

令和7年
2025年

7月29日
火曜日

第11763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



第92回りんご和牛信州牛枝肉見本市展示即売会が開催……P4

▶ 大手牛肉サプライヤーインタビュー⑩天皇杯受賞
みに、和牛の新たな需要創出—高橋畜産グループ
高橋勝幸代表取締役社長……………P2~3

▶ 豚事協が第25回通常総会を開催、松村理事長が再
任……………P3

▶ 第92回りんご和牛信州牛枝肉見本市展示即売会
—金賞に高井富士畜産、大国屋が購買……………P4

▶ 京都市場「京都市中央食肉市場見学会」を開催、市
民公募し初の試み……………P4~5

▶ 一味違う新作スープを提案、ダイショー秋冬新製品
注目は新進気鋭の料理研究家リュウジ監修コラボ鍋
……………P5

▶ モランボン「ジャン 焼肉の生だれ」発売46周
年記念プレゼントキャンペーンを8月1日から実施
……………P5

▶ [都内輸入食肉在庫・6月] 牛肉在庫量は前年
同月比3・0%増……………P6

▶ 名古屋三水会が家族会でミツカンミュージアムを訪
問……………P6

▶ AWに関する意見交換会を開催、JA全農などの取
り組みを紹介—農水省……………P7

▶ 「FRIEDEN NATURAL」が8月から賞味期限延長、
食の安全と食品ロス削減の両立に向け……………P7

▶ 【輸入副生物現物相場】需要は例年並みだが、猛暑
日続き、「涼味商材」としてタンの引き合い増加……P8

▶ [POSランク6月その他加工肉製品]「ほぐしサラ
ダチキン」が首位……………P8

▶ その他加工肉製品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]28日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]28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⑩天
皇杯受賞励みに、和牛の新たな需要創出
—高橋畜産グループ 高橋勝幸代表取締
役社長

…詳細はP2~3

豚事協が第25回通常総会を開催、松村
理事長が再任

…詳細はP3



Nipponham Group
たんぱく質を、もっと自由に。

食肉施設の設計・施工・コンサルタント

— 食肉業界をリードする —



〒110-0016 東京都台東区台東4-20-5
☎03-3834-1561(代) <https://hanaki-eng.co.jp/>

大手牛肉サプライヤーインタビュー⑩天皇杯受賞励みに、和牛の新たな需要創出 —高橋畜産グループ 高橋勝幸代表取締役社長

—前期の牛肉の販売実績、今期の計画を教えてください。

前期の売り上げは、物価上昇から消費者の節約志向が高まり、量販店では牛肉売り場を縮小する店舗が目立つなど伸び悩みました。自社店舗では「肉の日」などの販促活動により数量・売り上げ共に前年並みで推移しました。

山形県内も人口100万人を切るなど少子高齢化が進んでおり、今後は消費者が求める商品をさらに的確に見極めることが重要だと考えております。

また、牛肉のヘビーユーザーに向けた販売促進をはじめ、総菜や加工製品の幅を広げるなど、牛肉の新しい需要を創造する取り組みを強化しております。自社ブランド牛の「蔵王牛」「蔵王和牛」の知名度と取扱数量を増加させるため、PR活動に積極的に取り組んでいきます。さらに、自社ブランド牛を原料とした加工品の看板商品の開発に着手しています。

自社店舗では、料理セミナーやワインセミナー、塊肉講座などを積極的に開催して、店内発信を強化していきます。インバウンド需要に関しては、蔵王スキー場が多くの訪日観光客でにぎわいをみせるなど、ホテル・レストランの需要拡大を期待しています。

—現在の生産体制について教えてください。

生産事業では高橋畜産グループの6農場全てで農場HACCPを認証取得。さらに、蔵王ファーム山形蔵王牧場はJGAP認証農場に認定されています。5月時点の生産頭数は、和牛・交雑合わせて3200頭を飼育しています。今は生産技術の向上を第一としております。

取扱ブランド牛は、自社ブランド「蔵王牛」「蔵王和牛」をはじめ、「米沢牛」「山形牛」です。「蔵王牛」「蔵王和牛」は、血統情報や脂肪酸組成・うまみなどを測定し、さらに付加価値を付け流通することで、相場に影響されない生産販売体制の確立を目指したいと考えています。

さらに堆肥発酵舎と袋詰め工場を建設しました。堆肥舎は好気性発酵により、堆肥を製造する工程でメタンガス削減に取り組んでいます。ペレットを製造できる機械も導入し、良質な堆肥販売と循環型農業



に向けた取り組みを始めます。

昨年11月には、令和6年度農林水産祭において、農林水産業の最高栄誉である天皇杯を受賞するなど、生産における畜産DX・地域資源フル活用のTMR導入による生産性向上と飼料費の低減などが高く評価されました。この受賞を励みにこれからも日本畜産の未来が夢と希望に満ちたものになるよう尽力してまいります。

—自社の強みをおきかせください。

当社は山形県、宮城県に自社牧場を保有。流通に関しては、山形ビーフセンター(ISO22000取得)で枝肉を脱骨・小割り・整形し、プロセスセンター「蔵王高原ミートファクトリー」(ISO22000取得)や自社店舗に原料を供給することで、スピーディーに安全でおいしい牛肉を消費者に提供できる体制を整備しています。

自社販売としては、「元気市場たかはし上町店」と次世代型スーパーマーケット「moh'z(モーズ)」を有し、生鮮3品を中心に各テナントが専門性をさらに強化し、グロサリーも地元のおいしい商品や全国の良品を品ぞろえしております。

また、小売と外食の融合業態「グローサラント」を導入し、売り場にある精肉を使った料理を店内で楽しめるレストランを展開、精肉売り場も「お肉のワンダーランド」を目指し、専門店ならではの対面販売を強化することで消費者ニーズに対応しています。店内では自社牧場で一貫生産した牛肉の安定供給と、ここでしか買えない特別な部位やカットの牛肉販売を継続することで牛肉ファンを増やしていきたいと考えています。

—今後の取り組みをおきかせください。

昨年、オープンした飲食店「肉と蕎麦 えんじゅ」は、お昼の営業を中心に「蔵王和牛」と山形のそばをゆったりとした雰囲気の中で召し上がられるお店として、お客さまから支持されています。また、道の駅「やまがた蔵王」のギフトショップ「TAKAHASHI BEEF FARM」では、フラッグシップモデルと

なる蔵王和牛の発信拠点として盛り上げていきます。

山形県には、年齢を問わず牛肉のヘビーユーザーがいらっしやいます。そのファンを増やし、新たな需要を作り出していくことが、「牛肉の街やまがた」を実現するために今、最も求められていることだと考え、一つひとつ着実に取り組んでまいります。

豚事協が第25回通常総会を開催、松村理事長が再任

日本養豚事業協同組合は25日、第25回通常総会を開催した。第25期事業報告や第26期事業計画などの議案を全て原案通りに承認。松村昌雄理事長(下写真)は冒頭、組合員に向けて「220人強でスタートしたこの組合だが、今は434人にまで増えた。これからも多くの方々の助けをいただき、500人に達したい。農家数が減る中での規模拡大は大変だが、組合に興味を持つ人がいれば、一人でも多く紹介していただくと非常にありがたい」と述べた。また、「依然として不安定な世界情勢、円安が続き、飼料や光熱費、資材などの生産原価は上がり、運賃の急激な上昇もこれからさらに厳しくなると予想される。生き残りには、生産性の向上が欠かせない」とあいさつした。

任期満了に伴う新役員の選出では松村理事長が再任となり、これを受けて「再度気合いを入れ直し、組合の運営に努める所存だ」と述べた。また、長く理事を務めた後藤祐三氏が退任し、新たに(有)福田農園の福田実氏が理事に就任。その他の副理事長や専務理事、理事、監事はいずれも再任となっている。

第26期事業計画については、発足当初からコストダウンの3大要素として発信してきた「良い豚・良いえさ・良い管理」の基本は変わらない。活発な情報交換を通じ、すでに強固な経営体制を確立している組合員の成功事例を共有し、それぞれの経営がより高いレベルに向けて前進するよう、努力していく。

重点活動の具体策としては、同組合が取り扱う指定配合飼料“ゆめシリーズ”のコストダウンと供給拡大が挙げられる。特に、同組合が推奨するTopigs Norsvin種豚をはじめとする高能力種豚の能力が十分に発揮されるよう、供給体制を充実させ、コスト削



減にもつながるようリニューアルを行う。加えて、支部活動の充実、疾病問題軽減、法定伝染病発生時の化製(レンダリング)処理につ



いての情報発信、一般(社)日本養豚開業獣医師協会(JASV)ヤングベツ育成支援、女性部活動の活発化—などに取り組む。

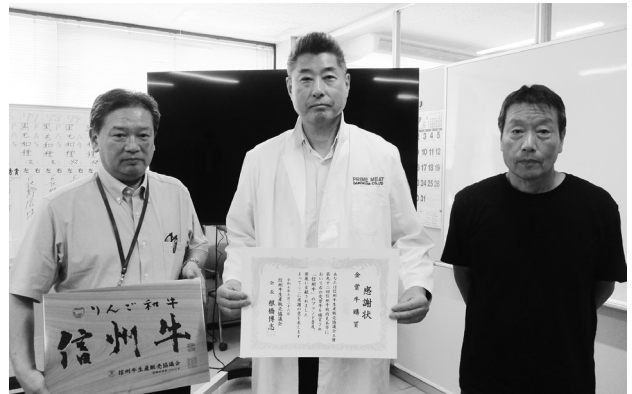
総会後には、(株)アニマル・メディア社の岩田寛史社長が「豚価予測に必要な基礎知識～ポストTPP、輸入豚肉の影響をどう読み解くか～」をテーマに講演。さまざまな統計を用いて価格形成の要因を解説し、現状や見通しを話した。さらに、(株)資源・食糧問題研究所の柴田明夫社長が「我が国養豚を取り巻く国際環境」と題して講演を行い、「食糧危機に伴う価格大調整時代の到来」をポイントにして、市場や食料安全保障に関わる動向を振り返り、農業の見直しの必要性などを説いた。

第92回りんご和牛信州牛枝肉見本市展示即売会 —金賞に高井富士畜産、大国屋が購買

信州牛生産販売協議会(根橋博志会長、写真左)は26日、長野県中野市の大信畜産工業(株)中野本社工場で、(株)マルイチ産商畜産事業部と大信畜産工業の協賛を得て、「第92回りんご和牛信州牛見本市展示即売会」を開催した。

この日、生産者が丹精込めて育て上げた30頭のりんご和牛信州牛が上場され、そのうち24頭が長野県独自のおいしさの基準に適合した「信州プレミアム牛肉」だった。審査の結果、最優秀賞に当たる金賞は高井富士畜産の出品牛が受賞し、(株)大国屋がキロ当たり3200円で購買した。

今回出品された30頭(去勢22頭、雌8頭)の中で23頭が5等級と、多くの良質な枝肉が上場され、金賞の他にも優秀賞と優良賞もそれぞれ1頭ずつ選出されている。入賞牛の出品者とその詳細(等級、性別、



枝肉重量、購買者)は次のとおり。

金賞＝高井富士畜産(A5、去勢、562・0kg、大国屋)▷優秀賞＝浅岡久志(A5、去勢、490・2kg、(株)わたなべ)▷優良賞＝飯沼牧場(A5、雌、446・2kg、鍋辰)

京都市場「京都市中央食肉市場見学会」を開催、市民公募し初の試み

京都市中央食肉市場(京都市中央卸売市場第二市場)は26日、牛・豚のと畜作業や食肉の流通に関わる市場の役割、命をいただくことの大切さを学んでもらうため、市民や観光客に施設内の設備・機器や作業を見学してもらおうと、夏休み特別企画「京都市中央食肉市場見学会」を開催した。

新施設建設の際に見学通路を設置していた同市場では従来、見学者を高校生以上に限定してきたが、普段口にして食肉がどのような過程を経て流通し、食卓に並んでいるのかを学ぶ“食育”の観点から、今回は初めて「保護者同伴」という条件付きで市内の小中学生を対象に30人限定で参加者を募集した。

冒頭、セミナールームで行われた事前説明では、京都食肉市場(株)の坂井利行取締役副社長が注意事項を説明した後、「特に小さな子どもたちは、と畜の場面で牛の血が流れる場面や各部位を切断するシーンについてみたくないところがあれば無理してみなくていい」と配慮しつつ、「普段食べている牛や豚の肉がどのように処理されているか、詳しく分からな



いことも多いと思う。食肉市場はもともと明治42年に別の場所に設立された後、昭和44年に今の場所に移り、平成30年に新施設として稼働し始めた。海外輸出も積極的に行われている最新の施設で、牛は年間1万頭強、豚は2万頭強が処理されている」などと説明を行った。

また、見学会の意義については「全てをオープンにするというコンセプトの下、命をいただくにあたって安全・安心に食肉が処理されていることを正しく情報公開することが重要だと考えている。職員も牛や豚がなるべく苦しまないよう、アニマルウェルフェアの観点からも丁寧に作業している」と述べた。

2班に分かれて見学通路からガラス越しに、牛の処理工程を見学。スタニングや放血、皮剥ぎ、背割りなどの作業の様子をみながら、作業員の役割や注意点について説明を受け、参加者は熱心に見入った。担当者にその都度説明をきき、事前説明で懸念された子どもたちもガラスに張り付いて見学する様子が見えかけた。

セミナールームに戻ってからは、市場や生産者、買参者を紹介するDVDを視聴。質疑応答が行われ、「京都食肉市場株式会社と京都市の役割の違い」

「職員の労働体系」「牛・豚の集荷の方法の違い」「骨や皮などの処理」などについて質問が上がった。

その後、競り場に移動し模擬競りを体験。京都食肉市場(株)営業第1部営業課市場の松井篤雄係長が競りの概要を説明し、参加者に「1カ月のこづかい」をどれくらいほしいか、など事前に用意した質問に対し応札機を押して価格をつり上げさせるなど遊び心を交えながら“競り体験”を実施した。

一味違う新作スープを提案、ダイショー秋冬新製品 注目は新進気鋭の料理研究家リュウジ監修コラボ鍋

ダイショー(東京都墨田区、松本俊一社長)は2025年秋冬新製品を8月1日から全国発売する。

注目はチャンネル登録者数が500万人を超えるなど動画投稿サイトで注目を集める料理研究家リュウジ氏とのコラボ鍋。精肉売り場では同氏監修の「料理研究家リュウジ監修 至高のキムチ鍋スープ」と「同 鶏山椒鍋スープ」の2品を新発売する。

「キムチ鍋スープ」(700g、税込み415円)はコクのある牛ダシスープにコチュジャンや赤唐辛子を加え、にんにくとゴマ油で風味良く仕上げたキムチ鍋スープ(ストレートタイプ)。豚バラスライスや白菜、長ねぎなどの具材と辛味のあるスープの相性が抜群で、さらにギョーザや花椒、ラー油などを加えれば同

氏考案の火鍋風鍋も楽しめる。

「同 鶏山椒鍋スープ」(同)はしょうゆベースのスープに阿波尾鶏のダシと昆布のうまみに加え、四川省産の青花椒が爽やかに香る風味豊かな和風鍋スープ(ストレートタイプ)。鶏モモ肉や白菜、長ねぎなどの具材と相性が良い。もちろん鶏

団子や生卵などを追加した同氏考案のアレンジレシピも準備した。鍋のシメにはスープに中華麺やすりごま、ゆずこしょうなどを入れた特製の「鶏山椒ラーメン」も楽しめる。



モランボン「ジャン 焼肉の生だれ」

発売46周年記念プレゼントキャンペーンを8月1日から実施

モランボンは「ジャン 焼肉の生だれ」発売46周年を記念して、「ジャン 焼肉の生だれで焼肉をもっとおいしくキャンペーン」を8月1日～9月30日を実施する。キャンペーンの期間中に、対象商品を含む1200円(税込み)以上のレシートを用意し、モランボンHP内のキャンペーンページから応募できる。対象商品は「ジャン 焼肉の生だれ 80g」「ジャン 焼肉の生だれ 240g」「ジャン 焼肉の生だれ 400g」「ジャン 焼肉の生だれ 熟成コチュジャン」「ジャン 焼肉の生だれ 和牛専用」。抽選でA賞として46人に「ロゴス ファ

ミリークッカーセット」が、B賞として46人に「バーミキュラ オーブンセーフ

スキレット 24cm DEEP」が、またWチャンスとして460人に「選べるデジタルギフト500円分」が当たる。



【都内輸入食肉在庫・6月】牛肉在庫量は前年同月比3・0%増

東京冷蔵倉庫協会が公表した6月の都内食肉在庫によると、牛肉は入庫が1万5867t、出庫が1万5035t、在庫が5万6037tとなった。前年同月比では3・0%増となり、前月を上回った。

豚肉は入庫が4万3082t、出庫が3万9434tで在庫が11万2879tとなった。前年同月比では11・1%増となり、前月を上回った。

一方、鶏肉は入庫が1万6922t、出庫が1万6722t、在庫が4万5549tとなった。前年同月比では11・1%減となり、前月を上回った。

シーズンドポークなどを含むその他畜産・畜産加工品は、入庫が4971t、出庫が5244tで在庫が1万2583tとなった。前年同月比では8・2%減となり、前月を下回った。

東京都の輸入食肉月末在庫(保税在庫)

単位:トン、%

	牛肉	豚肉	鶏肉	羊肉	馬肉	その他畜産物
6月	54,379	101,558	51,249	2,142	988	13,710
7月	58,608	103,508	47,983	2,006	902	14,175
8月	59,263	106,481	58,702	1,851	922	14,138
9月	59,533	107,471	53,718	1,739	975	15,607
10月	56,840	108,695	56,280	1,395	895	16,576
11月	53,982	103,585	55,792	1,210	1,010	14,917
12月	51,457	97,434	53,222	1,013	1,050	13,472
令和7年1月	52,496	99,162	55,020	1,075	1,118	13,690
2月	51,918	100,155	54,348	1,087	1,202	13,136
3月	53,673	99,231	48,832	1,217	1,133	12,669
4月	52,205	97,559	45,138	1,257	1,016	12,105
5月	55,206	109,231	45,349	1,667	1,080	12,856
令和7年6月入庫	15,867	43,082	16,922	817	308	4,971
出庫	15,035	39,434	16,722	801	275	5,244
在庫	56,037	112,879	45,549	1,683	1,113	12,583
前年同月比	103.0%	111.1%	88.9%	78.6%	112.7%	91.8%

名古屋三水会が家族会でミツカンミュージアムを訪問

名古屋食肉三水会協同組合(吉川林宏理事長)は27日、愛知県半田市のミツカンミュージアムで令和7年度家族会を開催した。同会は日頃組合員を陰で支える家族に感謝し、その労をねぎらう他、組合員の家族同士で親ばくを深める趣旨で開かれているもの。ことは第48回。

ミュージアムに集合した一行は館内を見学。ガイドの案内に従ってミツカンの歴史について説明を受けながら、酢作りの工程などを学んだ。その中でミツカンの売り上げの約6割は海外事業が占めていること、売り上げ上位の1、2位は納豆であることなどを聞いた他、酢作り体験ができるアバターゲームや自身の顔写真をラベルにできる「味ぽんスタジオ」などを楽しんだ。

見学を終えた一行は「溶岩焼き 黒牛の里」に移動。吉川理事長は「今回は48回の家族会という形でミツカンを見学した。日頃は会員家族の皆さんに支えていただいております、感謝の気持ちを込めて今日はバーベキューを行うが、今後も会員の活動を支援していただきたい」とあいさつ。



来賓紹介に続き、愛知県食肉事業協同組合連合会の加藤功会長が「本日は非常に暑いですが、会員の皆さんには日頃ご尽力いただいております。長年続いている家族会ですが、今後もよろしくお願ひしたい」とあいさつした後、愛知県食肉生活衛生同業組合の石川勝彦理事長が乾杯の音頭を取って懇親に。暑い中でのバーベキューだったが、子どもたちが元気に楽しむ中、本田食品(株)の本田三千子社長が謝辞を述べ、中締めあいさつ。日本食肉協会東海ブロックの佐藤剛ブロック長による一本締めで散会した。

AWに関する意見交換会を開催 JA全農などの取り組みを紹介―農水省

農水省はこのほど、第5回アニマルウェルフェア(AW)に関する意見交換会を開催した。会議では、「アニマルウェルフェアに関する飼養管理指針」発出後の取組について事務局から説明があったほか、委員から取り組み状況が紹介された。

JA全農は昨年5月に「畜産酪農サステナビリティアクション」を発表し、持続可能な畜産酪農事業に向けて①気候変動対策②AW③資源循環・耕畜連携の三つの重要課題・課題解決のアプローチを設定している。

わが国ではアニマルウェルフェアの認知度が低いことに加え、三つの課題は相互に影響を与えていることから、企業のサステナビリティ情報開示の枠組みの中で「AW」を業界で認識を合わせながら進め、

AW向上施策に伴うコスト上昇を社会全体でいかに吸収するかステークホルダーとの対話が重要であるとしている。

気候変動、自然資本、循環経済、人権/人的資本など、企業にとって情報開示が必要な課題が広がる中、AW向上の方策について企業間での共通認識の醸成が必要であることから、今年4月からサステナビリティ部署のラウンドテーブル(円卓会議)を月1回程度開催。畜産酪農業界におけるAW対応の共通認識を醸成し、情報開示の方向を検討している。

試行的取り組みとして、AWおよび畜産酪農のサステナビリティを広く知ってもらう展示ブースを畜産酪農企業間で連携し、今夏、エスコンフィールドHOKKAIDOでの出展を予定している。

「FRIEDEN NATURAL」が8月から賞味期限延長 食の安全と食品ロス削減の両立に向け

養豚、豚肉の加工・流通、飲食を一貫経営で展開する(株)フリーデン(小俣勝彦社長)は、国内自社農場産の「やまと豚」を原料とする「FRIEDEN NATURAL(フリーデン ナチュラル)」の賞味期限を8月から延長する。同ブランドは今年4月に販売を開始したもので、発色剤を使用しない無塩漬製法で製造される豚肉加工品。発色剤以外の食品添加物も極力使わず、必要最低限の調味料のみが使用され、食の安全・安心を徹底追求したブランドとして、新たな価値を確立している。

一方、同社は賞味期限の短さを課題と捉えていたが、商品開発および品質管理部門では、これをクリアするために研究が重ねられ、衛生管理のさらなる強化と、特定の醸造調味料を使用することで、食品劣化に起因する一部の菌に対して増殖の抑制に成功。これにより、高い安全性を追求しながら、賞味期限が従来の16日間から25日間に延長された。食品ロス削減にも寄与することになる。



「FRIEDEN NATURAL」は、日本の近代企業養豚のパイオニアであるフリーデンならではの原料の確かさと、長年培ってきた製造技術の高さを具現化した、同社の自信作。今回の賞味期限延長によって、より多くのお客のニーズにこたえ、安全でサステナブルな食の未来に貢献していく。

【輸入副生物現物相場】

需要は例年並みだが、猛暑日続き、「涼味商材」としてタンの引き合い増加

今年の梅雨は全国的に雨が少なく、特に西日本エリアでは例年より大幅に梅雨明けが早まったことで6月後半から早々に真夏日が続く猛暑となっている。梅雨が長引けば、外食需要の盛り上がりにも水を差すため、業界にとっては雨が少ないこと自体は好ましいことであるが、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、焼き材の動きが例年よりも大きく良化したという話はあまりきかない。むしろ、量販店では「(猛暑で) 昼間の客足が大幅に減少し、夕方、夜間に集中している」ということで、総菜類の提供時間や販売個数などの調整に取り組む企業も多い。

8月は夏休みの行楽レジャーが見込まれる大きな需要期ではあり、7月下旬から手当ての方は進み始めてきたが、例年並みか、やや減少という声が目立ち、あまり景気の良い話はきこえてこない。

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。特に牛タンは、量販店からの引き合いが強い。中でもバックヤードの人手不足もあり、割高であってもムキタンの需要は高く、連休前は5千円前後まで上昇。「焼き肉のほか、タンしゃぶ、味付け、つまみ、サラダなど複合展開している」と猛暑日にも、さっぱりとした口当たりで食べられる「涼感商材」としてラインアップ強化に努める企業も散見され、当面は堅調な動きが続きそう。

アウトサイドスカートについても「おうち焼き肉」や旧盆商戦のハレの日用途での手当ても進み、3千円台中盤で取引され、続伸。ハンギングテンダーは1800～1900円でもちあいだが、高値が続くアウトサイドスカートの代替品として、値頃感を出しやすいため、一定の引き合いが続く。こうした主要焼き材は各社とも在庫水準が低く、現地価格次第だが、来月下旬以降も下値は堅そう。白物は大きな動きはないが、トライプはやや荷余り感から小ロットの投げ物もみられる。

【輸入副生物現物相場】

				円/kg、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		-	-
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	1800～	→
		メキシコ		3100～3300	↑
	シンスカート、シックスカート	豪州	バルク	-	-
	シンスカート(皮なし)	豪州		1200～	→
	レバー	豪州		1500～	→
		米国		320～	→
	トライプ	-	1.5UP	350～	→
		豪州	700gUP 500gUP	-	↓↓
	スモール	米国		-	↓↓
	ラージ	米国		500	→
		豪州		650～700	→
アキレス	米国		680～720	→	
テール	豪州		1200	→	
メンブレン	豪州		1000～1400	→	
チ ル ド	牛タン	米国		600～	→
		豪州	グレイン	2800～3000	↑
	米国		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	→
アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	2400～2500	→	
	メキシコ		3300～3500	↑	
			3500～	-	
			-	→	

【POSランク6月その他加工肉製品】「ほぐしサラダチキン」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/その他加工肉製品売れ筋ランキングによると、シジシージャパン「ほぐしサラダチキン」(100g)が首位だった。

2位はシジシージャパン「サラダチキンプレーン」(125g)、3位は日本ハム「サラダチキンプレーン」

(156g)、4位は丸大食品「サラダチキン切落としプレーン」(100g)、5位はイオントップバリュ「旨みを閉じ込める低温調理 手仕込みローストビーフシルキーカット」(110g)だった。対象店舗1043店舗の総販売金額は2億8619万9088円。

その他加工肉製品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:2億8,619万9,088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	シジシージャパン ぼくしサラダチキン 100g	9,051,426	42,894	211.0	3.2	4.7	26.9
2	シジシージャパン サラダチキンプレーン 125g	7,418,332	35,838	207.0	2.6	3.9	26.9
3	日本ハム サラダチキンプレーン 156g	5,786,202	20,325	284.7	2.0	2.2	39.6
4	丸大食品 サラダチキン切落し プレーン 100g	5,602,571	27,112	206.7	2.0	3.0	37.7
5	イオントップバリュ 旨みをとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット 110g	5,092,172	9,523	534.7	1.8	1.0	9.8
6	プリマハム サラダチキン3連プレーン 180g	4,949,780	17,823	277.7	1.7	1.9	28.5
7	伊藤ハム ソラチのたし使用ジンギスカン 180g×3	4,311,493	5,313	811.5	1.5	0.6	5.1
8	プリマハム サラダチキン3連ハーブ 180g	4,019,626	14,536	276.5	1.4	1.6	26.8
9	丸大食品 サラダチキン切落し ハーブ 100g	3,777,608	18,389	205.4	1.3	2.0	39.0
10	日本ハム サラダチキンハーブ 156g	3,764,121	13,456	279.7	1.3	1.5	36.8
11	共栄食肉 味付ロースジンギスカン 330g×3	3,756,708	3,434	1,094.0	1.3	0.4	4.0
12	プリマハム 糖質ゼロ サラダチキン プレーン 110g	3,683,506	16,144	228.2	1.3	1.8	25.9
13	伊藤ハム ソラチオリジナルのたし使用 ロースジンギスカン 200g×3	3,456,843	3,658	945.0	1.2	0.4	6.4
14	プリマハム サラダチキンスモーク 115g	3,232,826	14,565	222.0	1.1	1.6	24.4
15	プリマハム 香薫ミニステーキ 86g	3,161,235	14,222	222.3	1.1	1.6	41.1
16	伊藤ハム 糖質0サラダチキンハーブ 183g	3,132,982	10,875	288.1	1.1	1.2	15.7
17	日本ハム 蒲焼鶏スライス 103g	3,086,881	11,816	261.3	1.1	1.3	20.6
18	イオントップバリュ 旨みをとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット 60g	3,056,091	8,427	362.7	1.1	0.9	9.9
19	イオントップバリュ 旨みをとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット 187g	2,991,807	3,629	824.4	1.1	0.4	6.4
20	シジシージャパン サラダチキンブラックペッパー 125g	2,899,354	14,194	204.3	1.0	1.6	25.5
21	丸大食品 サラダチキン切落しスモーク 100g	2,695,810	13,055	206.5	0.9	1.4	26.0
22	シジシージャパン CGCサラダチキンハーブ 125g	2,614,895	12,806	204.2	0.9	1.4	25.4
23	プリマハム 合鴨スモーク 170g	2,614,254	7,971	328.0	0.9	0.9	37.7
24	伊藤ハム 糖質ゼロサラダチキンプレーン 183g	2,554,488	8,939	285.8	0.9	1.0	14.1
25	共栄食肉 まるやかジンギスカン 300g×3	2,479,666	2,477	1,001.1	0.9	0.3	4.1
26	米谷産業 炭や 塩ホルモン 280g	2,390,607	4,187	571.0	0.8	0.5	5.9
27	プリマハム 糖質0サラダチキンハーブ 110g	2,365,679	10,621	222.7	0.8	1.2	23.1
28	プリマハム 炭火焼ローストビーフ 120g	2,222,411	3,089	719.5	0.8	0.3	16.5
29	アマタケ サラダチキン プレーン 100g	2,169,101	7,923	273.8	0.8	0.9	14.0
30	丸協食産 ローストビーフ和風仕立て 90g	2,140,208	5,069	422.2	0.8	0.6	6.7
31	丸協食産 コリコリ塩ホルモン 200g	1,967,896	5,775	340.8	0.7	0.6	16.9
32	伊藤ハム サラダチキン切り落としプレーン 100g	1,934,852	9,642	200.7	0.7	1.1	15.6
33	シジシージャパン サラダチキン チャーシュー 125g	1,924,872	9,493	202.8	0.7	1.0	20.8
34	星山商店 白ホルモン味付け 400g	1,839,494	1,975	931.4	0.6	0.2	1.8
35	シジシージャパン サラダチキン スモーク 110g	1,832,248	9,064	202.2	0.6	1.0	20.6
36	アントレ 南光園ホルモン味噌 200g	1,723,768	3,570	482.9	0.6	0.4	5.9
37	プリマハム 合鴨パストラミ 170g	1,665,424	5,189	321.0	0.6	0.6	33.2
38	丸協食産 たし焼き豚レバー 250g	1,652,072	4,726	349.6	0.6	0.5	14.3
39	イオントップバリュ ローストチキン切落とし 100g	1,480,608	6,903	214.5	0.5	0.8	7.6
40	プリマハム サラダチキン 柚子こしょう 100g	1,457,896	6,810	214.1	0.5	0.7	12.1
41	丸大食品 サラダチキンロースト黒胡椒 83g	1,407,163	6,425	219.0	0.5	0.7	27.9
42	アントレ 南光園ホルモン塩 220g	1,403,325	2,914	481.6	0.5	0.3	5.9
43	伊藤ハム こてっちゃん 140g	1,391,561	4,827	288.3	0.5	0.5	24.6
44	プリマハム サラダチキンバースモーク 70g	1,378,230	7,992	172.5	0.5	0.9	32.5
45	丸大食品 お徳用チキンナゲット 480g	1,331,293	2,794	476.5	0.5	0.3	7.8
46	丸協食産 牛シロモツ 400g	1,302,585	2,167	601.1	0.5	0.2	5.6
47	丸協食産 焼肉用牛ホルモン 200g	1,301,048	3,686	353.0	0.5	0.4	9.6
48	滝沢ハム 豪州産炭火焼ローストビーフスライス 60g	1,297,869	3,221	402.9	0.5	0.4	2.5
49	米久 金山寺味噌漬 200g	1,247,494	3,152	395.8	0.4	0.3	10.6
50	シジシージャパン V/バックあい鴨スモーク 160g	1,239,586	4,221	293.7	0.4	0.5	19.9

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 7月28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 180頭	高値	3,801	2,957	-	-	-
		安値	2,161	2,088	-	-	-
		平均	2,921	2,373	2,075	-	-
		頭数	155	24	1	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 52頭	高値	2,782	2,236	2,139	-	-
		安値	2,057	1,998	2,088	-	-
		平均	2,334	2,131	2,113	-	-
		頭数	41	9	2	-	-
去 B -頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	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 23頭	平均	1,805	1,756	1,664	1,535	-
		頭数	1	6	14	2	-
	雌 C 4頭	平均	-	-	1,529	1,207	-
		頭数	-	-	3	1	-
	去 B 2頭	平均	-	1,811	-	1,576	-
		頭数	-	1	-	1	-
去 C 1頭	平均	-	-	1,619	-	-	
	頭数	-	-	1	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	327 319	595 610	- 177.0	(競り)	(相対)	
				-	22	49

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,206	1,979	1,542	1,357	-
	B	-	1,477	1,389	1,213	-
和 去	A	2,469	2,200	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,060	-
	C	-	-	-	1,059	1,040
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,904	1,769	1,621	1,432	-
	C	-	-	1,457	-	-
交 去	B	-	1,794	1,560	1,449	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	731	1,003	866	875	886
	安値	714	670	648	519	432
	平均	722	717	693	660	605
	頭数	(2)	(267)	(240)	(58)	(43)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	753	677
	安値	-	-	-	753	582
	平均	-	-	-	753	598
	頭数	(-)	(-)	(-)	(4)	(18)

[大阪食肉卸売市場] 7月28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	2,414	2,134	1,946	-	-
(頭数)	(2)	(3)	(2)	(-)	(-)
B	2,052	-	-	-	-
(頭数)	(1)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,440	2,080	-	-	-
(頭数)	(3)	(3)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,769	1,638	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,877	1,738	1,571	-
C	-	1,696	1,609	-	-
豚	-	913	881	745	495

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	7月28日	7月25日	(7月累計)
豚	59,500	59,400	1,113,500
成牛計	4,580	4,120	81,370
和牛雌	1,070	1,040	20,790
和牛去勢	1,440	870	22,560
乳牛雌	390	550	11,630
乳牛去勢	420	320	8,150
交雑雌	510	600	8,380
交雑去	750	700	9,670

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 7月28日

東京	1,532円	(前日 1,567円)
大阪	1,672円	(前日 1,648円)

[豚・全農建値] 7月28日

上	中	取引頭数	市況
717円	692円	882頭	急落

と畜 売買	牛 125頭	豚 58頭	牛概況 強もちあい
	牛 58頭	豚 120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28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]	810 (832)	- (-)	4,413	-	下押し
仙台 [中]	692 (694)	634 (641)	288	103	軟調
栃木 [地]	643 (762)	602 (630)	1,609	129	続落
茨城 [地]	718 (758)	687 (702)	1,079	448	続落
群馬 [地]	699 (698)	638 (575)	1,790	264	強含み
さいたま [中]	698 (729)	682 (704)	251	248	下押し
東京 [中]	717 (726)	693 (700)	595	610	続下押し
横浜 [中]	738 (764)	702 (718)	629	633	続落
山梨 [地]	- (-)	- (-)	108	40	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	764 (795)	700 (696)	712	270	反落
京都 [中]	758 (926)	739 (893)	99	106	もちあい
大阪 [中]	913 (-)	881 (-)	58	95	まちまち
神戸 [中]	- (917)	- (916)	146	-	上場なし
岡山 [地]	770 (551)	785 (578)	216	288	暴騰
広島 [中]	792 (-)	755 (-)	321	36	急落
福岡 [中]	800 (809)	762 (784)	352	140	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。京都の前日は26日。

[日本食肉流通センター] 7月21日～7月27日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,307,539 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	1,239	1,458	1,553	1,420	57,118
うで	896	997	1,048	986	97,227
ロース	1,218	1,282	1,512	1,305	133,864
ばら	1,350	1,483	1,577	1,456	136,980
もも	881	922	1,015	929	116,889
ヒレ	1,227	1,483	1,483	1,428	9,198
セット	1,131	1,187	1,327	1,204	756,263

◇近畿圏 総重量 576,516 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	1,393	1,497	1,617	1,490	48,092
うで	856	896	975	904	87,599
ロース	1,296	1,413	1,464	1,410	81,396
ばら	1,403	1,453	1,511	1,457	100,460
もも	865	944	1,048	947	122,116
ヒレ	1,401	1,502	1,566	1,500	9,357
セット	1,056	1,252	1,369	1,271	127,496

[食鳥正肉日経相場] 7月25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	720	791	972	168
ムネ	493	561	693	168

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	733	788	1,030	5
ムネ	500	539	635	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 7月25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	995	757	550	600	650
安値	700	475	290	360	350
平均	820	572	-	-	-

※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