

令和7年
2025年

8月1日
金曜日

第11766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



オンタリオコーンフェッドビーフ日本市場進出10周年記念レセプション開催……P5

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⑬
広報チームを設立、値頃感ある加工品強化—ニイタク 山田彰男代表取締役社長

…詳細はP2~3

【食肉流通統計・6月】と畜頭数は豚3・2%増、成牛1・3%増

…詳細はP3

▶ 大手牛肉サプライヤーインタビュー⑬広報チームを設立、値頃感ある加工品強化—ニイタク 山田彰男代表取締役社長……P2~3

▶ 【食肉流通統計・6月】と畜頭数は豚3・2%増、成牛1・3%増……P3

▶ プリマハムの第1四半期決算は増収減益、売上高1158億円……P3

▶ 主要カテゴリーが軒並み減少—6月分の食肉加工品生産量……P4

▶ オンタリオコーンフェッドビーフの日本市場進出10周年記念レセプション、大阪・関西万博のカナダ館にカーギル、プリマハム、近商ストア代表ら集う……P5

▶ 「おいしい」笑顔は毎日を明るくする—丸大食品が秋季新商品発表会見③……P6

▶ MLAが万博会場のオーストラリアパビリオンで一般来場者向けにオーギービーフ・ラムを試食提供……P6~7

▶ 大阪市場で第46回信州和牛枝共を開催、殖生ミートパッカーが最優秀賞牛を購入……P7

▶ 【ブロイラー市中現物相場】ブラジル産モモ正肉、カット物共にやや上げ……P7

▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】Cは需給締まる、Fは引き合い弱い……P8

▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物鈍る……P8

▶ 「河内鴨」のツムラ本店が万博で解体ショーを上演、会場で“鴨すき”販売も……P8~9

▶ 【輸入牛現物相場】チルドは高級部位が品薄傾向、フローズンはスソ物が逼迫……P9

▶ 【東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数】31日……P10

▶ 【各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場】31日……P11

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⑬ 広報チームを設立、値頃感ある加工品強化 —ニイチク 山田彰男代表取締役社長

—24年度の概況、25年度の取り組みなどをおきかせください。

売り上げなどについては計画を上回りましたが、定年退職者が多かったこともあり、全体の収支としては大きな増減はありませんでした。事業別にみると、当社が最も強みを持っているのは基幹事業のミートパッカー事業であり、外食向けの牛肉の専門加工ですが、事業環境の悪化により、年々収益性が悪化してきています。

都心の好立地な場所に加工場があるがゆえにスペースを広げられないのが課題であり、現在の事業環境を鑑みると、既存の加工場を稼働しながら、新たに新工場を設置するのは難しい状況です。

また、外食向け牛肉加工の約9割を輸入ビーフが占めていますが、昨今の円安や外貨高の中、レストランのメニューに牛肉を組み込むのが難しくなっており、豚肉や鶏肉に置き換わっています。

当社も高品質な和牛を供給することにこだわりを持つ一方、消費者の志向に寄り添い、より値頃感のある牛肉加工品のラインアップを充実させる必要があります。一方、売上構成比において着実にシェアを高めているのが、テレビショッピングの「ショップチャンネル」を中心としたEC事業です。

今期はさらなる拡大を図るため、これまでやってこなかった楽天、Amazonなどの大手通販サイトにも出店予定。さらに自社で新たにEC販売の仮想店舗を立ち上げます。ECで販売することで、最終的に商品を購入していただく消費者の方々の認知度を上げていきます。

また、ショップチャンネルのメインのユーザーの年齢層は高く安定していますが、大手ECサイトなどへ出店することでより年齢層が低い顧客の獲得を図り、ボリュームゾーンを増やします。ここが増えなければ、先細りになってしまいます。

そのためには、より値頃感のある提案が必要であり、肉にこだわりながらもリーズナブルな食肉加工製品の開発を進めます。

—具体的にはどのような商品の開発に取り組んでいますか。



例えば、プルコギなどの味付け肉商品を拡充します。国産原料にこだわってシリーズ化し、豚肉や鶏肉の商品もラインアップすることが可能です。また、そのまま火にかけて温めることができるアルミトレイを使用するなど、簡便志向に応える商品を提案。さらに調味料メーカーと組んで、より味付けにこだわった商品の開発も進めます。

最近では和牛経産を原料にして薄切りし、少し下味を付けたものに衣を付けた「ミルフィーユカツ」がヒットしています。

もちろん、和牛を使用した牛丼やカレーなど、定番のレトルト商品も販売は好調です。

—今期特に注力する取り組みは。

当社は基本的にB to Bの事業を行っており、黒子の存在なので、一般の消費者の方々にはあまり知られていません。

そうした中、毎月最終土曜日に本社で一般向けの直売イベントを実施。おかげさまで毎回たくさんの方に来ていただいています。全体の収益性に関わるようなものではないですが、消費者の生の声をきける貴重な機会であり、地域貢献でもあります。

その他にも、地域のスポーツ活動の支援を実施。地元のプロバスケットボールチームのサポーターやわんぱく相撲への協賛なども行っています。

また、ニイチクという会社の認知度を上げるため、EC事業と共に2年前に社内に広報チームを立ち上げました。SNSやウェブサイトを活用し、おかげさまでメディアに取り上げていただく機会も増えていきます。

広報は社外向けに情報を発信するだけでなく、定期的に社内報などを出し、この部署はどんなことをや

っているとか、今こうした研究を行っているといった情報を共有するようにしています。

—「石垣牛」の販売についてはいかがですか。

当社は石垣島の生産支援を15年にわたり行っています。八重山地域は国境の経済圏でもあり、畜産をその地域の産業として、しっかりと確立する必要があります。

石垣牛流通協議会を立ち上げ、首都圏などでも着実にニーズはあるものの、現状ではそれに応えるだけの頭数は出ておらず、また生産コストや物流費の高騰、インバウンド需要増加もあり、島内消費が圧倒的です。しかし、それではブランド拡大に限りがあり、協議会の活動などを通じて今後は全国へ石垣牛の魅力をPRしていくことが必要だと考えます。

【食肉流通統計・6月】と畜頭数は豚3・2%増、成牛1・3%増

農水省統計部が発表した6月の食肉流通統計によると、全国の豚と畜頭は123万1119頭(前年同月比3・2%増)と前年を上回り、枝肉生産量も9万7997

t(3・5%増)と増加した。豚卸売価格(省令)は764円(6・0%高)で、東京は795円(5・3%高)、大阪は763円(5・9%安)だった。

また、成牛と畜頭数は8万5788頭(1・3%増)と増加し、このうち和牛は計4万4210頭(6・1%増)、乳牛は計2万785頭(8・1%減)、交雑牛は計2万726頭(5・3%増)となった。成牛の枝肉生産量も3万9725t(1・6%増)と前年を上回った。

全国と畜頭数、枝肉生産量

| 区分 | | と畜頭数(頭) | | 枝肉生産量(t) | | 前年比% | |
|---------|------|-----------|-------|----------|-------|------|--|
| 豚 | | 1,231,119 | 103.2 | 97,997 | 103.5 | | |
| 成牛計 | | 85,788 | 101.3 | 39,725 | 101.6 | | |
| 和牛 | 和牛計 | 44,210 | 106.1 | 21,134 | 106.8 | | |
| | 雌 | 22,072 | 109.6 | 9,586 | 111.6 | | |
| | 去勢 | 22,120 | 102.7 | 11,540 | 103.1 | | |
| | 雄 | 18 | 100.0 | 8 | 102.7 | | |
| 乳牛 | *乳牛計 | 20,785 | 91.9 | 7,752 | 88.8 | | |
| | 雌 | 12,045 | 103.0 | 3,854 | 103.1 | | |
| | 去勢 | 8,732 | 80.0 | 3,895 | 78.2 | | |
| | 雄 | 8 | 80.0 | 2 | 62.2 | | |
| 交雑牛 | 交雑牛計 | 20,726 | 105.3 | 10,811 | 105.1 | | |
| | 雌 | 9,664 | 105.9 | 4,719 | 105.7 | | |
| | 去勢 | 11,059 | 104.7 | 6,091 | 104.7 | | |
| | 雄 | 3 | 75.0 | 1.0 | 50.0 | | |
| その他の牛計 | | 67 | 9.8 | 29 | 9.2 | | |
| その他の牛雌 | | 29 | 76.3 | 9 | 54.1 | | |
| その他の牛去勢 | | 23 | 3.6 | 13 | 4.4 | | |
| その他の牛雄 | | 15 | 150.0 | 7 | 151.2 | | |
| 子牛 | | 424 | 95.3 | 48 | 99.8 | | |
| 馬 | | 786 | 112.1 | 341 | 109.4 | | |

*22年1月分調査より「乳牛」は乳用種の牛、「交雑牛」は乳牛と和牛、乳牛と外国種の交雑種として分離した。

枝肉の卸売価格

| 区分 | 東京市場 | | 大阪市場 | | |
|-------|------|-------|--------|-------|--------|
| | 価格 | 前年同月比 | 価格 | 前年同月比 | |
| 和牛去勢 | A5 | 2,410 | 101.3% | 2,356 | 102.3% |
| | A4 | 2,101 | 105.7% | 2,056 | 111.9% |
| | A3 | 1,980 | 108.2% | 1,886 | 106.6% |
| | A2 | 1,671 | 103.3% | 1,566 | 120.5% |
| 交雑種去勢 | B3 | 1,545 | 102.3% | 1,609 | 108.1% |
| | B2 | 1,423 | 105.8% | 1,449 | 112.8% |
| 乳牛去勢 | B3 | - | - | - | - |
| | B2 | 1,201 | 118.4% | 1,255 | 126.9% |

豚の枝肉取引頭数および卸売価格(極上・上規格)

| 区分 | 頭数 | 前年同月比 | 価格 | 前年同月比 |
|--------|--------|-------|-----|-------|
| 主要卸市場計 | 71,129 | 103.9 | 764 | 106.0 |
| うち東京 | 5,639 | 105.1 | 795 | 105.3 |
| 大阪 | 318 | 107.4 | 763 | 94.1 |

プリマハムの第1四半期決算は増収減益、売上高1158億円

プリマハムは7月31日、2026年3月期第1四半期の連結業績を発表。売上高は、バンダー事業の減収はあるものの、ハム・ソーセージ、加工食品および食肉の販売数量増加により、1158億900万円(前年同期比2・6%増)と前年同期から増収となった。一方、営業利益は、バンダー事業減益の影響により、25億2900万円(24・4%減)と減少し、経常利益も、営業利益減益の影響から27億5100万円(24・6%減)。親会社株主に帰属する四半期純利益は、税金費用

および非支配株主損益の減少はあるものの、経常利益減益の影響から17億9千万円(18・8%減)となった。

セグメント別にみると、加工食品事業部門の売上高は、バンダー事業減益の影響から767億5千万円(0・8%減)、セグメント利益21億9600万円(30・7%減)。食肉事業部門の売上高は、食肉相場上昇の影響により441億2300万円(8・7%増)、セグメント利益は3億9600万円(80・8%増)となった。

主要カテゴリーが軒並み減少—6月分の食肉加工品生産量

日本ハム・ソーセージ工業協同組合はこのほど、2025年6月の食肉加工品生産量を発表した。それによると、全体の生産量は4万633t(前年同月比3・0%減)とかがろうじて4万tを維持したが、引き続き前年同月を下回る結果となった。

単味品はハム類が8141t(8・5%減)、ベーコン類が6756t(6・3%減)で引き続き減少。プレス類は1849t(4・9%増)と増加基調を維持した。ソーセージ類は2万4019t(0・1%増)で前年よりわずかに増加となった。

6月、7月、11月、12月のハム類の生産量は年間でも大きなものとなり、中元・歳暮ギフト市場を占う指標にもなる。そういった意味で、今回のハムギフト中元市場は前年よりもさらに厳しいものとなったことがうかがえる。

ハム類は、大きな割合を占めるロースハムが5856t(10・5%減)と2桁の減少、その他ハムは910t(0・1%減)、ラックスハムも707t(2・5%減)と減少に転じ、ハム類全ての品目で前年同月を割り込んだ。ベーコン類はメインのバラベーコンが6179t(7・2%減)と減少したが、ショルダーベーコンは386t(4・6%増)と増加。その他ベーコンも189t(2・5%増)と増加したが、ベーコン類全体としては前年を下回った。

ソーセージ類はウイナーソーセージが1万7984t(1・1%増)と増加したことで全体は前年を上回った。その他ではフランクフルトソーセージが2582t(0・7%増)と微増ながら増加に転じたが、ポロニアソーセージは1267t(3・1%減)で前年を下回った。プレス類はチョップドハムが1526t(48・5%増)で大きく増加している。

[2025年6月の加工品生産量]

(単位：トン、%)

| 銘柄 | 生産数量 | 対前年同月比 | 2025年累計 | 対前年同期比 |
|--------------|----------|--------|-----------|--------|
| ロースハム | 5,856.3 | 89.5 | 29,864.7 | 90.1 |
| ボンレスハム | 531.8 | 96.2 | 2,678.9 | 98.3 |
| ラックスハム | 706.5 | 97.5 | 4,148.0 | 97.3 |
| その他ハム | 910.3 | 99.9 | 4,743.2 | 88.2 |
| ハム類計 | 8,140.5 | 91.5 | 42,099.0 | 91.0 |
| チョップドハム | 1,525.8 | 148.5 | 6,699.6 | 147.3 |
| プレス類計 | 1,849.2 | 104.9 | 8,138.0 | 100.0 |
| ベーコン | 6,178.5 | 92.8 | 37,373.1 | 90.8 |
| ショルダーベーコン | 385.9 | 104.6 | 2,248.1 | 101.7 |
| ベーコン類計 | 6,756.4 | 93.7 | 40,748.3 | 91.8 |
| ウイナーソーセージ | 17,984.4 | 101.1 | 110,004.8 | 99.1 |
| フランクフルトソーセージ | 2,581.8 | 100.7 | 15,052.3 | 95.8 |
| リオナソーセージ | 398.4 | 94.3 | 2,311.2 | 92.9 |
| ポロニアソーセージ | 1,267.4 | 96.9 | 6,651.4 | 95.3 |
| 無塩漬ソーセージ | 803.7 | 85.5 | 4,739.6 | 93.9 |
| その他ソーセージ | 416.1 | 105.6 | 2,216.1 | 82.3 |
| ソーセージ類計 | 24,019.4 | 100.1 | 144,165.8 | 97.9 |
| ポークソーセージ | 14,144.0 | 104.4 | 85,463.0 | 102.1 |
| 総合計 | 40,633.4 | 97.0 | 236,868.2 | 95.6 |
| ハンバーグ類 | 1,664.6 | 88.4 | 10,299.7 | 91.3 |
| やき豚 | 1,828.2 | 99.4 | 9,878.4 | 106.0 |
| その他 | 3,791.6 | 93.9 | 22,028.2 | 96.9 |

オンタリオコーンフェッドビーフの日本市場進出 10周年記念レセプション 大阪・関西万博のカナダ館にカーギル、プリマハム、近商ストア代表ら集う

カナダのブランド牛肉「オンタリオコーンフェッドビーフ(OCFB)」のマーケティングプロモーションを手がけるオンタリオ畜牛肥育家協会(OCFA)は7月29日、日本市場進出10周年を記念し、大阪・関西万博会場のカナダパビリオンで、同ブランドの振興に携わったカーギルジャパンの石井竜男社長、プリマハムの千葉尚登社長、近商ストアの上田泰嗣社長をはじめとする関係者多数を招いた記念レセプションを開催した。

下嶋大介市場開発アジア代表の司会で進行されたイベントの冒頭、OCFAのジョン・ベイカー・ブランドマーケティング・事業開発ディレクターが登壇。「誇りを持ってOCFBの生産に取り組む475軒の農家を代表し、本日来場いただいた全ての関係者の皆さまに感謝申し上げます」と出席者に謝辞を述べた後、「OCFBの日本市場販売におけるパートナーシップの歴史は、大阪の近商ストアに初めて販売・導入された2015年にさかのぼる。日本市場で成功するには、サプライチェーンとの献身的なパートナーシップの構築と、より大規模で世界的に認知されている競合他社の商品と明確に差別化するための、たゆまぬブランディング努力が不可欠。私たちは、プリマハムおよびカーギルの加工施設と提携することにより、日本の消費者の皆さまに供給するために必要な安定的な製造体制が得られている」

「OCFBの品質保証プログラムは最高水準の動物愛護、動物福祉、食品の安全性、自然環境を規定している。カナダのオンタリオ州は高品質のとうもろこしが豊富に生産されることで知られている。とうもろこしはエネルギーが高く、高レベルの天然糖とでんぷんを含むため、牛にとって最適な飼料。この、高品質なとうもろこし飼料のおかげでOCFBは、一貫した素晴らしい味わいとなり、日本の消費者が好む味わいに仕上がっている。引き続き、皆さまとさらなる10年間のパートナーシップが継続できることを楽しみにしている」とあいさつを行った。

続いて、大阪・関西万博カナダパビリオンのローリー・ピーター館長が「カナダパビリオンのテーマである“リジェネレーション(再生)”は、未来に向けた



持続可能性を大切にしながら、ルーツに立ち返ってより良いものを築いていこうという思いを込めている。この“再生の精神”を体現しているのは、まさに日本でのオンタリオコーンフェッドビーフの成功ではないか。この10年間、オンタリオ州の生産農家と日本の生産者やシェフ、輸入事業者と消費者の間には強い信頼関係が築かれてきた。それは単なる貿易にとどまらず、信頼と品質・共通の価値観に基づくカナダと日本の友情の証しだ。このような素晴らしい節目をカナダパビリオンで皆さまとお祝いできることを光栄に思う」

カナダ大使館のルイ・ピエール・エモン公使は「日本とカナダは、共通の価値観と深い政治的・経済的・文化的な絆に基づいた強固な関係を築いている。私たちは自由で開かれたルールと科学に基づいた国際貿易体制を守るために、この不確実な時代においても、日本の食糧安全保障にとって不可欠な信頼できるパートナーであり続ける。農業分野における両国のパートナーシップを紹介すると、日本はカナダにとって、農産物・水産物の輸出先として世界第3位の重要な市場。24年には、日本への農林水産物の輸出額は49億カナダドルに達した。そのうち、3億7千万カナダドルが牛肉および牛肉製品だ。また、日本の農水省の調査によると、日本の1日のカロリー数量の10%がカナダ産品に由来しているようだ。今日の会が、カナダと日本の絆をさらに深め、皆さんの成功につながることを祈念する」と、それぞれの立場から祝辞を述べた。(連載続く)

「おいしい」笑顔は毎日を明るくする一丸大食品が秋季新商品発表会見③

丸大食品が7月25日に開催した秋季新商品発表会での、調理加工部門の商品の詳細説明は次の通り。

〔スンドゥブ〕スンドゥブシリーズは「スンドゥブの素」カテゴリーで17年連続売り上げナンバー1となっている。今回は同シリーズから「にんにくスンドゥブ」を新発売する。男女問わず人気の高い「にんにく」は、直近では外食や中食でも多数商品化されている。トレンド感のある味で、既存顧客層だけでなく、新規顧客の獲得を図っていく。また、今年も残暑が長引くことが想定されることから、スタミナメニューとしての訴求やパッケージ裏面で野菜盛りレシピを掲載していることから「8月31日(やさいの日)」の催事との連動などのアプローチを図っていく。

〔韓国列伝〕韓国の人気料理であるカムジャタンを日本向けにアレンジした「旨辛豚じゃが」を新たに発売する。本場のカムジャタンは豚の背骨や首骨を長時間煮込み、じゃがいもや野菜が入ったピリ辛料理で、厚切りの豚肉を使用する。今回の新商品は分かりやすく、手に取りやすい商品名で、薄切りの豚バラ肉とじゃがいもだけで簡単に調理できるものとなっており、トライアル層の増加を図る。商品にはとうがらしやにんにく、ごま油などを混ぜ合わせた、韓国で親しまれている辛味調味料「タデギ」を使用。自社工場で製造した自家製のスパイスで、香り高い風味と深みのあるコ

クが特長となっている。

〔ささっと旨麺〕チルドラーメン市場は年々増加傾向にあり、特



に昨今では米の高騰でさらに注目されるカテゴリーとなっている。この市場に向けて投入する新商品は、現状の売り場にはない「酸辣湯」「麻辣湯」というトレンド感のあるメニューにすることで他社商品との差別化を図っている。「ささっと旨麺」シリーズは温めて麺にかけるだけで、簡単に専門店の味が楽しめるシリーズとなっている。「酸辣湯麺の素」は酸味のまろやかな黒酢を使用し、ふわとろの卵入りのスープ。「麻辣湯麺の素」は花椒(ホワジャオ)のしびれる辛さとうがらしの辛味が効いたスープとなっている。

〔おうちでトルティーヤ〕トルティーヤは2025年トレンドグルメにも選出され、注目度の高いメニューとなっている。「おうちでトルティーヤ」はとうもろこし粉を使用したコーンフラワーを配合しており、本場メキシコのトルティーヤに近い本格的な生地となっている。パッケージ裏面にはアレンジレシピも紹介し、ハム・ソーセージなどと連動した売り場展開も可能となっている。(連載終わり)

MLA が万博会場のオーストラリアパビリオンで一般来場者向けにオージービーフ・ラムを試食提供

MLA豪州食肉家畜生産者事業団(トラヴィス・ブrawn駐日代表)は7月27~30日、大阪・関西万博会場内のオーストラリアパビリオンステージ前で、一般来場者を対象にオージー・ビーフおよびオージー・ラムの無料試食イベントを開催した。

MLAはオーストラリアパビリオンの正式スポンサーを務めており、その一環として同イベントを実施。5月から毎月開催しており、今回が3回目となる。

会は午前中と夕方の2部制で行われ、オージー・ビーフ&ラムのアンバサダーがパビリオン前のステージ会場でステーキ肉などを実際に焼いて提供。初日

と2日目はオージービーフ・マイトの今井真実さんが「オージー・ビーフステーキ濃厚HAKKO梅ソース」、3日目と4日目はラムバサダーの石井秀代さんが「ラムの冷しゃぶ」のライブクッキングデモンストレーションを披露した後、各回約600食分(1日約1200食)が来場者に振る舞われた。初日、2日目に振る舞われた牛肉は「パステチャーフェッドビーフ」と呼ばれる、オージービーフの中でも、えりすぐ



りの牧草で育ったプレミアムラインのリブローズを使用。「牧草で育ち、栄養価が高い赤身肉」というオーギービーフの長所を維持しながらも、グレインフェッドビーフのような濃厚な味わいが特長で、来場者からも

「軟らかくて、すごくおいしい」という声が多数上がっていた。MLAでは、8月20、21日にも万博会場で同様のイベント開催を予定する。

大阪市場で第46回信州和牛枝共を開催 殖生ミートパッカーが最優秀賞牛を購入

JA全農長野・JA長野県信州肉牛生産販売協議会は7月29日、大阪市中央卸売市場南港市場で第46回信州和牛県内産枝肉共励会を開催。県内から厳選された黒毛和牛35頭(雌12頭、去勢23頭)の枝肉がそろった中、全農長野三岳牧場の出品牛が最優秀賞の栄冠に輝いた。

出品枝肉35頭のうち5等級は34頭と高品質牛が揃った。全頭が「信州プレミアム牛」の規格基準を満たしており、BMSNo.10以上の枝肉が26頭を占めるなど、非常にハイレベルな共励会となった。その中で栄えある最優秀賞に輝いた去勢牛の枝肉は、父が「勝乃幸」、2代祖「安福久」、3代祖「北国7の8」の血統で枝肉重量は588・4kg。ロース芯面積が120cm²、バラ厚12・2cmと堂々たる^{たく}体軀の枝肉であり、A5等級でBMSNo.12に格付された。

また、競りでは旧盆商戦に向けて上質な枝肉を手当てしようと、買参者による積極的な購買が見受けられ、最優秀賞牛はキロ当たり3700円で殖生ミート

パッカー(株)が買収した。

JA全農長野畜産酪農部の井出和士部長は「生産農家の皆さん



の日頃の研さんにより、共例会らしい高品質な枝肉がそろっていたと思う。買参者の方々にも高値で購買いただきありがたい。良い牛は一定の需要がある。取り巻く販売状況は厳しいが、全農としても引き続き生産者をサポートしていきたい」と総括した。

最優秀賞牛以外の入賞牛出品者は次のとおり。優秀賞1席 中澤秀一(2851円、購買者=殖生ミートパッカー)▽優秀賞2席(株)夢ファームみなみ信州高森農場(3千円、NEXUS MEAT)▽優良賞 竹淵洋平(2651円、吉尾章一)、吉川秀之(2800円、立石食品)

【ブローラー市中現物相場】 ブラジル産モモ正肉、カット物共にやや上げ

◇国産物 生鮮モモはやや軟調な展開。日経加重平均の東京相場で800円を下回っているものの、旧盆中は工場の稼働が少なくなることで物量がタイトになり、家庭での調理の機会が増えることで、やや値を上げるか。生鮮ムネは560円台で高止まりしているが、やはり旧盆中、物量がタイトになることでもう一段高もあり得る。冷凍物はおおむねもちあい。

◇輸入物 ブラジル産はモモ正肉、カット物共にやや値を上げた。輸入豚肉の入荷増などもあり、国内の庫腹

確保のためブラジル産鶏肉を売る動きがあったが、これが7月中旬にほぼ収束したことで値が戻り始めた。タイ産はおおむねもちあい。

ブローラー現物相場 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 |

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 | 410~430 |
| ブラジル産モモ角切り | 440~460 |
| 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 |

【関東の輸入豚肉現物相場】Cは需給締まる、Fは引き合い弱い

[フローズン] 豚しゃぶなどに向けてベリーなどの解凍スライス商材の提案も散見されるが、全体的な引き合いはそれほど強くはなく、一部では荷余り感もみられる。厳しい猛暑で外出を控えるケースも多く、外食需要なども伸び悩んでいる。

[チルド] 記録的な枝肉の高値が続いていた国産相場だが、前週は全国的に急落し、直近では平年並みの価格で推移している。とはいえ、出荷頭数が大きく増えているわけではなく、今後も厳しい暑さが継続する見通し。輸入物への代替需要は引き続き堅調だ。引き続きスソ物からロイン系まで全体的に引き合いは強い一方、在庫水準は高くないだけに締まった需給が継続している。

【輸入豚肉現物相場】(関東仲間冷蔵庫渡し)

| | | 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 | 940中心 | → |
| カタロース | | 880中心 | → | |
| チルド | 米国産 | ロイン(F L O N) | 770中心 | ↗ |
| | | C Cロイン | 770中心 | ↗ |
| | | テンダーロイン | 1,080中心 | ↗ |
| | | 山付ベリー | 1,250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 | 1,200中心 | ↗ |

【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物鈍る

連日酷暑が続く中、供給頭数自体は劇的に増えているわけではなく、肉豚の生育環境なども依然として厳しい。枝肉価格は上物900円をはるかに上回る記録的な高値で推移してきたが、前週は急落。一気に200円近く下げた。引き続きバラなどには引き合いがみられるが、ロインなどの荷動きは鈍く、スソ物も鈍化している。

フローズンも学校給食が止まっていることもあり、ウデやモモといったアイテムには一服感

がみられ、荷動きは鈍っている。一方、夏休みのイベント需要などでスペアリブなどの荷動きはまずまず。

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 | 850~900 | ウデ | 760~800 |
| ロース | 1,050~1,080 | ロース | 940~980 |
| バラ | 1,100~1,200 | バラ | 980~1,000 |
| モモ | 820~870 | モモ | 760~800 |
| ヒレ | 1,000~1,050 | ヒレ | 930~970 |

【河内鴨】のツムラ本店が万博で解体ショーを実演、会場で“鴨すき”販売も

鴨肉生産・卸のツムラ本店(大阪府松原市)は7月28日、大阪・関西万博会場のEXPOメッセ「WASSE」で開催された「LOCAL JAPAN展」のステージイベントで、同社が生産する「河内鴨」の解体ショーを実施。また、松原市のブースで河内鴨を用いた“鴨すき”を販売したほか、「河内鴨のアヒージョ」「大阪 鴨すき焼き」の缶詰販売を行った。

同イベントは、「“地域の魅力発見ツアー～大阪43市町村の見どころ～”をテーマに、万博内のWASSE会場で各都市の魅力を発信する物産展。各



市町村は地域を代表する企業の商品や、特産品などの紹介を行い、多数の来場者が訪れた。

特設ステージで28日に開催された河内鴨の解体ショーでは、ツムラ本店の津村佳彦社長と次男の重彦さん(写真)が親子で解体実演を披露。津村社長が大阪・河内鴨の歴史と、餌や肥育日数などに強いこだわりを持って生産していることを解説しながら、重彦さんが手際良く鴨を部位別にカットングしていくパフォーマンスが行われた。

重彦さんは「(家業として)155年続いてきた中で、大阪の鴨生産者は1社だけになっているが、技術だけは常に成長・進化していくことが必要。今後も、他の畜産農家や農産物の生産者と共においしいものを作って、頑張っていきたい」と話し、来場者からは「全

て手作業で行われているのか」「下処理の工夫などは何かしているのか」など、活発な質疑応答が行われ、盛況を博した。



【輸入牛現物相場】 チルドは高級部位が品薄傾向、フローズンはスソ物が逼迫

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。また、高価格帯部位は現地買い付けを抑制している影響で市中在庫が逼迫^{ひっばく}しており、キューブロールなどは企業によって価格差がある。一方、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みられる。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。相場高であることから、65CLを60CLあるいは55CLに、85CLを75CLに、といった具合に赤身率を下げ、より安価な部位を求める動きもあるが、市中在庫が潤沢といえず、新規顧客への対応が難しい。米国产フローズンは全体的に動きが鈍いものの、投げ売りもみられないことから相場は下げ止まっている。末端の荷動きも冷え込んでいるため、消費が上向くか産地価格が変動しない限り、当面は現状の相場を続けるか。

【輸入牛肉現物相場】

円/キロ

| | | グラス | ショートグレイ |
|------|-----------|---------------|---------------|
| 豪州産C | トップサイド | 1,320 ~ 1,380 | 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 | 1,300 ~ 1,350 | 1,320 ~ 1,400 |
| | ポイント | 1,250 ~ 1,350 | 1,330 ~ 1,450 |
| | ナーベル | 1,050 ~ 1,150 | 1,100 ~ 1,200 |
| | ランプ | 1,600 ~ 1,650 | 1,650 ~ 1,950 |
| | クロッド | 1,250 ~ 1,400 | 1,350 ~ 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 | 1,340 ~ 1,500 | 1,450 ~ 1,600 |
| | キューブロール | 2,900 ~ 3,500 | 3,700 ~ 4,600 |
| F | ストリップロイン | 2,300 ~ 2,400 | 2,450 ~ 2,700 |
| | テンダーロイン | 4,000 ~ 4,400 | 4,700 ~ 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 | - | - |
| F | 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 |

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 7月31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 63頭 | 高値 | 2,863 | 2,253 | 2,158 | - | - |
| | | 安値 | 2,182 | 2,057 | 1,891 | - | - |
| | | 平均 | 2,415 | 2,159 | 2,067 | - | - |
| | | 頭数 | 39 | 18 | 6 | - | - |
| | 雌 B 1頭 | 高値 | - | - | - | - | - |
| | | 安値 | - | - | - | - | - |
| | | 平均 | - | 2,048 | - | - | - |
| | | 頭数 | - | 1 | - | - | - |
| | 去 A 184頭 | 高値 | 3,157 | 2,323 | 2,213 | - | - |
| | | 安値 | 2,054 | 2,003 | 1,965 | - | - |
| | | 平均 | 2,442 | 2,183 | 2,081 | - | - |
| | | 頭数 | 142 | 32 | 10 | - | - |
| 去 B -頭 | 高値 | - | - | - | - | - | |
| | 安値 | - | - | - | - | - | |
| | 平均 | - | - | - | - | - | |
| | 頭数 | - | - | - | - | - | |
| 乳牛 | 雌 B 2頭 | 平均 | - | - | - | 1,147 | |
| | 雌 C -頭 | 平均 | - | - | - | - | |
| | 去 B 2頭 | 平均 | - | - | - | 1,216 | |
| | 去 C -頭 | 平均 | - | - | - | - | |
| 交雑牛 | 雌 B 28頭 | 平均 | 1,894 | 1,786 | 1,646 | 1,521 | |
| | | 頭数 | 1 | 6 | 15 | 6 | |
| | 雌 C -頭 | 平均 | - | - | - | - | |
| | | 頭数 | - | - | - | - | |
| | 去 B 27頭 | 平均 | 1,982 | 1,795 | 1,735 | 1,640 | |
| 頭数 | | 2 | 6 | 14 | 5 | | |
| 去 C 1頭 | 平均 | - | - | 1,674 | - | | |
| | 頭数 | - | - | 1 | - | | |

| | 牛 | 豚 | 搬入牛 | 搬入豚 | | その他 |
|----------|------------|------------|------------|------|-----|-----|
| と畜 売買 | 334 394 | 864 837 | - 267.0 | (競り) | (対) | |
| | | | | - | 9 | 56 |

| ◇牛搬入 | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
|------|---|-------|-------|-------|-------|-------|
| 和 雌 | A | 2,344 | 2,046 | 1,582 | 1,518 | - |
| | B | - | - | 1,489 | 1,301 | 1,215 |
| 和 去 | A | 2,357 | 2,179 | - | - | - |
| | B | - | - | - | - | - |
| 乳 雌 | B | - | - | - | 1,096 | 1,068 |
| | C | - | - | - | 1,088 | 1,051 |
| 乳 去 | B | - | - | - | - | - |
| | C | - | - | - | - | - |
| 交 雌 | B | - | 1,849 | 1,673 | 1,562 | - |
| | C | - | - | 1,682 | 1,542 | - |
| 交 去 | B | 1,919 | 1,773 | 1,726 | 1,563 | - |
| | C | - | - | 1,519 | - | - |

| ◇豚 | | [極上] | [上] | [中] | [並] | [等外] |
|----------|----|------|--------|--------|--------|-------|
| 生体 | 高値 | 863 | 982 | 863 | 816 | 725 |
| | 安値 | 782 | 713 | 652 | 497 | 162 |
| | 平均 | 811 | 755 | 713 | 686 | 531 |
| | 頭数 | (3) | (264) | (372) | (126) | (72) |
| 搬入 競り | 高値 | - | - | - | - | - |
| | 安値 | - | - | - | - | - |
| | 平均 | - | - | - | - | - |
| | 頭数 | (-) | (-) | (-) | (-) | (-) |
| 搬入 対 | 高値 | - | - | - | 513 | 578 |
| | 安値 | - | - | - | 513 | 578 |
| | 平均 | - | - | - | 513 | 578 |
| | 頭数 | (-) | (-) | (-) | (2) | (7) |

[大阪食肉卸売市場] 7月31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 | 2,348 | 2,104 | 1,839 | - | - |
| (頭数) | (10) | (10) | (2) | (-) | (-) |
| B | - | 1,891 | - | - | - |
| (頭数) | (-) | (2) | (1) | (-) | (-) |
| 和 去 A | 2,374 | 2,062 | - | - | - |
| (頭数) | (13) | (5) | (-) | (-) | (-) |
| B | 2,189 | - | - | - | - |
| (頭数) | (1) | (-) | (-) | (-) | (-) |
| 乳 去 B | - | - | - | - | - |
| 交雑雌 B | - | 1,802 | 1,688 | 1,620 | - |
| C | - | 1,719 | 1,596 | 1,483 | - |
| 交雑去 B | - | 1,930 | 1,719 | 1,494 | - |
| C | - | - | 1,617 | - | - |
| 豚 | - | 768 | 784 | 673 | 512 |

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

| | 7月31日 | 7月30日 | (7月累計) |
|------|--------|--------|-----------|
| 豚 | 60,800 | 56,700 | 1,294,100 |
| 成牛計 | 4,110 | 4,690 | 94,800 |
| 和牛雌 | 940 | 1,200 | 24,170 |
| 和牛去勢 | 1,240 | 1,280 | 26,370 |
| 乳牛雌 | 880 | 730 | 13,950 |
| 乳牛去勢 | 410 | 360 | 9,390 |
| 交雑雌 | 280 | 540 | 9,610 |
| 交雑去 | 360 | 570 | 11,110 |

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 7月31日

| | 1,678円 | (前日 1,660円) |
|----|--------|-------------|
| 東京 | | |
| 大阪 | 1,604円 | (前日 -円) |

[豚・全農建値] 7月31日

| 上 | 中 | 取引頭数 | 市況 |
|------|------|------|-------|
| 743円 | 712円 | 978頭 | 強もちあい |

| | | | | |
|----------|-----------------|----------------|------------|------------|
| と畜 売買 | 牛 92頭 牛 112頭 | 豚 46頭 豚 50頭 | 牛概況 豚概況 | もちあい 軟調 |
|----------|-----------------|----------------|------------|------------|

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31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] | 788 (810) | - (-) | - | - | 下押し |
| 仙台 [中] | 741 (-) | 688 (-) | 310 | 33 | 反発 |
| 栃木 [地] | 678 (660) | 662 (621) | 1,626 | 125 | 急伸 |
| 茨城 [地] | 755 (734) | 706 (690) | 818 | 659 | 続伸 |
| 群馬 [地] | 740 (735) | 641 (629) | 1,620 | 261 | 小幅高 |
| さいたま [中] | 727 (725) | 709 (704) | 171 | 174 | もちあい |
| 東京 [中] | 755 (751) | 713 (710) | 864 | 837 | しっかり |
| 横浜 [中] | 747 (744) | 716 (697) | 645 | 639 | もちあい |
| 山梨 [地] | 790 (736) | 742 (686) | 175 | 147 | 反発 |
| 浜松 [地] | - (-) | - (-) | - | - | 競り休止 |
| 名古屋 [中] | 746 (729) | 704 (700) | 715 | 131 | 反発 |
| 京都 [中] | 807 (-) | 750 (-) | 32 | 98 | もちあい |
| 大阪 [中] | 768 (780) | 784 (798) | 46 | 25 | 軟調 |
| 神戸 [中] | 777 (-) | 779 (-) | 48 | 125 | - |
| 岡山 [地] | 693 (613) | 642 (554) | 299 | 324 | 暴騰 |
| 広島 [中] | - (762) | - (762) | 279 | 31 | - |
| 福岡 [中] | 762 (773) | 717 (737) | 555 | 147 | 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24日～7月30日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,546,202 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 | 1,404 | 1,553 | 1,396 | 75,982 |
| うで | 886 | 988 | 1,043 | 969 | 111,424 |
| ロース | 1,239 | 1,375 | 1,551 | 1,403 | 127,522 |
| ばら | 1,404 | 1,499 | 1,591 | 1,493 | 136,426 |
| もも | 853 | 881 | 958 | 889 | 134,602 |
| ヒレ | 1,134 | 1,264 | 1,483 | 1,332 | 20,239 |
| セット | 1,115 | 1,187 | 1,310 | 1,189 | 940,007 |

◇近畿圏 総重量 667,129 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 | 1,520 | 1,598 | 1,510 | 51,315 |
| うで | 864 | 896 | 939 | 904 | 112,337 |
| ロース | 1,339 | 1,440 | 1,464 | 1,428 | 94,997 |
| ばら | 1,388 | 1,453 | 1,502 | 1,449 | 106,046 |
| もも | 855 | 918 | 1,015 | 923 | 141,057 |
| ヒレ | 1,350 | 1,436 | 1,513 | 1,443 | 9,413 |
| セット | 1,139 | 1,225 | 1,339 | 1,243 | 151,964 |

[食鳥正肉日経相場] 7月30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 | 731 | 791 | 1,030 | 4 |
| ムネ | 499 | 537 | 634 | 3 |

[農水省統計情報部食鳥市況] 7月29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 | 1,070 | 777 | 550 | 600 | 650 |
| 安値 | 700 | 516 | 290 | 360 | 350 |
| 平均 | 809 | 579 | - | - | - |

※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 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