

令和7年  
2025年

5月29日  
木曜日

第11721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



日大生物資源科学部で創生フィールドワーク植村氏講演……P4

## 注目のヘッドライン

### 【牛・豚・鶏肉需給予測】6月の牛肉生産は前年同月比0・9%減

農畜産業振興機構は28日、4～6月の牛・豚・鶏肉需給予測を発表した。

…詳細はP2

### 神奈川2団体が6年ぶりに総会 県肉連新会長に星野氏、上野氏は相談役に

…詳細はP3

- ▶ [牛・豚・鶏肉需給予測] 6月の牛肉生産は前年同月比0・9%減……………P2
- ▶ 神奈川2団体が6年ぶりに総会、県肉連新会長に星野氏、上野氏は相談役に……………P3
- ▶ 日大生物資源科学部でブランド創生フィールドワーク、植村氏講演……………P4
- ▶ 兵庫県肉連が通常総会、村上市長が神戸ミートフェア開催を報告……………P4～5
- ▶ [都内輸入食肉在庫・4月] 牛肉在庫量は前年同月比2・8%増……………P5
- ▶ [SM販売統計調査4月] 畜産品の売上高は前年同月比3・9%増……………P6
- ▶ 東京食肉買参組合が総会、廣瀬常任理事長は退任……………P6～7
- ▶ フレッシュネスバーガー、新定番「黒毛和牛バーガー」メディア試食会を開催……………P7
- ▶ 米国、インディアナ州が細胞性食品の製造や販売を2年間禁止……………P8
- ▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】Cはスソ物中心、F全体的に静か……………P9
- ▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物中心の荷動き……………P9
- ▶ かつや、こだわりの豚肉をとことん堪能「豚DX(デラックス)丼」新登場……………P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 28日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 28日…P11

## 新刊 銘柄牛肉ガイドブック'25

多岐にわたる情報を網羅

生産 と畜 流通

380  
ブランド  
以上

定価 B5判/258頁  
2,500円

食肉通信社



日本全国  
380  
ブランド以上  
収録

株式会社 食肉通信社

**【牛・豚・鶏肉需給予測】 6月の牛肉生産は前年同月比0・9%減**

農畜産業振興機構は28日、4～6月の牛・豚・鶏肉需給予測を発表した。それによると、牛肉の生産量は5月が2万7300t(3・3%減)、6月が2万7200t(0・9%減)と、引き続き前年割れが予測されている。品種別出荷頭数は、5月は和牛が0・9%減、交雑種が1・2%増、乳用種は8・1%減との予想。6月は和牛が0・8%増、交雑種が2・9%増、乳用種が0・6%減で、いずれも交雑種は増加するが、乳用種が大きく減少するとみられる。

また、輸入量は5月が4万3700t(9・9%減)、6月が4万4200t(7・1%減)とそれぞれ予測している。内訳をみると、冷蔵品については、為替相場や現地価格の高止まりの影響等により、主要輸入先を含むほとんどの輸入先からの輸入量の減少が見込まれることなどから、5月は冷蔵品が16・2%減、冷凍品が6・3%減、6月は冷蔵品が10・8%減、冷凍品が4・8%減と、5月、6月ともに前年同月を大きく下回ると予測しており、4～6月の3カ月平均については、1万4800t(17・1%減)と前年同期を大幅に下回ると予測している。一方、冷凍品も同様の要因に加え、輸入品在庫量が比較的高水準であることなどから、5月は主要輸入相手のうち米国を除くほとんどの相手国からの輸入量の減少が見込まれることから、前年同月を大きく下回ると予測している。合計の3カ月平均も4万6900トン(11・6%減)と前年同期を大きく下回ると予測している。

豚肉は、生産量は5月が7万8300t(2・8%増)、6月

が7万2500t(9・4%増)と予測している。輸入量は、5月が9万900t(3・4%減)、6月が8万7500t(7・2%増)と予測している。内訳をみると、5月は冷蔵品が0・2%増、冷凍品が5・3%減、6月は冷蔵品が主要輸入先のうち主にカナダ産の増加が見込まれることなどから9・2%増、冷凍品は、現地相場の軟化等を背景にスペイン産の増加が見込まれることなどから6・0%増と見込んでいる。

鶏肉の生産量は、5月が14万8600t(1・0%増)、6月が14万6200t(2・1%増)と予測している。輸入量は5月が4万4500t(16・4%減)、6月が4万9900t(1・1%増)と予測している。

**牛・豚・鶏の需給予測 (単位:トン、%)**

		5月		6月	
出荷頭数		頭数	前年比	頭数	前年比
牛 計		85,700	96.8	85,300	100.2
和牛		41,900	99.1	42,000	100.8
交雑牛		20,900	101.2	20,300	102.9
乳牛		22,300	91.9	22,500	99.4
豚		1,395,000	102.5	1,299,000	108.9
部分肉の需給予測					
牛肉	生産量	27,300	96.7	27,200	99.1
	輸入量	43,700	90.1	44,200	92.9
	出回り量	65,700	92.5	66,500	97.5
	月末在庫量	144,800	102.5	149,600	101.6
豚肉	生産量	78,300	102.8	72,500	109.4
	輸入量	90,900	96.6	87,500	107.2
	出回り量	148,300	97.1	145,000	100.6
	月末在庫量	242,600	113.3	257,700	118.2
鶏肉	生産量	148,600	101.0	146,200	102.1
	輸入量	44,500	83.6	49,900	101.1
	出回り量	191,800	98.0	194,800	102.5
	月末在庫量	153,700	91.9	155,100	91.4
輸入量の内訳(部分肉ベース)					
牛肉	冷蔵	14,900	83.8	15,800	89.2
	冷凍	28,800	93.7	28,400	95.2
	合計	43,700	90.1	44,200	92.9
豚肉	冷蔵	33,600	100.2	33,000	109.2
	冷凍	57,300	94.7	54,500	106.0
	合計	90,900	96.6	87,500	107.2

## 神奈川2団体が6年ぶりに総会 県肉連新会長に星野氏、上野氏は相談役に

神奈川県食肉事業協同組合連合会(上野好一会長)および神奈川県食肉生活衛生同業組合(同理事長=下写真)は27日、横浜市のホテルプラムにおいて、合同で第60回総会および第68回総代会を開催した。コロナで対面開催は中止していたが6年ぶりに実施された。議事では両団体とも全議案を原案どおり承認。任期満了に伴う役員改選は、県肉連では星野光治氏(上写真)を新会長に選任、上野氏は相談役となる。生衛組合では上野理事長を再任した。

県肉連総会では星野副会長が開会を宣言、上野会長のあいさつに続き、6年度事業報告など6議案が上程され、全て承認した。6年度に実施した食肉等の共同購入は国産豚肉が354・1t、3億1076万円、食肉加工品が1666万7千円となった。7年度は食肉の共同仕入事業や、消費者のニーズに対応するための食肉流通経営体質強化促進事業、また、生産者などとの連携推進事業、国産食肉理解促進食育食育実践事業、国産食肉小売安全情報提供等事業などに取り組む。任期満了に伴う役員改選では、会長に星野副会長を選任した。上野氏は相談役に就く。今期の役付理事は次のとおり。

会長 星野光治▷副会長 若山光晴、鈴木秀雄、杉山仲雄▷専務理事 山崎孝史▷常務理事 宮崎裕司、須山禎治、駒形和徳、飯島敏雄、鈴木博、斉藤俊一、田口幸一、川口兼二、石川友康、福室純一

生衛組合総会では須山禎治副理事長が開会を宣言、上野理事長のあいさつに続き、6年度事業報告など4議案が上程され、全て承認した。7年度は食肉の衛生管理の問題、とくに食中毒の防止、HACCPの記録をつける意義、正しい肉の表示など啓発セミナーを通じ、今まで以上に指導を、徹底を図るとともに、融資斡旋事業や振興計画推進事業など行う。今期の役付理事は次のとおり。

会長 上野好一▷副理事長 星野光治、須山禎治、杉山仲雄▷専務理事 駒形和徳▷常務理事 宮崎裕司、若山光晴、山崎孝史、鈴木秀雄、大沢重雄、飯島敏雄、瀧澤一博、鈴木博、毛塚延雄、斉藤

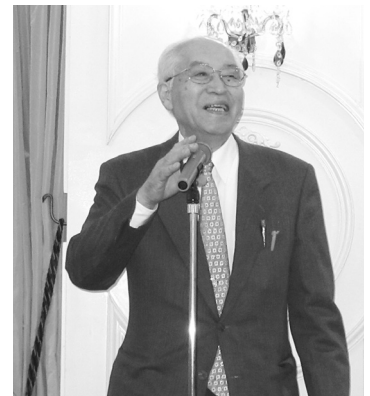
俊一、田口幸一、川口兼二、高橋修、山本雄介、石川雅男、福室純一

続いて全肉連セミナーが行われ、国産牛肉等の共同仕入・供給事業の仕組みなどについて説明が行われた。

総会後に開催された懇親会では、上野氏が「先ほど2団体総会が無事終了した。私は93歳となり、県肉連会長を辞任、相談役として後方支援していく。生衛組合理事長についてはもう一期務めていくこととなった。福岡会長が亡くなり会長に就任してから3期6年努めることができたのは皆さまのおかげであり、感謝を申し上げる。星野会長の県肉連へも変わらず支援をいただきたい」と報告。

新会長に就任した星野氏が「先ほどの総会で県肉連の会長を仰せつかった。私は小売が専門であり、会長としての業務は不慣れだが、頑張って努めていく。昔小売店は、昔は100mに4軒くらいあったが、今は隣の店まで1km、2kmはざらだ。スーパーができお客の流れが変わったが、小売店はお客(地域)と根強い。お客が食べたいものを分かって販売していた。そしてお客に長く愛されていたが、ここきて、高齢化でお客の減少が加速していると感じている。小売店は地域に必要とされている。組合員の協力なくして組合事業はなりたたない。業界内で横のつながりを持ち元気に商売をしていきましょう」とあいさつを述べた。

続いて来賓を代表して、公益社日本食肉協議会の本川一善会長、公益財団法人日本食肉流通センターの川合靖洋理事長が祝辞を述べ、懇親に移った。



## 日大生物資源科学部でブランド創生フィールドワーク、植村氏講演

日本大学生物資源科学部アグリサイエンス学科1年生140人を対象にしたブランド創生フィールドワークがこのほど開催された。同フィールドワークはアグリサイエンスに精通し社会で活躍している実際の専門家に農畜産の現状、課題や将来の方向性について講演してもらうもので、学生たちがこれから学ぶ農畜産学のフィールドで起こっていることへの問題提起として行われた。

今回の講演は牛肉輸出協議会の植村光一郎理事(ニイタク取締役)が豚肉のブランディングについて90分、和牛肉の海外輸出の現状90分の2演目を行った。豚肉のブランディングではTOKYO-Xを例に取り、フードチェーン構築について紹介。和牛肉については、牛肉輸出協議会で10年間にわたって海外プロモーションで起こったことや感じたことについて説明が行われた。

TOKYO-Xは7年の開発期間を持って開発されたが、1990年のバブル期に4つの理念や効率を求めないおいしさ追求で生産原価が一般豚の1.5倍の価格帯になってしまったこと。さらに生産開始時にはバブル崩壊時で拓殖銀行が破綻し、山一証券が廃業するような時期であり、価格志向が強まる時代に販売していくのに非常に苦労したことが述べられた。しかし、生産者と販売者が危機感を持つことにより、厳格な飼養マニュアルが完璧に実行され、生産者、流通事業者、販売店と生産者を結ぶフードチェーン構築がされることで、しっかりとしたブランディングができ、生産原価を上回る販売価格が維持できて、現在に至ることが話された。

また、和牛の輸出戦略については、海外では当初アルファベットの「WAGYU」は豪州産の和牛交雑種が一般的に認識されていて、特別な牛肉と認識さ



れていなかった。1回目のシンガポールで行われた和牛肉プロモーションでは、聴衆を集めるのに苦労するほどで日本産和牛と豪州産「WAGYU」の違いが分かる人は3割しかいなかった。また、米国のプロモーションでは、食肉業界関係者から「牛肉大国であるのは間違いないが、赤身志向で健康志向なので絶対受け入れられない」と苦言を呈されたが、実際行ってみると「和牛肉の霜降りは芸術的だ」といわれ、食感の軟らかいを通り越してとろけるようだと絶賛された。植村氏はこの状況を見て和牛は全世界で受け入れられると確信。その後、北欧などを含む欧州、アジアやアラブ圏でも順調に販売を伸ばしていることが説明された。

学生からも多くの質問が出る中、植村氏は最後に「日本の復興に寄与した工業、電気、自動車産業も原料である鉄鉱石や石炭を輸入して日本人の感性で独自の素晴らしい商品を作り出してきた。農畜産業も飼料原料や肥料を海外から輸入しているが、世界に比類ない素晴らしい農産物を生産している。農畜産物は国内のみで考えるのではなく、グローバルな需給関係、価格形成を考えるべきで若い君達にはそれができるし、それを指導するリーダーになってもらいたい」と締めくくった。

## 兵庫県肉連が通常総会、村上会長が神戸ミートフェア開催を報告

兵庫県食肉事業協同組合連合会(村上真之助会長=右ページ下写真)は27日、神戸市中央区の神仏閣で令和7年度通常総会を開催した。議案のうち、事業報告として①牛肉共同仕入事業(枝肉販売会)

で国産牛肉738tの取り扱い、食肉情報普及啓発事業として2024神戸ミートフェア等に出展、和牛肉新規需要開拓支援緊急対策事業および和牛肉消費拡大・理解情勢緊急対策事業の推進、但馬牛・神戸

ビーフブランド力強化事業として但馬牛7394頭のDNAサンプルの採取などを行ったと報告した。

その後の懇親会では、行政関係も数多くが参加し70人が参集。開催にあたり村上会長が「先日、神戸ミートフェアが開催され、大いに盛り上がった。『肉の街神戸』として兵庫県を食肉で盛り上げようとしている。業界は大変な時も多いが、行政の皆さまにもお世話になり、われわれ食肉業界は取り組んでいる。引き続き協力をお願いしたい」とあいさつ。来賓として兵庫県農林水産部の守本真一部長、神戸市経済観光局農政担当の椿野智弘局長がそれぞれの立場からあいさつした。

役員は職務変更に伴う入れ替えがあり次の通り。

会長 村上真之助▽相談役理事 吉岡進▽副会長 辰己真一、平井良幸、寺尾大輔(新任)▽理事 上東公治、大西賢一、福盛孝人、平井敏樹、中筋裕輝、三坂守信(新任)▽監事 茶畑芳樹、大浦達也

そのほか同じ日に行われた兵庫県食肉卸組合連合会(平井良幸会長)では、事業報告として県内の関係する食肉市場のと畜頭数を報告。西宮食肉事業協同組合の大動物6847頭(前期比102%)、小

動物2万9781頭(102%)。加古川食肉産業協同組合8378頭(104%)、0頭。新宮食肉センター4987頭(96%)、5万6059頭(110%)。但馬食肉組合776頭(92%)、2頭。姫路食肉協同組合3万3425頭(101%)、0頭。三田食肉公社1198頭(103%)、0頭。淡路食肉センター1628頭(104%)、0頭。神戸中央畜産荷受1万2559頭(105%)、1万6332頭(106%)



兵庫県食肉卸事業協同組合(同理事長)では、事業報告のうち、食肉流通経営体質強化促進事業として、豊富な知識と牛枝肉処理の高度な技術、後進への指導力を兼ね備えた「兵庫県牛肉マイスター」資格の取得推進に取り組み計22人になったことを報告した。

### 【都内輸入食肉在庫・4月】牛肉在庫量は前年同月比2・8%増

東京冷蔵倉庫協会が公表した4月の都内食肉在庫によると、牛肉は入庫が1万5168t、出庫が1万6636t、在庫が5万2205tとなった。前年同月比では2・8%増となり、前月を下回った。

豚肉は入庫が3万8989t、出庫が4万661tで在庫が9万7559tとなった。前年同月比では13・0%増となり、前月は下回った。

一方、鶏肉は入庫が1万4355t、出庫が1万8049t、在庫が4万5138tとなった。前年同月比では2・8%減となり、前月を下回った。

シーズンドポークなどを含む

その他畜産・畜産加工品は、入庫が5093t、出庫が5657tで在庫が1万2105tとなった。前年同月比では6・5%減となり、前月を下回った。

東京都の輸入食肉月末在庫(保税在庫)

単位:トン、%

	牛肉	豚肉	鶏肉	羊肉	馬肉	その他畜産物
令和6年4月	50,762	86,352	46,417	1,470	803	12,945
5月	52,249	97,438	50,814	1,788	977	13,315
6月	54,379	101,558	51,249	2,142	988	13,710
7月	58,608	103,508	47,983	2,006	902	14,175
8月	59,263	106,481	58,702	1,851	922	14,138
9月	59,533	107,471	53,718	1,739	975	15,607
10月	56,840	108,695	56,280	1,395	895	16,576
11月	53,982	103,585	55,792	1,210	1,010	14,917
12月	51,457	97,434	53,222	1,013	1,050	13,472
令和7年1月	52,496	99,162	55,020	1,075	1,118	13,690
2月	51,918	100,155	54,348	1,087	1,202	13,136
3月	53,673	99,231	48,832	1,217	1,133	12,669
令和7年4月入庫	15,168	38,989	14,355	1,029	218	5,093
出庫	16,636	40,661	18,049	989	335	5,657
在庫	52,205	97,559	45,138	1,257	1,016	12,105
前年同月比	102.8%	113.0%	97.2%	85.5%	126.5%	93.5%

## 【SM販売統計調査4月】畜産品の売上高は前年同月比3・9%増

日本スーパーマーケット協会など流通3団体がまとめたスーパーマーケット販売統計調査資料によると、4月の食料品売り上げ高は1兆億668億4608万円(全店ベース前年同月比5・1%増)となった。

畜産品の売り上げ高は1228億4662万円(3・9%増)で、引き続き全般的な相場高が継続、豚肉・鶏肉への需要シフトが続くものの前年比では改善傾向がみられた。牛肉は引き続き厳しい状況が続くが、価格が抑えられる切り落としや小間切れなどが堅調スーパーマーケット統計調査

4月	売上高	前年同月比	
		全店	既存店
総販売額	106,684,608	105.1%	103.7%
食料品	98,335,681	105.6%	104.1%
生鮮3部門合計	35,780,170	103.2%	101.6%
青果	14,723,252	104.1%	102.7%
水産	8,772,256	100.8%	99.1%
畜産	12,284,662	103.9%	102.2%
総菜	11,552,787	105.6%	103.9%
日配	21,667,083	104.8%	103.5%
一般食品	29,335,640	109.2%	107.8%
非食品	5,852,972	97.6%	97.4%
その他	2,496,000	103.2%	102.8%

※集計企業270社・8391店舗

JSA(日本SM協会)全国スーパーマーケット協会 AJS(オール日本SM協会)

に推移。一部からは週末の焼き肉ニーズ、入学式などハレの日関連の販売が好調とのコメントもみられた。豚肉は国産豚の価格上昇もあり、前年不振となった輸入豚肉が好調となった。鶏肉は価格高騰傾向がみられ、伸び悩んだ店舗が多い。味付け肉や冷凍加工品などが、値頃感と簡便性で需要が高まっているとのコメントが多くみられた。

総菜の売上高は1155億2787万円(5・6%増)で、米の価格高騰により、引き続き米飯類が好調に推移。他業態に比べて値頃感があるスーパーマーケットの総菜が支持を受ける一方で、原材料やコスト高騰に対応した値上げも行っているが、利益の確保に苦慮する店舗もみられた。揚げ物・てんぷら類は引

エリア別集計	既存店
	前年同月比
北海道・東北	102.4%
関東	104.8%
中部	103.2%
近畿	103.1%
中国・四国	105.0%
九州・沖縄	101.9%

き続き堅調に推移した。花見などの行楽関連総菜は好調となった店舗が多いが、北日本など天候不順の影響を受けた地域もみられた。サラダ関連や冷総菜は、青果相場の落ち着きとともに一服傾向もみられた。

## 東京食肉買参組合が総会、廣瀬常年理事長は退任

東京食肉買参事業協同組合は27日、第59回通常総会を東京食肉市場センタービルで開催し、令和6年度事業報告および決算関係書類承認の件、7年度事業計画、収支予算などの上程議案を承認した。また、任期満了に伴う役員改選では、廣瀬常年理事長(写真)が退任となった。なお、新役員の役職については、理事会で決定する。(後日掲載)

廣瀬理事長は冒頭、トランプ政権による米国関税措置、各国での紛争問題など、昨今の世界情勢を振り返った上で、「国内においては、17カ月連続で米価が値上がりしている。米の値上がりは、肉や魚、野菜においても大きな影響を及ぼし買い控えされている。食肉業界においても、この販売不振から一刻も早く脱出し、食肉のさらなる消費拡大につなげたい。この先、多くの問題があると思うが、これまでの組合員が



培った経験や知恵を生かし、未来に向けて着実にステップアップしていきたい。また、この不安定な状況の中でも、6年度は皆さまの絶え間ない努力の結果、主要業務の代



払業務は前年を大きく上回ることができた。変化の大きい環境の中、予想以上の取り扱いができたのも、組合員の努力と協力の賜物であること感謝申し上げます」と述べた。

続いて議案審議に移り、6年度の事業報告や7年度事業計画などを承認。6年度共同事業の実施状況において、代払い業務では「和牛新規需要開拓支援緊急対策事業」により、令和6年12月以降、数値の回復が見られ、年間取扱高は498億2756万円と前年対比109・2%の実績を上げた。

令和7年度の事業計画では、社会・経済情勢は非常に不安定な状況で、前年度よりもさらに景気後退感があるが、取扱高の推定値を390億円とし、事業計画案および収支予算案を策定している。

全議案審議終了後、廣瀬理事長は「4期8年、皆さんのご協力によって、重責を担わせていただいた。私の人生においてとても大きな財産となった。この経験を人生の糧としていきたい。今後も買参組合の発展に寄与していきたい」とし、退任のあいさつとともに謝意を伝えた。

## フレッシュネスバーガー、新定番「黒毛和牛バーガー」メディア試食会を開催

コロナイドグループの(株)フレッシュネス(横浜市、斎藤健太郎社長)が展開するハンバーガーチェーン「フレッシュネスバーガー」は27日、国産黒毛和牛100%パティを使用した、「黒毛和牛バーガー」(税込み980円=写真中央)「黒毛和牛チーズバーガー」(1080円=写真左)をグランドメニューとして新たに発売することを発表。それに先立ち、メディア向け新商品試食会を行った。

同商品は約2年間の開発・構想期間で改良を重ね、グランドメニューになるに至った。「シンプルだからこそ肉の味わいにごまかしはきかない」という思いから、同店では素材選びから調理工程に至るまで徹底的に“丁寧さ”を追求。同店ブランドの原点である、“手作り”や“品質の高さ”を見つめ直し、誇りをかけて完成させた自信作となっている。パティには100%黒毛和牛を使用。ゴロツと食べ応えのあるパティは、硬いスジを職人の手作業で丁寧に取り除き、赤身と脂身を独自の比率で配合、ジューシーながらも肉本来のうまみがあふれ出すぜいたくな味わいに仕上げた。さらに、みずみずしいトマト、スライスオニオン、グリーンリーフの国産野菜、卵たっぷりの自家製タルタルソースと、さくさくとした食感が楽しめる同店オリジナルの「食べる醤油」をバランス良く合わせ、派手な演出ではなく、素材の質と組み合わせで深い満足感を追求した一品に仕上げた。

冒頭、同社のマーケティング本部商品部の逆井里奈商品開発部長から「物価高が叫ばれる昨今、

日常の中のちょっとしたぜいたくとして“ご褒美感”や“日常の中で手が届くぜいたく”



を両立できるよう意識した本商品。これまで既存カテゴリーであった創業当時の看板メニューを含めたバラエティ豊かな『レギュラーバーガー』、そしてオールドアメリカンなハンバーガーを体現した『プレミアムバーガー』の2カテゴリーに加え、今回新たに、日本発祥のハンバーガーチェーン店としてブランドの原点である品質の高さを打ち出した『黒毛和牛バーガー』のカテゴリーを設けた。パティは黒毛和牛のスネ肉を使用し、赤身の食感とうまみ、そして脂身の上品な香りが香る仕上がりを目指した。」と同商品の開発秘話や魅力が語られた。

その他、サイドメニューとして本わさび茎のシャキシャキ食感とツンとした辛味が特長の、きざみわさびとコクのあるクリーミーな自家製タルタルソースを使用した「きざみわさびタルタルディップポテト」(390円)。ドリンクでは鹿児島産の希少柑橘「紅甘夏(べにあまなつ)」を主役にした初夏にぴったりの爽やかな「クラフト紅甘夏レモネードソーダ(ICE)」「クラフト紅甘夏レモネード(HOT)」(共に540円)が6月4日～7月8日の期間限定で登場する。

## 米国、インディアナ州が細胞性食品の製造や販売を2年間禁止

米国・インディアナ州知事はこのほど、州内における細胞性食品(動物の細胞をその生物の体外で人為的に培養して得られた製品)の製造や販売を禁止する法案に署名した。これにより同州法は7月1日より施行される。

同州法は、インディアナ州内における細胞性食品の製造、流通、販売を禁止している。違反した場合は、最大1万米ドルの罰金に加え、繰り返すまたは継続的に違反した者については、裁判所による販売差止め命令の対象となる。この禁止措置は、25年7月1日～27年6月30日までの時限措置となっている。また、27年7月以降、同州で細胞性食品を販売する場合には「これは模造肉製品(IMITATION MEAT PRODUCT)です」という文言を表示する必要がある。法案を提出したベアード州下院議員(共和党)は、「食肉生産者を保護し、消費者に対する食品の透明性、安全性を確保するためのもの」と目的を述べ、2年間の時限措置は、細胞性食品が比較的新しい製品である中、消費者への安全性が確認されるための猶予期間であるとした。

細胞性食品の普及を推進する非営利団体のグッドフードインスティテュート(GFI)によると、細胞性食品の販売などを禁止する州法は、24年に12の州で審議されたものの、同年中に成立・施行された州はフロリダ州とアラバマ州の2州のみであったとされる。しかし、25年に入ると、ミシシッピ州およびモンタナ州の2州においても州法が成立した。そして、今般の州法成立により、インディアナ州はこれらの州に続く5番目の州となった。(図)さらに、25年5月時点で、イリノイ州やネブラスカ州でも細胞性食品の販売などを禁止する法案が提出されている。このうち、ネブラスカ州では5月14日に上院で法案が可決されており、米国で6州目の事例になると見込まれている。

なお、フロリダ州法に対しては、細胞性食品の製造に取り組むアップサイド・フーズ社が24年8月、州際通商(州間商取引)条項に反するなどとして訴訟を提起しており、現在も係争中となっている。

一方で、米国食品医薬品局(FDA)は25年3月7日、細胞性食品企業のミッション・バーンズ社による培養豚脂の市販前協議を終了し、米国の細胞性食品企業に対する3例目の承認を行うなど、製造サイドにおける前向きな動向もみられる。

全国肉牛生産者・牛肉協会(NCBA)は、食肉代替製品について、消費者に誤解を与えない適正な表示を行うことで、公正な競争を求めるとしている。

例えば、NCBAは25年5月8日、「植物性代替食品の表示に関するガイドライン」を厳格化すべきとの書簡をFDAに提出するなど、食肉代替製品の適正な表示を求めている。同ガイドラインはFDAが1月6日に草案を公表したものであり、パッケージに植物由来の主原料を明示することや、風味を伝えるために家畜や食肉製品の画像や挿し絵を記載する場合には、食肉製品を含むとの誤解を与えない表示を行うことなどを求めている。

この書簡の中でNCBAは、植物由来の主原料を明示する点について同意しつつ、①動物性と誤認される画像や挿し絵の非推奨②ステーキやリブ(バラ肉)といった、食肉のカットや部位に関する表現の非推奨③植物性代替食品を選択することで、より健康的な食生活になるとの認識を与える表記の修正などを求めた。NCBAのウェーバイン会長は「生産者は懸命に努力して、高品質で栄養価の高い牛肉を生産している。誤解を招く表示により、食肉代替製品が牛肉の名声を利用することは避けなければならない」と述べている。(農畜産業振興機構)

細胞性食品の製造や販売を禁止する州



## 【関東の輸入豚肉現物相場】Cはスソ物中心、F全体的に静か

【フローズン】6月は梅雨時で不需要期に入  
るため、外食需要なども伸び悩む時期。連休明  
け以降、全体的に荷動きは鈍化している。気温  
が上昇する中、豚しゃぶ需要の増加で量販店  
向けの解凍ペリーなどの引き合いなども期待し  
たいが、現状は全体的に静か。

【チルド】依然として消費者の節約志向が強  
い中、末端消費は芳しくない。全体的に荷余り  
感などはみられないが、スソ物以外の荷動きは  
比較的鈍い。ただ、国産相場は今後さらに上昇  
傾向となる時期であり、輸入物で代替するケー  
スも増えそうだ。

【輸入豚肉現物相場】(関東中間冷蔵庫渡し)

		キロ/円、税抜き		
	輸入元	部位	相場	気配
フ ロ ー ズ ン	米国産	クッションミート	730中心	→
		テンダーロイン	850中心	→
	カナダ産	ショート・ボックス	780中心	→
		ウデ	760中心	→
		モモ	760中心	→
	デンマーク産	ペリー	940中心	→
		カラー	900中心	→
		ロインMM	870中心	→
		テンダーロイン	870中心	→
	フランス産	シートペリー	920中心	→
カタロース		880中心	→	
チ ル ド	米国産	ロイン(FLON)	770中心	→
		CCロイン	770中心	→
		ヒレ(船便)	1,050中心	→
		山付ペリー	1,230中心	→
	カナダ産	ボックス	820中心	→
		テンダーロイン ペリー	1,050中心 1,150中心	→ →

## 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物中心の荷動き

今週に入り、枝肉相場は上昇しており、上物は700  
円を上回る価格をつけている。関東でも夏日となる日  
が増えており、気温の上昇とともに高値の展開となっ  
てきた。まもなく6月に入るが、今後さらに出荷頭数が

減少基調となっていくことが見込まれ、相場はさらに  
一段高となるか。一方、イベントなどもない時期であ  
り、引き続き末端消費は鈍い。カタロースなどもそれ  
なりに引き合いがみられるが、基本的にはスソ物中心  
の荷動きが続いている。

関東の国産豚カット肉相場

生鮮物		冷凍物	
部位	相場	部位	相場
カタロース	1,000~1,080	カタロース	880~930
ウデ	730~750	ウデ	660~690
ロース	950~1,000	ロース	880~930
バラ	1,000~1,080	バラ	950~1,000
モモ	760~780	モモ	680~730
ヒレ	980~1,030	ヒレ	880~940

フローズンもチルド同様に荷動きの中心はウデやモモ、大貫物など。夏場に向けた手当てなどもあり、それなりに中部位にも動きはみられるが、末端の動きは鈍い。バーベキュー需要などにも一服感があり、スペアリブなどの荷動きもいまひとつ。

## かつや、こだわりの豚肉をとことん堪能「豚DX(デラックス)丼」新登場

アークランドサービスホールディングス(株)の子会  
社、とんかつ専門店「かつや」を展開している(株)かつ  
や(東京都千代田区、大内勇一社長)は、国内の同店  
で「豚DX(デラックス)丼」(税込み979円)を26日か  
ら期間限定で販売を開始している。

80gのロースを使用したトンカツは、通常のソース

ではなく甘味と酸味で味わい深い特製ソースで仕上  
げている。さらに同店特製から揚げ粉を使用した豚の  
から揚げと、ニンニクの香りの特製醤油ダレで焼き上  
げた豚ロース焼きも盛り付けた、欲張り心を満たす3  
種類の豚料理を、丼または定食で一度に楽しめる一  
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28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 91頭	高値	3,213	2,335	2,254	-	-
		安値	2,170	2,128	2,000	-	-
		平均	2,486	2,239	2,133	-	-
		頭数	65	21	5	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 116頭	高値	2,837	2,436	2,255	-	-
		安値	2,214	2,172	2,160	-	-
		平均	2,396	2,255	2,229	1,952	-
		頭数	68	37	10	1	-
去 B -頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	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 26頭	平均	-	1,672	1,591	1,488	-
		頭数	-	4	12	10	-
	雌 C 2頭	平均	-	-	1,491	1,394	-
		頭数	-	-	1	1	-
去 B 17頭	平均	-	1,661	1,615	1,523	-	
	頭数	-	4	8	5	-	
去 C 1頭	平均	-	1,564	-	-	-	
	頭数	-	1	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	342 345	793 725	- 201.5	(競り)	(相対)	
				-	1	64

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,326	1,904	1,611	1,401	-
	B	-	-	1,499	1,323	1,118
和 去	A	2,656	2,087	-	1,716	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	926
	C	-	-	-	-	939
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,607	1,589	1,297	923
	C	-	-	-	1,061	-
交 去	B	1,728	1,696	1,608	1,491	-
	C	-	-	1,430	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	820	848	805	739	620
	安値	767	705	616	432	232
	平均	784	746	701	633	486
	頭数	( 8)	( 240)	( 250)	( 132)	( 95)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	528
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( 1)

[大阪食肉卸売市場] 5月28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	2,283	2,105	1,924	-	-
(頭数)	( 4)	( 11)	( 2)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( 1)	( -)	( -)
和 去 A	2,190	2,058	1,944	1,513	-
(頭数)	( 6)	( 10)	( 1)	( 1)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,751	1,678	1,510	-
C	-	1,678	-	-	-
交雑去 B	-	1,761	-	1,548	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	699	687	583	492

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	5月28日	5月27日	(5月累計)
豚	59,100	63,500	1,150,800
成牛計	3,900	4,070	74,740
和牛雌	1,090	1,070	19,030
和牛去勢	940	980	19,610
乳牛雌	570	710	11,060
乳牛去勢	440	510	8,200
交雑雌	490	390	7,790
交雑去	370	410	9,000

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 5月28日

	1,578円	(前日 1,573円)
東京		
	1,574円	(前日 1,615円)
大阪		

[豚・全農建値] 5月28日

上	中	取引頭数	市況
728円	704円	1,077頭	急伸

と畜 売買	牛 77頭 牛 61頭	豚 76頭 豚 102頭	牛概況 弱もちあい 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28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]	670 (648)	- (-)	5,700	-	上伸	
仙台 [中]	648 (636)	563 (583)	469	40	続伸	
栃木 [地]	748 (-)	721 (-)	1,371	68	上伸	
茨城 [地]	721 (690)	691 (668)	1,113	508	続伸	
群馬 [地]	730 (724)	652 (659)	1,846	270	続伸	
さいたま [中]	732 (697)	726 (696)	172	172	急続伸	
東京 [中]	746 (725)	701 (696)	793	725	大幅続伸	
横浜 [中]	708 (685)	687 (664)	630	620	続伸	
山梨 [地]	686 (680)	636 (664)	148	108	品薄高	
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]	705 (674)	684 (662)	728	192	上伸	
京都 [中]	- (695)	- (668)	-	-	休市	
大阪 [中]	699 (-)	687 (621)	76	102	まちまち	
神戸 [中]	- (748)	- (715)	115	-	-	
岡山 [地]	658 (690)	646 (658)	237	259	反落	
広島 [中]	673 (692)	640 (654)	130	50	反落	
福岡 [中]	667 (659)	636 (624)	339	127	上伸	

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21日～5月27日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,751,918 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	1,189	1,242	1,202	80,686
うで	781	821	866	824	138,909
ロース	1,058	1,142	1,183	1,129	145,363
ばら	1,150	1,193	1,253	1,198	161,691
もも	810	833	860	833	186,385
ヒレ	1,156	1,188	1,290	1,205	20,585
セット	982	1,030	1,070	1,035	1,018,299

◇近畿圏 総重量 730,891 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	1,210	1,295	1,353	1,295	55,529
うで	781	799	821	797	122,211
ロース	1,080	1,216	1,301	1,213	86,243
ばら	1,231	1,278	1,310	1,272	129,021
もも	784	824	853	820	171,282
ヒレ	1,218	1,265	1,355	1,278	10,258
セット	974	1,037	1,122	1,055	156,347

[食鳥正肉日経相場] 5月27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	777	849	1,011	158
ムネ	451	508	677	169

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	763	821	1,030	4
ムネ	448	499	590	4

[農水省統計情報部食鳥市況] -月-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					
安値	27日分は30日掲載				
平均					

※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 晃 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