

令和7年
2025年

6月6日
金曜日

第11727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か月 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



第22回「仙台牛」の集いin Tokyoを開催……P5

▶ ハム組合関東支部が通常総会、柔軟な発想で新たな価値を追求、業界全体の生産性を高める…… P 2

▶ デンマークにおけるASFゾーニング適用に関するリスク評価議論—牛豚疾病小委…… P 3

▶ 「JAタウンマルシェ」JR東京駅で初開催、16ショップが大集合…… P 3

▶ 「贈るは、この一手」—丸大食品が夏ギフトの販売を開始…… P 4

▶ 第22回「仙台牛」の集いin Tokyoを開催 食肉関係者、生産者などが多数参加…… P 5

▶ 服部栄養専門学校が食育クッキングコンテスト開催、出場者を募集…… P 5

▶ [豚肉調製品輸入通関・4月] シーズンドなど合計1万577tで27・5%…… P 6

▶ 日本ハムが中元ギフト発表会を開催②…… P 7

▶ プリマハム中元ギフト①、脇屋シェフ監修シリーズや「秋田牛」食べ比べも…… P 8

▶ ロッテリア、「ロッテリアの韓国バーガーフェア」開催…… P 8

▶ [輸入牛現物相場] 豪州産・米国产でCF共にバラ系が相場安…… P 9

▶ [ブロイラー市中現物相場] 国産生鮮ムネ、需要期迎え一段…… P 9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 5日…… P 10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 5日…… P 11

注目のヘッドライン

ハム組合関東支部が通常総会、柔軟な発想で新たな価値を追求、業界全体の生産性を高める

日本ハム・ソーセージ工業協同組合関東支部は4日、東京都千代田区の一ツ橋如水会館で第53回通常総会を開催した。

…詳細はP2

第22回「仙台牛」の集いin Tokyoを開催、食肉関係者、生産者などが多数参加

…詳細はP5

りんご和牛
信州牛
登録商標 第1394040号

信州プレミアム牛肉
登録商標 第5282895号 第5282894号

信州牛生産販売協議会

国産牛豚内臓肉、チルドビーフ、チルドポーク卸売

健康と食生活を演出する
ビスェラル株式会社

〒123-0865 東京都足立区新田 2-8-12
営業一課 / ☎ (03) 3919-2929 FAX (03) 3919-2930
総務 / ☎ (03) 3919-2980 FAX (03) 3919-2941

<http://www.visceral.co.jp>

ハム組合関東支部が通常総会 柔軟な発想で新たな価値を追求、業界全体の生産性を高める

日本ハム・ソーセージ工業協同組合関東支部(佐々木康成支部長=上写真)は4日、東京都千代田区の一ツ橋如水会館で第53回通常総会を開催した。令和6年度事業報告、7年度事業計画など上程6議案をすべて承認。

本年度事業計画としては①食品関係の各種法令を順守し、安全で適正な商品供給に努める②SDGsへの取り組みを積極的に推進する③原材料・各種資材・光熱費・物流費等の値上がりに対し、適正な価格設定による販売に向け努力する④資源の有効活用と省エネを心がける⑤物流問題への自主行動計画に基づき、配送・販売関連業界と連携しながら、食肉加工品の安定供給責務と問題解決へ向けての社会的責務を果たすべく協力する⑥取引先の信用不安による貸し倒れを防ぐよう情報を共有する⑦流通の優越的地位の濫用については応じないようにする⑧本年度の専門部会(販売促進部会、安全対策部会、原料対策部会)の活動を実施する。また、役員改選では新任理事として、寺村博之(プリマハム)、松永智志(丸大食品)、奥平裕(スターゼン)の各氏を選出した。

続いて懇親会が行われ、佐々木支部長があいさつ。「今年度も世界的なインフレによる原材料、資材、光熱費の高騰は続き、人手不足と物流問題も合わせて難しい事業環境になると予想される。業界では今年に入ってから4月までの食肉加工品の生産量は前年比94・6%、このまま推移すると令和7年の生産量は50万tを大幅に下回る。昨年の落ち込みが顕著だが、令和に入ってから7年間で13%減、7万t近くが減少している。この流れを食い止め上向きの成長軌道に乗せていきたい」「先日コンビニエンス・ストア向けに豆腐バーを開発し業績を盛り返した女性社長の講演を聴いた。豆腐の消費量の落ち込みは我々の業界以上に深刻なようだ。要因としては購買層の年齢が高い、調理のイメージがマンネリ化、調理しない人が増えている、値上げが難しいなど、我々の課題と共通するところがある。一方、プロテインなどのタンパク質市場は10年で3倍となり、欧米では豆腐市場

が伸びている。そこで、ヘルシーなタンパク質、硬い豆腐をキーワードに、仕事をしながら片手で食べられる簡便さという機能を加えて豆腐バーとして開発、大成功した。新たな価値を想像していくことは簡単ではないが、固定概念にとらわれず、頭を柔らかくしてビジネスを考えていかなければならないと感じた。同時に、柔軟な発想で行動力の

ある元気な社員に力を発揮する場を作っていくことの方が大切かもしれないとも考えた」「今年度も厳しい事業環境が続くが、この難局を組合員の皆さんとともに強かに生き残り、成長軌道に乗せて行くためには、豆腐バーのように各企業が新たな価値を追求することで良い競争をし、食肉加工品を消費者にとって魅力的なカテゴリーにして行くとともに、連携を深め、業界全体の生産性を高めていくことが必要だ」と述べた。

続いて、来賓を代表して一般社食肉科学技術研究所の小原健児理事長(下写真)が祝辞を述べるとともに、今年度、食肉科研が取り組む予定である①無塩漬製品のJAS化②食肉製品の品質評価③加熱や熟成により変わる食肉の香り④早期出荷牛肉の品質評価事業——を紹介。昨年度行った早期出荷牛肉と慣行の牛肉(和牛サーロイン)の調査では、BMSやオレイン酸に差はなかったこと、早期も慣行も脂質の含量が40%を超えると和牛らしさがでてくること、今年度は和牛のモモ肉、交雑種のサーロインの評価を行うことなどを説明した。



デンマークにおける ASF ゾーニング適用に関するリスク評価議論 —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、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。同議案については、委員会で指摘のあった内容について、今後も審議を継続していく。

デンマーク当局から、デンマーク産豚肉および豚肉製品の対日輸出に際してASF発生時に、基礎自治体でのゾーニング適用を希望すると公式に通知があり、リスク評価を行った。リスク評価の対象品目は、デンマークで飼養およびと畜された豚に由来する、冷凍または冷蔵の肉および内臓並びにそれらを原料とする製品とし、その対象地域は、デンマーク王国(デンマーク王国の自治領であるフェロー諸島及びグリーンランドを除く)とする。

リスク評価において、デンマークでは家畜豚および野生猪におけるASFの発生を早期に把握し、適切な封じ込め措置を実施するとともに強化サーベイランスを通じて清浄地域・非清浄地域を識別するために必要な体制が一定程度確認されているとの考えを示している。また、仮に日本側が指定する地域に位置する施設に由来する製品のみを日本向けに輸出することを輸入条件として要求した場合、これに対応可能な体制が備わっているとしている。

一方で、ASFウイルスの侵入リスクの要因として「デンマークは現時点においてASF未発生国であり、発生時に執るべき、関連法規などに定められた防疫措置を講じた実績がないこと」「全ての野生イノシシの駆除の達成が2022年であること、ドイツ等の近隣諸国でASFの発生が継続している中であって、国境付近での監視活動や家畜運搬車両の清掃・消毒を始めているものの、EU加盟国との国境にて手荷物等

における輸入検疫等の国境措置が講じられていないことから、現時点では一定の侵入リスクはあると考えられる」という留意点があげられる。

家畜豚または野生猪でのASFの初発事例、デンマークが設定する制限区域外でASFが発生した場合、デンマーク全土からの豚肉の輸入を一時的に停止し、発生状況や防疫措置などの実効性を確認した上でゾーニング適用した輸入の再開を検討することが重要。また、ドイツなどの近隣諸国から畜産物などを介してデンマークにASFが侵入するリスクは無視できないため、農場は飼養規模に関わらず、農場におけるバイオセキュリティ措置の徹底、家畜豚のサーベイランスの強度を維持していく必要がある。これらの適切なリスク管理措置を講じるとともに、ゾーニングを適用し、ASFの発生が認められない地域からの輸入に限定することにより、わが国にASFが侵入するリスクを極めて低くなると考えられるとした。このほか、ゾーニングの適用単位については、現時点では、要請のあった基礎自治体とするよりも、ASFの発生があったとしても、封じ込めが適切に実施されていることが確認できるのに十分な大きさの範囲で、かつ制限区域が指定されている期間中の拡散にも対応できる範囲をゾーニングの対象とすることが重要と考えるとしているが、どの程度が妥当で、デンマークとして措置できるかという点は次回以降、議論の対象としていく。

なお、委員会では「万が一デンマークでASFが発生した場合のバイオセキュリティ措置の強化をどのように考えているか」「日本にとってデンマーク産の豚肉は、我々が食べるハムやソーセージの大事な原料供給となっている。そこからモノが止まってしまうと大きな影響を受ける」などの意見があがった。

「JAタウンマルシェ」JR東京駅で初開催、16 ショップが大集合

JA全農が運営する産地直送通販サイト「JAタウン」は12日、東京駅地下1階 グランスタ東京イベントスペース「スクエア ゼロ」で、リアルイベント「JAタウンマルシェ」を開催する。今回のマルシェは、JA

タウンに出店しているショップの中から16ショップが大集合し、普段ECサイトに掲載している「旬の果物や野菜・加工品」などを取りそろえて東京駅で販売する。

「贈るは、この一手」 丸大食品が夏ギフトの販売を開始

丸大食品では、5月下旬から夏のギフトセットの販売を開始。今中元でも満足度の高いおいしさと品ぞろえで夏ギフトを展開している。ハムギフトでは引き続き、将棋棋士の羽生善治九段をギフトイメージキャラクターに起用。ギフトキャッチコピーは「贈るは、この一手」。大切な人への贈り物に選ぶなら「丸大のギフトが最善の選択である」というメッセージを込めている。ギフト各商品の概要は次の通り。

[王覇]「特色JAS規格」のハムを中心に詰め合わせたギフトセット。じっくりと熟成させることで豚肉本来のうまみを十分に引き出し、深いうまみとまろやかな味わいが楽しめる。羽生九段の揮毫を使用した重厚感あるデザインの化粧箱で届ける。

[煌彩] JAS特級規格品を中心に、ハムやウインナー、焼き豚、ミートローフなどさまざまな種類の商品を詰め合わせた。贈り先の家族構成や好みに合わせて選べるシリーズとなっている。

[ごちそうアソート] 週末の優雅なひとときに最適な商品を詰め合わせた。スライスして軽くあぶったり豪快に厚切りにしたり。休日の料理計画が楽しみになる商品。上質感あるセンスを感じる贈り物となっている。

[国産豚肉使用 うす塩仕立て] 原料にこだわり、上質なおいしさはそのままに体にも優しいうす塩仕立て。「大切な人」を想い、日頃の感謝の気持ちを添えて贈りたいギフトとなっている。

[うす塩仕立て] 親しい人へ思いやりを込めて贈る、味わい豊かで塩分を控えたギフトセット。塩分を控えながらも「おいしさ」にこだわったJAS特級規格のハムやミートローフを詰め合わせた。健康でいてほしい人へ贈りたいギフト。

[ローストビーフ] 真空調理製法のジューシーでや



らかな口当たりが自慢の逸品。ローストビーフのおいしさを一層引き立てる 特製「トリュフ仕立てソース」付きで、さらにおいしく食べられる。ローストビーフに、焼き豚や骨付きスペアリブ、ハンバーグなど、人気の肉総菜を組み合わせた豊富なバリエーションを取りそろえた。

[北海道物語] 北海道の大自然に育まれた道産原料肉を使用し、ワイン、チーズ、じゃがいも、オニオン、バター、ほたてエキスをを用いて特色あるハム・ソーセージに仕上げた。北海道庁が定めた「道産食品登録制度※」により、道産原料を使用した商品として登録された。SDGsへの取り組みの一環として、

売上金の一部を公益財団法人北海道環境財団へ寄付しており、北海道の環境保全活動に役立てられている。また、製品からも環境配慮すべく化粧箱にはクラフト素材を、また敷物には「ヤシカサパルプ素材」を使用している。※道産食品登録制度とは、道産ブランドの向上を図るため北海道の豊かな自然環境の下で生産された原材料を使用し、道内で製造・加工された道産加工食品を登録する制度。

[鉄板焼ハンバーグセット] 電子レンジでも湯せんでも、温めるだけで簡単に調理できるハンバーグのギフトセット。レストランの味を家庭で楽しめる。ハンバーグのうまみを一層引き立てる「トリュフ仕立てデミグラスソース」、「トリュフ仕立て和風ソース」付きで、さらにおいしく食べられる。

[晚餐カレーセット] 湯せんで温めるだけで食べられる1人前の食べ切りカレーのセット。オリジナルブランドの欧風ビーフカレーや、ソテーオニオンが溶け込んだソースを煮込んだ英国風ビーフカレーなど、こだわりが詰まったさまざまなカレーが楽しめるギフトセットとなっている。

第22回「仙台牛」の集い in Tokyo を開催 食肉関係者、生産者などが多数参加

仙台牛銘柄推進協議会は4日、第22回「仙台牛」の集い in Tokyoを東京會館で開催し、東京食肉市場や食肉企業の関係者、生産者などが多数参加した。式では、表彰式が行われたほか、特別賞味会と題し、「仙台牛と季節の野菜の鉄板焼き」「仙台牛しゃぶしゃぶ」など、宮城県産の食材を使った料理が提供された。

冒頭、仙台牛銘柄推進協議会の村井嘉浩会長(宮城県知事)のあいさつを小林徳光副知事(下写真)が代読。「仙台牛は東京食肉市場で開催される全農肉牛枝肉共励会において、令和元年度から6年連続で名誉賞を獲得するなど、生産者の皆さまの努力や銘柄確立への取り組みにより市場でも非常に高い評価を得ている。昨年、仙台牛を推奨銘柄として食肉市場まつり2024を盛大に開催していただいた。2日間の来場者数は2万人を超え、9千万円にのぼる売り上げを達成し、首都圏の皆さまに仙台牛の魅力をも十分に体験していただくことができた。このような機会を設けていただき厚く御礼申し上げます。今後も消費拡大を図るため、県内外への情報発信を強化し、一層のブランド力向上に努めていく」と関係者への謝辞を示した。

会場には、自民党衆議院議員(政務調査会長)の小野寺五典氏が駆けつけ「明日の朝、共進会で仙台牛を評価いただくが、丹精込めてしっかり生産されている仙台牛であるので、どうぞ高い評価をお願いしたい」と共進会の成功を願った。



続いて、東京都中央卸売市場食肉市場の渡邊勝美場長、東京食肉市場(株)の倉林康樹専務取締役が祝辞を述べた。

その後、優良指定店、宮城県産和牛最多購買、仙台牛最多購買における表彰が行われ、(株)いなげや、小川畜産食品(株)、(株)ミヤミートがそれぞれ受賞した。

乾杯のあいさつは、東京食肉市場卸商共同組合の野本照男理事長が務め、「情熱がなければ、良い牛はできない。皆さまが一生懸命作っていることは間違いないので、日頃の苦勞が明日の共進会で報われるよう願っている」と呼びかけた。

歓談では、多くの参加者が振る舞われた「仙台牛」とともに懇親を深めた。



服部栄養専門学校が食育クッキングコンテスト開催、出場者を募集

「食」のスペシャリストを育成し、「食育」の普及・啓蒙に取り組む服部栄養専門学校(東京都渋谷区、服部吉彦校長)は、全国の小学生を対象とした料理コンテスト「第30回ハトリキッズ食育クッキングコンテスト」の本選を7月30日、同校で開催する。7月11日まで出場者を募集している。今回のテーマは「朝からモリモリ元気な我が家の朝ごはん」。60分で調理できる主食・主菜・副菜3品+汁物1品(一汁三菜)

のレシピを書類選考し、出場者10名を決定し、本選ではりんごの皮むきなどの規定競技、オリジナルレシピの調理を行う。

応募と問い合わせ 〒105-0022 東京都港区海岸 1-1-1-817 I & You(株)内「第30回ハトリキッズ食育クッキングコンテスト事務局」電話=03(5408)9566 公式サイト(<http://www.hattori-kids-shoku-iku.jp>)からも応募できる。

【豚肉調製品輸入通関・4月】 シーズンドなど合計 1万577 tで27・5%

財務省が公表した4月分の貿易統計によると、豚肉調製品の輸入通関量は、カタを原料としたシーズンドポークを含む1602-42-090は、合計1万577t(前年同月比27・5%減)と前年同月から減少した。前月からは2870t増加した。国別にみると、米国が6379t(35・0%減)、カナダが1146t(11・3%減)、メキシコが989t(16・7%減)、チリが983t(13・9%増)となった。

カタ・モモ以外を原料とした1602-49-290の合計は3237t(1・6%増)となった。国別では、米国が1669t(5・1%増)、中国が989t(5・4%増)、デンマークが326t(17・0%減)、タイが96t(3・0%減)、メキシコが88t(33・2%減)となった。

また、表記以外のモモ肉およびこれを分割した1602-41-090は、中国107t、米国103t、デンマーク13tなど、6カ国から合計238t輸入された。

1602.42-090 カタを原料としたもの

単位:トン

	カナダ	アメリカ	チリ	メキシコ	オランダ	デンマーク	その他計	合計
2023年計	14,418	74,098	8,124	10,415	3,619	14,800	8,578	134,052
2024年計	14,103	68,627	10,857	9,125	43	8,819	5,584	118,133
前年比	97.8%	92.6%	133.6%	87.6%	1.2%	59.6%	65.1%	88.1%
2024年4月	1,292	9,815	863	1,187	0	806	632	14,595
5月	1,637	5,571	864	859	0	928	824	10,682
6月	1,236	6,600	946	571	0	765	295	10,413
7月	1,410	6,549	672	1,231	0	662	207	11,020
8月	1,218	5,272	1,152	988	0	781	207	10,097
9月	1,143	6,001	648	660	0	735	469	9,656
10月	973	5,700	1,104	836	0	809	288	9,917
11月	1,195	4,952	864	572	0	434	691	8,708
12月	488	5,793	1,008	638	0	237	480	8,644
2025年1月	586	4,288	1,344	1,056	0	0	771	8,085
2月	660	5,224	600	528	0	17	397	7,426
3月	1,001	4,507	888	1,034	0	17	260	7,707
4月	1,146	6,379	983	989	0	155	924	10,577
前年同月比	88.7%	65.0%	113.9%	83.3%	0.0%	19.3%	146.2%	72.5%
2025年累計	3,393	20,398	3,815	3,608	0	190	2,352	33,796
前年同期比	70.6%	91.9%	106.0%	130.3%	0.0%	5.5%	110.8%	86.7%

1602.49-290 カタ・モモ以外を原料としたもの、混合を含む

単位:トン

	中国	デンマーク	アメリカ	タイ	オランダ	メキシコ	その他計	合計
2023年計	8,597	3,180	20,614	1,290	1,149	1,001	230	36,061
2024年計	11,586	5,191	31,334	1,792	137	1,334	361	51,745
前年比	134.8%	163.2%	152.0%	138.9%	11.9%	133.2%	157.3%	143.5%
2024年4月	938	393	1,587	99	16	132	21	3,185
5月	710	316	3,146	138	47	43	24	4,423
6月	779	657	2,417	79	0	76	5	4,012
7月	923	146	1,537	132	0	98	7	2,844
8月	522	487	1,727	94	0	66	24	2,920
9月	580	473	1,205	102	14	108	19	2,502
10月	870	136	1,733	159	14	88	29	3,027
11月	606	269	1,293	92	31	44	41	2,377
12月	767	89	2,332	150	0	66	24	3,429
2025年1月	836	617	2,417	100	0	154	24	4,158
2月	460	289	1,996	75	0	44	23	2,887
3月	700	86	1,956	167	0	86	25	3,021
4月	989	326	1,669	96	16	88	54	3,237
前年同月比	105.4%	83.0%	105.1%	97.0%	100.0%	66.8%	262.5%	101.6%
2025年累計	2,985	1,319	8,038	438	16	373	126	13,303
前年同期比	104.9%	101.6%	101.7%	107.0%	100.0%	100.1%	205.9%	103.1%

日本ハムが中元ギフト発表会を開催②

日本ハムが2日に開催した中元ギフト発表会での、山岸昌隆加工事業本部マーケティング統括部ギフト企画室長(下写真)による商品概要の説明は次の通り。

[北海道プレミアム 美ノ国] 美ノ国のおいしさの理由として、北海道産豚肉に限定し、素材のうまみや香りを引き出すために時間を掛けて熟成・塩せきを行い、肉のうまみを引き出している。熟成によって肉がぐっと引き締まり、肉の断面に手が吸い付くような、しっとりとした感触が出てくる。また、食品・農林水産分野において農林水産大臣が定める国家規格の「JAS規格」のうち、高付加価値やこだわりのある規格に対して付与される「特色JAS」を多数のアイテムで有している。JAS規格対象外のアイテムにおいても、こだわりの製法であること、高付加価値の品位であることを確認の上でシリーズラインアップしている。価格帯は3千円～1万円と幅広く展開。特に高価格帯のギフトの需要の伸びに対応し、1万円のセットには新たにブロックタイプとスライスタイプのアイテムを詰め合わせたバラエティーセットを提案。ブロックの特別感と、スライスの使い勝手の良さを訴求する。

美ノ国の総菜商品では、ハムステーキギフトとして「豚ロース肉の厚切りステーキ」「豚もも肉の香草仕立て」のセットを提案。いずれも北海道産原料肉に限定し、素材の良さを生かして真空調理で丁寧に仕上げしており、上質なディナーのメインディッシュとして食卓を彩るメニューとなっている。また、ローストビーフは北海道産牛肉を使用し、直火で表面を焼いて真空調理で軟らかく仕上げた。塩と香辛料でシンプルな味付けをし、塩麴しおこうじを加えることで肉のうまみを引き出している。ハンバーグステーキも北海道産原料肉を使用。おいしさを引き出せるよう、牛肉と豚肉をバランス良く配合した。「濃厚デミグラスソース」「3種野菜の和風おろしソース」の2種類でラインアップしている。美ノ国ではこの他にも通年ギフトとして「骨付きロース・ベーコン」を販売している。注文を受けてから原料の手配を始めるため、届けるまでに約2カ月の期間を要する。特別感のある商品で、パーティーの主



役にふさわしい一品となっている。

[本格派] 1987年から展開しているロングセラーブランド。セット内容の特徴としてアイテムの種類が多く、豪華に感じられる。美ノ国の「特別

感」に対して、本格派は「日常感」をコンセプト。普段遣いを想定しながら、日常の食卓で使いやすく、豪華に彩れるアイテムをそろえている。3千円～5千円の価格帯別で多数のラインアップを提案する。

[ギフト限定シャウエッセン] 今年で40周年のシャウエッセンはギフト限定でバーベキューやパーティーなどで、みて・食べて・シェアして楽しめる「ぐるぐるシャウエッセン」を展開している。今年は40周年企画として、新たに直径約1.7倍の「ぐるぐるぐるぐるシャウエッセン」を発売する。(連載続く)



プリマハム中元ギフト[Ⓧ] 脇屋シェフ監修シリーズや「秋田牛」食べ比べも

【ハムギフト】(前号からの続き) 同社オリジナルブランド豚の「鹿児島県産恵味の黒豚」シリーズ、ドイツ食肉マイスターの資格を取得した社員が考案し、素材、製法にこだわり抜いて作り上げた「マイスターバレー」シリーズ(上写真)をラインアップ。発売から3年を迎える「マイスターバレー」はハム・ソーセージには珍しい冷凍タイプであり、フードロス削減にも貢献。ギフト購入者への調査で、長期保存が可能な冷凍タイプへのニーズが高いことがわかり、商品化を実現した。

【加工食品ギフト】現代的な中国料理の先駆者として世界的に評価される脇屋友詞シェフが監修した、恵味の黒豚の特長である「脂のおいしさ」を生かした「脇屋シェフ監修恵味の黒豚」(中央写真)はギフト市場が厳しい中でも着実に伸長しているギフトセット。脂のおいしさを存分に味わえる角煮、バラ焼き、煮豚、干しえびと玉ねぎの甘みが重なり合った大粒のシューマイ、恵味の黒豚の旨みが溶け出したスープで味わう小籠包を取りそろえた。さらに昭和39年創業の老舗うどん店、高円寺さぬきや監修「全粒粉入りうどんセット」、三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修「オムライスセット」、代官山ハイライフポークテーブル監修で「赤ワインソースはちみつ入り」と「黒胡椒オニオンソース」の2種類の味を楽しめる「味付け豚ロース肉」のほか、黒毛和牛を使用した人気のローストビーフと煮込みハンバーグもラインアップ。特に昨年発売の和牛100%ハンバーグは非常に好評であり、今回も販売の拡大を図る。

【食肉ギフト】「贈り物にも。ご自身やご家族へのご

褒美にも。」をテーマにしたギフトを取りそろえる。新たなギフトとして同社オリジナルブランド豚「鹿児島もち豚」を使用した「高円寺さぬきや監修冷しゃぶ&うどんセット」を発売。鹿児島もち豚と全粒粉入りうどんを鯉の風味を利かせた煮干しベースのだしつゆで食べる冷しゃぶうどん。涼を感じる夏におすすめのギフトセットだ。また、黒毛和牛ならではの深い味わいを楽しめる「秋田牛」シリーズでは、お米を与えて育てた秋田牛を存分に楽しむため、希少性の高い部位を食べ比べできる焼き肉はじめ、肉のうまみを味わえるギフトをラインアップ。「秋田牛焼肉4種食べ比べ」(下写真)では「リブローズ」のほか、キメが細かく軟らかい赤身肉の「シンシン」、脂の少ないあっさりした赤身肉の「カメノコ」、霜降りが入ったモモ肉の一部である「トモサシカク」と、牛一頭から約3kgしか取れない、希少性の高い上質な肉を味わうことができる。(連載終わり)



ロッテリア、「ロッテリアの韓国バーガーフェア」開催

(株)ロッテリア(東京都港区、長久保文康)は、4日から期間限定で、「牛プルコギバーガー」(税込み540円)など新商品4品を販売した。

同商品は、パーティに同店特製のプルコギソースで味付けした牛カルビ肉をトッピングし、にんじん、レタス、マヨネーズなどとともにもちりバンズで挟んだ一品。りんごを使用することで、フルーティでコク深い味わいに仕上げた。そのほか「ヤンニョムチキンバー

ガー」(490円)はジューシーなチキンに、にんにくがきいた甘いヤンニョムソースを絡め、レタス、マヨネーズとともにバンズで挟んだ商品。さらに、牛プルコギと相性抜群なレッドチェダーチーズを合わせた、「チーズ牛プルコギバーガー」や「チーズヤンニョムチキンバーガー」などもラインアップし、「ロッテリアの韓国バーガーフェア」が楽しめる。

【輸入牛現物相場】豪州産・米国産でCF共にバラ系が相場安

豪州産チルドは引き続き、カタ、モモ中心の引き合い。バラ系は荷動きが重くなったことから、再び相場が下落傾向だ。チャックアイロールも重かったが、今週になって動きが良化している。ロイン系は引き合いがそれなりにあるものの、市中在庫が逼迫。現在の市中在庫は現地相場が高い時期の仕入れ分であるため、高級部位の仕入れを抑えており、供給量が少なくなっている。現状、相場は動いていないが、今後は上昇することも考えられる。米国産は豪州産の相場推移と同じく、バラ系が下落傾向。ショートプレートや

チャックアイロールも鈍く、全体的に動きづらい環境だ。

豪州産フローゼンはひき材中心の引き合いだが、ナーベルも値頃感からそれなりに動いている。といっても、バラ系の市中在庫が多く、下落した相場によって動いている。ただし、価格訴求によって他部位の代替品としてではなく、あくまでナーベル本来の取扱量を増やす目的での引き合いが増加している。米国産は在庫量が多いことから1千円を下限に提案されているが、大口取引などでは3ヶタでの取引も散見される。米中関係の緊張感から現地仕入れは強気のオファーが出るとは考えにくい、貿易交渉は依然として不透明感がある。そのため、「数カ月先を見据えた取引がしづらい状況だ」という声がかかれる。

【輸入牛肉現物相場】 円/キログラム

豪州産		円/キログラム	
		グラス	ショートグレイ
豪州産	トップサイド	1,400 ~ 1,450	1,450 ~ 1,500
	シックフランク	1,400 ~ 1,450	1,500 ~ 1,550
	アウトサイド	1,300 ~ 1,350	1,400 ~ 1,450
	ポイント	1,250 ~ 1,350	1,350 ~ 1,450
	ナーベル	1,150 ~ 1,250	1,200 ~ 1,250
	ランプ	1,600 ~ 1,650	1,750 ~ 1,950
	クロッド	1,300 ~ 1,400	1,350 ~ 1,450
C	チャックロール	1,450 ~ 1,550	1,550 ~ 1,650
	チャックテンダー	1,500 ~ 1,600	1,600 ~ 1,700
	キューブロール	3,200 ~ 3,500	3,970 ~ 4,300
	ストリップロイン	2,300 ~ 2,400	2,500 ~ 2,700
	テンダーロイン	4,300 ~ 4,500	4,700 ~ 4,800
豪州産	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	1,250 ~ 1,350	-
	ナーベル	950 ~ 1,150	-
	カウミート	980 ~ 1,200	-
F	トップサイド	1,300 ~ 1,400	-
	シックフランク	-	-

米		円/キログラム	
		チルド	フローゼン
米	スクウェアカットチャック	-	-
	ショルダークロッド	1,650 ~ 1,750	1,550 ~ 1,650
	ショートプレート	1,200 ~ 1,300	1,000 ~ 1,100
	ボンレスショートトリブ(チョイス)	5,800 ~ 6,000	-
	ボンインショートトリブ	-	-
	チャックリブ(チョイス)	3,400 ~ 3,550	3,300 ~ 3,400
	ストリップロイン(チョイス)	3,300 ~ 3,800	-
	リブアイロール(リップオン)	5,000 ~ 5,500	-
	テンダーロイン	5,000 ~ 6,000	-
	ステーキレディ	-	-
産	チャックアイロール(チョイス)	2,200 ~ 2,500	1,750 ~ 2,000
	同(プライム)	2,500 ~ 2,600	1,850 ~ 2,500

【ブロイラー市中現物相場】国産生鮮ムネ、需要期迎え一段

◇国産物 全国的に夏日の日も増え、涼味商材のムネ、ササミが需要期を迎えた。生鮮ムネは日経加重平均の東京相場で3日に517円とジリ高に値を上げている。生鮮モモの動きは鈍化しているものの841円と高値域にある。冷凍モモも需要減などで値を下げた。

◇輸入物 ブラジル産モモ正肉がやや値を下げた。通年でみると需要の低下する夏場に向かっていくことに加え、リオグランデドスル州モンテネグロ市で

の高病原性鳥インフルエンザ発生のため、中国、EUなどがブラジル全土からの家禽肉の輸入を停止した影響もあるようだ。

ブロイラー現物相場

国産冷凍物	
モモ正肉(産地凍結)	590~650
ムネ正肉(〃)	430~450
手羽モト(〃)	290~350
手羽サキ(〃)	玉なし
砂キモ(〃)	玉なし
ササミ(〃)	380~500

輸入物	
米国産モモ正肉(240gUP)	460中心
米国産ジャンボレッグ(350gUP)	350中心
米国産B I L	550~570
ブラジル産モモ正肉	430~440
ブラジル産モモ角切り	450~470
ブラジル産皮なしモモ正肉	470中心
ブラジル産グリラー(1000gUP)	430~450
ブラジル産手羽サキ(50gUP)	600中心
タイ産モモ正肉	480~490
タイ産モモ角切り(25~30g)	460~470
米国産モモ串	玉なし

単位：円/キログラム

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 6月5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 78頭	高値	3,468	2,375	2,144	-	-
		安値	2,002	1,944	1,944	-	-
		平均	2,550	2,144	2,048	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	去 A 182頭	高値	5,405	2,379	2,087	-	-
		安値	2,060	2,052	1,944	-	-
		平均	2,578	2,153	2,046	1,830	-
	去 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
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 14頭	平均	-	-	1,563	1,427	
		頭数	-	-	9	5	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
		頭数	-	-	-	-	
去 B 23頭	平均	-	1,508	1,561	1,471		
	頭数	-	3	10	10		
去 C 4頭	平均	-	-	1,471	1,379		
	頭数	-	-	1	3		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	401 402	932 622	- 210.0	(競り)	(相対)	- 73

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,297	1,636	1,545	1,500	-
	B	-	-	1,511	1,443	1,017
和 去	A	2,385	2,160	1,620	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	948	944
	C	-	-	-	959	924
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,621	1,504	1,401	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	1,715	1,576	1,484	-
	C	-	-	1,498	1,332	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	980	985	894	886	800
	安値	825	788	756	432	292
	平均	879	823	796	777	507
	頭数	(5)	(275)	(238)	(71)	(33)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 6月5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	2,341	2,120	1,919	-	-
(頭数)	(14)	(11)	(1)	(-)	(-)
B	2,141	-	-	-	-
(頭数)	(1)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,331	1,986	1,912	-	-
(頭数)	(26)	(7)	(3)	(-)	(-)
B	1,999	-	-	-	-
(頭数)	(1)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,772	1,672	-	-
C	-	-	1,583	1,588	-
交雑去 B	1,968	1,782	1,700	1,559	-
C	-	1,653	1,684	-	-
豚	-	728	712	627	527

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	6月5日	6月4日	(6月累計)
豚	60,400	54,700	233,300
成牛計	3,750	4,050	15,950
和牛雌	1,000	1,130	4,120
和牛去勢	820	1,000	4,220
乳牛雌	740	680	2,320
乳牛去勢	430	480	1,830
交雑雌	360	360	1,430
交雑去	400	400	2,030

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 6月5日

	1,527円	(前日 1,507円)
東京		
大阪	1,549円	(前日 1,612円)

[豚・全農建値] 6月5日

上	中	取引頭数	市況
820円	795円	1,108頭	強もちあい

と畜 売買	牛 67頭 牛 107頭	豚 50頭 豚 116頭	牛概況 弱もちあい 豚概況 反発
----------	-----------------	-----------------	---------------------

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5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)	- (-)	5,534	-	もちあい
仙台 [中]	707 (709)	662 (634)	322	66	続落
栃木 [地]	822 (792)	792 (774)	1,320	63	急伸
茨城 [地]	827 (816)	803 (789)	948	741	続伸
群馬 [地]	836 (812)	742 (751)	1,984	286	反発
さいたま [中]	814 (809)	794 (797)	195	193	小幅続伸
東京 [中]	823 (831)	796 (811)	932	622	反落
横浜 [中]	823 (806)	796 (784)	614	600	続伸
山梨 [地]	815 (769)	786 (750)	174	148	反発
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	753 (751)	703 (701)	844	218	もちあい
京都 [中]	686 (-)	680 (-)	67	111	もちあい
大阪 [中]	728 (667)	712 (652)	50	84	反発
神戸 [中]	697 (-)	704 (-)	47	125	-
岡山 [地]	666 (680)	665 (663)	221	223	弱気配
広島 [中]	- (732)	- (713)	231	7	-
福岡 [中]	713 (776)	680 (728)	407	76	急反落

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。

[日本食肉流通センター] 5月29日～6月4日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,484,538 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	1,164	1,234	1,275	1,237	67,856
うで	799	852	907	855	112,819
ロース	1,069	1,156	1,177	1,139	175,414
ばら	1,184	1,234	1,274	1,234	140,696
もも	815	842	906	853	153,690
ヒレ	1,102	1,205	1,232	1,201	11,762
セット	1,000	1,063	1,081	1,052	822,301

◇近畿圏 総重量 696,732 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	1,299	1,372	1,299	56,970
うで	792	808	842	813	115,984
ロース	1,069	1,203	1,264	1,186	87,258
ばら	1,226	1,306	1,321	1,288	124,598
もも	767	821	875	825	168,412
ヒレ	1,218	1,311	1,375	1,311	9,792
セット	986	1,043	1,113	1,051	133,718

[食鳥正肉日経相場] 6月4日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京(8社)※休載

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	-	-	-	-
ムネ	-	-	-	-

◇大阪(2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	772	814	1,030	5
ムネ	472	517	607	4

[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	手羽モ	手羽サ	ササミ
高値	1,117	728	550	600	650
安値	750	475	290	360	350
平均	855	524	-	-	-

※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 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