

令和7年
2025年

8月28日
木曜日

第11783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



自民党が令和8年度予算概算要求の骨子案示す……P3

- ▶ [牛・豚・鶏肉需給予測] 9月牛肉生産は前年比微減…………… P 2
- ▶ 自民党が令和8年度予算概算要求の骨子案示す、農林水産予算総額2兆6588億円で前年比17%増…………… P 3
- ▶ カナダパッカーズジャパンの新社長にデニス・オルガン氏が就任…………… P 4
- ▶ 「ハラミ・牛タンを内臓肉と知らない人約6割」、「男性30代の約半数が1人焼き肉ディナー経験者」—小川畜産食品「焼肉の日インターネット調査」…………… P 4～5
- ▶ フレッシュネスバーガー「マッシュルームチーズバーガー」2種のソースで期間限定発売…………… P 6
- ▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】Cスソ物など底堅い、F引き続き在庫多い…………… P 7
- ▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともに全体的に鈍い…………… P 7
- ▶ 吉野家、公式通販ショップで非常用保存食「吉野家缶飯」20%オフで販売…………… P 7
- ▶ モスバーガー「グリーンバーガー〈テリヤキ〉」プラントベース食品認証を取得…………… P 8
- ▶ イートアンドフーズ2025年秋冬業務用新商品登場…………… P 8
- ▶ [資料] 日本食肉流通センター週間市況〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉…………… P 9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 27日…………… P 10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 27日…………… P 11

注目のヘッドライン

【牛・豚・鶏肉需給予測】9月牛肉生産は前年比微減

農畜産業振興機構は27日、8月・9月の牛・豚・鶏肉需給予測を発表した。

…詳細はP2

自民党が令和8年度予算概算要求の骨子案示す、農林水産予算総額2兆6588億円で前年比17%増

…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

[牛・豚・鶏肉需給予測] 9月牛肉生産は前年比微減

農畜産業振興機構は27日、8月・9月の牛・豚・鶏肉需給予測を発表した。それによると、牛肉の生産量は8月が2万4800t(前年同月比4・3%減)、9月が2万8千t(0・9%減)と予測。品種別出荷頭数をみると、8月は和牛が3万7100頭、交雑種が1万9300頭、乳用種が2万1800頭、9月は和牛が4万2千頭、交雑種が2万2千頭、乳用種が2万4600頭とそれぞれ予測している。

また、輸入量は8月が4万3200t(11・7%減)、9月が3万8300t(0・3%増)とそれぞれ予測。内訳をみると、8月は冷蔵品が1万5900t(0・5%減)、冷凍品が2万7300t(17・0%減)。9月は冷蔵品が1万4600t(5・1%減)、冷凍品が2万3700t(4・1%増)と見込んでいる。冷蔵品は国内需要が低調にある中、現地価格の高止まりの影響などにより、8月は主要輸入先のうち米国産の減少が見込まれること等から、前年同月をわずかに下回ると予測。9月は、主要輸入先を含むほとんどの輸入先からの輸入量の減少が見込まれることなどから、前年同月をやや下回ると予測する。冷凍品は、国内需要が低調にある中、8月は現地価格の高止まりの影響などにより、主要輸入先のうち米国産を除くほとんどの輸入先からの輸入量の減少が見込まれること等から、前年同月を大幅に下回ると予測する。9月は、輸入量が減少傾向にある中、前年同月比で主要輸入先のうち豪州産および米国産の増加が見込まれることなどから、前年同月をやや上回ると予測する。

豚肉は、生産量は8月が5万8200t(11・3%減)、9月が7万600t(2・7%増)の予測。輸入量は、8月が7万8500t(6・6%減)、9月が7万6900t(2・2%減)としている。冷蔵品は、米国産の価格が上昇する中、価格優位性が生じたカナダ産の増加が見込まれることや、高騰する国産豚肉からの需要のシフトなどから、8月はやや、9月はわずかに、いずれも前年同月を上回ると予測している。冷凍品は、国内の輸入在庫量が多いことなどから、8月はかなり大きく、9月はやや、いずれも前年同月を下回ると予測している。

また、鶏肉の生産量は、8月は13万3700t(2・8%増)、9月は13万3100t(2・1%減)の予測。輸入量は、8月が5万7300t(1・0%増)、9月が5万6800t(15・6%増)としている。持続する国産鶏肉の相場高騰による輸入品への引き合いの高まりなどを受けて、8月はわずかに、9月はかなり大きく、いずれも前年同月を上回ると予測している。

また、鶏肉の生産量は、8月は13万3700t(2・8%増)、9月は13万3100t(2・1%減)の予測。輸入量は、8月が5万7300t(1・0%増)、9月が5万6800t(15・6%増)としている。持続する国産鶏肉の相場高騰による輸入品への引き合いの高まりなどを受けて、8月はわずかに、9月はかなり大きく、いずれも前年同月を上回ると予測している。

牛・豚・鶏の需給予測 (単位:頭、トン)

		8月		9月	
		出荷頭数	前年比	出荷頭数	前年比
牛 計		78,800	95.4	89,200	98.5
和牛		37,100	96.3	42,000	96.0
交雑牛		19,300	100.8	22,000	108.7
乳牛		21,800	89.7	24,600	94.5
豚		1,066,000	87.2	1,289,000	100.9
部分肉の需給予測		量	前年比	量	前年比
牛肉	生産量	24,800	95.7	28,000	99.1
	輸入量	43,200	88.3	38,300	100.3
	出回り量	66,000	97.4	68,100	100.2
	月末在庫量	154,100	97.4	152,400	97.8
豚肉	生産量	58,200	88.7	70,600	102.7
	輸入量	78,500	93.4	76,900	97.8
	出回り量	145,600	99.8	144,900	98.6
	月末在庫量	232,600	104.6	235,200	105.6
鶏肉	生産量	133,700	102.8	133,100	97.9
	輸入量	57,300	101.0	56,800	115.6
	出回り量	186,800	102.2	189,400	100.5
	月末在庫量	159,500	92.2	160,000	94.3
輸入量の内訳(部分肉ベース)					
牛肉	冷蔵	15,900	99.5	14,600	94.9
	冷凍	27,300	83.0	23,700	104.1
	合計	43,200	88.3	38,300	100.3
豚肉	冷蔵	30,000	103.4	30,400	100.4
	冷凍	48,500	88.1	46,500	96.1
	合計	78,500	93.4	76,900	97.8

自民党が令和8年度予算概算要求の骨子案示す 農林水産予算総額2兆6588億円で前年比17%増

自民党は27日、総合農林政策調査会・農林部会・農政推進協議会合同会議を党内で開催し、令和8年度予算概算要求の骨子案などを了承。8年度の農林水産予算総額として、2兆6588億円(前年度比17・1%増)の要求額が示された。会議では、全国農業協同組合中央会のほか、畜産関係団体からは全国肉牛事業協同組合(肉事協)や日本養豚協会、日本養鶏協会らも出席し、農林関係予算に対する団体要請を行った。なお、予算額の内訳は公共事業が8188億円(17・5%増)、非公共事業が1兆8400億円(16・9%増)

畜産関係では、「畜産生産体制の強化」として、遺伝子解析技術などを活用した家畜改良の推進、肉用牛の出荷月齢の早期化、和牛の信頼確保のための遺伝子型検査等を支援などに9億円(前年度8億円)

「畜産・酪農における環境負荷低減等の取組の推進」として、酪農・肉用牛経営者らが連携した有機飼料の生産拡大、家畜排せつ物処理施設の機能の強化、畜産分野における温室効果ガス(GHG)対策の普及啓発、アニマルウェルフェアに配慮した飼養管理の普及・定着や畜産GAPの拡大に向けた取り組みなどの支援には、飼料生産基盤立脚型酪農・肉用牛産地支援56億円の内数(同額)、農山漁村地域整備交付金884億円の内数(762億円の内数)、持続可能性配慮型畜産推進事業1億円(同額)を計上。

「家畜・食肉等の流通体制の強化」における、コンソーシアムが取り組む食肉処理施設の再編に必要な施設や収益力強化に資する省力化機械などの整備、家畜市場の合併に必要な施設の整備等の支援では、食肉流通構造高度化・輸出拡大総合対策事業21億円(12億円)の増額要求となった。「畜産・酪農経営安定対策」は、所要額2303億円(同額)となった。

このほか、家畜伝染病予防法に基づき、殺処分をした家畜等に対する手当金や、都道府県の防疫措置などに対する負担金を交付するほか、家畜の伝染性疾病の侵入防止のための水際での検疫措置等を支援する「家畜衛生等総合対策」に82億円(77億



円)、飼養衛生管理の向上や農場の分割管理の推進、野生動物対策の強化などを支援する「消費・安全対策交付金」に24億円(19億円)を要求した。

輸出関連では、「海外での輸出・海外支援体制の確立」として、主要な輸出先国・地域に設置した輸出支援プラットフォームにおける現地系ネットワークの構築や商流開拓に関わる包括的な支援などに8億円(4億円)、「オールジャパンでのマーケットイン輸出の取組等の強化」として、認定品目団体やJETRO・JFOODOが連携して行う海外の新市場開拓、日本食・食文化の魅力発信、食品産業の海外展開などの支援に25億円(22億円)の予算が示された。

肉事協の佐々木信弘理事長は「食料安全保障という観点からも、中山間地域や離島の条件不利な地域を何とか助けていただきたい。また、生産コスト低減に資する各種取り組みの支援や、多様化する牛肉の消費者ニーズに対しては、需要の拡大を図るための方策をお願いしたい」などの要望を示し「生産者も短期肥育などにも視点を合わせながら、生産向上に努めていきたいと思っている」と述べた。

日本養豚協会の香川雅彦会長は、飼料用米や子実とうもろこし、食品廃棄物などの国内由来飼料の安定供給への十分な支援の継続のほか、「豚の価格は比較的好調といわれているが、暑熱などの影響により出荷ができる豚が減少しているからであり、生産費の上昇も相まって厳しい状況にある」と説明し、生産費用高騰に対するセーフティーネットを講じることなどを要請した。

カナダパッカーズジャパンの新社長にデニス・オルガン氏が就任

カナダパッカーズジャパン(株)は、新たな代表取締役社長に、8月1日付でデニス・オルガン氏(写真)が就任したことを発表した。同氏はカナダパッカーズ本社の社長兼CEOの役職と兼任となり、前任のロン・ギブソン氏の退任に伴う組織変更となる。

前任のギブソン氏は20年以上にわたり日本の輸入ポーク市場に深く関わり、カナダパッカーズ社(旧メープルリーフフーズ社)の日本での確固たるサプライヤーとしての地位を確立した功績があり、そのレガシーをオルガン氏に引き継ぐ形での交代となる。

オルガン氏は豚肉業界を中心に食品業界で29年以上の経験を持ち、2010年から21年までスミスフィールドフーズで最高執行責任者(COO)や最高経営責任者(CEO)を含む、重要な役職を歴任。23年にメープルリーフフーズ社に入社し、以後北米の大手パッカーの代表者として最重要市場の一つであ

る日本市場への積極的な取り組みを行っている。

同氏が日本法人のカナダパッカーズジャパン(株)の代表取締役社長に就任することにより、同社では「日本のお客さまへ高品質の製品の安定供給を行うという会社ミッションに、従前にも増して取り組んでいく」としている。カナダパッカーズ社は「Proudly raised; Responsibly made.」を会社のビジョンとして掲げ、持続可能(サステナブル)な豚肉生産におけるグローバルスタンダードの確立に取り組んでいる。



「ハラミ・牛タンを内臓肉と知らない人約6割」、「男性30代の約半数が1人焼き肉ディナー経験者」—小川畜産食品「焼肉の日インターネット調査」

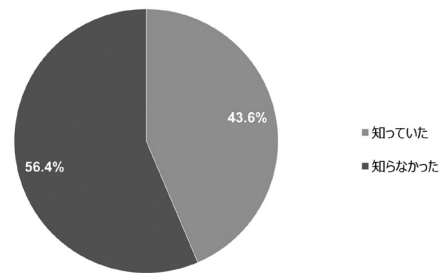
昭和13年(1938年)創業の和牛・国産牛豚肉卸、小川畜産食品(株)(東京都品川区、小川晃弘代表)は、8月29日の「焼肉の日」を記念し、直近半年以内に1回以上焼き肉を食べたことのある全国の20代から60代の男女500人に、「焼肉に関するインターネット調査」を12日に実施した。

①ハラミ・牛タンを内臓肉(ホルモン)と知らない人が約6割—焼き肉店でも人気の高いハラミ・牛タンが、実は赤身肉ではなく牛の胃や腸と同じ内臓肉(ホルモン)に分類されることを「知らなかった」と回答した人が56.4%に上った。(右図)

男女別では、男性全体で52.0%、女性全体で60.8%が「知らない」と回答し、女性の方が8.8ポイント高い非認知率を示した。

年代別では20代61.0%、50代59.0%が相対的に高く、60代52.0%が最も低い非認知率となった。性年代別で詳細にみると、女性20代が70.0%と最も認知度が低く、全セグメント中で最高の非認知率を記録した。ハラミは横隔膜、牛タンは舌という部位

あなたはハラミ・牛タンが牛の胃や腸と同じ内臓肉(ホルモン)に分類されるのを知っていましたか？(SA、N=500)



OGAWA

でありながら、その見た目や食感が赤身肉に近いことから、多くの消費者が誤解している実態が浮き彫りになった。

②男性30代の約半数がディナーで1人焼き肉経験済み—1人焼き肉の経験率を調査した結果、全体ではランチ32.8%、ディナー23.2%となり、ランチの方が9.6ポイント高く、時間帯による心理的ハードルの違いが明確になった。

男女別では顕著な差がみられ、男性全体がランチ47.6%、ディナー33.6%に対し、女性全体はラン

チ18・0%、ディナー12・8%と大幅に下回った。

年代別では各世代で一定の経験者が存在するものの、30代が他世代を上回る傾向を示した。

性年代別では男性30代が突出し、ランチ62・0%、ディナー46・0%で全セグメント最高値を記録した。これは働き盛りの男性30代にとって、1人焼き肉が日常的な食事の選択肢として受け入れられていることを示している。一方、女性60代のディナー経験はわずか2・0%にとどまり、世代・性別・時間帯による経験率の違いの大きさが浮き彫りになった。

③霜降り派56・6%vs赤身派43・4%、60代では男女で好みが正反対—牛肉の好みについては全体で霜降り派56・6%、赤身43・4%と霜降り派がやや優勢だった。

男女別では、男性全体で56・0%、女性全体で57・2%が霜降り派となり、男女間での大きな差はみられなかった。

性年代別で最も興味深い発見は60代における男女の対照的な嗜好だった。女性60代の64・0%が霜降り派となり全セグメント最高値を記録した一方、男性60代は48・0%が赤身派を選択し、同世代内で真逆の傾向を示した。

女性では年代が上がるにつれて霜降り派の支持率が高まる傾向(女性40代56・0%→女性50代58・0%→女性60代64・0%)がみられ、60代に限ると健康志向や食感の好みで明確な性別差が現れる結果となった。

④女性40代の66・0%が「無性に肉が食べたい時」に焼き肉—焼き肉を食べるシチュエーション調査では、全体で「無性に肉が食べたくなった時」が50・8%で1位、「家族や友人との集まりの時」36・4%、「疲れた時や元気を出したい時」31・0%と続いた。

男女別では、「無性に肉が食べたい時」について女性52・8%が男性48・8%を4・0ポイント上回り、現代女性の肉への欲求の高さが浮き彫りになった。性年代別で特筆すべきは女性40代の突出した数値で、「無性に肉が食べたい時」では66・0%と全セグメント最高を記録した。さらに「疲れた時や元気を出したい時」でも女性40代が44・0%でトップとなり、働き盛りの女性にとって焼き肉がストレス発散や疲労

回復の重要な手段として位置付けられている実態が明らかになった。

⑤焼き肉の王道はカルビ35・6%がトップ、20代はタン派30・0%—好きな焼き肉部位の調査では、全体でカルビが35・6%で堂々の1位となり、焼き肉の王道部位としての地位を確立していることをうかがわせた。男女別では部位の好みに一定の傾向がみられるものの、カルビの人気は男女を問わず高い水準を維持している。

年代別・性年代別では興味深い傾向がみられ、20代の30・0%がタンを最重視し、若年層のタン志向が鮮明に現れた。

さらに注目すべきは男性20代の10・0%がレバーを最重視している点で、栄養価への関心や独特の食感を好む傾向がみられる。

総じて、焼き肉部位の嗜好は世代によって明確な特色を持ちながらも、カルビという「王道」への支持は不動であることが確認された。

この調査結果を受けて、小川畜産食品は「今回の調査で、消費者の皆さまの焼き肉に対する意識や嗜好について多くの興味深い発見があった。特にハラミ・牛タンの分類について約6割の方がご存じないという結果は、私たち肉のプロとして、より分かりやすい情報発信の重要性を改めて認識した」「一方で、男性30代の1人焼き肉経験率や、女性40代の肉への強い欲求、60代における男女の嗜好差など、現代の多様なライフスタイルや価値観の変化も浮き彫りになった。創業87年の歴史を持つ当社として、これらの調査結果を踏まえ、お客さま一人ひとりの嗜好やライフスタイルに寄り添った商品をご提案・ご提供できるよう心がけるとともに、肉の部位や品質に関する正しい知識の普及にも努めていきたいと考えている。今後も、OGAWAグループは、妥協のない『品質』へのこだわりで、『おいしい幸せ』をお届けしていく」としている。

【調査概要】 調査名= 焼き肉に関するインターネット調査／調査対象= 直近半年以内に1回以上焼き肉を食べたことのある全国の20~60代男女／有効回答数=500人(各年代均等割り付け)／調査期間=2025年8月12日／調査方法=インターネットリサーチ

フレッシュネスバーガー「マッシュルームチーズバーガー」 2種のソースで期間限定発売

コロナイドグループの(株)フレッシュネス(横浜市、齋藤健太郎社長)が展開するハンバーガーチェーン「フレッシュネスバーガー」は9月3日～10月14日に「マッシュルームチーズバーガーポルチーニクリームソース」と「マッシュルームチーズバーガートリュフデミグラスソース」(共に税込み890円)を期間限定で発売する。毎年秋に人気のマッシュルームチーズバーガーは今年で5年連続、7回目の販売となり、それに先立ち、メディア向けの試食会を行った。

秋の訪れとともに同店の「マッシュルームチーズバーガー」が、さらに芳醇に、さらにぜいたくに進化。今年の決め手は、世界三大きのことして知られる、イタリアの高級食材「ポルチーニ」と、フレンチの香りの象徴「トリュフ」をぜいたくに使ったスペシャルソースが、ひと口で広がる、濃厚で奥深い香りとうまみが秋の味覚を引き立てる。

両バーガーの主演は、きのこで唯一生食可能な、国産生マッシュルームを1/4カットでゴロツと大胆にトッピング。店内で30秒グリルすることで、サクツとした食感ときこの香りは残しながら、香ばしさと、軽く火が入ることで生まれるジューシーさを実現した。ソースはポルチーニ・トリュフ・まつたけの世界3大きのこの中から二つをソースに使用。マッシュルームと合わせることで“きのこ×ぜいたくきのこソース”のマジアージュを楽しめる仕上がりとなっている。

「マッシュルームチーズバーガーポルチーニクリームソース」は同店でもファンの多いポルチーニクリームソースがさらにおいしくリニューアルし、濃厚でクリーミーな味わいと、白ワインを加えることでコクが増し、よりリッチで芳醇な味わいにしたほか、ソースの中にもみじん切りのマッシュルームをプラスし、素材感もアップさせている。

「マッシュルームチーズバーガートリュフデミグラスソース」は2025年秋の新味。赤ワインとスパイスを効かせた濃厚デミグラスソースに、フワツと上品なトリュフの香りがプラスされ、レストランの味にも負けない「本格的なデミグラスソース」が楽しめる。



また、素材の魅力を引き出す“手仕込みスタイル”で多くのファンに人気の「クラフトレモネードシリーズ」から、旬の国産りんごを使用した「クラフトアップルジンジャーレモネードソーダ(アイス)」と「クラフトアップルジンジャーレモネード(ホット)」(共に540円)も期間限定で販売。ジューシーな蜂蜜漬けりんごの甘味と、爽やかなレモンの酸味、そしてしょうがのピリツとした刺激が重なり、バーガーの味を引き立てる味に仕上げた。

冒頭、マーケティング本部商品部商品開発部の逆井里奈部長から「両バーガーに共通して使用しているマッシュルームは、9～12月が旬といわれる国産のホワイトマッシュルームを使用しており、スライスでは味わえない、1/4サイズカットのゴロツとした食べ応えときこの特有の香りを楽しんでほしい。また焼き加減も試行錯誤を重ね、生食できるマッシュルームを、焼き縮みさせずに歯応えとジューシーさ、うまみや香りを最大限に引き出せる『30秒』という焼き時間を導き出したことが人気のカギであり、^{ひけつ}秘訣である。また、ポルチーニクリームソースのナツツのような濃厚な香りとうまみ、そしてトリュフデミグラスソースのデミグラスやチェダーチーズの中にあっても負けない芳醇なトリュフの香りも共に味わってほしい。他社では秋のバーガーとして“月見バーガー”が多くリリースされる中、当社は香り、うまみ、食感、全てが主役級の『きのこ』で勝負する」と商品の魅力が語られた。

【関東の輸入豚肉現物相場】Cスソ物など底堅い、F引き続き在庫多い

【フローズン】ベリーなどを中心に量販店などからの解凍スライス向けの引き合いはあるものの、国産相場が下落していることやチルドポークが一時期に比べて荷動きが落ち着いていることもあり、代替需要はそれほど強くない。引き続き全体的に在庫水準は高い。

【チルド】末端需要もそれほど強くはなく、国産からのシフトも比較的落ち着いている。ただ、スソ物などを中心に引き合いは底堅いものがあり、一部アイテムについては引き続き品薄感もみられる。

【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	940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	930中心	→
カタロース		880中心	→	
チルド	米国産	ロイン (FLON)	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	1,250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、Fともに全体的に鈍い

依然として全国的に猛暑が続いている。ただ、まもなく9月を迎える中で出荷頭数は少しずつではあるが、増加基調となっていくことも予想される。一方、末端消費は引き続き冷え込んでおり、全体的な荷動きは芳しくない。一部の学校では夏休みが終わって給食も再開され、スソ物などの荷動きは良化傾向にあるものの、引き続き中部位の引き合いは弱く、全体的な荷動きは鈍い。

フローズンも全体的な荷動きは静かな展開が続いている。ロインなどの中部位だけ

でなく、ウデやモモの引き合いも芳しくない。夏休みが終わり、スペアリブといった季節商材についても荷動きは鈍化している。

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	1,080~1,180	カタロース	970~1,000
ウデ	830~880	ウデ	760~800
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	830~880	モモ	760~800
ヒレ	1,000~1,100	ヒレ	940~970

吉野家、公式通販ショップで非常用保存食「吉野家缶飯」20%オフで販売

（株）吉野家（東京都中央区、成瀬哲也社長）は、同社公式通販ショップなどで、9月1日の「防災の日」に先駆けて22日から非常用保存食「吉野家缶飯」を20%オフ（送料込み、『吉野家缶飯4種6缶セット』通常価格4860円→20%オフ価格3888円）で販売している。

同商品は、累計販売個数240万食以上の人気商品で、高機能玄米「金のいぶき」の上に同店の牛丼

の具が盛り付けられた、温めなくても食べられる“ご飯缶詰”。「金のいぶき」は栄養価が高く、白米と比べ食物繊維が7・8倍、ビタミンEは26倍と、いざという時の栄養豊富な食糧としても最適で、ラインアップは牛丼をはじめ、豚丼、焼鶏丼、焼塩さば丼と全4種類をそろえ、賞味期限は4年と非常時に助けとなる備蓄食となっている。

モスバーガー「グリーンバーガー〈テリヤキ〉」 プラントベース食品認証を取得

(株)モスフードサービス(東京都品川区、中村栄輔社長)が全国のモスバーガー店舗(一部店舗を除く)で提供している、主要原材料に動物性食材を使わず、野菜と穀物を主原料に使ったハンバーガー「グリーンバーガー〈テリヤキ〉 GREEN BURGER TERIYAKI」(税込み、セット1040円、単品590円)がこのほど、一般社Plant Based Lifestyle Lab(以下P-LAB)のプラントベース食品認証制度の認証を取得し、9月上旬から店頭メニュー表や同店公式サイトなどで商品画像と共に「プラントベース食品認証マーク」の掲出を開始する。

同社では、バンズの代わりにレタスで挟んだハンバーガー「モスの菜摘(なつみ)」シリーズや、大豆由来の植物性タンパクをベースとした「ソイパティ」商品を提供するなど、健康志向や食に制限のある人々にも一緒に食事を楽しんでほしい、という考えの下、おいしさや健康に配慮したメニューの開発に取り組んできた。今回認証を取得した同商品は、主要原材料に動物性食材(肉、魚、卵、乳製品など)と臭



いの強い野菜である五葎(ごくん)を使用していないハンバーガー。ソイパティをグリーンリーフやトマト、細切りレタスといった野菜と一緒に、専用のバンズで挟んだ。バンズは、豆乳クリームを加えてしっとりとした食感を出し、ほうれん草のパウダーを練り込むことで、ほんのりとした野菜の甘みを感じられる。別添えで提供されるあとがけソース「グリーンテリマヨソース」で、好みの味変で調整しながら楽しめる商品となっている。

イトアンドフーズ 2025 年秋冬業務用新商品登場

(株)イトアンドフーズ(東京都品川区、仲田浩康社長)は、中華専門店「大阪王将」から業務用新商品4品を8月から順次販売開始している。商品概要は以下の通り。

「国産豚の肉餃子」(840g〈標準40個〉×6袋×2合) 具材の肉は豚肉100%を使用、うまみたっぷりジューシーな味わいの肉ギョーザで、キャベツやにら、玉ねぎを使用した野菜の甘みとコクのある味わいのあんを、時間が経ってももちもちした食感の皮で包んだ。トッピングのアレンジなどでよりおいしく楽しむ。

「こだわりスタミナ肉餃子」(840g〈標準40個〉×6袋×2合) 家庭用でも人気のスタミナ肉ギョーザが業務用で新登場。パンチの効いたおろしにんにく、香りが広がる粗びきガーリックパウダー、コクの出るローストガーリックパウダー、後引うまみの黒マー油の4

種のにんにく原料を使用している。

「業務用カレー」(130g×30入り) バナナとりんごのkokを感じる甘さと20種類以上のスパイスでやみつきになる辛さ。甘さと辛さが交錯する、同店でも人気の特製カレーで、ギョーザや、から揚げなどのトッピングもお勧め。



「6種の具入りかに玉」(かに玉450g、〈6枚〉、タレ〈90g×2袋〉×10入×2合) コクのあるしょうゆあんとうんわり食感の玉子が特長のかに玉。6種の具材を入れることで彩り良く華やかに仕上げた。国産の卵を使用し、ふんわり軟らかな食感の玉子に、ごま油が香って食欲をそそる、しょうゆベースのkokうまたれが相性抜群。

[資料] 日本食肉流通センター一週間市況 〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉

(令和7年8月17日～8月23日)

(単位：キロ当たり円、税込み、重量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	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	
		和牛チルド「4等級」	首都圏	カタロース	3,622	4,158	4,752	4,134	3,582	3,240	3,456	4,212
カタ	3,299			3,402	3,735	3,448	10,857	3,186	3,561	4,158	3,605	5,201
カタバラ	2,106			2,160	2,192	2,148	3,429	2,217	2,652	2,945	2,596	1,681
マエセット	3,240			3,564	3,564	3,539	1,666	-	-	-	-	-
ヒレン	7,033			8,640	10,032	8,886	1,702	8,640	9,586	10,044	9,458	1,392
ロイン	5,238			6,845	6,912	6,331	2,213	5,400	5,400	5,940	5,466	2,719
ロインセット	6,191			6,226	6,480	6,277	1,184	-	-	-	-	-
トモバラ	1,836			2,303	2,535	2,277	12,845	1,944	2,989	3,348	2,876	7,260
ウチモモ	3,780			4,049	4,594	4,162	2,753	3,751	4,320	4,320	4,216	1,912
シントマ	3,817			4,173	4,482	4,142	2,405	3,590	4,169	4,320	4,045	1,752
ランイチ	3,672			4,050	4,428	4,078	2,546	3,996	4,320	4,320	4,242	1,494
ソトモモ	3,240			3,743	4,400	3,778	2,015	3,385	3,671	3,739	3,620	1,026
スネ	1,944			1,998	2,322	2,036	2,089	1,903	1,927	2,160	1,942	2,520
モモセット	3,991			3,996	4,214	4,056	6,275	3,564	3,694	3,902	3,758	9,371
セット	3,399			3,765	4,298	3,848	15,810	3,348	3,564	3,975	3,575	8,238
重量合計					71,371					50,934		
和牛チルド「4等級」	中京圏	カタロース	-	-	-	-	423	-	-	-	-	902
		カタ	3,024	3,186	3,564	3,222	1,381	-	-	-	-	944
		カタバラ	2,160	2,700	2,970	2,670	1,150	-	-	-	-	719
		ヒレン	-	-	-	-	732	-	-	-	-	194
		ロイン	-	-	-	-	372	-	-	-	-	415
		トモバラ	1,771	1,771	1,944	1,806	3,296	1,674	1,944	4,104	2,569	1,605
		ウチモモ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	232
		シントマ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	425
		ランイチ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	248
		ソトモモ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	249
		スネ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	662
		モモセット	-	-	-	-	743	-	-	-	-	-
		セット	3,637	3,637	3,942	3,708	4,878	2,808	3,510	4,091	3,496	5,144
		重量合計					12,975					11,739

(令和7年8月17日～8月23日)

		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	
		交雑牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,592	2,808	3,028	2,876	10,360	2,786	3,018	3,340
カタ	2,268			2,538	2,808	2,524	9,125	2,376	2,452	2,592	2,472	8,299
カタバラ	1,929			2,295	2,820	2,335	2,692	1,566	1,723	2,196	1,801	3,832
ヒレン	5,940			6,133	6,480	6,102	2,945	6,286	6,696	7,003	6,675	1,993
ロイン	3,996			3,997	4,428	4,046	2,111	4,320	4,536	4,874	4,534	3,655
トモバラ	1,512			2,700	3,538	2,559	8,150	1,512	1,620	2,075	1,700	9,404
ウチモモ	2,408			2,484	2,592	2,506	2,007	2,387	2,533	2,682	2,540	3,544
シントマ	2,574			2,754	2,970	2,752	3,866	2,484	2,592	2,808	2,619	3,789
ランイチ	2,400			2,635	2,865	2,647	3,469	2,484	2,597	2,700	2,605	3,518
ソトモモ	2,160			2,160	2,322	2,182	2,133	2,268	2,376	2,416	2,365	4,449
スネ	1,566			1,620	1,728	1,631	2,536	1,512	1,620	1,736	1,623	4,106
モモセット	-			-	-	-	-	2,538	2,638	2,905	2,672	7,548
セット	2,894			3,128	3,305	3,135	21,738	2,886	3,078	3,310	3,079	34,190
重量合計							71,132					97,313

		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	
		乳牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,592	3,024	3,480	3,037	3,410	2,344	2,604	3,074
カタ	-			-	-	-	482	1,728	1,961	2,138	1,916	4,595
カタバラ	-			-	-	-	665	-	-	-	-	-
三角バラ	-			-	-	-	-	2,387	2,894	3,510	2,813	1,162
ブリスケット	-			-	-	-	-	1,274	1,350	1,582	1,385	2,631
ヒレン	5,241			5,400	5,616	5,446	1,707	4,803	5,124	5,747	5,180	2,434
ロイン	3,024			3,024	3,510	3,156	1,716	3,208	3,348	3,920	3,448	3,386
トモバラ	2,484			2,722	3,248	2,796	2,484	1,339	1,566	1,921	1,631	4,954
ウチモモ	2,052			2,160	2,273	2,171	1,667	1,998	1,998	2,272	2,038	3,903
シントマ	2,106			2,110	2,199	2,125	1,012	1,728	2,030	2,106	2,017	1,765
ランイチ	2,052			2,198	2,273	2,184	1,216	1,831	1,998	2,106	1,983	2,052
ソトモモ	1,149			1,210	1,944	1,267	1,305	1,998	2,052	2,052	2,027	1,118
スネ	1,474			1,512	1,620	1,511	2,288	1,566	1,620	2,052	1,675	3,328
セット	2,398			2,398	2,808	2,467	24,590	1,819	1,868	2,021	1,908	25,696
重量合計							42,542					63,140

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 8月27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	3,198	2,339	2,044	-	-
		安値	2,039	1,728	1,880	-	-
		平均	2,425	2,044	1,977	1,296	-
	92頭	頭数	50	38	3	1	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,028	2,161	1,998	-	-
		安値	1,903	1,782	1,890	-	-
		平均	2,319	1,997	1,945	-	-
	131頭	頭数	93	32	6	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	2,056	1,801	-	-	-	
2頭	頭数	1	1	-	-	-	
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	-	1,492	1,490	1,490	-
		頭数	-	4	5	2	-
	雌 C	平均	-	-	1,410	1,371	982
		頭数	-	-	1	1	1
	去 B	平均	-	-	1,526	1,419	-
頭数		-	-	12	8	-	
去 C	平均	-	-	-	-	-	
-頭	頭数	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	386 327	871 799	- 328.0	(競り)	(相対)	
				-	20	54

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,517	1,694	1,535	1,358	-
	安値	3,277	-	-	1,285	1,182
和 去 A	高値	2,249	1,906	-	-	-
	安値	-	1,894	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	1,114	1,044
	安値	-	-	-	1,052	1,032
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	-	1,689	1,497	1,277	-
	安値	-	-	1,413	1,263	1,045
交 去 B	高値	1,976	1,681	1,567	1,406	-
	安値	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	756	866	714	616	581
	安値	648	583	529	464	54
	平均	700	610	591	556	525
	頭数	(8)	(195)	(285)	(160)	(151)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	593
	安値	-	-	-	-	593
	平均	-	-	-	-	593
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(20)

[大阪食肉卸売市場] 8月27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	2,396	2,057	1,860	-	-
(頭数)	(11)	(4)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,528	2,051	1,922	-	-
(頭数)	(9)	(2)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,656	-	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,657	1,571	1,473	-
C	-	-	-	1,405	-
豚	-	863	839	543	535

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	8月27日	8月26日	(8月累計)
豚	62,300	66,000	960,700
成牛計	4,540	4,480	66,080
和牛雌	1,030	1,060	15,300
和牛去勢	1,120	1,340	16,570
乳牛雌	890	900	10,940
乳牛去勢	550	270	7,370
交雑雌	480	490	6,960
交雑去	460	420	8,870

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 8月27日

	1,483円	(前日 1,388円)
東京		
大阪	1,546円	(前日 1,488円)

[豚・全農建値] 8月27日

上	中	取引頭数	市況
622円	594円	1,251頭	急落

と畜 売買	牛 70頭 牛 47頭	豚 43頭 豚 82頭	牛概況 豚概況	もちあい まぢまち
----------	----------------	----------------	------------	--------------

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27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]	734 (734)	- (-)	5,862	-	もちあい
仙台 [中]	654 (640)	630 (597)	517	32	反発
栃木 [地]	659 (-)	567 (-)	1,709	64	上伸
茨城 [地]	639 (628)	586 (585)	1,114	628	続伸
群馬 [地]	598 (678)	489 (548)	1,982	285	急反落
さいたま [中]	623 (649)	614 (615)	67	67	反落
東京 [中]	610 (633)	591 (601)	871	799	急反落
横浜 [中]	633 (633)	578 (599)	638	656	もちあい
山梨 [地]	689 (738)	597 (720)	142	105	反落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	- (746)	- (712)	-	-	休市
京都 [中]	- (761)	- (731)	-	-	休市
大阪 [中]	863 (-)	839 (-)	43	71	まちまち
神戸 [中]	- (820)	- (879)	115	-	上場なし
岡山 [地]	647 (681)	628 (662)	336	248	反落
広島 [中]	686 (760)	652 (692)	264	42	急落
福岡 [中]	682 (681)	643 (644)	388	155	もちあい

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20日～8月26日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,524,007 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	1,381	1,460	1,543	1,461	64,878
うで	853	909	968	903	129,665
ロース	1,231	1,393	1,501	1,369	129,401
ばら	1,334	1,435	1,558	1,433	145,597
もも	807	842	918	848	141,133
ヒレ	1,285	1,512	1,620	1,500	11,749
セット	1,070	1,131	1,186	1,124	901,584

◇近畿圏 総重量 679,145 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	1,496	1,585	1,501	54,812
うで	828	893	916	878	104,569
ロース	1,296	1,404	1,439	1,378	88,437
ばら	1,382	1,436	1,490	1,439	127,482
もも	821	855	922	863	146,975
ヒレ	1,298	1,433	1,566	1,414	9,791
セット	1,034	1,178	1,248	1,150	147,079

[食鳥正肉日経相場] 8月26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	701	782	978	148
ムネ	503	572	730	142

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	678	759	1,030	4
ムネ	514	550	649	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 8月26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	26日分は29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

あなたの常識を強化にする 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