

令和7年  
2025年

7月16日  
水曜日

第11755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



- ▶ 大手牛肉サプライヤーインタビュー②収益の拡大に注力、十和田BP輸出認定—伊藤ハム 原田建常務執行役員食肉事業本部長……………P2~4
- ▶ 南部市場出荷協の肉牛枝肉共励会で下村畜産が知事賞、杉本食肉産業が落札……………P4~5
- ▶ 25/26年度の穀物生産量は消費量を下回る見込み—USDA報告……………P5
- ▶ 川崎・ちくさんフードフェア第1回実行委員会焼き肉コーナーは「福島牛」、交通渋滞対策など協議……………P5
- ▶ 日中動物衛生検疫協定「輸出再開に向け中国側と協議していく」—農水省……………P6
- ▶ いわちく役員人事(6月26日付)、専務取締役役に田野氏……………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②収益の拡大に注力、十和田BP輸出認定—伊藤ハム 原田建常務執行役員食肉事業本部長  
…詳細はP2~4

南部市場出荷協の肉牛枝肉共励会で下村畜産が知事賞、杉本食肉産業が落札  
…詳細はP4~5

- ▶ モスバーガー「黒毛和牛の肉盛りバーガー」が登場……………P6
- ▶ ドイツ、ノルトライン・ヴェストファーレン州の野生イノシシで初のアフリカ豚熱発生……………P7
- ▶ [資料]都道府県別枝肉生産量(令和7年5月)……………P8~9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]15日……………P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]15日……………P11

食の感動体験を創造することで  
世界中の人々と食をつなぎ続ける



<https://www.starzen.co.jp/>



<https://www.sfoods.co.jp/>

## 大手牛肉サプライヤーインタビュー②収益の拡大に注力、十和田BP輸出認定 —伊藤ハム 原田建常務執行役員食肉事業本部長

—24年度の食肉事業本部における牛肉の販売実績をおきかせください。

牛肉全体では重量ベースで前年を下回りましたが、金額ベースでは前年を上回りました。国産牛肉、輸入牛肉(チルド・フローズン)いずれも重量は前年を下回り、金額は前年を上回っています。

物価高の影響から、市場全体として牛肉から豚肉、鶏肉へと需要がシフトしているように思われます。そうした中、国産牛では乳牛(去勢牛)の生産数量が減少傾向、和牛は相場高のため、交雑牛の需要が高まっています。

輸入牛は市場全体として米国産は相場高、豪州産は通関遅れなどの影響が出ていましたが、当社は豪州産を中心に顧客需要に対応することができました。

—25年度の計画をおきかせください。

牛肉全体では重量、金額ともに前年対比で微増を計画しています。

このうち国産牛肉は重量は横ばいでみており、金額はプラスを見込んでいます。前年に比べて、国産牛枝肉相場が堅調に推移していることや、A5等級の比率が高まっているためです。輸入牛は重量、金額ともに微増の計画です。

当社グループでは牛、豚、鶏の各畜種を生産していますが、ただ販売するだけでなくこだわりを持って生産をしており、付加価値を高め、販売先や消費者の皆さまにその価値を認めてもらうというのが使命であるとも思っています。

今年度も価値感が重視される環境が続くと考えられますが、さまざまなニーズに対応しながらも、価値訴求を強化していきます。

取引先の課題解決については、人手不足を解消するための一次加工品の提案、賞味期限を延長して食品ロスを低減するスキンパックの提案を強化します。

国内では南九州のサンキョーミート、関東の工場でもスキンパック設備、輸入牛でも国内で加工設備を所有しており、ポーションカットやタレ漬け肉に加工して量販店、外食店などに提案していきます。

ブランド、機能性、加工することによる課題解決などで価値訴求し、これが認められることによって安定



した利益を生み出していきたいと考えています。

—現在展開しているブランド牛肉について特徴を教えてください。

国産牛では東日本エリアで、飼料に玄米を配合し、口溶けの良い脂質に仕上げたキロサ牧場の交雑牛「みちのく奥羽牛」を取り扱っています。このうち、青森県産に限定したものを「青森玄米そだち」とブランド化して販売強化しています。西日本エリアでは宮崎県産交雑牛「霧峰牛」を提案強化しています。

和牛では、東日本ではIHミートパッカー(株)十和田ビーフプラントでと畜処理された「奥羽華牛」、鹿児島県の協力農場で生産された4等級以上の和牛でサンキョーミートでと畜処理された「薩摩錦牛」の販売に注力しています。

いずれも自社グループでカットした牛肉で、品質も安定していることから得意先の反応も良く、引き続き拡販と定着を図っていきます。

サンキョーミートでは輸出ブランドとして「ITO WAGYU」も展開しています。昨年度の当社の和牛輸出の推移としては、台湾、米国、欧米などに向けて、前年を上回って推移しています。

輸入ブランドでは、米国・タイソン社の「スターランチアンガスビーフ」、カナダ・JBS社の「シェフズエクスクルーシブ ブラックアンガスビーフ」を拡販しています。いずれもブラックアンガスの肉質の良さを訴求しています。

また、ニュージーランド・アンズコフーズ社の「カントベリービーフ」「オーシャンビーフ」「ファイブスタービーフ」は、成長ホルモン剤フリー、抗生物質予防投与フリー、遺伝子組み換え飼料フリーという三つ

のフリーで肥育しているブラックアンガス種ブランドです。

このうち、「カンタベリービーフ」はニュージーランドで唯一の大規模フィードロットで穀物肥育されたミドルフェッドビーフ。栄養豊富な牧草で育ったアンガス牛を、成長段階に合わせた自社配合飼料で飼育しています。

「オーシャンビーフ」は赤身から感じられる「うまみ」と「コク」が特徴。2023年に一般(社)食肉科学技術研究所の検査でそのおいしさが科学的に実証され、うまみの評価の高さから、当社が選定・検査した他の輸入牛肉と比較して総合1位という、おいしきの証明がなされました。

「ファイブスタービーフ」は200日以上穀物肥育を経たロングフェッドビーフです。ニュージーランド政府認定のセーフティプログラムにより生産工程を一貫管理し、品質保証を与えられています。

これらブランド牛肉の安全・安心、高品質を訴求して小売のみならず外食などに向けても販売を強化していきます。

また、ブラジル産牛肉の輸入解禁にも注目しています。豚肉や鶏肉もそうですが、同国の食肉はコスト競争力があります。牛肉の輸入が可能になれば、リスクヘッジの観点からも取り扱いをしていきたいと思えます。

#### —食肉の加工品展開の状況はいかがですか。

伊藤ハムのサイコロステーキは量販店などで反響のある商品です。また、米久では主に豚肉ですが、焼くだけで簡単にメインのおかずになる味付け肉の「マザーシェフ」シリーズを展開しており、牛肉を原料としたラインアップを強化したいとも考えています。

また、牛内臓肉を用いた味付け商品はハラミ、サガリなどを中心に市場に定着しつつあります。これをさらに拡大していきたいと考えています。

#### —十和田ビーフプラントは稼働から1年が経過しました。実績と今後の計画をうかがえますか。

昨年2月から稼働を開始し、グループ一丸となって稼働率向上に取り組んできました。10月にはフル稼働しており、当初予定数をクリアして現在まで推移しています。そして今年5月1日、十和田ビーフプラントは厚生労働省から米国向け、香港向けの輸出認定を受けました。米国向けの輸出認定は東北では2番目、青森県内では初めてです。今後は北海道産和牛など

を新たな輸出ブランドとして展開したいと考えています。

相場高の影響もあり、高級部位など国内では販売のハードルが高いものも輸出によって有利に販売できるのではないかと考えます。輸出可能拠点が増えることで、輸出量もさらなる拡大を見込んでいます。

#### —そのほか食肉事業での新たな取り組みについておきかせください。

カット規格のDX化に新たに取り組んでいます。取引先によって異なる規格をデータベース化し、タブレット端末で現場に共有して作業するようにしています。ペーパーレスや動画によるマニュアル化が可能になった他、営業部門の若手の研修にも活用しています。当社グループは全国に販売網を持っており、ルートセールスで食肉を取引先にお届けしますが、そこでコミュニケーションを取ることで、商品知識を得ることが多々あります。そういう意味では、営業は学びの場でもあります。この積み重ねによって、食肉のプロを育てていきたいと考えています。

#### —サンキョーミートではエキス事業を新設することを発表されました。事業の概要をおきかせ下さい。

サンキョーミートで食肉を加工する際、副産物である骨をさらに加工してエキスにする事業を2027年度から開始します。この事業は伊藤ハム米久ホールディングスと三菱商事ライフサイエンス(株)が出資して19年に設立した九州エキス(株)からの事業譲渡です。

これまで共同でエキス商品の製造開発を行ってきたノウハウ、そしてサンキョーミートから原料調達できるという強みがあります。

畜肉エキスはラーメンスープや加工食品などに使用され、食シーンの多様化や人手不足を背景に今後も堅調な需要が見込まれており、サンキョーミートの自社工場から供給する鮮度の高い国産原料(豚骨など)を活用し、原料調達から加工までを一貫して行うことで安全で良質な製品を安定的に供給します。

#### —原田常務は今期から食肉事業本部長に就任され、6月25日の株主総会で取締役への就任を予定されています。これまでの経歴と就任に当たっての抱負をおきかせください。

私は2000年に三菱商事に入社し、これまでに3度の出向経験があります。1社目がフードリンク(株)という三菱商事グループの販売会社で食肉の営業を担当しました。(次頁に続く)

2社目は日本ケンタッキー・フライド・チキン(株)(現在の日本KFCホールディングス)で原料調達や経営企画、当時傘下にあったピザハット事業の立て直しと売却に携わりました。

3社目がタイのアジアンベストチキン社という三菱商事、伊藤ハム米久ホールディングスとタイのベタグロ社の合弁会社で、今年3月までCEOとして工場稼働率の向上および黒字化という課題に取り組んでいました。そしてこの度、伊藤ハム米久ホールディングスで食肉事業本部長に就任しました。これまでずっと畜産業界に関わってきており、2017年～19年には日

本食肉輸出入協会の会長も務めています。

就任に際しての抱負は、食肉事業での経常利益200億円の早期達成です。そのためには、ただ販売量を増やすだけでなく、筋肉質な体制の構築が必要で、生産や収益性の拡大が必要であると考えています。

国内の牛肉、豚肉ではサンキョーミート、IHミートパッカー、鶏肉では米久おいしい鶏(株)の生産処理拡大を図っていきます。海外ではニュージーランド・アンズコフーズ社の収益力拡大、それが安定すれば事業規模拡大も目指していきたくと考えています。

## 南部市場出荷協の肉牛枝肉共励会で下村畜産が知事賞、杉本食肉産業が落札

南部市場出荷団体協議会(会長=成田英樹・名古屋食肉市場(株)社長、写真)は15日、名古屋市港区の名古屋市中央卸売市場南部市場で令和7年度第1回肉牛枝肉共励会を開催した。

和牛74頭(雌30頭、去勢44頭)、交雑牛26頭(雌21頭、去勢5頭)の計100頭が出品され、厳正な審査の結果、愛知県知事賞には(有)下村畜産(愛知県産・みかわ牛、去勢、格付A5、枝肉重量521・2kg、BMSNo.12、月齢29カ月、歩留まり基準値78・6)、名古屋市長賞には(株)オグリ牧場(愛知県産・みかわ牛・知多和牛 譽、雌、A5、447・4kg、12、34カ月、78・7)の出品牛を選出。表彰式終了後に開かれた競りでは知事賞受賞牛を杉本食肉産業(株)がキロ単価3001円、市長賞受賞牛を合資会社関屋精肉店が3200円で落札した。

表彰式では冒頭、成田会長が出荷者に謝辞を述べたあと、「参院選が控える中、物価対策などが争点となっている。諸物価が高騰し消費者の生活防衛意識が高まっているため和牛消費は減少傾向にある。弊社としても生産者の皆さんが丹精込めて育てた肉牛を消費者に届けるため、関係各所と連携し情報収集に努めるとともに、買参者の方々と販売強化を図り、生産者の皆さまのお役に立てるよう取り組んでまいります」とあいさつ。

続いて公益(社)日本食肉格付協会名古屋事業所の和仁達朗所長が審査講評を行った。和牛雌の平均重量は527・8kg、同去勢は458・6kg、交雑牛は雌が511・7kg、同去勢が490・5kg。ロース芯面積の



平均は和牛雌が76・4cm<sup>2</sup>、和牛去勢が68・8cm<sup>2</sup>、交雑牛雌が55・4cm<sup>2</sup>、同去勢が59・0cm<sup>2</sup>。

バラ厚は和牛雌8・5cm、同去勢8・3cm、交雑牛



雌7・1cm、同去勢7・6cm。BMSは和牛雌11・1、同去勢9・7、交雑牛雌4・6、同去勢6・0。知事賞受賞牛については「全体的にバランスが良く、ロース芯全体にもよくサシが入り、筋間脂肪も少なく無駄のない枝肉」、市長賞受賞牛は「枝肉全体にサシが入りモモ抜けも良く、バラのサシの入りも良い素晴らしい枝肉」と評価した。

成績発表および褒賞授与が行われた後、来賓として愛知県農業水産局の松井直樹局長(代読=小林佑太・同畜産課生産流通グループ主事)、名古屋市

中央卸売市場南部市場の梅村肇場長がそれぞれ祝辞を述べた。来賓紹介が行われ、表彰式を終了。小憩の後、競り場に移り成田会長が活発な取引を要請する旨あいさつし競りが行われた。

知事賞、市長賞以外の入賞者は次の通り。優秀賞 (榎渡邊ファーム(宮崎県産・宮崎牛、雌、A5、

枝肉重量480・8kg、BMSNo.12、月齢30カ月、単価2802円、購買者=四日市ミートセンター)▽優良賞(交雑牛) 俵絵美子(愛知県産・知多牛 響・あいち牛、雌、A5、379・8kg、10、23カ月、1902円、JAあいち経済連)

## 25 / 26 年度の穀物生産量は消費量を下回る見込み—USDA 報告

農水省がまとめた米国農務省穀物需給報告(現地時間11日)によると、2025/26年度の世界の穀物全体の需給は、生産量が28億9690万t(前年度比1・7%増)、消費量が29億1287万t、(1・2%増)、期末在庫量が7億4793万t(2・1%減)を見込んでいる。

品目別にみると、小麦の生産量は8億855万t(1・1%増)、消費量は8億1062万t(0・6%増)、期末在庫量は2億6152万t(0・8%減)を見込んでいる。価格は6月に入り、北半球の冬小麦の収穫開始や米国産冬・春小麦の作柄改善等を受けて5ドル/bu台前半まで値を下げた。その後、中東における地政学リスクの高まりや米国及び欧州の作柄懸念等を受けて5ドル/bu台後半まで値を上げたものの、北半球における冬小麦の収穫の進捗やイスラエル・イランの停戦合意等を受けて値を下げ、6月末現在、5ドル

/bu台前半で推移。

とうもろこしの生産量は12億6366万t(3・1%増)、消費量は12億7576万t(1・5%増)、期末在庫量は2億7208万t(4・3%減)を見込んでいる。価格は6月に入り、米国の良好な天候やブラジルの豊作見通し等を受けて値を下げ、6月末現在、4ドル/bu台前半で推移。

大豆の生産量は、4億2768万t(1・3%増)、消費量は4億2517万t(3・9%増)、期末在庫量は1億2607万t(0・8%増)を見込んでいる。価格は6月に入り、米中首脳会談による貿易摩擦改善への期待や米国のバイオ燃料混合義務量引き上げ案の発表等を受けて10ドル/bu台後半まで値を上げたものの、米国の良好な天候見通しやイスラエル・イランの停戦合意等を受けて値を下げ、6月末現在、10ドル/bu台前半で推移。

## 川崎・ちくさんフードフェア第1回実行委員会 焼き肉コーナーは「福島牛」、交通渋滞対策など協議

10月11～12日に開催される「第40回ちくさんフードフェア」(主催=公益財団法人日本食肉流通センター、同センター卸売事業協同組合、同センター川崎冷蔵事業協同組合等)の第1回ちくさんフードフェア実行委員会が14日、川崎市の日本食肉流通センター内で開かれた。

今年も食肉流通センター出店者や畜産関係団体、川崎商協などによる食肉の試食・販売や、情報提供コーナー、家畜ふれあい牧場、チャリティ募金、全国味めぐりコーナー、地域物産展などを実施し、2日間で11万人の来場者を予定している。

今年も場内出店者13社、畜産関係団体は6団体、

全国味めぐりコーナー・地域物産展14社、その他3社の計36社の出店が予定されている。また、恒例の和牛焼き肉コーナーでは「福島牛」の無料提供を行うことが決定した。福島県産食品の風評被害を払拭するとともに、消費者へ福島牛のPRを行う。

昨年は6年ぶりに「ちくさんフードフェアおよび川崎みなと祭り」として同時開催されたが、予想を超える来場者の車両で周辺道路が渋滞し、来場者をはじめ近隣企業や直行バスの運行などへも大きな影響を及ぼした。今年度は川崎市などと協議し、交通渋滞などの緩和を図っていく。

## 日中動物衛生検疫協定「輸出再開に向け中国側と協議していく」—農水省

小泉進次郎農水大臣は15日の会見で、11日に発効された日中動物衛生検疫協定発効の受け止めについて「2019年11月に日中双方で署名済みであった同協定が発効されたことは中国向け輸出再開において、重要な一歩であると認識している」とし、「肉用牛農家の皆さま、牛肉関係業界の皆さまの輸出再開への期待も大きいと承知しており、今後、輸出再開に向

けて中国側とわが国の食品安全システムの評価、輸出条件の設定、輸出施設の認定登録、放射性物質検査に関する協議などを行っていく」と延べ、「なお、同協定が発効後も実際の輸出再開には、中国側と協議を行う必要があり、輸出再開の具体的な時期については予断を持って答えられない」とした。

## いわちく役員人事(6月26日付)、専務取締役に田野氏

いわちくは6月26日、定時株主総会ならびに取締役会を開催した。新たな役員体制は以下の通り。▷取締役会長 伊藤清孝(全国農業協同組合連合会岩手県本部運営委員会会長)▷代表取締役社長 藤村明智▷専務取締役 田野秀司(全国農業協同組合連合会岩手県本部・新任)、久慈信、宮川義信(岩手県信用農業協同組合連合会)▷取締役 佐藤法之(岩手県農林水産部部長)、荻谷雅行(全国

農業協同組合連合会岩手県本部運営委員会副会長)、内館茂(盛岡市長)、熊谷泉(紫波町町長)、竹村武由(岩手県食肉事業協同組合連合会会長)▷常勤監査役 菊池徹哉▷監査役 畠山正(全国農業協同組合連合会岩手県本部副本部長)、坂本昇(全国共済農業協同組合連合会岩手県本部副本部長)

## モスバーガー「黒毛和牛の肉盛りバーガー」が登場

モスバーガーを展開する(株)モスフードサービス(東京都品川区、中村栄輔社長)は、7月16日~9月上旬まで、全国の同店舗(一部店舗を除く)で、「黒毛和牛の肉盛りバーガー」(税込み890円)を数量限定で新発売する。

同社では、年末年始の“ハレの日需要”に向けて、2022年からプレミアムなご褒美バーガーとして「一頭買い 黒毛和牛バーガー」を毎年数量限定で販売してきた。昨年発売した「一頭買い 黒毛和牛バーガー ~山わさび仕立て~」は一部店舗で早期の販売終了が続出するほどの好評を博した。そこで今回は、イベントやレジャーに伴って外食機会が増える“夏のハレの日需要”に向けた夏のプレミアム商品として、同商品を新発売する。

同商品は、黒毛和牛をたっぷり乗せた、まさに

“肉盛り”なバーガー。スライス肉に適しているバラやウデ、モモなどの部位をしょうゆ・砂糖をベースに味付けし、アクセントに生姜やにんにく、七味を効かせた食欲そそる味付けで仕上げた。



大盛りの黒毛和牛に合わせるのは、フランスパンなどにも使用する小麦粉を使ったプレミアムバンズ。しっかりとした食感で小麦の香りを楽しむことができ、重量も通常バンズに比べて増量しており、食べ応え抜群の一品となっている。

## ドイツ、ノルトライン・ヴェストファーレン州の野生イノシシで初のアフリカ豚熱発生

ドイツ西部のノルトライン・ヴェストファーレン(NRW)州はこのほど、同州東部のオルペ郡で野生イノシシからアフリカ豚熱(ASF)が検出されたと発表した。ドイツでは、ポーランドと国境を接する東部や中部のヘッセン州の野生イノシシでASF感染確認が続いているものの、NRW州でASFの発生が確認されるのは初めてである。同州ではその後もオルペ郡近辺で野生イノシシからのASF確認が続いているが、7月12日時点では、設定された感染区域内にとどまっている。

ASFの発生が確認されたNRW州は、ドイツで最多の養豚生産者が所在し、同国の豚飼養頭数の28%を占める豚肉主要産地であり、大手食肉企業のと畜場なども所在している。

NRW州によると、感染野生イノシシでのASF確認後、直ちに発生地から半径15kmの感染区域(Infected zone)(7月9日に制限区域IIに移行)が設定され、同区域内での狩猟の禁止や豚の移動制限などの防疫措置を実施するとともに、州全体での野生イノシシの死骸探索が強化された。(図) 加えて、7月9日には制限区域IIから10kmの範囲で制限区域Iが設定され、同区域内での野生イノシシの生息密度を下げるための狩猟の強化が行われている。

また、同州では州内でASFの発生を確認した際の感染拡大を防止するために、民間団体による野生イノシシの死骸の探索や処分、簡易フェンスの設置など支援体制を構築しているとしている。

フリードリッヒ・レフラー動物衛生連邦研究所(FLI)によると、今回NRW州で確認されたASFウイルスの遺伝子型はドイツ国内で発生しているASFとは異なり、イタリア南部のカラブリア州でみられるものに類似しているとされた。NRW州のゴリセン農

業・消費者保護大臣は、どのような経路で同州に持ち込まれたかは調査中としつつも「人によって持ち込まれた可能性が高い」との認識を示し、食品残さの投棄などを行わないよう求めた。

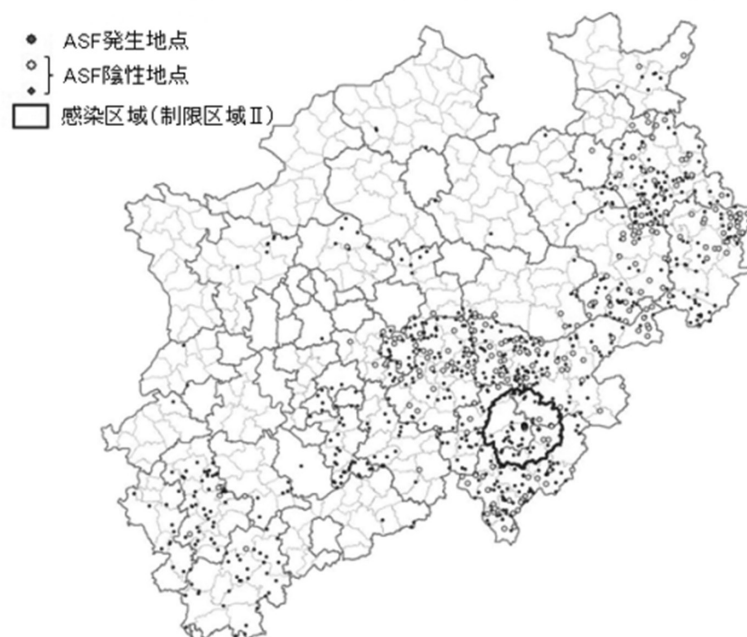
NRW州内の農業団体は、飼養豚でのASF発生を防ぐために養豚場でのバイオセキュリティの徹底と法令の遵守を呼び掛けた。

NRW州と国境を接するオランダの生産者団体であるオランダ農業園芸組織連合会(LTO)は、養豚場におけるバイオセキュリティの徹底と併せて、国外からの季節労働者や観光客に対して豚肉製品の持ち込みや食品残さの投棄を行わないよう求めた。

また、2020年にASF清浄国となったベルギーの豚肉業界団体も再侵入のリスクが高まっているとして、ベルギー当局に対して厳格な予防措置を求めた。

22年7月にNRW州と並ぶ主要養豚地域であるニーダーザクセン州の養豚場でASFが発生した際には、出荷制限などにより周辺の養豚場に大きな経済的影響を及ぼしたとされるため、NRW州での養豚場への感染拡大が懸念されている。(農畜産業振興機構)

NRW州のASF感染区域と野生イノシシのASF検査地点



資料:ノルトライン・ヴェストファーレン州消費者保護・食料局

注:ASF発生地点とASF陰性地点は6月14日~7月4日までの検査結果

[資料] 都道府県別枝肉生産量 (令和7年5月)

年次・ 都道府県	豚	牛計	成牛								
			計	和牛			乳牛				
				小計	雌	去勢	雄	小計	雌	去勢	
全国 (1)	104,428.2	39,028.0	38,988.3	20,501.0	9,102.5	11,391.9	6.6	7,959.6	4,014.7	3,943.1	
北海道 (2)	9,378.1	7,626.4	7,607.0	707.3	277.2	428.8	1.2	4,926.2	2,142.1	2,783.3	
青森 (3)	6,960.5	1,118.7	1,118.6	343.7	150.7	192.8	0.2	314.8	33.7	281.0	
岩手 (4)	2,336.1	608.8	608.3	404.9	187.7	216.8	0.4	55.7	48.2	7.6	
宮城 (5)	2,367.7	606.4	605.7	458.1	202.3	255.7	-	81.5	73.5	8.0	
秋田 (6)	1,964.2	166.3	166.1	149.5	48.6	100.8	-	2.1	0.3	1.8	
山形 (7)	2,583.3	514.1	514.1	417.7	342.7	74.9	0.2	8.0	8.0	-	
福島 (8)	1,269.7	113.8	113.8	101.6	66.7	34.8	-	7.3	6.4	0.9	
茨城 (9)	6,702.7	1,476.9	1,470.0	524.0	232.9	291.1	-	419.1	319.8	99.3	
栃木 (10)	2,609.2	415.2	413.8	142.5	82.2	60.3	-	113.3	97.3	16.0	
群馬 (11)	4,170.8	625.5	625.3	153.9	44.8	109.2	-	29.3	6.1	23.2	
埼玉 (12)	3,599.5	1,251.2	1,250.0	445.9	195.9	250.0	-	293.8	269.7	24.1	
千葉 (13)	5,529.9	697.6	694.9	82.2	47.4	34.8	-	184.6	124.6	59.7	
東京 (14)	1,436.3	3,445.8	3,445.8	2,669.4	993.6	1,675.8	-	7.6	1.0	6.7	
神奈川 (15)	3,610.4	660.5	660.5	358.2	150.2	207.9	-	43.2	33.4	9.8	
新潟 (16)	2,757.8	78.2	77.2	44.2	10.8	33.3	0.2	2.6	2.6	-	
富山 (17)	545.1	40.6	40.6	21.6	6.0	15.6	-	1.5	0.6	0.9	
石川 (18)	227.7	192.2	191.9	86.8	35.3	51.5	-	36.7	26.0	10.7	
福井 (19)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
山梨 (20)	237.2	174.2	173.8	93.9	53.4	40.5	-	28.9	28.9	-	
長野 (21)	782.1	183.8	183.7	78.4	33.1	45.2	-	24.0	23.1	0.9	
岐阜 (22)	594.7	530.4	530.4	372.4	104.2	268.2	-	54.0	46.9	7.1	
静岡 (23)	1,307.1	297.2	297.0	103.2	59.0	44.2	-	16.1	16.1	-	
愛知 (24)	3,691.4	634.4	633.5	209.4	98.2	111.2	-	42.7	15.1	27.6	
三重 (25)	990.4	290.8	290.7	233.5	225.2	8.3	-	40.7	36.3	4.5	
滋賀 (26)	-	308.9	308.9	241.8	179.9	61.9	-	3.3	0.6	2.7	
京都 (27)	137.7	505.9	505.9	399.0	234.2	164.8	-	1.9	1.9	-	
大阪 (28)	149.2	958.6	958.5	499.9	233.8	266.1	-	103.0	17.0	86.0	
兵庫 (29)	638.0	2,433.6	2,433.1	1,844.2	1,029.8	814.0	0.4	189.5	109.8	79.7	
奈良 (30)	47.6	92.9	92.9	36.4	32.3	4.2	-	44.0	22.2	21.8	
和歌山 (31)	-	11.5	11.5	4.7	2.6	2.1	-	-	-	-	
鳥取 (32)	429.1	174.7	174.5	72.3	29.7	42.6	-	77.5	18.3	59.2	
島根 (33)	563.2	125.4	125.4	74.8	28.0	46.8	-	20.8	17.7	3.1	
岡山 (34)	466.7	277.8	277.8	98.8	71.0	27.5	0.2	119.7	85.4	34.3	
広島 (35)	378.5	627.1	626.5	164.4	79.6	84.7	-	140.1	83.5	56.6	
山口 (36)	-	63.0	63.0	14.4	10.8	3.6	-	16.9	11.6	5.3	
徳島 (37)	1,417.4	245.6	245.4	108.1	40.0	68.1	-	11.0	9.6	1.3	
香川 (38)	1,012.0	759.4	759.4	191.8	60.3	131.5	-	54.6	13.2	41.4	
愛媛 (39)	1,143.2	91.5	91.5	48.6	21.1	27.5	-	18.0	1.9	16.0	
高知 (40)	620.7	102.5	102.5	50.1	17.7	32.2	0.2	3.5	3.5	-	
福岡 (41)	1,363.0	2,102.1	2,102.1	1,627.6	790.0	837.4	0.2	86.8	52.7	33.9	
佐賀 (42)	494.4	218.3	218.3	213.7	69.7	144.0	-	2.4	1.9	0.4	
長崎 (43)	3,614.2	731.4	731.0	502.1	197.6	304.1	0.4	91.9	29.5	62.4	
熊本 (44)	964.6	1,314.4	1,314.4	960.3	350.0	608.7	1.6	105.4	101.8	3.6	
大分 (45)	933.6	267.7	267.7	191.4	83.9	107.1	0.4	19.2	8.0	11.1	
宮崎 (46)	6,233.3	2,052.6	2,051.6	1,482.3	617.3	864.9	-	69.8	18.6	51.2	
鹿児島 (47)	16,240.4	3,651.7	3,651.2	3,319.6	1,205.8	2,113.0	0.8	40.8	40.8	-	
沖縄 (48)	1,929.4	162.6	162.6	152.7	69.3	83.2	0.2	5.7	5.5	-	

乳牛	成牛								子牛	馬	枝肉生産量
	交雑牛				その他の牛						
雄	小計	雌	去勢	雄	小計	雌	去勢	雄			
1.7	10,500.4	4,679.8	5,819.6	1.0	27.3	13.7	8.3	5.2	39.7	312.4	143,768.6
0.9	1,959.7	708.4	1,251.3	-	13.8	9.3	4.6	-	19.4	1.3	17,005.8
-	460.1	225.4	234.7	-	-	-	-	-	0.1	27.4	8,106.6
-	146.9	42.5	104.4	-	0.8	-	0.8	-	0.5	-	2,944.9
-	65.7	38.6	27.1	-	0.4	-	0.4	-	0.7	-	2,974.2
-	14.6	11.2	3.3	-	-	-	-	-	0.1	3.4	2,133.9
-	88.4	25.4	63.0	-	-	-	-	-	-	9.0	3,106.4
-	4.9	4.9	-	-	-	-	-	-	-	70.2	1,453.7
-	526.9	216.6	310.3	-	-	-	-	-	6.8	1.3	8,180.8
-	158.0	38.1	119.8	-	-	-	-	-	1.3	-	3,024.3
-	442.1	278.7	163.5	-	-	-	-	-	0.2	1.3	4,797.6
-	510.0	219.5	290.5	-	0.3	0.3	-	-	1.2	-	4,850.7
0.3	428.2	249.8	178.4	-	-	-	-	-	2.7	-	6,227.6
-	768.7	323.7	445.1	-	-	-	-	-	-	-	4,882.1
-	259.1	143.7	115.4	-	-	-	-	-	-	-	4,270.9
-	30.4	12.7	17.7	-	-	-	-	-	1.0	-	2,836.0
-	17.4	10.3	7.2	-	-	-	-	-	-	-	585.7
-	68.4	55.7	12.7	-	-	-	-	-	0.3	-	419.9
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	51.0	49.9	1.1	-	-	-	-	-	0.4	16.7	428.1
-	81.3	28.8	52.5	-	-	-	-	-	0.1	0.4	966.3
-	104.0	24.0	80.1	-	-	-	-	-	-	3.0	1,128.2
-	177.8	72.8	104.9	-	-	-	-	-	0.2	-	1,604.3
-	381.4	206.3	175.0	-	-	-	-	-	0.9	-	4,325.8
-	16.5	13.2	3.3	-	-	-	-	-	0.1	-	1,281.2
-	63.8	19.1	44.7	-	-	-	-	-	-	-	308.9
-	104.7	78.7	26.0	-	0.3	0.3	-	-	-	-	643.6
-	355.3	134.9	220.3	-	0.3	0.3	-	-	0.1	-	1,107.8
-	398.0	269.4	128.7	-	1.3	-	-	1.3	0.5	-	3,071.5
-	12.5	5.9	6.6	-	-	-	-	-	-	0.4	140.9
-	6.8	6.8	-	-	-	-	-	-	-	-	11.5
-	24.6	10.3	14.4	-	-	-	-	-	0.2	-	603.8
-	29.8	12.7	17.1	-	-	-	-	-	-	-	688.6
-	59.3	32.8	26.5	-	-	-	-	-	-	-	744.5
-	322.1	169.2	153.0	-	-	-	-	-	0.5	-	1,005.6
-	31.4	26.4	5.0	-	0.3	0.3	-	-	-	-	63.0
-	126.3	9.8	116.5	-	-	-	-	-	0.2	3.0	1,666.0
-	513.1	242.5	270.6	-	-	-	-	-	-	-	1,771.5
-	24.9	12.7	12.1	-	-	-	-	-	-	-	1,234.6
-	48.9	6.4	42.5	-	-	-	-	-	-	3.0	726.2
0.3	387.3	121.7	265.6	-	0.4	-	0.4	-	-	40.7	3,505.8
-	1.5	1.5	-	-	0.7	0.3	0.4	-	-	-	712.6
-	136.7	69.4	66.3	1.0	0.3	0.3	-	-	0.4	-	4,345.6
-	245.5	65.5	180.0	-	3.2	1.0	-	2.2	-	130.9	2,409.9
-	56.7	39.6	17.1	-	0.3	0.3	-	-	-	-	1,201.3
-	498.4	236.6	261.7	-	1.1	0.3	0.8	-	1.0	0.4	8,286.3
-	290.5	106.6	183.9	-	0.3	0.3	-	-	0.5	-	19,892.1
0.3	1.0	1.0	-	-	3.2	0.3	1.1	1.7	-	-	2,092.0

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 7月15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 97頭	高値	2,918	2,377	2,092	1,915	-
		安値	2,206	2,047	1,836	1,697	-
		平均	2,408	2,183	2,013	1,838	-
		頭数	48	30	16	3	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 140頭	高値	3,056	2,428	2,087	2,004	-
		安値	2,128	1,995	1,838	1,914	-
		平均	2,416	2,171	2,014	1,960	-
		頭数	90	33	14	3	-
去 B -頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	
乳牛	雌 B 2頭	平均	-	-	-	1,133	-
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	-
	去 B -頭	平均	-	-	-	-	-
	去 C -頭	平均	-	-	-	-	-
交雑牛	雌 B 11頭	平均	-	1,691	1,577	1,366	-
	雌 C 1頭	平均	-	-	-	1,284	-
	去 B 37頭	平均	-	1,656	1,559	1,423	-
	去 C 3頭	平均	-	-	1,347	1,329	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	376 377	635 803	- 90.0	(競り)	(相対)	
				-	1	69

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,836	2,138	-	1,414	-
	B	-	1,510	-	1,073	1,049
和 去	A	2,817	-	2,114	-	-
	B	-	-	-	1,709	-
乳 雌	B	-	-	-	1,029	1,028
	C	-	-	-	1,030	1,038
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	1,026	1,083	1,027	971	852
	安値	924	886	740	464	400
	平均	973	940	912	733	519
	頭数	( 8)	(291)	(255)	(167)	( 82)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	524
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( 1)

[大阪食肉卸売市場] 7月15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	2,410	2,079	-	-	-
(頭数)	( 6)	( 7)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( 1)	( -)
和 去 A	2,505	2,051	-	-	-
(頭数)	( 18)	( 12)	( -)	( -)	( -)
B	2,053	-	1,946	-	-
(頭数)	( 1)	( -)	( 1)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,841	1,635	-	-
C	-	1,623	-	-	-
交雑去 B	1,959	1,693	1,624	1,512	-
C	-	1,663	1,602	-	-
豚	-	-	-	-	484

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	7月15日	7月14日	(7月累計)
豚	59,200	60,400	625,300
成牛計	4,200	4,670	46,070
和牛雌	1,050	1,080	11,710
和牛去勢	1,220	1,390	12,540
乳牛雌	630	360	6,490
乳牛去勢	520	480	4,850
交雑雌	420	480	4,840
交雑去	360	860	5,570

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 7月15日

	1,494円	(前日 1,456円)
東京		
大阪	1,623円	(前日 1,640円)

[豚・全農建値] 7月15日

上	中	取引頭数	市況
930円	902円	949頭	続伸

と畜 売買	牛 110頭	豚 61頭	牛概況	もちあい
	牛 45頭	豚 92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15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]	821 (810)	- (-)	5,007	-	上伸
仙台 [中]	871 (854)	822 (779)	399	20	続伸
栃木 [地]	- (876)	- (730)	1,685	14	-
茨城 [地]	933 (926)	878 (847)	1,074	464	上伸
群馬 [地]	941 (912)	773 (796)	1,655	215	反発
さいたま [中]	929 (907)	907 (900)	130	128	反発
東京 [中]	940 (923)	912 (894)	635	803	上伸
横浜 [中]	921 (938)	889 (909)	603	599	反落
山梨 [地]	936 (-)	895 (-)	107	63	品薄高
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	928 (927)	882 (794)	792	183	もちあい
京都 [中]	828 (702)	817 (670)	120	79	もちあい
大阪 [中]	- (955)	- (890)	110	32	-
神戸 [中]	883 (-)	880 (-)	-	137	-
岡山 [地]	813 (840)	773 (849)	266	222	弱気配
広島 [中]	888 (-)	837 (-)	272	110	もちあい
福岡 [中]	821 (829)	783 (786)	398	63	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。

[日本食肉流通センター] 7月8日～7月14日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,543,899 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	1,395	1,512	1,383	80,065
うで	890	993	1,065	981	112,953
ロース	1,187	1,239	1,388	1,261	166,933
ばら	1,296	1,416	1,509	1,419	141,007
もも	853	896	987	913	147,849
ヒレ	1,152	1,296	1,392	1,307	9,865
セット	1,111	1,188	1,279	1,190	885,227

◇近畿圏 総重量 680,682 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	1,490	1,566	1,482	56,103
うで	878	902	940	904	110,352
ロース	1,296	1,361	1,454	1,355	91,125
ばら	1,372	1,434	1,490	1,443	112,479
もも	860	933	983	930	151,673
ヒレ	1,285	1,335	1,513	1,366	10,920
セット	1,037	1,250	1,313	1,237	148,030

[食鳥正肉日経相場] 7月14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	736	805	997	153
ムネ	499	553	699	143

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	736	791	1,030	4
ムネ	498	537	633	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 7月14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	1,081	770	550	600	650
安値	700	516	290	360	350
平均	824	564	-	-	-

※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

#### ■あなたの常識を強化にする 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)

### ◆ステーションリー

## 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