

令和7年
2025年

8月14日
木曜日

第11774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



東京食肉市場・小川新社長にきく①……P2~3

▶ 東京食肉市場・小川新社長にきく①—業績を伸ばし
続け、多様なニーズに応える……P2~3

▶ 6月の豚肉輸出は、前年同月比17・8%増、輸出額も
増……P4

▶ マルイチ産商26年3月期第1四半期決算、売上
高714億3400万円で13・4%増……P4

▶ [豚肉調製品輸入通関・6月]シーズンなど合計1
万712tで2・9%増……P5

▶ ニュー・クイックが牛カツサンド専門店「牛かつサンド
かさね物語」を大丸東京店に初出店……P6

▶ やよい軒「やよい合い盛り定食」期間限定販売
……P6

▶ 中村牧場の自社ブランド「彩の国愛彩三元豚」が
5周年迎える……P7

▶ 英国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止……P7

▶ [資料]2025年6月の食肉輸入通関実績⑪……P8

▶ [資料]2025年6月の食肉輸入通関実績⑫……P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]13日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]13日……P11

注目のヘッドライン

東京食肉市場・小川新社長にきく①
—業績を伸ばし続け、多様なニーズに応
える

…詳細はP2~3

6月の豚肉輸出は、前年同月比17・8%
増、輸出額も増

…詳細はP4



国内で唯一、最大級の食肉総合見本市

第50回

2026 食肉産業展

2026 Japan Meat Industry Fair 50th.

会期◎ **2026年3月10日(火)⇒13日(金)**

会場◎ **東京ビッグサイト** 主催◎ 食肉産業展実行委員会
後援◎ 農林水産省、厚生労働省ほか



半世紀の集大成を
未来へつなぐ

圧倒的開催規模!

フード業界が最も注目する
国内最大規模の総合見本市



アジア最大級の食品・飲料総合展示会

同時開催

FOODEX JAPAN 2025



東京食肉市場・小川新社長にきく① —業績を伸ばし続け、多様なニーズに応える

今年6月の株主総会において東京食肉市場(株)の新社長に就任した小川晃弘氏。小川新社長は56歳。大学卒業後、父であり東京食肉市場前社長の小川一夫氏が代表を務める小川グループに入社し、グループを形成する主要4社全てで勤務。営業職に加え、牛・豚の脱骨などの加工業務も経験した。経営者としては東京食肉市場の仲卸である小川畜産興業(株)の代表取締役を経てグループの代表に就任。グループをホールディングス化した。現在もグループの代表であり、東京食肉市場の社長との兼務となる。また、日本食肉市場卸売協会の会長も務めている。市場を取り巻く環境が大きく変化する中、新たな時代に向けた舵取り役としての決意をきいた。

—まずは就任の経緯と抱負をお願いします。

経営者として初めて代表を務めたのが、東京食肉市場内の仲卸業者である小川畜産興業であり、この市場に入ってから仕事の在り方というものが、食肉業界を歩んできた自分の人生における基本となっている。

一方で、そうはいっても外側からみると内側からみるのでは全く違うだろうということは、想像に難くなかった。

さらに日本を代表する市場である東京食肉市場において、卸売会社の社長という重責を果たすには、自分では力不足であるとも考えていた。

それでも場内の仲卸業者の団体である東京食肉市場卸商協同組合の副理事長を務めさせていただいている中で、組合の皆さまにもぜひ市場会社の社長になってほしいと背中を押していただき、諸先輩方にバックアップしていただいたことで社長就任へ向けた決心がついた。

また、歴代の社長は制度上、自社の代表との兼任ができなかったが、制度の緩和により、兼任することも可能になったことは自分にとって大変ありがたいことだった。

当市場の業績は前社長、前々社長の頃から右肩上がり伸びている。自分自身も会社を経営する中で、現在の環境下で業績を伸ばし続けることがいかに難しいことかは理解しているつもりだ。



しかし、出荷者、購買者、そして市場で働いている人たちのためにも卸売会社として、これからも安定的に業績を伸ばし続けなければならない。それが社長として一番の重責だと考えている。

そのためには、ただ一つのことだけに取り組み、それを解決すればいいというわけではなく、複合的な課題に取り組んでいく必要がある。

当市場が抱えるさまざまな課題について、一つひとつ理解を深め、従業員と情報を共有するために丁寧にヒアリングを行い、新たなスタッフも含めて知恵を出し合いながら、着実に実績を積み重ねていきたいと考えている。

—現在の食肉市場やセンターが抱える大きな課題は何でしょうか。また、それに対してどのように取り組みますか。

例えば、和牛や国産牛のサプライチェーンの在り方というのは、この20年で非常に大きく変化したといえる。

「Farm to table」などともいわれるが、生産現場と消費者の距離がどんどん近くなってきている現実がある。それを明確に打ち出したスーパーマーケットや小売店などはますます大きくなってきている。

一方で、食肉市場には、さまざまな生産者がそれぞれ特色ある銘柄肉などを日々出荷していただいている。

当市場においても大小さまざまな共励会などが毎日のように開催されているが、生産者が多様な価値を持った食肉を出品することで、さまざまなユーザーのニーズに応えている。それこそが東京食肉市場の

特色であり、役割だといえる。

専門店などで販売されるような、高価なこだわりの商品もあれば、日々安定した数量が出荷され、比較的リーズナブルに消費者が購入できるような商品まで、ユーザーそれぞれのニーズに合致する商品を取りそろえることができる場所でありたい。

もちろん、それを実現するためには、ある程度の出荷頭数を確保することが前提となる。

また、当市場ではこれまで長年にわたり蓄積してきた、膨大なデータを保有している。取扱量を増やしていく中、日々蓄積されていく豊富な情報を生産現場などにしっかりとフィードバックしていくことも、近代市場として非常に重要な役割だと考えている。

例えば、生産者が出荷した牛や豚が実際にいくらで売れたかという情報は、何にも勝る明確な事実であり、こうした情報が日々市場にデータとして蓄積されていくことは、食肉市場を“シンクタンク”として考える上でも非常に重要だ。

当社の強みはこうしたビッグデータであり、全国から多くのものが出荷され、公正に取引されているからこそ得られる情報が集まっている。

だからこそ、こうしたデータを今後いかに活用していけるかが大きなポイントとなる。データを有効に活用することにより、販売におけるチャンスロスがなくし、商品の付加価値をどれだけ高められるかにつながっていく。

—物価高騰などによる“牛肉離れ”も指摘されますが、牛肉の消費拡大などの取り組みは。また、和牛をはじめとした食肉の海外輸出への取り組みについてはいかがですか。

消費が経済環境に左右されるのは致し方ないが、食肉市場が変化する消費の受け皿となることも十分可能だと考えている。それを反映するように、最近では和牛だけでなく、いわゆる国産牛の取り扱いも増えている。

輸出については、当市場としても当然積極的に取り組んでいくべきである。これについては以前から、開設者である東京都と連携して、同じ方向を向いて進んでいくために、市場会社として強く要望してきており、東京都とも歩調を合わせて取り組んでいる。

少子高齢化が進む中、新たな市場開拓に向けて、今後ますます海外向けのチャンネルを拡大・増強していくことは重要だ。

もちろん、市場の関係団体等の理解をいただきながら進めていくのが大前提であり、既存のチャンネルがないがしろにすることではない。私自身も仲卸業者としての顔を持っており、より事業者の目線で取り組むことができると考えている。

市場に出荷された品物を実際に販売していくのは卸業者であり、そういった方々が新たな時代に向けて先んじて取り組んでいけるような基盤を構築するため、市場全体で足並みをそろえていきたい。

購買者のみならず、当市場にはさまざまな団体が属しており、その方々にとっても例えば輸出であるとか、新たなチャンネルにいち早く挑戦できるよう、市場会社が率先して旗振り役を務めていくべきだと考えている。

—生産基盤の弱体化が懸念される中、産地からの出荷確保についてはいかがですか。

日本全体の話としては、牛や豚の生産頭数自体は何とか維持されている。半面、畜産農家の個数は減少し続けているのが現状であり、これに歯止めをかけていくことはなかなか難しい状況だ。

そうした中で卸売会社としてできることとしては、少しでも多くの畜産農家が経営を継続できるように、さまざまなバックアップをすること。サプライチェーンの支援に向けた取り組みなどは既に行っているが、今後さらにそういったものが必要とされていくと思うので、それにしっかりと応えていきたい。

一方、生産者にはそれぞれ特徴や魅力があるが、卸売会社としてそういった情報を発信する機能がまだまだ十分ではない。

当市場においてもこれだけ多くのブランドを取り扱っている中で、「このブランドにはこういう魅力がある」「こういう料理に向いている」「こう食べたらおいしい」などといった、さまざまな情報を分かりやすく消費者へ発信していくことも必要だ。

それにより、日本各地の生産者が東京食肉市場に出荷して、自分のブランドを東京で売り込みたい、また実際にセールスマンとなる購買者の方々にこうして売り込んでほしいというような要望も高まっていくだろう。

生産者が一生懸命作り上げたブランドについて、名前だけでなく、本当の意味で価値向上につなげるための取り組みについて進めていきたい。(連載続く)

6月の豚肉輸出は、前年同月比17・8%増、輸出額も増

財務省貿易統計による6月の国産豚肉輸出量は127t(前年同月比17・8%増)と前年同月で増加した。前月比でも5・2%増加した。輸出先国は合計4カ国・地域で、国別にみると香港が最も多く、合計93t(24・6%増)。次いでシンガポール、マカオ、ベトナムとなった。輸出額は合計1億7806万円(25・9%

増)となった。キロ当たり輸出単価は1406円。

一方、鶏肉・鶏くず肉などは、合計310t(27・7%減)。輸出先では香港が最も多く266t、次いでベトナムが24tで、香港への輸出分のうちモモ肉、ムネ肉は37t(28・9%減)となった。キロ当たり輸出単価は323円。

豚肉輸出の表

単位：キロ

	香港		ベトナム	シンガポール	マカオ	タイ	その他国	合計
	冷蔵	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍		
2024年9月	2,455	60,136		12,138	5,295	872	1,829	82,725
10月	919	95,797	134	24,291	670			121,811
11月	762	92,224	138	13,372		201	113	106,810
12月	3,452	121,446		39,170	2,816	401	214	167,499
2025年1月	824	72,063		10,656	462	307		84,312
2月	2,257	92,099		35,337	2,802	5,050		137,545
3月	1,169	103,660		30,596	6,923	612		142,960
4月	2,929	64,821		21,987	2,024	5,063		96,824
5月	1,032	94,012	372	19,528	4,303	1,137		120,384
6月	4,767	88,199	1,536	31,897	1,536			126,618
前年同月比	359.0%	120.3%	-	104.0%	-	-	-	117.8%
2024年計	17,974	871,194	427	351,461	37,311	21,471	3,115	1,300,698
前年同期比	157.9%	138.2%	-	70.9%	82.5%	92.9%	-	113.2%

マルイチ産商 26年3月期第1四半期決算 売上高714億3400万円で13・4%増

マルイチ産商は12日、2026年3月期第1四半期決算を発表した。連結の業績は、(株)ダイニチおよびその子会社6社を連結の範囲に加えたことや、商品の値上げに伴う販売単価の上昇もあり、売上高は714億3400万円(前期同期比13・4%増)となった。利益面は、減価償却費およびのれん償却費が増加したが、「中期経営計画2025」で掲げた各施策の実行による定量効果によって、営業利益は4億2600万円(66・3%増)、経常利益は6億1800万円(8・1%増)。一方、前年同期に発生した固定資産売却益の反動減により、親会社株主に帰属する四半期純利益は4億1300万円(15・7%減)となった。

セグメント別で、畜産事業は売上高114億3600万

円(0・1%減)、営業利益1700万円(73・4%減)。飼料価格高騰に伴う国産畜肉相場の高値傾向が継続する厳しい環境下、4月に同社グループ内の畜産部門を組織再編し、製造事業を子会社の大信畜産工業(株)に集約するなど、製販一体の収益モデルの構築を推進している。

水産事業は売上高458億7800万円(21・7%増)、営業利益3億2100万円(126・8%増)。一般食品事業は売上高70億4400万円(1・1%増)、営業損失8600万円(前年同期は営業損失9400万円)。丸水長野県水グループは売上高68億2200万円(2・7%増)、営業利益1億2800万円(15・7%増)となった。

【豚肉調製品輸入通関・6月】 シーズンドなど合計 1万712 tで2・9%増

財務省が公表した6月分の貿易統計によると、豚肉調製品の輸入通関量は、カタを原料としたシーズンドポークを含む1602-42-090は、合計1万712t(前年同月比2・9%増)と前年同月から増加した。前月からも612t増加した。国別にみると、米国が7055t(6・9%増)、カナダが1340t(8・4%増)、チリが840t(11・2%減)、メキシコが704t(23・3%増)となった。

計は3013t(24・9%減)となった。国別では、米国が1786t(26・1%減)、中国が603t(22・6%減)、デンマークが392t(40・4%減)、タイが115t(46・2%増)、メキシコが110t(44・6%増)となった。

また、表記以外のモモ肉およびこれを分割した1602-41-090は、米国466t、中国72t、タイ20t、韓国17tなど、5カ国から合計577t輸入された。

カタ・モモ以外を原料とした1602-49-290の合計
1602.42-090 カタを原料としたもの

単位:トン

	カナダ	アメリカ	チリ	メキシコ	オランダ	デンマーク	その他計	合計
2023年計	14,418	74,098	8,124	10,415	3,619	14,800	8,578	134,052
2024年計	14,103	68,627	10,857	9,125	43	8,819	5,584	118,133
前年比	97.8%	92.6%	133.6%	87.6%	1.2%	59.6%	65.1%	88.1%
2024年6月	1,236	6,600	946	571	0	765	295	10,413
7月	1,410	6,549	672	1,231	0	662	207	11,020
8月	1,218	5,272	1,152	988	0	781	207	10,097
9月	1,143	6,001	648	660	0	735	469	9,656
10月	973	5,700	1,104	836	0	809	288	9,917
11月	1,195	4,952	864	572	0	434	691	8,708
12月	488	5,793	1,008	638	0	237	480	8,644
2025年1月	586	4,288	1,344	1,056	0	0	771	8,085
2月	660	5,224	600	528	0	17	397	7,426
3月	1,001	4,507	888	1,034	0	17	260	7,707
4月	1,146	6,379	983	989	0	155	924	10,577
5月	1,721	5,607	913	814	0	233	811	10,100
6月	1,340	7,055	840	704	0	144	635	10,712
前年同月比	108.4%	106.9%	88.8%	123.3%	-	18.9%	215.4%	102.9%
2025年累計	6,454	33,060	5,567	5,127	0	568	3,798	54,608
前年同期比	84.1%	96.2%	102.9%	122.1%	0.0%	11.0%	117.2%	90.9%

1602.49-290 カタ・モモ以外を原料としたもの、混合を含む

単位:トン

	中国	デンマーク	アメリカ	タイ	オランダ	メキシコ	その他計	合計
2023年計	8,597	3,180	20,614	1,290	1,149	1,001	230	36,061
2024年計	11,586	5,191	31,334	1,792	137	1,334	361	51,745
前年比	134.8%	163.2%	152.0%	138.9%	11.9%	133.2%	157.3%	143.5%
2024年6月	779	657	2,417	79	0	76	5	4,012
7月	923	146	1,537	132	0	98	7	2,844
8月	522	487	1,727	94	0	66	24	2,920
9月	580	473	1,205	102	14	108	19	2,502
10月	870	136	1,733	159	14	88	29	3,027
11月	606	269	1,293	92	31	44	41	2,377
12月	767	89	2,332	150	0	66	24	3,429
2025年1月	836	617	2,417	100	0	154	24	4,158
2月	460	289	1,996	75	0	44	23	2,887
3月	700	86	1,956	167	0	86	25	3,021
4月	989	326	1,669	96	16	88	54	3,237
5月	646	374	2,058	79	0	43	41	3,240
6月	603	392	1,786	115	0	110	7	3,013
前年同月比	77.4%	59.6%	73.9%	146.2%	-	144.6%	143.7%	75.1%
2025年累計	4,233	2,085	11,882	632	16	525	174	19,556
前年同期比	97.7%	91.8%	88.2%	100.9%	25.0%	106.9%	192.7%	91.6%

ニュー・クイックが牛カツサンド専門店 「牛かつサンド かさね物語」を大丸東京店に初出店

(株)ニュー・クイックは9月10～23日の期間限定で、大丸東京店 地下1階「ほっぺタウン」催事エリアで、牛カツサンド専門店「牛かつサンド かさね物語」を初出店する。「牛かつサンド かさね物語」は、精肉のプロフェッショナルであるニュー・クイックが手がける“部位で選べる和牛かつサンド”をテーマにしたテイクアウトカツサンド店。カツは和牛を使用し、うまみと香りの、赤身がおいしい山形県産の雌牛に限定。部位ごとの最適なカット・トリミングに加え、オリジナルブレンドのカツソースをまとい、香ばしくトーストしたパンにサンドし、全体で“肉そのものの魅力”を引き出す設計に仕上げた。

今回は2週間限定の出店にあわせて、特別商品として「山形牛ヒレかつサンド」(1箱6切、税込み5700円) および「山形牛サーロインかつサンド」(1箱6切、4700円)を用意した。いずれも高級部位を惜しみなく使用したスペシャルな一品で、ヒレはしつとりと軟らかく、サーロインは脂の甘みとうまみが際立つ。数量限定での販売となるため、売り切れ必至の注目商品だ。

定番商品には、赤身のうまみが際立つ「山形牛ランプかつサンド」(1箱6切、1900円)と、複数の部位を重ねた「山形牛切落しかさねかつサンド」(1箱6切、1700円)を用意した。ランプカツは、“軟らかな赤身”と“肉らしさ”をしっかりと感じられる味わい。かさねカツは、薄切り肉を幾重にも重ねて揚げることで、歯切れの良さとしつかりとした満足感を両立した一品に仕上げている。



さらにおすすめなのが、それぞれ異なる個性を一度に楽しめる「3種ミックス」(1箱6切、1800円)。ランプカツ・かさねカツに加え、ミックスでしか味わえない「山形牛メンチかつ」を組み合わせた、ぜいたくな食べ比べセット。

自分で食べるのはもちろん、プチギフトとして、贈る相手にあわせて、選べるのも本商品の魅力。焼き肉やステーキで当たり前となっている牛肉の“部位で選ぶ”という文化を、片手で楽しめるサンドイッチという形に再構築。選ぶ楽しさ、食べ比べるワクワク感とともに、和牛本来の魅力を存分に味わっていただける一品だ。

また、東京駅直結という利便性の高い立地に加え、持ち運びやすいコンパクトなサイズ感と、洗練されたパッケージ設計により、東京みやげや駅弁、新幹線での移動中の軽食、出張時のビジネス手土産やインバウンド向けギフトにも対応。精肉専門店ならではの知見とこだわりを詰め込んだ、新たな“選べる和牛体験”を届ける。

やよい軒「やよい合い盛り定食」期間限定販売

(株)プレナス(東京都中央区、金子史朗社長)が国内で360店舗を展開する定食レストラン「やよい軒」は19日から、しょうが焼き・エビフライ・鶏の竜田揚げ・コロッケを盛り合わせた「やよい合い盛り定食」(税込み890円)を2週間限定で発売する。

同商品は、同店のおすすめのおかずをバランスよく楽しめる期間限定の定食。軟らかい豚肉を風味豊か

な特製のしょうがダレで炒めたしょうが焼きとサクッと揚げたエビフライ、ジューシーな鶏の竜田揚げ、ホクホクのコロッケを盛り合わせ一皿でさまざまな味と食感を楽しめる内容に仕上げた。ごはんが進むおかずが勢ぞろいで、ランチにも夕食にもぴったりの一品となっている。

中村牧場の自社ブランド「彩の国愛彩三元豚」が5周年迎える

1968年の創業以来、国産豚の卸売を手がけている(株)中村牧場(本社=埼玉県熊谷市、中村光一社長)。埼玉県内を中心に、近隣の栃木、群馬の指定養豚農家から豚を仕入れており、卸業者や飲食店向けに食肉を製造・供給している。

同社は2023年秋、地産地消をコンセプトに同社オリジナル銘柄豚「彩の国愛彩三元豚」をメインに、センター直送の豚肉を販売する直営店「ポークラボ」をオープンした。

「彩の国愛彩三元豚」は、地産地消を目指して生まれた埼玉県産のブランド豚。20年から取り扱いを開始し、今年5周年を迎えた。5年間で延べ3600頭が出荷されている。

「彩の国愛彩三元豚」は、県北食肉センターで処理された地元埼玉県産の豚の中から、目利きのプロである中村牧場独自の厳格な品質基準をクリアした豚のみがこの名を冠することができる。埼玉県優良ブランドにも認定されており、肉質は極めて軟らかく、脂身の上品な甘みが際立つ逸品だ。筋繊維が細やかで、しっとりとした食感とまろやかな味わいが特長。誰がどうやって作ったかすぐにわかる“生産者の顔の見える豚肉”であること、さらに埼玉県産の飼料を給餌し、品種はWLDかLWDの三元豚となる。

ただ、「彩の国愛彩三元豚」のブランドコンセプトとしては、そうした生産のエッセンスというより、半世紀以上にわたり豚肉を取り扱い続けてきた中村牧場が目利きのプロとして選別していることこそが、ブランドの信頼を高めている最大のポイントだ。同社が長年培ってきた、肉質と脂質へのこだわり、本当においしいと思ってもらえるような豚肉を厳選して、「彩の国愛彩三元豚」としてブランド化している。

ポークラボでは、最新技術の3D冷凍フリーザー



による瞬間冷凍を用いて、鮮度・おいしさを保ちながら解凍時のドリップもほとんど出ない冷凍精肉として「彩の国愛彩三元豚」のさまざまな部位を真空パックで販売。ロース、ヒレ、バラ、カタロース、モモ、スペアリブ、骨付きのトマホークなど、ブロックから薄切りまでさまざまな部位の商品から、レバー、ハツ、ホルモンなどの内臓肉も豊富。さらに「彩の国愛彩三元豚」を使用したコロッケやメンチカツなどの総菜、ハンバーグやシューマイなどの加工品も人気が高い。

中村隼人専務は「今後は『彩の国愛彩三元豚』をはじめとした埼玉産豚肉の商品を拡大していくことはもちろん、次の取り組みとして栃木産、群馬産の豚肉についてもブランディングを進めたい。生産者が独自に展開しているブランド、そして中村牧場がセレクトしたブランドの2本立てで、顧客のニーズに合わせて最適な提案を行っていきたい」と意欲を語る。

英国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫所は11日、アングルシー島の家禽飼養施設で低病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたと発表した。また、既に高病原性鳥インフルエンザが発生しているデボン州の制限区域が、隣接す

るコーンウォール州におよぶことが確認されたことから、11日はアングルシー島、12日にはコーンウォール州から輸出される生きた家禽、家禽肉等について、輸入を一時停止した。

[資料]2025年6月の食肉輸入通関実績⑪

貿易統計 (JAPAN TRADE STATISTICS)

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

(単位:1,000円、UNIT:¥1,000)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

CHILE	409 KG	-	-	50002	9084
BRAZIL	410 KG	297737	53804	2218154	359785
AUSTRAL	601 KG	-	-	1434	817
NEWZELD	606 KG	78	377	155192	51779
TOTAL	990 KG	3025120	357787	13562805	1822983
(E. U)	991 KG	464587	48781	1924907	203824

TOTAL	990 KG	145745	119259	435419	353451
(E. U)	991 KG	145745	119259	435105	352620

1601.00-900 ソーセージその他これに類する物品(肉、くず肉又は血から製造したもの)及びこれらの物品をもととした調製食品品

R KOREA	103 KG	-	-	800	444
CHINA	105 KG	476840	316079	2950358	2046613
TAIWAN	106 KG	6080	8210	34284	49841
THAILND	111 KG	452210	347810	2747195	2147273
PHILPIN	117 KG	-	-	19988	15324
DENMARK	204 KG	62766	67099	433468	368279
U KING	205 KG	-	-	396	777
FRANCE	210 KG	14208	35679	80168	177702
GERMANY	213 KG	-	-	7491	9285
PORTUGL	217 KG	576	472	576	472
SPAIN	218 KG	25874	53634	166485	362022
ITALY	220 KG	24001	27556	93311	109165
FINLAND	222 KG	22832	22306	228802	205712
AUSTRIA	225 KG	2697	4059	42539	65427
TURKEY	234 KG	-	-	46249	9598
CANADA	302 KG	16380	14689	85816	93557
USA	304 KG	481543	399210	3063367	2751501
BRAZIL	410 KG	712816	368619	4081193	2295516
AUSTRAL	601 KG	7680	15408	7680	15408
TOTAL	990 KG	2306503	1680830	14090166	10723916
(E. U)	991 KG	152954	210805	1052840	1298064

1602.32-100 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(鶏(ガルルス・ドメスティクス)のもの(腸、ぼうこう又は胃の全形のもの及び断片(単に水煮したもの))

USA	304 KG	-	-	269	912
TOTAL	990 KG	-	-	269	912

1602.32-210 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(鶏(ガルルス・ドメスティクス)のもの(牛若しくは豚の肉又は牛若しくは豚のくず肉を含有するもの)(均質調製品を除く。))

R KOREA	103 KG	13056	6532	26112	13075
CHINA	105 KG	30816	13895	160986	84759
FRANCE	210 KG	-	-	471	1388
TOTAL	990 KG	43872	20427	187569	99222
(E. U)	991 KG	-	-	471	1388

1602.32-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(鶏(ガルルス・ドメスティクス)のもの(均質調製品を除く。))(その他のもの)

R KOREA	103 KG	26572	19055	275524	176127
CHINA	105 KG	16990118	10137572	90445887	55821393
VIETNAM	110 KG	891175	627913	4957206	3645025
THAILND	111 KG	26095283	17951350	150457274	106317615
MALYSIA	113 KG	-	-	1218	1534
INDNSIA	118 KG	13460	6216	46615	24142
PAKISTN	124 KG	-	-	1384	1387
SRILANK	125 KG	-	-	1237	1659
FRANCE	210 KG	-	-	52140	24663
GERMANY	213 KG	-	-	3189	2837
TURKEY	234 KG	-	-	56338	27126
LITHUAN	237 KG	-	-	19380	16266
USA	304 KG	12855	11300	27138	24981
BRAZIL	410 KG	18200	8371	215030	99848
TOTAL	990 KG	44047663	28761777	246559560	166184603
(E. U)	991 KG	-	-	74709	43766

1602.39-210 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(第01.05項の家きんのもの(七面鳥を除く。))(牛若しくは豚の肉又は牛若しくは豚のくず肉を含有するもの)

FRANCE	210 KG	-	-	724	2234
TOTAL	990 KG	-	-	724	2234
(E. U)	991 KG	-	-	724	2234

1602.39-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(第01.05項の家きんのもの(七面鳥を除く。))(その他のもの)

CHINA	105 KG	625187	474479	3502463	2766274
THAILND	111 KG	4002	5569	16642	24872
FRANCE	210 KG	-	-	1372	5560
TOTAL	990 KG	629189	480048	3520477	2796706
(E. U)	991 KG	-	-	1372	5560

1602.41-019 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(豚の肉又はくず肉及びこれを分割したもの)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。)、プレスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成るものに限る。))並びにその他の調製をし又は保存に適する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の重量が10g以上のものに限る。))のみから成るもの(課税価格が1kgにつき、豚肉加工品に係る分岐点価格を超えるもの)

CHINA	105 KG	8249	33477	18309	73201
FRANCE	210 KG	345	1483	2907	15222

1602.10-100 均質調製品(昆虫類から成るもの)

R KOREA	103 KG	-	-	312	266
MYANMAR	122 KG	-	-	121	630
TOTAL	990 KG	-	-	433	896

1602.20-010 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(牛又は豚の肝臓のもの)(均質調製品を除く。))

PHILPIN	117 KG	816	751	4488	5086
FRANCE	210 KG	1296	1263	2525	4095
SPAIN	218 KG	-	-	20282	23275
TOTAL	990 KG	2112	2014	27295	32456
(E. U)	991 KG	1296	1263	22807	27370

1602.20-091 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(動物(牛及び豚を除く。))の肝臓のもの(気密容器入りのもの)(均質調製品を除く。))

FRANCE	210 KG	-	-	1644	11652
BULGAR	232 KG	225	1379	525	3267
TOTAL	990 KG	225	1379	2169	14919
(E. U)	991 KG	225	1379	2169	14919

1602.20-099 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(動物(牛及び豚を除く。))の肝臓のもの(均質調製品を除く。))(その他のもの)

CHINA	105 KG	94390	68302	706059	507360
MONGOL	107 KG	-	-	200	240
THAILND	111 KG	8594	13055	38711	58328
SPAIN	218 KG	150	1503	150	1503
BULGAR	232 KG	-	-	180	1174
TOTAL	990 KG	103134	82860	745300	568605
(E. U)	991 KG	150	1503	330	2677

1602.31-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(七面鳥のもの)(均質調製品を除く。))(その他のもの)

GERMANY	213 KG	-	-	1760	1569
SPAIN	218 KG	24276	17892	24276	17892
TURKEY	234 KG	-	-	216	222
LITHUAN	237 KG	121469	101367	409069	333159
USA	304 KG	-	-	98	609

[資料]2025年6月の食肉輸入通関実績⑫

貿易統計 (JAPAN TRADE STATISTICS)

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

(単位: 1,000円、UNIT:¥1,000)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

SPAIN	218 KG	179	1297	179	1297
ITALY	220 KG	6811	8146	19255	23969
AUSTRIA	225 KG	-	-	2430	4779
SLOVENI	242 KG	-	-	37	218
CANADA	302 KG	-	-	6937	11097
TOTAL	990 KG	15584	44403	50054	129783
(E. U)	991 KG	7335	10926	24808	45485

SPAIN	218 KG	69605	59657	248875	214122
TOTAL	990 KG	69605	59657	248875	214122
(E. U)	991 KG	69605	59657	248875	214122

1602. 41-090 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚のもも肉及びこれを分割したも
の)(その他のもの)

R KOREA	103 KG	17136	12936	126853	96043
CHINA	105 KG	71817	40614	367426	238788
TAIWAN	106 KG	2112	2778	6516	8894
THAILND	111 KG	20108	20645	183513	204118
DENMARK	204 KG	-	-	38400	34830
FRANCE	210 KG	-	-	17380	11543
USA	304 KG	465834	259498	1799897	1063532
TOTAL	990 KG	577007	336471	2539985	1657748
(E. U)	991 KG	-	-	55780	46373

ものに限る。)並びにその他の調製をし又は保存に
適する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の
重量が10g以上のものに限る。)のみから成るも
の)(課税価格が1kgにつき豚肉加工品に係る分岐点
価格以下のもの)

1602. 49-220 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚のもの)(肩肉及びもも肉を除
く。)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。)、
プレスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成る
ものに限る。)並びにその他の調製をし又は保存に
適する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の
重量が10g以上のものに限る。)のみから成るも
の)(課税価格が1kgにつき豚肉加工品に係る分岐点
価格を超えるもの)

CHINA	105 KG	43625	59184	191731	269165
TAIWAN	106 KG	4000	6933	34102	53866
THAILND	111 KG	26054	38660	107107	157794
SNGAPOR	112 KG	4901	11643	5112	12595
NETHLD	207 KG	11580	15331	22470	30509
FRANCE	210 KG	81	256	14649	29520
PORTUGL	217 KG	-	-	32	346
SPAIN	218 KG	-	-	24295	34034
ITALY	220 KG	1797	2254	5706	7363
AUSTRIA	225 KG	-	-	3191	6984
CANADA	302 KG	588	596	20580	21214
USA	304 KG	65574	177978	281692	713325
TOTAL	990 KG	158200	312835	710667	1336715
(E. U)	991 KG	13458	17841	70343	108756

1602. 42-019 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚の肩肉及びこれを分割したも
の)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。)、プ
レスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成るも
の)に限る。)並びにその他の調製をし又は保存に適
する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の重
量が10g以上のものに限る。)のみから成るもの(課
税価格が1kgにつき、豚肉加工品に係る分岐点価格
を超えるもの)

CHINA	105 KG	2004	2141	34902	37317
THAILND	111 KG	9778	14132	38903	55713
FRANCE	210 KG	73	333	73	333
SPAIN	218 KG	566	1423	3726	8380
AUSTRAL	601 KG	-	-	3803	5876
TOTAL	990 KG	12421	18029	81407	107619
(E. U)	991 KG	639	1756	3799	8713

R KOREA	103 KG	-	-	73160	33978
CHINA	105 KG	602561	352820	4243402	2494840
TAIWAN	106 KG	2130	1246	21457	13968
THAILND	111 KG	114939	155155	631689	858860
SNGAPOR	112 KG	-	-	12067	11469
PHILPIN	117 KG	1080	1354	2434	2913
DENMARK	204 KG	391944	268856	2084810	1399505
NETHLD	207 KG	-	-	15668	14480
FRANCE	210 KG	3859	4791	8838	18053
GERMANY	213 KG	-	-	6010	10749
SPAIN	218 KG	-	-	28608	27120
CANADA	302 KG	-	-	921	1421
USA	304 KG	1786224	1330229	11881687	8558248
MEXICO	305 KG	110080	61664	525130	340251
BRAZIL	410 KG	-	-	19783	6801
TOTAL	990 KG	3012817	2176115	19555664	13792656
(E. U)	991 KG	395803	273647	2143934	1469907

1602. 42-090 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚の肩肉及びこれを分割したも
の)(その他のもの)

R KOREA	103 KG	14851	7862	29702	15724
CHINA	105 KG	110726	92525	363436	292699
THAILND	111 KG	19078	34223	88800	152924
SNGAPOR	112 KG	1400	2841	14873	81598
DENMARK	204 KG	144280	77350	567565	319017
IRELAND	206 KG	480000	276608	2949912	1720923
SPAIN	218 KG	3600	2145	386120	229802
CANADA	302 KG	1339600	746011	6453876	3595214
USA	304 KG	7054682	3897730	33060214	18673559
MEXICO	305 KG	704180	396822	5126900	2862466
CHILE	409 KG	840000	450617	5567100	2939792
TOTAL	990 KG	10712397	5984734	54608498	30883718
(E. U)	991 KG	627880	356103	3903597	2269742

1602. 49-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚のもの)(肩肉、もも肉を除く。)(そ
他のもの)

SPAIN	218 KG	13834	8001	54420	31898
USA	304 KG	349456	182383	2195640	1097494
CHILE	409 KG	-	-	1281	516
AUSTRAL	601 KG	28976	11778	101377	37780
TOTAL	990 KG	392266	202162	2352718	1167688
(E. U)	991 KG	13834	8001	54420	31898

1602. 49-100 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚のもの)(肩肉、もも肉を除く。)(混
合物を含む。)(腸、ぼうこう又は胃の全形のもの及
び断片(単に水煮したもの))

SPAIN	218 KG	-	-	24000	10228
MEXICO	305 KG	3000	708	69390	16940
BRAZIL	410 KG	7800	3927	121284	59321
TOTAL	990 KG	10800	4635	214674	86489
(E. U)	991 KG	-	-	24000	10228

1602. 50-100 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(牛のもの)(腸、ぼうこう又は胃の全
形のもの及び断片(単に水煮したもの))

SPAIN	218 KG	13834	8001	54420	31898
USA	304 KG	349456	182383	2195640	1097494
CHILE	409 KG	-	-	1281	516
AUSTRAL	601 KG	28976	11778	101377	37780
TOTAL	990 KG	392266	202162	2352718	1167688
(E. U)	991 KG	13834	8001	54420	31898

1602. 49-210 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚のもの)(肩肉及びもも肉を除
く。)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。)、
プレスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成る

1602. 50-291 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌)(単に水煮し
たもの)(気密容器入りのもの(野菜を含むもの)を

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 8月13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	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
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	-頭	平均	-	-	-	-
	雌 C	-頭	平均	-	-	-	-
	去 B	-頭	平均	-	-	-	-
	去 C	-頭	平均	-	-	-	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	-	-	-	(競り)	(相対)	-
	-	-	-	-	-	-

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	-	-	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
和 去	A	-	-	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 8月13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	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	797	757	757	474

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	8月13日	8月12日	(8月累計)
豚	35,800	59,700	455,600
成牛計	1,730	2,150	28,790
和牛雌	210	240	6,360
和牛去勢	190	370	6,630
乳牛雌	610	750	5,300
乳牛去勢	520	470	3,790
交雑雌	90	110	2,860
交雑去	110	210	3,850

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 8月13日

東京	-円	(前日 -円)
大阪	-円	(前日 1,522円)

[豚・全農建値] -月-日

上	中	取引頭数	市況
-円	-円	-頭	-

と畜 売買	牛	-頭	豚	-頭	牛概況	-
	牛	-頭	豚	69頭	豚概況	急落

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13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]	701 (756)	635 (695)	488	36	反落
栃木 [地]	553 (-)	519 (594)	1,829	115	急落
茨城 [地]	614 (704)	590 (653)	-	693	急落
群馬 [地]	627 (634)	511 (537)	2,550	279	続落
さいたま [中]	- (606)	- (571)	-	-	休市
東京 [中]	- (682)	- (599)	-	-	休市
横浜 [中]	- (-)	- (-)	-	-	休市
山梨 [地]	637 (744)	577 (702)	191	143	急落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	775 (764)	747 (740)	930	118	反発
京都 [中]	- (725)	- (696)	-	-	休市
大阪 [中]	797 (915)	757 (873)	-	37	急落
神戸 [中]	- (-)	- (-)	-	-	休市
岡山 [地]	721 (721)	710 (712)	-	374	もちあい
広島 [中]	- (704)	- (724)	247	72	-
福岡 [中]	- (-)	- (-)	-	-	休市

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6日～8月12日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,326,936 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	1,279	1,404	1,512	1,390	67,265
うで	862	940	972	933	98,340
ロース	1,233	1,410	1,474	1,382	119,555
ばら	1,350	1,402	1,521	1,408	134,025
もも	807	864	916	865	133,881
ヒレ	1,322	1,545	1,704	1,517	13,331
セット	1,086	1,125	1,194	1,138	760,539

◇近畿圏 総重量 681,410 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	1,565	1,609	1,541	59,744
うで	855	896	912	887	107,504
ロース	1,274	1,382	1,454	1,382	106,262
ばら	1,404	1,466	1,490	1,455	131,832
もも	836	891	966	893	143,341
ヒレ	1,350	1,468	1,620	1,481	8,953
セット	1,037	1,169	1,248	1,157	123,774

[食鳥正肉日経相場] 8月12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	700	776	978	155
ムネ	500	567	698	124

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	699	785	1,030	3
ムネ	512	549	647	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 8月12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					
安値					
平均	12日分は19日掲載				

※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)

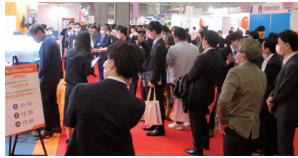
銘柄豚肉 ガイドブック

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、ブランケット判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