

令和7年  
2025年

5月28日  
水曜日

第11720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



大阪万博でチリポークセミナーが開催された……P5

- ▶【6月の相場見通し】牛肉……………P2～3
- ▶【6月の相場見通し】豚肉……………P3
- ▶栃木県の生衛組合・県肉連が通常総会を開催…P4
- ▶(株)熟豊ファームが島根県の推進する農林水産物の認証制度「美味しまね認証」を取得……………P4～5
- ▶大阪万博でチリポークセミナー開催、チリカルネのカルロス会長「日本との25年にわたる貿易関係を祝したい」……………P5
- ▶スターゼンロジスティクス「お取引様会」①物流意識の醸成と改善を進める……………P6
- ▶牛角が29日からコース仕立ての「新セットメニュー」を提供……………P7
- ▶第14回お肉検定、8月1日より会場型CBTシステムを使い実施……………P7
- ▶[外食産業市場動向・4月]焼き肉は前年同月比2.5%増……………P8
- ▶豪州、2025年3月のフィードロット飼養頭数、輸出需要などで拡大……………P9
- ▶[東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]27日……P10
- ▶[各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]27日…P11

## 注目のヘッドライン

### 【6月の相場見通し】牛肉・豚肉

…詳細はP2～3

### 栃木県の生衛組合・県肉連が通常総会を開催

栃木県食肉生活衛生同業組合および栃木県食肉事業協同組合連合会は23日、宇都宮市の食肉会館でそれぞれ第68回、第58回の通常総会を開催した。

…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



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



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

## 【6月の相場見通し】牛肉

### 【牛枝肉】和牛需要は弱気に、交雑牛は底堅い値動き

【東京】5月は中旬過ぎまで前年同月をやや上回って推移したが、末端消費は強くはない。6月は例年、梅雨で需要が停滞する時期であり、今年は22日に都議選があることから消費への影響が懸念されている。

東京市場の上場は前年より多い約7770頭が計画されているが、稼働日数も多く、1日当たりの頭数はほぼ前年並みを見込んでいる。後半からは頭数が減少。また、中元ギフトの手当てが動き出すとみられる。和牛は政府の需要拡大支援もあり、大きく崩れることはないだろうが、5等級は同じ等級内でも品質や銘柄によって価格差が出てくるか。交雑牛は量販店中心に需要があり、引き続き、堅調な相場が予想される。赤身肉の需要は高く、輸入物はタイトな状況が続いていることもあり、乳牛の高値相場は続くと予想される。

【大阪】全国的にも和牛相場は軟調となっている。6月は一般的に消費が減退する時期に入ることから、和牛枝肉の荷動きも弱まる。これから先はしばらく軟調が続くだろう。一方、買いやすい価格帯になることから、冷凍在庫の確保には最適の時期となり、引きの一手にならずに仕込むべきタイミングともいえる。

交雑牛は輸入ビーフ、乳牛、和牛といった交雑牛以外の全ての品種の代替需要が高まり、相場もヒートアップしている。交雑牛の高い需要は、閑散期である6月においても安定して保たれる。和牛相場とはまた異なる動きとなりそう。

【福岡】物価高と可処分所得の減少で生活者の節約志向は根強い。6月はさらに消費の端境期で実需の回復は期待薄。市況は人気銘柄や産地、上場頭数次第でまちまち。

和牛は国の流通対策事業が相場を下支え。交雑牛は和牛の代替需要から横ばい、乳牛去勢は頭数が少なく底堅い値動きか。現地高と円安を背景に伸び悩む輸入ビーフの代替需要も継続する。

月平均予測は和牛A5等級で2400～2500円、A4等級で2200～2300円、交雑牛はB3等級で1600～1650円とみる。

### 【牛部分肉】荷余り感は多くない、焼き材中心の荷動きに

【関東】6月は梅雨入りで需要は弱まる。それに加え、米の高止まりが、外食、牛肉消費への影響を懸念する声が多くきかれた。イベントとしては、15日の「父の日」。高めの部位が動きやすく、量販店などでも例年「父の日ステーキ」などのメニュー提案が行われており、交雑牛や乳牛のロースを中心に引き合いが出てくるか。消費の高まりに期待したい。また、ジューンブライドでホテル向けにヒレなども動くか。

荷動きはバラなどの焼き材が中心で、モモ、ウデも動いているが、和牛ロースは荷余りが続いている。安価な部位の引き合いが強く、「販売価格は相場ほど上がらない」(卸)状況が続くそう。

【関西】輸入ビーフや国産乳牛が足りない中で、交雑牛のニーズが急速に高まり、さらに交雑牛も足りなくなっており、それを和牛で補っている現況だ。このため和牛、交雑牛共に、ロースやカタロース以外の部分肉の在庫そのものは、良くも悪くもそれほど荷余りしていない。しかし、この先、梅雨に入り、消費環境の谷間とされる6月の売れ行きは芳しくないため、徐々に在庫の動きも悪くなってくる。今後、発生する余剰在庫については中元・歳暮用の冷凍を作りつつ、ゆっくり動かしていくことになるだろう。

価格は和牛、交雑牛共に5月より少し下がるか、5月並みにとどまり、大きくは変わらないとみる。

### 【輸入牛肉】荷動きが良化するも、継続は相場の動き次第

5月はGWの需要がそれほど大きくなかったが、それによって相場が下落傾向になったことで豪州産、米国産共に一定の荷動きが出てきた。6月は気温の上昇もあり、5月の動きを継続すると考えられる。

気になるのは豪州産のスソ物が不足しがちなこと。現地価格は現状安定しているが、通関遅れの影響がたびたびみられる。一時的にバラ系などに代替需要が出てきているものの、バラが動く時期に入っているため、今後は一時的な不足感を補えない可能性も考えられる。それでは遅れることを考慮して買い付けの量を増やしてはどうかという話になるが、近年の相場の乱高下や市場の荷動き、消費者の節約志向の強まりからいって、それも得策とはなり得ないようだ。

6月の豪州産チルドはモモ、カタを中心とした引き

合いで、値頃感次第でバラ系も動くだろう。米国産はショートプレートの値頃感が出てきているのでこれがよく動くのではないかとみる。豪州産フローズンはスソ

物中心、米国産はチルド同様、ショープレ中心だが、チルドの代替需要が見込めないため、大きな期待はできない。

## 【6月の相場見通し】豚肉

### 【豚枝肉】出荷減で相場上昇、700円超の展開も視野に

【東京】5月下旬に入り、関東でも夏のような気候が続く、6月は梅雨時ではあるが、さらなる気温上昇も見込まれる。農水省の肉豚生産出荷予測(5月21日発表)によると、6月は129万9千頭、前年同月比では9%の増加の見込み。ただし、平年比では1%減の予測となっており、例年と比べて特別に多いわけでない。近年の酷暑や豚熱などの疾病のリスクもある中で、想定以上に頭数が出てこないケースも考えられる。

一方、物価上昇が継続する中、6月は祝日もなく不需要期であり、末端消費は冷え込みそうだ。それでも年間で最も出荷頭数が減る時期だけに、相場は上昇傾向での推移が見込まれる。700円絡みの展開か。

【大阪】予想通りといえばそれまでだが、年明けから豚枝肉相場は順調に価格を上げ、700円に到達。これから夏にかけて肉豚の増体率が低下することから、出荷も減少が見込まれる。こうした中では相場が下がる要因が見当たらない。これから先は700円にとどまらず、800円に到達する可能性も否定できない。卸売業者にとっては非常に厳しい相場といえる。年間のほとんどが高値となっており、耐えしのげるものではなく、早めの売価転嫁以外に対応策はないだろう。

【福岡】生活必需品の値上がりで消費者の節約志向は一段と強まる一方、輸入チルドや出荷頭数の減少で需給は引き締まっている。九州では昨夏の種付け不良や断続的な疾病の発生、天候不順の影響で出荷適齢豚の成育状況の悪さを指摘する声もある。

6月も梅雨入りで実需は精彩を欠くも需給は引き締まり相場の気配は強い。月平均は600円台後半とみる。上場頭数次第でさらに上値を追うか。

### 【豚部分肉】スソ物中心の荷動き、Fは在庫確保の動きも

【関東】5月はGWの行楽需要に期待がかかったが、飛び石連休だったことや物価高騰で消費者の節約志向が根強かったこともあり、基本的にはスソ物な

どを中心にした安価なアイテムの引き合いが強かった。6月はさらにその傾向が強まりそうで、切り落としやひき材の需要に向け、ウデやモモ、スネなどの引き合いがさらに強まりそうだ。冷凍品も同様であり、引き続きスソ物を中心に堅調な需要が継続するか。また、今後出荷頭数が大きく落ち込む時期となるだけに、夏場に向けて在庫量を確保する動きも増えそうだ。

梅雨時で末端消費には一服感が強まる時期だが、スペアリブなどはある程度堅調な引き合いが続くか。

【関西】5月もGW明け以降、少し需給が緩んだ時期はあったが、下旬にかけて堅調さが続いた。6月も需要の端境期ではあるが、普段使いの主役としてバラなど焼き材中心に堅調な動きが続きそう。

全国出荷頭数も少なめであることから需給もタイトであり、末端需要が大きく盛り上がっているという声はきかないが、全体的に荷余り感は薄い。部位別ではバラは引き続き堅調な動きでモモ、ウデなどスソ物もしっかり。ロースはやや弱い。ヒレはもちあい。夏場にかけて、さらに頭数の減少傾向が強まることが見込まれるため、各社とも早め早めの手当てに動けば、下旬以降一段高の展開も。

### 【輸入豚肉】国産からのシフトも、出回り減で需給締まる

米国の関税施策や為替の動向を含め、輸入環境には不確実性が強く、先行きは見通しにくい状況が継続している。連休明けの消費低迷でチルドポークも末端の荷動き自体は芳しくない。ただ、例年同様、国内の出荷頭数が減少する時期となり、国産物の価格が上昇傾向となっていることで、一部では輸入物へのシフトなどもみられる。一部では入船遅れなどもあり、6月も全体的にはそれなりに締まった需給が継続するか。

一方、フローズンポークは、欧州産の現地相場高などは継続しているものの、不需要期で外食向けの荷動きにも一服感がみられることもあり、全体的に荷動きは鈍化。国産物の状況や為替などにもよるが、需給はやや緩む可能性も。

## 栃木県の生衛組合・県肉連が通常総会を開催

栃木県食肉生活衛生同業組合および栃木県食肉事業協同組合連合会は23日、宇都宮市の食肉会館でそれぞれ第68回、第58回の通常総会を開催。令和7年度事業計画および同収支予算案などが報告され、これらの上程議案を全て原案どおり承認した。

生衛組合の総会冒頭、鈴木宏幸理事長(上写真)は「昨今の社会情勢や国際情勢の変化により、食肉業界も数多くの課題に直面している。しかし、皆さまの信頼関係に支えられ、無事に本総会を迎えることができた」と謝意を表した。また、あいさつの中で、加賀田敏雄前理事長が旭日小綬章を受章したことを称えた上で、「前会長の功績に恥じないよう、今後も日々研鑽を重ねて取り組んでいく」と述べた。

総会では2団体の来賓として、栃木県保健福祉部医薬生活衛生課の小島敏課長、栃木県農政部畜産振興課の佐藤克彦課長補佐、日本政策金融公庫宇都宮支店の城龍二郎支店長兼国民生活事業統括、(株)栃木県畜産公社の石崎豊社長がそれぞれの立場で祝辞を述べた。令和7年度事業計画では、各種関係団体と連携をとり、HACCPの普及・定着のための研修会やセミナーなどを開催し、組合員への周知徹底を図ること、食肉関係団体が実施している福祉制度や専門家による経営相談窓口などの事業を組合員へ周知利用促進に努め、組合の維持強化を図る、組合員の衛生水準向上やデジタル化の促進、消費者ならびに組合員店舗へ情報発信を行い、食肉組合の認

知度向上に努めるなどが承認された。

引き続き、県肉連の総会に移り綱川雅之会長(下写真)は「物価が上昇する中、われわれにできることは価格より、まずは品質を維持すること。品質でお客さんとつながらなければ発展はないと思うので、クオリティーを求める商

売を行っていきたい」とあいさつ。令和7年度事業報告として、異物混入や表示の不正などの問題による消費者の不安を払拭するため、安心安全のPRに努め、食肉の消費拡大を図ること、全肉連による共同仕入れ事業を実施し、組合員の販売品などの取り扱い販売品目の拡充を図ること、組合員の経営体質強化のため研修会や講習会などを実施すること、情報ツールを用いて各食肉組合団体や加入店舗の情報宣伝等を行い、組合の組織強化を図ることなどが承認された。



## (株)熟豊ファームが

### 島根県の推進する農林水産物の認証制度「美味しまね認証」を取得

島根県雲南市の(株)熟豊ファーム(石飛修平社長=写真左)はこのほど、島根県が推進する農林水産物の認証制度「美味しまね認証」を取得した。美味しまね認証は県が定めるGAP(Good Agricultural Practices=農業生産工程管理)基準を満たした農林水産物に与えられる公的認証制度。食品安全、環境への配慮、労働安全、情報開示といった多方面から生産工程を評価するこの制度は、国連の持続可能な開発目標(SDGs)の13の項目に対応しており、ま

さに「SDGsの達成に貢献するGAP認証」とも呼べる制度だ。

今回、熟豊ファームがこれまで実施してきた取り組みが美味しまね認証に

よってサステナブルな畜産として公的な第三者である



島根県に認められたことを受け、その証として独自のサステナブルマークの運用を開始した。

熟豊ファームが肥育する経産和牛は、京都や滋賀などで食肉小売・卸を展開する(株)銀閣寺大西(大西雷三社長)との協業により、「サステナブル和牛熟」としてブランド展開。銀閣寺大西は味だけでなく、その背景にある生産者の思いや取り組みを価値として届けることを大切にしており、熟豊ファームとの協業を通じて「肥育から加工・販売」までが一貫し、透明性の高い食肉流通体制を構築している。

こうした連携によりサステナブル和牛熟は現在、銀閣寺大西の大西英毅常務(写真右)と協力を得て日本国内の市場に加え海外市場にも輸出され、「おいしさと社会的価値の両立」を実現する次世代型の和牛

ブランドとして注目されている。今回の熟豊ファームのように、畜産分野で公的なGAP認証を取得し、さらに銀閣寺大西と協業の和牛ブランドであるサステナブル和牛熟のブランドマークを持続

可能性の象徴(サステナブルマーク)として活用する取り組みは全国でも初めてのケースといえる。



## 大阪万博でチリポークセミナー開催

### チリカルネのカルロス会長「日本との25年にわたる貿易関係を祝したい」

「2025年チリポークセミナー」が26日、大阪・関西万博のチリ館で開催された。生産者や輸出業者など、多くの関係者が集まり、チリポークへの理解を深めた。チリポークの魅力を訴求する関係者のあいさつの後、チリポークを活用したチリの地場料理を賞味。余興としてチリに関するクイズが実施されたほか、チリの伝統的なフォークロアが披露され、会場は盛り上がった。

開催に当たりチリ駐在農業・商業担当公使のディセニ・ヌリー氏、チリ肉類輸出業者協会(チリカルネ)のドミンゲス・ファン・カルロス会長(写真)、チリポークのバロス・ピア・マーケティングマネジャーらが登壇。

このうちカルロス会長は「私たちは生産者と輸出業者と共に25年間歩んできた。信頼に基づく関係を築き上げてきたことで、日本はチリ産豚肉にとって最も重要な輸出先の一つとなった。チリはアンデス山脈、アタカマ砂漠、パタゴニア氷原といった自然の障壁に守られており、農業に影響を与える多くの病害から守られて、180カ国以上に農産物を輸出できる衛生面での地位を確保している。豚肉生産においてもこのような衛生的な条件により、例えばアフリカ豚熱の侵入を防ぐことができている。このようにしてチリを生産者



と日本の輸入業者、そして流通業者との25年以上に渡る貿易関係が続いていることを祝したい。豚肉は日本に輸出されているチリ産の製品の中でも最も重要な製品であり、すでに日本の食卓の定番となっている。これからも世界一の豚肉を生産し続けるという私たちの決意を改めて表明したい」と力強くあいさつした。

チリ産豚肉を活用した試食ではエンパナーダ(パイ)、アンティークーチョ(串焼き)、カナッペといった現地料理の他、日本料理としてトンカツなどを実食した。

セミナーではチリ館についての説明も行われた。館内には先住民マプチェの伝統的な手織物「マクン」が242㎡にわたって飾られており、自然の素材で染められた美しい色調が館内を鮮やかに彩っている。なおセミナーは、会場を一時貸し切って行われた。

## スターゼンロジスティクス「お取引様会」① 物流意識の醸成と改善進める

スターゼンロジスティクス(株)(別府浩一社長)が24日に開催した「お取引様会」で、スターゼンの菅原泰治物流本部長(写真)が同社グループの物流への取り組みについて、次のように説明した。

2020年にスターゼンの営業本部内に物流部が発足し、その1年後の21年から本部となった。持続可能な物流を維持し続けなければ、スターゼンの商売も立ち行かなくなる。まず物流の現状を把握して、あるべき姿をしっかりと目指していく。繁忙期には実際に冷蔵庫にお邪魔して、ドライバーさんと一緒に出荷バースで積み込みをさせていただいている。そこでの何気ない会話の中に、改善のヒントがある。厳しい言葉もいただくが、さまざまな生の声をおききし、皆さまに近い物流本部でありたい。

昨年から立て続けに物流関連の法案が施行されている。これまで運用に修正を加えながら進めてきたが、昨年までは主に長距離輸送にターゲットを絞り、物流会社の労務管理が少しでも改善できるように注力してきた。荷待ちにつながる追加発注等をどう抑制するか。4年前から取り組みの集計数値を取り、これまでは月間250件ぐらいいは当たり前追加があった。それを防止する働きかけを続けながら、昨年度は月間5件ぐらいいまで減らすことができた。どうしても受けざるを得ない追加もあるが、ヒューマンエラーによる追加はなくし、「追加抑制」から「追加ゼロ」というキーワードにした。オーダー精度も4年前と比べて大きく向上しているが、最終目標としてはブレがゼロになることを目指している。また、昨年からは東北、関西エリアにおいてはオーダーを1日前倒して、集荷物流と幹線物流を切り分けている。今年は時間の把握にクローズアップ。全事業所、全工場において、実際に何曜日の何時から何時にどれくらい待たせているか。そういった情報が4月の実績をみても捉えられるようになってきた。それを基に荷待ちの改善、それから最終的には荷量の平準化、山・谷のない物流をどう組んでいくのか、検討を進める。

今年11月末には新伊丹営業センターが稼働を開始する。スペースも広がるので、年末の繁忙期前から

改善が図れる。来年は東扇島の新センターも稼働予定であり、スムーズな入出荷作業ができるようになる。これらの施策も皆さまからさまざまな意見を頂戴しながら、初めて実現可能になった。日々の運用の中、いまだに物流に対する理解や商習慣について当社社員、そして取引先も含めて、物流意識の浸透が遅れていると感じる。グループ内への物理意識の浸透を引き続き粘り強く進めていく。



スターゼンでは昨年、理念体系を刷新。ブランドビジョンとして「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」というテーマを設定した。「つなぎ続ける」には、いろいろな思いが込められている。当社と食をつなぎ続けるには、皆さまの物流をつなぐ力があってこそ実現できる。「スターゼンと取引をして良かったと言われる会社にしよう」「スターゼンで働いて良かったと思える会社にしよう」「仕事を通じて自ら成長しよう」が三つの柱だ。その中の「スターゼンと取引してよかったと言われる会社にしよう」については、以前の経営理念である「得意先第一主義」が主に小売企業のみを指すものだったのに対して、全ての取引先が対象。当社の業務を支えてくださる全ての企業が当然含まれる。皆さまとの日頃の協力を通じて、スターゼンの業務は成り立っている。その企業活動が「スターゼンで働いて良かったと思える会社にしよう」につながり、その経験が「仕事を通じて自ら成長しよう」につながる。当社の物流改革はいまだ道半ばであり、「これでよし」ということはない。引き続き皆さまの声と気持ちを反映させられるように物流意識の醸成と改善を進めていく。

その後、昨年に続いて元トラックドライバー・工場経営者という経歴を持つフリーライターの橋本愛喜氏が「『働き方改革』から1年～現場の変化と今後の課題～」と題した講演を行った。(連載終わり)

## 牛角が29日からコース仕立ての「新セットメニュー」を提供

レインズインターナショナル(本社=横浜市西区、澄川浩太代表)が展開する焼き肉チェーン「牛角」は26日、都内で「牛角 新セットメニュープレス向け発表会・試食会」を開催し、5月29日から全国の店舗で提供を開始する、お得な「新セットメニュー」について発表を行った。

牛角によれば、近年の物価高騰により、焼き肉の主要食材である肉・米などの価格も上昇しており、仕入価格の高騰に伴い各社の販売価格も上昇傾向にある。また、名目賃金は上昇しているものの、価格上昇を吸収し切れておらず、消費者の「財布のひもは固い」状況が継続している。そのような状況下で、焼き肉の主流である「食べ放題」の価値は、お得感から「価格固定の安心感」に変化しているのではないかと考え、また、お客の嗜好が多様化し外食に求めるものも変化するなかで、「量より質」を求めるニーズも高まっている背景をふまえ、牛角では「日常の気軽な焼き肉」をテーマに、商品開発を行った。

ベースとなったのは食べ放題、単品注文のメリット、デメリットだ。食べ放題には「固定価格の安心感」がある一方、「価格設定が高く頻繁に利用できない」というマイナス要素があった。また、「思う存分たくさん食べられる」というメリットも消費者によっては「価格に見合った量がたべられない」という場合も少なくなかった。

単品注文については「合計金額が分からないという不安感」があるものの、「自分に見合ったちょうどいい量」が食べられるというメリットもあるが、初めての店舗やオーダーしたことがないメニューの場合、「注



文数・内容の目安が分からない」というデメリットもあった。

「新セットメニュー」は食べ放題と単品注文のメリットを併せ持つコース仕立てとなっており、固定価格で安心感があり、食べ放題ではない分、価格を大幅に抑制することができる。食事としては十分な喫食量(単品注文の平均的な肉の注文量・内容量を担保)で、食べ放題ではない分、高いコストパフォーマンスの実現が可能となった。選べるサイドメニューとすることで手軽にカスタマイズでき、追加注文することで喫食量の調整も可能となっている。新セットメニューは「定番焼肉コース」(2497円/税込み=写真は二人前)、「特選焼肉コース」(3608円)、「お子様焼肉セット」(980円)の3種で、定番焼肉コース、特選焼肉コースの「おつまみ」は、キムチ2種盛り合わせ、おつまみ3点盛り(枝豆、ネギ塩やっこ、旨辛ポテトサラダ)、チョレギサラダ-half、ナムルの3種盛り合わせから、また、「メモノ」は牛角冷麺-half、たっぷりお野菜のミニビビンバ、梅しそ冷麺-half、ごはんわかめスープ(小)セット、ごまねぎ塩ラーメン-halfから選択可能。

## 第14回お肉検定、8月1日より会場型CBTシステムを使い実施

全国食肉検定委員会は8月1日から令和8年2月15日まで、会場型CBTシステムを使い、パソコン教室など全国47都道府県約300会場で受験可能な第14回お肉検定を実施する。受験料はお肉検定1級が6600円(学割4400円)、お肉検定2級が4400円(学割3300円)。いずれも税込み。合格者には「お肉博士

認定証」が発行される。また、学習用テキスト(1級用3300円、2級用2200円、いずれも税・送料込み)は7月に発売を開始する。

問い合わせ=全国食肉検定委員会事務局(公益社 全国食肉学校)0270(65)2571

## 【外食産業市場動向・4月】焼き肉は前年同月比2・5%増

一般社団法人日本フードサービス協会が公表した外食産業市場動向調査によると、4月は前月のような気温の寒暖差もなく比較的安定した天候の下、春休みや花見、大型連休などで人出が増え、また単月の訪日外客数が過去最高を更新し、インバウンド需要が引き続き好調、加えてメニュー価格の改定による客単価上昇が続いており、外食全体の売り上げは前年比6・0%増となった。一方で、4月から値上げされる原材料品目も多く、外食企業の今後の経営の圧迫が懸念される。

ファストフード業態の売り上げは4・4%増となった。「洋風」は、各種値引きキャンペーンや期間限定商品、お得なランチメニューなどが好調で、売り上げ4・5%増。「和風」は、前月の異物混入報道の影響で客数が大きく減少したが、客単価のカバーで、売り上げ0・5%増。「麺類」は、春休みの家族需要とサイドメニューの好評、割安感のある商品への消費者の支持が続いており、売り上げ10・3%増。「持ち帰り米飯/回転ずし」は、回転ずしの値上げで客数が伸び悩むも、客単価上昇により、売り上げ4・9%増。「その他」は、「カレー」の値上げで客数減も、デリバリーが回復傾向で、全体の売り上げは4・1%増となった。

ファミリーレストラン業態は全体売り上げ8・4%増となった。ファミリーレストランは、引き続き低価格業態の好調など、コスパ重視の消費が続く一方で、大型連休期間は高価格メニューも堅調と、消費の二極化傾向が強まっている。「洋風」は、複数のメニュー品目から商品を選択できるセットメニューが好調で、売り上げ7・5%増。「和風」は、食べ放題業態の好調などもあり、売り上げ10・8%増。「中華」は、引き続きお客様対象の割引キャンペーンなどにより割安感を訴求、売り上げ14・3%増となった。「焼き肉」は、客数の伸び悩みを客単価でカバーする傾向が続いているが、春休みを中心に客足の戻りがみられ、売り上げは2・5%増となった。

パブ・居酒屋業態など飲酒業態は、寒暖差の大きかった前月と比べて気候が安定したことで客足が戻りはじめ、売り上げは3・7%増と前年を上回った。

ディナーレストラン業態は花見シーズンと単月過去最高のインバウンドで、都心部を中心に需要が引き続き好調。また、お得感のある平日のランチメニューが引き続き家族連れなどに好評で、売り上げ7・7%増となった。

### 外食産業市場動向(全店)

単位:社、店、%(前年同月比)

業態	事業者数	店舗数	売上高	店舗数	客数	客単価
全体	222	36,188	106.0%	100.5%	100.9%	105.1%
ファストフード合計	52	21,049	104.4%	101.1%	99.3%	105.1%
洋風	18	6,135	104.5%	101.5%	103.6%	100.9%
和風	15	5,278	100.5%	102.4%	92.1%	109.1%
麺類	17	3,131	110.3%	100.4%	103.1%	107.0%
持ち帰り米飯・回転ずし	17	4,084	104.9%	99.3%	98.8%	106.1%
その他	9	2,421	104.1%	101.2%	96.5%	107.9%
ファミリーレストラン合計	65	9,750	108.4%	99.5%	104.4%	103.9%
洋風	32	4,820	107.5%	97.4%	104.2%	103.1%
和風	30	2,334	110.8%	101.6%	104.3%	106.2%
中華	13	1,217	114.3%	103.0%	106.9%	106.9%
焼き肉	16	1,379	102.5%	100.3%	99.3%	103.2%
パブ・レストラン/居酒屋合計	37	1,797	103.7%	100.2%	100.8%	102.9%
パブ・ビアホール	12	400	102.6%	102.3%	98.8%	103.9%
居酒屋	30	1,397	104.3%	99.6%	102.0%	102.3%
ディナーレストラン(計)	23	893	107.7%	102.1%	107.0%	100.6%
喫茶(計)	25	2,478	111.2%	99.6%	101.2%	109.8%
その他(計)	20	221	100.4%	89.8%	98.2%	102.3%

## 豪州、2025年3月のフィードロット飼養頭数、輸出需要などで拡大

豪州フィードロット協会(ALFA)と豪州食肉家畜生産者事業団(MLA)はこのほど、四半期ごとに共同で実施している全国フィードロット飼養動向調査の結果(25年1~3月期)を公表した。

これによると、同年3月末の飼養頭数は、149万7325頭(前年同期比10.5%増、前回は3.2%増)と過去最高であった前回(24年12月末)の記録をさらに更新した(表)

また、収容可能頭数は165万6501頭(同3.9%増、同0.1%減)と前回に引き続き160万頭を上回り、穀物肥育牛肉に対する旺盛な需要が飼養頭数の増加につながったことで、フィードロットの稼働率も90.4%と過去最高水準となった(図)

25年第1四半期(1~3月)の穀物肥育牛と畜頭数は、堅調な輸出需要を背景としたフィードロット飼養

頭数の増加により85万8613頭(同12.7%増、同9.5%増)となった。

さらに、25年第1四半期の穀物肥育牛肉輸出量も9万329t(同7.6%増、同9.5%減)となった。輸出先別にみると、中国向けは2万9043t(前年同期比26.9%増)と輸出量全体の32.2%を占め、日本を抜いて豪州最大の輸出先となった。この要因としてMLAは、中国は経済成長により中流階級の規模が拡大したことで、穀物肥育牛肉への需要が伸びている一方、24年第3四半期(7~9月)まで最大の輸出先であった日本向けは、国内の冷凍在庫増加から、輸入需要が減少したことで輸出量の減少につながったとみている。

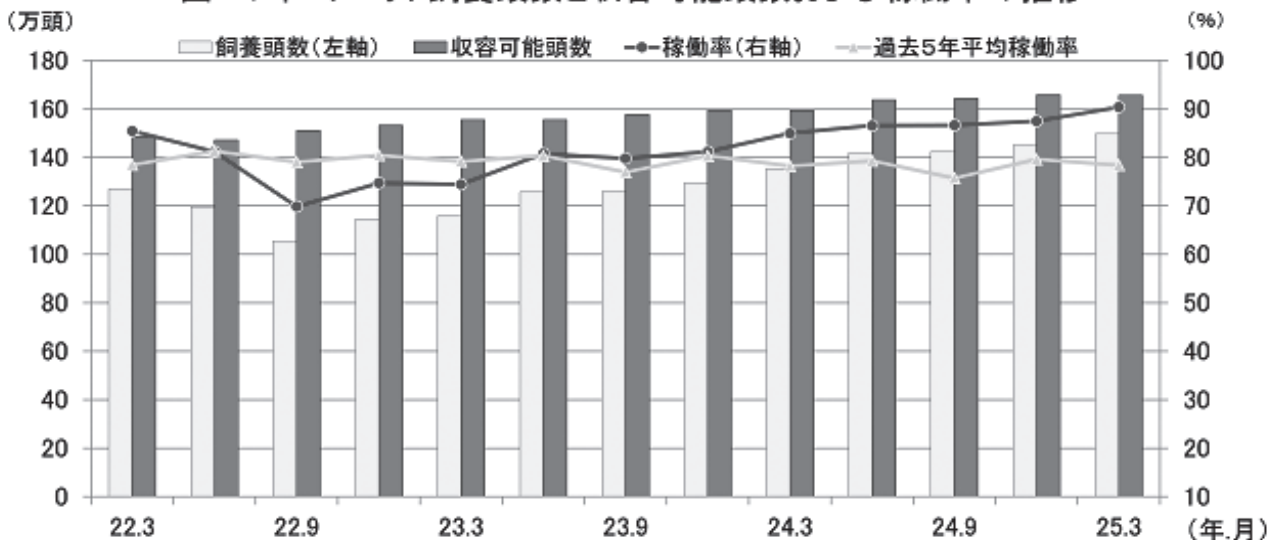
今回の結果を受けてALFAは、「豪州はフィードロットでの生産性を継続的に向上させており、世界的な需要に応えるために、高品質の穀物肥育牛肉を提供している」とし、「フィードロットは、季節条件に関係なく、高品質の牛肉を一貫して生産するために重要である」とコメントした。またMLAは、「豪州のグローバル市場における競争力は、為替相場やサプライチェーンの変動に対し、高い適応力によって支えられたものである」とコメントした。(農畜産業振興機構)

表 州別フィードロット飼養頭数

	①前年調査	②前回調査	③今回調査		
	2024年 3月末	24年 12月末	25年 3月末	前年同期比 (③/①)	前回は (③/②)
クィーンズランド州	802,451	839,397	851,190	6.1%	1.4%
ニューサウスウェールズ州	365,268	415,793	442,735	21.2%	6.5%
西オーストラリア州	59,568	57,702	62,727	5.3%	8.7%
南オーストラリア州	65,102	70,665	71,060	9.2%	0.6%
ビクトリア州	62,358	66,924	69,613	11.6%	4.0%
合計	1,354,747	1,450,481	1,497,325	10.5%	3.2%

資料:ALFA/MLA

図1 フィードロット飼養頭数と収容可能頭数および稼働率の推移



資料:ALFA/MLA  
注:四半期ごとの数値。

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 5月27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	2,810	2,381	2,216	-	-
		安値	2,162	2,052	1,944	-	-
		平均	2,370	2,225	2,151	-	-
		頭数	42	31	14	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	1,395	-
		安値	-	-	-	1,380	-
		平均	-	-	-	1,388	-
		頭数	-	-	-	2	-
	去 A	高値	3,092	2,346	2,185	1,955	-
		安値	2,160	2,052	1,879	1,810	-
		平均	2,393	2,205	2,114	1,881	-
		頭数	89	43	10	3	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	2,013	-	-	
	頭数	-	-	1	-	-	
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	-	1,647	1,588	1,471	-
		頭数	-	3	11	5	-
	雌 C	平均	-	-	1,400	1,367	-
		頭数	-	-	1	1	-
	去 B	平均	1,621	1,745	1,622	1,509	-
		頭数	1	3	13	15	-
去 C	平均	-	1,550	-	1,486	-	
頭数	-	1	-	1	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	345 399	754 822	- 75.5	(競り)	(相対)	- 78

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,654	1,829	1,401	1,329	-
	B	-	-	1,188	1,133	1,057
和 去	A	-	2,073	1,909	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	907	-
	C	-	-	-	927	925
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	1,508	1,186	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	754	806	752	745	630
	安値	734	680	626	410	388
	平均	745	725	696	617	504
	頭数	( 5)	( 224)	( 272)	( 200)	( 121)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)

[大阪食肉卸売市場] 5月27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	2,367	2,118	-	-	-
(頭数)	( 9)	( 24)	( 1)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,403	2,120	1,976	-	-
(頭数)	( 21)	( 4)	( 4)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	1,247	-
交雑雌 B	-	-	-	1,581	-
C	-	-	1,717	-	-
交雑去 B	-	1,721	1,684	-	-
C	-	-	1,513	-	-
豚	-	-	621	626	487

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	5月27日	5月26日	(5月累計)
豚	63,500	60,900	1,091,700
成牛計	4,070	4,620	70,840
和牛雌	1,070	1,050	17,940
和牛去勢	980	1,350	18,670
乳牛雌	710	430	10,490
乳牛去勢	510	510	7,760
交雑雌	390	500	7,300
交雑去	410	770	8,630

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 5月27日

東京	1,573 円	(前日 1,573 円)
大阪	1,615 円	(前日 1,520 円)

[豚・全農建値] 5月27日

上	中	取引頭数	市況
702 円	685 円	877 頭	急伸

と畜 売買	牛 61 頭 牛 85 頭	豚 109 頭 豚 80 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27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)	- (-)	6,013	-	もちあい
仙台 [中]	636 (628)	583 (577)	478	87	反発
栃木 [地]	- (-)	- (-)	-	-	休市
茨城 [地]	690 (669)	668 (648)	1,235	437	続伸
群馬 [地]	724 (691)	659 (643)	2,080	234	反発
さいたま [中]	697 (668)	696 (655)	250	248	急伸
東京 [中]	725 (705)	696 (659)	754	822	続伸
横浜 [中]	685 (676)	664 (644)	624	620	続伸
山梨 [地]	680 (-)	664 (-)	149	74	上伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	674 (681)	662 (641)	895	155	下押し
京都 [中]	695 (665)	668 (645)	107	103	もちあい
大阪 [中]	- (756)	621 (708)	109	74	-
神戸 [中]	748 (-)	715 (-)	-	140	-
岡山 [地]	690 (664)	658 (649)	261	296	強気配
広島 [中]	692 (675)	654 (634)	230	139	続伸
福岡 [中]	659 (659)	624 (636)	554	148	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20日～5月26日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,762,278 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	1,091	1,211	1,296	1,206	67,931
うで	788	821	853	823	127,740
ロース	1,058	1,135	1,210	1,133	137,294
ばら	1,150	1,193	1,269	1,200	153,336
もも	810	824	860	829	175,930
ヒレ	1,156	1,156	1,290	1,194	16,535
セット	990	1,017	1,075	1,022	1,083,512

◇近畿圏 総重量 750,111 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	1,197	1,270	1,350	1,279	59,338
うで	781	799	827	798	126,884
ロース	1,069	1,187	1,268	1,184	89,764
ばら	1,218	1,278	1,318	1,273	133,816
もも	783	821	853	819	176,830
ヒレ	1,188	1,253	1,355	1,267	10,378
セット	964	1,037	1,151	1,052	153,101

[食鳥正肉日経相場] 5月26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	763	847	1,028	172
ムネ	448	509	643	182

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	772	843	1,030	3
ムネ	443	506	590	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 5月26日  
kg当たり円、税抜き

	モモ肉	ムネ肉	手羽ト	手羽キ	ササミ
高値	1,114	717	550	600	650
安値	798	468	290	360	350
平均	864	510	-	-	-

※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)

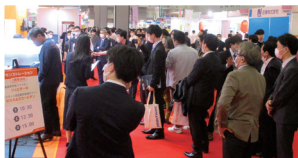
## 銘柄豚肉 ガイドブック

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、プランケット判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・食肉製品など総菜の製造・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

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)

昭和51年の初版から平成22年の新改訂版へと続く、定評のエンサイクロペディア。新訂正版は3,000語を採録。

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

※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。

■九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12

TEL 092(271)7816 FAX 092(291)2995