

令和7年
2025年

8月4日
月曜日

第11767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10周年レセプション、代表3氏が祝辞……P5

▶ 大手牛肉サプライヤーインタビュー⑭ BtoC商材強化、内臓加工品も開発推進—佐々木畜産 佐々木章哲代表取締役社長……P2~3

▶ 食肉事業は増収増益—日本ハムの2026年3月期第1四半期決算……P3

▶ 米国関税措置「影響分析、合意の履行状況など現場への丁寧な説明を」—小泉農相……P3

▶ 「サステナアワード2025」の募集開始—農水省……P4

▶ [加工品仕向肉量・6月] 国産、輸入の合計数量は3万4376tで4.2%減……P4

▶ オンタリオコーンフェッドビーフ日本市場進出10周年レセプション、カーギル、プリマハム、近商ストア代表3氏が祝辞……P5

▶ OECD・FAO、2034年までの世界の食肉需給見通しを公表……P6

▶ エバラ食品工業が秋冬新商品説明会、「なべしゃぶ」シリーズをさらにおいしくリニューアル……P7

▶ やよい軒「牛バターちゃんぽん焼定食」登場……P7

▶ 【東京食肉卸売市場】盆休み直前、交雑牛は買い気強いのか、豚は強もちあいのか……P8

▶ 【大阪市食肉卸売市場】牛は安値玉に需要、豚引き続き高値を維持……P8

▶ オリジン、味の変化が楽しい「牛タンとろろ重」登場……P8

▶ [資料] 食肉加工品生産数量調査報告書（2025年6月分）……P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 1日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 1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⑭

BtoC商材強化、内臓加工品も開発推進—佐々木畜産 佐々木章哲代表取締役社長

…詳細はP2~3

食肉事業は増収増益—日本ハムの2026年3月期第1四半期決算

…詳細はP3



多岐にわたる情報を網羅 食肉通信社

銘柄牛肉 ガイドブック

'25 380ブランド以上 B5判/258頁 定価2,500円



新刊

大手牛肉サプライヤーインタビュー⑭ B t o C 商材強化、内臓加工品も開発推進 —佐々木畜産 佐々木章哲代表取締役社長

—24年度の概況は。

牛肉全体の販売数量は前期比101%、売上高は102%。乳牛去勢は3%の減少となった半面、交雑牛と和牛でカバーしました。全体の取扱構成比は交雑牛、和牛の割合が年々増加。輸入ビーフの価格上昇などの国産牛への追い風もある中、乳牛の減少は歯がゆいですが、しっかりと価値を追求して販売していきます。

—25年度の計画は。

長年主力商品である乳牛の出荷頭数が年々減少している影響から数量、金額ともに前期から減少の見込みです。特に今年から乳牛の出荷頭数が一気に減っており、頭数確保に苦戦。気候変動や夏場の高温などが牛の繁殖出産にも影響しており、通年安定した集荷は今後さらに厳しくなるのではと予測しています。

そうした中、品種や等級だけでなく生産背景やサステナビリティの打ち出しを強めるなど、肉の特徴を生かした販売も強化し、販売の最適化を図ることで生産者と消費者どちらにもメリットのある食肉を提供していきたいと考えています。

また、当社はスーパーなど量販店が主な販売先ですが、和牛から交雑牛への需要シフトが進み、引き合いが増加しています。

—販売を強化しているブランドは。

プリマハムと連携し、乳牛去勢肥育牛の「なまら北海牛」、交雑牛の「北のみらい」といった定番ブランドの他、自社グループ牧場で生産している「十勝四季彩牛」の拡販にも注力します。「十勝四季彩牛」は当社が長年にわたり展開している交雑牛ブランド。最近では22～23カ月齢の交雑牛が増える中、25カ月肥育にこだわり、安定した品質と4割近い4等級率を誇ります。高品質な交雑牛を求めるお客さまの支持が一層増していることを実感します。

—販売を強化するチャネルは。

食品に限らずECは今後成長する分野であり、企業として成長するために取り組みます。一方で鮮度感や包装形態などを含め、牛肉をECで販売することは簡単ではありません。



そういった意味では、内臓の加工品などはECにおいても商品化しやすく、正肉に比べて値頃感も出すことができます。グループ内には製造部門もあり、ECを意識した商品開発なども行っていきたいと考えます。

輸入内臓価格も上昇する中、国産牛の内臓肉を確保できることは当社の大きな強み。鮮度の高い内臓肉を加工して商品化することは、今後より重要になります。

また、全国的にスーパーなどの冷凍売り場が拡大する中、味付け商品やホルモンの加工品等を冷凍ケースで販売したいという問い合わせが増えています。

当社もこれまでは直売所で販売するために製造していたのですが、今後は自社ブランドの商品としてB t o C 商材を増やし、販路を拡大したいと考えています。

また、2年後には十勝で「第13回全国和牛能力共進会北海道大会2027」が開催されます。地元の企業として、大会の成功に尽力し、牛肉業界を盛り上げていきたいです。

—生産の取り組みは。

当社の強みは生産牧場から加工販売までを有していることであり、試験的な肉牛生産も積極的に進めます。

今後はさらに交雑牛の販売が増えると予想されるため、交雑牛の中でも格付基準だけでない特徴にバリエーションを持たせることで複数のブランドを展開できるよう、積極的に交雑牛の肥育テストなどを進めていきたいと考えています。出荷月齢20カ月弱の交雑牛の生産にも取り組んでおり、昨年末から出荷を開

始しました。

—輸出の取り組みについて。

当社が海外に輸出する牛肉は全て「SASAKIBE EF」としてブランド化。すでにEU、米国、アジア各国で国際商標を取得しています。

一方、これまで現地の飲食店などと取引する中で、できるだけセット販売に近い取引を進めてきましたが、相手側のメリットが出にくく、継続的な取引には課題が多いという現状です。今後はセット販売とパーツ

販売を組み合わせ、試行錯誤しながら取り組みます。

—効率化への取り組みはいかがでしょうか。

施設整備などハードの前に、従業員のスキルアップや工程見直しなどのソフトの改善を行ったことで、生産効率向上や従業員の残業時間の大幅削減などを達成。当社は20～30歳代の若い従業員が製造ラインの大半を占めているので、ワークライフバランス改善により、モチベーション上昇や離職率低下にもつながっています。

食肉事業は増収増益—日本ハムの2026年3月期第1四半期決算

日本ハムは1日、2026年3月期第1四半期連結業績を発表した。それによると、売上高は3541億4100万円(前年同期比4・8%増)、事業利益162億4100万円(11・5%増)、税引前四半期利益184億1800万円(7・0%減)、四半期利益125億5500万円(9・5%減)、親会社の株主に帰属する四半期利益114億1700万円(12・5%減)となった。

セグメント別の概況は次の通り。

[加工事業本部] 売上高は、シャウエッセン群やチルドベーカリー群の販売が好調に推移したものの、低収益商品の見直しなどの戦略的な商品統廃合が進んだことにより1290億2600万円(4・2%減)となった。事業利益は、商品ミックス改善などの構造改革効果は継続したものの、新たな販売システム稼働に伴う追加コストの発生に加えて、北米の鶏肉加工品原料の価格高騰が影響し、8億3800万円(66・

8%減)となった。

[食肉事業本部] 売上高は、国産鶏肉・豚肉の販売数量の伸長および単価上昇に加えて、豪州の牛肉事業における販売数量の拡大などにより、2502億8700万円(5・7%増)となった。事業利益は、国産鶏肉の単価上昇や、豪州の牛肉事業における販売数量増加およびブランド比率の向上などにより利益確保が進んだことから、126億3700万円(26・4%増)となった。

[ボールパーク事業] チーム成績が好調であったことに加えて、新たな飲食商業施設のオープンなどにより「北海道ボールパークFビレッジ」の来場者数が堅調に推移し、チケット・グッズ・飲食収入が増加したことから、売上高は111億3200万円(16・3%増)、事業利益は41億700万円(29・6%増)となった。

米国関税措置「影響分析、合意の履行状況など現場への丁寧な説明を」 —小泉農相

トランプ米大統領は7月31日、日本を含む、各国、地域への新たな関税率を定める大統領令に署名した。日本への関税率は15%となっており、8月8日に発動するとされている。小泉進次郎農水大臣は1日、閣議後会見の場で、米国関税措置における今後の対応について触れた。

初めに、同日開催される「農林水産物・食品分野に係る米国の関税措置対策チーム会合」への出席を報告し、「日米間での合意を受け、農水省が一丸と

なって、わが国への影響分析、合意の履行状況の進捗管理、そして現場への丁寧な説明を行うことを指示する」と説明。

一方で、EUでは、15%を超える品目について、追加の関税は課されないこととされる記述があるが、日本に対しては明記がなかったことについては、「これも含めてよく精査をする必要があると考えている」と回答した。

「サステナアワード 2025」の募集開始ー農水省

農水省は、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現するため、「みどりの食料システム戦略」を推進している。その一環で、消費者庁、環境省と連携し、「あふの環(わ) 2030プロジェクト」を実施している。同プロジェクトにおいて、食や農林水産業に関わるサステナブルな取組動向を表彰する「サステナアワード2025」の募集を1日に開始した。とくに優れた作品には、農林水産大臣

賞、環境大臣賞、消費者庁長官賞およびAgVenture Lab賞を授与する。応募テーマは食や農林水産業に関する、持続可能な消費、環境との調和、脱炭素、生物多様性、資源循環などのサステナブルな取り組みに関連するもの。募集期間は10月31日まで。応募方法はhttps://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyoseisaku/being_sustainable/sa2025.htmlから

【加工品仕向肉量・6月】

国産、輸入の合計数量は3万4376 tで4・2%減

日本ハム・ソーセージ工業協同組合がまとめた6月の加工品仕向肉量によると、国産と輸入を合わせた合計数量は3万4376 t(前年同月比4・2%減)となった。このうち国内物が9909 t(0・8%増)と増加し、輸入物は2万4467 t(6・1%減)と減少している。25年上半期累計は20万36 t(前年同期比0・2%減)。このうち国内物は5万6954 t(前年同期比2・7%増)、輸入物は14万3083 t(1・3%減)で推移している。

畜種別にみると、豚肉は国内物が6124 t(2・7%増)、輸入物が2万2523 t(6・5%減)、合計2万8646 t(5・6%減)で前年を下回った。また、鶏肉は国内物が3641 t(2・0%減)と減少し、輸入物は1021 t(15・2%増)と増加、合計では4662 t(1・3%増)と前年を上回った。成牛肉は1040 t(14・3%減)で、国内物が142 t(2・4%減)、輸入物が898 t(15・9%減)となった。

シーズンドポークなどを含む豚肉調製品は8738 t(2・8%増)となっている。

2025年6月分の食肉加工品仕向肉量

(単位: トン、%)

区分	仕向肉量	対前年同月比	2025年累計	対前年同期比	
豚肉	国内物	6,123.5	102.7	34,108.0	104.9
	輸入物	22,522.7	93.5	132,560.1	99.2
	合計	28,646.2	95.4	166,668.1	100.3
成牛肉	国内物	142.0	97.6	742.5	114.1
	輸入物	898.3	84.1	5,355.4	88.2
	合計	1,040.3	85.7	6,097.9	90.7
子牛肉	国内物	0.0	0.0	0.0	0.0
	輸入物	0.7	100.0	3.9	84.8
	合計	0.7	100.0	3.9	84.8
馬肉	国内物	2.5	83.3	18.0	98.4
	輸入物	6.5	103.2	35.6	107.2
	合計	9.0	96.8	53.6	104.1
綿羊肉	国内物	0.0	0.0	0.1	0.0
	輸入物	17.1	95.0	124.0	118.8
	合計	17.1	95.0	124.1	118.9
山羊肉	国内物	0.0	0.0	0.0	0.0
	輸入物	0.2	100.0	1.6	80.0
	合計	0.2	100.0	1.6	80.0
鶏肉	国内物	3,641.2	98.0	22,085.2	99.2
	輸入物	1,021.0	115.2	5,002.0	97.7
	合計	4,662.2	101.3	27,087.2	98.9
合計	国内物	9,909.2	100.8	56,953.8	102.7
	輸入物	24,466.5	93.9	143,082.6	98.7
	合計	34,375.7	95.8	200,036.4	99.8
うさぎ肉	国内物	0.0	0.0	0.0	0.0
	輸入物	0.0	0.0	0.0	0.0
	合計	0.0	0.0	0.0	0.0
魚肉	国内物	1.2	80.0	7.2	84.7
	輸入物	11.1	98.2	69.2	102.5
	合計	12.3	96.1	76.4	100.5
【参考】					
豚肉調製品	8,738.2	102.8	54,103.7	96.5	
うちシーズンドポーク	8,732.8	102.8	54,062.1	96.5	

注) 1. 仕向肉量は食肉加工工場より報告された数量である。

資料: 日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ「食肉加工品等流通調査」
(公益社団法人日本食肉協議会委託事業)

オンタリオコーンフェッドビーフ日本市場進出 10周年レセプション カーギル、プリマハム、近商ストア代表3氏が祝辞

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)」の日本市場進出10周年を祝い、大阪・関西万博カナダ館で記念式典を開催。カーギルジャパン、プリマハム、近商ストアの代表3氏がそれぞれの立場から祝辞を述べた。概要は以下の通り。カーギルジャパン石井社長「OCFBは環境循環型のプログラムで飼養されており、近年、重要性が増しているサステナビリティの観点からも優れた牛肉。ただ、おいしいだけではなく、地域環境に優しいブランドという点でも評価が高まっているところだ。当社としても、今後、さらなる販路拡大の一環としてオンタリオコーンビーフの取り扱いを続けていく。今日、お集まりいただいた皆さまにもたくさん購買いただけるようお願いしたい」

プリマハム千葉社長「2015年頃、日本の輸入ビーフの大半は米国産と豪州産で、カナダビーフは年間1万t程度の数量に過ぎなかった。その頃、TPP制度がスタートして、関税優遇措置の影響からも、これからカナダビーフの輸入が増えるだろう、もしくは増やしていこうという方針を検討した。そのような状況下で、当社としては、カナダビーフの取引拡大と価値向上をどうすればよいかと模索していたところ、“明確なコンセプトと一貫した品質管理体制”を有したOCFBが、当社が目指す差別化戦略に最適だと確信した。そこから、ブランド認知向上と市場浸透を図るべく、オンタリオ畜牛肥育家協会(OCFA)、カナダビーフ国際機構をはじめ、多くの関係企業の皆様とOCFB、カナダビーフの販売に取り組んできた。本日、10周年を迎えられたことは、ブランド価値向上に取り組んだ皆さまの支援・尽力のたまもの。牛肉業界を取り巻く状況は大変厳しい環境だが、今後も皆さまとのパートナーシップを一層深め、ブランド価値の向上と取引拡大を目指していく」

近商ストア上田社長「15年当時は、千葉社長が話されたように、輸入ビーフといえば米国産、豪州産を販売していた時代だった。そもそも、当社は輸入ビーフの取扱いはメインではなく、国産牛肉を主流に取り扱ってきた企業。そのため、エネルギーは割いてお



らず、ほんのわずかの販売にとどまっていた。また、メイン商材ではないため、特にこだわりを持って販売していくのではなく、とにかく国産牛肉と比較して、どれだけ安く提供できるかというスタンスで販売していた。その中で、高いこだわりを持って、より良いものをお客さまに提供することを大事に取り組んでいるOCFBと出会った。OCFAのジョン・ベイカーさんとも幾度となく会い、われわれも現地を訪問させていただき、農家の皆さんと交流して、“これは間違いのない牛肉”だと確信し、販売を開始した。販売開始以後も課題の連続ではあったが、OCFA、カーギル、プリマハムなどのパートナー各社にご支援をいただき、ブランドを確立。現在では当社の看板商品、差別化商品となっている。現在、為替の問題や輸送コストの問題もあり、輸入ビーフの販売は難しい局面だが、先日もオンタリオを訪問して現地のメンバーと取引10周年を祝い、今後の展開を議論してきた。今後も、当社の強い武器として、また、生産農家やパートナー企業の期待に応えるためにも、さらに販売を拡大してまいりたい。OCFB生産者の思いが、日本全国に広がっていくことを願っており、当社もその一翼を担いたい」

祝辞の後は、記念品の贈呈とOCFAが取り組んできた10年間の活動の軌跡をまとめたスライドショーが上映された。最後に、ベイカー氏がOCFA下嶋大介アジア代表のこれまでの尽力に感謝を述べて閉会、祝宴に移った。懇親会では、オンタリオコーンフェッドビーフのリブアイステーキ、トマホークなどを始めとするカナダ産の食材を用いた多彩な料理が供された。(連載終わり)

OECD・FAO、2034年までの世界の食肉需給見通しを公表

経済協力開発機構(OECD)および国際連合食糧農業機関(FAO)は2025年7月15日、共同で34年までの中長期的な世界の食料需給見通しを公表した。このうち、食肉(牛・豚・家禽)について紹介する。

世界の食肉生産量は、主にアジアでの生産増が見込まれることで、34年には4億606万t(22~24年平均比12・8%増)と予測されている。このうち、中国が世界の食肉生産の増加分の10・2%を占め、インド、ベトナムなどの増加分を合わせると、アジアが世界の食肉生産の増加分の54・8%を占めるとされている。また、食肉別では、家禽肉が世界の食肉生産の増加分の61・9%を占めるとされている。さらに、南米の食肉生産は、自国で飼料を生産できることなどにより、拡大を続けるとされている。

牛肉の生産量は、中国での人口を背景とした底堅い国内需要による生産量の増加や、安価なインド産水牛肉に対する世界的な需要増から、同国内での食肉処理・加工施設などのインフラ整備を通じて生産拡大を図ることなどにより、34年には8368万t(12・0%増)と予測されている。

豚肉の生産量は、ベトナムなどアフリカ豚熱(ASF)の影響を受けたアジア地域において、より高いバイオセキュリティ基準を備えた大規模経営への転換が見込まれることから、34年には1億2958万t(4・9%増)と予測されている。

家禽肉の生産量は、飼養期間が短く、飼料効率が良い上、消費地周辺で生産が可能といった優位性があることから、牛肉や豚肉に比べて生産量の増加幅が大きく、34年には1億7345万t(19・7%増)と予測されている。

世界の食肉の消費量は、人口と所得の増加に伴い増加し、34年の1人当たり年間食肉消費量は、29・3kg(24年比3.2%増)と予測されている。

国別の食肉消費量では、膨大な人口を抱える中国およびインドに加えて、ブラジル、インドネシア、フィリピン、米国、ベトナムの伸びが大きいと見込まれている。一方、1人当たりの食肉消費量について、EUやカナダでは、アニマルウェルフェアや環境、健康に対する関心の高まりにより、牛肉や豚肉から家禽肉へと嗜好の変化が進むものの横ばいが見込まれている。

牛肉消費量は、34年には8367万t(22~24年平均比12・9%増)と予測されている。中東とアジアでは中間所得層の増加に伴う消費増が見込まれる一方、欧州、北米、オセアニアなどでは、他の食肉に比べて牛肉価格が高いことや、温室効果ガス排出など環境問題に対する関心の高まりにより、1人当たり年間消費量は減少と見込まれている。

豚肉消費量は、中国、欧州、日本、スイスを除くすべての国・地域で増加が見込まれるため、34年には1億2958万t(同4・9%増)と予測されている。豚肉が牛肉よりも安価であることから、中南米では1人当たり年間消費量は増加するが、その他の国・地域では消費量が伸びず、世界全体では横ばいから減少が見込まれている。

家禽肉消費量は、34年には1億7345万t(20・6%増)と予測されている。過去10年に続き、今後も同様にアジアが世界の消費増をけん引し、さらにブラジル、エジプト、メキシコ、米国などでも消費の増加が見込まれている。鶏肉は低価格であり、牛肉や豚肉に比べ温室効果ガス排出量が少ないことから環境に優しいイメージが持たれており、多くの国・地域で消費量の増加が見込まれている。

世界の食肉貿易は、中国の食肉自給率の向上により、過去10年間と同様の成長は見込まれないものの、アフリカ市場の底堅い成長により、34年には4415万t(5・1%増)まで拡大すると予測されている。

ブラジル、欧州および米国は、34年には世界の食肉輸出量の54%を占めると予測されている。また、アルゼンチン、豪州、ブラジル、インド、タイ、トルコは、有利な価格と飼料生産国であることを背景に、輸出量の大幅な増加が見込まれている。一方で、EUの食肉輸出量は、環境規制への対応に伴う生産量の減少とともに減少し、34年の市場占有率は13%に低下すると予測されている。

中国の食肉輸入量は、牛肉が420万t(15・5%増)に増加すると見込まれるものの、国内での家禽肉の生産の増加に伴い、食肉全体では673万t(10・8%減)と徐々に減少が見込まれている。(農畜産業振興機構)

エバラ食品工業が秋冬新商品説明会 「なべしゃぶ」シリーズをさらにおいしくリニューアル

エバラ食品工業(森村剛士代表)は7月31日、横浜市西区の本社で2025年秋冬新商品説明会を開催し、25年秋冬の新商品、リニューアル商品とプロモーション戦略について商品開発部商品開発二課の石井敦史課長(上写真)が説明を行った。

つけダレいらずのしゃぶしゃぶという手軽さと、肉と一緒にたくさんの野菜を食べられる良さが支持されて、しゃぶしゃぶ鍋つゆブランドで売り上げナンバー1(インテージ調べ)を獲得している「なべしゃぶ」シリーズの「柑橘醤油つゆ」(下写真)はかんきつ果皮を乳酸発酵させた原料を加えることで、最初から最後までかんきつ感をしっかり感じられる味わいに変更した。「鶏がら醤油つゆ」はラー油を引き立たせ、食欲をそそる色味に変更を図った。パッケージデザインも商品特長である“香味油”をキャッチコピーで表現する。また、野菜価格の高騰や、多様化するライフスタイルなどを背景に「なべしゃぶ」シリーズ全アイテムの基本レシピに使用するメイン野菜を、カット野菜としても購買頻度が高く、売価の安定している千切りキャベツに統一したシズル写真に変更した。

新商品では好調の「プチッと中華」シリーズからサブブランドで「プチッと中華クイック」を新たに立ち上げ、野菜ひとつで手軽に炒め物が作れる「プチッと中華クイック 濃厚味噌炒め」「プチッと中華クイック 香味オイスター炒め」を発売する。「プチッと中華ク

イック 濃厚味噌炒め」はみそと甜麺醤の濃厚な味わいに香味野菜の風味を効かせた回鍋肉風、「プチッと中華クイック 香味オイスター炒め」はオイスターソースとほたてのうまみを効かせた青椒肉絲風。粒状大豆タンパクの具材入りなので、それぞれキャベツだけ、ピーマンだけで満足感のあるおかずが作れ、電子レンジでの調理も可能だ。また、1個で1人分の鍋の素「プチッと鍋」シリーズでは九州エリア限定で「プチッと鍋 もつ鍋醤油味」を発売する。濃口しょうゆとたまりじょうゆの2種類をベースに鶏がら、昆布、焼きあごのうまみを合わせた。複数のにんにく原料をブレンドすることで、食欲そそる味わいに仕上げた。濃縮された液体タイプの調味料なので、モツ鍋以外にも、ホルモンうどんやスタミナ炒めなどさまざまなメニューに活用できる。



やよい軒「牛バターちゃんぽん焼定食」登場

(株)プレナスが展開する「やよい軒」(東京都中央区、金子史朗社長)は、第1、第2弾と展開してきた「TEPPAN FAIR(鉄板フェア)」の第3弾として、「牛バターちゃんぽん焼定食」(税込み1150円)「【お肉2倍】牛バターちゃんぽん焼定食」(1550円)を、5日から発売。同フェアは、世界共通フェアとして米国、シンガポール、タイ、フィリピン、マレーシアの同店でも同時期に展開される。

「牛バターちゃんぽん焼定食」は、香ばしく焼き上げた牛肉ともちもちのちゃんぽん麺を、熱々の鉄板で

提供するボリューム満点の一品。2種類のしょうゆをベースに玉ねぎ・にんにく・しょうが・大根・人参などの香味野菜のうまみを加え、さらにレモンピューレと酢を効かせたさっぱりとしたジャポネソース。バターのコクが牛肉のうまみを引き立てつつ、酸味のアクセントで後味は軽やかに楽しめる。

また、肉をたっぷり食べたい人には、牛肉が2倍盛りの「【お肉2倍】牛バターちゃんぽん焼定食」も用意している。

【東京食肉卸売市場】盆休み直前、交雑牛は買い気強いが、豚は強もちあい

[牛] 前週は盆休み向けの手当てで引き合いが強まり、和牛はもちあい、交雑牛は強含みとなった。交雑牛去勢B4は週頭から1800円台が続くなど、全体に50円ほど上げた。30～31日の津波警報では船が出ず、北海道からの入荷ができないなど上場に影響が出たよう。

部分肉の動きをみると、和牛、交雑牛共に荷動きは強くはない。和牛で安定しているのは焼き材ぐらい。トモバラ、モモもやや動いたが、ロースは引き続き重い。一方で、連休が近くなり、追加発注が出ているところも。

8月に入り、今週の上場は平均410頭が予定されている。和牛は必要量が確保できていれば去勢A5は2400～2500円、A4は2100～2200円、A3は2千～2100円で前週のもちあい。交雑牛は買い気強く、去勢B4は1700～1800円、B3は1600～1700円か。

[豚] 7月は記録的な高値が続いていた枝肉相場だが、「海の日」の3連休を境に急落。上物価格は900円台から700円台まで下げており、その後ももちあつた展開が続いている。

ただ、引き続き出荷頭数自体は大きく増えているわけではなく、全国と畜頭数は6万頭台を割り込む日も多い。

一方、末端消費自体は決して堅調ではない。国産相場の高値が続いたことで輸入ポークや鶏肉などへ需要がシフトしている。また、農水省の肉豚生産出荷予測(7月23日発表)によると、8月は129万1千頭(前年同月比6%増)と、出荷頭数が少なかった前年同月を大きく上回り、平年並みを予測。とはいえ、観測史上最高気温を記録するなど、全国的に厳しい暑さが続いており、肉豚の生育や出荷への影響は依然として大きい。

今週は旧盆向けの手当てもあり、強もちあい。

【大阪市食肉卸売市場】牛は安値玉に需要、豚引き続き高値を維持

[牛] 前週は、旧盆商戦前としては基調は弱いものの、和牛A5等級が2千円を割ることはなく、低価格で仕入れたいという一定の需要により、下値が支えられた底堅い引き合いによって価格が保たれた。

今週は盆休み直前ということから、旧盆商戦用の主な仕入れは完了しているため、まとまった引き合いはないとみられる。ただ、低価格のものがあれば盆中・盆明け用に使っていききたいという動きも見込まれ

るため、下値の安定した相場となりそうだ。

交雑牛は和牛の代替需要として強い引き合いとなっている。今週も同様に高値で推移する。

[豚] 一時よりは価格も落ち着いてきているが、それでも700円を上回る高値となっている。小売店ではまだまだ利益確保もままならない。今週も高値を維持。

オリジン、味の変化が楽しい「牛タンとろろ重」登場

弁当・総菜専門店「キッチンオリジン」「オリジン弁当」を展開しているイオングループのオリジン東秀(株)(東京都調布市、後藤雅之社長)は2日から、「牛タンとろろ重～花藻塩だれ～」(税込み1382円)を期間限定で販売開始した。

一枚一枚丁寧にフライパンで焼き上げた牛タンに、まろやかな口あたりが特長の「花藻塩」を使用した

さっぱり塩ダレを合わせ、牛タン本来の「味」を引き立てる、夏にぴったりの逸品に仕上げた。付属のおろしわさびのツンとした辛み加わりキレのある味に、さらに滑らかなとろろをかけて最後の一口まで飽きずに楽しめる。また、肉をがつつり食べたいという人には、牛タンを2倍使用した「肉W盛り」(2158円)も用意している。

【資料】食肉加工品生産数量調査報告書(2025年6月分)

(単位:t,%)

	銘柄	生産数量	対前年同月比	2025年累計	対前年同期比
ハム類	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
	骨付きハム	6.9	89.6	30.6	80.5
	ラックスハム	706.5	97.5	4,148.0	97.3
	ベリーハム	1.8	52.9	13.6	95.1
	ショルダーハム	126.9	81.3	620.0	92.2
	その他ハム	910.3	99.9	4,743.2	88.2
	小計	8,140.5	91.5	42,099.0	91.0
ベーコン類	ベーコン	6,178.5	92.8	37,373.1	90.8
	ロースベーコン	3.5	269.2	5.4	101.9
	ショルダーベーコン	385.9	104.6	2,248.1	101.7
	その他ベーコン	188.5	102.5	1,121.7	107.6
	小計	6,756.4	93.7	40,748.3	91.8
ソーセージ類	ウインナーソーセージ	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
	ドライソーセージ	496.4	90.0	2,981.4	93.5
	セミドライソーセージ	61.3	293.3	166.2	137.6
	レバーソーセージ	5.8	165.7	19.4	94.2
	レバーペースト	1.1	110.0	5.4	87.1
	加圧加熱ソーセージ	1.7	60.7	11.3	56.8
	無塩漬ソーセージ	803.7	85.5	4,739.6	93.9
	混合ソーセージ	0.6	120.0	3.1	103.3
	加圧加熱混合ソーセージ	0.7	140.0	3.6	102.9
	その他ソーセージ	416.1	105.6	2,216.1	82.3
	小計	24,019.4	100.1	144,165.8	97.9
プレスハム類	プレスハム	279.1	37.0	1,717.5	39.5
	混合プレスハム	0.0	0.0	0.0	0.0
	チョップドハム	1,438.0	141.4	8,137.6	146.3
	小計	1,717.1	96.9	9,855.1	99.5
合計		40,633.4	97.0	236,868.2	95.6
	ポークソーセージ	14,144.0	104.4	85,463.0	102.1
	サラミソーセージ	74.1	78.5	447.6	92.7
	ハンバーグ類	1,664.6	88.4	10,299.7	91.3
	焼き豚	1,828.2	99.4	9,878.4	106.0
	その他	3,791.6	93.9	22,028.2	96.9

- 注) 1. 生産数量は食肉加工工場より報告された数量である。
2. ポークソーセージはウインナー、フランク、ポロニアの内数である。
3. サラミソーセージはドライ、セミドライの内数である。

資料：日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ「食肉加工品等流通調査」
(公益社団法人日本食肉協議会委託事業)

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 8月1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	2,836	2,331	-	-	-
		安値	2,187	1,948	-	-	-
		平均	2,406	2,148	-	-	-
	52頭	頭数	34	18	-	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	1,940	1,728	-	-
	2頭	頭数	-	1	1	-	-
	去 A	高値	3,272	2,457	2,119	-	-
		安値	2,134	2,002	1,737	-	-
		平均	2,509	2,175	2,078	-	-
	189頭	頭数	129	45	15	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	1,836	-	-	-	-	
1頭	頭数	1	-	-	-	-	
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	-	-	1,587	1,366	
		頭数	-	-	2	2	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B	平均	-	1,791	1,733	1,577	
	24頭	頭数	-	6	10	8	
去 C -頭	平均	-	-	-	-		
頭数	-	-	-	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	395 332	627 862	- 199.5	(競り)	(相対)	- 23 49

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,501	1,793	1,521	1,423	-
	B	-	1,571	1,429	1,359	1,101
和 去	A	2,293	2,140	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,050	1,046
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,718	1,626	1,497	-
	C	-	-	-	1,495	-
交 去	B	-	1,772	-	1,363	-
	C	-	-	1,514	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	886	975	972	804	810
	安値	766	714	685	607	410
	平均	813	767	734	705	551
	頭数	(6)	(296)	(343)	(108)	(109)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	1,004	983	680	529
	安値	-	1,004	983	551	432
	平均	-	1,004	983	628	514
	頭数	(-)	(4)	(2)	(10)	(7)

[大阪食肉卸売市場] 8月1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	2,410	2,062	1,727	-	-
(頭数)	(24)	(9)	(2)	(1)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(1)	(4)	(-)
和 去 A	2,409	2,061	-	-	-
(頭数)	(26)	(4)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,821	1,772	1,598	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,881	1,713	1,567	-
C	-	-	1,664	-	-
豚	-	-	-	-	-

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	8月1日	7月31日	(8月累計)
豚	54,900	60,800	54,900
成牛計	4,760	4,110	4,760
和牛雌	1,340	940	1,340
和牛去勢	990	1,240	990
乳牛雌	560	880	560
乳牛去勢	370	410	370
交雑雌	680	280	680
交雑去	820	360	820

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 8月1日

	1,627円	(前日 1,678円)
東京		
	1,644円	(前日 1,604円)
大阪		

[豚・全農建値] 8月1日

上	中	取引頭数	市況
753円	722円	966頭	続伸

と畜 売買	牛 83頭	豚 88頭	牛概況	もちあい
	牛 101頭	豚 46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] 8月1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)	- (-)	5,760	-	もちあい
仙台 [中]	730 (741)	672 (688)	341	89	反落
栃木 [地]	713 (678)	674 (662)	1,319	44	続伸
茨城 [地]	751 (755)	710 (706)	1,077	379	小反落
群馬 [地]	753 (740)	647 (641)	1,643	217	続伸
さいたま [中]	726 (727)	712 (709)	180	176	もちあい
東京 [中]	767 (755)	734 (713)	627	862	上伸
横浜 [中]	768 (747)	721 (716)	680	645	上伸
山梨 [地]	- (790)	- (742)	105	11	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	779 (746)	706 (704)	763	146	続伸
京都 [中]	639 (807)	578 (750)	33	32	もちあい
大阪 [中]	- (768)	- (784)	88	-	上場なし
神戸 [中]	797 (777)	783 (779)	-	48	上伸
岡山 [地]	569 (693)	521 (642)	313	299	暴落
広島 [中]	759 (-)	732 (-)	309	63	もちあい
福岡 [中]	736 (762)	672 (717)	568	171	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25日～7月31日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,634,244 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	1,399	1,553	1,382	83,795
うで	876	956	1,048	964	120,288
ロース	1,234	1,375	1,551	1,381	149,658
ばら	1,361	1,499	1,591	1,497	143,059
もも	846	854	953	875	137,968
ヒレ	1,134	1,264	1,483	1,301	21,556
セット	1,111	1,173	1,266	1,178	977,920

◇近畿圏 総重量 652,550 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	1,388	1,525	1,604	1,511	49,866
うで	864	896	939	901	115,774
ロース	1,296	1,426	1,462	1,408	89,964
ばら	1,388	1,450	1,490	1,445	103,680
もも	820	915	950	909	143,982
ヒレ	1,277	1,433	1,620	1,428	8,455
セット	1,037	1,210	1,315	1,218	140,829

[食鳥正肉日経相場] 7月31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	724	794	981	147
ムネ	507	564	704	138

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	731	785	1,030	5
ムネ	499	539	634	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 7月31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	806	550	600	650
安値	660	475	290	360	350
平均	782	549	-	-	-

※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