

令和7年  
2025年

9月19日  
金曜日

第11797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



中央畜産会が創立70周年を記念し、永年勤続者など功績者を表彰……P2

- ▶ 中央畜産会が創立70周年を記念し、永年勤続者など功績者を表彰…… P 2
- ▶ Foyle Food Group訪問、センサーXの導入でニーズに合わせた商品を効率的に生産—アイルランド視察③ …… P 3
- ▶ 日本食肉協会近畿ブロックが会議、伍魚福の山中社長招き講演聴講 …… P 4
- ▶ [肉類通関速報・8月]計23万7057tで前年比8・7%減 …… P 4
- ▶ カナダ・プリンスエドワード島州政府、ブランド食材を披露する食のイベントを開催 …… P 5
- ▶ 仙台牛生産優良農家共進会、CPは千葉香織さん出品牛、(株)よねーが購買 …… P 6
- ▶ 兵庫県尼崎市に「オーケー南武庫之荘店」がオープン、関西3店舗目の出店 …… P 6～7
- ▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】Cはロインに引き合い、F引き続き在庫多い …… P 7
- ▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物中心の荷動き …… P 7
- ▶ [輸入牛現物相場]不足感解消も、仕入れ価格上昇の影響みられる …… P 8
- ▶ 【ブロイラー市中現物相場】ブラジル産モモ正肉ジリ高、10月一段高も …… P 8
- ▶ と畜場名簿① …… P 9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]18日 …… P 10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]18日 …… P 11

## 注目のヘッドライン

### 中央畜産会が創立70周年を記念し、永年勤続者など功績者を表彰

公益(社)中央畜産会(森山裕会長)は18日、東京都千代田区の都市センターホテルで創立70周年記念功績者表彰式と祝賀会を举行了。  
…詳細はP2

### Foyle Food Group 訪問、センサー X の導入でニーズに合わせた商品を効率的に生産—アイルランド視察③ ……詳細はP3

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>

## 中央畜産会が創立70周年を記念し、永年勤続者など功績者を表彰

公益(社)中央畜産会(森山裕会長)は18日、東京都千代田区の都市センターホテルで創立70周年記念功績者表彰式と祝賀会を挙行し、中央畜産会の発展と畜産の振興に功績のあった者、全国の畜産会組織などで30年以上勤続した者に感謝状の贈呈を行った。

冒頭のあいさつで森山会長は「30年以上の永年勤続をされた方であれば、牛肉自由化やバブル景気なども経験されたのではないかと。本会も経営診断事業から情報提供事業、補助事業へとウエートを移し、事業の対象者も生産者から消費者へと広がった。BSE、口蹄疫、東日本大震災とわが国の畜産業は危機にも直面したが、それを乗り越え、現在では国際化対応、所得向上、経営基盤強化、家畜衛生、畜産物輸出促進などの対策が講じられている。まさに激動の時代、わが国の畜産業の発展に大きく寄与した皆さんの栄誉をたたえ、努力に感謝申し上げる」と述べた。

表賞受賞者は次のとおり。

【農林水産大臣感謝状】藏内勇夫(公益(社)日本獣医師会)、向井文雄(公益(社)全国和牛登録協会)、宮崎昭(京都大学)、金原壽秀(公益(社)佐賀県畜産協会)、内藤廣信(公益(社)中央畜産会)、近藤康二(公益(社)中央畜産会)

【農林水産省畜産局長感謝状】小山田久(一般(社)青森県畜産協会)、山田文彦(一般(社)宮城県畜産協会)、倉迫豊(一般(社)神奈川県畜産会)、都竹淳也(一般(社)岐阜県畜産協会)、上野透(公益(社)兵庫県畜産協会)、中津博行(一般(社)奈良県畜産会)、山添博次(公益(社)畜産協会わかやま)、柴田範彦(一般(社)岡山県畜産協会)、中西庄次郎(公益(社)徳島県畜産協会)、吉永貞一(公益(社)佐賀県畜産協会)、鎌田哲郎(一般(社)北海道酪農畜産協会)、鹿内晴美(一般(社)青森県畜産協会)、西原享子(公益(社)佐賀県畜産協会)



【中央畜産会会長感謝状】山内正孝(一般(社)青森県畜産協会)、小又勉(一般(社)青森県畜産協会)、蜂谷良一(公益(社)千葉県畜産協会)、可児登(一般(社)岐阜県畜産協会)、森安保(公益(社)鳥取県畜産推進機構)、荒井義之(公益(社)徳島県畜産協会)、竹ヶ原るつ(一般(社)北海道酪農畜産協会)、中野ひとみ(一般(社)北海道酪農畜産協会)、酒井好恵(一般(社)北海道酪農畜産協会)、吉田勝栄(一般(社)岩手県畜産協会)、佐々木重樹(一般(社)岩手県畜産協会)、大塚寿昭(公益(社)栃木県畜産協会)、武田善秀(公益(社)千葉県畜産協会)、葦澤靖(公益(社)山梨県畜産協会)、大川康博(一般(社)長野県畜産会)、片山誠(一般(社)滋賀県畜産振興協会)、小西好美(一般(社)滋賀県畜産振興協会)、藤川俊之(一般(社)大阪府畜産会)、岡田壮弘(公益(社)鳥取県畜産推進機構)、藤原文枝(公益(社)島根県畜産振興協会)、築山伴文(一般(社)岡山県畜産協会)、大寺裕人(公益(社)徳島県畜産協会)、須見真奈美(公益(社)徳島県畜産協会)、杉本きよみ(公益(社)福岡県畜産協会)、大城哲男(公益(社)熊本県畜産協会)、大川百合子(公益(社)宮崎県畜産協会)、溝口知子(公益(社)宮崎県畜産協会)、田中慎一(公益(社)宮崎県畜産協会)、内倉亘(公益(社)鹿児島県畜産協会)、村尾久美子(公益(社)鹿児島県家畜畜産物衛生指導協会)、堂平愛子(公益(社)鹿児島県家畜畜産物衛生指導協会)、月井尚人(公益(社)中央畜産会)、武田航(公益(社)中央畜産会)

## Foyle Food Group 訪問、センサー X の導入でニーズに合わせた商品を効率的に生産—アイルランド視察③

Foyle Food Groupは、アイルランドと英国に五つの拠点を構える大手食肉企業だ。グループ全体の従業員数は1400人。週当たり牛約7千頭のと畜機能を持つ。2016年以降、売り上げは堅調に推移し、25年には、16年比で2倍以上の売り上げを見込む。売り上げの約3割を輸出が占めており、重要な事業の一つに位置付けられている。国内だけでなく、海外の市場のニーズに応えるため、企業の成長に伴い、各工場内で最新機器の導入が進む同グループを視察した。

アイルランドの北部に位置するFoyle Donegalを訪問。同工場では週当たり1300~1400頭、1時間約40頭の牛をと畜している。

カットラインでは、約10年前にMarel社のセンサーXをEUで初めて導入。X線技術を使用し筋肉全体を分析した上で、特定の脂肪と赤身肉の比率や重量を設定することができ、さらに、骨やガラス、金属などの異物も高い精度で検出できる。アイルランドのスーパーでは、ひき肉商材のパッケージに脂質率が記載されているものが多くみられるが、センサーXの導入により、品質保証だけでなく、ニーズに合わせた商品を効率的に生産することも可能となった。

ニーズに合わせたという点において、日本の顧客からの異物混入防止に対する要望を受け、容器やテーブルなどをすべてプラスチックからステンレスに変更する取り組みなどもみられた。

と畜後の冷却・保管ラインでは、チルドにおける保存期間の延長などを目的に、EU基準より低い温度帯(マイナス4度°C)に設定するほか、保管庫にUVライトを設置。紫外線を照射し、細菌やウイルスなどの微生物の殺菌を行うことで、衛生管理レベルの高い環境を保っており、現在、チルドでの消費期限も50日強まで延長している。

また、アイルランドでは、生産システム全体を通して、トレーサビリティが厳格に実施されているが、工場ではと畜の際、耳標をスキャンし、出荷月齢や性別、出生国、重量の他、格付情報などの読み込みが行われていた。読み込み後は、処理頭数に応じて必要な時間を空けることで、ロット単位で徹底管理して

いる。

このほか、農家との長期的なパートナーシップを築くための活動にも注力している。同社のインターナショナル・セールス・マネジャーのマリー・

ディ・バルトロ氏は、「農家がいなければ、われわれのビジネスは成り立たない」と強く主張。

こうした考えの下、Foyle Food Groupは独自に生産者クラブを設立。生産技術などのデータ、小売業者の要望を契約農家と共有することで、生産性の改善につなげている。

例えば、Foyle Food Groupがアイルランドに所有するモデル農場では、優良なアンガス種の種雄牛の作出などに関連した実証研究を進めている。そこで得た優秀な種雄牛の精液を農家へ無償で配布し、繁殖に生かすことで、肉用牛の生産性向上に貢献している。

ディ・バルトロ氏は、「年間を通して安定的な供給を維持するためには、農家と良い関係を保っていくことが重要。そのためには、農家が直面している問題点を把握する必要がある」と話す。

日本向けの輸出を本格的に開始したのは19年。近年は、プレミアムな部位の需要も高まっているという。同社では、各市場の規格や要求に対応するため、意欲的に輸出先国を訪問しており、工場視察中も、各部位に適した日本の調理方法などの説明が行われた。

「肉の使い方を理解するため、焼き肉やしゃぶしゃぶを提供する日本の飲食店を視察したこともある。われわれが掲げている方針の一つは、顧客のニーズを把握して応えられるようにすること。日本のパートナーが求める製品を提供することで、より親密な関係を築いていきたい」と語った。(連載終わり)【取材協力=アイルランド政府食糧庁】



## 日本食肉協会近畿ブロックが会議、伍魚福の山中社長招き講演聴講

一般社日本食肉協会近畿ブロックは17日、神戸市中央区の中央文化センターで令和7年度近畿ブロック会議を開催。高級珍味メーカー(株)伍魚福の山中勸社長を招き「神戸で一番おもしろい会社を目指して～経営者としての試行錯誤～」と題した講演を聴講した他、会議前に開かれた正副長会議では本部からの連絡事項が報告され、各支部が今期の活動報告を行った。

ブロック会議に先立ち開かれた正副長会議では、岸本七江ブロック長(神戸支部)が開会の辞を述べ、協会本部からの連絡事項として全国会議の日程や今後のスケジュールを説明した他、食肉協会の永谷武久副会長が海外視察では来年1月をメドにフランス訪問を予定していることを紹介し参加者を募った。

続いて各支部が総会や勉強会、見学会などを含む今期の活動内容を報告。質疑応答が行われた後、次期の正副長会議は京都府、ブロック会議は滋賀県で開催することを決定。また、各支部で新入会員が増加したこともあり、永谷氏が改めて協会の設立経緯や意義、活動内容について説明を行った。

小憩の後には永谷氏が改めて「本日の講演は協会のテーマである『お肉で人を幸せにする』『肉屋をもっと楽しく』という点に合致する。会社の創造力を高め、消費拡大に向けて需要を創出するということが大切だ。全国会議に向けて良い提案ができればと



思っている」とあいさつ。

来賓紹介に続き、神戸支部の吉岡治氏が山中氏のプロフィールを紹介した後、講演に移った。山中講師は自社が掲げる“エンターテインメント スパイラル”という概念を披露し、自社や顧客、従業員とその家族などを中心に、「おもしろい」をキーワードに食品業界にとって良いスパイラルの起点になることを基本にしていると説明。

仕事や働き方について考え、顧客価値創造のプロセスを披露しながら商品やエンターテインメント、顧客の位置付けを整理し価値を共有するための取り組みを紹介した。その中で自社の経営革新や従業員の成長支援制度、マネジメントプログラム、新市場創造に至る仕組み作りなどについて資料を用いて解説。講演終了後には質疑応答が行われ、会議終了後には伍魚福の有人・無人融合店舗「オツマミドコロ神戸三宮」を見学した後、同区の神仙閣に移動して懇親会を開催し、新会員の自己紹介が行われるなど活発に情報交換が行われた。

## 【肉類通関速報・8月】 計 23 万 7 0 5 7 t で前年比 8 ・ 7 % 減

財務省がこのほど公表した8月の貿易統計速報によると、肉類の輸入通関量は合計23万7057t(前年同月比8・7%減)と前年同月を下回った。米国からの肉類輸入量は4万3940t(10・5%減)と減少し、EUは2万1766t(26・7%減)となった。また、アジアからは5万6507t(1・3%減)と減少し、そのうち中国は1万7422t(4・3%増)、韓国は66t(35・3%減)、ASEANは3万8998t(3・4%減)となった。

肉類通関速報 (単位: トン、%)

	数量	伸び率
米国	43,940	-10.5
EU	21,766	-26.7
アジア	56,507	-1.3
中国	17,422	4.3
大韓民国	66	-35.3
ASEAN	38,998	-3.4
肉類計	237,057	-8.7

## カナダ・プリンスエドワード島州政府 ブランド食材を披露する食のイベントを開催

カナダ・プリンスエドワード島州政府は17日、今まで日本では知られていなかったブランド食材の数々を披露する食のイベント“テイスト ディスカバリー”を、報道関係者と食品業界関係者を対象にカナダ大使館で開催した。

同イベントは、赤毛のアンの舞台として知られる、大西洋のセントローレンス湾に浮かぶ小さな島、プリンスエドワード島 (PEI) が日本市場に、初めて本格参入することをPRするもの。

PEIは「カナダのフードアイランド」として知られており、カナダ東海岸に位置し、面積はカナダ全土の0・1%と、日本の愛媛県ほどの広さしかない小さな州だが食に対する情熱は大きく、豊かな食文化を誇る。

世代を超えて受け継がれる農家や漁師、シェフや飲食関連の起業家たちが暮らしており、ロブスター、かき、ムール貝、くろまぐろをはじめとした海産物や牛肉、じゃがいも、ワイルドブルーベリーなどの島の恩恵を受けた食材を世界に届けている。

特にPEIビーフは小規模な家族経営の農場で、アニマルウェルフェアに配慮した飼育環境の下で育てられており、塩分を含む海風と、鉄分豊富な土壌で育った牧草、そしてPEI産のじゃがいもなど厳選された高品質な餌を与え、抗生物質を使用せず育てられた牛肉は豊かで独特な風味と軟らかさで世界的に高評価を得ている。

冒頭、ルイ・ピエール・エモン在日カナダ大使館公使 (中写真) が「カナダが誇るこの素晴らしい地域の魅力を皆さまと分かち合えるこの機会を大変、うれしく思う。本イベントは単なる食材の紹介にとどまらない。食を通じて両国の架け橋となり、相互理解と敬意をより一層深め、強い絆を築くことこそが大きな意義である。カナダと日本は食の品質、持続可能性、そして素材そのものへの敬意という価値観を共有している。この小さな島からの大きな恵みを感じていただきたい」とあいさつ。

続きPEIのロブ・ランツ州首相 (下写真) が「PEIの食材は品質の高さで世界中に知られており、それ



らはわれわれのアイデンティティーであり、何世代にもわたって農業や漁業に携わってきた島民により形づくられてきた。われわれにとって食は単なる産業ではなく、安全で持続可能、そして最高品質な食材の生産を行うことは大きな誇りであるとともに、コミュニティーであり生き方の一部だ。PEIで受け継がれてきた品質と心は、海を超え日本の皆さんのもとに届くまで決して変わることはない。本イベントがPEIと日本の食品産業との結びつきをより強化する新しい機会になることを願っている」と述べた。

その後、シェフによるロブスターの調理デモンストラーションや「ロブスターの重さ当てクイズ」に続き、PEI産食材を使った料理の試食へと移り、参加者はその味を堪能した。

なお、同イベントは20日に大阪万博会場のカナダパビリオンでも開催される。



## 仙台牛生産優良農家共進会、CPは千葉香織さん出品牛、(株)よね一が購買

令和7年度仙台牛生産優良農家共進会がこのほど、仙台市中央卸売市場食肉市場において開催され、96頭の黒毛和種が出品された。

厳正な審査の結果、チャンピオン賞には、千葉香織さんの出品牛(去勢、A5、父=「福之姫」、母の父=「安福久」、BMSNo.12、枝肉重量665・5kg)が輝き、競りでは(株)よね一がキロ当たり3001円で購買した。

審査公表では、チャンピオン牛について「枝肉重量665・5kg、ロース芯面積136cm<sup>2</sup>と非常に大きく、出品牛の中で最大だった。一方、バラ厚は8・7cm、皮下脂肪は1・3cmと薄く、歩留まり基準値は83・3。ロース芯をはじめ、各部位にもかなり多くサシが入っていた。迫力のある枝肉で筋肉が充実し、肉質、脂肪の質共に非常に優れていた」と絶賛された。

また、共進会全体については「枝肉重量は前回と比較し、去勢が17・9kgと増加したが、雌は35・3kg減少。ロース芯面積は去勢が88・2cm<sup>2</sup>、雌が76・1cm<sup>2</sup>と大きく、全体を通して肉量と各部のバランスの優れた枝肉が多くみられ、去勢・雌ともに歩留まり等級は全頭A等級となった。仙台牛率は去勢で92・5%、雌では93・8%と好成績となった。また、肉質では平均

BMSが去勢10・3、雌9・9と高く、仙台牛の共進会にふさわしい内容だった。ロース芯のサシの入りも申し分なく、枝肉の露出筋肉部のサシが充実したものが多く、肉の色沢、肉縮まりおよびキメに優れ、牛肉のおいしさに関わる要素として重要性が増している脂肪質については、光沢・粘りともに高品質なものが多くみられた」としており、「生産者の高レベルな飼養管理が見て取れる素晴らしい枝肉がそろっており、レベルの高い共進会となった」と評された。

その他の入賞牛の出品者は次のとおり(性別、BMS、枝肉重量、競り単価、購買者。格付はすべてA5)

【最優秀賞】渡辺畜産(雌、BMSNo.12、499・5kg、3千円、よね一)▷小高栄(去勢、BMSNo.12、626kg、2750円、丸市)

【優秀賞】佐藤昭彦(去勢BMSNo.12、637kg、2501円、よね一)▷南條裕次郎(去勢、BMSNo.12、571kg、2554円、エスフーズ)▷佐藤太一(去勢、BMSNo.12、559kg、2554円、よね一)▷高橋浩(去勢、BMSNo.12、569・5kg、2799円、同)▷佐藤寿男(去勢、BMSNo.11、561kg、2507円、同)

## 兵庫県尼崎市に「オーケー南武庫之荘店」がオープン、関西3店舗目の出店

ディスカウントスーパーマーケット「オーケー」を展開するオーケー(株)(二宮涼太郎社長=写真)は18日、兵庫県尼崎市に「オーケー南武庫之荘店」をオープンした。JR神戸線「立花駅」「甲子園口駅」から徒歩20分の場所に位置し、売り場面積は301坪。駐車場は48台の中規模店舗。オーケーは関東中心に164店舗を展開しているが、近畿圏では昨年11月の「高井田店」(東大阪市)、今年1月の「西宮北口店」に続く3店舗目の開店となる。

店舗は2階建てで、売り場は1階。精肉コーナーは、牛肉が和牛中心の構成。また、豚肉は地場産の「三田ポーク」を取り扱うなど地産地消を意識した品ぞろえを行っている。

オープン初日は開店と同時に近隣から大勢の客が

詰めかけ、店内は一時、入場制限をするほどの盛況に。黒毛和牛A5切り落とし291円(税抜き)、国産若鶏モモ肉5枚入り100g87円(税抜き)など、オープン記念の特価商品を多くの客が買い求めた。南武庫之荘店の初年度売り上げは41億円を見込む。

同社の二宮社長は関西圏への進出の現況と、消費者の印象について「(関西1、2号店の)高井田と西宮北口の店舗も順調に推移している。関東と関西で



消費行動に大きな違いは感じないが、関西圏の方がチラシを持って買い物されるお客さまが多い印象。そうしたものを重視されるのであれば、関東よりも予算を増やし、来店につなげたい」と話す。

また、今年度は兵庫県4店舗、大阪府に1店舗を出店予定だが、「来年度は市内も含めて大阪府に7店舗の出店を予定している。(グループ全体の方針として) 関西圏に比重をかけようという意識はないが、次年度以降も人材育成を進めながら、同程度の出店スピードで展開していきたい」と今後の出店戦略について意気込みを語った。



### 【関東の輸入豚肉現物相場】 C はロインに引き合い、F 引き続き在庫多い

[フローズン] スソ物については比較的堅調な荷動きをみせているが、ロイン系やベリーなどの引き合いはやや弱い。今後暑さが落ち着いてくれば、ひき材の荷動きも良化が期待される。ただ、引き続き在庫量が多く、余剰感も。

[チルド] 前週は3連休に向けた手当てもあり、ベリーやスソ物に加え、ロイン系の荷動きも良化。飛び石ではあるものの、来週も祝日を控えており、それなりに堅調な荷動きが継続しそうだ。焼き材や鍋物商材の引き合いも出てくるか。

【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	730中心	↗
		テンダーロイン	840中心	→
	カナダ産	シヨート・ボックス	790中心	↗
		ウ デ	760中心	↗
		モ モ	770中心	↗
	デンマーク産	ベリー	930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 (F L O N)	780中心	↗
		CCロイン	780中心	↗
		テンダーロイン	1,080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	1,080中心	↗
		ベリー	1,210中心	↗

### 【関東の国産豚肉現物相場】 C、F ともにスソ物中心の荷動き

9月下旬に差し掛かっても猛暑日を記録するなど、依然として売り場での鍋物等の秋冬提案はしにくい状況が続いている。ただ、来週以降はようやく猛暑が少しずつ和らいできると見込まれており、少しずつそうした需要も増えてくるか。一方、出荷頭数についても気温が下がってくれば、徐々に増えていくことが予想されるが、現状では大きく回復している状況にはない。枝肉相場は9月に入ってむしろ上げてきている。引き続きスソ物を中心に荷動きは堅調に推移しているが、ロイン系の引き合いは弱い。

フローズンもウデやモモといったスソ物の引き合いは強く、比較的締まった需給が継続している。また、バラやカタロースといったアイテムにもそれなりに引き合いがみられる。

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	1,050~1,150	カタロース	970~1,000
ウデ	840~880	ウデ	770~800
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	810~860	モモ	760~800
ヒレ	1,000~1,050	ヒレ	930~960

## 【輸入牛現物相場】 不足感解消も、仕入れ価格上昇の影響みられる

豪州産チルドは連休明けに通関が切れたものの、港の混雑の影響などもあって品薄感の解消には1週間程度を要する見通し。また、価格についても先高観から現状維持で推移するとみられる。引き合いについてはスソ物が強く、カタロースは今後の価格上昇を見越してチルフロでのニーズが高まっているようだ。またナーベルなどは品薄感が現状で解消されていない。

米国産チルドはチャックアイロールに引き合いがあり、在庫もタイト。ショートプレートは現地で仕入れ

価格が上昇しており、仲間相場が3桁となるケースはみられなくなっている。年末に向かってさらに一段階相場上昇があるとみられており、量販店などでの売価も見直す必要が出てくるだろう。

フローズンは、豪州産ではトリミング材の相場が高止まりしているが、引き合いは強い。カウミートは現地価格の上昇から相場が上がっている。その他の部位は、チルドの不足感緩和で引き合いが弱まっている。米国産ではショープレが一定程度動いているものの、仕入れ価格の上昇を受けて4桁での取引が中心となりつつあるようだ。

		グラス	ショートグレイン	
豪州産	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 ~ 1,430	
	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	
C	ストリップロイン	2,300 ~ 2,400	2,500 ~ 2,700	
	テンダーロイン	4,000 ~ 4,400	4,650 ~ 5,000	
	豪州産	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	1,280 ~ 1,350	-	
F	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	-	-	

		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	1,000 ~ 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(リブオン)	5,000 ~ 5,500	-
	テンダーロイン	5,000 ~ 6,000	-
	ステーキレディ	-	-
産	チャックアイロール(チョイス)	2,200 ~ 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ジリ高、10月一段高も

◇国産物 日経加重平均の東京相場は、生鮮モモが750円台で弱もちあい、生鮮ムネが570円前後でもちあいの展開。9月中旬も全国的に暑さが続き、煮物用途などでのモモの動きは鈍い一方、各産地共に生産はおおむね順調だという。冷凍物もおおむねもちあい。

◇輸入物 ブラジル産モモ正肉がやや値を上げた。中食・外食での動きがやや堅調なことに加え、国内在庫の減少、ブラジル現地の価格高止まりなどが影

響している。秋の深まりとともに国内は本格的な需要期に入ること、ブラジル産モモ正肉、カット物とも、10月以降にもう一段高も予想される。

### 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	440~460
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

と畜場名簿①

と畜場名簿

(令和7年4月1日現在)

Table with columns: 自治体名, と畜場番号, と畜場名, 区別, 設置者の種別, 所在地, 開設年(西暦), 開設月, 許可件数(頭/日), 換算頭数, 備考(名簿掲載用). Rows list various slaughterhouses across different prefectures like Hokkaido, Tohoku, Kanto, etc.

資料：厚労省

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 9月18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	3,133	2,270	2,035	-	-	
		安値	2,062	1,993	1,944	-	-	
		平均	2,456	2,117	2,007	-	-	
	82頭	頭数	56	22	4	-	-	
	雌 B	高値	-	-	-	-	-	
		安値	-	-	-	-	-	
		平均	-	1,932	-	-	-	
	1頭	頭数	-	1	-	-	-	
	去 A	高値	3,116	2,373	2,084	-	-	
		安値	2,062	1,728	1,947	-	-	
		平均	2,447	2,139	2,029	1,731	-	
	181頭	頭数	126	43	11	1	-	
去 B	高値	-	-	-	-	-		
	安値	-	-	-	-	-		
	平均	-	-	1,693	-	-		
1頭	頭数	-	-	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	18頭	平均	-	1,625	1,462	1,383	-
		頭数	-	4	9	5	-	
	雌 C	4頭	平均	-	-	1,363	1,355	-
		頭数	-	-	2	2	-	
	去 B	11頭	平均	-	1,664	1,509	1,431	-
		頭数	-	2	5	4	-	
去 C	6頭	平均	-	-	1,334	1,345	-	
	頭数	-	-	2	4	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	281 404	1,065 1,116	- 305.0	(競り)	(相対)	
				-	10	72

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,279	1,885	1,543	1,523	-
	B	-	-	1,481	1,427	1,320
和 去	A	2,402	2,112	1,982	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,022	984
	C	-	-	-	1,022	949
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,764	1,485	1,406	-
	C	-	-	1,248	1,253	-
交 去	B	1,950	1,797	1,559	1,458	-
	C	-	1,566	1,438	1,243	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	692	834	864	864	618
	安値	672	595	557	475	292
	平均	688	646	611	596	529
	頭数	( 6)	( 431)	( 391)	( 121)	( 167)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	572
	安値	-	-	-	-	572
	平均	-	-	-	-	572
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( 10)

[大阪食肉卸売市場] 9月18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	2,475	2,121	-	-	-
(頭数)	( 14)	( 10)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,511	2,101	-	-	-
(頭数)	( 12)	( 10)	( -)	( -)	( -)
B	-	1,950	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,977	1,783	1,608	-	-
C	-	-	1,514	-	-
交雑去 B	-	1,757	1,523	1,486	-
C	-	-	1,448	-	-
豚	-	1,230	494	399	-

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	9月18日	9月17日	(9月累計)
豚	67,000	67,500	807,900
成牛計	3,940	4,640	57,140
和牛雌	1,140	1,070	13,780
和牛去勢	1,030	1,290	14,920
乳牛雌	760	810	9,380
乳牛去勢	370	500	5,730
交雑雌	360	510	6,470
交雑去	280	430	6,730

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 9月18日

	1,501円	(前日 1,449円)
東京		
大阪	1,473円	(前日 1,567円)

[豚・全農建値] 9月18日

上	中	取引頭数	市況
656円	626円	1,150頭	急落

と畜 売買	牛 103頭	豚 62頭	牛概況	もちあい
	牛 76頭	豚 54頭	豚概況	反発

# 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18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)	- (-)	6,343	-	もちあい
仙台 [中]	605 (633)	561 (591)	438	96	続落
栃木 [地]	621 (662)	581 (600)	1,506	14	急落
茨城 [地]	674 (708)	641 (669)	1,355	889	反落
群馬 [地]	628 (686)	541 (570)	2,207	576	続落
さいたま [中]	622 (687)	601 (677)	213	217	続落
東京 [中]	646 (694)	611 (663)	1,065	1,116	続落
横浜 [中]	701 (718)	667 (692)	644	646	反落
山梨 [地]	684 (700)	626 (675)	190	163	続落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	732 (745)	663 (681)	996	372	続落
京都 [中]	682 (-)	631 (-)	38	99	もちあい
大阪 [中]	1,230 (654)	494 (644)	62	54	反発
神戸 [中]	711 (756)	704 (762)	52	122	-
岡山 [地]	715 (713)	700 (704)	374	333	もちあい
広島 [中]	- (671)	- (630)	429	40	-
福岡 [中]	669 (667)	634 (629)	484	165	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11日～9月17日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,568,134 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	1,242	1,348	1,458	1,356	73,427
うで	810	870	913	868	115,920
ロース	1,166	1,261	1,335	1,252	140,373
ばら	1,252	1,324	1,404	1,333	131,986
もも	799	832	853	824	179,055
ヒレ	1,164	1,179	1,296	1,183	16,191
セット	1,008	1,086	1,131	1,083	911,182

◇近畿圏 総重量 681,676 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	1,404	1,458	1,410	52,255
うで	733	815	896	821	108,646
ロース	1,210	1,301	1,363	1,307	94,482
ばら	1,339	1,382	1,412	1,385	129,673
もも	756	821	864	813	158,686
ヒレ	1,280	1,349	1,430	1,338	10,037
セット	1,016	1,070	1,227	1,083	127,897

[食鳥正肉日経相場] 9月17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	679	753	1,030	4
ムネ	519	554	654	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	手羽モ	手羽サ	ササミ
高値	996	796	550	600	650
安値	650	526	290	360	350
平均	775	595	-	-	-

※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

#### ■あなたの常識を強固にする 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