

令和7年
2025年

6月5日
木曜日

第11726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



中山義隆石垣市長らが家畜海上輸送助成の拡充を要請……P2~3

▶ アルゼンチン北部地域の生鮮牛肉輸入に関するリスク評価を議論し継続審議一牛豚疾病小委…………… P 2

▶ 中山義隆石垣市長らが家畜海上輸送助成の拡充を要請一農水省…………… P2~3

▶ 兵庫公正取引協が万博を視察、まねき食品の神戸牛すき焼きえきそば実食…………… P3

▶ プリマハム中元ギフト①、「匠の膳」さらに原料にこだわり大幅刷新…………… P 4

▶ 日本食肉輸出入協会が総会、熊本義宣会長退任、新会長に上月敏也氏…………… P5

▶ 4月の豚肉輸出は、前年同月比8.2%減、輸出額も減…………… P 6

▶ エスフーズ、牛肉や肉製品を子ども食堂などを展開する特定非営利活動法人稲沢へ寄付…………… P6

▶ 新アイテムを投入し、魅力度を向上一伊藤ハム米久HDが夏ギフトを発表③…………… P7

▶ 「REALAY THE FOOD～未来につなぐ食と風土～」大阪・関西万博に出展、和牛ブースも一農水省…………… P 8

▶ 8月6日に豚肉勉強会開催、枝肉解体実演と講義を実施…………… P 8

▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】Cは国産からのシフトも、Fは一部先高感…………… P 9

▶ 【関東の国産豚肉現物相場】豚価高騰でC、Fともに需給締まる…………… P 9

▶ ほっともっと新CM公開「大判牛焼きすき重&冷やしうどん」篇…………… P 9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 4日…………… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 4日…………… P11

注目のヘッドライン

アルゼンチン北部地域の生鮮牛肉輸入に関するリスク評価を議論し継続審議一牛豚疾病小委

…詳細はP2

日本食肉輸出入協会が総会、熊本義宣会長退任、新会長に上月敏也氏

…詳細はP5

職人の技を次世代へ

新刊

改訂新版

牛枝肉・部分肉の
分割と商品化

職人の技

カラー写真

丁寧な解説

B5判/216頁

定価 5,500円 (税込送料別)

食肉通信社

アルゼンチン北部地域の生鮮牛肉輸入に関するリスク評価を議論し 継続審議一牛豚疾病小委

農水省は第104回牛豚疾病小委員会を開催し、①アルゼンチン北部地域(口蹄疫ワクチン接種地域)からの生鮮牛肉の輸入にかかわるリスク評価②デンマークにおけるアフリカ豚熱発生時のゾーニング適用にかかわるリスク評価について議論した。2議案については、今回指摘のあった内容について改めて情報収集、検討などを行った上で、継続審議を行っていくとした。

このうち、アルゼンチン北部地域からの生鮮牛肉の輸入にかかわるリスク評価については、アルゼンチン当局から、WOAH(国際獣疫事務局)によって「口蹄疫ワクチン接種清浄地域」として認定された北部地域からの脱骨した生鮮牛肉の輸入解禁の公式要請があり、リスク評価を実施したもの。なお、アルゼンチン南部地域(口蹄疫ワクチン接種地域)産の牛肉および羊肉は、18年にリスク評価を行い、関連物品に対する禁止地域から除外した上で、輸入解禁している。委員会では、同リスク評価について次のとおり報告された。

動物検疫やサーベイランス等の体制が維持されている前提でアルゼンチン北部地域を口蹄疫ワクチン接種清浄地域として認めることは適切と考えた。

一方で、アルゼンチン北部地域は、周辺国で口蹄疫が発生した場合に、口蹄疫が侵入するリスクが無視できないこと、口蹄疫ワクチン接種動物群はワクチン非接種動物群と比較して、パッシブサーベイランス(疾病の疑い事例の通報に基づくサーベイランス)が必ずしも有効に機能しないこと、そのため確定診断まで時間を要することなどから、ウイルスの侵入から摘発までの期間が遅延する可能性があるとも考えた。また、そのほ

かにも、「アルゼンチン南部地域で口蹄疫が発生した場合を想定した南北地域間の検疫措置が十分考慮されていないこと」「牛舌について、熟成処理して製品を他国に輸出した実績がないこと」についても留意が必要である。

わが国に向けて輸出される牛肉は、サーベイランス等の結果、疾病の発生やその疑いがある農場として国家農畜産衛生管理機構(SENASA)の監視下におかれていない農場でのみ飼養された牛に由来すること、脱骨に加えて、熟成処理(牛肉を摂氏2度以上に保った室に24時間以上保管し、pH6.0未満となったもの)を行うといった条件を満たした畜産物のみ輸入可能であると規定されること。また、アルゼンチン南部地域において口蹄疫の発生が認められた場合は、アルゼンチン北部地域からの輸入も停止すること。アルゼンチン北部地域に口蹄疫が拡大する恐れがないことを確認するまでは停止措置を継続すること、アルゼンチンからの牛舌の輸入を認める場合には、同国における牛舌の輸出体制が整った段階で、適切な体制が整備されているかを日本側が予め確認をすることで、口蹄疫が日本に侵入するリスクは極めて低くなると考えるとしている。

「水牛の飼養形態や食肉処理などについて記載がない」「農場における飼養衛生管理を記載すべき」「飼料の安全性について記載が必要」など、指摘があった点については、確認を行った上で追記するとした。

中山義隆石垣市長らが家畜海上輸送助成の拡充を要請一農水省

沖縄県石垣市の中山義隆市長らは3日、購買者家畜海上輸送費助成の拡充に関して、笹川博義農水副大臣に要請した。

沖縄県は、温暖な気候と豊かな自然環境を活かし、豊かな牧草資源を利用した肉用牛の繁殖経営が盛んに行われている。先島地域には4つの家畜市場があり、沖縄県内の約6割にあたる年間約1万4千頭

の牛が取引され、そのうち9割は県外へ輸送されている。輸送費については、現在、農畜産業振興機構の助成を受けており、鹿児島までの船舶輸送費相当額の2/3以内が購買者に交付されている。しかし、県外からの購買者は、一度のセリで数十頭を購入し、特に大口購買者では100頭以上を購入するケースもあり、輸送費の負担増が購買意欲の低下につながっている

状況だ。このような中、既存の購買者からは、先島地域での購買を継続するために輸送費助成の拡充を強く要望する声が高まっている。また、新規の購買者の参入についても、輸送費や旅費の負担を理由に参入を控えるケースが多い状況となっている。一方、畜産農家においては、海上輸送による牛へのダメージが大きく、九州本土に比べてセリ単価が低い傾向にあり、さらに、飼料コストや輸送費の高騰により、経済的な負担が増大し、厳しい経営状況に直面している。

こうした状況を踏まえ、国に対しては、購買者の購買意欲向上を図るとともに、先島地区の畜産経営者が経営意欲を失うことなく、持続的に畜産経営に取り



組むことができるよう、子牛流通活性化奨励金の拡充を要請した。

兵庫公正取引協が万博を視察、まねき食品の神戸牛すき焼きえきそば美食

兵庫県食肉公正取引協議会(米政伸会長)は3日、令和7年度研修会として大阪・関西万博の視察を実施した。主な視察として、同郷である兵庫県姫路市のまねき食品(株)が展開する麺料理店「えきそば」の万博店「MANEKI FUTURE STUDIO JAPAN(まねきフューチャースタジオジャパン)」を訪れた。

高単価メニューとして開幕前から話題となっていた「究極の神戸牛すき焼きえきそば」(3850円)を美食したほか、神戸肉流通推進協議会の谷元哲則事務局長(上写真)による「大阪・関西万博で学ぶ神戸ビーフのブランド価値」とする講演を聴講した。

講演では、神戸ビーフの成り立ちや、協議会の取り組みについて改めて説明。兵庫県産有の種雄牛のみを歴代にわたって交配した「但馬牛」を素牛とすること、脂肪交雑がBMSNo.6以上で、枝肉重量が499・9kg以下でなければならないといった規定があることを紹介。

神戸ビーフ認定頭数は直近で6846頭で、この希少性の中、海外輸出やインバウンド需要が大幅に伸びていることから直近の枝肉単価がキロあたり平均4600円という高値になっているとした。

また、まねき食品の福田佳史専務が駆けつけ「本場にチャレンジとして取り組んだ。建物だけでもか



りの投資となっている。儲けではなく、まねき食品という社名であったり、えきそばであったり、我々の取り組みは海外でも



行っているの、海外への発信であったり、広告宣伝として良いのではないかと考え出展した。明治21年の創業で、兵庫県の企業として神戸ビーフ・但馬牛を使わせていただいているが、海外からの人気にあやかっており、ありがたい」と述べた。

プリマハム中元ギフト①、「匠の膳」さらに原料にこだわり大幅刷新

プリマハムは3日、2025年中元ギフトについてオンライン会見を開催。片桐修二執行役員マーケティング本部長、岡島周市マーケティング本部商品企画部長、杉山敏章マーケティング本部商品企画部第三課長らが出席した。プリマハムでは、2025年度中元ギフトについて、「ありがとうを、贈ります。」をテーマに、ライフスタイルの変化、環境の変化の中で、健康で豊かな食生活が持続すること、そして、贈られた人が感謝の気持ちを感じてもらえる商品となることを願いラインアップ。中心価格は、メイン規格が3千～5千円、こだわり規格が5千～1万円(いずれも税抜き)。

はじめに片桐本部長が、今年度から新たに発足したマーケティング本部について「市場調査並びにそこからの新商品開発、そしてプロモーションまでのところまで、これまでなかなか一つの組織としてできていなかったが、今年度から部署が一つになり、一気通貫でしっかりやっていく」と説明。さらに「昨今、中元や歳暮等のフォーマルギフトの需要が縮小傾向になっている中で、需要拡大の余地があるカジュアルギフトにしっかりと対応していきたい」と述べた。

続いて岡島部長がギフト市場全体の動向などについて説明。「昨年の歳暮市場は、全体的に非常に苦戦した。外部データから推定される購入金額は前年比94%と縮小傾向が継続しており、贈答率も年々減少。消費者調査からみた要因としては、相手がいなくなった、経済的な負担を減らしたいなどが挙げられている。その中でも単価の低い菓子類などは比較的好調で前年を捉えたようだが、ハム・ソーセージに関しては市場全体と同様90%台前半となっており、当社実績もトータルでは市場同様非常に苦戦。ただ、そう



した中でも脇屋シェフ監修商品やドイツ食肉マイスターの資格を取得した社員が考案したマイスターバレーシリーズなど、こだわりを持った商品は好調に推移した。今中元では、当社のメインブランドである『匠の膳』をよりこだわり原料に変更し、デザインも一新。贈答品としてより価値があるギフトとして大幅にリニューアルする。厳しい中元市場ではあるが、商品の価値を明確にお客さまへ提案し、“ありがとうを、贈ります。”のテーマの下、展開していくとした。さらに杉山課長が中元ギフトの概要について説明。主なラインナップは次のとおり。

【ハムギフト】メインブランドの「匠の膳」シリーズ(写真)が自社指定農場にて飼育している同

社オリジナルブランド豚の「鹿児島もち豚」を使用し、より原料にこだわったギフトとして大幅にリニューアル。最も適した豚肉を選定するべく、自社指定農場で飼育するブランド豚の肉質を茨城にある基礎研究所において分析、最も適した豚肉を選定した。鹿児島もち豚の特長である白くもっちりとした軟らかさと脂のおいしさを活かしたギフトセットとなっている。また、ラベルデザインを刷新。消費者調査を実施し、メイン購買層であるシニア世代に訴求する華やかさを意識したデザインとし、字体も黒一色から赤ベースへと変更。さらに化粧箱をセパレートタイプから開閉式の立体箱にした。100%リサイクル可能な段ボールを使用し、環境にも配慮している。ブロックタイプ、スライスタイプをバランス良くラインアップし、価格帯も昨今の経済状況に配慮。原料にこだわりながらも求めやすい3千～5千円台の価格帯を取りそろえた。(連載続く)

日本食肉輸出入協会が総会、熊本義宣会長退任、新会長に上月敏也氏

日本食肉輸出入協会は3日、2025年度通常総会ならびに懇親会を開催した。通常総会では、役員改選、2024年度事業報告・収支決算、25年度事業計画などの上程議案が承認された。24年度は、役員会において、抜港事案に対する対策、動物検疫所における指定外畜産物にかかる今後の取り扱いなどについて審議したほか、食肉関係団体の情報交換、海外政府・団体等との交流などを行った。25年度事業計画は食肉の輸入動向調査および会員への情報提供、関係官庁・団体との連絡折衝、海外食肉調査事業などを行う。また、役員改選に伴い、熊本義宣会長(中央写真)が退任し、新会長には上月敏也氏(下写真)が選任された。

会冒頭、来賓を代表し農水省畜産局食肉鶏卵課の伊藤大介課長が「農水省として、国産の食肉の生産振興は食の安全保障の観点から進めているが、食料安全保障の要素の一つには安定輸入もある。当協会の30年の歴史の中で、今でいうと米国の追加関税など、国際情勢が不透明感を増している今日だが、官民一緒になって意見交換させていただく中で、国民の皆さんに安定的に供給する役割を果たしていくべきであると思っている」と述べた。続いて、同協会の熊本会長は「このたび当協会は創立30周年を迎えた。23年度の通常総会で会長に任命されてから2年が経った。この2年間会長職を担い、改めて協会の重要性を認識している。わが国の食肉の調達をめぐる環境はますます厳しくなっているが、そのような状況だからこそ当協会の存在意義があると感じている。会員の皆さんに迅速に情報を伝達し、関係者との情報交換を密にし、円滑な食肉の輸出入を確保し、国民の安全な食生活に貢献することがわれわれの責務である。目的達成に向けて尽力していきたいと強く感じている」と呼びかけた。

総会終了後は懇親会が行われ、熊本会長が「2年間皆さんの支えがあって、バトンを渡すことができた。(情勢は)追加関税など、不透明感を増しているが、30年後の60周年のときには明るいニュースでいっぱい素敵な年であることを願って、私のあいさつとし



たい」とし、これを受けて上月新会長は「食肉の調達を取り巻く環境は極めて厳しい状況にある。一方で明るい兆しもみられている。コロナ化からの回復を背景に、外食産業は堅調な成長をみせ、観光事業の回復やインバウンド消費の拡大も伴い、国内の食肉消費はさらなる活性化が期待されている」とし、「今後も、協会の皆さまへの適宜適切な情報提供を心



かけ、安全な食肉の安定供給を通じ、国民の食生活向上に貢献するという目的を果たすため、全力を尽くして取り組んでいく」と決意を示した。その後の歓談では、会員企業や海外食肉団体などから多くの関係者が懇親を深めた。

なお、新役員体制は次のとおり。

[会長] 上月敏也(新任) [副会長] 小川藤代(新任) ▽伊東孝浩(新任) [理事] 阿由葉隆▽山口昭成▽小穴裕▽松本純▽岡部浩行▽平井祐馬▽齋藤幸子 [監事] 熊本義宣(新任) ▽柏木信一(新任) [専務理事] 鎌川浩之

4月の豚肉輸出は、前年同月比8・2%減、輸出額も減

財務省貿易統計による4月の国産豚肉輸出量は97t(前年同月比8・2%減)と前年同月で減少した。前月比でも32・3%減少した。輸出先国は合計4カ国・地域で、国別にみると香港が最も多く、合計68t(20・5%増)。次いでシンガポール、タイ、マカオとなった。輸出額は合計1億3515万円(2・8%減)と

なった。キロ当たり輸出単価は1396円。

一方、鶏肉・鶏くず肉などは、合計367t(12・8%増)。輸出先では香港が最も多く245t、次いでベトナムが97tで、香港への輸出分のうちモモ肉、ムネ肉は63t(2・2%減)となった。キロ当たり輸出単価は307円。

	香港		ベトナム	シンガポール	マカオ	タイ	その他国	合計
	冷蔵	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍		
2024年7月	1,181	63,653		31,372	2,021	2,337		100,564
8月	985	65,468	155	19,695	4,620	4,568		95,491
9月	2,455	60,136		12,138	5,295	872	1,829	82,725
10月	919	95,797	134	24,291	670			121,811
11月	762	92,224	138	13,372		201	113	106,810
12月	3,452	121,446		39,170	2,816	401	214	167,499
2025年1月	824	72,063		10,656	462	307		84,312
2月	2,257	92,099		35,337	2,802	5,050		137,545
3月	1,169	103,660		30,596	6,923	612		142,960
4月	2,929	64,821		21,987	2,024	5,063		96,824
前年同月比	292.6%	117.4%	0.0%	47.5%	0.0%	177.3%	0.0%	91.8%
2024年計	17,974	871,194	427	351,461	37,311	21,471	3,115	1,300,698
前年同期比	137.8%	136.3%	0.0%	60.4%	211.7%	149.4%	0.0%	108.8%

エスフーズ

牛肉や肉製品を子ども食堂などを展開する特定非営利活動法人稲沢へ寄付

エスフーズ名古屋事業所は5月31日、地域貢献の一環として、自社で加工する牛肉や肉製品約15kgを愛知県稲沢市内で子ども食堂などを展開する特定非営利活動法人稲沢FUNs(いなざわふあんず、丹羽健二代表)へ寄付した。稲沢FUNsは社会福祉法人稲沢市社会福祉協議会が支援を行う特定非営利活動法人の一つ。

同事業所は持続可能な地域貢献活動を推進する中、自社の強みを生かした、食を通じた支援が重要であると考え、物価高騰の中で食材確保に苦労している地元の子どもの食堂団体を自社が取り扱う商品を提供することで支援をしたい。また、その取り組みでフードロスにも貢献したいという考えの下、今回の寄付を決定した。

寄付された牛肉および肉製品は稲沢FUNsが5月

31日に開催した子ども食堂の活動を通じて、食の支援が必要な子どもたちに温かい食事として提供。当日は地元の子どもたちやその親など約100人が参加し、贈られた食事を楽しんだ。



同事業所では子ども食堂への食材提供を継続して行っていく考えで、今後も持続可能な活動として地域貢献していきたいとしている。

新アイテムを投入し、魅力度を向上 —伊藤ハム米久 HD が夏ギフトを発表③

伊藤ハム米久ホールディングスが5月30日に行った2025年夏ギフト発表会での、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(写真)による、ギフト販売戦略に関する説明の概要は次の通り。

近年の百貨店における畜肉加工品ギフト(中元・歳暮)の販売推移をみると2018年以降、毎年のように前年比90%台前半で推移し、この7年間で市場規模は75%程度にまで縮小している。その原因は、畜肉加工品ギフト贈答者の高齢化、若年層の流入不足によるものが大きいと考えられる。そのような環境の中、昨年の当社グループのギフト販売は、調理品の和食は中元で苦戦するも歳暮で回復。通年では前年を上回る販売実績となった。

調理品の洋食は中元で好調だったが、歳暮では一部において「伝承の味」にブランド変更したことで通年実績では苦戦した。「伝承の味」シリーズ全体としては24年中元から新規導入し、調理品全体の売上伸長に貢献している。

食肉ギフトは、1万2千円～2万円という高価格帯のこだわり商品(ヒレステーキ、希少部位など)が好調に推移。また、3千円～5千円で展開している半調理品(ハンバーグ、みそ漬けなど)も自家需要などによって伸長した。一方、ニーズの2極化が進み、これまでメインの価格帯だった5千～1万円のラインアップが苦戦している。

ハム・ソーセージは8千円～1万円の高価格帯商品が好調に推移。昨今の節約志向を反映し、送料込みの価格で展開するギフトが好調に推移。そして儀礼的ギフトは減少傾向にあり、3千円～4千円のギフトは苦戦した。

今年の戦略として、調理品ではこれまでカタログ紙面拡大が売りに貢献してきたが、継続購入が少ない傾向にもあるため、目新しさや露出度の向上を重視した提案に取り組む。食肉では、平均単価が歳暮は上昇したが、中元や通年では落ちている。顧客のニーズの変化が大きいので、これに対応してこだわり



の高価格帯ギフトや半調理品の提案を強化する。ハム・ソーセージは、継続的に不振傾向が続いている。ただし、平均単価は中元、歳暮、通年で伸びているため、魅力的なセット組みを提案し、リピーターの囲い込みを図っていく。

具体的なセット内容として、調理品ギフトでは「伝承の味」シリーズに新価格帯7千円のセットを導入。人気のローストビーフと肉総菜、ハムなどバラエティー豊かなセットを提案する。

「至福の洋食・和食」シリーズには「ハンバーグおろしポン酢仕立て」「香味叉焼」「鶏肉と根菜の黒酢餡仕立て」など新単品を導入して目新しさを出す。また、「田崎真也セレクション」「賛否両論」を組み合わせ、洋食と和食の人気単品を組み合わせた魅力的な高価格セット(8千円～1万円)を提案する。

食肉ギフトでは、この夏からハンバーグカテゴリーに「穀うま豚ハンバーグ」を新たにラインアップ。黒毛和牛のハンバーグと異なり、リーズナブルという点を訴求でき、商品と価格帯のラインアップの幅を広げて提案する。この他、神戸牛・近江牛・佐賀牛・飛騨牛・山形牛などの銘柄牛、広島牛・阿波牛・三田和牛などエリア限定の地域名産和牛、赤城山麓牛・雪の姫牛などリーズナブルな価格帯で提供する赤身志向の国産牛など多様な商品を提案する。ハム・ソーセージでは、ブロックハムとスライスハムを組み合わせたハイブリッドな商品を提案。この夏から「鹿児島黒豚」シリーズを導入し、黒豚原料を使用した加工肉をラインアップしている。(連載終わり)

「REALAY THE FOOD ～未来につなぐ食と風土～」 大阪・関西万博に出展、和牛ブースもー農水省

農水省は2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)で、8～15日までの「食と暮らしの未来ウィーク」期間中に、「REALAY THE FOOD～未来につなぐ食と風土～」と題し、国税庁、文化庁と協力して、日本の食・農林水産業の魅力を発信するブース展示とステージイベントを出展する。ブース展示は①伝統をつなぐ②多様性をつなぐ③未来へつなぐの三つのエリアに分かれており、その中でテーマごとに18の展示を行う。

このうち、和牛については、日本畜産物輸出促進協会がブースを展開。バーチャル空間での枝肉の部位に関するパズルや、和牛に関するクイズなどのゲーム体験のほか、和牛に関する問いかけに受け答えする生成AIを用いた和牛キャラクターなど、タブレットを使用した体験型の展示が設置される予定だ。さらに、10日13時半～15時半(2回制)には、着物ブッチャーとして活躍する渡邊麻莉夏さんによる和牛肉



のCuttingデモンストレーションと和牛セミナーを実施。参加者には和牛肉のローストビーフ(140食分)の試食が提供される。

サーロインなどのロイン系部位以外にも、モモやカタ、バラなどのセカンダリー部位などの輸出促進を図るためのCuttingや部位の提案を行う予定だ。また、インバウンドに和牛の魅力をより理解してもらうため、展示ブースやイベントは日本語と英語の2カ国語で対応する。

【出展会場・日時】会場 EXPOメッセ「WASSE」イベントホール南側▷日時 8日～15日(10時～20時、ただし8日は13時からの開始)

8月6日に豚肉勉強会開催、枝肉解体実演と講義を実施

豚肉勉強会は8月6日、群馬県佐波郡の公益社全国食肉学校で第24回勉強会を開催する。今回は「豚枝肉比較解体学習～枝肉比較で知る歩留まりから肉質、部位ごとの特徴、販売まで～」をテーマとしている。

勉強会では豚枝肉の分割・脱骨・整形・スライスの実演が行われ、各部位の歩留まりや部分肉原価計算、卸売価格、小売価格の決定要因などを解説。そのあとに開かれる講義はその日実際に解体された枝肉のデータを用いるため、より理解が深まりやすいプログラムとなっている。また、勉強会終了後には、全国食肉学校から修了証が発行される。詳細は次の通り。

開催日＝8月6日▷開催時間＝11～17時(会場受付は10時30分～)▷会場所在地＝全国食肉学校(群馬県佐波郡玉村町大字樋越1794、先着順で送迎バスあり)▷募集定員＝50人▷受講費＝会員1万4千円、一般1万8千円▷申し込み締切＝7月7日(定員に達した時点で締め切り)▷申し込み先＝参加申込書をFAXする場合は03(6842)7766、申し込みフォームの場合は<https://forms.gle/p4p8SXW429t4hvLf7>▽問い合わせ先(豚肉勉強会)＝電話は070(8540)4570、メールはbutanikubenkyo@gmail.com

詳細確認や参加申は下記URLから。<http://pork.world.coocan.jp/dai24kaibenkyokaiannai.html>

【関東の輸入豚肉現物相場】 Cは国産からのシフトも、Fは一部先高感

[フローズン] 全体的にそれなりに動いているものの、梅雨入りとなる6月は、外食を含めた末端消費は鈍化傾向が予想される。一方、引き続き欧州産ベリーなどは現地価格も高値で推移しており、先高感もみられる。

[チルド] 出荷頭数の減少もあって国産相場は今週に入って急騰しており、今後は輸入物への需要のシフトなども増えていきそうだ。行楽需要などには一服感があり、節約志向が根強い中で末端消費は鈍い。ただ、これからさらに気温も上昇する中、冷しゃぶなどの提案も増えてくる時期であり、中部位にも引き合いがみられるか。

【輸入豚肉現物相場】 (関東仲間冷蔵庫渡し)

キログラム、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	ベリー	940中心	→
		カラ	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	シートベリー	930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	→
		山付ベリー	1,230中心	→
	カナダ産	ボックス	820中心	→
		テンダーロイン	1,050中心	→
		ベリー	1,150中心	→

【関東の国産豚肉現物相場】 豚価高騰でC、Fともに需給締まる

全国と畜頭数が6万頭を割り込む日も増えており、前週から上昇傾向となった枝肉相場は、今週に入りさらに高騰。上物価格が800円を超える急伸の展開となっている。梅雨の時期であり、大きなイベントもな

い6月だが、例年同様出荷頭数の減少から高値を付けている。引き続き荷動きの中心となっているのはウデやモモといったスソ物だが、バラやカタロースなどのアイテムにもそれなりに引き合いがみられる。

備蓄米の放出などもあったが依然として米価の高騰などが続く中、消費者の節約志向は強い。フローズンも基本的にはスソ物などが荷動きの中心となっているものの、チルド同様、出荷頭数の減少もあり、夏場に向けた手当も含めて、中部位にも引き合いがみられる。大貫物などの需要も底堅い。

関東の国産豚カット肉相場

円/キロ

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	890~940
ウデ	740~760	ウデ	660~690
ロース	960~1,000	ロース	890~930
バラ	1,000~1,080	バラ	960~1,000
モモ	760~780	モモ	690~730
ヒレ	980~1,030	ヒレ	880~940

ほっともっと新CM公開「大判牛焼きすき重&冷やしうどん」篇

(株)プレナスは、持ち帰り弁当の「Hotto Motto(ほっともっと)」でこのほど、6月新商品「大判牛焼きすき重」(税込み、肉2枚790円、肉4枚1230円)のCMを4日から放映開始した。

同店のごちそう肉メニューである同商品のおいしさを躍動感のあるシズルとアニメーションを組み合わせ

ることで、明るく、元気に表現。同商品のおいしさポイントである、大判の牛肉、タレ、温玉の躍動感のあるシズルとアニメーションを組み合わせることで、明るく、元気に表現した本CMは同商品の魅力が詰まったものとなっている。また同日から販売「ミニ冷やしわかめうどん」(150円)も併せて販売開始した。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 6月4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 115頭	高値	3,144	2,627	2,185	-	-
		安値	2,096	2,046	2,055	-	-
		平均	2,484	2,169	2,118	-	-
		頭数	80	31	4	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 179頭	高値	3,154	2,377	2,120	-	-
		安値	2,025	1,976	1,836	-	-
		平均	2,428	2,148	2,048	-	-
		頭数	118	55	6	-	-
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 11頭	平均	-	-	1,573	1,405	
		頭数	-	-	6	5	
	雌 C 1頭	平均	-	-	1,388	-	
		頭数	-	-	1	-	
去 B 10頭	平均	-	1,682	1,603	1,479		
	頭数	-	1	5	4		
去 C 1頭	平均	-	-	1,460	-		
	頭数	-	-	1	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	401 404	624 637	- 211.5	(競り)	(相対)	70

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	1,951	1,513	1,570	1,472	-
	安値	-	-	1,421	1,329	1,277
和 去 A	高値	2,195	2,159	2,063	-	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	958	928
乳 去 B	高値	-	-	-	1,242	-
	安値	-	-	-	1,240	-
交 雌 B	高値	-	1,627	1,527	1,452	-
	安値	-	-	1,417	1,261	-
交 去 B	高値	1,842	1,663	1,569	1,487	-
	安値	-	-	1,429	1,375	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	864	888	886	860	786
	安値	837	778	734	421	364
	平均	849	831	811	738	505
	頭数	(5)	(128)	(233)	(135)	(136)
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] 6月4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	2,395	2,046	-	-	-
(頭数)	(13)	(9)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,491	2,097	1,849	-	-
(頭数)	(21)	(4)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,740	1,575	-	-
C	-	-	1,597	-	-
交雑去 B	-	1,813	1,671	1,604	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	667	652	586	482

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	6月4日	6月3日	(6月累計)
豚	54,700	63,100	172,900
成牛計	4,050	4,040	12,200
和牛雌	1,130	1,090	3,120
和牛去勢	1,000	1,180	3,400
乳牛雌	680	550	1,580
乳牛去勢	480	450	1,400
交雑雌	360	330	1,070
交雑去	400	440	1,630

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 6月4日

	1,507円	(前日 1,498円)
東京		
大阪	1,612円	(前日 1,521円)

[豚・全農建値] 6月4日

上	中	取引頭数	市況
815円	797円	1,098頭	急伸

と畜 売買	牛 107頭	豚 116頭	牛概況	堅調
	牛 76頭	豚 106頭	豚概況	急落

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4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]	680 (680)	- (-)	5,436	-	もちあい
仙台 [中]	709 (738)	634 (663)	537	108	反落
栃木 [地]	792 (-)	774 (-)	1,573	59	上伸
茨城 [地]	816 (776)	789 (752)	1,024	378	続伸
群馬 [地]	812 (815)	751 (770)	1,810	306	小幅反落
さいたま [中]	809 (803)	797 (793)	155	146	小幅続伸
東京 [中]	831 (812)	811 (800)	624	637	続伸
横浜 [中]	806 (773)	784 (751)	600	609	続伸
山梨 [地]	769 (793)	750 (771)	142	97	反落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	751 (738)	701 (702)	807	143	上伸
京都 [中]	- (735)	- (706)	-	-	休市
大阪 [中]	667 (718)	652 (700)	116	96	急落
神戸 [中]	- (768)	- (767)	125	-	上場なし
岡山 [地]	680 (681)	663 (668)	223	260	もちあい
広島 [中]	732 (693)	713 (662)	111	42	急騰
福岡 [中]	776 (731)	728 (704)	300	134	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。

[日本食肉流通センター] 5月28日～6月3日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,527,231 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	1,151	1,234	1,285	1,236	70,633
うで	799	853	890	852	119,842
ロース	1,058	1,156	1,177	1,140	180,070
ばら	1,188	1,245	1,274	1,239	148,540
もも	815	853	906	856	165,992
ヒレ	1,102	1,205	1,232	1,207	11,240
セット	1,017	1,063	1,081	1,059	830,914

◇近畿圏 総重量 718,302 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	1,211	1,299	1,382	1,304	59,554
うで	788	807	842	812	118,301
ロース	1,075	1,203	1,264	1,190	90,532
ばら	1,226	1,306	1,321	1,287	133,648
もも	767	810	869	819	172,437
ヒレ	1,218	1,311	1,389	1,322	10,744
セット	984	1,048	1,113	1,051	133,086

[食鳥正肉日経相場] 6月3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	841	1,006	162
ムネ	472	517	679	166

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	732	798	1,030	5
ムネ	436	488	590	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 6月3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	3日分は6日掲載				
安値					
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