

令和7年  
2025年

8月6日  
水曜日

第11769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



CONTENTS

カナダビーフの魅力と背景を探る……P2~3

▶【現地視察連載】カナダビーフの魅力と背景を探る①  
…………… P2~3

▶「肉派のおでんシリーズ」を新たに投入—日本ハムの  
秋冬新商品会見①…………… P4

▶日本ハム冷凍食品が秋冬新商品発表会を開催(上)  
…………… P5

▶【畜産物卸売価格・7月】和牛去勢A4価格は前年同  
期比186円高…………… P6

▶デイブレイク「アートロックフリーザー」、スライス肉や  
総菜などと相性抜群…………… P6~7

▶英国3州で鳥フル、家禽肉など輸入一時停止 …… P7

▶【資料】日本食肉流通センター週間市況〈輸入牛  
肉〉…………… P8

▶【資料】畜産物卸売価格の推移(令和7年7月)… P9

▶【東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数】5日 …… P10

▶【各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場】5日 …… P11

## 注目のヘッドライン

### 【現地視察連載】カナダビーフの魅力と 背景を探る①

近年、カナダビーフの対日輸出量は増加基調で推移している。CPTPP発効後は特に伸長が目覚ましく、2022年は過去最高となる6万8千tを記録。

…詳細はP2~3

### 「肉派のおでんシリーズ」を新たに投入 —日本ハムの秋冬新商品会見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/>

## 【現地視察連載】カナダビーフの魅力と背景を探る①

近年、カナダビーフの対日輸出量は増加基調で推移している。CPTPP発効後は特に伸長が目覚ましく、2022年は過去最高となる6万8千tを記録。過去2年は北米全体で供給量減少や為替の影響もあり前年を下回っているものの、今後はさらなる関税引き下げもあり、飛躍が期待される。日本向けのアイテムとしてはカタ系、バラ系、タンやハラミなどの内臓肉に加え、昨今の価格上昇を受けて各パッカーが周辺部位の開発を強化しており、より日本の顧客のニーズに応える製品を提供するために日々努力を続けている。

カナダビーフの優位性としてまず挙がるのが、穀物肥育であること。東部はとうもろこし、西部は大麥などの生産が盛んであり、良質なグレインフェッドビーフが生産される。血統はアンガスなど肉専用種が主体で、トレーサビリティを確立。生産者の努力により高グレード発生率が上昇しており、24年は8割以上がプライムやAAAとなった。

今回、カナダビーフ国際機構が本部を置くアルバータ州において、カナダビーフの生産からと畜・加工の現場を視察する機会を得た。取材に応じた同州のRJ・シグードソン農業・灌漑大臣かんがい(下写真)は「アルバータ州には、何世代にもわたって畜産を営まれている生産者が多く、彼らはサステナブルで高品質な牛肉を生産していることをとても誇りに思っている。日本はカナダにとって重要な貿易パートナーであり、アルバータ州の牛の生産現場やカナダでもトップレベルの食肉加工場を日本の皆さまに知っていただくことはとても重要であり、嬉しいことだ」と話す。



**カナダビーフ・センター・オブ・エクセレンス** カナダビーフ国際機構はアルバータ州の州都であるカルガリーの近代的なビルに本部を構える。「カナダビーフ・センター・オブ・エクセレンス」は、カナダビーフをより身近に感じて理解を深めてもらうことを目的としており、ボードルーム、テストキッチン、牛肉加工室、動画編集室などを備えている。コロナ禍を機にコンテンツ制作とオンラインでの情報発信を強化するため、全面的にリノベーション。国内だけでなく、日本を含めた世界中のマーケットで広く使われることを目的に動画やガイドブックなど、さまざまなコンテンツを作成している。キッチンでは日本人スタッフを含めた専属シェフがカナダビーフを使用したメニューを訪れた人たちに提供する。

世界中の人たちにカナダビーフを食体験してもらうために開発されたのが「カナダビーフ インフォメーション ゲートウェイ」だ。スマートフォンなどからQRコードを読み取るだけで、これまでに購入したことのない新たな部位やレシピ、調理方法などが閲覧可能。さまざまな部位をメニュー用途に合わせたカテゴリーに分類して紹介しており、お薦めの調理法、食品の安全性と保存方法に関する情報、調理手順を手短かに解説する動画付きのレシピ、栄養情報、買い物リストなどが商品ごとに用意されている。日本語版もあるバーチャルツアーでは、重要なポイントを1〜2分の短いアニメーションにまとめた動画も作成。カナダビーフの安全性や持続可能性の取り組みなどについて、分かりやすく伝えている。

プロ向けのコンテンツも充実。メジャー部位だけでなく、マイナー部位のカッティング動画も作成。そうした部位は価格優位性もあり、顧客も利益を確保しやすいというメリットがある。今年に入ってから国内の事業者向けに、プライムを訴求する動画を作成。トランプ大統領の政策により、カナダビーフのプライムを多く輸出していた米国向けが減少した場合を想定し、国内でどれだけ消費してもらうかに焦点を絞っている。国内に5人しかいない「マスターシェフ」の1人が登場し、プライムの品質とそれを使って実際にどういった商品ができるのかを訴求している。



外食向けには、多民族国家であることを生かして国際的なエッセンスを加えたメニューを開発。さまざまな国の移民に評価してもらい、世界市場で有効活用できるか調査している。また、シェフの協会や調理学校などと連携し、施設をトレーニングの場として提供。優秀な生徒を表彰している。



エグゼグティヴディレクターのマシュー・ペレ氏(左頁上写真右)は「ゲートウェイを作成して5年が経つが、世界中のパートナーに重宝されている。パートナーの成功こそ自分たちの成功だ。企業の大小にかかわらず、多くの方に使っていただきたい。例えば、カナダビーフとの共同制作として独自に活用してもらうことなども歓迎する」と話す。



Rimrock Cattle Company アルバータ州ハイリバーにあるRimrock Cattle Company(上写真)は40年以上の歴史を持ち、約40人の従業員が肉牛生産に従事している。同社は7万5千頭規模のフィードロットを経営し、アルバータ州に4千頭規模の繁殖農場を3カ所保有。フィードロットからは近隣の食肉加工場をはじめ、カナダ国内のみならず、米国向けにも出荷している。

Wray Ranch アルバータ州イリカナ近郊に位置するWray Ranch(下写真)は、1910年創業の家族経営の農場であり、100年以上の歴史をもつ。1998年に谷や湖に囲まれた美しい自然の中にある400haを超える耕作地にマメ科植物を多く含む多年生牧草を植え、牧草地を分割。放牧型の畜産に切り替えた。厳格な放牧管理を行い、牧草の再生サイクルに細心の注意を払っている。伝統的な畜産を尊重しながら自然と共生。環境維持に貢献して生物の多様性を守りながら、収益性を向上させる再生型畜産が評価され、アルバータ州牛肉生産者協会の2023年度環境管理賞を受賞している。(連載続く)

Belvin Angus breeding farm アルバータ州イニスフェイル近郊で純血種のアンガス牛を飼育するBelvin Angus breeding farmは、家族経営の繁殖農場。1970年代後半に創業し、主に種付用の雄牛や雌牛の生産を行い、着実に事業を拡大してきた。毎年3月の第1火曜日に雄牛150頭、10月末に雌牛400頭を出品するオークションを場内(中写真)で開催。カナダ国内のみならず、北米全体から約300人の参加者が集まり、会場は熱気に包まれる。

## 「肉派のおでんシリーズ」を新たに投入—日本ハムの秋冬新商品会見①

日本ハムは5日、大阪市北区の本社で2025年秋冬新商品発表会を開催。会見には加工事業本部マーケティング統括部の藤元優希マーケティング室長(上写真)、下田哲商品開発室長(下写真)らが出席した。

冒頭、市場環境について藤元室長が次のように説明した。

2025年は「食のボーダレス」「ばらバラ食」「料理の手間抜き」「感動『食』体験」を食のキーワードとして開発を進めている。現在では朝食と昼食が一緒になっていたり、単身者の増加などもあって、夕食と酒のつまみ(夜食)が一緒になるなど、食の境界線が曖昧になっている。また、生活スタイルの変化などから家族全員がそろって食卓を囲むというシーンも以前より少なくなっている。

忙しい現代社会において、栄養バランスやおいしさを考えながらも、時間をかけずに調理できる点も重視。一方で、食べる喜びと感動を伝えていくことはわれわれの使命である。こうした背景から、前述の四つのキーワードをテーマとして開発に取り組んでいる。

また、今期は米の値上がりによる食卓の変化が重要なポイントだ。物価上昇によって節約志向が強まっている。過去の消費動向をみると、主食品の値段が上がった時、食卓のおかずの品数を減らす傾向がある。今後もこうした変化が想定されるため、変化に応じた取り組み(生活応援を切り口にした提案)が必要となる。

続いて下田室長が各商品について次のように紹介した。

[肉派のおでん] おでんは家庭鍋料理の王様であり、約3千億円の世界規模がある。近年では暖冬や野菜の高騰などもあって、鍋物の食卓出現機会が減少する中、おでんは増加している。シーズンは鍋物全般と同じく10~翌2月がピークとなる。おでんの具材には大根、鶏卵、練り製品の揚げ物、はんぺん、こんにゃくなどが選ばれるが、具材の多くは魚の練り物だ。おでんが支持される背景として、作り置きができることから合理的で経済的なメニューであること、家族の好みで具材のボリュームを調整しやすいことなどが挙げられる。一方で、おでんの具材は魚の練り物



が中心なので、若者層(子ども)に人気がない。野菜が少なく、栄養バランスに不満が出るなど市場課題もある。

こうした課題を解決する新商品シリーズとして「肉派のおでん」シリーズを発売する。シリーズラインアップは「ウインナー」「にくもち餃子」「ふんわり彩揚げ」「うずら肉団子」の4品で、いずれもかつおダシをベースにした商品となっている。

「ウインナー」は、おでん専用開発した商品。ウインナーは煮込むと皮が破れ、味が流出することが多い。この商品は、長時間煮込むことを想定しており、煮込んでも食感が変わらず、味抜けしないのが特長。「にくもち餃子」はくせになるもちもちとした食感が特長。子どもに人気の餅巾着のような軟らかな食感と、ニッポンハムグループ製造の豚エキスで肉のうまみを楽しめる商品となっている。「ふんわり彩揚げ」は豆腐と鶏肉のふんわりとした食感、3種の野菜が入った商品。おでんメニューの野菜不足を解消する1品となっている。「うずら肉団子」はうずら卵が入った鶏肉使用の肉団子。丸鶏と豚骨から抽出した白湯スープで煮込んだ、食べやすい一口サイズの商品となっている。(連載続く)

## 日本ハム冷凍食品が秋冬新商品発表会を開催（上）

日本ハム冷凍食品(株)は4日、秋冬新商品発表会を東京都品川区の本社で開催。阪本将文社長（写真中央）、五反田光常務取締役戦略本部長（同左）、松本茂樹営業本部営業企画開発部長兼商品企画課長（同右）らが出席した。

今秋冬は新商品12品、リニューアル6品の合計18品を投入。カテゴリー別には、新商品では「弁当」6品、「スナック」2品、「食卓（畜肉総菜）」4品、リニューアル6品はすべて「弁当」カテゴリーだ。

阪本社長は「昨年からの冷凍食品業界を担当してきて、冷凍食品業界が食品全体をけん引しているといえるようなレベルの高さを感じている。以前は冷凍食品というと、あくまで冷凍庫にストックするものというイメージがあったと思うが、現在はまったく異なっており、弁当用の商材などだけでなく、主食として食べられる商品もある。またコロナ禍によって外食を控えた人たちが家庭でおいしい冷凍食品を楽しむというシーンもみられた。そういった形で各社が努力を重ね、現在の冷凍食品業界が維持されている。当社も日本ハムの良さをしっかりと出した商品を今後も継続して販売していきたい。ニッポンハムグループとして、肉を中心にさまざまな部門に挑戦しているが、冷凍食品についてもしっかりと地に足をつけて、業界の中でもある程度の地位を確保できるように前進していきたい」とあいさつ。さらに「今年度から日本ハム冷凍食品の社内に戦略本部を立ち上げ、7月1日からは五反田常務が戦略本部長に就任した。同本部では、これまで同様に当社の主力であった市販用冷凍食品の商品開発を継続して行うことに加え、より幅広い領域での商品開発を行っていく」と説明した。

続いて五反田本部長が「日本ハム入社以来、加工食品の開発および製造を行ってきた。デリ商品事業部ではチルドピザやチルドハンバーグなどの商品開発を担当。2021年にはグループの海外拠点の一つであるタイ日本フーズで当社のから揚げの製造などを行ってきた」とこれまでの経歴を説明。「今後は新設部署である戦略本部長として、これまでの経験を生かし、従来の領域の充実に加え、これまで参入できていなかった新しいカテゴリーに挑戦したい。私たちの挑戦が当社グループの冷凍食品事業の可能性を



広げていき、ゆくゆくは新しい食のライフスタイルの提案など、社会貢献にまでつなげていければと考えている」と意欲を述べた。

その後、松本部長が秋冬新商品の開発背景や市場動向、新商品の概要について説明した。

24年度の冷凍野菜を除く調理冷食の市場規模をみると、全体では1兆564億円、金額は前年比102%、数量は価格改定の影響などもあり、前年並み。節約志向が高まり、消費意欲が減退する中、消費者に「お買い得感」や「買いやすさ」を感じてもらえるような商品が必要だと考え、開発を進めてきた。

弁当品については、お買い得感ある商品で販売金額増加を図る。店舗には人手不足、品出しの負担、商品保管スペースの不足といった課題がある。また、消費者には買い物の手間や冷凍庫のスペース不足などの課題が挙げられる。今回、出荷ランキングベスト10からトレーなし大容量パックを投入。購入単価を上げ、品出し負担を減らす。さらに弁当品大容量パックで売り場を活性化する。

昨今の価格改定で弁当品カテゴリーの単価が上昇している半面、売上個数や総金額は下落。売れ筋弁当商品をトレーなしでボリュームパックとして販売する。「ソースキャベツメンチカツ」「たれづけ竜田揚げ」「お肉で巻いたチーズ」「たれづけカツ」といった、出荷順位上位の弁当品の大容量パックを投入する。パッケージは既存品ベースのデザインで、消費者が手に取りやすい。また、製造工場（北海道、新潟、宮崎）のロゴに加え、「大容量パック」のロゴを大きくすることで、お得感を訴求。また、新商品4品全てが自然解凍に対応。弁当売り場に加え、おかず売り場への提案も強化する。（連載続く）

## 【畜産物卸売価格・7月】和牛去勢A4価格は前年同期比186円高

農水省食肉鶏卵課がまとめた7月の畜産物卸売価格の推移によると、豚の全国と畜頭数(速報値)は129万4100頭(前年同月比1・3%減)となった。豚肉「極上」「上」の価格は東京が867円(35円高)、大阪が801円(67円高)。成牛のと畜頭数は9万5460頭(4・6%減)となり、東京では和牛去勢A4価格が2155円(186円高)、交雑牛B3が1609円(52円高)となった。

[豚] 全国の1日当たりの平均と畜頭数は、上旬が5万6175頭(9・4%増)、中旬が5万8267頭(21・9%増)、下旬が6万1888頭(6・4%増)。東京の価格は上旬が913円(35円高)、中旬が934円(112円

高)、下旬が773円(23円安)で、大阪は上旬が879円(118円高)、中旬が888円(60円高)、下旬が846円(16円高)となった。

[牛] 全国の1日当たりの平均と畜頭数は、上旬が4183頭(1・3%減)、中旬が4322頭(13・3%増)、下旬が4509頭(2・8%減)。東京の和牛去勢A4価格は上旬が2130円(206円高)、中旬が2158円(198円高)、下旬が2188円(151円高)となり、交雑牛去勢B3価格は上旬が1591円(119円高)、中旬が1541円(12円安)、下旬が1678円(53円高)となった。

## ディブレイク「アートロックフリーザー」 スライス肉や総菜などと相性抜群

ディブレイクは、自社開発の特殊冷凍機「アートロックフリーザー」の販売を行うなど、急速冷凍技術を通じた新しい食の流通を提供している。2013年に創業し、当初は冷凍機の販売代理店として事業を展開していたが、21年にその蓄積したノウハウを生かし、自社のオリジナル製品「アートロックフリーザー」の開発、販売を開始した。このほか、現在は「アートロックフリーザー」を使った食材の流通事業なども国内外で行っている。

急速冷凍の原理原則は、マイナス1度からマイナス5度までの温度帯を素早く通過することで水分の結晶が細かく形成され、細胞膜の破壊を抑え、ドリップ量を少なくするとされている。これらを前提とし、アートロックフリーザーでは、キメ細かな風をあらゆる方向から全体的に優しく当てる「マイクロインドシステム」を採用。食材を包み込むように冷やし込むことで、凍結時の食材へのダメージがより軽減されることが大きな特長だ。

例えば、食肉を凍結する際、スライス肉などはより乾燥しやすく、変色しやすいなどのリスクを持つ。一方、マイクロインドシステムは、それを低減させる効果があるため、スライス肉や味付け加工したもの、総菜などとの相性は抜群だ。また、霜が付きづらく、食

材や季節に合わせて最適な冷凍条件に自動調節できるため、加熱調理した商材などもすぐに凍結できる。

デザインは、従来の厨房機器に多くみられるシルバー色とは異なった、使い手がわくわくするようなスタイリッシュさを意識。庫内温度、運転

圧力、環境温度など、冷凍機の故障の原因となる要素を自動検知できる上、文字盤の色の変化でその状態を知らせることで、視覚的にも異常を検出しやすくなっている。

同社の広報を務める松本知世氏は「2019年のコロナ下では、外食業態を中心に対面営業を制限されたことで、通販や冷凍自販機などの取り組みが強化された。一方現在は、小売業などでも活用される事例が増えている。プロセスセンターなどで、加工したものを凍結し、店舗配送することで、計画的に生産できる体制を構築し、店舗での作業の効率化も図れる」とし、「ユーザーからは、味や食感のほか、香り



も閉じ込めることができると評価の声をいただいている。消費者の冷凍に対する意識の変化を感じており、単純に長期保管のための手段ではなく、おいしい商品をおいしい状態で保つ技術として理解いただく機会も増えてきている」と語った。

### ▷凍結は将来の食糧事情に重要な鍵に— ニュー・クイック

全国73店舗の専門店のほか、非対面式のセルフ販売店舗9店舗、スーパー業態(富士ガーデン)を6店舗展開中の創業52年目を迎える(株)ニュー・クイック。近年では、精肉小売業のほか、メディアプロモーションや体験型の顧客イベントの企画など、肉のおいしさを提供するだけでなく、ニュー・クイックのファン作りにも注力している。半世紀にわたって新鮮な肉を消費者に届けてきたニュー・クイックでの「アウトロックフリーザー」を活用した急速冷凍技術の可能性、また売り場展開などについて、同社の販売本部 販売促進部兼商品本部 商品開発・惣菜部の長塚博氏から話をきいた。

#### —導入の経緯について。

当社では「アウトロックフリーザー」を約1年前から導入している。これまで、冷凍商材に関しては外部から仕入れることが中心だったが、世の中の冷凍商材への需要が高くなってきたことを受け、自社アイテムのラインアップの充実、BtoB向け事業の展開、ロス削減など、導入に当たっては会社としてトライアル的な要素もあった。

現在導入している機械は1機で、神奈川県厚木市にあるプロセスセンターに設置している。機材の規格は比較的小型のもので、生産アイテムは簡単調理ができるような冷凍加工商材を24品、月に900パック生産しており、とくに鶏の内臓系(セセリやハラミなど)や豚バラの味付け肉の商品が売れ筋だ。

#### —導入後、売り場の変化について。

これまで、冷蔵品がメインだったので、冷凍品のショーケースは、8尺程度のものが1台というレイアウト



だった。新規で展開する店舗については向かい合わせに2台を配置するなど、冷凍コーナーを増設していく傾向にある。

また、焼き肉用の冷凍商材なども、急速冷凍技術を活用したものであることをポップや商品ステッカーなどで周知しながらお客さまに販売しており、「急速冷凍だからうまい」というキャッチコピーのもと、一つのブランドラインとしても非常に好調だ。

#### —今後について。

どういう冷凍方法を行っているか、気にする時代になってきた。解凍後に鮮度が落ちていないことは、今後、商品を選んでいただく際の付加価値になってくるだろう。当社は、小売で培ったノウハウを生かし、こうした自社開発商品を、外食をはじめ、BtoB向けに販売強化していく予定だ。インスタ加工の機能を持たない、ドラッグストアやBBQ施設への商品供給も力を入れていく。

将来的に、業務用急速冷凍機などの設備投資は必要だと考えている。生産コストの上昇など生産者も減少し、それにより生産数も年々減少している中、廃棄されるロスを減らすことは、小売の責任と考えている。凍結は将来の食糧事情に重要な鍵となる。さらなる進化に期待し、これからもさまざまな活用方法を模索していきたい。

## 英国3州で鳥フル、家禽肉など輸入一時停止

農水省動物検疫所はこのほど、英国の家禽飼養施設で高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことから、次の地域から輸出される生きた家禽、家禽

肉等の輸入を一時停止したと発表した。ノーフォーク州(輸入停止措置日=7月31日)、バンフシャー州(8月4日)、アバディーンシャー州(同)

[資料] 日本食肉流通センター一週間市況 〈輸入牛肉〉

(令和7年7月16日～7月31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	2,387	2,408	2,764	2,474	11,009	2,230	2,322	2,462	2,337	1,693
	ショートプレート	1,242	1,404	1,543	1,380	46,788	1,220	1,253	1,253	1,252	44,958
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26
	チャックリブ	3,197	3,197	3,197	3,197	12,654	-	-	-	-	44
	ストリップロイン	-	-	-	-	25	-	-	-	-	-
米 国 F	チャックアイロール	2,322	2,322	2,322	2,322	3,861	2,322	2,430	2,462	2,413	1,588
	ショートプレート	1,080	1,188	1,231	1,172	15,962	945	1,080	1,231	1,121	34,570
豪 州 チ ル ド	チャックアイロール	2,020	2,020	2,020	2,020	2,803	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,642	1,685	1,728	1,686	7,460
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	クロッド	1,314	1,566	1,566	1,514	2,591	-	-	-	-	612
	ポイント&ブリスケット	1,469	1,566	1,566	1,562	1,232	-	-	-	-	222
	ナーベル&ブリスケット	1,417	1,458	1,527	1,484	2,353	-	-	-	-	70
	チャックショートリブ	1,566	2,430	2,800	2,319	2,701	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	55	-	-	-	-	16
	ストリップロイン	2,646	2,646	2,646	2,646	6,210	-	-	-	-	-
	テンダーロイン	5,540	5,724	5,724	5,688	2,088	-	-	-	-	55
	トップサイド	-	-	-	-	351	1,674	1,717	1,875	1,723	4,039
	シックフランク	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12
	D-ランブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アウトサイド	1,242	1,566	1,566	1,476	1,261	1,404	1,480	1,534	1,466	5,142	
取引重量合計		111,944					100,507				
		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	2,300	2,300	2,300	2,300	2,143	1,901	1,998	2,246	2,030	13,076
	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	-	-	-	-	18	2,160	2,365	2,506	2,353	3,753
	ショートプレート	1,015	1,031	1,134	1,053	9,362	1,058	1,080	1,166	1,090	12,933
豪 州 チ ル ド	チャックロール	-	-	-	-	98	-	-	-	-	344
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	663	-	-	-	-	-
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	905	-	-	-	-	71
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	23
	ストリップロイン	-	-	-	-	18	-	-	-	-	193
	テンダーロイン	-	-	-	-	149	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,825	1,825	1,836	1,827	4,488	1,825	1,825	1,825	1,825	2,051
	シックフランク	1,631	1,872	2,632	1,844	1,179	-	-	-	-	-
D-ランブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	348	-	-	-	-	-	
取引重量合計		19,371					32,444				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

[資料] 畜産物卸売価格の推移

(令和 7年 7月)  
単位：頭数(頭)、価格(円/kg)

	豚肉 極上・上					牛肉			全国と畜 頭数		鶏卵 東京	鶏肉 東京	
	東京		大阪		加重 平均 価格	東京(加重平均価格)			豚	成牛	(M)	もも	むね
	価格	頭数	価格	頭数		和牛 去勢 A 4	交雑 去勢 B 3	乳用種 去勢 B 2					
6年 6月	755	5,363	811	296	758	1,987	1,511	1,014	1,193,058	84,676	200	636	368
6年 7月	832	6,823	801	389	830	1,969	1,557	1,024	1,311,116	100,067	200	630	370
上旬	878	2,346	761	164	871	1,924	1,472	989	51,367	4,239	200	631	369
中旬	822	2,078	828	78	822	1,960	1,553	1,089	47,788	3,816	200	629	371
下旬	796	2,399	830	147	798	2,037	1,625	1,089	58,150	4,641	200	630	371
7年 6月	795	5,639	763	318	793	2,101	1,545	1,201	1,231,119	85,788	340	844	538
7年 7月	867	5,986	868	223	867	2,155	1,609	1,224	1,294,100	95,460	329	817	565
上旬	913	2,235	879	88	912	2,130	1,591	1,215	56,175	4,183	338	826	559
中旬	934	1,567	888	47	932	2,158	1,541	1,200	58,267	4,322	327	819	567
下旬	773	2,184	846	88	776	2,188	1,678	1,235	61,888	4,509	321	808	570
1日(火)	899	333	-	-	899	2,167	1,628	-	60,800	4,250	340	837	563
2日(水)	898	182	832	22	891	2,094	1,614	-	37,800	3,610	340	-	-
3日(木)	901	202	860	8	899	2,108	1,591	1,215	59,200	3,980	340	817	552
4日(金)	918	379	-	-	918	2,134	1,647	-	58,400	4,460	340	821	556
5日(土)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	824	563
6日(日)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7日(月)	923	270	897	5	923	2,096	1,526	-	58,300	4,830	340	829	551
8日(火)	933	308	-	-	933	2,166	1,581	-	60,500	4,470	335	833	566
9日(水)	913	237	890	29	910	2,138	1,594	-	56,100	4,300	335	-	-
10日(木)	912	324	910	24	912	2,131	1,550	-	58,300	3,560	335	818	561
11日(金)	920	368	-	-	920	2,180	1,556	-	52,800	4,260	335	824	561
12日(土)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	824	558
13日(日)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14日(月)	923	211	951	11	924	2,054	1,472	-	60,400	4,690	325	824	564
15日(火)	941	299	-	-	941	2,151	1,558	-	59,300	4,300	325	817	571
16日(水)	936	192	865	27	927	2,175	1,560	1,159	56,500	4,590	325	-	-
17日(木)	935	207	879	9	933	2,184	1,534	1,227	59,700	3,830	325	817	569
18日(金)	948	290	-	-	948	2,146	1,542	-	60,900	4,260	325	816	571
19日(土)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	810	576
20日(日)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21日(月)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22日(火)	940	227	920	18	939	2,130	1,527	-	67,800	4,970	325	812	573
23日(水)	816	356	866	17	818	2,152	1,648	1,245	64,400	4,840	325	-	-
24日(木)	749	278	765	9	750	2,228	1,659	-	63,400	4,130	320	812	568
25日(金)	730	358	-	-	730	2,231	1,650	1,249	59,400	4,120	320	820	572
26日(土)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	812	577
27日(日)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
28日(月)	717	269	914	16	728	2,128	1,560	-	59,500	4,580	320	808	571
29日(火)	739	248	750	1	739	2,190	1,714	-	63,100	4,630	320	809	579
30日(水)	755	181	776	22	757	2,172	1,723	1,219	56,700	4,690	320	-	-
31日(木)	756	267	767	5	756	2,179	1,731	1,215	60,800	4,110	315	782	549

注1) 全国と畜頭数は主要な41と畜場のと畜実績からの推計値  
 注2) 当月の価格及び頭数は速報値  
 注3) 牛肉の価格は、生体及び搬入の加重平均(全て瑕疵含む)  
 注4) 「-」は取引無し

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 8月5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 113頭	高値	3,231	2,641	2,184	-	-
		安値	2,205	2,082	2,025	-	-
		平均	2,560	2,234	2,123	-	-
		頭数	86	23	4	-	-
	雌 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	1,485	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	1	-
	去 A 155頭	高値	3,116	2,344	2,161	-	-
		安値	2,196	2,156	1,945	-	-
		平均	2,432	2,212	2,106	-	-
		頭数	115	32	8	-	-
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 14頭	平均	-	1,766	1,609	1,494	-
		頭数	-	3	9	2	-
	雌 C 1頭	平均	-	-	-	1,520	-
		頭数	-	-	-	1	-
	去 B 27頭	平均	-	1,731	1,657	1,602	-
		頭数	-	9	15	3	-
去 C 5頭	平均	-	1,621	1,565	1,619	-	
頭数	-	1	3	1	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	401 405	807 852	- 95.5	(競り)	(相対)	
				-	7	62

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,510	1,894	1,632	1,657	-
	B	-	1,664	1,436	1,273	1,191
和 去	A	2,372	2,156	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,080	1,005
	去	B	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	1,037
交 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	922	-
	去	B	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	971	1,030	900	756	692
	安値	782	707	664	531	400
	平均	840	790	726	689	553
	頭数	( 6)	( 317)	( 330)	( 100)	( 99)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	589
	安値	-	-	-	-	578
	平均	-	-	-	-	587
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( 7)

[大阪食肉卸売市場] 8月5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	2,296	2,081	1,901	-	-
(頭数)	( 18)	( 9)	( 5)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( 1)	( -)
和 去 A	2,245	2,024	-	1,638	-
(頭数)	( 24)	( 14)	( -)	( 1)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,610	1,656	1,597	-
C	-	-	1,566	-	-
交雑去 B	-	1,766	1,655	1,550	-
C	-	-	1,619	1,578	-
豚	-	-	-	-	-

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	8月5日	8月4日	(8月累計)
豚	61,800	61,600	178,300
成牛計	4,840	5,260	14,860
和牛雌	1,180	1,240	3,760
和牛去勢	1,270	1,560	3,820
乳牛雌	770	330	1,660
乳牛去勢	460	550	1,380
交雑雌	490	680	1,850
交雑去	670	900	2,390

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 8月5日

東京	1,612円	(前日 1,599円)
大阪	1,593円	(前日 1,663円)

[豚・全農建値] 8月5日

上	中	取引頭数	市況
761円	723円	992頭	強もちあい

と畜 売買	牛 99頭 牛 126頭	豚 89頭 豚 -頭	牛概況 豚概況	弱含み -
----------	-----------------	---------------	------------	----------

# 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5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]	778 (788)	- (-)	5,965	-	下押し
仙台 [中]	730 (730)	667 (649)	459	36	もちあい
栃木 [地]	- (-)	- (-)	-	-	休市
茨城 [地]	764 (754)	730 (706)	1,090	490	上伸
群馬 [地]	799 (747)	743 (653)	1,805	170	急反発
さいたま [中]	742 (731)	725 (719)	197	194	上伸
東京 [中]	790 (753)	726 (742)	807	852	急反発
横浜 [中]	753 (788)	719 (745)	683	680	反落
山梨 [地]	800 (-)	750 (-)	117	70	もちあい
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	817 (795)	770 (736)	748	117	続伸
京都 [中]	755 (825)	739 (799)	92	81	もちあい
大阪 [中]	- (942)	- (875)	89	-	上場なし
神戸 [中]	799 (-)	790 (-)	40	154	-
岡山 [地]	631 (704)	599 (713)	340	344	暴落
広島 [中]	807 (740)	736 (686)	235	215	急騰
福岡 [中]	736 (750)	681 (688)	595	153	反落

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29日～8月4日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,248,105 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	1,382	1,479	1,345	76,061
うで	855	943	1,042	939	96,266
ロース	1,239	1,393	1,533	1,389	128,439
ばら	1,350	1,410	1,523	1,425	118,672
もも	842	897	953	892	119,255
ヒレ	1,134	1,236	1,512	1,258	10,041
セット	1,115	1,160	1,202	1,152	699,371

◇近畿圏 総重量 654,561 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	1,512	1,595	1,507	57,397
うで	851	896	972	897	102,684
ロース	1,270	1,404	1,490	1,382	86,068
ばら	1,371	1,426	1,544	1,440	118,318
もも	824	913	950	899	146,479
ヒレ	1,296	1,375	1,537	1,398	8,954
セット	1,037	1,182	1,256	1,184	134,661

[食鳥正肉日経相場] 8月4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	710	782	972	166
ムネ	497	563	704	145

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	713	789	1,030	3
ムネ	510	548	645	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 8月4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	986	777	550	600	650
安値	700	520	290	360	350
平均	788	574	-	-	-

※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 258頁 定価2,500円(送料別)

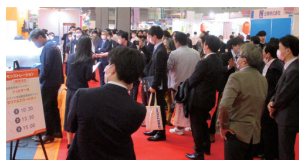
## 銘柄豚肉 ガイドブック

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 晃 著 A5判 152頁 定価1,500円(送料別)

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。

#### ■~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