

令和7年
2025年

7月23日
水曜日

第11759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



飛騨牛フェスタの最優秀賞をキロ当たり7754円で丸明が購買……P3

▶ 大手牛肉サプライヤーインタビュー⑥細やかな体制構築、肉のプロ育成、に努め—エスフーズ 岩淵弘康 常務取締役営業本部長……P2~3

▶ 飛騨牛フェスタの最優秀賞をキロ当たり7754円で丸明が購買……P3

▶ 時短重視や単身世帯増加で中食市場は拡大—ミネルジャパン調査……P4

▶ NTTテクノクロス「BUJIDAS」が「日本DX大賞2025」で優秀賞受賞……P4~5

▶ スペインなど、牛の電子耳標を義務化……P5

▶ モランボン「肉肉麻婆豆腐の素」新発売……P6

▶ [肉類通関速報・6月]計25万3529tで前年比0.1%増……P6

▶ 【輸入副生物現物相場】焼き材の動きはますますだが、相場はタン中心に強もちあい……P7

▶ 石川県の食肉卸・サニーサイドの新社長に中田光信氏が就任……P7

▶ [POSランク6月ハム製品]「朝のフレッシュロースハム」が首位……P7

▶ [資料]日本食肉流通センター週間市況(輸入牛肉)……P8

▶ ハム製品6月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]22日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]22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⑥
細やかな体制構築、肉のプロ育成、に努め—エスフーズ 岩淵弘康常務取締役営業本部長

…詳細はP2~3

飛騨牛フェスタの最優秀賞をキロ当たり
7754円で丸明が購買

…詳細はP3

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

スターゼン

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

エスフーズ

S Foods

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

大手牛肉サプライヤーインタビュー⑥細やかな体制構築 `肉のプロ育成、に努め —エスフーズ 岩淵弘康常務取締役営業本部長

—前年度の牛肉の販売実績・概況をおきかせください。

国産牛肉については販売数量・金額共に前年を上回りました。国内向けおよび海外輸出共に、既存のお取引先さまに加えまして、新規のお取引先さまが増えたことが実績につながりました。

輸入ビーフについては販売数量が5%減、販売金額が1%増となりました。販売数量は減少したものの、相場高を受けまして、単価がカバーした形となりました。輸入ビーフは生産量の低下や現地高、円安などにより高値が続いており、価格優位性が低くなっております。

—今後の取り組みにつきましてはいかがですか。

国産牛肉については、かねてより自社加工センターでの取扱量を12万頭にすることを目標としています。

われわれは生産者の皆さまが丹精込めて育てられた肉牛を、販売事業者さまにつなぐハブの役割を果たしていると考えています。要望に合わせた最適な商品をお届けできるよう、特にパーツ販売に注力しています。自社加工センターの稼働力をさらに高め、必要な時に必要な商品の量をご用意してお届けする細やかな体制構築に努めております。

4月に「第3回ジャパニーズ和牛ワールドオークション」を開催しました。世界各地のバイヤーが兵庫県の和牛マスター食肉センターに集まり、競りで和牛を販売する日本でも例がない取り組みです。

前日にはプロモーションイベントを行い、当日は花見も体験してもらうことで「日本文化、としての和牛提案に努め、成功裏に終了しました。来年も開催を予定しています。

輸入ビーフについては、軸となる米国産牛肉についてはキャトルサイクルは2027年に回復する見通しとの予測があり、来年までは供給量が制限されることが見込まれるため、忍耐が必要な時期といえます。

今年は米国、豪州に足を運び、各パッカーとの関係の再構築・強化、現地確認を行っていく予定です。新型コロナウイルス感染症問題で市場環境が変化してきた中、ようやく落ち着いてきたことから、改めて輸入ビーフ環境を「リメイク、していきたいと考えていま



す。

—販売を強化されるブランドはありますか。

国産では3大ブランド和牛といわれる「神戸ビーフ」「近江牛」「松阪牛」に注力する他、各産地のブランドとタイアップした販売を行っています。生産者の皆さまが取り組まれている魅力あるブランド牛の良さを伝え、食卓にまでお届けするお手伝いを、これまで以上に行っていきたいと考えています。

交雑牛の自社ブランド「さくらビーフ」も国内外での販売を進めています。同牛はSDGs、動物愛護の観点も盛り込んだ独自の基準を設けており、全国の協力農場で生産しています。持続可能な生産に着目されている取引先さまに支持いただいております。

—施設整備については。

今年9月に米国の子会社であるオーロラ・パッキング社の増築工事の竣工を予定しています。現在の1日400頭規模から1千頭規模のと畜まで可能となります。最新のライン構成となり、衛生面・品質面でも大きく向上しますし、より安定供給が見込めるようになります。

オーロラ社の「オーロラビーフ」は高品質のブラックアンガス種で、各国の高級レストランで愛用いただいています。輸入ビーフが高値となる中で、価格ではなく品質を追求した商品のラインアップとして提案していきます。

オーロラ社の作業スペースが拡充されることから、牛肉臓では、タン、ハラミ以外に、白物内臓の商品作りにもチャレンジしていきたいです。

そのほかのブランド牛では、クリークストーン工場生産の「プレミアム・ブラック・アンガスビーフ」をオ

ーロラビーフ同様に高品質牛として、外食向けを中心に提案していきます。現地から世界各国向けとして、日系企業にも案内していきます。

—その他の取り組みは。

これまで以上に各方面の皆さまに頼りにしていただける会社を目指しております。そのためにも営業スタッ

フの育成に力を入れています。食肉や流通の知識を付け、顧客の皆さまに肉への理解が深いと思っていただけるよう肉のプロフェッショナルの育成に努めています。

(取材内容は、同社の巻本隆大・取締役輸入食肉事業部長への聞き取りも含む)

飛驒牛フェスタの最優秀賞をキロ当たり7754円で丸明が購買

全国農業協同組合連合会岐阜県本部は21日、「2025飛驒牛フェスタ in 飛驒」を岐阜県高山市の飛驒ミート地方卸売市場で黒毛和種170頭を上場して開催された。競りに先立ち枝肉審査が行われ、最優秀賞1点、優秀賞2点、優良賞5点を選出した。その結果、(有)辻畜産(写真右)の出品牛(A5、去勢、枝肉重量502・1kg、BMSNo.12)が最優秀賞を受賞。競りではキロ当たり7754円(税込み、以下同)の最高値で(株)丸明(写真左)が購買した。飛驒牛フェスタは飛驒牛登録農家の飼養管理技術の向上を図り、高品質な飛驒牛を供給する事で夏季の消費拡大に貢献。さらに出品枝肉の脂質を調査し、食味性向上を目的に開催している。

授賞式の冒頭、主催者を代表して全農岐阜県本部の西村寿文県本部長があいさつ。続いて、枝肉審査委員長を務めた公益社団法人日本食肉格付協会東海北陸支部の福留一広指導職は「今回の出品頭数は、去勢111頭、雌59頭の合計170頭。去勢の平均枝肉重量は506・1kg(前回開催513・8kg)と良好であったが、400kgから614・5kgとややバラツキがみられた。雌の平均枝肉重量は438・2kg(前回開催450・0kg)で約12kg小さくなった。子牛を順調に発育させ無駄な皮下脂肪を乗せず、枝肉重量をしっかりと増加させることが経営向上につながる。雌牛に関しては、発情もあり去勢に比べ難しさはあると思うが、肥育前期で良好な粗飼料をしっかりと食べ込ませ、仕上げ時期まで飼料を食い込ませる腹作りが必要となる。枝肉重量をしっかりと増加させることが経営向上につながる。今後もさらに飛驒牛らしい小ザシでモモ抜きの良い、脂質のしっとりとした枝肉を目標に改良されることを期待する」「最優秀賞の辻畜産の出品牛は(A5、去勢、枝肉重量502・1kg、BMSNo.12、ロース芯面積80cm²、バラ厚11・2cm、皮下脂肪1・



9cm、歩留基準値79・5、BCSNo.3)で、ロースが大きく上ロースに厚みがあり筋肉構成が素晴らしく、無駄な皮下脂肪がなくすっきり感がある理想的な体形であった。サシの形状は小ザシで切開面の筋肉バランスも良く、BMSNo.12をはるかに上回るロース芯をはじめ、カブリの脂肪交雑も小ザシで抜群、モモ抜けやサーロインの脂肪交雑も突出していた。脂質にも粘りがあり、肉の生地が細かく、光沢が大変優れた枝肉であり、まさに飛驒牛の特質が優れた理想的な枝肉であった」と審査報告を述べた。

競りでは上質牛がそろったことが価格に反映され、全頭が高値で購買された。上位入賞牛出品者は次の通り(全頭A5、BMSNo.12)

最優秀賞 辻畜産(去勢、枝肉重量=502・1kg、キロ単価7754円、購買者=丸明)▽優秀賞1席 うし和牧場(雌、553・4kg、5659円、同)、同2席 武藤畜産(去勢、481・8kg、5972円、肉のキング)▽優良賞1席 平田和牛農場(去勢、514・6kg、6156円、肉の匠家)、同2席 郡上せせらぎ牧場(雌、455・3kg、5098円、肉のひぐち)、同3席 わたなべ(雌、443・5kg、5206円、肉のキング)、同4席 山勇畜産(去勢、485・1kg、5389円、肉のひぐち)、同5席 牛丸畜産(去勢、542・9kg、4925円、JA全農ミートフーズ(株)吉田ハム支店)

時短重視や単身世帯増加で中食市場は拡大—ミンテルジャパン調査

ロンドンに本社を置く大手市場調査会社Mintel Groupの日本法人であるミンテルジャパン(東京都千代田区)が発表した「内食・中食・外食のトレンド—日本—2025年」によると、共働き世帯の増加やライフスタイルの多様化により、料理や家事に十分な時間を割けない家庭が増えていることから、世界中で食における「利便性・効率性」志向が一層強まっている。さらに「満足感」や「人とのつながり」といった心理的・感情的価値へのニーズも、合わせて高まっていることが示されている。

米国では消費者の87%が調理済み食品を利用した経験があり、若年層の約4割が以前より利用頻度を増やしている。ミールキット(簡単調理セット)や冷凍食品といった時短食品は忙しい暮らしを支える選択肢として定着し、米国における調理済み食品の総売上高は197億ドル規模に拡大。日本でも同様に、失敗が少なく、時間を短縮できる「お助け食材」の利用が広がっている。その背景として、子育てと仕事を両立する家庭の増加、未婚者・高齢者による単身世帯の増加といった社会構造の変化がある。さらに健康志向の消費者に向けた時短と栄養バランスのよい食事を実現する商品も台頭しており、時短商品市場にも新たな付加価値が求められている。

日々の食事作りを負担に感じている消費者が多い一方で、自宅で食事を作って食べる時間はリラックスできる時間であり、家族とコミュニケーションを取る大切な時間であるとも考えられている。こうした背景を受け、子どもと一緒に「ひと手間」を楽しめる商品や、家族の絆を深める食卓体験など、「効率性」と「心理的・感情的価値」の両立を実現する商品開発が新たなビジネス機会を創出すると分析している。

世界のどの地域でも忙しいライフスタイルが当たり前となり、利便性や効率化を求める動きが加速。食事においても利便性と効率化を求める流れは、テイクアウトや総菜、調理済み食品の市場拡大につながっている。特にミールキット(簡単調理セット)や冷凍食品は消費者にとって欠かせない選択肢となっており、イギリスではほとんどの消費者が何らかの調理済み食品を利用している。

食事における利便性や効率性への関心が高まると同時に、コロナ禍を経て世界中で健康意識が向上し、健康志向は一時的なトレンドを超えて大きな潮流となっている。外食においても健康的なメニューオプションのあるレストランが人気を集めており、ベジタリアンやフレキシタリアンをターゲットとした調理済み食品も増加。調理済み食品やミールキットの商品展開をみると、ヴィーガン製品は減少傾向にあるものの、ベジタリアン向けの商品は一定の発売数を維持している。

日本の食品消費市場は内食・中食・外食いずれも上向き基調で推移しており、世界市場と同様に、ライフスタイルの変化と社会環境の影響を受けている。内食については、消費者は節約傾向で購入量が減少しているものの、食料品値上げによる購入額の増加が影響しているとみられる。24年からは米も高騰し始めたため、同様の傾向が続くと予想される。中食市場は、時短や利便性を重視する共働きや単身世帯の増加により、ニーズが拡大。外食市場はコロナ後のインバウンド需要の拡大と価格改定による客単価アップの影響を受け、24年の売上高は前年比108.4%と3年連続前年を上回っている。

NTTテクノクロス「BUJIDAS」が「日本DX大賞2025」で優秀賞受賞

NTTテクノクロス(株)(本社=東京都港区、岡敦子社長)の牛の起立困難予防声かけサービス「BUJIDAS(ブジダス)」が17日、「日本DX大賞2025」(主催=日本DX大賞実行委員会)のサステナビリティトランスフォーメーション(SX)部門におい

て、優秀賞を受賞した。

BUJIDASは、肉用牛経営を行う肥育牛生産者に向け、出荷直前での牛の死亡事故の大きな原因とされる起立困難が発生しないよう、人に代わってネットワークカメラで牛舎の監視を行う日本初の非接触型

サービスで、(株)バルシステム24と共同で提供。起立困難につながる牛の危険な姿勢を検知すると、ネットワークカメラから音を発報し、牛がその発報音に反応して姿勢を変えることで、起立困難の発生を予防する。起立困難により牛を失った場合の経済的損失を防ぐのはもとより、農家の牛舎見回りにかかる肉体

的・精神的な負荷の軽減に加え、非接触型で牛にストレスを与えないアニマルウェルフェアを実現する。

今後もNTTテクノクロスでは、AIをはじめとするデジタル技術の活用により、農業の生産性、効率性、労働環境の改善に向けた農業DXに貢献していく。

スペインなど、牛の電子耳標を義務化

スペイン政府は、2025年7月1日以降に生まれた子牛に対し、電子耳標を装着することを義務化した。同義務化は23年11月3日、スペイン勅令787/2023で定められ、左耳に電子耳標、右耳に従来の耳標を装着することとしている。同義務化は、24年7月1日の施行が予定されていたが、電子耳標の供給に時間を要したことで1年間延期されていた。

現地報道によると、小規模農業畜産業者連合(UPA) エストレマドゥーラ州の事務局長は、電子耳標は汚れや損傷で文字を識別できなくとも、電子リーダーで識別可能なため、家畜の追跡能力が向上し、生産者の負担の軽減が期待できるとされている。同国政府によると、同義務化の目的は、家畜管理の近代化を推進し、データ収集の精度向上と、飼養管理など現場の作業負荷の軽減、経営効率の改善などとされている。

農畜産産産者調整委員会(COAG)の牛肉担当部長は「同義務化に要する政府の支援はなく、生産者に導入費用の負担を課している。従来の耳標で家畜の追跡は可能であり、同義務化はわれわれの合意がない中で進められた。政府は生産者の主張を無視し、サプライチェーンの他の段階の要求を優先した」と批判している。さらに、「規則(EU)2019/2035は、電子耳標の義務化を求めておらず、EU規則に準拠し、畜産業界への不要な負担は避けるべき」とし、「生産者の負担の増加に加え、義務化されていない他国からの生体輸入牛に対し競争上の不利益ともなる」と指摘し、スペイン勅令787/2023の撤回を要求している。

アイルランドでは2021年8月9日、農業・食料・海洋省大臣により電子耳標の義務化が提案され、牛個体識別規則2022(行政委任立法(S.I.)591/2022)により、22年8月23日以降に生まれた子牛の

片耳への電子耳標の装着が義務化された。同国政府によると、電子耳標の義務化は、①消費者への正確な情報の提供 ②家畜の取扱効率の向上により、同国のトレーサビリティシステムの信頼性の強化につながるとされている。また、生産者や家畜市場、獣医師など関係者の作業を大幅に軽減し、従来の耳標で発生する誤った情報の修正事務も削減できるとされている。

英国環境・食糧・農村地域省(DEFRA)は25年6月2日、イングランドで27年以降に生まれた子牛への電子耳標の装着の義務化を公表した。個体識別情報の正確性の向上により、家畜疾病の拡散防止などバイオセキュリティの強化につながるとしている。また、DEFRAは同義務化の公表に先立ち、イングランドの生産者が家畜疾病の検査や飼養環境に関し獣医師に無料で相談できる支援や、2億ポンド(405億1200万円:1英ポンド=202.56円)の家畜疾病の強化対策を公表した。

DEFRAは同日付で、国際獣疫事務局(WOAH)により英国のBSEリスクが無視できるレベルに引き下げられたことを公表した。この引き下げにより、英国の食肉処理場など食肉加工業界は、牛肉の管理負担が軽減し、経済的利益を確保できるとしている。また、環境・食糧・農村大臣は「英国の牛肉と関連製品に対する衛生基準とバイオセキュリティが大きな評価を受けた。今後、他国への輸出はこれまで以上の販路の充実が期待される」と期待感を表わした。

イングランドで義務化される電子耳標は低周波数のもの(LF)であり、現在羊に使用されている耳標と同規格になる。また、現地報道によると、EUで用いられる電子耳標も主にLFであり、同一規格を用いることで輸出上の円滑化が期待されるとされている。(農畜産業振興機構)

モランボン「肉肉麻婆豆腐の素」新発売

モランボンは、精肉売り場向けの商品として、「肉肉麻婆豆腐の素」を8月10日から新発売する。商品特長は「どこを食べても肉をがっつける麻婆豆腐を!」で、ポイントとして「豚ひき肉と豆腐→各300gの材料設計」とし、肉メニューを参考に1人当たり肉を100~150g食べられるよう豚ひき肉を300g加えて調理することで、豚ひき肉と豆腐が同量の「どこを食べても肉をがっつける」麻婆豆腐を再現している。もう一つのポイントが「たっぷりのたれ量」で、材料設計のボリュームだけでなく、タレ量もたっぷりである商品設計にすることで豚ひき肉と豆腐の一体感ができるよう調整。さらに「コクが炸裂!本格的な味わい」を実現すべく豆板醤と甜麺醤、豆豉醤に、香りと辛さを特長とした2種類の花椒を効かせた、肉を味わう中辛味とした。

商品開発担当者が「麻婆豆腐のお肉をもっと食べたい」との思いから生活者調査を実施したところ、麻婆豆腐の素を使用する人の約2人に1人がひき肉入りの麻婆豆腐の素に自分で肉を追加していたり、ひき肉を自分で用意して作る麻婆豆腐の素を使っていたりすることが分かった。さらに生活者の不満は「ひき肉の量が少ない」「豆腐メインなのでおかずにならない」「具を足すと味が物足りなくなる」といった不満の声もあり、肉の量に満足できていないまま麻婆豆腐の素を使用していた。

麻婆豆腐の素市場は今も拡大を続け、味や辛さなどのバリエーションも豊富で、自分の好みに合わせて選べるようになってきている。しかし、肉の量に関して満足できる商品は少なく、こうした声を受けて開発をスタートさせた。

社内で肉がメインの麻婆豆腐を開発するに当たり「麻婆豆腐は豆腐を食べる料理だ!」という豆腐派もおり、麻婆豆腐のメインが肉派と豆腐派で分かれることになった。それぞれの主張はあったものの、本品については「豆腐料理ではなく、しょうが焼きや牛丼のような肉料理となることで今までにはない麻婆豆腐の素で肉派の需要を満たすことができる」と、豆腐派を説得することができた。

モランボンは「ぜひ肉派の皆さんに召しあがっていただきたい」としている。

〈商品概要〉商品名 肉肉麻婆豆腐の素、内容量 170g、入り数1ケース=10パック、保存方法 直射日光を避け、常温で保存、賞味期間=240日、参考小売価格/270円(税込み)



【肉類通関速報・6月】計 25万3529 t で前年比0・1%増

財務省がこのほど公表した6月の貿易統計速報によると、肉類の輸入通関量は合計25万3529t(前年同月比0・1%増)と前年同月を上回った。

米国からの肉類輸入量は5万1756t(5・1%増)と増加し、EUは2万6398t(2・1%増)となった。また、アジアからは6万4100t(7・9%増)と増加し、そのうち中国は1万9245t(8・6%増)、韓国は75t(66・7%増)、ASEANは4万4765t(7・6%増)となった。

肉類通関速報 (単位: トン、%)

	数量	伸び率
米国	51,756	5.1
EU	26,398	2.1
アジア	64,100	7.9
中国	19,245	8.6
大韓民国	75	66.7
ASEAN	44,765	7.6
肉類計	253,529	0.1

【輸入副生物現物相場】

焼き材の動きはますますだが、相場はタン中心に強もちあい

全国的に梅雨明けし、末端消費の盛り上がり期待がかかるが、連日の猛暑で量販店では日中の売り上げ確保に苦戦するところも目立つ。日中が40℃近い気温では「焼き肉よりもすしや麺類などの涼感商材に流れている」(量販店バイヤー)との声もあり、旧盆商戦に向けて荷動きが活発化しているというほどではない。ただ、全体的に在庫水準は低く、需給自体は比較的締まっており、相場は高値圏での推移が続く。

牛タンは焼き肉以外の用途でも汎用性が高い商材として量販店でも人気が高まっており、引き合いは堅調。特にムキタンの強さが目立ち、来月には5千円前後までのジリ高が見込まれる。アウトサイドスカート、ハンギングテンダーもしっかり、白物はもちあい。

【輸入副生物現物相場】

円/キロ、税抜き

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

石川県の食肉卸・サニーサイドの新社長に中田光信氏が就任

金沢市の食肉卸・(株)サニーサイドはこのほど社長交代の人事を発表した。中田吉則代表取締役社長

が退任し、取締役会長に就任。後任として新たに中田光信氏が代表取締役社長に就任した。

【POSランク6月ハム製品】「朝のフレッシュロースハム」が首位

(株)KSP-SPが全国食品スーパーマーケットから独自に収集した6月POS/ハム製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「朝のフレッシュロースハム」(37g×3)が首位だった。

2位は伊藤ハム「朝のフレッシュロースハム」(37

g×4)、3位はプリマハム「スマイルUP!ロースハム4連」(148g)、4位は丸大食品「いつも新鮮ロースハム4連」(40g×4)、5位はプリマハム「スマイルUP!ロースハム3連」(37g×3)だった。対象店舗1043店舗の総販売金額は6億2692万2764円。

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 <輸入牛肉>

(令和7年7月1日~7月15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	2,387	2,495	2,764	2,525	10,311	2,311	2,311	2,311	2,311	1,009
	ショートプレート	1,242	1,458	1,543	1,436	42,640	1,188	1,253	1,291	1,238	27,280
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	52
	チャックリブ	-	-	-	-	844	-	-	-	-	73
	ストリップロイン	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,322	2,322	2,376	2,335	4,333	2,214	2,322	2,484	2,327	1,818
	ショートプレート	1,186	1,231	1,248	1,226	53,520	1,177	1,242	1,242	1,234	41,985
豪州チルド	チャックアイロール	2,020	2,020	2,020	2,020	3,064	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,685	1,685	1,706	1,693	8,106
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	41
	クロッド	1,292	1,292	1,404	1,333	1,317	1,598	1,620	1,674	1,633	1,332
	ポイント&ブリスケット	1,534	1,566	1,566	1,565	1,364	-	-	-	-	648
	ナーベル&ブリスケット	1,512	1,512	1,527	1,517	1,035	-	-	-	-	-
	チャックショートリブ	1,566	1,566	2,808	1,811	1,481	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	35	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	2,646	2,646	2,646	2,646	5,953	-	-	-	-	419
	テンダーロイン	5,540	5,724	5,886	5,685	2,065	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,426	1,426	1,759	1,550	3,021	1,620	1,717	1,875	1,717	4,448
	シックフランク	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13
	D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	34
アウトサイド	1,566	1,566	1,566	1,566	3,273	1,447	1,490	1,512	1,495	3,227	
取引重量合計		134,296					90,485				
		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	2,268	2,300	2,300	2,297	2,021	1,901	1,944	2,246	2,012	12,361
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	チャックリブ	-	-	-	-	45	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	-	-	-	-	16	2,084	2,365	2,506	2,331	4,269
	ショートプレート	1,015	1,134	1,134	1,103	5,132	1,058	1,058	1,134	1,075	21,326
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	123	-	-	-	-	81
	チャックテンダー	-	-	-	-	34	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	447	-	-	-	-	-
	ポイント&ブリスケット	1,566	1,598	1,598	1,592	1,075	-	-	-	-	16
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15
	ストリップロイン	-	-	-	-	39	-	-	-	-	83
	テンダーロイン	-	-	-	-	155	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,825	1,825	1,836	1,827	4,395	1,728	1,825	1,825	1,811	1,871
	シックフランク	-	-	-	-	680	-	-	-	-	-
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	301	-	-	-	-	-	
取引重量合計		14,463					40,022				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

ハム製品6月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

出典:KSP-POS 地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2025年6月 対象店舗数:1,043店舗 品目合計:6億2,692万2,764円

順位	メーカー名 / アイテム名	金額	数量	平均価格	金額シェア	数量シェア	販売店率
1	伊藤ハム 朝のフレッシュロースハム 37g×3	57,790,278	239,691	241.1	9.2	10.0	57.4
2	伊藤ハム 朝のフレッシュロースハム 37g×4	43,833,857	154,141	284.4	7.0	6.5	30.5
3	プリマハム スマイルUPロースハム4連 148g	27,674,192	99,306	278.7	4.4	4.2	23.6
4	丸大食品 いつも新鮮ロースハム4連 40g×4	26,108,055	90,628	288.1	4.2	3.8	25.3
5	プリマハム スマイルUP!ロースハム3連 37g×3	24,473,189	107,193	228.3	3.9	4.5	35.5
6	丸大食品 いつも新鮮ロースハム 40g×3	22,974,671	105,179	218.4	3.7	4.4	24.9
7	伊藤ハム 燻工房 ロースハム切り落とし(ヨコ) 95g	19,358,481	67,005	288.9	3.1	2.8	62.4
8	プリマハム ホワイトロースハム 210g	16,499,711	53,986	305.6	2.6	2.3	46.2
9	イオントップバリュ トップバリュ ロースハム4連 40g×4	15,152,417	55,764	271.7	2.4	2.3	10.3
10	プリマハム ロースハム 4連	11,199,672	42,049	266.4	1.8	1.8	5.2
11	シジシージャパン Vパックロースハム 148g	10,927,924	38,884	281.0	1.7	1.6	25.7
12	信州ハム ロースハムスライス積重ね 260g	10,891,919	32,979	330.3	1.7	1.4	18.3
13	プリマハム 十勝グルメの便り ロース生ハム 90g	10,781,225	35,685	302.1	1.7	1.5	51.4
14	信州ハム グリーンマーク ロースハム 60g	9,519,143	33,390	285.1	1.5	1.4	59.2
15	イオントップバリュ 生ハムロース 100g	9,336,003	32,203	289.9	1.5	1.4	12.8
16	伊藤ハム 燻工房 ももハム切り落とし(ヨコ) 100g	7,643,069	27,086	282.2	1.2	1.1	52.8
17	伊藤ハム 朝のフレッシュ生ハムロース 19g×3	7,607,636	26,886	283.0	1.2	1.1	49.8
18	日本ハム リッチロースハム 54g×3	7,242,909	15,166	477.6	1.2	0.6	29.5
19	シジシージャパン Vパック生ハムロース 100g	6,982,589	24,383	286.4	1.1	1.0	24.5
20	日本ハム 彩りキッチンロースハム 40g×3	6,813,004	26,524	256.9	1.1	1.1	7.3
21	シジシージャパン Vパックホワイトロースハム 185g	6,670,991	22,281	299.4	1.1	0.9	21.8
22	丸大食品 たっぷり使えるロースハム切り落とし 220g	6,413,453	19,070	336.3	1.0	0.8	35.2
23	シジシージャパン 断然お得ロースハム 40g×4	6,272,499	21,295	294.6	1.0	0.9	12.0
24	伊藤ハム さわやかPうすぎりホワイトロース 90g	6,219,203	21,055	295.4	1.0	0.9	46.3
25	シジシージャパン Vパックしっとりももハム 120g	5,948,064	21,247	280.0	1.0	0.9	24.4
26	日本ハム 便利 ロース生ハム 20g×3	5,907,163	19,122	308.9	0.9	0.8	55.0
27	フードリエ 麵好亭キザミハム 53g	5,477,863	45,755	119.7	0.9	1.9	60.2
28	プリマハム サラダにうす切りロースハム 65g	4,911,104	24,551	200.0	0.8	1.0	55.2
29	エア・ウォーターアグリ&フーズ 生ハムロース 80g	4,867,628	18,594	261.8	0.8	0.8	17.4
30	鎌倉ハム富岡商会 熟成ロースハム 75g	4,643,513	12,217	380.1	0.7	0.5	19.5
31	丸大食品 いつも新鮮ロースハム 4枚×5P	4,284,182	14,570	294.0	0.7	0.6	2.5
32	プリマハム ぐらし良好 ロースハム 34g×4	4,069,566	15,029	270.8	0.7	0.6	5.5
33	米久 ロースハムスライス 140g	3,841,823	19,398	198.1	0.6	0.8	8.0
34	めぐみの農業協同組合 JAめぐみの 400g	3,776,178	3,595	1,050.4	0.6	0.2	12.9
35	伊藤ハム 朝のフレッシュチキンハム 38g×3	3,680,334	15,202	242.1	0.6	0.6	24.5
36	丸正フーズ ホワイトボンレス 90g	3,676,571	19,996	183.9	0.6	0.8	2.6
37	日本ハム 彩りキッチンロースハム 40g×4	3,589,260	12,082	297.1	0.6	0.5	4.9
38	鎌倉ハム富岡商会 熟成ももハム 68g	3,565,419	9,460	376.9	0.6	0.4	18.2
39	信州ハム グリーンマーク ボンレスハム 使い切り 35g2連	3,490,629	12,336	283.0	0.6	0.5	19.2
40	日本生活協同組合連合会 ロースハム 36g×3	3,342,088	11,304	295.7	0.5	0.5	2.0
41	日本生活協同組合連合会 生ハムロース ツインパック 39g×2	3,339,386	13,014	256.6	0.5	0.6	3.5
42	伊藤ハム 醇上級 ロースハム 53g	3,234,692	14,986	215.9	0.5	0.6	44.7
43	イオントップバリュ トップバリュ ベストプライスロースハム 140g	3,053,791	15,625	195.4	0.5	0.7	4.8
44	銀河フーズ ロースハムスライス 230g	3,016,443	8,265	365.0	0.5	0.4	5.4
45	日本ハム 切り落としホワイトももハム 170g	2,871,774	7,702	372.9	0.5	0.3	21.7
46	伊藤ハム しっとりまるやかもも生ハム切落し110g	2,772,931	8,577	323.3	0.4	0.4	21.3
47	明宝特産物加工 ハム<丸音> 360g	2,751,945	2,439	1,128.3	0.4	0.1	8.3
48	日本生活協同組合連合会 ロースハム 83g	2,719,874	11,029	246.6	0.4	0.5	6.0
49	シジシージャパン 適量適価 ロースハム 45g	2,696,712	23,410	115.2	0.4	1.0	20.2
50	伊藤ハム ロースハムスライス 1個	2,613,058	10,312	253.4	0.4	0.4	2.1

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 7月22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	4,653	2,378	-	-	-	
		安値	2,160	1,836	-	-	-	
		平均	2,853	2,169	2,078	-	-	
	125頭	頭数	111	13	1	-	-	
	雌 B	高値	-	-	-	-	-	
		安値	-	-	-	-	-	
		平均	-	-	-	-	-	
	-頭	頭数	-	-	-	-	-	
	去 A	高値	2,654	2,262	-	-	-	
		安値	2,062	2,108	-	-	-	
		平均	2,352	2,195	-	-	-	
	54頭	頭数	40	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	18頭	平均	-	1,741	1,546	1,440	-
		頭数	-	4	11	3	-	
	雌 C	1頭	平均	-	-	-	1,366	-
		頭数	-	-	-	1	-	
	去 B	19頭	平均	1,907	1,743	1,557	1,433	-
		頭数	1	9	8	1	-	
去 C	2頭	平均	-	-	1,460	1,405	-	
	頭数	-	-	1	1	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	410 282	978 712	- 160.0	(競り)	(相対)	
				-	9	44

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,052	1,720	1,524	1,397	-
	B	-	-	1,489	1,340	1,162
和 去	A	2,467	1,971	-	1,348	-
	B	-	-	-	1,344	-
乳 雌	B	-	-	-	-	1,070
	C	-	-	-	1,042	1,035
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,710	1,496	1,383	-
	C	-	-	1,369	1,028	-
交 去	B	-	1,683	1,497	1,315	-
	C	-	-	1,309	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	967	1,074	974	961	924
	安値	961	902	767	464	356
	平均	964	940	898	781	525
	頭数	(3)	(224)	(255)	(99)	(131)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	957	935	872
安値	-	-	926	915	839	
平均	-	-	940	925	853	
頭数	(-)	(-)	(3)	(2)	(4)	

[大阪食肉卸売市場] 7月22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	2,276	2,059	1,851	-	-
(頭数)	(8)	(4)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,258	-	-	-	-
(頭数)	(1)	(1)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,718	1,626	1,560	-
C	-	-	-	1,484	-
交雑去 B	-	1,776	1,657	1,556	-
C	-	1,671	1,510	1,539	-
豚	-	920	863	553	475

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	7月22日	7月18日	(7月累計)
豚	67,800	59,100	866,800
成牛計	4,970	4,330	63,700
和牛雌	1,300	990	16,410
和牛去勢	1,600	1,000	17,700
乳牛雌	530	730	9,020
乳牛去勢	570	320	6,490
交雑雌	500	590	6,590
交雑去	440	670	7,360

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 7月22日

	1,444円	(前日 1,510円)
東京		
	1,603円	(前日 1,665円)
大阪		

[豚・全農建値] 7月22日

上	中	取引頭数	市況
927円	898円	1,261頭	反落

と畜 売買	牛 103頭 豚 58頭	豚 80頭 豚 77頭	牛概況 豚概況	もちあい まぢまち
----------	-----------------	----------------	------------	--------------

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22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]	832 (832)	- (-)	5,341	-	もちあい
仙台 [中]	929 (919)	874 (823)	680	69	上伸
栃木 [地]	918 (-)	738 (717)	1,918	21	上伸
茨城 [地]	- (939)	- (887)	1,383	-	上場なし
群馬 [地]	946 (927)	787 (813)	2,264	170	続伸
さいたま [中]	905 (925)	889 (919)	276	287	下押し
東京 [中]	940 (948)	898 (929)	978	712	反落
横浜 [中]	937 (936)	908 (911)	621	555	もちあい
山梨 [地]	956 (-)	946 (-)	96	46	品薄高
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	937 (955)	860 (907)	937	243	反落
京都 [中]	755 (798)	763 (748)	97	90	もちあい
大阪 [中]	920 (-)	863 (-)	80	64	まちまち
神戸 [中]	- (908)	- (901)	140	-	上場なし
岡山 [地]	833 (563)	878 (589)	269	293	暴騰
広島 [中]	852 (873)	807 (838)	232	113	もちあい
福岡 [中]	844 (816)	817 (779)	566	96	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。京都の前日は19日。

[日本食肉流通センター] 7月15日～7月21日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,327,697 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	1,460	1,644	1,475	59,081
うで	923	1,023	1,106	1,007	96,335
ロース	1,210	1,364	1,558	1,382	127,365
ばら	1,361	1,479	1,650	1,503	119,273
もも	831	876	962	891	144,222
ヒレ	1,218	1,368	1,515	1,385	7,577
セット	1,118	1,198	1,319	1,201	773,844

◇近畿圏 総重量 593,341 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	1,382	1,549	1,629	1,530	47,016
うで	876	918	950	916	102,602
ロース	1,267	1,381	1,460	1,377	79,813
ばら	1,362	1,463	1,558	1,450	97,911
もも	855	946	968	926	139,256
ヒレ	1,350	1,445	1,679	1,480	8,077
セット	1,178	1,288	1,345	1,274	118,666

[食鳥正肉日経相場] 7月18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	731	802	986	174
ムネ	499	558	691	176

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	727	784	1,030	6
ムネ	497	535	632	4

[農水省統計情報部食鳥市況] 7月18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	652	498	290	360	350
平均	816	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

■あなたの常識を強固にする 今さら聞けない肉の常識

平野正男 鏡 晃 著 A5判 152頁 定価1,500円(送料別)

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。

■~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