

令和7年  
2025年

9月18日  
木曜日

第11796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



「第3回JAPAN BEEF FESTIVAL in加古川」が開催……P4

- ▶【インタビュー】北海道和牛ブランド推進協議会設立、道産和牛を国内外へー井上登会長……P2
- ▶飼料のうち9割以上が牧草であることが基準—アイルランド海外視察②……P3
- ▶野外フェス「第3回JAPAN BEEF FESTIVAL in加古川」が開催……P4
- ▶第3回PRRSフォーラム本大会開催、生産者を交えて意見交換……P4
- ▶牛肉輸出解禁見据え、食肉事業者らが中国で市場調査実施……P5
- ▶[POSランク7月その他加工肉製品]「ほぐしサラダチキン」が首位……P5
- ▶京都府食肉業務用卸協同組合が食肉処理技術指導者養成セミナーを開催……P6
- ▶川崎・日本食肉流通センターに韓国の家畜衛生防疫支援本部から19人が来訪……P6
- ▶首都圏ミートパッカー輸出推進協が総会、役員改選では阿部代表理事ら再任……P7
- ▶【輸入副生物現物相場】連休明けで荷動きは鈍化、相場はもちあい……P7
- ▶その他加工肉製品7月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……P8
- ▶[資料]2025年7月分の食肉輸入通関実績⑭……P9
- ▶[東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]17日……P10
- ▶[各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]17日……P11

## 注目のヘッドライン

### 北海道和牛ブランド推進協議会設立、道産和牛を国内外へー井上登会長

北海道和牛のブランド確立に向けて設立された北海道和牛ブランド推進協議会の井上登会長に、今後の抱負や北海道産和牛の魅力を聞いた。

…詳細はP2

### 飼料のうち9割以上が牧草であることが基準—アイルランド海外視察②

…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

## 【インタビュー】北海道和牛ブランド推進協議会設立 道産和牛を国内外へー井上登会長

北海道の生産者を中心に構成される北海道和牛ブランド推進協議会がこのほど、本格的に始動した。同協議会においては、令和3年3月、生産者、関係機関、食肉関係者らが設立準備会を立ち上げ協議を行った結果、前身となる「北海道和牛ブランド懇親会」が設置された。その後、懇親会で検討を重ねた末、7年5月に北海道和牛総称ブランドの名称、ロゴが決定。それを踏まえ、会の名称を「北海道和牛ブランド推進協議会」に変更することとなった。北海道和牛のブランド確立に向けて肥育の生産拡大や認知度向上を図ることを目的に設立された同協議会の井上登会長に、今後の抱負や北海道産和牛の魅力を聞いた。

——今回、協議会が設置されたことに当たっての抱負などをおきかせください。

もともと、私は酪農経営からスタートしており、肉用牛経営に参入したのは30数年前になる。当時、和牛といたら松阪牛や神戸牛などのブランドイメージが強く、和牛の生産はとてつもない存在だったので、現在和牛を主体とする生産者になっていることに正直驚いている。

一方、北海道内の和牛の生産規模は、年々伸びていると実感している。和牛の肥育生産でいうと、北海道は鹿児島、宮崎に次ぐ日本で3番目の生産量を誇る。さらに、素牛の生産量は日本一で、その生産規模と品質は、非常に高い評価をいただいております。頭数だけではなく、和牛の改良についても素晴らしい伸びがある。

しかし、北海道のイメージとして、どうしてもホルスタインなどの酪農のイメージが強く、黒毛和牛のイメージはあまり浸透していない。また、私が経営するトップファームでは、「サロマ和牛」を和牛ブランドとして手掛けており、輸出も行っているが、全国的な認知度はまだ低い。

一方、国内外問わず、「北海道」のブランド力は高く、大半が「広大」「自然が豊か」などプラスのイメージを持っているだろう。その認知度をうまく活用しながら、北海道産和牛の国内外への販促につなげていきたい

と思っている。

——北海道産和牛の優位性について。

作物でも適地適作という言葉があるが、北海道の広大で冷涼、そして綺麗な環境は、和牛生産にとって非常に良いといえる。これほどの環境が整う地域は他にないだろう。

また、輸出においても、とくにEUなどはアニマルウェルフェアに対する関心が高く、おいしさだけでなく、こうした需要と合致する背景も兼ね備えている。

——第13回全国和牛能力共進会北海道大会2027に向けての意気込みは。

2年後の開催となるが、その頃にはしっかりとブランドも浸透していると思う。また、北海道ブランドをPRしたいという同じ志をもって参加いただきたいという思いから、全共出品者は協議会会員であることを要件としている。団体競技なので、一丸となって取り組んでいく。

北海道和牛ブランドの推進は、全共北海道大会がゴールではなく、これを契機にしてより一層の認知度向上に努めていきたい。

——今後のプロモーションに関して。

設立してまだ間もないので、まずは多くの人に知っていただくことが大事だと感じている。検討段階ではあるが、北海道産和牛を提供する飲食店の紹介、運搬車などへのラッピングなど、とにかくブランドの名称やロゴを目にする機会を増やしていきたい。道内だけでなく、全国、さらに海外でも周知できるようなイベントや広告の打ち出しを行ってほしいと思っている。

【北海道和牛ブランドの定義】

黒毛和種の去勢牛・未経産牛であること▷北海道が出生地で、最長かつ最終飼養地であること▷厳選された肉質であること(格付等級4等級以上)



## 飼料のうち9割以上が牧草であることが基準—アイルランド海外視察②

アイリッシュ グラスフェッドビーフは、与えられる飼料のうち9割以上が牧草であることが一つの基準となっている。年間平均220日放牧され、この期間に新鮮な牧草を食べて育つことで、適度な霜降り、軟らかさ、栄養価、風味など、高品質な赤身肉に仕上がる。アイルランドでは、伝統的な家族経営農場が多いのも特徴だ。1頭に対する飼養面積も広く、ストレスの少ない開放的な牧草地で育てられることで、動物福祉も向上し、より軟らかく、風味豊かな肉になるといわれている。少ない飼育頭数で1頭1頭に最適なケアを行うことで、安全・安心で高品質な牛肉生産を実現している。視察では、Redmond Farmを訪問した。

Redmond Farmは、アイルランド南東のウェックスフォード州に位置する。120haの広大な牧草地のほか、野菜畑なども所有する大規模農場。肉用牛として、ブラックアンガス種の雌牛を約900頭飼養している。出荷月齢は20～27カ月齢。牧草肥育が行われた後、出荷前の2カ月のみ牛舎で穀物飼料を給餌している。週当たり約10頭が出荷され、その大半がRedmond Farmが経営するホテルに供給されている(枝肉重量は平均340kg)

Redmond Farmでは、オリジングリーンプログラムに参画しており、プログラムの重要な構成要素の一つである「持続可能な牛肉と羊肉の保証制度」(SBLAS)の基準にのっとった生産体制を約12年前から構築している。

SBLASは、「持続可能性」を柱とし、動物福祉、トレーサビリティ、品質などを保証する認証プログラム。農場がプログラムを順守していることを確認するため、18カ月ごとに農場監査が行われる。各農場レベルでモニタリングすることは、経営改善を図るだけでなく、消費者にとっても信頼性の高いトレーサビリティを確立している。

ボード・ビアの牛肉部門マネージャー、マーク・ジューグ氏は「監査に訪問した際、農家は放牧日数や濃厚飼料の給餌に関するデータなど、詳細に報告することになっている。また、環境保全に関する取り組みなども推進されており、これら全てのデータから二酸化炭素



の排出量も測定することが可能だ」と説明。

農場オーナーのパディ・レドモンド氏(上写真)は、「Redmond Farmでは、牧草以外に与える大麦やオーツ、とうもろこしなどの飼料生産全て自らの農園で行っており、輸入飼料に依存することなく、生産から販売まで一貫で行えていることは強みである。また、牧草地にはクローバーなどの緑肥を導入することにより、土壌に窒素を与えることで、土壌の生物性改善に貢献している」と話した。

同氏が経営するホテル「Ashdown Park Hotel」では、Redmond Farmで生産された牛肉や野菜などが提供されている。牛肉のうち、ステーキ用などに使われるリブアイやサーロイン、ヒレなどの高級部位は、ヒマラヤ岩塩を四方に置いた冷蔵庫で保管され、最大50日間のドライエージングを行う。同ホテルのグループゼネラルマネージャー・イーヴァー・コイル氏(下写真)は「アイリッシュ グラスフェッドビーフは、ドライエージングを行うことで、うまみと軟らかさが増す。また脂身からは、ナッツの風味を感じることができる」と魅力を語った。(連載続く)【取材協力=アイルランド政府食糧庁】

## 野外フェス「第3回 JAPAN BEEF FESTIVAL in 加古川」が開催

加古川食肉センターの関係者からなる肉のまちづくり推進協議会が主催した野外フェスティバル「第3回 JAPAN BEEF FESTIVAL in KAKOGAWA」(JBF)が13~14日、兵庫県加古川市の加古川河川敷広場で開催され、両日、多くの来場者でにぎわった。

肉のまちづくり推進協議会は、加古川の地場産業である食肉のPRを目的に発足。JBFのほか、和牛や肉職人について学ぶツアーの企画・開催など、肉を通じた地域活性化に取り組んでいる。

3回目となった今回の開催は初日が夜開催、2日目が昼開催と、時間帯を変えて開催する初の試みを行った。肉料理ブースが12ブース出展したほか、その他飲食ブース、キッチンカーなどが参加。長蛇の列となるブースも複数みられ、多くの来場者が詰めかけた。

今回は、JBFで加古川食肉センターのブランド牛「志方牛」を活用したメニューを提供した出展者の中から、それぞれの観点で評価・表彰する創作料理コンテスト「SHIKATAGYU AWARD」を実施。加古川市長賞など4賞と、初日の来場者の投票で選ぶ大賞を

発表。大賞には(株)丸優・三田屋総本家の「志方牛ウインナー」が選ばれた。

このほか、初日には和牛サーロインのブロック肉を塊のまま丸焼きにし、厚切りで提供する「肉職人のBBQ」イベントを実施。2日目には公益(財)加古川食肉公社主催の「加古川和牛無料試食」が実施された。

開会式には来賓として加古川市の岡田康裕市長、東播磨県民局加古川農林水産振興事務所の川端忠則所長、農水省近畿農政局兵庫県拠点の安達隆文・副地方参事官、日本食肉格付協会の大野高志会長、全国肉牛事業協同組合の佐々木信弘理事長らが出席した。



## 第3回 PRRS フォーラム本大会開催、生産者を交えて意見交換

PRRSフォーラム幹事会(呉克昌会長=写真)は16日、神奈川県相模原市の麻布大学および宮崎市の宮崎大学、加えてオンライン形式で、第3回PRRSフォーラムを開催した。PRRSフォーラムは、国内養豚業界で深刻な脅威となっている豚繁殖・呼吸障害症候群(PRRS)に対して、産官学の連携を基軸にネットワークを構築し、各分野の技術と知恵を結集して、オールジャパン体制で対策に取り組むことを目的として、2023年に発足したもの。以前にも2回開催され、各関係者が相互に連携しながら解決策を模索した。

呉会長は冒頭、「1母豚当たりの売り上げ、粗利益の中央値は過去で最も良い。飼料が高止まりしていても、しっかりと生産すれば、日本の養豚は先が明るいと思う。一方、離乳後事故率の高さと、規模の大きい農場であるほど事故率が高い点は、懸念点といえる。原因の全てがPRRSではないが、それらの改善がわれわれに求められることだと考える」とあいさつした。

今大会は「生産者視点からみたPRRS対策」をメインテーマに掲げ、飼養管理のコンサルティング会社や大学教授の他、全国の生産者も出席。初めに



にベーリンガーインゲルハイムアニマルヘルス(株)の上田俊樹氏による「PRRSコントロールの“5STEP”〜最新知見に基づく体系的なアプローチ〜」と題したセミナーが実施され、それに関連して議論が行われた。

さらに、今回は意図的に参加者同士でのディスカッションに長い時間を割き、研究者らによる学術的な情報提供にとどまらず、生産者からも多くの率直な意見・質問が飛び交い、活発な協議に。PRRSへのより適切な対策に向けて、有意義な情報交換の場となった。

## 牛肉輸出解禁見据え、食肉事業者らが中国で市場調査実施

(株)ニイチクや(株)ミート・コンパニオンなどの食肉事業者らはこのほど、中国の北京、河北省を中心に日本産牛肉の輸出解禁を見据えた市場調査を実施。内蒙古财经大学のアラタンシャ准教授同行の下、現地で日本式の牛格付手法やカットティング、調理法の提案などを行った。

今回の調査に参加し、現地で講演とカット実演を行ったニイチクの植村光一郎監査役は「中国のWAGYUはこれまで外食での使用が多かったため、コロナ渦により飼養頭数が大きく減少した。ただ、その期間に淘汰が進み、肉質の優れたものが残った。肥育月齢についても30カ月近くまで肥育されているため、日本国内の和牛の枝肉相場と遜色ない価格帯で取引されている」と話す。また、アラタンシャ准教授は「中国のWAGYU生産頭数は約20万頭で、出荷されるWAGYU肉の2～3割は霜降りで仕上がり、この5～6年でその品質はかなり上昇している。さらにオンラインショッピングやライブコマース販売の人気の高い」と説明する。

今回、一行が訪れた現地の牧場では、アンガスとWAGYUの交雑種、ホルスタインとWAGYU交雑種、さらに豪州からの受精卵から生まれたフルブラッドWAGYUが約1500頭規模で飼育され、どれも30カ月の基準で飼育。枝肉の2～3割が上物規格であり、枝肉重量は約500kgだった。

今回の調査では、現地のWAGYUを使用して行われた部分肉からの商品化が行われ、日本式しゃぶしゃぶ、すき焼き用、焼き肉用、ステーキや西京みそを使用したみそ漬け用の商品化を披露。さらにこの模様



はライブ配信された。中国の関係者は今年7月上旬に日本の牧場、食肉処理場などを視察。日本産牛肉輸出解禁に備え、日本式格付、部分肉カットや商品化についての関心が高く、特に格付については、歩留まり等級や肉質等級についての質問が相次ぎ、熱い気運を感じさせた。

植村氏は「歩留まり等級は肉質に影響はないと説明したにもかかわらず、指数や係数について多くの質問が寄せられ、日本産牛肉の全てを知り尽くしたいという熱意が伝わってきた。現地の調理方法としては、火鍋などの煮込みや焼き肉での利用頻度が高く、モモ、カタやバラの人気の高い。一方でロースは比較的売れ残るという声もあったので、日本式のしゃぶしゃぶやステーキの焼き方、みそ漬けなどの提案を行い、その後の試食会ではいずれも大絶賛だった」と説明。さらに「ライブコマースでは、中国発のSNSアプリであるTikTokを活用した販売形式により、高級なWAGYU肉が飛ぶように売れているのにも驚かされた」と振り返った。

## 【POSランク7月その他加工肉製品】「ほぐしサラダチキン」が首位

[訂正] 本紙9月11日付5面「POSランク7月その他加工肉製品」に誤りがありました。お詫びして訂正記事を掲載します。

(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/その他加工肉製品売れ筋ランキングによると、シジシージャパン「ほぐしサラダチキン」(100g)が首位だった。

2位は日本ハム「蒲焼鶏スライス」(103g)、3位はシジシージャパン「サラダチキンプレーン」(125g)、4位は日本ハム「サラダチキンプレーン」(156g)、5位は丸大食品「サラダチキン切落とし プレーン」(100g)だった。対象店舗1069店舗の総販売金額は3億1717万8721円。

## 京都府食肉業務用卸協同組合が食肉処理技術指導者養成セミナーを開催

京都府食肉業務用卸協同組合(吉岡浩人理事長)は13日、京都市南区の京都市中央食肉市場と(株)モリタ屋で令和7年度食肉流通経営体質強化促進事業として食肉処理技術指導者養成セミナーを開催。セミナーには組合加盟企業の若手従業員が中心に参加した。

京都市場セミナールームでは、公益(社)日本食肉格付協会近畿・中・四国支所京都事業所の南方諒所長が「牛枝肉取引規格の解説」、JA鹿児島県経済連畜産課の東條史典課長が「肉用牛情勢と鹿児島のおはなし」と題した講演を行った他、モリタ屋プロセスセンターでは枝肉処理技術研修が行われた。

冒頭、吉岡理事長は「最近では格付だけでなく、脂肪酸についての評価も行われており、そういった部分も学んでほしい。普段からいっている通り、食肉流通の基本は枝肉。枝肉を勉強しなければ、部分肉も精肉も理解はできない。さらに、その基本は生体という生きた牛。その多くを鹿児島県から京都食肉市場に出荷していただいております、現状についてお話ししていただく。午後からは分割についても学んでほしい。本日は2人の講師にご講演いただくが、しっかりと研修していただきたい」とあいさつ。

来賓紹介に続き南方講師は牛枝肉取引規格について測定や判定の方法などを解説しながら、と畜頭数



と価格のバランスについても説明した。また、近年は月齢が短くなり、重量が増体傾向にあることにも言及。和牛の歴史にも触れ、10年前との比較ではA5、A4の比率が高まっていると資料を用いて説明した。

東條講師は鹿児島黒牛販売協会の歩みを披露し、全国和牛能力共進会の歴史についても言及。その中で「これまで鹿児島県はブランド向上に向けて努力してきたが、京都の買参者の方々のご協力もあって2大会連続最優秀枝肉賞獲得や農水大臣賞6部門制覇などの結果を得るまでに成長した」と成果を披露し、京都が産地育成に尽力してきたことに謝意を表した。また、県の取り組みなどについても解説した。

質疑応答に続き、昼食後はモリタ屋プロセスセンターに移動し枝肉処理技術研修が行われた。

## 川崎・日本食肉流通センターに 韓国の家畜衛生防疫支援本部から19人が来訪

神奈川県川崎市の公益(財)日本食肉流通センターにこのほど、韓国と日本の食肉流通の違いを学ぶことを目的として、韓国農林畜産食品部傘下公共機関家畜衛生防疫支援本部から19人が訪れた。メンバーは政府系の職員として家畜の防疫業務に携わっており、センターのF棟で加工施設、枝肉冷蔵庫を見学。その後、センターの小林博行専務が、センターの概要や日本の食肉流通について説明を行い、意見交換が行われた。

韓国のメンバーからは「センターは枝肉を部分肉に加工して首都圏や大阪で販売しているが他の地域はどうなっているのか。韓国の出荷牛は雌、去勢、雄に区分されるが日本の区分はどうか。なぜ日本は口蹄疫のワクチンの使用を禁止しているのか。韓国の牛は32~36カ月で出荷するが日本の和牛はどうか」など韓国と違いについて活発な質問があった。センター担当者は「韓国の事情を知るよい情報交換となった」とした。

## 首都圏ミートパッカー輸出推進協が総会、役員改選では阿部代表理事ら再任

首都圏ミートパッカー輸出推進協議会(代表理事＝阿部昌史・(株)ミート・コンパニオン代表取締役)はこのほど、第13回定期総会を開催。令和6年度事業報告や令和7年度事業計画(案)などを審議し、上程全議案が承認された。任期満了に伴う役員選任では代表理事に阿部氏、副代表理事に原田知昌、齋藤義一の両氏、理事に音田敏彦、森島了、宮健一、河上貴一、柴原篤史、宮下義史、小原和也、山田彰男の各氏を再任。さらに会計監査役には植井敏夫氏を再任した。令和7年度も販売促進活動のために専門家・海外バイヤーなどを派遣・招へいして日本産畜産物の輸出拡大を図る。

阿部代表理事はあいさつで「日本産牛肉の輸出は一時的に伸び悩んだ時期もあったが、近年は2年連

続で過去最高を更新し、堅調に推移している。2025年に入り、米国における関税措置の影響で輸出の先行きには依然として不透明な要素が残っているが、中国向け輸出再開の見通しが立ち始めており、今後の需要拡大にも期待が高まっている。このような流れを好機と捉え、情勢の変化を注視しつつ、新たな輸出先の開拓にも取り組んでいく必要がある」と強調。「海外市場への輸出は、和牛の需給バランスの安定や適正な価格形成に不可欠な要素であり、需要喚起に向けた取り組みが求められる。今年度も輸出力強化への支援策として、当協議会が加入している日本畜産物輸出促進協会実施の販売促進活動のための派遣・招へい事業が実施されているので、ぜひ活用していただきたい」と呼びかけた。

## 【輸入副生物現物相場】 連休明けで荷動きは鈍化、相場はもちあい

連休明けで末端需要の動きは鈍いが、需給の緩みは限定的で相場はもちあい。週末にかけて全国的にやや天気が崩れることもあり、外食、肉フェスなどの販売に影響が出てくるか。

ただ、牛タンはインバウンド需要も高まっており、外食向けの引き合いは堅調。ポーションの大きい「厚切り」のニーズの高まりもあって、高値圏での推移が続く。

また、猛暑で今年のBBQ関連の売り上げの落ち込みは大きかったという話も出ており、逆に秋口以降にこうしたBBQ需要を販促として提案しようとしている動きも出ている。そのため、端境期ではあるが、焼き材の需給の緩みは短期で終息し、来月末以降は再度ジリ高となるか。白物は商談が進み、強もちあい。

輸入副生物現物相場

単位:円/キロ、税抜き

	商品名	原産地	規格	価格	気配
フローズン	牛タン	米国	グラス	2700～2900	→
		豪州 欧州	グラス	2500～2800 2300～2700	→ →
	ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス プライム	2000～2100	→
		メキシコ		- 1800～	- →
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	3100～3300	→
		メキシコ		-	- →
	シンスカート、シックスカート	豪州	バルク	1200～	→
	シンスカート(皮なし)	豪州		1500～	→
	レバー	豪州 米国		320～ 350～	→ →
	トライブ	-	1.5UP	-	→
		豪州	700gUP 500gUP	- -	↓ ↓
	スモール	米国		500	→
	ラージ	米国		650～700	→
		豪州		680～720	→
	アキレス	米国		1200	→
	テール	豪州		1000～1400	→
メンブレン	豪州		600～	→	
チルド	牛タン	米国	グレイン	2800～3000	→
		豪州		2500～2800	→
	牛タン(ムキタン)	米国		4500～4900	→
		豪州		-	→
	ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス	1800～2100	→
			プライム	2400～2500	→
アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス	3300～3500	↑	
		プライム	3500～	-	
	メキシコ		-	→	

訂正 本紙9月11日付「その他加工肉7月 POS 売れ筋商品ベストランキング月次」に誤りがありました。お詫びするとともに正しい表を掲載します。

# その他加工肉製品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:3億1,717万8,721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	シジシージャパン ほぐしサラダチキン 100g	10,435,716	50,459	206.8	3.3	4.9	26.4
2	日本ハム 蒲焼鶏スライス 103g	10,329,157	39,322	262.7	3.3	3.8	50.5
3	シジシージャパン サラダチキンプレーン 125g	8,367,941	41,194	203.1	2.6	4.0	26.5
4	日本ハム サラダチキンプレーン 156g	6,476,496	22,907	282.7	2.0	2.2	37.8
5	丸大食品 サラダチキン切落し プレーン 100g	6,243,505	29,556	211.2	2.0	2.9	38.0
6	プリマハム サラダチキン3連プレーン 180g	5,200,730	18,572	280.0	1.6	1.8	28.1
7	伊藤ハム ソラチのタレ使用ジングスカン 180g×3	5,094,620	6,560	776.6	1.6	0.6	5.6
8	イオントップバリュ イオン旨みとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット 110g	4,262,094	7,994	533.2	1.3	0.8	9.6
9	丸大食品 サラダチキン切落し ハーブ 100g	4,127,110	19,751	209.0	1.3	1.9	38.9
10	プリマハム サラダチキン3連ハーブ 180g	4,099,136	14,641	280.0	1.3	1.4	26.9
11	プリマハム 糖質ゼロ サラダチキン プレーン 110g	4,036,007	17,656	228.6	1.3	1.7	25.3
12	日本ハム サラダチキンハーブ 156g	3,985,111	14,194	280.8	1.3	1.4	35.1
13	伊藤ハム 糖質0サラダチキンハーブ 183g	3,490,180	11,529	302.7	1.1	1.1	17.4
14	共栄食肉 味付ロースジングスカン 330g×3	3,418,458	2,992	1,142.5	1.1	0.3	4.0
15	伊藤ハム ソラチオリジナルのたれ使用 ロースジングスカン 200g×3	3,337,378	3,517	948.9	1.1	0.3	6.7
16	プリマハム サラダチキンスモーク 115g	3,238,950	14,564	222.4	1.0	1.4	23.8
17	シジシージャパン サラダチキンブラックペッパー 125g	3,082,052	15,341	200.9	1.0	1.5	25.4
18	シジシージャパン サラダチキンハーブ 125g	2,981,290	14,896	200.1	0.9	1.5	25.0
19	プリマハム 香薫ミニステーキ 86g	2,981,173	13,347	223.4	0.9	1.3	40.0
20	伊藤ハム 糖質ゼロサラダチキンプレーン 183g	2,947,317	9,695	304.0	0.9	0.9	15.8
21	丸大食品 サラダチキン切落しスモーク 100g	2,933,241	13,865	211.6	0.9	1.4	26.1
22	アントレ 北海道塩ホルモン 200g	2,824,625	8,774	321.9	0.9	0.9	3.5
23	米谷産業 炭や 塩ホルモン 280g	2,818,326	5,376	524.2	0.9	0.5	5.6
24	プリマハム 合鴨スモーク 170g	2,668,603	8,074	330.5	0.8	0.8	38.0
25	共栄食肉 まるやかジングスカン 300g×3	2,645,820	2,675	989.1	0.8	0.3	4.1
26	アマタケ サラダチキン プレーン 100g	2,553,364	9,293	274.8	0.8	0.9	14.9
27	イオントップバリュ イオン旨みとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット 60g	2,488,500	6,853	363.1	0.8	0.7	9.7
28	イオントップバリュ イオン旨みとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット 187g	2,377,617	2,874	827.3	0.8	0.3	6.6
29	プリマハム 糖質0サラダチキンハーブ 110g	2,373,730	10,600	223.9	0.8	1.0	22.4
30	丸協食産 ローストビーフ和風仕立て 90g	2,253,491	5,212	432.4	0.7	0.5	6.4
31	アントレ 北海道味噌ホルモン 200g	2,211,963	6,853	322.8	0.7	0.7	3.5
32	シジシージャパン サラダチキン チャーシュー 125g	2,159,958	10,842	199.2	0.7	1.1	20.3
33	丸協食産 コリコリ塩ホルモン 200g	2,126,955	6,093	349.1	0.7	0.6	17.0
34	シジシージャパン サラダチキン スモーク 110g	2,091,565	10,478	199.6	0.7	1.0	20.4
35	プリマハム 炭火焼ローストビーフ 120g	1,948,032	2,599	749.5	0.6	0.3	10.6
36	伊藤ハム サラダチキン切り落としプレーン 100g	1,941,438	9,496	204.5	0.6	0.9	14.9
37	プリマハム 国産鶏肉使用 サラダチキン切り落とし 100g	1,885,106	9,843	191.5	0.6	1.0	9.9
38	星山商店 星山商店 白ホルモン味付け 400g	1,844,351	1,952	944.9	0.6	0.2	1.8
39	プリマハム 合鴨パストラミ 170g	1,828,937	5,679	322.1	0.6	0.6	34.0
40	丸大食品 サラダチキンロースト黒胡椒 83g	1,705,697	7,824	218.0	0.5	0.8	27.6
41	丸協食産 タレ焼き豚レバー 250g	1,617,911	4,612	350.8	0.5	0.5	14.3
42	イオントップバリュ イオンローストチキン切落とし 100g	1,592,013	7,387	215.5	0.5	0.7	7.5
43	プリマハム サラダチキンパースモーク 70g	1,580,633	9,335	169.3	0.5	0.9	31.2
44	アントレ 南光園ホルモン味噌 200g	1,559,773	3,255	479.2	0.5	0.3	5.6
45	イオントップバリュ イオン手仕込みローストビーフシルキーカット 110g	1,481,665	2,776	533.7	0.5	0.3	9.6
46	プリマハム サラダチキン 柚子こしょう 100g	1,479,357	6,941	213.1	0.5	0.7	11.6
47	伊藤ハム こてっちゃん 140g	1,444,427	4,922	293.5	0.5	0.5	24.0
48	プリマハム サラダチキンバーハーブ 70g	1,428,135	8,525	167.5	0.5	0.8	34.9
49	アマタケ サラダチキン ハーブ 100g	1,411,472	5,351	263.8	0.5	0.5	11.8
50	プリマハム サラダチキンプレーン 168g	1,349,586	4,677	288.6	0.4	0.5	8.0

[資料] 2025年7月分の食肉輸入通関実績⑭

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

(単位: 1,000円、UNIT:¥1,000)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

1602.90-269 その他の調製をし又は保存に適する処理をした昆  
虫類(その他のもの)

CHINA	105 KG	-	-	33008	27464
THAILND	111 KG	-	-	380	586
TOTAL	990 KG	-	-	33388	28050

1602.90-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、  
くず肉及び血(牛、豚以外のもの)(その他のもの)

CHINA	105 KG	15240	4734	174993	35775
TAIWAN	106 KG	450	3600	12860	11924
MONGOL	107 KG	-	-	700	840
MYANMAR	122 KG	360	524	360	524
PAKISTN	124 KG	-	-	286	465
GERMANY	213 KG	14402	16732	28711	33421
TOTAL	990 KG	30452	25590	217910	82949
(E. U)	991 KG	14402	16732	28711	33421

1603.00-010 肉エキス及びミートジュース

CHINA	105 KG	-	-	840	3701
TAIWAN	106 KG	-	-	273	2195
THAILND	111 KG	-	-	234	817
FRANCE	210 KG	23600	36138	426300	590721
USA	304 KG	8	792	17	1666
URUGUAY	412 KG	-	-	15290	29114
AUSTRAL	601 KG	43830	63577	169224	199515
PAP NGA	602 KG	-	-	4092	9923
NEWZELD	606 KG	800	3903	20155	68019
TOTAL	990 KG	68238	104410	636425	905671
(E. U)	991 KG	23600	36138	426300	590721

1603.00-090 魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊  
椎動物のエキス及びジュース

R KOREA	103 KG	36300	38480	182838	164259
CHINA	105 KG	280323	144072	1258739	635093
TAIWAN	106 KG	6210	133893	6360	137151
VIETNAM	110 KG	-	-	18356	10097
THAILND	111 KG	145720	61906	793128	326742
INDNSIA	118 KG	37420	12385	453798	151908
SPAIN	218 KG	79770	29167	399978	130086
USA	304 KG	42721	16166	167064	64039
AUSTRAL	601 KG	-	-	14040	13123
NEWZELD	606 KG	-	-	919	9373
TOTAL	990 KG	628464	436069	3295220	1641871
(E. U)	991 KG	79770	29167	399978	130086

3502.11-000 卵白(乾燥したもの)

CHINA	105 KG	10005	12986	21310	27762
INDIA	123 KG	187250	176653	581450	539797
SWEDEN	203 KG	15255	16879	50415	53830
NETHLDs	207 KG	174750	195350	1245375	1234214
BELGIUM	208 KG	51000	53014	197700	201957
FRANCE	210 KG	85500	96580	622050	624689
GERMANY	213 KG	-	-	355000	340931
ITALY	220 KG	290885	342971	1055843	1146329
POLAND	223 KG	62500	58632	501800	472962
LITHUAN	237 KG	-	-	6600	6000
USA	304 KG	2	1795	2	10227
BRAZIL	410 KG	22400	19387	64425	54558
ARGENT	413 KG	80000	69063	263000	228894
TOTAL	990 KG	979547	1043310	4964970	4942150
(E. U)	991 KG	679890	763426	4034783	4080912

3502.19-000 卵白(乾燥したものを除く。)

LITHUAN	237 KG	-	-	33600	5647
BRAZIL	410 KG	-	-	185856	25831
TOTAL	990 KG	-	-	219456	31478
(E. U)	991 KG	-	-	33600	5647

(終わり)

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 9月17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	3,646	3,026	2,060	-	-
		安値	2,052	1,971	1,893	-	-
		平均	2,557	2,270	2,008	-	-
	109頭	頭数	72	30	7	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,454	2,231	2,054	-	-
		安値	2,052	1,891	1,832	-	-
		平均	2,396	2,119	1,938	-	-
	157頭	頭数	105	41	11	-	-
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 -頭	平均	-	-	-	-	
	去 C -頭	平均	-	-	-	-	
交雑牛	雌 B	平均	1,798	1,640	1,482	1,319	-
		21頭	頭数	1	5	10	5
	雌 C	平均	-	-	1,284	-	-
	2頭	頭数	-	-	2	-	-
	去 B	平均	1,890	1,671	1,506	1,379	-
34頭		頭数	1	6	17	10	-
去 C	平均	-	-	-	1,310	-	
1頭	頭数	-	-	-	1	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚	その他
と畜 売買	404	1,119	-	(競り) (相対)	
	416	1,007	123.0	-	67

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A		2,425	1,714	1,594	1,463	-
	B	-	-	1,496	1,476	-
和 去 A		2,152	-	1,839	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌 B		-	-	-	-	1,018
	C	-	-	-	1,034	972
乳 去 B		-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌 B		-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	972
交 去 B		-	1,539	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	780	788	789	691	638
	安値	703	659	605	486	392
	平均	726	694	663	627	539
	頭数	( 7)	( 383)	( 402)	( 128)	( 87)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)

[大阪食肉卸売市場] 9月17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	2,324	2,106	1,841	-	-
(頭数)	( 11)	( 6)	( 1)	( -)	( -)
B	-	2,063	-	-	-
(頭数)	( 1)	( 1)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,385	2,060	-	-	-
(頭数)	( 30)	( 9)	( -)	( -)	( -)
B	-	1,948	-	-	-
(頭数)	( -)	( 2)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,711	1,489	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,747	1,589	-	-
C	-	1,637	1,616	-	-
豚	-	654	644	529	487

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	9月17日	9月16日	(9月累計)
豚	67,500	70,800	740,900
成牛計	4,640	4,970	53,200
和牛雌	1,070	1,380	12,640
和牛去勢	1,290	1,160	13,890
乳牛雌	810	650	8,620
乳牛去勢	500	510	5,360
交雑雌	510	590	6,110
交雑去	430	660	6,450

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 9月17日

東京	1,449円	(前日 1,450円)
大阪	1,567円	(前日 1,501円)

[豚・全農建値] 9月17日

上	中	取引頭数	市況
699円	677円	1,409頭	急落

と畜 売買	牛 71頭	豚 51頭	牛概況	もちあい
	牛 90頭	豚 92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17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)	- (-)	6,136	-	もちあい
仙台 [中]	633 (663)	591 (628)	663	85	反落
栃木 [地]	662 (-)	600 (-)	1,810	78	上伸
茨城 [地]	708 (-)	669 (-)	1,427	528	続伸
群馬 [地]	686 (710)	570 (566)	2,370	403	続落
さいたま [中]	687 (714)	677 (697)	295	297	反落
東京 [中]	694 (727)	663 (686)	1,119	1,007	急反落
横浜 [中]	718 (710)	692 (667)	645	640	上伸
山梨 [地]	700 (738)	675 (716)	181	111	反落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	745 (-)	681 (-)	999	191	下押し
京都 [中]	- (711)	- (716)	-	-	休市
大阪 [中]	654 (759)	644 (665)	51	77	急落
神戸 [中]	756 (-)	762 (-)	123	141	-
岡山 [地]	713 (676)	704 (670)	333	361	反落
広島 [中]	671 (671)	630 (-)	314	114	もちあい
福岡 [中]	667 (664)	629 (626)	373	171	強もちあい

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] 9月10日～9月16日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,451,599 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	1,288	1,339	1,431	1,353	70,119
うで	810	865	913	863	111,838
ロース	1,177	1,245	1,342	1,256	141,827
ばら	1,252	1,324	1,394	1,326	131,074
もも	771	833	864	825	154,900
ヒレ	1,164	1,164	1,196	1,175	15,232
セット	1,000	1,097	1,133	1,082	826,609

◇近畿圏 総重量 698,551 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	1,426	1,471	1,415	54,924
うで	733	815	896	820	111,336
ロース	1,223	1,301	1,363	1,313	100,193
ばら	1,350	1,385	1,412	1,386	128,432
もも	756	824	864	814	161,814
ヒレ	1,280	1,349	1,447	1,341	10,414
セット	1,004	1,070	1,227	1,084	131,438

[食鳥正肉日経相場] 9月16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	679	753	955	191
ムネ	519	574	731	161

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	666	743	1,030	4
ムネ	505	544	640	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 9月16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					

16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）。

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)

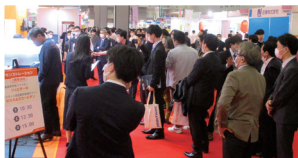
## 銘柄豚肉 ガイドブック

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