

令和7年
2025年

7月18日
金曜日

第11757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④ 調達・販売で連携、仙台の加工拠点新稼働一丸大食品 小林英治食肉事業部食肉営業部長……………P2～3

▶ 24年の食肉市場概要一牛、豚ともに市場流通シェア増加……………P3

▶ 2024年度関税割当実績、タイの豚肉調製品の発給割合は100%……………P4

▶ 令和6年度地方公共団体食品ロス取組状況、市区町村実施率3.6%増……………P4

▶ 家畜改良事業団熊本種雄牛センター「令和7年度和牛改良講演会」を開催……………P5

▶ ビッグボーイ「リブローズステーキフェア」開催……………P5

▶ 中国農業展望報告(2025～34)(鶏肉編)、生産量増加し輸入は減少か……………P6

▶ [輸入牛現物相場] 豪州産チルドは下旬へ向けて下げ……………P7

▶ [ブロイラー市中現物相場] ブラジル産モモ正肉にやや先高観……………P7

▶ 5月のカレー物価指数は最高値更新も6月は15カ月ぶり値下がりか……………P8

▶ 牛角、三つの「おトク」が詰まった「牛角夏の福袋」が登場……………P8

▶ [資料] 令和7年度夏季臨時休業(盆休み)状況……………P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 17日……………P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 17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④
調達・販売で連携、仙台の加工拠点新稼働一丸大食品 小林英治食肉事業部食肉営業部長

…詳細はP2～3

24年の食肉市場概要一牛、豚ともに市場流通シェア増加

…詳細はP3

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>



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

大手牛肉サプライヤーインタビュー④調達・販売で連携、仙台の加工拠点新稼働 —丸大食品 小林英治食肉事業部食肉営業部長

—24年度の牛肉の販売実績(数量・金額)およびその概況をおきかせください。

国産牛肉は数量・金額共に5%増、輸入ビーフはチルドが数量5%減、金額が前年並み、フローズンが数量10%減、金額が5%増。輸入ビーフ全体では数量5%減、金額が前年並み、牛肉全体では数量が5%減、金額は前年並みという結果となりました。

国産牛は、乳牛の飼養頭数の減少や性選別精液の活用などにより、去勢牛の数が減少し続けています。そのため、乳牛は一定の需要がありましたが、これに対応できる供給量の確保が難しい状況が続きました。また和牛に関しては、5等級を中心とする上級ランクの出荷比率が増えているものの、引き合いは頭打ちとなりました。その結果、値頃感と肉質のバランスから、交雑牛の需要が増えました。

輸入ビーフは米国産を中心に相場が上昇し、節約志向が高まる中、消費者の購入しやすい価格帯との乖離かいりがみられました。当社がこだわって取り扱っている米国産は、飼養頭数の減少が続き、生体価格が高騰していることから、採算の合わないパッカーがカットバックを行うなど供給量が減少し、日本向けは価格、数量ともに非常に厳しい調達となりました。

また、オセアニア産も米国産の供給減の影響を受け、各国からの引き合いが増加し、供給量は回復したものの、価格は高値で推移しました。

—今年度の販売計画についておきかせください。また、貴社で展開しているブランド牛(国産・輸入)の特長を教えてください。

牛肉全体では数量で5%増、金額で10%増を計画しています。多極化するニーズに対し、値頃感を訴求する商品、ブランド戦略に沿う商品を提案していきます。国産牛では、交雑牛の販売を強化していきます。ブランド牛の取り組みとしては、昨年から取り扱いを始めている「上州山麓牛」を強化します。同牛は生産者を限定し、おから、もやし、ビール、ウイスキーなどから出た食



品残さを餌として有効活用するサステナブルな肥育プログラムを採用しています。今後の販路拡大に向けて増頭計画を進めています。

輸入ビーフでは、米国産は引き続き厳しい環境が予想されますが、冷凍の販売も強化しながら販売数量を維持・拡大していきます。そしてオセアニア産の販売数量の拡大に努めます。市場傾向として、価格差から他原産国にシフトする動きもみられますが、特に焼き肉向けのバラ肉は味の面で好まれており、米国産が選ばれることが多いです。当社は30年以上にわたって展開してきた米国産プライベートブランド「スペンサーブラックアンガス」の販売強化を継続します。肉質の良さ(うまみ)に定評のある肉専用種のブラックアンガスビーフに限定し、お客さまからの支持を得ています。ステーキや焼き肉など、使用用途ごとに消費者の購入しやすい価格帯に合った商品を提案していきます。

そしてオセアニア産では、昨年秋から豪州産チルドビーフブランド(グレインフェッド)の「ロイヤル」の取り扱いを拡大しています。穀物肥育で月齢が若く、軟らかい赤身や白上がりの脂身が特長です。

また、成長する健康志向・赤身志向のマーケットに向けて、ニュージーランド産パステルフェッドビーフ「シルバーファーン・ファームズ」も提案を継続します。

輸入牛全体として、外食チェーンや業務筋に向けた冷凍の取り扱いも増やしていきます。

—生産・加工設備などで新たな取り組みはご

ございますか。

東日本向けの生産加工拠点である(株)ミートサプライの仙台工場(宮城県名取市)が稼働を開始しました。ここでは牛肉、豚肉のアウトパック商品(チルド・フローズン共)、タレ漬け商品など1次加工品の他、ローストビーフなどの調理加工品も製造しています。稼働開始当初は東北エリアへの販売が中心ですが、需要が伸びている関東圏にも供給していきます。

—その他、今年度新たに注力していくポイント

トについておきかせください。

調達と販売の連携強化です。顧客ニーズの多様化に対応することはもちろんですが、個々の要望を待つ受け身ではなく、こちらから能動的にトレンドを作っていく、新たなニーズを掘り起こしていく体制を整えていきます。また、外食チャネルの拡充が大きな課題の一つとなっていますので、そこに向けた提案をグループ全体で取り組んでまいります。

24年の食肉市場概要—牛、豚ともに市場流通シェア増加

公益(社)日本食肉市場卸売協会はこのほど、2025年2月現在の「食肉中央卸売市場及び主な指定市場の概要」をまとめた。

それによると24年の全国の牛と畜頭数に対する食肉市場入場頭数(併設と畜場のと畜頭数+搬入枝肉頭数)の割合は37.9%(前年37.0%)で、頭数は42万350頭(前年比0.9%増)と、23年に比べて流通シェアは0.9ポイントのアップとなった。

一方、全国の豚と畜頭数に対するシェアは18.9%(前年18.4%)と前年を上回り、入場は307万1199頭(0.5%増)と23年から微増となった。

全国の牛と畜頭数に対する食肉市場入場頭数の割合のうち、中央市場10カ所は27万9065頭(0.7%増)の入場で、シェアは25.2%(前年24.5%)となった。一方、指定市場は15カ所で14万1285頭(0.2%増)と頭数は増加し、シェアは12.7%(12.5%)と23年から伸長した。

これに対して豚は、全国の豚と畜頭数のうち、中央市場の入場頭数は97万6775頭(0.1%増)と増加し、シェアは6.0%(5.9%)と微増となった。

また、指定市場は15カ所で209万4424頭(0.3%増)と前年から増加し、シェアも12.9%(12.

6%)と伸長した。

一方、市場別取引成立実績と畜種別構成比をみると、和牛は全体の63.1%、乳牛が8.8%、交雑種28.1%。最も多かったのは東京で14万414頭、以下福岡、姫路、大阪と続く(資料面参照)。また、豚の成立は群馬が42万678頭で最も多く、以下東京、名古屋、東三河、茨城の順に多かった。

さらに全市場の取引成立頭数のうち、「上」以上の率は、47.7%だった。

全国と畜頭数に対する食肉市場頭数の割合(市場流通シェア)

牛 豚

区分	令和5年		令和6年		令和5年		令和6年		
	頭数	割合%	頭数	割合%	頭数	割合%	頭数	割合%	
全国	1,098,455	100.0	1,109,600	100.0	16,406,981	100.0	16,265,364	100.0	
中央市場	269,295	24.5	279,065	25.2	960,486	5.9	976,775	6.0	
地方市場	136,802	12.5	141,285	12.7	2,065,088	12.6	2,094,424	12.9	
市場合計	406,097	37.0	420,350	37.9	3,025,574	18.4	3,071,199	18.9	
中央市場	仙台	16,774	1.5	17,722	1.6	106,254	0.6	106,045	0.7
	さいたま	11,476	1.0	11,389	1.0	52,144	0.3	52,168	0.3
	東京	137,592	12.5	140,387	12.7	211,854	1.3	223,159	1.4
	横浜	15,095	1.4	17,840	1.6	154,492	0.9	154,992	1.0
	名古屋	8,212	0.7	8,557	0.8	196,919	1.2	210,043	1.3
	京都	13,438	1.2	13,995	1.3	19,729	0.1	19,974	0.1
	大阪	20,097	1.8	19,637	1.8	35,115	0.2	30,992	0.2
	神戸	11,720	1.1	12,393	1.1	15,223	0.1	15,480	0.1
	広島	7,416	0.7	7,950	0.7	56,242	0.3	52,335	0.3
	福岡	27,475	2.5	29,195	2.6	112,514	0.7	111,587	0.7
主要地方市場	茨城	10,809	1.0	12,342	1.1	383,007	2.3	372,530	2.3
	栃木	13,297	1.2	12,950	1.2	360,587	2.2	409,284	2.5
	群馬	13,135	1.2	13,784	1.2	570,975	3.5	556,074	3.4
	川口	5,788	0.5	5,555	0.5	-	-	-	-
	山梨	4,863	0.4	4,691	0.4	40,906	0.2	36,232	0.2
	岐阜	3,720	0.3	4,054	0.4	47,238	0.3	48,015	0.3
	浜松	3,114	0.3	3,051	0.3	80,226	0.5	75,318	0.5
	東三河	5,948	0.5	6,063	0.5	195,676	1.2	206,039	1.3
	四日市	4,029	0.4	4,453	0.4	92,135	0.6	96,863	0.6
	姫路	33,959	3.1	34,795	3.1	-	-	-	-
	加古川	7,958	0.7	8,250	0.7	-	-	-	-
	西宮	6,697	0.6	6,681	0.6	29,313	0.2	30,126	0.2
	岡山	4,884	0.4	4,809	0.4	63,784	0.4	65,954	0.4
	坂出	6,748	0.6	7,053	0.6	95,301	0.6	95,182	0.6
	佐世保	11,853	1.1	12,754	1.1	105,940	0.6	102,807	0.6

2024 年度関税割当実績、タイの豚肉調製品の発給割合は 100%

農水省食肉鶏卵課はこのほど、2024年度の関税割当実績を公表した。

メキシコは牛肉・豚肉ともに6年連続で発給実績はなかった。(鶏肉は24年時点で指定加熱処理施設がなく、実質輸入不可)。チリは、冷凍牛くず肉は前年度の179tから18tの発給数量と大幅な減少となった。

一方、タイの豚肉調製品は1199tで消化率は100%だった。フィリピンは鶏肉で740tが発給されたものの、消化率は前年度と同じく11%となった。

ペルーの豚肉、モンゴルの牛肉調製品については、24年時点で、2国間で家畜衛生条件が取り決められていないため輸入不可となっている。

○2024年度の関税割当発給実績

(単位:トン、%)

各EPAの関税割当品目		年間枠数量	発給数量	消化率
メキシコ	牛肉	15,000	0	0%
	豚肉	90,000	0	0%
	鶏肉	9,000	0	0%
	はちみつ	1,000	276	28%
チリ	冷凍牛肉	4,000	0	0%
	豚肉	60,000	0	0%
	冷凍牛くず肉	750	18	2%
	鶏肉	5,500	0	0%
タイ	豚肉調製品	1,200	1,199	100%
フィリピン	鶏肉	7,000	740	11%
	ソーセージ	500	0	0%
	豚肉調製品	1,200	0	0%
ベトナム	はちみつ	150	0	0%
スイス	乾燥牛肉	10	0	0%
ペルー	豚肉	5,000	0	0%
	鶏肉	5,500	0	0%
オーストラリア	牛くず肉等	21,000	0	0%
	牛肉調製品	8,300	8	0%
	豚肉等	14,000	0	0%
	鶏肉等	200	0	0%
	はちみつ	160	145	90%
	ソーセージ等	2,700	0	0%
モンゴル	牛肉調製品	200	0	0%
	はちみつ	1.5	0	0%

資料: 関税割当発給実績(農林水産省とりまとめ)

令和6年度地方公共団体食品ロス取組状況、市区町村実施率3・6%増

消費者庁は16日、令和6年度地方公共団体における食品ロス削減の取組状況について公表した。それによると、6年度は全ての都道府県および指定都市で、食品ロス削減の取り組みを実施(実施率100%は8年連続)。市区町村における実施割合は69.7%であり、5年度と比較して、約3.6%増加した。

取組内容についてみると、全国で最も多かったのが「住民・消費者への啓発」で966自治体。次いで「災害用備蓄食料の有効活用」「フードバンク活動と連携」。6年度は全47都道府県で「住民・消費者への啓発」、43都道府県で「フードバンク活動と連携」「飲食店での啓発進」を継続的に実施している。

また、全20指定都市で「住民・消費者への啓発」を、19指定都市で「飲食店での啓発促進」、18指定都市で「子どもへの啓発・教育」を実施している。さまざまな取り組みを実施する市区町村が年々増加しており、6年度には899市区町村が「住民・消費者へ

の啓発」を実施。次いで「災害用備蓄食料の有効活用」を675市区町村が実施し、5年度(485)に比べ大幅に増加した。

食品ロス削減推進計画の策定状況についてみると、都道府県において「策定・公表済み」と回答したのは47自治体で、全都道府県で食品ロス削減に関する計画の策定を完了。「新規の計画を策定」と、「既存の計画の一部として対応」との回答がほぼ同程度だった。指定都市において「策定・公表済み」と回答したのは19自治体で、「7年度以降に策定予定」は1自治体、ほとんどが「既存の計画の一部として対応」と回答。市区町村において「策定・公表済み」と回答したのは、265自治体(前年213自治体)。「7年度に策定予定」は、31自治体、「8年度以降に策定予定」は、24自治体、半数以上の自治体が「現時点では策定予定はない」と回答している。

家畜改良事業団熊本種雄牛センター「令和7年度和牛改良講演会」を開催

一般社団法人家畜改良事業団熊本種雄牛センターはこのほど、熊本県上益城郡の東海大学阿蘇くまもと臨空キャンパスで「令和7年度和牛改良講演会」を開催した。

当日は、九州全県から約130人の生産者・関係者に加え、東海大学農学部の学生も参加。内容は、(株)三重加藤牧場の加藤勝也代表(写真)による「牛とともに歩んだ40年～三重加藤牧場と持続可能な畜産経営～」と、同センターの永井主任による「平準化事業の概要及びR03現検前期新規種雄牛紹介」の二つの講演が行われた。

三重加藤牧場は、昭和39年に養豚経営から始まり、昭和55年には黒毛和種繁殖肥育一貫経営にも取り組み始めた。そして、昭和62年に先代から加藤代表へと経営継承し、1代で繁殖牛約500頭、肥育牛約1千頭までに規模拡大を進めてきた。同牧場は、家畜改良事業団の現場後代検定協力牧場であるとともに、種雄牛生成に積極的に取り組んでおり、令和7年度後期までに候補種雄牛を18頭生産。そのうち「福増秀」「伊勢之鶴」の2頭が同団の供用種雄牛として選抜されており、講演では、経営継承後から現在に至るまでのさまざまな取り組みについての経験談や経営理念について、動画も交えて紹介し「健康で、強く、無駄のない牛を目指し、日々積極的に育種改良を進めている」と述べ、具体的には、牧場内の黒毛和種繁殖雌牛のゲノミック評価を実施し、能力が高い



雌牛から積極的に採卵・移植を行っているほか、「福増秀」や「伊勢之鶴」に続く種雄牛候補を造成するための取り組みについても語られた。

また、地域資源の循環にも力を入れていることから、地域の耕種農家から稲わらや麦わらを収集し、堆肥と交換する耕畜連携にも積極的に取り組むことで、飼料コスト削減と環境負荷の軽減を実現しており「地域内の稲わら収集面積が増える＝必要な堆肥が増える＝増頭する＝更に稲わら収集量を増やす」という循環を実現し、地域での耕畜連携体制を築いてきた。

さらに、近隣の住宅街への配慮として、母子分離時の鳴き声対策のため出生後3日目での早期母子分離の実施、はえ対策のため自ら薬品会社に相談しての駆虫プログラム作成など、さまざまな対策を実施しているほか、農場内の清掃の徹底、良質堆肥の生産といった環境問題対策にも積極的に取り組んでいることが紹介された。

ビッグボーイ「リブローズステーキフェア」開催

(株)ビッグボーイジャパン(東京都港区、平山賢太郎社長)が展開する「ビッグボーイ」および「ヴィクトリアステーション」は17日から、「リブローズステーキフェア」を開催する。

「リブローズステーキ」(150g=税込み1969円、300g=3619円)は、赤身と脂身のバランスが良いリブローズを300℃の高温直火で焼き上げた後、オーブンでじっくり火を通すことで、ジューシーな食感に仕上げた。爽やかなレモンピールとドイツ産アルペン

ザルツ岩塩などを合わせた塩レモンソースとトマトや大葉、ガーリック、ピンクペッパーなどを加えた夏季限定の「チミチュリソース」と一緒に提供し、暑い夏でもさっぱりと食べられる。

より満足感を得たい人のために、大俵ハンバーグと一緒に楽しめる「リブローズステーキ(150g)&大俵ハンバーグ」(2739円)や、手ごねハンバーグも楽しめる「リブローズステーキ(150g)&手ごねハンバーグ」(2290円)なども用意している。

中国農業展望報告(2025~34)(鶏肉編)、生産量増加し輸入は減少か

中国農業農村部はこのほど、中国農業展望大会を開催し、今後10年間の農業を展望する「中国農業展望報告(2025~34)」を発表。今回は24年の総括と34年までの農畜水産物の生産量や消費量の見通しが報告された。同報告のうち鶏肉について紹介する。

2024年の家禽肉生産量は、2660万t(前年比3・8%増)となり、7年連続で前年を上回ったが、増加率は前年に比べ1・1ポイント減少した(表)。品種別で見ると、一般的なブロイラーである白羽肉鶏と小型白羽肉鶏は、それぞれ1・3%、6・5%増加した。一方、在来種である黄羽肉鶏は7・6%減少した。

家禽肉(ひき肉、加工品を含む)の輸入量は、98・7万t(24・6%減)と前年を大幅に下回った。そのうち、冷凍鶏肉は94・2万t(27・4%減)と大幅に減少したが、加工用は4・4万t(4・2倍)と増加した。

主な輸入品目のうち、モミジ(鶏の足、輸入量全体の45・5%)、冷凍手羽先(前年比29・7%)の2品目で輸入量の75・2%を占めた。また、主な輸入先はブラジル、ロシア、タイ、米国およびベラルーシであり、これら5カ国で94・1%を占めた。

消費量は、所得の増加を背景に過去10年間で最高水準に達し、2667万t(2・9%増)と前年を上回った。また、1人当たり年間消費量は19・0kg(1・9%増)となった。これは、政府による消費促進政策の導入で消費者の外出需要が増加したことが大きい。

価格面では、年間平均鶏肉価格はキロ当たり23・7元(481円、1元=20・31、1・9%安)となった。同価格の推移をみると、23年末から上昇傾向にあり、24年2月に年間最高値24・1元(489円)に達したが、その後は下落傾向にあり、同年5月には年間最低値の23・3元(473円)となった。6月以降、豚肉価格の上昇に伴う鶏肉の代替消費が高まり、9月には23・9元(485円)に小幅に上昇した。以降、豚肉価格が下落したことにより、鶏肉価格も3カ月連続で下落し、12月には23・5元(477円、1・7%安)となった。

25年の家禽肉生産量は順調な生産が継続することで、2729万t(前年比2・6%増)と増加、増加

率は1・2ポイントの減少が見込まれている。これは、24年に米国やニュージーランドで発生した高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)の影響から種鶏の輸入量が減少するためとみられている。

輸入量は、モミジなどの副産物は一定の需要が見込まれるものの、国内生産が充足していることから、95万t(4・0%減)とやや減少が見込まれている。

消費量は、消費構造の変化に対応した製品の多様化などによる鶏肉消費の増加から、2728万t(2・3%増)とわずかな増加が見込まれている。

価格面では、上半期は需給の緩和により下落傾向で推移するものの、下半期には24年のHPAIの影響からの回復と外食産業の需要がけん引し、上昇に転じると見込まれている。この結果、平均価格は昨年とほぼ同水準のキロ当たり23~24元(467~487円)と見込まれている。

生産量は、養鶏業の大規模化の推進などによる生産性の向上や、食肉消費の多様化により、34年の家禽肉生産量は2984万t(基準期間比<22~24年の平均値との増減率>16・8%増)と大幅な増加が予測されている。

輸入量は、国内の生産量の増加により減少が見込まれており、34年は90万t(25・4%減)と予測されている。

消費量は、製品の多様化などから継続的な増加が見込まれており、34年は2954万t(13・5%増)、1人当たりの年間消費量は21・2kg(14・7%増)と予測されている。一方、若者の人口減少、高齢化などの要因により、増加率は縮小するとみられている。

価格面では、飼料費、環境対策、アニマルウェルフェア対策のための飼育コストの上昇が価格を押し上げると予想されている。(農畜産業振興機構)

家きん肉の需給動向および見通し

	23年	24年	25年 (予測)	(万トン、キログラム/年・人、%)			
				前年比 (増減率)	34年 (予測)	基準期間比 (増減率)	参考: 24年度比 (増減率)
生産量	2,563	2,660	2,729	2.6%	2,984	16.8%	12.2%
輸入量	131	99	95	▲4.0%	90	▲25.4%	▲9.1%
輸出量	66	92	96	4.3%	120	62.9%	30.4%
消費量	2,628	2,667	2,728	2.3%	2,954	13.5%	10.8%
1人当たり消費量	18.6	19.0	19.4	2.1%	21.2	14.7%	11.6%

資料：中国農業農村部「農業展望報告」を基に農畜産業振興機構が作成
注1:2023、25年の一人当たり消費量は農畜産業振興機構で試算 2)基準期間比とは2022~24年の平均値との増減率

【輸入牛現物相場】 豪州産チルドは下旬へ向け下げ

豪州産チルドはカタ、モモなど赤身に引き合いがあるが、特段強い需要ではないので相場変動は軽微。バラ系の荷動きは重く、ナーベルなどは一部で900円台の投げ売りもみられる。その他で強まっているのはキューブロールやグラスのストリップロインだ。8月中旬までは現状の引き合いが続くとみられ、逆に下旬になるとだんだん値が下がっていくと予想される。米国产チルドはショートプレート、チャックアイロールで多

少動きはあるが、バラ系を中心とするラインアップは末端需要が伸びておらず、荷動きに活気は感じられない。

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。しかしながら、現地価格が高く、在庫は逼迫傾向。米国产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。今後もさらなる下落が予想される。

【輸入牛肉現物相場】

円/キロ

		グラス	ショートグレイン
豪州産	トップサイド	1,350 ~ 1,400	1,350 ~ 1,450
	シックフランク	1,330 ~ 1,450	1,350 ~ 1,500
	アウトサイド	1,280 ~ 1,350	1,330 ~ 1,400
	ポイント	1,250 ~ 1,400	1,350 ~ 1,450
	ナーベル	1,050 ~ 1,150	1,150 ~ 1,200
	ランブ	1,550 ~ 1,650	1,650 ~ 1,950
	クロッド	1,280 ~ 1,400	1,330 ~ 1,450
	チャックロール	1,350 ~ 1,450	1,500 ~ 1,650
	チャックテンダー	1,350 ~ 1,600	1,400 ~ 1,700
	キューブロール	2,900 ~ 3,500	3,700 ~ 4,600
C	ストリップロイン	2,200 ~ 2,400	2,450 ~ 2,700
	テンダーロイン	4,000 ~ 4,500	4,600 ~ 5,000
豪州産	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	-
F	トップサイド	1,250 ~ 1,350	-
	シックフランク	-	-

		チルド	フローズン
米国产	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 ~ 1,150	930 ~ 1,050
	ボンレスショートリブ(チョイス)	5,800 ~ 6,000	-
	ボンインショートリブ	-	-
	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	-	-
産	チャックアイロール(チョイス)	1,800 ~ 2,000	1,450 ~ 1,550
	同(プライム)	2,500 ~ 2,600	1,900 ~ 2,500

【ブロイラー市中現物相場】 ブラジル産モモ正肉にやや先高観

◇国産物 生鮮ムネは、夏の涼味商材として引き合いが強まり、日経加重平均の東京相場で550円台半ばと、かつてない高値が続いている。生鮮モモは季節なりに動きは鈍っており、810円を前後しながら旧盆までは、やや軟調な推移が予測される。生産面では一部産地で、暑さからの増体不良などもみられるという。

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を売る動きが収束しつつあることに加え、ブラジル現地での高値なども影響している。

◇輸入物 ブラジル産、タイ産、モモ正肉、カット物ともおおむねもちあいだが、ブラジル産モモ正肉はやや先高観が出ている。国内で

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

単位:円/キロ

輸入物	
米国产モモ正肉(240gUP)	460中心
米国产ジャンボレッグ(350gUP)	350中心
米国产BIL	550~570
ブラジル産モモ正肉	400~420
ブラジル産モモ角切り	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
米国产モモ串	玉なし

5月のカレー物価指数は最高値更新も6月は15カ月ぶり値下がりか

(株)帝国データバンクはこのほど、独自に試算した、食卓への影響度を示す「カレーライス物価指数」を発表。カレーライスを家庭で調理する際に必要な原材料や光熱費などの価格(全国平均)を基に算出し、食卓に与える物価高の影響を可視化した「カレーライス物価」は、5月時点で1食あたり441円となり、14カ月連続で最高値を更新した。

前月(429円)から12円高、1年前の2024年5月(323円)からは118円、36・5%高と3割を超える大幅な上昇となり、24カ月連続で前年を上回ったほか、前年からの増加額は過去10年で最大となった。にんじんや玉ねぎの価格は前月から一転して落ち着いたものの、米価格の高騰で「ごはん(ライス)」の食材コスト増による影響が大きかったほか、カレールーなども値上がりし、カレーライス物価は引き続き上昇基調で推移した。

カレーライス物価を構成する費用の内訳をみると、最も高いのが全体の約5割を占める「カレー具材(肉・野菜)」で、219円(前年同月200円、19円高)だった。前月から4円上昇し、過去10年で最高値を更新した。じゃがいもの価格が大幅に上昇した一方、輸入牛肉の価格は高止まりした。「ごはん(ライス)」価格は、足元で米の店頭価格が高止まりしていること

を背景に、前年同月(94円)からは98円高・約2倍の192円と大幅に上昇し、過去最高値を更新した。

一方、全国の物価の先行指標となる東京都区部の物価動向を基に予想した6月のカレーライス物価は、1食438円に低下する可能性がある。主な上昇要因となる米価格が、備蓄米の放出を背景に銘柄米で上昇ペースが鈍化した一方、カレーライス物価を構成する野菜類(にんじん、じゃがいも、玉ねぎ)の価格が4月から一転して大幅に低下する見通しで、カレーライス物価全体としては1年3カ月ぶりに前月から値下がりするとみられる。

また、農水省などの発表に基づいた6月のカレーライス物価は、政府備蓄米を含む複数原料米等の使用によって383円、随意契約備蓄米の使用で328円まで低下する予想となり、当初予想値から最大3割の値下がり効果をもたらす可能性がある。カレーライス物価は、近年例をみない価格上昇圧力を反映し、例年に比べて記録的な高値圏での推移が続いたものの、高騰ペースはピークアウトしたとみられる。25年産米の動向、各種野菜類の生育状況にも左右されるものの、年末にかけて緩やかな値下げ傾向が見込まれる。

牛角、三つの“おトク”が詰まった「牛角夏の福袋」が登場

コロナイドグループの(株)レイズインターナショナルが展開する牛角は、29日から「牛角 夏の福袋」(税込み5千円)を同店舗で8千袋限定(全店合計)で販売する。商品概要は以下の通り

販売期間 2025年7月29日～8月17日▷購入方法 同店舗(牛角食べ放題専門店、牛角焼肉食堂、牛角成城学園前では販売なし、※1店舗当たり10～120袋の数量限定。なくなり次第終了)

福袋内容 ①500円引券×11枚＝有効期間は2025年8月18日～11月30日、会計金額1千円(税抜き)につき1枚利用可、購入店舗でのみ利用可(その他利用条件は券面裏を確認) ②オリジナルデニム風トートバッグ＝デニム生地風プリントが施されたオ



シャレなトートバッグ。横30×縦21.5cmでランチタイムに持ち運ぶのにぴったりのサイズ感③ビール1杯無料クーポン×1枚＝アサヒスーパードライ中ジョッキが1杯無料、有効期間は25年8月18日～11月30日、割引前の飲食代金3300円(税込み)以上で利用可。その他クーポン、優待サービスとの併用不可(その他利用条件は券面裏を確認)

[資料] 令和7年度夏季臨時休業(盆休み)状況

公益社団法人 日本食肉市場卸売協会

市場名	と畜業務														市場業務														備考
	8月														8月														
	7木	8金	9土	10日	11月	12火	13水	14木	15金	16土	17日	18月	7木	8金	9土	10日	11月	12火	13水	14木	15金	16土	17日	18月					
仙台	○	○	休	休	休	○	○	○	休	休	休	○	○	○	休	休	休	○	○	○	休	休	休	○					
茨城	○	○	休	休	○	○	休	休	休	休	休	○	○	○	休	休	○	○	○	休	休	休	休	休					
栃木	○	○	休	休	○	○	○	休	休	休	休	○	○	○	△	休	○	○	○	△	休	休	休	○					
群馬	○	○	休	休	○	○	○	休	休	休	休	○	○	○	休	休	○	○	○	○	休	休	休	休					
さいたま	○	○	休	休	休	○	休	休	○	休	休	○	○	○	休	休	休	○	休	休	○	休	休	○					
川口	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	○	△	△	休	休	休	△	休	休	休	休	休	△					
東京	○	○	休	休	休	休	休	○	○	休	休	○	○	○	休	休	休	○	休	休	○	休	休	○	8/8豚のみと畜、8/12豚のみセリ				
横浜	休	休	休	休	休	休	休	○	○	休	休	○	休	休	休	休	休	休	休	△	○	休	休	○					
山梨	○	○	休	休	休	○	○	○	休	休	休	○	○	△	休	休	休	○	○	○	休	休	休	△					
浜松	○	○	休	休	○	休	○	○	休	休	休	○	△	△	休	休	○	休	△	△	△	休	休	○	8/11,18牛のみセリ				
岐阜	○	○	休	休	休	○	○	○	休	休	休	○	○	○	休	休	休	○	○	○	休	休	休	○					
飛騨	○	○	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	○	休	休	休	休	休	休	休					
名古屋	○	○	休	休	休	○	○	○	休	休	休	○	○	○	休	休	休	○	○	○	休	休	休	○	8/18牛・豚セリあり				
東三河	○	○	休	休	○	○	○	休	休	休	休	○	○	○	休	休	○	○	○	○	休	休	休	○					
四日市	○	○	休	休	○	○	○	○	休	休	休	休	○	△	休	休	△	△	△	△	休	休	休	休					
京都	○	○	○	休	休	○	休	○	○	休	休	○	○	○	△	休	休	○	休	△	△	休	休	○	8/14豚のみと畜、8/9牛は相対取引のみ、8/14相対取引のみ、8/15豚は相対取引のみ				
大阪	○	○	休	休	休	○	休	休	休	休	休	○	○	○	休	休	△	○	○	休	休	休	△	△					
神戸	○	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	○	○	○	△	休	△	△	休	休	休	休	休	○	変更の可能性あり				
姫路	○	○	休	休	休	休	休	休	休	休	休	○	△	△	休	休	休	△	△	休	休	休	休	△					
加古川	○	○	休	休	休	休	休	休	休	休	休	○	△	○	休	休	休	休	休	休	休	休	休	△					
西宮	○	○	休	休	休	○	○	○	休	休	休	○	△	△	休	休	休	△	休	△	△	休	休	△					
岡山	○	○	休	休	休	○	休	休	休	休	休	○	○	○	休	休	休	○	休	休	休	休	休	△	8/12豚のみと畜				
坂出	○	○	休	休	休	○	○	○	休	休	休	○	△	○	休	休	休	△	△	△	休	休	休	△					
高松	○	○	休	休	休	休	休	休	○	休	休	○	△	△	△	休	△	休	休	休	△	休	休	△					
広島	○	○	休	休	休	○	○	休	休	休	休	○	○	○	休	休	休	○	○	休	休	休	休	○					
福岡	○	休	休	休	休	休	休	休	休	休	○	○	○	休	休	休	休	休	休	休	休	休	休	○					
佐世保	○	○	休	休	○	○	○	○	休	休	休	○	○	○	休	休	○	○	○	休	休	休	休	○					
市場協会													△	△	休	休	休	△	△	△	△	休	休	△	事務局業務				

(注)市場業務:セリあり・・・「○」、セリはないがその他の市場業務あり・・・「△」

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 7月17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	3,276	2,384	2,073	-	-	
		安値	2,161	2,053	2,054	-	-	
		平均	2,478	2,170	2,064	-	-	
	105頭	頭数	82	19	4	-	-	
	雌 B	高値	-	-	-	-	-	
		安値	-	-	-	-	-	
		平均	1,955	1,836	-	-	-	
	2頭	頭数	1	1	-	-	-	
	去 A	高値	3,573	2,376	2,077	-	-	
		安値	2,052	2,067	1,986	-	-	
		平均	2,428	2,180	2,032	1,741	-	
		168頭	頭数	123	38	6	1	
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	14頭	平均	-	1,539	1,494	1,380	-
		頭数	-	1	6	7	-	
	雌 C	1頭	平均	-	-	1,380	-	-
		頭数	-	-	1	-	-	
	去 B	29頭	平均	1,791	1,775	1,546	1,441	-
		頭数	1	7	11	10	-	
去 C	2頭	平均	-	-	1,449	1,189	-	
頭数	-	-	1	1	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	317 409	814 689	- 257.5	(競り)	(相対)	70

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A		2,259	1,952	1,452	1,367	-
	B	-	1,556	1,300	1,371	1,102
和 去 A		2,395	2,226	1,997	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌 B		-	-	-	1,038	1,016
	C	-	-	-	1,050	1,016
乳 去 B		-	-	-	1,228	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌 B		-	1,633	1,481	1,329	-
	C	-	-	1,311	1,131	-
交 去 B		1,915	1,751	1,542	1,404	-
	C	-	-	-	1,350	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	945	971	960	942	918
	安値	942	896	811	475	108
	平均	943	935	911	837	514
	頭数	(2)	(205)	(256)	(94)	(132)
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17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	2,556	2,137	-	-	-
(頭数)	(14)	(6)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	1,817	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(2)	(-)	(-)
和 去 A	2,558	1,954	1,811	-	-
(頭数)	(37)	(4)	(3)	(-)	(-)
B	-	-	1,622	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(1)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,647	1,617	1,580	-
C	-	-	1,663	1,652	-
交雑去 B	-	1,648	1,624	1,540	-
C	-	-	1,591	1,512	-
豚	-	879	856	595	485

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	7月17日	7月16日	(7月累計)
豚	58,100	56,500	739,900
成牛計	3,790	4,540	54,400
和牛雌	1,080	1,330	14,120
和牛去勢	1,200	1,360	15,100
乳牛雌	660	610	7,760
乳牛去勢	340	410	5,600
交雑雌	310	350	5,500
交雑去	200	480	6,250

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 7月17日

	1,485円	(前日 1,519円)
東京		
	1,577円	(前日 1,576円)
大阪		

[豚・全農建値] 7月17日

上	中	取引頭数	市況
931円	903円	938頭	反発

と畜 売買	牛 86頭	豚 47頭	牛概況	もちあい
	牛 108頭	豚 75頭	豚概況	もちあい

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17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)	- (-)	5,506	-	もちあい
仙台 [中]	888 (883)	836 (824)	301	33	続伸
栃木 [地]	901 (901)	833 (846)	1,292	28	もちあい
茨城 [地]	938 (941)	887 (875)	909	503	もちあい
群馬 [地]	916 (926)	796 (793)	2,060	191	続落
さいたま [中]	928 (905)	893 (885)	249	251	反発
東京 [中]	935 (936)	911 (913)	814	689	もちあい
横浜 [中]	932 (929)	905 (877)	617	606	もちあい
山梨 [地]	935 (935)	895 (879)	165	130	もちあい
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	942 (939)	915 (883)	628	184	続伸
京都 [中]	840 (-)	743 (-)	40	120	もちあい
大阪 [中]	879 (879)	856 (896)	47	43	もちあい
神戸 [中]	863 (-)	847 (-)	48	104	-
岡山 [地]	694 (671)	619 (587)	276	326	強気配
広島 [中]	875 (855)	852 (817)	334	33	急騰
福岡 [中]	831 (832)	805 (800)	433	97	もちあい

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10日～7月16日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,566,535 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	1,515	1,416	74,779
うで	896	988	1,043	973	117,454
ロース	1,210	1,344	1,501	1,331	140,015
ばら	1,296	1,436	1,527	1,431	136,577
もも	831	875	987	888	187,401
ヒレ	1,166	1,378	1,392	1,329	10,956
セット	1,118	1,164	1,258	1,177	899,353

◇近畿圏 総重量 670,419 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	1,381	1,538	1,566	1,498	55,214
うで	878	902	940	905	108,397
ロース	1,296	1,364	1,426	1,354	95,153
ばら	1,382	1,428	1,490	1,443	111,311
もも	896	945	994	943	144,194
ヒレ	1,298	1,401	1,513	1,399	10,622
セット	1,037	1,250	1,360	1,248	145,528

[食鳥正肉日経相場] 7月16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	736	805	1,030	3
ムネ	497	537	632	2

[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	手羽モ	手羽サ	ササミ
高値	1,081	770	550	600	650
安値	710	516	290	360	350
平均	817	571	-	-	-

※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)

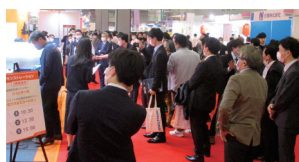
銘柄豚肉 ガイドブック

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