

令和7年
2025年

9月24日
水曜日

第11799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



65周年のフリーデン、水谷隼氏による卓球イベント開催……P4

注目のヘッドライン

【食肉流通C・食肉業界の販売動向】 牛肉、豚肉、暑さの影響とその対応

公益財団法人食肉流通センターはこのほど、食肉業界の販売動向（2025年9月報告）を発表した。今回は今年5月の大型連休後から8月のお盆後までの食肉販売動向を中心に、8月21日から9月4日に聞き取りを行っている。

…詳細はP2～3

フリーデンが水谷隼氏による卓球イベント開催、65周年記念事業 ……詳細はP4

- ▶ [食肉流通C・食肉業界の販売動向] 牛肉、豚肉、暑さの影響とその対応……P2～3
- ▶ 米国で鳥フル、家禽肉など輸入一時停止……P3
- ▶ フリーデンが水谷隼氏による卓球イベント開催、65周年記念事業……P4
- ▶ スターゼン、シンガポール食肉加工販売会社を子会社化……P4
- ▶ 沖縄食肉組合が設立総会、理事長に岸本氏が就任……P5
- ▶ 全国食肉学校で総合養成科前期コースの卒業記念感謝祭を開催……P6
- ▶ デンマーク農業理事会日本事務所の駐日代表が交代へ……P6
- ▶ 日本食肉協会、東北・北海道ブロック会議を開催……P7
- ▶ スンドゥブ 中山豆腐店、牛タン焼き・生キムチ・スンドゥブを一度に味わう「ねぎ塩たん焼定食」新登場……P7
- ▶ 【輸入副生物現物相場】白物の動きはやや良化、焼き材は変わらず……P8
- ▶ 焼肉さんぐ、期間限定「韓国フェア」を17日からスタート……P8
- ▶ と畜場名簿②……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 22日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 22日……P11

食の感動体験を創造することで
世界中の人々と食をつなぎ続ける

スターゼン

<https://www.starzen.co.jp/>

とちぎとちぎ

S Foods

<https://www.sfoods.co.jp/>

【食肉流通C・食肉業界の販売動向】 牛肉、豚肉、暑さの影響とその対応

公益財団法人食肉流通センターはこのほど、食肉業界の販売動向(2025年9月報告)を発表した。センターは食肉事業者から販売動向について聞き取りを行い、その概要を年3回報告している。今回は今年5月の大型連休後から8月のお盆後までの食肉販売動向を中心に、8月21日から9月4日に聞き取りを行っている。概要は次の通り。

①牛肉

牛肉の販売動向については、食肉事業者からは、期間中、輸入牛肉、国産牛肉とも総じて販売は伸び悩み、我慢の期間であったとの報告が多くきかれた。和牛肉の国内販売では、ブリスケット、スネなどスソ物の引き合いはあるものの、ロイン系の動きは鈍く、特にホテル需要の中心となるヒレの動きがよくないという報告が多くあった。また、夏場に焼き材に仕向けられるバラについても動きがよくないとの報告が多くあった。一方、和牛肉の報告の中で、一部の食肉事業者からは、国の和牛肉需要拡大緊急対策事業の活用によって販売量を伸ばすことができたという報告や、輸出がロインを中心に好調で国内販売と調和して各部位がバランスよく販売拡大できたという報告があり、販売の状況は各社一様ではない。交雑牛では、量販店における国産牛肉の標準品として問い合わせは多いものの、枝肉の相場高から納品価格で折り合わずに取引に至らないことが多いと報告があった。乳去勢牛も手頃な商品として量販店などからの引き合いが強いが、枝肉の相場高に加えて出荷頭数の減少から、ほとんどが取扱量を減らしているとの報告だった。

輸入牛肉では、ショートプレートの国内相場の低下がみられたが、国際相場はいずれの部位も高止まりしており、食肉卸売業者にとって販売の拡大を展開する環境とはなっていないようだ。

＜食肉事業者の主な声＞国産牛肉は、仕入れではセット高であるのに対して販売ではパーツ安となっている構図が続き、食肉卸として利益の確保が厳しい。利益の取れない得意先への販売は整理していかなければならない▷和牛ヒレをホテルと量販店に販売しているが、動きが悪くなっている。ホテルでは、メニューの見直しによりヒレの使用が減っているようだ。売れ

ないヒレの一部は年末に備えて冷凍に回すが、それ以外はディスカウントして売り切るしかない▷米国での和牛の販売体制が整ったため、期間中は好調な対米輸出が続いて社内の和牛ロインはショートしている。このため、和牛ロインの国内向け販売は在庫を抱える他社から手当てしてこなしている(輸出に力を入れる食肉事業者)▷和牛の焼き材をバラから作っているが、スジ引きなどを考えると原価が高い。最近、量販店で増えているカットステーキは、われわれにとって手間をかけずにモモやカタロースを柵取りして納入できてコストが抑えられ、双方にとって原価の面で扱いやすい▷交雑牛の引き合いは強いが、上物の4等級は売りにくく余剰が出る。このため、当社の生産部門では、交雑牛を3等級に仕上げるため、短縮した肥育期間に切り替えている(肥育部門を有する食肉事業者)

②豚肉

国産豚肉の期間中の枝肉相場の動きは、6月から昨年以上の高値となった後、お盆が過ぎると落ち着くようになった。このような相場高は、食肉事業者にとって豚肉販売で利益が取れない状況を招いているとの報告が多くあった。しかし、一部の食肉事業者からは、得意先の量販店では昨年に続く納品価格の上昇に免疫がついたため、国産豚肉の高い納品価格でも定時定量の販売ができて好調であったとする報告もあった。また、昨年から続いた高い枝肉相場は、量販店と外食において、輸入チルドポークへのシフトを招いており、量販店の特売で輸入豚肉が多く取り扱われるようになってきているとの報告があった。国産豚肉の販売では、ロースとヒレは売りにくい状況が続いているとの報告が多くあったが、一部の食肉事業者からはロースの需要が戻ってきたとする報告や、ウデとモモの動きが鈍いとする報告があった。

＜食肉事業者の主な声＞6、7月に豚枝肉相場が高騰する中での国産豚肉の販売は厳しかった。得意先への販売量が減ったわけではないが、相場に合わせた見積書を提出しても、その通りの納品価格にはならなかった▷国産豚肉の高い相場が続いたことから需要が輸入豚肉にシフトしている。入船の混乱も落ち着いて供給も安定してきたことから、量販店では輸入豚

肉の特売が打たれるようになっていゝ国産豚肉の相場高により納品価格が大きく上昇したが、得意先では昨年の高騰で高い納品価格に免疫がついたよう定時定量の安定した販売ができた。このため、昨年のように赤字を出すこともなかった。国産豚肉では、カタロース、バラの引き合いは強いが、ロースとヒレは売りにくい状況が続いている。ロースの販売評価を下げると全体の価格が崩れるので見直しは慎重にしている。黒豚を扱っているが、計画通りに頭数が集まらず、注文を断っている。黒豚ではロースとヒレが人気。

③暑さの影響と今後の対応

【暑い夏の食肉販売への影響】今年は6月から各地で気温が高くなり、気象庁の記録で最も平均気温が高い夏となった。7月と8月には気温が40度を超えるなど「危険な暑さ」として警戒を促す報道が度々出された。食肉事業者からは、この夏の暑さは、牛肉などの販売や外食の営業に対し大きなマイナスの影響となったとの報告が多くあった。

＜食肉事業者の主な声＞この夏は猛暑でスーパーに出かける人が減ったが、特にアーケードのない商店街は極端であった。食肉の納品でみると、猛暑日が多くなってから焼き肉向けとなる牛バラの需要が減る影響があった。一方、週末に車を使って家族連れで訪れるショッピングモールは人出があり、売れていたようだ。6月から準備していたBBQなどのアウトドア向け商品は、暑過ぎてまったく売れなかった。秋口を迎えて再度計画するが、暑さが落ち着いて売れてくれるか心配である。暑い期間中は外食に元気がなく、その中でも焼き肉業態のところは苦戦していたようだ。一方、得意先ではしゃぶしゃぶ店が好調であり、違いが出ていた。猛暑の影響は牛肉に出やすく売れなくなってしまうが、その中であってコールド商品のローストビーフは売れた。豚肉は、猛暑に関係なく売れるようで、ロースなど売りにくい部位を使った冷しゃぶなどが売れた。猛暑が続いたが、これからは秋冬向けにスライス材へのシフトがある。しかし、暑さが続く傾向で切り替わる

タイミングが読めないため、例えばカタロースでは、焼き材と鍋物用スライスどちらにもできる商品を提案していく。この夏は、系列の首都圏の焼き肉店舗で冷房のフル回転が続き、いくつかの店舗で空調機が故障してしまい、お客が暑さで帰ってしまう事態が起きた。食肉の営業担当は、冷蔵庫と外を行き来するが、その温度差は50度となる。当社では、小休止をとるよう指導し、ドリンクの支給をした。

【食肉事業者の今後の見通しと対応】お盆までの期間は、食肉の動きが停滞気味で食肉事業者にとって我慢の期間という報告が多くあった。聞き取りでは、今後の食肉販売の見通しと対応についても尋ねている。ここでは特徴のある報告について掲載する。

＜食肉事業者の主な声＞産地にこだわらない付加価値を生む企業ブランドによって食肉販売を展開したい。得意先の量販店に対して、従来ブランドを続けていくのではなく、新しいブランドに刷新して販売を伸ばしていくことを提案したい。勢いのある販売先をつかんで大手加工メーカーが扱わないような商品を提案していく。提案先が大きな企業の場合は、営業部門が複数あってそれぞれ食肉のニーズが異なる。相手が必要とする商品について、部門ごとに提案し営業をかけていく(中堅食肉事業者)。系列の焼き肉店において、スタンダード、シンプル、スペシャルの3Sを備えた営業展開を検討している。まずは、お客の声を基に、使用する木炭を火力の強いものにする、複数のお客が同時に焼くことができる幅広の七輪に切り替えるなどの改善を考えている。食肉加工工場の新設を進めている。この施設で学校給食向け加工やローストビーフの他オリジナル加工品の製造を展開する予定。加工のための人材としては海外実習生を確保していく。販売が低調であった和牛ロインでは、国の和牛肉需要拡大緊急対策事業を活用して新たな販売先を取り込むことができ順調な販売となっている。このような思い切った販売先への働きかけは一企業では難しく、今後も必要な時期に対策を実施することを期待する。

米国で鳥フル、家禽肉など輸入一時停止

農水省動物検疫所は、米国メリーランド州アナランデル郡の家禽飼養施設で高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことから、同地域から

輸出される生きた家禽、家禽肉等については、11日から輸入を一時停止している。

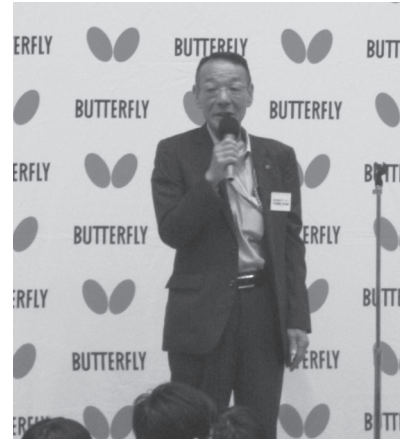
フリーデンが水谷隼氏による卓球イベント開催、65周年記念事業

養豚から豚肉の加工、流通、飲食までを一貫経営で展開する㈱フリーデンは20日、神奈川県平塚市のトッケイセセキュリティ平塚総合体育館で、元プロ卓球選手・水谷隼氏(下写真)による卓球イベントを開催した。創業65周年記念事業の一環で実施したもので、同社が12年にわたってスポンサー契約を結んでいる水谷氏の快諾を得て実現。地域の小・中・高生の育成とスポーツ振興をテーマに掲げ、本社を置く平塚市の児童・学生を無料で招待し、その家族などを含めた多くの参加者がイベントを楽しんだ。

冒頭、同社の小俣勝彦社長(上写真)は「地元の皆さんに支えていただき、フリーデンが今年で65周年を迎えられたことに感謝したい。この節目に、日本卓球界の第一人者である水谷隼さんをお迎えして卓球イベントを開くことができた。当社が2013年から応援している水谷さんの大活躍をうれしく思う。今日、皆さんにはうんと楽しんで良い時間を過ごしてほしい」とあいさつ。続いて水谷氏は、同社の65周年に祝いの言葉を述べ、この日の昼食にも同社の「やまと豚」を食べたと話し、「卓球人生の中でスランプの時期といえる2013年にフリーデンと契約していただき、12年が経った。

いつもお世話になっている」とあいさつした。

イベントには現役プロ卓球選手の有延大夢氏も招かれ、水谷氏と共に会場を沸かせた。両者のラリーや好プレーの数々には拍手が送られ、参加者が水谷氏のサーブを受けるチャレンジマッチでも歓声があがった。さらに、抽選会では両氏のサイン入りグッズのみならず、景品となった「やまと豚」商品にも児童・学生らが盛り上がりを見せた。



スターゼン、シンガポール食肉加工販売会社を子会社化

スターゼン㈱は22日、シンガポール食肉加工販売会社のADiRECT SINGAPORE PTE. LTD.(以下「ADiRECT社」)について、発行済株式の86.02%を取得する株式譲渡契約を締結し完全子会社化することを発表した。

同社は中期経営計画の柱として「海外事業の強化」を進めており、日本産和牛、豪州Wagyuなどの海外販売を拡大しており、ADiRECT社の完全子会社化により、同社独自ブランドの日本産和牛や、今春に完全子会社化した豪州の肥育農場(BROAD WATER DOWNS社およびその関連会社)で生産する豪州Wagyuなどを、シンガポールを起点にして東南アジア各国へ拡販していく狙いだ。

ADiRECT社は、日本産プレミアム食肉を扱う地場企業としてシンガポールで確固たる地位を築いており、同社は2017年にADiRECT社と資本業務提携を締結。13.98%の株式を取得するとともに、シンガポールにおける食肉販売の面で連携を強化してきた。近年、東南アジアでは高品質な食肉への需要が高まっており、今回の完全子会社化により同社の製造・加工技術や、品質管理に関わるノウハウを加えることで、より付加価値の高い商品を提供するとしており、この取り組みは、同社の経営理念「食の感動体験を創造することで世界中の人々と食をつなぎ続ける」に通じるものであり、シンガポールを起点にして地域の食文化の発展にも貢献していくとしている。

沖縄食肉組合が設立総会、理事長に岸本氏が就任

沖縄県の食肉事業者らで構成する沖縄県食肉事業協同組合の設立総会が19日、同県南城市の県食肉センター内で開かれ、定款制定や理事選任など上程議案全てを原案通り可決し発足が承認された。

冒頭、発起人を代表し岸本勇氏(沖縄化製工業代表取締役社長＝下写真)があいさつ。同氏は原材料価格の高騰や畜産物生産の減少など畜産・食肉業界を取り巻く経営環境の厳しさを指摘した上で「(いまこそ)県内の関係事業者が結束し(組合活動を通じ)業界として経営課題に取り組むことが重要だ」と述べ、同組合の設立趣旨について理解を求めた。その後、共同代表の長濱徳勝氏(沖縄ハム総合食品代表取締役会長)が議長を務め、定款制定や初年度および次年度の事業計画案、収支予算案など上程15議案を審議し、全議案が原案通りに全会一致で了承された。

県内にはかつて小売業者らで組織する県食肉事業協同組合連合会が存在したが、2012年3月末を以て発展的に解散し活動を終えていた。それ以降、県内のさまざまな業界課題に対し主体的に取り組む最適な組織がなかった。同日発足した県食肉事業協同組合には川上の配合飼料メーカーから生産者、食肉処理・製造業、食肉卸売・小売業、化製油脂など県内の畜産・食肉業者ら計37社(正会員25社、賛助会員12社)が集まった全国でもユニークな組織。総会には内閣府沖縄総合事務局農林水産部の渡邊泰輔部長、県農林水産部の喜屋武盛人部長(代読＝能登拓・農業振興統括監)、県農業協同組合中央会の前田典男会長(代読＝嵩原義信代表理事専務)が来賓として出席し、それぞれの立場で祝辞を述べ門出を祝った。

今後、同組合ではもろもろの手続きを経て11月をメドに登記を完了する。当面の主な活動原資は会員企業から従業員数別に相応の賦課金を徴集する。将来



的に共同購入など複数の事業展開も視野に入れるが、初年度から翌年度にかけては新会員数の拡大など持続的な発展に向け組織の土台作りを励んでいく。



設立総会後の理事会で代表理事(理事長)に選ばれた岸本氏は壇上で「私には非常に大役だが、(県の畜産振興のためにも)全力を尽くし業界のさまざまな課題解決に取り組んでいきたい」と述べ、今後の円滑な組合活動に対し、関係者の理解と支援を求めた。

なお、同日の総会で承認された役員陣(岸本理事長を除く)は次の通り、敬称略。▷副理事長＝長濱徳勝(沖縄ハム総合食品・代表取締役会長)▷専務理事＝井上光(員外、元・沖縄県食肉センター代表取締役専務)▷理事＝上門恒夫(琉球協同飼料・代表取締役社長)、池田秀光(池田冷凍食品・専務取締役)、玉城和巳(沖縄県食肉センター・代表取締役社長)、大城徳博(丸市ミート・代表取締役社長)、松永宏一(ミーティッジ・代表取締役社長)▷監事＝我那覇直(フレッシュミートがなほ・代表取締役社長)、清尚幸(琉球飼料・常務取締役)

全国食肉学校で総合養成科前期コースの卒業記念感謝祭を開催

公益社全国食肉学校(小原和仁学校長)は21日、26日に卒業を迎える第61期総合養成科前期コース12人の卒業記念感謝祭を群馬県佐波郡玉村町の同校で開催した。学生たちが製造した精肉、加工品、総菜品の即売会を年に3回、卒業式ごとに行っているもの。混雑の防止などのため、1枚につき2人まで入場できる「入場整理券」を事前に配布し、入場の人数制限を行いながら開催している。

入場整理券には約450通の応募があり、抽選で150組の当選を決めた。当日は家族連れなど多くの人が訪れ盛況(写真)。15分ごとに15組ずつを案内する指定時間での来場のため、安心してゆったりと買い物を楽しみ、かごいっぱいにお値打ち品を入れていた。一方、学生としても一度に入る来場者が少ない分、一人ひとりに丁寧に商品を紹介していた。

今回即売会で開店した店は「笑匠亭(しょうたくてい)」で、経営理念を「培った技術で笑顔をお届ける」とし、また「たく」の音には笑顔の食「卓」の意味も込めた。

社長を務めたのは学生長で、福岡県の(株)福永産業から派遣された福永健雄さん。社会人を経験した後、家業に就くに当たって全国食肉学校で肉について学んだ。

当日は爽やかな秋晴れにも恵まれた。開店を待つお客にモツ煮を振るまい、食肉学校の実習の内容や、来店への感謝などあいさつを述べた。

「牛肉、豚肉は上州牛、上州麦豚と学校のある群馬



県産にこだわり、上州牛のサーロインステーキ用などを目玉商品に打ち出した。加工品では『ぎょーぎ風ウインナー』、総菜でタルタルソースを挟み込んだ『照り焼きチキンサンド』などの商品化を行った」と意気込みを語った。

総合養成科1年コースの在校生9人に加え、今年7月に卒業したばかりの食肉販売科からも群馬在住の有志が手伝いに参加。午前4時から商品作りなどの作業に当たった。

精肉ではサーロインやリブロース、ヒレの部位ごとの特性をPOPでうたってステーキ用の訴求を強めた。総菜では鶏ムネ肉に片栗粉をまぶしてゆで、ねぎ塩ダレで味付けした「水晶鶏」、米飯商品ではローストビーフと錦糸卵などを盛り合わせた「お肉のちらし寿司」、加工品では骨付きハムや粗挽きウインナー、ピザケーゼなどを商品化。一部加工品で試食を行ったほか、POPと元気の良い声掛けで売り込んだ。

デンマーク農業理事会日本事務所の駐日代表が交代へ

デンマーク農業理事会日本事務所はこのほど、駐日代表の交代を発表した。10月1日に現代表の小野澤鉄彦代表が退任し、渡邊博道氏が10月から就任。小野澤氏は令和8年1月からデンマーク農業理事会日本事務所顧問(フェローカウンセラー)に就任する。渡邊氏は就任のあいさつとし

て「在任42年の長きにわたり理事会を運営してきた小野澤代表の後任を務めることとなり責任の重さを強く感じている。微力だが、皆さまのお役に立てるよう誠心誠意努めてまいります。今後とも変わらぬご指導、ごべんたつを賜るよう、よろしくお願ひしたい」と述べている。

日本食肉協会、東北・北海道ブロック会議を開催

一般社団法人日本食肉協会(布川勝一会长)は20日、東北・北海道ブロック会議を仙台市の「すき焼き 割烹かとう」を会場に開催した。

冒頭、布川会长は「物価高が叫ばれて久しい昨今、価格は高騰すれど、所得が上がっていかないという負のスパイラルの中で、各店舗がどうすれば食肉の消費を拡大していけるかという課題に向き合い、日々模索されていることと思う。本日はおのおのが抱えている課題を提起していただき、本支部が一丸となってその問題解決に向かえるような活発な意見交換の場となることを願っている」と祝辞を述べた。

続いて、(株)かとうの加藤孝士代表取締役が「未来を楽しむ食肉業界 若い世代へのお肉の楽しさの継承」をテーマに講演。同社のInstagramやTikTokをはじめとしたSNS活用の実例とその効果が紹介され、「15～60秒の簡潔な調理過程動画や、スタッフの人柄をみせファン化を促進する内容の動画など投稿内容には工夫を凝らしており、特に顕著な効果がみられた



TikTokの動画投稿によるアルバイト募集では1カ月で30人からの応募があった」と語り、その反響の大きさに出席者からは驚きの声が上がった。

続いて、ブロック会議が行われ、令和7年度日本食肉協会全国大会の日程について東北・北海道の吉田昌永ブロック長から報告された後、懇親会へ移り、出席者はそれぞれに情報交換をするなど、和やかな雰囲気で行われた。

スンドゥブ 中山豆腐店、牛タン焼き・生キムチ・スンドゥブを一度に味わう「ねぎ塩牛たん焼定食」新登場

アークランドサービスホールディングス(株)の子会社「肉めし岡もと」などを運営する(株)トビラダイニング(東京都千代田区、布施裕康社長)は、スンドゥブ定食専門店「スンドゥブ 中山豆腐店」で、期間限定メニュー「ねぎ塩牛たん焼定食」(税込1199円)を24日から販売する。

食欲の秋に向けて、ご飯が進む満足感の高い定食を届けたいと考え誕生した同商品は、香ばしく焼き上げた「ねぎ塩牛たん焼」、ご飯のお供に最適な自家製「生キムチ」、そして同店こだわりの「スンドゥブ」。三つのメニューを1つの定食に集めた、心もお腹も満たされるぜいたくなセット。

定食の主役は、風味豊かなねぎ塩ダレで香ばしく焼き上げた、食べ応えのある「ねぎ塩牛たん焼」。ご飯が進むのはもちろん、添えられたレモンを絞ればさつ



ぱりとした後味も楽しめる。牛タン焼きに添えたのは、店内で作る自家製「生キムチ」。熟成キムチとは違うシャキシャキの食感とフレッシュな野菜の甘さが、牛タン焼きのうまみを一層引き立てる。さらに、毎日店舗で手作りする自家製豆腐と、かつおダシやタテギのうまみが詰まったこだわりの「ミニスンドゥブ」が付き、満足感の高い定食に仕上がっている。

【輸入副生物現物相場】白物の動きはやや良化、焼き材は変わらず

9月に入っても真夏日が続いていたが、ようやく気温が落ち着き始め、量販店でも棚替えを志向する動きが出てきた。ただ、真夏の時期も野外のBBQは低調であったことに加え、「暑過ぎる」ことで家での焼き肉需要もあまり盛り上がりせず。半面、豚カタロスや牛タンスライスを用いた「冷しゃぶ」などが売り場の中心となっていたため、以前と比べると“焼き材からスライスへ”という季節の変わり目は実感しにくいようだ。

今週は祝日が入るため、先週に手当ては偏っており、荷動きは鈍い。ただ、白物は一時期と比べると外食向けも少しずつ良化しているようだ。量販店でも値頃感ある商材として一定の需要が続いており、使い勝手の良さから重宝している店舗も多い。また、肉フェス向けなどの需要もあり、端境期ではあるが需給の緩みはそれほど感じられない。白物、焼き材ともに来月上旬にかけて少しずつ相場は上向いてきそう。

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		2700~2900	→
		豪州	グラス	2500~2800	→
		欧州	グラス	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		320~	
		米国		350~	→
	トライプ	-	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		2800~3000	→
		豪州	グレイン	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 プライム	1800~2100 2400~2500	→ →
アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	3300~3500 3500~	↑ -	
	メキシコ		-	→	

焼肉きんぐ、期間限定「韓国フェア」を17日からスタート

物語コーポレーション(愛知県豊橋市、加藤央之社長)が全国で355店舗を展開する「焼肉きんぐ」は、17日から期間限定で、「韓国フェア」を開催している。

同フェアでは、韓国のトレンドを同店流にアレンジしたメニューをラインアップ。韓国料理の定番である“チュクミ”と“サムギョプサル”を組み合わせた「チュクミサムギョプサル」(税込み649円)から、キレのある香味野菜ダレにつけて食べる「韓式だれカルビ」(649円)、また、日本でも人気の「10ウォンパン」(429円)などを、期間限定で楽しめる。フェア概要は以下の通り。

販売期間=9月17日~12月上旬予定▷販売店舗=同店全店(期間限定のメニューは、「きんぐコース」



と「プレミアムコース」、単品での注文可能。一部店舗で商品内容および価格が異なる場合あり。予告なく販売内容・販売期間が変更となる場合あり)

と畜場名簿②

資料：厚労省

と畜場名簿

(令和7年4月1日現在)

Table with columns: 都道府県 (Prefecture), 名称 (Name), 種別 (Type), 会社 (Company), 所在地 (Address), 開設年月 (Established Year), 頭数 (Number of Heads), 処理頭数 (Number of Heads Processed), 処理頭数の換算は大動 (Number of Heads Processed, converted to large animals).

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 9月22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 171頭	高値	4,222	3,025	-	-	-
		安値	2,144	2,080	-	-	-
		平均	2,923	2,606	2,163	-	-
	頭数	158	12	1	-	-	
	雌 B 3頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	2,206	1,977	1,975	-	-
	頭数	1	1	1	-	-	
	去 A 63頭	高値	2,845	2,222	2,052	-	-
		安値	2,152	2,058	1,981	-	-
		平均	2,349	2,134	2,018	-	-
	頭数	43	18	2	-	-	
去 B 1頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	1,638	-	
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 30頭	平均	1,958	1,593	1,504	1,423	-
		頭数	2	8	14	6	-
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	-
	頭数	-	-	-	-	-	
	去 B 16頭	平均	-	1,665	1,523	1,353	-
頭数	-	12	2	2	-		
去 C 1頭	平均	-	-	1,474	-	-	
頭数	-	-	1	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚	その他
と畜	311	1,007	-	(競り) (相対)	
売買	344	822	183.0	-	23
				23	49

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	1,852	1,812	1,545	1,424	-
	B	-	-	1,465	1,314	1,195
和 去	A	2,363	2,214	-	-	-
	B	-	1,842	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	549	1,021
	C	-	-	-	-	925
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,609	1,532	1,309	-
	C	-	-	-	-	864
交 去	B	-	-	1,445	1,364	-
	C	-	-	1,309	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	698	680	810	865	896
	安値	611	562	546	443	291
	平均	653	596	584	561	539
	頭数	(8)	(290)	(298)	(100)	(126)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
搬入相対	高値	-	700	673	656	572
	安値	-	698	667	645	572
	平均	-	699	671	650	572
	頭数	(-)	(11)	(3)	(4)	(5)

[大阪食肉卸売市場] 9月22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	2,188	2,072	-	-	-
(頭数)	(6)	(7)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,393	2,042	-	-	-
(頭数)	(3)	(1)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,774	1,621	1,489	-
C	-	1,610	1,621	1,418	-
豚	-	791	762	640	487

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	9月22日	9月19日	(9月累計)
豚	60,600	66,400	934,900
成牛計	4,550	4,330	66,020
和牛雌	980	1,160	15,920
和牛去勢	1,280	820	17,020
乳牛雌	470	870	10,720
乳牛去勢	540	300	6,570
交雑雌	460	550	7,480
交雑去	790	620	8,140

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 9月22日

東京	1,447円	(前日 1,436円)
大阪	1,508円	(前日 1,574円)

[豚・全農建値] 9月22日

上	中	取引頭数	市況
602円	580円	1,065頭	弱もちあい

と畜	牛 77頭	豚 46頭	牛概況	もちあい
売買	牛 48頭	豚 109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22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]	670 (691)	- (-)	6,086	-	下押し
仙台 [中]	583 (605)	557 (556)	453	152	下押し
栃木 [地]	- (618)	- (554)	-	-	休市
茨城 [地]	578 (620)	561 (582)	1,393	787	続落
群馬 [地]	- (592)	- (478)	-	-	休市
さいたま [中]	598 (585)	582 (578)	326	324	反発
東京 [中]	596 (575)	584 (548)	1,007	822	急反発
横浜 [中]	614 (660)	576 (626)	643	642	続落
山梨 [地]	- (-)	- (-)	107	40	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	692 (737)	631 (685)	970	366	反落
京都 [中]	713 (689)	706 (638)	114	95	もちあい
大阪 [中]	791 (-)	762 (-)	46	91	まちまち
神戸 [中]	- (688)	- (678)	128	-	上場なし
岡山 [地]	689 (709)	665 (693)	387	338	弱気配
広島 [中]	656 (-)	617 (-)	373	61	下押し
福岡 [中]	678 (669)	627 (627)	595	189	上伸

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。京都の前日は20日。

[日本食肉流通センター] 9月15日～9月21日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

[食鳥正肉日経相場] 9月19日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇首都圏 総重量 1,406,181 kg

◇東京 (8社)

	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	1,361	1,454	1,366	60,908
うで	794	843	870	836	108,496
ロース	1,192	1,327	1,364	1,300	135,118
ばら	1,264	1,347	1,396	1,345	126,368
もも	800	810	853	824	186,821
ヒレ	1,296	1,351	1,351	1,339	10,338
セット	1,037	1,103	1,135	1,101	778,132

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	674	754	950	203
ムネ	515	576	717	195

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	680	779	1,030	4
ムネ	511	548	646	3

◇近畿圏 総重量 598,209 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	1,418	1,469	1,415	51,373
うで	734	825	896	825	86,929
ロース	1,187	1,278	1,339	1,257	82,620
ばら	1,339	1,380	1,426	1,377	112,152
もも	760	810	892	814	138,865
ヒレ	1,293	1,319	1,404	1,347	8,230
セット	1,017	1,070	1,164	1,081	118,040

[農水省統計情報部食鳥市況] 9月19日
kg当たり円、税抜き

	モモ肉	ムネ肉	手羽モト	手羽サキ	ササミ
高値	960	796	550	600	650
安値	652	525	290	360	350
平均	765	596	-	-	-

※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)

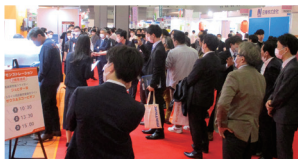
銘柄豚肉 ガイドブック

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