

令和7年
2025年

5月27日
火曜日

第11719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



日格協が創立50周年祝賀会開催……P2

注目のヘッドライン

日格協が創立 50 周年祝賀会開催
「今後もわが国の食肉、畜産業界の発展
に貢献していく」—大野会長

…詳細はP2

スターゼンロジスティクス「お取引様会」
①協力会社 35 社から 55 人が参加

…詳細はP4

▶日格協が創立50周年祝賀会開催「今後もわが国の食肉、畜産業界の発展に貢献していく」—大野会長……… P 2

▶5月の米フィードロット飼養頭数は前年比2%減の1137万6千頭……… P 3

▶リライズコンサルティングが精肉店向けの集客・リピート獲得術を紹介するセミナーを大阪で開催・参加申込を受付中……… P 3

▶スターゼンロジスティクス「お取引様会」①協力会社35社から55人が参加……… P 4

▶施設整備の入札実施—川口食肉荷受株……… P 4

▶TOKYO X-Association総会、生産者や販売店との交流深め、ブランド強化に注力……… P 5

▶食肉科研が令和7年度品質管理担当者講習会開催、受講生募集……… P 5

▶池田理事長を再選、大阪食肉2団体が総会……… P 6

▶日本食鳥協会関西支部通常総会を開催……… P 6~7

▶今期も上程全議案を可決、京都買参が総会を開催……… P 7

▶関東冷蔵倉庫協議会が総会、2024年度事業計画を報告……… P 8

▶横浜食肉買参が第59回通常総会、「協力して市場の活性化を」……… P 8~9

▶【輸入副生物現物相場】端境期で大きな動きなく相場はもちあい続く……… P 9

▶なか卯、牛肉とこだわり卵が相性抜群「とろたま牛すき丼」発売……… P 9

▶[東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]26日……… P 10

▶[各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]26日……… P 11



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/>

日格協が創立 50 周年祝賀会開催 「今後もわが国の食肉、畜産業界の発展に貢献していく」一大野会長

公益社団法人日本食肉格付協会は24日、創立50周年記念祝賀会を帝国ホテルで開催。式典には、同協会の200人を超える全国の役職員のほか、農林水産省ならびに関係団体の関係者らが参加し、50周年を祝した。

同協会の大野高志会長(上写真)は「昭和50年、食肉格付事業を専門に行う機関として日本食肉格付協会が設立され、本年をもって満50年を迎える事ができた。これも食肉の生産から流通、消費にいたるまでの関係者の皆さまのご理解、ご支援の賜物である」と関係者への感謝の意を冒頭述べた上で、「今年の4月現在では、全国で126の事業所、そして格付員数は302人と、ほぼ設立当初の3倍の規模になっている。6年度は牛枝肉94万頭、豚枝肉は1132万頭で、格付率はそれぞれ85・2%、76・3%と非常にご愛顧いただいております、成長を遂げている。ご来賓の皆さまには、50年の歴史を振り返り、職員ともぜひご歓談いただきたい」

「最近の畜産を巡る情勢は、物価高により牛肉消費の減退、牛枝肉や子牛価格の低迷する一方、円安や国際情勢の不安定化などで配合飼料や生産資材などが高騰し、生産コストも増高している。このような中であっても、関係者の尽力によって、畜産物の輸出拡大は着実に進んでいて、和牛肉の生産量の5%が輸出されている。希望の持てる動きもある。食肉分野では、脂肪の質の改良にも取り組まれており、さまざまなニーズに応えるよう努めている。この節目に思いを新たに、食肉の公正な取引、円滑な流通に寄与していくとともに、生産者の技術の高度化を図っていく上で、有益な情報の提供など、わが国の食肉、畜産業界の発展に貢献していきたい」とし、畜産情勢などを振り返るとともに、今後の抱負を語った。

来賓の挨拶では、農林水産省の渡邊毅事務次官(下写真)が登壇。「和牛肉に関しては、世界的にも高い評価を獲得していて、2024年の輸出量が1万tを超え、金額で648億円と過去最高を記録。わが国の農林水産物食品の輸出の主力を担う商品に成長している。貿易の国際競争にさらされる中で、家畜改



良を積み重ね、脂肪交雑の強みを生かした唯一無二の和牛肉ブランドが確立されてきた。食肉産業の発展はまさに、生産、加工、流通のサプライチェーンの皆さまが一体となって取り組んできた創意工夫の歴史である。その発展の支柱となったのが格付である。創立50周年の一つの節目として、今後もわが国の畜産、食肉産業の発展と格付を通じた食肉の流通のご理解に対する一層の尽力をお願いしたい」と祝辞を述べた。

続いて、同協会および食肉関係団体の役員、ならびに農林水産省の幹部らによる鏡開きが盛大に行われ、乾杯のあいさつを公益社団法人日本食肉協議会の本川一善会長が務めた後、来賓者と協会役職員は食事と共に歓談を楽しみ、交流を深めた。

閉会のあいさつでは、農畜産業振興機構の天羽隆理事長が「50周年を迎えるには、毎日毎日の積み重ねが必要で、格付員の皆さま方の日々のご尽力あつてのことだと思う。いまや食肉流通のインフラとなつて、エッセンシャルな機能を果たしている」と敬意を述べ、三本締めで式典を締めくくった。

5月の米フィードロット飼養頭数は前年比2%減の1137万6千頭

米国農務省(USDA)が公表した5月1日現在の牛フィードロット飼養頭数(1千頭以上収容)は1137万6千頭と前月より26万2千頭減少し、前年同月からも2%減少した。州別の飼養頭数は表のとおり。

導入頭数をみると、4月は前月より23万頭減少して161万3千頭となり、前年同月より3%減少した。導入頭数を体重別にみると600ポンド未満が31万頭、600~699ポンドが22万5千頭、700~799ポンドが37万頭、800~899ポンドが44万3千頭、900~999ポンドが19万5千頭、1千ポンド以上は7万頭となった。

また、4月の出荷頭数は182万5千頭と前月より9万8千頭増加したが、前年同月より3%減少した。

単位:頭数は千頭、割合はパーセント

州	2024/5/1	2025/4/1	2025/5/1	前年比(%)	前月比(%)
アリゾナ	254	228	231	91	101
カリフォルニア	525	500	485	92	97
コロラド	950	1,000	960	101	96
アイダホ	340	340	335	99	99
アイオワ	660	680	680	103	100
カンザス	2,300	2,340	2,290	100	98
ミネソタ	110	-	-	-	-
ネブラスカ	2,510	2,600	2,550	102	98
オクラホマ	320	335	325	102	97
サウスダコタ	245	240	235	96	98
テキサス	2,770	2,670	2,590	94	97
ワシントン	245	260	255	104	98
その他	325	445	440	135	99
米国	11,554	11,638	11,376	98	98

リライズコンサルティングが精肉店向けの 集客・リピート獲得術を紹介するセミナーを大阪で開催・参加申込を受付中

食に特化したコンサルティング会社であるリライズコンサルティング(株)(大阪市中央区)では、昨年から食肉業界支援チームを立ち上げ、食肉専門店向けのセミナーを不定期で開催している。5月開催のセミナーでは「黒毛和牛だけでは選べない時代に、総菜が再び選ばれる理由になる」として、食肉専門店向けに集客戦略のノウハウを紹介。これまでに東京、福岡で実施しており、5月30日には大阪でセミナーを開催する。

総菜は単価が低いものの、「精肉店を利用する理由」のトップはコロッケとメンチカツにある。同社が実施したアンケートによると、精肉店ユーザーの85%以上が何らかの総菜を購入していることが分かった。特に、揚げたて商品を提供する店舗では、来店動機と単価アップの両方に貢献している。また、総菜は利益率の高い商品であるだけでなく、再来店の起点にもなる重要な存在となっている。

高級牛肉の価格帯が2極化する中、日常で「価値を感じてもらおう商品」として総菜が注目されている。特に「〇〇精肉店のローストビーフ」「自家製メンチ」のような店舗名が付加価値になる総菜商品は、

実店舗でもネット販売でもブランド化しやすい。一度気に入ってもらえれば、「肉を買わない週でも総菜だけ買いに来る」というリピートが発生し、看板商品にもなり得るポテンシャルを持っている。

これらの詳しい調査結果や総菜を軸とした新たな集客・リピート獲得の仕組みについては、セミナーの中で具体例を交えて紹介している。近日開催のセミナー詳細は次の通り。

【町の精肉店の売上アップ対策セミナー】開催日程=5月30日(金)13時~17時▽会場=〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島5-14-10新大阪トヨタビル9F アットビジネスセンター PREMIUM 新大阪(正面口駅前)901号室▽参加方法=会場参加のみ▽定員数=先着30社限定▽参加特典=精肉店利用者800人分のアンケートレポートプレゼント、無料経営相談▽参加費=無料▽参加申込=QRコードにアクセスして必要事項を記入して申し込む。



スターゼンロジスティクス「お取引様会」① 協力会社 35社から 55人が参加

スターゼンロジスティクス(株) (別府浩一社長=上写真) は24日、物流協力会社35社から55人を招き、恒例の「お取引様会」を東京都港区の品川プリンスホテルで開催した。

はじめに別府社長が「本日は当社が改善を進めてきた施策が皆さまの元実感いただいているか、今年4月から開始した物流管理配送システム『LINK』について、また今年度から施行された物流効率化法の課題も感じつつ、皆さまからのご意見、ご助言を伺う機会にしたい。スターゼングループからも本社役員、物流本部、SMPと各部署から参加いただき、協力会社の皆さまとの情報交換を行う場としていきたい」とあいさつ。

さらにスターゼンの高濱良一取締役経営本部・ICT本部・物流本部管掌(下写真) が同社グループの取り組みなどについて次のように説明した。

「2024年問題」といわれた昨年は、皆さまがそれぞれ準備され、われわれも取り組んできた結果、世の中ではそれほど大きな混乱などはなかったと感じるものの、現場感覚としてはコスト上昇や人手不足の影響がじわじわと拡大している。

スターゼングループは先日、24年度決算を発表した。売上高については厳しい状況にありながら、相場上昇による販売価格上昇もあって、売上高は過去最高となった。ただ、売り上げは上がったものの、人件費や物流費の上昇もあり、利益面ではかなり苦労した。それでも皆さまのご協力をいただきながら、何とか前年度を上回ることができた。

決算報告における大きなトピックスとしては、豪州のWagyu肥育牧場を取得があげられる。現在4千頭程の規模だが、ここで豪州Wagyuを育てて、第三国に販売するという事業を次世代に向けた大きな柱としていき

い。もちろん、海外で事業を展開するには、現在行っている国内の事業を盤石にしていくことが大前提だ。国内の仕事が半分になってしまったら、とても海外に出ていけるような状況ではなくなる。

昨年もしましたが、以前の社長から言われたのが「スターゼンは物流会社であり、物流を絶対に軽んじてはならない」という言葉だ。スターゼングループはさまざまなお客さまに商品やサービスの提供を行うが、最後にお客さまにしっかりと届けてこそその商売だ。それについては、皆さまのお世話にならなければ、当社の事業は成り立たないということを常々感じている。

前向きな話としては、今年11月に伊丹営業センターが新築移転し、来年には現在の東京物流センターから東扇島に新たな物流センターを移転することを既に発表しており、着々と進んでいるところだ。特に伊丹についてはこれまで狭く、待機場所もない中でやってきてきたが、新施設はプラットホーム、バースも大きくなり、スターゼングループの営業センターとしては最大となる。それを効率的に使うために現在しっかりと準備を進めている。東扇島も同様に拡大するので、それをうまく回しながら、待機時間などの課題についても何とか改善していきたい。

皆さまとウィンウィンの関係を築き、これからもグループの社是である「スターゼンと取引をして良かった」と思ってもらえるような形を追求していきたい。(連載続く)



施設整備の入札実施—川口食肉荷受(株)

川口食肉荷受(株)は7月29日、輸出対応型畜産物処理加工施設整備事業における建築工事・食肉生産整備工事・食肉管理システム工事・排水処理施設工事の4件に対し、一般競争入札を行う。募集の公示

は5月27日～6月10日まで。入札公告・入札に関する問い合わせは川口食肉荷受(株)ウェブサイト (<https://kawaguchi-shokuniku.jp>) にて記載。

TOKYO X-Associattion 総会 生産者や販売店との交流深め、ブランド強化に注力

TOKYO X-Associattion (中村敏章会長=写真)は23日、第26回総会を東京都新宿区の京王プラザホテル新宿で開催。令和6年度事業報告、7年事業計画(案)、現在の運営に合わせた規約の改正など、上程全議案を承認した。また、役員選任では、理事として新たに武井基浩氏(㈱大多摩ハム小林商会)、遠藤剛氏(㈱遠藤商店)を選任した。

中村会長はあいさつで「会長に選任されて2年が経った。“Associattion”とは、集まった人がそれぞれ同じ目的を持ち、計画的に行動する団体のこと。世の中はあらゆるものが節約志向となっているが、われわれの目的はお客さまに喜んでいただくためのTOKYO Xの価値向上だ。おいしいとっていただける品質安定と顧客拡大、メディアを活用してTOKYO Xの露出度を上げ、一度で良いから食べてみたいという潜在的なお客さまを増やし、その人たちに取扱店舗を案内して購入につなげていく。また、生産者組合と情報を密にし、互いの課題を解決しながら、常に店頭で陳列可能な頭数を育てていただくため、われわれができることを議論し、お客さま、生産者、そして社会の三方が喜ぶ環境を構築していく。」と力を込めた。

6年度は、昨年5月に開催された東京都主催イベント「Sushi Teck Tokyo 2024」において、海外首長級来賓へ東京都食材・東京都ブランド食材を使った料理を振る舞い、食材のPRを行うレセプションにて、TOKYO Xのバラを使用した角煮を提供。また、11月には「第16回東京都 食育フェア」において、TOKYO X-Associattionの取り組みを紹介し、試食配布や精肉販売、SNSプレゼントキャンペーンなども

実施した。

7年度もTOKYO Xの普及活動、生産者・販売店との交流およびブランド強化に努める。販売店との連携を深め、より消費者につながりやすい販促を実施。公式HPでの販売店検索機能の継続、SNSを活用した広告展開なども行う。また、生産者との定期的な情報共有や交流会も実施。東京都を中心とした地域活動への参加・協賛、販売店主催の広報イベントへの協賛活動にも注力する。そのほか、時代のニーズに合わせたリブランディングを実施し、SNSを利用した広報活動を積極的に展開する。

その後、一般(社)日本養豚協会(JPPA)の鋤柄卓夫専務理事が「最近の養豚情勢と今後の展望」について講演を行った。鋤柄氏は、食料・農業・農村基本法の改正(2024年6月)や食料・農業・農村基本計画、養豚農業基本方針、家畜改良増殖目標の公表(いずれも25年4月)、さらにJPPAの「養豚白書2024」公表(24年8月)などを挙げ、「25年は農業・畜産を見直す年」と指摘。「養豚白書2024」では①世界に類を見ない日本人の多様なニーズに答えていく②バイオセキュリティを高めて疾病をコントロールできる養豚に③飼料高騰・高止まりの今こそ飼料要求率の改善④ベンチマーキングに参加して生産性・収益性の改善⑤人口減少の逆境で増える豚肉消費、期待に応える供給力⑥養豚のあらゆる問題解決のためにチェックオフ実現—の提言を行っていることなどを説明した。



食肉科研が令和7年度品質管理担当者講習会開催、受講生募集

一般(社)食肉科学技術研究所は7月24日、13~17時の日程で令和7年度品質管理担当者講習会をオンラインで開催する。消費者庁食品表示課担当官が「分かりやすい栄養成分表示の取り組みに関する検討会の検討状況について」(仮題)のテーマで講演を行い、食肉科学技術研究所から「食品衛生に関する動きを

中心とした最近の情勢」、令和6年度に実施した試験研究などについて説明を行う。参加費は、社員、JAS認証工場、協会会員は1人につき6600円、それ以外は1人につき8800円(いずれもテキスト代、消費税、送料を含む)。参加申込みは問い合わせ=食肉科学技術研究所JAS業務管理課、電話=03(3444)1923

池田理事長を再選、大阪食肉2団体が総会

大阪府食肉生活衛生同業組合(池田清昭理事長)、同事業協同組合(同)は22日、大阪市北区の大阪食肉会館で合同で通常総会を開催した。生衛組合は第66回、事業組合は第65回。議事では共に令和7年度事業計画案など上程全議案を原案どおり可決し、任期満了に伴う役員改選では共に池田理事長を再選した。

総会では繁田文三副理事長の開会宣言に続き、池田理事長が「最近では米国のトランプ大統領による関税措置の発言で食肉以外の業界も含め、各方面で混乱が生じている。そのような中、われわれ食肉業界にもさまざまな影響が及ぼされると思うが、引き続き組合運営に努めていきたい」とあいさつ。

議案審議は池田理事長を議長に生衛組合、事業組合の順に進められ、生衛組合、事業組合共に令和6年度事業報告および決算関係書類、7年度事業計画案、同収支予算案および組合費の賦課ならびにその徴収方法案、借入金限度額案、役員改選につい

て審議し、全て原案どおり可決し、その中で行われた任期満了に伴う役員改選では共に池田理事長を再選した。



続いて北前孔一郎副理事長が大阪・南港市場の相場動向について説明。「牛・豚肉共に高止まりしている。特に交雑牛は連休明けも上場頭数が少なく、補充買いもあって高い。関西万博が活気付いているが、報道によると訪日外国人観光客は年間で3億人を超えるという。労働者も含めれば1日に換算すれば90万人近い。米や野菜の他、食肉も高値になるのがよく分かる。利益確保が難しいのは仕方ないが、さらなる努力が必要になる」などと閉会の辞を併せて述べ、総会を終了した。

日本食鳥協会関西支部通常総会を開催

日本食鳥協会関西支部(辻貴博支部長=下写真)は22日、大阪市北区のリーガロイヤルホテルで令和7年度通常総会を開催。議事では全議案を原案どおり可決した。

冒頭、辻支部長は出席者に謝辞を述べた後「大阪・関西万博が開催されており、日を迫うごとに盛り上がりを見せている状況だと思う。われわれの業界では、4月からの食鳥相場が大きく跳ね上がったことで各方面から戸惑いの声もきこえている。ただ、食品全般が値上がりしている。給料が上がって、物価も上がるということが経済としては正しい方向。平成以前の昭和の時代、物価は毎年上昇していた。鶏肉の評価向上ということを考えると、今の相場の良しあしは別として、段階的に値上がりしていくことが必要ではないか。販売面では、モモ肉の販売が非常に苦勞する時期。いかにモモ肉の需要を喚起していくかが重要になってくる。人手不足、人件費高騰など多くの難しい課題があるが、今日は懇親の場でいろいろな話を聞く



ことができれば良いと思う」とあいさつ。

辻支部長を議長に進められた議事では、令和6年度事業報告、同収支決算、今年度事業計画、収支予算および会費の賦課並びに徴収について審議し、



いずれも全議案が原案通り承認された。また、役員異動については、今年度も昨年に引き続き辻貴博支部長、齊藤俊徳荷受部会長、井元克典小売部会長の体制で臨むことが承認された。

また、来賓祝辞として本部の佐藤実会長が「国産鶏肉の値段が大きく変わって、皆さん戸惑いがあると思う。ただ、この機会に鶏肉という商品について改めて考えていくことが肝心。長年の課題であったムネ肉は、機能性が評価されて(評価や需給が)非常に良い形になってきた。そのため、現在、協会は国産モモ肉の優位性についても評価分析を進めている。時間はかかっても、少しずつ時間をかけて、国産チキンが

(風味や味、栄養面で)優位性・機能性を備えていることを、消費者に訴えていくことが結果として一番の近道だと思う。今、毎月8日をすき焼きの日に決めて、全国どこでもすき焼きを食べようというキャンペーン企画を考えている。“29の日”のように、毎月開催されていくものにできるように、10月8日をキックオフ予定で進めている。鶏肉が高くて販売に苦労されているのは、もちろん分かっているが、こうした楽しい企画を通じて、会員の皆さんと協力しながら鶏肉の消費拡大のアピールをしていきたい」と、協会活動および業界情勢について報告を行った。議事を終えた後は懇親会に入り、会員一同、歓談を楽しんだ。

今期も上程全議案を可決、京都買参が総会を開催

京都食肉買参事業協同組合(大西雷三理事長)は21日、京都市南区の京都市中央食肉市場セミナールームで第56回通常総会を開催した。議事では2025年度事業計画案など全議案を原案どおり可決。任期満了による役員改選では大西理事長を再選した。

総会の冒頭、大西理事長は「昨年は諸物価高騰、人件費をはじめとするコスト上昇など大変厳しい状況だった。今年大きく好転する望みは少なく、メディアでは和牛離れが進んでいるとの報道も散見される。ただ、昨年開催した京都肉祭は過去最高の来場者を記録し、各ブースでは終了時間を待たずに完売するなど活況を呈した。また、先般の京都食肉市場祭りも成功裏に終わった。このように、われわれを取り巻く経済状況が好転すれば必ず和牛消費も回復すると確信している。歴史と伝統に育まれた和牛をはじめとする畜産を守るのがわれわれの使命。大変素晴らしい技術を持たれた生産者を守っていかなければならない。それが持続可能な食肉産業の構築につながると信じている。買参組合も意見交換などを通じ、生産者との絆を深めていきたい。今期も多くの組合員の方がたの経営に役立つよう、事業を推進してまいりたい」などとあいさつ。

大西理事長を議長に進められた議事では24年度



事業報告、同財務諸表報告、25年度事業計画案、同収支予算案、その他について審議し、いずれも原案どおり可決した。25年度事業では組合員研修会、購買促進事業、枝肉カットの骨等販売、京都肉祭への開催協力、京都食肉市場との会議・情報意見交換会などに取り組む。

来賓では近畿農政局生産部畜産課の飛瀬勲課長、京都府農林水産部畜産課の黒田洋二郎課長、京都市産業観光局の草木大局長(代理=京都市中央卸売市場第二市場の船橋律夫場長)、京都食肉市場(株)の宮田典幸社長がそれぞれの立場から祝辞。来賓紹介、祝電披露に続き、吉岡浩人副理事長が閉会の辞を述べ、総会を終了した。

関東冷蔵倉庫協議会が総会、2024年度事業計画を報告

関東冷蔵倉庫協議会(武田信一郎会長=写真)は23日、横浜市のホテルニューグランドで第49回通常総会を開催し、2024年事業報告書、25年度事業計画案ならびに予算収支計画案など、上程議案を原案どおり承認した。また、任期満了に伴う役員改選並びに正副会長専任では全ての役員が重任した。

冒頭、武田会長は「2024年を振り返ると東冷倉管内でいえば、入港・出港とも前年を上回り、荷動きは良かったことに加え、電気代の高騰が一段落したことや料率の改定等もあり、まずまずという印象だった。しかし、25年の足元をみればトランプ関税の影響もあり、世界中に不透明感が充満している。そんな状況下でも冷蔵庫業界は日本を支える大切な事業品目であり、しっかりと価格転嫁を促進していかなければならない。また一方で、商慣習の見直しも有効である。が、価格転嫁にも上限があるため、不採算事業はもちろん、労働集約的な業務の見直し、また、冷蔵庫事業を効率化するための前日オーダーの徹底等、やれるべきことはたくさんあり、その一つとして、東冷倉では今年9月を目標に荷主への商慣習の見直し要請を出すよう準備を進めている最中である」とあいさつ。続いて、来賓として、関東運輸局の米山茂次長、落合裕史氏部長、清家裕之課長、大島慎矢課長補佐が紹介され、代表米山次長があいさつした。

24年度の実業報告については、年間3回の理事会に加え、日冷倉協第38回ブロック事務局長会議・第14地区会長会議への出席、教育研修活動として「冷

媒フロン類取扱知見者講習」「冷蔵倉庫業務標準マニュアル講習会」、また中堅社員を対象とした各種研修・講習会を開催。そのほか、会員の交流と情報交換の場として交歓会や懇親会を開催したほか、日本冷蔵倉庫協会が取り組む「冷蔵倉庫業の事業基盤強化」に連携し、会員の事業基盤の強化推進として統計調査業務等への協力や、冷媒問題・環境負荷低減への取り組み、税制に関する情報の伝達、教育研修事業の推進に努めた。

25年度の実業計画案については、①教育・研修活動の推進として、冷蔵倉庫事業標準マニュアル講習会や中堅社員研修会の開催など②電力問題への対応として、省エネ対策に関する情報収集・周知と電気料金問題に関する情報収集・周知③冷媒問題への取り組みとしてフロン排出抑制法の周知や冷媒フロン類取扱知見者講習および更新講習の開催④諸官庁・諸団体からの補助金に関する情報収集と周知⑤日本冷蔵倉庫協会との事業活動の連携⑥関東甲信越地区における会員の交流と情報交換などを行っていくとした。



横浜食肉買参が第59回通常総会、「協力して市場の活性化を」

横浜食肉買参事業協同組合(佐藤清隆理事長=写真)は23日、横浜食肉市場の総合市場ビル会議室において令和6年度(第59回)通常総会を開催し、上程全議案を承認した。

冒頭、佐藤理事長が「世界情勢は落ち着かず、国内では米の問題が続いている。変わったのは農水大臣。神奈川県の選出である。米から手を付けるといわれているが、落ち着いたところに畜産へのテコ入れを期待する。畜産と食肉市場はセットである。野菜は採れ

てすぐスーパーで売れるが、食肉は市場を経由しなくてはならないことは、一般には意外と知られていない。昨年、横浜市場の取扱頭数は前年度を上回ったと聞いている。市場の努力



の賜物だろう。相場を支えるのは買参組合の仕事であり、頭数の安定供給は市場会社をお願いしなくてはならない。協力し合い、より良い市場活性化に取り組んでいきたい」とあいさつ。

続いて来賓を代表して横浜市経済局の日比野政芳市場担当理事、横浜食肉市場(株)の山口義行社長が祝辞。山口社長は「日頃の協力を感謝する。さまざまなフェアを企画しているが、購買者や出荷者にも喜

んでいただけていると思う。1頭でも多く集荷して皆さんの期待に応えられるよう努力していく」と述べた。

今年度事業としては、事業拡張促進研究会の開催、横浜市の生鮮食料品価格安定事業に協力、展示場を常設し食肉の機械器具ならびに消耗品を販売、冷凍庫の組合員利用を促進し管理運営、牛せき柱の代行委託業務——などを行うことを計画している。

【輸入副生物現物相場】 端境期で大きな動きなく相場はもちあい続く

GW後の端境期であることや、梅雨入りも直近で天候も不安定で実需の盛り上がりには欠ける時期。荷動きも低調だが、相場自体は大きな動きはなく全体的にもちあい。

為替レートは140円台前半と少しずつ円高に向かってきているが、各種の原料・資材価格が高止まりしている中、下値は限定的だろう。

タン、アウトサイドスカートは、量販向けは需要期を過ぎて動きが落ち着いているが、関西圏では万博の影響で都市部外食店は、その恩恵から昨年よりも客足は上向きだという声もきかれており、外食向けは地域差・業態差はあるが、まずは、白物は変わらず。

【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		2500~2600	→
		豪州	グラス	2100~2200	→
		欧州	グラス	1950~2050	→
	ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイスプライム	2000~2100	↑
		メキシコ		1800~	→
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイスプライム	3100~3300	↑
		メキシコ		-	→
	シンスカート、シックスカート	豪州	パルク	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	↑	
	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		2750~3000	↑
		豪州	グレイン	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		-	→		

なか卯、牛肉とこだわり卵が相性抜群「とろたま牛すき丼」発売

(株)なか卯(東京都港区、池松博誠社長)が展開する丼ぶりと京風うどんの「なか卯」は28日から、新メニュー「とろたま牛すき丼」(税込み730円、並盛)を販売する。

同商品は、同店特製のタレで煮た牛すきをごはんにのせ、“こだわり卵”を添えた商品。牛すきには、赤身と脂身のバランスにこだわった牛肉に加え、すき焼

きならではの具材である白ねぎとしらたきを使用。3種類のしょうゆと上品な甘さが特長の上白糖、黒みりんなどを合わせたこだわりのタレで仕上げることで、すき焼き本来の味わいを楽しめる商品に仕上げた。奥深い甘さのタレがよく染みた牛すきのうまみと、まろやかな“こだわり卵”の味わいに、ごはんが進むこと間違いなしの一品となっている。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 5月26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	4,439	3,022	2,376	-	-	
		安値	2,162	2,212	2,001	-	-	
		平均	2,924	2,365	2,181	-	-	
	192頭	頭数	163	23	6	-	-	
	雌 B	高値	-	-	-	-	-	
		安値	-	-	-	-	-	
		平均	-	2,540	1,938	-	-	
	2頭	頭数	-	1	1	-	-	
	去 A	高値	2,690	2,485	2,206	-	-	
		安値	2,164	2,182	2,190	-	-	
		平均	2,335	2,250	2,198	-	-	
	54頭	頭数	39	13	2	-	-	
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	18頭	平均	-	1,595	1,611	1,520	-
		頭数	-	5	9	4	-	
	雌 C	-頭	平均	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-		
去 B	9頭	平均	-	1,630	1,619	1,568	-	
	頭数	-	1	7	1	-		
去 C	-頭	平均	-	-	-	-		
頭数	-	-	-	-	-			

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	399 350	822 743	- 226.0	(競り)	(相対)	
				-	10	64

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,040	1,814	1,406	1,271	-
	B	-	-	1,338	1,121	1,123
和 去	A	2,538	2,108	-	1,486	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,009	916
	C	-	-	-	913	873
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,607	1,590	1,511	-
	C	-	-	1,486	-	-
交 去	B	-	1,614	1,589	1,519	-
	C	-	1,473	1,473	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	767	821	734	902	832
	安値	721	648	605	454	313
	平均	736	705	659	616	487
	頭数	(4)	(224)	(269)	(134)	(112)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
搬入 相対	高値	-	712	688	-	-
	安値	-	710	677	-	-
	平均	-	711	683	656	-
	頭数	(-)	(5)	(4)	(1)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 5月26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	2,287	2,094	1,918	-	-
(頭数)	(5)	(6)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	1,943	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(1)	(-)	(-)
和 去 A	-	2,131	-	-	-
(頭数)	(1)	(3)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(1)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,720	1,624	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	1,894	1,814	1,758	1,603	-
C	-	1,718	1,674	1,616	-
豚	-	756	708	612	494

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	5月26日	5月23日	(5月累計)
豚	60,900	60,300	1,028,200
成牛計	4,620	3,680	66,770
和牛雌	1,050	950	16,870
和牛去勢	1,350	760	17,690
乳牛雌	430	550	9,780
乳牛去勢	510	300	7,250
交雑雌	500	530	6,910
交雑去	770	580	8,220

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 5月26日

	1,573円	(前日 1,502円)
東京		
	1,520円	(前日 1,686円)
大阪		

[豚・全農建値] 5月26日

上	中	取引頭数	市況
683円	652円	1,075頭	急伸

と畜 売買	牛 86頭 牛 49頭	豚 79頭 豚 126頭	牛概況 豚概況	もちあい 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] 5月26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]	648 (648)	- (-)	5,458	-	もちあい
仙台 [中]	628 (641)	577 (575)	347	129	続落
栃木 [地]	- (-)	- (569)	1,640	4	-
茨城 [地]	669 (667)	648 (634)	1,172	411	強もちあい
群馬 [地]	691 (705)	643 (618)	1,959	173	反落
さいたま [中]	668 (666)	655 (644)	313	311	もちあい
東京 [中]	705 (678)	659 (644)	822	743	急伸
横浜 [中]	676 (670)	644 (632)	620	596	続伸
山梨 [地]	- (-)	- (-)	106	39	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	681 (680)	641 (624)	780	222	もちあい
京都 [中]	665 (701)	645 (679)	104	89	もちあい
大阪 [中]	756 (-)	708 (-)	79	111	まちまち
神戸 [中]	- (640)	- (627)	140	-	上場なし
岡山 [地]	664 (679)	649 (658)	296	301	弱気配
広島 [中]	675 (666)	634 (634)	246	41	反発
福岡 [中]	659 (690)	636 (655)	556	121	反落

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24日。

[日本食肉流通センター] 5月19日～5月25日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,643,485 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	1,200	1,299	1,216	59,287
うで	778	810	855	824	115,710
ロース	1,037	1,135	1,210	1,132	122,921
ばら	1,150	1,193	1,290	1,207	142,130
もも	799	815	853	820	172,679
ヒレ	1,156	1,188	1,290	1,200	15,216
セット	996	1,017	1,049	1,016	1,015,542

◇近畿圏 総重量 705,599 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	1,259	1,350	1,271	55,744
うで	781	799	821	797	117,163
ロース	1,048	1,185	1,257	1,161	87,249
ばら	1,218	1,278	1,318	1,273	126,171
もも	784	821	853	816	170,034
ヒレ	1,188	1,253	1,296	1,258	10,068
セット	962	1,020	1,119	1,045	139,170

[食鳥正肉日経相場] 5月23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	772	848	1,001	178
ムネ	443	508	645	201

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	757	826	1,030	3
ムネ	445	499	590	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 5月23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	700	432	290	360	350
平均	856	515	-	-	-

※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