

令和7年
2025年

7月25日
金曜日

第11761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



佐賀和牛輸出協がゼンカイミート通じタイへ出発式……P6

- ▶ 大手牛肉サプライヤーインタビュー⑧ 再度輸出拡大図る、和牛の冷凍販売注力—JA全農ミートフーズ 前田信吾取締役食肉事業統括本部長……P2~3
- ▶ 全肉連がHACCP事業推進委員会を実施、来年度のデジタルツール運用開始に向け……P3
- ▶ [肉豚出荷予測] 7~9月は1.1%増、12月は2.5%減……P4
- ▶ NSK会が通常総会および例会を開催、役員改選では川村会長が留任……P4~5
- ▶ (株)明治が大阪の食肉卸(株)ティーアイと「FOOD EX JAPAN in 関西」出展、「乳酸菌発酵製法」をPR……P5
- ▶ [POSランク6月焼豚製品]「燻工房 焼豚切り落とし」が首位……P5
- ▶ 佐賀和牛輸出協がゼンカイミート通じタイへ出発式……P6
- ▶ 兵庫県食肉公正取引協議会が総会開催、全議案が承認される……P6
- ▶ テーブルマーク、ケイエス冷凍食品、2025年秋季合同新商品発表会を開催……P7
- ▶ 松屋、今治市発のご当地「今治焼豚玉子飯」全国発売決定……P7
- ▶ [輸入牛現物相場] 豪州産、米国産ともに引き合いは限定的……P8
- ▶ 【ブロイラー市中現物相場】国産生鮮ムネジリ高、引き合い強まる……P8
- ▶ 焼豚製品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] 24日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 24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⑧
再度輸出拡大図る、和牛の冷凍販売注力
—JA全農ミートフーズ 前田信吾取締役食肉事業統括本部長

…詳細はP2~3

全肉連が HACCP 事業推進委員会を実施、来年度のデジタルツール運用開始に向け

…詳細はP3

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

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>

大手牛肉サプライヤーインタビュー⑧再度輸出拡大図る、和牛の冷凍販売注力 —JA全農ミートフーズ 前田信吾取締役食肉事業統括本部長

—24年度の牛肉の販売概況をおきかせください。

物価高の中で非常に厳しい販売環境でしたが、和牛の取扱数量は前年比107・7%と伸長。交雑牛は97・9%、乳牛は98%と前年度割れでしたが、牛肉全体では102・9%と前年実績を捉えることができました。

和牛については出荷頭数が増えたこともありますが、国の和牛需要開拓事業により、セットや枝肉販売が増加しました。交雑牛は出荷頭数がやや頭打ちとなり、相場が上昇。乳牛は出荷頭数の減少基調が継続し、冷凍在庫もかなり消化しているため、前年度から大きく在庫を減らしました。

輸入ビーフの価格高騰や供給不安により、乳牛や交雑牛の中でも比較的安価なものに対する需要は強いものがありますが、それに対応するための供給量が不足しています。

—25年度の計画はいかがですか。

今年度も乳牛の減少傾向は続くでしょう。また、交雑牛も出荷頭数が頭打ちとなっており、減少する可能性があります。和牛も極端に増えているわけではありません。

販売環境についても節約志向の強い中で、牛肉消費が大きく伸びることは考えにくく、より安価な豚肉、鶏肉へのシフトが顕著。インバウンドなども期待されますが、牛肉全体の需要を押し上げるほどではありません。こうした厳しい環境の中、数量は前年並み、金額は若干増の前年度比103%を計画しています。

—販売を強化するブランドや生産への取り組みをおきかせください。

全国各地で生産者が丹精込めて育てたさまざまなブランドを顧客に届けるのが、当社の使命です。引き続きグループ内で一貫生産しているブランド、系統生産者と一緒に取り組んでいるブランド、さらに協力生産者が作っているブランドの3本柱で取り組みます。

また、系統の生産において和牛や交雑牛の短期肥育にも試験的に取り組んでいます。さらに持続可能な生産への取り組みとして、北海道では定期的に生産者、飼料会社、系統グループ、当社で「北海道未来



会議」を開催。乳牛の大産地において頭数が減っていく中、今後の国産牛をどのようにしていくかを話し合っています。

—輸出への取り組みはいかがですか。

昨年の輸出実績は前年比112%と堅調でしたが、これをさらに伸ばすべく、全農グループとして再度輸出の拡大を図ります。具体的には、例えば部分肉だけでなく、包装肉や加工品などの新提案、さらにハラール対応などを含め、輸出市場の拡大を目指します。

また、海外市場において和牛販売の競合が激しさを増している中、グループの輸出窓口である全農インターナショナルの社長をはじめ、当社からも人材を派遣。食肉の知見や技術を生かして組織強化を図っています。

さらに規格やケース、さらにバーコード入りラベルの統一などの検討も進めています。統一することで工場の作業負担軽減や輸送コストの削減などにもつながります。

—今期特に注力する販路や商品はありますか。

和牛の冷凍販売を強化します。“ハレの日、やイベント時だけでなく、日常的に使ってもらうには利便性が高く、値頃感のある冷凍での販売がポイントになると考えます。

また、精肉だけでなく、総菜売り場においても和牛需要拡大を図る他、外食、中食、コンビニエンス・ストアなどの業態にも積極的に提案していきます。輸入ビーフなど牛肉価格が上昇する中、和牛を使ってもやり方によっては相対的に値頃感ある提案が可能になります。

また、全農グループの通販サイト「JAタウン」をは

じめ、ECでの販売を引き続き強化。JAタウンの公式YouTubeには45万人を超えるフォロワーがおり、消費者向けに直接PRできる貴重な媒体です。

新領域の事業では、介護食などの開発にも挑戦。現在は今後の需要も含めてマーケティングを進めています。さらに内臓肉の活用としてペットフード向けの原料供給にも取り組みます。

加工品ではカレーなどのレトルト系常温商品に加

え、煮込みハンバーグや端材を活用したスープ、和牛の炊き込みご飯などを開発。さらに冷凍のミールキットなどを含め、和牛バラの需要を喚起したいと考えています。

その他、国産牛の内臓肉を原料にしたコンシューマー向け商品をリニューアル。今後は和牛内臓に特化することで、さらに付加価値を高めていきます。

全肉連が HACCP 事業推進委員会を実施 来年度のデジタルツール運用開始に向け

全国食肉事業協同組合連合会は23日、東京都港区のアジミックビルで令和7年度食肉流通HACCPステップアップ事業の事業推進委員会を開催した。この事業では、HACCP関連資料の作成、講習会やHACCPステップアップ巡回指導の実施に加え、HACCPのスマート化を図る。

冒頭、全肉連の木村元治専務は「平成29年度にHACCPに関する事業を始め、令和5年度からはスマート化に着手している。最近の食肉関連のHACCP実施状況は、全国食肉生活衛生同業組合連合会が配布している衛生自主管理点検カレンダーもあり、普及率・実施率は高いと思う。今年度までの事業となる予定だが、できれば来年度以降も普及に向けたチャレンジをしていきたい。外国人雇用に対応するための多言語化なども考えている」とあいさつした。

今回はHACCPに関連する各団体・各企業の事業推進委員およびオブザーバーらが出席。3カ年計画で令和5年度から実施されているスマートHACCP実証開発は今年度で3年目を迎え、委員会では来年度からの実用化に向けて「お肉HACCP支援ツール」(デジタルツール)について話し合われた。

この事業では、5年度に現場での衛生管理の実態や要望を把握するための先行事例調査が行われ、6年度にはシステムの仕様を決めて内部設計を構築した。今年度は、システムを試験的に運用して調整を行いつつ、実店舗での動作テストと最終調



整に取り組む。

また、それらと並行してツール普及のための説明会を開くなど、来年度の運用開始に向けた本格的な準備を進めていく。なお、8年度以降も、これまでの紙ベースから「お肉HACCP支援ツール」による衛生管理にシフトしていくため、セミナーや個別指導による普及を図る予定だ。

委員会では事務局からの説明の後、実際に「お肉HACCP支援ツール」を操作してデモンストレーションが行われた。システムは使いやすく長く利用できることを重視したもので、簡単でシンプルな記入・確認作業を可能にする。HACCPや現場をよく知る委員から挙がったいくつかの改善案を基に、今後改めて機能に調整を加えていくことになる。食肉販売業・処理業の負担軽減や効率のため、衛生管理のさらなる推進が期待される。

【肉豚出荷予測】 7～9月は1・1%増、12月は2・5%減

農水省食肉鶏卵課は23日、6月から12月までの肉豚出荷予測を公表した。

6月は122万6千頭で前年を2・8%上回り、過去5年平均(平年)との比較では平年を下回る見通し。4～6月は389万9千頭(2・2%減)で平年を下回る見通し。

7月は127万5千頭(2・8%減)で平年を下回る見通し。8月は129万1千頭(5・6%増)で平年並みの見通し。9月は128万9千頭(0・9%増)で平年を下回る見通し。7～9月は385万5千頭(1・1%増)で平年を下回る見通し。10月は148万頭(1・5%増)で平年を上回る見通し。11月は132万1千頭(6・3%減)で平年を下回る見通し。12月は142万8千頭(2・5%減)で平年を下回る見通しと予測している。

【肉豚出荷動向予測】

年・月	出荷・千頭	前年比%	1日あたり	価格
令和6年4	1,409	106.3	66,306	614
5	1,360	99.4	64,000	716
6	1,193	89.9	58,914	755
4～6月計	3,985	98.8	—	—
7	1,311	105.1	58,921	832
8	1,223	94.1	57,543	767
9	1,278	98.8	66,369	668
7～9月計	3,812	99.3	—	—
10	1,458	101.5	62,710	620
11	1,410	95.1	69,630	571
12	1,464	100.1	65,798	638
10～12月計	4,332	99.0	—	—
令和7年1	1,404	99.3	66,071	598
2	1,290	93.8	70,685	617
3	1,353	98.7	66,815	615
1～3月計	4,037	97.0	—	—
4	1,376	97.7	64,753	599
5	1,297	95.4	64,049	661
*6	1,226	102.8	57,694	—
4～6月計	3,899	97.8	—	—
*7	1,275	97.2	57,303	—
*8	1,291	105.6	63,753	—
*9	1,289	100.9	63,654	—
7～9月計	3,855	101.1	—	—
*10	1,480	101.5	66,517	—
*11	1,321	93.7	68,623	—
*12	1,428	97.5	61,419	—

* 予想、単位：千頭、前年同月比%。* 1日あたりは本紙試算、価格は東京市場・極上・上

NSK会が通常総会および例会を開催、役員改選では川村会長が留任

日本ハム・ソーセージ工業協同組合協力商社会(NSK会、川村洋三会長)は23日、東京都目黒区のホテル雅叙園東京で第45回通常総会および第89回例会を開催した。総会では令和6年度会計報告および7年度運営など上程全議案を原案どおり承認した。任期満了に伴う役員改選では川村洋三会長が留任した。

総会の冒頭、川村会長(代読=松原敬典副会長)は「天然腸詰めソーセージ類が大きく発展した1990～2010年代、贈答用ギフトが人気商品で高級ハム製品が常に上位品目に入り業界をリードした2000～2010年代のように、ハム、ソーセージ、ベー

コン類の生産だけで業界が発展を続けられた時期から、消費者需要は多様化し、低価格化が進んでいる。当会ではこの数年、原料素材、高級化する冷凍食品、主原料の欧州・北米畜産市場、未来に向けた培養肉などについて、各分野から専門家を招き勉強会を開催している。消費者ニーズの多様化に対応するためにも、固定概念から離れた柔軟な発想で、原材料副資材類を提供できるように努力していく」と述べた。

例会では、日本ハム・ソーセージ工業協同組合の強谷雅彦専務理事から食肉加工品の生産状況や、日本からの豚肉加工品の輸出状況が説明された。主

な役員は次のとおり。

会長 川村洋三(川村通商)▽副会長 関道康(日昌トレーディング)、我満大輔(ニッピ)▽理事

池谷昌一郎(千代田商工)、後藤良一(OCI)、西田直樹(極東貿易)、松原敬典(ライフアン工業)▽監事 園田晶穂(キティー)、西村久(食肉通信社)

(株)明治が大阪の食肉卸(株)ティーアイと「FOODEX JAPAN in 関西」出展、「乳酸菌発酵製法」をPR

(株)明治は23～25日、大阪市住之江区のインテックス大阪で開催された「ホテル・レストランショー&FOODEX JAPAN in 関西2025」にブースを出展。今年3月に商品発表を行った「乳酸菌発酵液」をPRした。今回は乳酸菌を活用した食肉を軟らかく、ジューシーな商品に仕上げることが主目的に訴求する狙いから「乳酸菌発酵製法」(特許出願中)を広く告知するために、関西を拠点に食肉卸などを展開する(株)ティーアイが合わせて出展した。

乳酸菌発酵液の特長は①肉を軟らかくする力が強い(タンパク質分解酵素の活性を持つ)②ジューシーさを生み出す(乳酸菌と食塩の組み合わせで保水力が向上)③周りに影響を与えない(低ガス産性能で他商品に影響を与えない)④酸っぱくならない(長時間の発酵でも酸味成分を作りにくい)——など。工程も簡単・スピーディーなのが特長で、肉の重量に対し10%の発酵液で漬け込み、空気を抜いて真空状態にした後、4℃で冷蔵発酵(牛肉5日・豚肉3日)する。

ティーアイの相崎聖太氏によると「漬け込みについては自社工場で行っており、顧客の要望に応じて冷蔵・冷凍どちらも出荷対応しているが、冷蔵だと消費期限が短くなるため、冷凍を要望されることの方が多い。本日(23日)から当社で運営する外食店『楽食倶楽部 裏小路牛肉店』『焼肉・しゃぶしゃぶ たちばな』でも試験的にメニュー提供を始めており、感触は



悪くない。サンプル提供も行っており、味への評価は良いが、まだ数が多くないため価格面ではやや高め。価格最優先というよりも付加価値を訴求できる商品として取り扱いたいという顧客からの反応は良い」と語る。

明治の末吉さやか氏は「東京、札幌、福岡でも展示会出展を行ってきたが、大阪ではこれを皮切りに関西セミナーが実施できればと考えている。弊社が提供できるのは“液”だけなので各地の食肉企業の協力を得て進めていきたい。『肉を軟らかく』という訴え方はすでに多くあるため、本当は健康面を前面に打ち出していきたいが、まだエビデンスが追いついていない。また、全国の食肉企業に漬け込みの手法なども試行錯誤していただいている状態でもあり、各社から情報をフィードバックしていただき、取組企業で共有する。そういったやり方で消費期限延長といった問題も進化させ、“発酵肉”というブランドに育てていきたい」と語った。

【POSランク6月焼豚製品】「燻工房 焼豚切り落とし」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/焼豚製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「燻工房 焼豚切り落とし」(88g)が首位だった。

2位は日本ハム「もう切ってますよ!焼豚」(135

g)、3位は伊藤ハム「ラーメン山頭火監修チャーシュー」(75g)、4位はシジシージャパン「焼豚スライス4枚入」(56g)、5位は伊藤ハム「焼豚ブロック」(330g)だった。対象店舗1043店舗の総販売金額は9631万4826円。

佐賀和牛輸出協がゼンカイミート通じタイへ出発式

佐賀和牛輸出協議会(会長＝一ノ瀬定信・一ノ瀬畜産社長)は24日、熊本県錦町の全国開拓農業協同組合連合会／人吉食肉センター(ゼンカイミート、以下＝ZM社)で佐賀県開拓畜産事業協同組合の和牛ブランド「和牛びより」のタイ向け輸出セレモニーを開いた。ZM社を通じ同国へ輸出するのは初めてで、第1便には同協議会が厳選した和牛8頭分をフルセットで輸出した。

出発式には輸出事業を手掛けるWAGYU JAPAN(本社＝三重県、松本崇社長、以下＝WJ社)やZM社の南村輝夫社長ら関係者も出席。冒頭、一ノ瀬会長は出席者に謝辞を述べた上で「(このほど発足した)協議会の設立趣旨は海外における和牛の差別化を図り、現地での価格の安定とトレーサビリティの確立した日本の和牛ブランドを守っていくこと。県内の生産者が丹精込めて育てた芸術品を世界にみてもらい、食べてもらうことにその意義がある」と強調し、これを機に県産和牛のさらなる輸出拡大に意欲を示した。

来賓として当日のセレモニーに招かれたWJ社の松本社長は「当社の強みは得意先に対しカッティングの



技術指導から調理法、レシピ提案まで細やかなサービスで牛一頭を使った商品提案を促し、ユーザーの商売繁盛をサポートできること。今後も一ノ瀬畜産の確かな目利きや商品力、ZM社の有するハラルへの対応や高度な衛生管理を強みに海外のお客さまに喜ばれる輸出企業を目指し、和牛の文化を世界に広めていきたい」とあいさつ。同じく来賓のZM社の南村社長は「当社にとってこの地で工場を再建後、佐賀県産和牛の輸出は初めてで記念すべき日となった。今後はマレーシアやインドネシア、中東諸国への輸出認証を取得すべく作業を進め、お客さまのニーズに応えていきたい」と話した。

兵庫県食肉公正取引協議会が総会開催、全議案が承認される

兵庫県食肉公正取引協議会(米政伸会長)は15日、神戸市長田区の神戸飯店で令和7年度第35回通常総会を開催した。事業報告・庶務事項報告、会計決算報告・会計監査報告、事業計画案・収支予算案などの各議案を承認。滞りなく全議案が承認された。

総会後には懇親会が開かれ、米会長による主催者あいさつのち、来賓として盛山正仁・前衆議院議員、兵庫県農林水産部畜産課肉用牛振興班の大崎茂班長、神戸市経済観光局局長兼神戸市経済観光局中央卸売市場運営本部の大畑公平本部長、兵庫県食肉生活衛生同業組合の辰己真一理事長があいさつ。



乾杯の発声を協議会の理事であり神戸食肉事業協同組合の岸本七江理事長が行い、プリマハム(株)西日本支社関西支店の谷山敦志所長の万歳三唱で懇親に移った。

テーブルマーク、ケイエス冷凍食品 2025年秋季合同新商品発表会を開催

テーブルマーク(株)、ケイエス冷凍食品(株)は24日、2025年秋季合同新商品発表会を開催した。

【テーブルマーク】長引く節約生活による「食卓のマンネリ化」を受け、地域で長年愛されている味のメニューを具付き麺で提供し、家庭の食卓をより豊かにすることをテーマとしている。

具付き麺では新たに「肉ごぼううどん(1食入り、265g=上写真)」「石臼挽き信州そば 牛肉(1食入り、226g)」がラインアップ。同商品は福岡で定番のうどんメニューの一つ。ダシ香る甘めのつゆとやわふわ食感で、軟らかめに仕上げたうどんにスティック状の国産ごぼう天を3本トッピングした。

このほか、弁当カテゴリーでは、食べ応えのある商品、また女性が求める商品のラインアップを拡充。「国産若鶏のみそだれ焼き(5個入り、100g=写真上から2番目)」は、国産若鶏のムネ肉を、もろみを加えた特製みそダレにくぐらせて、過熱水蒸気オーブンで焼き上げた。隠し味にローストガーリックパウダーを入れることでごはんに合う味付けに仕上げている。

「いまどき 洋膳チキンとポテトのオーブン焼き(4個入り、128g)」は、塩こうじでうまみを引き出した国産若鶏に、チーズとこしょうをアクセントにしたポテトサラ



ダを重ね、パン粉とパセリをまぶして焼き仕上げた。

【ケイエス冷凍食品】ミンチ加工品を中核事業とする同社では、肉だんごの食卓登場回数を増やす取り組みを継続。家庭用品ではレギュラー鶏つくね串では切り取れない新規顧客獲得に向けた新商品「国産鶏 鶏つくね串 ヤンニョム味」(5本入り、100g=写真上から3番目)を投入。中高生をメインターゲットに、コチュジャンや蜂蜜などを使用し、辛さ控えめで、モチっとプリッと食感に仕上げた。

業務用では、インスタアシェア拡大を企図したデリカ向け「たれで食べる肉団子」のほか、好調な「ミニハンバーグ・デミグラ」のリニューアル品として、和風味ニーズにも対応した外食(ホテル)向け「根菜入りつくね(味噌だれ)」が新たに発売となる。

このほか、弁当カテゴリーから、和テイスト大人向けのお弁当おかず「柚子香る和風メンチ」(5個入り、90g=写真下)が新発売。国産鶏肉やねぎを使った生地、国産のゆず皮ペースト、ゆず果汁を加え、香りを楽しめるミンチが特長だ。姉妹品である「たけのこ入塩メンチ」「香ばしいごまチキン」「塩レモンチキン」と合わせた売り場展開を意識したパッケージとなっている。

松屋、今治市発のご当地「今治焼豚玉子飯」全国発売決定

松屋フーズ(東京都武蔵野市、瓦葺一利社長)は、牛めし・カレー・定食・その他丼の「松屋」で、29日から「今治焼豚玉子飯」(税込み880円)を販売する。

同商品は、愛媛県今治市発祥のご当地グルメであり、全国の“B級グルメファン”の間でも高い人気を誇

るメニュー。ご飯の上に香ばしい焼き豚と半熟の目玉焼きを乗せ、甘辛の特製のタレをたっぷりかけて仕上げた一品。特製のタレが染み込んだ焼き豚のうまみと、なんといっても楽しみは半熟のとろりとした目玉焼き。黄身を割れば、まろやかな味わいがたまらないクセになる逸品に仕上がっている。

【輸入牛現物相場】豪州産、米国産ともに引き合いは限定的

豪州産チルドはスソ物中心の引き合いが続くが、相場変動は軽微。一方でバラ系の荷動きは重く、ナーベルなどは一部で投げ売りも。米国産チルドはショートプレート、チャックアイロールが動いているが、それほど引き合いは強くない。

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。米国産フローズンは全体的に動きが鈍い。

輸入牛は、もちろん旧盆商戦の影響も受けるが、夏場の行楽需要という側面の影響が大きい。特に関

西エリアでは万博需要で、万博内だけでなく、周辺エリアの飲食需要が高まっている。

為替の動き、現地価格の推移などをみると、豪州産の各部位相場は上昇傾向、米国産は下落傾向だ。豪州産はこれまでも高く買えていない高級部位が今まさに動いているが、この需要が長続きするとは考えにくく、各社買い付けに慎重姿勢だ。また、バラ系の動きも重いため、パーツを選択しながらの買い付けが増えそう。米国産は7月初旬段階で底値とみられていたが、風向きが変わり、さらなる下落となった。8月中もさらに下げ傾向となるとみられるが、米国産の消費が伸びておらず、こちらも買い付けを拡大していくかは依然慎重となっている。

【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
	ランプ	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	-	-
F	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	-
	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	スクウェアカットチャック	-	-
	シールドークロッド	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】国産生鮮ムネジリ高、引き合い強まる

◇国産物 全国的に猛暑となり、涼味商材として引き合いの強まった生鮮ムネは、日経加重平均の東京相場で550円台後半と高値が続く。濃厚な味わいが敬遠され夏場に需要が弱くなる生鮮モモは800円を下回って推移している。冷凍物はおおむねもちあいだが、生鮮ムネの高騰から、冷凍ムネの価格がやや上がり始めた。

◇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。ブラジル現地での価格上昇などを背

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(〃)	430~500
手羽モト(〃)	290~350
手羽サキ(〃)	玉なし
砂キモ(〃)	玉なし
ササミ(〃)	380~500

景に、特にモモ正肉については先高観が出ているものの、日本国内が比較的需要の弱い夏場であることなどから、相場を引き上げるまでには至っていない。

単位:円/キロ

輸入物	
米国産モモ正肉(240gUP)	460中心
米国産ジャンボレッグ(350gUP)	350中心
米国産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
米国産モモ串	玉なし

焼豚製品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9,631万4,826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	燻工房 焼豚切り落とし 88g	11,773,291	41,331	284.9	12.2	12.4	57.8
2	日本ハム	もう切ってますよ!焼豚 135g	8,199,044	28,718	285.5	8.5	8.7	67.4
3	伊藤ハム	ラーメン山頭火監修チャーシュー 75g	7,242,592	24,863	291.3	7.5	7.5	58.8
4	シジシージャパン	焼豚スライス 4枚入 56g	6,734,067	27,802	242.2	7.0	8.4	24.9
5	伊藤ハム	焼豚ブロック 300g	5,873,085	16,088	365.1	6.1	4.8	26.8
6	日本ハム	三元豚使用切落とし焼豚 100g	5,513,927	19,482	283.0	5.7	5.9	29.1
7	フードリエ	麺好亭 大判叉焼 60g	4,620,460	16,055	287.8	4.8	4.8	39.9
8	丸大食品	本焼工房焼豚 230g	3,637,731	8,640	421.0	3.8	2.6	40.9
9	丸大食品	こだわり黒のチャーシュー 45g	2,602,887	12,627	206.1	2.7	3.8	41.4
10	フードリエ	麺好亭 焼豚 50g	2,582,824	12,710	203.2	2.7	3.8	27.2
11	米久	御殿場高原 バラ焼豚切落とし 120g	2,065,883	7,160	288.5	2.1	2.2	17.3
12	プリマハム	切り落とし焼豚 145g	1,860,490	6,406	290.4	1.9	1.9	24.2
13	シジシージャパン	大判厚切り焼豚 100g	1,836,709	5,068	362.4	1.9	1.5	16.0
14	伊藤ハム	麺に具一っ!! 焼豚スライス 40g	1,491,596	6,742	221.2	1.6	2.0	9.4
15	シジシージャパン	Vバックバラ焼き豚切落とし 115g	1,453,707	4,664	311.7	1.5	1.4	15.0
16	イオントップバリュ	ベストプライス バラ焼豚 56g	1,288,106	6,625	194.4	1.3	2.0	7.3
17	プリマハム	焼豚厚切り焼豚切落とし 130g	1,190,608	4,360	273.1	1.2	1.3	13.7
18	伊藤ハム	焼豚 50g	1,164,461	5,449	213.7	1.2	1.6	6.2
19	日本生活協同組合連合会	COOP ラーメンが旨くなるバラ叉焼 50g	1,141,599	5,624	203.0	1.2	1.7	3.8
20	丸大食品	本焼工房 切れてる焼豚 155g	1,110,474	4,017	276.4	1.2	1.2	9.5
21	関本製麵製粉工場	厚切り和豚もちふたチャーシュー 72g	1,074,325	2,515	427.2	1.1	0.8	6.6
22	菊水	菊水 秘伝のチャーシュー 60g	1,058,248	3,597	294.2	1.1	1.1	5.9
23	イオントップバリュ	ベストプライス 直火焼豚 250g	973,303	2,503	388.9	1.0	0.8	9.6
24	伊藤ハム	らーめん山頭火監修チャーシュー 400g	854,187	715	1,194.7	0.9	0.2	1.8
25	伊藤ハム	旨味叉焼 50g	819,316	3,643	224.9	0.9	1.1	7.8
26	イオントップバリュ	バラ焼豚切落とし 116g	805,686	2,762	291.7	0.8	0.8	5.5
27	信州ハム	とろ火煮豚 200g	790,450	1,331	593.9	0.8	0.4	6.3
28	伊藤ハム	しっとりやわらか焼豚 310g	787,696	1,147	686.7	0.8	0.4	10.5
29	フードリエ	厚切りバラ焼豚 80g	767,749	2,855	268.9	0.8	0.9	16.6
30	伊藤ハム	焼豚ブロック 冷蔵 158g	724,572	2,538	285.5	0.8	0.8	8.3
31	伊藤ハム	燻工房焼豚切り落とし 74g	698,596	2,543	274.7	0.7	0.8	7.1
32	プリマハム	焼豚 200g	600,058	1,475	406.8	0.6	0.4	8.3
33	シジシージャパン	Vバックゴールド肩ロースチャーシュー 230g	593,508	1,011	587.1	0.6	0.3	6.0
34	伊藤ハム	燻工房鶏うまチャーシュー切り落とし 100g	571,941	2,546	224.6	0.6	0.8	14.6
35	イオントップバリュ	ベストプライス ラーメン用 燻バラ豚切落とし 66g	541,346	2,782	194.6	0.6	0.8	3.6
36	丸大食品	具のっけ亭 厚切りチャーシュー 80g	525,872	1,826	288.0	0.6	0.6	6.5
37	プリマハム	ラーメンが旨くなるバラ叉焼 60g	510,897	2,676	190.9	0.5	0.8	8.9
38	伍魚福	チャーシューとん兵衛 250g	503,736	580	868.5	0.5	0.2	5.9
39	日本生活協同組合連合会	COOP 直火焼き肩ロース焼豚スライス 90g	487,533	1,497	325.7	0.5	0.5	3.1
40	フードリエ	麺好亭 大判厚切り叉焼 50g	476,917	1,823	261.6	0.5	0.6	3.6
41	フードリエ	麺好亭 厚切り焼豚 50g	448,747	2,118	211.9	0.5	0.6	3.7
42	ケルン	味染みとろとろ厚切りチャーシュー 2枚	447,239	1,416	315.9	0.5	0.4	5.7
43	伊藤ハム	焼豚一番 540g	401,989	504	797.6	0.4	0.2	3.6
44	薩摩ファームプロスト	薩摩Fプロスト 焼き豚 スライス 100g	401,608	899	446.7	0.4	0.3	1.4
45	米久	徳用 焼豚切落とし 1個	392,695	534	735.4	0.4	0.2	3.9
46	米久	焼豚ブロック 180g	386,547	1,332	290.2	0.4	0.4	6.2
47	タケダハム	つるし焼豚切り落とし 210g	372,887	810	460.4	0.4	0.2	1.3
48	ひまわり食品	豚バラチャーシュースライス	369,267	995	371.1	0.4	0.3	0.9
49	南日本ハム	つるし焼豚 300g	349,146	584	597.9	0.4	0.2	2.8
50	伊藤ハム	直火焼豚 260g	294,897	562	524.7	0.3	0.2	4.4

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 7月24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 91頭	高値	3,636	2,834	2,129	-	-
		安値	2,161	2,145	1,986	-	-
		平均	2,607	2,301	2,071	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	去 A 178頭	高値	3,350	2,283	2,129	-	-
		安値	2,139	2,151	2,120	-	-
		平均	2,501	2,235	2,125	-	-
	去 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
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 25頭	平均	-	1,841	1,639	1,484	-
		頭数	-	2	19	4	-
	雌 C 1頭	平均	-	-	-	1,297	-
		頭数	-	-	-	1	-
	去 B 17頭	平均	-	1,824	1,670	1,494	-
頭数		-	4	9	4	-	
去 C 1頭	平均	-	-	-	1,458	-	
頭数	-	-	-	1	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	407 398	962 924	- 275.0	(競り)	(相対)	67
				-	-	

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,422	1,635	1,559	1,454	-
	B	-	-	1,375	1,408	-
和 去	A	2,381	2,123	-	-	-
	B	-	-	-	972	-
乳 雌	B	-	-	-	1,072	-
	C	-	-	-	1,051	1,025
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	955
交 雌	B	1,934	1,784	1,622	1,487	-
	C	-	-	1,484	1,447	-
交 去	B	1,976	1,895	1,694	1,457	-
	C	-	1,705	1,604	1,458	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	964	959	895	757	702
	安値	745	714	659	464	430
	平均	844	747	719	681	531
	頭数	(5)	(273)	(379)	(131)	(136)
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24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	2,436	2,133	1,991	-	-
(頭数)	(25)	(9)	(2)	(1)	(-)
B	-	-	1,947	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(1)	(1)	(-)
和 去 A	2,473	2,032	1,946	-	-
(頭数)	(9)	(7)	(2)	(-)	(-)
B	2,214	-	1,946	-	-
(頭数)	(1)	(-)	(1)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,790	1,650	1,543	-
C	-	-	1,501	1,462	-
交雑去 B	-	1,747	1,634	1,534	-
C	-	-	1,654	1,448	-
豚	-	766	715	432	467

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	7月24日	7月23日	(7月累計)
豚	63,400	64,400	994,600
成牛計	4,130	4,840	72,670
和牛雌	1,020	1,250	18,680
和牛去勢	1,120	1,430	20,250
乳牛雌	970	700	10,690
乳牛去勢	410	510	7,410
交雑雌	290	390	7,270
交雑去	320	540	8,220

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 7月24日

	1,599円	(前日 1,438円)
東京		
大阪	1,598円	(前日 1,566円)

[豚・全農建値] 7月24日

上	中	取引頭数	市況
766円	734円	1,188頭	急落

と畜 売買	牛 114頭 牛 122頭	豚 56頭 豚 82頭	牛概況 豚概況	もちあい 続落
----------	------------------	----------------	------------	------------

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24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)	- (-)	6,134	-	もちあい
仙台 [中]	800 (889)	703 (853)	364	68	急落
栃木 [地]	- (-)	702 (-)	1,671	8	下落
茨城 [地]	789 (933)	741 (870)	1,022	709	急落
群馬 [地]	704 (792)	588 (680)	2,077	603	続落
さいたま [中]	728 (772)	716 (759)	228	230	続落
東京 [中]	747 (815)	719 (759)	962	924	続落
横浜 [中]	823 (900)	767 (825)	640	598	続落
山梨 [地]	856 (934)	812 (909)	159	130	急落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	774 (941)	715 (879)	940	270	反落
京都 [中]	860 (-)	888 (-)	67	96	もちあい
大阪 [中]	766 (866)	715 (784)	56	82	続落
神戸 [中]	864 (877)	858 (873)	48	105	-
岡山 [地]	692 (668)	607 (646)	239	331	強気配
広島 [中]	- (-)	- (-)	305	36	-
福岡 [中]	825 (834)	800 (798)	507	125	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17日～7月23日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,464,229 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	1,285	1,458	1,614	1,470	60,792
うで	896	1,023	1,061	996	116,005
ロース	1,239	1,350	1,551	1,352	145,640
ばら	1,404	1,512	1,623	1,506	129,064
もも	876	924	1,018	935	137,915
ヒレ	1,242	1,368	1,515	1,404	9,124
セット	1,131	1,198	1,317	1,202	865,689

◇近畿圏 総重量 608,418 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	1,401	1,549	1,629	1,543	51,103
うで	864	902	950	917	99,794
ロース	1,296	1,401	1,467	1,399	77,117
ばら	1,362	1,437	1,497	1,440	102,516
もも	855	946	994	934	131,315
ヒレ	1,350	1,439	1,639	1,446	8,076
セット	1,037	1,252	1,345	1,257	138,497

[食鳥正肉日経相場] 7月23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	-	-	-	-
ムネ	-	-	-	-

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	725	778	1,030	3
ムネ	503	541	638	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 7月22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	1,016	761	550	600	650
安値	720	516	290	360	350
平均	812	573	-	-	-

※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)

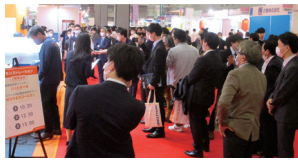
銘柄豚肉 ガイドブック

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、ブランケット判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