

令和7年
2025年

7月17日
木曜日

第11756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



CONTENTS

▶ 大手牛肉サプライヤーインタビュー③豪州産好調に推移、和牛経産再肥育も開始—プリマハム 網野真専務執行役員食肉事業本部長 P2~3

▶ MSDアニマルヘルス、8月20日に獣医師向けセミナー実施へ P3

▶ ミート・コンパニオン、アクサトレーディングが業務提携契約書を締結 P3

▶ 一般社日本食鳥協会、佐藤実会長インタビュー P4~5

▶ フレッシュネスバーガー「サマーフレッシュフェア」開催、2種のバーガーを新発売 P5

▶ 豪州赤身肉業界、カーボンニュートラル目標を撤回 P6

▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】Cは需給締まる、Fは代替需要も P7

▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、F共にスノの荷動き堅調 P7

▶ 滝沢ハムが10月1日納品分から商品価格改定と規格変更を実施 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 〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉 P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]16日 P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]16日 P11

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③豪州産好調に推移、和牛経産再肥育も開始—プリマハム 網野真専務執行役員食肉事業本部長
...詳細はP2~3

ミート・コンパニオン、アクサトレーディングが業務提携契約書を締結
...詳細はP3

職人の技を次世代へ

新刊

改訂新版

牛枝肉・部分肉の
分割と商品化

職人の技

カラー写真

丁寧な解説

B5判/216頁

定価 5,500円(税込送料別)

食肉通信社

大手牛肉サプライヤーインタビュー③豪州産好調に推移、和牛経産再肥育も開始 —プリマハム 網野真専務執行役員食肉事業本部長

—2024年度の国産・輸入それぞれの概況を振り返っていかがですか。

国産の数量および金額は前年並みでした。昨今の物価上昇により消費者の財布のひもは固く、国内では比較的高価な和牛の消費が減退。交雑牛や乳牛、経産牛へ需要がシフトしています。

当社が取り扱う和牛の秋田県産統一ブランド「秋田牛」は数量、金額共に前年を上回ったものの、収益的には苦戦を強いられた一方で、交雑牛や乳牛などの国産牛で数量、金額共に前年実績を上回りました。

輸入ビーフについては、為替が一時1ドル160円を超える水準となるなど、円安が加速しました。また、米国では牛肉生産量が減少しています。

一方、米国の関税施策により、米中間の貿易関係が冷え込み、足元ではショートプレートなどの価格が下落傾向にあります。前期時点ではそれほど数字には影響しませんでした。

輸入ビーフのうちチルドは、当社が複数展開する豪州産ミドルグレインの拡充が成功した半面、米国産の数量は減少。北米産が落ち込んだ分を好調な豪州産がカバーした形です。

また、フローゼンは全体的にそれなりに堅調に推移しました。

—25年度の計画、さらに販売を強化するブランドなどを教えてください。

国産が数量103%、金額110%、輸入が数量110%、金額が104%を計画していますが、それを上回る実績を上げるために取り組みます。国産では、特に乳牛の供給量が減少傾向にあります。安価な国産牛として引き続き強い需要があります。

当社は長年にわたり強固な関係を構築している北海道の佐々木畜産(株)と「十勝四季彩牛」「北のみらい」などの国産銘柄牛を展開しており、今期は出荷頭数が増加する見込み。乳牛の減少分を補いながら、まずは継続して安定供給を目指します。

「秋田牛」は昨年からのギフト展開も行っており、新たな販路も活用しながら販売を拡大していきます。

新たな取り組みとしては、和牛経産です。出産を終



えた和牛の雌牛を再肥育することで肉色や脂肪の色も良くなり、テーブルミートで普段使いの和牛として提案していきます。比較的值頃感のある価格帯で販売でき、量販店や外食から強い引き合いがあります。

輸入ビーフについては引き続き豪州産を中心に販売を強化していきます。長期穀物肥育の「味わい葡萄牛」、さらに昨年からの販売を開始した南豪州産の中期肥育ホルモンフリープログラム「ライムストーン・コースト・ブラック・アンガスビーフ」はおかげさまで非常に高く評価いただいています。

また、アンガスブランドの「ビーフシティプラチナム」は今春からミドルグレインにリニューアルしました。

—販売を強化するチャネルや新商品開発についてはいかがですか。

収益向上に向けて小規模なユーザーへの物流などについて、どう取り組んでいくか検討します。また、これまであまりできていなかった外食業態などへの提案も強化。個人経営の焼き肉店などへも問屋経由でしっかりと販売していきたいと考えます。

商品でいえば切り落とし商材が大きく伸長。非常に裾野が広い商品であり、主に北米産を使用しています。

昨年は価格上昇の影響により、年間を通じて店頭小売で北米産牛肉がなかなか受け入れてもらえなかった現実があります。切り落とし商材の開発を行うことで、失った需要を取り戻したいと考えています。

また、価格志向が強まる中で、トリミングの提案も強化していきます。

特に「ライムストーン・コースト・ブラック・アンガス

ビーフ」のトリミングは一つひとつのピースが小さく、箱に入れる際に均一性が保たれるようになっている最新鋭の機械を導入。ユーザーも非常に使いやすくなりました。

コンビニエンス・ストア向けの提案も進めます。さらに子会社のプリマミートファクトリーを活用した、味付け肉などの加工品開発にも注力。バラの周辺部位を

活用したプルコギなどの開発も進めます。

大手小売チェーンで販売されている、当社ブランドを掲げた商品もおかげさまで非常に好評であり、今期はさらにラインアップを拡充させました。

店頭小売、外食、CVSと、バランス良く販売していくため、今一度新たな商品や規格を開発し、マーケットのニーズに応じていきます。

MSD アニマルヘルス、8月20日に獣医師向けセミナー実施へ

動物用医薬品の開発、製造、販売に加え、動物の健康を増進するための情報やテクノロジー、獣医療向上のためのサービスを提供し、150カ国を超える世界各国で事業を展開するMSDアニマルヘルス(株)は、8月20日にオンラインで獣医師向けのライブストックセミナーを開催する。

セミナーでは「免疫の基本とワクチン」を演題として、北里大学獣医学部大動物臨床学研究室の前田洋佑氏による講演が行われる予定だ。同氏は北里大学の講師として学生を指導しながら、子牛の呼吸器

病、牛や馬の免疫記憶、オゾンナノバブル療法、遺伝的不良形質に関する研究を続け、家畜感染症学会事務局、日本家畜臨床学会評議員、肉用牛遺伝的不良形質専門委員としても活躍中の人物。日本家畜臨床学会学術集会最優秀賞などの受賞歴を持つ。

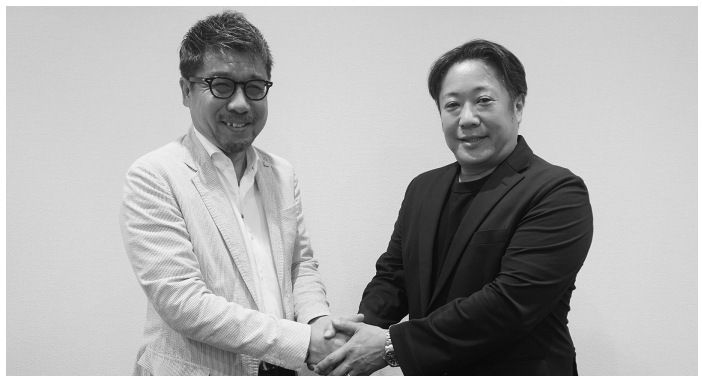
詳細は次のとおり。実施日時=8月20日15時~17時30分▷申し込み用URL=https://www.ms-animal-health.jp/ls_seminar_202508/▷問い合わせ先=ex_msdah_sw_jpn@merck.com

ミート・コンパニオン、アクサトレーディングが 業務提携契約書を締結

(株)ミート・コンパニオン(東京都立川市、阿部昌史代表=写真左)とアクサトレーディング(株)(東京都台東区、柴原篤史代表=同右)は15日、ミート・コンパニオン本社屋において、資本提携の実施を目指すことを目的として業務提携契約書を締結した。

同契約は、安全でおいしい畜肉原料や加工品を、日本のみならず、海外の消費者に競争力のある価格や品質を提供するため、また、両社が相互に発展するために、協力して行う新製品・開発のための企画・研究・開発・設計・調達・製造、販売業務とし、製造委託も含まれる。

海外に関しては、畜肉原料および加工品の輸出入に関する協業を、人事交流を交えて推進するものとしている。



株式会社 Meat-Companion



一般社日本食鳥協会 佐藤実会長インタビュー

国産食鳥肉の1人当たり消費量は、コロナ以前の2019年と比較すると、牛肉が数量ベースで10%以上の落ち込みをみせる中、数量、金額ベース共に大きく上昇しており、「牛から豚、豚から鶏に消費傾向がシフト」という近年の消費傾向通り堅調さが続いてきた。

ただ、今年4月以降、そうした需給による緩やかな上昇カーブを大きく超えるペースで相場が急伸。生産者は、飼料高などの生産コストを吸収できると安堵の様相だが、荷受、小売企業にとっては「提案しづらい状況」だと頭を悩ませている。

そこで本紙では、かねてより「国産鶏肉は、コスト・需要に比べて、あまりにも安く流通しており、卸価格、小売の末端売価も、もっと上げていく必要がある」という信念の下、業界に対して啓発が続けてきた一般社日本食鳥協会の佐藤実会長(写真)に、現在の食鳥肉の需給や相場・販売状況および、業界の課題と今後の展望について、国産チキンの付加価値向上に向けた協会の取り組みを踏まえて語ってもらった。

—4月以降、国産の生鮮鶏肉はモモ、ムネとも大幅な相場高が続いています。その要因について、どのような理由が考えられますか。

日本経済新聞は4月1日付から日経加重平均の東京相場について調査対象をそれまでの7社から、1社を外し、新たに2社を加えることで計8社とした。取引量の多い2社が加わったことも、東京相場の高値につながっているようだ。生鮮モモが800円を超えることは、これまでも年末などにはみられたが、生鮮ムネが500円を超えるのはかつてなかったことだ。

しかし、実際に日経相場を反映した取引、契約ができていないかはまた別問題で、7月から8月にかけては再交渉も必要だろう。また、相場高については、協会内でも一様に歓迎というわけではなく、小売部会などでは「あまりに高値が続くと販売しづらい」という声もある。

—夏に差し掛かり、例年だとモモ肉は売れづらい時期ですが、部位ごとの動きはどうでしょうか。

生鮮モモは需要の薄い真夏に向かい、季節なりに荷余り感があるものの、他の部位の動きは良い。特にム



ネは加工用途の需要も堅調で、物量的に足りない状況が続いている。

手羽元など、副産物も動きは良いが、モモ、ムネと比べて価格が上昇しておらず、大きな利益には結び付いていない。

—需要はあっても、生産・加工現場では人手不足から増産できない状況が続いていましたが、生産面の現況はどうでしょうか。

生産現場の人手不足も完全に解消されているわけではないが、技能実習生もコロナ明け直後のような来日しづらい状況は緩和されてきた。

—付加価値向上は国産鶏肉の大きな命題でもあります。協会としてはどのような取り組みを実施していますか。

これまでの研究から、国産鶏肉は輸入物と比較して、機能性成分である脂肪酸アシルカルニチン、ホモールアルギニンが豊富に含まれていることが解明された。脂肪酸アシルカルニチンは脂肪からのエネルギー生産に関与する物質で「脂肪の燃焼」「運動能力向上」「血中脂肪の改善」などが期待されるが、国産のモモ肉には、タイ産、ブラジル産との比較で約30倍含まれていることが分かった。ホモールアルギニンは血管などの内皮機能の改善に寄与している物質で、一酸化窒素が有する脳内血流増加、動脈硬化阻止、血栓・塞栓防止機能に関与している。これも国産モモ肉にタイ産の約5倍、ブラジル産の約3倍含まれていることが分かった。また、酸化臭を構成するアルデヒド総量も国産モモ肉にはタイ産との比較でおおよそ半分、ブラジル産の4割ほどしか含まれておらず、臭みが少ないことも分かった。

官能試験でも国産の方が甘味、うまみ、コクが強

く、鶏肉らしい香りが強く、酸化臭が弱いことも明らかになっている。

こうした国産鶏肉の優位性をパンフレットなどで、消費者に向けてアピールしていきたい。

—国産チキンの消費拡大に向けてメニュー訴求など、販売促進について、どのような取り組みを行っていますか。

10月8日を「鶏すき焼きの日」、毎月8日を牛肉、豚肉も含めた「すき焼きの日」としてプロモーションを強化していく。毎月28日の「にわたりの日」、29日の「肉の日」のように、消費者の認知の普及・定着を図り、小売店頭での販促などに生かしていきたい。

また、鶏すき焼きは百貨店などの鶏肉売り場で商品化されているような、やや薄めにスライスした肉を推奨していく。あらかじめスライスした肉を購入しなくても、家庭でモモ、ムネとも皮面を下にし、一口大にそぎ切りにすると、新しい食感が楽しめる。こうした調理レシピの普及も図っていきたい。鶏すき焼きのタレ、

麩を組み合わせたプレゼントキャンペーンや、日本養鶏協会とコラボレーションして、たまごギフト券のプレゼントなども計画している。

—業界の課題や将来的な展望に向けておきかせください。

処理場の老朽化、施設の更新は喫緊の課題だ。中小の生産者が地域内の大手生産者にと鳥処理を委託するなど、合理化の試みもすでに行われている。また、AIやロボットを活用した個体の計量などの農場管理、防疫対策の導入も一部では始まっている。高齢化や健康志向を背景に、国産鶏肉は需要が高まっており、食鳥業界は非常に将来性のある産業だ。抗菌性のある建材なども開発が進んでおり、今後も新たなテクノロジーにより生産性の向上、省人化が各工程で可能になると考えている。システムや物流など、多様な業種と協力して、食鳥業界のみならず、国内経済を盛り立てていきたい。

フレッシュネスバーガー「サマーリフレッシュフェア」開催 2種のバーガーを新発売

コロワイドグループの(株)フレッシュネス(横浜市、齋藤健太郎社長)は、7月16日～8月26日、ハンバーガーチェーン「フレッシュネスバーガー」で、「サマーリフレッシュフェア」を開催している。期間限定で2種のハンバーガー「国産夏野菜のバジルチキンバーガー」(税込み790円)、「国産夏野菜のチリトマトクラシックバーガー」(890円)と、2種のドリンク「フローズンマンゴー ピンクグレープフルーツビネガーレモネードソーダ」「フローズンパイナップル ライチレモネードソーダ」(共に540円)、新作ポテトとして「ディップポテト サワークリームマヨソース」(390円)を発売した。

この夏、同店が贈るのは、国産夏野菜をぜいたくで使用したハンバーガー。厚切りトマトは、みずみずしさを残しつつグリルすることで甘みを凝縮。ひと口で広がる濃厚なうまみが、夏にぴったりの味わいに仕上げ、かぼちゃは、素揚げにすることで、自然な甘さとホクホク食感を引き出した。また、生の鶏モモ肉を店内で揚げたクリスピーチキンに爽やかバジルソース、肉汁あふれるクォーターパウンドパティに旨辛チリト



マトソース、2種の異なる味わいでジューシーな肉とひと手間かけた国産夏野菜を味わう“大人の夏バーガー”が誕生した。

ペアリングとして楽しめるドリンクには、ゴロッと果実氷と店内仕込みのはちみつ漬けレモンスライスが入った「フローズンパイナップル ライチレモネードソーダ」と、程よい酸味のフルーツビネガーを使用した「フローズンマンゴー ピンクグレープフルーツビネガーレモネードソーダ」の2種を発売。さらにサイドメニューには、サワークリームの酸味にバターミルクとチーズのkok、オニオンのうまみを加えた特製ディップポテトもラインアップしている。

豪州赤身肉業界、カーボンニュートラル目標を撤回

豪州の赤身肉業界の政策決定機関であるレッドミート諮問委員会 (RMAC=Red Meat Advisory Council) はこのほど、2019年に発表された業界の10カ年計画である「レッドミート2030」の見直しに関する声明を発表し、併せて同計画の改訂版を公表した。

当初の計画では、30年に赤身肉業界でカーボンニュートラルを実現するという目標「CN30」を掲げていたが、今回公表された改訂版ではその文言が削除されており、事実上の目標撤回とみられる。声明の中でRMACのマクロップ委員長は、「連邦政府が50年のネットゼロ目標を表明する前に、われわれは野心的な目標『CN30』を設定し、達成に向けてこれまでに1億6千万豪ドルを超える投資が実現した。しかしながら、家畜の温室効果ガス排出量と環境への影響に関する理解が進歩したことで、同目標は達成不可能であることが明らかになった。今後は、総排出量の削減ではなく、温室効果ガス排出原単位の削減により注力していく」と述べている。

また、この発表の翌週には、業界の主要団体である豪州食肉家畜生産者事業団 (MLA) および豪州食肉加工協会 (AMPC) が相次いで30年に向けた戦略計画を発表しており、合わせて業界の方向性を示唆するものとなっている。

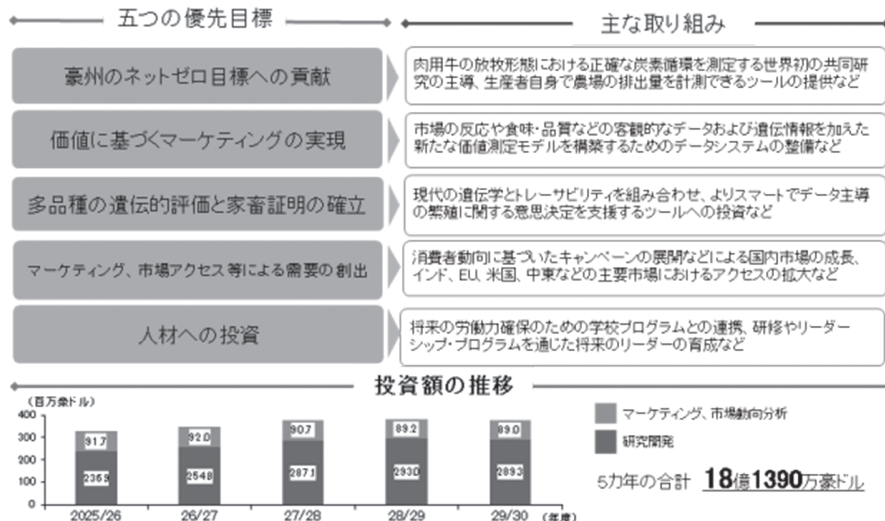
25年6月30日に公表された新たなMLAの5カ年計画は、五つの優先目標を設定しており、今後5年間で研究開発およびマーケティング、市場動向分析に合計18億1390万豪ドルを投資する計画となっている(図)。優先目標の一つである「豪州のネットゼロ目標への貢献」については、改訂されたレッドミート2030との整合性を取りながら、連邦政府の2050ネットゼロ目標に貢献するため、メタンの遺伝的特性に関する研究や排出量削減効果のある飼料添加物の利活用、土壌の炭素貯留機能の向上に関する投資を継続していくと説

明されている。

同じく25年6月30日に公表された新たなAMPCの5カ年計画は、「持続可能な食肉加工産業」をビジョン(方向性)として掲げ、優先的に投資を行う三つの戦略的柱と業界に影響を与える八つのトレンドを示している。また、これも連邦政府の2050ネットゼロ目標に業界として貢献するため、廃棄物削減戦略や持続可能性に関する認証制度の活用などに取り組む方針となっており、レッドミート2030との整合性が取られている。30年の目標は撤回されたものの、豪州連邦科学産業研究機構 (CSIRO) の研究によると、豪州の赤身肉業界は05年の基準値と比較して、21年時点で温室効果ガス排出量を約78%削減することに成功している。一方、この削減は主に土地利用部門の影響によるものであり、家畜そのものから排出される温室効果ガスの削減成果については、その多くは語られていない。また、業界内では畜産が気候変動に与える影響が過大評価されているという懸念が高まっており、それらの状況が考慮され、今回の目標撤回につながったとされている。

今後についてMLAは、肉用牛の放牧形態における家畜由来のメタンサイクルに関する研究を進めることで、気候変動対応における畜産の位置付けを再定義するとともに、研究結果に基づき温室効果ガス排出原単位に関するKPIを設定する予定としている。(農畜産業振興機構)

MLAの新たな5カ年計画の概要



資料: MLA「MLA 2030 Strategic Plan」

【関東の輸入豚肉現物相場】Cは需給締まる、Fは代替需要も

【フローズン】国内の出荷頭数が不足しており、相場が高騰。輸入物への需要シフトも散見されるが、代替品として輸入チルドへの引き合いが増えており、安価なアイテムを中心に需給が締まる中、フローズンで手当てするケースもみられる。今週末には3連休を控えているが、欧州産ベリーなどを中心に解凍スライス品として訴求するケースも。

【チルド】国産物が高騰している影響から、代替需要が増加。輸入チルドは全体的に需給が締まっており、特にスソ物やベリーを中心に引き合いは強い。在庫水準も低く、価格は上昇傾向にあり、先高観もみられる。

【輸入豚肉現物相場】(関東中間冷蔵庫渡し)

		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	↗
		カラー	880中心	↗
		ロインMM	860中心	↗
		テンダーロイン	860中心	↗
	フランス産	シートベリー	930中心	↗
カタロース		870中心	↗	
チルド	米国産	ロイン(FLOIN)	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	1,100中心	↗
	ベリー	1,160中心	↗	

【関東の国産豚肉現物相場】C、F共にスソの荷動き堅調

引き続き全国的に出荷頭数は低調に推移しており、枝肉相場は上物、中物ともに900円を上回る価格で推移している。関東では週末からの3連休を控えるとともに、来週も厳しい暑さとなる予想であり、肉豚の増体への影響もあり、出荷頭数が増えることはなさそうだ。引き続きウデやモモなどの引き合いは強い。連休に向けて中部位の荷動き良化にも期待したいところだが、相場の高騰で特売も組みづらい状況であり、量販店などの売り場でも輸入物中心の品ぞろえにシフトするケースも散見される。

フローズンも引き続き荷動きの中心はス

ソ物であり、学校給食が休止となる夏休みを目前にしても、ウデやモモの引き合いは変わらず強いものがある。全体的に在庫水準も低い中でバラやカタロースも動いており、スペアリブなどにも引き合いがみられる。

関東の国産豚カット肉相場

生鮮物		冷凍物	
部位	相場	部位	相場
カタロース	1,060~1,180	カタロース	960~1,000
ウデ	840~880	ウデ	760~800
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	930~970

滝沢ハムが10月1日納品分から商品価格改定と規格変更を実施

滝沢ハムは10月1日納品分から、各種商品の価格改定および規格変更を随時、実施する。改定率は1~28%で、対象商品はNB、PB各種商品(家庭用商品、調理加工商品、業務用商品各種)。原材料価格高騰に加え、人件費および物流費の上昇も継続し

ている。

同社では厳しい状況の中、効率化・合理化などの企業努力を続けてきたが、自助努力だけではコスト上昇分の全てを吸収することは極めて困難な状況となっており、価格改定を実施する。

[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29日～7月5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	3,510	3,992	4,307	4,092	8,628	近畿圏	3,456	3,802	4,212
カタ	3,351			3,599	3,801	3,538	12,489	3,456	3,651		3,980	3,731	7,145
カタバラ	2,052			2,160	2,268	2,164	2,900	2,269	2,335		2,941	2,472	1,821
マエセット	3,564			3,564	5,454	3,903	1,206	-	-		-	-	-
ヒレ	8,096			9,347	9,720	9,081	1,574	9,180	10,014		10,260	9,910	1,984
ロイン	5,724			7,088	7,300	6,912	1,778	5,400	5,729		6,348	5,788	4,943
ロインセット	5,500			6,445	6,445	6,148	2,811	-	-		-	-	586
トモバラ	1,836			2,108	2,646	2,214	14,966	1,890	2,476		3,300	2,462	9,058
ウチモモ	3,780			4,374	4,374	4,217	3,751	3,681	4,169		4,320	4,044	2,068
シントマ	3,958			4,212	4,428	4,214	3,494	3,741	4,320		4,320	4,143	1,681
ランイチ	3,942			4,145	4,425	4,162	4,006	3,923	4,169		4,320	4,169	1,895
ソトモモ	3,240			3,990	4,261	3,852	5,090	3,375	3,616		3,616	3,534	1,012
スネ	1,944			2,010	2,322	2,033	3,549	2,096	2,100		2,160	2,112	3,209
モモセット	4,051			4,253	4,253	4,183	18,402	3,500	3,672		3,942	3,714	10,956
セット	3,563	3,720	4,431	3,947	29,916	3,240	3,564	4,320	3,623	13,179			
重量合計						114,560						66,895	
和牛チルド「4等級」	中京圏	カタロース	3,370	3,780	3,780	3,629	2,915	九州圏	-	-	-	-	988
		カタ	3,240	3,402	3,780	3,477	2,629		-	-	-	-	613
		カタバラ	2,160	2,700	3,024	2,768	1,484		-	-	-	-	517
		ヒレ	-	-	-	-	714		-	-	-	-	626
		ロイン	3,996	5,076	5,724	5,037	1,103		-	-	-	-	426
		トモバラ	1,782	2,077	3,240	2,216	3,995		1,799	2,484	4,104	2,670	1,549
		ウチモモ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	159
		シントマ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	670
		ランイチ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	230
		ソトモモ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	61
		スネ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	402
		モモセット	3,024	3,672	3,942	3,554	2,000		-	-	-	-	-
		セット	3,780	3,797	3,797	3,797	5,747		3,062	3,062	3,510	3,131	19,063
		重量合計							20,587				

(令和7年6月29日～7月5日)

		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	
		交雑牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,614	2,887	3,024	2,854	8,053	近畿圏	2,808	2,916	3,075
カタ	2,484			2,814	3,076	2,809	5,385	2,376	2,505		2,619	2,498	9,097
カタバラ	2,406			2,500	2,803	2,540	3,445	1,455	1,550		1,620	1,544	4,536
ヒレ	5,940			6,363	6,480	6,269	3,516	6,264	6,794		6,913	6,721	3,649
ロイン	4,156			4,558	4,644	4,501	2,247	4,396	4,698		4,860	4,669	6,524
トモバラ	1,512			2,164	3,348	2,352	10,485	1,512	1,620		2,160	1,666	14,104
ウチモモ	2,400			2,484	2,592	2,508	3,200	2,376	2,484		2,622	2,509	5,397
シントマ	2,561			2,754	2,899	2,729	3,872	2,376	2,528		2,704	2,549	5,000
ランイチ	2,543			2,646	3,088	2,700	3,029	2,484	2,580		2,646	2,559	5,818
ソトモモ	2,052			2,160	2,268	2,144	2,586	2,247	2,354		2,484	2,337	5,541
スネ	1,540			1,620	1,620	1,601	3,049	1,566	1,648		1,795	1,668	5,503
モモセット	-			-	-	-	-	2,538	2,663		3,024	2,725	8,883
セット	2,812			3,159	3,434	3,141	24,413	2,387	3,078		3,367	3,072	42,132
重量合計								73,280					

		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	
		乳牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,246	2,671	3,078	2,711	3,802	近畿圏	2,536	2,862	3,348
カタ	-			-	-	-	949	1,922	1,998		2,230	2,037	4,096
カタバラ	-			-	-	-	484	-	-		-	-	-
三角バラ	-			-	-	-	-	2,268	2,894		3,618	2,724	1,009
ブリスケット	-			-	-	-	-	1,296	1,350		1,582	1,392	3,360
ヒレ	5,180			5,400	5,616	5,363	1,835	4,860	5,525		6,270	5,534	2,820
ロイン	3,240			3,312	3,521	3,383	1,064	3,132	3,596		4,158	3,656	2,498
トモバラ	1,404			2,708	3,288	2,624	3,373	1,366	1,538		2,217	1,577	6,246
ウチモモ	2,052			2,160	2,273	2,157	1,832	1,998	1,998		2,160	2,019	6,070
シントマ	1,944			2,100	2,273	2,146	1,405	1,744	1,944		1,998	1,920	1,846
ランイチ	2,052			2,160	2,268	2,160	1,679	1,944	2,052		2,160	2,026	1,751
ソトモモ	-			-	-	-	508	1,998	2,160		2,970	2,293	2,659
スネ	1,512			1,512	1,587	1,523	2,079	1,560	1,620		2,214	1,758	4,113
セット	2,808			2,808	2,808	2,808	9,702	1,819	1,868		2,021	1,886	32,541
重量合計						28,712						72,626	

[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7月6日～7月12日)

(単位：キロ当たり円、税込み、重量kg)

和牛チルド「4等級」		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
		首都圏	近畿圏	3,294	3,769	4,320		3,813	4,674	3,348	3,559	4,104
	カタロース	3,240	3,618	3,870	3,542	10,628	3,445	3,802	4,158	3,727	7,951	
	カタバラ	2,160	2,192	2,339	2,189	2,408	-	-	-	-	853	
	マエセット	-	-	-	-	620	-	-	-	-	-	
	ヒレ	8,361	9,450	10,260	9,422	1,130	9,180	9,720	10,189	9,771	1,690	
	ロイン	5,616	7,220	7,220	6,976	2,501	5,400	5,400	5,832	5,476	3,886	
	ロインセット	5,400	6,104	6,258	6,032	1,450	-	-	-	-	689	
	トモバラ	1,809	2,008	2,376	2,027	11,991	1,890	2,772	3,348	2,739	9,135	
	ウチモモ	3,564	3,865	4,058	3,840	3,057	3,616	4,169	4,320	4,039	1,915	
	シントマ	3,765	3,900	4,320	3,971	2,842	3,747	4,320	4,320	4,141	1,761	
	ランイチ	3,870	3,984	4,428	4,023	3,327	3,948	4,320	4,320	4,174	1,943	
	ソトモ	3,240	3,456	3,900	3,566	4,024	3,361	3,361	3,425	3,380	1,048	
	スネ	1,944	1,998	2,322	2,026	2,327	1,988	2,060	2,160	2,061	3,108	
	モモセット	4,050	4,152	4,194	4,162	10,661	3,453	3,618	3,889	3,602	13,041	
	セット	3,456	4,017	4,451	3,934	28,334	3,335	3,564	3,744	3,501	10,570	
	重量合計	89,974					65,212					
和牛チルド「3等級」	首都圏	九州圏	3,635	3,888	3,996	3,816	1,297					
	カタロース	3,132	3,348	3,672	3,386	1,155						
	カタタ	-	-	-	-	271						
	カタバラ	-	-	-	-	271						
	ヒレ	-	-	-	-	479						
	ロイン	4,428	4,536	5,184	4,528	1,647						
	トモバラ	1,771	1,782	1,998	1,836	4,040						
	ウチモモ	-	-	-	-	170						
	シントマ	-	-	-	-	557						
	ランイチ	-	-	-	-	234						
	ソトモ	-	-	-	-	165						
	スネ	-	-	-	-	525						
	モモセット	3,780	4,104	4,104	4,050	1,836						
セット	3,637	3,637	3,798	3,657	5,099							
重量合計	16,555					11,957						

(令和7年7月6日～7月12日)

交雑牛チルド「3等級」		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
		首都圏	近畿圏	2,619	2,894	3,024		2,858	7,694	2,700	2,916	3,067
	カタ	2,376	2,803	2,868	2,742	5,684	2,417	2,580	2,700	2,542	9,152	
	カタバラ	2,188	2,645	2,808	2,513	2,878	1,452	1,473	1,549	1,494	5,027	
	ヒレ	5,918	6,156	6,480	6,140	3,550	6,156	6,619	7,020	6,634	3,851	
	ロイン	4,482	4,589	4,752	4,563	4,629	3,996	4,621	4,860	4,562	6,735	
	トモバラ	1,512	2,484	3,270	2,340	10,144	1,512	1,620	2,003	1,674	10,897	
	ウチモモ	2,376	2,484	2,592	2,475	3,110	2,430	2,484	2,646	2,516	5,232	
	シントマ	2,364	2,544	2,852	2,560	4,201	2,324	2,538	2,798	2,528	4,645	
	ランイチ	2,484	2,689	2,945	2,672	3,198	2,352	2,538	2,700	2,524	5,518	
	ソトモ	2,101	2,160	2,268	2,155	2,843	2,214	2,376	2,462	2,349	4,882	
	スネ	1,512	1,620	1,637	1,591	2,400	1,512	1,620	1,795	1,647	4,272	
	モモセット	-	-	-	-	-	2,436	2,699	3,024	2,678	8,877	
	セット	2,834	3,127	3,456	3,127	22,872	2,974	3,132	3,348	3,114	33,279	
	重量合計	73,203					113,872					

乳牛チルド「3等級」		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
		首都圏	近畿圏	2,592	2,858	3,240		2,881	4,846	2,481	2,894	3,243
	カタ	-	-	-	-	990	1,755	1,966	2,160	1,989	4,833	
	カタバラ	-	-	-	-	442	-	-	-	-	-	
	三角バラ	-	-	-	-	-	2,462	2,894	3,348	2,848	1,250	
	ブリスケット	-	-	-	-	-	1,296	1,350	1,458	1,363	3,479	
	ヒレ	5,184	5,400	5,616	5,439	1,877	4,860	5,429	5,886	5,318	2,633	
	ロイン	3,237	3,240	3,780	3,342	1,083	3,132	3,456	3,960	3,493	3,284	
	トモバラ	1,836	2,900	3,207	2,890	4,053	1,366	1,706	3,024	1,777	6,303	
	ウチモモ	2,074	2,132	2,314	2,182	2,583	1,998	2,052	2,311	2,089	4,222	
	シントマ	2,110	2,198	2,268	2,192	1,960	1,890	1,966	1,998	1,958	3,520	
	ランイチ	2,052	2,123	2,268	2,163	1,991	1,944	2,030	2,235	2,022	2,595	
	ソトモ	-	-	-	-	794	1,909	1,998	2,160	2,006	2,168	
	スネ	1,512	1,512	1,512	1,512	1,918	1,512	1,582	1,759	1,599	3,856	
	セット	2,538	2,539	2,539	2,539	12,818	1,819	1,868	2,021	1,921	29,389	
	重量合計	35,355					72,482					

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 7月16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	3,847	2,544	-	1,760	-
		安値	2,215	2,068	-	1,464	-
		平均	2,657	2,211	1,886	1,677	-
	80頭	頭数	58	18	1	3	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	1,729	-
	1頭	頭数	-	-	-	1	-
	去 A	高値	3,462	2,326	2,053	1,733	-
		安値	2,110	2,083	1,836	1,729	-
		平均	2,505	2,169	1,957	1,731	-
		193頭	頭数	142	37	11	3
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	21頭	平均	-	1,522	1,518	1,405
		頭数	-	1	11	9	
	雌 C	2頭	平均	-	-	1,390	1,253
		頭数	-	-	1	1	
去 B	12頭	平均	-	1,625	1,542	1,483	
	頭数	-	1	8	3		
去 C	1頭	平均	-	-	-	1,405	
	頭数	-	-	-	-	1	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	407 375	692 612	- 311.0	(競り)	(相対)	52

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,283	1,947	1,595	1,445	-
	B	-	1,571	1,431	1,431	1,296
和 去	A	2,291	2,205	1,942	1,514	-
	B	-	-	1,793	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,031	1,030
	C	-	-	-	-	1,008
乳 去	B	-	-	-	1,159	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,996	1,634	1,480	1,307	-
	C	-	-	-	1,146	982
交 去	B	2,005	1,792	1,592	1,458	-
	C	-	1,500	1,232	1,282	1,078

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	973	1,070	974	1,005	919
	安値	972	897	859	475	259
	平均	973	936	913	841	528
	頭数	(2)	(189)	(244)	(62)	(115)
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16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	2,181	2,006	-	-	-
(頭数)	(4)	(8)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,260	1,921	1,824	-	-
(頭数)	(17)	(9)	(2)	(-)	(-)
B	-	1,567	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	-	1,523	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,687	1,627	1,538	-
C	-	-	1,588	-	-
豚	-	879	896	629	486

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	7月16日	7月15日	(7月累計)
豚	56,500	59,200	681,800
成牛計	4,540	4,200	50,610
和牛雌	1,330	1,050	13,040
和牛去勢	1,360	1,220	13,900
乳牛雌	610	630	7,100
乳牛去勢	410	520	5,260
交雑雌	350	420	5,190
交雑去	480	360	6,050

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 7月16日

	1,519円	(前日 1,494円)
東京		
大阪	1,576円	(前日 1,623円)

[豚・全農建値] 7月16日

上	中	取引頭数	市況
923円	891円	870頭	反落

と畜 売買	牛 104頭	豚 48頭	牛概況 弱もちあい
	牛 53頭	豚 85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16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 (821)	- (-)	5,402	-	もちあい
仙台 [中]	883 (871)	824 (822)	512	12	続伸
栃木 [地]	901 (-)	846 (-)	1,448	71	上伸
茨城 [地]	941 (933)	875 (878)	796	461	上伸
群馬 [地]	926 (941)	793 (773)	1,622	228	反落
さいたま [中]	905 (929)	885 (907)	137	137	反落
東京 [中]	936 (940)	913 (912)	692	612	小反落
横浜 [中]	929 (921)	877 (889)	606	602	反発
山梨 [地]	935 (936)	879 (895)	150	110	もちあい
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	939 (928)	883 (882)	632	176	上伸
京都 [中]	- (828)	- (817)	-	-	休市
大阪 [中]	879 (-)	896 (-)	48	70	まちまち
神戸 [中]	- (883)	- (880)	104	-	上場なし
岡山 [地]	671 (813)	587 (773)	326	266	暴落
広島 [中]	855 (888)	817 (837)	196	33	急落
福岡 [中]	832 (821)	800 (783)	309	104	反発

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9日～7月15日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,491,616 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	1,242	1,423	1,507	1,395	75,912
うで	896	993	1,061	985	117,557
ロース	1,188	1,335	1,458	1,324	132,777
ばら	1,296	1,435	1,527	1,429	132,783
もも	855	896	987	912	146,141
ヒレ	1,152	1,378	1,392	1,327	10,223
セット	1,135	1,174	1,258	1,186	876,223

◇近畿圏 総重量 690,948 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	1,361	1,538	1,588	1,499	57,589
うで	878	902	940	905	110,501
ロース	1,296	1,364	1,454	1,359	98,710
ばら	1,382	1,428	1,490	1,442	114,295
もも	860	940	983	935	151,932
ヒレ	1,298	1,401	1,543	1,399	10,657
セット	1,037	1,252	1,374	1,255	147,264

[食鳥正肉日経相場] 7月15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	814	994	144
ムネ	497	556	709	154

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	736	790	1,030	4
ムネ	499	538	634	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 7月15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					
安値	15日分は18日掲載				
平均					

※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、ブランクカット判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