

令和7年
2025年

7月9日
水曜日

第11750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



▶ 需要に応じた牛肉の供給を、持続可能性の確保
—食肉鶏卵課・伊藤大介課長にきく①— …… P2~3

▶ 《PR》EU農業食品分野ビジネス使節団来日、食肉
団体関係者にきく①ポーランド牛肉協会 イェジ・ヴィエ
ルズビツキ会長 …… P4

▶ 家禽疾病小委、飼養衛生管理基準の改正など議論
—農水省— …… P5

▶ 日本ハムが中華名菜シリーズから「中華みそ炒め」を
新発売 …… P5

▶ 5月の豚肉輸出は、前年同月比28.0%増、輸出額も
増 …… P6

▶ [役員人事]ニチレイ(6月25日付) …… P6

▶ [役員人事]ニチレイフレッシュ(6月16日付)・P6~7

▶ [役員人事]日清丸紅飼料(6月27日付) …… P7

▶ ステーキの「あさくま」、新業態はカレー専門店 … P7

▶ ピザハットが「本格!肉ピザ」2種を新発売、牛ステーキ
や黒豚使用 …… P7

▶ [資料]日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛
肉〉 …… P8

▶ [資料]2025年5月分の食肉輸入通関実績① … P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]8日 …… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]8日 …… P11

注目のヘッドライン

需要に応じた牛肉の供給を、持続可能性
の確保—食肉鶏卵課・伊藤大介課長にき
く①

…詳細はP2~3

EU 農業食品分野ビジネス使節団来日、
食肉団体関係者にきく①

…詳細はP4

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



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



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

需要に応じた牛肉の供給を、持続可能性の確保 —食肉鶏卵課・伊藤大介課長にきく①

2025年4月に策定された「新たな酪農及び肉用牛生産の近代化を図るための基本方針」(酪肉近)では、国内の人口減少などの課題に対し、国内外の需要を的確に捉え、消費者ニーズに応えた多様な肉用牛生産および流通、また、輸出への取り組みが重要であることを示している。こうした中、「現場主義」で畜産行政に向き合う農林水産省畜産局食肉鶏卵課の伊藤大介課長に、牛肉において多様化する消費者ニーズに対する受け止め、和牛肉の消費拡大に向けた取り組みや課題などについて話をきいた。

—25年4月、酪肉近が発表されました。これについての受け止めをおきかせください。

前回の酪肉近の策定後、新型コロナウイルス感染症の感染拡大と、それに伴う食肉の需要の減退、物価高に伴う資材費の高騰、枝肉価格・子牛価格の低下など、畜産・食肉を巡っては多くの苦難を経験し、激動の5年間だった。また、農政を巡る大きな動きとして、食料・農業・農村基本法が25年ぶりに法改正された。その中では「食料の安全保障の確保」が基本理念に位置付けられるなど、「持続可能性の確保」が一つのテーマとなっている。

4月に策定された酪肉近では、肉用牛の生産や和牛肉の振興に関し、この5年の環境変化や今後の見通しを踏まえ、①需要に応じた生産を基本に国内の生産力の向上②将来に向かって供給の持続可能性の確保—といった考えがにじみ出た基本方針になっている。

需要に応じた牛肉の供給、多様化する消費者ニーズへの対応、国内の人口減少が不可避となる中での輸出拡大やインバウンド需要の取り込み、老朽化が進む食肉処理施設の再編・合理化など、時宜にかなった重要な政策課題が位置付けられた。

—酪肉近の中で、短期肥育や早期出荷などの推進が盛り込まれていますが、課題と今後の方向性について。

短期肥育・早期出荷で生産された牛肉については、多様な消費者ニーズに応えていくための一つの選択肢になり得るものと期待している。

ただし、牛肉は多種多様で消費者の求める味や好



みは、人それぞれ異なる中で、どれも素晴らしいこだわりの牛肉であると考えている点は、初めにお断りしておきたい。

その上で短期肥育・早期出荷について申し上げれば、現場での取り組みが徐々に始まっており、生産コストの削減という生産面でのプラスの効果が期待される。同時に、プロダクトアウトを進めても意味がない。実際に流通に携わる関係者、消費者の皆さまに選択していただかなければ意味がない。“流通や消費者に評価をいただけるか”という視点が大切。早期出荷・短期肥育の牛肉の評価については、まだ意見が分かれる中、関係者の間である程度取れんしていけるよう、流通事業者、消費者の理解醸成に国としても取り組んでいきたい。

—和牛肉の今後の相場の見通しや施策の方向性について。

取材時点での答えになるため、本記事が掲載されている時点で状況が変わっているかもしれないが、5月と比較すると、今年のA5・去勢の和牛卸売価格は2500円台の水準で推移し、前年の2400円台と比較すると若干上向いている。同時に、子牛価格についても4～5月は出荷頭数の減少や、引き合いの強さなどにより、平均で67万円前後と高い水準で推移している。

このように若干明るい兆しがみられる一方で、物価高騰の中、食料品価格に対する消費者の反応をみると、依然厳しいものがある。和牛肉については、数年にわたる物価高の影響で生活防衛意識が高まり、需要が弱まっている。

現在、事業者の皆さまに協力をいただきながら、需要喚起につながる対策を講じているところだが、和牛肉が消費者の皆さまに選択していただけるよう、引き続き国内外の需要拡大にしっかりと取り組んでいきたい。

また、将来を見据え、国内の生産・供給基盤の確立を図っていくことも、われわれの大切な仕事である。特に和牛の場合、子牛を生産し、出荷するまでに3〜4年がかかる。子牛の生産時と肥育牛の出荷時で、想定していたものと社会経済情勢が異なるといった状況も十分考えられる。

生産や供給の基盤が崩れることのないよう、生産者に対するセーフティーネットや時々の情勢に応じた需要開拓支援、将来に向けた設備投資への支援など、各般の政策を講じてサプライチェーンを強化していくことが重要。消費者への良質なタンパク質の安定供給と、生産・流通といった供給基盤の維持・確立という、二つの要素を両立させなければならない。生産・流通の関係者と消費者のかすがいになるよう、行政としてあるべき役割を果たしていきたい。

—和牛肉需要拡大緊急対策への思いや期待感など。

令和6年度補正予算で、和牛肉需要拡大緊急対策として170億円事業を措置した。ほぼ全ての採択が終わっている状況で、非常に人気のある事業としてスタートしている。今回の事業は、食肉事業者と小売事業者・ECサイトなどの実需者が連携し、工夫して販売促進に取り組む場合に奨励金を交付するスキームになっている。

この事業を活用し、「特定銘柄牛の産地フェアを組む」「年末に向けて和牛を使った贈答品の販売促進に取り組む」「得意先との商談が円滑に進み、新規顧客の獲得につながった」など、和牛肉の消費喚起につながるような明るい声もきこえ始めている。和牛肉の需要の喚起が図られるよう、引き続きしっかりと取り組んでいく。

—牛肉も和牛以外の交雑牛、乳牛などの需要が高まっている中で、農水省が目指すべき方向性について。

全ての食品にいえることだが、消費者に生産や流通の実情を知っていただけるよう、一定の理解を求め

つつ、ニーズに応えたものを供給していくことで持続的な生産につながる。

牛肉について申し上げれば、この1年間を振り返ると、為替相場の円安基調、米国産・豪州産牛肉の現地高などにより、輸入ビーフの価格がじわじわと上がった。

その一方で、消費者の節約志向が高まる中、国産は比較的値頃な乳用牛や交雑牛の引き合いが強く、スーパーなどでも多く並んだ。

今回の酪肉近でも酪農経営由来の値頃感のある国産牛肉の需要拡大を盛り込んだところであるが、節約志向の高まりを背景に、赤身の多い乳用牛や交雑牛の牛肉に対し、一定の消費者ニーズがあることが明らかになったと思う。酪農地帯において、こうした値頃感のある牛肉を生産していくことも大切だ。

その上で、和牛肉についても触れておきたい。牛肉の貿易自由化後、関係者の皆さまの長年にわたる並々ならぬ努力の結果、家畜改良を積み重ね、脂肪交雑の入った和牛肉は今や世界に類をみない、日本の誇るべきブランド商品となっている。輸出量も毎年増えているが、外国の観光客からも、和牛肉については高い評価をいただいている。

和牛肉は他の農林水産物と比較しても単価が高く、収益力がある。国内人口の減少が進行する中、輸出を通じ成長する海外需要を取り込み、収益の確保につなげていくことが大切だ。

サーロイン等の高級部位から、少し赤身のあるモモ・カタ・ウデ、さらにはバラなどさまざまな部位から成り立ち、それぞれの部位で特徴が異なる。和牛肉のこうした部位のバラエティーというのが総合的な評価につながっていると考えているが、国内向け、海外向けそれぞれだと、1頭の牛からあらゆる需要が見込める。

国内の消費者の皆さまにも、わが国の誇るべき和牛肉に親しんでいただく。同時に、輸出やインバウンド需要を通じて、海外からも品質の高い食材として評価していただける環境を作っていくことが大切だと思う。

需要拡大対策や輸出拡大対策など各般の施策を通じ、関係者の皆さまの販売環境を整えられるよう後押ししていきたい。(連載続く)

《PR》

EU 農業食品分野ビジネス使節団来日、食肉団体関係者にきく① ポーランド牛肉協会 イェジ・ヴィエルズビツキ会長

EUのクリストフ・ハンセン農業・食料担当欧州委員を団長とした、欧州各地の農業食品分野を代表する関係者からなるビジネス使節団がこのほど来日した。今回のミッションの主な目的は、2019年に発効した日・EU経済連携協定の枠組みの下で、農産・食料品の貿易のさらなる深化と強化を図ること。政府間での閣僚級会合を実施することに加え、農業食品分野における企業間の商談により、日欧の関係者間の連携をさらに強固にした。また、2025大阪・関西万博で開催されたEUのハイレベル政策イベントに参加。EUパビリオンを訪問し、加盟国の出展者の活動を応援しつつ、世界中から集まる来場者に向けてEUの農業食品分野をPRした。

本紙では使節団の中から食肉関係3団体に単独インタビューを実施。今回から3回に分けて掲載する。第1回はポーランド牛肉協会のイェジ・ヴィエルズビツキ会長(写真)。同協会はポーランド産牛肉生産者の利益を促進することをミッションとしており、関係者と協力してポーランド産牛肉の品質と持続可能性の向上にコミットし、製品が国際基準を満たすよう努めている。牛肉生産者は市場での地位を強化し、ポーランド産牛肉のグローバルな評価を高めている。

—協会の活動内容やポーランドの牛肉生産の特徴を教えてください。

当協会は20年間以上活動を行ってきており、牛肉生産者で組織されている団体だ。ポーランドの生産者が供給する高品質な牛肉について、加工業者と緊密に連携しながら品質に関するスキームを立ち上げるなど、さまざまな活動を行っている。この数年間においては、特にサステナブルな生産が重要になっているが、ポーランドでは家畜の健康、アニマルウェルフェア、さらに温室効果ガス排出量削減などに取り組んでいる。各国のサプライチェーンにおいて、消費者からそういった需要が高まっており、それに対してこういった活動を展開している。

ポーランドでは、一つの農場における肉牛の飼育頭数に制限が設けられており、大規模な生産者でなく、小中規模のたくさんの生産者が分散して牛を生



産していることが大きな特徴だ。また、肥育については小麦やとうもろこしなどの穀物飼料を給餌することで、芳醇でリッチな味わいの牛肉に仕上げている。欧州においても、フランスやアイルランドなどでは牧草肥育が中心だが、ポーランドの場合はそういった国々とは生産方法が少し異なる。もちろん、放牧もしているので、牛たちは牧草を自由に食べることができるが、その一方で小麦などを与えて肥育している。牧草肥育の可能性を維持しつつ、穀物肥育にも注目している。

ポーランドの牛の生産方法は、米国や豪州などの大規模な方法ではなく、どちらかといえば伝統的な方法を踏襲しており、むしろ日本の牛の生産方法に近いのではないかと考えている。

—ポーランド産牛肉の対日輸出の経緯や現状についてはいかがですか。

ポーランドは、EU加盟国の中でも日本向けの牛肉輸出の門戸を開いた最初の一つの国であり、当初は日本市場において、ポーランド産牛肉をこれほど早く受け入れていただいたことに驚いた。

日本市場では特に牛タン需要が強く、良い価格が付くため、ポーランドの牛肉生産者にとって魅力的だ。また、品質に対する評価が非常に厳しいが、そうした市場で受け入れていただいていることは大変うれしい。最近では日本市場において、ポーランド産牛肉のブランドを共通で立ち上げるための取り組みも協会で進めており、特にサステナブルな形で生産されていることは、強みになると考えている。(連載続く)

家禽疾病小委、飼養衛生管理基準の改正など議論—農水省

農水省はこのほど、第95回家禽疾病小委員愛を開催し、飼養衛生管理基準の改正、飼養衛生管理等指針の一部変更、特定家畜伝染病防疫指針の一部改正について議論した。

変更の方針案として、飼養衛生管理基準の改正では、対応計画の策定対象となる大規模所有者に対し、①ウインドウレス鶏舎の入り口部分への塵埃対策②分割管理の導入の検討③農場による防疫措置の実施体制(人員、資機材の準備)について対応計画に追記▷過去に複数の発生があった地域については他の地域より発生リスクが高く、家禽農場が密集する地域については連続発生リスクが高いと考えられるため、こうした地域を予め農水大臣が指定(大臣指定地域)し、当該地域に所在する農場に対し、消毒薬の備蓄等の準備や野鳥誘因防止対策の実施及び検討を追記▷分割管理(一つの農場を衛生管理区域や人・物・車両の動線を分けて複数の農場として管理すること)に取り組む場合は、家畜保健衛生所による確認・指導を受けるというルール明確化を追記▷比較的他の農場に疾病を伝播するリスクが低いと考えられる生産物の出荷がない非商用農場について、自らが飼養する家畜の感染予防および疾病の早期発見・早期通報に資する基本的な事項を項目とす

る新たな基準を設定する—などの方針案が示されている。

また、飼養衛生管理指導等指針の見直しでは、分割管理とは別に、同一経営内の複数農場間での人や物等の交差により、一つの農場で発生した場合に他の農場の家畜が疑似患畜として殺処分対象となることを避ける取り組みを行うよう追記するなど、特定家畜伝染病防疫指針の一部改正では、過去に複数事例発生しているなど発生およびまん延のリスクが高いと考えられるものとして農水大臣が指定した地域(大臣指定地域)においては、平時から地域一体となった発生予防対策を講じるよう記載▷平時からの家禽の所有者の取り組みを追記。特に大規模な家禽の所有者は分割管理の取り組みを検討するよう記載▷農水省は、発生に備えた措置として、都道府県が防疫作業に係る民間事業者を活用できるよう、あらかじめリストアップ化するよう記載▷都道府県は民間事業者を活用し自ら対応可能な動員計画を作成するよう記載▷大臣指定地域において、都道府県の発生に備えた取り組みとして、発生時に塵埃対策や緊急消毒等の追加措置を迅速に行えるよう指導することを記載—などが変更の方針案となっている。

日本ハムが中華名菜シリーズから「中華みそ炒め」を新発売

日本ハムは、中華名菜シリーズから1日、冷蔵庫の余った野菜を一扫するのに最適な、簡単“家中華”「中華名菜 なかなかの辛さ 中華みそ炒め」を期間限定で発売した。

「中華名菜 なかなかの辛さ 中華みそ炒め」は、つつい冷蔵庫に余りがちな野菜を使って一緒に炒めるだけで、パンチの効いた“うま辛みそ味の逸品中華”を簡単に作ることができる。

ソースの豆板醬とうばんじやんとにんにくが香るみそダレが夏の食欲を刺激し、豚肉やたけのこの具材が程良い満足感と辛さの中にうまみをもたらす。さらに別添のラー油で辛さの調整が可能のため、子どものいる家庭でも



安心して楽しめる。好みの辛さマシマシが、夏にぴったりの季節感を食卓に彩る商品となっている。

5月の豚肉輸出は、前年同月比28・0%増、輸出額も増

財務省貿易統計による5月の国産豚肉輸出量は120t(前年同月比28・0%増)と前年同月で増加した。前月比でも24・3%増加した。輸出先は合計5カ国・地域で、地域別にみると香港が最も多く、合計95t(67・1%増)。次いでシンガポール、マカオ、タイ、ベトナムとなった。輸出額は合計1億6506万円(29・

9%増)となった。キロ当たり輸出単価は1371円。

一方、鶏肉・鶏くず肉などは、合計471t(42・8%増)。輸出先では香港が最も多く370t、次いでベトナムが99tで、香港への輸出分のうちモモ肉、ムネ肉は32t(36・8%減)となった。キロ当たり輸出単価は243円。

	香港		ベトナム	シンガポール	マカオ	タイ	その他国	合計
	冷蔵	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍		
2024年8月	985	65,468	155	19,695	4,620	4,568		95,491
9月	2,455	60,136		12,138	5,295	872	1,829	82,725
10月	919	95,797	134	24,291	670			121,811
11月	762	92,224	138	13,372		201	113	106,810
12月	3,452	121,446		39,170	2,816	401	214	167,499
2025年1月	824	72,063		10,656	462	307		84,312
2月	2,257	92,099		35,337	2,802	5,050		137,545
3月	1,169	103,660		30,596	6,923	612		142,960
4月	2,929	64,821		21,987	2,024	5,063		96,824
5月	1,032	94,012	372	19,528	4,303	1,137		120,384
前年同月比	61.3%	170.3%	-	112.1%	26.7%	31.2%	-	128.0%
2024年計	17,974	871,194	427	351,461	37,311	21,471	3,115	1,300,698
前年同期比	119.1%	142.6%	-	65.3%	75.4%	110.3%	-	112.3%

【役員人事】ニチレイ(6月25日付)

ニチレイが6月25日に開催された第107回定時株主総会および取締役会において、新役員が選任され就任した。新役員体制は次の通り。

代表取締役社長 大櫛頭也▷取締役上席執行役員 竹永雅彦(㈱ニチレイフーズ代表取締役社長)、田邊弥(㈱ニチレイフレッシュ代表取締役社長)、鈴木健二(コーポレートマネジメント本部長 経理部・財務部・広報IR部・人財開発部・法務部・経営監査部・品質保証部・不動産事業管掌)、高久祐一(戦略本部長情報戦略部・サステナビリティ戦

略部・新価値創造部・ダイバーシティ推進管掌 経営企画部長)、嶋本和訓(㈱ニチレイロジグループ本社代表取締役社長)▷社外取締役 鍋嶋麻奈、濱逸夫、濱島健爾、吉丸由紀子、山口裕視▷常勤監査役 片渕哲郎、柳沢健二(新任)▷社外監査役 齊藤雄彦、加藤孝明、松島浩道▷上席執行役員 横井英夫(㈱ニチレイバイオサイエンス代表取締役社長)▷執行役員 奥河卓司(品質保証部長)、坂口讓司(情報戦略部長)、片岡恵美(総務部・人事企画管掌 ダイバーシティ推進部長)

【役員人事】ニチレイフレッシュ(6月16日付)

ニチレイフレッシュは6月16日付で役員の異動を行った。新役員体制は次の通り。

【取締役】代表取締役社長 田邊弥(㈱ニチレイ取締役上席執行役員兼任)▷取締役 澤崎元、吉

原隆之、七澤正市、大櫛頭也(㈱ニチレイ代表取締役社長兼任)

【監査役】常勤監査役 秋元健夫(新任)▷監査役 吉野俊樹

【執行役員】常務執行役員 澤崎元(営業流通本部長兼物流企画部長)、吉原隆之(調達生産本部長兼水産戦略部長兼国際戦略部長)▷執行役員 七澤正市(事業管理本部長兼事業改革推進部・品質

保証管掌 経営企画部長)、足達史郎(営業統括本部長兼東日本支社長)、富山勉(生産技術部長)、園田慎(人事部管掌 管理部長兼サステナビリティ推進部長)、森山洋行(畜産戦略部長)

【役員人事】日清丸紅飼料(6月27日付)

日清丸紅飼料が6月27日に開催した第68回定時株主総会および取締役会において、新役員が選任され就任した。新役員体制は次の通り。

代表取締役 宮内和広▷取締役 茶木賢二、中澤真之▷取締役(非常勤) 岡本英二(丸紅(株)穀物油糧部長)、藤田重光<新任>(株)日清製粉グループ本社

常務執行役員 企画本部長 総務本部管掌総務本
部取締役会事務局室長)

監査役 上田晴康▷監査役(非常勤) 山口博(日清製粉グループ本社内部監査部)、冬木正(同常勤顧問)、土岐薫(丸紅(株)食料・アグリ戦略企画部長代理)

ステーキの「あさくま」、新業態はカレー専門店

(株)あさくま(名古屋市、廣田陽一社長)は、東海地方を中心にステーキレストラン「あさくま」やもつ焼き酒場「エビス参」など飲食事業を展開している。ステーキのあさくまは創業76年の歴史があり、そこから派生した、初のカレー専門店「カレーのあさくま」を7月下旬、名古屋市中区大須にオープンする。

同店のサラダバーで、人気を博す牛すじカレー。その深いコクとうまみは、ステーキの仕込みで出る上質な牛すじをぜいたくに使い、長時間煮込むことで生まれる。この「隠れた名物」が、ついに主役となる。

郊外型が主流のあさくまとは一線を画し、同店はカジュアルで入りやすい街中タイプ。手描き風のカレーアイコンが目を引く白い外観と、木の温もりを感じるカウンター中心の店内(31席)で世代を問わずふらりと立ち寄れる設計となっている。

同社のブランドの象徴である「あさくまハンバーグ」を大胆にトッピングしたボリューム満点のメニューも登場。その他、ステーキ肉を使ったぜいたくな一皿など多彩なラインアップを用意するとしている。

ピザハットが「本格!肉ピザ」2種を新発売、牛ステーキや黒豚使用

ピザチェーン「ピザハット」はこのほど、肉に徹底的にこだわった新商品「本格!肉ピザ」2種類を新発売した。

今回登場するのは、希少部位の牛ハラミを約2.5cm厚の角切りにして肉々しさを追求、加えて、青森県産にんにくの甘みと特製ダレが、牛ハラミのうまみを最大限に引き立てる「青森県産にんにく香る 牛ハラミの角切りステーキピザ」。そして、ジャパン・フード・セレクションでグランプリを受賞した鹿児島県産黒豚を職人技で炭火焼きし、黒豚と秘伝のタレ、きざみ海苔の香りが三位一体となる「炭火香ばし



い 鹿児島県産黒豚ピザ

どちらも素材選びから調理法まで、肉にこだわった"本格派"となっている。

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 <輸入牛肉>

(令和7年6月1日～6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	2,430	2,452	2,665	2,501	12,685	2,268	2,311	2,462	2,317	1,879
	ショートプレート	1,458	1,458	1,619	1,506	38,061	1,415	1,415	1,415	1,415	47,755
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	93
	チャックリブ	3,186	3,186	3,186	3,186	1,598	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,376	2,376	2,376	2,376	3,679	2,376	2,430	2,538	2,443	2,044
	ショートプレート	1,134	1,242	1,337	1,254	28,736	1,069	1,188	1,295	1,167	11,133
豪州チルド	チャックアイロール	2,020	2,020	2,020	2,020	3,264	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,642	1,706	1,728	1,700	7,341
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	83
	クロッド	1,304	1,361	1,490	1,369	3,675	1,598	1,652	1,674	1,643	1,473
	ポイント&ブリスケット	1,566	1,566	1,566	1,566	1,593	1,512	1,512	1,512	1,512	6,511
	ナーベル&ブリスケット	1,436	1,527	1,527	1,511	1,743	-	-	-	-	228
	チャックショートリブ	-	-	-	-	28	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	99	-	-	-	-	22
	ストリップロイン	2,646	2,646	2,646	2,646	6,505	-	-	-	-	837
	テンダーロイン	4,914	5,616	5,724	5,517	2,280	-	-	-	-	25
	トップサイド	1,426	1,676	1,749	1,619	3,994	1,415	1,620	1,771	1,558	6,364
	シックフランク	-	-	-	-	224	-	-	-	-	14
	D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	51
アウトサイド	1,566	1,566	1,566	1,566	3,130	1,507	1,512	1,534	1,520	4,662	
取引重量合計		111,294					90,515				
		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	2,376	2,376	2,376	2,376	1,662	1,944	2,354	2,732	2,346	5,184
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	チャックリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	-	-	-	-	33	2,322	2,430	2,592	2,432	3,447
	ショートプレート	1,080	1,123	1,166	1,126	2,025	1,134	1,134	1,237	1,169	17,297
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	380	-	-	-	-	35
	チャックテンダー	-	-	-	-	39	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	904	-	-	-	-	-
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	-	-	-	-	17	-	-	-	-	128
	テンダーロイン	-	-	-	-	137	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,566	1,825	1,868	1,792	5,349	1,818	1,825	2,014	1,884	1,297
	シックフランク	-	-	-	-	762	-	-	-	-	-
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	390	-	-	-	-	-	
取引重量合計		11,698					27,388				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

[資料] 2025年5月分の食肉輸入通関実績⑪

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

(単位: 1,000円、UNIT:¥1,000)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

1602.20-010 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(牛又は豚の肝臓のもの)(均質調製品
を除く。)

PHILPIN	117	KG	2448	2890	3672	4335
FRANCE	210	KG	813	1870	1229	2832
SPAIN	218	KG	2742	2794	20282	23275
TOTAL	990	KG	6003	7554	25183	30442
(E.U)	991	KG	3555	4664	21511	26107

1602.20-091 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(動物(牛及び豚を除く。))の肝臓のも
の(気密容器入りのもの)(均質調製品を除く。)

FRANCE	210	KG	658	4939	1644	11652
BULGAR	232	KG	150	950	300	1888
TOTAL	990	KG	808	5889	1944	13540
(E.U)	991	KG	808	5889	1944	13540

1602.20-099 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(動物(牛及び豚を除く。))の肝臓のも
の(均質調製品を除く。)(その他のもの)

CHINA	105	KG	131545	90285	611669	439058
MONGOL	107	KG	-	-	200	240
THAILND	111	KG	5548	7672	30117	45273
BULGAR	232	KG	-	-	180	1174
TOTAL	990	KG	137093	97957	642166	485745
(E.U)	991	KG	-	-	180	1174

1602.31-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(七面鳥のもの)(均質調製品を除
く。)(その他のもの)

GERMANY	213	KG	-	-	1760	1569
TURKEY	234	KG	-	-	216	222
LITHUAN	237	KG	20003	16755	287600	231792
USA	304	KG	-	-	98	609
TOTAL	990	KG	20003	16755	289674	234192
(E.U)	991	KG	20003	16755	289360	233361

1602.32-100 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(鶏(ガルルス・ドメスティクス)のも
の(腸、ぼうこう又は胃の全形のもの及び断片(単
に水煮したもの))

USA	304	KG	-	-	269	912
TOTAL	990	KG	-	-	269	912

1602.32-210 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(鶏(ガルルス・ドメスティクス)のも
の(牛若しくは豚の肉又は牛若しくは豚のくず肉
を含有するもの)(均質調製品を除く。)

R KOREA	103	KG	13056	6543	13056	6543
CHINA	105	KG	33600	15266	130170	70864
FRANCE	210	KG	-	-	471	1388
TOTAL	990	KG	46656	21809	143697	78795
(E.U)	991	KG	-	-	471	1388

1602.32-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(鶏(ガルルス・ドメスティクス)のも
の(均質調製品を除く。)(その他のもの)

R KOREA	103	KG	42888	30186	248952	157072
CHINA	105	KG	15342802	9208438	73455769	45683821
VIETNAM	110	KG	976261	679131	4066031	3017112
THAILND	111	KG	26836446	18277504	124361991	88366265
MALYSIA	113	KG	-	-	1218	1534
INDNSIA	118	KG	-	-	33155	17926
PAKISTN	124	KG	-	-	1384	1387
SRILANK	125	KG	-	-	1237	1659
FRANCE	210	KG	17380	8214	52140	24663
GERMANY	213	KG	-	-	3189	2837
TURKEY	234	KG	14059	6444	56338	27126
LITHUAN	237	KG	-	-	19380	16266
USA	304	KG	-	-	14283	13681

BRAZIL 410 KG 22500 9915 196830 91477
TOTAL 990 KG 43252336 28219832 202511897 137422826
(E.U) 991 KG 17380 8214 74709 43766

1602.39-210 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(第01.05項の家きんのもの(七面鳥を
除く。))(牛若しくは豚の肉又は牛若しくは豚のく
ず肉を含有するもの)

FRANCE	210	KG	64	229	724	2234
TOTAL	990	KG	64	229	724	2234
(E.U)	991	KG	64	229	724	2234

1602.39-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(第01.05項の家きんのもの(七面鳥を
除く。))(その他のもの)

CHINA	105	KG	589350	455537	2877276	2291795
THAILND	111	KG	1738	2410	12640	19303
FRANCE	210	KG	840	3500	1372	5560
TOTAL	990	KG	591928	461447	2891288	2316658
(E.U)	991	KG	840	3500	1372	5560

1602.41-019 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚のもも肉及びこれを分割したも
の)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。)、プ
レスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成るも
のに限る。))並びにその他の調製をし又は保存に適
する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の重
量が10g以上のものに限る。))のみから成るもの(課
税価格が1kgにつき、豚肉加工品に係る分岐点価格
を超えるもの)

CHINA	105	KG	7843	29034	10060	39724
FRANCE	210	KG	257	1015	2562	13739
ITALY	220	KG	2626	3609	12444	15823
AUSTRIA	225	KG	-	-	2430	4779
SLOVENI	242	KG	-	-	37	218
CANADA	302	KG	1296	2013	6937	11097
TOTAL	990	KG	12022	35671	34470	85380
(E.U)	991	KG	2883	4624	17473	34559

1602.41-090 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚のもも肉及びこれを分割したも
の)(その他のもの)

R KOREA	103	KG	34272	25872	109717	83107
CHINA	105	KG	67680	49032	295609	198174
TAIWAN	106	KG	1500	2075	4404	6116
THAILND	111	KG	28511	28432	163405	183473
DENMARK	204	KG	12800	11610	38400	34830
FRANCE	210	KG	17380	11543	17380	11543
USA	304	KG	301505	187872	1334063	804034
TOTAL	990	KG	463648	316436	1962978	1321277
(E.U)	991	KG	30180	23153	55780	46373

1602.42-019 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚の肩肉及びこれを分割したも
の)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。)、プ
レスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成るも
のに限る。))並びにその他の調製をし又は保存に適
する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の重
量が10g以上のものに限る。))のみから成るもの(課
税価格が1kgにつき、豚肉加工品に係る分岐点価格
を超えるもの)

CHINA	105	KG	-	-	32898	35176
THAILND	111	KG	7926	11107	29125	41581
SPAIN	218	KG	-	-	3160	6957
AUSTRAL	601	KG	-	-	3803	5876
TOTAL	990	KG	7926	11107	68986	89590

(続く)

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 7月8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	3,108	2,375	2,131	-	-
		安値	2,184	1,944	1,728	-	-
		平均	2,422	2,148	1,985	-	-
		頭数	41	32	13	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,375	2,391	2,142	1,969	-
		安値	2,053	2,089	1,622	1,852	-
		平均	2,454	2,178	2,011	1,929	-
		頭数	104	45	17	3	-
去 B	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	平均	-	1,706	1,595	1,450	-
		頭数	-	1	3	9	-
	雌 C	平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
去 B	平均	-	1,725	1,613	1,520	-	
	頭数	-	3	15	15	-	
去 C	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	408 394	636 796	- 73.5	(競り)	(相対)	- 76

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,589	2,514	1,532	1,397	-
	B	-	-	-	1,353	1,299
和 去	A	2,520	2,157	1,995	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	1,034
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,618	-	-	-
	C	-	-	-	1,062	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	968	1,035	955	888	788
	安値	931	886	810	475	356
	平均	951	932	898	758	520
	頭数	(8)	(300)	(288)	(115)	(85)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 7月8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	2,654	2,062	1,944	-	-
(頭数)	(15)	(4)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,507	2,081	-	-	-
(頭数)	(36)	(14)	(1)	(-)	(-)
B	1,990	2,016	-	-	-
(頭数)	(1)	(1)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,720	-	1,533	-
C	-	1,604	-	1,521	-
交雑去 B	-	-	1,642	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	-	-	-	-

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	7月8日	7月7日	(7月累計)
豚	59,800	58,000	339,100
成牛計	4,380	4,690	25,130
和牛雌	1,310	1,090	6,570
和牛去勢	1,090	1,620	6,730
乳牛雌	740	360	3,590
乳牛去勢	440	580	2,660
交雑雌	430	400	2,700
交雑去	340	640	2,840

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 7月8日

東京	1,525円	(前日 1,411円)
大阪	1,643円	(前日 1,621円)

[豚・全農建値] 7月8日

上	中	取引頭数	市況
929円	902円	877頭	強もちあい

と畜 売買	牛 37頭	豚 105頭	牛概況	もちあい
	牛 83頭	豚 -頭	豚概況	-

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8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 (788)	- (-)	3,842	-	もちあい
仙台 [中]	768 (776)	745 (687)	618	145	続落
栃木 [地]	- (-)	- (-)	-	-	休市
茨城 [地]	935 (923)	891 (896)	1,218	461	続伸
群馬 [地]	929 (908)	794 (775)	1,711	279	反発
さいたま [中]	924 (917)	909 (908)	187	184	反発
東京 [中]	932 (922)	898 (897)	636	796	上伸
横浜 [中]	932 (937)	901 (902)	600	582	反落
山梨 [地]	934 (-)	923 (-)	106	59	品薄高
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	907 (905)	863 (847)	796	173	もちあい
京都 [中]	835 (745)	794 (706)	103	104	もちあい
大阪 [中]	- (890)	- (899)	105	-	上場なし
神戸 [中]	898 (-)	881 (-)	-	136	-
岡山 [地]	768 (831)	793 (807)	250	234	暴落
広島 [中]	866 (-)	844 (-)	241	109	急騰
福岡 [中]	867 (836)	832 (810)	526	101	続伸

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1日～7月7日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,549,165 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	1,278	1,390	1,469	1,392	67,666
うで	899	955	1,026	957	104,028
ロース	1,152	1,273	1,420	1,273	147,990
ばら	1,274	1,389	1,464	1,393	140,740
もも	834	894	972	887	163,440
ヒレ	1,179	1,188	1,325	1,202	16,570
セット	1,103	1,142	1,191	1,149	908,731

◇近畿圏 総重量 709,613 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	1,299	1,409	1,490	1,416	63,437
うで	842	896	918	890	118,926
ロース	1,188	1,270	1,350	1,267	96,152
ばら	1,328	1,399	1,473	1,390	120,545
もも	864	932	956	921	165,644
ヒレ	1,268	1,382	1,512	1,379	11,430
セット	1,037	1,165	1,244	1,183	133,479

[食鳥正肉日経相場] 7月7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	738	810	991	166
ムネ	505	552	695	154

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	738	819	1,030	3
ムネ	501	543	636	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 7月7日
kg当たり円、税抜き

	モモ肉	ムネ肉	手羽ト	手羽キ	ササミ
高値	1,012	757	550	600	650
安値	710	533	290	360	350
平均	829	551	-	-	-

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日中間中(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 240頁 定価2,200円(送料別)

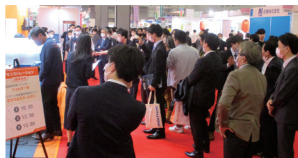
銘柄豚肉 ガイドブック

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/>

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ett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 著
鏡 晃 監

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)

■知識を豊かにする

食肉用語事典〈新改訂版〉

日本食肉研究会編 A5判 506頁 定価7,000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・牛部分肉について、各方面のプロに幅広く取材し、「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)

◆ステーションナリー

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

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。