

令和7年
2025年

7月1日
火曜日

第11744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



「在日米国大使館公認プログラム」の認定6店舗決定……P4～5

- ▶ ハム類、ベーコン類は引き続き減少、ソーセージ類は増加ー5月分の食肉加工品生産量…………… P 2
- ▶ [食肉流通統計・5月]と畜頭数は豚が4・6%減、成牛は3・9%減…………… P 3
- ▶ [農水省・人事]1日付①…………… P 3
- ▶ 令和6年シーズン高病原性鳥インフルエンザ清浄化宣言ー農水省…………… P 3
- ▶ 「在日米国大使館公認プログラム」の認定6店舗決定、アメリカンビーフ100%使用のハンバーガーショップ…………… P 4～5
- ▶ 食肉流通標準化システム協議会定時総会・全体会を開催…………… P 5
- ▶ 全国食肉学校で食肉販売科第36期生19人の卒業記念感謝祭を開催…………… P 6
- ▶ USSEC、米国産大豆・大豆ミールに関するウェビナーを実施…………… P 6～7
- ▶ EU、ウクライナ産農畜産物の輸入関税停止措置が失効…………… P 7
- ▶ 大阪市食肉市場が総会を開催、24年度の取扱高は2・5%減。和牛は伸長するも、F1、豚の減少響く…………… P 7
- ▶ 【輸入副生物現物相場】梅雨明けだが、焼き材の動きは変わらず。「酷暑」で“涼感”商材の引き合い増…………… P 8
- ▶ 伝説のすた井屋、「牛ホル焼肉ピリ辛すた井」発売…………… P 8
- ▶ [資料]食肉加工品生産数量調査報告書(2025年5月分)…………… P 9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]30日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]30日…P11

注目のヘッドライン

ハム類、ベーコン類は引き続き減少、ソーセージ類は増加ー5月分の食肉加工品生産量

日本ハム・ソーセージ工業共同組合はこのほど、2025年5月の食肉加工品生産量を発表した。

…詳細はP2

[食肉流通統計・5月]と畜頭数は豚が4・6%減、成牛は3・9%減

…詳細はP3



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/>

ハム類、ベーコン類は引き続き減少、ソーセージ類は増加 ー 5月分の食肉加工品生産量

日本ハム・ソーセージ工業協同組合はこのほど、2025年5月の食肉加工品生産量を発表した。それによると、全体の生産量は4万1187t(前年同月比2・0%減)で、引き続き前年を下回った。単味品はハム類が7637t(5・7%減)、ベーコン類が6881t(6・5%減)で引き続き減少。プレス類は1849t(4・9%増)と前月に続き増加し、ソーセージ類は2万4820t(0・1%増)で前年よりわずかに増加となった。

ハム類は、大きな割合を占めるロースハムが5428t(8・7%減)と減少、その他ハムは888t(3・1%増)、ラックスハムも749t(3・1%増)と増加したが、全体では前年同月を割り込んだ。ベーコン類もメイ

ンのバラベーコンが6282t(7・6%減)と減少したが、ショルダーベーコンは394t(4・4%増)と増加している。ソーセージ類はウインナーソーセージが1万9008t(3・2%増)と増加したことで全体で前年を上回ったが、フランクフルトソーセージは2466t(7・1%減)、ポロニアソーセージは1116t(6・8%減)で前年を下回った。プレス類はチョップドハムが1526t(48・5%増)で大きく増加している。

ソーセージ類のうちオールポークソーセージは1万4694t(4・6%増)と、ウインナー、フランク、リオナ、ポロニアを合わせた伸びを上回って推移している。やはり基幹商品の人気は高いようだ。

[2025年5月の加工品生産量]

(単位：トン、%)

銘柄	生産数量	対前年同月比	2025年累計	対前年同期比
ロースハム	5,428.2	91.3	24,008.4	90.2
ボンレスハム	464.9	100.0	2,147.1	98.9
ラックスハム	748.6	103.1	3,441.5	97.3
その他ハム	888.4	103.1	3,832.9	85.8
ハム類計	7,636.8	94.3	33,958.5	90.9
チョップドハム	1,525.8	148.5	6,699.6	147.3
プレス類計	1,849.2	104.9	8,138.0	100.0
ベーコン	6,281.5	92.4	31,194.6	90.4
ショルダーベーコン	394.3	104.4	1,862.2	101.1
ベーコン類計	6,881.1	93.5	33,991.9	91.4
ウインナーソーセージ	19,007.7	103.2	92,020.4	98.8
フランクフルトソーセージ	2,466.0	92.9	12,470.5	94.9
リオナソーセージ	454.4	100.8	1,912.8	92.7
ポロニアソーセージ	1,116.3	93.2	5,384.0	94.9
無塩漬ソーセージ	843.9	96.0	3,935.9	95.8
その他ソーセージ	372.7	60.2	1,800.0	78.3
ソーセージ類計	24,819.6	100.1	120,146.4	97.5
ポークソーセージ	14,694.0	104.6	71,247.7	101.6
総合計	41,186.7	98.0	196,234.8	95.3
ハンバーグ類	1,686.6	87.9	8,635.1	91.9
やき豚	1,801.7	104.8	8,050.2	107.6
その他	3,881.7	97.6	18,236.6	97.5

【食肉流通統計・5月】と畜頭数は豚が4・6%減、成牛は3・9%減

農水省統計部が発表した5月の食肉流通統計によると、全国の豚と畜頭数は129万7245頭(前年同月比4・6%減)と前年を下回った。枝肉生産量は10万

4428t(4・0%減)と減少した。豚卸売価格は655円(4・1%安)で、東京は661円(7・7%安)、大阪は704円(0・6%安)だった。

一方、成牛と畜頭数は8万4643頭(3・9%減)と減少し、このうち和牛は計4万3093頭(2・0%増)、乳牛は計2万1362頭(12・1%減)、交雑牛は計2万114頭(2・8%減)と減少した。成牛の枝肉生産量は3万8988t(3・3%減)と前年を上回った。

全国と畜頭数、枝肉生産量

区分		と畜頭数(頭)		枝肉生産量(t)	
				前年比%	
豚		1,297,245	95.4	104,428	96.0
成牛計		84,643	96.1	38,988	96.7
和牛	和牛計	43,093	102.0	20,501	102.9
	雌	21,144	104.1	9,103	105.8
	去勢	21,916	100.0	11,392	100.7
	雄	33	122.2	7	55.0
乳牛	*乳牛計	21,362	87.9	7,960	86.0
	雌	12,503	92.7	4,015	93.8
	去勢	8,853	81.9	3,943	79.4
	雄	6	42.9	2	26.6
交雑牛	交雑牛計	20,114	97.2	10,500	97.2
	雌	9,572	96.3	4,680	96.0
	去勢	10,539	98.1	5,820	98.1
	雄	3	100.0	1.0	100.0
その他の牛計		74	9.4	27	7.7
その他の牛雌		40	49.4	14	54.6
その他の牛去勢		22	3.2	8	2.6
その他の牛雄		12	66.7	5	66.7
子牛		384	85.0	40	84.8
馬		730	101.4	312	95.3

*22年1月分調査より「乳牛」は乳用種の牛、「交雑牛」は乳牛と和牛、乳牛と外国種の交雑種として分離した。

枝肉の卸売価格

区分	単位:1キロ当たり円、%				
	東京市場		大阪市場		
	価格	前年同月比	価格	前年同月比	
和牛去勢	A5	2,486	97.1	2,472	94.6
	A4	2,266	101.4	2,155	94.0
	A3	2,163	107.7	2,005	102.8
	A2	1,742	99.7	1,514	-
交雑種去勢	B3	1,625	108.0	1,735	120.4
	B2	1,525	114.1	1,588	-
乳牛去勢	B3	1,146	-	-	-
	B2	1,177	124.8	1,235	-

豚の枝肉取引頭数及び卸売価格(極上・上規格)

区分	頭数	前年同月比	価格	前年同月比
主要卸市場計	76,506	96.1	655	95.9
うち東京	5,518	82.8	661	92.3
大阪	278	68.8	704	99.4

【農水省・人事】1日付①

消費・安全局総務課長(輸出・国際局輸出支援課長) 望月光頭▷畜産局総務課長(農産局総務課長) 三上卓矢▷畜産局畜産振興課畜産生産情報分析官兼消費・安全局動物衛生課付(消費・安全局動物衛生課家畜防疫対策室長) 大倉達洋▷消費・安全局動物衛生課家畜防疫対策室長(畜産局飼料課課長

補佐) 武久智之▷畜産局総務課畜産総合推進室長(内閣府食品安全委員会事務局総務課課長補佐) 丹野美佳▷畜産局企画課畜産経営安定対策室長(畜産局畜産振興課家畜遺伝資源管理保護室長) 飯野昌朗▷畜産局畜産振興課家畜遺伝資源管理保護室長(畜産局総務課課長補佐) 大平真紀

令和6年シーズン高病原性鳥インフルエンザ清浄化宣言—農水省

農水省は6月30日、令和6年シーズンの高病原性鳥インフルエンザの発生が終息したことを受けて、農水省が国際獣疫事務局(WOAH)に提出した清浄

化宣言が、7年3月28日(金曜日)を清浄化の開始日として、WOAHのウェブサイトに掲載されたことを発表しました。

「在日米国大使館公認プログラム」の認定6店舗決定 アメリカンビーフ100%使用のハンバーガーショップ

米国食肉輸出連合会 (USMEF) は5月28～29日、「在日米国大使館公認プログラム」を始動するに当たり、在日米国大使館内カフェテリアで審査会を開催。初めてとなる今回の審査会は、日本国内のハンバーガーショップを対象とし、アメリカンビーフ100%のパティを使用した自慢のバーガーが提供された。

在日米国大使館関係者約150人の試食・審査により、「在日米国大使館公認アメリカンハンバーガーショップ」として認定される6店舗が決定。6月25日には認定式が行われ、「American Diner ANDRA」(東京都台東区東上野)、「Louis Hamburger Restaurant」(東京都江東区南砂町)、「OVERWHELM HAMBURGER & BAR STAND」(東京都目黒区中央町)、「Phat Q」(東京都豊島区西池袋)、「Rick's Cafe American」(東京都町田市原町田)、「YUMMY BURGER」(東京都世田谷区北沢)の各代表者に米国大使館から「在日米国大使館公認料理店」の認定証と認定ロゴ(下写真)、さらに記念品が授与された。

審査当日は、各参加店舗のシェフが丹精を込めてアメリカンビーフ100%のパティを使用したバーガーを調理。各店舗から試食用のバーガーがスライダー(小さめのバーガー)の形で提供され、ジョージ・グラス駐日米国大使(上写真左から2人目)、米国大使館・農産物貿易事務所(ATO)のエリック・ハンセン所長(右)、USMEFの加藤悟司ジャパンディレクター(左)らと、在日米国大使館関係者約150人が試食・審査を行った。審査員はそれぞれのバーガーが持つ個性とアメリカンビーフ100%のうまみを存分に堪能し、「肉の味がしっかりしていてよかった」「とてもおいしかった。また来てほしい」などの感想を述べながら評価した。

ハンセン所長は「日本で急成長しているグルメバーガー、その中でも“違いの分かる”アメリカンバーガーを提供している皆さまをお招きできてうれしい。大使館関係者とともに審査した結果、いずれも素晴らしいスコアを記録した。各店舗が日本ならではの創意工夫と情熱をもって、アメリカンビーフ100%の素晴らしいバーガーを作り上げており、まさに日米の“食の融



合”といえる。改めて敬意を表したい」と述べ、さらに「近年グルメバーガーを提供する店が非常に増えたが、全ての店舗がアメリカンビーフを使用しているわけではな

い。ハンバーガーは米国の象徴ともいえる食べ物であり、毎年国内で500億個以上が消費されていると推定されている。日本でも多くの方に高品質なアメリカンビーフを使用したバーガーを公認店舗で楽しんでもらいたい」と強調した。また、加藤ジャパンディレクターは「2日間にわたり試食・審査を行ったが、どれも甲乙つけ難い素晴らしいバーガーだった。日本において、本格的なアメリカンバーガーが受け入れられていることに手応えを感じている。USMEFでは今後もおいしく、高品質なアメリカンビーフを使用したバーガーをより多くの方にPRしていきたい」とした。

今回の認定店舗はそれぞれこだわりをもってアメリカンビーフを使用したハンバーガーを提供している。「OVERWHELM HAMBURGER & BAR STAND」では米国産ブラックアンガスのチャックアイをパティに使用しており、「軟らかくジューシーで味が濃厚で非常においしい」と佐藤陸店長は説明する。「American Diner ANDRA」の塩田龍太郎店長は「米国の食文化が大好きなので、認定していただけて非常にうれしい。バーガーにはアメリカンビーフのハラミ、カタローズをブレンドして使用しており、国産にはない良さがある」とコメント。「Phat Q」は本場テキサススタイルのBBQを楽しめるBBQショップ。12時



間かけてスモークした米国産ブリスケットを使用しており、浅賀俊介店長は「本格的なアメリカンBBQを楽しんでいただくには、アメリカンビーフ以外の選択肢はない」と強調する。「Rick's Cafe American」の看板メニューであるクラシックチーズバーガーは、アメリカンビーフのチャックアイロール100%の超粗びきパティが特徴。岩室能力店長は「国産とは違う味わいのアメリカンビーフは、やはりバーガーに合う」と話す。

「YUMMY BURGER」はアメリカンビーフのチャックアイ100%のパティがおからと豆乳を使用したふわふわのソイバンズと相性抜群。尼崎新二店長は「アメリカンビーフはもちろん、それ以外の食材も米国産にこだわっている」と話す。さらに「Louis Hamburger Restaurant」は、人気のチーズバーガー専門店。アメリカンビーフ100%のパティをハンドチョップして使用している。

食肉流通標準化システム協議会定時総会・全体会を開催

食肉流通標準化システム協議会は27日、東京都品川区の日本ハム東京支社で令和7年度定時総会・全体会を開催した。総会では6年度活動報告、7年度活動計画など上程全議案を承認した。

総会冒頭、公益財団法人食肉流通センターの小林博行専務理事(写真)が協議会の目的などを説明。また、6月18日に公布された食品等流通法について紹介した。「この法律は、食品の取引でコストなどの協議の申し出があった場合は、相手方は誠実に協議しなければならないという努力義務を課している。このための判断基準を農水省が示す。指導助言を行い不十分な場合は勧告、氏名の公表を行う。また、指定飲料食品等のコスト指標を作成する団体を農水省が認定する——ということが始まる。指定品目は米、野菜、豆腐納豆、飲用牛乳を候補に検討が進められている。食肉は検討に上がっていないが、制度としてはずっと対象外ではないだろう。価格形成に関わる事項として注視していきたい」と述べた。続いて来賓を紹介。代表して、農水省畜産局食肉鶏卵課食肉流通調整係の佐野光係長が「労働力不足が課題となっている。今後、人口減少、物価高騰が深刻になる中、ますます食肉流通の効率化・合理化は重要になる。4月に食料農業農村基本計画が改正され、食料システムDX(デジタルトランスインフォメーション)化の推進物流の効率化が盛り込まれている。合理的な食肉流通体制の構築がとても重要になる。皆さんと連携しながら取り組んでいきたい」とあいさつ。

総会後に行われた全体会では小林専務理事が「和牛肉の流通経費の構造を知る」、同センターの安藤松太郎情報部長が「物価上昇下の食肉販売と物流2024年問題への業界の取組を追う」をテーマ

に講演。同センターで刷新した牛・豚コマ・シャル企画書・紹介動画を紹介した。

講演で小林専務理事は、農水省委託事業(5年度食肉流通段階別経費調査プロジェクト委託事業)

「食肉流通段階別経費調査報告書」を基に、和牛が農場を出発してから、牛肉を消費者が購入するまでの流通コストを次のように説明した。

調査では、経費は三つの段階(生産者出荷、卸、小売)に分け、それらの経費を運送費、手数料、と畜場経費など8項目に整理。和牛肉の精肉販売額(令和5年)は精肉販売100g当たり780・1円となった。精肉販売額は、和牛1頭を小売業者がすべて精肉として小売販売した場合であり、100gを精肉として小売した場合の-margin(経費。原料肉と販売製品の利益を含んだ差額)の構造をみると、生産者の庭先での手取りが56・4%(440・2円)、流通-marginが43・6%(339・9円)。流通-marginを先の3段階に分けると、生産者の出荷経費は3・1%(24・4円)、卸売業者の-marginは9・7%(75・4円)、小売業者の-marginは30・8%(240・1円)となる。和牛肉の流通-marginは小売価格の4割強を占める。段階別の-margin構成比は小売:卸:生産は7:2:1程度。利益を除いた経費のうち多い順にみると、出荷段階では手数料、とちく経費、運送費。卸では保管費、加工費、一般管理費。小売段階では一般管理費、加工費、資材・光熱等費だった。



全国食肉学校で食肉販売科第36期生19人の卒業記念感謝祭を開催

公益社全国食肉学校(小原和仁学校長)は、7月4日に卒業を迎える食肉販売科第36期生19人の卒業記念感謝祭を6月29日、群馬県佐波郡玉村町の同校で開催した。学生たちが製造した精肉、加工品、総菜品の即売会を年に3回、卒業式ごとに行っているもの。混雑の防止などのため、1枚につき2人まで入場できる「入場整理券」を事前に配布し、入場の人数制限を行いながら開催している。

今回の感謝祭では、入場整理券の応募を1世帯あたり1通に限ったが、294通もの応募があり、抽選で140組の当選を決めた。当日は家族連れなど多くの人々が訪れ盛況。指定時間での来場のため混雑はなく、密となることが避けられ、安心してゆったりと買い物を楽しみ、かごいっぱいにお値打ち品を入れていた。

学生としても1度に入る来場者が少ない分、一人ひとりに丁寧に商品を紹介していた。また、入場を待つお客には食堂でモツ煮を振る舞った。

今回即売会で開店した店は「玉村ミートマルシェ」。テーマは「3つのM」で「お肉(Meat)を学ぶことがきっかけとなり、出会った(Meet)私(Me)たちが地域の皆さんに感謝する」の意味を込めた。社長を務めたのは林祐樹さん。ホクレン農業協同組合

連合会から派遣され、食肉販売科に入校した。

同期で入学した総合養成科の有志も手伝った。全体の

作業は早朝5時開始だったが、総菜部門の米飯担当者は炊飯のために2時半に起床したという。

精肉は群馬県産の「上州牛」や「上州麦豚」を品ぞろえ。総菜では「メンチカツ」「牛の時雨煮」「ハンバーグ」などのベーシックな商品のほか、「牛の香味ロースト」「鶏のトマトチーズ煮」「ネギ塩カルビ丼」を品ぞろえ。「とくに力を入れた目玉商品は『みんなで丸めたミート』と3つのMがそろったロコモコ丼(林さん)。

加工品では「骨付きハム」「ロースハム」「ベーコン」「ソーセージ」、群馬牛を使用した「ビーフジャーキー」などの品ぞろえを行い、声掛け、試食の提供を行った。



USSEC、米国産大豆・大豆ミールに関するウェビナーを実施

アメリカ大豆輸出協会(U.S. Soybean Export Council=USSEC)は6月25日、米国産大豆および大豆ミールに関するウェビナーを開催し、米国産大豆の需給、輸出、米国産大豆ミールの優位性、サステナビリティなどに関する講演が行われた。

USSEC本部で市場アクセス&戦略エグゼクティブ・ディレクター兼北東アジア地域ディレクターを務めるロザリンド・リーク氏は冒頭、「現在、世の中は不確実性に満ちているが、われわれは日本の業界の皆さまと70年近くパートナーシップを結んでおり、これを継続していくことは確実だといえる。また、生産者がこれからも持続可能な米国大豆製品を国内のみならずグローバルな市場で提供していくことも間違いない。信頼できる貿易相手国である日本もその中に含ま

れる」とあいさつした。

講演では、Argus Media社の副社長で農業市場エコノミストのライアン・クーリー氏が、米国産大豆の需給見通しを説明。続いて、USSECの動物および水産養殖ディレクターのトーマス・ダルフォンソ氏が米国産大豆ミールの特性や優位性を紹介した後、最後にUSSECのサステナビリティ担当ディレクターのアビー・リン氏が持続可能性に関わる情報を発信した。

そのうち、家畜用飼料に使われることが多い大豆ミールに関しては、次のようなことが説明された。家畜はグローバルな食料供給に大きく貢献しており、タンパク質需要が世界的に増加することが予測される中、世界の食糧安全保障にとって、持続可能な家畜

栄養、つまり適切な飼料が重要となる。ただし、大豆ミールの価値は粗タンパク質だけで測れるものではなく、最適な栄養素の組み合わせ、損傷の少なさ、そして高い均一性により、少ない総コストで家畜により

良いパフォーマンスを発揮させることがポイントだ。その点、米国産大豆はそれらを可能にする他、優れた飼料要求率、家畜の成長率、持続可能性を実現できるものでもあり、利益のポテンシャルを最大化する。

EU、ウクライナ産農畜産物の輸入関税停止措置が失効

EUは、ロシアによるウクライナ侵攻後の2022年6月以降、ウクライナ支援の一環として、ウクライナ産品に対して輸入関税と輸入割当を停止する「自主貿易措置(ATMs)」を実施してきた。ATMsは22年の発効以来、2度の1年間の延長を経て25年6月5日まで適用されてきたが、今回延長されず失効することとなった。

ATMsに対しては、ウクライナからの農畜産物、特に穀物や砂糖などの輸入量増加による域内需給への影響が大きいとして、EUの農業界からは反発の声が上がっていた。この声に配慮し、24年の延長時には、影響が大きいとされた7品目(家禽肉、卵、砂糖、オーツ麦、とうもろこし、ひき割りの穀物および蜂蜜)についてセーフガード措置が導入されたが、反発の声を抑えることはできなかった。

6月6日以降は、16年に発効したEU・ウクライナ間の「深化した包括的自由貿易協定(DCFTA)」に基づく関税割当が適用されることとなる。

ATMsの導入以降、EUのウクライナ産品輸入量は無税化を背景に増加しており、とうもろこしを例に挙げると、22~24年のウクライナからの年平均輸入量は1288万tと、19~21年の同1013万tを大幅に上

回った。

こうしたことから、ATMsの失効によるウクライナ産農畜産物流通への影響は小さくないとみられる。

EU最大の農業生産者団体である欧州農業組織委員会・欧州農業協同組合委員会(Copa-Cogeca)は、ATMsの期限を控えた5月に家禽加工業者の関係団体など8団体と共同で、ウクライナへの支援は必要であるとしつつ、ATMsの延長には慎重であるべきとの声明を発していた。EUの農家および製造事業者には、ウクライナ産との競合により大きな負担がかかっているとして、ウクライナが北アフリカや東南アジアなど従来市場へアクセスできるための支援が重要であるとしている。

一方、欧州乳製品輸出入・販売業者連合(Eurolait)は、ATMsはEU域内企業に悪影響を与えることなくウクライナの乳製品部門に大きな支援を提供してきたとして、今回の関税割当制度への回帰は遺憾であるとした。

欧州委員会とウクライナ当局は、DCFTAを発展させる形で新たな貿易自由化の枠組み策定に向けて協議しているとされており、今後、この協議の動向が注目される。(農畜産業振興機構)

大阪市食肉市場が総会を開催

24年度の取扱高は2・5%減。和牛は伸長するも、F1、豚の減少響く

大阪市食肉市場(株)は6月27日、定時株主総会および取締役会を開催。事業報告によると、2024年度の取扱高は201億729万円(前期比2・5%減)となった。

集荷頭数は肉牛が1万9169頭(4・9%減)。うち和牛が9990頭(7・3%増)、交雑牛8982頭(15・5%減)、乳牛197頭(12・1%減)。肉豚が2万

9018頭(15・8%減)。牛枝肉搬入が9頭(うち子牛1頭)だった。

エネルギー価格や飼料価格の高止まりなど、先行き不透明な経済環境が続く中、和牛については、前年に引き続き取扱頭数を伸ばしたが、交雑種と豚取扱頭数の減少が収益に影響を及ぼした。

【輸入副生物現物相場】

梅雨明けだが、焼き材の動きは変わらず。「酷暑」で“涼感”商材の引き合い増

西日本は例年よりも大幅に早く梅雨明けし、早くも日中に35度Cを超えるような真夏日が続いている。一般的に夏場は需要期といわれるが、猛暑日が続くと量販店では午前と夜間に買い物客が集中し、昼時の客足が大きく落ちるほか、来店頻度も下がるとされる。また、外食においても、焼き肉は気温30℃をピークとして、それ以上に気温が上がると、うどん・そばなどの麺類といった涼味商材やすしなどに消費が流れるという通説もあり、需要が盛り上がってくるかは懐疑的だ。

一方で米国産牛肉の供給量の減少傾向は続いており、それに伴い需給はそれなりに絞れている。主要焼き材については、引き続き高値推移が続くそう。特に牛タンは「タンしゃぶ」や、おろし大根、ポン酢で食べるつまみ提案などのフェースも目立ってきており、引き合いはそれなりに堅調。来月にかけて下値が切り上がる展開が続くか。

アウトサイドスカートやハンギングテンダーについても、BBQ需要の伸びは見込めないが、「気温が上昇すると、バラなど脂質が多い部位を避けて、赤身を求める志向が余計に強まりやすく感じる」(量販店バイヤー)という声もある

ように、「赤身肉」としての需要から、量販向けの引き合いはまずまずで、下値は固い。

【輸入副生物現物相場】

			円/キロ、税抜き	
商品名	原産地	規格	価格	気配
牛タン	米国		2500~2600	→
	豪州	グラス	2100~2200	→
	欧州	グラス	1950~2050	→
ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス プライム	2000~2100	↑
	メキシコ		1800~	→
アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	3100~3300	↑
	メキシコ		-	→
シンスカート、シックスカート	豪州	バルク	1200~	↑
シンスカート(皮なし)	豪州		1500~	→
レバー	豪州		320~	
	米国		350~	→
トライプ	-	1.5UP	-	→
	豪州	700gUP 500gUP	-	→
スモール	米国		500	→
ラーズ	米国		650~700	↑
	豪州		680~720	→
アキレス	米国		1200	→
テール	豪州		1000~1400	→
メンブレン	豪州		600~	→
牛タン	米国	グレイン	2800~3000	→
	豪州		2500~2800	→
	米国		4500~4900	→
	豪州		-	→
	ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス プライム	2100~2300
アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	2400~2500	→
		チョイス プライム	3100~3500	→
	メキシコ		3500~	-
			-	→

伝説のすた丼屋、「牛ホル焼肉ピリ辛すた丼」発売

丼チェーン「伝説のすた丼屋」「名物すた丼の店」を運営する(株)アントワークス(東京都杉並区、早川淳社長)はこのほど、「牛ホル焼肉ピリ辛すた丼」(税込み1390円)を全国の店舗(一部店舗を除く)で期間限定で販売開始した。

「食を通じて日本全国、さらには世界の人々の底力となる」という企業理念を掲げる同店は、そんな夏のパワーダウンしがちな時期こそ、ガッツリ食べてスタミナをつけてほしいという思いから、疲労回復や貧血予防にも効果が期待できる「牛ホルモン」を使用した同商品を開発した。

同商品は、脂の乗った牛ホルモン(小腸)と豚バラ肉を砕いたにんにくとともに炒め、“すた丼”に使用している“秘伝のニンニク醤油ダレ”をブレンドした同店特製の“旨辛すたみなダレ”で香ばしく焼き上げた後、仕上げにニラを加え、茶わん3杯分もの大盛りご飯の上に盛り付けた、総重量500g超えのスタミナ満点の旨辛肉丼。弾力のある食感と、かむほどにあふれ出す濃厚な脂が特長の牛ホルモンとピリッと辛いタレの香ばしい風味が絡み合い、暑さで食欲が落ちがちなこの季節でも、思わずかきこみたくなる一杯に仕上がっている。

【資料】食肉加工品生産数量調査報告書(2025年5月分)

(単位:トン、%)

	銘柄	生産数量	対前年同月比	2025年累計	対前年同期比
ハム類	ロースハム	5,428.2	91.3	24,008.4	90.2
	ボンレスハム	464.9	100.0	2,147.1	98.9
	骨付きハム	3.7	63.8	23.7	78.2
	ラックスハム	748.6	103.1	3,441.5	97.3
	ベリーハム	2.5	108.7	11.8	108.3
	ショルダーハム	100.5	107.5	493.1	95.5
	その他ハム	888.4	103.1	3,832.9	85.8
	小 計	7,636.8	94.3	33,958.5	90.9
ベーコン類	ベーコン	6,281.5	92.4	31,194.6	90.4
	ロースベーコン	0.2	25.0	1.9	47.5
	ショルダーベーコン	394.3	104.4	1,862.2	101.1
	その他ベーコン	205.1	112.9	933.2	108.7
	小 計	6,881.1	93.5	33,991.9	91.4
ソーセージ類	ウインナーソーセージ	19,007.7	103.2	92,020.4	98.8
	フランクフルトソーセージ	2,466.0	92.9	12,470.5	94.9
	リオナソーセージ	454.4	100.8	1,912.8	92.7
	ボロニアソーセージ	1,116.3	93.2	5,384.0	94.9
	ドライソーセージ	530.7	97.1	2,485.0	94.3
	セミドライソーセージ	23.8	126.6	104.9	105.0
	レバーソーセージ	0.2	6.7	13.6	79.5
	レバーペースト	1.1	84.6	4.3	82.7
	加圧加熱ソーセージ	1.7	100.0	9.6	56.1
	無塩漬ソーセージ	843.9	96.0	3,935.9	95.8
	混合ソーセージ	0.5	100.0	2.5	100.0
	加圧加熱混合ソーセージ	0.6	120.0	2.9	96.7
	その他ソーセージ	372.7	60.2	1,800.0	78.3
	小 計	24,819.6	100.1	120,146.4	97.5
プレスハム類	プレスハム	323.4	44.0	1,438.4	40.1
	混合プレスハム	0.0	0.0	0.0	0.0
	チョップドハム	1,525.8	148.5	6,699.6	147.3
	小 計	1,849.2	104.9	8,138.0	100.0
合 計		41,186.7	98.0	196,234.8	95.3
ポークソーセージ		14,694.0	104.6	71,247.7	101.6
サラミソーセージ		67.7	85.7	373.5	96.2
ハンバーグ類		1,686.6	87.9	8,635.1	91.9
焼き豚		1,801.7	104.8	8,050.2	107.6
その他		3,881.7	97.6	18,236.6	97.5

- 注) 1. 生産数量は食肉加工工場より報告された数量である。
2. ポークソーセージはウインナー、フランク、ボロニアの内数である。
3. サラミソーセージはドライ、セミドライの内数である。

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)

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 6月30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 135頭	高値	4,336	3,077	1,952	-	-
		安値	2,052	2,104	1,836	-	-
		平均	3,035	2,591	1,898	-	-
		頭数	113	20	2	-	-
	雌 B 3頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,590	1,760	1,201	-
		頭数	-	1	1	1	-
	去 A 29頭	高値	2,646	2,391	2,159	1,293	-
		安値	2,052	2,007	1,944	1,288	-
		平均	2,253	2,129	2,051	1,291	-
		頭数	20	5	2	2	-
去 B -頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C 1頭	平均	-	-	-	1,106	
	去 B -頭	平均	-	-	-	-	
	去 C 2頭	平均	-	-	-	-	1,002
交雑牛	雌 B 14頭	平均	-	1,715	1,576	1,430	-
		頭数	-	2	7	5	-
	雌 C 3頭	平均	-	-	1,400	1,317	-
		頭数	-	-	2	1	-
去 B 6頭	平均	-	1,574	1,515	1,386	-	
	頭数	-	1	1	4	-	
去 C 1頭	平均	-	-	-	-	922	
	頭数	-	-	-	-	1	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	417 244	733 696	- 152.0	(競り)	(相対)	
				-	8	35

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,078	1,388	1,499	1,298	-
	B	-	-	-	1,195	-
和 去	A	3,394	-	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,030	1,008
	C	-	-	-	1,052	1,015
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,590	1,485	1,450	-
	C	-	-	-	-	995
交 去	B	-	-	1,452	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	889	909	867	842	867
	安値	845	793	741	464	253
	平均	874	841	820	668	509
	頭数	(5)	(261)	(206)	(94)	(130)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	807	774	-
	安値	-	-	796	774	-
	平均	-	831	799	774	-
	頭数	(-)	(1)	(4)	(3)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 6月30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	2,461	2,083	-	-	-
(頭数)	(13)	(4)	(1)	(-)	(-)
B	2,107	1,927	-	-	-
(頭数)	(1)	(1)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,453	2,144	1,867	-	-
(頭数)	(15)	(9)	(1)	(-)	(-)
B	-	1,996	-	-	-
(頭数)	(-)	(2)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	1,693	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,771	1,632	-	-
C	-	-	-	1,517	-
豚	-	845	819	676	486

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	6月30日	6月27日	(6月累計)
豚	60,100	54,200	1,226,800
成牛計	4,110	3,590	82,870
和牛雌	940	1,060	21,490
和牛去勢	1,230	580	22,210
乳牛雌	400	510	11,370
乳牛去勢	540	350	8,660
交雑雌	450	580	8,550
交雑去	540	510	10,510

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 6月30日

東京	1,408円	(前日 1,453円)
大阪	1,632円	(前日 1,633円)

[豚・全農建値] 6月30日

上	中	取引頭数	市況
848円	827円	772頭	急伸

と畜 売買	牛 71頭	豚 -頭	牛概況	反落
	牛 59頭	豚 115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30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)	- (-)	3,956	-	もちあい
仙台 [中]	713 (708)	653 (643)	389	119	続伸
栃木 [地]	792 (760)	759 (718)	1,617	42	上伸
茨城 [地]	834 (802)	800 (769)	961	645	続伸
群馬 [地]	836 (835)	751 (713)	1,715	178	堅調
さいたま [中]	867 (834)	855 (834)	160	161	急続伸
東京 [中]	841 (800)	820 (787)	733	696	急伸
横浜 [中]	836 (799)	806 (768)	601	628	続伸
山梨 [地]	- (-)	- (-)	102	35	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	807 (797)	755 (744)	639	198	続伸
京都 [中]	715 (766)	703 (766)	79	98	もちあい
大阪 [中]	845 (-)	819 (-)	-	92	まちまち
神戸 [中]	- (752)	- (744)	142	-	上場なし
岡山 [地]	765 (613)	747 (467)	235	298	暴騰
広島 [中]	766 (-)	732 (-)	268	33	急落
福岡 [中]	763 (759)	726 (723)	405	140	小反落

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。京都の前日は28日。

[日本食肉流通センター] 6月23日～6月29日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,449,442 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	1,350	1,374	1,324	66,901
うで	842	918	974	915	107,872
ロース	1,134	1,269	1,304	1,238	111,200
ばら	1,242	1,344	1,423	1,341	134,361
もも	801	853	907	858	160,798
ヒレ	1,134	1,365	1,440	1,350	11,727
セット	1,082	1,104	1,134	1,105	856,583

◇近畿圏 総重量 652,371 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	1,253	1,400	1,496	1,385	52,788
うで	799	867	922	867	102,796
ロース	1,177	1,287	1,350	1,283	93,510
ばら	1,296	1,347	1,479	1,361	112,210
もも	861	904	961	901	142,400
ヒレ	1,240	1,308	1,468	1,337	9,519
セット	1,083	1,157	1,224	1,152	139,148

[食鳥正肉日経相場] 6月27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	742	833	991	159
ムネ	489	544	677	172

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	754	804	1,030	4
ムネ	471	518	606	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 6月27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	1,103	748	550	600	650
安値	717	450	290	360	350
平均	837	549	-	-	-

※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