

令和7年
2025年

7月10日
木曜日

第11751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3-1-2
TEL092-271-7816 FAX092-291-2995



「サステナブル和牛 熟」が「美味しまね認証」取得をPRした……P6~7

- ▶ 牛マルキン5月概算払い、肉専用種は北海道と福島で交付 …… P2
- ▶ 《PR》EU農業食品分野ビジネス使節団来日、食肉団体関係者にきく②国立マンガリツツア飼育業者連盟 トート・ペーテル会長 …… P3
- ▶ 輸出は文化も合わせ、技術などの普及も重要—食肉鶏卵課・伊藤大介課長にきく① …… P4~5
- ▶ 伊藤ハム米久HDら「培養肉未来創造コンソーシアム」が培養肉を焼いた香りを体験するイベントを関西万博で開催 …… P5
- ▶ 銀閣寺大西と熟豊ファーム、島根県が会見、「サステナブル和牛 熟」の「美味しまね認証」取得をPR …… P6~7

▶ マルハニチロが2025年秋季新商品発表会、27品が新たにラインアップ …… P7

▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】Cは締まった展開、F荷余り感も …… P8

▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物の荷動き堅調 …… P8

▶ 日本ハムが期間限定で「シャウエッセン 花火」を新発売 …… P8

▶ [資料]2025年5月分の食肉輸入通関実績② …… P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]9日 …… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]9日 …… P11

注目のヘッドライン

牛マルキン5月概算払い、肉専用種は北海道と福島で交付

農畜産業振興機構は9日、牛マルキンの令和6年5月分の標準的販売価格および標準的生産費、交付金単価の6年度第1~4四半期の概算値を公表した。

…詳細はP2

EU 農業食品分野ビジネス使節団来日、食肉団体関係者にきく②

…詳細はP3

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



牛マルキン5月概算払い、肉専用種は北海道と福島で交付

農畜産業振興機構は9日、肉用牛肥育経営安定交付金(牛マルキン)の令和6年5月分の標準的販売価格および標準的生産費、交付金単価の6年度第1~4四半期の概算値を公表した。

肉専用種については、標準的生産費が標準的販売価格を上回った北海道と福島県で交付される。

北海道の肉用牛1頭当たりの生産費は120万8689円となり、販売価格の118万7174円を上回ったため、交付金単価(概算払い)は1万2363・5円となった。また、福島県では、生産費119万2414円となり、販売価格の117万2095円を上回ったため、交付金単価は1万1287・1円となった。なお、岐阜県、兵庫県、茨城県の2県については、都道府県標準販売価格が、全国一律を区域として算出した標準的販売価格に、都道府県標準販売価格の標準偏差の2倍の額を加えた額を上回ったため、単独で標準的販売価格の算

定を行っている。

交雑種については、標準的生産費が75万4187円となり、標準的販売価格の79万1374円を下回ったため交付はない。乳用種は生産費が50万8562円となり、販売価格の47万5825円を上回り、交付金単価(概算払)は2万2460・6円となった。

また、令和7年度第1四半期における豚マルキンでは、標準的生産費が4万4413円と、標準的販売価格販売価格4万7419円を下回ったため交付はない。

肉用牛1頭あたりの交付金単価の算出結果(全国)

単位:円/頭

区分	交雑種	乳用種
標準的販売価格(A)	791,374	475,825
標準的生産費(B)	754,187	508,562
差額(C)=(A)-(B)	37,187	△ 32,734
暫定交付金単価(概算払い)	-	22,460.6

※交付金単価は差額に100分の90を乗じた額から7千円を控除した額

肉用牛1頭あたりの交付金単価の算出結果(肉専地域別)

区分	北海道	青森県	岩手県	宮城県	秋田県	山形県	福島県	茨城県
標準的販売価格(A)	1,187,174	1,172,095	同左					1,188,510
標準的生産費(B)	1,208,689	1,154,653	1,132,424	1,160,240	1,120,241	1,121,985	1,192,414	1,170,765
差額(C)=(A)-(B)	△ 21,515	17,442	39,671	11,855	51,854	50,110	△ 20,319	17,745
暫定交付金単価(概算払い)	12,363.5	-	-	-	-	-	11,287.1	-

栃木県	群馬県	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県	山梨県	長野県	静岡県	新潟県
1,188,510	同左							1,245,574	
1,177,054	1,194,485	1,170,674	1,152,899	1,162,293	1,159,325	1,152,215	1,154,939	1,124,835	1,154,546
11456	△ 5,975	17836	35,611	26217	29185	36,295	33571	63,675	91,028
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

富山県	石川県	福井県	岐阜県	愛知県	三重県	滋賀県	京都府	大阪府	兵庫県
1,245,574	同左		1,376,880	1,174,906	同左	1,212,738	同左		1,584,402
1,150,949	1,138,856	1,112,197	1,170,836	1,131,644	1,123,788	1,114,039	1,140,530	1,073,024	1,324,894
94,625	106,718	133,377	206,044	43,262	51,118	98,699	72,208	139,714	259,508
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

奈良県	和歌山県	鳥取県	島根県	岡山県	広島県	山口県	徳島県	香川県	愛媛県
1,212,738	同左	1,204,893	同左				1,194,204	同左	
1,109,537	1,124,486	1,185,187	1,121,879	1,129,067	1,123,177	1,127,713	1,140,510	1,146,022	1,095,785
103,201	88,252	19706	83,014	75,826	81,716	77,180	53,694	48182	98,419
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

高知県	福岡県	佐賀県	長崎県	熊本県	大分県	宮崎県	鹿児島県	沖縄県
1,194,204	1,192,980	同左					1,199,879	
1,071,556	1,128,240	1,118,735	1,108,309	1,139,699	1,129,238	1,115,234	1,126,037	1,085,450
122,648	64,740	74,245	84,671	53281	63,742	77,746	66,943	114,429
-	-	-	-	-	-	-	-	-

〈PR〉

EU 農業食品分野ビジネス使節団来日、食肉団体関係者にきく② 国立マンガリツァ飼育業者連盟 トート・ペーテル会長

国立マンガリツァ飼育業者連盟のトート・ペーテル会長(写真)は、1991年に設立されたハンガリーとスペインの合弁企業であるOlmos es Toth Kft社のディレクターを務めている。同社は設立当時絶滅寸前だったハンガリーの“食べる国宝”マンガリツァ豚を保存し、マンガリツァ豚肉産業の再生、豚の飼育、マンガリツァ豚肉の加工、高品質な認証済みマンガリツァ豚肉・製品の商業化を行っている。

同社は三つのマンガリツァ豚遺伝子バンクを所有し、ハンガリーで全国規模の小規模農家ネットワークを運営するとともに、フェアトレードと持続可能な生産方法の促進に取り組んでいる。

公式に認定されたマンガリツァ豚は、伝統的な半放牧環境で、遺伝子組換作物不使用の穀物ベースの伝統的な飼料で飼育されている。認定されたマンガリツァ豚の遺伝子、アニマルフレンドリーな技術、天然由来飼料の組み合わせが、ハンガリー産マンガリツァ豚を世界有数の高品質な豚肉製品の一つにしている。また、同社は、希少で高品質なスペインのMonte Nevado Mangalica Originalのドライハムの独占供給元でもある。

— 連盟の活動内容、マンガリツァ豚の特徴について。

当連盟はマンガリツァ豚の生産者団体であり、今から30年以上前、1994年からマンガリツァ豚を生産する地域の環境保全について、地域の生産者を集めて統合して活動を行っている。マンガリツァ豚の生産、加工、販売、そしてマーケティングまで一貫して携わることにより、農場から食卓までサプライチェーンの全てを把握している。

当連盟の加盟者数は150人であり、マンガリツァ豚の生産頭数は年間6万頭程で、ハンガリー国内の肉豚出荷頭数のうち2%に過ぎない。マンガリツァ豚は繊細で飼育するのに高い技術が必要であり、コストもかかるので、生産者にとって、一般的な豚と比べて生産するのが非常に難しい。そのため、価格も高くなる。

しかし、だからこそマンガリツァ豚は高い品質を



誇り、特別で素晴らしい豚肉として評価されている。

2018年から組織の体制が変わり、小規模な家族経営の養豚農家を中心に、その地域で生産されたマンガリツァ豚はその地域で販売するという“地産地消”を実現しており、生産者へのサポートと地域のレストランなどの活性化にもつながっている。生産されたマンガリツァ豚の約半分は地元で消費され、もう半分が輸出される。

ハンガリーから日本向けの豚肉輸出については現在ASFの影響で停止されているが、日本とハンガリー両国政府が現在交渉を行っており、年内にも日本市場においてマンガリツァ豚の販売が再開されることを期待している。ハンガリーだけではなく、ドイツ、イタリア、ポーランドといった国々においてもASFが発生している。早期の豚肉輸出再開に向け、日EU双方にとって良い状況となることを期待したい。

— 今回のミッションを振り返っていかがですか。

今回のミッションで、私たちは非常に多くのことを学んだ。さまざまなセミナーや会議が行われ、日本の政府機関や各団体の方々にスピーカーとしてそれぞれ素晴らしい話をいただいた。

また、日本の食品だけでなく、農業や食文化などについて、フィールドワークも行い、しっかりと学ぶことができた。さらに大阪・関西万博にも訪れることができたのも貴重な体験だ。今回築くことができた皆さまとの関係性を大切にしながら、また日本に戻ってきたい。(連載続く)

輸出は文化も合わせ、技術などの普及も重要 —食肉鶏卵課・伊藤大介課長にきく①

—離島や中山間地域における流通の課題や施策の方向性について。

離島や中山間地域では、肉用牛生産が地域の経済・社会を支える極めて重要な産業になっている。離島では海上輸送などでハンディもある中、どれだけ多くの購買者の方に家畜市場に来ていただけるかが課題である。われわれとしても、奨励金という形で子牛の海上輸送や令和7年度から購買者の市場手数料に一定の支援を行うなど、離島のハンディが少しでも緩和されるよう後押ししている。

また、家畜の輸送状況については、家畜市場に足を運び、輸送の実態を確認する必要があると考え、当課では春先に北海道や沖縄の家畜市場への視察も行った。その中で「ドライバーの労働時間が制限され、ドライバーが不足している」「トラック輸送に時間がかかる」などの声をきいている。長距離輸送区間への中継拠点の設置や、海上輸送への切り替えを行う際の環境整備など、流通体制の転換を目指す実証的取り組みも支援しているので、ぜひご活用いただきたい。

引き続き、他の地域も含め、現場の状況をよく把握していきたい。

—牛肉輸出について、上位輸出先国へ今後の輸出に向けた戦略、その他、期待される国や地域などについて。

牛肉の輸出については、国内人口の減少が不可避となる中、拡大する海外市場の需要を取り込んでいくものとして、今後も変わらない重要な取り組みである。協調領域と競争領域は分けて考える必要があり、国の役目は、協調領域のところで環境整備を図っていくことだと考えている。これまで、品目団体への取組支援、各産地ごとの輸出コンソーシアムに対する取組支援など、実際に海外に売り込みを図る事業者の皆さまが輸出に取り組みやすい環境を作るために何ができるかという視点で後押しをしてきた。

和牛肉はブランド価値の維持と裾野の拡大を両立させていくことが重要だと考える。高級部位や高級銘柄牛など、第一線のプレミアムラインは、高級レストランなどの引き合いも強い。高く売れるところに高く売

る努力をすることが大切だ。そのためには、すでに外国の精肉学校での講座開設などの新しい取り組みも始まっているが、末端の現地小売、飲食店などで、和牛肉の中でもハイエンドのものはハイエンドとして取り扱ってもらうよう目利きの教育をしていくことが重要だ。

また、牛1頭から得られる部位は、モモ、カタ、バラなど、非ロインが大半だ。こうしたロイン以外の部位も、高級部位との差別化を図り、焼き肉や火鍋などの用途に活用することで、裾野の拡大を図っていくことが重要だ。スライス文化・カットの方法、料理法の普及教育がプロモーションのポイントだと考えている。

冷凍牛肉での出荷というのも選択肢になっているが、牛肉のブランド価値を維持していくことが安定的な取引先を確保し、他国産の冷凍牛肉よりも価値の高いものとして売っていくためにも重要だ。

その上で、国ごとにみると、米国、EUは富裕層も多く、引き続き重要な市場だと考える。ステーキ肉などで使われるロイン系の販売を中心としつつも、セカンダリーな部位も含めて販売していくなど、総合的、多層的に輸出を拡大していくことが重要だ。特に、和牛肉のブランド価値を高めるということを意識して取り組んでいくことが重要な地域と考えている。

例えば米国でも中西部、南部など、未開拓の地域がある。こういった地域に、和牛肉のブランド価値というのを広げていきたい。また、和牛肉の価値を目利きできるよう、海外のシェフ、バイヤーに教育していくことも重要だと考えている。その際には、日本の誇るべき技術、文化でもある、薄切りのスライス技術というものも、しっかりと伝えていきたい。

それ以外にも、香港、台湾、シンガポール、ベトナムをはじめ、アジアは、フルセットでの販売ができています。特に台湾については、5月に月齢制限が撤廃された。こだわりの特選牛など、30カ月齢を超えた牛肉が販売できるようになる。イスラム諸国は人口が増加しており、拡大する海外市場だと考えているほか、ハラール処理を行うなど、特別な対策が必要となる。また、中国など輸出を解禁していない国・地域に対しては、関係省庁と連携し、引き続き粘り強く取り組んで

いく。

—食肉処理施設の老朽化の課題について。

食肉処理施設は食肉の生産・流通のインフラ施設として極めて重要な施設である。国内の食肉処理施設の半数は築30年以上の施設であり、今後も食肉の供給システムを維持していくためには、施設・設備の高度化、合理化、再編などの強化が必要である。

当課の事業では2施設以上が再編合理化するときの施設整備、輸出対応型の施設整備について後押しをしてきたが、県として中核的な基幹施設と認められる施設への支援も昨年の補正予算で新たに追加された。さらに、令和7年度ALIC事業では、現状では再編に至らなくても、施設間の人材交流、共同での資材調達、災害時のコンチプラン（緊急時対応計画）の策定など、2施設以上が連携計画を策定した場合

に、浄化槽・冷蔵設備などの整備・改修を後押しするメニューも追加された。

食肉処理施設の整備については、酪肉近の策定に合わせ、この1年で後押しする事業メニューを拡充してきた。食肉処理施設を巡っては、施設によって置かれている状況や課題は異なる。採算を確保するための集荷・販売の計画、例えば輸出や食肉カットなどによる収益源の確保、人手の確保、資材の調達の在り方等、さまざま考えなければいけないことがあると思う。地域内の施設の将来展望について、各地域に合ったやり方がみつかるよう、それぞれに合ったタイミングで施設の運営者のみならず、自治体、生産者、流通事業者など、各地域で施設に関わる関係者の皆さまが、話し合っていくことが大切だと考える。（連載終わり）

伊藤ハム米久HDら「培養肉未来創造コンソーシアム」が培養肉を焼いた香りを体験するイベントを関西万博で開催

伊藤ハム米久ホールディングス、大阪大学、(株)島津製作所、TOPPANホールディングス、(株)シグマックス、ZACROS(株)の6者が運営パートナーとして参画する「培養肉未来創造コンソーシアム」は8日、大阪・関西万博の大阪ヘルスケアパビリオンのリボーンステージで「CULTIVATED MEAT JOURNEY 2025 ～知る、感じる考える未来の食～」を開催。一般来場者多数が参加した。

大阪ヘルスケアパビリオンは5月28日に来館者100万人を突破した、人気パビリオンの一つ。健康データを基に作成した25年後の自分（アバター）の姿、未来の生活を体験できるゾーンなど複数のアトラクションを展開する。そしてこのパビリオンのプレミアムパートナーである「培養肉未来創造コンソーシアム」は、3Dバイオプリント技術による培養肉の実物およびミートメーカー（コンセプトモデル）を展示してきた。ブース名称は「家庭で作る霜降り肉」

同展示を通じて「お肉は『店で買うもの』から『家庭で作るもの』へ」をコンセプトに、個人の健康や好みに合わせた霜降りステーキを作り出せるミートメーカーが家庭にあるという、未来のキッチンのイメージを表現している。

「培養肉未来創造コンソーシアム」は2023年に、



伊藤ハム米久ホールディングス、大阪大学大学院工学研究科、島津製作所、TOPPANホールディングス、シグマックスにより設立された（翌年にはZACROSが参加）。培養肉は、人口増加に伴うタンパク質の供給不足および温室効果ガス排出などによる環境問題への解決策の一つとしての可能性を持っている。同コンソーシアムは、3Dバイオプリントによる培養肉製造技術の社会実装に向けて協業しており、大阪・関西万博での展示はその活動の一環。

今回のイベントでは、インプットセッション「培養肉とは？」と題して、大阪大学大学院工学研究科の松崎典弥教授が3Dバイオプリント技術による培養肉の可能性を説明するとともに、来場者に培養肉を焼いた際の香りを感じてもらおう体験会を行った。

銀閣寺大西と熟豊ファーム、島根県が会見 「サステナブル和牛 熟」の「美味しまね認証」取得をPR

(株)銀閣寺大西(京都市左京区、大西雷三社長＝写真)と(株)熟豊ファーム(島根県雲南市、石飛修平社長)は8日、京都市南区の京都食肉市場(株)セミナールームで共同記者発表会を開催。島根県が定めるGAP(農業生産工程管理)基準を満たした農林水産物に与えられる公的認証「美味しまね認証」を取得したブランド「サステナブル和牛 熟」について、誕生の背景や飼育方法、島根県との取り組みの内容、今後の販売方針などについて説明を行った。

会見には銀閣寺大西の大西社長、大西英毅常務、熟豊ファームの石飛社長、島根県からは農林水産部畜産課の加地紀之課長が出席。冒頭、大西社長は「当社がSDGsへの取り組みを本格的に開始したのは2021年。ちょうど同じ頃に熟豊ファームとのご縁に巡り会った。それからサステナブルな畜産について協議しながら取り組みを進め、『サステナブル和牛 熟』というブランドを立ち上げることができた。今では国内外で大変高い評価を得ており、大変光栄に思う。これを機に、農業従事者の方々がSDGs、サステナビリティについて関心を高め、より多くの取り組みにつながればと願う」とあいさつ。

続いて島根県の加地課長が制度の概要や、民間事業者と行政が連携する意義について次のように説明を行った。「民間のGAP認証団体や行政でも最大時には27道県で認証の取り組みを行っていた。島根県ではその認証を進めるために『美味しまね認証』という制度を09年に立ち上げ、これまで推進している。多くの県では第三者機関を立ち上げ、そこで認証するという形になっているが、島根県では産品が県の定めるGAP基準に基づき生産されていることを県知事が直接認証する、全国でもまれな制度だ。今回の官民連携という制度は、ぜひともやりたいという生産者にわれわれが寄り添い、県の既存制度をうまく活用していただき、それをどうPRするかという部分は主に民間事業者に取り組んでいただく。熟豊ファームも世界に打って出るときに、『SDGsを自分たちだけではなく行政機関も認めている』ことをしっかり打ち出してもらえる、画期的な取り組みになっている」と述べた。

次に熟豊ファームの石飛社長が具体的な取り組みについて説明。「追加項目としてサステナブルな部分を評価していただいた。それが主に三つ。一つは牛が寝るベッドに、おがくずやか

んなくず、そういったものを地域の製材会社や木材加工会社などから譲り受け、臭気対策やストレス軽減に役立っている。それともう一つは、食品製造副産物ということで、主に島根県の食品製造会社から豆乳かすやしょうゆかすなどを週に何十tも引き取り、ただ混ぜるだけではなく、タンパク質やエネルギー、アミノ酸などを計算し自社工場で加工して飼料に加える。さらに耕畜連携だが、地域農家などと連携して当社の牛から出る堆肥を肥料として活用していただき、それでできた稲わらや麦わら、さつまいも、とうもろこしなどを引き取り飼料に混ぜている。こうして畜産だけでなく、サステナブルな和牛作りが実現できたことをうれしく思う」と語った。

続いて大西英毅常務は「サステナブル和牛 熟」が生まれた背景や今後の可能性、官民一体の連携の意義などについて説明。「銀閣寺大西グループは食肉を中心に、日本国内での卸事業および37カ国への輸出事業、京都・滋賀・大阪・兵庫・シンガポールでの小売事業、日本・シンガポールでの飲食店事業を展開している。輸出は日本の和牛を世界に伝えていきたいという思いからスタート。輸出を開始したのが21年だが、現在サステナブル和牛は26カ国で流通し高く評価していただいている。ただ、スーパーやホテルには私たちが伝えるだけでは不足しており、しっかりと第三者から認定を受けているかどうか質問を受けることも増えてきた。それを島根県にご相談したところ、今回の認証取得に至った。今後については、こうした取り組みを評価していただける方々に広げていく。日本の畜産業界でやっているということをしっか



りPRできれば、日本の和牛はおいしいだけではなく、新しい価値を付加した上で流通していけると考える。こうしたニーズを求めるマーケットに対し積極的に日本の畜産や『サステナブル和牛 熟』を訴求すると

もに、日本にもサステナブルな消費が意識される時代がやってくると思うので、この業界が国内にも新しい価値を訴求して広げていきたいと思う」と述べた。

マルハニチロが2025年秋季新商品発表会、27品が新たにラインアップ

マルハニチロは9日、2025年秋季の新商品・リニューアル品の発表会を開催した。

国内では、物価上昇による消費者の節約志向が継続する一方、食の安全や健康価値、簡便性などを兼ね備えた本格的なおいしさへのこだわりも高まっている。また、インバウンド需要はコロナ下前の状態まで回復し、さらに増加する見通しである。同社では、これらのニーズを捉え、健康意識の高まりに寄り添い、簡便でありながら、本格的な味わいを楽しめる市販用商品、また、調理場の人手不足などの課題解決に向けた業務商品など、消費者の食生活をより豊かにする27品の新商品、13品のリニューアル品を開発した。

発表会冒頭、小椋聡専務執行役員(写真右)は「26年3月に、社名をウミオスに変更する。海を起点とした価値創造力で、食を通じて人も地球も健康にするソリューションカンパニーを私たちが目指す姿として、新たなアイデンティティと定めた。地球環境や社会が急速に変化する中、これからの100年も持続可能な企業であり続けるため、私たちが社会に存在する意義を明確にし、新たにした。本日発表する新商品は、売上目標として、加工食品ユニットで22品40億円、食材流通ユニットで、5品3億円の合計27品43億円を計画している。145年の歴史の中でグローバルに川上から川下までの事業を拡大してきた。これからも資源調達力、加工技術力、食材提供力の三つの強みを生かし、持続的な価値創造につなげていく」と述べた。

家庭用冷凍食品では、新中華街シリーズの「極旨!むね唐揚げ(450g)」「あら挽き肉しゅうまい(9個入、144g)」のほか、「鶏ごぼう天ぷら(5個入、100g)」などが新たにラインアップさ



れた。

新中華街「極旨!むね唐揚げ」は、若鶏のムネ肉をこだわりの製法でジューシーに仕上げた、赤坂璃宮の譚オーナーシェフ監修の本格から揚げ。一つひとつ手作業で丁寧にまぶした薄衣が、肉のうまみと弾力のある食感を引き立てる。味付けやスパイスの配合にもこだわり、専門店のような味わいを楽しめる。

新中華街「あら挽き肉しゅうまい」は、赤坂璃宮の譚オーナーシェフ監修の小粒なシューマイで、肉の粗びき感とジューシーさが特長。冷めても滑らかな皮のため、弁当のおかずとしてもお勧めの商品で、トレーは3個ずつ切り離せ、ラップなし電子レンジ調理が可能。

「鶏ごぼう天ぷら」は、鶏ムネ肉に風味豊かなごぼうと、彩りの人参を加えた天ぷらで、利尻昆布ダシを使用した特製天つゆをかけ、ごはんが進む味わいに仕上げている。

業務用冷凍食品では、「あじわい 大きな鶏てんぷら(10枚800g/6袋×2合)」が新たに発売される。鶏ムネ肉を使用した主菜サイズの鶏天ぷらで、昆布とかつお節のうまみにしょうがを効かせ、うどんや天ぷらのつゆと相性の良い味付けに仕立てた。衣には米粉を使用し、軽い食感に仕上げた量販総菜、外食、給食に向けた商品となっている。



【関東の輸入豚肉現物相場】Cは締まった展開、F荷余り感も

〔フローズン〕国産相場の高騰や輸入チルドポークの需給が締まっていることから、量販店などで輸入フローズンを解凍スライス品として訴求するケースも散見されるが、全体的な荷動きとしてはそれほど芳しくない。ベリーなどを中心に引き合いはみられるものの、在庫水準も比較的高く、一部で荷余り感も。

〔チルド〕国産相場が高騰しており、枝肉価格は900円台まで上げている。想定以上の高値相場となっていることから、輸入物へのシフトが顕著となっており、全体的に需要が高まっている。特にベリーやスソ物の引き合いは強く、ロインも堅調。在庫量はそれほど多くないだけに締まった展開が続いている。

【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	950中心	→
		カラ	880中心	→
		ロインMM テンダーロイン	860中心 860中心	→ →
	フランス産	シートベリー カタロース	930中心 880中心	→ →
	チルド	米国産	ロイン(FLON)	770中心
CCロイン			770中心	↗
テンダーロイン			1,080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 ベリー	1,100中心 1,150中心	↗ ↗

【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物の荷動き堅調

連日の猛暑の影響から全国的に出荷頭数は低調に推移。全国と畜頭数が連日5万頭台となり、枝肉相場の高騰は続いている。上物価格は900円を上回る価格を付けており、想定以上の高値相場となっている。暑さにより肉豚の増体がうまくいかず、出荷がキャンセルとなるケースも増加。ただ、末端の荷動き自体が盛り上がっているわけではなく、安価な部位中心の荷動きは変わらず。まもなく夏休みとなるが、引き続きスソ物などの荷動きは堅調に推移しそうだ。

フローズンも依然としてスソ物中心の荷動き

は変わらず。夏休みに向けてスペアリブなどの季節商材の引き合いも増えている。一方、バラやカタロースには引き合いがみられるが、ロイン系の荷動きはそれほど芳しくない。

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	1,080~1,180	カタロース	950~1,000
ウデ	830~880	ウデ	750~780
ロース	1,000~1,050	ロース	950~980
バラ	1,080~1,180	バラ	980~1,000
モモ	830~880	モモ	760~800
ヒレ	980~1,050	ヒレ	930~960

日本ハムが期間限定で「シャウエッセン 花火」を新発売

日本ハムは7月から、「シャウエッセン 夜味」シリーズとして夏の夜や晩酌にぴったりな「シャウエッセン 花火」を期間限定で発売した。

「シャウエッセン 花火」は、シャウエッセンのジューシーな肉の中に、「辛スパイス玉」と称した黒こしょうの粒と数種類の香辛料を配合している。かんだ瞬間、「花火」のごとく、こしょうの刺激的な辛さとスパイスの香りが一気に広がり、その後口の中でうつろいゆく余韻を生み出す。

また、焼くことでシャウエッセンのうまみと黒こしょうの辛さが一層引き立つことから、暑さを吹き飛ばしたい夏の夜や晩酌のお供に最適な商品となっている。



東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 7月9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	高値	3,349	2,686	2,108	-	-
		安値	2,130	2,051	1,947	-	-
		平均	2,502	2,178	2,028	-	-
		123頭 頭数	76	39	8	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	2,294	-	-	-	-
		1頭 頭数	1	-	-	-	-
	去 A	高値	3,237	2,263	2,195	1,832	-
		安値	2,127	1,999	1,836	1,737	-
		平均	2,501	2,155	1,980	1,792	-
		153頭 頭数	86	48	17	2	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	1,836	-	-	
	1頭 頭数	-	-	1	-	-	
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	平均	-	1,629	1,529	1,389	-
		20頭 頭数	-	5	10	5	-
	雌 C	平均	-	-	-	-	-
		-頭 頭数	-	-	-	-	-
去 B	平均	-	1,659	1,603	1,419	-	
	15頭 頭数	-	4	9	2	-	
去 C	平均	-	-	-	1,350	-	
	1頭 頭数	-	-	-	1	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	387 411	709 610	- 349.5	(競り)	(相対)	- 81

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,554	1,779	1,536	1,411	-
	B	-	1,777	1,480	1,350	1,152
和 去	A	2,374	2,163	1,835	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	1,042
	C	-	-	-	-	1,025
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	1,030
交 雌	B	-	1,658	1,495	1,342	-
	C	-	-	1,495	1,110	-
交 去	B	1,952	1,804	1,634	1,477	-
	C	-	-	1,495	1,364	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	-	1,005	940	934	843
	安値	-	886	840	519	443
	平均	961	913	902	802	514
	頭数	(1)	(230)	(227)	(90)	(62)
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] 7月9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	2,242 (6)	2,066 (8)	- (-)	- (-)	- (-)
B	- (-)	1,794 (1)	- (-)	- (-)	- (-)
和 去 A	2,470 (12)	2,100 (9)	- (1)	- (-)	- (-)
B	- (-)	- (-)	- (-)	- (-)	- (-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,620	-	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	-	1,596	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	896	863	798	575

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	7月9日	7月8日	(7月累計)
豚	55,100	59,800	394,200
成牛計	4,280	4,380	29,410
和牛雌	1,090	1,310	7,660
和牛去勢	1,220	1,090	7,950
乳牛雌	600	740	4,190
乳牛去勢	490	440	3,150
交雑雌	420	430	3,120
交雑去	450	340	3,290

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 7月9日

東京	1,533円	(前日 1,525円)
大阪	1,596円	(前日 1,643円)

[豚・全農建値] 7月9日

上	中	取引頭数	市況
914円	891円	1,011頭	急落

と畜 売買	牛 57頭 牛 43頭	豚 135頭 豚 105頭	牛概況 豚概況	もちあい 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] 7月9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]	788 (788)	- (-)	5,772	-	もちあい
仙台 [中]	883 (768)	861 (745)	513	299	急反発
栃木 [地]	- (-)	- (-)	1,439	21	下押し
茨城 [地]	938 (935)	899 (891)	1,039	454	続伸
群馬 [地]	920 (929)	810 (794)	1,787	209	小反落
さいたま [中]	901 (924)	877 (909)	81	84	反落
東京 [中]	913 (932)	902 (898)	709	610	急反落
横浜 [中]	929 (932)	895 (901)	594	600	もちあい
山梨 [地]	931 (934)	869 (923)	140	104	もちあい
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	929 (907)	867 (863)	610	132	上伸
京都 [中]	- (835)	- (794)	-	-	休市
大阪 [中]	896 (-)	863 (-)	135	90	まちまち
神戸 [中]	- (898)	- (881)	115	-	上場なし
岡山 [地]	665 (768)	618 (793)	293	250	暴落
広島 [中]	874 (866)	841 (844)	164	40	続伸
福岡 [中]	915 (867)	870 (832)	347	208	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] 7月2日～7月8日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,607,160 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	1,255	1,389	1,469	1,379	69,564
うで	899	961	1,026	962	114,198
ロース	1,145	1,273	1,377	1,253	155,786
ばら	1,274	1,389	1,464	1,389	150,600
もも	842	892	972	891	156,499
ヒレ	1,179	1,188	1,350	1,199	17,981
セット	1,090	1,134	1,191	1,143	942,532

◇近畿圏 総重量 718,823 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	1,296	1,442	1,497	1,420	61,191
うで	855	896	918	892	123,366
ロース	1,188	1,297	1,350	1,294	95,578
ばら	1,329	1,360	1,487	1,385	125,648
もも	864	918	958	918	161,168
ヒレ	1,268	1,359	1,513	1,364	12,070
セット	1,124	1,198	1,291	1,206	139,802

[食鳥正肉日経相場] 7月8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	716	807	986	158
ムネ	499	549	697	157

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	738	796	1,030	4
ムネ	505	543	640	4

[農水省統計情報部食鳥市況] 7月8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	8日分は11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中(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 240頁 定価2,200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/>

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 著
鏡 晃 監

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)

◆知識を豊かにする

食肉用語事典〈新改訂版〉

日本食肉研究会編 A5判 506頁 定価7,000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・牛部分肉について、各方面のプロに幅広く取材し、「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)

◆ステーションナリー

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

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。