

令和7年  
2025年

8月19日  
火曜日

第11776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



香港で「フード・エキスポPRO」が開催された……P4～5

▶「これまでの経験生かし、農林水産業全体の中での畜産の役割を明確に」—長井俊彦畜産局長…P2～3

▶【組織改組・人事異動】スターゼン(9月1日付)経営本部に「グローバル戦略部」新設………P3

▶香港で8月14日から「フード・エキスポPRO」開催、日本からはハム組合ら約130社・団体が出展………P4～5

▶香港貿易発展局と佐賀銀行がMOU締結、県内企業の輸出をサポート………P5

▶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③………P6

▶米久が今年度も「富士山基金」へ377万6千円の寄付を実施………P6～7

▶牛たん「ねぎし」で20日からウルグアイフェアを開催………P7

▶東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]15日………P8

▶[各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]15日………P9

▶[東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]18日………P10

▶[各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]18日………P11

## 注目のヘッドライン

「これまでの経験生かし、農林水産業全体の中での畜産の役割を明確に」—長井俊彦畜産局長

…詳細はP2～3

【組織改組・人事異動】スターゼン(9月1日付)経営本部に「グローバル戦略部」新設

…詳細はP3



Nipponham Group  
たんぱく質を、もっと自由に。

食肉施設の設計・施工・コンサルタント

— 食肉業界をリードする —



〒110-0016 東京都台東区台東4-20-5  
☎03-3834-1561(代) <https://hanaki-eng.co.jp/>

## 「これまでの経験生かし、農林水産業全体の中での畜産の役割を明確に」 —長井俊彦畜産局長

新たに農水省畜産局長に就任した長井俊彦局長。(写真) 長井局長は、入省後には食料産業局食品製造課長に任命されるなど、生産から加工、流通等、幅広く担当してきた。さらに、2024年には農林水産大臣官房長の立場で、25年ぶりに改正となった「食料・農業・農村基本法」に基づく基本計画の策定など、食料安全保障の確保に向けた取り組みを行ってきた。畜産業では、牛肉の枝肉相場の低迷、牛肉の輸出目標額達成、物流問題などの課題がある中、長井局長が今後目指す政策の方向性について、就任の抱負とともに話を聞いた。

—畜産局長としての抱負、またこれまでのキャリアをどのように活かしていきたいと考えますか。

畜産業は活性化した産業である一方、飼料価格の高止まり、後継者不足、需給バランス、また最近は落ち着いてきたが子牛価格の下落など、課題も多くある。こうした課題を解決していくためにも、関係者の方々の話を伺いながら、しっかりと一つひとつ良い方向に進めていけるよう取り組んでいきたい。

これまでのキャリアでいうと、福岡県の県庁に出向していたとき、県の畜産行政に取り組んだことはあるが、農水省として直接的に関わるのは今回が初めてとなる。大臣官房長時代に、農政の基本計画が策定されたが、畜産が食料の安定供給を確保するために非常に重要な役割を果たしているということは十分理解している。農林水産業全体の中で、畜産をどのように位置付け、どう動かしていくかという点では、これまでの経験を生かしていければと考えている。

また、畜産業は他の業種と比べて、技術面、経営面での構造転換も進んでいると感じており、個々に経営をしっかりと考えることができている方が多い印象だ。こうした、努力をしている方々をしっかりとフォローできるよう取り組んでいく。

私自身、食品製造関係としての総合的なポストが長いが、消費者のニーズにあったものを作っていくという点では、食肉も根本は変わらない。

製品に対して付加価値を作っていくためには、食品メーカー、卸、小売など、それぞれが連携し情報交換を行っていくことも重要だと考える。川下のニーズ



を生産者側に反映させるような循環した仕組み作りを目指したい。

—国内人口減少などによる人手不足が深刻化していますが、畜産や食肉加工



現場における外国人の技能実習や特定技能制度などに対する考えをおきかせください。

国内人口が年々減少していく中、労働者の確保は重要な課題であると同時に、外国人労働者なくして生活を続けていくことは難しい。これは、畜産だけでなく、他の業種においても同様だ。こうした中、労働者の確保を巡って、他国との争奪戦にもなっており、日本より他の国の雇用条件が良ければ、選択肢から外れてしまう。休暇や、家賃補助、資格取得支援など、福利厚生を導入することで、短期的ではなく、長期的に在籍してもらえよう、働きやすい環境を整えていくことも重要だ。

—物価高による消費者の節約志向の高まりから、牛肉の消費量が低迷しています。24年度補正予算でも取り組んでいる「和牛肉需要拡大緊急対策事業」の実施状況や農水省としての今後の見通し、考えについておきかせください。

和牛肉需要拡大緊急対策事業は、令和6年度補正予算において、約170億円を措置。前年度と比較して3倍超えの予算確保は非常にインパクトがあり、枝肉相場の回復においても、一定の効果はあったと思う。

また、希望者も多く、事業を活用しフェアなどを行うことで商談につながるなどの成果も出てきているときいている。あくまで一つのカンフル剤として考えていただきたいものではあるので、現時点でこの先どのように進めるかという方針を示すことは難しいが、事業者の声や結果をききながら、しっかりと検証していきたい。

継続的に買ってもらう環境を作っていくことが大切なので、売り方や生産方法などを工夫しながら、牛肉の魅力発信していただきたい。

—また、牛肉においては“多様性”が一つの論点になっていましたが、それについての考えをおきかせください。

日本では高齢化社会や健康志向などから、和牛肉、いわゆる霜降り以外に赤身需要も高くなっている。こうした消費者ニーズに応えていくためにも、オレイン酸などに着目した付加価値の付け方、また、短期肥育などによる適度なサシと値頃感のある牛肉など、消費者が選択できるような牛肉生産に取り組んでいく必要がある。

短期肥育についてはさまざまな意見があるが、科学的な数値やデータをみていただき、生産者ならびに流通業者、消費者の理解醸成に努めたい。

—基本計画に盛り込まれた輸出拡大などによる「海外から稼ぐ力」の強化について、畜産分野の取り組みについて教えてください。

牛肉の輸出額において、政府は2025年に1132億円の目標額を示している。畜産農家・食肉処理施

設・食肉流通事業者らで組織されるコンソーシアムの取り組みなどを引き続き行っていただくほか、フルセットでの輸出を行っていくことが重要である。そのために、調理方法の提案やカッティング技術を生かしたプロモーションも取り組んでいく。また、訪日外国人の方にも日本食を楽しんでいただいた上で、自国に帰ったときに消費してもらえるようなサイクルも構築していく。

このほか、中国など輸出が止まっているところもあるため、行政として輸出できる環境を整えていく。

—今年度から物流効率化法が改正されました。畜産分野での取り組み、今後の課題について教えてください。

物流の問題はこれからのボトルネックになると考える。国として、働き方改革を進める中、向き合っていかなければいけない課題の一つである。

まずは効率的に輸送することが重要だ。例えば、積載率が少ないと効率的に物が運べていないというだろう。共同配送なども行っている事業者はあるので、こうした取り組みを引き続き継続していただきたい。

一方、畜産分野における生体輸送は、他とは違う課題も生じる。ALIC事業の中では、肉用牛経営安定対策補完事業において、長距離輸送における輸送の効率化、肉用牛の損耗低減などのための実証の支援等も行っている。実証の成果も踏まえて、引き続き必要な支援を行っていきたい。

## 【組織改組・人事異動】スターゼン（9月1日付） 経営本部に「グローバル戦略部」新設

[組織改組] 海外事業のさらなる強化のため、経営本部に「グローバル戦略部」を新設し、これまで海外本部の海外企画部が担っていた海外事業戦略に関する企画立案・推進機能を移管する。目的は次の通り。

経営戦略との一体化＝海外事業を同社の今後の成長ドライバーと明確に位置付け、全社的な経営戦略とより密接に連動させる▷意思決定の迅速化＝取締役会や経営会議の運営を所管する経営本部に企画機能を集約することで、意思決定の迅速化を図

る▷戦略立案能力の向上＝海外本部で海外事業を担ってきた人材と、経営本部でM&Aなどに携わってきた人材を融合させることで、より広範な視点から事業戦略を構築する▷リスク管理体制の強化＝グローバル展開に伴う多様なリスクを、経営本部で一元的に管理・分析することで、海外事業の安定的かつ持続的な成長を支える。

[人事異動] 経営本部グローバル戦略部長（経営本部付特命担当部長）仲山陽一郎

## 香港で8月14日から「フード・エキスポ PRO」開催 日本からはハム組合ら約130社・団体が出展

香港貿易発展局(HKTDC)が主催するアジア最大級の食品総合展示会「Food Expo(フードエキスポ)」が香港コンベンション&エキシビションセンター(HKCEC)で8月14日から18日まで行われ、盛況のうちに幕を閉じた。

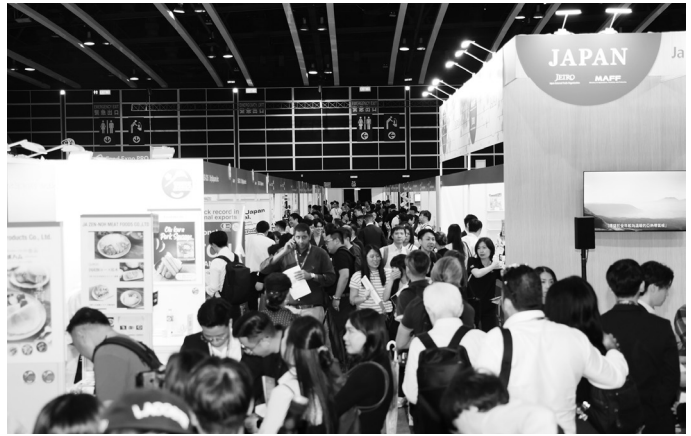
フードエキスポはBtoBの大型商談会である「フード・エキスポPRO」のほか、「フードエキスポ」「ビューティー&ウェルネスエキスポ」「香港家電・日用品展」「香港国際ティーフェア」の五つの展示会を同時開催する総合見本市。35の国と地域から約1890社の出展者が参加し、各国の美食やライフスタイル製品を紹介する、業界関係者と一般来場者に向けた、仕入れとショッピングの場を提供する一大イベントとなっている。

初日の14日は、黒雨(豪雨)警報が発令され、開始は13時10分に変更。オープニングセレモニーなどのイベントも中止となる波乱の幕開けとなったが、15~17日の開催時間を23時まで延長するなどの臨機応変な対応もあり会期中、天候が徐々に安定するに従って会場には続々と人びとが押し寄せた。

その中で、フードエキスポPROは3日間(14日から16日)の開催。初日から2日間の入場はバイヤーに限定されており、最終日は一般来場者も入場できるイベントであった。

フードエキスポPROの会場内に設けられた日本コーナーの正面にブースを構えた日本貿易振興機構(JETRO)は、「(単独でのブース出展などは敷居が高いが)自社商品を輸出したいという意向を持つ中小企業」から商品サンプルを集め、ジェトロのブースに陳列。バイヤーから問い合わせがあれば商品紹介を代行し、詳細を求められた場合、後日オンラインでの商談を仲介するという形をとっている。

また、ジェトロではPRステージも運営しており、出展している日本企業の求めに応じて30分ずつプレゼンテーション枠を開放し、出展者のサポートを行った。「日本の食品への関心・反応は年々高まっており、すでに大手企業の定番商品の認知度は非常に高い。しかし、まだ中小企業の商品については十分に知られていない場合も多い。香港の方がたも日本



に観光に行く中で、地方の上質な商品や、スーパーの棚に置かれていないこだわりの商品などに関心を持つ人も増えている。そうした商品は、個人商店やレストランなどの関係者が興味を持たれるケースも多い(渡邊希帆農林水産食品部事業推進課海外事業チーム)

そのほか、本紙関係では日本ハム・ソーセージ工業協同組合が36㎡のブースを設け、14社の会員企業(日本ハム、伊藤ハム米久ホールディングス、プリマハム、スターゼン、JA全農ミートフーズ、エア・ウォーターアグリ&フーズ、東北ハム、信州ハム、福留ハム、林兼産業、九食、大和食品、日進畜産工業、ヤガイ 順不同)が、ウインナー、ハム、ソーセージ、生ハム、ハンバーグ、ローストビーフ、ローストポーク、焼き豚など、多彩な食肉加工品のプロモーション・試食展示を行った。

また、「奥州いわいどり」などの生産・加工販売を行う(株)オヤマ、館ヶ森高原豚を生産するArk館ヶ森(岩手)、漢方を配合した飼料で育てた牛、豚を販

売する関村畜産(宮城)、もとぶ牛を生産する(農法) 榎もとぶ牧場(沖縄)などの生産企業が自社生産の食肉製品を展示したほか、沖縄ハム総合食品(オキハム)が、あぐー豚味付け・スーチカー(豚の塩漬け)などの加工食品、双日九州が食肉関連製品(TORIZEN、AMATAKEの商品)を展示した。

各企業ブースの出展者からは「コロナ禍以降、(自社の)輸出はストップしていたが、これから再度開拓していこうと考えて出展した。反応は非常に良い。イ

ンバウンドで日本を訪れた人に商品を気に入ってもらい、香港などの現地でも購入いただくという循環を構築したい」「初めて出展したが、反響が大きくてうれしい。日本の展示会の中には、名刺を沢山もらってもなかなか商談が先に進まないということも多いが、香港のバイヤーは意欲的な印象を受けるので、具体的な話につながっていくことを期待している」といった好意的な声が目立った。

## 香港貿易発展局と佐賀銀行が MOU 締結 県内企業の輸出をサポート

香港政府の貿易振興機関である香港貿易発展局(HKTDC)と佐賀銀行は8月15日、相互協力に関する覚書(MOU)を締結。香港コンベンション&エキシビジョン・センターで調印式を行った。

アジア最大級の食品見本市「Food Expo Pro 2025」の会場で開かれた式典の冒頭、HKTDCのソフィア・チョン上席副総裁(10月1日付で新総裁に任命=写真左)は関係者に謝辞を述べた後「両国の多くのメーカー、中小企業を支援できることをうれしく思う。本日のMOU締結により、香港と佐賀の貿易関係がより強固になると確信している」とあいさつ。

続いて佐賀銀行の坂井秀明頭取(写真右)が「佐賀県には、佐賀牛をはじめとした和牛や日本酒、いちごなどの果物等、よく知られている製品のほかにも、香港の皆さまに知られていないおいしいものはたくさんある。ぜひわれわれのブースにも足を運んでほしい」と県産品をアピール。締結の記念として有田焼の陶板を贈呈した。

佐賀銀行は昨年の「Food Expo Pro 2024」にも、グループの地域商社である「さぎんコネクト」を通じて県内企業4社を取りまとめて出展しており、出展者・バイヤーの双方から好評を得ていたことも今回の締結の一因となったようだ。

坂井頭取は「香港は約750万人の人口だが、(ビジネスの要衝として)世界中から数千万人の人々が交流する大きな都市。佐賀銀行のブースでは去年は



4社の出展だったが、今年は視察まで入れると22社に拡大。今回の締結で、佐賀はもちろん、福岡、長崎などの周辺県も含めて多くの中小企業の方々が香港市場に出ていくチャンスが広がる。その大きな一歩になることを期待したい」とMOU締結の意義を強調。

また、「政府機関であるHKTDCと強い信頼関係を構築できたということは、今後の交易発展にも大きなこと。佐賀県は(県産品の輸出額を)現在の約3倍に拡大したいという意向であり、私たちも大きな期待を持っている。こちらの日本ブースの盛況をみれば、それは現実的な目標。(記念品として贈呈した)陶磁器なども海外でもっと人気が出ると思う。今回は食品をテーマにしているが、(同時開催していた)美容と健康のような切り口でも良いし、他にも訴求できるテーマはたくさんある」と今後の県産品の輸出について期待を寄せた。

## 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③

(伊藤ハム米久ホールディングスが7日に開催した秋冬新商品発表会での、青木純一加工食品事業本部事業戦略統括部マーケティング部長による伊藤ハムの商品説明概要の続き)

[チーズイン] 1985年10月に発売し、今年40周年となる同ブランドでは、3種類(チェダー・ゴダ・カマンベール)のチーズを配合し、皮なしタイプで冷めても硬くならず食べやすいという特長から、主に弁当やつまみなどの食シーンで選ばれてきた。40周年を迎えるに当たって、改めてブランドを知ってもらうために、プレゼントキャンペーンの実施やTVerでのCM放映を予定している。また、2025年度新企画として受験シーズンのゲン担ぎアイテムになる「チーズウィン」デザインの受験応援パッケージ商品も期間限定(12～翌1月)で販売する。

[コロコロチキン] フライドチキン市場は強いブランドによる寡占化が進んでいる。また、ハンバーグやミートボール、チキンナゲット、サラダチキンなどの畜産調理カテゴリーの多くがコロナ前と比較して大きく成長しているのに対し、フライドチキンカテゴリーは伸び切れていないのが市場特徴だ。それ故に、ニュース性や新たな切り口による提案が求められている。24年秋に発売したコロコロチキン(クセになるチェダーチーズ味)は、市場に普及していない一口サイズの形状、味が評価され、春に発売した「みんな大好きBBQ味」も順調に売り上げを伸ばしている。そして今秋はマンネリ化を防ぐため、フレーバーの入れ替えを実施する。春に発売したBBQ味から変更し、新たに「やみつきコンソメ味」を投入。従来フレーバーのチーズ味と2品で展開していく。

[ラ・ピッツァ] 24年度のチルドピザ市場は前年度比97%と縮小している。価格改定によって平均単



価は103・1%と前年を超えているが、購入率(96・0%)、購入者当たり数量(96・5%)が前年割れした。この苦戦傾向は今年度に入ってからも続く。また、チルドピザそれぞれのブランド間の違いが認知されていない。ラ・ピッツァは生地玉から作った低温長時間熟成の生地だからこそ味わえる厚生地の食感や風味が魅力。今年2月には、その生地そのものの良さを感じてもらえるピザクラストを発売した他、パッケージの刷新などで価値訴求を強化している。また、秋冬新商品として「ベーコン&ジェノベーゼ」を発売する。女性に人気の高いフレーバーで、畜肉加工メーカーのこだわりとして、山桜のチップで燻したベーコンをトッピングしている。(連載続く)

## 米久が今年度も「富士山基金」へ377万6千円の寄付を実施

米久は15日、今年も富士山の標高3776mにちなみ、「富士山基金」へ377万6千円を寄付することを発表した。米久は富士山の麓である静岡県沼津市に本社を置く企業として、2009年から富士山の世界文

化遺産登録を支援する目的で「富士山基金」への寄付を実施してきた。13年に世界文化遺産に登録された後も寄付活動を通じて、引き続き富士山の保全活動支援などに協力している。09年からのこれまでの寄

付金額累計は6259万9811円となった。また、米久は「御殿場高原あらびきポーク」をはじめとする米久商品のパッケージに応援ロゴを入れている。

富士山基金は、認定NPO法人富士山世界遺産国民会議が、静岡・山梨両県や関係団体と協力して運営。「ふじさんゼロゴミアクション」など、富士山の保

全やその啓発活動に使われている。

伊藤ハム米久ホールディングスグループは「地球環境の保全が全世界共通の課題の一つであるという認識の下、従業員とともに地球環境への配慮と地域社会との共生を目指した活動への取り組みを進めていく」としている。

## 牛たん「ねぎし」で20日からウルグアイフェアを開催

牛たん・とろろ・麦めし ねぎしを展開する(株)ねぎしフードサービス(本社=東京都新宿区、根岸榮治社長)は、8月20日～9月12日の期間限定で「ねぎし×ウルグアイフェア」を開催する。期間中、同店自慢の「しろたんうすぎり」および「牛ロース」には、全てウルグアイ産牛肉を使用。フェア限定メニュー「ウルグアイセット(ねぎし&牛ロースセット)」は、特別価格1800円(通常価格1850円、なお一部店舗で価格は異なる)で提供する。

また、フェア期間中、公式SNS(LINE・instagram)では抽選で合計40人にねぎし通販セットやウルグアイグッズ(ウルグアイ産ワイン「Tannat de Corte」&ロゴ入りエプロン)が当たるプレゼントキャンペーンを実施。さらにキャンペーン期間中、ねぎし新宿高島屋店では「Tannat de Corte2024」グラスワイン(税込み500円)が数量限定で楽しめる。

今回のフェア開催に当たり、同店を訪れたビクトリア・フランコリーノ駐日ウルグアイ東方共和国大使(写真)は「今回ねぎしにおいて、ウルグアイフェアを開催していただけることに非常に感謝している。フェア開催中の8月25日はウルグアイの建国記念日に当たり、ウルグアイ人にとって特別な時期でもある。日本では厳しい暑さが続いているが、ぜひこの機会に日本の皆さまにおいしく健康的でプレミアムなウルグアイ産牛肉を楽しんでいただきたい」とPRした。

ウルグアイでは国土の約80%が牛の牧場として利用されており、牛1頭に与えられる面積はサッカーコート2面分に相当。また、成長ホルモンの投与が国のルールで禁じられており、大半の牛は広大な自然の中で牧草を食べながら穏やかに育つ。自然放牧で飼育されている一方、全ての農家は牛の個体登録を義務付けられており、牛一頭一頭が厳格に管理され



ている。牛の飼育において長い歴史を持ち、恵まれた自然環境と生産者の努力によって良質な牛肉を作り上げてきた。ウルグアイ産牛肉は「安全・安心のナチュラルビーフ」として、ステーキ文化の盛んな米国や欧州でも親しまれている。

日本では2019年の輸入解禁以来、小売、外食を問わず高く評価されている。牛タンは3年後の22年から輸入可能となり、ねぎしでは直後からウルグアイ産牛タンの取り扱いを開始。現地を定期的に訪れて生産者やパッカーと直接コミュニケーションを取り、同社が求める牛タンの規格を共に開発。互いに“顔が見える”関係を構築している。取扱開始から3年間、ねぎしが求める規格と品質に対して常に真摯な姿勢で応えてきたウルグアイの関係者は、同社にとって非常に信頼できるパートナーだ。ねぎしを訪れる客層は老若男女幅広く、またランチなどの利用も多い。そうした中でグラスフェッド主体のウルグアイ産牛タンは適度な脂でしつこくなく、同社が求める牛タンの品質に合致する。

ウルグアイフェアを開催するのは今回が初だが、同社では今後も継続して同様のフェアを実施していきたい考えだ。

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 8月15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 36頭	高値	2,603	2,297	2,116	-	-
		安値	2,023	2,031	1,982	-	-
		平均	2,314	2,149	2,050	-	-
		頭数	12	14	10	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 80頭	高値	2,807	2,236	2,075	1,992	-
		安値	2,067	2,054	1,728	1,731	-
		平均	2,309	2,135	2,015	1,903	-
		頭数	42	24	9	5	-
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 15頭	平均	-	1,662	1,626	1,497	-
		頭数	-	4	10	1	-
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
去 B 7頭	平均	-	1,661	1,570	1,556	-	
	頭数	-	2	3	2	-	
去 C 1頭	平均	-	-	-	1,487	-	
	頭数	-	-	-	1	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	307 180	976 1,104	- 140.0	(競り)	(相対)	
				-	-	29

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,326	1,799	1,531	1,482	-
	B	-	-	1,198	1,447	-
和 去	A	2,227	2,014	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,061	1,052
	C	-	-	-	1,044	919
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,646	1,622	1,535	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	975	974	892	720	659
	安値	681	616	509	432	400
	平均	757	686	627	560	529
	頭数	( 5)	( 391)	( 413)	( 198)	( 97)
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15日 休市  
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	-	-	-	-	-

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	8月15日	8月14日	( 8月累計)
豚	-	-	455,600
成牛計	-	-	28,790
和牛雌	-	-	6,360
和牛去勢	-	-	6,630
乳牛雌	-	-	5,300
乳牛去勢	-	-	3,790
交雑雌	-	-	2,860
交雑去	-	-	3,850

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 8月15日

東京	1,565円	(前日	-円)
大阪	-円	(前日	-円)

[豚・全農建値] 8月15日

上	中	取引頭数	市況
702円	604円	93頭	強もちあい

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

# 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15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]	- (704)	- (663)	-	-	休市
栃木 [地]	- (-)	- (-)	-	-	休市
茨城 [地]	- (-)	- (-)	-	-	休市
群馬 [地]	- (616)	- (481)	-	-	休市
さいたま [中]	675 (-)	663 (-)	350	346	急反発
東京 [中]	686 (-)	627 (-)	976	1,104	強もちあい
横浜 [中]	745 (-)	646 (-)	647	510	反落
山梨 [地]	- (-)	- (-)	-	-	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	- (-)	- (-)	-	-	休市
京都 [中]	610 (775)	559 (760)	136	28	もちあい
大阪 [中]	- (-)	- (-)	-	-	休市
神戸 [中]	- (-)	- (-)	-	-	休市
岡山 [地]	- (-)	- (-)	-	-	休市
広島 [中]	- (-)	- (-)	-	-	休市
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8日～8月14日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,334,878 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	1,398	1,508	1,381	79,029
うで	855	896	955	906	93,236
ロース	1,248	1,404	1,490	1,381	133,724
ばら	1,340	1,376	1,501	1,391	153,110
もも	810	870	918	874	129,918
ヒレ	1,358	1,545	1,704	1,494	14,295
セット	1,071	1,122	1,191	1,125	731,566

◇近畿圏 総重量 648,893 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	1,447	1,565	1,598	1,539	53,639
うで	855	896	912	883	101,839
ロース	1,270	1,369	1,454	1,364	97,488
ばら	1,404	1,466	1,496	1,455	132,783
もも	835	855	950	878	136,832
ヒレ	1,296	1,431	1,624	1,443	8,336
セット	1,034	1,163	1,248	1,159	117,976

[食鳥正肉日経相場] 8月14日  
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京(8社) ※休載

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	-	-	-	-
ムネ	-	-	-	-

◇大阪(2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	-	-	-	-
ムネ	-	-	-	-

[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)。

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 8月18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 132頭	高値	4,116	2,758	-	-	-
		安値	2,068	1,966	-	-	-
		平均	2,873	2,225	-	-	-
		頭数	117	15	-	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 50頭	高値	2,606	2,152	-	-	-
		安値	2,052	2,006	-	-	-
		平均	2,271	2,101	-	-	-
		頭数	38	12	-	-	-
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 28頭	平均	-	1,649	1,578	1,412	-
		頭数	-	12	13	3	-
	雌 C 3頭	平均	-	1,551	1,549	1,329	-
		頭数	-	1	1	1	-
去 B 17頭	平均	-	1,630	1,501	1,457	-	
	頭数	-	5	4	8	-	
去 C -頭	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	398 308	816 978	- 81.0	(競り)	(相対)	56

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	-	2,162	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
和 去	A	2,455	2,278	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,066	1,064
	C	-	-	-	1,048	963
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,800	1,673	1,617	1,434	-
	C	-	-	1,461	1,393	-
交 去	B	-	1,830	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	977	1,080	929	886	918
	安値	659	529	491	403	108
	平均	797	651	588	543	543
	頭数	( 6)	( 398)	( 337)	( 128)	( 109)
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18日 上場なし  
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	-	-	-	-	-

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	8月18日	8月13日	( 8月累計)
豚	64,600	35,800	520,200
成牛計	5,070	1,730	33,860
和牛雌	1,300	210	7,660
和牛去勢	1,420	190	8,050
乳牛雌	350	610	5,650
乳牛去勢	450	520	4,240
交雑雌	670	90	3,530
交雑去	850	110	4,700

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 8月18日

	1,476円	(前日 1,565円)
東京		
大阪	-円	(前日 -円)

[豚・全農建値] 8月18日

上	中	取引頭数	市況
667円	609円	1,034頭	急落

と畜 売買	牛 118頭	豚 49頭	牛概況	-
	牛 -頭	豚 -頭	豚概況	-

# 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18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]	695 (-)	638 (-)	426	106	反落
栃木 [地]	- (-)	- (-)	-	-	休市
茨城 [地]	- (-)	- (-)	1,067	-	上場なし
群馬 [地]	- (-)	- (-)	1,913	-	上場なし
さいたま [中]	629 (675)	612 (663)	270	270	反落
東京 [中]	651 (686)	588 (627)	816	978	急落
横浜 [中]	721 (745)	629 (646)	679	537	続落
山梨 [地]	- (-)	- (-)	144	50	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	786 (-)	761 (-)	803	229	上伸
京都 [中]	774 (610)	760 (559)	90	136	もちあい
大阪 [中]	- (-)	- (-)	49	-	上場なし
神戸 [中]	- (-)	- (-)	151	-	上場なし
岡山 [地]	- (-)	- (-)	269	-	上場なし
広島 [中]	- (-)	- (-)	352	8	-
福岡 [中]	735 (-)	704 (-)	590	121	急反発

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。

[日本食肉流通センター] 8月11日～8月17日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 961,326 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	1,279	1,401	1,501	1,371	63,345
うで	810	876	955	883	68,448
ロース	1,220	1,393	1,474	1,353	101,235
ばら	1,340	1,399	1,521	1,415	113,152
もも	842	870	933	883	85,008
ヒレ	1,210	1,332	1,459	1,329	5,478
セット	1,071	1,117	1,156	1,112	524,660

◇近畿圏 総重量 430,639 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	1,415	1,544	1,617	1,520	38,377
うで	799	896	912	886	67,787
ロース	1,242	1,332	1,454	1,339	64,810
ばら	1,328	1,430	1,497	1,433	80,019
もも	810	885	950	888	85,565
ヒレ	1,242	1,422	1,513	1,375	6,703
セット	1,034	1,162	1,248	1,149	87,378

[食鳥正肉日経相場] 8月15日  
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京 (8社) ※休載

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	-	-	-	-
ムネ	-	-	-	-

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	-	-	-	-
ムネ	-	-	-	-

[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	手羽モ	手羽サ	ササミ
高値	1,048	780	550	600	650
安値	500	435	290	360	350
平均	783	580	-	-	-

※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