

令和7年
2025年

9月5日
金曜日

第11788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



全肉連が食育教材・資材作成委員会を開催した……P3

- ▶ 8月豪州産対日輸出量、合計2万3千tで1・7%減…P2
- ▶ 全肉連が食育教材作成委員会開催、自給率向上への理解促進を目指す……P3
- ▶ 7月の豚肉輸出は前年同月比0・5%減、輸出額も減……P3
- ▶ 農水省消費・安全局8年度予算概算要求、消費・安全対策交付金に24億2600万円……P4
- ▶ 加工食品カーボンフットプリント算定のロールモデルとなる食品事業者を募集—農水省……P4
- ▶ スターゼングループが2025年秋冬提案会を開催④ハンバーグのリブランディング実施、「酒味時間」で“コト”提案強化……P5
- ▶ なんつねが「国際物流総合展2025」出展、ロボットパレタイザーなど展示……P6
- ▶ MLAが大阪・金龍ラーメンとコラボイベント開催、「金羊」ラーメンを期間限定で提供……P6

注目のヘッドライン

8月豪州産対日輸出量、合計2万3千tで1・7%減

豪州農水林業省が公表した8月の豪州の食肉輸出量によると、食肉の総計は19万8371t(前年同月比0・5%減)で減少となった。

…詳細はP2

全肉連が食育教材作成委員会開催、自給率向上への理解促進を目指す

…詳細はP3

- ▶ 18カ月熟成・国産生ハム「月乃プロシュットKuro」、Makuake限定で先行販売開始……P7
- ▶ [POSランク7月ベーコン製品]「朝のフレッシュハーフベーコン」が首位……P7
- ▶ [輸入牛現物相場] 市中の動きは鈍いが先物価格は上昇……P8
- ▶ [ブロイラー市中現物相場] ブラジル産モモ正肉堅調……P8
- ▶ ベーコン製品7月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 4日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 4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>

8月豪州産対日輸出量、合計2万3千tで1・7%減

豪州農水林業省が公表した8月の豪州の食肉輸出量によると、食肉の総計は19万8371t(前年同月比0・5%減)と減少した。

畜種別にみると、牛肉は13万5570t(11・3%増)、山羊は4975t(20・3%増)と増加したが、マトンは1万2642t(33・0%減)、ラムは2万2471t(25・4%

減)、豚肉は2698t(15・7%減)、内臓類は1万9999t(5・6%減)と減少した。

対日輸出量(船積数量)は2万3千t(1・7%減)で、このうち牛肉は1万9408t(1・4%減)、マトンは128t(63・0%減)、ラムは793t(15・0%減)、山羊は21t(78・4%減)と減少したが、内臓類は2634t(13・

豪州の対日輸出数量(2025年8月)

(単位:トン、船積重量)

	日本向け計	NSW	VIC	QLD	南豪州	西豪州	TAS
牛肉	19,408	2,638	2,626	12,703	622	289	530
(前年同月比)	98.6	92.9	92.5	102.6	84.7	94.4	91.7
マトン	128	92	35	0	1	0	0
(前年同月比)	37.0	34.1	81.4	-	-	-	-
ラム	793	163	438	2	141	49	1
(前年同月比)	85.0	50.6	100.9	6.9	148.4	92.5	-
豚肉	0	0	0	0	0	0	0
(前年同月比)	-	-	-	-	-	-	-
内臓類	2,634	603	503	1,295	76	80	78
(前年同月比)	113.4	111.3	108.2	120.6	104.1	82.5	109.9
その他・計	23,000	3,496	3,623	14,000	840	418	609
(前年同月比)	98.3	88.0	94.3	103.6	93.1	85.3	93.7

4%増)で前年を上回った。

牛肉の輸出数量を州別にみると、クイーンズランド州は6万7232t(10・2%増)、ビクトリア州は2万7962t(9・4%増)、ニューサウスウェールズ州は2万6980t(16・3%増)といずれも増加。一方、このうち日本向けはクイーンズランド州が1万2703t(2・6%増)、ビクトリア州は2626t(7・5%減)、ニューサウスウェールズ州は2638t(7・1%減)となった。

豪州の食肉輸出数量(2025年8月)

(単位:トン、船積重量)

	豪州総計	NSW	VIC	QLD	南豪州	西豪州	TAS
牛肉	135,570	26,980	27,962	67,232	5,943	3,766	3,445
(前年同月比)	111.3	116.3	109.4	110.2	105.3	123.2	104.1
マトン	12,642	5,526	4,451	0	567	1,838	261
(前年同月比)	67.0	85.7	50.0	0.0	65.3	76.3	162.1
ラム	22,471	7,631	10,826	2	2,057	1,690	264
(前年同月比)	74.6	89.4	75.7	0.3	57.7	59.3	93.0
豚肉	2,698	603	440	187	391	1,076	0
(前年同月比)	84.3	74.0	81.3	98.9	94.4	86.8	-
内臓類	19,999	4,383	4,985	8,253	1,047	822	482
(前年同月比)	94.4	103.2	93.0	93.3	78.8	92.9	93.8
その他・計	198,371	46,691	50,601	77,138	10,009	9,192	4,452
(前年同月比)	99.5	104.7	90.0	107.3	84.4	88.1	104.3

2025年8月の船積み数量(8月31日時点)

(単位:トン)

主な輸出先国	牛肉	うちチルド	マトン	ラム	山羊	豚肉	内臓類	合計
日本	19,408	6,958	128	793	21	0	2,634	23,000
(前年同月比)	98.6	92.9	37.0	85.0	21.6	-	113.4	98.3
韓国	21,495	3,194	290	1,221	887	58	1,708	25,658
(前年同月比)	121.6	107.0	617.0	81.9	110.3	118.4	65.5	113.2
台湾	2,649	458	305	212	186	0	280	3,632
(前年同月比)	78.9	78.2	98.1	88.3	85.7	-	72.9	80.6
米国・東部	33,776	10,241	1,842	5,214	2,165	0	1,366	44,363
(前年同月比)	100.6	103.9	108.0	90.3	102.8	-	99.6	99.6
米国・西部	6,966	635	317	1,058	443	0	62	8,846
(前年同月比)	93.7	67.6	113.6	88.4	1197.3	-	20.7	95.7
EU	2,324	1,846	689	1,405	23	0	26	4,466
(前年同月比)	214.4	170.3	159.5	70.6	-	-	32.1	124.5
その他・計	135,570	34,361	12,642	22,471	4,975	2,698	19,999	198,371
(前年同月比)	111.3	112.5	67.0	74.6	120.3	84.3	94.4	99.5

資料: 豪州農水林業省

全肉連が食育教材作成委員会開催、自給率向上への理解促進を目指す

全国食肉事業協同組合連合会は2日、令和7年度国産食肉理解促進食育実践事業の一環で、第1回食育教材・資材作成委員会を東京都港区のアジミックビルで開催した。全肉連の木村元治専務は冒頭、「今回は、食肉の自給率向上をテーマの一つにしたいと考えている。生産者と消費者との間に生じているギャップを埋める取り組みにもしたい」と述べた。

全肉連は、国産食肉の生産から流通、そして食卓に届くまでの過程の説明に加え、安全性や健康面の効用など、これまでも食肉ならではの食育を推進してきた。同事業は、安全・安心な日本の畜産、重要なタンパク質供給源としての正しい知識の普及啓発、生産・流通事情などへの理解を促進することを通じ、国産食肉の需要拡大、さらには日本畜産の健全かつ持続的な発展に資することを目的とする。食育教材の作成の他、人材育成や出前講座による食育を推進していく。

今回の委員会では、今後作成する食育教材を主題



にして議論を行い、前年度の制作物やその反響を振り返りつつ、意見が交わされた。委員からは、生産農家の様子を遠隔でみられる教材、メタバースで体験として楽しめる教材、AIを活用した対話型の教材など、来年度以降も見据えてデジタル技術を駆使するアイデアも。その他には、メインターゲットとする年齢層、教材を実際に使用するシチュエーションなど、食育教材の読み手側について改めて検討することも重要との声が上がった。

7月の豚肉輸出は前年同月比0・5%減、輸出額も減

財務省貿易統計による7月の国産豚肉輸出量は100t(前年同月比0・5%減)と減少し、前月比でも21・0%減少した。輸出先国は合計6カ国・地域で、国別にみると香港が最も多く、合計67t(2・9%増)。次いでシンガポール、タイ、アラブ首長国連邦となった。輸出額は合計1億3476万円(3・8%減)となった。キ

ロ当たり輸出単価は1347円。

一方、鶏肉・鶏くず肉などは、合計380t(47・1%増)。輸出先では香港が最も多く306t、次いでベトナムが74tで、香港への輸出分のうちモモ肉、ムネ肉は47t(17・4%増)となった。キロ当たり輸出単価は306円。

豚肉輸出の表

単位：kg

	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
7月	926	65,763	922	23,075	1,306	6,483	1,559	100,034
前年同月比	78.4%	103.3%	-	73.6%	64.6%	277.4%	-	99.5%
2024年計	17,974	871,194	427	351,461	37,311	21,471	3,115	1,300,698
前年同期比	147.9%	133.1%	-	71.3%	81.0%	120.9%	162.6%	111.3%

農水省消費・安全局8年度予算概算要求 消費・安全対策交付金に24億2600万円

農水省消費・安全局はこのほど、令和8年度予算概算要求について公表した。このうち、消費・安全対策交付金は、24億2600万円(前年度18億9600万円)と増額要求。食品の安全と消費者の信頼の確保および食料の安定供給の確保に向け、鳥インフルエンザ・豚熱などの家畜の伝染性疾病等の発生予防・まん延防止、国産農畜水産物の安全性の向上および食育の推進に向けた都道府県などの取り組みを支援する。このうち、鳥インフルエンザ、豚熱をはじめとする家畜や野生動物の伝染性疾病への対応では、養豚場における野生動物侵入防止壁や鶏舎入気口フィルターなどの整備、農場の分割管理のため追加で必要となる設備等の整備▷都道府県における検査実施体制及びバイオセキュリティの高度化を図るための施設などの整備▷野生動物での豚熱・アフリカ豚熱の浸潤状況を把握するため、検査の促進を図る取り組みなどを支援。

家畜衛生等総合対策では、家畜伝染病予防費に47億6100万円(同額)、国内防疫・水際対策に34億2千万円(29億5500万円)を計上。畜産振興、畜産物の安定供給と輸出促進を図るため、家畜伝染病予防

法に基づき、家畜の伝染性疾病などの発生予防・まん延防止対策を徹底するとともに、地域の家畜衛生を支える産業動物獣医師の確保・育成を図る。

家畜生産農場衛生対策事業は、5億1600万円(4億8100万円)を要求し、生産農場における飼養衛生管理の向上や家畜の伝染性疾病のまん延防止・清浄化に向け、農場指導、検査、ワクチン接種や淘汰などの取り組みを推進する。また、HACCPの考え方を生産段階で活用した飼養衛生管理(農場HACCP)の導入に向けた取り組みを支援する。

アフリカ豚熱防疫体制整備事業では4千万円(1千万円)の予算を計上し、野生動物でのアフリカ豚熱の発生予防・まん延防止のため、野生動物を対象としたアフリカ豚熱対策に必要な技術習得のための教育用素材の作成、アフリカ豚熱の侵入防止のための消毒ポイントなどの設置や周知活動、発生時の初動対応のための資材備蓄を支援する。

このほか、牛肉トレーサビリティ業務事業委託費として、2億3500万円(2億2500万円)を計上し、牛の個体識別番号が適正に伝達、表示されているかを科学的に確認するため、牛肉のDNA鑑定を実施する。

加工食品カーボンフットプリント算定のロールモデルとなる 食品事業者を募集—農水省

農水省はこのほど、食品事業者によるカーボンフットプリント(CFP)の自主的な算定の取り組みを推進するため、CFP算定のロールモデルとなる食品事業者を創出する、加工食品CFP算定に関わるモデル事業の公募を開始する。

令和3年5月に策定された「みどりの食料システム戦略」においては、フードサプライチェーン全体を通じた脱炭素化を促進することとしている。そのためには、サプライチェーン全体の温室効果ガス(GHG)排出量のより緻密な把握や排出削減の成果のモニタリング、また、食品事業者によるGHG排出量削減の取り組みの可視化などに活用できるCFPの算定の取り組みを推進することが重要である。農水省では、5年度および

6年度に食品事業者によるCFP算定の実証事業を実施し、その結果を踏まえて、算定の考え方を示した「加工食品共通CFP算定ガイド」(以下、算定ガイド)を7年4月に公表した。

同事業は食品業界におけるCFP算定の取り組みの推進の一環として、先進的なロールモデルとなる取組事例を創出するため、算定ガイドなどを参照しながら自社製品のCFPの算定を行う食品事業者を募集する。

【募集要領】提出方法 令和7年度フードサプライチェーンの見える化推進委託事業事務局food-cfp@sumpo.or.jp(電子メールのみ)▷締め切り 9月30日15時。

スターゼングループが2025年秋冬提案会を開催④ ハンバーグのリブランディング実施、「酒味時間」で“コト”提案強化

スターゼングループが3日に開催した2025年秋冬提案会の記者会見において、鈴木雄太営業本部営業統括部販売推進部販売管理グループリーダー(上写真)が2025年度の加工食品の方針について、次の通り説明した。

【春夏取り組みの振り返り】ハンバーグについては、今年3月から冷凍コンシューマー商品のリニューアルを実施。消費者ニーズの分析から商品ラインアップの整備、消費者に対する提供価値を改めて考え、ターゲットである30～40代の子育て世代のニーズに対応する商品設計を行った。共働き世代が増え、調理にかける時間が短くなってきており、冷凍食品を活用した調理提供が増加。その一方で、家庭の味、手作り感を求めるニーズも根強い。当社としては手作り感や食べ方の自由さなど、そういったポジションに新たなチャンスがあると捉え、家庭用の冷凍食品として「素材の美味しさそのまま 楽調理」というキャッチコピーのもと、「DELI BURG」を発売。現在、全国の小売店などで販売いただき、ECサイトなどでも展開している。一定の成果を上げているが、まだまだ課題もある。当社は主に業務用PB、OEMを中心にハンバーグ事業を展開してきたが、コンシューマー商品、家庭用商品を販売するための営業の意識や当社に対する消費者の認知度がまだ低いことが課題となっており、さまざまな場面での浸透活動やプロモーションが足りていないという課題もみえてきている。今後はその解決に注力しつつ、商品の細かい改良やブラッシュアップも順次行っていきたい。

当社の強みでもある特定加熱食肉製品については、ローストビーフはおかげさまで日々の営業活動の中で、だいぶ市場浸透した手応えがある。ただ、ローストポークについてはまだ着手し切れていなかった部分もあり、ローストポークのおいしさを伝えるため、食べ方提案という新しい価値の訴求を行い、市場全体の底上げを目指す取り組みを推進。今春のスーパーマーケットトレードショーでの提案後、導入企業も増えており、着実に実績は上がっている。ハンバーグ同様、まだまだ課題はあるが、あらゆる物価が高騰して

いる昨今、ローストポークには手応えを感じている。小売だけでなく、外食企業からの引き合いも増えており、さらに提案を強化していきたい。

新たに提案を進めている「酒味時間」は、“モノ”という商品提案から食シーンを楽しむ“コト”提案という切り口で、スターゼングループの強みである精肉から食肉加工品まで幅広い商品でお酒を飲むシーンに食事を楽しむ時間や場面を創造していく。上期は、生活の潜在的なニーズや売り場のマンネリ化などの課題に対し、当社が持つ商品力や営業スタイルといった特長を生かし、営業活動を行ってきた。社内的なイベントとして、販売コンテストなどを実施し、売り場の販促活動を強化。小売、外食、さらにECサイトでもこうした提案を進めてきた。バイヤーからは一定の評価をいただいているが、これについてもやはり消費者への認知向上が課題になっているので、順次対応していきたい。

また、昨今は夏が長期化。昨年も秋がほとんどなく、一気に冬になって寒くなった。そのため、小売側の棚替えや商品の切り替えのタイミング、さらに消費者の購買行動の変化により、何がどう売れるのかを予測することが非常に難しくなってきている。こういった環境の変化に対し、当社商品のマルチな提案をより推進していきたい。例えば急な気温の変化に対応できるミールキットや、売り場に並べてもロスにならないようなロングライフ商品、簡単調理品など、生活者の動向、売り場での困りごとに対して、しっかりと営業活動を行い、サポートしていきたい。(連載続く)



なんつねが「国際物流総合展 2025」出展 ロボットパレタイザーなど展示

食肉機械大手のなんつねは、9月10日から12日まで東京ビッグサイト東4～8ホールで開催される「国際物流総合展2025」に出展する。同イベントは462社・団体が出展し、物流に関する最新の知見・ソリューションが紹介される大型総合展示会。

その中で、なんつねはFOOMA JAPAN2025でも好評を博した段ボール自動開梱機「ABOT」や、次世代パレタイザーとして提案するロボットパレタイザー「WSC-MD」シリーズ(写真)など、物流現場の自動化・省力化に直結する最新のソリューションを提案す

る。ブース番号は7-1403(なんつねブース)、「ABOT」は4-102(野村不動産ブース)に出展▷問い合わせ先=電話 072(939)1500、(株)なんつねエンジニアリンググループまで。



MLA が大阪・金龍ラーメンとコラボイベント開催 「金羊」ラーメンを期間限定で提供

大阪市内でラーメン店「金龍ラーメン」を展開する金龍製麺(株)と豪州食肉生産団体のMLA豪州食肉家畜生産者事業団(トラヴィス・ブラウン駐日代表)は3日、「金龍ラーメン道頓堀店」で、通常のラーメンにオージーラムで作ったラムチャーシューを無料トッピングするコラボイベント「金羊ラーメンプロジェクト」を開催した。



同プロジェクトは大阪・関西万博が活況を呈する中、「食を通じて大阪の魅力を発信する」という考えの下、金龍製麺がMLAに提案。趣旨に賛同したMLAがオージーラム約80kgを協賛した。

イベント開催に当たって、大阪・ミナミのランドマークともいえる金龍ラーメン道頓堀店の龍の立体看板は羊の角を設置した特別バージョンに変身。大阪らしいユーモアに富んだ趣向を凝らした。

全国でも屈指のインバウンドでにぎわう場所柄、当日は午前中の早い時間から同店のラーメンを求めて多数の外国人客が店舗に来訪。希望客に対して、通常のラーメンに、龍の「尻尾」にちなみ、ラムのランプを軟らかくジューシーに仕上



げたラムチャーシューを無料でトッピングする「金羊ラーメン」が提供された。9月3日から9日までの開催で各日200人限定となる。

なお、MLAでは9月10日、11日に万博のオーストラリアパビリオンでオージーラムの無料試食イベントを開催。公式アンバサダーによる料理実演および、オージーラムを使用した「大阪風ラム焼きそば」を両日合計で2千食、試食提供する。

18カ月熟成・国産生ハム「月乃プロシュット Kuro」 Makuake 限定で先行販売開始

(株)プラチナエイト(神奈川県川崎市、盛島英欽社長＝上写真)は、鹿児島で60年以上守り抜かれた純血黒豚「渡辺バークシャー」を使用し、佐賀県太良町で10年以上の歳月をかけて完成させた国産熟成生ハム「月乃プロシュット Kuro」を、応援購入サービス「Makuake」で10月30日まで先行販売することを発表。それに先立ち、商品体験会を開催した。

「月乃プロシュット Kuro」は、江戸時代から伝わる在来種の黒豚に、鹿児島県枕崎市出身の養豚家、渡辺近男氏が英国のバークシャー種を交配させた鹿児島の貴重な純粋黒豚「渡辺バークシャー」を使用。その透明感のある脂は「白身」と呼ばれ、融点28・4℃のとろけるような食感とおいしさを持つ。また、製造・熟成に関しては佐賀県太良町に拠点を構える、国産豚肉の卸売からハム・ソーセージ加工までを一貫して行う工房「(有)田嶋畜産シャルキュティエ田嶋」の田嶋征光氏(下写真)の手により行われる。同氏は“肉の職人”として長年培った確かな眼で素材を選び、保存料や合成着色料を一切使用せず、塩のみでうまみを凝縮させる製法で、安全で自然に寄り添った製品作りを続ける。その丹念な生ハム作りは、国際コンテスト2006年SUFFA(ドイツ国際食肉加工品コンテスト)において金賞を受賞するなど、塩味を抑えた日本の食卓に合うまろやかな味わいで高い評価を得ている。

冒頭、盛島社長が「渡辺バークシャーは鹿児島黒豚の原点にして頂点といわれ、年間生産頭数は近接県も含めた16農場で約9千頭。少数飼育で一頭一頭に目を配り、酵母飼料でうまみを引き出し、家族経営

ならではの手厚い飼育環境を整えている。われわれの使命はこの特別な黒豚を日本の食卓に最高の状態で届け、日本の食卓に新しい価値を生み出すことだ」とあいさつ。

続いて、元dancyu編集長・うまいもんドットコム筆頭目利き人の町田成一氏と田嶋氏のトークセッションを開催。田嶋氏は「太良町は昔から養豚が盛んな地域で、『日本で一番月の引力を感じる町』とも称され、町が面する有明海は日本で最も干満差が大きく、最大約6mにも達する。一方、気候は高温多湿で生ハムの長期熟成には厳しい環境であり、温度・湿度管理の観点から難航することが多く、試行錯誤や技術革新の末に、成功まで10年以上の歳月を要した。太良町の自然の恵みと、丹念な熟成技術が融合することで生み出された、深いうまみを味わってほしい」と述べた後、試食体験会へと移り、参加者は「月乃プロシュット Kuro」のおいしさを堪能した。



【POSランク7月ベーコン製品】「朝のフレッシューフベーコン」が首位

(株)KSP—SPが全国食品スーパーマーケットから独自に収集した7月POS/ベーコン製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「朝のフレッシューフベーコン」(34g×3)が首位だった。

2位は伊藤ハム「朝のフレッシューフベーコン」

(34g×4)、3位は米久「原形ベーコンブロック」(168g)、4位は丸大食品「いつも新鮮ーフベーコン」(33g×3)、5位はプリマハム「スマイルUP!ーフベーコン」(35g×4)だった。対象店舗1069店舗の総販売金額は3億1111万5637円。

【輸入牛現物相場】 市中の動きは鈍いが先物価格は上昇

豪州産チルドはスゾ物、高価格部位の引き合いが強い。引き続き入船遅延の影響を受けており、次に通関が切れるのは9月中旬を見込む。まとまった量の入荷が予想され、一時的にダブつく部位もありそうだが、品薄感が解消されたとしても価格は変わらないという見方が強まっている。先物価格が上昇しており、在庫過多による投げ売りをするくらいなら、チルフロに回すという選択も大いに考えられる。

米国産は全体的な荷動きは低調で、チャックアイロールの相場が上昇傾向。豪州産は赤身を中心に相場高にあるため、米国産との価格差が縮まっている。これを受けて、豪州産から米国産にシフトするという動きも一部で見られそう。フローズンは豪州産ではトリミング材中心の荷動きで、一時期は逼迫していたポイントなども動いていない。トップサイドは取り扱いが少なく、相場は企業によってまちまちだ。米国産ではショープレが一定程度動いているものの、市中在庫はまだ重い。今後、仕入価格は上昇していくとみられるが、ショープレが1千円を上回ってくる場合、市中の動きをみて買い付けは慎重姿勢となりそう。

輸入牛肉現物相場

円/キロ

	商品名	グラス	ショートグレイ
豪州産C	トップサイド	1,250 ~ 1,300	1,350 ~ 1,450
	シックフランク	1,300 ~ 1,450	1,330 ~ 1,500
	アウトサイド	1,280 ~ 1,350	1,320 ~ 1,400
	ポイント	1,200 ~ 1,300	1,300 ~ 1,450
	ナーベル	1,050 ~ 1,150	1,100 ~ 1,200
	ランプ	1,600 ~ 1,650	1,750 ~ 1,950
	クロッド	1,250 ~ 1,400	1,300 ~ 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	1,340 ~ 1,500	1,450 ~ 1,600
	キューブロール	2,900 ~ 3,500	3,700 ~ 4,500
豪州産F	ストリップロイン	2,300 ~ 2,400	2,500 ~ 2,600
	テンダーロイン	4,000 ~ 4,400	4,700 ~ 5,000
	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	1,050 ~ 1,200	-
	トップサイド	1,250 ~ 1,500	-
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 ~ 1,250	950 ~ 1,050
	ボンレスショートリブ(チョイス)	5,850 ~ 6,000	-
	ボンインショートリブ	-	-
	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)	2,100 ~ 2,400	-
	同(プライム)	2,400 ~ 2,600	-

【ブロイラー市中現物相場】 ブラジル産モモ正肉堅調

◇国産物 日経加重平均の東京相場は、生鮮モモが770円前後、生鮮ムネが570円前後でおおむねもちあいが続いている。9月に入ってから全国的に残暑が厳しく、煮

物、揚げ物用途での生鮮モモの動きはやや鈍い。一方、生産面は比較的好調で「モモは凍結に回さず生鮮で売り切りたい」との声もきかれた。冷凍物もおおむねもちあひ。

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

単位:円/キロ

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	430~450
ブラジル産モモ角切り	450~470
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

◇輸入物 中食・外食での動きがやや堅調なことなども影響し、ブラジル産モモ正肉がやや値を上げた。需要の最も弱い真夏を過ぎたことで、ブラジル産、タイ産、またモモ正肉、カット物とも値を下げる要因は少ない。

ベーコン製品7月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

出典:KSP-POS 地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2025年7月 対象店舗数:1,069店舗 品目合計:3億1,111万5,637円

順位	メーカー名 / アイテム名	金額	数量	平均価格	金額シェア	数量シェア	販売店率
1	伊藤ハム 朝のフレッシュハーフベーコン 34g×3	32,461,295	132,314	245.3	10.4	11.5	55.3
2	伊藤ハム 朝のフレッシュハーフベーコン 34g×4	25,298,092	87,111	290.4	8.1	7.6	30.7
3	米久 原形ベーコンブロック 168g	17,324,817	56,134	308.6	5.6	4.9	45.7
4	丸大食品 いつも新鮮ハーフベーコン 33g×3	16,832,977	78,633	214.1	5.4	6.9	25.9
5	プリマハム スマイルUPHベーコン 35g×4	16,027,527	56,023	286.1	5.2	4.9	21.5
6	プリマハム スマイルUP!ハーフベーコン3連 35g×3	14,677,290	62,863	233.5	4.7	5.5	40.2
7	プリマハム 切落し角切りベーコン 250g	10,824,185	29,099	372.0	3.5	2.5	57.6
8	シジシージャパン Vパックベーコン 136g	8,949,994	31,953	280.1	2.9	2.8	25.4
9	イオントップバリュ ベストプライス ハーフベーコン 40g×4	8,235,753	27,596	298.4	2.7	2.4	9.9
10	丸大食品 いつも新鮮ハーフベーコン 31g×4	7,201,202	25,122	286.7	2.3	2.2	17.6
11	信州ハム グリーンマークハーフベーコン 60g	6,337,143	23,071	274.7	2.0	2.0	60.2
12	プリマハム ハーフベーコン4連 148g	5,940,516	22,985	258.5	1.9	2.0	5.1
13	プリマハム 燻しベーコンブロック 160g	5,230,879	16,007	326.8	1.7	1.4	22.7
14	丸大食品 たっぷり使えるベーコン切り落とし 200g	5,222,780	16,475	317.0	1.7	1.4	35.1
15	伊藤ハム 朝のフレッシュお料理ベーコン 40g	4,119,683	20,186	204.1	1.3	1.8	38.2
16	イオントップバリュ ベストプライス ブロックベーコン 180g	3,885,302	12,566	309.2	1.3	1.1	9.7
17	プリマハム ぐらし良好 ハーフベーコン4連 35g×4	3,387,363	12,632	268.2	1.1	1.1	5.7
18	プリマハム 厚切りベーコン 120g	3,274,633	11,147	293.8	1.1	1.0	35.6
19	伊藤ハム 燻製ベーコン ブロック 220g	3,077,461	8,177	376.4	1.0	0.7	24.0
20	プリマハム ベーコンブロック 170g	3,017,730	9,709	310.8	1.0	0.9	11.1
21	シジシージャパン 断然お得ベーコン 37g×4	2,739,385	8,965	305.6	0.9	0.8	11.5
22	日本ハム 彩りキッチンハーフベーコン 32g×3	2,695,554	10,634	253.5	0.9	0.9	6.6
23	鎌倉ハム富岡商会 熟成ベーコン 81g	2,685,082	7,335	366.1	0.9	0.6	15.3
24	伊藤ハム NVベーコンスライス 170g	2,454,117	6,933	354.0	0.8	0.6	11.4
25	日本生活協同組合連合会 ベーコン 81g	2,297,219	9,973	230.3	0.7	0.9	5.9
26	米久 原形ベーコン切り落とし 500g	2,176,417	4,458	488.2	0.7	0.4	7.1
27	米久 シュリンクベーコン 155g	1,988,174	7,365	270.0	0.6	0.6	10.3
28	米久 原形ベーコンブロック 220g	1,909,452	6,409	297.9	0.6	0.6	5.1
29	伊藤ハム 燻工房ベーコン切落し95g	1,850,926	6,941	266.7	0.6	0.6	19.9
30	丸大食品 お料理ベーコン 150g	1,694,987	5,726	296.0	0.5	0.5	13.3
31	丸大食品 ブロックベーコン 150g	1,690,872	5,044	335.2	0.5	0.4	13.7
32	伊藤ハム ベーコンスライス	1,649,231	6,621	249.1	0.5	0.6	2.1
33	プリマハム スライスベーコン 31g×3	1,586,635	7,829	202.7	0.5	0.7	6.0
34	丸大食品 切落しベーコン 130g	1,421,501	4,892	290.6	0.5	0.4	12.5
35	信州ハム 軽井沢熟成ベーコン 110g	1,396,468	3,731	374.3	0.5	0.3	7.5
36	イオントップバリュ ベストプライス ベーコン 156g	1,376,823	4,648	296.2	0.4	0.4	7.1
37	東北日本ハム みんなの食卓ベーコン 55g	1,361,772	6,072	224.3	0.4	0.5	43.2
38	シジシージャパン Vパック厚切りベーコン切り落とし 110g	1,352,217	4,630	292.1	0.4	0.4	18.2
39	フードリエ ブロックベーコン 80g	1,337,113	6,582	203.2	0.4	0.6	20.5
40	米久 原形ベーコンブロック 200g	1,287,513	3,725	345.6	0.4	0.3	3.4
41	プリマハム ざく切りベーコン 180g	1,281,147	4,126	310.5	0.4	0.4	13.8
42	日本ハム リッチベーコン3連 49g×3	1,249,670	2,735	456.9	0.4	0.2	16.3
43	米久 角切りベーコン 200g	1,238,440	4,219	293.5	0.4	0.4	8.8
44	プリマハム プリマベーコンブロック 180g	1,234,307	4,216	292.8	0.4	0.4	5.2
45	デリフレッシュフーズ ベーコンスライス 230g	1,229,807	3,107	395.8	0.4	0.3	2.6
46	シジシージャパン 適量適価 ベーコン 41g	1,219,876	10,806	112.9	0.4	0.9	19.8
47	プリマハム 切り落としベーコン 200g	1,219,791	3,380	360.9	0.4	0.3	11.2
48	伊藤ハム コマベーコン 250g	1,206,466	3,425	352.3	0.4	0.3	6.3
49	フードリエ 料理にプラス厚切りベーコン 80g	1,148,753	5,729	200.5	0.4	0.5	17.1
50	丸大食品 いつも新鮮 ハーフベーコン 33g×4	1,141,740	4,753	240.2	0.4	0.4	13.1

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 9月4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	3,185	2,823	1,986	-	-
		安値	2,000	1,904	1,862	-	-
		平均	2,393	2,127	1,932	-	-
	69頭	頭数	49	17	3	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,348	2,170	1,969	-	-
		安値	2,054	1,920	1,941	-	-
		平均	2,411	2,046	1,952	-	-
	161頭	頭数	112	43	6	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	1,634	-	-	
1頭	頭数	-	-	1	-	-	
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B 2頭	平均	-	-	-	1,156	
	去 C 9頭	平均	-	-	-	1,153	
交雑牛	雌 B	平均	-	1,586	1,438	1,361	-
		頭数	-	4	12	7	-
	雌 C	平均	-	1,572	1,464	1,336	-
		頭数	-	1	1	1	-
	去 B	平均	-	1,677	1,519	1,459	-
		頭数	-	4	13	5	-
去 C	平均	-	-	1,360	1,314	-	
5頭	頭数	-	-	3	2	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	328	919	-	(競り)	(相対)	
売買	401	718	213.5	-	20	80

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,267	2,027	1,548	1,506	-
	B	-	1,587	1,476	1,239	-
和 去	A	2,297	2,090	-	1,680	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,105	1,031
	C	-	-	-	1,050	986
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,730	1,597	1,501	1,346	864
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	1,795	1,734	1,500	1,367	-
	C	-	-	-	1,301	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	-	809	923	703	626
	安値	-	626	616	518	238
	平均	694	669	665	642	542
	頭数	(1)	(287)	(289)	(77)	(64)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入相対	高値	-	-	-	-	585
	安値	-	-	-	-	585
	平均	-	-	-	-	585
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(20)

[大阪食肉卸売市場] 9月4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	2,440	2,081	1,899	-	-
(頭数)	(19)	(15)	(5)	(3)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(1)	(-)	(-)
和 去 A	2,471	2,104	1,759	-	-
(頭数)	(13)	(6)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,815	1,612	1,554	-
C	-	-	1,562	1,523	-
交雑去 B	-	1,875	1,623	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	639	641	390	484

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	9月4日	9月3日	(9月累計)
豚	60,000	58,500	238,600
成牛計	3,780	4,470	17,440
和牛雌	720	1,200	3,930
和牛去勢	900	1,160	4,640
乳牛雌	980	550	2,890
乳牛去勢	450	410	1,870
交雑雌	370	670	1,970
交雑去	360	460	2,100

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 9月4日

東京	1,459円	(前日 1,483円)
大阪	1,519円	(前日 1,761円)

[豚・全農建値] 9月4日

上	中	取引頭数	市況
668円	655円	1,170頭	急伸

と畜	牛 69頭	豚 137頭	牛概況	もちあい
売買	牛 95頭	豚 68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] 9月4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]	691 (691)	- (-)	5,551	-	もちあい
仙台 [中]	- (-)	644 (-)	241	26	-
栃木 [地]	603 (608)	565 (541)	1,373	74	もちあい
茨城 [地]	649 (630)	617 (595)	1,215	711	続伸
群馬 [地]	694 (651)	618 (522)	1,862	209	続伸
さいたま [中]	683 (654)	675 (645)	200	199	続伸
東京 [中]	669 (645)	665 (628)	919	718	急伸
横浜 [中]	652 (646)	627 (617)	620	624	続伸
山梨 [地]	693 (642)	662 (-)	180	151	上伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	695 (681)	656 (652)	831	263	上伸
京都 [中]	747 (-)	693 (-)	63	88	もちあい
大阪 [中]	639 (679)	641 (635)	137	53	急落
神戸 [中]	709 (-)	699 (-)	48	116	-
岡山 [地]	664 (657)	645 (636)	296	251	強含み
広島 [中]	650 (650)	- (619)	322	64	もちあい
福岡 [中]	629 (631)	605 (593)	497	75	弱もちあい

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28日～9月3日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,402,910 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	1,296	1,416	1,490	1,404	63,664
うで	810	896	963	904	91,053
ロース	1,180	1,274	1,380	1,278	153,461
ばら	1,279	1,390	1,429	1,378	132,789
もも	778	864	953	859	143,925
ヒレ	1,178	1,189	1,189	1,189	16,977
セット	985	1,080	1,143	1,072	801,041

◇近畿圏 総重量 605,030 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	1,350	1,464	1,510	1,462	48,484
うで	828	883	896	878	98,801
ロース	1,270	1,372	1,450	1,371	80,184
ばら	1,400	1,455	1,490	1,458	101,954
もも	804	832	912	841	142,466
ヒレ	1,274	1,482	1,513	1,445	8,777
セット	1,001	1,070	1,216	1,085	124,364

[食鳥正肉日経相場] 9月3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	682	755	1,030	4
ムネ	515	551	650	5

[農水省統計情報部食鳥市況] 9月2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	975	790	550	600	650
安値	610	532	290	360	350
平均	777	591	-	-	-

※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 240頁 定価2,200円(送料別)

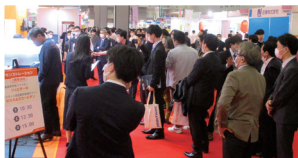
銘柄豚肉 ガイドブック

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/>

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、プランケット判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



食肉の流通チャン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・食肉製品など総菜の製造・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

平野正男著
鏡 晃

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)

知識を豊かにする

食肉用語事典(新改訂版)

昭和51年の初版から平成22年の新改訂版へと続く、定評のエンサイクロペディア。新訂正版は3,000語を採録。

日本食肉研究会編 A5判 506頁 定価7,000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・牛部分肉について、各方面のプロに幅広く取材し、「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)

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

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

※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。

■九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12

TEL 092(271)7816 FAX 092(291)2995