

令和7年
2025年

9月12日
金曜日

第11793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



日本食肉消費総合センター、国産食肉セミナーを実施……P4

注目のヘッドライン

旧盆商戦を振り返る①概況—多くは前年並み、猛暑が客足に影響も

食肉通信社では、全国の食肉卸・食肉専門店に対し、旧盆商戦の販売動向についてアンケートを行った。その結果、多くは「前年並み」だったとしており、猛暑が客足に影響したものの、一定の成果が得られたようだ。

…詳細はP2

日本食肉消費総合センター、国産食肉セミナー 2025 を開催

…詳細はP4

- ▶ 旧盆商戦を振り返る①概況—多くは前年並み、猛暑が客足に影響も……………P2
- ▶ 旧盆商戦を振り返る②東日本卸—売り上げ前年並み、利益確保は困難な状況……………P2~3
- ▶ 日本食肉消費総合センター、国産食肉セミナー2025で食肉の機能性を訴求……………P4
- ▶ 東京ビッグサイトで国際物流総合展2025を開催、なんつねなど出展……………P5
- ▶ 食肉加工品輸出協議会が10月、シンガポールでメニュー提案イベント開催……………P5
- ▶ DFV主催「第3回IFFAコンテスト」、小野商事本社テストキッチンで開催……………P6
- ▶ 牛角焼肉食堂、「月見牛カルビ焼き定食」が新登場……………P6
- ▶ 鹿児島市、鹿児島の魅力を発信するイベント、「マグマの幸。鹿児島うんまか祭」開催……………P7
- ▶ 静岡県富士市で4県合同の東海ブロック会議を開催……………P8
- ▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物に引き合い……………P8
- ▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】Cはロインなど鈍い、Fは引き続き在庫多い……………P9
- ▶ 【輸入牛現物相場】豪州産はまもなく通関切れ見込む……………P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 11日……………P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 11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>

旧盆商戦を振り返る①概況—多くは前年並み、猛暑が客足に影響も

物価の高騰や最低賃金の上昇などインフレに進んでいるようだが、景気そのものの高揚感を感じられない。特に今年に入ってから、食肉卸ではスソ物を中心とした用途が多くなり、消費者がいかに低価格志向に向かっているかを実感させられる。旧盆商戦明けの8月後半についてもネガティブな声が多いように感じられる。こうした中、食肉通信社では、全国の食肉卸・食肉専門店に対し、旧盆商戦の販売動向についてアンケートを行った。その結果、多くは「前年並み」だったとしており、猛暑が客足に影響したものの、一定の成果が得られたようだ。

【食肉専門店】まず盆休みだが、企業によっては9日の土曜日から17日の日曜日まで最大で9連休となる並びだった。そうでない場合、前半9～11日の3連休と、15日に盆休みがあるとすると後半の15～17日が3連休となった。曜日の並びとしては悪くなかったといえる。

天候については、前半にあたる10～12日は雨天もみられたことから、外出が控えられた可能性がある。それ以外はおおむね好天に恵まれたが、それに伴う気温の高さも客足に影響した。前年並みにとどまった企業や、前年より悪かった企業では、その理由として多くが「猛暑の影響」を挙げた。好天で客数が保たれたという声もあったが、大半は気温が高かったことから日中の来店客数が減少し、その分、売り上げが下がったとしている。

ただ、こうした中で、食肉専門店の売り上げは前年並みで推移したところが多かったようだ。

今回も資材費、物流費、人件費などの諸経費が高騰する中で、値入れのコントロールや価格改定を実施するなどして売上アップに努めたものの、猛暑の影響で客数の伸び悩みがあったことから、前年並みにとどまったようだ。

【食肉卸】卸については、観光客やインバウンド需要が一定程度みられたが、同じく猛暑の影響もあって、それほど伸びなかったとしている。

また、今回は葉物野菜の高値相場や気温の上昇の影響もあって、鍋物需要が限定的となったことで、スライス材の売れ行きが乏しく、焼き肉用に販売が集中した。

そして高級部位であるロースの売れ行きは、こうしたハレの日には好調になるのが一般的だが、今夏についてはあまり売れ行きが良くなかったようだ。主な要因は、霜降り肉を敬遠する傾向や、消費者の低価格志向によるもの。景気が良くないため、ハレの日であっても動きが悪くなっている。

利益面では、専門店も卸も似た回答が寄せられている。牛肉については前年並みだったとする回答が多かったが、相場が過去よりもやや値下がりしていることや、付加価値商材としての売り方を工夫している企業もあって、前年より良かったとする回答もみられた。

一方、豚肉については相場高となったことから、前年を下回ったとする回答が多くを占めた。値上げも実施したが、あまりにも高値だったことから全てを転嫁することが難しかったようだ。

旧盆商戦を振り返る②東日本卸—売り上げ前年並み、利益確保は困難な状況

今年の旧盆商戦では、関東で牛肉をメインに扱う卸企業の売り上げは「前年並み」とする回答が目立った。前半は強風や記録的な大雨により客足が伸び悩んだものの、後半にバーベキューなど焼き肉関連で盛り返したところが多かったもよう。一方、前期から1～5%減少したとの回答も散見された。気温上昇に伴い、焼き肉材需要が減少、夏に行われていたイベントが秋に行われるなど、例年と異なる動きがみられ、地

方送りや取扱商品が減少したところもある。加工品など「差別化商品を扱うことで補った」との声もあった。

利益面では1～5%減との回答が多かったが、10%近く減少したところも散見された。要因として、和牛や交雑牛の需要が安価な赤身系、切り落とし材へとシフトし、乳牛や交雑牛の相場が高騰。ロインなど高単価部位の販売に苦戦したことに加え、末端が望むパーツ価格からの乖離かいりが続いたこと。また、人件費や流通

費が増加する中、消費の弱さから販売価格に転嫁し切れていない企業も多く、国の積極的な景気回復策を望む声もきかれた。

売れ筋のパーツとしては、和牛はバラや焼き肉セットの他、脂が少ないモモやヒレ。モモの中でもラムが好調との声もある。また低価格帯のネック、スネ、薄切り、切り落としの動きは良く、品薄となった。"少し良いもの、を食べたいという消費行動も一定量みられたようだが、和牛、交雑牛共にリブローズやサーロイン、ヒレなど高級部位の販売には苦戦したとの回答が多かった。一部で、相場高からか、交雑牛のソトモモ、シントマに苦戦したところもあった。

卸先の状況は、立地や客層により明暗が分かれたが、おおむねバラ系の他、安価な赤身系や切り落とし商材の荷動きは好調。ホテル・レストラン向けで「インバウンド需要に期待したが客単価が伸びなかった」との回答があった一方、「インバウンド需要が伸び好調」「コース料理を変更し客単価をアップし、「弁当の販売店を増やしたことにより好調」との回答があった。

量販店・小売向けでは「売上金額は例年並みだが、数量が減少」「前半に苦戦したが天気の戻った後半に盛り返した」「安価な商品だからすごく売れたという感じはなく、それなりといった印象」「焼き材は不調だが普段使いのものが伸びた」などの回答があった。

旧盆休み明け以降は猛暑の影響で焼き材需要が減少する中、この暑さがいつまで続くか読めず仕入れを抑える卸もあり、相場は下落。高単価品を中心に在庫が増加している。

新潟県の食肉卸では、飲食店をはじめ焼き肉店向けの取引量は前年を上回った。インバウンドや観光需要によるホテルやレストランなどの需要に目立った動きはなかった。居酒屋向けの焼き材は好調に推移したが、原料価格が高止まりしていることで利益率は上がらなかった。

栃木県の食肉卸では、観光客は増加傾向であったが、宿泊費の値上がりから日帰りの傾向が強まり、ホテルや旅館向けは前年並み、観光地のランチ向けの商材は好調に推移した。市内のレストランや居酒屋なども客足が伸びて取扱量も好調に推移した。

山梨県の食肉卸では、社会情勢に沿った価格調整が取引先に十分な理解を得られ、適切な価格交渉ができていたため、利益面に問題はない。ただし、ホテル

やレストランよりも焼き肉店にお客が集まり、高級部位の動きが鈍い。観光客は民泊やビジネスホテルに宿泊するケースが多いため、旅館や高級ホテルで高級な牛肉を消費する機会が減っている。

長野県の食肉卸では、リゾートホテルなど観光客向けの宿泊施設では昨年並みの需要を保った。世間的に牛肉離れが叫ばれる状況にあるが、観光客需要が堅調だったためか、和牛の売れ行きにも特段問題はなかった。売り上げはおよそ10%増加したものの、諸物価高騰の影響は大きく、利益率は上がらなかった。

首都圏の食肉卸では、主にホテル・レストラン向けの卸を行っているが、今年の8月は前年比で15%ほど売り上げが増加した。旧盆期間だけでなく8月は月間を通じて好調だった。特にホテル向けが好調で、レストラン向けもまずまず。畜種、部位でいうと牛ロイン系がよく動いたが、他の畜種、部位とも満遍なくよく動いた。不調だったという畜種、部位はない。相場高もあり原価も高かったが、値上げも行っているため、利益が取りづらいということもなかった。

神奈川県豚肉メインの卸企業は、異常な猛暑による出荷頭数不足、それに伴う豚価高騰により、旧盆時期に限らず、厳しい状況にある。肉豚の種付けや生育の不良により、出荷スケジュールの遅れや中止も重なり、特にブランド豚や産地指定などは難しく、価格も異常な高値で推移。その全てを販売価格に転嫁することは難しく、利益を取りづらい状況が続いている。

東京都のホテル・レストラン向けの卸企業は、猛暑の影響で外出を控える人も多く、観光地などでの飲食需要等もそれほど伸びなかった印象。需要があっても麺類などの涼味メニューの人气が高く、和牛を使ったメニューなどはあまり伸びなかったようだ。特に和牛の中部位は動きが鈍かった。

外国人観光客の増加により、インバウンド需要もそれなりにあるものの、全体的にみれば、比率は大きくない。牛肉の需要についても、和牛でも霜降りから赤身、和牛から交雑牛といった需要が増えている。豚肉、鶏肉も基本的に価格が上がっているため、より安価なアイテムに引き合いが集まっている。

静岡県卸売企業では、ホテル・レストラン、個店飲食共に好調に推移し、前年比110%となった。特に焼き用やステーキ、トンカツ、焼き鳥として、バラやヒレ、サーロインなどは引き合いも強かった。(連載続く)

日本食肉消費総合センター 国産食肉セミナー 2025 で食肉の機能性を訴求

日本食肉消費総合センターは10日、国産食肉セミナー2025「正しく知ろう!お肉の価値～おいしさと健康を考える～」を東京都内でオンラインと併用で開催した。セミナーでは、大塚礼氏(国立長寿医療研究センター老化疫学研究部長)、森田幸雄氏(麻布大学獣医学部教授)の2人が登壇。「おいしいお肉を食べる要介護を防ごう～日本人を対象とした疫学研究からの考察～」や、「お肉を安全に食べるために必要なこと」をテーマにそれぞれ講演を行った。

冒頭、日本食肉消費総合センターの田家邦明理事長(上写真)は、「われわれは、食肉の栄養機能や安全・安心について、科学的根拠に基づき消費者への情報提供を行うことで豊かな食生活を享受いただくとともに、関連する食肉産業の役に立てよう活動している。今回のセミナーでは、最近の研究で明らかになった食肉の機能やおいしさ、安全・安心に関する情報を正しく伝え、食品としての価値を改めて評価していただくことを目的としている」とあいさつを行った。

大塚氏(左下写真)の講演では、現在の日本人の要介護の原因や要介護を防ぐための食生活などを説明。日本人の平均寿命は延びている一方で、平均寿命と健康寿命の差は、男性が8・84年、女性が12・35年と、この差を縮小させることが重要課題である。不健康寿命期間を短くするためには、要介護の原因疾患である認知症、転倒・骨関節疾患、フレイル、サルコペニアなどの予防が大切であり、これらは全て低栄養が危険因子とされている。

認知症予防には単一の食品ではなくさまざまな食材を用いた栄養バランスの良い食事が有効と考えられる。また、フレイル・サルコペニア予防には、タンパク質・脂質を含むエネルギー産生栄養素の充足が有効。大塚氏は「特に良質タンパク源である肉類や乳製品などに注目していただき、楽しい食事を満喫していきたい」と説明した上で、高齢期を健やかに過ごすための食生活上のポイントとして①タンパク質摂取量が不足しがち、かつ個人間の差が大きい昼食の充実



②摂食量を増やすことが難しい場合、良質タンパク質(アミノ酸スコア高)を選択③おいしく食べられる工夫が重要であると説明。補足として口腔機能の保持やメンテナンスなども大切であると示した。

森田氏(右下写真)の講演では、食中毒の発生要因と予防、低温調理の方法などを説明。腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラの予防、防止策などについては、2次汚染を防止すること、HACCPの手法を取り入れた食肉処理、75度℃で1分間以上加熱することが大切である。また、低温調理については、一見火が通ったようにみえるが菌が生きているケースもあるため、レシピをしっかりと守った調理方法を実施する必要がある。

森田氏は「科学的な根拠を背景とした生活をした上で、食材のリスクを理解し、家庭でも“つけない”“増やさない”“加熱する”を徹底してほしい」と呼びかけた。

東京ビッグサイトで国際物流総合展 2025 を開催、なんつねなど出展

一般社団法人日本産業機械工業会らが主催する国際物流総合展が9月10日、11日に東京ビッグサイト東4～8ホールで開催された。最新の物流機器・システム・情報などのソフトとハードを一堂に結集し、交易発展・技術の向上・情報の提供・人的交流などを促進することを目的としたBtoBの大型展示会で、国内外から450社・団体が出展した。

近年の物流市場には大きな変化が生じており、ECやふるさと納税などの増加、冷蔵・冷凍物流の進化など、成長著しい分野も多い。一方で人手不足による省力化・省人化は大きな課題となっており、各社は工場の生産性を向上させるためのロボットや自動搬送機器など、最新のテクノロジーを用いた機器を提案した。その中で食肉加工機械製造大手のなんつねは、次世代パレタイザー「WSC-MD」シリーズを提案。同社は近年、祖業である食肉スライサー製造にとどまらず、食品工場や製造物流現場における省力化ソリューションの分野に注力している。その中で「製品搬送を自動化したい」というニーズの高まりを受け、パレタイザー導入に至った。

同機はコンパクト・省スペースかつ低価格でありながら必要十分な能力を有するパレタイザー。インターフェースも工夫しており、タッチパネルの操作方法が直感的に分かりやすいことも魅力。同社エンジニアリ



ングチームの中根昌孝氏によると「(導入により)作業員を最低でも1人は削減できる。そのため、導入コストは2年程度で償却できるため、費用対効果が出しやすい機械。(パレタイザーは海外製品が多いが)メンテナンスも当社が行うので安心いただけると思う」と話す。

また、同社は野村不動産(株)ブース内で段ボール自動開梱機「ABOT」も展示。同機は最大処理能力450箱/時(デュアル最大850箱/時)を有する段ボール自動開梱マシン。画像解析システムと3D測定により、自動的に異なったサイズの箱を認識、瞬時に対応し、つぶれたり変形した箱にも対応できる。開梱のパターンについても3辺、4辺カットの調整や、上段、側面、下段カットなど細かい調整が可能となっており、従来、食品工場で大きな作業負担となっていた段ボール開梱作業を劇的に改善することが可能。

食肉加工品輸出協議会が10月、シンガポールでメニュー提案イベント開催

食肉加工品輸出協議会(脇田暁夫会長)は、一般社団法人日本畜産物輸出促進協会の委託により10月7日、8日の2日間、シンガポールで日本産食肉加工品を使用したメニュー提案イベントを開催する(施設認定6会員参加)

昨年度、「FOOD JAPAN 2024」において、シンガポール向けの輸出加工施設として認証取得したメーカーが初出展。ブース内ではデモンストレーションとして、現地著名日本人シェフ(日本食普及親善大使の前友シェフ)による日本産食肉加工品を使用したメニュー提案・試食提供を行ったところ大変好評であっ

た。

そこで、今年度は、これらの経験を生かし、シェルトンタワーズシンガポールにある前友シェフの日本料理店(Maetomo Japanese cuisine Kaiseki & Sushi)にて、事前に厳選した現地の有力なディストリビューターや有名YouTuberなどインフルエンサーを招いて、メニュー提案・試食提供等を実施することで、より魅力的かつ綿密な商談環境を提供し、輸入・購買意欲の醸成を図る。併せて、日本産食肉加工品統一ロゴマークの普及を推進する。

DFV 主催「第3回 IFFA コンテスト」 小野商事本社テストキッチンで開催

DFV(ドイツ食肉連盟)主催、出品窓口を(株)小野商事が務める「第3回IFFA日本食肉加工品コンテスト2025」の審査が2日、3日、5日の3日間、千葉県市原市の小野商事本社テストキッチンで行われた。今回は、審査員のドイツ食肉マイスター7人が来日し、約100社から456品目に及ぶハム、ベーコン、ソーセージなどの加工品が出品され、装飾・品質・外見・色・配合・食感・香り・食味などを一品ごとに適正に審査した。

審査結果は10月末までに発表予定で、評価が高いものから金、銀、銅賞に選出され、メダルと証明書が授与される。また、多数の金賞を受賞した出品者にはトロフィーも贈られる。

今年5月、世界最大の食肉機械専門見本市「IFFA」が、ドイツ・フランクフルトで開催され、併せてDFV主催の「IFFA加工品品質コンテスト」も実施された。しかし、日本での豚熱(CSF)やアジア圏でのアフリカ豚コレラ(ASF)の発生を受け、防疫上の観点から、前回に続き日本からの出品は受け付けられなかった。

一方、このコンテストは長い歴史と伝統を持ち、今年で設立150年を迎えるDFV(ドイツ食肉連盟)が、厳格な審査を行うことで世界的に高い評価を得ている。日本でも受賞を通じて加工技術の高さを広くアピールする場として、多数の製品が出品されていた。

こうした背景を踏まえ、前々回IFFA終了後、DFVは同様のコンテストを日本で実施することを決定。同連



盟とのつながりが深い小野商事が出品窓口を務め開催に協力し、今回で3回目の開催となった。本場ドイツから来日した審査員7人のうち5人は第1回から審査に参加しており、日本の多彩な加工品を多角的な観点から審査した。日本での開催も定着が進んでいることから、今回も多数のメーカーおよび専門店が出品する盛況なコンテストとなった。

牛角焼肉食堂、「月見牛カルビ焼き定食」が新登場

コロナイドグループの(株)レイズインターナショナルが展開する牛角焼肉食堂では、12~31日の期間限定で「秋の月見フェア」を開催する。

同店は、国内焼き肉チェーン店舗数ナンバー1の牛角がプロデュースするフードコート専門店。同フェアで販売する「月見牛カルビ焼き定食」(税込1100円)は、香ばしく焼き上げた牛カルビに、濃厚な卵黄を絡めたコクうまたレで味わう“月見焼き肉”。秋の訪れを感じられる一品として、老若男女に楽しめる味わいに仕上げた。気軽に立ち寄れるフードコートで、本格的



な焼き肉のおいしさと、この時期ならではの特別感を堪能できる一品となっている。

鹿児島市、鹿児島の魅力を発信するイベント 「マグマの幸。鹿児島うんまか祭」開催

鹿児島市は、鹿児島の魅力を東京で発信するイベント「マグマの幸。鹿児島うんまか祭」を、9月13日～10月5日の期間限定で、開催することを発表。それに先立ち、メディア発表会を開催した。

同イベントは、さまざまな飲食店が軒を連ねる商業施設「一両国一江戸NOREN」「高円寺マシタ」「日比谷OKUROJI」の3施設で開催。鹿児島の食材を使った期間限定メニューを全10店舗で提供する他、期間中の9月13～15日には、「一両国一江戸NOREN」で鹿児島物産店を出店し、焼酎やお茶の試飲、さつま揚げや、かるかんなどの販売および観光案内を行う。また、鹿児島の秋の風物詩「おはら祭」の雰囲気再現したおはら祭踊りの披露を、9月14日に「日比谷OKUROJI」、20日に「高円寺マシタ」、10月4日に「一両国一江戸NOREN」で行う。さらに、11月1～15日には、第2弾として(株)ラムラ(東京都中央区、村川明社長)が運営する計27店他でも鹿児島の食材を使ったメニューを提供していく。

同イベントに参画する10店舗では、“畜産王国”鹿児島が誇る和牛、黒豚、鶏のほか、鮮魚では新鮮なカンパチを使った期間限定メニューを全15品用意。鹿児島は全国屈指の“畜産王国”として知られ、中でも鹿児島県産黒毛和牛は、キメ細やかなサシと赤身のバランスに優れ、口に含んだ瞬間にとろけるような軟らかさと、上品で濃厚なうまみが広がり、ステーキやローストビーフ、カルパッチョなど素材を生かした料理でその魅力を堪能できる。また、鹿児島の黒豚は約400年の飼養の歴史があり、生産量は全国1位。キメ細やかな肉質と甘みのある脂が特長で、しゃぶしゃぶやトンカツなどの調理法で多種多様な味わい方が楽しめる。同イベントでは、トンカツやてんぷら、ステーキ、ピザをラインアップ。さらに、鹿児島には「かごしま地鶏」ブランドに指定された「さつま若しゃも」「さつま地鶏」「黒さつま鶏」の3種類の地鶏があり、高い基準を設けた生産管理体制の下、大切に飼育。同イベントではさつま若しゃもを使ったカオマンガイなどが楽しめる。

冒頭、鹿児島市の下鶴隆央市長(写真左)が「鹿児



島市は波静かな錦江湾に世界でも珍しい、活火山桜島を目の前に望む、雄大な自然を有している。その活火山の恵みを存分に生かし“マグマシティー”と銘打ちプロモーションを展開しており、その恩恵である、黒毛和牛、黒豚、黒さつま鶏など多様な魅力を持っている。本イベントでは鹿児島のえりすぐりの食材を、各店舗でバラエティー豊かな調理法で魅力を引き出してもらった。首都圏に住んでいる皆さんに、そのおいしさが伝わり、鹿児島へ訪れていただくきっかけ作りになれば幸いである」とあいさつ。続いて、下鶴市長と、グルメプレゼンターのはっしー氏(写真右)のトークセッションが行われ、はっしー氏は「食を語る上で、“畜産王国”として知られる、鹿児島の食材は外せない魅力を持っている。黒毛和牛の赤身でありながら、しつとりと軟らかく肉汁をたっぷりと含む肉質は、鹿児島の和牛ならではの味かと感じた。また、黒豚については、世界的に主流とされているのは白豚だが、あえてその流れではなく、生産にコストはかかるがしっかりと肉質と、脂のコクと甘さを堪能できる黒豚の生産、普及を追求している点に長い歴史に育まれた情熱を感じた」と、鹿児島食材の魅力を語った。

その後行われた試食会では「ちゃんこ霧島一両国江戸一NOREN店」の「鹿児島県産黒豚入り特製ちゃんこ鍋」(税込み3780円)、「両国ハンバーグ RIKISHI」の「鹿児島県産黒豚スタミナ肩ロースステーキ」(1738円)、両国レガートの「さつま若しゃもサルシッチャのpizzaカチャトーラ」(2400円)、「鹿児島県産黒毛和牛イチボのタリアータ 巨峰と赤ワインソース」(5500円)が振る舞われた。

静岡県富士市で4県合同の東海ブロック会議を開催

東海エリア4県(愛知県・岐阜県・三重県・静岡県)の各食肉事業協同組合(連合会)および食肉生活衛生同業組合は10日、静岡県富士市のホテルグランド富士で令和7年度東海ブロック会議を実施した。渡邊好孝静岡県食肉事業協同組合副理事長を司会として、会議冒頭、花城明伸・同副理事長が開会の辞を述べた。続いて開催県を代表し、松野靖・同理事長があいさつした。

愛知県食肉業協同組合連合会会長でもある加藤功・東海ブロック長は「県外からもたくさんの方にご参加いただき、感謝申し上げます。今日は全肉連、全肉生連の各会長にも出席いただき、頼もしい会議になると思う。長丁場になるが最後までお付き合いいただきたい」とあいさつした。上部団体のあいさつでは全国食肉事業協同組合連合会の村上幸春会長、全国食肉生活衛生同業組合連合会の池田清昭会長らがそれぞれの立場からあいさつした。

村上会長は「東海ブロック会議の開催をお祝い申し上げますとともに、先般の台風15号に伴う突風で被災された地元静岡県の皆さまに心からお見舞いを申し上げます。こうした中、全肉連では各県肉連と共に連携し、適正表示、国産食肉の共同仕入れ、小売店の活性化、食育やHACCPの普及推進など、各種事業を展開している。さらに、昨年度に続き、補正予算で和牛肉の需要拡大に取り組んでいる。今後ともご理解、ご協力をお願い申し上げます」



池田会長は「これからいつまた災害が起こるか分からない。福祉共済では、たとえ1日の入院でも負傷手当が出る。皆さまにとって、最も利用しやすい保険であると思うので、これからもご協力をお願いしたい」とあいさつを述べた。

セミナーでは全肉連の木村元治専務を講師として食肉の表示と関係法規・コンプライアンス順守について講演。業界に関わる事件、違反事例を紹介しながら、表示制度がどのように変遷してきたか、政府や中央団体がどのように対応してきたかを説明した。また、表示に関する最新情報は全肉連のホームページ上で「お肉の表示ハンドブック(最新版)」のPDFダウンロードが可能であり、ぜひ参考にしてほしいとした。

小休憩を挟み、全肉生連の松浦輝雄事務局長が7年度の連合会事業ならびに補助金事業、助成金事業について説明した。

次回開催県は岐阜県に決め、同県肉連・松岡謙会長があいさつ。最後に、静岡県食肉事業組・飯田邦彦常務理事が閉会の辞を述べ、会議を終了した。

【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物に引き合い

9月を迎えても厳しい暑さは変わらず。出荷頭数もなかなか増える気配がみられない。そのため、軟調に推移してきた枝肉相場がここへきて上昇傾向となってい

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	1,050~1,150	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	820~870	モモ	760~800
ヒレ	1,000~1,050	ヒレ	930~960

る。一方、需要の端境期で全体的な荷動きは芳しくない。スソ物についてはそれなりに堅調な荷動きをみせているが、引き続き中部位の引き合いはそれほどみられず、ロイン系の荷動きは鈍い。

フローズンについても引き続き全体的に静かな荷動きとなっている。学校給食の再開によって、ウデやモモといったスソ物には引き合いがみられるが、中部位の荷動きは鈍い。シルバーウィークの行楽需要などにも期待がかかるが、残暑に加え、台風の懸念も。

【関東の輸入豚肉現物相場】 Cはロインなど鈍い、Fは引き続き在庫多い

[フローズン]週末には3連休を控えているが、厳しい残暑が続く中、外食需要を含めて末端消費は芳しくない。ベリーやスソ物にはそれなりに引き合いがみられるものの、全体的な荷動きは鈍く、依然として在庫過多の状況が続いている。

[チルド]月が替わっても全体的な荷動きは鈍い。直近では乱高下しているが、国産相場が軟調に推移していたこともあり、代替需要もあまりみられない。ベリーなどの荷動きは堅調だが、ロイン系の荷動きは振るわない。

【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	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	1,050中心	↘
		山付ベリー	1,250中心	→
		ボックス	830中心	→
	カナダ産	テンダーロイン	1,050中心	↘
		ベリー	1,200中心	→

【輸入牛現物相場】 豪州産はまもなく通関切れ見込む

豪州産チルドはスソ物、高価格部位の引き合いが強い。一方、ポイントやチャックロールといった部位の引き合いは弱い。引き合いの違いがあるが、買い付けの抑制や入船遅れの影響もあって相場は全体的に高止まりしている。なお、通関切れの商品入荷は3連休以降を見込む。数週分がまとめて入荷することから

一時的な相場の下落はあるが、長期的な価格は変わらないという見方が強まっている。

米国産チルドも荷動きは全体的に低調。豪州産の相場高によって一部の需要は米国産にシフトしたが、そもそも牛肉離れの傾向が強まっており、他畜種にニーズが流れているようだ。

フローズンは豪州産ではトリミング材中心の引き合い。米国産ではショープレが一定程度動いているものの、市場在庫はまだ重い。チルドが動きづらい中で仕入価格も上昇しており、今後、チルフロの取り扱いが増えればフローズンの価格や荷動きに多少影響しそうだ。

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 ~ 1,320	1,350 ~ 1,450
	シックフランク	1,300 ~ 1,450	1,300 ~ 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	1,580 ~ 1,650	1,600 ~ 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	1,400 ~ 1,600
	キューブロール	2,900 ~ 3,500	3,600 ~ 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	4,650 ~ 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)	2,100 ~ 2,400	-
	同(プライム)	2,400 ~ 2,600	-

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 9月11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	3,037	2,268	-	-	-
		安値	2,001	1,974	-	-	-
		平均	2,414	2,080	-	1,130	-
	67頭	頭数	45	21	-	1	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,030	2,321	2,017	-	-
		安値	1,944	1,945	1,938	-	-
		平均	2,368	2,063	1,952	-	-
	168頭	頭数	113	47	8	-	-
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 5頭	平均	-	-	1,165	1,114	
	去 C 5頭	平均	-	-	1,155	1,083	
交雑牛	雌 B	平均	-	1,495	1,446	1,326	-
		頭数	-	4	8	5	-
	雌 C	平均	-	-	1,342	-	-
		頭数	-	-	1	-	-
	去 B	平均	-	1,662	1,462	1,378	-
		頭数	-	8	11	13	-
去 C	平均	-	-	1,328	-	-	
4頭	頭数	-	-	4	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	337	1,049	-	(競り)	(相対)	
売買	394	801	265.5	-	10	78

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,371	1,786	1,556	1,486	-
	B	-	1,567	1,532	1,448	1,250
和 去	A	2,547	2,123	1,873	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	1,037
	C	-	-	-	1,031	1,019
乳 去	B	-	-	-	1,017	1,032
	C	-	-	-	-	988
交 雌	B	-	1,650	1,334	1,287	995
	C	-	-	1,800	1,304	-
交 去	B	1,849	1,582	1,516	1,368	1,003
	C	-	1,408	1,359	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	735	799	766	713	659
	安値	713	670	622	508	173
	平均	728	704	667	610	543
	頭数	(3)	(286)	(266)	(104)	(142)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入相対	高値	-	-	-	-	593
安値	-	-	-	-	-	593
平均	-	-	-	-	-	593
頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(10)

[大阪食肉卸売市場] 9月11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	2,430	2,010	-	-	-
(頭数)	(9)	(2)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,548	2,022	-	-	-
(頭数)	(4)	(2)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,861	1,523	1,376	-
C	-	-	1,366	1,318	-
交雑去 B	-	1,798	1,558	1,394	-
C	-	-	1,456	1,375	-
豚	-	-	647	397	474

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	9月11日	9月10日	(9月累計)
豚	62,200	60,500	542,600
成牛計	3,900	4,510	39,480
和牛雌	940	1,070	9,170
和牛去勢	1,060	1,180	10,580
乳牛雌	830	810	6,560
乳牛去勢	460	480	4,030
交雑雌	250	460	4,380
交雑去	360	510	4,680

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 9月11日

東京	1,407円	(前日 1,450円)
大阪	1,508円	(前日 1,544円)

[豚・全農建値] 9月11日

上	中	取引頭数	市況
702円	676円	1,188頭	もちあい

と畜	牛 114頭	豚 64頭	牛概況	もちあい
売買	牛 84頭	豚 90頭	豚概況	まちまち

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] 9月11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)	- (-)	5,925	-	もちあい
仙台 [中]	639 (648)	592 (601)	337	71	続落
栃木 [地]	613 (610)	578 (591)	1,498	93	もちあい
茨城 [地]	692 (698)	646 (642)	1,119	772	小反落
群馬 [地]	720 (699)	610 (584)	1,975	247	反発
さいたま [中]	703 (689)	692 (678)	313	314	反発
東京 [中]	704 (705)	667 (674)	1,049	801	もちあい
横浜 [中]	700 (714)	671 (666)	638	636	反落
山梨 [地]	711 (727)	665 (719)	233	196	続落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	742 (747)	703 (724)	971	265	弱もちあい
京都 [中]	432 (-)	664 (-)	77	88	もちあい
大阪 [中]	- (649)	647 (572)	64	90	まちまち
神戸 [中]	718 (-)	719 (-)	52	115	-
岡山 [地]	679 (683)	675 (662)	306	312	もちあい
広島 [中]	- (673)	- (642)	328	27	-
福岡 [中]	670 (661)	637 (626)	437	133	続伸

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] 9月4日～9月10日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,612,379 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	1,238	1,392	1,420	1,360	59,592
うで	810	886	930	881	120,037
ロース	1,148	1,210	1,329	1,219	136,272
ばら	1,244	1,415	1,436	1,390	128,359
もも	781	864	889	849	161,640
ヒレ	1,200	1,385	1,488	1,392	16,063
セット	1,005	1,080	1,153	1,078	990,416

◇近畿圏 総重量 649,658 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	1,458	1,496	1,446	49,385
うで	788	821	896	837	104,684
ロース	1,231	1,296	1,347	1,298	85,951
ばら	1,360	1,393	1,453	1,399	107,268
もも	784	825	907	833	148,635
ヒレ	1,296	1,354	1,459	1,364	9,450
セット	999	1,070	1,182	1,090	144,285

[食鳥正肉日経相場] 9月10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	-	-	-	-
ムネ	-	-	-	-

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	681	754	1,030	4
ムネ	517	552	652	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 9月9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	1,040	792	550	600	650
安値	610	532	290	360	350
平均	778	593	-	-	-

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日期間中（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 240頁 定価2,200円(送料別)

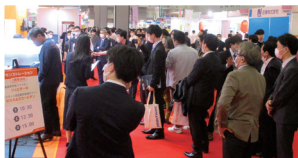
銘柄豚肉 ガイドブック

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

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