

令和7年  
2025年

8月7日  
木曜日

第11770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カ月 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



丸市ミート(沖縄)が10月に新本社工場を稼働……P4

- ▶ [全国の食肉推定在庫・6月] 全在庫は前年同月比2・4%増…………… P2
- ▶ 【現地視察連載】カナダビーフの魅力と背景を探る②…………… P3
- ▶ 丸市ミート(沖縄)が10月に新本社工場を稼働、県外販売や通販業務を強化、海外輸出も視野に…………… P4
- ▶ 加工食品事業、食肉事業共に増益一丸大食品の2026年3月期第1四半期決算…………… P4~5
- ▶ 全肉連が全国協議会実施、低需要部位を利用した新商品試作などについて意見交換…………… P5
- ▶ 「モーニングサーブ ビーフ」など新発売一日本ハムの秋冬新商品会見②…………… P6
- ▶ ビッグボーイ、「ヒレステーキフェア」開催…………… P6
- ▶ 日本ハム冷凍食品が秋冬新商品発表会を開催①…………… P7
- ▶ 動物検疫所、JPPAらが成田空港で動植物検疫キャンペーン実施…………… P8
- ▶ 鹿児島大学共同獣医学部附属SKLVセンター、スマート畜産をテーマにセミナー実施…………… P8
- ▶ [牛肉需給動向・6月] 推定出回り量は前年比0・9%増…………… P9
- ▶ かつや、お得な8日間「夏の感謝祭」開催…………… P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 6日…………… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 6日…………… P11

## 注目のヘッドライン

### 【全国の食肉推定在庫・6月】全在庫は前年同月比2・4%増

農畜産業振興機構が公表した6月分の食肉等の推定月末在庫によると、全在庫は61万4573t(前年同月比2・4%増)と前年同月を上回り、前月比でも2・5%増加した。

…詳細はP2

### 【現地視察連載】カナダビーフの魅力と背景を探る②

…詳細はP3

## 職人の技を次世代へ

新刊

改訂新版

### 牛枝肉・部分肉の 分割と商品化

職人の技

カラー写真

丁寧な解説

B5判/216頁

定価 5,500円(税込) (送料別)

食肉通信社

**【全国の食肉推定在庫・6月】 全在庫は前年同月比2・4%増**

農畜産業振興機構が公表した6月分の食肉等の推定月末在庫によると、全在庫は61万4573t(前年同月比2・4%増)と前年同月を上回り、前月比でも2・5%増加した。

畜種別では牛肉の輸入在庫が13万8534t(2・4%増)となり、前月から0・8%増。国産在庫は9054t(23・8%減)となり、前月比でも8・5%減となった。牛肉全体の推定在庫は14万7588t(0・2%増)となり、前月比でも0・1%増となった。

豚肉は輸入在庫が22万2274t(15・1%増)と前年同月から増加。前月比でも3・8%増となった。一

方、国産在庫は2万4109t(2・6%減)と前年同月を下回り、前月比では0・1%増となった。豚肉全体の推定在庫は24万6383t(13・1%増)となり、前月比でも3・4%増となった。

また、鶏肉の輸入在庫は12万8818t(3・2%減)と減少し、前月比では0・5%増となった。国産在庫は2万9805t(18・8%減)となり、前月からは10・5%増となった。鶏肉全体の推定在庫は15万8623t(6・6%減)となり、前月からは2・2%増となっている。

[2025年6月の食肉の推定在庫]

単位:トン、比率%

区分		2025年1月	2月	3月	4月	5月	6月	前月比	前年比	
牛	全在庫	157,510	156,570	161,971	157,922	167,102	169,616	101.5	102.1	
	冷凍品	141,564	141,637	146,374	142,491	150,853	152,686	101.2	103.7	
	冷蔵品	15,946	14,933	15,597	15,431	16,249	16,930	104.2	89.3	
	未通関計	21,279	23,485	29,763	18,454	19,729	22,028	111.7	116.4	
	推定期末在庫	136,231	133,085	132,208	139,468	147,373	147,588	100.1	100.2	
	冷凍品	120,313	118,348	117,154	124,618	131,223	130,867	99.7	101.8	
	冷蔵品	15,918	14,737	15,054	14,850	16,150	16,721	103.5	89.7	
	肉	輸入在庫計	126,100	122,960	121,690	129,540	137,482	138,534	100.8	102.4
		冷凍品	111,234	109,309	107,787	115,770	122,478	122,940	100.4	104.3
		冷蔵品	14,866	13,651	13,903	13,770	15,004	15,594	103.9	89.2
国産在庫計		10,131	10,125	10,518	9,928	9,891	9,054	91.5	76.2	
冷凍品		9,079	9,039	9,367	8,848	8,745	7,927	90.6	73.9	
冷蔵品		1,052	1,086	1,151	1,080	1,146	1,127	98.3	97.7	
豚	全在庫	228,090	231,414	232,047	228,382	248,246	256,840	103.5	110.8	
	冷凍品	212,734	216,081	215,709	213,161	233,038	242,450	104.0	112.1	
	冷蔵品	15,356	15,333	16,338	15,221	15,208	14,390	94.6	92.8	
	未通関計	14,046	14,474	15,508	6,608	10,006	10,457	104.5	75.0	
	推定期末在庫	214,044	216,940	216,539	221,774	238,240	246,383	103.4	113.1	
	冷凍品	198,982	202,122	200,723	207,137	223,584	232,838	104.1	114.9	
	冷蔵品	15,062	14,818	15,816	14,637	14,656	13,545	92.4	88.4	
	肉	輸入在庫計	190,508	192,819	192,115	197,256	214,149	222,274	103.8	115.1
		冷凍品	175,901	178,519	176,859	183,304	199,992	209,239	104.6	117.2
		冷蔵品	14,607	14,300	15,256	13,952	14,157	13,035	92.1	89.4
国産在庫計		23,536	24,121	24,424	24,518	24,091	24,109	100.1	97.4	
冷凍品		23,081	23,603	23,864	23,833	23,592	23,599	100.0	98.3	
冷蔵品		455	518	560	685	499	510	102.2	68.3	
鶏	全在庫	172,714	171,643	164,337	157,157	160,546	163,044	101.6	92.4	
	未通関計	7,302	6,709	7,324	4,752	5,390	4,421	82.0	67.0	
	推定期末在庫	165,412	164,934	157,013	152,405	155,156	158,623	102.2	93.4	
	肉	輸入在庫計	139,154	139,214	131,242	127,432	128,174	128,818	100.5	96.8
		国産在庫計	26,258	25,720	25,771	24,973	26,982	29,805	110.5	81.2
羊	全在庫	3,396	3,195	2,915	3,424	3,845	4,363	113.5	84.4	
	未通関計	258	217	191	351	385	379	98.4	95.0	
	推定期末在庫	3,138	2,978	2,724	3,073	3,460	3,984	115.1	83.6	
	肉	輸入在庫計	3,032	2,863	2,572	2,909	3,300	3,792	114.9	82.4
		国産在庫計	106	115	152	164	160	192	120.0	115.0
その他	全在庫	19,857	19,570	19,947	18,870	19,962	20,710	103.7	100.3	
	未通関計	899	736	972	660	687	523	76.1	135.1	
	推定期末在庫	18,958	18,834	18,975	18,210	19,275	20,187	104.7	99.7	

## 【現地視察連載】カナダビーフの魅力と背景を探る②

【JBS・ブルックス工場】JBSは1953年にブラジルの小さな食肉企業として誕生。現在、世界を代表する食品グローバル企業として、牛肉、鶏肉は世界第1位、豚肉は第2位の生産量を誇る。世界中で150種類を超えるグローバルブランドを展開しており、各地に27万人以上の従業員がいる。

JBSカナダはアルバータ州カルガリーに拠点を置く。66年に創業し2013年にJBS傘下となった基幹工場のブルックス工場のほか、18年にステーキカットなどのパック製品を生産するMCF工場の操業を開始。さらに20年からはオンタリオ州でひき肉や生ソーセージなどのパック製品を生産する工場を運営している。

JBSカナダからのカナダビーフの輸出先としては、米国を除くと日本が最大であり、メキシコ、韓国、ベトナムなどと続く。日本向けに販売されているブランドとしては「ブルーリボン」、ハウスグレーディングのアンガスブランド「ブルーリボンブラックアンガス」があり「サーティファイドアンガスビーフ(CAB)」、さらにブラックアンガスブランドでトップAAAと呼ばれる「シェフズエクスクルーシブ・ブラックアンガスビーフ」の他、「フォースタービーフ」などのカウのプログラムも展開している。

ブルックス工場はJBS傘下となって以降、それまで1千頭/日だった肉牛の処理頭数が劇的に増加。現在1日2シフト(1シフト8時間、残りは清掃時間)で4300頭/日、300頭/時を処理しており、カナダ西部で約40%のシェアを誇る。JBSではこれまで同工場にハード・ソフトの両面で多額の投資を行っており、生産効率上昇や安全性のさらなる強化、そして従業員の働きやすい環境づくりに注力している。

枝肉庫には2日分の処理頭数を上回る約9千頭分の枝肉を保管可能であり、冷やし込み時間は約34時間。経産牛など肥育期間が短い生体は枝肉のサイズがそれほど大きくないため、20時間程となる。また、枝肉の格付は、カナダ政府内機関CFIAが行っており、AAA発生率は約80%に上る。世界的な安全基準として認められているBRCの認証も取得している。

加工ラインについても枝肉と同じく300頭/時のスピードで作業が行われており、と畜から加工、パッキ

ング、そして出荷までの一連の流れが滞ることなくスムーズ。徹底した衛生管理と厳しい品質管理を行っており、例えばひき肉の製造ラインでは、菌数調査や赤身率のチェックなども実施している。

工場には現在約3400人の従業員が勤務しており、平均年齢は41歳。9割がブルックス周辺に居住しており、これまで約120カ国

の人たちを受け入れてきた。ブルックスは人口1万5千人ほどの小さな町だが100を超える言語が使用されており、カナダでもトップクラスの多様性をもつ地域だ。JBSでは従業員の働きやすい環境づくりに向けて、福利厚生充実にも注力。従業員の健康管理、引越しや住居のサポート、さらに英語の学習教室を開催している他、キャリアアップの相談やカナダの市民権を得るためのサポートも実施している。

工場に隣接するレイクサイドフィードロットは、飼養キャパシティー7万5千頭とカナダ最大規模のフィードロットであり、同工場の生体牛の主な仕入先となっている。アルバータ州にはカナダ全体の約60%の肥育牛がおり、同州とその周辺は大麦や小麦などの大生産地だ。同工場で処理される牛もそれらを主体とした配合飼料で育てられた牛が多く、脂が白上がりで、見た目にも日本の顧客から好まれている。また、JBSカナダでは、肉牛処理の拠点をブルックス工場に限定することで、安定した品質・規格の製品を供給している。

日本での問い合わせ先：JBS JAPAN(株)有本氏 (Taro.Arimoto@jbssa.com) (連載続く)



## 丸市ミート(沖縄)が10月に新本社工場を稼働 県外販売や通販業務を強化、海外輸出も視野に

沖縄県で食肉加工卸を手掛ける丸市ミート(本社=同県浦添市、大城徳博社長)は9月末に本社工場を同県南城市に新設移転し10月から本稼働する。施設の老朽化と市場ニーズの高まる食肉総菜などの手薄な高度加工を手掛けるのが狙い。これを機に県外向けの広域営業やネット通販も強化し将来的には製品の海外輸出も視野に入れる。同社の大城社長は「新工場では(県内で畜産インテグレーションを展開する)グループの利点を生かし、県産畜産物の素材の良さを引き出す食品の高度加工を手掛け、県の畜産振興に貢献していきたい」と意欲を語っている。

同社は1935年(昭和10年)、那覇市内の公設市場内に精肉店を開業し、今年で創業90年を迎えた。2016年には県内で配合飼料の製造販売や養豚・養鶏農場などを運営する、琉球飼料(浦添市)と資本提携しグループ内で豚・鶏を中心とした畜産インテグレーションを構築。丸市ミートはその川中企業として県産豚肉の取り扱いを中心に原料販売や外部から受託した精肉スライスなどの加工業務を手掛けている。

同社によると、新本社工場の敷地面積は約6600㎡で総工費は約10億円、建物は平屋建てで延べ床面積は約2100㎡に及ぶ。移転先は県南部の同市玉城で家畜の処理を手掛ける沖縄県食肉センター(同市大里)から車で5分ほど離れた地域。と畜場の近くに

工場を移転することで取扱量の4割を占める県産豚肉の鮮度を引き上げる効果もあるという。



初年度の製造計画では主力の精肉スライスや衣付けなど非加熱の加工業務を中心に、製造量を従来の1・5倍程度まで引き上げていきたい方針。具体的



な製品開発はこれからだが、将来的には県産のアグー種など自社ブランド豚肉を使った総菜類の製造まで、自社の製品ラインアップを強化したい考えだ。

新工場の稼働を見据え、県の伝統料理に由来したオリジナル製品の開発も強化する。4月には県産豚肉を使用し沖縄の伝統的な調理法でじっくり煮込んだ「本格煮付けシリーズ」(てびち、ソーキ、三枚バラ、いずれも要冷蔵)の販売も開始。新工場の稼働が軌道に乗れば、ゆくゆくは敷地内の県道沿いで個人客向けの情報発信や商品開発のテストキッチンを兼ねた外食店の開業も視野に入れている。

## 加工食品事業、食肉事業共に増益—丸大食品の2026年3月期第1四半期決算

丸大食品は6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593億8300万円(前年同期比1・8%増)、営業利益20億1400万円(20・8%増)、経常利益20億2600万円(17・5%増)、親会社株主に帰属する四半期純利益14億2100万円(55・6%減)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・ソーセージ部門では、「燻製屋」シリーズは発売30周年を節目にパッケージデザインを変更し販促活動を実施した他、「燻製屋ウインナー レモン&パセリ」は、通年商品として展開し

拡販を図った。環境に配慮したパッケージ資材を使用したロースハムなどの「たっぷり使える」シリーズは売上高が堅調に推移した他、手軽で割安感のある「フィッシュソーセージ」の売上拡大に努めた。また、外食向け業務用商品は、業態ごとのニーズを捉えた商品提案などを実施し販路拡大に努めた。以上のことから、同部門の売上高は184億1300万円(6・5%増)となった。調理加工食品部門では、レトルトカレー商品やスープ類などの売上高が伸び悩んだが、健康志向の高まりなどの消費者ニーズに対応した「サラダチキン」の売上高が堅調に推移した。また、デザート

類は、量販店向け販売の「SWEET CAFE」シリーズの販売促進を図ったことや、コンビニエンス・ストア向け米飯類、飲料類などの売上拡大に努めた。以上のことから、同部門の売上高は215億4300万円(0・4%増)となった。以上の結果、加工食品事業の売上高は399億5600万円(3・1%増)となった。セグメント利益は、原材料、資材料価格の高騰や、人件費、物流費などのコスト上昇の影響があったが、主力のハム・ソーセージ部門の増収や価格改定、継続的なコスト削減の効果などから、17億8千万円(18・0%増)となった。

〔食肉事業〕牛肉については、国産牛肉は売上拡

大や販売単価の上昇などから、量販店向け販売や外食産業向け販売の売上高は堅調に推移した。一方で、輸入牛肉は豪州産牛肉の販売強化を図ったが、米国産牛肉が販売数量、売上高ともに伸び悩んだことから、牛肉全体の売上高は前年を下回った。豚肉については、外食産業向け販売は業務用商品などの販路拡大を図り売上高は伸長したが、量販店向け販売が国産・輸入豚肉共に伸び悩んだことなどから、豚肉全体の売上高は前年並みとなった。以上の結果、食肉事業の売上高は193億9400万円(0・8%減)となった。セグメント利益は、仕入コストの削減に努めたことなどから、2億2300万円(48・2%増)となった。

## 全肉連が全国協議会実施 低需要部位を利用した新商品試作などについて意見交換

全国食肉事業協同組合連合会は5日、東京都港区のアジミックビルで令和7年度国産食肉等新需要創出緊急対策事業の全国協議会を実施した。同事業は、国産食肉の需要拡大を目的として、新たな商品価値に着目した取り組みを行うもの。食肉専門店を利用する機会が多い高齢者や子育て世代をターゲットに国産食肉の販路拡大を図り、手間とロットの関係で大手メーカーでは取り扱いにくい国産牛・豚の端材など、低需要部位を原料とする無添加加工品などの試作も行い、試験販売を実施していく。今年度、国産牛肉については“早期出荷や脂肪交雑以外の価値に着目した牛肉の新商品開発や販路開拓等”、国産豚肉については“需要の多様化に対応したオレイン酸などの特色ある国産豚肉を使用した新商品開発”を重点課題としている。

今回は、生産から販売に至るまでの関係者で組織された協議会を開き、消費者ニーズに応じた国産食肉の品質・規格の調査、訴求ポイントの科学的検証、低需要部位を使った加工品の試作について、委員同士で活発に意見が交わされた。

そのうち科学的検証については、消費者の和牛に対する意識の変化、国内の牛肉需要の現状を踏まえ、神戸大学および一般(社)食肉科学技術研究所で分担して試験を行う。今年度は黒毛和種に加え、交雑種や乳牛も分析試料として、しゃぶしゃぶの牛肉について、調理法と食味評価および各理化学成分と

の相関を検証。調理で生成される成分をメタボロミクスによって網羅的に解析することで、未加熱および加熱温度帯の違いを明らかにする。さらに、ハイパースペクトロカメラで画像解析を行う。



国内での販路拡大については、科学的検証の結果を分かりやすく消費者に伝えるため、小冊子やポスターを作成し、組合員店舗やイベントで配布する。また、小冊子にレシピ集を掲載する他、レシピ動画も作成する。

国産食肉の低需要部位を利用した新商品については、県肉連が施策案を説明した。青森県肉連は「八甲田牛の牛重」を商品名として、同県産短角牛の赤身を使い、精肉処理時の端材を有効活用し、手軽だが本格的な味わいの「牛重」として商品化することを提案。さらに神奈川県肉連は、余剰部位となりやすい牛肉の部位を利用した「ビーフ入り骨付きフランク」などを検討。大分県肉連は(株)明治が開発した乳酸菌発酵液を使い、国産豚モモ肉を使用した発酵肉の試作を提案している。試作した加工品は、全肉連の協力店舗で提供・試験販売を行う予定だ。

## 「モーニングサーブ ビーフ」など新発売 —日本ハムの秋冬新商品会見②

(日本ハムが5日に開催した秋冬新商品発表会見での、下田哲加工事業本部マーケティング統括部商品開発室長による新商品の説明概要の続き)

[モーニングサーブ] 再販して認知も進んできたが、購買層は40代が一番多いのがブランド特長だ。購買者の家族構成を分析すると、「子どもの年齢が16~18歳」が特に多く、部活動などをやっている食べ盛りの中高生の子を持つ家庭の購入頻度が高いことが分かる。食べ方提案として、「ご飯のおかず」を勧めてきたこともあり、モーニングサーブはご飯と一緒に食べるという人が多い。しかしながら、米の価格が高騰していることから、パンとの相性の良い新商品「モーニングサーブ ビーフ」を新発売する。原料肉は全て牛肉でありながら、ハンバーグとは違った肉々しさと弾力が特長で、パティのようなうまみとおいしさで、パンとの相性が良い商品となっている。

[豊潤] 驚きのジューシー感が特長のウインナーブランド。しかし、「たくさん食べると、やや脂っぽい」というユーザーの声があった。そこで今回、スパイスの比率、配合量を見直し、脂っぽさを削減するリニューアルを実施。ジューシー感そのままに、肉の弾力を上げ、より弾けるような食感に仕上げている。

[チキンナゲット] 市場を分析すると、肉食の中で最もマーケットサイズの小さい弁当で、チキンナゲットの出現頻度が高い。しかしながら、弁当での出現も減少傾向にある。また、単価の安いPB商品が増加し、NB商品が苦戦。そこで、単価やボリューム以外で差別化できる「品質・テイスト」、弁当以外のシーン開拓として「夕食シーン」の提案を強化する。今回、トースター

調理で衣の「サクッ」とした食感が大幅に向上するようリニューアルした他、色味も揚げた



てを想起させる「黄金色」に仕上げた。また、配合を調整し、食感とおいしさが向上している。

[満福<sup>まんぷく</sup>] チルド餃子市場はこの5年間、金額ベースで8割以上減少している。その背景には、売れ筋商品が多い冷凍餃子にシェアを奪われているといった事情がある。そこで、冷凍餃子にはないコンセプトで新しい需要を喚起する新商品を投入する。新ブランド「満福」では、「餃子野菜炒め 辛味噌味」「同 旨にんにく味」の2品を発売する。カット野菜と一緒に炒めるボリューム感のあるギョーザメニューで、ギョーザに新たな調理、食べ方を提案できる商品。野菜と一緒に食べるメニューのため、従来のギョーザメニューよりも栄養バランスに優れるという特長を持っている。

[中華名菜] 期間限定メニューである「白菜クリーム煮」を発売する。同商品は例年、季節アイテムとして投入しており、普段から中華名菜を購入しているユーザー以外の購入も多い商品であることが特徴。また、これをきっかけにブランドを知ってもらい、他のメニューを購入してもらえる商品にもなっている。今回は、2~3人前の商品設計で、白菜を350g程度使用する想定ボリューム感ある商品に仕上げた。(連載終わり)

## ビッグボーイ、「ヒレステーキフェア」開催

(株)ビッグボーイジャパンが展開する「ビッグボーイ」は7日から、「ヒレステーキフェア」を開始した。

US産ヒレを使用したステーキは、軟らかくほろっとほどけるような繊細な食感が特長。ラインアップは4種類で「US産ヒレステーキ(付け合わせ焼き野菜)」200g(税込み4268円)、100g(2618円)、「US産

ヒレカットステーキ(80g)&大俵ハンバーグ」150g(2739円)、200g(2805円)、250g(3025円)、「US産ヒレカットステーキ(80g)のトリプルグリル(ヒレ/グリルチキン/手ごねハンバーグ)」(2629円)が用意されている。

## 日本ハム冷凍食品が秋冬新商品発表会を開催①

(日本ハム冷凍商品、秋冬新商品説明の続き)

「お肉で巻いたチーズ」(360g・オープン価格/以下同)は、チキン&ポークの肉でチーズソースを巻いた商品。「たれづけ竜田揚げ」(340g)は、若鶏を使用した竜田揚げに甘辛しょうゆダレを絡めた。「タレづけカツ」(336g)は、甘辛しょうゆの特製和風ダレが染み込んだタレカツ。「ソースキャベツメンチカツ」(408g、右写真)は、シャキシャキの国産キャベツ入りのソースキャベツメンチカツだ。「ソースキャベツメンチカツ」のみ9月1日、ほかは8月1日発売。

さらに弁当品の新商品ではゴーダ、パルメザン、カマンベールの3種のチーズソース入りのチキンカツ「3種のチーズチキンカツ」(5個入・90g)、肉でうまみとコクのある明太マヨソースを巻いた「肉巻き明太マヨ」(5個入・90g)を9月1日から発売。共にスティック型なので、弁当の隙間に入れやすい。また、ロールパンに挟んだり、パスタやスープの具材としても使え、アレンジがしやすいことも魅力だ。

9月1日～10月31日にかけては、日本ハム弁当向け冷凍食品の対象商品を1品購入して応募すると、抽選で1千人に10種類から選べる電子ギフト券1千円分が当たる「よりどり冷食お弁当キャンペーン」を実施。秋の行楽シーズンなどに向けて、弁当向け冷凍食品の需要を盛り上げていく。

スナック市場は秋冬に伸長が期待される。食に関する調査では約4人に1人が1人で食事を摂ることが多く、また20代の約半数がPCやスマホをみながら食事をする「ながら食べ」をしている。こうした“現代食”のニーズに応えるのがワンハンドスナックだ。

スナックカテゴリーでは、「シャウエッセンドッグ」(1個入、右上写真)を8月1日から発売。シャウエッセンとケチャップ&マスタードを自家製生地で包んだ日本ハムならではの商品であり、トレー付きなので皿いらず。朝食や昼食、間食や夜食など、さまざまなシーンの需要に応える。また、「チキチキボン味の骨なしフライドチキンサンド」(1個入り)は、11種類のスパイスを使用したおなじみのチキチキボーンを自家製の生地で挟んだ商品。生地は高温短時間で焼成しているため、中はしっとりもっちり、表面はさつくりとした食感。紙トレーに乗っているため、そのままレン



ジアップできる。8月10日発売予定。ブランド認知度では「シャウエッセン」が80～90%、「チキチキボン」が40～50%と、共に高い認知度を誇る。



「食卓(畜肉総菜)」では、9月1日から「シェフの厨房 チキンスター」(1個入り)を新発売。鶏モモ肉をオープンで焼いた後に直火であぶり、香ばしくジューシーに仕上げた。好みのソースをかけたり、アレンジを加えてもおいしく食べられる。チキンステーキ市場は、24年度は22年度比18%伸長するなど、今後も伸びが期待できるカテゴリー。また、最近は若年層を中心にコンロ離れが加速しており、電子レンジで簡単に調理できる商品のニーズが高まっている。「大きなたれづけ唐揚げ」(400g)は、ごはんのおかずとしておいしく食べることができる大粒のたれづけから揚げ。ニッポンハムグループの100%子会社で日本人社員が常駐しているタイ日本フーズで生産している。フレッシュ原料を使用し、工場で調査から炊き上げまで行った自家製ソースを使用。2度揚げしたから揚げに自家製ソースを絡めた。1個約50gと食べ応えのある大粒サイズなのも魅力。11月1日発売予定。24年度の畜肉のから揚げ市場規模は689億円に上り、年々着実に増加。今後も伸長が見込めるカテゴリーだ。

「松屋」シリーズには、マイルドテイストで子供から辛いものが苦手な人まで、老若男女問わず食べられる「松屋 バターチキンカレー」(180g)、赤身と脂身のバランスの良い牛肉を使用し、関東の松屋店舗で販売していた「プレミアム牛めし」と同じ秘伝の「プレミアムたれ」を使って仕上げた「松屋 プレミアム仕様 牛めしの具」(120g)をそれぞれ9月1日から発売する。(連載終わり)

## 動物検疫所、JPPAらが成田空港で動植物検疫キャンペーン実施

農水省動物検疫所および植物防疫所、一般社団法人養豚協会(JPPA)、千葉県農林水産課畜産部、ナイスポークチバ推進協議会、千葉県畜産協会は合同で5日、成田空港で動植物検疫広報キャンペーンを実施した。成田空港第1ターミナルの出発ロビー周辺で声かけをしつつ、リーフレット入りの広報用ティッシュを配布。ナイスポークチバ推進協議会マスコットの「ちーとん君」、動物検疫所の検疫探知犬イメージキャラクターの「クンくん」、植物防疫所公式キャラクターの「ピーきゅん」も登場し、渡航者や入国者に注意を呼びかけた。

農水省動物検疫所成田支所の増田真人支所長は「成田空港は国内で旅客便、旅客数が一番多い空港であり、昨年、全国の訪日外国人数3700万人のうち、成田空港では1400万人の入国者を数えた。政府目標としては、2030年までに年間6千万人の訪日外国人数を見込んでおり、これからますますの増加が予想されている。一方、近年のアジア圏の家畜衛生状況については、7月に韓国でASF(アフリカ豚熱)の発

生、また口蹄疫についてもアジアで継続的に発生しており、今年に入り韓国、中国での発生が報



告されるなど、非常に厳しい状況である。そういった状況下の中、われわれ成田支所は伝染病が持ち込まれることを未然に防ぐため、日々、旅行者への口頭質問や探知犬による感知を行うといった水際対策を必死に続けている。本キャンペーンもこうした対策の周知とわが国の家畜衛生の安全・安心につながることを願っている」とあいさつ。

本年はコロナ禍以降、人流の活発さが戻る中、夏休みの期間も重なり、国外での疾病も報告される状況で畜産物の違法な持ち込みなどを防止する重要性がますます高まっており、周知の徹底が必要とされる中でのキャンペーン活動となった。

## 鹿児島大学共同獣医学部附属 SKLV センター スマート畜産をテーマにセミナー実施

鹿児島大学共同獣医学部附属SKLVセンターは1日、(株)Eco—Porkとの共催で、第27回SKLVセミナー「『スマート養豚』～資材・飼料高騰の荒波を乗り越え儲かる養豚へ～」を鹿児島県曾於市の南九州畜産獣医学拠点(SKLV)およびオンラインで開催した。

初めに、鹿児島大学共同獣医学部附属SKLVセンターの末吉益雄氏が「スマート畜産の現状と未来」を概説した。肉牛、乳牛、豚、肉用鶏、採卵鶏におけるスマート化の現状について、省力化や働き方改革を展開するための技術やそれらの導入事例を紹介し、それぞれの畜種ごとにポイントを説明。また、今後無視できない植物性代替肉、培養肉、昆虫食などの新しい畜産、衛生管理の観点も交え、スマート畜産の展望を語った。

続いて、「養豚経営における『情報』を読み解くチ

カラ!～データからみる養豚業の現在地とその魅力～」と題して、元alic畜産振興部畜産流通課調査役で畜産ジャーナリストの大内田一弘氏が講演。「情報は力になり得るのか」と投げかけ、客観性と説得力を獲得し、現在地を正しく知ることが経験のプラスアルファになることを説いた。また、飼料代の高止まりなどの厳しい現状を説明する一方、農業全体でみると畜産が拡大中の成長産業である点など、必ずしも悲観的な見方ばかりでないことを統計で示した。

最後に、Eco—Porkのビジネスチームに所属する横手翔太氏が「AIによる豚カウント・体重推計技術を用いた省力化およびデータ活用」を解説。頭数カウントと体重推計を同時に行える同社製品の「PigDataStation」の機能や、農場での活用例を紹介した。データの収集・分析を基にした、導入後の飛躍的な業務効率改善が期待できる製品だ。

## [牛肉需給動向・6月] 推定出回り量は前年比0・9%増

農畜産業振興機構が発表した6月分の牛肉需給動向によると、推定出回り量は6万8881t(前年同月比0・9%増)と前年同月を上回った。このうち国産品は2万7712t(2・5%増)、輸入品は4万1168t(0・1%減)となった。

国内生産量は2万7841t(1・5%増)だった一方、輸入量は4万2220t(11・3%減)となった。これにより、推定期末在庫は国産品が9054t(23・8%減)、輸入品が13万8534t(2・4%増)で合計14万7588t(0・2%増)となった。

[牛肉需給]

単位:トン、%

年月	生産量	輸入量	推定期末在庫		推定出回り量			
			輸入物	国産物	輸入物	国産物		
5年	3	29,499(103.4)	36,768(108.4)	137,128(119.6)	12,596(95.6)	42,229(109.2)	28,484(98.8)	
	4	30,207(101.6)	67,921(110.4)	147,784(129.4)	12,371(104.8)	57,265(92.4)	29,694(97.1)	
	5	27,295(102.1)	46,459(101.5)	148,317(125.4)	12,252(97.8)	45,926(110.3)	26,851(105.4)	
	6	28,418(102.7)	43,663(75.7)	148,065(114.2)	12,243(95.5)	43,915(94.7)	27,806(103.5)	
	7	30,671(102.0)	38,693(74.4)	146,616(106.7)	12,474(94.1)	40,142(90.7)	29,809(102.8)	
	8	26,782(101.0)	45,668(85.4)	148,038(101.0)	12,343(93.2)	44,246(100.1)	26,275(101.5)	
	9	28,100(100.0)	37,023(71.3)	143,424(94.2)	12,902(94.6)	41,637(89.8)	26,739(99.0)	
	10	30,422(105.4)	40,334(83.0)	137,851(90.8)	13,026(99.5)	45,907(93.8)	29,462(103.1)	
	11	35,030(98.6)	33,409(84.8)	125,976(84.0)	12,805(100.8)	45,284(109.8)	34,409(97.7)	
	12	31,557(99.5)	36,092(96.4)	117,207(82.0)	12,619(99.4)	44,861(100.6)	30,833(99.9)	
	6年	1	27,314(102.5)	43,264(108.4)	122,238(85.3)	11,618(97.2)	38,233(96.7)	27,712(102.8)
		2	26,904(101.5)	31,010(81.6)	117,666(82.5)	11,442(92.7)	35,582(92.0)	26,385(103.6)
3		28,696(97.3)	38,362(104.3)	111,229(81.1)	13,108(104.1)	44,799(106.1)	26,259(92.2)	
4		31,126(103.0)	63,202(93.1)	124,210(84.0)	11,835(95.7)	50,221(87.7)	31,620(106.5)	
5		28,272(103.6)	48,512(104.4)	128,998(87.0)	12,269(100.1)	43,724(95.2)	27,285(101.6)	
6		27,417(96.5)	47,574(109.0)	135,344(91.4)	11,885(97.1)	41,228(93.9)	27,029(97.2)	
7		32,090(104.6)	49,342(127.5)	140,727(96.0)	11,271(90.4)	43,959(109.5)	31,956(107.2)	
8		25,883(96.6)	48,897(107.1)	147,288(99.5)	10,966(88.8)	42,336(95.7)	25,423(96.8)	
9		28,279(100.6)	38,168(103.1)	144,550(100.8)	11,298(87.6)	40,906(98.2)	27,026(101.0)	
10		31,221(102.6)	43,933(108.9)	145,078(105.2)	11,230(86.2)	43,405(94.6)	30,480(103.5)	
11		34,984(99.9)	34,574(103.5)	136,791(108.6)	10,867(84.9)	42,861(94.6)	34,417(100.0)	
12		32,224(102.1)	39,209(108.6)	129,801(110.7)	10,694(84.7)	46,199(103.0)	30,631(99.3)	
7年	1	27,305(100.0)	32,541(75.2)	126,100(103.2)	10,131(87.2)	36,242(94.8)	27,231(98.3)	
	2	26,345(97.9)	29,353(94.7)	122,960(104.5)	10,125(88.5)	32,493(91.3)	25,602(97.0)	
	3	28,305(98.7)	30,955(80.7)	121,690(109.4)	10,518(80.2)	32,225(71.9)	26,937(102.6)	
	4	30,580(98.2)	53,087(84.0)	129,540(104.3)	9,928(83.9)	45,237(90.1)	30,210(95.5)	
	5	27,320(96.6)	48,403(99.8)	137,482(106.6)	9,891(80.6)	40,461(92.5)	26,505(97.1)	
	6	27,841(101.5)	42,220(88.7)	138,534(102.4)	9,054(76.2)	41,168(99.9)	27,712(102.5)	

## かつや、お得な8日間「夏の感謝祭」開催

アークランドサービスホールディングス(株)の子会社、トンカツ専門店「かつや」を展開している(株)かつや(東京都千代田区、大内勇一社長)は、国内の同店において、人気の4品がどれでも150円引きのお得な「夏の感謝祭」を8~15日の8日間限定で開催する。

対象となるのは、「カツ丼(竹) 120gローズ」(通常価格、税込み836円→671円)、「ローズカツ定食 120gローズ/ご飯/とん汁(小)」(869円→704円)、「カツカレー(竹) 120gローズ」(1056円→891円)、「おろしカツ定食 120gローズ/ご飯/とん汁(小)」



(1023円→858円)の4品で、店内飲食だけでなく、テイクアウトもお得になるキャンペーンとなっている。

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 8月6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	2,972	2,541	2,125	-	-
		安値	2,052	1,990	1,925	-	-
		平均	2,409	2,145	2,074	-	-
	93頭	頭数	69	20	4	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	1,496	-
	1頭	頭数	-	-	-	1	-
	去 A	高値	2,958	2,268	2,112	-	-
		安値	2,052	2,003	1,928	-	-
		平均	2,400	2,145	2,076	1,296	-
	199頭	頭数	157	36	5	1	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
-頭	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	1,879	1,769	1,620	1,422	-
		18頭	頭数	1	2	10	5
	雌 C	平均	-	-	-	1,348	-
		1頭	頭数	-	-	-	1
	去 B	平均	-	1,852	1,662	1,511	-
7頭		頭数	-	1	4	2	-
去 C	平均	-	-	-	-	-	
-頭	頭数	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	410	1,028	-	(競り)	(相対)	
売買	402	776	384.5	-	-	73

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,338	1,896	1,544	1,409	-
	B	-	1,459	1,446	1,336	1,222
和 去	A	2,300	2,030	2,115	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,098	1,080
	C	-	-	-	1,049	1,025
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,681	1,609	1,469	-
	C	-	-	1,430	1,348	-
交 去	B	1,873	1,761	1,637	1,490	-
	C	-	1,635	1,624	1,390	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	875	907	843	734	671
	安値	865	626	609	495	97
	平均	870	707	655	627	541
	頭数	( 2)	( 213)	( 298)	( 126)	( 137)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入相対	高値	-	-	-	-	-
安値	-	-	-	-	-	
平均	-	-	-	-	-	
頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)	

[大阪食肉卸売市場] 8月6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	2,412	1,947	1,846	-	-
(頭数)	( 10)	( 2)	( 2)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,288	1,938	1,770	-	-
(頭数)	( 18)	( 17)	( 3)	( 1)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,780	1,561	1,477	-
C	-	1,619	1,520	1,404	-
交雑去 B	-	1,845	1,639	1,496	-
C	-	-	1,620	1,429	-
豚	-	856	855	562	466

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	8月6日	8月5日	(8月累計)
豚	59,500	61,800	237,800
成牛計	3,920	4,840	18,780
和牛雌	940	1,180	4,700
和牛去勢	1,060	1,270	4,880
乳牛雌	770	770	2,430
乳牛去勢	550	460	1,930
交雑雌	250	490	2,100
交雑去	350	670	2,740

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 8月6日

	1,596円	(前日 1,612円)
東京		
	1,573円	(前日 1,593円)
大阪		

[豚・全農建値] 8月6日

上	中	取引頭数	市況
735円	677円	971頭	急落

と畜	牛 104頭	豚 117頭	牛概況 弱もちあい
売買	牛 96頭	豚 88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6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 (778)	- (-)	5,698	-	もちあい
仙台 [中]	- (730)	671 (667)	510	27	-
栃木 [地]	713 (-)	687 (-)	1,573	68	もちあい
茨城 [地]	765 (764)	718 (730)	1,069	505	もちあい
群馬 [地]	691 (799)	582 (743)	1,748	191	暴落
さいたま [中]	684 (742)	667 (725)	113	119	急反落
東京 [中]	707 (790)	655 (726)	1,028	776	急反落
横浜 [中]	815 (753)	710 (719)	-	683	反発
山梨 [地]	761 (800)	719 (750)	146	107	急落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	815 (817)	793 (770)	849	148	もちあい
京都 [中]	- (755)	- (739)	-	-	休市
大阪 [中]	856 (-)	855 (-)	117	45	まちまち
神戸 [中]	910 (799)	877 (790)	154	43	上伸
岡山 [地]	622 (631)	586 (599)	358	340	弱含み
広島 [中]	- (807)	- (736)	-	-	休市
福岡 [中]	725 (736)	700 (681)	535	170	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30日～8月5日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,471,184 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	1,285	1,409	1,566	1,437	65,698
うで	877	981	1,043	954	115,544
ロース	1,255	1,405	1,531	1,402	138,824
ばら	1,372	1,437	1,534	1,444	134,046
もも	853	897	976	897	136,042
ヒレ	1,147	1,242	1,512	1,295	11,896
セット	1,124	1,167	1,239	1,161	869,134

◇近畿圏 総重量 693,326 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	1,524	1,595	1,509	61,208
うで	851	896	972	889	103,259
ロース	1,274	1,382	1,467	1,381	94,212
ばら	1,372	1,415	1,512	1,426	130,120
もも	855	907	950	895	155,820
ヒレ	1,327	1,429	1,620	1,433	9,628
セット	1,037	1,178	1,271	1,186	139,079

[食鳥正肉日経相場] 8月5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	699	784	957	133
ムネ	501	563	710	145

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	713	773	1,030	4
ムネ	510	547	645	4

[農水省統計情報部食鳥市況] 8月5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	5日分は8日掲載				
安値					
平均					

※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