

令和7年
2025年

6月26日
木曜日

第11741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



日本食肉市場卸売協会が定時総会を開催……P2

CONTENTS

- ▶ 日本食肉市場卸売協会が定時総会、小川晃弘氏が新会長に就任……P2
- ▶ 日本ハムが第80回定時株主総会を開催……P3
- ▶ 伊藤ハム米久ホールディングスが第9期定時株主総会を開催……P3
- ▶ [都内輸入食肉在庫・5月] 牛肉在庫量は前年同月比5・7%増……P3
- ▶ 和牛マスター輸出拡大コンソーシアムが、アニマルウェルフェア等研修会を開催……P4~5
- ▶ プリマハムが定時株主総会を開催、取締役役に千葉社長ら再任、新任取締役役に鯛氏……P5
- ▶ [SM販売統計調査5月] 畜産品の売上高は前年同月比4・4%増……P6
- ▶ [JCA・5月] 豚肉、鶏肉好調も牛肉、加工品の動き鈍く5・9%増……P6
- ▶ ニュージーランド、新たな畜産物のグラスフェッド認証制度を発表……P7
- ▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】Cは全体的に堅調、Fはやや緩む……P8
- ▶ 【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……P8
- ▶ [POSランク5月中華総菜製品]「中華名菜 酢豚」が首位……P8
- ▶ 中華総菜製品5月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]26日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]26日……P11

注目のヘッドライン

日本食肉市場卸売協会が定時総会、小川晃弘氏が新会長に就任

日本食肉市場卸売協会は25日、第65回定時総会を開催し、令和6年度決算承認、7年度会費の額および納付方法の決定、役員報酬、役員選任などの上程議案を承認した。

…詳細はP2

和牛マスター輸出拡大コンソーシアムが、アニマルウェルフェア等研修会を開催

…詳細はP4~5

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



日本食肉市場卸売協会が定時総会、小川晃弘氏が新会長に就任

日本食肉市場卸売協会は25日、第65回定時総会を東京都内で開催し、令和6年度決算承認、7年度会費の額および納付方法の決定、役員報酬、役員選任などの上程議案を承認したほか、6年度事業報告、7年度事業計画および収支予算について報告した。任期満了に伴う役員改選では、小川一夫会長(上写真)が退任。新会長に、小川晃弘氏(下写真)が選任された。

冒頭、小川一夫会長は「諸物価は高止まりし、牛肉の価格は長期にわたり弱含みで推移しており、われわれ食肉卸売市場を運営するものにとって、大変厳しい状況が続いている。豚熱の感染拡大、トランプ関税の影響、食肉の輸出関連など、課題は山積みである。困難な時期にこそ、会員一丸となって課題に対応する必要がある」と述べた。

7年度事業計画では、公益目的事業として、M-NETシステム(MeatMarketNetworkSystem)を利用して、会員市場における取引関係情報の収集、取りまとめを行い、同協会のHPで公表する。また、市場で形成された枝肉情報に加え、各種の食肉市場関連の調査研究および情報提供に努める。

食肉卸売市場機能強化事業(農畜産業振興機構事業)として、食肉卸売市場の機能(情報機能、決済機能、品質管理の高度化)を強化し、国民食生活の安定とわが国の食肉流通および家畜生産の安定を図る。食肉情報等普及・啓発事業として、日本食肉協議会の助成を受け、広く国民一般に対し、食肉卸売市場の社会的役割に関する理解の向上を主目的に据えながら、食肉の処理・流通事情、食肉の品質や表示に関する事項、食肉の保存・管理の方法などの情報知識を提供する。その他の事業では、市場流通振興対策事業として、会員市場における肥育牛、肥育豚の集荷増強対策、食肉の安全衛生対策、市場流通振興対策、食肉市場経営基盤強化対策、有料職員表彰、研修会の開催などを実施する。

退任のあいさつでは、小川一夫会長は「平成23年6月に副会長に、令和2年7月に会長に就任した。14年間、皆さまのご支援により無事務めることができた。この間には、東日本大震災や新型コロナウイルス、豚熱など、さまざまな困難を乗り越え今日に至る。



皆さまのお力添えのたまものであると感謝している。当協会の使命である国内の食生活の安全と国内畜産のさらなる発展に向け活躍されることを期待している」と述べた。



また、新会長就任に当たっては、小川晃弘新会長が、「昨今の食肉業界を取り巻く状況は、物価高により牛肉消費が減退し、円安や国際情勢の不安定化などで配合飼料や生産資材の価格が高騰するなど、対応すべき課題が山積みになっている。このような中、前会長の意思を引き継ぎ、微力ながら当協会の会長に就任し、身が引き締まる思いである。当協会の会長として、協会が直面する課題の解決に尽力していく運営にご協力お願い申し上げます」とあいさつを行った。



新役員体制は次のとおり。

[会長] 小川晃弘(新任) [副会長] 山本三男(新任)、成田英樹、丸橋弘資 [専務理事] 廣川治 [理事] 中里昌弘、山口義行、鈴木義正、宮田典幸、中筋裕輝、田中要(新任)、佐藤大二郎(新任)、本多由和(新任)、大野高志、杉崎知己 [監事] 金子健司、菊地令、関根隆太

日本ハムが第80回定時株主総会を開催

日本ハムは25日、大阪市北区のブリーゼタワー（サンケイホールブリーゼ）で第80回定時株主総会を開催し、会場には102人が出席した。第80期（2024年4月1日～2025年3月31日）事業報告、連結計算書類およびその内容報告、会計監査人および監査役会の第80期連結計算書類監査結果報告などを行った。

決議事項では取締役8人の選任、監査役1人の選任を諮り、いずれも原案通り承認された。

このうち、取締役では社外取締役（独立役員）として小山正彦氏が新たに就任。監査役には小田信夫氏が就任した。

伊藤ハム米久ホールディングスが第9期定時株主総会を開催

伊藤ハム米久ホールディングスは25日、ホテル雅叙園東京で第9期定時株主総会を実施し株主56人が出席した。株主総会では定款一部変更、取締役（監査等委員である取締役を除く）5人の選任、監査等委員である取締役6人の選任、取締役（監査等委員である取締役を除く）の報酬額決定、監査等委員である取締役の報酬額決定、取締役（社外取締役および監査等委員である取締役を除く）に対する譲渡制限付き株式割り当てのための報酬決定―の全6

議案を諮り、いずれも承認された。

取締役の選任では浦田寛之副社長執行役員、原田建常務執行役員食肉事業本部長らが新たに取締役（監査等委員である取締役を除く）に就任。また、定款一部変更の可決により、監査等委員会設置会社に移行したため、高橋伸常勤監査役、堀内朗久取締役食肉事業担当、森本美紀子社外取締役、西村やす子社外取締役、松村浩司社外監査役、有松晶氏らが新たに監査等委員である取締役に就任した。

【都内輸入食肉在庫・5月】牛肉在庫量は前年同月比5・7%増

東京冷蔵倉庫協会が公表した5月の都内食肉在庫によると、牛肉は入庫が1万7149t、出庫が1万4149t、在庫が5万5205tとなった。前年同月比では5・7%増となり、前月を上回った。

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5707t、出庫が4956tで在庫が1万2856tとなった。前年同月比では3・4%減となり、前月を上回った。

豚肉は入庫が4万7475t、出庫が3万5803tで在庫が10万9231tとなった。前年同月比では12・1%増となり、前月を上回った。

一方、鶏肉は入庫が1万5682t、出庫が1万5471t、在庫が4万5349tとなった。前年同月比では10・8%減となり、前月を上回った。

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
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
4月	52,205	97,559	45,138	1,257	1,016	12,105
令和7年5月入庫	17,149	47,475	15,682	1,265	298	5,707
出庫	14,149	35,803	15,471	855	234	4,956
在庫	55,205	109,231	45,349	1,667	1,080	12,856
前年同月比	105.7%	112.1%	89.2%	93.2%	110.5%	96.6%

和牛マスター輸出拡大コンソーシアムが アニマルウェルフェア等研修会を開催

和牛マスター食肉センター(姫路市食肉地方卸売市場)関係者からなる和牛マスター輸出拡大コンソーシアム(池田政隆会長)は20日、同センターおよびオンラインで「アニマルウェルフェア等研修会」を開催。センター関係者のほか行政や生産者、卸売業者、出荷団体などおよそ120人が参加した。

2講演が行われ、農林水産省畜産局畜産振興課の伴光課長補佐・総括(中央写真)が「持続可能な畜産を目指した今後の方向性—牛のアニマルウェルフェア、家畜改良等を例に一」、兵庫県立農林水産技術総合センター畜産技術センターの岩本英治所長(下写真)が「但馬牛の改良・美味しさの研究について」として講演した。

このうち伴講師の概要は次の通り。

【アニマルウェルフェアについて】五つの自由として、国際獣疫事務局(WOAH)では①飢え、渇き、栄養不良からの自由②恐怖および苦悩からの自由③身体的および熱の不快からの自由④苦痛、傷害および疾病からの自由⑤通常の行動様式を発現する自由—を求めている。またこの五つの自由に加えて、この5月により前向きに取り組むべき概念として「五つの領域」(①栄養②精神状態③環境④健康⑤行動)が定められた。

これらの動きに伴い、わが国でもWOAHコードに基づいた国内の指針が23年に示された。この中で、牛については、除角と去勢の苦痛低減、定期的な削蹄、鼻輪の適切使用、適切な飼料の給与、適切な点検と清掃、飼養密度の管理、追い込み時のけが予防、気温の管理、危機管理マニュアルの策定、測定指標に基づく観察、適切な家畜の輸送など。罰則はないものの、輸出に関しては義務化が進んでいる中で、準拠が求められる。

【家畜改良増殖目標について】この4月に内容が見直された。課題として、高齢化・後継者不足、コスト上昇、国内外の多様な消費者ニーズへの対応が挙げられる。このうち、肉用牛に関しては、遺伝的多様性の確保が重要。種雄牛別子牛市場出荷頭数をみると、上位の15頭で取引の半分を占めている。近交係数が9・7%となっており、いところ同士が6・25%である



ことを考えると非常に高い。

また、脂肪交雑について、23年のA5発生率が63・5%となり「脂肪が多過ぎて食べられない」という声が一部の消費者からある。23年12月の卸価格は、過去に比べて、BMS No.11~12の価格が下がっており、BMS No.4、5、6の価格はむしろ高くなっていることから、その傾向がうかがえる。脂肪交雑だけではなく、それ以外の要因に着目する必要がある。

その一つはおいしさで、うまみ、香り、食感など。関係する要因の一つがオレイン酸とみられており、脂肪

の融点が下がり、舌触りが良くなり、多汁性が増す。また、小ザシになると、同じBMSであっても粗脂肪含有量が少なくなるため、小ザシ化も重要。

消費者の意識調査で分かってきたのは、消費者の5割は普段、赤身肉を食している。ただ、値段によっては霜降り肉を買うという人が6割いる。こうしたことから、脂肪交雑を追求した高級肉、手頃な価格で適度な脂肪交雑の肉、比較的lowコストの交雑牛や乳牛・輸入牛肉の赤身肉といった多様性が必要と考える。

全ての牛ではないが、適度な脂肪交雑で低コスト生産に向けて、早期出荷を推奨していく。早期出荷の実証を国の事業として進めている。

「短期肥育だと味が薄くなる」「肉の締まりが悪い」という声もあるが、科学的な検証も行っていく。早期出荷で適度な脂肪交雑の牛を増やすとともに、脂肪の質、飼料効率の良い牛にこだわった選抜も進めていく。

【環境負荷対策】家畜排せつ物の利用促進を進めていく。堆肥の広域流通や耕畜連携による堆肥利用を促進し、堆肥の過剰感がある地域から分散を図る。

【牛肉輸出】牛肉の輸出量が昨年、初めて1万tを上回った。輸出額648億円。今年は過去最高を上回るペースとなっている。輸出により、23年は枝肉価格キロ当たり333円、ロイン輸出により188円の相場の下支え効果があったという研究結果が出ている。これは枝肉生産量1万6148t、生産額1050億円に当たる。この数値からも輸出の重要性が分かる。

【家畜伝染病の発生状況】口蹄疫は今年、ドイツで発生した他、韓国でも発生している。ランピースキン病は届出伝染病なので殺処分を行わないが、世界的に発生している中で、日本でも殺処分も含めた措置を行えるように政令施行を検討している――。

続いて岩本講師の講演概要は次の通り。

但馬牛の定義は、兵庫県内で生まれて、先祖代々の血統をさかのぼっても全てが兵庫県生まれの牛で、兵庫県内で飼養され、県内の食肉センターに出荷された牛となっている。

但馬牛がこのように閉鎖育種による独自の血縁構成となっている一方、他県の牛は、どの県も血縁の関連性が似通っている。

但馬牛・神戸ビーフの特長は小ザシで、融点が低く、脂の風味が良く、モノ不飽和脂肪酸(MUFA)含有量が他の和牛よりも多いこと。18年度から小ザシとMUFA割合を育種価に盛り込んでいる。

但馬牛のおいしさ分析を進める中で、香りに特長があると分かってきた。そしゃくしたときに鼻から抜ける和牛香といわれるラクトン類が多く、それ以外のバニリンなどいくつかの成分が多い。これが種雄牛や、系統に関係しているのかを今後、調べていく。

やはり遺伝的多様性の維持が重要。5頭の種雄牛で53%を占めている。近交係数は25・3%。閉鎖育種をしている以上、近交係数は下がらないので、緩やかにする必要はある。系統が大きく5グループに分かれているが、成績が良い中土井系の割合が高い。中土井系だけでなく、城崎系、熊波系を増やし、多様性を維持していく。

プリマハムが定時株主総会を開催 取締役千葉社長ら再任、新任取締役に鯛氏

プリマハムは25日、第78回定時株主総会を東京都港区のアジュール竹芝で開催。総会には25人の株主が出席。総会では剰余金処分の件、取締役、監査役選任の件など、決議事項はすべて原案通り可決された。

取締役の選任では、千葉尚登社長をはじめ、山下丈氏、井出雄三氏、辻田淑乃氏を再任。新たに鯛健

一氏を取締役に選任した。鯛氏は伊藤忠商事を経て、2023年からプリマハム常務執行役員食肉事業本部食肉営業事業部長に就任。25年4月から常務執行役員総合企画本部長兼総合企画部長兼PRIMA Next Project Managerを務めている。

また、任期満了に伴う監査役の選任では、須永明美氏を再任した。なお、総会は26分で終了した。

【SM販売統計調査5月】 畜産品の売上高は前年同月比4・4%増

日本スーパーマーケット協会など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、5月の食料品売上高は1兆98億2798万円(全店ベース前年同月比5・0%増)となった。

畜産品の売上高は1271億8293万円(4・4%増)で、一般的に相場高が続ぎ、豚肉・鶏肉への需要シフトが継続しているが、前年からの反動もあり改善傾向がみられた。牛肉は依然として厳しい状況が続くものの、切り落としや味付け肉など低価格・簡便な商材スーパーマーケット統計調査

5月	売上高	前年同月比	
		全店	既存店
総販売額	109,158,404	104.7%	103.6%
食料品	100,982,798	105.0%	103.9%
生鮮3部門合計	36,545,465	102.3%	101.0%
青果	14,889,412	101.1%	100.1%
水産	8,937,760	101.4%	100.0%
畜産	12,718,293	104.4%	102.9%
総菜	12,110,844	105.2%	103.7%
日配	22,528,147	104.4%	103.5%
一般食品	29,798,341	108.8%	108.0%
非食品	5,609,299	98.9%	99.3%
その他	2,566,347	103.3%	103.1%

※集計企業270社・8397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)

は好調に推移した。連休・母の日のステーキ・焼き肉などハレの日関連は好不調が分かれた。国産豚の価格上昇が続く一方、前年不振だった輸入豚が好調に推移した。鶏肉はブラジルの鳥インフルエンザの影響もあり高騰傾向が続ぎ、利益確保に悩む店舗が多くなっている。

総菜の売上高は1211億844万円(5・2%増)で、米価格高騰により、米飯類が引き続き好調に推移したものの、すし類は単価上昇で不調とのコメントも。揚げ物・天ぷら類は堅調に推移し、行楽関連総菜は多くの店舗で好調だったが、週末に降雨が続いた影響も一部でみられた。

エリア別集計	既存店
	前年同月比
北海道・東北	102.6%
関東	104.3%
中部	103.7%
近畿	103.1%
中国・四国	104.4%
九州・沖縄	103.1%

サラダ関連や冷総菜は青果相場の落ち着きと気温低下により伸び悩みもみられた。差別化や利益確保に向け商品ラインアップの見直しや独自商品の開発に取り組むとの声も多くみられる。

【JCA・5月】 豚肉、鶏肉好調も牛肉、加工品の動き鈍く5・9%増

日本チェーンストア協会がこのほどにまとめた販売統計速報によると、5月の食料品合計販売金額は7412億982万円(既存店ベースの前年同月比6・9%増)だった。そのうち、畜産品の売り上げは870億8787万円(5・9%増)だった。豚肉、鶏肉の動きは良かったものの、牛肉の動きは鈍かった。鶏卵はまずまずの動きだったが、ハム・ソーセージの動きは鈍かった。

総菜は1017億4211万円(6・7%増)で、温総菜はフライ、天ぷら、ピザ、焼き鳥、中華、から揚げ、焼き魚などの動きは良かった。要冷総菜は、和総菜は動きが良かったが、洋総菜の動きは鈍かった。米飯、すしの動きは良かった。

その他の食品(9・2%増)は、米、酪農品、ヨー

グルト、飲料、麺類、餅、雑穀、パスタ、米飯パック、パン類、練り製品、ふりかけ、インスタントコーヒー、ビスケット、チョコレート、ワインなどは好調だったが、牛乳、乳酸菌飲料、スポーツ飲料、アイスクリーム、カップ麺、乾麺、水物、豆腐、食用油、洋風調味料、キャンディー、ウイスキー、ビールなどの動きは鈍かった。

農産品(2・9%増)は、じゃがいも、なす、ピーマン、新しょうが、そら豆、きのこ類、カット野菜などは好調だったが、トマト、キャベツ、レタス、オクラ、らっきょうなどの動きは鈍かった。果物では、いちご、りんご、キウイフルーツ、バナナ、輸入ぶどうなどの動きは良かったが、チェリー、すいか、メロンなどの動きは鈍かった。

ニュージーランド、新たな畜産物のグラスフェッド認証制度を発表

ニュージーランド(NZ)政府のラクソン首相とマクレイ農相はこのほど、NZ北島ハミルトンで開催された南半球最大の農業見本市「Fieldays」に登壇し、NZ産畜産物の国際競争力を強化するために新たなグラスフェッド認証制度を導入すると発表した。これまで企業や団体が独自に設定した基準によるグラスフェッド認証制度は存在したが、政府主導の全国的な基準の導入は今回が初となる。


同制度は、食肉および食肉製品と牛乳・乳製品を対象としており、NZ第一次産業省(MPI)が新たなグラスフェッド基準(以下「新基準」という)の策定・見直しや維持管理を担うこととしている。一方で、MPIは同制度の運用に関与せず、新基準に基づき自らの認証制度を構築・運営し、その適合性をMPIから承認された制度運営者(scheme owner)と呼ばれる事業者や団体に運用が委ねられている。6月13日時点で、NZ乳業最大手のフォンテラ社とNZ最大の羊乳生産企業Spring Sheep Dairy NZがMPIの承認リストに掲載されており、生産者は制度運営者を介して間接的に制度に参加することとなる。

新基準は、NZのグラスフェッドブランドの定義を明確化するため、具体的な数値基準などが定められている(表)。また、基準を満たした製品は統一ロゴで

ある「グラスフェッドファーンマーク」の利用が可能となる。NZの象徴であるシダの葉(シルバーファーン)が描かれた「ファーンマーク」は、NZが原産地であることを証明する政府公認のロゴとして、公的機関であるNZ Story Groupによって運用されており、今回の統一ロゴはそのバリエーションの一つとなる。グラスフェッド表示の一貫性や信頼性を担保することで、NZ産畜産物のマーケティング効果を高め、輸出促進に寄与するものと期待されている。

ラクソン首相は、同イベントで政府による最新の報告書「第一次産業の状況と見通し」の内容について言及し、2024/25年度(7月~翌6月)の農林水産物輸出額は599億2千万NZドル(5兆2706億円:1NZドル=87.6円、前年度比12%増)と過去最高を記録する見通しであると報告した。特に国際価格の上昇を背景に牛乳・乳製品部門は270億1千万NZドル(2兆3758億円、16%増)、食肉および羊毛部門は123億1千万NZドル(1兆829億円、8%増)と大きな伸びを示しており、さらなる成長が期待されている。今後もNZ政府は輸出政策の推進に力を入れていくとみられており、上述したグラスフェッド認証制度の効果をはじめ、その動向が注目される。(農畜産業振興機構)

新たなグラスフェッド認証制度の基準

対象品目	主な基準	統一ロゴ
牛乳・乳製品 (注)	<ul style="list-style-type: none"> ●放牧要件 年間平均340日以上、1日当たり8時間以上 ●飼料要件 給与される飼料の90%以上が基準書で指定された草資源由来飼料(牧草、サイレージ、乾草など)で構成されていること(重量ベース) ※これらの証拠となる書類の保管が必要 	
食肉および食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ●放牧要件 年間を通じて屋外を自由に移動できること ●飼料要件 主に牧草を主食としていること(穀物給与は原則禁止) ※これらの証拠となる書類の保管が必要 	

資料: MPIの公表資料を基に筆者作成

注: 乳業メーカーが認証を取得することも可能。その場合は合乳を構成するすべての酪農家が基準を遵守する必要がある。

【関東の輸入豚肉現物相場】Cは全体的に堅調、Fはやや緩む

【フローズン】依然として国内の出荷頭数が少ない時期であるため、輸入物へのシフトも増えており、解凍スライス商材などの需要はそれなりに堅調に推移している。ただ、梅雨時で行楽需要などには一服感が強く、外食業態などからの引き合いは弱い。欧州産ベリーなどについても一時期に比べると需給はやや緩んでおり、全体的に在庫水準は高い。

【チルド】引き続き国内では出荷頭数が少なく、国産相場が高値で推移しているため、輸入物への代替需要が増加。全体的に需給は締まっている。スソ物からロイン系まで全体的に引き合いが増えており、堅調な荷動きが継続している。

【輸入豚肉現物相場】(関東仲間冷蔵庫渡し)

		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	840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	→
		カラー	880中心	→
		ロインMM	860中心	→
		テンダーロイン	860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	1,080中心	→
		ベリー	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

全国と畜頭数は5万頭台前半になる日もあり、枝肉相場は引き続き700円台後半で推移。末端消費は決して強いわけではないものの、出荷頭数の少なさから全体的に需給は締まっており、例年同様、輸入物へ需要をシフトする動きも継続している。バラやカタロースなどのアイテムにも引き合いはみられるものの、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が中心。

フローズンもチルド同様にスソ物の荷動きは

堅調に推移している。一方でロイン系などの引き合いは弱いが、バラやカタロースの荷動きはまずまず。スペアリブにも引き合いがみられる。

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	890~950
ウデ	780~800	ウデ	670~690
ロース	980~1,030	ロース	890~930
バラ	1,030~1,100	バラ	970~1,000
モモ	770~790	モモ	700~730
ヒレ	980~1,030	ヒレ	870~940

【POSランク5月中華総菜製品】「中華名菜 酢豚」が首位

(株)KSP-SPが全国食品スーパーマーケットから独自に収集した5月POS/中華総菜製品売れ筋ランキングによると、日本ハム「中華名菜 酢豚」が首位だった。

2位は日本ハム「中華名菜 八宝菜」、3位は楽

陽食品「チルドシウマイ 12個」、4位はホソヤコーポレーション「黄金龍贅沢焼売 6個」(234g)、5位はマルマツ「包み餃子」(17g×20)だった。対象店舗1043店舗の総販売金額は3億8473万5176円。

中華総菜製品5月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

出典:KSP-POS 地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2025年5月 対象店舗数:1,043店舗 品目合計:3億8,473万5,176円

順位	メーカー名 / アイテム名	金額	数量	平均価格	金額シェア	数量シェア	販売店率
1	日本ハム 中華名菜 酢豚	15,296,536	39,890	383.5	4.0	2.1	90.3
2	日本ハム 中華名菜 八宝菜	13,517,109	35,351	382.4	3.5	1.9	89.5
3	楽陽食品 チルドシューマイ 12個	12,038,901	122,848	98.0	3.1	6.5	60.2
4	ホソヤコーポレーション 黄金龍贅沢焼売 6個 234g	11,503,669	44,477	258.6	3.0	2.4	35.4
5	マルマツ 包み餃子 17g×20	7,674,216	22,790	336.7	2.0	1.2	34.0
6	東洋水産 マルちゃんえびシューマイ 18g×8	7,571,611	37,044	204.4	2.0	2.0	77.4
7	シジシージャパン SP 肉まん 90g×5	7,420,008	22,319	332.5	1.9	1.2	22.7
8	紀文食品 うす皮肉餃子 12個 192g	6,951,304	38,390	181.1	1.8	2.0	55.7
9	紀文食品 肉まん 1個 140g	6,585,176	30,432	216.4	1.7	1.6	39.0
10	紀文食品 バリバリポテト Wチーズ 12個 192g	6,560,130	36,252	181.0	1.7	1.9	75.0
11	ホソヤコーポレーション 黄金龍贅沢餃子 8個 224g	6,536,312	25,793	253.4	1.7	1.4	29.0
12	蓬萊本館 フレッシュ豚まん 120g×3	5,501,702	13,221	416.1	1.4	0.7	21.0
13	テンフードサービス ぎょうざ 9個	5,472,330	28,986	188.8	1.4	1.5	8.0
14	日本ハム 天津閣ニラ焼餅 224g	5,266,376	17,698	297.6	1.4	0.9	51.9
15	マルシンフーズ 宇都宮肉餃子 14個	5,157,735	22,709	227.1	1.3	1.2	56.4
16	紀文食品 スープ餃子12個 192g	5,057,107	26,846	188.4	1.3	1.4	56.1
17	東洋水産 かにシューマイ 18g×8	4,806,317	24,328	197.6	1.3	1.3	57.0
18	東洋水産 マルちゃん黒豚シューマイ 18g×8	4,629,308	23,524	196.8	1.2	1.2	45.9
19	日本ハム 中華名菜 青椒肉絲	4,560,933	12,200	373.9	1.2	0.6	72.9
20	紀文食品 肉ワンタン 12粒 90g	4,086,854	19,773	206.7	1.1	1.0	40.3
21	プリマハム 中華肉団子 265g	3,995,304	20,304	196.8	1.0	1.1	33.3
22	珉珉食品 珉珉食品 セミ餃子 10個	3,920,679	44,291	88.5	1.0	2.3	17.0
23	米久 春巻 12個	3,573,021	10,548	338.7	0.9	0.6	26.7
24	日本ハム 中華名菜 回鍋肉	3,458,621	9,550	362.2	0.9	0.5	64.4
25	桃屋 メンマ 100g	3,321,150	11,850	280.3	0.9	0.6	93.9
26	紀文食品 肉まん3個 トレー 420g	3,276,596	6,716	487.9	0.9	0.4	9.7
27	ドリームフーズ なにわのうす皮肉餃子 16個	3,185,527	9,026	352.9	0.8	0.5	23.0
28	日本ハム 中華名菜 甘酢肉団子	3,070,417	8,275	371.1	0.8	0.4	52.7
29	ホソヤコーポレーション 昭和生まれの贅沢春巻 5本	2,959,432	12,407	238.5	0.8	0.7	25.7
30	紀文食品 しそ餃子 12個	2,866,989	16,034	178.8	0.8	0.9	32.9
31	日本ハム 羽根付き餃子 186g	2,850,482	16,592	171.8	0.7	0.9	33.5
32	日本ハム 中華名菜 エビチリ 218g	2,833,374	8,182	346.3	0.7	0.4	60.2
33	桂林閣 (PB) 匠の黒豚焼売 6個	2,814,699	12,536	224.5	0.7	0.7	5.2
34	紀文食品 海老餃子 12個	2,812,114	15,638	179.8	0.7	0.8	37.9
35	桃屋 ザーサイ 100g	2,732,076	9,710	281.4	0.7	0.5	95.0
36	シジシージャパン SP 味付けメンマ 80g	2,689,914	21,863	123.0	0.7	1.2	12.6
37	イオントップバリュ ベストプライス 味付けメンマ 70g	2,488,582	19,782	125.8	0.7	1.0	10.3
38	三栄食品 味付けメンマ三味 70g	2,470,374	22,337	110.6	0.6	1.2	5.8
39	八洋食品 博多発ラーメン屋さんの餃子 16g×14粒	2,321,572	14,774	157.1	0.6	0.8	10.9
40	紀文食品 お湯で3分水餃子 12個 192g	2,286,099	12,161	188.0	0.6	0.6	36.6
41	マルマツ 包みにら餃子 17g×18	2,237,599	7,173	312.0	0.6	0.4	15.2
42	東洋水産 肉ワンタン 126g	2,175,553	10,004	217.5	0.6	0.5	24.1
43	桃屋 穂先メンマやわらぎお徳用 210g	2,018,117	4,889	412.8	0.5	0.3	54.8
44	マルシンフーズ 宇都宮野菜餃子 14個	2,005,898	9,374	214.0	0.5	0.5	30.4
45	楽陽食品 めちゃうま大粒焼売 25g×6個	1,993,096	20,060	99.4	0.5	1.1	13.8
46	マルマツ 薄皮浜松餃子 17g×16	1,972,109	6,200	318.1	0.5	0.3	13.6
47	日本ハム 石窯工房 明太子チーズフランス	1,904,171	6,050	314.7	0.5	0.3	29.2
48	米久 中華ちまき 280g	1,881,838	3,318	567.2	0.5	0.2	12.8
49	ホソヤコーポレーション 贅沢五目焼売 6個	1,818,482	7,594	239.5	0.5	0.4	12.0
50	楽陽食品 ジャンボ焼売 35g×8個	1,796,457	9,501	189.1	0.5	0.5	10.3

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 6月25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 88頭	高値	3,164	2,600	-	-	-
		安値	2,053	2,008	-	-	-
		平均	2,470	2,125	2,048	-	-
	雌 B 2頭	高値	-	-	-	1,237	-
		安値	-	-	-	1,200	-
		平均	-	-	-	1,218	-
	去 A 95頭	高値	3,246	2,323	-	-	-
		安値	2,051	1,944	-	-	-
		平均	2,522	2,112	2,049	1,837	-
	去 B 2頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	1,822	-	-	1,247	-
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B 4頭	平均	-	-	1,211	1,167	
	去 C 7頭	平均	-	-	1,207	1,187	
交雑牛	雌 B 10頭	平均	-	1,659	1,617	1,377	
		頭数	-	3	6	1	
	雌 C 1頭	平均	-	-	1,455	-	
		頭数	-	-	1	-	
去 B 3頭	平均	-	1,759	1,588	1,403		
	頭数	-	1	1	1		
去 C -頭	平均	-	-	-	-		
	頭数	-	-	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	340 253	664 722	- 230.0	(競り)	(相対)	
				-	-	32

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,211	1,613	1,493	1,395	-
	B	-	1,477	1,534	1,376	-
和 去	A	2,252	1,980	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,199	1,036
	C	-	-	-	1,036	1,017
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,777	1,644	1,538	1,345	-
	C	-	-	-	1,186	-
交 去	B	1,845	1,737	1,566	1,470	1,125
	C	-	-	1,601	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	912	879	866	787	864
	安値	821	743	702	464	207
	平均	838	773	748	702	508
	頭数	(7)	(204)	(228)	(126)	(157)
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25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	2,338	2,016	-	-	-
(頭数)	(16)	(7)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,314	1,841	-	-	-
(頭数)	(5)	(2)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,592	-	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,628	1,575	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	809	783	673	484

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	6月25日	6月24日	(6月累計)
豚	54,200	62,100	1,051,900
成牛計	4,110	3,640	72,020
和牛雌	1,010	1,010	18,730
和牛去勢	1,130	850	19,440
乳牛雌	670	620	9,860
乳牛去勢	310	560	7,430
交雑雌	490	300	7,250
交雑去	500	290	9,250

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 6月25日

	1,414円	(前日 1,491円)
東京		
大阪	1,575円	(前日 1,554円)

[豚・全農建値] 6月25日

上	中	取引頭数	市況
772円	748円	979頭	弱もちあい

と畜 売買	牛 70頭 豚 37頭	豚 87頭 豚 106頭	牛概況 弱もちあい 豚概況 反落
----------	----------------	-----------------	---------------------

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25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]	745 (745)	- (-)	5,642	-	もちあい
仙台 [中]	670 (691)	621 (641)	480	10	続落
栃木 [地]	768 (756)	743 (724)	1,734	30	反発
茨城 [地]	786 (781)	755 (748)	804	497	続伸
群馬 [地]	759 (763)	662 (689)	1,730	222	小幅反落
さいたま [中]	766 (777)	751 (755)	56	73	反落
東京 [中]	773 (775)	748 (747)	664	722	もちあい
横浜 [中]	777 (780)	745 (751)	610	600	もちあい
山梨 [地]	792 (838)	735 (792)	156	118	反落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	- (820)	- (773)	-	-	休市
京都 [中]	- (790)	- (737)	-	-	休市
大阪 [中]	809 (827)	783 (858)	87	106	反落
神戸 [中]	- (775)	- (769)	115	-	-
岡山 [地]	737 (499)	720 (566)	321	205	暴騰
広島 [中]	- (788)	771 (753)	154	53	-
福岡 [中]	761 (761)	728 (736)	371	108	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18日～6月24日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,617,148 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	1,344	1,416	1,335	77,036
うで	850	940	983	942	130,536
ロース	1,145	1,232	1,328	1,241	143,779
ばら	1,274	1,367	1,461	1,368	135,547
もも	853	885	950	886	163,759
ヒレ	1,133	1,188	1,242	1,184	21,993
セット	1,078	1,108	1,197	1,122	944,498

◇近畿圏 総重量 690,008 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	1,268	1,450	1,544	1,430	57,233
うで	799	886	920	876	102,652
ロース	1,218	1,307	1,380	1,302	93,534
ばら	1,296	1,377	1,476	1,373	118,201
もも	864	896	961	896	161,369
ヒレ	1,219	1,379	1,512	1,362	10,684
セット	1,042	1,178	1,224	1,174	146,335

[食鳥正肉日経相場] 6月24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	735	830	998	163
ムネ	485	538	696	153

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	721	781	1,030	5
ムネ	487	531	622	4

[農水省統計情報部食鳥市況] 6月24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					
安値	24日分は27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