

令和7年  
2025年

9月3日  
水曜日

第11786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



スターゼンが「ファミリーデー」を開催した……P4

CONTENTS

- ▶ [内臓マーケット展望] 需要端境期で荷動き鈍い、残暑長引くが鍋需要は伸長か…………… P2
- ▶ 令和8年度予算概算要求—食肉流通構造高度化・輸出拡大総合対策事業21億2200万円で大幅増額…………… P2~3
- ▶ [加工品仕向肉量・7月] 国産、輸入の合計は3万6125tで2・8%減…………… P3
- ▶ スターゼンが千葉工場・松尾工場で「ファミリーデー」開催…………… P4
- ▶ 和牛ブランド「黒乙女55」を新発売—ナンチク P5
- ▶ [人事異動] プリマハム(10月1日付)…………… P5
- ▶ ワイエスフードが高級焼き肉店「焼肉BEEFMAN横浜」を取得…………… P5
- ▶ 神奈川県業務用卸が地区協議会および臨時総会—HACCPステップアップ講習会や中学校給食進捗説明を実施…………… P6

- ▶ 横浜市場が「東北フェア」、最優秀賞牛はウスネフードが購買…………… P6~7
- ▶ 5年目迎えるシブフレ2025、渋谷を舞台に仏産の食と飲料の魅力を発信…………… P7
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 1日…………… P8
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 1日…………… P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 2日…………… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 2日…………… P11

## 注目のヘッドライン

### 【内臓マーケット展望】 需要端境期で荷動き鈍い、残暑長引くが鍋需要は伸長か

輸入牛内臓の旧盆商戦前後の状況をみていくと、7月末から外食店向けの引き合いは増加。

…詳細はP2

### 【加工品仕向肉量・7月】 国産、輸入の合計は3万6125 tで2・8%減

…詳細はP3

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



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



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

## [内臓マーケット展望] 需要端境期で荷動き鈍い、残暑長引くが鍋需要は伸長か

輸入牛内臓の旧盆商戦前後の状況をみていくと、7月末から外食店向けの引き合いは増加。ラージなど一部の白物を除いて在庫水準は各社ともおおむね低く推移していたこともあり、量販店向けもタンやアウトサイドスカートなどの主要焼き材中心に堅調な動きが続いた。旧盆期間中については、今年は日の並びが比較的良かったため、ある程度上向きになると期待されたが「逆に観光地などへの外出が増えて売り上げが落ちる」とネガティブな影響を受けたという声も複数きかれた。インバウンドなどもそうだが、やはり地域・店舗差は大きく、全体的にはまずまずだったようだ。ただ、前述したタンやアウトサイドスカートなどはハレの日商材として、量販店ではフェースが大きく作られ、重点商品として販促をかける店舗も目立った。

一方、盆明け以降は、例年通り需要は減退傾向で末端消費は鈍くなり、相場も弱含みの展開。9月に入っても依然として真夏日が続いており、日中に外出することを極力避ける人も多い。自転車や徒歩で来店する近隣客がメインの量販店では昼間の客足が大きく減少し、日中は閑散としている店舗も目立つ。近年、売り上げを支えている揚げ物を中心とするミートデリカも、猛暑の影響で麺類やすしなどの米飯に客の嗜好が流れており、例年以上に「さっぱり」をキーワードとした涼味が求められている傾向だ。

そのため、量販店では豚しゃぶや牛タンしゃぶといったアイテムを積極的に提案。ハンギングテンダー

などを使った厚切りカットを、ぼん酢や大根おろしで食す提案などをPOPで積極的にアピールする企業も目立つ。

9月以降の展開は、為替動向も影響するが基本的には例年と大きく変わらず、秋中旬まではもちあいから弱もちあいで推移か。このまま暑さが長引けば、例年以上に白物の動き出しは遅れそうだが、「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、野菜の大幅な高騰といった状況もないので、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、食べ方の提案のPOPなどは例年以上に積極的に打ち出していきたい」という声もきかれる。原料相場は、現地価格がそれほど落ちていないことや、米国産の供給量も引き続き潤沢とはいえない状況なので下値は限定的か。10月の行楽シーズンまでは焼き材、白物とも弱もちあいで推移しそう。

一方、国産豚内臓についてはアイテムの特性上、「旧盆明け」といった季節要因の影響は薄いだが、実需の動きはまずまず。ただ、猛暑による国産豚の頭数減が影響し、需給は締まっており相場は高値圏での推移が続く。タン、ハラミ、カシラといった焼き材のアイテムは値頃感から使い勝手が良く、外食、加工向けなど用途は拡大傾向で底堅い。また、白物も9月以降、各地の肉フェスなどでの需要もあり、下値は堅いと見込まれる。

## 令和8年度予算概算要求—食肉流通構造高度化・輸出拡大総合対策事業 21億2200万円で大幅増額

農水省畜産局はこのほど、令和8年度予算概算要求の概要を公表。畜産生産力・生産体制強化対策事業は9億4100万円(前年度7億7400万円)、持続可能性配慮型畜産推進事業は8900万円(6000万円)、食肉流通構造高度化・輸出拡大総合対策事業は21億2200万円(12億4200万円)と、前年度より増額での計上となっている。

畜産生産力・生産体制強化対策事業は、肉用牛・

乳用牛、豚、鶏の改良や牛個体識別番号と関連する生産情報などを集約、活用する体制整備を推進するとともに、肉用牛の肥育期間の短縮・出荷時期の早期化や和牛の信頼確保のための遺伝子型検査の支援により、畜産物の生産力および生産体制の強化を図ることとしている。事業の内訳として、遺伝子解析技術などを活用した新たな評価手法等により、生涯生産性の向上、遺伝的多様性を確保した家畜の系

統、品種の活用促進、肉質、繁殖能力の改良の加速などを推進する取り組みを支援する「家畜能力等向上強化推進」に3億9400万円(3億5100万円)▷牛の個体識別番号と当該牛に関連する生産情報などを合わせて集約し、活用する体制を整備する取り組みなどを支援する「畜産情報活用強化対策」に2億7600万円(2億4000万円)▷肉用牛生産における生産コストの削減や環境負荷の低減に資する、肉用牛の肥育期間の短縮、出荷月齢の早期化を推進するための「肉用牛短期肥育・出荷月齢の早期化推進」に2億4200万円(1億5200万円)▷和牛の血統に関する信頼を確保するため、遺伝子型の検査によるモニタリング調査を推進する取り組みを支援する「和牛の信頼確保対策」に2800万円(3200万円)を計上。

持続可能性配慮型畜産推進事業では、生産現場におけるアニマルウエルフェア(AW)の取り組みを国際水準に引き上げ、AWに配慮した飼養管理のさら

なる普及、定着を推進するとともに、輸出先国で食品安全などの問題が検出された場合の全面輸入禁止を回避するための生産工程管理のトレースが条件となっている畜産GAPの普及拡大、環境負荷軽減のための畜産分野における温室効果ガス(GHG)対策の普及啓発・情報提供を実施する。

食肉流通構造高度化・輸出拡大総合対策事業は、食肉などの流通構造の高度化、食肉生産基盤の強化および輸出拡大を図るため、食肉処理施設の再編等や機能高度化、家畜市場の再編や運営の効率化に必要な取り組みや整備などを支援する。このうち、「食肉処理施設機能高度化事業」では、収益力の強化を図るため、①付加価値の向上に資する高度な加工設備などの整備②労働力不足を補完する省力化に資する設備などの整備③輸出認定施設外の食肉加工施設の整備を支援する。

## 【加工品仕向肉量・7月】国産、輸入の合計は3万6125 tで2・8%減

日本ハム・ソーセージ工業協同組合がまとめた7月の加工品仕向肉量によると、国産と輸入を合わせた合計数量は3万6125t(前年同月比で2・8%減)となった。このうち国内物が9786t(3・4%減)と減少し、輸入物も2万6339t(2・6%減)と減少している。25年累計は23万6162t(0・6%減)。このうち国内物は6万6740t(1・8%増)、輸入物は16万9422t(1・5%減)で推移している。

畜種別にみると、豚肉は国内物が5753t(4・6%減)、輸入物が2万4215t(3・1%減)、合計2万9969t(3・4%減)で前年を下回った。また、鶏肉は国内物が3898t(1・4%減)と減少し、輸入物は1100t(7・3%増)と増加、合計では4998t(0・4%増)と前年を上回った。成牛肉は1125t(2・3%減)で、国内物が130t(8・4%減)、輸入物が995t(1・4%減)となった。

シーズンドポークなどを含む豚肉調製品は8888t(0・9%減)となっている。

2025年7月分の食肉加工品仕向肉量 (単位:t,%)

区分	仕向肉量	対前年同月比	2025年累計	対前年同期比	
豚肉	国内物	5,753.2	95.4	39,861.2	103.4
	輸入物	24,215.3	96.9	156,775.4	98.9
	合計	29,968.5	96.6	196,636.6	99.7
成牛肉	国内物	130.1	91.6	872.6	110.1
	輸入物	994.6	98.6	6,350.0	89.7
	合計	1,124.7	97.7	7,222.6	91.7
子牛肉	国内物	0.0	0.0	0.0	0.0
	輸入物	0.9	90.0	4.8	85.7
	合計	0.9	90.0	4.8	85.7
馬肉	国内物	4.9	140.0	22.9	105.0
	輸入物	4.3	84.3	39.9	104.2
	合計	9.2	107.0	62.8	104.5
綿羊肉	国内物	0.1	0.0	0.2	0.0
	輸入物	23.3	124.6	147.3	119.7
	合計	23.4	125.1	147.5	119.8
山羊肉	国内物	0.0	0.0	0.0	0.0
	輸入物	0.3	150.0	1.9	86.4
	合計	0.3	150.0	1.9	86.4
鶏肉	国内物	3,897.8	98.6	25,983.0	99.1
	輸入物	1,100.3	107.3	6,102.3	99.3
	合計	4,998.1	100.4	32,085.3	99.1
合計	国内物	9,786.1	96.6	66,739.9	101.8
	輸入物	26,339.0	97.4	169,421.6	98.5
	合計	36,125.1	97.2	236,161.5	99.4
うさぎ肉	国内物	0.0	0.0	0.0	0.0
	輸入物	0.0	0.0	0.0	0.0
	合計	0.0	0.0	0.0	0.0
魚肉	国内物	1.2	75.0	8.4	83.2
	輸入物	12.5	96.2	81.7	101.5
	合計	13.7	93.8	90.1	99.4
【参考】					
豚肉調製品	8,887.7	99.1	62,991.4	96.8	
うちシーズンドポーク	8,880.2	99.1	62,942.3	96.8	

注) 1. 仕向肉量は食肉加工工場より報告された数量である。

資料: 日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ「食肉加工品等流通調査」

(公益社団法人日本食肉協議会委託事業)

## スターゼンが千葉工場・松尾工場で「ファミリーデー」開催

スターゼンは8月31日、千葉県山武市の千葉工場、松尾工場に従業員とその家族ら約100人を招き、「スターゼンファミリーデー」を開催した。昨年の品川本社、加世田工場(鹿児島)に続く開催となる。

企業にとって一番の財産といえる「従業員」が安心して働いて力を発揮するのは家族の支えがあればこそ。同社の事業や働いている場所をみてもらい、家族に理解を深めてもらうことで、家族にスターゼンのファンになってもらい、従業員のエンゲージメントを高めていくことを目的としている。

1979年設立の千葉工場は、マクドナルドのハンバーガーパーティ専用工場。新設当初は、製造方法の検討を重ねながら、月間約100tを出荷。現在はその約20倍となる月間約2千tのビーフパーティを出荷している。一方、松尾工場は1998年設立。生ハンバーグ(冷凍)、焼成ハンバーグ、ハンバーグベースを肉のうまみ成分の流出を抑える解凍方法や肉の繊維を壊しにくいグラインダーの使用など、製造工程一つひとつにこだわりをもっている。

今回のファミリーデーでは実際に工場内の見学ツアーが行われ、両工場で生産しているハンバーグの製造工程やこだわりに加え、スターゼングループのブランドムービーを放映。さらに量販店や外食店など5千社以上と取引のあるスターゼンの商品がどう販売されているかなどの実例やハンバーグに関するクイズなどをパネル展示した。また、日本第1号店出店当時から半世紀を超える関係を築いているマクドナルドとの取り組みを紹介。スターゼンでは、20年以上前から、自宅から離れた病院に入院・通院している子どもと家族のための滞在施設「ドナルド・マクドナルド・ハウス」の活動に賛同。食材提供などに加え、横田社長自ら財団の理事を務めている。さらに毎春、開催されている少年野球春季全国大会(スターゼンカップ)のメインスポンサーとして、スポーツを通じた青少年の育成を支援していることも紹介。子どもたちは各工場イベントに参加すると配布されるシールラリーや普段なかなか入ることのできない工場見学に大興奮の様子だった。



さらに松尾工場ではハンバーグの成形機を使った製造体験、千葉工場ではオリジナルのハンバーガー作りを体験。試食では、自ら完成させたオリジナルハンバーガーに加え、ローストビーフやローストポーク、ソーセージなど、スターゼングループのさまざまな製品が提供された。

石神幸長執行役員管理本部長は、ファミリーデーについて「本社主導で計画しているわけではなく、開催を希望する各拠点をサポートする体制にしている。昨年初めて開催したが、想定以上に反響をいただいている。実際に現場の従業員が数カ月間かけてさまざまな準備をして、参加者にどう楽しんでいただくかを考えながら自主的に行っている」と説明。「今回、千葉、松尾両工場で開催となったが、共に消費者に近い商品を生産していることもあり、より親しみやすい部分もある。また、こうした取り組みを行うことで、相互理解を深めることにつながることを期待している」と述べた。

なお、10月にはローマイヤ那須工場(栃木県那須塩原市)でもファミリーデーを開催予定だ。

## 和牛ブランド「黒乙女55」を新発売——ナンチク

鹿児島県のナンチク(本社=同県曾於市、南喜一社長)は8月下旬、県の主力和牛ブランド「鹿児島黒牛」のプレミアムブランド「黒乙女55(くろおとめごじゅうご)」を新たに立ち上げたと発表した。

同社が本社を置く鹿児島県はわが国を代表する和牛の一大産地。その飼養頭数は全国一位を誇り、肉質や資質などを競う全国和牛能力共進会ではこれまで同県勢が複数回、日本一の栄冠に輝いている。

しかし農家高齢化や後継者不足、近年の飼料高をはじめとする原材料価格の高騰などを背景に県内の生産現場が抱える問題は深刻化し、産地の未来に対する危機感があった。同社では新たなブランドの御旗<sup>みはた</sup>の下で生産者や関係者の思いを一つにし、「日本一の和牛の産地、鹿児島を象徴する」(同社)リーディングブランドの立ち上げが不可欠だと判断した。

新ブランドには「和牛日本一のその先の味」をコンセプトに複数の厳格な認定基準を設けた。定義は県内育ちの黒毛和種のうち最上級のA5等級に該当する未経産の雌牛に限定。さらに不飽和脂肪酸の一つで、口どけや甘みの良さを表すとされるオレイン酸含有率が55%を超えるものに条件を絞った。

ロゴマーク(写真)も新たに制作した。同マークには未来をみつめる牛のイラストと日の丸を表す赤い

円、地元のシンボルである桜島などをあしらった「鹿児島から日本全国へ、そして世界へ」との思いを託した。マーク全体に広がる花びらのようなラインは「黒乙女55」の今後の発展と成長を願い、人と自然、命の

つながりなどの意味も重ね合わせたという。

一方、姉妹ブランド「黒乙女」も同時販売する。同ブランドはナンチクグループで養牛事業を営む藤嶺牧場(同市大隅町)育ちの黒毛和種(未経産雌)。ナンチクでは通常、年約1万5千頭の肉牛を処理するが、このうち「黒乙女」の基準に該当するのが約1割、ハイエンドブランドである「黒乙女55」の発生率は、さらにその比率を下回るという。

同社では新ブランドのお披露日も兼ね9月5、6日の2日間、鹿児島市のアミュプラザ鹿児島前の特設広場で開かれる黒の日のイベント「ウフッ、うま、黒フェス。」に出展する。当日は「黒乙女55」の焼き肉やローストビーフの試食会を実施し、会場に訪れた県民や観光客向けに新ブランドの魅力をPRする



## 【人事異動】プリマハム(10月1日付)

執行役員マーケティング本部長(執行役員マーケティング本部長兼マーケティング部長)片桐修二▷マーケティング本部本部長代理兼マーケティング部長(生産本部付外向Rudi's Fine Food Pte.Ltd

社長) 當村剛▷生産本部付外向Rudi's Fine Food Pte.Ltd=社長就任予定/就任に当たっては当該会社の株主総会・取締役会での決定を経る(生産本部付外向Rudi's Fine Food Pte.Ltd) 山崎貴哉

## ワイエスフードが高級焼き肉店「焼肉 BEEFMAN 横浜」を取得

ラーメンチェーンを展開するワイエスフードは8月29日、同社子会社である(株)Yappaを通じて、(株)JYU-KEN(横浜市)から高級焼き肉店「焼肉BEEFMAN横浜」を取得した。今後は神戸牛を前面に打ち出したブランドに進化させ、既存の「焼き肉やっば」とは

差別化を図る。焼肉BEEFMAN横浜は売上高7330万円、営業利益550万円(2025年7月期)。ワイエスフードは飲食ブランドの多様化を進めており、積極的なM&Aを成長戦略の中核に位置付けている。取得価額は2560万円。

## 神奈川県業務用卸が地区協議会および臨時総会 —HACCP ステップアップ講習会や中学校給食進捗説明を実施

神奈川県食肉業務用卸協同組合は8月28日、横浜市のヨコハマグランドインターコンチネンタルホテルで、地区協議会兼臨時総会を開催。第1部では食肉流通HACCPステップアップ講習会、第2部では臨時総会、第3部では横浜市中学校給食部会を行い、新事業として取り組んでいる中学校給食事業者登録の進捗状況などについて説明した。

冒頭、井上恒次理事長は「昨年もHACCPを学んだが、中学校給食に参入するに当たり、まだ決定はしていないが、第三者の目を入れることが必要になってくるだろう。当会会員は一步早めに対応していく。今回はステップアップ講習を行い、10月にはコンサルタント協会に入ってチェックをしてもらう予定だ。国内では昨年、一昨年と食肉偽装などがあった。それら業界への不振を払拭し、しっかりアピールする。スピード感を考えれば、これからは競争入札より随意契約になる可能性が高い。契約する財団としっかりした安心感のある契約を結ぶに当たり、最初のステップとして取り組んでいきたい」とあいさつ。続いて、横浜市食品衛生コンサルタント協会の露崎隆司前会長が「食肉流通HACCPシステムアップについて」と題し講演を行った。

食中毒は平成30年以降、新型コロナ対策の副次的な影響もあり減少傾向で推移したが、令和4年から



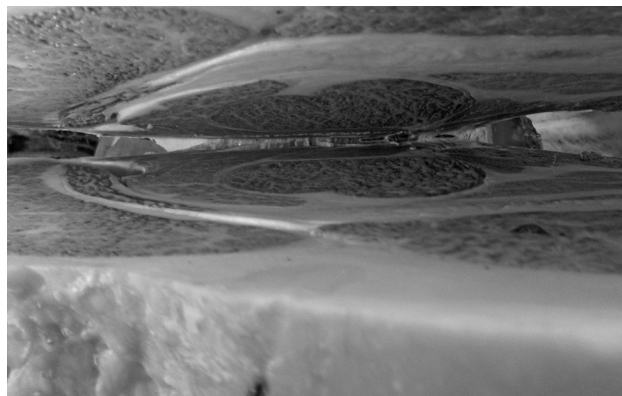
増加。とくに寄生虫に続き、ウイルス性食中毒の割合が増加している。露崎氏はノロウイルスは例年11～1月をピークとしていたが、近年ピークが2月に変ってきていること、また、受水槽や湧き水からノロウイルス食中毒が発生した事例などを示し、注意を促した。また、給食食品納入に当たり財団や教育委員会が求める食肉卸業の衛生管理ポイントや衛生強化の考え方などを説明した。

臨時総会では定款変更など上程全議案を了承。続いて行われた横浜市中学校給食部会では、9月に予定されていた事業者登録が8月に前倒しで、申請していた6企業すべてが承認(2社は工場新設・改修後に確定)されたことなどが報告された。

その後は会場を移動し、村井洋介副理事長の乾杯で懇親に移った。

## 横浜市場が「東北フェア」、最優秀賞牛はウスネフードが購買

横浜食肉市場は8月29日、「第8回東北フェア」を開催し、第1部(交雑種)には10頭(雌1頭、去勢9頭)、第2部(黒毛和牛)には90頭(雌35頭、去勢55頭)の合計100頭が出場した。審査の結果、最優秀賞には宮城県家畜商協同組合の山田洋一さんが出品した黒毛和牛去勢牛(写真。父「若百合」、母の父「安福久」、格付A5、BMSNo.12、枝肉重量574kg、ロース芯面積81cm<sup>2</sup>、歩留まり基準値76・8)が選ばれ、(株)ウスネフードがキロあたり3328円で購買した。そのほか、優秀賞入賞牛の出品者(牛成績、購買者)は次のとおり。



[第1部(交雑種)] 岩手県・横浜第一肉牛出荷組合 佐藤寿男(去勢、格付B4、BMSNo.6、枝肉

重量632kg、単価1801円、購買者=(株)L横浜センター)

[第2部(黒毛和牛)] 宮城県・横浜第一肉牛出荷組合 千葉忠畜産(去勢、A5、No.12、563kg、3千円、日本精肉店)、岩手県家畜商業協同組合 高

橋雄孝(去勢、格付A5、No.12、581kg、2900円、ウスネフード)、宮城県・伊東牧場(去勢、A5、No.12、684kg、2808円、SCミート)、福島県・ビーフマート 菅野幸雄(去勢、A5、No.12、545kg、2767円、サイトウミート)

## 5年目迎えるシブフレ2025、渋谷を舞台に仏産の食と飲料の魅力を発信

フランス農業・食料主権省は、フランス産の食と飲料の魅力を発信するグルメイベント「おいしいフランス。シブフレ・シルブフレ!渋谷フレンチフェスティバル2025」(以下シブフレ2025)を開催することを発表した。「食の王国」フランスの豊かなガストロミーをより身近に楽しんでもらうことを目的に2020年から開始されているイベントで、今年で5年目を迎える。メインイベントの「ル・マルシェ」は、渋谷の街を舞台に27、28日の2日間限定で行われる。

「ル・マルシェ」は、二つの異なる会場で展開。「ル・マルシェ〜テーブル・デ・シェフ」(場所=渋谷スクランブルスクエア12階Scene12)は、一流シェフによる料理やデザートや、フランス産のワインやシャンパーニュとともに楽しめる予約制イベント(入替制)で、両日合わせて6人の著名シェフが日替わりで登場し、ライブ・キッチンで腕を振るう。入場チケットはあらかじめ購入が必要(チケット購入サイト=<https://shibufre2025.peatix.com>)となっており、会場内ではチケットでフードとドリンクを交換できる。

一方、「ル・マルシェ〜グランテール」(渋谷ストリーム前稲荷橋広場)は、カジュアルに楽しめる屋外イベントで、時間制限なくライブミュージックなどのエンタメとともに、フランスの味を自由に堪能できる。キッチンカーでは、テイスト・フランス・ファミリー名誉会員シェフ監修の特別な限定メニューも提供される。

このほか、9月25日~10月5日には、東急グループと連携し、「フレンチフェアby東急グループ」も渋谷各所で同時開催予定だ。

8月29日には同イベントのプレス会見が行われ、冒頭、シブフレ2025の運営を行うHOPSCOTCH JAPAN東アジア代表のロイック・ブリュノ氏(上写真左)は、「シブフレは、今年で5回目を迎えるが、多



くの来場者を迎える恒例行事となった。日本でのフランスガストロミーの認知と関心の高まりを肌で感じている。今年もシブフレを通じて、フランスガストロミーの普及と交流の場が、より豊かで魅力的になることを願っている」とあいさつした。

また、会場には、ラファエル・ケレル経済公使(上写真右)も駆けつけ「シブフレはフランス大使館にとって、フランス食品のプロモーションを行うまたとない機会となっている。フランス人シェフの多くが、日本を第二の故郷と感じるほど、温かく迎えられ活躍している。イベントが大きな成功を収め、和気あいあいとフランスの食を楽しんでいただくことを心から祈っている」と述べた。

渋谷フレンチフェスティバル2025公式HP=<https://www.shibufre.info>

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 9月1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	5,934	2,860	1,984	-	-
		安値	2,066	1,908	1,853	-	-
		平均	2,803	2,132	1,942	-	-
	195頭	頭数	179	13	3	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,067	2,377	-	-	-
		安値	1,944	1,999	-	-	-
		平均	2,320	2,079	-	-	-
	75頭	頭数	66	9	-	-	-
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	32頭	平均	1,921	1,596	1,510	1,405
		頭数	2	8	10	12	-
	雌 C	-頭	平均	-	-	-	-
	頭数	-	-	-	-	-	
	去 B	6頭	平均	-	1,526	1,482	1,470
頭数	-	-	2	3	1	-	
去 C	-頭	平均	-	-	-	-	
頭数	-	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚	その他
と畜 売買	396	825	-	(競り) (相対)	
	399	912	128.0	-	20
				20	69

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,248	1,789	1,607	1,377	-
	B	-	1,615	1,431	1,327	1,176
和 去	A	2,431	2,047	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,087	972
乳 去	B	-	-	-	1,199	-
	C	-	-	-	1,163	-
交 雌	B	-	1,471	1,530	1,272	-
	C	-	-	-	1,204	-
交 去	B	-	1,637	1,517	1,295	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	711	853	853	907	864
	安値	688	571	529	389	367
	平均	699	593	568	563	536
	頭数	( 4)	( 340)	( 307)	( 114)	( 147)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	623	619	593
	安値	-	-	623	602	550
	平均	-	-	623	606	591
	頭数	( -)	( -)	( 2)	( 6)	( 12)

[大阪食肉卸売市場] 9月1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	2,515	2,172	-	-	-
(頭数)	( 9)	( 4)	( -)	( -)	( -)
B	-	2,047	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,391	2,124	-	-	-
(頭数)	( 16)	( 7)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,653	1,603	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,748	1,632	1,549	-
C	-	-	1,578	1,462	-
豚	970	880	765	472	432

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表(頭)

	9月1日	8月29日	(9月累計)
豚	61,200	61,000	61,200
成牛計	4,790	4,320	4,790
和牛雌	940	1,220	940
和牛去勢	1,460	880	1,460
乳牛雌	470	810	470
乳牛去勢	470	330	470
交雑雌	530	520	530
交雑去	920	560	920

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 9月1日

	1,432円(前日 1,428円)
東京	
大阪	1,600円(前日 1,574円)

[豚・全農建値] 9月1日

上	中	取引頭数	市況
610円	585円	1,132頭	反落

と畜 売買	牛 103頭	豚 -頭	牛概況	もちあい
	牛 70頭	豚 122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1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]	713 (713)	- (-)	5,735	-	もちあい
仙台 [中]	656 (665)	600 (610)	286	62	反落
栃木 [地]	596 (606)	502 (521)	1,588	94	下押し
茨城 [地]	608 (604)	587 (573)	1,143	643	小反発
群馬 [地]	629 (611)	506 (544)	1,769	217	続伸
さいたま [中]	612 (621)	598 (605)	254	254	反落
東京 [中]	593 (610)	568 (580)	825	912	急落
横浜 [中]	625 (625)	590 (584)	625	636	もちあい
山梨 [地]	- (-)	- (-)	101	38	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	704 (739)	671 (706)	936	294	続落
京都 [中]	783 (625)	737 (631)	103	83	もちあい
大阪 [中]	880 (-)	765 (-)	-	108	まちまち
神戸 [中]	- (635)	- (615)	141	-	上場なし
岡山 [地]	658 (685)	642 (703)	215	285	弱気配
広島 [中]	642 (-)	609 (-)	229	41	急落
福岡 [中]	641 (647)	607 (625)	520	142	続落

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] 8月25日～8月31日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,518,903 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	1,285	1,416	1,496	1,407	64,570
うで	847	941	987	928	105,407
ロース	1,220	1,274	1,404	1,279	130,356
ばら	1,274	1,390	1,435	1,385	135,670
もも	800	864	1,063	887	152,514
ヒレ	1,188	1,189	1,312	1,197	15,702
セット	1,003	1,094	1,131	1,078	914,684

◇近畿圏 総重量 585,352 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	1,382	1,453	1,510	1,453	52,078
うで	805	864	896	863	85,588
ロース	1,270	1,326	1,448	1,341	79,862
ばら	1,382	1,458	1,490	1,454	107,493
もも	798	855	922	855	128,800
ヒレ	1,332	1,493	1,598	1,503	9,437
セット	1,037	1,095	1,252	1,117	122,094

[食鳥正肉日経相場] 8月29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	693	773	970	177
ムネ	497	572	707	174

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	694	753	1,030	5
ムネ	504	542	639	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 8月29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	1,047	787	550	600	650
安値	610	530	290	360	350
平均	786	586	-	-	-

※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）。

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 9月2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	3,242	2,268	-	-	-
		安値	1,948	1,889	-	-	-
		平均	2,301	2,079	1,187	-	-
		頭数	46	22	1	-	-
		69頭					
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	1,733	-	-	-
		頭数	-	1	-	-	-
		1頭					
	去 A	高値	2,938	2,277	2,034	1,729	-
		安値	1,944	1,932	1,836	1,152	-
平均		2,315	2,019	1,937	1,529	-	
頭数		110	47	11	3	-	
171頭							
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	
	-頭						
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	-	1,510	1,451	1,348	-
		頭数	-	1	6	8	-
	雌 C	平均	-	-	1,512	-	-
		頭数	-	-	1	-	-
	去 B	平均	1,832	1,719	1,503	1,364	-
		頭数	1	3	25	17	-
去 C	平均	-	-	1,292	1,275	-	
頭数	-	-	5	2	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	392 394	633 824	- 70.0	(競り)	(相対)	
				-	18	65

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,824	1,875	1,547	1,507	-
	B	-	-	1,504	1,370	-
和 去	A	2,262	-	1,915	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	930
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	703	788	666	648	595
	安値	643	595	563	483	434
	平均	659	629	609	585	543
	頭数	( 4)	( 331)	( 312)	( 101)	( 76)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	582
	安値	-	-	-	-	582
	平均	-	-	-	-	582
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( 18)

[大阪食肉卸売市場] 9月2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	2,377	2,069	-	-	-
(頭数)	( 8)	( 3)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,397	2,118	-	-	-
(頭数)	( 28)	( 16)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,739	1,633	1,609	-
C	-	-	1,504	1,598	-
交雑去 B	-	1,747	1,612	1,512	-
C	-	1,652	1,545	-	-
豚	-	-	-	-	-

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	9月2日	9月1日	(9月累計)
豚	58,900	61,200	120,100
成牛計	4,400	4,790	9,190
和牛雌	1,070	940	2,010
和牛去勢	1,120	1,460	2,580
乳牛雌	890	470	1,360
乳牛去勢	540	470	1,010
交雑雌	400	530	930
交雑去	360	920	1,280

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 9月2日

	1,439円	(前日 1,432円)
東京		
大阪	1,591円	(前日 1,600円)

[豚・全農建値] 9月2日

上	中	取引頭数	市況
628円	608円	1,331頭	急伸

と畜 売買	牛 40頭 牛 92頭	豚 111頭 豚 -頭	牛概況 豚概況	もちあい -
----------	----------------	----------------	------------	-----------

# 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2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]	713 (713)	- (-)	5,915	-	もちあい
仙台 [中]	- (656)	- (600)	398	9	-
栃木 [地]	- (596)	- (502)	-	-	休市
茨城 [地]	609 (608)	578 (587)	1,214	607	もちあい
群馬 [地]	650 (629)	545 (506)	1,823	212	続伸
さいたま [中]	638 (612)	623 (598)	126	130	反発
東京 [中]	629 (593)	609 (568)	633	824	急反発
横浜 [中]	617 (625)	593 (590)	625	624	下押し
山梨 [地]	711 (-)	705 (-)	115	71	上伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	679 (704)	658 (671)	762	235	続落
京都 [中]	783 (783)	720 (737)	88	103	もちあい
大阪 [中]	- (880)	- (765)	111	-	上場なし
神戸 [中]	784 (-)	809 (-)	-	141	-
岡山 [地]	652 (658)	642 (642)	264	214	軟調
広島 [中]	710 (642)	649 (609)	225	123	急騰
福岡 [中]	630 (641)	599 (607)	512	122	続落

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] 8月26日～9月1日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,706,148 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	1,311	1,416	1,496	1,413	81,810
うで	842	929	972	919	118,320
ロース	1,166	1,274	1,391	1,280	176,263
ばら	1,279	1,390	1,435	1,382	164,699
もも	821	874	1,026	890	163,508
ヒレ	1,188	1,189	1,225	1,189	17,629
セット	1,003	1,097	1,143	1,092	983,919

◇近畿圏 総重量 680,496 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	1,390	1,464	1,510	1,461	59,147
うで	805	882	896	869	106,752
ロース	1,274	1,382	1,450	1,376	89,984
ばら	1,399	1,456	1,490	1,457	117,227
もも	798	831	912	839	160,146
ヒレ	1,308	1,482	1,598	1,493	10,067
セット	1,026	1,095	1,216	1,103	137,173

[食鳥正肉日経相場] 9月1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	669	757	959	185
ムネ	509	573	712	154

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	688	764	1,030	3
ムネ	526	559	661	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 9月1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	964	790	550	600	650
安値	650	532	290	360	350
平均	787	584	-	-	-

※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