

令和7年
2025年

6月3日
火曜日

第11724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



全肉連が総会開催……P2

- ▶ 全肉連が総会開催、今年度も引き続き和牛肉需要拡大に努める……P2
- ▶ 公取協が総会開催、適正表示の徹底や消費者の情報確保へ……P3
- ▶ 愛知県肉連が通常総会、深谷文雄副会長と安井孝治理事が就任……P3
- ▶ 「贈ることは、伝えること。」—伊藤ハム米久HDが夏ギフトを発表①……P4
- ▶ 京都食肉2団体が総会、食協組合は吉岡理事長を再選……P4～5
- ▶ [加工品仕向肉量・4月]国産、輸入の合計数量は3万6711tで1・0%減……P5
- ▶ 輸出拡大実行戦略の改訂を決定、インバウンドによる食関連消費の目標額を設定……P6
- ▶ ココイチ、「スクラッチキャンペーン」開催中……P6
- ▶ チリポークセミナー②、動物の疾病が世界の貿易に大きな影響もたらす……P7
- ▶ 日本食品機械工業会が総会を開催、FOOMA JAPANは出展者1千社を超え過去最高……P8
- ▶ ホットランドHD、炭火で焼く絶品ざる焼鶏料理専門店「元祖ざる焼 小林養鶏」神奈川初出店……P8
- ▶ [資料]2025年4月分の食肉輸入通関実績⑩……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]2日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]2日……P11

注目のヘッドライン

全肉連が総会開催、今年度も引き続き和牛肉需要拡大に努める

全国食肉事業協同組合連合会は5月30日、令和7年度通常総会を開き、6年度事業報告や7年度事業計画などの提出議案を全て原案どおりに承認した。

…詳細はP2

「贈ることは、伝えること。」—伊藤ハム米久HDが夏ギフトを発表①

…詳細はP4



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/>

全肉連が総会開催、今年度も引き続き和牛肉需要拡大に努める

全国食肉事業協同組合連合会(村上幸春会長＝上写真)は5月30日、東京都港区のグランドニッコー東京台場で令和7年度通常総会を開き、6年度事業報告や7年度事業計画などの提出議案を全て原案通りに承認した。

冒頭、主催者を代表して村上会長は「昨今の食肉業界を取り巻く情勢は、原材料および光熱費の高騰に加え、慢性的な人手不足もあり、大変厳しい状況が続いている。さらに、米国の関税引き上げ措置の世界経済への影響が懸念される中、日本でも対応が求められる状況と承知している」「全肉連としては、各道府県肉連と連携し、これまでも増して一層の組織力の発揮が求められているところであり、引き続き、農林水産省をはじめとする関係団体のご指導の下、各会員と一致団結し、食肉業界の発展に努めていきたい」とあいさつした。

また、来賓として農水省畜産局食肉鶏卵課・伊藤大介課長は、全肉連に対して「食肉の安定供給に努めていることに感謝したい」と伝え、「供給基盤を確立すること、消費者の皆さまのニーズに伝えていくことの両立の難しさがある中で、今後に向けて気持ちを強くしているところだ」「国内外の需要を取り込んで食肉業界を盛り上げていくことが大切」「食肉が消費者の皆さまに親しまれ、選択してもらえよう、われわれも汗をかいていく」とした。

同じく来賓の独立行政法人農畜産業振興機構(alic)の天羽隆理事長(代読＝瀬島浩子副理事長)は「和牛肉の需要が非常に厳しい状況にある中、令和6年度事業として大規模な補正予算が措置された。7年度はこれを活用し、和牛肉の消費拡大と理解醸成をセットで行う取り組みに対して、支援を実施する」「和牛肉のおいしさ、香り、栄養はもとより、安全・安心などの情報を消費者に提供するなど、食肉流通の最前線で果たす皆さまの役割は、ますます重要になっている」とあいさつ。

続いて、公益社日本食肉協議会の本川一善会長は「食肉をめぐる情勢が厳しい状況にあり、少し改善の兆しもみられるが、まだまだ消費者の皆さまの財布のひもは固い。こうした中で、補正予算をうまく活用して



いければ」と述べ、「われわれ食肉協議会としても、皆さま方と一緒に、各地で実施される取り組みを支援したい」とあいさつした。

今年度の事業内容としては、共同仕入れ事業を通じた安定的な国産牛肉・豚肉の仕入れ・販売を推進するとともに、全国共通「お肉のギフト券」の充実・強化、小型保冷車などの共同購買、信頼確保に向けた適正表示の推進、小売店舗活性化などに努める。さらに、「和牛肉需要拡大緊急対策事業」による和牛肉の販売促進、食肉専門店での試食提供などを通じた和牛肉の需要拡大、消費喚起といった各種事業に取り組んでいく。また、食肉小売業の慢性的な人手不足が加速している状況下、特定技能制度および育成成就労制度に関する要望なども行う。

そのほか、全国食肉事業協同組合連合会創立60周年記念事業として、令和8年度5月に創立60周年式典・祝賀会が執り行われる予定となっており、その概要も説明された。

総会後には懇親会が執り行われ、全肉連顧問を務める鈴木宗男参議院議員も出席。同氏が乾杯の音頭を取って懇親会が開催されると、参加者同士で活発な意見交換、情報共有が行われた。

公取協が総会開催、適正表示の徹底や消費者の信頼確保へ

全国食肉公正取引協議会は5月30日、東京都港区のグランドニッコー東京で第49回通常総会を開催した。

冒頭、村上会長は「食肉業界では、原材料や物価の高騰、慢性的な人手不足もあり、大変厳しい状況が続いている。一方、消費者の食肉への関心が高まる中、一部事業者による産地偽装やトレーサビリティ違反がいまだに発生している。われわれは昨年度、会員や行政機関の皆さまからのご要望もあり、約6年ぶりに『お肉の表示ハンドブック』を作成した。今年度も適正表示や法令順守の徹底に努める」とあいさつした。

また、来賓を代表して、消費者庁表示対策課の高居良平課長は「重要なのは、消費者の信頼を得て事業を行うこと。引き続き、食肉業界における取り引きの適正化にご尽力いただきたい」「単に法律を順守するということに加え、『お肉の表示ハンドブック』のような

勉強にもなるアイテムを使っていることは、他業界にとっても参考になる」と述べた。

総会では、令和6年度事業報告や7年度事業計画などの議案を全て原案どおりに承認した。今年度の基本方針として、各種感染症などの状況を把握した上で、「お肉の表示ハンドブック」を活用した適正表示に関する講習会の開催、実態調査を通じた食肉の公正競争規約の徹底、食品表示法の施工による食品関係の表示の一元化、栄養成分表示や加工食品の原料原産地表示制度の周知をはじめ、法令順守の徹底に努める。さらに、消費者に対して必要な食肉情報の普及を図り、食肉に対する信頼を確保していく。



愛知県肉連が通常総会、深谷文雄副会長と安井孝治理事が就任

愛知県食肉事業協同組合連合会(加藤功会長)は29日、名古屋市市中村区の名鉄グランドホテルで第58期通常総会を開催。議事では上程全議案を原案通り可決した。同会は愛知県内5組合(名古屋食肉事業協同組合、豊橋食肉事業協同組合、岡崎食肉事業協同組合、半田食肉事業協同組合、愛知中央食肉事業協同組合)で構成されており、慣例として名古屋食肉事業協同組合の理事長が会長職を務め、他の組合の代表者および名古屋の副理事長が副会長を務める。

杉浦信雄副会長の開会宣言に続き、加藤会長が「コロナ禍後は徐々に世間も回復傾向にあるが、消費者の買い控えにより高額商品が動きづらい。また、トランプ関税で右往左往する中、原料の高騰などでわれわれは利益が圧迫され続けている。さらに米不足が盛んに報道されているが、需給バランスを勘案すれば、これもおかしな話だ。食肉業界も飼料や燃料費、物流費の高騰、豚・鳥の疾病など課題が多く厳しいが、皆さんの力を借りながら今まで以上に前進できるよう努めたい」とあいさつした。

加藤会長を議長に進められた議事では、令和6年度事業報告および貸借対照表、損益計算書ならびに損益金処分案、7年度事業計画案および収支予算案、同経費の賦課ならびに徴収方法、同借入金の最高限度額、役員報酬の限度額、理事補充選挙について審議し、いずれも原案通り可決。江坂雅照副会長(愛知中央食肉事業協同組合)、番場久雄専務理事が退任あいさつを行った後、新役員として加わった深谷文雄副会長、安井孝治理事がそれぞれあいさつした。

7年度は食肉流通経営体質強化促進事業、組合組織整備強化事業、食肉小売安全情報提供等事業、お肉のギフト券推進事業、食肉販売等合理化施設設備リース事業ならびに畜産近代化リース事業、全肉連および他団体と企画する助成事業、その他連合会が必要とする事業などに取り組む。

来賓では、東海農政局生産部畜産課の津江野香織課長、愛知県農業水産局畜産課畜産振興監の野田正人課長がそれぞれの立場から祝辞。来賓紹介が行われ、総会を終了した。

「贈ることは、伝えること。」—伊藤ハム米久HDが夏ギフトを発表①

伊藤ハム米久ホールディングスは5月30日、兵庫県の西宮工場で2025年夏ギフトの発表会を行った。会見には中嶋祐子常務執行役員マーケティング担当加工食品事業本部副事業本部長(上写真)、石田淳加工食品事業本部事業戦略統括部長(下写真)、橋本寛加工食品事業本部マーケティング部ギフト企画室長、伊藤ハムフードソリューション(株)の篠崎洋介取締役営業部加工食品販売1部長らが出席した。

冒頭、中嶋常務が次のようにあいさつを述べた。

「伊藤ハム、米久共に長い歴史を持ち、そしてさまざまな優れた商品があり、私自身一人のマーケッターとしてこのようなブランドに携われることが非常に楽しみで、挑戦意欲に満ちている。本日ご紹介するギフトのコンセプトは「贈ることは、伝えること。」で、贈る側も、受け取る側も笑顔になれるギフトを提供する。こうしたギフトのコンセプトは、われわれの日頃の事業の考え方にも通じるものがあるのではないかと感じている。毎日の食卓に上る日常使いの商品から特別なギフトまで、当社が贈り手側として、さまざまなお客さまに寄り添い、笑顔を届け、われわれ自身もワクワクするような活動をしていきたい。本日はそのようなわれわれの思いを込めた活動を、ギフトの発表と共にご紹介させていただく—」

続いて、石田部長が市場概況について次のように説明した。

「ギフト市場はコロナ初年度に若干落ち込んだが、翌年に回復して以降、微増傾向で推移している。一方で中元、歳暮というシーズンギフトは年々減少傾向となっている。これには虚礼廃止、中心ユーザーの高齢化、新規や若者ユーザーの流入がみられないといった背景がある。では贈り物文化から離れている

かというそうではなく、自家用ギフト、カジュアルギフトなどが増加し、ギフト市場全体としては増加傾向となっている。そのため、本日ご紹介するのは夏ギフトが中心だが、通年ギフトの展開も当社グループの課題であると感じている。

24年歳暮ギフトを振り返ると、市場全体は前年比88%で推移する中、当社は90%での着地となり、市場全体の傾向よりは善戦できたのではないかと考えている。また、市場全体の傾向として、贈答品カテゴリーとしてハム・ソーセージが上位TOP3に入っているが、その比率は前年に比べて減少傾向だ。一方で中元市場をみると、飲料やアイスクリームなどが伸びており、夏場の猛暑の影響などによって中元ギフトに求められるものにも少しずつ変化が生じているようだ。今回の中元においては「涼」を一つのキーワードとして取り組んでいる。

毎年実施している消費者の食の志向に関する調査(日本政策金融公庫)では、「健康」「経済性」「簡便化」が今回も高く3大志向となった。われわれのギフトで考えても、贈り手は相手のことを思い、健康や簡便性を重視するだろう。そして「経済性」という点では、生活コストも厳しくなる中でもわれわれの商品を贈り物として選んでいただけるよう、投入する価格帯も重視している。」(連載続く)



京都食肉2団体が総会、食協組合は吉岡理事長を再選

京都府食肉協同組合(吉岡浩人理事長=右ページ写真)、同食肉事業協同組合連合会(同会長)は28日、京都市南区の京都食肉会館で令和7年度通常総会を開催した。議事では上程された全議案を原案通り承認。食協組合では任期満了に伴う役員改選

が実施され、役員による理事会で吉岡理事長の再選が可決された。また、総会開始前には府肉連の京都府生産性向上・人手不足対策事業として(株)角野品質管理研究所の角野久史社長を講師に迎え「食品安全の土台は食品衛生7S(整理・整頓・清掃・洗

「7Sは衛生管理に不可欠だとよくいわれるが、段取り良く仕事を進めるには表示等を含め必要なことだ。昔は仕事の8割は段取りで決まるともいわれたが、本日の講習を参考に生産性向上に努めていただきたい」とあいさつ。

講師紹介に続き角野講師は講演に入り、「食品の安全とは『検証に基づく客観的評価』だ」と述べ、食品の衛生管理に必要な7Sについて解説。さまざまな事例を紹介しながら無駄を省いた改善策を示した。また、作業に関わる全員の意識共有が重要だとし経営者や責任者が率先して取り組むことが社会的価値を向上させることにもつながると強調した。

小憩の後に開かれた総会は食協、府肉連の順で進行。総会の冒頭、吉岡理事長があいさつした後、議案審議に入った。食協の議事では、令和6年度事業報告、同決算報告、賦課金ならびにその徴収方法、7年度事業計画案・収支予算案、同借入金の最高限

度額、1組合員に対する貸付金最高限度額、役員改選について審議し、すべて原案通り承認。役員改選では吉岡理事長を再選した。改めて選ばれた吉岡理事長は「本当に長い間理事長を任せていただいているが、先人から受け継いだものを次の世代に引き継ぐことが私の役割だと思う。引き続きご支援をお願いしたい」とあいさつ。

続いて開かれた府肉連の総会では、令和6年度事業報告、同決算報告、賦課金ならびにその徴収方法、7年度借入金の最高限度額について審議し、いずれも原案どおり可決。木崎裕太副会長が閉会の辞を述べ総会を終了した。



続いて開かれた府肉連の総会では、令和6年度事業報告、同決算報告、賦課金ならびにその徴収方法、7年度借入金の最高限度額について審議し、いずれも原案どおり可決。木崎裕太副会長が閉会の辞を述べ総会を終了した。

【加工品仕向肉量・4月】

国産、輸入の合計数量は3万6711 tで1・0%減

日本ハム・ソーセージ工業協同組合がまとめた4月の加工品仕向肉量によると、国産と輸入を合わせた合計数量は3万6711t(前年同月比1・0%減)と前年同月を下回った。このうち国内物が1万477t(1・6%増)と増加し、輸入物は2万6234t(2・0%減)と減少している。25年累計は13万444t(0・9%増)。このうち国内物は3万7142t(3・2%増)、輸入物は9万3302t(前年並み)で推移している。

畜種別にみると、豚肉は国内物が6068t(2・6%増)、輸入物が2万4365t(1・4%減)、合計3万433t(0・6%減)で前年を下回った。また、鶏肉は国内物が4268t(0・1%増)と増加し、輸入物も864t(8・6%減)となり、合計では5132t(1・5%減)と前年を下回った。成牛肉は1112t(8・7%減)で、国内物が139t(3・7%増)、輸入物が973t(10・3%減)となった。

シーズンドボークなどを含む豚肉調製品は9658t(3・3%減)となっている。

2025年4月分の食肉加工品仕向肉量

(単位:トン、%)

区分	仕向肉量	対前年同月比	2025年累計	対前年同期比	
豚肉	国内物	6,068.0	102.6	22,036.5	105.8
	輸入物	24,365.4	98.6	86,616.1	100.9
	合計	30,433.4	99.4	108,652.6	101.9
成牛肉	国内物	138.9	103.7	475.3	128.6
	輸入物	973.3	89.7	3,498.3	87.5
	合計	1,112.2	91.3	3,973.6	90.9
子牛肉	国内物	0.0	0.0	0.0	0.0
	輸入物	0.6	75.0	2.5	83.3
	合計	0.6	75.0	2.5	83.3
馬肉	国内物	2.0	40.0	12.5	101.6
	輸入物	5.7	100.0	25.8	120.6
	合計	7.7	72.0	38.3	113.6
綿羊肉	国内物	0.0	0.0	0.1	0.0
	輸入物	24.6	133.0	83.6	119.4
	合計	24.6	133.0	83.7	119.6
山羊肉	国内物	0.0	0.0	0.0	0.0
	輸入物	0.2	40.0	0.9	60.0
	合計	0.2	40.0	0.9	60.0
鶏肉	国内物	4,267.6	100.1	14,617.7	98.8
	輸入物	864.4	91.4	3,075.1	91.7
	合計	5,132.0	98.5	17,692.8	97.5
合計	国内物	10,476.5	101.6	37,142.1	103.2
	輸入物	26,234.2	98.0	93,302.3	100.0
	合計	36,710.7	99.0	130,444.4	100.9
うさぎ肉	国内物	0.0	0.0	0.0	0.0
	輸入物	0.0	0.0	0.0	0.0
	合計	0.0	0.0	0.0	0.0
魚肉	国内物	1.2	75.0	4.6	82.1
	輸入物	13.5	110.7	46.6	102.0
	合計	14.7	106.5	51.2	99.8
【参考】					
豚肉調製品	9,657.8	96.7	36,038.4	93.4	
うちシーズンドボーク	9,650.0	96.7	36,011.0	93.4	

注) 1. 仕向肉量は食肉加工工場より報告された数量である。

資料: 日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ「食肉加工品等流通調査」
(公益社団法人日本食肉協議会委託事業)

輸出拡大実行戦略の改訂を決定 インバウンドによる食関連消費の目標額を設定

農林水産物・食品の輸出関係閣僚会議が5月30日開催され、輸出拡大実行戦略の改訂を決定した。

新たな食料・農業・農村基本計画では、輸出拡大を加速するとともに、食品産業の海外展開、インバウンドによる食関連消費の拡大の連携による相乗効果を通じた「海外から稼ぐ力」の強化に向けた目標を設定。これらの目標の達成に向けて施策の具体化を図るべく、輸出拡大実行戦略を改訂する。

食品産業の海外展開では、2030年の収益額目標を3兆円に設定(22年1・6兆円)し、海外市場の特徴や事業ステージに応じた国内外での伴走支援体制を構築、輸出支援プラットフォーム等の役割拡大による海外現地専門家の配置や日系食品企業のネットワーク化や海外現地のコールドチェーンの構築を推進する。

インバウンドによる食関連消費の拡大においては、30年4・5兆円を目標額に設定(24年の消費額は2・4兆円)。地域の魅力ある食材や歴史・文化をひとつのストーリーとして、インバウンドに訴求する地域づくりを推進し、訪日外国人の旅マエ・旅ナカ・旅アトに効果的にアプローチし、日本食・日本食材のファンづくりを進めていくとしている。

このほか、戦略では、2030年5兆円目標の達成に向け、その内訳となる輸出重点品目ごとの目標、さらに品目ごとに国・地域別目標、輸出産地数、課題と対応方向を策定

している。(牛肉の目標設定は表参照)

小泉進次郎農水大臣は、5月30日の閣議後会見で「会議では、日本産水産物の輸出再開に必要な技術的な要件に関する中国との合意についてご報告をするとともに、政府として新たな基本計画に掲げた海外から稼ぐ力の強化を図るため、GFPによる意欲ある輸出事業者の増加や、マーケットインの発想で大規模に輸出に取り組む産地の拡大を強力に進めることに加え、品種保護を徹底しつつ、競争力の高い優良な新品種の育成・普及を強化するための法制度の検討を進めること、新たに食品産業の海外展開、インバウンドによる食関連消費の拡大と輸出促進との相乗効果の発揮に向けた施策を具体化することとした。林官房長官からの指示を踏まえ、経済産業大臣や国土交通大臣などの関係大臣と連携しながら、政府一体となって輸出拡大等に向けた施策を強化していく」と述べたほか「我が国にとって重要な輸出品目である水産物について、中国向け輸出が再開されることは大きな節目となるものと考えている。これを弾みとして、福島原発事故以来続く10都県からの輸入規制や牛肉の輸出再開等を中国側に引き続き求めていくとともに、香港、韓国など周辺国・地域における規制についても撤廃を求めていく考えだ」と語った。

品目	国・地域	2024年実績	2030年目標	国別のニーズ・規制に対応するための課題と方策
牛肉	合計	648億円	1,132億円	【育成すべき輸出産地】フラッグシップ輸出産地数 10産地(2024年)→25産地(2030年)
	米国	135億円	236億円	・ ロイン系だけでなく、カタ、バラ、モモ等を含めて余すことなく活用するための現地調理人等への日本式カットや利用法の教育、和牛統一マーク等を活用したブランディング等の実施
	EU等	71億円	92億円	
	中国	-	200億円	・ 輸出再開に向けて関係省庁と連携した協議等を実施
	台湾	113億円	150億円	・ カタ、バラ、モモ等の多様な部位、スライス肉等の新たな需要への対応(省力化機械導入、非併設食肉処理施設の整備・認定、人材育成・確保)
	香港	85億円	136億円	

ココイチ、「スクラッチキャンペーン」開催中

(株)壱番屋(愛知県一宮市、葛原守社長)は、このほど、ココイチ公式アプリ内で「スクラッチキャンペーン」を開始した。

期間中にアプリ内のスクラッチに挑戦すると、1、3、5、10、100ポイントのいずれかを獲得でき、スクラッチは期間中1日1回、毎日挑戦が可能。貯まったポイント数で、トッピング無料クーポンと交換することができ

る。キャンペーン概要は以下の通り。

期間=5月23日~6月24日、クーポン交換・利用期間=5月23日~7月17日、参加方法=①公式アプリをダウンロード。会員登録してログイン。(https://advs.jp/cp/appredir/ichibanya) ②スクラッチキャンペーンのバナーをタップして「スクラッチに挑戦!!」を押す。③スクラッチを削ってポイントを貯める。

チリポークセミナー②、動物の疾病が世界の貿易に大きな影響もたらす

チリの豚肉輸出企業で構成されるチリポークがこのほど開催したセミナーにおいて、家畜生産の効率化と持続可能なデータ管理を提供するテクノロジー企業の取締役であり、食肉業界におけるサステナブルな取り組みを推進する国際組織の副会長を務めるシェラード・ジャスティン氏(写真)が動物性タンパク質に関する現状分析、市場予測などについて、次の通り講演を行った。

動物性タンパク質については、すべての畜種の価格が世界的に上昇。例えば、米国の小売での需要動向をみると、非常に価格が上昇しているにもかかわらず、購買量は増加している。日本においても同じような状況がある程度みられる。

また、トランプ大統領による関税に関する発言により、世界の貿易に混乱をもたらしている。米国の牛肉輸出のデータをみると、日本、韓国、中国が主な輸出先だが、中国は通商関係に最も大きな課題を抱えている。おそらく特に食肉に関してはトレードが減少していくと思われる。これは関税の問題ではなく、関税以外の障壁が大きく関わっている。もしかしたら中国が米国からの輸入をもう受け入れない、あるいは大きく制限する可能性もある。中国当局が輸入の承認を更新していない事象がみられ始めている。米国から中国への輸出は今年も同じようなペース推移しているが、今後は昨年と状況が変わっていくとみられ、その分の“行き場”が必要となる。つまり、日本や韓国への輸出が拡大するだろう。

一方、欧州からの豚肉の輸出は今後数年スローダウンするとみられる。欧州の政策により、豚肉の生産自体が減少している。欧州からアジア向けの輸出は減る見込みだ。豪州やニュージーランドは、牛肉をより日本、韓国などのアジア向けに輸出しようとしている。特に米国からの供給が減少する中国の市場を狙っている。日本市場においても競合が激しくなる可能性がある。米国は中国向けに供給していた分を日本、韓国、そして東南アジアに向けて拡大したいとみられる。また、南米諸国も米中間の貿易が減ることでメリットを



享受する。あらゆる地域がアジアとのビジネスを望んでいる。

また、動物の疾病の負担が非常に大きくなっており、世界の貿易に大きな影響を与えている。例えば鳥インフルエンザは日本を含めた多くの地域で発生しており、鶏卵や鶏肉の生産に影響を与えている。ASFについてもフィリピンや韓国で多くの発生がみられる。中国では現在発生事例が報告されていないが、これはおそらく発生していないのではなく、計測していないのだとみている。また、欧州では、イタリア北部やドイツ中央部でも発生しているが、これは野生動物が持ち込んだのではなく、つまり人の行動によって発生がまん延していると考えられる。私たちが何もしないと、食の安全がいかにか脅かされるか。産業が対応しないと、政府が介入することになるが、そうすると業界が望まない方向になる。

飼料価格についてはロシアのウクライナ侵攻の頃をピークにその後は右肩下がりであり、現在は横ばいで推移。コスト低下のメリットはこれ以上みられないと考えられる。一方、エネルギーコストは今後下がっていくだろう。

世界全体の食肉の成長をアジアがけん引している。他の地域ではこれほど早いペースでの伸びはみられない。これは日本を含めた、アジア全体の話であり、アジアでのビジネスは現在非常に魅力的であるといえるだろう。また、アジアは食肉、飼料の両方において輸入に依存しており、今後もそれは続くだろう。(連載終わり)

日本食品機械工業会が総会を開催 FOOMA JAPAN は出展者 1千社を超え過去最高

一般社団法人日本食品機械工業会(大川原行雄会長、写真)は5月29日、令和7年度定時総会を東京都港区の東京プリンスホテルで開催し、上程全議案を承認した。

総会終了後の懇親会の冒頭、大川原会長は「食品機械業界は、食の安全・安心を担保しながらもおいしさが求められている中、業界としては労働生産性を向上させ、利益の追求に向けた取り組みが行われている。また、グローバル化に対応するため、中期的な視野でさまざまな役割を果たす使命を感じている。今年のFOOMA JAPANの出展社は1千社を超え過去最高の規模となっている。今後も工業会としては、時代の流れを見据えながら事業を運営していく」とあいさつ。

来賓を代表して、経済産業省製造産業局産業機械課の須賀千鶴課長は、「現在、米国の関税措置などの影響を受ける中、経産省としては米国関税対策本部を立ち上げ、経済への影響を把握して産業や雇



用を守るために必要な支援を行っていく。食品機械分野では、食のサプライチェーン全体での安全や品質管理への要求が高まっている。人手不足の中で高度な食品機械の導入によって自動化や省人化の重要性が増していることから、工業会の取り組みに期待する」と述べた。

続いて、工業会の大東眞二副会長の乾杯の発声で懇親会に入った。

ホットランドHD

炭火で焼く絶品ざる焼鶏料理専門店「元祖ざる焼 小林養鶏」神奈川初出店

築地銀だこを展開する(株)ホットランドホールディングス(東京都中央区、佐瀬守男社長)の連結子会社(株)オールウェイズ(東京都中央区、内田善行社長)は、小林養鶏(株)(宮崎県小林市、早田和正社長)と業務提携契約を結び23日、神奈川県川崎市に「元祖ざる焼 小林養鶏」をオープンした。

宮崎県小林市で創業六十年余続く“鶏肉一筋”の「小林養鶏」がプロデュースし、福岡県福岡市に本店を構える鶏料理をメインとした専門店である同店。宮崎県小林市の本社工場から毎日直送される新鮮な鶏肉は、店舗で丁寧に仕込みを行い、今まで培ったノウハウと経験を活かし、鶏本来のおいしさを最大限に引き出している。

同店オリジナルメニュー「鶏のざる焼」は、お客自身で焼きながら楽しめる体験型の商品として誕生

し、好評を博している、同店人気ナンバー1の看板メニュー。客席に「七輪



」と専用の「ざる」を用意し、鶏肉や季節の野菜を炭火で豪快に焼き上げていただく。炭火の香ばしさが食材のうまみを最大限に引き出し、目の前で焼き上げる臨場感とともに、味・香り・見た目すべてを楽しめる一品となっている。その他、各部位の素材を活かしたつまみや揚げ物、一品料理、宮崎県産焼酎をはじめ、種類豊富なアルコールもラインアップしている。

[資料] 2025年4月分の食肉輸入通関実績⑩

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE
CHINA	105 KG		22035	186435	65585	415801
TAIWAN	106 KG		22570	41566	95036	236987
VIETNAM	110 KG		740	11232	10340	94364
ICELAND	201 KG		11	3645	231	78518
FRANCE	210 KG		2000	10805	18394	149107
GERMANY	213 KG		-	-	2006	59993
SPAIN	218 KG		6185	64492	18598	194058
POLAND	223 KG		-	-	11737	254820
HUNGARY	227 KG		620	13697	17154	234633
BULGAR	232 KG		-	-	13216	109795
UKRAINE	238 KG		-	-	18558	157908
TOTAL	990 KG		54161	331872	270855	1985984
(E. U)	991 KG		8805	88994	81105	1002406

0505. 90-000 羽毛皮その他の羽毛付きの鳥の部分、羽毛及びその部分並びに羽毛又はその部分の粉及びくず(加工していないもの及び単に清浄にし、消毒し又は保存のために処理したもの)

CHINA	105 KG		20	297	80	1745
MONGOL	107 KG		-	-	25	395
USA	304 KG		-	-	64	6833
S AFRC	551 KG		-	-	542	13435
TOTAL	990 KG		20	297	711	22408

0506. 10-000 オセイン及び酸処理した骨

THAILND	111 KG		100000	47617	400000	196389
INDIA	123 KG		40000	18596	756000	394815
PAKISTN	124 KG		147000	67179	882000	425124
CANADA	302 KG		40000	22732	240000	142061
TOTAL	990 KG		327000	156124	2278000	1158389

0506. 90-010 骨粉

THAILND	111 KG		-	-	250	34204
USA	304 KG		110020	10283	176032	16759
TOTAL	990 KG		110020	10283	176282	50963

0506. 90-090 骨及びホーンコア(加工していないもの及び脱脂し、単に整え、酸処理し又は脱膠したもので、特定の形状に切ったものを除く。)並びにこれらのくず(オセイン及び酸処理した骨を除く。)

CHINA	105 KG		13790	12272	53714	86416
TAIWAN	106 KG		45000	20862	90600	40349
MONGOL	107 KG		-	-	225	247
VIETNAM	110 KG		2592	3268	22073	28961
THAILND	111 KG		340	519	32220	19351
INDNSIA	118 KG		219371	29829	407327	57523
MYANMAR	122 KG		-	-	454580	40374
DENMARK	204 KG		24020	2601	96620	9479
SPAIN	218 KG		192290	20732	505600	58381
FINLAND	222 KG		44100	4090	164620	14164
AUSTRIA	225 KG		91280	8884	200280	19341
CANADA	302 KG		312876	42456	1088904	147672
USA	304 KG		195533	14926	2341040	255018
MEXICO	305 KG		119280	12676	349960	37625
PERU	407 KG		-	-	4269	3441
CHILE	409 KG		-	-	46002	7932
BRAZIL	410 KG		381734	63545	1448274	227401
AUSTRAL	601 KG		136	369	1434	817
NEWZELD	606 KG		25750	8341	153101	49096
TOTAL	990 KG		1668092	245370	7460843	1103588
(E. U)	991 KG		351690	36307	967120	101365

1601. 00-900 ソーセージその他これに類する物品(肉、くず肉又は血から製造したもの)及びこれらの物品をもとにした調製食品

CHINA	105 KG		557403	363823	1945342	1362094
TAIWAN	106 KG		6472	8740	21580	32688
THAILND	111 KG		514381	410212	1928840	1507504
PHILPIN	117 KG		-	-	9900	7971
DENMARK	204 KG		64564	56175	356254	289074
U KING	205 KG		396	777	396	777
FRANCE	210 KG		3804	8211	47954	103413
GERMANY	213 KG		2682	4233	2682	4233
SPAIN	218 KG		39181	97575	108017	246676

(単位: 1,000 円、UNIT: ¥1,000)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE
ITALY	220 KG		20040	23116	60552	73252
FINLAND	222 KG		45511	41320	160034	145197
AUSTRIA	225 KG		13682	20300	39842	61368
TURKEY	234 KG		23304	4822	46249	9598
CANADA	302 KG		13776	12744	52102	59565
USA	304 KG		644398	593346	2060643	1863566
BRAZIL	410 KG		776388	453100	2683340	1547146
TOTAL	990 KG		2725982	2098494	9523727	7314122
(E. U)	991 KG		189464	250930	775335	923213

1602. 10-100 均質調製品(昆虫類から成るもの)

R KOREA	103 KG		312	266	312	266
MYANMAR	122 KG		-	-	121	630
TOTAL	990 KG		312	266	433	896

1602. 20-010 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(牛又は豚の肝臓のもの)(均質調製品を除く。)

PHILPIN	117 KG		-	-	1224	1445
FRANCE	210 KG		-	-	416	962
SPAIN	218 KG		-	-	17540	20481
TOTAL	990 KG		-	-	19180	22888
(E. U)	991 KG		-	-	17956	21443

1602. 20-091 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(動物(牛及び豚を除く。))の肝臓のもの(気密容器入りのもの)(均質調製品を除く。)

FRANCE	210 KG		-	-	986	6713
BULGAR	232 KG		-	-	150	938
TOTAL	990 KG		-	-	1136	7651
(E. U)	991 KG		-	-	1136	7651

1602. 20-099 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(動物(牛及び豚を除く。))の肝臓のもの(均質調製品を除く。)(その他のもの)

CHINA	105 KG		131589	94335	480124	348773
MONGOL	107 KG		-	-	200	240
THAILND	111 KG		13887	22992	24569	37601
BULGAR	232 KG		-	-	180	1174
TOTAL	990 KG		145476	117327	505073	387788
(E. U)	991 KG		-	-	180	1174

1602. 31-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(七面鳥のもの)(均質調製品を除く。)(その他のもの)

GERMANY	213 KG		-	-	1760	1569
TURKEY	234 KG		-	-	216	222
LITHUAN	237 KG		124355	100952	267597	215037
USA	304 KG		-	-	98	609
TOTAL	990 KG		124355	100952	269671	217437
(E. U)	991 KG		124355	100952	269357	216606

1602. 32-100 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(鶏(ガルルス・ドメスティクス)のもの(腸、ぼうこう又は胃の全形のもの及び断片(単に水煮したもの))

USA	304 KG		-	-	269	912
TOTAL	990 KG		-	-	269	912

1602. 32-210 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(鶏(ガルルス・ドメスティクス)のもの(牛若しくは豚の肉又は牛若しくは豚のくず肉を含有するもの)(均質調製品を除く。))

CHINA	105 KG		4800	2866	96570	55598
FRANCE	210 KG		471	1388	471	1388
TOTAL	990 KG		5271	4254	97041	56986
(E. U)	991 KG		471	1388	471	1388

1602. 32-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(鶏(ガルルス・ドメスティクス)のもの(均質調製品を除く。)(その他のもの)

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 6月2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	4,284	3,020	2,164	-	-
		安値	2,160	2,107	2,041	-	-
		平均	2,937	2,489	2,099	-	-
	217頭	頭数	186	29	2	-	-
	雌 B	高値	-	2,555	-	-	-
		安値	-	1,960	-	-	-
		平均	-	2,292	-	-	-
	2頭	頭数	-	2	-	-	-
	去 A	高値	3,025	2,561	2,160	-	-
		安値	2,226	2,161	2,040	-	-
		平均	2,440	2,273	2,114	-	-
	68頭	頭数	52	13	3	-	-
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	平均	-	1,650	1,633	1,534	-
		21頭	頭数	-	4	15	2
	雌 C	平均	-	-	-	-	-
		-頭	頭数	-	-	-	-
	去 B	平均	-	1,583	1,569	1,513	-
		3頭	頭数	-	1	1	1
去 C	平均	-	-	-	-	-	
-頭	頭数	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	401 404	850 694	- 130.0	(競り)	(相対)	
				-	8	61

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,321	1,945	1,457	1,297	-
	B	-	-	1,270	1,164	-
和 去	A	2,439	-	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	927
	C	-	-	-	-	932
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,636	1,618	1,463	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	1,628	1,605	1,553	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	832	822	780	753	832
	安値	768	735	659	464	313
	平均	786	765	737	682	495
	頭数	(5)	(172)	(205)	(141)	(171)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	742	724	657
	安値	-	-	731	720	645
	平均	-	-	735	722	651
	頭数	(-)	(-)	(3)	(3)	(2)

[大阪食肉卸売市場] 6月2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	2,325	2,252	-	-	-
(頭数)	(13)	(2)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,364	2,152	1,935	-	-
(頭数)	(18)	(10)	(4)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	1,631	1,577	-
C	-	-	1,653	-	-
交雑去 B	-	1,757	1,652	-	-
C	-	1,655	1,566	1,588	-
豚	768	717	694	606	487

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	6月2日	5月30日	(6月累計)
豚	55,100	59,200	55,100
成牛計	4,110	3,950	4,110
和牛雌	900	1,150	900
和牛去勢	1,220	830	1,220
乳牛雌	350	660	350
乳牛去勢	470	250	470
交雑雌	380	590	380
交雑去	790	460	790

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 6月2日

	1,492円	(前日 1,522円)
東京		
	1,652円	(前日 1,645円)
大阪		

[豚・全農建値] 6月2日

上	中	取引頭数	市況
764円	745円	928頭	急伸

と畜 売買	牛 102頭 豚 73頭	豚 30頭 豚 147頭	牛概況 豚概況	もちあい 急伸
----------	-----------------	-----------------	------------	------------

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] 6月2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 (670)	- (-)	5,523	-	もちあい
仙台 [中]	710 (684)	654 (617)	318	83	続伸
栃木 [地]	- (738)	- (635)	1,700	4	-
茨城 [地]	756 (733)	734 (701)	1,136	418	上伸
群馬 [地]	- (-)	- (-)	-	-	休市
さいたま [中]	773 (755)	773 (747)	218	217	続伸
東京 [中]	765 (743)	737 (709)	850	694	急伸
横浜 [中]	756 (733)	727 (704)	609	632	続伸
山梨 [地]	- (-)	- (-)	96	36	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	749 (735)	704 (709)	803	150	続伸
京都 [中]	680 (697)	679 (676)	99	93	もちあい
大阪 [中]	717 (672)	694 (657)	30	126	急伸
神戸 [中]	- (656)	- (646)	140	-	上場なし
岡山 [地]	703 (638)	680 (635)	239	291	暴騰
広島 [中]	- (690)	- (674)	238	44	-
福岡 [中]	702 (695)	661 (662)	396	105	続伸

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。京都の前日は5月31日。

[日本食肉流通センター] 5月26日～6月1日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

[食鳥正肉日経相場] 5月30日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇首都圏 総重量 1,738,483 kg

◇東京 (8社)

	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	1,152	1,196	1,275	1,212	90,975
うで	781	852	866	836	134,151
ロース	1,048	1,142	1,167	1,119	190,226
ばら	1,185	1,228	1,270	1,223	164,603
もも	815	842	858	834	212,447
ヒレ	1,091	1,205	1,295	1,196	12,787
セット	1,000	1,063	1,081	1,056	933,294

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	773	842	1,009	184
ムネ	447	509	655	199

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	763	828	1,030	3
ムネ	447	505	590	3

◇近畿圏 総重量 697,397 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	1,218	1,296	1,381	1,298	53,248
うで	778	804	827	805	114,696
ロース	1,079	1,203	1,268	1,185	81,872
ばら	1,226	1,287	1,321	1,285	132,057
もも	788	813	853	819	162,596
ヒレ	1,240	1,347	1,355	1,323	11,986
セット	974	1,037	1,122	1,049	140,942

[農水省統計情報部食鳥市況] 5月30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	717	550	600	650
安値	798	468	290	360	350
平均	856	519	-	-	-

※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