

令和7年
2025年

7月15日
火曜日

第11754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



南港市場で佐賀牛共励会が開催された……P6

注目のヘッドライン

大手牛肉サプライヤーインタビュー①全
体最適を実現し国内外でシナジー創出
—日本ハム 細谷信博常務執行役員食肉
事業本部長

…詳細はP2~4

エスフーズの2026年2月期第1四
半期決算は増収増益

…詳細はP5

▶ 大手牛肉サプライヤーインタビュー①全体最適を実現し国内外でシナジー創出、—日本ハム 細谷信博常務執行役員食肉事業本部長 …… P2~4

▶ 「第10回“日本の食品”輸出EXPO SUMMER」にスターゼン、ニッポンハムグループなどがブース出演 …… P4

▶ エスフーズの2026年2月期第1四半期決算は増収増益 …… P5

▶ 鹿児島黒牛販売会、福永産業がGCを競り落とす …… P5

▶ ブラジルサンパウロ州で鳥フル、家禽肉など輸入一時停止 …… P5

▶ 南港市場佐賀牛枝肉共、最優秀賞は中山牧場が3連覇、枝肉は増生ミートパッカーが購買 …… P6

▶ 日本食肉加工協会が10月、食肉製品の基礎セミナーをZOOMで開催 …… P6

▶ 大阪食肉公取協が総会、役員改選では池田会長を再選 …… P7

▶ 【輸入副生物現物相場】真夏日続くが目立つ動き少ない、3連休前から手当て進むか …… P7

▶ 【資料】日本食肉流通センター週間市況〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉 …… P8

▶ 【資料】日本食肉流通センター週間市況〈輸入牛肉〉 …… P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 14日 …… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 14日 …… P11



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/>

大手牛肉サプライヤーインタビュー①全体最適を実現し国内外でシナジー創出 —日本ハム 細谷信博常務執行役員食肉事業本部長

—昨年度の牛肉の販売実績をおきかせください。

食肉事業全体の実績としては、売上高こそ伸びましたが、事業利益では前年を割り込む厳しい結果となりました。生産面では、飼料価格が依然として高止まりし、海外からの調達は世界情勢の混乱によって買付価格が高騰しました。販売部門では物価高によって消費者の購買量が減少するといったマイナス要因がありました。

こうした中、バリューチェーンそれぞれの外部環境の影響を低減すべく、生産では繁殖・肥育成績の改善、販売では多様な消費者ニーズに合わせた戦略などを実施しています。

このような環境下で、前期の国内牛肉の販売実績は数量、金額ともに前年並み、輸入チルドビーフは数量でやや前年を下回り、金額は1桁増、フローズンビーフは数量が1桁増、金額は2桁増となりました。

輸入牛は相場の高騰によって販売しづらい環境でしたが、その影響から国産の乳牛や交雑牛の引き合いが増えました。ただ、和牛については節約志向により国内の販売環境は厳しいものとなりました。一方で和牛輸出については好調に推移しています。今期の豪州における牛肉事業では、人件費をはじめとした経費の増加が著しいものの、処理頭数の増加、日本向けおよび豪州国内でも売上高の増加があり、生産部門を中心に業績回復傾向で推移しております。

—今期の計画をおきかせください。

国内牛肉は数量が1桁増、金額が前年並み、輸入チルドビーフは数量・金額共に前年並み、フローズンビーフは数量が前年を若干下回り、金額は前年程度を計画しています。

国産では値頃感を訴求しやすい乳牛やひき材などのニーズに対応しながら、高品質な交雑牛の販売拡大に努めていきます。和牛については製販一体となって、「マーケットを注視しながら需要のある商品を計画的に生産していく」という方針で進めていきます。



輸入チルドビーフに関しては、当社グループは現地で生産事業を持っているため、豪州産を中心に取り扱いを強化する予定です。

米中間の貿易交渉が緊張を続ける中、両国から豪州産の引き合いが強まっています。当社グループも現地のフィードロットを拡張し、取扱頭数を増やしており、需給バランスをみながら各国向け、日本向けの販売を増やしていきます。また、国内外を問わず、ブランド商品の販売を強化し利益拡大を図っていきます。

特に今期は豪州を含む海外のグループ会社が食肉事業本部へと移管したことで、国内外でグループ一体となった取り組みを加速させ、国内事業とのシナジーを生み出していきたいと考えています。

フローズンはビーフに限らず、全畜種で仕入れと販売のコントロールを強化します。輸入食肉は現地価格に加え、物流や通関、為替の状況、国内の引き合いなどで荷動きの状況が変わるため、市場の動きを慎重に見極めていきます。

—牛肉から豚肉、鶏肉へと需要がシフトしている現状があるかと思います。こうした中、牛肉の消費拡大に向けた取り組みなどがあればおきかせください。

国産牛肉の施策同様、輸入ブランドの大麦牛ANGUSも増頭計画を進めています。豪州事業を拡大する一環でもあります。今期は国産鶏肉「桜姫」、国産豚「麦小町」、豪州産「大麦牛ANGUS」を食肉事業本部の3大ブランドとして戦略的に拡販していきます。

—大麦牛ANGUSの特徴についておきかせください。

アンガス種は英国のアバディーン州、アンガス州で在来牛を改良した小型の肉専用種で、軟らかく、赤身とサシのバランスが取れた肉質が特徴の品種です。

大麦牛ANGUSは1997年に取り扱いを開始し、20年以上続く豪州牛ブランドで、大麦を中心とした穀物飼料を150日以上給与されたミドルグレインビーフです。ブランドを肥育するワイアラ牧場は豪州最大のアンガスビーフ生産拠点で、フィードロットの収容能力を拡充しています。

また、肉質だけでなく、衛生管理にもこだわっており、と畜・カットを行うオーキー処理場は「天井が高く、枝肉と床の距離を十分に確保」「稼働日には工場内清掃を7～8時間実施」「工場内両サイドの扉開閉によりドライコンディションを保持」といった管理が徹底され、ワイアラ牧場の生体の搬入を24時間体制で受け入れるなど、処理前の牛のストレス、汚れを最小限に抑制し、アニマルウエルフェアへの配慮を行っています。

また、大麦牛ANGUSは世界で権威のあるシェフ&ソムリエ協会のメンバーが審査員を務めるITIの審査会で優秀味覚賞を受賞するなど、世界的にもその味が評価されています。

牧場、処理場では、この他にも「工場で使用した水を貯水槽へ貯留し、浄化処理をして灌漑用水として再利用」「浄化処理工程で発生するメタンガスをバイオガスプラントで貯蔵し、ガスボイラー燃料として有効活用」「牛のふん尿を堆肥として有効活用」などサステナブルな取り組みを行っています。

—昨今の環境をみていると、現地価格の高騰、通関の遅延などで輸入牛の相場が上昇傾向です。輸入牛に求める値頃感が訴求しづらい場面もあるかと思いますが、いかがでしょうか。

確かに、飼料やエネルギーのコスト増により飼養コストが高まり、不透明ではありますが、輸入牛肉の相場は今後も少しずつ上昇するのではと考えています。直近では米中の貿易交渉も緊張が高まっており、フローズンビーフなどで値頃感のある商品オファーが出てきています。こうした商品

オファーと国内需給を早期に見極め、タイミングを逃さず対応していきます。

—現在、貴社では食肉事業本部でも加工食品を販売品目として取り扱い、部門横断の取り組みを強化しています。このメリットをおきかせください。

国内販売の多くを占めるのが食品スーパーですが、食肉事業においては食肉相場に左右されることが多々あります。そうした中、既存領域で盤石な体制を構築していくには商品ラインアップを強化していくことが重要です。商品ラインアップを拡大するため加工食品を取り扱うことは、新たな可能性としてメリットがあることだと思います。

食肉事業では現在でもルート営業の販路を持つことが強みでもあります。加工食品ではセンター納品が中心であり、末端にまで営業が行き届きづらい状況がありますが、食肉事業の営業網を活用すれば、販路を拡大することができます。

グループ全体で得意先とのつながりの強化が期待できますし、得意先にとっても魅力ある商品を既存の食肉の販売窓口から購入できるというメリットがあると思います。実際に食肉を納品している得意先から「加工食品を紹介してほしい」という声をいただくこともあります。

また、ブランド食肉を用いた加工食品の開発を進めています。特に先程ご紹介した3大ブランドでは、加工事業本部と連携し、商品化を進めています。すでに国産鶏肉「桜姫」を原料に使用した、蒸し鶏やレンジアップの調理加工品を展開していますが、こうした取り組みをさらに強化していきたいと考えています。

—昨年夏にはJA全農との包括的な事業連携の締結を発表されました。改めてこの連携の概要をおきかせください。

共創プロジェクトとして発表していますが、国内の畜産業の持続性を強化していくとともに、次世代の産業モデルの確立、畜産たんぱく質の安定供給を目指しています。

持続性の部分では、老朽化した設備の改修時に供給量を維持する協力体制、物流面での協力、食肉加工品の生産連携などの協議を進めています。次世代に向けた取り組みとして、これまで廃棄されていた畜産物由来の素材の活用方法の模索、農場から排出されるふん尿のエネ（次頁に続く）

ルギー化などで共同研究や事業開発を進めています。当社のスマート養豚の研究取り組み「PIG LABO」では、AIを用いた母豚の発情検知、生体の体重測定などの技術を開発していますが、こうした取り組みをJA全農の取引先でも導入を検討してもらうなど、研究体制の構築を進めています。

—今期から貴社の海外事業本部を解体し、海外の食肉生産・販売部門が食肉事業本部に組み込まれました。改めてこの統合の概要をおきかせください。

豪州事業をはじめとする海外の食肉事業を食肉事業本部に統合しました。現在、豪州事業部長と連携して日本向け、他国向けの供給バランスを調整しながら生産数量の増加を計画しています。製販一体となったことで意思疎通がスムーズに図れるようになり、スピード感のある対応が可能となりました。これが大きなメリットです。

日本国内で販売しやすい商品を日本向けに供給すること、マーケットニーズに合わせて買い付けを行うなど密な連携が可能になりました。

なお、国内事業においても1年前に生産事業と

販売事業を畜種ごとに組織統合しました。これが連携強化という点で大きな成果となっています。この経験を生かし、輸入においても成果につなげていきます。

—細谷常務は今期から食肉事業本部長に就任されました。本部長就任に当たっての抱負をおきかせください。

私は日本ハムの入社当初、国内ポーク部に配属されました。その後、販売会社（現在の中日本フード(株)）への出向、当時の生産事業部の管理統括、販売会社の役員などを経験してきました。

生産、販売の各部門での経験を生かし、まずは全体最適を実現し、新たな取り組みを進めたいと考えています。特に、全体最適については時間をかけずに着手し、早急に基盤を構築したいと考えています。

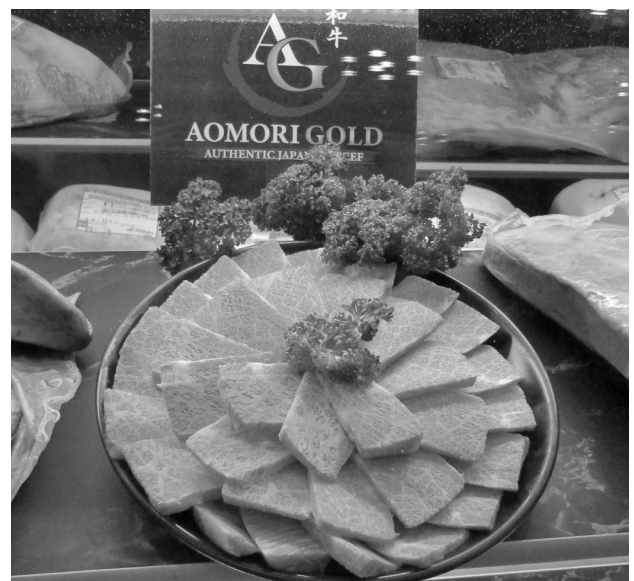
食肉事業本部として、今期はサプライチェーンを取り巻きさまざまなマイナス要因に打ち勝つ組織を目指し、「変革の年」と位置付けています。直近の業績回復にとどまらず、将来に向けた消費者視点での新事業の創出を推進していきたいと考えています。

「第10回“日本の食品”輸出EXPO SUMMER」に スターゼン、ニッポンハムグループなどがブース出展

「第10回“日本の食品”輸出EXPO SUMMER」が9～11日、東京ビックサイトで開催された。

スターゼンのブースでは九州・阿久根を拠点としたブランド「AKUNE GOLD」に加え、先日新たに立ち上げられ、この展示会が初めてのお披露目となる輸出和牛ブランド「AOMORI GOLD」(写真)の他、ローストビーフ・ローストポーク、ハンバーグやハム・ソーセージなどの加工品が来場者にPRされた。また、「AKUNE GOLD」のカッティングと調理のデモンストレーションおよび試食が行われ、来場者は肉の美しさとカット技術を食べい入るよう見入り、そのおいしさも堪能した。

また、ニッポンハムグループは仙台牛や桜姫などの食肉のほか、ハムやソーセージなどの加工品をはじめ、石窯工房ピザやラーメンスープなどを提案。特に同社加工品の「シャウエッセン」を大きくPRし、同社



北海道ファクトリーの旭川工場がシンガポール向け輸出認可を取得していることや輸出実績を、試食を通してアピールした。

エスフーズの2026年2月期第1四半期決算は増収増益

エスフーズは14日、2026年2月期第1四半期連結業績を発表した。それによると、売上高は1138億4100万円(前年同期比3・9%増)、営業利益18億2200万円(43・3%増)、経常利益19億1700万円(14・0%増)、親会社株主に帰属する四半期純利益20億7700万円(209・4%増)で増収増益だった。

セグメント別の概況は次の通り。

〔食肉等の製造・卸売事業〕海外事業への先行投資と国内事業の営業力強化、事業運営の効率化に努めた。米国のオーロラビーフ新工場建設や国内グループ企業との連携に注力している。この結果、事業売上高は1051億6900万円(3・6%増)、セグメント利益は16億7700万円(75・6%増)となった。

〔食肉等の小売事業〕不採算店舗閉鎖を実施するとともに、新規デベロッパーとの取り組みを含めた出店や改装店の立ち上げを進めた。新商品の開発も回り、魅力ある商品や売り場の構築などを実施した。事業売上高は61億3200万円(4・0%増)、セグメント利益は3億5200万円(20・4%減)となった。

〔食肉等の外食事業〕インバウンドや大型のパーティー需要も寄与しているものの、原材料費やエネルギー価格の上昇を受け、メニュー改定を実施するなどの施策を行っており、今後も同事業を取り巻く環境は、厳しい状態が続くものと想定している。事業売上高は23億4900万円(19・3%増)、セグメント利益は1億1800万円(35・3%減)

鹿児島黒牛販売会、福永産業がGCを競り落とす

第38回鹿児島黒牛産地宣伝販売会が14日、同県南九州市のJA食肉かごしま南薩工場で開催され、審査の結果、最高位のグランドチャンピオン(GC)には薬師成人さん(JA鹿児島きもつき所属)出品の去勢牛(枝肉重量約595kg、BMSNo.12、ロース芯面積124cm²、父「百合未来」、母の父「若百合」、母の祖父「安福久」)が選ばれた。出品頭数は県内の系統農家らが育てた黒毛和種90頭。4年ぶり通算4度目のGCに輝いた薬師さんは「今年4月から息子が後継者として就農した。畜産を取り巻く環境は厳しいが、受賞を励みに家族力を合わせて飼養管理に取り組んでいく」と喜んだ。

販売会の競りでは、GC牛を福永産業(福岡県)がキロ当たり8千円(税抜き)の最高値で競り落とすなど全頭の取引が高値で成立。全国各地から駆け付けた購買者が積極的な応札を繰り広げ出品者の労を



ねぎらった。その他、上位入賞者と購買者は次のとおり。カッコ内は税抜きの落札単価。

最優秀賞2席(マーケットニーズ賞) 江籠畜産、辻西畜産(5500円)▷3席 中村孝巳、JA全農ミートフーズ(4500円)▷4席 あいら中央肥育牛センター、ヨシオカ(4200円)▷5席 森永三徳、ヨシオカ(4千円)

ブラジルサンパウロ州で鳥フル、家禽肉など輸入一時停止

農水省動物検疫所は、ブラジルの家禽飼養施設において高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことを受け、同国サンパウロ州全域(輸入停止措置

日=12日)から輸出される生きた家禽、また、同州サンパウロ市(12日)、ソコカーバ市(14日)から輸出される家禽肉等の輸入を一時停止した。

南港市場佐賀牛枝肉共、最優秀賞は中山牧場が3連覇 枝肉は殖生ミートパッカーが購買

佐賀県農業協同組合が主催する第83回佐賀牛枝肉共励会が11日、大阪市中央卸売市場南港市場で開催された。今年も県内から厳選された48頭(雌11頭、去勢37頭)が出品され、厳正なる審査の結果、中山牧場(株)が栄えある最優秀賞を獲得。枝肉競りでは殖生ミートパッカー(株)が5529円の最高値で購買した。

昨年、節目となる40周年を迎えた「佐賀牛」は、美しい発色とキメ細かなサシが入った肉質が特長で、県内外から高い評価を得ている九州有数のブランド銘柄牛。今回、出品された枝肉も5等級比率は95・8%。そのうちBMSNo.12の枝肉が60・4%、BMS平均値は11・1といずれ劣らぬハイレベルな枝肉がそろった。公益(社)日本食肉格付協会大阪事業所の豊留正博所長は「全体的にロース芯が大きく、枝肉に厚みがあり、非常に品質の高い枝肉が出そろっていた」と総評。

その中で最優秀賞に輝いた中山牧場の枝肉は29カ月齢の去勢牛で、父「福乃姫」、2代祖「安福久」、3代祖「百合茂」の血統。枝肉重量565・4kg、ロース芯面積132cm²、バラ厚8・7cm、歩留まり基準値83・5と、ロース芯の大きさが際立つ重厚感ある枝肉で、BMSNo.12のA5等級に格付された。

生産者の中山牧場は、佐賀県東松浦郡玄海町で肥育牛1800頭を飼養するほか、佐賀県と石垣島で繁殖事業に取り組むなど、佐賀県内で屈指の規模の生産農家。今共励会では初となる3連覇を達成した。



中山駿取締役は「6頭出品していたが、兄弟も実績が出ており、生体時から仕上がりに1番自信のあった牛。いつもお世話になっている(子牛)生産者からの導入だったので自信を持って出したが、予想以上の仕上がりで驚いた。3連覇を狙う気持ちで取り組んできたので、達成できてうれしい。厳しい経営環境といわれるが、自分たちの目標はお客が求める牛を作っていくこと。それは(時勢が)良い時も悪い時も変わらない。これからも時代のニーズに合った、常に求められる牛づくりを目指していく」と受賞の喜びを語った。

競りでは、最優秀賞牛を殖生ミートパッカーが5529円で購買したほか、買参者による活発な競りが行われた。最優秀賞以外の入賞牛の結果(生産者、価格、購買者)は次のとおり。

金賞1席 佐賀牛宮崎牧場、4004円、ゆたかフード▷2席 桑原畜産、2805円、殖生ミートパッカー▷銀賞1席 川口直、2935円、伊賀野商店▷2席 からつ前田畜産、2713円、殖生ミートパッカー

日本食肉加工協会が10月、食肉製品の基礎セミナーをZOOMで開催

一般(社)日本食肉加工協会(木藤哲大理事長)は10月3日9時30分から16時まで、営業職やお客さま相談室担当者、新入社員などを対象に、食肉製品の基礎知識を学び、自社製品への理解をより深めてもらうことを目的に食肉製品の基礎セミナーをZOOMによるオンライン形式で開催。受講生を募集している。

セミナー内容は「1 食肉製品の基礎知識」として、食肉製品の種類と規格、食肉製品の製法と食品添加

物、一括表示の見方、「2 食肉製品の微生物制御と食中毒防止」として、身近に潜む微生物の種類、微生物のコントロールポイント、食中毒の事例、食品の回収事例など、「3 食肉製品の衛生管理」として、食品衛生と5S活動、お客に安全な製品を提供するための取り組みなどを予定している。受講料は1人あたり会員9900円、会員以外1万4850円(いずれも消費税込み)。問い合わせは電話03(3444)1772まで。

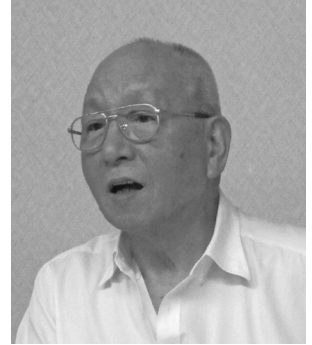
大阪食肉公取協が総会、役員改選では池田会長を再選

大阪府食肉公正取引協議会(池田清昭会長=写真)は10日、大阪市北区の大阪食肉会館で第46回通常総会を開催した。議事では令和7年度事業計画案など上程全議案を可決し、役員改選では池田会長を再選した。

冒頭、池田会長は「連日にわたる猛暑の中、皆様のご商売も厳しい環境にあると思う。大阪府内では特段問題は起きていないが、全国をみると一部で表示違反があり、これまでは会員以外の店舗で散見されたものが、昨今では会員の中でもみられる。先般開催された全国大会でも改めてコンプライアンス徹底が叫ばれた。改めて法令順守を強く意識していただきたい」とあいさつ。

議事では令和6年度事業報告、同収支決算および特別会計決算および監査報告、7年度事業計画案、同収支予算案ならびに会費の賦課およびその徴収方

法、役員改選、その他について審議し、いずれも原案どおり可決した。その中で行われた役員改選では池田会長を再選。最後に繁田文三副会長が閉会の辞を述べ総会を終了した。



小憩のあと、大阪府食肉生活衛生同業組合(池田清昭理事長)、同事業協同組合(同)の第3回理事支部長合同会が開催された。合同会では厚生部、総務部、事業部、経理部から現況報告があった他、今後のスケジュールなどを確認。その他、コンプライアンスの周知徹底に向けた取り組みの推進、食中毒予防の徹底についてそれぞれ説明があり、最後に田中修副理事長が閉会の辞を述べ散会した。

【輸入副生物現物相場】

真夏日続くが目立つ動き少ない、3連休前から手当て進むか

「猛暑」と呼べるほど、連日、真夏日の気候が続いているが、焼き肉業界にとっては需要期であり、需給はやや好転。量販・外食ともに引き合いはますます堅調であり、相場は高値圏でのもちあいが続く。

特に牛タンは、量販店からの引き合いが強い。中でもバックヤードの人手不足もあり、割高であってもムキタンでの需要は大きいようだ。「焼き肉のほか、タンしゃぶ、味付け、つまみ、サラダなど複合展開している」とラインアップ強化に努める企業も散見され、当面は堅調な動きが続きそう。ハンギングテンダーは1800~1900円でもちあい。また、アウトサイドスカートは「おうち焼き肉」や旧盆商戦のハレの日用途での手当ても進み、3千円中盤で取引され、続伸。

こうした主要焼き材は各社とも在庫水準が低く、現地価格の高止まりもあり、来月下旬以降も下値は堅そう。白物は大きな動きはないが、トライプはやや荷余り感から小ロットの投げ物も。

輸入副生物現物相場

単位:円/キロ、税抜き

	商品名	原産地	規格	価格		気配
				価格	気配	
フ ロ ー ズ ン	牛タン	米国	グラス	2700~2900	→	
		豪州		2500~2800	→	
		欧州		2300~2700	→	
	ハンギングテンダー(サガリ)	米国	チョイス	2000~2100	→	
		メキシコ	プライム	1800~	→	
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス	3100~3300	↑	
		メキシコ	プライム	—	—	
	シンスカート、シックスカート	豪州	バルク	1200~	→	
		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	→	
	ラージ	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~	→		
チ ル ド	牛タン	米国	グレイン	2800~3000	↑	
		豪州		2500~2800	↑	
	牛タン(ムキタン)	米国		4500~4900	↑	
	豪州		—	→		
	ハンギングテンダー(サガリ)	米国	チョイス	1800~2100	→	
			プライム	2400~2500	→	
アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス	3300~3500	↑		
		プライム	3500~	—		
	メキシコ		—	→		

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉

(令和7年6月22日～6月28日)

(単位:キログラム当たり円、税込み、重量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	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		
		和牛チルド「4等級」	首都圏	カタロース	3,294	3,539	4,600	3,701	6,843	3,456	3,802	4,320	3,850
カタ	3,564			3,677	3,677	3,642	15,496	3,564	3,672	3,996	3,709	9,264	
カタバラ	2,160			2,168	2,484	2,200	3,896	2,241	2,246	3,132	2,436	1,465	
マエセット	-			-	-	-	250	-	-	-	-	-	-
ヒレ	8,720			9,264	10,260	9,553	1,502	8,640	9,202	9,743	9,354	1,659	
ロイン	5,400			6,372	7,555	6,449	2,243	5,120	5,400	5,897	5,471	3,376	
ロインセット	5,832			6,513	6,570	6,295	1,781	-	-	-	-	-	
トモバラ	1,804			2,189	2,488	2,162	11,113	1,944	3,056	3,564	2,929	10,107	
ウチモモ	3,780			4,207	4,450	4,101	3,153	3,672	3,672	4,320	3,856	3,007	
シンタマ	3,996			4,052	4,320	4,094	3,397	3,672	3,909	4,320	3,983	2,467	
ランイチ	3,987			4,104	4,320	4,113	4,109	3,672	4,086	4,320	4,047	2,775	
ソトモモ	3,066			3,243	4,400	3,418	3,175	3,672	3,672	3,672	3,672	2,480	
スネ	1,921			1,954	2,322	1,999	2,703	2,030	2,076	2,160	2,084	2,961	
モモセット	4,041			4,085	4,241	4,130	9,979	3,456	3,694	3,942	3,726	11,794	
セット	3,357	3,762	4,164	3,771	27,702	3,348	3,564	4,082	3,662	9,060			
重量合計						97,342					70,454		
和牛チルド「4等級」	中京圏	カタロース	3,370	3,370	3,370	3,370	1,494	3,132	3,672	3,996	3,523	1,290	
		カタ	3,240	3,326	3,564	3,349	1,125	3,132	3,348	3,888	3,388	1,145	
		カタバラ	2,808	2,916	2,948	2,915	1,365	-	-	-	-	449	
		ヒレ	-	-	-	-	372	-	-	-	-	214	
		ロイン	4,860	5,533	6,372	5,496	1,072	-	-	-	-	748	
		トモバラ	1,706	1,944	3,240	2,042	1,916	1,674	1,836	3,780	1,891	2,692	
		ウチモモ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	222	
		シンタマ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	487	
		ランイチ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	281	
		ソトモモ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	112	
		スネ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	719	
		モモセット	3,780	3,780	4,104	3,818	1,444	-	-	-	-	-	
		セット	3,637	3,637	5,185	3,764	4,637	3,006	3,155	3,510	3,278	3,584	
		重量合計						13,425					11,943

(令和7年6月22日～6月28日)

交雑牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,697	2,803	3,084	2,863	8,828	2,808	3,046	3,348	3,056	10,392
		カタ	2,641	2,883	2,970	2,860	5,535	2,452	2,614	2,873	2,637	10,142
		カタバラ	2,156	2,307	2,700	2,362	3,684	1,484	1,508	1,768	1,553	2,240
		ヒレ	5,940	6,157	6,480	6,194	2,550	6,264	6,696	6,914	6,663	2,336
		ロイン	4,090	4,320	4,469	4,324	2,016	3,644	3,996	4,374	3,981	10,034
		トモバラ	1,512	2,160	2,916	2,219	10,571	1,566	1,620	2,233	1,714	10,433
		ウチモモ	2,459	2,592	2,700	2,571	4,239	2,376	2,484	2,592	2,486	4,084
		シンタマ	2,484	2,592	2,862	2,662	3,497	2,484	2,592	2,808	2,621	4,140
		ランイチ	2,503	2,754	2,867	2,710	3,515	2,428	2,592	2,700	2,574	4,164
		ソトモモ	2,052	2,111	2,160	2,120	2,956	2,268	2,381	2,484	2,387	4,786
		スネ	1,523	1,597	1,620	1,587	3,164	1,566	1,625	1,763	1,658	5,571
		モモセット	-	-	-	-	-	2,376	2,698	3,024	2,744	5,251
		セット	2,775	2,976	3,217	2,944	18,679	3,024	3,181	3,553	3,214	48,597
		重量合計						69,234				

乳牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,631	3,190	3,480	3,174	3,374	2,298	2,354	2,700	2,398	9,052
		カタ	-	-	-	-	770	1,755	1,836	1,933	1,846	4,394
		カタバラ	-	-	-	-	419	-	-	-	-	-
		三角バラ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	974
		ブリスケット	-	-	-	-	-	1,296	1,328	1,582	1,344	3,037
		ヒレ	5,220	5,392	5,616	5,335	1,661	4,860	5,266	5,702	5,229	1,947
		ロイン	-	-	-	-	886	2,716	3,240	3,456	3,199	5,703
		トモバラ	1,404	2,708	3,171	2,509	4,632	1,188	1,628	2,885	1,655	5,171
		ウチモモ	2,106	2,273	2,430	2,231	2,511	1,998	1,998	2,160	2,023	7,368
		シンタマ	2,110	2,197	2,268	2,160	1,957	1,836	1,944	2,030	1,932	1,938
		ランイチ	2,052	2,178	2,273	2,182	1,511	1,922	1,998	2,073	2,004	2,344
		ソトモモ	-	-	-	-	918	1,998	2,052	2,160	2,052	1,770
		スネ	1,512	1,512	1,512	1,512	1,436	1,512	1,568	1,764	1,588	3,118
		セット	2,367	2,535	2,535	2,492	14,318	1,781	1,868	1,979	1,904	25,060
重量合計						34,393					71,876	

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉

(令和7年6月16日～6月30日)

(単位：キロ当たり円、税込み、重量 kg)

		首都圏					近畿圏				
		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	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
米国C	チャックアイロール	2,149	2,430	2,615	2,362	12,929	2,138	2,311	2,311	2,299	1,546
	ショートプレート	1,436	1,458	1,619	1,501	35,183	1,291	1,415	1,415	1,399	34,045
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	58
	チャックリブ	3,197	3,197	3,197	3,197	14,801	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,160	2,376	2,376	2,368	3,089	2,268	2,430	2,484	2,395	2,016
	ショートプレート	1,134	1,220	1,231	1,207	26,810	1,064	1,069	1,069	1,069	8,406
豪州チルド	チャックアイロール	2,020	2,020	2,020	2,020	2,287	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,642	1,728	1,728	1,713	4,463
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	97
	クロッド	1,308	1,308	1,566	1,358	2,828	1,620	1,620	1,652	1,631	1,178
	ポイント&ブリスケット	1,566	1,566	1,566	1,566	1,489	1,512	1,512	1,512	1,512	3,335
	ナーベル&ブリスケット	1,436	1,527	1,527	1,520	1,540	-	-	-	-	-
	チャックショートリブ	-	-	-	-	337	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	19	-	-	-	-	63
	ストリップロイン	2,646	2,646	2,646	2,646	6,389	-	-	-	-	-
	テンダーロイン	4,914	5,540	5,724	5,397	1,496	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,706	1,759	1,759	1,752	1,493	1,415	1,642	1,771	1,583	5,225
	シックフランク	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アウトサイド	1,566	1,566	1,566	1,566	1,864	1,480	1,512	1,534	1,508	3,876	
取引重量合計		112,554					64,308				
		中京圏					九州圏				
		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	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
米国C	チャックアイロール	2,376	2,376	2,376	2,376	1,794	1,944	2,322	2,592	2,214	5,696
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	チャックリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	-	-	-	-	23	2,214	2,376	2,516	2,382	2,725
	ショートプレート	1,080	1,102	1,134	1,107	10,637	1,112	1,166	1,274	1,164	6,622
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	104	-	-	-	-	54
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	クロッド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ポイント&ブリスケット	1,566	1,598	1,598	1,591	1,096	-	-	-	-	
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ストリップロイン	-	-	-	-	38	-	-	-	-	82
	テンダーロイン	-	-	-	-	146	-	-	-	-	
	トップサイド	1,758	1,825	1,868	1,818	5,023	1,825	1,858	2,014	1,885	1,964
	シックフランク	-	-	-	-	815	-	-	-	-	
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
アウトサイド	-	-	-	-	442	-	-	-	-		
取引重量合計		20,118					17,143				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 7月14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	5,400	3,789	-	-	-
		安値	1,944	2,054	-	-	-
		平均	2,711	2,289	-	-	-
		頭数	166	11	-	-	-
		177頭					
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
		-頭					
	去 A	高値	2,974	2,200	-	-	-
		安値	1,956	1,948	-	-	-
平均		2,316	2,076	-	-	-	
頭数		62	15	-	-	-	
77頭							
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	
	-頭						
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	-	1,532	1,479	1,356	-
		頭数	-	9	19	3	-
	雌 C	平均	-	-	1,388	1,275	-
		頭数	-	-	1	1	-
	去 B	平均	-	1,630	1,461	1,442	-
		頭数	-	2	3	3	-
	去 C	平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	379 388	803 628	- 150.0	(競り)	(相対)	
				-	12	69

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,077	1,826	1,534	1,306	-
	B	-	1,611	1,363	1,297	1,053
和 去	A	2,300	2,035	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,031	1,029
	C	-	-	-	1,040	1,036
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,680	1,558	1,210	-
	C	-	-	-	1,104	919
交 去	B	-	1,625	1,472	1,415	-
	C	-	-	1,354	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	985	970	961	918	907
	安値	929	890	745	356	292
	平均	947	923	894	718	492
	頭数	(5)	(206)	(223)	(98)	(96)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	936	904	870
	安値	-	-	670	454	839
	平均	-	-	847	769	855
	頭数	(-)	(-)	(5)	(5)	(2)

[大阪食肉卸売市場] 7月14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	2,308	2,043	1,821	-	-
(頭数)	(2)	(9)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	-	-	1,822	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(1)	(1)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	1,955	1,759	1,640	-	-
C	-	1,639	1,611	1,516	-
豚	-	955	890	865	495

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	7月14日	7月11日	(7月累計)
豚	60,400	52,800	566,100
成牛計	4,670	4,190	41,870
和牛雌	1,080	1,000	10,660
和牛去勢	1,390	950	11,320
乳牛雌	360	670	5,860
乳牛去勢	480	290	4,330
交雑雌	480	560	4,420
交雑去	860	720	5,210

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 7月14日

東京	1,456円	(前日 1,511円)
大阪	1,640円	(前日 1,481円)

[豚・全農建値] 7月14日

上	中	取引頭数	市況
922円	901円	912頭	もちあい

と畜 売買	牛 105頭	豚 62頭	牛概況	もちあい
	牛 46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] 7月14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 (810)	- (-)	-	-	もちあい
仙台 [中]	854 (814)	779 (727)	288	112	続伸
宇都宮 [地]	876 (889)	730 (779)	1,621	58	下押し
茨城 [地]	926 (925)	847 (873)	1,025	737	もちあい
群馬 [地]	912 (926)	796 (832)	1,654	181	反落
さいたま [中]	907 (923)	900 (913)	288	288	下押し
東京 [中]	923 (919)	894 (904)	803	628	強もちあい
横浜 [中]	938 (926)	909 (894)	600	597	続伸
山梨 [地]	- (-)	- (-)	95	31	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	927 (930)	794 (876)	721	123	もちあい
京都 [中]	702 (731)	670 (689)	96	33	もちあい
大阪 [中]	955 (-)	890 (-)	62	85	まちまち
神戸 [中]	- (882)	- (863)	137	-	-
岡山 [地]	840 (556)	849 (524)	226	288	暴騰
広島 [中]	- (885)	- (838)	273	32	-
福岡 [中]	829 (863)	786 (830)	274	81	続落

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。京都は前日の12日。

[日本食肉流通センター] 7月5日～7月11日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

[食鳥正肉日経相場] 7月11日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇首都圏 総重量 1,382,750 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	1,274	1,389	1,501	1,371	72,423
うで	890	993	1,026	981	105,799
ロース	1,187	1,242	1,344	1,254	157,499
ばら	1,296	1,416	1,501	1,417	134,579
もも	864	896	994	904	145,984
ヒレ	1,251	1,392	1,512	1,381	8,479
セット	1,111	1,164	1,266	1,169	757,987

◇東京 (7社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	740	815	995	149
ムネ	501	553	688	161

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	716	779	1,030	4
ムネ	499	541	634	2

◇近畿圏 総重量 627,830 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	1,340	1,459	1,545	1,467	52,691
うで	895	906	929	907	95,709
ロース	1,274	1,333	1,392	1,338	83,034
ばら	1,329	1,434	1,490	1,415	107,243
もも	864	918	994	931	141,067
ヒレ	1,285	1,350	1,513	1,361	9,730
セット	1,037	1,253	1,300	1,254	138,356

[農水省統計情報部食鳥市況] 7月11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	490	290	360	350
平均	824	561	-	-	-

※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 258頁 定価2,500円(送料別)

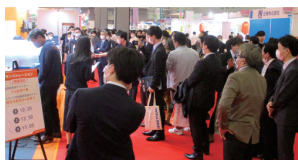
銘柄豚肉 ガイドブック

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