

令和7年  
2025年

7月11日  
金曜日

第11752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



MSA担当、デビッド・バックナー部長にきく……P2～3

- ▶ 世界唯一の食味品質の格付プログラムMSA、豪州産牛肉の一貫した品質を保証 …… P2～3
- ▶ 5月末全国牛飼養頭数は計375万頭と減少一頭体識別記録 …… P3
- ▶ 《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③インターポーク クリスティーナ・マリ国際プロモーションディレクター …… P4
- ▶ 仙台市場が50周年記念枝肉共進会開催、和牛去勢、雌の名誉賞ともによねーが購買 …… P5
- ▶ 信州ハム、発売50周年のグリーンマークシリーズ3商品をリニューアル …… P6
- ▶ 信州ハムが第79期スタート、主要施策と人事異動を発表 …… P6
- ▶ 米國小売最大手ウォルマート、カンザス州に自社所有の牛肉加工施設開設 …… P6～7

## 注目のヘッドライン

**世界唯一の食味品質の格付プログラム  
MSA、豪州産牛肉の一貫した品質を保証**  
MSA(ミート・スタンダード・オーストラリア)は、MLA豪州食肉家畜生産者事業団によって提供される、食味品質における格付プログラムだ。

…詳細はP2～3

**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③**

…詳細はP4

- ▶ 一ノ瀬畜産が台湾市場開拓へ、WJ社主催イベントで「佐賀和牛」をPR …… P7
- ▶ [輸入牛現物相場] 旧盆向けの手当ても始まり、ロイン系に引き合い …… P8
- ▶ [ブロイラー市中現物相場] 国産ムネ生鮮、冷凍とも堅調 …… P8
- ▶ [資料] 2025年5月分の食肉輸入通関実績⑬ …… P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 10日 …… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 10日 …… P11

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  
**ビセラル株式会社**

〒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>

## 世界唯一の食味品質の格付プログラム MSA 豪州産牛肉の一貫した品質を保証

MSA (ミート・スタンダード・オーストラリア) は、MLA豪州食肉家畜生産者事業団によって提供される、世界トップレベルの食味品質における格付プログラムだ。消費者の味覚調査をベースに、飼育方法、枝肉の状態、熟成期間などの項目を踏まえ評価される。本紙では、品質の一貫性の確保を目的に立ち上げられた世界唯一のMSAプログラムの概要を紹介する。さらに、同プログラムの担当部長のデビッド・パッカー氏 (右写真) に、MSAの重要性や今後の施策などについて話をきいた。

### [MSAの概要]

1999年に開始されたMSAは、豪州産牛肉の品質を保証するための食味品質をベースとした格付プログラムだ。これまで、牛肉においては、日本を含む11カ国で、消費者を対象とした食味テストを約17万人に実施しており、「軟らかさ」「ジューシーさ」「香り(フレーバー)」などの項目ごとに評価を行ってもらうことで、生産から加工の段階で、各部位に与える要素の特定を実現した。

MSAを受けるために登録された家畜は、出荷時に月齢、枝肉重量などの情報がスキャンされた後、①コブの高さ②ロース芯面積③軟骨部の骨化(発育度)④マーブリング⑤肉色⑥脂肪の色⑦肋骨脂肪⑧ph値などの項目が認定検査官によって評価される。

評価項目のうち、マーブリングは二つのシステムを使って測定され、オズ・ミートが示す一般的な指標に加え、MSAスコアを採用することで、マーブリングの



分布や各脂肪粒のサイズを詳細に分析している。肋骨脂肪においては、枝肉に脂肪が少なく脱水が生じる場合、肉の外側が硬くなるとされ、MSAで必要な最小の厚さは3mmと決められている。また、phは高いと、通常キメが粗くなり、軟らかさが減少するとされ、5・71以下と設定されている。これらを経て、MSAの判定基準に合わせて等級付けされる。

グレードは、100点満点中「MSA3 (46~63点)」「MSA4 (64~76点)」「MSA5 (77~100点)」の3段階に分かれており、1頭の枝肉ではなく、各部位にそれぞれこのグレードが与えられる。さらには、熟成による食味の変化、調理法(グリルやローストなど)によって、そのグレードは変化するとされ、それら全ての情報がラベル表記される(左写真参照)

MSAは、まさに“食味”に特化した世界トップレベルのプログラムといえるだろう。

パッカー氏は次のように話す。

—MSAの背景、制度について。

MSAは1990年代後半に開発されたプログラムだが、この設立の背景には、牛肉の品質に一貫性がなくなってしまったことによる消費者の牛肉離れがある。

MSAは消費者の皆さまに共通しておいしいと言ってもらえる食肉を追求するために導入したプログラムで、もちろん、枝肉の脂肪交雑、ロース芯面積なども評価する

### How to identify MSA product

- What eating quality level do you want? どの品質レベルを望む?
- What cook method do you intend to use? どんな料理に使用する?
- How long do you intend to age the product for? 商品をどれ位熟成させたい?



が、このうち、脂肪交雑が食味に影響する割合はわずか15%とされている。

MSAが他と異なる最大の特長は、消費者による食味テストを反映させているという点だ。また、他国では1頭に対して格付が行われているが、MSAは部位によってグレードが分かれ、さらに、熟成期間、調理方法によってもグレードは異なってくるので、より具体性のある食味品質の向上に寄与している。

—現在の、豪州産牛肉におけるMSAのシェアは。

導入以降、伸び続けている。現在豪州でと畜されている牛の50%以上がMSAの格付を受けており、現地のブランドオーナーたちも、自社ブランドの品質の一貫性を確保するためにこのプログラムを導入している。さらに、MSA格付の機会が増えるように努めている。

—国外でのMSAプログラムの評価について。

豪州で生産される牛肉は約75%が輸出向けとなっており、MSAは国内市場だけでなく、国外にも焦点を絞ったものだ。一方で、マーケティングツールではなく、品質の一貫性を確保するためのもので、それぞれのブランドの背後にあるものであると考える。しかし、アジアでは、小売店などでMSA格付をうまく活用してプロモーションを行っている事例もあるので、MSA自体をPRしていくことも今後一つの方策として考えている。

また近々、羊肉におけるMSAの導入が始まる。今回日本にきた目的の一つが、羊肉の食味調査を行うことであり、今後のビジネスチャンスにつながることを期待している。

## 5月末全国牛飼養頭数は計375万頭と減少—個体識別記録

家畜改良センターが発表した2025年5月末の全国牛個体識別記録によると、全国の飼養頭数は375万4157頭(前年同月比2.8%減)と減り、前月比でも1万2580頭減少した。

品種別にみると、黒毛和種は計171万5402頭(3.6%減)と前年を下回り、前月比でも3815頭の減少。雄(去勢)は62万2397頭(2.5%減)、雌は109万3005頭(4.2%減)となった。また、交雑種は計53万

4228頭(2.9%減)と前年を下回り、前月に比べると4333頭減。雄は27万4068頭(3.1%減)、雌は26万160頭(2.8%減)となった。ホルスタイン種は計144万9329頭(1.7%減)となり、前月から4213頭減。雄は16万9727頭(7.5%減)と減少が続き、雌も127万9602頭(0.8%減)で前年割れとなった。また、褐毛和種は計2万2235頭(1.2%減)、肉専用種は計5081頭(19.2%減)で減少となった。

全国の牛の種別・性別の飼養頭数(各月末時点)

年月	ホルスタイン種			交雑種(肉専用種×乳用種)			黒毛和種			褐毛和種			日本短角種			肉専用種			その他	総計
	雄	雌	計	雄	雌	計	雄	雌	計	雄	雌	計	雄	雌	計	雄	雌	計		
令和6年5月	183,446	1,290,553	1,473,999	282,916	267,544	550,460	638,491	1,140,558	1,779,049	6,827	15,679	22,506	2,052	4,406	6,458	3,256	3,034	6,290	18	3,861,305
6月	179,256	1,289,891	1,469,147	280,725	265,438	546,163	638,079	1,137,564	1,775,643	6,766	15,597	22,363	2,086	4,437	6,523	2,662	3,027	5,689	18	3,848,112
7月	177,655	1,290,083	1,467,738	279,505	264,077	543,582	635,105	1,132,958	1,768,063	6,782	15,594	22,376	2,061	4,383	6,444	2,235	3,047	5,282	18	3,836,177
8月	179,918	1,291,518	1,471,436	282,189	267,110	549,299	639,438	1,134,499	1,773,937	6,733	15,504	22,237	2,025	4,332	6,357	2,136	3,062	5,198	18	3,851,252
9月	179,024	1,289,204	1,468,228	282,900	267,320	550,220	637,244	1,129,161	1,766,405	6,774	15,491	22,265	1,938	4,240	6,178	2,127	3,063	5,190	18	3,841,182
10月	178,607	1,283,888	1,462,495	284,194	268,844	553,038	637,917	1,126,092	1,764,009	6,726	15,482	22,208	1,720	3,948	5,668	2,119	3,050	5,169	16	3,835,195
11月	176,563	1,280,902	1,457,465	282,572	266,869	549,441	628,397	1,115,031	1,743,428	6,719	15,502	22,221	1,786	3,925	5,711	2,105	3,051	5,156	16	3,806,021
12月	176,629	1,282,127	1,458,756	281,922	267,006	548,928	626,096	1,110,227	1,736,323	6,684	15,536	22,220	1,751	3,884	5,635	2,092	3,021	5,113	17	3,799,493
令和7年1月	176,822	1,283,262	1,460,084	282,794	267,332	550,126	625,838	1,106,919	1,732,757	6,623	15,505	22,128	1,703	3,875	5,578	2,047	3,024	5,071	16	3,798,206
2月	174,782	1,284,243	1,459,025	281,166	265,960	547,126	626,139	1,104,983	1,731,122	6,634	15,439	22,073	1,692	3,888	5,580	2,063	3,040	5,103	16	3,792,415
3月	173,750	1,284,680	1,458,430	279,764	265,243	545,007	622,966	1,099,761	1,722,727	6,681	15,444	22,125	1,691	3,889	5,580	2,033	3,031	5,064	16	3,781,429
4月	171,596	1,281,946	1,453,542	276,191	262,370	538,561	622,449	1,096,768	1,719,217	6,700	15,487	22,187	1,795	3,993	5,788	2,024	3,039	5,063	16	3,766,737
5月	169,727	1,279,602	1,449,329	274,068	260,160	534,228	622,397	1,093,005	1,715,402	6,783	15,452	22,235	1,808	3,657	5,465	2,046	3,035	5,081	16	3,754,157
前年比	92.5%	99.2%	98.3%	96.9%	97.2%	97.1%	97.5%	95.8%	96.4%	99.4%	98.6%	98.8%	88.1%	83.0%	84.6%	62.8%	100.0%	80.8%	88.9%	97.2%

※総計には、ジャージー、乳用種、無角和種、黒毛和種×褐毛和種、和種間交雑種を含む

〈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③ インターポーク クリスティーナ・マリ国際プロモーションディレクター

インターポーク(スペイン白豚生産加工者協会)は、スペインの白豚産業全体(生産、加工、販売)を代表する非営利団体。スペインの食肉産業分野において最も重要な団体の一つだ。同協会では、豚肉産業の経済的発展と収益性向上に貢献し、国際化プロセスを支援。消費者とヘルスケアの専門家に、スペイン産白豚および豚肉製品の栄養特性、健康上のベネフィット、高い品質に関する情報を提供し、その認知度を向上させている。また、豚肉産業が直面する特定の問題解決に適用されるイノベーションと研究を促進。持続可能な生産のモデルとして豚肉産業を広めることを目標に掲げているほか、産業全体のバリューチェーンにおいて、産業が直面する課題を共有している。クリスティーナ・マリ国際プロモーションディレクター(写真)に話をきいた。

—協会の活動内容などについて教えてください。

当協会は生産、と畜、加工、販売、そしてマーケティングまで、豚肉産業に関わる全てをカバーする非営利団体であり、スペインの豚肉業界発展のために活動を行っている。プロモーション活動においてはスペイン国内、そして海外市場に向けて、生産者の方々の国際化をサポート。革新的な技術を導入するイノベーションや調査・研究、さらに生産者の不安を払拭するためのさまざまな活動を行っている。スペインの白豚生産者の90%が加盟しており、デュロックの生産者も含まれる。精肉のみならず、チョリソーやハモンセラノなど、スペインを代表するような加工肉食品を取り扱う。

スペインは世界第3位、欧州最大の豚肉生産国であり、世界第2位の豚肉輸出国だ。8万3千軒の生産者がおり、加工工場は2500カ所に上り、多くの雇用を生み出している。一方、スペインにおいては日本と同様に人口減少の問題がある。私たちは都市部というよりも地方での活動が多いが、そのことにとっても誇りを持っている。豚を生産することで、その地域のスーパーマーケットやレストランが活性化し、人々に仕事をする場所を提供することにつながっている。

—スペイン産豚肉の特徴や注力している取り組み



はありますか。

食品の安全性に対する世界で最も厳しいEUの基準を満たしていることに加え、スペインではアニマルウェルフェアが法制化されており、家畜の健康を守るために蓄積された科学的なデータを基に、輸送などを含めてしっかり管理されている。スペインでは伝統的な畜産業のノウハウがあることに加え、革新的なイノベーションと近代化を進めており、衛生レベルも非常に高い。伝統と革新を融合することで、高品質な豚肉を生産することができる。さらに私たちは社会貢献にもしっかりと取り組んでいる。現在の経営環境において、小規模な家族経営の生産者が生き残っていくことは難しくなっている。それをしっかりと支援しながら、スペインの農業部門全体として、持続可能な豚肉産業をサポートする役割を担っている自負がある。

当協会には非常に専門的な知識・経験があり、実際にこの20年でスペインの豚肉業界は大きく変化した。生産量も大きく伸長している中で、多くの国際的な市場からの要望に応えるため、変革していくだけの能力がある。日本のような市場に対してしっかりと高品質の豚肉を提供し続けられるように、私たちも専門家の集団として貢献していきたい。また、スペインを代表するハモンセラノをはじめとした加工肉食品の数々が有名であり、それもスペイン産豚肉が独特なポジションを築くことに寄与している。当協会では日本においてスペイン産豚肉のキャンペーンなども展開しており、スペイン産豚肉は日本食にも非常にマッチする。(連載終わり)

## 仙台市場が50周年記念枝肉共進会開催 和牛去勢、雌の名誉賞ともによね一が購買

仙台市中央卸売食肉市場は9日、同市場で業務開始50周年記念枝肉共進会を開催。肉牛の部では第1部黒毛和種去勢160頭、第2部黒毛和種雌60頭、第3部交雑種30頭の計250頭が出場した。

第1部では川村大樹さん(中央写真)の出品牛(枝肉重量645・5kg、ロース芯面積106cm<sup>2</sup>、バラ厚9・4cm、BMSNo.12)が名誉賞に輝き、キロ当たり6002円(税抜き、以下同)で(株)よね一が購買。川村さんは「2年連続で名誉賞をいただけたこともうれしいが、50周年という節目の大会で受賞できたことは記憶にも記録にも残ることなのかなと感じている。これからも長く続いていく仙台市場と共に、仙台牛の生産を頑張っていきたい」と述べた。

第2部黒毛和種雌では阿部久子さん(下写真は夫の阿部國博さん)の出品牛(489kg、88cm<sup>2</sup>、8・9cm、BMSNo.12)が名誉賞を受賞し、第1部に続き、よね一が5112円で購買。國博さんは「私の祖父が、50年前に秋の仙台牛共進会で賞を取ったことを子供の頃の記憶として覚えており、50年後に仙台市場の50周年記念大会で受賞できたことはなにか縁のようなものを感じる。地域とともに取り組んできたので、これからも地域に根ざした活動を進めていきたい」と喜びを語った。

第1部、第2部の名誉賞をはじめ、多くの出品牛を購買した、よね一の八木信一社長は「飼料を含めたあらゆるコスト高や、今夏の猛暑のような地球規模で進んでいる温暖化などの影響を受けて牛肉相場は低迷しており、生産者は非常に苦しいと思う。われわれの事業環境も厳しいが、生産基盤があってこそ成り立っていることであり、こうした形で買い支えることで生産者の皆さんを応援し、少しでも業界を盛り上げていく一助になれば良い」と強調した。

また、第3部交雑種では(有)ダイコクの出品牛(雌、529・5kg、76cm<sup>2</sup>、8・0cm、BMSNo.8)が名誉賞となり、(株)セブンフーズが2002円で購買した。

続けて、第4部肉豚の部が行われ300頭が出場。太平洋ブリーディング(株)ハイランド農場小笠原預託農場の出品豚(「極上」、枝肉重量75・0kg)が名誉賞に輝き、栗原食肉(株)が2032円で購買した。



そのほか、最優秀賞の受賞者は次のとおり。なお格付は牛がすべてA5、豚がすべて「極上」

〔黒毛和種去勢〕佐藤明彦(枝肉重量622kg、単価3203円、購買者=よね一)、千葉忠畜産(株)(688・0kg、2888円、同)、高橋浩(586・0kg、3504円、同)、日下誠(601・5kg、2867円、同)、川村大樹(700・0kg、3506円、同)〔黒毛和種雌〕中村雄哉(489・0kg、3076円、よね一)、沼辺吉孝(497・5kg、3304円、同)〔交雑種〕(有)日高見牧場(去勢、602・5kg、1900円、(株)蔵王ミート)

〔肉豚〕伊藤忠飼料(株)・(有)大槻ファーム(79・5kg、952円、大地食肉(株))、太平洋ブリーディング(株)宮城農場(78・5kg、972円、栗原食肉(株))

## 信州ハム、発売50周年のグリーンマークシリーズ3商品をリニューアル

信州ハムはこのほど、発売50周年を迎える「グリーンマーク」シリーズの国産原料肉を使用した3商品をリニューアル発売した。毎年実施しているキャンペーンアンケートや、ユーザー調査を通じて届いた声を基に、今回のリニューアルでは「毎日食べるものだから、素材も作り方も大切に」というコンセプトを掲げ、パッケージなどが見直されている。

パッケージは、シリーズとしての一体感を持たせるため、同シリーズの象徴的な緑のラインを採用。国産素材を使った上質なおいしさを表現した、プレミアム感のあるデザインとなっている。さらに、国産原料肉の使用をはじめ、素材選びと作り方へのこだわりがひ



と目で分かるよう、パッケージ表示の配置や文言を変更。そして、より安心してお客が同シリーズを選べるよう、原材料の一部も見直した。

リニューアルした3品は「グリーンマーク 国産豚肉使用ロースハム58g」「グリーンマーク 国産豚肉使用ベーコン60g」「グリーンマーク 国産豚肉使用 あらびきポークウインナー100g」、全て税抜き440円。

## 信州ハムが第79期スタート、主要施策と人事異動を発表

7月から新会計年度(第79期)をスタートさせた信州ハムは7日、主要施策や人事異動を発表した。今期は「<キラリとひかる>唯一無二の100年企業に向かって変わらしましょう。」をスローガンに掲げ、主に構造的な諸問題の改革に取り組むとしている。

構造改革については、従来生産本部の傘下にあった商品部を業務本部傘下として、社内部門間の調整部署として機能させ、生産性の向上・業務の効率化を進める。また、加工原料研究開発部を社長直轄とし、原料状況の変化に対応した新製品の開発、既存品の仕様変更・リニューアルにスピーディーに対応していく。

技術の継承、若手の育成に関しては、匠の技の伝承のため、社外から技術アドバイザーを迎え入れることにより、技術の継承を図る。さらに、同社を取り巻

く社会課題への対処のため、「食べることは生きること→尊い命をいただくこと」を掲げ、食を生業とする会社として、社会に向けた食育活動を促進する。加えて、企業の社会的責任、SDGsの促進のため、各種認証の継続・維持や未取得の認証の取得に引き続き注力し、消費者、従業員、得意先、取引先、株主、地域の人々から応援してもらえるような体制構築を目指す。人事異動は次の通り。

[役員の変動] <7月16日付>取締役業務本部長(取締役営業本部長) 白倉常夫▷執行役員営業本部長(執行役員営業本部副本部長) 塚田貴則

[新任執行役員] <7月1日付>生産本部環境施設部長 廣田豊▷業務本部商品部長 小林稔▷加工原料研究開発部・品質保証部管掌 白井慎二

## 米国小売最大手ウォルマート、カンザス州に自社所有の牛肉加工施設開設

日本貿易振興機構(ジェトロ)によると、米国小売最大手のウォルマートは6月27日、カンザス州オラテで同社が所有・運営する初の小売用牛肉加工施設を開設したと発表した。同社は、敷地面積約2万8千

m<sup>2</sup>以上の最先端の加工施設に約2億5700万ドルの新規投資をし、約670人の雇用創出を見込む。

同社は今回の新施設開設を、「アンガスビーフのエンド・ツー・エンド・サプライチェーン構築戦略にお

ける重要なステップ」と位置付け、食品のトレーサビリティを求める顧客が増える中、追跡可能な製品を提供しつつ、サプライチェーンの耐久性と管理体制を強化する同社の取り組みを示すものの一つとしている。同施設では、ネブラスカ州ノースプラットの食肉処理場(と畜場)から、同処理場250マイル(約400km)以内の地域で飼育された牛のブロック肉を調達し、小売用にカット・包装・価格ラベルを施した製品に加工し、中西部を中心に同社の14州の600店舗に配送する。

識者は、コストの面から「ウォルマートの施設のような、より効率化・自動化が進んだ食肉加工施設が、食品店の奥で働く何百人もの食肉加工労働者に置き

換えられるだろう」と指摘している(カンザス公共ラジオ2023年6月13日)。牛肉の価格は近年、生産量の減少や需要の増加などによって、他の主要食品カテゴリよりも価格上昇率が高くなっている。米国農務省経済調査局は、2025年中には牛肉・子牛肉の価格は、6・8%(予測範囲は2・6~11・5%)上昇すると予測しており、これは食品価格の平均上昇率を上回るペースだ。

なお、ウォルマートは米国内での製品の調達・製造に取り組んでおり、31年までに米国製品に3500億ドルを投資すると公約している。同社の年間支出の3分の2以上は、米国内で製造、栽培・飼育、または組み立てられた製品に充てられているとしている。

## 一ノ瀬畜産が台湾市場開拓へ、WJ 社主催イベントで「佐賀和牛」をPR

佐賀県の産地牛肉卸、一ノ瀬畜産(本社=同県嬉野市、一ノ瀬定信社長=下写真)は10日、台湾の食品輸入大手、樹森開発股份有限公司(本社=台北市、SHUH SEN)社の研修施設で自社ブランド「佐賀和牛」のPRイベントを開いた。和牛の輸出事業を手掛けるWAGYU JAPAN(本社=三重県、松本崇社長、以下=WJ社)の主催イベントで、これを機に同県産和牛の認知度向上と需要拡大につなげるのが狙い。台湾への輸出については県の基幹食肉処理施設、佐賀県畜産公社(同県多久市)がこのほど輸出ライセンスを取得済み。同公社を通じた台湾への和牛輸出は初めての試みとなる。

「佐賀和牛」は県内育ちの黒毛和牛で、長年、産地生産者と共に信頼を築いてきた一ノ瀬畜産のプレミアムブランド。1994年に国内で、22年には台湾で商標登録している。冒頭、一ノ瀬社長は「私たちはどの農家がどんな餌を使い、どういう考えで牛を育てているか、そこを重視し、牛と真剣に向き合う農家さんと取引している。本当に良い牛を選び、品質には絶対妥協しない。それが創業から100年続いた当社の強みで私たちの誇り。これらの伝統を守り抜き、台湾市場でも皆さまのニーズに沿った良い牛を安定して届けていく」と話した。

セミナーでは産地、生産者の飼養状況に対するこだわりや商品特徴の説明に加え、WJ社の技術アドバイザーによるカッティングデモンストレーション(上写



真)を展開。会場に集まった樹森開発股份有限公司のスタッフら数十人を前に担当者が商品作りのポイントを解説しながらカタロースの肉塊を巧みに分割・小分けし、ステーキや焼き肉用に商品化した。



同イベントに先立ち、一ノ瀬畜産では海外での輸出プロモーションを担う佐賀和牛輸出協議会を7月初旬に発足、初代会長には一ノ瀬社長が就き、今後、県内の生産農家や行政機関、輸出先の販売店や飲食店など関係者と連携し、「佐賀和牛」のブランド管理による信頼確保と需要拡大を図っていく。

## 【輸入牛現物相場】旧盆向けの手当ても始まり、ロイン系に引き合い

豪州産チルドは引き続きカタ、モモなどの赤身の引き合いが強い。また、7月に入って旧盆商戦への手当てでロイン系の引き合いが増えてきた。ロインやランプは現地の相場高もあり買い付けができておらず、市中在庫はタイトとなっている。バラ系はまだ本格的な輸入牛肉現物相場

		円/キロ	
商品名		グラス	ショートグレイン
豪州産C	トップサイド	1,320 ~ 1,380	1,350 ~ 1,450
	シックフランク	1,330 ~ 1,400	1,350 ~ 1,480
	アウトサイド	1,280 ~ 1,350	1,350 ~ 1,430
	ポイント	1,250 ~ 1,400	1,350 ~ 1,450
	ナーベル	1,080 ~ 1,200	1,150 ~ 1,250
	ランプ	1,600 ~ 1,650	1,650 ~ 1,950
	クロッド	1,270 ~ 1,400	1,330 ~ 1,450
	チャックロール	1,400 ~ 1,450	1,500 ~ 1,650
	チャックテンダー	1,340 ~ 1,600	1,450 ~ 1,700
	キューブロール	3,000 ~ 3,500	3,700 ~ 4,600
豪州産F	ストリップロイン	2,300 ~ 2,400	2,450 ~ 2,700
	テンダーロイン	4,000 ~ 4,500	4,700 ~ 5,000
	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	1,300 ~ 1,350	-
	ナーベル	1,000 ~ 1,150	-
	カウミート	1,000 ~ 1,200	-
	トップサイド	1,300 ~ 1,400	-
シックフランク	-	-	

荷動きがなく、ポイント、ナーベルなどは重い。

米国産チルドはショートプレート、チャックアイロールが一定程度動いているが、引き合いの強さは感じられない。

豪州産フローズンはトリミング中心の引き合い。加工原料や量販店のひき材、それぞれ需要が高まっているようだ。一方でその他の荷動きが弱い。米国産フローズンはショートプレートの相場が3桁となっているが、900円を割り込むなど投げ売りでなければ動きづらい状況だ。

商品名		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	1,050 ~ 1,200	980 ~ 1,050
	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)	2,600 ~ 2,900	2,500 ~ 2,600
	ストリップロイン(チョイス)	4,000 ~ 4,500	-
	リブアイロール(リップオン)	5,200 ~ 5,700	-
	テンダーロイン	5,000 ~ 6,000	-
	ステーキレディ	-	-
	チャックアイロール(チョイス)	1,600 ~ 2,000	1,450 ~ 1,550
	同(プライム)	2,500 ~ 2,600	1,850 ~ 2,500

## 【ブロイラー市中現物相場】国産ムネ生鮮、冷凍とも堅調

◇国産物 生鮮モモは、全国的な猛暑による嗜好<sup>しこう</sup>の変化もあり動きはさらに鈍化し、日経加重平均の東京相場はやや軟調で810円を下回って推移している。涼味商材として引き合いの強まった生鮮ムネは550円前後の高値で推移した。冷凍ムネも中食・加工向けの需要増などを背景にやや値を上げた。

◇輸入物 ブラジル産モモ正肉がやや値を下げた。輸入豚肉の入荷増などから、庫腹を確保するためにブラジル産鶏肉が売

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(〃)	430~490
手羽モト(〃)	290~350
手羽サキ(〃)	玉なし
砂キモ(〃)	玉なし
ササミ(〃)	380~500

られた影響が大きい。ブラジル現地オファーは韓国などの輸入緩和もあり、引き続き強気のような。

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	400~420
ブラジル産モモ角切り 輸入物	430~450
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)	480~490
米国産モモ串	玉なし

[資料] 2025年5月分の食肉輸入通関実績⑬

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

の(気密容器入りのものを除く。)

CHINA	105 KG	2142	10781	5705	29561
URUGUAY	412 KG	10755	44638	10755	44638
AUSTRAL	601 KG	2794	13123	8302	38921
TOTAL	990 KG	15691	68542	24762	113120

1602.50-600 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、

くず肉及び血(牛のもの)(コーンビーフ)

PHILPIN	117 KG	5342	6782	11390	15006
BRAZIL	410 KG	1224	1308	28209	19466
URUGUAY	412 KG	-	-	15667	12913
NEWZELD	606 KG	10325	18909	41522	80108
TOTAL	990 KG	16891	26999	96788	127493

1602.50-700 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、

くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量の合計が全重量の30%以上のもの)(気密容器入りのもの(野菜を含むもの))

R KOREA	103 KG	-	-	21600	14473
CHINA	105 KG	-	-	55596	42299
PAKISTN	124 KG	-	-	402	378
AUSTRAL	601 KG	635041	552067	2499741	2285546
TOTAL	990 KG	635041	552067	2577339	2342696

1602.50-890 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、

くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量の合計が全重量の30%以上のもの)(気密容器入りのもの(冷蔵及び冷凍のいずれもしていないものに限るものとし、野菜を含むものを除く。))(その他のもの)

THAILND	111 KG	-	-	10506	15894
GERMANY	213 KG	-	-	1398	1453
TOTAL	990 KG	-	-	11904	17347
(E. U)	991 KG	-	-	1398	1453

1602.50-910 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、

くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量の合計が全重量の30%以上のもの)(単に水煮したものの)

BRAZIL	410 KG	-	-	4313	3441
TOTAL	990 KG	-	-	4313	3441

1602.50-999 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、

くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量の合計が全重量の30%以上のもの)(気密容器入りのものを除く)(その他のもの)

AUSTRAL	601 KG	-	-	7610	11628
TOTAL	990 KG	-	-	7610	11628

1602.90-100 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、

くず肉及び血(牛、豚以外のもの)(腸、ぼうこう又は胃の全形のもの及び断片(単に水煮したものの))

ARGENT	413 KG	3300	1706	45852	24921
AUSTRAL	601 KG	-	-	500	267
TOTAL	990 KG	3300	1706	46352	25188

1602.90-210 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、

くず肉及び血(牛、豚以外のもの)(牛若しくは豚の肉又は牛若しくは豚のくず肉を含有するもの)

R KOREA	103 KG	-	-	4560	1904
PHILPIN	117 KG	-	-	1080	1608
TOTAL	990 KG	-	-	5640	3512

1602.90-269 その他の調製をし又は保存に適する処理をした昆

虫類(その他のもの)

CHINA	105 KG	-	-	10568	14281
THAILND	111 KG	-	-	380	586
TOTAL	990 KG	-	-	10948	14867

(単位: 1,000円、UNIT:¥1,000)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

1602.90-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、

くず肉及び血(牛、豚以外のもの)(その他のもの)

CHINA	105 KG	14700	2045	115761	23851
TAIWAN	106 KG	1512	698	12410	8324
MONGOL	107 KG	-	-	700	840
PAKISTN	124 KG	-	-	286	465
GERMANY	213 KG	-	-	14309	16689
TOTAL	990 KG	16212	2743	143466	50169
(E. U)	991 KG	-	-	14309	16689

1603.00-010 肉エキス及びミートジュース

CHINA	105 KG	-	-	840	3701
TAIWAN	106 KG	-	-	273	2195
THAILND	111 KG	234	817	234	817
FRANCE	210 KG	70200	97114	279000	379103
USA	304 KG	-	-	9	874
URUGUAY	412 KG	-	-	15290	29114
AUSTRAL	601 KG	27170	32853	125394	135938
PAP NGA	602 KG	2046	5550	2046	5550
NEWZELD	606 KG	960	2626	15995	54557
TOTAL	990 KG	100610	138960	439081	611849
(E. U)	991 KG	70200	97114	279000	379103

1603.00-090 魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊

椎動物のエキス及びジュース

R KOREA	103 KG	13740	12823	118733	102810
CHINA	105 KG	139026	67952	814796	413523
TAIWAN	106 KG	-	-	150	3258
VIETNAM	110 KG	18356	10097	18356	10097
THAILND	111 KG	65782	25978	543377	227276
INDNSIA	118 KG	72420	22754	345640	117640
SPAIN	218 KG	-	-	201159	63484
USA	304 KG	21392	7546	115580	43539
AUSTRAL	601 KG	14040	13123	14040	13123
NEWZELD	606 KG	-	-	529	5664
TOTAL	990 KG	344756	160273	2172360	1000414
(E. U)	991 KG	-	-	201159	63484

3502.11-000 卵白(乾燥したもの)

CHINA	105 KG	1000	1376	1300	1882
INDIA	123 KG	115000	95492	302450	271972
SWEDEN	203 KG	19515	20653	35160	36951
NETHLD	207 KG	159075	157008	977125	950609
BELGIUM	208 KG	57000	56692	115000	116901
FRANCE	210 KG	65250	64150	409300	395153
GERMANY	213 KG	40000	39569	275000	264883
ITALY	220 KG	158512	173518	639339	669539
POLAND	223 KG	105000	98293	334300	318130
LITHUAN	237 KG	-	-	6600	6000
USA	304 KG	0	1001	0	7791
BRAZIL	410 KG	-	-	42025	35171
ARGENT	413 KG	46000	38824	149000	131404
TOTAL	990 KG	766352	746576	3286599	3206386
(E. U)	991 KG	604352	609883	2791824	2758166

3502.19-000 卵白(乾燥したものを除く。)

LITHUAN	237 KG	-	-	33600	5647
BRAZIL	410 KG	46080	5650	117504	15416
TOTAL	990 KG	46080	5650	151104	21063
(E. U)	991 KG	-	-	33600	5647

(終わり)

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 7月10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	3,121	2,335	2,083	-	-
		安値	2,161	1,947	1,909	-	-
		平均	2,548	2,127	1,974	-	-
	61頭	頭数	35	21	5	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	1,741	-	-
	1頭	頭数	-	-	1	-	-
	去 A	高値	4,079	2,270	2,071	-	-
		安値	2,061	1,999	1,836	-	-
		平均	2,518	2,144	1,977	-	-
	173頭	頭数	124	35	14	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
-頭	頭数	-	-	-	-	-	
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	-	1,713	1,525	1,400	-
		頭数	-	1	15	11	-
	雌 C	平均	-	-	1,405	-	-
		頭数	-	-	1	-	-
	去 B	平均	-	1,747	1,566	1,440	-
		頭数	-	1	14	6	-
去 C	平均	-	-	-	1,365	-	
3頭	頭数	-	-	-	3	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	324 387	843 706	- 222.5	(競り)	(相対)	- 69

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,276	1,866	1,551	1,419	-
	B	-	1,335	1,474	1,316	1,194
和 去	A	2,422	2,114	1,547	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,142	1,009
	C	-	-	-	1,037	1,004
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	918
交 雌	B	-	1,714	1,561	1,385	-
	C	-	-	1,497	1,293	959
交 去	B	1,945	1,759	1,540	1,443	-
	C	-	-	1,428	1,298	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	945	1,023	1,005	907	730
	安値	913	886	853	475	231
	平均	924	912	901	760	494
	頭数	( 7)	( 317)	( 252)	( 51)	( 79)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)

[大阪食肉卸売市場] 7月10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	2,344	2,140	-	-	-
(頭数)	( 8)	( 4)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,274	2,058	1,886	-	-
(頭数)	( 16)	( 5)	( 1)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,707	1,671	1,590	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,831	1,687	1,603	-
C	-	-	-	1,567	-
豚	930	910	846	514	478

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	7月10日	7月9日	(7月累計)
豚	58,700	55,100	452,900
成牛計	3,600	4,280	33,010
和牛雌	920	1,090	8,580
和牛去勢	1,030	1,220	8,980
乳牛雌	640	600	4,830
乳牛去勢	410	490	3,560
交雑雌	260	420	3,380
交雑去	340	450	3,630

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 7月10日

東京	1,507円	(前日 1,533円)
大阪	1,624円	(前日 1,596円)

[豚・全農建値] 7月10日

上	中	取引頭数	市況
918円	900円	984頭	強もちあい

と畜 売買	牛 102頭	豚 52頭	牛概況	もちあい
	牛 59頭	豚 134頭	豚概況	上 伸

# 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10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]	810 (788)	- (-)	5,629	-	上伸
仙台 [中]	750 (883)	636 (861)	316	27	急反落
栃木 [地]	878 (-)	799 (-)	1,209	28	上伸
茨城 [地]	920 (938)	884 (899)	768	794	下落
群馬 [地]	922 (920)	811 (810)	1,824	174	強含み
さいたま [中]	923 (901)	909 (877)	181	183	反発
東京 [中]	912 (913)	901 (902)	843	706	もちあい
横浜 [中]	919 (929)	890 (895)	590	592	下落
山梨 [地]	908 (931)	872 (869)	164	134	下落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	-
名古屋 [中]	929 (929)	872 (867)	778	158	もちあい
京都 [中]	826 (-)	759 (-)	67	104	もちあい
大阪 [中]	910 (896)	846 (893)	52	134	上伸
神戸 [中]	787 (-)	790 (-)	48	115	-
岡山 [地]	665 (665)	649 (618)	218	293	-
広島 [中]	- (874)	- (841)	268	44	-
福岡 [中]	880 (915)	851 (870)	248	111	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] 7月3日~7月9日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,649,770 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	1,239	1,389	1,469	1,377	69,668
うで	890	949	1,015	949	112,309
ロース	1,166	1,256	1,344	1,242	166,891
ばら	1,274	1,400	1,467	1,401	148,370
もも	845	894	977	899	153,512
ヒレ	1,179	1,188	1,406	1,213	19,173
セット	1,103	1,134	1,191	1,142	979,847

◇近畿圏 総重量 714,829 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	1,299	1,426	1,490	1,416	60,398
うで	875	896	923	896	119,158
ロース	1,198	1,297	1,350	1,296	92,708
ばら	1,329	1,360	1,487	1,385	126,867
もも	864	929	960	920	165,556
ヒレ	1,268	1,350	1,513	1,358	12,072
セット	1,124	1,202	1,291	1,210	138,070

[食鳥正肉日経相場] 7月9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	-	-	-	-
ムネ	-	-	-	-

[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	1,091	757	550	600	650
安値	700	516	290	360	350
平均	833	566	-	-	-

※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)。

食肉通信社の本

# 2025数字でみる食肉産業

最新刊 最新の食肉データを収録



定価 4,191円  
(本体 3,810円 + 税別)

◆図書名=「2025数字でみる食肉産業」  
◆体裁=B5判468ページ ◆内容=食肉需給と見通し、食肉生産の動向、家畜と生産、飼料の動向、食肉輸入の推移、WTO・EPA等の合意内容、畜産業振興事業、家畜疾病と食肉流通、トレーサビリティ関連、在庫・出回り量、食肉消費と支出金額、食肉価格の推移、食肉加工品の動向、食肉関連製品の動向、食肉販売の動向、外食の動向、世界の食肉統計、日本の主要食肉生産者・食肉取扱施設

お申し込みは食肉通信社 (FAX=06-6538-5510) まで 年 月 日

## 2025 数字でみる食肉産業 購入申込書

会社名(氏名)	〒	購入部数	冊
所在地(住所)			
ご担当者名		TEL	

株式会社

食肉通信社

大阪 〒550-0005 大阪市西区西本町3-1-48  
東京 〒101-0021 東京都千代田区外神田2-14-10  
九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12

TEL 06 (6538) 5505 FAX 06 (6538) 5510  
TEL 03 (6206) 0929 FAX 03 (6206) 0928  
TEL 092 (271) 7816 FAX 092 (291) 2995