

令和7年
2025年

6月16日
月曜日

第11733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



チリポーク会見、日本市場の展望や今後の取り組みなど説明……P2～3

注目のヘッドライン

チリポーク会見、日本市場の展望や今後の取り組みなど説明

チリの豚肉輸出企業で構成されるチリポークはこのほど、チリ産豚肉を取り扱う日本の企業関係者やメディアなど招いてセミナーを開催。

…詳細はP2～3

ボード・ビアがアジアで初となる「Chefs' Irish Beef Club Japan」を設立

…詳細はP6～7

- ▶ チリポーク会見、日本市場の展望や今後の取り組みなど説明……P2～3
- ▶ [食肉流通C・食肉業界の販売動向] ② 豚肉国産は高値相場への対応異なる、輸入は不安定な仕入状況に懸念……P4
- ▶ 農畜産業振興機構、食肉販売動向調査「牛肉卸売業者 仕向け先別販売割合・取扱状況」③……P4～5
- ▶ デイブレイクが双日食料と販売仲介契約を締結……P5
- ▶ イオンネクスト、「鮮度+」に冷蔵牛肉がラインアップ……P5
- ▶ ボード・ビアがアジアで初となる「Chefs' Irish Beef Club Japan」を設立、新たに3人シェフが加盟……P6～7
- ▶ 「弁当店」の倒産動向—2025年は過去最多ペース、米高騰が追い打ち……P7
- ▶ 鳥貴族が香川県初出店、7月に「香川瓦町店」オープン……P7
- ▶ [輸入牛現物相場] 和牛は伸び悩み、豚は高値継続か……P8
- ▶ [ブロイラー市中現物相場] 和牛5等級は弱い、豚700円以上の相場維持……P8
- ▶ [東京食肉卸売市場] 和牛は伸び悩み、豚は高値継続か……P9
- ▶ [大阪市食肉卸売市場] 和牛5等級は弱い、豚700円以上の相場維持……P9
- ▶ オリジン、トマトのうまみ広がる「旨トマトチキンステーキ弁当」発売……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 13日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 13日……P11



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

新刊 B5判/216頁

定価 5,500円 (税込) (送料別)

食肉通信社

チリポーク会見、日本市場の展望や今後の取り組みなど説明

チリの豚肉輸出企業で構成されるチリポークはこのほど、チリ産豚肉を取り扱う日本の企業関係者やメディアなどを招いてセミナーを開催。これに先立ち、メディアを対象にした会見を実施した。会見ではチリカルネ(チリ肉類輸出業者協会)のファン・カルロス・ドミンゲス会長(写真左)、さらに動物性タンパク質の専門家で、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(同右)が質問に答えた。

—まず、今回の大阪万博でのイベントや東京でのセミナーについて、こうした活動の狙いと意義をおきかせください。

ドミンゲス会長 チリポークでは今回のセミナーのような活動について、チリポークの輸入業者、流通・販売業者の方々との関係強化のために20年以上にわたり行ってきた。市場ごとに特長はあるが、特に日本市場は他の国と違った特長がある。初めてこのようなイベントを行った際に日本のお客さまと実際にお会いして、日本ではどのような製品が求められているかを学ぶことからスタートした。それが非常に重要であり、以降はこうした対面形式でのイベントを行うことで関係の構築、強化を図っている。20年以上前にもどのような製品が日本で必要とされているかを学んだことで、チリでは生産のやり方が変わった。

チリは1980年代後半から、90年代初頭に経済的な門戸を開放したが、その頃すでに隣国のブラジルやアルゼンチンは食肉大国として確固たる地位を築いていた。こうした環境を踏まえ、私たちが同じような競争力を持ち、勝ちに行くには“輸出しかない”というのが一つの事実としてあった。そのためにも日本のようなチリにとって非常に重要な市場に対しては、市場に沿った製品を供給していくことを意識している。

—日本市場の長期的な展望をおきかせください。

ドミンゲス会長 これまでチリポークでは、日本市場に過去25年にわたり向き合ってきたが、その取り組みが今後も変わることはない。ただ、現在大きな課題もある。それは豚肉の生産量自体を増やすことがとても難しくなっていることだ。おかげさまで日本市場に



においてチリポークの需要は増しているが、その全てに対応しきれてないかもしれない。したがって最大の課題は、拡大する需要に応えるために今後数年の生産量を増やしていくことだ。

ジャスティン氏 日本市場は今後直近5年から最長20年を見据えても、やはり現在と同じく豚肉のみならず牛肉、鶏肉も輸入し続けることが予測されている。内需のすべてに応えられるだけの生産量をおそらく国内だけでは賅い切れておらず、例え生産できたとしても、消費者が買い求めやすい価格で提供することはおそらく難しいだろう。では誰から輸入するのか。

日本には二つの主要な貿易パートナーがいる。一つは欧州であり、豚肉輸出国として最大規模を誇る。ただ、最近はどこらかいえば地産地消になっており、欧州域内の内需に応えるために生産するという傾向になっている。もちろん輸出は行いが、ベリーなどを含め、あくまで内需の余剰分を輸出するという状況になりつつある。欧州が今後も日本市場に輸出し続けるかについては現時点では不透明だが、最近の傾向として輸出量は減少傾向だ。

もう一つの主要なパートナーは米国であり、これまで多くの豚肉を日本に輸出してきた。ただ、現政権になって豚肉を日本に輸出していく中でこういった条件になっていくか読めない。当然、米国の豚肉生産者はこれまでと変わらず日本に輸出していきたい意思はあると思うが、どちらかといえば、2国間の通商政策に関わることであり、全体の貿易からみれば、電子部品や鉄鋼、自動車などの戦略的な品目と比べて、豚肉は大きな存在ではない。

では、その二つの主要国を除外すると、誰が豚肉を日本に確実に輸出できるかといえば、残るのはカナ

ダ、ブラジル、チリとなる。日本としては、やはり継続して豚肉を輸入したいので、こういったオプションがあるわけだが、これまでよりも選択肢の幅が狭くなるのは事実だ。

—これまで日本市場の特徴に合わせて具体的などのような取り組みを行ってきましたか。

ドミンゲス会長 市場に合わせた対応を行うため、二つのステップを踏んで進めてきた。一つ目は、最初は学びの段階だったので、日本や韓国の市場ニーズを踏まえ、豚の品種改良などを進めた。次に実際に食肉加工を行う中で豚のサイズも改良した。もともとはより大きくさせるために重くて大柄な豚を使っていたのだが、どちらかといえば小型の豚にしていった。

二つ目はまだ継続中のものだが、生産方法を変えている。これは豚肉に限らず、他のさまざまな農産物にも当てはまる。どれくらい生産するかという単純に量で判断するのではなく、どういった形で生産しているか。例えば豚肉に関して、サステナブルなやり方で生産されているか、豚の健康はどうか。抗生物質は使用しているのか。こういったところだ。それまではどちらかといえば量を意識してきたのだが、現在どういった形で生産しているかにシフトしている。今後は質を追求しながら、どう生産量を増やしていくかに取り組む必要がある。

—人手不足が進む中、例えば多様なスペックへの対応などを含めた加工工場における生産の展望についてはいかがですか。

ドミンゲス会長 さまざまな技術への投資が全般的に促進されており、チリでも現在進めているが、労働力不足は世界的な問題だ。私たちも豚肉の販売・輸出の競争力を上げるためにこれまでかなりの投資を行ってきた。ただ、あまり投資をし過ぎると、今度は価格面という意味において、例えばブラジルや米国、メキシコなどといった輸出国に勝つことは難しい。

一方、チリが持つさまざまなメリットもある。FTAもそうだし、衛生面においても地理的な特長により疾病などが入りにくいという、他国にないメリットがあり、他国が輸出できないような輸出先にも輸出可能だという強みもある。多額の投資はしつつ、それをさらにより良い市場に向けて豚肉を販売していくことで収益のバランスをとっていくことが求められる。

ジャスティン氏 豚肉の生産コストに多額の投資をしているが、それに見合う価格で販売できている国

が二つある。それがデンマークとオランダだ。必要性があればそれに対応するための開発や投資が進む良い例だ。それだけのコストをかけてもしっかりと収益を上げている。必要なソリューションのための技術導入にかけたコストをどれだけスピードアップして落とし込み、リターンにつなげるか。このスピード感が最も重要だと考えている。

—BtoCを含めた今後の活動についてはいかがですか。

ジャスティン氏 輸入業者が BtoCのビジネスを行うことは不可能ではなく、成功例もあるが、基本的にはとても難しい。むしろBtoCの取り組みより、その地域の輸入業者のパートナーから地域の情報を吸い上げる方が重要だ。例えば日本市場におけるトレンドや消費者の好み、購買力はどうかといった情報だ。これは世界的にいえることであり、地域のパートナーがこういったことを提供できることが必須といえる。

ドミンゲス会長 チリには日本市場への供給において、地政学的なハンデがあり、チルド製品を供給することは難しい。これは競合国である米国やカナダ、メキシコに比べ、直接エンドユーザーや消費者にダイレクトに届けるのが難しいことを意味する。

ただ、料理を作って提供する際に消費者が知りたいのは、この食材はどこから来たかということであり、原産国を知ってもらうことは重要だ。例えば、牛肉では日本の消費者には国産牛肉に加え、オーギー・ビーフなどが良いという認識が浸透していると思う。同様に例えばソーセージやトンカツなど、豚肉を使用したメニューが出た時に、チリ産なら良いものだという認識を持っていただきたい。そうなるためには国がもっとPRするべきだろう。

また、相互で情報を共有することも重要だ。例えば、日本では「ウインナー」の人气が非常に高く、チリからも輸出を行っている。10年前には、チリの誰にきいても「そんなものは知らない」という存在だったが、日本向けのウインナーを作っているうちに、これはチリ国内でも売れるのではと考え、実際出してみたらソーセージのカテゴリーで一番人気になった。同じような例がトンカツでもあった。日本から学んだものを日本市場にフィードバックするだけでなく、同じようなことをチリでも展開することで、より双方向なものになる。

【食肉流通C・食肉業界の販売動向】②豚肉 国産は高値相場への対応異なる、輸入は不安定な仕入状況に懸念

国産豚肉の枝肉相場は昨年の高騰に比べて落ち着いてはいるものの、積極的な販売を展開するには、まだ高い水準であるという意見が多くあった。しかし、荷の引き合いはあり、需給はタイト気味であるとする報告も多くあった。一方で、仕入セット価格に対してパーツ販売価格が安いため、利益が取りにくく、荷の動きも鈍いとの報告も一部であった。輸入豚肉については、仕入価格の相場高が続くのに加えて、通関遅れなどにより契約通りの納品に不安な状態が続いているため、得意先に販促の提案がしにくいとの報告が多くあった。このため、国産豚の安い部位、さらには鶏肉に替えて提案していくとの報告があった。

また、国産豚肉をフルセットで仕入れてパーツ販売している食肉事業者からは、売りにくいロースなどの評価(売価)を下げる一方、バラの評価を上げて販売を展開しているとの報告もあった。食肉事業者の主な声は次のとおり。

〈食肉事業者の主な声〉国産豚肉の販売は、GW期間も含めて順調である。大貫(繁殖豚などの規格

外の豚)の価格が上昇し、つられて一般豚のウデとモモの評価が上昇している。その半面、ロースの評価を下げている(養豚事業を有する食肉事業者)▷国産豚肉の販売では、ロースの価格を下げると動く。当社では、ロースとカタロースの評価を下げる一方で、バラの評価は上げている。ウデとモモの評価はそのままとしている▷当社では、国産豚肉のセット仕入価格が高い中でパーツ販売価格は安く、当社の利益率は低迷し、結果、国産豚肉の荷動きは鈍かった。その中で動きのよい部位は、低級部位であった▷昨年は、国産豚肉の相場が高くて大きな赤字を出してしまった。このため、量販店との年間契約の更新に合わせて、相場に応じた値上げができるように契約での指標の係数の変更をお願いしている(大手加工メーカー)▷所得が物価に追い付かない状態が続く中で、安価な商材としてメキシコやブラジルの豚肉を拡大したいと思っている。米国の関税問題がカナダ産豚肉にどう影響するかも日本にとって重要なカギとなる(食肉加工メーカー)(連載続く)

農畜産業振興機構、食肉販売動向調査 【牛肉卸売業者 仕向け先別販売割合・取扱状況】③

2024年度下半期の卸売業者における冷蔵牛肉の仕向け先別販売割合の実績(重量ベース)をみると、全ての区分で「量販店・食肉専門店」が最も多かった。前期(24年度上半期)と比べると、和牛で「外食店」が1.4ポイント、「食肉加工業者」が10.6ポイント低下した一方、「量販店・食肉専門店」が3.9ポイント、「2次卸売業者」が9.1ポイント上昇した。

「外食店」の内訳をみると、和牛、交雑牛、乳用牛、輸入品とも「焼き肉店」が最も多かった。次位は、和牛、交雑牛で「ホテル」、乳用牛は「ファミリーレストラン」、輸入品は「ステーキ店」であった。

「食肉加工業者」の用途は、主に「ハンバーグ」「ハム・ソーセージ」「レトルト食品」などとなっている。また、その他の用途として、「ローストビーフ」など

が挙げられた。

なお、冷蔵品の取扱割合は、和牛が77.9%(前期から2.2ポイント上昇)、交雑牛が82.7%(1.2ポイント上昇)、乳用牛が52.9%(9.0ポイント低下)であった。

24年度下半期の卸売業者における冷凍牛肉の仕向け先別販売割合の実績(重量ベース)をみると、和牛、交雑牛、輸入品で「外食店」、乳用牛で「量販店・食肉専門店」が最も多かった。前期(24年度上半期)と同傾向となった。「外食店」の内訳は、和牛・交雑牛は「焼き肉店」「すき焼き・しゃぶしゃぶ店」の順で多く、この二つで6割強、乳用牛は「すき焼き・しゃぶしゃぶ店」「ホテル」で5割弱を占めている。一方、輸入品は最多の3割強を占める「焼き肉店」の他は、他の区分と比較して仕向け先の割合が分散され

ている。

「食肉加工業者」の用途は、すべての区分で「ハンバーグ」が最も多く、次いで乳用牛を除いて「レトルト食品」などとなった。乳用牛の次位は「ハム・ソーセージ」であった。また、その他の用途として、冷蔵と

同様に「ローストビーフ」などが挙げられた。

なお、冷凍品の取扱割合は、和牛が22・1%（前期から2・2ポイント低下）、交雑牛が17・3%（1・2ポイント低下）、乳用牛が47・1%（8・9ポイント上昇）であった。（連載続く）（農畜産業振興機構）

デイブレイクが双日食料と販売仲介契約を締結

デイブレイクはこのほど、双日食料(株)と販売仲介契約を締結した。双日食料は、冷凍技術を活用することによる食品卸ビジネスの付加価値向上を目指し、独自の冷凍技術を有するデイブレイクに着目。「アートロックフリーザー」のあらゆる食品への高い品質保持技術は、双日食料が取引する幅広い顧客にとって、事業拡大や新たな展開を促す契機になると評価した。

一方、デイブレイクにとっても、双日食料が有する国内外の多彩な食品関連の事業者との接点は、事業拡大とグローバル市場進出の加速につながると期待している。こうした双方の事業成長を見据え、高品質な冷凍食品市場の発展を目指して、2025年3月に販売仲介契約を締結した。仲介契約の下、双日食料は、飲食業、小売業、食品メーカーなど、国内外の幅

広い顧客基盤に対し、デイブレイクの高品質な冷凍技術を積極的に紹介した。

デイブレイクは、事業者のニーズに応じた最適な冷凍ソリューションを提供し、商品品質の向上、生産効率化、事業成長を支援する。デイブレイクの冷凍ソリューションの導入を通じて事業者の商品力や付加価値を最大限に引き出すとともに、生産効率を向上させ、食品卸ビジネスの拡大や新規開拓を実現する。

今後は、それぞれの強みとネットワークを最大限に活用し、国内市場に加え米国やアジアなど海外市場への展開も視野に入れ、高度な冷凍技術と高品質な冷凍食品の流通拡大に取り組んでいる。また、食品流通における課題解決やサステナビリティも実現し、食品業界のさらなる成長に貢献することを目指す。

イオンネクスト、「鮮度+」に冷蔵牛肉がラインアップ

イオンネクスト(株)（千葉市美浜区、バラット・ルパーニ社長）はこのほど、イオンのネット専用スーパー「Green Beans」で、1週間鮮度保証の「鮮度+」のラインアップに、冷蔵の牛肉およびまぐろ刺し身用を新たに追加し、発売開始した。

これまで同社では、野菜、豚肉、魚を対象に1週間の鮮度保証を実施、多くのお客から「長持ちして鮮度が良い」「ストックができて便利」と好評を博してきた。

今回、鹿児島で育った雌牛限定の黒毛和牛「さつま姫牛」、豪州のオーガニック認定された農場で牧草とハーブを食べて育った「オーガニックビーフ」と、“生”のまま空輸した本まぐろも、徹底したコールドチェーンの実現や商品の特性に合わせた特殊パッケージの採用などにより、1週間鮮度保証で届ける。

商品概要は次のとおり。

【鮮度+】【冷蔵】鹿児島県産 さつま姫牛モモかたまり200～300g（100g当たり税込み1078円=上写真）、【鮮度+】【冷蔵】オーストラリア産オーガニックビーフサーロインステーキ200g（100g当たり862円）、【鮮度+】【冷蔵】オーストラリア産オーガニックビーフモモステーキ用（ランプ）200g（100g当たり808円=下写真）



ボード・ビアがアジアで初となる 「Chefs' Irish Beef Club Japan」を設立、新たに3人シェフが加盟

アイルランド政府食糧庁Bord Bia (ボード・ビア) は11日、アジアで初となる「Chefs' Irish Beef Club Japan」の設立発表会を実施した。同クラブの設立発表会は、農業・食糧・海洋省のマーティン・ヘイドン大臣(写真左)が率いるトレードミッションの一環として、東京都内のレストラン「ザ・モメンタム・バイ・ポルシェ」で行われ、レストランテ・ラ・ビスポッチャの井上裕基氏(右から2人目)、The Momentum by Porscheの林祐司氏(左から2人目)、Trattoria Da KENZOの西沢健三氏(右)の3人が日本人シェフとして初めて同クラブに加盟することを発表した。

「Chefs' Irish Beef Club」は、アイリッシュグラスフェッドビーフの高い品質とおいしさ、そしてサステナビリティを支持する世界のトップシェフが集うクラブ。同クラブは、ヨーロッパや中東における、アイリッシュグラスフェッドビーフの認知拡大に大きく貢献しており、今回アジアで初となる日本へ、その活動範囲を広げることになった。

2024年、アイルランド産牛肉の日本向け輸出は3400t以上、輸出額は約2500万ユーロ(約41億円)に達し、前年比約26%の増加となった。ボード・ビアは、今回のクラブ設立を機に、今後、日本市場での成長を加速させ、アイリッシュグラスフェッドビーフのさらなる認知拡大と普及を図っていく。

ヘイドン大臣は、同クラブの設立について、「アイリッシュグラスフェッドビーフは、日本市場で確実に存在感を高めている。今回日本でChefs' Irish Beef Clubを発足できたことは、プレミアムアイリッシュビーフが国際的に高く評価されている証しである。3人の優れた日本人シェフのサポートは、アイルランド産ビーフの品質の高さを力強く裏付けている」と語っている。さらに大臣は、アイルランド産ビーフの地理的表示保護(PGI)登録について、日本当局へ正式に提出したことを明らかにし、今後数カ月以内の認可を期待していると述べた。

The Momentum by Porscheの林シェフは、「このような名誉あるクラブに参加でき大変光栄。マーティン・ヘイドン大臣を迎え、東京でおいしいアイリッシュビーフを提供でき、とてもうれしい。アイルランド

CHEFS' IRISH BEEF CLUB



を訪れた際、家畜が緑豊かな牧草地でストレスなく暮らしている姿をみて、動物福祉の高さに感銘を受けた」とコメントしている。また、ボード・ビアのジム・オトゥールCEOは、日本における肉の嗜好^{しこう}の変化について、「日本では歴史的に穀物肥育牛が好まれてきたが、最近ではアイリッシュグラスフェッドビーフをはじめとする牧草牛の香りを好む消費者が増えている。ボード・ビアの市場調査でもその傾向が明確に現れている。日本のトップシェフたちがアイルランド産ビーフを使用している事実は、農場から食卓まで一貫した品質への信頼の証し。日本市場におけるアイリッシュビーフの新たなチャプターの始まりを示している」と述べている。

また、レストランテ・ラ・ビスポッチャの井上シェフは「われわれのレストランでは、2017年からアイルランド産のヘレフォード牛を提供している。また最近は、昨年から日本で取り扱いが開始されたデクスター牛も使用している。世界中のさまざまなビーフを取り扱ってきたが、アイリッシュグラスフェッドビーフは最高の品質で、お客さまにも大変好評だ」と語った。

デクスター牛はアイルランド原産の希少な品種で、完全な牧草飼育による高タンパクな赤身肉として知られており、肉質は豊かな風味と美しい霜降りが特長で、その品質と味わいは非常に高い評価を受けて

いる。現在、アイルランドから日本とベルギーに輸出されている。日本市場はこれまで、牛タンなどの内臓部位の主要輸出先として重要な役割を担ってきたが、近年ではプレミアムビーフの輸出先としても存在感を高めている。19年に発効した日EU経済連携協定(EPA)により、欧州産ビーフの関税が段階的に引き下げられていることも、この流れを後押ししている。

首都圏を中心に約50店舗を運営する、牛タン専門店「ねぎし」では、アイルランド産ビーフの日本への輸入開始当初から、同ビーフの牛タンを使用。25年内には、関西エリアで初となる大阪での新店舗オープンも予定されており、日本各地でアイリッシュグラスフェッドビーフの存在感が着実に広がっている。

「弁当店」の倒産動向ー 2025年は過去最多ペース、米高騰が追い打ち

帝国データバンクは8日、「弁当店」の倒産動向(2025年1~5月)について調査・分析を行った。概要は次の通り。

2025年1~5月に発生した、駅弁や仕出し弁当を中心とした「弁当店」の倒産(負債1千万円以上、法的整理)は22件となった。24年の同期間(21件)を上回るペースで推移しており、このペースが続けば25年は前年をさらに上回り、通年で過去最多を更新する可能性がある。

弁当店では、会議や法要、冠婚葬祭といった大口の受注や、高単価な弁当のニーズが縮小したことに加え、テレワークなどで事業所向けのランチ弁当需要も減少し、法人向けをメインとする仕出し弁当や日替わり弁当などの商圏は縮小傾向が続いている。21年以降は原油高や食材価格の高騰に直面。早朝対応が必要なことから人手不足も深刻化し、厳しい経営を余儀なくされた。近時は食材の中でも特に「米」の高騰が弁当店の経営を大きく圧迫しており、事業を諦めるケースが目立ち始めている。

こうしたコスト高を受けて、弁当店でも価格転嫁を進めてきたものの、スケールメリットを生かした大手と、地元密着型の「街の弁当店」との間で収益力の

格差が広がりつつある。弁当事業を手がける企業の損益状況を見ると、24年度は45・0%が前年度から「増益」となった。一方で、「減益」(21・7%)は2年ぶりに上昇、「赤字」(30・2%)は2年連続で低下したものの、赤字・減益を合わせた「業績悪化」の割合は51・9%と半数を占めるなど2極化が進んだ。特に、原価構成に占める食材費の割合が非常に高い中小の弁当店で、米価格の高騰が採算悪化に直結し、減益や赤字となったケースが目立った。また、500円以下での値付けも少なくないスーパーやCVSなど「ワンコイン弁当」との競争を背景に、値上げが進まず収益力が低下した弁当店もみられた。

足元では、安価な備蓄米が放出されたものの、「品質維持のためには新米を使いたい」との声もあり、米をめぐる弁当店の思惑は複雑な様子もみられる。ご飯を同じ分量で盛り付けるほか、廃棄ロスを減らすことでコストを削減し品質を維持する動きや、食品スーパーに出品するなど新たな販売機会を模索する取り組みも進んでいる。ただ、多くの弁当店では食材や包装資材の価格上昇分を売価に十分転嫁できる状況にはなく、採算面での課題は残ったままとまっている。

鳥貴族が香川県初出店、7月に「香川瓦町店」オープン

鳥貴族(大阪市浪速区、江野澤暢男社長)は7月3日、香川県初出店となる「香川瓦町店」(高松市、運営元=グラッド)をオープンする。鳥貴族は390円(税込み)均一の焼き鳥チェーン。オープンを記念し

て、7月3、4日はドリンク全品税別99円(税込み108円)キャンペーンを実施する。鳥貴族は5月末現在、全国663店舗を展開している。

【輸入牛現物相場】

豪州産は順調な売れ行きも、本格的な梅雨入りで消費減に懸念

豪州産チルドは引き続き、カタ、モモ中心の引き合い。相場は前週からやや下落～同水準だが、荷余り感はなく、バランス良く売れている。ランプやキューブロールは欠品もみられ、逼迫^{ひっばく}している。一方、米国産は荷動きが停滞傾向。

豪州産フローズ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。米国産はショートプレート^{ひっばく}の在庫量が多く、1千円を下限に提案されているが、大口取引などでは3桁での取引も

散見される。しかしながら引き合いはそこまで強くない。

全国的な梅雨入りによって、国内消費は悪化が予想される。一方、産地の買い付けはというと、米国産はコスト上昇に伴い現地価格が上昇傾向で、そもそも自国内でも牛肉離れがみられる。米中貿易問題によって行き場を失った、値頃感のあるアイテムが散発的に出てきているが、ゆくゆくはコスト増を要因として全体的な仕入相場が上がっていくだろう。豪州産は現在、多数の国からの引き合いに対応しており、現地相場は上昇傾向。しかしながら現在をピークに、今後は米中貿易問題が落ち着き出すと次第に相場が下落するのではとみられている。

【輸入牛肉現物相場】 円/キロ

		グラス	ショートグレイン
豪州産	トップサイド	1,360 ~ 1,450	1,410 ~ 1,500
	シックフランク	1,330 ~ 1,450	1,500 ~ 1,550
	アウトサイド	1,270 ~ 1,350	1,380 ~ 1,450
	ポイント	1,250 ~ 1,350	1,350 ~ 1,400
	ナーベル	1,120 ~ 1,250	1,180 ~ 1,250
	ランプ	1,600 ~ 1,650	1,900 ~ 1,950
	クロッド	1,270 ~ 1,400	1,340 ~ 1,400
	チャックロール	1,420 ~ 1,550	1,550 ~ 1,650
	チャックテンダー	1,420 ~ 1,600	1,600 ~ 1,700
	キューブロール	3,200 ~ 3,500	3,970 ~ 4,600
C	ストリップロイン	2,180 ~ 2,400	2,450 ~ 2,700
	テンダーロイン	3,950 ~ 4,500	4,700 ~ 4,800
豪州産	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	1,350中心	-
	ナーベル	980 ~ 1,150	-
	カウミート	980 ~ 1,200	-
F	トップサイド	1,300 ~ 1,650	-
	シックフランク	-	-

		チルド	フローズン
米国産	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	1,150 ~ 1,250	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)	3,200 ~ 3,400	3,300 ~ 3,400
	ストリップロイン(チョイス)	3,300 ~ 3,800	-
	リップアイロール(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)	1,950 ~ 2,450	1,650 ~ 1,850
	同(プライム)	2,500 ~ 2,600	1,850 ~ 2,500

【ブロイラー市中現物相場】 国産生鮮モモ高値もあり動き一層鈍化

◇国産物 涼味商材としての需要増もあり、生鮮ムネ、ササミの動きが良い。生鮮ムネはジリ高で推移し、日経加重平均の東京相場が10日に523円となった。生鮮モモも夏場の需要のやや薄い時期に837円でおおむねもちあい。相場高も影響し、動きが一層鈍化している。

◇輸入物 各国産、各部位ともおおむねもちあい。ブラジルでの鳥インフル発生もあり

ブロイラー現物相場 単位:円/キロ	
国産冷凍物	
モモ正肉(産地凍結)	630~680
ムネ正肉(〃)	440~460
手羽モト(〃)	290~350
手羽サキ(〃)	玉なし
砂キモ(〃)	玉なし
ササミ(〃)	380~500

り、代替需要増を見込んでタイ産地のオファーは強気だが、夏の行楽シーズンまでは需要が薄いこともあり、相場には大きな影響は与えていない。

単位:円/キロ

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BIL	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

【東京食肉卸売市場】和牛は伸び悩み、豚は高値継続か

[牛] 前週、和牛は弱含み。共励会などのイベント開催時や、銘柄によっては高値となるものの、5等級で品質が良いものでも価格が伸びておらず、2400円を切る日も出てきた。梅雨に加え、都議選を前に模様眺めムード。3等級は1900円台で推移している。乳牛の品不足もあり交雑牛の引き合いは強いが、末端との価格の乖離も続いており、相場は落ち着いている。

部分肉の動きをみると、交雑牛は全体的に動いており、バラはやや値を上げているが、ロースやカタロースは低調。和牛は引き続き高単価部位は不調だが、安価な部位は動いており、この傾向が強まっている。関東は梅雨入りしたが、今週は一気に気温が上がると予想されている。小売では30℃を超えると、暑さを避けるため昼間の来店客数が減る傾向があることから、荷動きのさらなる停滞が懸念される。

今週、東京市場の上場は平均400頭ほどが予定されている。和牛去勢A5は2300～2400円、A4は2

千～2100円、A3は2千円前後、交雑牛去勢はB4が1600～1700円、B3が1500～1600円の弱もちあいが予想される。

[豚] 関東地方も梅雨入りとなり、行楽需要などにも一服感がみられる。しかし、6月に入って全国的に出荷頭数がさらに減少傾向となっており、全国と畜頭数は5万頭台半ばの日もみられる。

こうした状況下で枝肉相場は引き続き高値を維持しており、前週も上物価格は800円を超える相場が継続した。想定以上に出荷頭数の減少幅が大きく、相場が急騰している。

とはいえ、不需要期で末端消費は鈍く、荷動き自体が良いわけではない。価格と荷動きとの乖離がみられ、一部では輸入ポークへと需要がシフトするケースも散見される。高騰する相場への反動から、今後は若干下げてくる可能性もあるものの、当面は出荷頭数が低水準で推移すると予想されるだけに、多少の上げ下げはあっても基本的には高値継続か。

【大阪市食肉卸売市場】和牛5等級は弱い、豚700円以上の相場維持

[牛] 全国的にも和牛5等級の相場が低迷しているが、東京市場と比べてもさらに弱気に感じられる大阪市場の枝肉相場。一方で和牛4等級については堅調な価格を維持しており、5等級に迫る、あるいは物によっては5等級の価格を上回っている。

交雑牛については、こちらは東京市場の水準も上回る高値を形成しており、販売者の低価格志向がうかがえる。

6月中は厳しい市場環境が続くと予想されるため、高価格帯の和牛5等級は伸び悩むだろう。その分、和牛4等級や交雑牛に引き合いが集まりそうだ。

[豚] 前週は上場頭数が多くなかったこともあって、価格は700円を上回るかなりの高値となった。今週も変わらず頭数不足による高騰が続くとみられることから、引き続き700円以上の価格となりそうだ。

オリジン、トマトのうまみ広がる「旨トマトチキンステーキ弁当」発売

弁当・総菜専門店「キッチンオリジン」「オリジン弁当」を展開しているイオングループのオリジン東秀(株)(東京都調布市、後藤雅之社長)は、12日から、「旨トマトチキンステーキ弁当」(税込み734円)を発売した。ジューシーな鶏モモ肉を使用し、注文を受けてから一つひとつ丁寧にフライパンで焼き上げる。ソース

は、なす・ズッキーニ・赤パプリカ・黄パプリカの彩り豊かな4種のグリル野菜が入った、にんにくを効かせたトマトベースの特製ソースで、にんにくの香りとトマトの酸味が食欲をそそる一品となっている。さらに、自身フライ・えびフライ・から揚げの入った「DX旨トマトチキンステーキ弁当」(993円)も同時発売した。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 6月13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 71頭	高値	2,919	2,325	2,003	-	-
		安値	2,052	1,944	1,836	-	-
		平均	2,372	2,104	1,959	-	-
	雌 B 2頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	1,782	1,090	-
	去 A 187頭	高値	3,176	2,272	2,096	1,873	-
		安値	2,052	1,966	1,941	1,145	-
		平均	2,368	2,091	1,975	1,586	-
	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 10頭	平均	-	1,609	1,494	1,411	-
		頭数	-	3	4	3	-
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 B 28頭	平均	-	1,543	1,510	1,401	-
		頭数	-	9	14	5	-
去 C 6頭	平均	-	-	1,475	1,369	-	
頭数	-	-	2	4	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	336 400	756 746	- 167.5	(競り)	(相対)	
				-	6	75

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,479	1,809	1,492	1,405	-
	安値	-	1,538	1,480	1,425	1,152
和 去 A	高値	2,358	2,210	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	-	1,005
	安値	-	-	-	1,052	977
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	-	-	1,529	1,218	-
	安値	-	-	1,468	1,129	-
交 去 B	高値	-	-	1,537	1,495	-
	安値	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	853	977	907	862	734
	安値	799	767	743	562	464
	平均	834	799	775	737	564
	頭数	(8)	(257)	(331)	(109)	(41)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	877	-	-	-
	安値	-	877	-	-	-
	平均	-	877	-	-	-
	頭数	(-)	(6)	(-)	(-)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 6月13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	2,409	2,165	1,962	-	-
(頭数)	(13)	(6)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(1)	(1)	(-)	(1)	(3)
和 去 A	2,293	2,081	1,931	-	-
(頭数)	(20)	(7)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	1,299	-
交雑雌 B	1,973	1,676	1,612	-	-
C	-	-	1,507	-	-
交雑去 B	-	1,744	1,631	1,513	-
C	-	1,585	1,633	-	-
豚	-	778	765	730	632

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	6月13日	6月12日	(6月累計)
豚	56,200	61,600	589,400
成牛計	3,580	3,850	40,180
和牛雌	940	980	10,490
和牛去勢	650	1,030	10,580
乳牛雌	430	600	5,570
乳牛去勢	310	480	4,280
交雑雌	560	320	3,940
交雑去	690	440	5,310

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 6月13日

	1,459円	(前日 1,503円)
東京		
大阪	1,561円	(前日 1,606円)

[豚・全農建値] 6月13日

上	中	取引頭数	市況
798円	777円	1,106頭	続落

と畜 売買	牛 60頭	豚 118頭	牛概況	もちあい
	牛 102頭	豚 100頭	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] 6月13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]	713 (713)	- (-)	-	-	もちあい
仙台 [中]	753 (769)	716 (706)	446	102	反落
栃木 [地]	811 (833)	784 (784)	1,290	27	反落
茨城 [地]	806 (824)	766 (787)	1,090	468	続落
群馬 [地]	774 (820)	687 (690)	1,806	236	反落
さいたま [中]	785 (798)	782 (782)	176	175	下押し
東京 [中]	799 (800)	775 (777)	756	746	もちあい
横浜 [中]	811 (819)	774 (783)	634	601	続落
山梨 [地]	- (841)	- (786)	90	6	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	799 (777)	756 (752)	888	221	続伸
京都 [中]	712 (743)	676 (718)	40	75	もちあい
大阪 [中]	778 (-)	765 (701)	118	54	まちまち
神戸 [中]	789 (708)	780 (721)	-	48	上伸
岡山 [地]	710 (693)	705 (674)	298	232	強気配
広島 [中]	764 (-)	727 (-)	235	38	もちあい
福岡 [中]	750 (747)	716 (715)	482	53	強もちあい

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] 6月6日～6月12日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,734,685 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	1,188	1,260	1,308	1,258	77,526
うで	821	890	935	887	138,617
ロース	1,096	1,188	1,274	1,192	143,824
ばら	1,242	1,292	1,369	1,298	165,529
もも	805	839	900	842	207,489
ヒレ	1,058	1,196	1,455	1,227	12,078
セット	1,074	1,102	1,164	1,110	989,622

◇近畿圏 総重量 734,798 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	1,242	1,382	1,408	1,363	56,662
うで	799	842	872	842	131,630
ロース	1,140	1,253	1,318	1,248	88,033
ばら	1,266	1,331	1,376	1,332	120,979
もも	818	864	903	859	183,238
ヒレ	1,210	1,404	1,428	1,360	12,894
セット	1,037	1,160	1,212	1,147	141,362

[食鳥正肉日経相場] 6月12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	740	837	1,007	168
ムネ	473	527	662	179

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	753	821	1,030	3
ムネ	481	531	616	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 6月12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	1,116	728	550	600	650
安値	720	475	290	360	350
平均	849	535	-	-	-

※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)

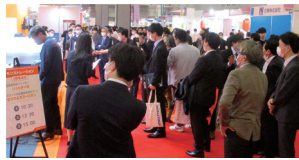
銘柄豚肉 ガイドブック

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
鏡見 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