

令和7年  
2025年

8月12日  
火曜日

第11772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



伊藤ハム米久HDが秋冬新商品を発表…P3

- ▶ 農林部会等合同会議、令和8年度概算要求案示す副題に「米需給に応じた増産実現予算」—自民党…………… P 2
- ▶ 米国関税措置日米で齟齬なし、適時に大統領令修正を求める…………… P 2～3
- ▶ 下期は販売数量拡大に注力—伊藤ハム米久HD秋冬新商品発表会①…………… P 3
- ▶ 滝沢ハムの第1四半期決算は減収減益個人消費低迷で厳しい環境…………… P 4
- ▶ 京都食肉青年会が納涼会と併せて勉強会を開催…………… P 4
- ▶ JA飛騨ミートの「食肉安全フォーラム」に消費者、食育関係者280人が参加…………… P 5
- ▶ [食肉家計調査・6月]支出肉類計は8175円で前年超え…………… P 6
- ▶ 【現地視察連載】カナダビーフの魅力と背景を探る④…………… P 7
- ▶ 林兼産業の第1四半期決算は減収増益、「霧島黒豚」の成績改善で利益…………… P 8
- ▶ [輸入牛現物相場]需給の見通しや現地の相場高などを踏まえ、買い付けには慎重傾向…………… P 8
- ▶ 【東京食肉卸売市場】和牛は軟調、豚は強含みか…………… P 9
- ▶ 【大阪市食肉卸売市場】牛引き合い弱まる、豚高値維持避けられず…………… P 9
- ▶ 松のや「たっぷりトマトのハヤシライス」新発売…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

農林部会等合同会議、令和8年度概算要求案示す。副題に「米需給に応じた増産実現予算」—自民党

…詳細はP2

下期は販売数量拡大に注力—伊藤ハム米久HD 秋冬新商品発表会①

…詳細はP3



## 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/>

## 農林部会等合同会議、令和8年度概算要求案示す 副題に「米需給に応じた増産実現予算」一自民党

自民党は8日、総合農林政策調査会・農林部会合同会議を開催し、令和8年度概算要求(主要事項)について議論した。

8年度農林水産関係予算概算要求の主要事項案では、副題に米の需給に応じた増産実現予算を掲げ、新たな食料・農業・農村基本計画や現下の米をめぐる情勢を踏まえ、農業構造転換集中対策を着実に実施しつつ、食料安全保障の強化、農業の持続的な発展、環境と調和のとれた食料システムの確立などに向けた農林水産政策を推進し、農林水産業の持続可能な成長を実現するための予算を要求としている。①生産者自らの判断による需要に応じた生産～需要逼迫への的確な対応②新たな食料・農業・農村基本計画に基づく施策の展開③2050年ネット・ゼロなどに貢献する「森の国・木の街」の実現に向けた森林資源循環利用施策の総合的な展開を柱に据える。

このうち、新たな食料・農業・農村基本計画に基づく施策の展開では、「食料安全保障の強化」として、国産肥料の生産・利用拡大に向けた堆肥などの代替資源への転換推進、飼料生産に立脚した酪農・肉用牛支援、飼料の増産や備蓄・流通合理化▷輸出産地形成、国内外事業者のサプライチェーン連結強化、品目団体・輸出支援プラットフォーム等の強化、知的財産の保護・活用、安定的輸入の確保、国際協力の推進▷中継共同物流拠点の整備等による物流の効率化など。

「農業の持続的な発展」として、地域計画の実現に向け、農地を引き受ける担い手による農業機械など



の導入、農地バンク等による農地の集約、外部からの担い手の誘致、共同利用施設の再編・集約、新規就農者の育成・確保、雇用労働環境の整備などの推進▷マルキン等の経営安定対策の充実▷飼養衛生管理の向上や監視・防疫体制の強化、分割管理の推進、獣医療の提供体制整備、総合防除の推進など家畜伝染病、病害虫等への対応強化など。

「農村の振興」として、ICTを活用した農地周辺での加害個体の重点的な捕獲、柵管理の負担軽減など鳥獣被害防止対策の推進と処理加工施設の整備等によるジビエ利用のさらなる拡大など。

「環境と調和のとれた食料システムの確立」として、農畜産分野におけるグリーンな生産体系への転換、有機農産物の生産・需要拡大、環境負荷低減の「見える化」やJ-クレジットの推進などのみどり戦略に基づく取り組みの加速等が示された。

なお、日米関税交渉の合意への対応については、その影響を踏まえて適切に対応するとされている。

次回の会合は、8月18日の週に開催予定となっている。

## 米国関税措置日米で齟齬なし、適時に大統領令修正を求める

4月以降、牛肉を米国へ輸出する際の関税率は26・4%に追加関税10%を足した36・4%が課されていたが、このほど日米関税交渉の合意により、従来の26・4%に戻るとされていた。しかし、7日に発動された相互関税では、既存関税の26・4%に15%加算された41・4%が課されており、これについて、赤澤

亮正経済再生担当大臣は、(税率が15%以上の品目は上乘せられないことについて)日米合意に齟齬はないとし、米国側から適時に大統領令を修正する措置をとると説明があったことを明らかにした。また、合意内容を上回る過払い分はさかのぼって返還するとされている。

小泉進次郎農水大臣は8日、閣議後会見を行い、米国関税措置に関する今後の対応について回答。「今回の相互関税に関しては既存の関税率が15%以上の品目には課されず、15%未満の品目については、既存の関税率を含め15%が課されるとの認識について、日米間に齟齬はないことをアメリカ側に確認してきていると承知をしている。また赤澤大臣からもあった通り、改めて内容確認をした結果、大統領令を修正する措置を直ちにとるようにアメリカ側に求め

ていると認識をしている。事務的なことについて、アメリカ側も遺憾の意を表明されたことも含めて、赤澤大臣の訪米によって安心された方がいるのではないかと見解を述べ、「牛肉が41・4%になっていることも含めて、この影響に対して、さかのぼってこれを払い戻す形になるので、現在、事業者や生産者にどのような影響を与えているか、そしてしっかりとこの過払い分が確実に払い戻しを受けられるように対応していきたい」と述べた。

## 下期は販売数量拡大に注力—伊藤ハム米久 HD 秋冬新商品発表会①

伊藤ハム米久ホールディングスは7日、東京都目黒区の本社で伊藤ハム、米久両ブランドの秋冬新商品発表会を行った。会見には加工食品事業本部の中嶋祐子常務執行役員マーケティング担当兼副事業本部長、青木純一事業戦略統括部マーケティング部長、太田健一事業戦略統括部マーケティング部家庭企画室長、服部剛弘・同商品企画室長らが出席した。

会見冒頭、中嶋常務(写真)は次のようにあいさつした。

4月から当社に入社し、常務執行役員マーケティング担当ならびに加工食品事業本部副事業本部長を務めることとなった。簡単に私の経歴を説明すると、1998年に大学卒業後、外資系の広告代理店に入社。その後、12年にシンガポールにあるケンタッキー・フライド・チキン(KFC)やピザハットの親会社「Yum! Inc」(ヤム)でKFCのマーケティングを担当した。そして18年から日本ケンタッキー・フライド・チキンに入社し、マーケティングのヘッド、ブランドオフィサーの他、営業なども経験した。そして4月から当社に入社。一から学ばなければならないところがあるが、これまでの経験を生かしていきたい。

続いて、同氏は秋冬商品の戦略、前期の総括について次のように説明した。

昨年を振り返ると、特に下半期は売上高が伸長しているものの、販売数量の伸び悩みがみられた。また、このほど25年3月期第1四半期決算を発表したが、増収増益となっている。こちらについても金額ベースで伸びており、数量ベースでは厳しい結果となった。特に家庭用の調理加工品については数量

ベースだけでなく、金額でも前年同期を下回った。下期には増加に転じるよう、注力していかなければならない。市場内でのシェアはハム・ソーセージが微増にあるものの、調理加工品は市場の縮小傾向もあるが、その中で金額シェアをやや落としている。数量については現在回復傾向にあるが、いまだ前年には届いておらず、継続して数量増に向けた取り組みを進めていく必要がある。

新商品だけでなく、持っている既存商品の強化も重要であり、ハム・ソーセージカテゴリーでのさらなるシェア拡大、グランドアルト・朝のフレッシュのブランド力強化、調理加工品の配荷アップによる市場浸透率向上を図っていく。新規領域では、第1四半期にECブランドを立ち上げた。販売推移はまだまだこれからみていく必要があるが、「7千円以上の購入で配送無料」としたことで高い客単価を取れている。そして、精肉部門・日配部門での冷凍食品展開ではまだまだやれることがたくさんあるので、これに着手していく。人口動態への対応では、当社の商品はファミリー向けが中心だが、個食への対応を強化していく。

その他、環境配慮の取り組みでは包材サイズの調整やラベルレスでプラスチック使用量を少しでも削減していく。また、米久が今年で創業60周年となるため、地域貢献活動などに注力していきたい。(連載続く)



## 滝沢ハムの第1四半期決算は減収減益 個人消費低迷で厳しい環境

滝沢ハムが8日に発表した2026年3月期第1四半期連結業績によると、売上高は65億6600万円(前年同期比4・3%減)となった。損益面については、価格改定などに努めたが、営業損失9800万円(前年同期700万円の営業損失)、経常損失8500万円(2300万円の経常利益)、親会社株主に帰属する四半期純損失8900万円(1700万円の親会社株主に帰属する四半期純利益)となった。

同社グループでは、安全・安心な商品の安定供給を引き続き図ってきた。また、加工品部門では商品開発と販売促進強化による販売数量の確保、ならびに原価低減と生産性の向上を図りコスト削減に努め、食肉部門では1次加工品の商品開発、生産ラインの

業務改善を進めてきた。しかし、物価上昇による個人消費の減退から販売数量が減少したことにより減収減益となった。通期は従来の予想から修正はない。

セグメント別にみると、「食肉加工品部門」は、ハム・ソーセージなどの販売数量が減少し、売り上げ高は25億2700万円(5・3%減)となった。「総菜その他加工品部門」は、CVS向け総菜の売上が減少し、売上高は12億4800万円(6・2%減)。「食肉部門」は国産および輸入豚肉の取り扱いが減少し、売上高は27億6700万円(2・5%減)となった。また、「その他部門」は、外食部門などの売上高が2400万円(4・9%増)となった。

## 京都食肉青年会が納涼会と併せて勉強会を開催

京都市食肉青年会(木村駿友会長)は7日、京都市中京区のモリタ屋木屋町店で恒例行事となっている納涼会を開催した。旧盆商戦を控え、会員同士で親睦を深め、英気を養うために行われているもの。また、当日は併せて8月勉強会を開催。(株)食肉通信社編集部の黒田亮部長を講師に「最近の食品(食肉)の消費動向・需給事情について」のテーマで講演を聴講した。

冒頭、木村会長は「最近では40℃を超える猛暑が続く、皆さんの体調管理も大変だと思うが、気を付けて旧盆商戦を乗り切っていただきたい。また、来年は70周年を迎える。記念冊子事業への協力をお願いしたい。さらに本日は勉強会を併せて行うが、今後のご商売に役立てていただきたい」などとあいさつ。

続いて黒田講師が牛・豚・鶏肉の最近の消費・需給動向について資料を用いながら講演し、低価格商品への需要シフトや相場動向などに言及。その背景にある社会的な変化や消費者志向の変動、量販店の販売戦略、今後の展望などについて意見を述べた。

質疑応答の後、直前会長の大橋進一朗氏が「少



しマシにはなったが暑さは続いており、仕事も大変な時期だと思うが、健康に気を付け頑張っていたきたい。本日は講演も行われたが、それに関しても情報を交換しながら親睦を深めていただきたい」と乾杯の音頭を取り、懇親に移行。納涼会ではモリタ屋名物のオイル焼きを堪能しながら互いの近況や業界を取り巻く環境について情報を交換。

日中に降った雨の影響で久々の室内開催となったが、和やかな雰囲気の中、安藤真宏副会長による一本締めで散会した。

## JA飛騨ミートの「食肉安全フォーラム」に消費者 食育関係者280人が参加

飛騨ミート農業協同組合連合会(岐阜県高山市、志田浩一代表理事会長=上写真)は6日、飛騨地域農業管理センターでJA飛騨ミート「食肉安全フォーラム・2025」を開催し、消費者、給食関係者、関係業者ら約280人が出席した。食肉安全フォーラムは、消費者を中心に安全な飛騨牛を提供しているJA飛騨ミートの取り組みを理解してもらうと同時に、消費者が食肉を安全に食すための情報提供を目的に開催されている。

フォーラムでは農協連の坂井昭夫理事が「今回で17回目を迎えるフォーラムでは、食品安全への取り組みを説明するとともに、消費者が安全に食肉を消費する情報を提供していく」とあいさつ。

続いて、主催者を代表して農協連の志田会長は「飛騨ミートは、HACCPシステムに基づいた世界水準の管理により、日本屈指の衛生基準で飛騨牛の処理・加工を行い、国内はもとより世界各国へ安全な飛騨牛を提供している。フォーラムでは、食品安全への取り組みを理解してもらうと同時に、消費者自身も正しい知識で食肉を取り扱い、食することができるよう情報提供し、フードチェーン全体で食品安全文化を確立していく」とあいさつ。

続いてJA飛騨ミートの「安全」な食肉供給の取り組みについて、飛騨牛のと畜から部分肉加工までの動画を視聴した後、農協連の溝脇実央参事(下写真)が「JA飛騨ミートでは飛騨食肉センターならびに飛騨ミート地方卸売市場を運営。主な事業としては、肉牛の処理・加工をはじめ、卸売市場の開設、食肉加工品の製造を行う。飛騨牛は県内の食肉業者が9割を購買することから、地産地消のブランド牛と言っても過言ではない。JA飛騨ミートが運営する飛騨食肉センターは国内トップクラスの衛生管理基準を有する食肉処理施設で、食肉安全マネジメントシステムの国際規格ISO22000、食品安全システム認証規格FSSC22000の認証をはじめ、岐阜県HACCPを取得している。現在では、衛生基準は厳しい米国・EUを含めた19の国と地域の輸出認定施設として、飛騨牛を輸出している。今後もJA飛騨ミートは安全で高品質な飛騨牛を消費者に届ける」と説明した。



質な飛騨牛を消費者に届ける」と説明した。

講演では岐阜県飛騨保健所生活衛生課の山田健嗣課長が「食中毒予防について」をテーマに、食中毒予防のポイントについて説明。続いて、(株)料理山研究所料理家・飛騨高山大使の山崎志保氏が「食は土地の豊かな力なり～命が育む飛騨の誇り、生きる食育がひらく未来～サステナブルな流通と家庭の食卓をつなぐ、料理家の現場から」と題して、講演を行った。

昼食では飛騨牛弁当に舌鼓を打った。午後からの意見交換会では、農協連の溝脇参事を進行役に、コメンテーターとして飛騨高山大使の山崎氏、岐阜県飛騨保健所の山田課長、飛騨肉牛生産協議会の佐古健会長、岐阜県飛騨農林事務所農業振興課の犬飼啓路課長、JA全農岐阜畜産課の坂井貴行課長、JAひだ畜産部の桑山壽樹部長、JA飛騨ミートの永瀬正幸代表理事常務が登壇、出席者からの質問に的確に回答した。最後に農協連の祐成敏樹理事が閉会の辞で締めくくった。

## 【食肉家計調査・6月】支出肉類計は8175円で前年超え

総務省統計局が公表した6月家計調査報告(2人以上世帯=1世帯あたり・品目別)によると、肉類支出金額は8175円(前年同月比3・1%増)で前年超えとなった。

生鮮肉への支出金額は6552円(2・9%増)と増加した。内訳をみると、牛肉への支出金額は1596円(0・9%減)、購入量は437g(1・9%増)。豚肉は支出金額が2844円(4・3%増)、購入量が1814g

(0・6%増)といずれも増加し、鶏肉は支出金額が1572円(3・1%増)、購入量は1458g(7・0%減)となっている。そのほか、合いびき肉は支出金額が313円(10・6%増)、購入量は216g(5・9%増)、他の生鮮肉は支出金額が229円(3・6%増)、購入量は105g(2・8%減)。また、加工肉計の支出金額は1622円(3・8%増)となった。

家計調査による肉類支出金額および購入量(全国・二人以上の世帯1世帯あたり・品目別)

単位:円、グラム、%

	肉類計		生鮮肉計		牛肉				豚肉			
	金額	前年比	金額	前年比	金額	前年比	量	前年比	金額	前年比	量	前年比
5年計	98,457	101.9	79,811	102.0	21,449	95.9	5,853	94.4	33,553	103.3	22,041	98.9
6年6月	7,928	102.2	6,366	102.1	1,610	101.4	429	89.6	2,727	101.7	1,804	101.7
6年上半期計	48,370	101.2	39,409	101.3	9,985	98.8	2,688	93.3	16,731	100.6	11,057	100.3
7月	7,728	97.8	6,183	98.8	1,554	94.6	411	86.5	2,724	101.0	1,702	96.4
8月	8,241	102.0	6,601	102.5	1,855	103.1	484	93.8	2,749	102.5	1,707	98.3
9月	7,772	100.5	6,309	100.5	1,644	107.0	481	103.4	2,688	97.6	1,740	97.7
10月	8,119	100.2	6,611	100.2	1,631	100.6	422	97.9	2,850	99.6	1,774	95.9
11月	8,254	100.5	6,650	99.8	1,560	91.0	457	102.7	2,927	102.3	1,856	100.4
12月	10,842	101.8	8,895	102.4	3,090	102.1	620	94.8	3,148	102.9	1,993	98.6
6年計	99,326	100.9	80,658	101.1	21,321	99.4	5,529	94.5	33,818	100.8	21,835	99.1
7年1月	8,115	100.2	6,730	99.9	1,633	93.2	435	96.2	2,901	101.2	1,789	98.1
2月	7,654	97.6	6,290	97.4	1,396	91.9	387	93.7	2,777	98.9	1,722	91.4
3月	8,356	100.4	6,835	100.4	1,568	92.0	425	91.0	2,991	103.4	1,910	99.4
4月	8,252	104.7	6,695	105.3	1,616	101.0	436	97.6	2,897	107.3	1,843	102.9
5月	8,635	104.1	6,986	104.5	1,755	97.8	445	93.3	2,947	107.5	1,877	102.3
6月	8,175	103.1	6,552	102.9	1,590	99.1	437	101.9	2,844	104.3	1,814	100.6
7年上半期計	49,187	101.7	40,088	101.7	9,568	95.8	2,568	95.5	17,351	103.7	10,955	99.1

  

	鶏肉				合いびき肉				他の生鮮肉			
	金額	前年比	量	前年比	金額	前年比	量	前年比	金額	前年比	量	前年比
5年計	18,558	106.8	17,949	99.1	3,055	103.0	2,207	100.1	3,195	103.8	1,568	97.6
6年6月	1,524	102.1	1,568	107.8	283	110.1	204	110.3	221	101.8	108	100.9
6年上半期計	9,511	104.1	9,345	105.0	1,688	110.8	1,218	110.8	1,492	100.3	780	105.1
7月	1,411	99.2	1,385	101.8	297	113.4	212	115.8	198	83.9	106	97.2
8月	1,427	101.1	1,399	102.6	293	113.6	201	104.7	276	94.2	103	71.0
9月	1,467	98.7	1,526	107.2	282	107.6	200	103.1	228	97.0	135	102.3
10月	1,595	100.5	1,584	105.5	279	106.1	198	107.0	257	96.6	119	93.0
11月	1,629	103.8	1,586	105.2	251	104.1	166	97.1	282	102.9	142	106.8
12月	1,993	102.2	1,801	95.5	250	101.6	183	101.1	414	102.7	184	99.5
6年計	19,033	102.6	18,643	103.9	3,339	109.3	2,380	107.8	3,147	98.5	1,559	99.4
7年1月	1,650	102.6	1,563	104.1	251	96.9	174	91.6	295	118.0	142	100.7
2月	1,601	99.8	1,499	94.6	255	101.2	174	95.1	260	97.4	140	102.2
3月	1,719	104.2	1,650	102.2	290	98.0	207	95.4	267	101.1	156	102.0
4月	1,630	105.9	1,549	102.7	302	105.2	206	104.5	253	108.1	123	100.0
5月	1,664	105.0	1,564	99.7	326	104.8	227	100.9	293	114.5	140	118.6
6月	1,572	103.1	1,458	93.0	313	110.6	216	105.9	229	103.6	105	97.2
7年上半期計	9,836	103.4	9,283	99.3	1,737	102.9	1,206	99.0	1,597	107.0	806	103.3

  

	ハム				ソーセージ				ベーコン			
	金額	前年比	量	前年比	金額	前年比	量	前年比	金額	前年比	量	前年比
5年計	4,750	99.8	2,375	96.7	7,876	102.0	5,304	97.5	2,590	99.1	1,455	93.7
6年6月	416	99.5	209	102.0	653	105.0	421	102.7	215	104.9	118	100.9
6年上半期計	2,061	100.7	1,036	99.0	3,947	102.0	2,581	97.1	1,279	97.2	703	92.4
7月	434	92.3	217	90.0	626	97.1	409	96.9	200	102.0	109	100.9
8月	422	94.2	206	93.2	669	101.7	450	104.4	202	101.5	104	90.4
9月	343	100.3	170	98.8	634	100.8	430	104.8	204	100.0	108	100.0
10月	339	99.7	155	93.4	680	99.0	428	93.7	199	92.6	103	93.6
11月	443	109.1	215	113.2	682	102.2	449	102.5	208	96.7	108	93.9
12月	648	92.7	271	81.1	764	106.1	480	99.6	232	93.9	119	86.9
6年計	4,690	98.7	2,274	95.7	8,003	101.6	5,228	98.6	2,524	97.5	1,353	93.0
7年1月	311	98.1	149	93.1	625	102.3	393	98.0	187	94.9	93	86.1
2月	287	98.6	134	92.4	635	100.6	407	99.0	196	96.1	95	82.6
3月	311	94.2	141	82.0	718	105.0	467	106.1	222	100.0	107	93.0
4月	339	103.0	158	99.4	683	100.0	456	101.8	223	100.0	116	91.3
5月	371	98.1	172	90.1	689	100.6	438	95.2	230	105.5	124	103.3
6月	428	102.9	206	98.6	659	100.9	410	97.4	213	99.1	104	88.1
7年上半期計	2,047	99.3	960	92.7	4,009	101.6	2,571	99.6	1,271	99.4	639	90.9

## 【現地視察連載】カナダビーフの魅力と背景を探る④

【ハーモニービーフ】ハーモニービーフは、創業者でオーナー兼CEOのリッチ・ヴェスタ氏の家族経営企業だ。業界で著名な同氏がカナダ西部の肉牛生産者から請われ、2013年にカルガリー市街から車で約30分の場所に土地を購入し、17年に工場の操業を開始。大手パッカーなどで40年以上のキャリアを積み重ねて培った同氏のノウハウと最高品質の牛肉を供給したい思いを結実させて誕生した。最新鋭の衛生管理、設備と工程を設け、業界でも最高水準を維持。輸出先の大部分を米国が占めるが、その他の輸出先として日本市場は存在感を増している。日本向けには2年前から兼松(株)が独占販売しており、着実に数量が増加。強固な信頼関係を構築している。

カルガリー近郊の厳選された契約農場から、穀物肥育された肉用種のみを仕入れている同社では、肉用種のフェッドカウ(1産か2産の若齢のカウ)に特化したプログラム「ヘリテージ(Heritage)」を展開する。特別なプログラムを組んだ生産者から仕入れた牛を最先端のシステムによって検証し、他にはない独自のグレード品質仕様を実現。脂肪交雑、縮まり、肉色などを厳格に格付し、AAAと同等基準となるマーブリングスコア400以上を厳選、そのうち15~20%はプライムと同等の品質に相当する。30カ月以上のカウでありながら若齢牛と変わらない独自の格付基準を設け、一般的なカウとは一線を画す。全販売量の内訳としては通常のSteer/HeiferとFed Cowが半々(共に肉用種限定)、そして全体の約30%がヘリテージの商品となっている。カナダ国内向けの他、米国、日本、台湾などに向けて展開しており、昨今の価格高騰への対応として高品質を伴ったヘリテージの評価はますます高まっている。

また、同社では、従業員の安全、食品の安全、そしてアニマルウェルフェアを最重要テーマに挙げる。最大処理頭数は750頭/日と大手パッカーの工場と比べて小規模だが、そのキメ細やかで丁寧な製品供給を目指しており、従業員はゆとりを持って安全に作業を行うことができる。小回りが効く分、顧客のニーズに沿った対応も可能。例えば日本市場に向けては、兼松と連携しながら焼き肉やバラ周辺部位の開発などにも注力し、多様なスペックを実現している。

工場内はと畜と加工のエリアに分かれており、それぞれが隔離され、駐車場も分けるなど徹底して交差汚染のリスクを排除。枝肉は温水(180F=82°C)と乳酸で洗浄され

た後、枝肉庫内でヘリテージを含めすべて48時間の冷却時間を設けている。格付については分割後すぐに行うのではなく、25分置いてから行うことで脂肪交雑などがはつきり出るため、より正確な格付を可能にする。加工ラインはチャック、リブ、ロイン、ラウンドの4ラインに分かれており、各ラインでの工程の前後に殺菌を行っている。

また、北米有数のサステナブルな工場でもある。工場の稼働には毎日大量な水を必要とするが、同社ではオランダから最新鋭の水浄化システムを導入。工場で使用される水の約94%が飲料水基準を上回る水準までリサイクルされており、稼働に必要な1日あたり35万ガロンの水を2万4千ガロンまで削減することに成功している。

アニマルウェルフェアにも力を入れている。牛舎には換気システムや床暖房を設置し、収容頭数を制限。搬入された牛は自由に水を飲むことができる。さらに同じ農家で飼育されてきた牛同士を近くに作るなどの配慮を行う等、専門家による設計の下、牛がリラックスできる環境を構築している。

小規模だからこそファミリー的雰囲気であり、市街から比較的近いこともあって離職率が低いのも大きな特長だ。さまざまな褒賞制度を設けるなど、従業員が働きやすい環境づくりに向けたサポートを充実させている。こうした従業員を尊重する姿勢が高品質な牛肉製品を安定的に生産することにつながっている。

日本での問い合わせ先:兼松(株)畜産第二部 北米ビーフ第一課 (THB11\_E@kanematsu.co.jp) (連載終わり)



## 林兼産業の第1四半期決算は減収増益、「霧島黒豚」の成績改善で利益

林兼産業が8日に発表した2026年3月期第1四半期決算によると、収益性重視の取引に努めた加工食品や食肉の販売数量が減少したことや、在池量減少を背景に養魚用飼料の販売数量が減少したことなどにより、売上高は109億6400万円(前年同期比3・8%減)となった。損益面は、自社ブランド「霧島黒豚」の農場肥育成績の改善などにより、営業利益は3億9100万円(前年同期は9900万円の営業損失)、経常利益は5億2600万円(2300万円の経常利益)、親会社株主に帰属する四半期純利益は3億6400万円(1800万円の四半期純損失)となった。セグメント

ごとの経営成績は次の通り。

[食品事業] 売上高は53億2600万円(0・8%減)。損益面は、「霧島黒豚」の農場肥育成績の改善などにより、セグメント利益(営業利益)は1億300万円(前年同期は3900万円のセグメント損失)となった。

[飼料事業] 売上高は56億3600万円(6・3%減)。損益面は、利益率の改善などにより、セグメント利益(営業利益)は5億6100万円(180・5%増)となった。

## 【輸入牛現物相場】

### 需給の見通しや現地の相場高などを踏まえ、買い付けには慎重傾向

豪州産チルドはスソ物を中心とした引き合いが続く。しかしここ数週で相場に大きな変動はない。高価格部位は逼迫感<sup>ひっぼく</sup>があり、企業によって価格差がある。もともと相場高で動きづらい部位であったため、各社が買い付けを抑制していたことが背景にある。バラ系の荷動きは重い。8月後半になるとさらに売りづらい環境も予想されるため、投げ売りが散見される。米国

産チルドはショートプレート、チャックアイロール中心の荷動きだが、引き合いは強くない。

豪州産フローゼンはトリミング中心の引き合い。加工原料や量販店のひき材、それぞれ需要が高まっている。全体的に市中在庫が薄いのが、需要が長続きするとも思えず、現地相場が高値推移であることを鑑みると、買い付けには慎重になるとの声がきかれる。

米国産フローゼンは全体的に動きが鈍いものの、投げ売りもみられないので在庫と荷動きのバランスは保たれているか。現地相場がもう一段階下がる、あるいは消費が上向くといった動きがない限り、相場は現状を維持するものとみられる。

【輸入牛肉現物相場】 円/キロ

		グラス	ショートグレイン
豪州産C	トップサイド	1,300 ~ 1,380	1,350 ~ 1,450
	シックフランク	1,330 ~ 1,450	1,350 ~ 1,500
	アウトサイド	1,300 ~ 1,350	1,320 ~ 1,400
	ポイント	1,250 ~ 1,350	1,330 ~ 1,450
	ナーベル	1,050 ~ 1,150	1,100 ~ 1,200
	ランプ	1,600 ~ 1,650	1,650 ~ 1,950
	クロッド	1,300 ~ 1,400	1,350 ~ 1,450
	チャックロール	1,300 ~ 1,450	1,500 ~ 1,650
	チャックテンダー	1,340 ~ 1,500	1,450 ~ 1,600
	キューブロール	2,900 ~ 3,500	3,700 ~ 4,600
豪州産F	ストリップロイン	2,300 ~ 2,400	2,450 ~ 2,700
	テンダーロイン	4,000 ~ 4,400	4,700 ~ 5,000
豪州産	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	1,300 ~ 1,350	-
	ナーベル	1,000 ~ 1,150	-
	カウミート	1,000 ~ 1,200	-
	トップサイド	1,250 ~ 1,350	-
	シックフランク	-	-

		チルド	フローゼン
米国産	スクウェアカットチャック	-	-
	シオルダークロッド	1,650 ~ 1,750	1,550 ~ 1,650
	ショートプレート	1,050 ~ 1,150	930 ~ 1,050
	ボンレスショートリブ(チョイス)	5,800 ~ 6,000	-
	ボンインショートリブ	-	-
	チャックリブ(チョイス)	2,600 ~ 2,900	2,500 ~ 2,600
	ストリップロイン(チョイス)	4,000 ~ 4,500	-
	リブアイロール(リップオン)	5,200 ~ 5,700	-
	テンダーロイン	5,000 ~ 6,000	-
	ステーキレディ	-	-
	チャックアイロール(チョイス)	1,800 ~ 2,000	1,450 ~ 1,550
	同(プライム)	2,500 ~ 2,600	1,900 ~ 2,500

## 【東京食肉卸売市場】和牛は軟調、豚は強含みか

[牛] 盆向けの主要な手当ては終了しているため、前週は和牛、交雑牛ともに弱含み。1週目に比べ10～80円程下げた。盆商戦前としては動きが弱いものの、和牛は低価格帯で仕入れたいという一定の需要により底堅く、上物はそれほど値が崩れていない。交雑牛は、補充に向けた動きもみられたが、週頭に大きく下がり、3等級は1600円台で推移した。

末端の動きをみると、交雑牛はロース、カタロースを中心に品薄で、和牛も下位等級で駆け込み需要がみられた。和牛モモは重くなっている。

今週からほとんどの市場が夏期休業に入る。東京は15日に競りがあり、連休明けの補充ができる。ただ外食は不振が続いており、また量販店の荷動きも弱いとみられていることから、盆明けは一定の補充が終われば、和牛は軟調な相場が予想される。交雑牛は枝相場と末端価格との乖離が続き、このまま続

けば厳しい商いが予想される。

[豚] 関東でも連日40℃を超える地点が続出しており、記録的な暑さが継続している。肉豚の増体不良などで出荷への影響は依然として大きく、出荷頭数はなかなか増えてこない。全国と畜頭数は引き続き6万頭前後で推移している。

一方、猛暑の影響で豚肉以外にも鶏卵や野菜などの価格も高騰しており、消費者の家計防衛意識は強い。旧盆向けの手当てなども限定的であり、末端消費はそれほど芳しくない。気温が高過ぎるとバーベキューや外食などでの需要増加も期待しにくい。

前月下旬に急落した相場は、日によって大きく上げ下げもみられるが、平均的には上物価格700円台半ばを付けている。

ただ、盆以降も厳しい暑さが続くとみられ、休み明けも強含みの展開か。

## 【大阪市食肉卸売市場】牛引き合い弱まる、豚高値維持避けられず

[牛] 旧盆商戦直前ということから引き合いも限定的となり、前週の和牛A5等級相場は軟調となった。A4等級は低価格志向を受けて、5等級よりも引き合いがみられたものの、5等級相場の下落に引きずられる形でやや下げた。

交雑牛も旧盆商戦の引き合いが弱まったことで価格を下げているが、低価格志向が強まる中で、底堅さを維持している。

今週は盆休期間に入るため上場も少なく、販売は来週からが中心となる。ただ盆明けは引き合いが極端に弱まるため、価格は軟調が見込まれる。次に引き合いが強まるのは9月に入ってからだろう。

[豚] 前週は「上」の出荷頭数が少なかったこともあって価格が急騰した。猛暑の影響でこの先も引き続き集荷が少なくなる見通しで、8月中の高値は避けられない。

## 松のや「たっぷりトマトのハヤシライス」新発売

(株)松屋フーズ(東京都武蔵野市、瓦葺一利社長)は、トンカツ専門店の「松のや」で、13日から、「たっぷりトマトのハヤシライス」(税込み790円)を発売する。

同商品はトマトの爽やかな酸味と、コク深いハヤシソースが絶妙にマッチし、ごはんがどんどん進むおいしさとさっぱりとした味わいで、満足感たっぷりの一

皿に仕上げた。うまみあふれる軟らかい牛肉と、トマトが溶け合う、夏にぴったりの同商品はもちろん、店舗で手間暇かけて仕込まれたサクサクのロースカツをトッピングした「たっぷりトマトのロースかつハヤシライス」や、ササミカツをトッピングした「たっぷりトマトのささみかつハヤシライス」(共に990円)などバラエティー豊富にラインアップしている。

# 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	2,961	2,291	-	-	-
		安値	1,944	1,836	-	-	-
		平均	2,297	2,020	1,512	-	-
	75頭	頭数	49	25	1	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	1,730	-
		安値	-	-	-	1,729	-
		平均	-	-	-	1,729	-
	3頭	頭数	-	-	-	3	-
	去 A	高値	3,086	2,266	2,091	-	-
		安値	1,944	1,898	1,620	-	-
		平均	2,248	2,076	1,938	1,729	-
	160頭	頭数	100	41	18	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 4頭	平均	-	-	-	1,138	
	去 C 6頭	平均	-	-	-	1,217	
交雑牛	雌 B	平均	-	1,581	1,534	1,379	-
		28頭	頭数	-	3	11	14
	雌 C	平均	-	-	1,405	1,189	-
		2頭	頭数	-	-	1	1
	去 B	平均	-	1,634	1,614	1,458	-
		22頭	頭数	-	7	13	2
去 C	平均	-	-	1,524	1,370	-	
4頭	頭数	-	-	1	3	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	-	827	-	(競り)	(相対)	-
	381	1,047	151.5	-	11	57

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	1,876	1,857	1,498	1,359	-
	B	-	-	1,458	1,261	1,146
和 去	A	2,399	-	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	803	1,074
	C	-	-	-	1,065	963
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,706	1,586	1,452	-
	C	-	-	1,615	1,438	-
交 去	B	-	1,649	1,533	1,059	-
	C	-	-	-	1,418	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	805	864	853	842	842
	安値	706	626	588	561	281
	平均	737	681	650	628	572
	頭数	( 11)	( 356)	( 424)	( 180)	( 76)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	804	-	551	518
	安値	-	804	-	551	486
	平均	-	804	782	551	498
	頭数	( -)	( 5)	( 1)	( 2)	( 3)

[大阪食肉卸売市場] 8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	-	-	-	-
(頭数)	( 10)	( -)	( -)	( -)	( -)
B	-	2,002	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,367	1,993	1,860	-	-
(頭数)	( 20)	( 7)	( 1)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	1,296	-	-
交雑雌 B	-	1,836	1,613	1,507	-
C	-	1,663	-	-	-
交雑去 B	-	1,806	1,616	1,556	-
C	-	1,751	1,607	1,568	-
豚	-	-	-	-	-

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	8月8日	8月7日	(8月累計)
豚	61,700	60,600	360,100
成牛計	2,630	3,500	24,910
和牛雌	350	860	5,910
和牛去勢	420	770	6,070
乳牛雌	810	700	3,940
乳牛去勢	400	470	2,800
交雑雌	200	360	2,660
交雑去	450	340	3,530

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 8月8日

	1,502円	(前日 1,543円)
東京		
大阪	1,527円	(前日 1,550円)

[豚・全農建値] 8月8日

上	中	取引頭数	市況
735円	682円	1,030頭	強もちあい

と畜 売買	牛 62頭	豚 107頭	牛概況	もちあい
	牛 96頭	豚 38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]	778 (778)	- (-)	-	-	もちあい
仙台 [中]	731 (752)	550 (670)	200	26	反落
栃木 [地]	681 (659)	593 (596)	1,565	34	上伸
茨城 [地]	693 (721)	640 (659)	1,307	542	続落
群馬 [地]	738 (723)	570 (590)	2,051	288	続伸
さいたま [中]	709 (705)	688 (668)	301	302	強もちあい
東京 [中]	681 (681)	650 (649)	827	1,047	もちあい
横浜 [中]	- (-)	- (-)	-	-	休市
山梨 [地]	- (757)	- (715)	169	31	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	779 (760)	725 (716)	912	230	反発
京都 [中]	715 (751)	705 (676)	71	63	もちあい
大阪 [中]	- (786)	- (827)	107	-	上場なし
神戸 [中]	- (740)	- (729)	-	-	休市
岡山 [地]	510 (682)	486 (566)	370	340	暴落
広島 [中]	735 (780)	- (747)	313	120	急落
福岡 [中]	695 (701)	661 (694)	-	223	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] 8月1日～8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 1,611,450 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	1,254	1,458	1,608	1,460	69,416
うで	855	933	1,003	930	121,740
ロース	1,234	1,353	1,496	1,356	153,205
ばら	1,350	1,442	1,534	1,453	156,412
もも	826	853	927	858	184,923
ヒレ	1,150	1,242	1,378	1,266	10,076
セット	1,103	1,167	1,239	1,162	915,678

◇近畿圏 総重量 714,625 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	1,503	65,736
うで	853	896	929	887	105,855
ロース	1,296	1,363	1,490	1,377	102,670
ばら	1,382	1,415	1,490	1,423	130,963
もも	842	893	950	892	161,764
ヒレ	1,327	1,429	1,620	1,427	8,929
セット	1,037	1,199	1,256	1,177	138,708

[食鳥正肉日経相場] 8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	698	786	965	150
ムネ	505	569	703	130

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	699	764	1,030	4
ムネ	501	542	636	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 8月7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	981	807	550	600	650
安値	680	547	290	360	350
平均	786	581	-	-	-

※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 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