

令和7年
2025年

9月30日
火曜日

第11803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



竹岸食肉専門学校、第123期Bコース卒業式……P7

CONTENTS

- ▶【10月の相場見通し】牛肉……………P2～3
- ▶輸入副生物、10月の相場見通し—白物の動きはやや
良化、BBQ向け商材は秋が需要期に……………P3
- ▶【役員改選】シンポ……………P3
- ▶米国AWの最新状況—alicがオンラインセミナー実施
……………P4～5
- ▶【鶏肉輸入通関8月】計4万9613tで12.5%減……P5
- ▶日本食鳥協会関西支部が大阪食鳥会館で講習会、
情報交換会開く……………P6～7
- ▶竹岸食肉専門学校で第123期Bコース卒業式、7人が
巣立つ……………P7
- ▶【外食産業市場動向・8月】焼き肉は前年同月比6.5%
増……………P8
- ▶【資料】2025年8月分の食肉輸入通関実績⑨……P9
- ▶【東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数】29日……P10
- ▶【各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場】29日…P11

注目のヘッドライン

【10月の相場見通し】牛肉
…詳細はP2～3

輸入副生物の10月相場見通し—白物の動き はやや良化、BBQ向け商材は秋が需要期に

旧盆商戦が終わり、需要の端境期に入って以降、末端消費の動きは鈍化。残暑が厳しい状況が長く続き、量販店では買上点数の伸び悩みや、高単価商材の動きの悪化などのネガティブな影響が及んだ店舗も多かったようだ。

…詳細はP3



Nipponham Group
たんぱく質を、もっと自由に。

食肉施設の設計・施工・コンサルタント

— 食肉業界をリードする —



〒110-0016 東京都台東区台東4-20-5
☎03-3834-1561(代) <https://hanaki-eng.co.jp/>

【10月の相場見通し】牛肉

【牛枝肉】10月中旬まで鈍い、年末向け手当てに期待

【東京】10月の東京市場は昨年より多い7950頭ほどの上場が計画されている。また、alicの需給予測によると全国出荷頭数は、和牛、乳牛は前年同月を6~9%下回り、交雑牛は7%上回ると予測している。そのため、交雑牛は高単価品である和牛や品不足が続く乳牛の代替として堅調な相場が予想される。

一方、和牛は5等級の発生率の高さから相場が伸び悩んでおり、相場は9月に底を打ったと思われる。月が変われば低価格帯の等級から徐々に引き合いが強まり、月後半から値を上げるだろう。

乳牛はさらなる引き合いが予想されるものの、引き続き頭数の減少が続く中、「安価な商材ではなくなっている」（卸）ことから、これ以上相場が高騰すれば輸入牛肉や交雑牛への切り替えが進むか。

【大阪】和牛については8月の後半から動きが一段と鈍ってきており、需要の弱まりが感じられる。10月に入れば年末向けの調達が見込まれるものの、9月までの冷凍在庫が積み上がっていると、その動きも弱まってしまう。

聞き取りでは各社、部位は企業によってさまざまだが、余剰在庫が潤沢になってきているようで、この先、積極的な買いを行うことには二の足を踏んでいる様子。

それでも年末商戦を前に、10月に入れば一定の引き合いは見込めるだろう。ただ、今の状態では大幅な上伸にはつながらなさそうだ。交雑牛も、やや動きが鈍ってきている。

【福岡】物価高の影響で消費者の節約志向は根強いが、10月以降は残暑の影響も和らぐことで実需の回復を期待したい。

和牛は人気銘柄や産地、上場頭数次第でまちまちだが、気温の冷え込みで季節需要が上向けば中心値をやや上げてくるか。交雑牛は一定数が上場されれば強もちあいを維持しそうだ。

月平均価格の予想は和牛A5等級で2400~2500円、A4等級で2100~2200円、交雑牛はB3

等級で1500~1600円。人気の和牛経産はA2、A3で1450~1600円とみる。

【牛部分肉】ヒレやバラ系が鈍化、全体的に引き合いは弱い

【関東】まだ日中は汗ばむ日も続くようだが、朝晩に肌寒い日が続く、秋らしい気候になってきた。量販店では鍋物など秋向けの提案が始まっている。しかし、和牛の荷動きは低調で外食需要が伸びず、高単価部位を中心に在庫を抱えている卸は多く、高単価部位は凍結するなど調整が図られている。フェアやリニューアルに伴う協賛を予定している量販店もあるようで、このまま気温が低下すればスライス材も動き出すか。

交雑牛は、全体的に動いているものの、焼き材関係が徐々に弱くなってきている。また、依然として末端価格との乖離がみられ「規格の再構築など対策が必要」（卸）との声もきかれる。

【関西】和牛はロースの動きが悪いのは相変わらずだが、これまで動きが良かったヒレも下半期に入ってから売れ行きが低迷し始めている。カタロースは春・夏から年末用の凍結在庫の確保が進められており、在庫も積み上がってきている。

バラ系も焼き肉シーズンの終了に向かい、動きは鈍化。動きが良いのは変わらず切り落とし用のブリスケット、ミンチ材になるチマキのみ。10月も動きは改善せず、厳しい商いになりそうだ。年末商戦に向けて動き出すのは11月頃か。

交雑牛は和牛の代替需要で引き合いがあるものの、その結果、交雑牛価格も上がったことにより、荷動きは落ち着いてきている。

【輸入牛肉】不足感が解消するも、年末に向かって相場高

豪州産チルドはまとまって通関が切れたこともあり、スソ物やロインなどの品薄感が解消。一方で品薄感が解消されると荷動きが鈍る懸念が強い。末端販売が好調でないことがうかがえ、「売れてはいないが、在庫をしっかりとっておきたい」という需要であったことが分かる。

年末に向けた現地買い付けではさらに10~15%程度高い相場となっている。これがそのまま売

価に反映されてくるかは不透明だが、実需と相場高によって買い付けを抑えている企業も多く、モモ系など今後需要が高まってくる商品は今のうちにチルフロで取引しておく場面が増えそうだ。

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の仕入価格が上昇しており、相場は今後上昇し

ていく気配。

フローズンは豪州産ではひき材中心の引き合いで、その他は弱い。米国産はショートプレートで一定の動きがある。チャックアイロールは数が少なく相場が立たず。チルドの不足感が強まると引き合いがあるが、相場推移は9月と大きく変わらないか。

輸入副生物、10月の相場見通し 白物の動きはやや良化、BBQ向け商材は秋が需要期に

旧盆商戦が終わり、需要の端境期に入って以降、末端消費の動きは鈍化。残暑が厳しい状況が長く続き、量販店では日中に買い物客が来訪しないことで買上点数の伸び悩みや、高単価商材の動きの悪化などのネガティブな影響が及んだ店舗も多かったようだ。9月下旬からは幾分暑さも和らいできたが、秋らしい気候になる時期は例年よりもやや遅れるのが濃厚で、鍋物商材の動き出しにも影響すると見込まれる。

内臓の中では、タンの堅調さが目立つ。焼き肉用途での需要はもちろんだが、猛暑での売り場づくりとして、豚カタルー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、牛タンも単価アップのための重点商品として販促をかけていた店舗が目立った。10月は棚替えのシーズンではあるが、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。

加えて、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も堅調。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、夏が「暑過ぎた」ことで10月、11月が行楽レジャーの本番と見る向きもある。実際、各地で肉フェスなどのイベントは9月に入ってからの方が活発化している。量販店でも、猛暑により減少したBBQ関連の

売り上げの落ち込みを秋にカバーできないかと考え、BBQ用の盛り合わせセットなどの焼き肉商材をフェースに大きく展開する店舗もみられる。そのため、歳末に向けての端境期ではあるが、焼き材の需給の緩みは限定的で、下旬以降は再度ジリ高となってくるか。

一方、白物は先月から需給は絞れてきており、強もちあい。気候的に鍋物需要は敬遠されがちではあるが、物価高騰の中、「節約商材」としての鍋物需要のニーズは高いとみるバイヤーも多く、「暑さは続くだろうが、物価高騰が続く中、節約商品として鍋物が再度注目されている動きはある。現在のところ、キャベツなどの葉物野菜の価格が例年より落ち着いていること等もあり、店としても提案しやすい状況にある。タンしゃぶ、モツ鍋、豚しゃぶなどはもちろん、鍋スープのバリエーションを拡充し、食べ方提案のPOPなど、いつも以上に積極的に打ち出していきたい」(量販店バイヤー)という声も実際にきかれた。

また、焼き材としても値頃感から一定の需要が続いており、味付きホルモンなどは弁当用、つまみ用など、使い勝手の良さから重宝している店舗も多い。こうした面を踏まえると白物、焼き材ともに底固く、行楽シーズンが近づくにしながら、徐々に下値を切り上げる展開となるか。

【役員改選】シンポ

無煙ロースター大手のシンポ(株)は、19日開催の定時株主総会ならびに取締役会において、高橋征宏氏を取締役海外事業本部長に選任。また、前監査役の高橋裕子氏が新たに社外取締役に、松下操氏が社

外監査役に就任したことを発表した。なお、前取締役の谷村政美西日本営業本部長は任期満了に伴い退任した。

米国 AW の最新状況—alic がオンラインセミナー実施

農畜産業振興機構(alic)はこのほど、YouTubeを活用して「米国のアニマルウエルフェアをめぐる情勢と業界団体における取り組み」の演題でセミナーの配信を行った。日本貿易振興機構(JETRO)ニューヨーク事務所の中島勝紘氏が講師を務め、米国におけるアニマルウエルフェア(AW)政策の概要と生産者、消費者双方の受け止め、今後の展望などについて解説を行った。要旨は次の通り。

米国の連邦政府によるAWの制度は米国農務省(USDA)が所管しており、ペットや実験動物などを対象とした「動物福祉法(AWA)」、馬の展示、販売、輸送などを規制する「馬保護法(HPA)」、家畜の輸送時の取り扱いを規制する「28時間法」、と畜場・食鳥処理場における家畜・家禽の取り扱い方法を定めた「家畜の人的的と畜法(HMSA)」「食鳥検査法(PPIA)」が定められる。

家畜・家禽の生産段階における取扱方法については、連邦政府による統一的な規制やガイドラインは存在しない。代わりに各生産者団体による認証プログラム、基準やマニュアルが定められている。さらには生産者団体とは独立した団体による認証プログラムも存在しており、代表的なもの(①～⑤)はUSDAのウェブサイトの一部掲載されている。①Certified Humane Certification Program、②Global Animal Partnership(G.A.P.)、③Animal Welfare Approved、④American Humane Certified、⑤Cloverleaf Animal Welfare Systems

①はワシントンDCに本部を置く非営利団体であるHumane Farm Animal Careが運用。動物学者、獣医師および生産者たちにより、基準を策定。農場以外にも、認証を受けた農場に由来する原材料を含む製品を製造する食品製造事業者にも認証を実施。多言語に対応した基準を公表しており、採卵鶏に関する基準については、日本語でも掲載。遺伝子組み換えやクローン技術の禁止や給餌を停止することによる強制換羽の停止などが含まれている。

②は大手小売チェーンであるホールフーズ社のマッキーCEOによって2008年に立ち上げられたAWの認証ラベルで、要件の水準によって5段階のラベルに分類(肉用牛の場合は、ステップ 1、2、4、5、5+)される。

飼養期間に占める放牧期間の割合、気候や天候からの保護、牧草地における植生、肥育仕上げの可否、子牛の飼養方法、輸送時間などの項目について要件を設定している。

③のAnimal Welfare Approved(AWA)は非営利団体 A Greener Worldが運用するAW及び環境・持続可能性に関するプログラム。AWAは家畜そのものがAWA認証を受ける必要がある。例えば、体外受精による生産、体外受精によって出生した牛の精液の使用が認められていない他、除角の禁止、牧草地へのアクセス確保などが要件となっている。

④は1877年、輸送中の家畜や使役動物の扱いを確保することを目的とする組織としてオハイオ州で設立。農場での動物の取り扱い以外に、ペット用の動物を供給する事業者や動物園等における基準も作成。動物虐待防止の活動や保護活動の他、自然災害等発生時には被災した動物の救助活動等も実施する。

⑤はカリフォルニア州食品農業局(CDFA)に最初に承認された第三者認証機関として、適合証明の実施と提出を行うことができる。AWに関する基準に対する確認だけでなく、家畜の取り扱いに関する訓練プログラムや施設設計に関する助言を実施。家畜伝染病予防に関する農場の診断やコンサルティング業務も実施している。

生産段階における家畜・家禽の取り扱い方法について連邦政府による統一的な規制やガイドラインが存在しない中で、米国においては、各州における独自の規制を設けるための州法が定められている場合がある。USDA経済調査局(ERS)によると、2025年1月現在、合計15の州で家畜の飼育方法を規定する州法が成立している。特に豚、採卵鶏の飼育方法については消費者の関心が集中しやすく、人口が多い州を中心にAWに関する州法が成立している。例えば豚と採卵鶏の農場における動物が動けるスペースの確保や、母豚用の妊娠ストール、採卵鶏に対するバタリーケージの使用の制限または禁止が主な内容。

家畜の飼育に関する州法については、02年のフロリダ州による豚の飼育禁止法の成立に始まり、最近施行された主な州法としては、カルフォルニア州による州法第12号(Prop12)とマサチューセッツ州による州

法第3号(Q3)がある。Prop12およびQ3は、準拠していない州外で生産された豚肉や卵も州内での販売を禁止するという措置をとっている。そのため、これらの州法は当該州のみならず、当該州に販売を行う全米の生産現場に影響を与えている。豚の妊娠ストールに関する規制を行っている州は11州あるが、米国の豚肉の生産量の1%以上を占めている州はオハイオ州とミシガン州のみだ。

全米肉用牛生産者・牛肉協会(NCBA)が事務局を務める「持続可能な牛肉のための米国円卓会議(USRSB)」が業界を総括。22年4月、持続可能な牛肉に向けた目標として「家畜の健康と福祉」を含めた6項目を掲げ、それぞれの項目について、サプライチェーンのセクター別(肉用牛生産者、子牛市場関係者、食肉処理・加工業者、小売・外食業者)に目標と指標を設定。AWの項目の目標・指標において、生産者や子牛市場には牛肉品質保証(BQA)プログラム参加の促進、食肉処理・加工業者には従業員教育と第三者機関による監査、小売・外食業者にはAWへの対応方針の策定と公表などを取組の方向として設定。これらの目標の達成状況については、継続的にフォローアップしていくこととしている。

消費の現況をみると、AWに関して、飼育時の管理に関する規制が策定された場合、畜産物の生産コストの上昇により、一部は価格へ反映される。また、AWに関する取り組みに関する消費者の関心については、21年8~9月にかけてアンケート調査が米国内で実施されている。同調査によると、食肉の購入に影響を与える要因について、ほとんどの回答者が「品質」(85%)と「食味」(84%)が重要と回答。「AW」については、「環境への配慮」(29%)に次いで28%が重要と回答。この報告では、食肉の消費量を削減する重要な要素は健康と価格であり、環境への持続可能性やAWではないとしている。

今後の展望として、米国のAWをめぐる規制については、引き続き、各州独自の州法が策定される動きが継続していくと考えられる。これまでAWに関する規制を設けていない州における新たな策定に加え、現時点で州法が定められている州において、新たな規制が追加されることも想定される。一方で、一部の州法によって米国への食肉輸出に対しても影響が出ており、次期農業法案の期限も迫る中、生産者団体をはじめとした業界団体によるロビー活動や関係諸国による働きかけが行われている。

【鶏肉輸入通関 8月】 計 4万9613 tで 12・5%減

8月の鶏肉輸入通関実績は、計4万9613t(前年同月比12・5%減)と減少し、前月からは1368t増加した。

モモ正肉などをメインにした「その他」は4万7761t(11・5%減)。丸鶏も781t(55・6%減)と減少。骨付きモモは1070t(12・2%増)と増加した。

国別にみると、ブラジル3万7729t(9・7%減)、タイが1万1434t(18・5%減)、米国が441t(44・7%減)、その他の国が9t(91・6%減)となった。

2025年8月の鶏肉輸入量

単位:トン、%

		米 国	タ イ	ブラジル	その他国計	小 計
チルド	計	1 (-)	- (-)	- (-)	- (-)	1 (11.1)
	累計	1 (-)	21 (233.3)	- (-)	0 (-)	23 (255.6)
フローズン	丸 鶏	- (-)	- (-)	779 (45.1)	1 (3.2)	781 (44.4)
		- (-)	- (-)	9,599 (85.2)	129 (84.9)	9,728 (84.9)
		440 (55.1)	294 (668.2)	335 (345.4)	0 (-)	1,070 (112.2)
	骨付きモモ	4,214 (74.9)	1,447 (407.6)	995 (212.6)	57 (114.0)	6,714 (103.3)
		- (-)	11,140 (79.7)	36,615 (91.7)	7 (11.5)	47,761 (88.5)
		53 (26.9)	118,474 (103.5)	252,858 (86.3)	109 (36.9)	371,494 (91.1)
小計	440 (55.1)	11,434 (81.6)	37,729 (90.3)	9 (8.4)	49,613 (87.5)	
累計	4,268 (73.1)	119,921 (104.5)	263,453 (86.5)	295 (59.4)	387,936 (91.1)	
合 計	441 (55.3)	11,434 (81.5)	37,729 (90.3)	9 (8.4)	49,613 (87.5)	
1~8月累計	4,269 (73.1)	119,942 (104.5)	263,453 (86.5)	295 (59.4)	387,959 (91.1)	

注:四捨五入、上段は当月、下段は累計、()内は前年同月比

日本食鳥協会関西支部が大阪食鳥会館で講習会、情報交換会開く

日本食鳥協会関西支部(辻貴博支部長)は26日、大阪市此花区の食鳥会館で、2025年度緊急時鶏肉処理体制整備等対策地域検討会および9月情報交換会を開催した。会の冒頭、辻支部長は出席者に謝意を述べたあと「一時期の40度C近い猛暑からすれば、最近では若干気温が下がってきた。鶏肉はこれから需要期に入っていこうかという時期だが、夏場はかなり動きが悪かったので、冬場に向けて在庫を解消していきたいと考えておられると思う。そのためにも皆さまの連携、ご協力をお願いしたい」「このほど、協会では10月8日を“とりすき焼きの日”として制定した。当日は中目黒で発表会を行う。また、10月29日の“国産とり肉の日”については、“焼き鳥屋さん”というテーマで優良店を選定して紹介することになり、各支部から推薦していただいた。協力いただき感謝申し上げる」とあいさつ。

続いて大阪公立大学の向本雅郁名誉教授が「特定家畜伝染病防疫指針の変更と飼養衛生管理」の演題で講演を行った。

向本教授は、令和6年10月に農水省消費・安全局が公布した「高病原性鳥インフルエンザ及び病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針の一部変更について」の内容を紹介。鳥フルの発生の予防、まん延防止のための必要措置を講じなかった農場・企業に対して手当金および特別手当金の減額措置が行われることなどを、事例を踏まえて解説した。その他、24/25シーズンにおける鳥フル発生の総括、令和6年シーズンの発生に関する疫学検討、飼養衛生管理基準等指針の一部変更などについて講義を行った。

聴講後は各部会が最近の生産・販売状況についての報告に移った。報告要旨は以下のとおり。

【生産加工部会】「猛暑により農場成績は若干ダウンした。ヒナ不足も影響し、出荷羽数も予定より少し足りなかった」「気候の良い時期に比べると10%程度成績は低下した。ただ、秋に向けて若干の回復傾向」「短期的な豪雨により、一部の農場では鶏舎が浸水した事例があった。何十年もそうしたことはなかったが、今後は対策を検討していく必要がある」「ササミなどの部位は、お客から話をいただく機会も多いが、全



ては対応できていない状況」「極端な成績の落ち込みはなかった。10月中旬から平常に戻ってくる見込み。最低賃金の値上げの流れで、人件費高騰が大きな課題」

【荷受部会】「モモ肉の売れ行きは鈍い。ムネ肉も高くなり過ぎた反動で引き合いが弱まっている」「ササミ以下、希少部位の在庫は変わらず逼迫状態」「(これまで堅調だった)ムネ肉の売れ行きが9月に入って非常に鈍化している。モモ肉についても(需要が落ちる時期にもかかわらず)相場がなかなか下がらないということで、販売に苦慮している状況だ」「なるべく在庫を積み増したくないため、できる限りフレッシュで販売しようと、量販店に特売向けに卸している」「ムネ肉は、実需と相場が乖離している。現在の570円前後の相場状況で、これから次年度にかけて、取り扱ってもらえるのだろうか」と強く懸念している」「国産鶏肉の相場が上がったことで、量販店の売り場では輸入物の比率が増えている印象を受ける」「手羽元はそこそこ。手羽先、ササミは相変わらず不足気味。年内いっぱい不足状況が続くだろう。手羽先は今後、まだ需要が伸びるということで在庫を抱える動きは全体的に感じる」「10月からブラジル産モモ肉の相場が上がりそう。また、USレグが非常に高い相場になっていて、どちらも動かしにくい商材となりそうだ」「砂肝などは、既存顧客以外はオファーを断っている状況」「手羽先は8、9月の好調を持続。モモ肉も(特売)チラシの掲載機会も増えており、少し上昇基調にある。コニク、ココロは品薄が続いており安定供給が難しい」「阪神タイガースの優勝セールなどの影響で一時的に良かった。ムネの動きは悪く、値下げ合戦のようなところがある」「軟骨などは、例年だと夏場は足りない状態だったが、今年は売れ行きが鈍かった」

【小売部会】「荷受企業の方がたが、特売用として投げ物を出す状況は良く理解できるが、量販店が異常な安値で販売しているのをみると、どうなのかと思う」「学校給食の無償化など、(物価高騰の中で)給食の予算はますます厳しく、今後は国産鶏肉が輸入物にどんどん置き換わっていくのではないかと強く懸念している」「売れているなら良いが、売れていないのに相場

が高い現在は、異常な状況だと感じている」

「生鮮は(前年を)やや上回り、加工がやや落ちた。総菜類については、量販店の総菜がほぼ輸入物を使っており、国産チキンを原料に使用すると売価に大きく差が出るため厳しい。そのため、(高価格でも売り上げが取れる)催事での販売に力を入れ、カバーしている」。

竹岸食肉専門学校で第123期Bコース卒業式、7人が巣立つ

学校法人竹岸学園竹岸食肉専門学校(茨城県土浦市、水野正徳学校長)は27日、第123期Bコース7人の卒業式を同校講堂で挙行了た。

式典では水野学校長から卒業生それぞれに卒業証書が授与され、さらに各賞の表彰状が贈られた。実技・学業の優秀者に贈られる優等賞には伊藤陸玖さん(プリマハム)、実技成績優秀者に贈られる竹岸賞には玉井公一郎さん(フジ)、同校独自の操作分析手法の成績優秀者に贈られる操作分析賞には吉田尚紀さん(ヨークベニマル)が輝いた。

水野学校長は告辞で「7人は学業と寮生活という半年間の学園生活を通して、本校の教育理念、互いに認め合うことで団結を高める集団行動の考え方、奉仕の精神などを学んだ。今後も世の中はさまざまな多様性ある考え方、行動様式に大きく変化していくと思うが、卒業生の皆さんは自らの考えを明確にし、意識して行動することで、職場や私生活で活躍されることをお祈りする」と述べた。

また、細矢正理事長は「この学校の教育は、食肉の専門学校であるから専門的な知識や技術を学ぶことはもちろんだが、それ以上に人として必要な基本を徹底してみつけてもらうことを大切にしている。竹岸での半年間は厳しいこと、つらかったことが多かったと思うが、7人をみているとやりきったという清々しい達成感が感じられる。これからは派遣元の企業、家族、職場の仲間への感謝の気持ちを忘れず、互いに切磋琢磨し、リーダーシップを執る人間として一層努力を重ね、さらなる高みを目指してもらいたい」と祝辞を述べた。

さらに千葉尚登名誉校長からの「今後の食肉業界は、消費者の多様なニーズに応えるため、より高度な専門知識と技術が求められる。学校生活で培ったスキルと知識を生かし、これからの食肉業界を担う



重要な人材として、業界全体の発展に貢献していくよう願っている。また、学校生活は人としての成長や仲間との絆を深める貴重な時間でもあったと思う。OB組織である青雲ミート会で卒業生の声をきくと、皆一様に『竹岸学園で学んだ濃密な時間、連帯の精神がかけがえのないものになっている』という。ここで学んだ半年が、これからの人生においても、その経験が皆さんの糧となり、新たな挑戦を切り開く力となることを信じている」とのメッセージが読み上げられた。

来賓として派遣元企業から、ヨークベニマルの谷津博幸氏、カスミの大内哲也氏、フジの中西信将氏、プリマハムの伊藤正幸氏が激励の言葉を贈った。

卒業生総代として伊藤さんが「最終面接で学校長から『本当にやる気があるのか、最後まで学び抜くことができるのか』と強い言葉で問いかけられたのが、つい昨日のこのように思い出される。竹岸で奉仕の精神、食肉の商品化の技能、経営と生産・安全の基本となる『6M1S』の考え方について身につけることができた。企業に戻ってからはその発展に向け努力を重ねていくことを誓う」と答辞を述べた。

勝又龍司さん(ヨークベニマル)が卒業記念品(体重計)の目録を学校に贈呈。式典後には第123期生全員による平和の鐘打鐘が行われた。

【外食産業市場動向・8月】焼き肉は前年同月比6・5%増

一般社団法人日本フードサービス協会が公表した外食産業市場動向調査によると、8月は昨年と比較して土日数が多い曜日回りで、台風の影響も少なく猛暑が続ぎ、冷たいメニューやビール類などの売り上げ増に加えて、お盆の帰省需要も好調、外食全体の売り上げは前年同月比で8・4%増となった。夏休みの行楽や観光需要は立地によって天候に左右されたものの、外食需要はファストフードを中心におおむね堅調に推移している。だが、物価高が続く中で一部では客数の伸び悩みなどがみられた。

ファストフード業態の全体の売り上げは7・4%増となった。「洋風」は、夏限定の新商品や定番の季節メニューが好調で、売り上げ7・0%増。「和風」は、客数の伸びが弱かったものの、期間限定の定食メニューなどが好調で、売り上げ8・6%増。「麺類」は、猛暑で冷たいメニューとビールの販促が引き続き好調、売り上げ11・0%増。「持ち帰り米飯／回転ずし」は、持ち帰り米飯中心に客数が引き続き弱いものの、回転ずしではお盆期間の集客が好調だったところもあり、売り上げ6・0%増。「その他」は、「アイスクリーム」が今月も人気キャラクターとのコラボ商品を投入して好調、売り上げは5・0%増となった。

ファミリーレストラン業態は全体売り上げ9・8%増

となった。ファミリーレストランは、お盆時期を中心に帰省や行楽需要がおおむね堅調で、「洋風」は、低価格業態の好調に加えて、お値打ち感のある商品が客単価を押し上げたところもあり、売り上げ9・6%増。「和風」は、昨年と異なり台風などの天候に左右される日が減り、売り上げ11・2%増。「中華」は、ビールの販促や店舗数増で、売り上げ10・4%増となった。「焼き肉」は、お盆時期の好調と土日数が多い曜日回りで客足が戻り、売り上げは6・5%増となった。

パブ・居酒屋業態など飲酒業態は、連日の猛暑でビール販売が好調。昨年は大型の台風で予約キャンセルが相次いだだが、今年は比較的の天候にも恵まれ、売り上げは9・1%増となった。

ディナーレストラン業態は、インバウンド需要の勢いは各社まちまちであったが、昨年のような悪天候の影響は少なく、お盆帰省や夏休みなどの需要が好調、売り上げは10・8%増となった。大阪のターミナル周辺の一部店舗では、夏休みでにぎわう大阪・関西万博によるプラスの影響がみられた。

喫茶業態は物価高による客単価の上昇が売り上げ増の主要因と思われるが、夏用のドリンク類の投入や各種販促の努力もあり、売り上げは10・9%増となった。

外食産業市場動向(全店)

単位:社、店、%(前年同月比)

業態	事業者数	店舗数	売上高	店舗数	客数	客単価
全体	226	36,535	108.4%	100.7%	103.9%	104.4%
ファストフード合計	51	21,194	107.4%	101.3%	103.2%	104.1%
洋風	20	6,161	107.0%	101.6%	104.5%	102.4%
和風	16	5,312	108.6%	102.0%	101.7%	106.7%
麺類	18	3,162	110.0%	100.9%	106.9%	102.9%
持ち帰り米飯・回転ずし	16	4,067	106.0%	99.8%	95.8%	110.7%
その他	9	2,492	105.0%	102.4%	104.1%	100.8%
ファミリーレストラン合計	64	9,300	109.8%	99.6%	105.6%	104.0%
洋風	30	4,426	109.6%	98.0%	106.1%	103.4%
和風	31	2,266	112.2%	100.8%	105.1%	106.7%
中華	14	1,239	110.4%	102.2%	106.0%	104.2%
焼き肉	16	1,369	106.5%	100.4%	102.4%	104.0%
パブ・レストラン／居酒屋合計	39	2,273	109.1%	100.2%	106.1%	102.9%
パブ・ビアホール	13	431	108.0%	102.4%	104.0%	103.9%
居酒屋	31	1,842	109.6%	99.7%	107.0%	102.4%
ディナーレストラン(計)	26	987	110.8%	102.3%	111.0%	99.8%
喫茶(計)	24	2,491	110.9%	101.2%	103.2%	107.4%
その他(計)	22	290	101.7%	90.6%	99.3%	102.5%

[資料] 2025年8月分の食肉輸入通関実績⑨

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

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

0406. 90-090 その他のチーズ(プロセスチーズの原料として使用するもので、共通の限度数量以内のもの以外のもの)

R KOREA	103 KG	500	416	3050	2465
MONGOL	107 KG	79	314	784	3117
VIETNAM	110 KG	9734	10389	52786	55299
SNGAPOR	112 KG	-	-	9020	13534
PHILPIN	117 KG	-	-	913	1072
INDIA	123 KG	820	2330	1370	4010
NEPAL	131 KG	630	2001	11130	29638
U ARB E	147 KG	-	-	240	350
NORWAY	202 KG	-	-	4372	6503
DENMARK	204 KG	759948	616016	4946082	4022223
U KING	205 KG	10675	13951	151123	196280
IRELAND	206 KG	324043	274862	4592275	3599634
NETHLS	207 KG	1505333	1174181	11478697	8590716
BELGIUM	208 KG	36846	28408	1046747	744476
FRANCE	210 KG	118663	260957	1054833	2244348
GERMANY	213 KG	818284	623811	6361540	4674792
SWITZLD	215 KG	35489	98984	232126	595024
SPAIN	218 KG	20682	19759	58104	78176
ITALY	220 KG	239120	516907	1729813	3598497
FINLAND	222 KG	22243	17032	22243	17032
POLAND	223 KG	571	899	2283	3484
AUSTRIA	225 KG	179	724	1123	4115
GREECE	230 KG	4792	8186	36321	62937
ESTONIA	235 KG	-	-	18066	11532
LATVIA	236 KG	-	-	335	1265
LITHUAN	237 KG	-	-	17011	17126
CZECH	245 KG	-	-	3334	5448
USA	304 KG	2794100	1867882	20943927	14033587
CHILE	409 KG	-	-	437242	287728
ARGENT	413 KG	-	-	12500	9099
AUSTRAL	601 KG	1480291	1093544	17937498	12384637
NEWZELD	606 KG	3132244	2070529	22215838	15149306
TOTAL	990 KG	11315266	8702082	93382726	70447450
(E. U)	991 KG	3850704	3541742	31368807	27675801

0407. 19-000 鶏(ガールス・ドメスティクス)以外のふ化用の受精卵

TAIWAN	106 KG	0	1107	0	1107
PHILPIN	117 KG	-	-	0	2922
TOTAL	990 KG	0	1107	0	4029

0407. 21-000 鶏(ガールス・ドメスティクス)の殻付きの卵(生鮮のもの)

THAILND	111 KG	98214	30091	1414143	431185
MALYSIA	113 KG	279232	77295	960660	262067
GERMANY	213 KG	2644	14258	28688	165559
USA	304 KG	157	4687	3330	66506
BRAZIL	410 KG	119893	42143	1198161	357973
TOTAL	990 KG	500140	168474	3604982	1283290
(E. U)	991 KG	2644	14258	28688	165559

0407. 90-200 その他の殻付きの鳥卵(生鮮のもの及び冷凍のものを除く。)

CHINA	105 KG	39881	18411	349407	142687
TAIWAN	106 KG	5400	5794	125053	91193
TOTAL	990 KG	45281	24205	474460	233880

0408. 11-000 卵黄(乾燥したもの)

CHINA	105 KG	20000	18779	370300	338351
INDIA	123 KG	120000	136085	367750	440640
SWEDEN	203 KG	14000	65256	54555	163207
DENMARK	204 KG	-	-	20000	30054
FRANCE	210 KG	6000	15098	33000	71130
GERMANY	213 KG	-	-	18750	35716
USA	304 KG	56398	129531	493504	748911
ARGENT	413 KG	-	-	75000	89990
TOTAL	990 KG	216398	364749	1432859	1917999
(E. U)	991 KG	20000	80354	126305	300107

0408. 19-000 卵黄(生鮮のもの及び蒸気又は水煮による調理、成型、冷凍その他保存に適する処理をしたもの)

(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

CHINA	105 KG	-	-	5536	13466
TAIWAN	106 KG	-	-	4500	15632
THAILND	111 KG	-	-	340	515
LITHUAN	237 KG	-	-	67640	45493
USA	304 KG	500000	379384	2835227	2096776
BRAZIL	410 KG	43200	28614	589713	335680
TOTAL	990 KG	543200	407998	3502956	2507562
(E. U)	991 KG	-	-	67640	45493

0408. 91-000 殻付きでない鳥卵(乾燥したもの)

R KOREA	103 KG	-	-	100	833
CHINA	105 KG	-	-	125500	130859
INDIA	123 KG	103300	113625	712450	767952
DENMARK	204 KG	-	-	20000	25273
NETHLS	207 KG	-	-	15200	22983
FRANCE	210 KG	5200	10533	22425	44838
ITALY	220 KG	-	-	21000	26264
LITHUAN	237 KG	-	-	21750	22884
USA	304 KG	2404	10221	66620	105855
ARGENT	413 KG	50650	65214	392600	474919
TOTAL	990 KG	161554	199593	1397645	1622660
(E. U)	991 KG	5200	10533	100375	142242

0408. 99-010 殻付きでない鳥卵(生鮮のもの及び冷凍したもの

(蒸気若しくは水煮による調理をし又は成型したものを除く。))

THAILND	111 KG	111900	42149	824808	310793
MALYSIA	113 KG	-	-	28800	10304
LITHUAN	237 KG	-	-	69500	25513
TOTAL	990 KG	111900	42149	923108	346610
(E. U)	991 KG	-	-	69500	25513

0408. 99-090 殻付きでない鳥卵(冷凍したもの(蒸気又は水煮に

よる調理、成型したもの)又は蒸気若しくは水煮による調理、成型その他保存に適する処理をしたもの)

CHINA	105 KG	208126	118111	1842131	1024390
VIETNAM	110 KG	18060	12637	297921	204385
THAILND	111 KG	100031	73618	842386	685281
TOTAL	990 KG	326217	204366	2982438	1914056

0409. 00-000 天然はちみつ

CHINA	105 KG	2636450	710022	24374776	6471747
TAIWAN	106 KG	-	-	836	1600
VIETNAM	110 KG	181930	49583	800430	205525
THAILND	111 KG	48408	13801	332254	128612
MALYSIA	113 KG	3456	5653	3526	5928
MYANMAR	122 KG	163400	48699	1511189	434566
INDIA	123 KG	35124	15868	206374	103081
BANGLA	127 KG	-	-	50000	21716
AFGNSTN	130 KG	-	-	663	1008
NEPAL	131 KG	-	-	2046	2051
ISRAEL	143 KG	-	-	1433	2175
KYRGYZ	154 KG	8750	11668	25312	30103
TADZHIK	155 KG	-	-	500	757
U KING	205 KG	-	-	1169	2760
FRANCE	210 KG	2438	9356	37684	80503
GERMANY	213 KG	1728	1483	50666	56055
SWITZLD	215 KG	1992	3587	19593	35875
PORTUGL	217 KG	-	-	729	1223
SPAIN	218 KG	24113	26640	137151	142012
ITALY	220 KG	840	1627	41585	85319
FINLAND	222 KG	-	-	504	1370
POLAND	223 KG	-	-	884	3025
RUSSIA	224 KG	495	1405	495	1405
AUSTRIA	225 KG	-	-	4284	7917
HUNGARY	227 KG	110820	90723	1015502	882878
SERBIA	228 KG	-	-	19800	16449
GREECE	230 KG	284	665	6377	13309
ROMANIA	231 KG	104105	61701	399729	247306
BULGAR	232 KG	73497	46032	161896	136927
TURKEY	234 KG	-	-	34974	54163
ESTONIA	235 KG	624	1014	2876	6396
LITHUAN	237 KG	-	-	2974	3995
UKRAINE	238 KG	82600	27407	244662	82058

(続く)

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 9月29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	3,809	3,570	2,089	-	-
		安値	2,132	1,975	1,837	-	-
		平均	2,858	2,316	1,967	-	-
		166頭 頭数	134	26	6	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	1,738	-	-
		1頭 頭数	-	-	1	-	-
	去 A	高値	2,884	2,345	2,110	-	-
		安値	2,161	2,159	2,006	-	-
		平均	2,372	2,221	2,060	-	-
		48頭 頭数	41	5	2	-	-
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	23頭 平均	-	1,618	1,543	1,439	-
		頭数	-	7	12	4	-
	雌 C	-頭 平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 B	9頭 平均	1,723	1,640	1,569	-	-
		頭数	2	4	3	-	-
去 C	-頭 平均	-	-	-	-	-	
頭数	-	-	-	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚	その他
と畜	313	866	-	(競り) (相対)	
売買	332	944	178.0	-	29
				29	74

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,392	1,598	1,524	1,422	-
	安値	-	-	1,495	1,283	1,139
和 去 A	高値	2,336	2,115	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	1,026	1,023
	安値	-	-	1,002	1,034	909
乳 去 B	高値	-	-	-	1,105	-
	安値	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	-	1,664	1,557	1,395	-
	安値	-	-	1,374	-	-
交 去 B	高値	1,905	1,645	1,587	1,436	-
	安値	-	-	-	1,351	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	-	733	853	918	886
	安値	-	551	508	480	337
	平均	599	585	558	558	541
	頭数	(1)	(297)	(349)	(168)	(129)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入相対	高値	-	649	612	602	578
	安値	-	646	612	580	526
	平均	-	647	612	591	572
	頭数	(-)	(9)	(2)	(8)	(10)

[大阪食肉卸売市場] 9月29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	2,181	2,154	-	-	-
(頭数)	(4)	(4)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,244	2,048	1,830	-	-
(頭数)	(13)	(6)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,693	1,556	-	-
C	-	-	1,465	-	-
交雑去 B	1,955	1,694	1,552	1,504	-
C	-	1,609	1,537	1,480	-
豚	-	725	665	464	410

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	9月29日	9月26日	(9月累計)
豚	65,200	64,400	1,203,500
成牛計	4,070	4,060	82,930
和牛雌	910	1,020	20,270
和牛去勢	1,060	660	21,040
乳牛雌	420	830	13,680
乳牛去勢	520	280	8,230
交雑雌	580	600	9,360
交雑去	580	670	10,160

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 9月29日

東京	1,498円	(前日 1,424円)
大阪	1,504円	(前日 1,554円)

[豚・全農建値] 9月29日

上	中	取引頭数	市況
601円	574円	1,078頭	弱もちあい

と畜	牛 91頭	豚 44頭	牛概況	もちあい
売買	牛 72頭	豚 115頭	豚概況	強含み

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29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]	648 (648)	- (-)	6,096	-	もちあい
仙台 [中]	616 (575)	570 (525)	317	58	続伸
栃木 [地]	605 (594)	544 (542)	1,770	32	上伸
茨城 [地]	- (594)	- (582)	1,512	-	上場なし
群馬 [地]	577 (570)	473 (453)	2,000	293	小反発
さいたま [中]	600 (590)	588 (578)	286	285	反発
東京 [中]	585 (601)	558 (582)	866	944	一段安
横浜 [中]	618 (619)	577 (585)	630	555	もちあい
山梨 [地]	- (-)	- (-)	109	38	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	668 (670)	626 (587)	907	237	下押し
京都 [中]	700 (684)	701 (666)	125	77	もちあい
大阪 [中]	725 (717)	665 (709)	44	102	強含み
神戸 [中]	- (652)	- (642)	135	-	上場なし
岡山 [地]	638 (748)	645 (738)	228	300	暴落
広島 [中]	654 (633)	631 (667)	287	51	急騰
福岡 [中]	627 (641)	593 (613)	536	150	軟調

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27日。

[日本食肉流通センター] 9月22日～9月28日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,365,120 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	1,203	1,306	1,402	1,300	76,611
うで	799	896	988	905	126,893
ロース	1,178	1,282	1,400	1,287	118,628
ばら	1,296	1,359	1,440	1,363	119,900
もも	797	861	917	858	148,786
ヒレ	1,121	1,282	1,512	1,327	8,036
セット	1,013	1,105	1,146	1,096	766,266

◇近畿圏 総重量 638,332 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	1,393	1,426	1,483	1,434	50,197
うで	756	818	896	832	99,963
ロース	1,194	1,296	1,375	1,306	79,622
ばら	1,351	1,390	1,426	1,392	124,309
もも	769	821	886	821	142,360
ヒレ	1,242	1,393	1,516	1,396	12,403
セット	1,034	1,111	1,199	1,102	129,478

[食鳥正肉日経相場] 9月26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	671	749	953	235
ムネ	514	570	726	204

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	686	765	1,030	4
ムネ	512	548	647	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 9月26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	1,031	795	550	600	650
安値	626	532	290	360	350
平均	745	587	-	-	-

※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 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/>

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)

■~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、宜しくお願い致します。
- 九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12 TEL 092(271)7816 FAX 092(291)2995