/24	2024/25		前年度比増減率	2023/24	2024/25		前年度比増減率	2023/24	2024/25		前年度比増減率
		(3月予測)	(4月予測)			(3月予測)	(4月予測)			(3月予測)	(4月予測)	
穀物合計	79,941.2	81,608.3	81,670.8	2.2%	3.7	4.0	4.0	8.6%	297,749.2	328,312.3	330,328.2	10.9%
トウモロコシ	21,050.8	21,143.8	21,313.1	1.2%	5.5	5.8	5.9	6.5%	115,697.2	122,760.3	124,743.4	7.5%
第1期作	3,970.1	3,745.6	3,768.7	▲5.1%	5.8	6.6	6.5	12.2%	22,962.2	24,957.3	24,465.4	6.5%
第2期作	16,437.4	16,748.6	16,895.0	2.8%	5.5	5.7	5.8	5.5%	90,255.0	95,515.8	97,890.9	8.5%
第3期作	643.3	649.4	649.4	0.9%	3.9	3.7	3.7	▲4.7%	2,480.3	2,387.1	2,387.1	▲3.8%
大豆	46,149.6	47,450.7	47,515.7	3.0%	3.2	3.5	3.5	10.4%	147,721.1	167,369.5	167,869.8	13.6%

資料:ブラジル国家食糧供給公社(CONAB)

注1:2025年4月10日公表データ。

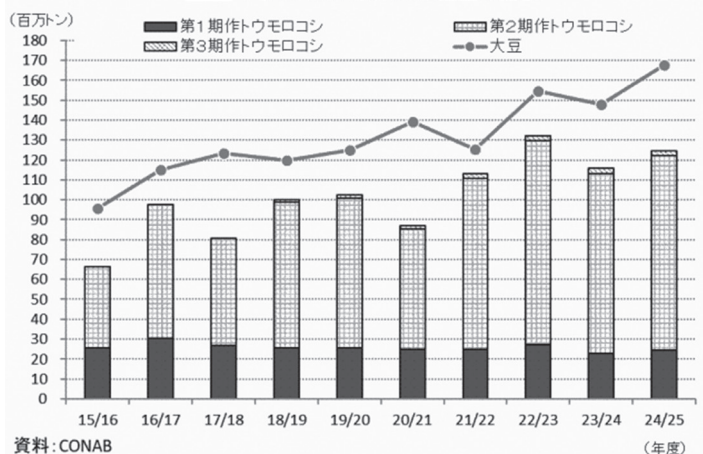
2:第1作トウモロコシは、例年、9月ごろから南部より順次播種され、翌5月ごろまでに収穫をほぼ終える。

3:第2作トウモロコシは、主に中西部と南部(パラナ州)で1~3月にかけて播種が行われ、6~9月に収穫される。

4:第3作トウモロコシは、主に北部と北東部で5~6月にかけて播種が行われ、10~11月ごろに収穫される。

5:大豆は、10月ごろから順次播種され、翌5月ごろまでに収穫をほぼ終える。

トウモロコシと大豆の生産量の推移



資料:CONAB

注:2024/25年度は予測値。2025年4月10日公表データ。

シェフ・マスターズ・シリーズを開催 アイリッシュビーフ&ラムをPR ーボード・ビア

アイルランド政府食糧庁(ボード・ビア)はこのほど、横浜馬車道の「トラットリア・ダ・ケンゾー」で、シェフや料理家のプロフェッショナルを対象に、ヨーロッパ産ビーフ&ラムのおいしさと品質を、より幅広い層にアピールすることを目的に「シェフ・マスターズ・シリーズ」を開催した。これは、現在実施されている、欧州連合(EU)との共同出資による「ヨーロッパ産ビーフ&ラム fromアイルランド~アイルランド、自然との共生」キャンペーンの一環として行ったもの。

同イベントでは、冒頭、東京マーケットスペシャリストのバリフ香蓮氏(写真)が、ヨーロッパ産の緑豊かな牧草を食べて育ったグラスフェッド肉、ヨーロッパ産ビーフ&ラム from アイルランドの豊かさと品質に

ついて説明。グラスフェッドで飼育された肉の全体的な脂肪レベルが低くても、軟らかい霜降りの肉質の実現や、香りにおける利点について紹介した。マスタークラス中には、会場となったレストラン「トラットリア・ダ・ケンゾー」のオーナーでもある西沢健三シェフによるクッキング・デモンストレーションも実施。実際にレストランでメニューとして提供しているヨーロッパ産ビーフ&ラム fromアイルランドの牛肉の特長や質、調理方法などが試食を交えて紹介された。



「米沢牛入りさらみ」の新サイズが登場、米沢牛 150 年の歴史と感謝を込めて

㈱米沢食肉公社は、同社の人気No.1商品である「米沢牛入りさらみ」(内容量=95g)をこのほど、新たに発売した。

今年は、米沢牛が英国人教師C・H・ダラス氏によって横浜から広められて150周年の記念の年。日常的に米沢牛のおいしさを手軽に楽しんでもらいたいという思いから、節目の年に人気ナンバー1商品であり定番の「米沢牛入りさらみ」をより求めやすい形で、4月1日に発売。家飲み需要の高まりや、手軽ながらも本格志向のニーズに応える商品で、次の三つの大きな特長がある。「米沢牛」と「国産豚肉」のみ使用。主原料となる肉は、深い味わいで知られる米沢牛と、厳選した良質な国産豚肉のみを100%使用。ほかの肉を一切混ぜることなく、素材本来が持つ豊かな風味を最大限に生かしている。

また、IFFA・DLG金賞受賞。2019年にIFFA(ドイツ食肉連盟国際品質競技会)金賞、17年にDLG(ドイツ農業協会国際品質競技会)金賞を受賞しており、そのおいしさは世界に認められている。さらに、常温保存可能で食べ切りやすく、持ち運びにも便利なサイズとなっており、常温で120日間保存できるため、買い置きにも最適。ビール、ワイン、日本酒など、

さまざまな酒のお供として、「ピッタリ」な一品だ。

担当者は「当社の人気ナンバー1商品『米沢牛入りさらみ』の新サイズを発売できることを大変うれしく思う。1月に発売した記念限定パッケージも大変好評をいただき、改めて米沢牛が多くの方に愛されていることを実感した。当商品は、より日常的に、手軽に、しかし本格的な米沢牛のうまみを味わっていただけるよう、原料と製法に改めてこだわり抜いた。150年の歴史に思いをはせながら、凝縮された肉のうまみをぜひ堪能いただきたい。今後は、この商品を定番として全国の皆さまにお届けできるよう販路を拡大するとともに、米沢牛の魅力をより多くの方々に伝えるために精進していく」と話した。



洋総菜製品3月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

出典:KSP-POS 地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2025年3月 対象店舗数:1,048店舗 品目合計:5億411万3,230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	石井食品 イシイのおべんとクン ミートボール 120g×2	19,311,865	74,226	260.2	3.8	3.6	44.7
2	日本ハム とろける4種チーズハンバーグ 246g	14,511,523	48,603	298.6	2.9	2.4	85.0
3	伊藤ハム ピザガーデンマルゲリータ 1P	14,014,690	62,266	225.1	2.8	3.0	52.9
4	日本ハム 石窯工房 マルゲリータミニピザ	12,584,698	43,602	288.6	2.5	2.1	72.7
5	マルシンフーズ マルシンハンバーグ 3P 75g×3	11,496,580	44,604	257.8	2.3	2.2	48.1
6	日本ハム 石窯工房 あら挽きソーセージ 3枚	11,478,568	40,055	286.6	2.3	1.9	76.7
7	日本ハム 石窯工房 マルゲリータ	11,117,515	42,529	261.4	2.2	2.1	60.4
8	伊藤ハム ピザガーデンベーコン 1P	9,605,099	42,519	225.9	1.9	2.1	51.7
9	シジシージャパン Vパック チキンナゲット 350g	9,422,903	31,787	296.4	1.9	1.5	30.2
10	日本ハム チキチキボン 124g	7,806,325	27,448	284.4	1.6	1.3	59.6
11	丸大食品 お弁当りやきミートボール 70g×3	7,749,568	40,111	193.2	1.5	1.9	53.3
12	日本ハム 石窯工房シャウエッセンピザ	6,366,714	23,913	266.2	1.3	1.2	54.6
13	伊藤ハム ラピッツァ マルゲリータ 1枚	6,213,481	22,555	275.5	1.2	1.1	28.4
14	イオントップバリュ TVBP チキンナゲット 180g	6,056,772	21,075	287.4	1.2	1.0	12.6
15	伊藤ハム ラピッツァグラントアルトバイエルン 1枚	5,886,144	22,218	264.9	1.2	1.1	41.3
16	日本ハム マルゲリータピザ	5,762,630	26,804	215.0	1.1	1.3	30.3
17	伊藤ハム ピザガーデンチーズ 1P	5,758,513	25,839	222.9	1.1	1.3	35.8
18	石井食品 ミートボール 120g×3	5,684,774	14,513	391.7	1.1	0.7	13.1
19	石井食品 イシイのおべんとクン ミートボール 120g	5,588,039	38,455	145.3	1.1	1.9	50.8
20	日本ハム 石窯工房 4種のチーズピザ	5,350,182	21,173	252.7	1.1	1.0	45.4
21	丸大食品 チキンハンバーグ 69g×3	5,122,603	24,516	209.0	1.0	1.2	75.5
22	マルシンフーズ お買得ハンバーグ 75g×4	4,992,605	14,773	338.0	1.0	0.7	14.1
23	伊藤ハム 鉄板焼きハンバーグ2個入り 120g	4,799,235	13,636	352.0	1.0	0.7	42.8
24	伊藤ハム 旨包デミグラスソースハンバーグ 220g	4,457,182	13,016	342.4	0.9	0.6	47.4
25	プリマハム スパイシーチキン 260g	4,272,183	15,675	272.6	0.9	0.8	52.5
26	丸大食品 チキンナゲット 260g	4,250,225	16,141	263.3	0.8	0.8	22.0
27	日本ハム チキチキボン 165g	4,136,091	11,649	355.1	0.8	0.6	21.9
28	日本ハム うずら卵を包んだ肉だんご 204g	4,132,673	13,590	304.1	0.8	0.7	69.0
29	丸大食品 楽しいお弁当ミートボール 65g×3	4,097,622	20,989	195.2	0.8	1.0	50.0
30	滝沢ハム デミグラス味ハンバーグ 150g	4,073,268	39,981	101.9	0.8	1.9	42.7
31	マルシンフーズ ハンバーグ 75g	4,031,427	39,277	102.6	0.8	1.9	46.6
32	伊藤ハム ピザガーデン てりやきチキン 1枚	4,004,902	18,230	219.7	0.8	0.9	36.0
33	日本ハム 厚切りピッツアブレッド 4枚	3,996,816	13,121	304.6	0.8	0.6	36.7
34	日本ハム シャロウワズ 124g×2	3,913,226	13,557	288.7	0.8	0.7	50.0
35	シジシージャパン ナン 95g×2	3,819,092	19,461	196.2	0.8	0.9	28.8
36	日本ハム ソーセージピザ	3,720,958	17,750	209.6	0.7	0.9	30.7
37	日本ハム ふんわり生地のアメリカンドッグ6本入 300g	3,607,334	12,329	292.6	0.7	0.6	47.1
38	日本ハム 石窯工房 ドルチェポルコベーコンピザ	3,563,225	13,647	261.1	0.7	0.7	34.3
39	日本ハム ナードッグとろけるチーズ&カレー 3個	3,522,884	12,121	290.6	0.7	0.6	42.1
40	日本ハム 極み焼和風おろしハンバーグ 220g	3,467,832	12,011	288.7	0.7	0.6	47.0
41	シジシージャパン Vパックデミグラスハンバーグ R 120g	3,445,876	12,274	280.8	0.7	0.6	27.2
42	滝沢ハム チーズデミグラスハンバーグ 150g	3,392,628	33,744	100.5	0.7	1.6	38.2
43	日本ハム 極み焼デミグラスハンバーグ 220g	3,328,339	11,360	293.0	0.7	0.6	43.9
44	伊藤ハム ピザガーデン ピザトースト 4枚	3,179,017	9,629	330.2	0.6	0.5	25.7
45	シジシージャパン Vパック和風おろしハンバーグ R 110g	3,168,449	11,279	280.9	0.6	0.6	26.7
46	日本ハム チキチキボン 220g	3,082,914	6,972	442.2	0.6	0.3	6.0
47	イオントップバリュ トップバリュ ミートボールテリヤキソース96g×3	3,047,827	14,289	213.3	0.6	0.7	9.5
48	日本ハム 照焼ミートボール 95g×3	2,997,112	10,650	281.4	0.6	0.5	14.6
49	日本ハム 石窯工房 直火焼きテリヤキチキン	2,919,153	11,275	258.9	0.6	0.6	30.4
50	日本ハム 和風おろしハンバーグ 261g	2,855,871	9,896	288.6	0.6	0.5	36.0

その他加工肉製品3月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

出典:KSP-POS 地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2025年3月 対象店舗数::1,048店舗 品目合計:2億6,221万6,621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 ソラチオリジナルのたれ使用 ロースジンギスカン 200g×3	9,629,344	12,499	770.4	3.7	1.5	3.5
2	シジシージャパン ほぐしサラダチキン 100g	8,342,624	41,634	200.4	3.2	5.1	26.4
3	シジシージャパン サラダチキンプレーン 125g	7,753,125	39,670	195.4	3.0	4.8	27.1
4	イオントップバリュ 手仕込みローストビーフシルキーカット 108g	4,556,374	8,942	509.6	1.7	1.1	9.7
5	日本ハム サラダチキンプレーン 156g	4,345,879	15,580	278.9	1.7	1.9	36.5
6	プリマハム サラダチキン3連プレーン 180g	3,786,760	13,632	277.8	1.4	1.7	23.8
7	丸大食品 サラダチキン切落し プレーン 100g	3,629,717	17,634	205.8	1.4	2.1	32.7
8	シジシージャパン サラダチキンブラックペッパー 125g	3,416,018	17,714	192.8	1.3	2.2	25.9
9	プリマハム サラダチキン3連ハーブ 180g	3,170,657	11,441	277.1	1.2	1.4	23.4
10	シジシージャパン CgCサラダチキンハーブ 125g	3,098,677	16,262	190.6	1.2	2.0	25.9
11	プリマハム 香薫ミニステーキ 86g	2,996,798	13,734	218.2	1.1	1.7	41.7
12	日本ハム サラダチキンハーブ 156g	2,824,518	10,215	276.5	1.1	1.2	31.6
13	丸大食品 サラダチキン切落し ハーブ 100g	2,749,697	13,471	204.1	1.1	1.6	33.2
14	イオントップバリュ 手仕込みローストビーフシルキーカット 60g	2,726,463	7,688	354.6	1.0	0.9	9.8
15	プリマハム 合鴨スモーク 170g	2,677,007	8,111	330.1	1.0	1.0	38.5
16	伊藤ハム 糖質0サラダチキンハーブ 183g	2,529,264	8,309	304.4	1.0	1.0	16.7
17	丸協食産 牛シロモツ 400g	2,465,182	3,716	663.4	0.9	0.5	9.6
18	プリマハム 炭火烧ローストビーフ 120g	2,262,046	3,102	729.2	0.9	0.4	16.1
19	共栄食肉 味付ロースジンギスカン 330g×3	2,245,585	2,025	1,108.9	0.9	0.3	4.1
20	丸協食産 ローストビーフ和風仕立て 90g	2,183,088	5,322	410.2	0.8	0.7	6.9
21	シジシージャパン サラダチキン スモーク 110g	2,177,986	11,554	188.5	0.8	1.4	20.9
22	丸協食産 コリコリ塩ホルモン 200g	2,177,840	6,227	349.7	0.8	0.8	17.5
23	伊藤ハム ソラチのたれ使用ジンギスカン 180g×3	2,146,559	2,568	835.9	0.8	0.3	3.4
24	伊藤ハム 糖質ゼロサラダチキンプレーン 183g	2,132,730	7,134	299.0	0.8	0.9	15.8
25	日本ハム 蒲焼鶏スライス 103g	2,099,267	7,968	263.5	0.8	1.0	14.7
26	シジシージャパン サラダチキン チャーシュー 125g	2,083,175	10,978	189.8	0.8	1.3	21.1
27	イオントップバリュ 手仕込みローストビーフシルキーカット 190g	2,073,431	2,454	844.9	0.8	0.3	6.5
28	プリマハム 合鴨バストラミ 170g	2,065,739	7,145	289.1	0.8	0.9	34.0
29	星山商店 白ホルモン味付け 400g	2,005,276	2,146	934.4	0.8	0.3	1.8
30	丸大食品 サラダチキン切落しスモーク 100g	1,986,288	9,637	206.1	0.8	1.2	24.1
31	丸協食産 焼肉用牛ホルモン 200g	1,756,714	4,662	376.8	0.7	0.6	10.8
32	アマタケ サラダチキン プレーン 100g	1,716,672	6,320	271.6	0.7	0.8	13.2
33	米久 くらし 肉だんご 330g	1,683,068	5,781	291.1	0.6	0.7	5.6
34	共栄食肉 まろやかジンギスカン 300g×3	1,668,256	1,833	910.1	0.6	0.2	4.4
35	丸協食産 タレ焼き豚レバー 250g	1,642,649	4,761	345.0	0.6	0.6	14.5
36	米谷産業 炭や 塩ホルモン 280g	1,502,269	2,569	584.8	0.6	0.3	5.4
37	日本ハム 角煮トンポーロー 115g	1,432,780	3,870	370.2	0.6	0.5	22.8
38	滝沢ハム 豪州産炭火烧ローストビーフスライス 60g	1,409,723	3,659	385.3	0.5	0.4	2.5
39	アントレ 南光園ホルモン味噌 200g	1,405,407	3,037	462.8	0.5	0.4	5.8
40	プリマハム 糖質ゼロ サラダチキン プレーン 110g	1,385,140	5,257	263.5	0.5	0.6	19.3
41	プリマハム サラダチキンパースモーク 70g	1,337,201	7,956	168.1	0.5	1.0	32.5
42	シジシージャパン Vパックあい鴨スモーク 160g	1,327,494	4,605	288.3	0.5	0.6	20.8
43	伊藤ハム こてっちゃん 140g	1,323,995	4,542	291.5	0.5	0.6	23.9
44	丸大食品 サラダチキンロースト黒胡椒 83g	1,318,922	6,111	215.8	0.5	0.7	27.2
45	プリマハム サラダチキンスモーク 115g	1,315,215	5,131	256.3	0.5	0.6	18.6
46	丸大食品 お徳用チキンナゲット 480g	1,294,305	2,915	444.0	0.5	0.4	8.9
47	丸協食産 味付ホルモン 280g	1,291,590	3,526	366.3	0.5	0.4	11.0
48	米久 金山寺味噌漬け 200g	1,195,878	3,045	392.7	0.5	0.4	10.9
49	プリマハム サラダチキンハーブ 70g	1,179,420	7,104	166.0	0.5	0.9	36.5
50	プリマハム 国産鶏肉使用 サラダチキン切り落とし 100g	1,128,916	5,788	195.0	0.4	0.7	10.9

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 5月2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 46頭	高値	3,153	2,430	2,292	-	-
		安値	2,244	2,195	2,217	-	-
		平均	2,494	2,321	2,254	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	去 A 77頭	高値	3,205	2,430	2,281	-	-
		安値	2,201	2,238	2,166	-	-
		平均	2,600	2,338	2,236	1,957	-
	去 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
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 8頭	平均	-	-	1,595	1,446	
		頭数	-	-	2	6	
	雌 C 1頭	平均	-	-	1,468	-	
		頭数	-	-	1	-	
去 B 24頭	平均	1,761	1,647	1,655	1,581		
	頭数	2	8	12	2		
去 C 2頭	平均	-	1,570	-	-		
	頭数	-	2	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	127 209	819 1,080	- 77.5	(競り)	(相対)	
				-	-	29

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	1,602	1,434	1,282	1,256	-
	安値	-	1,441	-	1,272	1,198
和 去 A	高値	-	2,230	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	-	847
	安値	-	-	-	895	799
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	-	1,610	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
交 去 B	高値	1,905	1,698	1,621	1,407	-
	安値	1,644	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	847	865	883	704	606
	安値	584	558	529	464	432
	平均	666	596	578	561	496
	頭数	(12)	(378)	(419)	(198)	(73)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-

[大阪食肉卸売市場] 5月2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	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	-	-	-	487

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	5月2日	5月1日	(5月累計)
豚	60,700	68,900	129,600
成牛計	2,040	2,320	4,360
和牛雌	360	400	760
和牛去勢	390	360	750
乳牛雌	440	760	1,200
乳牛去勢	460	560	1,020
交雑雌	160	60	220
交雑去	230	180	410

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 5月2日

東京	1,611円	(前日 1,570円)
大阪	-円	(前日 1,869円)

[豚・全農建値] 5月2日

上	中	取引頭数	市況
596円	574円	1,205頭	続落

と畜 売買	牛	豚	牛概況
	-頭	-頭	-
	-頭	豚 35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] 5月2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)	- (-)	-	-	もちあい
仙台 [中]	549 (588)	463 (520)	552	115	続落
栃木 [地]	588 (586)	538 (567)	1,517	68	もちあい
茨城 [地]	584 (611)	565 (584)	1,161	606	続落
群馬 [地]	580 (620)	500 (563)	-	349	続落
さいたま [中]	579 (574)	567 (555)	287	285	小反発
東京 [中]	596 (610)	578 (570)	819	1,080	一段安
横浜 [中]	613 (626)	577 (596)	650	681	続落
山梨 [地]	- (629)	- (576)	142	37	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	681 (723)	631 (706)	985	246	続落
京都 [中]	647 (673)	644 (678)	-	146	もちあい
大阪 [中]	- (728)	- (691)	-	19	-
神戸 [中]	- (-)	- (-)	-	-	休市
岡山 [地]	656 (654)	671 (663)	382	332	もちあい
広島 [中]	- (656)	- (639)	228	48	-
福岡 [中]	624 (624)	597 (603)	-	105	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25日～5月1日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,855,685 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	1,180	1,206	1,165	110,744
うで	756	810	843	808	146,638
ロース	1,026	1,115	1,233	1,131	199,298
ばら	1,134	1,186	1,242	1,182	182,260
もも	777	821	842	815	221,701
ヒレ	1,026	1,146	1,215	1,147	13,251
セット	940	1,031	1,078	1,023	981,793

◇近畿圏 総重量 762,624 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	1,160	1,274	1,346	1,258	60,522
うで	745	766	828	778	131,437
ロース	1,080	1,237	1,268	1,200	94,976
ばら	1,210	1,253	1,296	1,252	136,576
もも	733	768	837	778	183,008
ヒレ	1,190	1,296	1,471	1,328	11,753
セット	932	1,004	1,125	1,015	144,352

[食鳥正肉日経相場] 5月1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	750	831	998	210
ムネ	404	474	641	216

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	710	768	1,030	6
ムネ	414	467	590	5

[農水省統計情報部食鳥市況] 5月1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	1,101	694	550	600	650
安値	740	410	290	360	350
平均	845	476	-	-	-

※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 258頁 定価2,500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/>

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。

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
鏡見 著

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)

~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)

職人の技を次世代へ繋ぐ、保存版 牛枝肉・部分肉の 分割と商品化

カラー写真も豊富で、各種規格、枝肉の分割から商品化までの全てが分かる一冊。

B5判 216頁 定価5,500円(送料別)

知識を豊かにする 食肉用語事典

平成22年に新改訂した、定評のエンサイクロペディア。新訂正版は3,000語採録。

日本食肉研究会編 A5判 506頁 定価7,000円(送料別)

◆ステーションリー

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