

令和7年
2025年

8月5日
火曜日

第11768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48回米沢牛枝肉共励会が開催された……P5

CONTENTS

▶ 大手牛肉サプライヤーインタビュー⑮ ハラルを海外に、輸出にも積極的に注力—杉本本店グループ 杉本光士郎代表取締役社長……P2~3

▶ 各事業で増収増益達成—伊藤ハムの2026年第1四半期連結業績……P3

▶ 1~6月の農林水産物・食品の輸出額、牛肉は15.5%増……P3

▶ カナダビーフが江ノ島でBBQプロモーション、インスタグラムCPも実施……P4

▶ 第48回米沢牛枝肉共励会、米澤佐藤畜産の出品牛が歴代4番目の高単価1万6222円で落札……P5

▶ 衛生検査所で夏休み親子講座、神奈川県食肉センターを見学……P6

▶ ファミリーマート「ざっくり40%増量作戦」を5日から開催……P6

▶ 肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会、あんすこ宣言募集要領などを了承—農水省……P7

▶ 「家禽の辞典」発刊—家禽に関するあらゆる情報を網羅……P7

▶ 【輸入副生物現物相場】旧盆商戦直前で堅調、休み明け以降も底堅いか……P8

▶ モスバーガー「青森ねぶた祭」初出陣……P8

▶ 【資料】日本食肉流通センター週間市況〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉……P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]4日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]4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⑮
ハラルを海外に、輸出にも積極的に注力—
杉本本店グループ 杉本光士郎代表取締役
社長

…詳細はP2~3

各事業で増収増益達成—伊藤ハムの
2026年第1四半期連結業績 ……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⑮ハラールを海外に、輸出にも積極的に注力 —杉本本店グループ 杉本光士郎代表取締役社長

川上の農場運営から食肉加工、販売まで生販一貫で国内最大規模の和牛ビジネスを手掛ける杉本本店グループ(本社=熊本県宇城市)。生産費の高止まりや国内の消費市場の低迷で牛肉を取り巻く商環境が厳しさを増す中、同社の杉本光士郎社長に今後の経営方針や重点施策などについて話をきいた。

—近年の国産牛肉を取り巻く商環境について、どのようにみえていますか。

物価高などを背景に生活者の節約志向は引き続き根強く国内の牛肉市場は国産、現地高の輸入ビーフ共に消費離れが進んでいます。特に家計の内食分野でみると和牛肉は完全に「ぜいたく品」または「嗜好品」との位置付けを強めており、食肉消費の主役は値頃な豚肉や鶏肉へのシフトが加速している状況です。

半面、為替の円安効果も重なり訪日観光客(インバウンド)は過去最高を更新。焼き肉や、すし、ラーメンといった日本色の強いメニューや外食業態は人気を博しています。当社が卸売を手掛ける販売先をみても焼肉やステーキなどの業務用需要は好調で、この先も総じて堅調に推移していくものとみえています。

—この中、今期の経営方針と重点施策について教えてください。

引き続き海外への輸出事業に力を入れます。国内は少子高齢化で人口減少が進む一方、世界を見渡せば人口増加に加え、新興国の経済発展に伴い中間所得層も増えており、さらなる市場の成長が期待されています。

特に当社の強みであるハラール和牛についていえば自社で肉牛を生み育て、そして食肉に加工し、販売チームまでも抱える企業は他に例がなく唯一無二の存在です。

この間の足元の実績をみると大動物の専用処理場である隣接の熊本中央食肉センターと連携し、UAE(アラブ首長国連邦)やサウジアラビア、台湾、タイ、シンガポールなど計7カ国の輸出ライセンスを取得し、24年度の輸出量は222tと前期比2倍以上の伸びとなりました。

好調な背景には飼養管理プログラムの統一による



肉質の高位安定とストーリー性のある商品力に加え、1国1代理店制の採用と国別に輸出業務に長けた専属の担当者を配置し、時間をかけて現地のパートナーとより良い関係づくりが構築されてきた結果だとみえています。

計画では2027年度をメドに売上高に占める海外の販売比率を現状の15%から2割に引き上げる考えで、今期はイスラム圏としては最大のマーケットであるマレーシアとインドネシアの両国に対し輸出認可の取得に取り組んでいきます。

中期的には主力輸出先である中東や台湾に加え、これら経済発展の著しい東南アジアを重点地域に設定し、各国の現地パートナーと共同で自社の主力ブランドである「黒樺牛」の認知度をさらに高めていければと考えています。

—一方、国内の需要拡大についてはどのように考えていますか。

鍋用の薄切りや焼き肉の柵取りなどユーザーの要望の根強い精肉加工を強化します。今期はこれまで、ふるさと納税の返礼品やギフトといった一般客向けの業務を手掛けていた隣接の加工場に新たに生産機械を投入するなど、比較的大きな設備投資を実施しました。

国内の慢性的な人手不足に加え、外食産業は高級部位を扱う業態でさえ職人不足で高度な商品作りができる店舗が少なくなっています。当社ではこれら得意先のニーズに柔軟に対応し、新鮮で使いやすい精肉の産地加工を手掛けていきたいと考えています。

—グループの中核で、国内最大規模を誇る農場

事業の舵取りについてはどのようにお考えですか。

現在、グループの総飼養頭数は合弁企業のS&iファームを含め3万7千頭で、このうち最大の強みが母牛7千頭を要する和牛の繁殖事業です。飼料の調達リスクや為替の変動など一定の外的依存が避けられない畜産業の先行きは非常に不透明ですが、当社としては基本方針に変わりなくこの先も経営の規模拡大を計画的に押し進めていきます。

国内の生産動向をみると農家高齢化や酪農業にお

ける数年前の母牛淘汰の影響から今後、肉牛資源の減少傾向が明らかです。

特に和牛に関しては末端消費が鈍い中でも和子牛の市場相場は今年に入り頭数不足で回復しつつあります。家畜市場などを通じ素畜の外部仕入れが不可欠な同業他社に比べ、当社は繁殖のノウハウを有しており、品質と価格の両面で先行きその優位性が発揮できるとみています。(連載終わり)

各事業で増収増益達成—伊藤ハムの2026年第1四半期連結業績

伊藤ハム米久ホールディングスは4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2971億1千万円(前年同期比26・0%増)、営業利益91億1200万円(131・9%増)、経常利益91億6100万円(109・7%増)、親会社株主に帰属する四半期純利益63億7600万円(115・7%増)で増収増益となった。セグメント別の概況は次の通り。

[加工食品事業] ハム・ソーセージは、人気アニメ映画と連動した大型キャンペーンの実施等、家庭用主力商品の拡販に努め、調理加工食品は、消費者ニーズの多様化に対応した商品群の販売に努めたことから、いずれも売上高は増加した。加工食品事業全体においても、価格改定やコスト削減等の取り組みによる効果が原材料費、光熱費および物流単価の

上昇の影響等をカバーした。以上の結果、加工食品事業全体の売上高は1002億9千万円(3・5%増)、経常利益は22億4800万円(5・0%増)となった。

[食肉事業] 国内事業は、国産豚肉のリスク管理強化による収益性改善に加え、国産鶏肉の相場上昇による生産事業の収益性改善等が、物流単価上昇の影響等をカバーしたことから、売上高、経常利益ともに増加した。海外事業は、アンズコフーズ社において、決算期変更の影響に加え、北米向け牛肉販売及び欧州向け羊肉販売の収益性が改善したことから、売上高、経常利益ともに増加した。以上の結果、食肉事業全体では売上高1968億1700万円(41・7%増)、経常利益72億6600万円(179・8%増)となった。

1～6月の農林水産物・食品の輸出額、牛肉は15・5%増

農水省は4日、2025年1～6月の農林水産物・食品の輸出額を公表した。1～6月の累計輸出額は8097億円(前年同期比15・5%増)となった。

多くの国向けが対前年同期比でプラスを記録した結果、対前年同期比15・5%増と2024年を大きく上回った。4月から関税措置が導入された米国向けについても、ホタテ貝、緑茶、ぶりなどが大きく増加した結果、対前年同期比22・0%増となった。1～6月の輸出額としては、品目別では牛肉、緑茶、ぶりなどが、国・地域別では米国、台湾、韓国などが過去最高を記録した。関係者からの聞き取りでは、日本食レストランの増加、日本食への関心の高まり、インバウンド

の増加による日本食の認知度向上、健康志向の高まり等が輸出増加の主な要因とされた。

1～6月の累計輸出額を品目別にみると、牛肉が325億7200万円(15・5%増)、豚肉が13億3700万円(28・3%増)、鶏肉が9億9700万円(13・4%減)となった。牛肉については、台湾、タイ向けが外食や小売を中心に新規商流の開拓により増加などの要因により、前年同期比44億円の増加となった。

なお、6月単月では、牛肉が59億4400万円(16・6%増)、豚肉が2億4300万円(26・1%増)、鶏肉が1億8800万円(26・6%減)となった。

カナダビーフが江ノ島でBBQ プロモーション、インスタグラム CP も実施

カナダビーフ国際機構は1日～10日にかけて、神奈川県藤沢市の片瀬海岸東浜海水浴場内でJ:COM(株)が運営する「J:COMシーサイドスタジオ」において、カナダビーフを使用したバーベキューメニューおよびカナダビーフステーキの期間限定提供プロモーションを実施している。同スタジオの飲食エリアにおいて、ジューシーで高品質なカナダビーフのBBQセットやハラミを使用したステーキ丼など、各種メニューを提供。さらにカナダビーフメニューを注文した人を対象に、カナダビーフの牛タンが当たるSNS連動型キャンペーンも同時開催している。藤沢市はカナダのウインザー市と姉妹都市であることなどから、カナダとの縁も深く、2022年にはカナダビーフフードトラックも複数回出店。好評を得た。

初日となる1日にはメディア向け体験イベントが開催され、清富一郎駐日代表は「こうして直接カナダビーフを体験していただく機会は貴重であり、加えて同時に開催中のインスタグラムキャンペーンと連動することで、さらに認知度向上に向けた相乗効果を期待している。カナダビーフの商品が当たるインスタグラムキャンペーンは昨年2回にわたり開催し、非常に好評を得た」と説明した。

カナダビーフ国際機構では8月1日～9月7日まで「カナダビーフインスタグラムフォロワー増加プレゼントキャンペーン」を実施している。同機構公式インスタグラムをフォロー、キャンペーン投稿に「いいね!」をして、カナダビーフで作りたいレシピをコメントすれば、応募完了。抽選で50人にカナダ産牛タン1kgをプレゼントする。

カナダビーフ国際機構ではこれまで2回にわたり、インスタグラムキャンペーンを実施しており、いずれも多くフォロワーを獲得し、成功を取めた。今回、カナダビーフの魅力さをさらに多くの日本の消費者に認知してもらうため、第3段を実施。さらなるフォロワー増加とブランド認知向上を目的としたSNS施策であり、カナダビーフの高い品質や独自の風味などを実際に体験してもらうことで、ブランドへの関心を高め、フォロワー増加を目指す。



カナダ産 CANADA BEEF

牛タン1kg

プレゼントキャンペーン

抽選で50名に当たる!

※写真はイメージです

応募期間 2025年8月1日(金) ▶ 2025年9月7日(日)

応募方法

★ FOLLOW ★

カナダビーフ国際機構 @canadabeefjpn フォロー!

★ いいね ★

キャンペーン投稿にいいね!

★ コメント ★

Instagramをフォローしてカナダ産タンで作りたいレシピをこのキャンペーン投稿にコメントで応募完了!

応募期間

2025年8月1日(金) ~ 2025年9月7日(日)

当選発表

当選された方には、応募期間終了後、InstagramのDMにて当選のご連絡をいたします。発送は10月上旬を予定しております。

※賞品は冷凍した状態で発送します

第48回米沢牛枝肉共励会 米澤佐藤畜産の出品牛が歴代4番目の高単価1万6222円で落札

米沢牛銘柄推進協議会主催の「第48回米沢牛枝肉共励会」が7月31日、山形県米沢市の米沢食肉公社で開催された。共励会では、75頭のうち93%が5等級を占める非常に高品質な枝肉が上場され、審査の結果、(株)米澤佐藤畜産(上写真)の出品牛(A5、493kg、出荷日齢1122日)が最優秀賞を受賞。競りでは、米澤佐藤畜産がキロあたり1万6222円(税込み)で購入し、夏の共励会として過去最高値、さらに年2回の共励会そして共進会を通算しても歴代4番目となる高値を記録。質、価格ともに優れた結果となった。

競りに先立ち、米沢牛銘柄推進協議会の近藤洋介会長(米沢市長)が「生産者の努力のおかげで、今回も大変すばらしい品質の米沢牛を上場いただいている。生産者の苦勞に応えるため、また消費者においしい肉を届けるためにも高値での取り引きを心からお願い申し上げます。米沢牛生誕150周年、米沢市としても真心込めて、振興のために全力で引き続き取り組んでいく」とあいさつ。続いて、米沢食肉公社の佐藤康寛社長は「生産者が丹精込めた75頭。購買者の皆さまには切に切に高値取引をお願い申したい」と強く呼びかけ、市場関係者、購買者らは威勢の良い手締めで競りを開始した。

なお、米沢牛では、令和5年12月から出荷月齢を33カ月以上に延長し、より一層のおいしさを追求する取り組みが続けられている。今回の夏の共励会での取引結果は、そうした長期肥育による肉質の向上や、関係者による断続的な品質向上への取り組みの成果が評価されたことが結果に結びついた。また、米沢牛にとって、今年節目の年となっており、当時英国人教師だったチャールズ・ヘンリー・ダラスが米沢牛を世に広めて150周年を迎える。夏の共励会における過去最高値での落札という勢いを契機に、今年は、150周年に関連したさまざまなイベントを控える「米沢牛」がさらなる盛り上がりを見せるだろう。

上位入賞牛出品者は次のとおり(全頭A5、キロ単価は税込み)

最優秀賞 米澤佐藤畜産(枝肉重量=493kg、



キロ単価1万6222円、購買者=米澤佐藤畜産)▽優秀賞1席 横山晃太(485kg、4283円、全農ライフサポート)、同2席 日下渡(421kg、3471円、全農ライフサポート)、同3席 矢久保翔(429kg、3752円、佐藤畜産食品)、同4席 米澤佐藤畜産(443kg、4564円、佐藤畜産食品)▽優良賞 丸川畜産(483kg、4071円、東日本フード)、鈴木畜産(513kg、3032円、米沢ミート)、田中畜産(469kg、3485円、丸市)、佐藤正広(483kg、3541円、えんどう肉店)、遠藤功(526kg、3568円、東日本フード)、安部憲弘(533kg、3509円、東日本フード)▽特別推奨賞 鈴木富雄(468kg、3913円、東日本フード)、遠藤畜産(407kg、3389円、米沢牛黄木)



衛生検査所で夏休み親子講座、神奈川県食肉センターを見学

神奈川県食の安全・安心推進会議は1日、厚木市にある神奈川県食肉衛生検査所で夏休み親子講座2025「牛と豚がお肉になるまで」を実施した。この講座は、と畜検査の見学等により、食肉の安全・安心への取り組みについて理解を深め、併せて食中毒予防等に関する正しい知識を身につけてもらうことを目的に2011年度から毎年実施しており、コロナ下(20~22年度)は中止したが、今回で12回目。5日と8日にも実施する。

当日は県内の小学生(高学年)とその保護者、9組18人が参加。検査所の職員が、食肉流通の仕組みや「いただきますの意味」「肉の安全な食べ方」などをテーマに講義を行った。その後、神奈川県食肉流通センターに移動。見学通路のガラス越しに、牛のと畜や、牛豚の解体後の検査や分割を見学。職員の説明を受けながら熱心に見ていた。

参加した子ども達からは「楽しかった。肉を切るのが早くて凄かった」「心臓が大きくてびっくりした」「頭や血とか怖かった。ご飯のとき、命に感謝して食べると思った」などの感想が。保護者からは「こんな作業が行われているとは知らなかった。大変な作業だと思う。貴重な経験になった。子どもが知ること



ができてよかった」などの感想がきかれた。

衛生検査所の担当者は「講義に加え、実際にセンターを見ることで、“命をもらっている”ことを実感してもらえたのではないかな。講座をきっかけに食肉に興味をもち、残さず食べる、いただきますの意味を考えて貰えるとうれしい」と述べた。

ファミリーマート「ざっくり40%増量作戦」を5日から開催

(株)ファミリーマートは、継続して取り組んでいる5つのキーワードのうち「たのしいおトク」の一環として、5日からさまざまな人気商品を値段はそのままだに、「ざっくり40%増量する「お値段そのままデカくてうまい!!ざっくり40%増量作戦」キャンペーンを全国のファミリーマート約1万6300店舗で開催する。

同キャンペーンは、2021年のファミリーマート創立40周年にちなんでスタートし、今年で5年目を迎え、毎年好評を博している夏の恒例企画。今年ファミチキ、菓子、アイス、飲料に加えて、「ロースかつカレー」や「ファミマ・ザ・ナポリタン」など40%増量作戦初登場商品を含む全14種類を、週替わりで発売。すべて値段そのままに、内容を「ざっくり40%増量した、おトク感たっぷりの商品ラインアップとなってい

る。

また、「ざっくり40%増量作戦」の開催を記念して、「ジャングリア沖縄1Dayチケット大人2枚」と「JTBトラベルギフト10万円分」が抽選で5人に当たるキャンペーンを実施。同店公式X (@famima_now) をフォローのうえ、対象の投稿に「#ファミマのざっくり増量作戦」とつけてリプライすると、抽選で5人に「ジャングリア沖縄1Dayチケット大人2枚」と「JTBトラベルギフト10万円分」が当たる。

さらに5日から吉田鋼太郎さん、八木莉可子さんが出演する新TVCM「2025年 ざっくり40%増量作戦」篇も全国にて放映。吉田さん・八木さんが探検隊となり、人気の定番商品が40%増量して続々登場するファミリーマートの真相に迫る。

肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会 あんすこ宣言募集要領などを了承—農水省

農水省がこのほど開催した肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会(第7回)では、同検討会の中間取りまとめの内容における関係者の取組状況が報告されたほか、カンピロバクター食中毒減少における①技術面②社会の意識向上の面③情報発信の面の三つの課題などについて意見交換が行われた。

取組状況の報告では、「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」が改訂されたほか、日本食鳥協会が「肉用鶏農場の衛生管理に関する事例集」を取りまとめたものを公表。また、同協会が示した国産チキンの安全・すこやか宣言(あんすこ宣言)にかかわる募集要領などが、委員から了承された。

このうち、「肉用鶏農場の衛生管理に関する事例集」は、日本食鳥協会が生産加工会員約70社を対象に、生産段階におけるカンピロバクター低減を目指し、国内の事業者へのインタビューを行い取りまとめ

たもので、委員からは「具体的な取組方法が分かるため、生産者にとって役に立つ強力なツールができたのではないかと意見があがった。

「あんすこ宣言」は、肉用鶏の生産者と食鳥処理事業者が、鶏肉の生産・加工工程に係る衛生水準の向上を目指して行っている取り組みを、消費者を含む社会全体に知ってもらうこと目的として、自社で取り組んでいる衛生管理の取組を発信する取り組みで、今回日本食鳥協会が示した募集要領などを受け、委員から「仕組みの構築にあたり、生産者団体がこれほど努力していることについて、小売りや流通がしっかり理解して応援していけるような取り組みとすべき」と発言があった。今後、募集要領等をポータルサイトに掲載した後に、説明会を実施する予定。10月からポータルサイトでの宣言の公表を予定している。

「家禽の辞典」発刊—家禽に関するあらゆる情報を網羅

家禽に関する研究や技術開発、教育などを行う日本家禽学会編集の「家禽の辞典」(朝倉書店)がこのほど出版された。

家禽に関するあらゆる情報が網羅されており、歴史・科学・文化・産業など200のテーマを体系的に解説している。各項目がそれぞれ2ページで簡潔にまとめられていることから読みやすく、初心者から研究者まで利用しやすい内容となっている。

本紙関連では、概論として、育種・繁殖(遺伝育種、ゲノム解析、人工授精など)、飼養管理(行動生態、ストレス反応など)、飼料(栄養成分、飼料添加物、エコフィードなど)、衛生(感染症管理、鳥インフルエンザ、ワクチン、食中毒など)等について解説。

肉用鶏の項目では、肉用鶏の歴史、品種、飼料や繁殖について。官能評価といったおいしさの科学や機能成分について。生産動向、飼養管理、流通までの流れやアニマルウェルフェアなどについて。およそ50ページにわたって解説されている。

卵用鶏についても肉用鶏と同ボリュームで紹介さ

れているほか、ウズラ、キジ、シチメンチョウ、水禽類(アヒル・ガチョウ)、ホロホロチョウ、走鳥類(ダチョウ・エミュー)の特長、歴史、生態、飼養管理、肉の特長などについても詳しく解説されている。



また、コラムでは、学術以外の視点(文化・食・生物)にも触れられ、読み物としても楽しめる構成となっている。

この本は、神戸大学大学院農学研究科の本田和久教授を委員長とし、全国各地の大学を中心とした研究者・専門家が編集・執筆している。

出版 朝倉書店▽発刊2025年6月1日▽体裁A5判、436ページ▽定価 税込1万2100円(税抜き本体1万1千円)

【輸入副生物現物相場】旧盆商戦直前で堅調、休み明け以降も底堅いか

直近と相場状況はほぼ変わらないが、旧盆商戦直前で外食店向けの引き合いは増加。

量販店向けもタンやアウトサイドスカートなどの主要焼き材中心に堅調な動き。ラージなど一部の白物を除いて在庫水準は各社ともおおむね低く推移しており、荷余り感は少ない。

旧お盆明けも需要は緩むと見込まれるが、相場は下値が固い展開になりそう。ムキタンは強さが目立ち、来月にはジリ上げ続く。白物は弱もちあい。

【輸入副生物現物相場】

円/キロ、税抜き

	商品名	原産地	規格	円/キロ、税抜き	
				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	2000~2100	→
			プライム	-	-
		メキシコ		1800~	→
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス	3100~3300	↑
			プライム	-	-
		メキシコ		-	→
	シンスカート、シックスカート	豪州	バルク	1200~	→
	シンスカート(皮なし)	豪州		1500~	→
	レバー	豪州		320~	
		米国		350~	→
	トライプ	-	1.5UP	-	↓
豪州		700gUP 500gUP	-	↓	
スモール	米国		500	→	
ラージ	米国		650~700	→	
	豪州		680~720	→	
アキレス	米国		1200	→	
テール	豪州		1000~1400	→	
メンブレン	豪州		600~	→	
チルド	牛タン	米国		2800~3000	↑
		豪州	グレイン	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	1800~2100	→
			プライム	2400~2500	→
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス	3300~3500	↑
			プライム	3500~	-
	メキシコ		-	→	

モスバーガー「青森ねぶた祭」初出陣

モスバーガーを展開する㈱モスフードサービス(東京都品川区、中村栄輔社長)は、今夏に開催される「青森ねぶた祭」(青森市)に、オリジナルの前ねぶたを初めて出陣させる。

青森ねぶた祭は、毎年8月2~7日にかけて青森市内で開催される日本を代表する火祭り。国の重要無形民俗文化財にも指定されており、約270万人の観光客が訪れる一大イベントで、今回、東北地域の同店舗が地域貢献活動の一環として「あおもり市民ねぶた実行委員会」へ協賛し、同店の人気定番商品である「モスバーガー」と「オニポテ」を表現したオリジナルの前ねぶたが青森ねぶた祭へ出陣する。

また、この初出陣を記念するとともに、夏の間に東北各地で開催される祭りを盛り上げるため、東北地

区の同店全79店舗で「東北六魂!夏の感謝祭!」を実施。購入金額800円(税込み)ごとに「サンクスチケット」を1枚配布し、3枚で「フレンチフライポテトS」、5枚で「モスチキン」と交換できるお得なキャンペーンを実施(※9月9日まで、無くなり次第終了)。ねぶた祭の熱気に負けない、夏の暑さを吹き飛ばすような活気で、東北の同店が地域を応援する。



[資料] 日本食肉流通センター一週間市況 〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉

(令和7年7月20日～7月26日)

(単位：キロ当たり円、税込み、重量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	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	
		和牛チルド「4等級」	首都圏	カタロース	3,564	3,963	4,352	4,078	7,804	3,456	3,802	4,104
カタ	3,489			3,703	3,703	3,634	15,971	3,564	3,834	4,158	3,809	7,903
カタバラ	2,052			2,160	2,484	2,145	2,869	2,327	2,808	3,005	2,670	1,313
マエセット	-			-	-	-	485	-	-	-	-	-
ヒ	8,964			9,788	10,647	9,766	1,594	8,964	9,720	9,886	9,596	1,827
ロイン	5,292			5,400	8,605	5,891	1,647	5,400	5,567	5,940	5,619	2,770
ロインセット	5,756			6,427	8,305	6,277	3,235	-	-	-	-	192
トモバラ	1,944			2,376	2,722	2,286	11,729	1,912	2,904	3,564	2,862	10,349
ウチモモ	3,848			3,888	4,126	3,920	2,561	3,924	4,320	4,320	4,216	1,672
シントマ	3,564			3,907	4,244	3,847	3,715	3,920	4,320	4,320	4,245	1,834
ランイチ	3,668			3,795	4,212	3,849	3,678	4,169	4,320	4,320	4,305	1,542
ソトモモ	3,240			3,304	3,801	3,377	2,399	-	-	-	-	895
ス	1,886			1,944	2,141	1,968	2,795	2,030	2,057	2,182	2,091	2,400
モモセット	3,996			4,069	4,240	4,082	9,567	3,259	3,496	3,672	3,479	10,168
セット	3,263	3,941	4,406	3,856	20,688	3,240	3,776	4,082	3,682	7,228		
重量合計						90,737					57,675	
和牛チルド「4等級」	中京圏	カタロース	-	-	-	-	946	-	-	-	-	800
		カタ	2,970	2,970	3,402	3,061	1,751	3,132	3,456	3,672	3,477	1,604
		カタバラ	-	-	-	-	597	-	-	-	-	441
		ヒ	-	-	-	-	583	-	-	-	-	212
		ロイン	4,752	5,400	5,940	5,397	1,094	-	-	-	-	516
		トモバラ	1,771	1,782	2,700	1,921	2,006	1,728	1,868	2,793	1,996	1,900
		ウチモモ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	374
		シントマ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	610
		ランイチ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	327
		ソトモモ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	373
		ス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	354
		モモセット	-	-	-	-	968	-	-	-	-	-
		セット	3,637	3,637	3,942	3,686	5,559	3,075	3,510	3,917	3,458	3,363
		重量合計					13,504					

(令和7年7月20日～7月26日)

		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	
		交雑牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,484	2,621	2,970	2,694	9,973	2,808	2,982	3,175
カタ	2,484			2,743	2,904	2,721	6,098	2,394	2,484	2,776	2,510	8,533
カタバラ	2,552			2,703	2,825	2,716	3,189	1,456	1,580	1,645	1,583	3,564
ヒ	5,940			6,125	6,372	6,119	3,662	6,264	6,619	7,020	6,638	3,271
ロイン	4,123			4,320	4,752	4,372	2,298	3,834	4,501	4,644	4,383	8,915
トモバラ	1,512			2,000	2,916	2,112	10,894	1,512	1,566	2,047	1,616	12,043
ウチモモ	2,376			2,461	2,592	2,448	3,966	2,430	2,568	2,648	2,556	4,429
シントマ	2,484			2,563	2,808	2,600	4,642	2,462	2,592	2,850	2,621	4,873
ランイチ	2,484			2,563	2,721	2,586	4,122	2,484	2,592	2,700	2,592	4,168
ソトモモ	2,048			2,052	2,160	2,075	2,540	2,214	2,422	2,484	2,386	4,591
ス	1,501			1,590	1,620	1,580	2,376	1,544	1,620	1,753	1,658	3,845
モモセット	-			-	-	-	-	2,498	2,670	3,024	2,776	10,613
セット	2,776			2,870	3,456	3,030	17,518	2,646	3,078	3,240	3,095	40,874
重量合計							71,278					

		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	
		乳牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,588	2,732	2,916	2,744	5,162	2,392	2,700	3,218
カタ	-			-	-	-	338	1,669	1,962	1,998	1,896	3,222
カタバラ	-			-	-	-	437	-	-	-	-	-
三角バラ	-			-	-	-	-	2,481	2,894	3,510	2,859	1,142
ブリスケット	-			-	-	-	-	1,274	1,328	1,582	1,350	3,215
ヒ	5,205			5,400	5,616	5,372	1,740	4,860	5,076	5,886	5,155	1,885
ロイン	3,132			3,225	3,780	3,330	1,162	3,319	3,564	3,942	3,617	3,547
トモバラ	1,426			2,708	3,186	2,656	3,280	1,400	1,717	2,711	1,778	3,975
ウチモモ	2,052			2,116	2,160	2,112	2,258	2,010	2,084	2,346	2,111	3,551
シントマ	2,106			2,198	2,268	2,185	1,661	1,744	1,944	1,998	1,925	1,741
ランイチ	2,052			2,106	2,268	2,136	1,215	1,890	1,976	2,095	1,983	2,206
ソトモモ	-			-	-	-	622	1,836	1,998	2,160	1,981	1,184
ス	1,512			1,512	1,642	1,513	1,685	1,518	1,577	2,052	1,621	3,085
セット	2,536			2,536	2,808	2,552	8,329	1,819	2,008	2,021	1,933	24,482
重量合計					27,889						59,106	

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 8月4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 184頭	高値	6,705	2,741	-	-	-
		安値	2,087	2,136	-	-	-
		平均	2,941	2,224	-	-	-
	頭数	172	12	-	-	-	
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	頭数	-	-	-	-	-	
	去 A 74頭	高値	2,972	2,199	2,055	-	-
		安値	2,160	1,949	1,636	-	-
		平均	2,443	2,146	1,867	-	-
	頭数	63	8	3	-	-	
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 30頭	平均	1,763	1,676	1,591	1,520	-
		頭数	2	12	15	1	-
	雌 C 4頭	平均	-	-	1,555	1,353	-
		頭数	-	-	3	1	-
	去 B 18頭	平均	-	1,716	1,635	1,536	-
		頭数	-	9	8	1	-
去 C 3頭	平均	-	-	1,520	1,520	-	
頭数	-	-	2	1	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	406 396	852 627	- 231.0	(競り)	(相対)	
				-	11	67

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,322	1,880	1,635	1,464	-
	B	-	1,443	1,524	1,319	1,067
和 去	A	2,423	2,194	2,062	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,132	1,077
	C	-	-	-	1,144	1,030
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,069	-
交 雌	B	1,839	1,696	1,594	1,202	-
	C	-	-	1,472	-	-
交 去	B	-	1,688	1,619	1,524	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	996	1000	951	896	886
	安値	750	713	648	497	354
	平均	884	753	742	616	547
	頭数	(4)	(188)	(200)	(139)	(96)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	775	754	676
	安値	-	-	764	742	676
	平均	-	-	769	747	676
	頭数	(-)	(-)	(4)	(6)	(1)

[大阪食肉卸売市場] 8月4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	2,464	2,152	-	-	-
(頭数)	(13)	(6)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,538	2,159	-	-	-
(頭数)	(11)	(6)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,936	1,668	1,489	-
C	-	-	-	1,415	-
交雑去 B	1,987	1,872	1,697	1,597	-
C	-	1,648	1,667	1,552	-
豚	977	942	875	755	521

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	8月4日	8月1日	(8月累計)
豚	61,600	54,900	116,500
成牛計	5,260	4,760	10,020
和牛雌	1,240	1,340	2,580
和牛去勢	1,560	990	2,550
乳牛雌	330	560	890
乳牛去勢	550	370	920
交雑雌	680	680	1,360
交雑去	900	820	1,720

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 8月4日

東京	1,599円	(前日 1,627円)
大阪	1,663円	(前日 1,644円)

[豚・全農建値] 8月4日

上	中	取引頭数	市況
757円	735円	1,009頭	強もちあい

と畜 売買	牛 123頭 牛 81頭	豚 -頭 豚 88頭	牛概況 豚概況	もちあい まぢまち
----------	-----------------	---------------	------------	--------------

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4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)	- (-)	5,528	-	もちあい
仙台 [中]	730 (730)	649 (672)	382	79	もちあい
宇都宮 [地]	- (713)	- (674)	1,706	11	-
茨城 [地]	754 (751)	706 (710)	1,036	628	もちあい
群馬 [地]	747 (753)	653 (647)	1,689	174	小反落
さいたま [中]	731 (726)	719 (712)	305	306	強もちあい
東京 [中]	753 (767)	742 (734)	852	627	急反落
横浜 [中]	788 (768)	745 (721)	680	680	続伸
山梨 [地]	- (-)	- (-)	29	35	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	795 (779)	736 (706)	634	139	続伸
京都 [中]	825 (639)	799 (578)	83	33	もちあい
大阪 [中]	942 (-)	875 (-)	-	69	まちまち
神戸 [中]	- (797)	- (783)	154	-	-
岡山 [地]	704 (569)	713 (521)	344	313	暴騰
広島 [中]	740 (759)	686 (732)	363	38	下押し
福岡 [中]	750 (736)	688 (672)	591	150	反発

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。京都は前日の2日

[日本食肉流通センター] 7月26日～8月1日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,224,409 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	1,319	1,479	1,339	73,913
うで	876	981	1,043	960	94,944
ロース	1,234	1,393	1,533	1,388	124,588
ばら	1,296	1,434	1,535	1,435	106,378
もも	846	882	953	883	109,696
ヒレ	1,134	1,242	1,531	1,299	9,229
セット	1,115	1,130	1,190	1,143	705,661

◇近畿圏 総重量 547,794 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	1,404	1,497	1,598	1,476	49,097
うで	855	896	922	897	87,050
ロース	1,260	1,371	1,440	1,361	72,916
ばら	1,350	1,447	1,534	1,440	98,604
もも	824	918	961	908	112,400
ヒレ	1,277	1,375	1,620	1,394	7,623
セット	1,037	1,191	1,252	1,191	120,104

[食鳥正肉日経相場] 8月1日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京 (7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 (3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] 8月1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	1,070	777	550	600	650
安値	700	475	290	360	350
平均	805	582			

※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

■あなたの常識を強固にする 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