

令和7年
2025年

8月22日
金曜日

第11779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



スターゼンが水素トラックを導入……P4～5

注目のヘッドライン

【下期の豚価予想】前年同様の展開か、さらなる上昇も

今年の豚枝肉平均価格を2024年と比較すると、1～3月は前年を超え、4月と5月に一度低下したものの、6月になると再び高値に転じた。

…詳細はP2～3

スターゼンが郡山営業センターに水素トラック導入、食肉業界初

…詳細はP4～5

- ▶ [下期の豚価予想] 前年同様の展開か、さらなる上昇も …… P2～3
- ▶ 8月の食品価格動向調査、国産・輸入牛肉は7円安、豚肉は5円高 …… P3
- ▶ スターゼンが郡山営業センターに水素トラック導入、食肉業界初 …… P4～5
- ▶ 伊藤ハムが「The GRAND アルトバイエルン」、フレーバー2品の継続販売を決定 …… P5
- ▶ リライズコンサルティングが「売り上げを伸ばすノウハウ」紹介—食肉専門店向けセミナー申込受付中 …… P6
- ▶ 元三フードが本社で「げんさん夏祭り」開催、多数の地域住民が来訪 …… P6
- ▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】Cはタイト、Fは引き続き在庫多い …… P7
- ▶ 【関東の国産豚肉現物相場】Cはスソ物良化か、Fはスペアリブ堅調 …… P7
- ▶ [肉類通関速報・7月] 計25万9322tで前年比3・4%減 …… P7
- ▶ [輸入牛現物相場] 夏休み影響で外食客数が伸長、今後の引き合いに期待感 …… P8
- ▶ 【ブロイラー市中現物相場】国産生鮮ムネ、高値から動きやや鈍化 …… P8
- ▶ [資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉 …… P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 21日 …… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 21日 …… P11

りんご和牛
信州牛
登録商標 第1394040号

信州プレミアム牛肉
登録商標 第5282895号 第5282894号

信州牛生産販売協議会

国産牛豚内臓肉、チルドビーフ、チルドポーク卸売

健康と食生活を演出する
ビセラル株式会社

〒123-0865 東京都足立区新田 2-8-12
営業一課 / ☎ (03) 3919-2929 FAX (03) 3919-2930
総務 / ☎ (03) 3919-2980 FAX (03) 3919-2941

<http://www.visceral.co.jp>

【下期の豚価予想】 前年同様の展開か、さらなる上昇も

今年の豚枝肉平均価格を2024年と比較すると、1～3月は前年を越え、4月と5月に一度低下したものの、6月になると再び高値に転じ、794円(東京市場・豚枝肉相場「上」、税込み)と高騰した。7月も900円台を記録する日が多く、866円となった。

生産コストや輸送費の高騰、円安が長引く中、消費者の財布のひもが固いのも相変わらずだ。この状況下では牛肉が売れにくく、鶏肉は鳥インフルエンザの影響も見受けられ、豚肉需要は堅調だった部分もあるが、疾病や猛暑といった悩みのタネは少なくない。社会情勢の変化に伴う環境適応が求められる中、今後の見通しは難しい状況ではあるが、少しでも需給動向の先を見据えたいところだ。

25年上半期の豚肉価格を週刊・食肉通信「新年号」のアンケート結果(全体予想平均・上物)と比較すると、1月は523円と予想されていたところ、実際には597円と、想定を大きく上回る数値を記録した。2月、3月も同様に、いずれもおよそ50円高と、予想を超える高値となっている。

4月は597円、5月は659円で数年前に比べて高値ではあるが、予測値をやや下回り、前年比でも低下した。4月は食品の値上げも相次ぐ中、家計においては豚肉への支出金額が前年よりも高かったが、天候の乱れもあって行楽需要が期待ほど伸びなかったとの声も上がった。

“今年の豚価は異例だ”といわれるようになってから数年が経ち、異例を超える異例が毎年のように続く中、6月は特に価格高騰が際立つ。700円台に乗って記録的だとされたのがたったの2年前だが、今年はさらに約100円高い794円だった。

予想では前年並み、あるいはいくらか低下するという見方も多かったが、ふたを開けてみれば、1～6月のうち多くの月で前年を上回ることになった。

今年は牛肉の消費が伸びておらず、国内外での鳥インフルエンザ発生による豚肉への需要のシフトもあった他、豚肉に関しては豚熱とPRRSの発生が多少なりとも集荷に影響を及ぼし、価格が上がる要因はいくつか見受けられた。

また、上半期では中物の価格上昇もみられたが、上中価格差は前年にも増して大きく開いている。

梅雨が明けると、暑さが本格化した。夏場に価格が上がるのは従来通りだが、近年はその傾向がますます著しく、今年の7月も出荷頭数が6万頭を割る日が多い。

初めの数日を除き、7月上旬から中旬までの相場は900円台を継続し、その後、急落して700円台で推移したが、6月に続き、7月も866円と記録的な高値となった。

下半期は通常、9月頃から徐々に相場が下がるものだが、近年は残暑により、高い水準にとどまることも珍

東京食肉市場における豚卸売価格の推移と上中価格差

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年平均	総加重	総出荷数	
2022年	上	505	511	507	513	638	662	671	647	644	619	567	567	593	538	1658万頭
	中	455	484	469	488	620	642	651	636	634	602	557	555	559		
上中価格差	+50	+27	+38	+25	+18	+20	+20	+11	+10	+17	+10	+12	+34	-		
2023年	上	530	588	574	562	645	700	681	714	699	558	519	551	608	579	1641万頭
	中	506	570	558	543	630	688	666	697	674	541	507	532	584		
上中価格差	+24	+18	+16	+19	+15	+12	+15	+17	+25	+17	+12	+19	+24	-		
2024年	上	507	594	549	613	714	753	831	764	665	619	570	637	650	610	1627万頭
	中	491	572	523	595	699	730	807	740	643	600	560	614	622		
上中価格差	+16	+22	+26	+18	+15	+23	+24	+24	+22	+19	+10	+23	+23	-		
2025年	上	597	620	614	597	659	794	866	*					*	*	
	中	574	595	591	573	626	768	836	*							
上中価格差	+23	+25	+23	+24	+33	+26	+30	*					-			
25年-24年 価格差	上	+90	+26	+65	-16	-55	+41	+35	*					-	-	
	中	+83	+23	+68	-22	-73	+38	+29	*							
25年予想(上) ※	523	576	561	600	680	722	766	735	666	608	563	583	632	-		
25年実績比	-74	-44	-53	+3	+21	-72	-100	*					-			

※週刊・食肉通信1月1日付「新年号」でのアンケート結果

しくない。今年もその傾向に大きな変化はなく、10月途中までは高値を維持し、11月になって一気に下落する可能性が高いか。

昨年ほどの極端な高騰は起こらないとする向きもあったが、結果的には6月、7月の価格は前年を超えており、8月以降も予断を許さない。国内外の情勢、米国の政策、それに伴う需給バランスや輸出入量の変動が鍵を握る状況では、今後も相場の予測やコントロールは難しい。

農水省の肉豚出荷予測(7月23日発表分)によると、7月は127万5千頭(前年同月比2・8%減)、過去5年における年平均比では2%減と見込まれている。8月は129万1千頭(5・6%増)、年平均比を予測。昨年同月は落ち込みが激しかった。

9月は128万9千頭(0・9%増)と前年比では増加、年平均比では3%減と予測。7~9月は385万5千頭(1・1%増)、年平均比では2%減としている。続いて、10月は148万頭(1・5%増)と増加を見込み、年平均比は3%増の予想。11月は132万1千頭(6・3%減)、年平均比でも10%減、12月は142万8千頭(2・5%減)、年平均比は4%減と大幅な減少を予測している。

また、食肉通信「新年号」でのアンケート予想で

は、8月は735円と昨年をやや下回る予想。7月からは少し価格を下げるとみられるが、気温は1年間のピークとなる可能性も。昨年のような酷暑が再来すれば、安定した集荷が難しくなる。

9月の予想はほぼ前年並みの666円で、残暑に見舞われることが懸念される。10月になると出荷も増加基調となって値が動きそうだが、近年では同月半ばまで高値が維持されるケースもみられる。予想は608円。

11月の予想は563円。年間でも最も出荷頭数が増加しやすい時期の一つであり、相場は急落するとみられる。ただし、例年に比べて、より大きく値を下げるには限らない。

年末に向けて需要が高まるとされる12月だが、最近はそのほど大きな変動が生じていない。年末の特需に期待する声は減っており、583円と予想されている。

25年全体の年間平均予測は610円。上半期実績の平均値は646円となり、前年上半期の平均値(619円)を上回った。昨年超えの高値となる時期もある今年は、全体的に価格の波が激しい中で需給動向を見極める必要があるようだ。

8月の食品価格動向調査、国産・輸入牛肉は7円安、豚肉は5円高

農水省大臣官房政策課食料安全保障室はこのほど、8月(4~6日)の「食品価格動向調査」(食肉・鶏卵)の調査結果を公表した。同調査は各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査を実施。価格は特売価格などを含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均となっている。

調査によると、国産牛肉(冷蔵ロース・100g)の全国平均小売価格は827円で前月比7円安、輸入牛肉(冷蔵ロース・100g)は387円で7円安だった。

豚肉(ロース・100g)は283円で5円高、鶏肉(モモ肉・100g)は148円と2円安となった。

また、年平均比では国産牛肉が年平均比、輸入牛肉が18%高、豚肉が6%高、鶏肉が13%高となった。

大臣官房政策課食料安全保障室「食品価格動向調査(食肉・鶏卵)」による全国平均小売価格

(単位:円/100g、鶏卵は円/1パック)

調査期間	輸入牛肉 (冷蔵ロース)	国産牛肉 (冷蔵ロース)	豚肉 (ロース)	鶏肉 (モモ肉)	鶏卵 (サイズ混合・10個入)
令和6年8月 (8/4~8/6)	387	827	283	148	303
令和6年7月 (7/7~7/9)	394	834	278	150	299
令和6年6月 (6/9~6/11)	390	811	274	148	301
令和6年5月 (5/12~5/14)	390	824	275	144	297

注1:各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査。2:価格は特売価格等を含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均である。3:鶏卵は令和元年7月に「Lサイズ」から「サイズ混合」に調査規格を変更。

スターゼンが郡山営業センターに水素トラック導入、食肉業界初

スターゼンは21日、福島県郡山市の郡山営業センターにおいて、食肉業界で初めての導入となる水素トラックの出発式を開催した。今回の取り組みは、福島県とCommercial Japan Partnership Technologies(株)が推進する「グリーンイノベーション基金事業／スマートモビリティ社会の構築」の一環で実施するプロジェクトに、スターゼンが参加する形で実現したもの。

導入されたのは小型の水素トラック(燃料電池トラック)1台で、全長6700mm、全幅2200mm、積載量2950kg、水素搭載量10・5kg。主に郡山市内の配送業務に使用し、1日当たり約80kmの走行を予定している。水素と酸素の化学反応によって発電し、走行時にCO2を排出しないことから、地域物流における環境負荷の低減が期待される。静粛性と力強い加速性能を兼ね備え、長い航続距離(260km)を実現。燃料となる水素を充填する水素ステーションは現在県内に5カ所あり、そのうち2カ所が郡山市内にある。車両には、温室効果ガス削減の取り組みを周知するスターゼンオリジナルの環境マークある「エコスタ」を掲示。地域の人たちに向けて、同社の環境への取り組みを親しみやすく伝えることを目指す。今後の車両交代や新たな導入などについては運用状況や効果、インフラの整備状況等も踏まえて検討を進めていく。

出発式では、営業本部北海道東北統括部長の豊巻正人理事(右上写真中央)、営業本部北海道東



北統括部郡山営業センターの高橋大三郎センター長(同左)、経営本部経営企画部副部長・サステナビリティ推進室の脇坂努室長(同右)がテープカットを行い、同センターの社員らが水素トラックの出発を見送った。

豊巻理事は「このプロジェクトは福島県とトヨタ自動車が進める地球における水素利活用の社会実装に応用し、当社が掲げる脱炭素社会の実現に向けた一歩として進めてきた。当社の事業において、全国の食卓へ安全でおいしい食肉製品を届けるために物流は欠かせない。一方で輸送時のCO2排出は地球温暖化対策において避けては通れない課題だ。水素トラックの導入は環境不可を大幅に軽減しながらも、安定した輸送を実現するための大きな挑戦となる。また、この福島の地で取り組みを始められたことは大きな意味がある。震災復興と地域産業の活性化、そして新たなエネルギー社会の実現に向け、私たちが一



翼を担えることを誇りに思う。この1台は小さな一歩かもしれないが、ここから得られる知見や経験を全社に広げ、将来的には車両の拡充や他の環境技術への対応を進め、業界全体へ普及させていくことを目指す。環境と安全、そして地域社会への貢献を両立する先陣を切る存在として私たちは歩み続けていく」とあいさつ。

高橋センター長は「当センターをはじめ、本宮工場や青木食品など、当社の社員や家族、そして県内の取引先さまが暮らす福島の地において、水素を活用した新たな未来まちづくりに参画できることを誇りに思う。このような取り組みを継続し、地域のお客さま、そして環境に貢献していくためには、現場の社員一人ひとりが協力体制を取っていかねばならない。これまで以上に安全意識を強く持ち、慎重かつ丁寧な

運行を心がけていき、環境に優しい輸送を目指したい」と決意を述べた。

さらにトヨタ自動車(株)CV Company CJP企画部水素普及推進室(水素ファクトリー水素製品開発部付技術実証G主査)の東谷勝3Gグループ長は、車両の特長について「従来の化石燃料ではなく水素で走っているためCO2を出さない。また、従来のエンジン車とは異なり、モーターで駆動するため、非常に振動騒音が低く、静粛性が保たれる。さらに同サイズのEVトラックで満充填にしても航続距離は100kmに満たない程度だが、この水素トラックは水素を満充填すると260km、通常使っていただく分にはそれ以上走ることができる。今回、業界の先陣を切って水素トラックを導入いただいたが、今後食肉業界でも導入が広がることを期待している」とした。

伊藤ハムが「The GRAND アルトバイエルン」 フレーバー 2 品の継続販売を決定

伊藤ハムは、今年6月から期間限定で全国発売したアニメ「鬼滅の刃」コラボ商品の「肉のうまさに全集中! 推し味投票」の結果を受け、上位二つの味を今後も継続販売することを決定した。

本企画は、推し味に投票する形式で実施し、多くの支持を得ていた。企画は、アニメ「鬼滅の刃」とコラボし期間限定で登場した3品「The GRAND アルトバイエルン 旨辛味(チョリソー)」「同 刺激味(痺れ花椒)」「同 肉肉味(ポーク&ビーフ)の中から、伊藤ハム公式Xアカウントで投稿されるポストで好きな味を一つ選んで投票する企画として、7月2~8日、18~24日の期間に2回実施した。投票の結果、1位は肉肉味、2位は旨辛味、3位は刺激味という結果になった。(1回目3252票、得票率=1位 肉肉味40%、2位 旨辛味37%、3位 刺激味23%。2回目2004票、得票率=1位 肉肉味44%、2位 旨辛味39%、3位 刺激味17%、計 5256票)

投票では、多くの人が推し味への投票のみならず、SNS上で「全種類商品化してほしい」「おいしかった」「全種類食べました!」といった、心の込もった熱い感想を投稿。販売実績においても、各フレーバー



が販売計画比約1.7倍を達成するなど、非常に高い支持となった。

同社では、こうした投票結果や販売実績、さらにはSNSなどでの反響を総合的に受けて、人気上位2品をアルトバイエルンのシリーズ商品として継続販売することを決定。なお、「刺激味(痺れ花椒)」については、今回の限定販売分をもって終了となる。しかしながら、刺激味に対する熱烈な支持や「また食べたい」といった声も多数寄せられていることから、同社では「今後の展開について前向きに検討していく」としている。

リライズコンサルティングが「売り上げを伸ばすノウハウ」紹介 —食肉専門店向けセミナー申込受付中

リライズコンサルティング(株)は、26日13時(12時45分開場)からアットビジネスセンター東京駅八重洲通りで、先着30人限定「再起せよ、日本の食肉業界! 食肉卸・食肉小売の時流適応セミナー」を開催する。講演は①食肉業界をとりまく「慣習」と「時流」の歪みが一気に押し寄せている今、何を守り、何を変えるべきか?②事例に学ぶ!すべての問題解決に繋げる「現場改革」と「仕組み作り」の実践法!③食肉業界のEC取組成功事例と失敗事例に学ぶ、今求められる売り物と売り方の時流—の3部構成。食肉業界の経営者に向けた事業戦略マーケティング講座となっている。

「『昔のやり方』が通用しない時代に、どう立ち向かうか?」がこのセミナーでの大きなテーマ。今、食肉業界にはこれまでのやり方では通用しない「変化の波」が一気に押し寄せている。

「原価は上がるのに、売価は上げにくい」「若い人が入ってこない。職人が年を取り、人手が足りない」「管理の手間が増えているのに、売り先(販路)はなかなか広がらない」などの悩みを抱える経営者はとても多い。しかし、そんな中でもすでに行動を始め、会社を立て直し、しっかり利益を出している企業もある。この「差」は、一体どこから生まれているのか。

同セミナーでは、「実際に経営改革に成功した中

小企業の事例」「EC(ネット販売)でうまくいった会社、失敗した会社の違い」「今の時代に合った『売れる商品』と『売り方』」「明日から実践できる『仕組み作り』の方法」などを分かりやすく解説する。「やるべきことは、実はすぐ目の前にある」と思えるような、実践的な内容となる。

「売り上げが伸び悩んでいる」「ネット販売に興味はあるけど、どう進めていいかわからない」「従業員の年齢が上がってきて不安を感じている」といった悩みを持つ経営者にお勧めの内容となっている。セミナー概要は次の通り

名称 再起せよ、日本の食肉業界! 食肉卸・食肉小売の時流適応セミナー▷会場 アットビジネスセンター東京駅八重洲通り601号室▷所在地 〒104-0032 東京都中央区八丁堀1-9-8、八重洲通ハタビル5~6階▷講演時間 13~17時(12時45分開場)▷参加費無料(先着30社限定)※1社2人まで参加可能▷申込方法 ウェブサイト(URL=https://rerise-consulting.com/lp/meat001/、または本記事内に記載のQRコード)にアクセスし、必要事項を記入して申し込む。



元三フードが本社で「げんさん夏祭り」開催、多数の地域住民が来訪

滋賀県で食肉小売を展開する元三フード(株)(谷口剛社長)は19日、本社が位置する「生鮮館げんさん堅田店」で、毎年恒例となるイベント「げんさん夏祭り」を開催。店内セールをはじめ、多数の屋台やステージイベント、豪華商品が当たるプレゼント抽選会などの催しを行い、活況を呈した。同イベントは元三フードが地域貢献の一環としてげんさん堅田店の店舗前の駐車場スペースを会場として、2012年に第1回を開催。以降、毎年趣向を凝らしたイベントが人気となり、地域住民に親しまれる



夏のイベントとして定着してきた。コロナ禍で20年から22年まで中止していたが23年から再開し、今年も地域内外から多くの人々が訪れ、盛況となった。

【関東の輸入豚肉現物相場】Cはタイト、Fは引き続き在庫多い

【フローズン】今年の旧盆商戦は人によっては最大9連休になるなど、厳しい暑さが続く中でも観光地などにはぎわいをみせ、外食向けの手当てなどもみられた。また、量販店などではベリーを中心に解凍スライス向けに引き合いが出ている。ただ、チルドポークからの代替需要はあるものの、引き続き在庫水準は高く、南米産などを中心に余剰感もみられる。

【チルド】国産相場は軟調に推移しており、一時期に比べると代替需要は少ない。ただ、一部で入船遅れの影響などもあり、フローズンとは逆に全体的に需給は比較的締まった展開となっている。

【輸入豚肉現物相場】(関東仲間冷蔵庫渡し)

		キロ/円、税抜き		
	輸入元	部位	相場	気配
フローズン	米国産	クッションミート	720中心	→
		テンダーロイン	840中心	→
	カナダ産	ショート・ボックス	780中心	→
		ウデ	760中心	→
		モモ	760中心	→
	デンマーク産	ベリー	950中心	→
		カラー	880中心	→
		ロインMM	860中心	→
		テンダーロイン	860中心	→
	フランス産	シートベリー	940中心	→
カタロース		880中心	→	
チルド	米国産	ロイン(FLOIN)	770中心	↗
		CCロイン	770中心	↗
		テンダーロイン	1,100中心	↗
		山付ベリー	1,230中心	↗
	カナダ産	ボックス	830中心	↗
		テンダーロイン	1,100中心	↗
		ベリー	1,200中心	↗

【関東の国産豚肉現物相場】Cはスソ物良化か、Fはスペアリブ堅調

旧盆明けも厳しい暑さが継続しており、出荷頭数は大きく増えているわけではない。ただ、猛暑で調理機会が減っていることや物価高騰による消費マインドの冷え込みもあり、旧盆時期も末端消費自体はまちまちではあったものの、それほど旺盛とはいえず。ロインやバラなどの中部位に引き合いがみられたものの、全体的な荷動きは鈍化している。スソ物についても荷動きには一服感がみられるが、まもなく学校給食の再開もあり、徐々に引き合いは強まりそうだ。

フローズンも全体的に引き合いは強くはな

く、中部位、スソ物ともに荷動きは比較的静かな展開となっている。一方で引き続きスペアリブなどのアイテムについては引き合いが強い。

関東の国産豚カット肉相場

		円/キロ	
生鮮物		冷凍物	
部位	相場	部位	相場
カタロース	1,060~1,180	カタロース	970~1,000
ウデ	830~880	ウデ	750~800
ロース	1,050~1,080	ロース	950~980
バラ	1,100~1,200	バラ	980~1,030
モモ	840~900	モモ	750~800
ヒレ	1,000~1,050	ヒレ	930~970

【肉類通関速報・7月】計25万9322tで前年比3・4%減

財務省がこのほど公表した7月の貿易統計速報によると、肉類の輸入通関量は合計25万9322t(前年同月比3・4%減)と前年同月を下回った。

米国からの肉類輸入量は4万9310t(5・2%増)と増加し、EUは2万1898t(33・6%減)となった。また、アジアからは7万331t(4・7%増)と増加し、そのうち中国は2万3470t(8・6%増)、韓国は77t(1・3%増)、ASEANは4万6778t(3・0%増)となった。

肉類通関速報

(単位：トン、%)

	数量	伸び率
米 国	49,310	5.2
E U	21,898	-33.6
ア ジ ア	70,331	4.7
中 国	23,470	8.6
大 韓 民 国	77	1.3
A S E A N	46,778	3.0
肉 類 計	259,322	-3.4

【輸入牛現物相場】夏休み影響で外食客数が伸長、今後の引き合いに期待感

豪州産チルドはスソ物を中心とした引き合い。引き続き、高価格部位は逼迫感^{ひっばく}があり、新規注文に対応できないといった声もきかれる。値頃感を打ち出せる価格ではないため、現地仕入れも慎重となっている。米国産も荷動き好調とはいい難いが、外食向けの引き合いは堅調だ。

量販店では牛から他畜種へとシフトが進んでおり、バラ系の販売は量販店向けではなく、焼き肉店やステーキハウスなど外食店が中心。輸入牛は「盆休み」の影響は軽微だが、「夏休み」の影響は大きく、客数

が伸びている。これを受けて、米国産牛肉では一定の引き合いが維持できているようだ。

また、入船遅れで通関切れのタイミングが9月にずれ込むことから、現状では各部位の余剰感は大きくない。逆に9月になると、入船に偏りが出てくることから、一時的な投げ物が発生する可能性もある。

豪州産フローズ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。米国産フローズンは全体的に動きが鈍いものの、卸筋では現状が底値であるという見方が強い。チルドと同様、フローズンでも外食産業の伸びは話題になり、いまだ引き合いに大きく影響するほどではないが、消費の伸びが期待されている。トランプ関税の影響は現状では現れていないが、世界的に豪州産牛肉の引き合いが高まるという見方もあり、現地相場の先行き不透明感は強く、楽観できない状況だ。

輸入牛肉現物相場

円/キロ

	商品名	グラス	ショートグレイン
豪州産C	トップサイド	1,250 ~ 1,300	1,320 ~ 1,420
	シックフランク	1,350 ~ 1,450	1,430 ~ 1,500
	アウトサイド	1,300 ~ 1,350	1,350 ~ 1,400
	ポイント	1,200 ~ 1,300	1,300 ~ 1,450
	ナーベル	1,050 ~ 1,150	1,150 ~ 1,200
	ランプ	1,600 ~ 1,650	1,750 ~ 1,950
	クロッド	1,300 ~ 1,400	1,350 ~ 1,450
	チャックロール	1,300 ~ 1,400	1,450 ~ 1,600
	チャックテンダー	1,400 ~ 1,500	1,500 ~ 1,600
	キューブロール	3,000 ~ 3,500	3,970 ~ 4,500
	ストリップロイン	2,300 ~ 2,400	2,500 ~ 2,600
	テンダーロイン	4,200 ~ 4,400	4,700 ~ 5,000
豪州産F	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	1,300 ~ 1,350	-
	ナーベル	1,020 ~ 1,150	-
	カウミート	1,050 ~ 1,200	-
	トップサイド	1,250 ~ 1,350	-
	シックフランク	-	-

	商品名	チルド	フローズン
米国産	スクウェアカットチャック	-	-
	ショルダークロッド	1,650 ~ 1,750	1,550 ~ 1,650
	ショートプレート	1,050 ~ 1,200	950 ~ 1,050
	ボンレスショートトリブ(チョイス)	5,850 ~ 6,000	-
	ボンインショートトリブ	-	-
	チャックリブ(チョイス)	2,400 ~ 2,850	2,300 ~ 2,400
	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)	5,000 ~ 5,500	-
	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)	2,400 ~ 2,600	2,000 ~ 2,400

【ブロイラー市中現物相場】国産生鮮ムネ、高値から動きやや鈍化

◇国産物 生鮮モモの日経加重平均の東京相場は、770円台でもちあい。生鮮ムネは570円前後で高止まりが続いている。8月初旬までは涼味商材として引き合いの強かった生鮮ムネは、高値もあり動きがやや鈍化している。冷凍物はおおむねもちあいで推移している。

◇輸入物 ブラジル産、タイ産、モモ正肉、カット物ともおおむねもちあい。9月以降も全国的に厳しい残暑が予測され、「本格的に揚げ物などで

の需要が回復する『秋』の到来が後ろ倒しになっている」との声もきかれた。

単位:円/キロ

ブロイラー現物相場 単位:円/キロ

国産冷凍物	
モモ正肉(産地凍結)	620~670
ムネ正肉(〃)	410~490
手羽モト(〃)	290~350
手羽サキ(〃)	玉なし
砂キモ(〃)	玉なし
ササミ(〃)	380~500

輸入物	
米国産モモ正肉(240gUP)	460中心
米国産ジャンボレッグ(350gUP)	350中心
米国産BIL	550~570
ブラジル産モモ正肉	420~440
ブラジル産モモ角切り	440~460
ブラジル産皮なしモモ正肉	470中心
ブラジル産グリラー(1000gUP)	430~450
ブラジル産手羽サキ(50gUP)	600中心
タイ産モモ正肉	480~490
タイ産モモ角切り(25~30g)	480~490
米国産モモ串	玉なし

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉

(令和7年8月1日～8月15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	2,425	2,764	2,517	8,281	1,998	2,106	2,230	2,110	1,655
	ショートプレート	1,242	1,242	1,404	1,282	75,162	1,166	1,188	1,253	1,209	27,897
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	56	-	-	-	-	43
	チャックリブ	3,197	3,197	3,197	3,197	14,977	-	-	-	-	190
	ストリップロイン	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,322	2,322	2,322	2,322	4,014	2,322	2,376	2,462	2,378	1,579
	ショートプレート	1,134	1,209	1,209	1,189	32,295	1,069	1,226	1,242	1,197	21,086
豪州チルド	チャックアイロール	2,041	2,041	2,041	2,041	2,959	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,642	1,728	1,944	1,753	3,275
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	110
	クロッド	-	-	-	-	281	1,620	1,620	1,674	1,635	1,036
	ポイント&ブリスケット	1,393	1,409	1,588	1,418	5,370	-	-	-	-	87
	ナーベル&ブリスケット	1,417	1,418	1,436	1,421	1,996	-	-	-	-	26
	チャックショートリブ	2,800	2,800	2,800	2,800	2,430	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	75	-	-	-	-	17
	ストリップロイン	2,646	2,646	2,646	2,646	5,979	-	-	-	-	-
	テンダーロイン	4,860	5,616	5,724	5,592	1,978	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,404	1,404	1,404	1,404	2,034	1,642	1,717	1,922	1,722	3,307
	シックフランク	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	D-ランプ	1,679	1,679	1,679	1,679	1,924	-	-	-	-	-
アウトサイド	1,588	1,588	1,588	1,588	1,652	1,404	1,447	1,534	1,454	2,773	
取引重量合計		161,478					63,081				
		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	2,268	2,300	2,300	2,297	1,880	1,879	1,998	2,052	1,993	2,581
	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	-	-	-	-	124	2,106	2,322	2,473	2,308	6,054
	ショートプレート	1,015	1,048	1,080	1,050	2,281	1,058	1,134	1,177	1,118	9,800
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	516
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	クロッド	-	-	-	-	451	-	-	-	-	
	ポイント&ブリスケット	1,566	1,598	1,598	1,593	1,047	-	-	-	-	
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19
	ストリップロイン	-	-	-	-	62	-	-	-	-	243
	テンダーロイン	-	-	-	-	101	-	-	-	-	
	トップサイド	1,814	1,825	1,836	1,826	4,629	1,782	1,825	1,825	1,821	1,154
	シックフランク	1,695	2,036	3,240	2,345	1,091	-	-	-	-	
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
アウトサイド	-	-	-	-	269	-	-	-	-		
取引重量合計		11,935					20,367				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 8月21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	3,588	2,214	2,000	-	-
		安値	1,927	1,727	1,646	-	-
		平均	2,338	2,005	1,887	-	-
		頭数	53	30	5	-	-
	88頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	1,836	-	-	-
		頭数	-	1	-	-	-
	雌 B	高値	3,129	2,250	1,957	-	-
		安値	1,974	1,838	1,661	-	-
		平均	2,313	2,029	1,880	-	-
		頭数	95	48	14	-	-
157頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	1,844	1,683	-	-	
	頭数	-	1	1	-	-	
去 A	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	
2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	平均	1,713	1,559	1,491	1,238	-
		頭数	1	6	9	2	-
	2頭	平均	-	-	1,345	-	-
		頭数	-	-	2	-	-
	去 B	平均	1,777	1,649	1,529	1,326	-
		頭数	1	10	19	3	-
	33頭	平均	-	-	1,354	-	-
		頭数	-	-	2	-	-
去 C	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	398 392	1,025 896	- 258.0	(競り)	(相対)	
				-	11	59

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,156	1,734	1,479	1,343	-
	B	-	1,417	1,461	1,274	1,128
和 去	A	2,175	2,025	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	1,083
	C	-	-	-	1,096	1,058
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,891	1,580	1,437	1,305	-
	C	-	1,440	1,447	1,180	1,009
交 去	B	1,763	1,577	1,547	1,415	-
	C	-	1,499	1,441	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	794	942	833	627	564
	安値	637	572	518	421	97
	平均	705	646	583	556	530
	頭数	(5)	(350)	(292)	(121)	(128)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	529	593
	安値	-	-	-	529	593
	平均	-	-	-	529	593
	頭数	(-)	(-)	(-)	(2)	(9)

[大阪食肉卸売市場] 8月21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	2,448 (14)	2,097 (16)	1,891 (2)	- (-)	- (-)
B	- (-)	- (-)	- (-)	- (-)	- (-)
和 去 A	2,382 (9)	2,135 (4)	- (-)	- (-)	- (-)
B	- (-)	- (-)	- (-)	- (-)	- (-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,717	1,646	1,566	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,750	1,655	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	944	823	679	487

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	8月21日	8月20日	(8月累計)
豚	63,400	61,000	708,500
成牛計	4,160	4,740	47,590
和牛雌	960	1,210	10,990
和牛去勢	1,020	1,260	11,670
乳牛雌	920	820	8,040
乳牛去勢	500	570	5,840
交雑雌	310	400	4,670
交雑去	450	480	6,350

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 8月21日

	東京	大阪
	1,461円(前日 1,517円)	1,643円(前日 1,612円)

[豚・全農建値] 8月21日

上	中	取引頭数	市況
639円	602円	1,096頭	強もちあい

と畜 売買	牛 61頭 牛 75頭	豚 63頭 豚 69頭	牛概況 強もちあい 豚概況 続落
----------	----------------	----------------	---------------------

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21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]	756 (778)	- (-)	6,096	-	下押し
仙台 [中]	635 (646)	582 (592)	339	67	続落
栃木 [地]	- (660)	- (625)	-	-	休市
茨城 [地]	637 (637)	594 (587)	1,078	765	もちあい
群馬 [地]	655 (619)	574 (530)	1,802	282	反発
さいたま [中]	636 (631)	621 (607)	187	190	強もちあい
東京 [中]	646 (639)	583 (592)	1,025	896	小反発
横浜 [中]	635 (635)	604 (580)	673	648	もちあい
山梨 [地]	684 (634)	662 (553)	189	153	反発
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	753 (751)	694 (720)	912	263	強もちあい
京都 [中]	754 (-)	688 (-)	63	91	もちあい
大阪 [中]	944 (949)	823 (951)	63	38	続落
神戸 [中]	732 (-)	729 (-)	48	120	-
岡山 [地]	706 (705)	689 (703)	230	317	もちあい
広島 [中]	- (802)	- (-)	379	48	-
福岡 [中]	719 (735)	686 (692)	503	183	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] 8月14日～8月20日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,493,929 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	1,401	1,516	1,614	1,520	68,481
うで	842	896	970	904	99,371
ロース	1,194	1,368	1,507	1,365	150,146
ばら	1,372	1,499	1,587	1,473	149,291
もも	807	843	894	842	149,949
ヒレ	1,136	1,242	1,332	1,237	6,884
セット	1,080	1,136	1,165	1,128	869,807

◇近畿圏 総重量 518,170 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	1,507	1,617	1,506	42,965
うで	820	890	902	876	79,880
ロース	1,272	1,382	1,480	1,380	70,417
ばら	1,392	1,429	1,502	1,437	98,008
もも	810	850	950	856	118,051
ヒレ	1,242	1,498	1,674	1,437	7,796
セット	1,017	1,171	1,228	1,153	101,053

[食鳥正肉日経相場] 8月20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	693	790	1,030	3
ムネ	498	537	633	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 8月19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	988	780	550	600	650
安値	610	552	290	360	350
平均	800	589	-	-	-

※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)

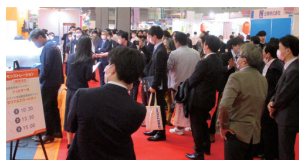
銘柄豚肉 ガイドブック

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

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