

令和7年
2025年

5月21日
水曜日

第11715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



MLAのクロウリー社長とロイド会長が来日……P2~3

▶ MLAのクロウリー社長とロイド会長が来日、日本市場への期待など語る……P2~3

▶ 「中国への牛肉輸出、早期解決を実現するため取り組む」—農水省・松本平畜産局長インタビュー③……P3

▶ スターゼングループ2025中元ギフト[Ⓣ]、黒ラベルは全商品に厳選した国産豚肉使用……P4

▶ 輸入食肉では1次加工品の開発などを強化—丸大食品の2025年3月期決算会見②……P4~5

▶ 野生猪豚熱対策検討会開催、宮崎県感染個体確認の経緯などを報告—農水省……P5

▶ 西日本食品産業創造展が福岡・マリンメッセで開催……P5

▶ [配合飼料生産量・3月]計195万1453tで前年比1.0%減……P6

▶ [POSランク4月ハム製品]「朝のフレッシュロースハム」が首位……P6

▶ [POSランク4月ソーセージ製品]「シャウエッセン」が首位……P6

▶ 米国、国内における食品用着色料の規制・承認の動き……P7

▶ ハム製品4月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……P8

▶ ソーセージ製品4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]20日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]20日……P11

注目のヘッドライン

MLAのクロウリー社長とロイド会長が来日、日本市場への期待など語る

…詳細はP2~3

「中国への牛肉輸出、早期解決を実現するため取り組む」—農水省・松本平畜産局長インタビュー③

…詳細はP3

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/>

スエッチャー

S Foods

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

MLAのクロウリー社長とロイド会長が来日、日本市場への期待など語る

昨年、MLAの社長に就任したマイケル・クロウリー氏(写真右から2人目)と、同じく会長に就任したジョン・ロイド氏(左から2人目)がこのほど、アンドリュー・コックス国際市場統括部長(左)と共に来日。日本市場の関係者との面会やオーギー・ビーフ、ラムの販売現場などを訪れたほか、開催中の「大阪・関西万博」を訪れ、豪州パビリオンを視察。限られた滞在日の中で精力的なスケジュールをこなした。今回、トラヴィス・ブラウン駐日代表(右)と共に共同インタビューに応じ、日本市場での今後の活動方針や期待感などについて語った。

— 昨今は経済面などにおいて、日本市場を取り巻く環境は変化してきています。改めて日本市場の印象と今後の可能性についてどのようにみておられますか。また、世界市場の状況についてはどう捉えていますか。

クロウリー社長 インフレによる生活コスト上昇など、さまざまな課題があるのも事実だが、長い目で見れば、日本の消費者のために高品質で安全なおいしいオーギー・ビーフを供給するという点については、現在非常に良い状況にあると考えており、今後さらにこの関係を強化したい。

一方、世界的にさまざまな困難な状況があるものの、牛肉や羊肉など赤身肉への需要は現在も非常に強く、今後も強まる見通しだ。MLAでは主要な輸出先でのマーケティングについて、今後さらに投資を強化していく方針だ。

— 日本オフィスの活動をどうみていますか。特にオーギー・ビーフ、ラムのアンバサダープログラムなどについてはいかがでしょうか。

クロウリー社長 MLAでは、オーギー・ビーフ、ラムについて、小売や外食の事業者、そして消費者への教育・啓発を意識しており、現在その強化を進めている。まさにこれは「オーギー・ビーフ・マイト」「ラムバサダー」プログラムに当てはまる。その目的は日本の消費者とオーギー・ビーフ、ラムの間のエンゲージメントを強化し、高めていくこと。オーギー・ビーフ、ラムを日本の消費者にもっと食べていただき、楽しんでいただくためにはしっかりと準備することが重要だ。

牛肉については、私たちはオーギー・ビーフを輸出



する企業、そして輸入する顧客の皆さまをサポートすることにコミットしている。2024年は豪州から日本に向けて約25万tの牛肉が輸出されており、豪州にとって日本は非常に重要な市場だ。生産者も日本との長期的な関係を重要視している。すでに築かれたこの強固な土台の上に、今後さらなる関係を構築して積み上げていき、日本の消費者のニーズに応えたい。

また、MLAでは日本市場において、新たな牛肉拡大の施策として、“父の日”に牛肉を消費してもらうキャンペーンを進めている。この取り組みはオーギー・ビーフに恩恵をもたらすだけでなく、日本の食生活における牛肉の役割についての再認識と強化につながる。そしてすべての生産者のためにもメリットになり、豪州から日本の牛肉業界への貢献にもつながると考えている。

一方、羊肉については、数量自体は牛肉に比べてまだまだ少ないが、今後非常に有望であると考えている。MLAではこれまで羊肉を食べた経験のない、新たな消費者とオーギー・ラムをつなげる役割を担っており、新たな需要を取り込み、羊肉消費の機運を醸成していきたい。

もちろん、ラムバサダープログラムに対する投資も継続していく。ラムバサダーはどのように羊肉を使い、調理すればいいかという方向性をしっかりと示してくれる存在であり、これから羊肉にトライする消費者の意欲を醸成してくれる。また、大手レシピサイト「クックパッド」において、25年のトレンドに「ラム」が選ばれ、羊肉を使用したレシピも数多く公開されている。

日本で誕生したラムバサダープログラムは、すでに他国においてもプログラムが立ち上がっており、アジアをはじめ、各国のラムバサダーがさまざまなアイデアを共有できる機会が増えている。各国のニーズに合わ

せつつ、例えば日本から他国へ、他国から日本へ羊肉のレシピなどさまざまなアイデアを共有し合うことができる。そして相互に刺激し合うような良い関係を構築している。

さらに各国のアンバサダーが豪州を訪れる機会も作っており、オーギー・ビーフ、ラムの安全性についてトレーサビリティがきちんと実行されているか、そして高品質で長いシェルフライフが確保された肉がどのようにして生産されているかを実際にみていただいている。

ロイド会長 私は会長に就任してから約半年であり、その前はボードメンバーとして5年勤めてきた。また、アグリビジネスには40年間にわたり携わっている。その経験から言っても、MLAは私の携わった中で最もプロフェッショナル意識の高い組織であると感じている。MLAのスタッフは非常に先進性に富み、献身的に取り組んでいる。特に海外オフィスのメンバーはそれが顕著だ。日本オフィスのメンバーのプロフェッショナルリズムや深い知識、そして強固なチームワークに非常に感銘を受けており、誇りに思う。

「中国への牛肉輸出、早期解決を実現するため取り組む」 —農水省・松本平畜産局長インタビュー③

米国においては、これまで輸出先国として上位であったが、金額ベースでは2位、数量ベースでは3位などの状況が続いており、24年に初めて金額、数量共に1位となった。これは為替の関係もあるが、数量が1位になったということは、評価できるところだ。

しかし、トランプ政権による関税措置などの影響もあるので、われわれも国ベースで情報収集している。国内事業者や現地の情報を収集、交換しながら進めていく。米国民が和牛を求めている中、低関税枠で入ってくるものが多ければ、自国民も安く手に入れることができるので、そのニーズがあるということは訴えていきたい。

中国については、あらゆる機会をとらえて働きかけを行っているところ。昨年11月の日中首脳会談や、本年3月の日中ハイレベル経済対話などで日本産牛肉の輸入再開を求めている。解禁の時期について決まったものはないが、早期解決を実現すべく取り組んでいきたい。

—トランプ政権による関税措置による畜産・食肉業界への影響をどう捉えていますか。

輸出事業者やメーカーなどの話によると、現地から「しばらく輸出を待ってほしい」と言われている事例もきく。一方で、顧客が固定でついている外食系の事業者に関しては、現状維持で進める動きもある。

しかし、この状況が長引くと上乗せになった関税部分をどちらが負担するのかという話になってくる。政府全体で取り組んでいる話なので、しっかりと情報収集して業界にはそれを提供していくことが必要であ

る。日本の和牛は質で差別化ができていく品目なので、輸出が停滞しないように努めていく。

—輸出以外に、インバウンド需要に対する期待感をおきかせください。

旅行客は消費をするために来ており、いくつかの目的の中の 하나가食である。市場やターゲットとしてはもちろん注目していきたい。

ホテルなどの宿泊施設等で和牛を提供するほか、ハラールに対応した食事の提供などを行うことで、日本食ならびに和牛の魅力を知ってもらい、自国に戻ったときにまた消費したいと思ってもらえるような体験をしていただきたい。インバウンドは次につながるものと期待している。

—農政基本法の策定や酪肉近の答申などを経て、今後の畜産現場が目指すべき方向性について、考えやメッセージを改めてお願いします。

畜産業は、良質なタンパク質を供給するという点からも非常に重要な産業である。生産だけでなく、加工処理、商品化など、地域経済の中でも裾野が広く、農業産出額でも大きな事業を占めているおり、この分野が永続的につながっていくことは、わが国の農林水産業には必要なことである。酪肉近の改定に向けた議論の中でも、消費者のニーズが多様化することに対応した生産を進めていこうという思いをもって取り組んできた。消費や需要を拡大するため、地域ブロックごとの説明会でしっかり周知していき、作ったもの(酪肉近)を現場まで落とし込む作業を粛々とやっていく。(連載終わり)

スターゼングループ 2025 中元ギフト① 黒ラベルは全商品に厳選した国産豚肉使用

スターゼングループが6月2日から販売を開始する中元ギフトのうち、ローマイヤのラインアップは次のとおり。

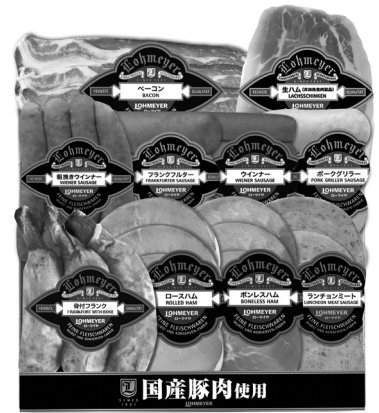
【黒ラベル】全ての商品に厳選した国産豚肉を使用している、ローマイヤを代表するブランド「黒ラベル」シリーズ(写真)。日本で初めてロースハムを製造した、創業者であるアウグスト・ローマイヤの思いや技術を受け継ぎ、伝統の味を楽しめる「元祖ロースハム」。切って盛り付けるだけで食卓が一気に華やかになる、ギフトならではのぜいたく感が味わえる商品。そのほか、アラカルトセットなどを含め、8アイテムを用意した。

【銀座ローマイヤ】ローマイヤレストランは、今年で開業100周年を迎えた。「銀座ローマイヤ」シリーズは、ローマイヤレストラン銀座店のシェフが監修。歴史ある老舗洋食レストランの味を家庭で楽しめる。イチオシ商品は、希少部位であるトモサンカクを使用した「ローストビーフ(トモサンカク)」。オーブンで表面をこんがり焼き、真空調理でしっとり軟らかく仕上げた。また、「グラタンの詰合せ」は非常に好評を博しており、各種詰め合せセットを用意した。そのほか、「スープ詰合せ」「北海道産 浜中牛&ホエイ豚

使用ハンバーグセット」など、10アイテムをそろえた。

【J-ローマイヤ】ローマイヤの持つ伝統やこだわりはそのままに、お値打ち価格とボリュームを実現したバラエティー豊かな商品で、さまざまな世代に愛される「J-ローマイヤ」。ローマイヤ自慢のハム、ソーセージを組み合わせたアラカルトセットを全3アイテムで展開する。

【那須工房】国産山桜チップを使用し、原料それぞれに最適な条件で燻製をかけた、スモークの風味豊かな逸品。燻製の風味が和牛のうまみを一層引き立てる「黒毛和牛スモークスライス」、しっとりとした食感と味わいを楽しめる「合鴨スモークパストラミスライス」、酒の供に最適な「濃厚スモークベーコンスライス」「牛タンスモークスライス」などを詰め込んだギフト。(連載終わり)



輸入食肉では1次加工品の開発などを強化 —丸大食品の2025年3月期決算会見②

丸大食品が14日に開催した決算会見での質疑応答の内容は次のとおり。

——前期決算の評価と今期の取り組みについて。

前期は原材料も含めてさまざまなコストが上昇する中、利益が前年を上回り、構造改革などに取り組んできた成果が出てきたのではないかと評価している。ハム・ソーセージでは値上げを実施しながら販売数量を伸ばすことができ、コストを吸収する一要因となった。収益構造の改革に取り組んでいるが、その一方でコストがさらに上昇しており、引き続きコスト削減に向けた取り組みを強化していきたい。特に加工食品はこうした厳しい環境下でも商品開発に一層注力

していく必要がある。そこで今、原材料が上がる中、少しでも売価を抑えられるように原材料、部位をうまく使った価値ある商品を開発していきたい。食肉は前期減益となったが、新たなブランドに着手しながら、外食産業向け業務用商品、また新規の顧客など販路開拓を進め、収益改善を図っていきたい。

——価格改定で販売数量を落としたメーカーもある中、販売を伸ばした要因は。

上期はパリ五輪の応援キャンペーンを行い、これが奏功した。下期も燻製屋シリーズ、いつも新鮮シリーズなどの主力商品が2ケタ増と好調に推移し、キャンペーンが継続的な好調を生むきっかけになっ

た。デザート、ヨーグルト、レトルトカレー、スンドゥブなども伸長した。業務用の焼き豚など、肉総菜も好調に推移した。今期もさまざまなコストが上昇しており、これを吸収していくためには売上高を伸ばすことが必要で、価格改定も販売数量の維持拡大も同時に取り組んでいく。

——環境の厳しい食肉事業、特に輸入食肉で今期注力する取り組みについて。

豪州産牛肉で新規ブランドを展開している。これまででは米国産を中心に注力してきたが、環境の変化に対応しながらラインアップを拡大して提案していく。また輸入食肉の1次加工品の商品開発にも注力する。当社グループの(株)ミートサプライ仙台工場が宮城県名取市で5月から本格稼働を開始している。こうした加工設備も活用して食肉事業の販売を強化していく。(連載終わり)

野生猪豚熱対策検討会開催 宮崎県感染個体確認の経緯などを報告—農水省

農水省は20日、第12回野生猪豚熱対策検討会を省内で開催した。

郷達也審議官は、「野生猪における豚熱対策においては、各都道府県の皆さまの尽力もあって、感染経路を一定程度食い止めてきたが、残念ながら4月に宮崎県都城市の野生猪で新たに豚熱感染個体が確認された。南九州はわが国畜産の主要産地である。とくに、都城市には養豚農家が集中しており、疑い事例の段階から大臣の指示の下、県をはじめ関係者の皆さまと連携しながら最大限の危機感で対応してきた。今回は、宮崎県感染個体確認の経緯と、対策の状況について改めて説明などを行いたい。これらを踏まえ、今後の対応方法について議論いただきたい」と説明。また、「一方、飼養豚における豚熱の状況は今年に入り5例の豚熱が確認されている。とくに、群馬

県は前橋市内という限定した範囲内で連続して発生している。この機会に、群馬県からの



説明を踏まえ専門家の方からは意見や助言を賜りたい。豚熱の発生から6年間がたち、科学的な分析や知見が蓄積されてきたこともあり、農水省ではこのたび、豚熱正常化に向けたロードマップを策定することとした。清浄化に向けた野生猪対策をどう進めていくか必須となってくる」と述べた。

西日本食品産業創造展が福岡・マリンメッセで開催

日刊工業新聞社が主催する「第35回西日本食品産業創造展'25」が、5月14～16日の3日間、福岡市博多区のマリンメッセ福岡で開催された。同展示会は前身の厨房機器展からスタートし、今年が35回目。年々高まる省力化・省人化の課題に対応するべく、さまざまな食品機械メーカーが機種・サービスの展示を行い、主に九州圏内の食品業界企業関係者が来訪した。

本誌関係では、アサヒ産業、イシダ、板倉冷機工業、エムラ九州／田中機工、大道産業、小野商事、コガサン、コジマ技研工業、サンテツ技研、テクニカ

ン、テラダ・トレーディング、東亜工業／伸和食品、なんつね、ハイテック、ヘラスパイスジャパン、山本ビニター、マルチバック・ジャパン、ワタナブ



フーマックなどの企業が出展した。

【配合飼料生産量・3月】計195万1453tで前年比1・0%減

農水省が20日に公表した3月の配合飼料の生産・出荷・在庫状況(速報版)によると、生産量は195万1453t(前年同月比1・0%減)、出荷量は196万5850t(0・8%減)となった。

そのうち養鶏用をみると、成鶏は生産量が46万318t(0・1%減)、出荷量が46万7542t(0・8%増)、ブロイラーは生産量が32万4612t(前年並み)、出荷量が32万7071t(0・5%増)となっている。育すうは生産量が5万4674t(4・8%増)、出荷量が5万5694t(5・8%増)と前年同月を上回った。

養豚用の肉豚は生産量が19万9969t(2・9%減)、出荷量が20万2613t(3・0%減)、子豚は生産量、出荷量共に前年同月を下回った。

肉牛用は生産量が39万316t(2・6%減)、出荷量は39万3228t(2・7%減)。肉牛用のうち子牛用は生産量、出荷量共に前年同月を下回った。

配合飼料生産・出荷・在庫状況

単位:トン、%

	区分	生産量	前年比	出荷量	前年比	当月末在庫
養鶏用	計	839,604	100.2	850,307	101.0	10,042
	育すう	54,674	104.8	55,694	105.8	1,036
	成鶏	460,318	99.9	467,542	100.8	4,414
	ブロイラー	324,612	100.0	327,071	100.5	4,592
養豚用	計	451,749	98.0	456,163	97.9	14,037
	ほ乳期	54,076	98.3	54,420	98.5	6,306
	子豚	118,677	97.8	119,812	97.5	2,436
	肉豚	199,969	97.1	202,613	97.0	3,319
	種豚	79,027	100.4	79,318	100.8	1,976
養牛用	乳牛用計	265,300	99.6	262,050	98.7	29,250
	うち子牛用	14,860	103.7	14,319	99.9	3,890
	肉牛用計	390,316	97.4	393,228	97.3	29,444
	うち子牛用	55,707	94.9	55,677	95.0	8,833

注:工場数132

【POSランク4月ハム製品】「朝のフレッシュロースハム」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4月POS/ハム製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「朝のフレッシュロースハム」(37g×3)が首位だった。

2位は伊藤ハム「朝のフレッシュロースハム」(37

g×4)、3位はプリマハム「スマイルUP!ロースハム4連」(148g)、4位は丸大食品「いつも新鮮ロースハム4連」(40g×4)、5位は丸大食品「いつも新鮮ロースハム」(40g×3)だった。対象店舗1046店舗の総販売金額は5億2674万2067円。

【POSランク4月ソーセージ製品】「シャウエッセン」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4月POS/ソーセージ製品売れ筋ランキングによると、日本ハム「シャウエッセン」(117g×2)が首位だった。

2位はプリマハム「香薫あらびきウインナー」(90

g×2)、3位はプリマハム「香薫あらびきウインナー大袋」(550g)、4位は日本ハム「シャウエッセン大袋」(550g)、5位は丸大食品「燻製屋熟成あらびきポークウインナー」(90g×2)だった。対象店舗1046店舗の総販売金額は11億9596万2967円。

米国、国内における食品用着色料の規制・承認の動き

米国では、2025年に入ってから食品に使用する着色料の規制や承認が断続的に発表されている。第2次トランプ政権下で米国保健福祉省(HHS)の長官に就任したケネディ氏が提唱する「Make America Healthy Again」(米国を再び健康にする)に沿った対応とされており、米国食品医薬品局(FDA)を中心に検討が進められている。

連邦政府による着色料をはじめとする食品、医薬品および化粧品に対する添加物についてはFDAの使用承認が必要となる。加えて、着色料の規制に関しては、これまでも23年10月にカリフォルニア州で赤色3号を含む四つの食品添加物の使用を禁止する州法が施行されるなど、各州で動きが進んでいる。

代表的な着色料である赤色3号は、別名エリスロシンとも呼ばれる。鮮やかなチェリーレッドの色味を与えるため50年以上食品や医薬品に利用されてきた着色料であり、キャンディーやゼリーなどの菓子の他、ハムやソーセージなどの加工食品にも使用されることがある。FDAは、これまで赤色3号について人体に対する安全性に懸念はないとして使用を許可していた一方で、NGOである米国の公益科学センター(CSPI)などが提出した請願書を受け、デラニー条項に基づき、25年1月15日、赤色3号の使用を許可する着色料添加規制の廃止を公表した。これにより、食品に関しては27年1月15日から、医薬品に関しては28年1月18日から赤色3号の使用は禁止されることとなる。

州単位では、カリフォルニア州が前述の州法に加え、27年までに公立学校の給食から、FDAが承認していた6種類の着色料(青色1号、青色2号、緑色3号、赤色40号、黄色5号、黄色6号)の使用を禁止することとしている。これに追随し、ウェストバージニア州(25年8月)、ユタ州(26年9月)、バージニア州(27年1月)が、公立学校の給食または公立学校で販売される食品に対して着色料の使用を禁止することとしている。なお、ウェストバージニア州については、28年1月以降、州内で販売される食品についても着色料の使用を禁止することとしている。

このような状況の中、FDAは25年4月22日、着色料を段階的に廃止する方針を公表した。赤色3号に加え、米国でオレンジの皮の着色に使用するシトラスレッド2およびソーセージなどのケーシングの着色に使用するオレンジBの承認取消手続きを開始するとともに、米国内の食品業界と連携し、6種類の着色料(青色1号、青色2号、緑色3号、赤色40号、黄色5号、黄色6号)を26年末までに食品から排除する方針としている。また、赤色3号については、食品企業に対して前倒して使用を禁止するよう要請した。

FDAは2025年5月9日、食品に使用できる着色料の種類を拡大し、三つの新たな着色料添加物の申請を承認した。承認されたのは、ガルディエリア抽出物、バタフライピー抽出物、カルシウムリン酸塩である。

ガルディエリア抽出物は、ガルディエリア・スルファリア(藻類)から抽出された青色の色素であり、主に飲料、菓子、乳製品への使用が認められた。バタフライピー抽出物は、乾燥した花びらから抽出され、鮮やかな青色から濃い紫色、そして、自然な緑色まで幅広い色調を実現できるとし、これまでも主に飲料で使用が認められてきたが、今般、シリアルやスナックへの使用が認められた。カルシウムリン酸塩は白色の着色料であり、調理済み鶏肉製品や菓子のコーティングなどへの使用が認められた。

一方、4月22日に承認手続きを進めるとされた着色料のうち、日本では菓子などに使用されるクチナシ青は承認されなかった。

これまでの着色料をめぐる政策の転換により、米国国内企業に加え、米国に食品を輸出する企業でも色素の切り替えなどの対応が求められることとなった。詳細については公表されていないが、HHSは、これまでに業界大手企業との意思疎通を行ってきたとしており、25年4月22日以降、タイソンフーズをはじめとする一部の大手企業は、26年末までに今回の規制の対象となる着色料の不使用を表明している。(農畜産業振興機構)

ハム製品4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4月 対象店舗数:1,046店舗 品目合計:5億2,674万2,067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 朝のフレッシュロースハム 37g×3	50,998,836	212,036	240.5	9.7	10.8	57.9
2	伊藤ハム 朝のフレッシュロースハム 37g×4	34,510,751	116,698	295.7	6.6	5.9	32.1
3	プリマハム スマイルUPロースハム4連 148g	24,624,514	89,275	275.8	4.7	4.5	25.0
4	丸大食品 いつも新鮮ロースハム4連 40g×4	21,475,395	75,160	285.7	4.1	3.8	22.8
5	丸大食品 いつも新鮮ロースハム 40g×3	18,897,716	86,131	219.4	3.6	4.4	24.9
6	プリマハム スマイルUP!ロースハム3連 37g×3	18,776,116	86,280	217.6	3.6	4.4	32.3
7	伊藤ハム 燻工房 ロースハム切り落とし(ヨコ) 95g	16,636,523	58,105	286.3	3.2	3.0	61.3
8	プリマハム ホワイトロースハム 210g	13,949,466	45,795	304.6	2.7	2.3	45.6
9	イオントップバリュ トップバリュ ロースハム4連 40g×4	12,780,319	46,982	272.0	2.4	2.4	10.2
10	プリマハム ロースハム 4連	11,095,314	44,008	252.1	2.1	2.2	5.1
11	プリマハム 十勝グルメの便り ロース生ハム 90g	10,640,989	34,413	309.2	2.0	1.8	50.0
12	イオントップバリュ 生ハムロース 100g	8,945,346	30,756	290.9	1.7	1.6	12.8
13	シジシージャパン Vパックロースハム 148g	8,484,073	30,019	282.6	1.6	1.5	25.6
14	信州ハム グリーンマーク ロースハム 60g	8,438,279	29,689	284.2	1.6	1.5	59.4
15	信州ハム ロースハムスライス積重ね 260g	8,035,488	22,903	350.9	1.5	1.2	17.7
16	伊藤ハム 朝のフレッシュ生ハムロース 19g×3	7,692,740	27,601	278.7	1.5	1.4	48.6
17	伊藤ハム 燻工房 ももハム切り落とし(ヨコ) 100g	7,247,203	25,810	280.8	1.4	1.3	53.1
18	日本ハム 彩りキッチンロースハム 40g×3	6,530,091	25,283	258.3	1.2	1.3	10.0
19	日本ハム 日ハム リッチロースハム 54g×3	6,466,799	13,667	473.2	1.2	0.7	29.7
20	シジシージャパン Vパック生ハムロース 100g	6,252,421	21,582	289.7	1.2	1.1	24.4
21	日本ハム 便利 ロース生ハム 20g×3	5,568,167	17,815	312.6	1.1	0.9	57.4
22	シジシージャパン Vパックホワイトロースハム 185g	5,315,468	17,726	299.9	1.0	0.9	22.6
23	伊藤ハム さわやかPうすぎりホワイトロース 90g	5,224,437	17,897	291.9	1.0	0.9	46.9
24	丸大食品 たっぷり使えるロースハム切り落とし 220g	5,170,445	15,871	325.8	1.0	0.8	29.6
25	明宝特産物加工 ハム<丸音> 360g	4,853,309	4,419	1,098.3	0.9	0.2	11.9
26	プリマハム ぐらし良好 ロースハム 34g×4	4,841,135	18,525	261.3	0.9	0.9	6.2
27	鎌倉ハム富岡商会 熟成ロースハム 75g	4,563,422	11,872	384.4	0.9	0.6	20.0
28	シジシージャパン 断然お得ロースハム 40g×4	4,478,480	15,175	295.1	0.9	0.8	14.2
29	プリマハム サラダにうす切りロースハム 65g	4,205,842	21,098	199.4	0.8	1.1	56.4
30	シジシージャパン Vパックしっとりももハム 120g	4,070,223	13,986	291.0	0.8	0.7	23.1
31	エア・ウォーターアグリ&フーズ 生ハムロース 80g	3,807,471	14,291	266.4	0.7	0.7	18.1
32	丸大食品 いつも新鮮ロースハム 4枚×5P	3,522,132	12,097	291.2	0.7	0.6	2.5
33	鎌倉ハム富岡商会 熟成ももハム 68g	3,245,814	8,558	379.3	0.6	0.4	18.6
34	信州ハム グリーンマーク ボンレスハム 使い切り 35g2連	3,180,653	11,443	278.0	0.6	0.6	20.1
35	米久 ロースハムスライス 140g	2,923,725	14,704	198.8	0.6	0.8	8.1
36	丸正フーズ ホワイトボンレス 90g	2,904,461	15,216	190.9	0.6	0.8	2.3
37	プリマハム ロースハム 50g4コタバ	2,779,598	9,891	281.0	0.5	0.5	5.4
38	伊藤ハム しっとりまるやかもも生ハム切落し110g	2,771,170	8,691	318.9	0.5	0.4	20.8
39	伊藤ハム 醇上級 ロースハム 53g	2,737,668	12,765	214.5	0.5	0.7	46.4
40	伊藤ハム 朝のフレッシュチキンハム 38g×3	2,715,915	11,226	241.9	0.5	0.6	25.2
41	日本ハム 彩りキッチンロースハム 40g×4	2,655,320	8,649	307.0	0.5	0.4	5.6
42	日本生活協同組合連合会 生ハムロースツインパック 92g	2,628,950	10,516	250.0	0.5	0.5	3.4
43	イオントップバリュ トップバリュ ベストプライスロースハム 140g	2,612,658	13,366	195.5	0.5	0.7	4.8
44	めぐみの農業協同組合 JAめぐみの 400g	2,597,516	2,574	1,009.1	0.5	0.1	11.4
45	日本ハム 切り落としホワイトももハム 170g	2,580,518	7,071	364.9	0.5	0.4	22.3
46	銀河フーズ ロースハムスライス 230g	2,555,007	6,916	369.4	0.5	0.4	6.0
47	シジシージャパン 適量適価 ロースハム 45g	2,287,977	20,159	113.5	0.4	1.0	20.2
48	プリマハム 切り落としロースハム 220g	2,230,090	6,178	361.0	0.4	0.3	15.2
49	鎌倉ハム富岡商会 ホワイトロースハム 75g	2,175,822	5,705	381.4	0.4	0.3	8.4
50	米久 ももハム切り落とし 110g	2,151,528	7,807	275.6	0.4	0.4	18.6

ソーセージ製品4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4月 対象店舗数:1,046店舗 品目合計:11億9,596万2,967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	日本ハム シャウエッセン 117g×2	172,703,813	443,826	389.1	14.4	11.9	96.1
2	プリマハム 香蕉あらびきウインナー 90g×2	155,843,483	561,632	277.5	13.0	15.1	94.1
3	プリマハム 香蕉あらびきウインナー大袋 550g	79,048,296	103,862	761.1	6.6	2.8	79.9
4	日本ハム シャウエッセン大袋 468g	38,158,425	50,198	760.2	3.2	1.4	55.4
5	丸大食品 燻製屋熟成あらびきポークウインナー 90g×2	36,540,489	129,121	283.0	3.1	3.5	70.8
6	米久 御殿場高原あらびきポーク 袋 220g	32,583,160	114,971	283.4	2.7	3.1	39.6
7	伊藤ハム The GRAND アルトバイエルン 127g×2	31,454,944	86,849	362.2	2.6	2.3	78.6
8	伊藤ハム ポークピッツ2P 82g×2	20,790,801	60,236	345.2	1.7	1.6	61.1
9	フードリエ パリッと朝食ウインナー 230g	19,573,684	70,451	277.8	1.6	1.9	72.3
10	丸大食品 徳用ウインナー 450g	18,598,960	50,921	365.3	1.6	1.4	46.3
11	伊藤ハム 朝のフレッシュあらびきウインナー 90g×2	16,075,537	61,832	260.0	1.3	1.7	46.4
12	伊藤ハム 特級あらびきポークウインナー 230g	14,813,551	51,397	288.2	1.2	1.4	35.4
13	日本ハム 豊潤あらびきポークウインナー 90g×2	13,533,576	52,593	257.3	1.1	1.4	39.4
14	丸大食品 串フランク 36g×10	11,272,971	28,668	393.2	0.9	0.8	52.5
15	伊藤ハム まるごと美味しいフランク 300g	11,026,902	35,456	311.0	0.9	1.0	68.0
16	伊藤ハム ロイヤルポールウインナー 290g	9,533,283	27,695	344.2	0.8	0.7	27.3
17	日本ハム グルメイドステーキ 208g	9,231,794	24,832	371.8	0.8	0.7	50.8
18	フードリエ 家族の定番モーニングステーキ 153g	9,090,533	33,260	273.3	0.8	0.9	64.2
19	日本ハム シャウエッセン4種のチーズ 94g×2	8,755,040	23,576	371.4	0.7	0.6	52.2
20	伊藤ハム ポークピッツ徳用サイズ 300g	8,088,968	14,624	553.1	0.7	0.4	31.5
21	プリマハム お弁当ランドタコさんウインナー 72g	7,932,339	53,636	147.9	0.7	1.4	75.7
22	日本ハム モーニングサブ 160g	7,932,129	28,603	277.3	0.7	0.8	56.8
23	米久 串付きフランク 32g×10	7,825,620	22,076	354.5	0.7	0.6	36.0
24	伊藤ハム ポークピッツ 82g	7,125,669	33,786	210.9	0.6	0.9	63.1
25	丸大食品 徳用赤ウインナー 180g	7,111,616	24,154	294.4	0.6	0.7	46.9
26	日本ハム シャウエッセン シャウスライス 3/パック	7,039,753	25,696	274.0	0.6	0.7	67.6
27	シジシージャパン V/パックポークウインナー 280g	6,879,715	19,406	354.5	0.6	0.5	23.2
28	日本ハム アンティエ レモン&パセリ 150g	6,393,402	18,678	342.3	0.5	0.5	65.2
29	イオントップバリュ 特級あらびきポークウインナー 260g	6,235,686	16,161	385.9	0.5	0.4	9.4
30	フードリエ あらびきソーセージステーキ 380g	5,866,804	15,394	381.1	0.5	0.4	40.3
31	フードリエ やみつきになる辛口チョリソー 160g	5,520,629	18,981	290.9	0.5	0.5	53.6
32	シジシージャパン V/パック 皮なしウインナー 300g	5,496,424	18,159	302.7	0.5	0.5	25.6
33	日本ハム シャウエッセンチリ 98g×2	5,472,763	14,132	387.3	0.5	0.4	43.9
34	日本ハム ほそびきウインナーなめらかfeat. シャウエッセン	5,432,671	16,348	332.3	0.5	0.4	49.3
35	日本ハム ウイニーミニ 72g	5,419,106	44,946	120.6	0.5	1.2	55.5
36	伊藤ハム グルメウインナー 80g×2	5,238,205	23,774	220.3	0.4	0.6	24.4
37	信州ハム グリーンマーク粗挽ウインナー 100g	5,131,574	18,311	280.3	0.4	0.5	48.7
38	プリマハム サラダにちょうどいいねピアソーセージ80g	5,108,721	25,494	200.4	0.4	0.7	66.2
39	シジシージャパン 断然お得あらびきポークウインナー 450g	5,007,354	8,885	563.6	0.4	0.2	17.2
40	日本ハム シャウエッセン 156g	4,949,774	18,440	268.4	0.4	0.5	3.8
41	丸大食品 燻製屋ウインナー大袋 504g	4,932,742	6,399	770.9	0.4	0.2	13.6
42	フードリエ やみつきになるレモン&パセリウインナー	4,779,256	16,632	287.4	0.4	0.5	52.7
43	プリマハム ジョンソンヴィル オリジナルスモーク 360g	4,719,585	6,887	685.3	0.4	0.2	55.3
44	丸大食品 味の主演ポロニアソーセージ 280g	4,582,802	13,398	342.1	0.4	0.4	44.2
45	丸正フーズ えびの高原 ロングサイズウインナー 220g	4,485,326	17,420	257.5	0.4	0.5	4.1
46	信州ハム グリーンマーク ポーク&チキンウインナー 90g×2	4,441,740	15,903	279.3	0.4	0.4	25.2
47	銀河フーズ チーズでるソーセージ 63g×2	4,428,112	14,052	315.1	0.4	0.4	17.6
48	日本ハム ウイニーミニ 72g×2	4,353,504	16,412	265.3	0.4	0.4	35.3
49	米久 御殿場高原あらびきポーク 1000g	4,293,898	4,591	935.3	0.4	0.1	5.4
50	日本ハム 切れ目入赤ウインナー 50g	4,224,841	39,817	106.1	0.4	1.1	38.4

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 5月20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 97頭	高値	2,730	2,427	2,226	-	-
		安値	2,229	2,219	1,838	-	-
		平均	2,428	2,284	2,132	-	-
	雌 B 2頭	高値	-	-	-	1,932	-
		安値	-	-	-	1,408	-
		平均	-	-	-	1,751	-
	去 A 153頭	高値	2,925	2,398	2,267	1,946	-
		安値	2,224	2,161	1,884	1,341	-
		平均	2,447	2,274	2,187	1,640	-
	去 B 4頭	高値	-	-	-	1,945	-
		安値	-	-	-	1,286	-
		平均	-	-	-	1,669	-
乳牛	雌 B 3頭	平均	-	-	-	1,170	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B -頭	平均	-	-	-	-	
	去 C -頭	平均	-	-	-	-	
交雑牛	雌 B 9頭	平均	-	1,636	1,591	1,575	
		頭数	-	2	5	2	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
		頭数	-	-	-	-	
去 B 42頭	平均	1,799	1,690	1,626	1,502		
	頭数	2	8	18	14		
去 C 4頭	平均	-	-	1,568	1,419		
	頭数	-	-	1	3		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	405 402	721 883	- 79.5	(競り)	(相対)	- 73

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,795	1,782	1,573	1,356	-
	B	-	-	-	1,317	-
和 去	A	2,777	-	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	934	922
	C	-	-	-	927	906
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	-	1,348	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	1,778	-	1,430	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	720	794	734	627	691
	安値	648	626	594	514	324
	平均	683	657	638	592	488
	頭数	(8)	(344)	(355)	(118)	(58)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 5月20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	2,375	2,237	2,039	-	-
(頭数)	(23)	(13)	(1)	(1)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,493	2,170	1,998	-	-
(頭数)	(29)	(15)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,811	1,792	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,801	1,787	1,603	-
C	-	-	1,764	-	-
豚	-	-	692	597	484

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	5月20日	5月19日	(5月累計)
豚	65,100	64,700	783,900
成牛計	4,670	4,740	50,050
和牛雌	1,250	1,170	12,540
和牛去勢	1,150	1,410	13,260
乳牛雌	780	440	7,540
乳牛去勢	470	480	5,550
交雑雌	530	520	4,980
交雑去	490	720	6,180

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 5月20日

	1,542円	(前日 1,541円)
東京		
	1,578円	(前日 1,747円)
大阪		

[豚・全農建値] 5月20日

上	中	取引頭数	市況
659円	640円	803頭	強もちあい

と畜 売買	牛 73頭 牛 112頭	豚 101頭 豚 69頭	牛概況 豚概況	もちあい 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20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 (626)	- (-)	5,962	-	もちあい	
仙台 [中]	635 (635)	564 (566)	398	58	もちあい	
栃木 [地]	- (648)	- (605)	-	-	休市	
茨城 [地]	665 (658)	632 (638)	1,368	545	上伸	
群馬 [地]	675 (657)	592 (573)	2,051	295	続伸	
さいたま [中]	663 (651)	649 (645)	221	219	反発	
東京 [中]	657 (649)	638 (622)	721	883	小幅上伸	
横浜 [中]	659 (662)	635 (633)	630	648	もちあい	
山梨 [地]	661 (-)	655 (-)	167	88	反発	
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]	676 (688)	648 (654)	850	163	続落	
京都 [中]	704 (692)	680 (635)	109	99	もちあい	
大阪 [中]	- (723)	692 (688)	101	69	まちまち	
神戸 [中]	718 (-)	708 (-)	-	144	-	
岡山 [地]	690 (658)	651 (643)	266	297	反発	
広島 [中]	679 (-)	643 (-)	222	114	続伸	
福岡 [中]	731 (664)	660 (640)	395	84	急騰	

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13日～5月19日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,604,978 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	1,134	1,220	1,253	1,216	72,101
うで	756	810	855	808	128,303
ロース	1,058	1,123	1,216	1,142	148,390
ばら	1,126	1,220	1,271	1,204	147,736
もも	788	797	833	804	206,495
ヒレ	1,079	1,175	1,210	1,172	12,136
セット	961	1,040	1,084	1,034	889,817

◇近畿圏 総重量 730,316 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	1,277	1,363	1,269	63,344
うで	773	795	810	795	119,894
ロース	1,069	1,234	1,270	1,197	90,727
ばら	1,218	1,301	1,325	1,290	128,390
もも	765	805	846	802	169,941
ヒレ	1,153	1,242	1,419	1,261	11,273
セット	945	1,007	1,145	1,043	146,747

[食鳥正肉日経相場] 5月19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	776	845	1,007	174
ムネ	438	497	664	169

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	767	835	1,030	3
ムネ	440	504	590	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 5月19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	1,114	708	550	600	650
安値	804	468	290	360	350
平均	858	506	-	-	-

※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、ブランクカット判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
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