

令和7年  
2025年

5月20日  
火曜日

第11714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



IHミートパッカー「十和田ビーフプラント」、米国・香港に輸出認定取得……P6

## 注目のヘッドライン

【USDA 需給予測】25年食肉生産総量は、第1～4四半期いずれも下方修正、年計は0・1%減

…詳細はP2

「和牛肉需要拡大緊急対策では前年度の3倍の予算を措置、効果を見極めていく」  
—農水省・松本平畜産局インタビュー②

…詳細はP3

▶ [USDA需給予測] 25年食肉生産総量は第1～4四半期いずれも下方修正、年計は0・1%減……P2

▶ 「和牛肉需要拡大緊急対策では前年度の3倍の予算を措置、効果を見極めていく」—農水省・松本平畜産局インタビュー②……P3

▶ 2030年の目指す姿「売上高3千億円」などを掲げる—丸大食品の2025年3月期決算会見①……P4～5

▶ スターゼングループ2025年中元ギフト⑤、こだわりのブランド牛使用のミートギフトなど用意……P5

▶ IHミートパッカー「十和田ビーフプラント」が米国および香港に輸出認定取得……P6

▶ 日本食鳥協会が6月2日から「夏だ！ 鶏だ！ 国産チキンで元気チャージ」キャンペーン開催……P6

▶ ノルウェー産牛肉等の輸入条件を見直し—農水省……P6

▶ 竹岸学園・竹岸食肉専門学校で16日、恒例の竹岸祭挙行……P7

▶ 宇都宮畜産食肉事業協同組合が総会を開催、役員改選では齋藤正一理事長が留任……P7

▶ 【輸入副生物現物相場】需要端境期に入り、動きは鈍いが相場はもちあい……P8

▶ 「近江牛バーガー-SUDAKU」、肉のうまみが溢れ出す期間限定新感覚バーガー2種登場……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] 19日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 19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/>

## [USDA 需給予測] 25 年食肉生産総量は 第 1 ~ 4 四半期いずれも下方修正、年計は 0・1%減

米国農務省 (USDA) は現地時間16日、食肉等の需給予測 (表参照) を発表した。それによると、2025年の食肉生産総量は前年割れの1074億8100万ポンドとなった。食肉別にみると、牛肉の年間生産量は264億2300万ポンド (前年比2・1%減)、豚肉は279億9600万ポンド (0・7%増)、ブロイラーは475億1200万ポンド (1・1%増)。1~3月の食肉生産総量は263億6800万ポンド (前年同期比0・6%減)、4~6月は264億8600万ポンド (0・5%減)、7~9月は270億8500万ポンド (0・2%増)、10~12月は275億4200万ポンド (0・4%増) としている。なお、いずれも前回発表予測からは下方修正された。

今回新たに公表された26年の総量は1073億5500万ポンド (0・1%減)。1~3月は263億8400万ポンド (0・1%増) の予測となった。

このほど、家畜の傷口に卵を産みつけて幼虫を寄生させるラセンウジバエが、メキシコの牛から検出された。深刻な被害拡大を防止するため、米国は11日、メキシコからの生体牛などの輸入、あるいはメキシコを経由したそれらの輸入を停止すると発表。これにより、25年と26年の牛肉生産量は前月発表時から引き下げられ、一方で予想価格は上方修正されている。

米国の食肉需給予測 (5月19日現地公表)

		24年	25年予測	1-3月	4-6月	7-9月	10-12月	26年予測	1-3月
生産量	牛肉	26,984	26,423	6,543	6,545	6,685	6,650	25,140	6,220
	(前年比)	100.1%	97.9%	99.8%	96.8%	98.6%	96.6%	95.1%	95.1%
	豚肉	27,789	27,996	6,956	6,760	6,880	7,400	28,370	6,980
	(前年比)	101.8%	100.7%	98.1%	100.7%	101.5%	102.7%	101.3%	100.3%
	ブロイラー	46,994	47,512	11,562	11,800	12,100	12,050	48,100	11,800
	(前年比)	101.3%	101.1%	101.1%	101.3%	100.8%	101.2%	101.2%	102.1%
	羊肉	134	135	34	34	33	34	132	33
	ターキー	5,121	4,862	1,147	1,210	1,240	1,265	5,040	1,215
合計	107,625	107,481	26,368	26,486	27,085	27,542	107,355	26,384	
(前年比)	100.7%	99.9%	99.4%	99.5%	100.2%	100.4%	99.9%	100.1%	
市場価格	チョイス去勢牛	187.12	214.51	205.02	217.00	216.00	222.00	222.75	222.00
	(前年比)	106.6%	114.6%	113.3%	115.2%	114.1%	117.0%	103.8%	108.3%
	生体豚	63.41	65.65	63.59	68.00	71.00	60.00	63.50	62.00
	(前年比)	108.2%	103.5%	110.2%	101.0%	108.1%	95.4%	96.7%	97.5%
	ブロイラー	129.4	133.2	130.8	136.0	133.0	133.0	134.5	133.0
(前年比)	104.0%	102.9%	102.2%	103.0%	104.4%	102.3%	101.0%	101.7%	
ターキー	93.7	107.0	94.8	108.0	112.0	113.0	109.8	105.0	
輸出入量	牛肉輸出	3,003	2,663	713	675	635	640	2,495	655
	(前年比)	98.8%	88.7%	97.3%	86.3%	86.4%	85.0%	93.7%	91.9%
	牛肉輸入	4,635	5,072	1,482	1,250	1,200	1,140	4,975	1,375
	(前年比)	124.4%	109.4%	123.9%	123.5%	99.2%	93.6%	98.1%	92.8%
	豚肉輸出	7,115	7,058	1,783	1,725	1,675	1,875	7,140	1,790
	(前年比)	104.3%	99.2%	98.9%	97.7%	99.9%	100.2%	101.2%	100.4%
	豚肉輸入	1,148	1,090	280	275	260	275	1,140	290
	(前年比)	100.5%	94.9%	94.0%	94.5%	94.9%	96.5%	104.6%	103.6%
	生体豚輸入	6,762	6,599	1,774	1,665	1,570	1,590	6,450	1,740
	(前年比)	100.3%	97.6%	101.5%	96.0%	98.2%	94.5%	97.7%	98.1%
	ブロイラー輸出	6,724	6,578	1,628	1,600	1,645	1,705	6,670	1,645
	(前年比)	92.6%	97.8%	95.0%	98.0%	98.4%	99.9%	101.4%	101.0%
ターキー輸出	486	420	95	105	105	115	435	100	
(前年比)	99.2%	86.4%	86.4%	88.2%	78.9%	92.7%	103.6%	105.3%	

単位: 量は百万ポンド、価格は牛・豚は百ポンド当たりドル、家禽はポンド当たりセント

## 「和牛肉需要拡大緊急対策では前年度の3倍の予算を措置、効果を見極めていく」—農水省・松本平畜産局インタビュー②

—農政基本法にも示されている「環境と調和のとれた食料システムの確立」において、持続可能な農畜産業を実現させるため、松本局長も耕畜連携の重要性を示してこられたことと思います。これについてのビジョンや、畜産局としての取り組みをおきかせください。

このほど、酪肉近のほか、家畜改良増殖目標、養豚農業の振興に関する基本方針および家畜排せつ物の利用の促進を図るための基本方針なども見直しを行った。

肥料価格が高止まったことで、耕種農家サイドも化学肥料は低減しないといけないという意識から、堆肥由来の肥料のニーズは高くなってきている。堆肥を適切に施肥することで、収量向上と品質維持を両立させることができるため、耕種農家への働きかけも重要である。これらは、一定の取り組みとして定着させる時期にきている。余っているものを一工夫して再利用することで持続可能な生産が続いていくだろう。

畜産経営は、4～7割を餌代が占めており、堆肥を活用しつつ耕種農家と連携して飼料生産を行うなど、まずは固定経費を下げることを考えながら経営していくことが大事だ。

—物価高などによる節約志向の高まりから、消費者の牛肉需要が低迷しています。農水省が打ち出した出口戦略の一つである和牛肉需要拡大緊急対策への思いや期待感など、また現状についておきかせください。

物価高の影響で、高価格帯の和牛がダブついているのが懸念されている状況であった。海外でのニーズは伸びているので、ある程度値段が手の届くところまでくれば消費できるという思いもあったが、昨年の経済対策のテーマが“物価高対策”ということもあり、われわれの管轄で対策を打てないかとチャレンジした結果、令和6年の補正予算では前年度の3倍強の予算を措置していただいた。

和牛肉需要拡大緊急対策では、国内での消費が鈍っていたロイン系を中心に予算を組み立てた一方で、ニーズのある非ロインを含め、部位全体で消費させていかなくてはならない。予算の配分は完了してお

り、これが需要に結びつけば在庫も軽くなり、肥育農家も次の導入に向けて動き始めることができ、エンジンがかかり始めると期待している。

店頭に並べる以外にも、ECサイトや外食における取り組みもあるので、それぞれの消費に対する効果を見極めていきたい。

同時に、インバウンド需要についても、注視する必要があるだろう。

—和牛の卸売価格は軟調に推移する一方、国内の消費者ニーズに目を向けると、交雑種など比較的値頃感のあるものの引き合いが高い傾向にありますが、こうしたニーズへの対応や考えをおきかせください。

消費者ニーズが多様化していることからいくと、スーパーなど小売で、交雑牛などの値頃感があるものが売れているのは事実である。もちろん、国内の国産牛の消費という観点では、支えていかないとはいけない。和牛一辺倒ではなく、認知度向上などを総合的に取り組んでいきたい。

—2024年の牛肉の輸出額は過去最高を記録した一方、今後、米国における低関税枠などの影響も懸念されます。畜産局が輸出促進に向けて、今後取り組むべき課題について教えてください。

2024年の牛肉輸出額は648億円を達成した。これは、これまで皆さまが努力した成果であり、大変感謝している。今後もまだ伸びる余地はある。輸出をするためには、その国のルールに適応したもので進めたいかなってはいけないため、担当部局と相談しながら各国と協議していく。また、国内の生産体制についても施設整備を整える必要がある。東南アジアや西アジアは日本より人口も多く、経済力の強いイスラム諸国などはターゲットの一つとして今後も強化していきたい。ハラール牛肉輸出にも積極的に取り組めるよう支援していく。(連載続く)



## 2030年の目指す姿「売上高3千億円」などを掲げる 一丸大食品の2025年3月期決算会見①

丸大食品は14日、大阪府中央区の大阪ガスビル南館で2025年3月期決算会見を行った。会見には佐藤勇二代表取締役社長、森本芳史上席執行役員経理部長らが出席した。

会見冒頭、佐藤社長(写真)が次のようにあいさつを述べた。

当連結会計年度におけるわが国経済は、一部に足踏みが残るものの、景気は緩やかに回復している。しかしながら、物価上昇の継続が消費者マインドの下振れなどを通じて個人消費に及ぼす影響や、通商政策など米国の政策動向が景気を下押しするリスクの他、金融資本市場の変動の影響が懸念されるなど、先行き不透明な状況が続いている。

このような状況の中、当社グループの当連結会計年度における売上高は前期比2・7%増の2349億7千万円、セグメント利益は同75・4%増の54億6900万円、経常利益は66・4%増の60億5600万円、親会社株主に帰属する当期純利益は54億8800万円で増収増益となった。売上高は「燻製屋ウインナー」を中心としたハム・ソーセージ部門の売上増加やレトルト総菜、デザート、ヨーグルトなどの調理加工食品部門の売上増、また食肉事業の売上増により、前年を上回った。営業利益は、原材料価格の高騰などコスト増加要因があったが、加工食品の販売数量の伸長や価格改定、また継続的なコスト削減の効果などから、前年を上回った。親会社株主に帰属する当期純利益は、営業利益の増加や固定資産処分益を特別利益として計上したことから黒字に転換した。なお1株当たりの配当金は前期比30円増の50円を予定している。

当社グループでは、経営環境の変化に柔軟に対応すべく、25年4月を起点とする3カ年数値計画を発表している。新たな顧客価値の創造、収益構造の改革、事業領域の拡大、人財の育成、持続可能な社会への貢献という五つの基本方針に沿って、持続的な成長とさらなる企業価値の向上を図っていく。また新たに、30年度の目指す姿として数値目標を掲げ、売上高3千億円、営業利益100億円、ROE8%以上の達成に向けて取り組んでいる。

続いて森本上席執行役員が、決算の詳細について次のように説明した。

ハム・ソーセージ部門では主力商品を中心とした販促活動、キャンペーンを通じて売り上げ



を確保したほか、デザート、ヨーグルト類の売上拡大や、食肉事業では量販店向けの販売が堅調に推移したことから、売上高が増加した。利益面では引き続き、原材料価格高騰などコスト増加要因があったが、加工食品の販売数量が伸びたこと、価格改定効果、継続的なコスト削減の効果等から営業利益が増加した。親会社株主に帰属する当期純利益は、経常利益の増益や固定資産処分益を特別利益として計上したこと、また前期は加工食品事業に関わる減損損失があったが、今期はそれがなく大幅増益となった。

セグメント別の概況として、ハム・ソーセージ部門では「燻製屋」シリーズやロースハム、ハーフベーコンの「いつも新鮮」シリーズなどの主力商品を中心に、販促活動を実施した。新商品としては「燻製屋ウインナー レモン&パセリ」、環境に配慮したパッケージ資材を用いた「たっぷり使える」シリーズなどの売上拡大に努め、増収となった。調理加工品部門では「ビストロ倶楽部濃厚カレー」などのレトルトカレー商品の販売を強化。また、量販店向け販売の飲料、ヨーグルト、チルドデザートなどの売上拡大や外食産業向け業務用商品の販路拡大によって増収となった。以上の結果、加工食品事業全体では前期比3・4%の増収となり、セグメント利益は、原材料価格の高騰などコスト増加要因があったものの、販売数量の伸長や価格改定、継続的なコスト削減の効果などから、132・6%の増益となった。

食肉事業では、米国産牛肉が単価上昇を要因として販売数量が減少。国産牛肉や豪州産牛肉の取扱拡大に取り組み、これをカバーした。豚肉についても、輸入・国産共に販売数量が減少したものの、国

産豚肉の単価上昇などから量販店・外食産業向け販売が堅調に推移した。以上の結果、食肉事業全体の売上高は1・2%の増収、セグメント利益は、コスト高や相場高に対する価格転嫁をし切れず、47・5%の減益となった。

26年3月期の連結業績は売上高2400億円(2・

1%増)、営業利益60億円(2・5%増)、経常利益64億円(2・7%増)、親会社株主に帰属する当期純利益48億円(2・0%増)を見込んでいる。固定資産、有価証券の処分益など一過性の要因がなくなるため、当期純利益は減益予想となっているが、営業利益、経常利益段階では増益を予想している。(連載続く)

## スターゼングループ 2025 年中元ギフト① こだわりのブランド牛使用のミートギフトなど用意

スターゼングループは6月2日から、中元ギフトを販売する。人が集まり、食卓を囲む時間には、自然と笑顔が生まれる。そのひとときには、料理のおいしさだけでなく、「誰と食べるか」や「どんな思いを込めたか」といったストーリーがある。同社グループは、ギフトを通じて“食の感動体験”を届け、贈る人と受け取る方人の想いをつなぐ。

今中元では、スターゼンから、こだわりのブランド牛を使ったミートギフトを用意する。ぜいたく感や特別感を味わえるラインアップで、食卓を華やかに彩る。ローマイヤからは、伝統の製法を受け継ぎ長年愛されているハムやソーセージに加え、食卓でレストランのような味わいを楽しめる総菜ギフトも取りそろえた。贈る人も受け取る人も、思わず笑顔がこぼれるような、心温まるギフトを届ける。注文受付期間は6月2日～8月5日。ラインアップは次のとおり。

【ミートギフト】食肉のスターゼンがおすすめする選りすぐりのミートギフト。今年3月に新たな資本業務提携を結んだ水迫グループが手掛ける、鹿児島県産黒毛和牛「さつまビーフ」と、みちのく銘品「仙台牛」を用意。おいしい赤身とほどよい霜降が特長の「さつまビーフ」のイチオシは「肩ロース すき焼き用」(写真)。夏でもさっぱりおいしく食べられる、煮るのではなく焼く「焼きすき」などでの食べ方を提案する。また「お肉屋さんのジャーキー」シリーズは、原材料とタレにこだわり、素材のうまみが味わえる「ビーフジャーキー」「ポークジャーキー」「チキンジャーキースタイル」のセットで用意。常温保管が可能なので、気軽に贈れるところがうれしいポイント。そのほか、手軽な調理で大好評の「味噌漬け」シリーズなど、牛肉、豚肉共にあらゆる食シーンを彩る豊富な商品ラインアップで、全17アイテムを取りそろえた。

【マイスターズテーブル】ローマイヤレストランのシェフ



と、肉のプロである生産者、それぞれのマイスターたちが手を取り「おいしい」の理想を追求した、マイスターズテーブル。昨年リニューアルし、好評を博した「カレー詰合せ」は「黒毛和牛の欧風カレー」「こだわりポークのスパイス香る欧風カレー」「菜彩鶏のチキンカレー(バター風味)」の3種セット。肉屋ならではのこだわりの肉を使用し、それぞれのうまみに合わせたスパイスで丁寧に仕上げた。肉のおいしさを主役に、一皿ごとに異なる味わいを楽しめる。また、「黒毛和牛ローストビーフ」や「黒毛和牛・黒豚ハンバーグ詰合せ」など、ローマイヤレストラン銀座店のシェフが監修した自慢の商品4アイテムを用意した。

【おいしさ直送便】イチオシは、希少な月山短角牛の赤身肉のおいしさを存分に味わえる、しゃぶしゃぶセット。月山短角牛は、障害者支援事業を行う月山福祉会が所有する「月山ドリーム牧場」で、障害を有する人たちが育てた日本短角牛。肉に加え、「出汁パック」や「出汁つゆ」、山形で親しみのある「麦切り」もセットとなっているため、しゃぶしゃぶから締め麺まで楽しめる。そのほか、名古屋名物矢場とんの「みそかつセット」「みそ串かつセット」「仙台(利久)牛たん詰合せ」、暑い夏にうれしい「那須千本松牧場 アイスクリーム詰合せ」、那須エリアで人気の高い「NASUのラスク屋さん ラスク詰合せ」など、ご当地ギフト全6アイテムを用意した。(連載続く)

## IHミートパッカー「十和田ビーフプラント」が 米国および香港に輸出認定取得

伊藤ハム米久ホールディングス(宮下功社長)の子会社であるIHミートパッカー(株)(青森県十和田市、小泉隆社長)は、青森県十和田市にある「十和田ビーフプラント」(牛の処理・カット場)について、厚労省から5月1日に「米国および香港に牛肉の輸出が可能と畜場及び食肉処理施設」として認定された。なお、米国向けは東北では2番目、青森県では初の認定取得となる。

牛・豚などの生産事業の中核を担うIHミートパッカーは、東北、関東、東海において、4拠点5工場体制で牛、豚などの処理・カットおよび食肉加工品の製造を行う。「十和田ビーフプラント」の牛肉輸出施設認定取得により、東日本における輸出拠点が増えることで輸出先へ柔軟に対応し、グループ全体最適を目



指ざすとし、同社グループでは、中期経営計画2026における基礎収益力の底上げとして、日本の牛肉のおいしさを世界に広めるため、十和田ビーフプラントからの輸出を開始し、海外のグループ会社の販売網も活用しながら、青森から世界への輸出拡大にさらに取り組んでいく。

## 日本食鳥協会が6月2日から「夏だ！ 鶏だ！ 国産チキンで元気チャージ」キャンペーン開催

一般社日本食鳥協会(佐藤実会長)は、6月2日～8月31日の3カ月間、協会ホームページにおいて、一般応募者を対象にクイズに正解すると抽選で200人に銘柄鶏1羽セット(鶏すきのタレを同封)や日本食研の鶏肉メニュー調味料が当たる「夏だ！ 鶏だ！ 国産チキンで元気チャージ」と題した国産鶏肉消費拡大キャンペーンを開催する。

スマートフォンやパソコンから応募できる。

申し込みURLは<https://www.j-chicken.jp/campaign/quiz2025/>



## ノルウェー産牛肉等の輸入条件を見直しー農水省

農水省は16日付で、輸入されるノルウェー産牛肉等の月齢制限撤廃について合意したことを発表した。

これまで、同省では厚労省と連携して、日本に輸入されるノルウェー産牛肉等の月齢制限撤廃について、ノルウェー政府との間で協議を進めてきた。令和2年1月に食品安全委員会から通知された食品健康影響評価の結果を踏まえ、ノルウェー政府との協議および対日輸出認定施設の現地調査を実施し、今

般、ノルウェー産牛肉等の輸入条件を見直すこととした。輸入条件＝月齢制限については、現行の30カ月齢以下を撤廃する▷輸入(対日輸出)が認められない部位の範囲は、全月齢の扁桃および回腸(盲腸との接続部分から2mの部分に限る)ならびに30カ月齢超の頭部(舌、頬肉、皮および扁桃を除く)、脊椎および脊柱とする。

## 竹岸学園・竹岸食肉専門学校で16日、恒例の竹岸祭挙行

学校法人竹岸学園・竹岸食肉専門学校(茨城県土浦市、水野正徳学校長)は16日、同校の西洋庭園で第123期竹岸祭を挙行了。122期から123期7人に応援団旗が引き継がれ、晴天にも恵まれ、卒業生有志、学校関係者との交歓が図られた。

来賓からは101期卒業生でもあるフジ畜産商品部の乗富琢磨氏、同じく下川弘起バイヤーらが激励のあいさつを行った。

入学以降の行事として行われた筑波山での10kmオリエンテーリングや学園周辺4kmマラソンの表彰式の後、卒業したばかりの122期生の有志らOB、学校関係者も交え、バーベキューを堪能した(写真)。在校生は2班に分かれ余興を披露。投票の結果、コウメ太夫に扮して竹岸の学園生活アルアルを歌い上げ



た「コウメ太夫 竹岸バージョン」のB班に「スバラシカッタデ賞」が、プチシューに一つだけわさびを仕込み、リアクションで大いに沸かせた「ロシアンルーレット」のA班に「ガンバッタデ賞」が贈られた。和やかな宴の後、万歳三唱と手締めを行い散会した。

## 宇都宮畜産食肉事業協同組合が総会を開催 役員改選では齋藤正一理事長が留任

宇都宮畜産食肉事業協同組合(齋藤正一理事長=写真)は18日、宇都宮市の食肉会館で第64回通常総会を開催し、令和6年度事業報告および収支決算、令和7年度事業計画および収支予算など上程全議案を承認した。任期満了に伴う役員改選では齋藤理事長が留任した。

総会の冒頭、齋藤理事長は、春の叙勲において栃木県食肉生活衛生同業組合の前理事長の加賀田敏雄氏が旭日小綬章を受章したことを報告。あいさつでは、「物価高騰が続くなど、厳しい状況が続く中、組合員が協力して、消費者に安全で安心な食肉を供給することで、消費拡大を目指す」と述べた。来賓として、栃木県肉連の綱川雅之会長、栃木県生衛組合の鈴木宏幸理事長、栃木県臓器協同組合の加賀田敏雄理事長から、それぞれの立場で組合のさらなる発展を期待する内容の祝辞が贈られた。

議案審議では上程全議案を原案どおりで承認した。令和7年度事業計画では、①豚肉等共同仕入②研究調査③必需品の共同購入販売および各種保険のあっせん④食肉消費拡大宣伝⑤諸規約を順守し、



正しい表示と公正な競争を順守し、地域社会に貢献する。⑥下部組織の強化などの事業案を承認した。

総会終了後には、公益(財)栃木県生活衛生営業指導センターの八木沢和夫専務理事から生活衛生関係セミナーが行われた。

新役員および理事は次の各氏。

理事長 齋藤正一▷副理事長 関口護洋、加賀田知治▷理事 小泉茂夫、黒田宏志、山口峰久、中村郁夫、吉沢清治、渡邊貴志、鈴木宏幸▷監事 森隆弘、大浦晃二(新任)▷相談役 渡邊秀夫、加賀田敏雄、朝倉通夫

【輸入副生物現物相場】 需要端境期に入り、動きは鈍いが相場はもちあい

GW明けの補充買いも一巡し、需要の端境期に入ったことから荷動きは低調。ただ、相場は大きく動かず全体的にもちあいで推移。直近の為替レートも140円台半ばと、一時期よりも円高で推移しているが、先々の為替動向が不透明なこともあり、各社とも目立つ投げ物は出ていない。

量販店では、牛タンやアウトサイドスカートは値頃感を打ち出しづらく、平常日では提案しづらい商材となっており、代替商材としてハンギングテンダーの引き合いが相対的に高まっている。一方、外食向けは「万博の影響で関西圏の店舗からの引き合いが全体的に昨年より上向き」と言う声も一部きかれる。白物はもちあいだが、動きの鈍さが目立つ国産に比べると、国産からの代替や、焼き材・加工用途への需要もあって底堅い。

【輸入副生物現物相場】

				円/キロ、税抜き	
	商品名	原産地	規格	価格	気配
フロ ーズ ン	牛タン	米国	グラス	2500~2600	→
		豪州		2100~2200	→
		欧州		1950~2050	→
	ハンギングテンダー(サガリ)	米国	チョイス	2000~2100	↑
		メキシコ	プライム	-	-
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス	3100~3300	↑
		メキシコ	プライム	-	-
	シンスカート、シックスカート	豪州	バルク	1200~	↑
	シンスカート(皮なし)	豪州		1500~	→
	レバー	豪州		320~	
		米国		350~	→
	トライプ	-	1.5UP	-	→
		豪州	700gUP 500gUP	- -	→ →
	スモール	米国		500	→
ラージ	米国		650~700	↑	
アキレス	豪州		680~720	→	
アキレス	米国		1200	→	
テール	豪州		1000~1400	→	
メンブレン	豪州		600~	→	
チ ルド	牛タン	米国	グレイン	2750~3000	↑
		豪州		2500~2800	↑
	牛タン(ムキタン)	米国		4500~4900	↑
		豪州		-	→
	ハンギングテンダー(サガリ)	米国	チョイス	2100~2300	↑
			プライム	2400~2700	↑
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス	3100~3700	↑
			プライム	3500~	-
		メキシコ		-	→

【近江牛バーガー SUDAKU】

肉のうまみが溢れ出す期間限定新感覚バーガー 2種登場

(株)総合近江牛商社(滋賀県守山市、西野立寛社長)が運営する「近江牛バーガーSUDAKU」(滋賀県竜王町)は26日から「溢れる!ネギ塩!『たんバーガー』」(税込み650円)と「焼肉!魂宿る!肉肉しさ満載!『ハラミバーガー』」(850円)の2種類の新メニューを期間限定発売する。

「たんバーガー」はジューシーな牛タンを香ばしい「ネギ塩ダレ」で仕上げ、ふわふわのバンズで挟んだぜいたくな一品。ねぎのシャキシャキ感と牛タンのうまみが絶妙に絡み合い、食べ応え抜群のおいしさ

を楽しめる。一方、「ハラミバーガー」はジューシーな赤身肉のハラミをぜいたくに使用し、肉のうまみを存分に引き出した、ボリューム満点で、肉好きにはたまらない商品に仕上がっている。



[訂正] 本紙19日付3面のスターゼン決算会見の記事中、「PBRは0・17」とあるのは「PBRは0・71」

の誤りでした。おわびして訂正します。

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉

(令和7年5月1日～5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	2,430	2,452	2,665	2,507	10,958	2,322	2,408	2,538	2,427	2,468
	ショートプレート	1,458	1,458	1,598	1,488	42,788	1,393	1,393	1,436	1,398	17,315
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	97
	チャックリブ	3,726	3,726	3,726	3,726	11,064	-	-	-	-	73
	ストリップロイン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,376	2,538	2,646	2,527	4,344	2,408	2,484	2,538	2,475	2,620
	ショートプレート	1,177	1,177	1,185	1,178	26,282	1,296	1,404	1,404	1,358	3,341
豪州チルド	チャックアイロール	1,998	1,998	1,998	1,998	1,762	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,577	1,642	1,728	1,647	6,497
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18
	クロッド	1,333	1,404	1,566	1,461	2,351	1,566	1,620	1,620	1,603	3,218
	ポイント&ブリスケット	1,431	1,476	1,476	1,468	4,657	1,512	1,512	1,512	1,512	3,772
	ナーベル&ブリスケット	1,426	1,512	1,527	1,483	2,398	-	-	-	-	189
	チャックショートリブ	-	-	-	-	614	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	152	-	-	-	-	16
	ストリップロイン	2,646	2,646	2,646	2,646	7,083	-	-	-	-	199
	テンダーロイン	4,914	5,724	5,724	5,535	2,012	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,426	1,426	1,474	1,429	4,177	1,674	1,706	1,836	1,733	4,245
	シックフランク	-	-	-	-	-	-	-	-	-	77
	D-ランプ	-	-	-	-	597	-	-	-	-	-
アウトサイド	1,566	1,566	1,566	1,566	3,144	1,480	1,490	1,544	1,496	2,926	
取引重量合計		124,383					47,071				
		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	2,376	2,376	2,376	2,376	1,946	2,484	2,603	2,700	2,619	3,724
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	チャックリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	-	-	-	-	-	2,398	2,711	2,916	2,670	4,389
	ショートプレート	1,274	1,274	1,328	1,298	1,158	1,237	1,237	1,253	1,238	14,265
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	143	-	-	-	-	43
	チャックテンダー	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	-	1,426	1,426	1,631	1,495	1,030
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	834	-	-	-	-	-
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	55	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16
	ストリップロイン	-	-	-	-	57	-	-	-	-	41
	テンダーロイン	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,782	1,825	1,885	1,834	4,879	1,652	1,825	1,868	1,819	2,762
	シックフランク	-	-	-	-	963	-	-	-	-	24
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
取引重量合計		10,059					26,294				

※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] 5月19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 183頭	高値	3,943	3,246	2,235	-	-
		安値	2,054	2,107	2,215	-	-
		平均	2,962	2,419	2,222	1,294	-
	頭数	154	25	3	1	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	頭数	-	-	-	-	-	-
	去 A 88頭	高値	3,086	2,373	2,203	-	-
		安値	2,161	2,053	2,189	-	-
		平均	2,438	2,247	2,196	1,290	-
	頭数	56	28	3	1	-	-
去 B 1頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	1,878	-	-	-	
頭数	-	1	-	-	-	-	
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B 4頭	平均	-	-	-	1,206	
	去 C 8頭	平均	-	-	-	1,241	
交雑牛	雌 B 37頭	平均	1,840	1,614	1,609	1,441	-
		頭数	1	14	18	4	-
	雌 C 3頭	平均	-	-	1,525	1,429	-
		頭数	-	-	2	1	-
	去 B 4頭	平均	-	-	1,604	1,485	-
		頭数	-	-	3	1	-
去 C 2頭	平均	-	1,524	1,520	-	-	
頭数	-	1	1	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	403 405	883 804	- 244.0	(競り)	(相対)	
				-	10	58

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,303	1,720	1,566	1,413	-
	B	-	1,312	1,428	1,390	-
和 去	A	2,562	2,310	-	1,512	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	941	926
	C	-	-	-	930	922
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,899	1,614	1,568	1,499	-
	C	-	1,606	1,487	-	-
交 去	B	-	1,704	1,623	1,484	-
	C	-	-	1,520	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	737	801	788	810	778
	安値	653	605	573	454	216
	平均	708	649	622	572	491
	頭数	( 7)	( 232)	( 247)	( 166)	( 152)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)	
搬入 相対	高値	-	-	-	656	-
	安値	-	-	-	623	-
	平均	-	-	666	641	-
	頭数	( -)	( -)	( 4)	( 6)	( -)

[大阪食肉卸売市場] 5月19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	2,410	2,206	2,052	-	-
(頭数)	( 8)	( 10)	( 1)	( -)	( -)
B	-	2,004	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,351	2,181	-	-	-
(頭数)	( 6)	( 2)	( -)	( -)	( -)
B	-	2,063	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,779	1,770	-	-
C	-	1,707	-	-	-
交雑去 B	1,957	1,812	1,752	1,732	-
C	-	1,710	1,680	-	-
豚	-	723	688	562	480

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	5月19日	5月16日	(5月累計)
豚	64,700	62,800	718,800
成牛計	4,740	4,560	45,380
和牛雌	1,170	1,160	11,290
和牛去勢	1,410	990	12,110
乳牛雌	440	700	6,760
乳牛去勢	480	320	5,080
交雑雌	520	700	4,450
交雑去	720	690	5,690

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 5月19日

	1,541円	(前日 1,635円)
東京		
大阪	1,747円	(前日 1,780円)

[豚・全農建値] 5月19日

上	中	取引頭数	市況
654円	633円	982頭	弱もちあい

と畜 売買	牛 113頭 豚 74頭	豚 69頭 豚 128頭	牛概況 豚概況	もちあい 反発
----------	-----------------	-----------------	------------	------------

# 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19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]	626 (605)	- (-)	5,360	-	上伸	
仙台 [中]	635 (626)	566 (562)	317	133	上伸	
栃木 [地]	648 (652)	605 (591)	1,565	33	小反落	
茨城 [地]	658 (660)	638 (630)	1,117	608	もちあい	
群馬 [地]	657 (633)	573 (584)	2,060	225	反発	
さいたま [中]	651 (661)	645 (649)	240	239	反落	
東京 [中]	649 (649)	622 (630)	883	804	もちあい	
横浜 [中]	662 (667)	633 (632)	650	680	反落	
山梨 [地]	- (-)	- (-)	117	38	休市	
浜松 [地]	※2026年度の市場再編に伴い上場頭数等が減少、4月1日から当面の間豚競り市場は休止					
名古屋 [中]	688 (693)	654 (669)	734	259	下落	
京都 [中]	692 (636)	635 (635)	99	91	もちあい	
大阪 [中]	723 (682)	688 (650)	69	128	反発	
神戸 [中]	- (604)	- (595)	144	-	-	
岡山 [地]	658 (666)	643 (651)	297	288	弱含み	
広島 [中]	- (664)	- (632)	245	46	-	
福岡 [中]	664 (662)	640 (635)	440	109	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] 5月12日～5月18日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,548,835 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	1,156	1,234	1,269	1,215	68,254
うで	756	808	827	802	122,368
ロース	1,063	1,145	1,216	1,142	143,959
ばら	1,126	1,210	1,233	1,198	151,970
もも	791	794	832	799	213,614
ヒレ	1,079	1,175	1,240	1,171	11,641
セット	961	1,037	1,078	1,030	837,029

◇近畿圏 総重量 691,379 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	1,188	1,274	1,363	1,267	62,215
うで	778	799	810	796	112,135
ロース	1,058	1,210	1,271	1,191	87,775
ばら	1,210	1,269	1,325	1,273	124,404
もも	778	810	853	809	156,432
ヒレ	1,153	1,296	1,419	1,267	11,154
セット	941	1,007	1,108	1,027	137,264

[食鳥正肉日経相場] 5月16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	771	843	1,011	194
ムネ	438	494	641	204

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	763	820	1,030	4
ムネ	436	492	590	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 5月16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	1,103	697	550	600	650
安値	798	450	290	360	350
平均	860	501	-	-	-

※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