

令和7年
2025年

10月20日
月曜日

第11816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



「博多和牛」誕生20周年記念交流会が開催された……P3

- ▶ 「コスト増大下の食肉供給・消費を考える研修会」開催—日本食肉消費総合センター…………… P2
- ▶ アルゼンチン産ビーフの輸入拡大へ、日亜商事設立レセプション開催①…………… P2~3
- ▶ 「博多和牛」誕生20周年、感謝の思いを未来へ P4
- ▶ 米国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止 …… P4
- ▶ 加古川食肉産業協同組合牛枝肉共励会、最優秀賞に香川の畑さん…………… P5
- ▶ 雪印が肉牛牧場運営のロイヤルファームを神内ファームに売却…………… P5
- ▶ ブロンコビリーが「140店舗突破 大感謝祭」開催…………… P5
- ▶ [訃報]大西賢一氏(兵庫県生衛組合の前理事長)…………… P5
- ▶ [輸入牛現物相場]CFともに前週の価格を維持、荷動きは重い…………… P6
- ▶ [POSランク8月焼豚製品]「燻工房 焼豚切り落とし」が首位…………… P6
- ▶ [POSランク8月中華総菜製品]「中華名菜 酢豚」が首位…………… P6
- ▶ 【東京食肉卸売市場】牛はもちあい、豚は弱もちあいか…………… P7
- ▶ 【大阪市食肉卸売市場】牛相場回復遅れる、豚先安ながらもちあい…………… P7
- ▶ 【楽天市場のカナダビーフ館で“カナダビーフフェア”を開催中…………… P7
- ▶ 焼豚製品8月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次…………… P8
- ▶ 中華総菜製品8月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次…………… 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

「コスト増大下の食肉供給・消費を考える研修会」開催—日本食肉消費総合センター

日本食肉消費総合センターは15~16日の2日間、「令和7年度コスト増大下の食肉供給・消費を考える研修会」を開催。研修会では、6人の講演者が登壇した。

…詳細はP2

アルゼンチン産ビーフの輸入拡大へ、日亜商事設立レセプション開催①

…詳細はP2~3



国内で唯一 最大級の食肉総合見本市

第50回 2026食肉産業展

2026 Japan Meat Industry Fair 50th.

50周年記念 半世紀の集大成を 未来へつなぐ

会期 ● 2026年3月10日(火) ⇒ 13日(金)

会場 ● 東京ビッグサイト

主催 ● 食肉産業展実行委員会
後援 ● 農林水産省、厚生労働省ほか

同時開催 アジア最大級の食品・飲料総合展示会 FOOD EX JAPAN 2026

食肉産業展東京事務局 ☎03-6206-0929

食肉産業展HPはコチラ ▶ <https://www.shokuniku-sangyoten.jp>

「コスト増大下の食肉供給・消費を考える研修会」開催 —日本食肉消費総合センター—

日本食肉消費総合センターは15～16日の2日間、「令和7年度コスト増大下の食肉供給・消費を考える研修会」を開催。研修会では、6人の講演者が登壇し、それぞれテーマごとに講演を行った。このうち、本紙では、流通経済研究所の折笠俊輔常務理事による講演「消費動向を踏まえた、これからの畜産・食肉産業のありかた」を紹介する。

2024年の消費者意識調査では、購入する量が多い食肉として、「豚肉」が54・6%（前年比0・6ポイント減）と最も高く、次いで「鶏肉」が33・2%（1・5ポイント増）、「牛肉」が9・8%（0・5ポイント減）、「ひき肉」が2・3%（0・6ポイント減）となった。

購入する量が最も多い牛肉については、「和牛以外の国産牛」が28・9%、「輸入牛肉」が27・3%と高い割合を占め、次いで「和牛」が20・2%、「分からない（牛肉の種類は気にしない）」が12・1%、「牛肉は購入しない」が11・6%となった。

牛肉を購入しない理由としては、「価格が高いから」が69・0%と全体の7割弱を占め、そのほかに「豚肉や鶏肉の方が好きだから（豚肉・鶏肉で十分だから）」も37・0%と比較的高い割合となった。また、食肉購入時に重視する点（複数回答）として、牛肉、豚肉、鶏肉、ひき肉すべての食肉で「価格」を重視する割合が最も高く、次いで「鮮度」「内容量」「食肉の部位」となった。

価値の訴求について、顧客の商品に対する評価軸は絶対的な価格ではなく、価値に対する価格、いわゆるコストパフォーマンスが重要になってくる。

そのため、既存の商品を、既存の顧客に対して値上げすることは難しく、価格を上げるときは、同時に価値を高めることを考える必要があり、差別化や付加価値の創造が重要になってくる。

精肉店の事例として、牛肉の価格高騰などで、精肉が売れず苦しい状況になった際、ハンバーグやすじ煮込みなどの総菜や焼くだけの味付け肉にシフトすることで収益がコロナ前より増加。「食肉店の総菜」ということで、近隣のスーパーよりも販売価格は高いがよく売れているという。

値上げを行うと、基本的に顧客数は減少するため、少ない顧客で、値上げ前以上の収益を上げる場合、客単価の向上が必要になってくる。

また、強力なりピーター（ファン）をつくることで、価格を競争軸にしないことが可能となり、新商品の展開なども含め、買い支えにもつながる。値上げをスムーズに行う最も効果的な方法は、顧客とのつながりで、SNSやWEBサイトなど、メディアをフル活用して顧客とのコミュニケーションを活発に実施することが重要である。

牛肉については、A5になるようなBMSNo.10以上の牛肉の比率が上昇しており、和牛の中の赤身がない状況。一方、生産者においては、味わいの濃さ、脂の融点、赤身におけるイノシン酸の量などをコントロールすることができる人も存在する。

これらを踏まえ、新時代の畜産業の在り方について、①今までの規格・等級・品質の価値を見直す②生産者と流通業、小売業が連携した付加価値の創造③SDGsや環境対応は視点を変える④消費者視点で畜産業を変えていくことが大切だという。

例えば、「BMS以外の要素での付加価値の創出」「消費者が買いやすく生産者の収益性の高い経営」「サプライチェーンのプレーヤーが連携したブランディングや販売」「輸出などの価値創造のアプローチ」など、時代に柔軟に対応する畜産業界に変化していくことが重要である。

アルゼンチン産ビーフの輸入拡大へ、日亜商事設立レセプション開催①

駐日アルゼンチン共和国大使館は16日、日亜商事(株)（東京都品川区、勝田富雄社長＝写真左から2人目）の設立記念レセプションを大使館公邸で開催。同社は、希少価値の高い同国産ビーフを直輸入し、

日本とアルゼンチンの食文化と情熱を結ぶ架け橋となることを目指して設立された。レセプションには関係者約60人が参加。勝田社長、国際貿易を担当する原リカルド氏（同左）、セールスマネジャーの松井一

敬氏(同右)が登壇し、それぞれが同社設立の背景や今後の事業内容、アルゼンチン産ビーフの特徴などを説明した他、会場ではテンダーロインとキューブロールのステーキなどが振る舞われた。

初めにあいさつしたエドゥアルド・テンポーネ特命全権大使(写真右から2人目)は「近年、アルゼンチンの畜産業は生産段階から消費者まで追跡可能で、安全かつ国際的な基準を満たす製品を提供するためにビッグデータ、衛星位置情報、ブロックチェーン、精密動物遺伝学などの先端技術を導入してきた。今日、多くの牧場では家畜の健康状態や飼料の状況をリアルタイムでモニタリングするシステムが導入され、資源の最適化、抗生物質使用の削減、そして検証可能なデータの蓄積が進んでいる。アルゼンチンは2024年に過去最高の輸出量を達成し、米国、EU、中国など世界の厳しい市場へ向けて90万t以上の牛肉を輸出している」と説明。さらに「18年からは日本の皆さまにもアルゼンチン産ビーフを楽しんでいただけるようになり、日本の豊かで洗練された食文化に新たな彩りを加えている。日本は要求が高く、情報に精通し、洗練された市場だ。食品の安全性、トレーサビリティ、そして何より品質が重視される。最近ではナチュラルで高品質な赤身肉への関心も高まっている。その意味でアルゼンチン産ビーフには大きな可能性がある」とし、「パタゴニア地域からの輸出が認められたことで、日亜両国の関係に新たな1ページが刻まれた。私たちの目標は明確だ。日本のより多くの消費者にアルゼンチン産ビーフの味と品質だけではなく、その歴史的背景、トレーサビリティ、そして技術的な裏付けとともに届けていく。そのために日本の関係当局と連携し、新たな食肉処理施設および生産地域の許可に向けて厳格な技術プロセスを進めている。現在その最終段階にあり、近く日本市場への全面的な輸出解禁を発表できることを期待している。私たちは持続可能で認証された、生産背景が分かる高品質な牛肉の需要が日本でますます高まっていると確信している。まさにそれがアルゼンチン産ビーフの特長だ。日亜商事の設立はその道のりにおける重要な一歩となる」と期待を寄せた。

続いて勝田社長が「これまでアルゼンチンに17年間駐在し、アルゼンチントヨタや部品メーカーの経営に携わってきた。アルゼンチンは第二の故郷だと思っているが、17年間にわたり食べてきたアルゼンチン産



ビーフの味を忘れることができない。日本においても、1人でも多くの人にアルゼンチン産ビーフを味わっていただきたい」と述べ、日亜商事の会社方針として「①日亜交流発展への貢献②日本市場へのアルゼンチン牛肉の普及③お客さま第一を念頭に置き、お客さま目線での商品提供を掲げている。現在はまだ北部地域からの輸入が解禁されておらず、当面の目標としては年間120~300tほどをパタゴニア地域から輸入する事業計画を立てている。また、現在唯一の輸入先であるFridevi社には骨付きの牛肉商品があり、非常においしい。当社としてはこれを特徴ある貴重な商品として大切に育てていきたいと考えている」と説明。一方で「現在は日本市場において、競合国との関税格差や物流コスト、そしてアルゼンチン産ビーフの知名度の低さといった課題も多く、事業運営は厳しい。この課題克服と会社方針を達成するために、トヨタでの経験を生かし、牧場からお客さままでを直接繋ぐ物流体制を構築してジャストインタイムの考えを取り入れ、在庫や物流の無駄を減らし、価格、量、そして品質の安定を図り、タイムリーな供給とコスト低減を目指す。すでに2社の牧場主から協力の確認を取っており、11月に到着する牛肉はそのうち1社の牧場から納入されたものが90%を占めている」とした。

その他、安定的な必要量確保の手段として「預託生産による畜産業への参入も企画。すでにアルゼンチンに(有)日亜畜産を設立し、100頭の牛で準備を進めている。預託生産する牧場は私自身現地確認しており、牧場主は非常に協力的だ」とした。さらに「日亜商事は単なるアルゼンチンビーフの輸入販売だけでなく、日亜交流の発展に貢献し、価値の高い、おいしくて安全なアルゼンチンビーフをタイムリーに日本の食卓まで届けられるよう、皆さまの要望に応えられる供給・販売体制を構築していく」と決意を述べた。(次号に続く)

「博多和牛」誕生 20 周年、感謝の思いを未来へ

福岡県の主力ブランド「博多和牛」の商標登録20周年を祝う記念交流会(主催=博多和牛販売促進協議会、JA全農福岡県本部、JA全農ミートフーズ九州営業本部、福岡食肉市場)が15日夕、福岡市の西鉄グランドホテル「鳳凰の間」で開かれ、県や生産者、販売業者ら約200人の関係者が集まった。

冒頭、主催者を代表し同協議会の毛利公俊会長(下写真)はブランド立ち上げの転機となった2001年のBSE時を振り返り「(当時は)肉の値段が

暴落し私たち生産者は大きなダメージを受けた。そのピンチに初代会長の三宅(貞行)さん、2代目の故・行武(高廣)さんが発起人となり、それまでの所属組織や地域の枠組みを超えた県下統一ブランドとして『博多和牛』は生まれた。最大の特徴は商標登録から(販売促進の)イベント企画、予算組みなど生産者自ら手掛けてきたこと。他の銘柄牛との違いはブランドに対する(生産者の)意識、愛だ」と強調。続けて毛利会長は「肉には人を幸せにする力がある。幸せの伝道師として、この先20年も『博多和牛』のブランドを世に広めていきたい」と抱負を語った。

来賓には同県の服部誠太郎知事や蔵内勇夫県議会議員(中央畜産会常務理事、県畜産協会会長ほか)が登壇しそれぞれの立場で祝辞を披露。その後、ブランドの黎明期から『博多和牛』の販売を支えてきた食肉卸、伊豆丸商店(同県宗像市)の伊豆丸伸社長が前途を祝し威勢よく乾杯発声し祝宴に移った。



交流会では「博多和牛」の応援者としてJA全農ミートフーズ九州営業本部の中村宏本部長、福岡食肉市場の山本三男社長、地元タレントで応援団長を務める中



島浩二氏がそれぞれあいさつ。中締めで同協議会の大熊茂成・福岡食肉市場部会長は「皆さまのおかげで20周年を迎えることができた。幸い県内の生産者には若い後継者が多く、それもブランドの力だ」と将来への期待感を示した上で「引き続き関係者が一致団結し『オール福岡』で『博多和牛』を盛り上げ、(2年後に迫る)全国和牛能力共進会・北海道大会ではその名をさらに知らしめたい」と語った。

米国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫所は16日、米国の家禽飼養施設において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、次の地域から輸出される生きた家禽、家禽肉等については、輸入一時停止措置を講じ

たと発表した

モンタナ州ブロードウォーター郡、ビーバーヘッド郡、カスケード郡、パーク郡(輸入停止措置日=2日)、アイダホ州ジェム郡、マディソン郡(14日)

加古川食肉産業協同組合牛枝肉共励会、最優秀賞に香川の畑さん

第35回加古川食肉産業協同組合牛枝肉共励会が3日、加古川食肉地方卸売市場で開催された。黒毛和種57頭(雌14頭、去勢43頭)、交雑種11頭(8頭、3頭)の計68頭が出品された。このうち黒毛和種の最優秀賞に香川県の畑正芳さん出品牛を選出。同牛はキロ当たり3315円で、加古川市の食肉卸(株)寺畜が買い受けた。畑さん出品の最優秀牛は、28カ月齢の去勢牛で、枝肉重量594kg。格付A5等級のBMSNo.12。血統は父「福之姫」、母の父「美国桜」

その他の入賞牛の出品者は次の通り。

【黒毛和種】 優秀賞 問島真司(香川県、3010円、購買者=ヒライ)、田部広大(福島県、2770円、バァーリーミート)▷優良賞 岩国ファーム(山口県、2970円、大正)、三宅牧場(山口県、2780円、同)

【交雑種】 最優秀賞 植川正則(兵庫県、1775円、バァーリーミート)▷優秀賞 堀田康雄(兵庫県、1665円、同)

雪印が肉牛牧場運営のロイヤルファームを神内ファームに売却

雪印メグミルク(株)は10日、連結子会社である(株)ロイヤルファーム(青森県、小坂康社長)の全株式の神内ファーム二十一(株)(北海道、高山将貴社長)への譲渡を完了したと発表した。

ロイヤルファームは肉用牛の飼養・販売、肥育牛の

預託事業を行っている(株)RF青森牧場、(株)RFペンケル牧場を保有している。

譲渡先の神内ファームは2025年度、中期的な事業の方向性として、主軸である畜産事業の規模拡大、牛肉の安定供給を目指している。

ブロンコビリーが「140店舗突破 大感謝祭」開催

ステーキハウス ブロンコビリーを全144店舗展開する(株)ブロンコビリーは、全国140店舗突破記念として、期間限定および平日のディナータイム限定で20%OFFキャンペーンを3カ月連続で開催する。第1弾は10月20~24日、第2弾は11月17~21日、第3弾は12月15~19日。

ブロンコビリーは1978年に名古屋市で誕生、今年で47周年を迎える。炭焼きの厚切りステーキ&ハンバーグ、サラダバー、大かまどごはんにこだわり、家庭ではなかなか味わうことができない外食ならではの“おいしさ”、“楽しさ”を追求してきた。東海地区を拠

点に関東、関西、九州地区で144店舗(2025年10月17日時点)を展開している。

さまざまな社会情勢に伴う生活様式の変化の中、楽しい外食の機会をブロンコビリーで楽しんでほしいというお客への感謝の意を込め、3カ月連続でキャンペーンを実施する。また感謝祭期間中のディナータイムに来店すると、通常配布しているスクラッチカードの代わりに「ありがとうスタンプカード」を配布。期間中の来店回数に応じてスタンプが押印され、来年のディナータイムの食事代が最大30%OFFになる。

【訃報】大西賢一氏(兵庫県生衛組合の前理事長)

大西 賢一(おおにし・けんいち=兵庫県食肉生活衛生同業組合相談役理事、前理事長) 15日死去。享年77歳。通夜は17日に、告別式は18日に兵庫

県相生市のアオイ会館で行われた。喪主は子息の大西祥介氏が務めた。

【輸入牛現物相場】CF ともに前週の価格を維持、荷動きは重い

東西で気温差が出ているが、こと輸入牛肉については消費への影響は軽微だ。豪州産チルドは前週の価格を維持。バラ系は鈍いが、前週から全体的な

【輸入牛肉現物相場】 円/キロ

		グラス	ショートグレイン
豪州産C	トップサイド	1,280 ~ 1,380	1,350 ~ 1,480
	シックフランク	1,320 ~ 1,450	1,350 ~ 1,500
	アウトサイド	1,300 ~ 1,350	1,350 ~ 1,400
	ポイント	1,280 ~ 1,350	1,350 ~ 1,450
	ナーベル	1,150 ~ 1,250	1,200 ~ 1,250
	ランプ	1,600 ~ 1,650	1,700 ~ 1,950
	クロッド	1,280 ~ 1,380	1,350 ~ 1,450
	チャックロール	1,400 ~ 1,450	1,500 ~ 1,680
	チャックテンダー	1,400 ~ 1,500	1,500 ~ 1,600
	キューブロール	2,800 ~ 3,500	3,500 ~ 4,500
豪州産F	ストリップロイン	2,400 ~ 2,450	2,600 ~ 2,700
	テンダーロイン	4,100 ~ 4,400	4,500 ~ 5,000
	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	1,280 ~ 1,350	-
	ナーベル	1,050 ~ 1,150	-
	カウミート	1,100 ~ 1,200	-
豪州産F	トップサイド	1,250 ~ 1,350	-
	シックフランク	-	-

価格がやや下落したことで、一定の荷動きがあるようだ。とはいえ、末端の荷動きはまだ弱い。仕入コストは上昇しており、消費の上向きを待たずに相場が上昇することも考えられる。米国産チルドの引き合いは引き続きチャックアイロールなど一部のアイテム中心。ショープレも動いているが例年に比べて弱い。フローゼンはひき材中心の引き合いとなっており、米国産の荷動きは鈍い。

		チルド	フローゼン
米国産	スクウェアカットチャック	-	-
	ショルダークロッド	1,700 ~ 1,800	1,550 ~ 1,650
	ショートプレート	1,100 ~ 1,250	1,050 ~ 1,100
	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 ~ 2,600	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(リップオン)	5,000 ~ 5,500	-
	テンダーロイン	5,200 ~ 6,000	-
	ステーキレディ	-	-
米国産	チャックアイロール(チョイス)	2,200 ~ 2,500	2,000 ~ 2,100
	同(プライム)	2,400 ~ 2,600	-

【POSランク8月焼豚製品】「燻工房 焼豚切り落とし」が首位

(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8月POS/焼豚製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「燻工房 焼豚切り落とし」(88g)が首位だった。

2位は日本ハム「もう切ってますよ!焼豚」(135g)、

3位は伊藤ハム「ラーメン山頭火監修チャーシュー」(75g)、4位は日本ハム「三元豚使用切落とし焼豚」(100g)、5位はシジシージャパン「焼豚スライス4枚入」(56g)だった。対象店舗の総販売金額1億2282万9117円。

【POSランク8月中華総菜製品】「中華名菜 酢豚」が首位

(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8月POS/中華総菜製品売れ筋ランキングによると、日本ハム「中華名菜 酢豚」が首位だった。

2位は日本ハム「中華名菜 八宝菜」、3位は樂陽食

品「チルドシウマイ 12個」、4位はホソヤコーポレーション「黄金龍贅沢焼売 6個」(234g)、5位はマルマツ「包み餃子」(17g×20)だった。対象店舗店舗の総販売金額3億6885万6536円。

【東京食肉卸売市場】牛はもちあい、豚は弱もちあいか

[牛] 前週は和牛もちあい、交雑牛は弱もちあい。和牛雌の5等級の引き合いは強まっており、去勢の5等級は伸び悩みが続く中、3連休後ということに加え、品質の良い牛が集まっていることもあり相場を保った。交雑牛3等級は週半ばに下げたが、去勢はその後戻し、2等級は弱含みとなった。

日中でも肌寒い日が続く、鍋商材の需要の高まりが期待される。和牛は荷動きが出てきたが、まだまだ上向くまではいかず、バラなどの焼き材は一定の需要はあるものの、連休中の追加発注もほとんどきかれなかった。冬場に向け卸はロース、カタロースの唱え値をやや上げており、ネック、スネの引き合いは強くなっている。

今週は400頭ほどの上場が予定されている。和牛去勢A5は2400～2500円、A4は2200～2300円、A3は2100～2200円、交雑牛去勢B4は1700円前後、B3は1500～1600円のもちあいか。

[豚] 前週は連休明けということもあり、全国と畜頭数は7万頭を上回る日が続いた。10月も後半に差し掛かり、本格的な秋の気候の中で全国的に出荷頭数は増加基調となっている。出荷頭数が増えてきたことで枝肉相場は軟調な展開が続いており、前週後半には上物価格が500円台前半を付ける日もみられた。

国産相場が下がってきた一方、ここへきて為替が再び1ドル=150円を超える円安基調で推移している。そのため、これまで夏場からの高豚価で、輸入物中心に品ぞろえが行われてきた売り場でも、国産物中心にシフトするケースが一部ではみられそうだ。

消費については、気温が下がってきたことで鍋物需要も本格化しており、スライス商材を中心に引き合いは強い。全体的な需要は底堅いが、引き続き安定した出荷頭数が続けば、相場は弱もちあいか。

【大阪市食肉卸売市場】牛相場回復遅れる、豚先安ながらもちあい

[牛] 前週の大阪市場の和牛集荷はそれほど多くなかったが、引き続き引き合いの弱い状態が続いている。卸売業者への聞き取りでも「今年は異常ともいえるぐらい低迷している」と弱気な声がかかるほど、全国的に荷動きが悪く、景況は総じて悪いようだ。

こうした現状を踏まえると、相場回復はもう少し先になりそうで、今週も和牛A5等級は弱もちあい。安定

していた4等級は、一時よりは引き合いは弱まっているものの底堅く推移し、もちあうか。交雑牛は和牛の代替需要で引き合いが強かったが、低迷する和牛相場に引きずられて弱もちあいとみる。

[豚] 落ち着きを取り戻してきた豚枝肉相場。それでも600円弱の価格を維持している。この先は徐々に下がる見通しだが、今週は価格を維持し、もちあい。

楽天市場のカナダビーフ館で“カナダビーフフェア”を開催中

カナダビーフ国際機構は、Eコマースやデジタルキャンペーンを通じた“カナダビーフフェア”を楽天市場のカナダビーフ館で来年1月31日まで実施している。

11月にはカナダビーフ対象商品購入で楽天ポイントが15倍となるキャンペーンを開催するほか、歳暮やク

リスマスなど、冬ギフトに最適な商品のキャンペーンを随時開催する。

カナダビーフ館では、カナダビーフの魅力を最大限に生かしたステーキ肉やローストビーフ、焼き肉セット、牛タンなど多彩なラインアップで展開している。

<https://www.rakuten.co.jp/motonland/>

焼豚製品8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8月 対象店舗数:1,067店舗 品目合計1億2,282万9,117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	伊藤ハム 燻工房 焼豚切り落とし 88g	14,875,566	52,355	284.1	12.1	13.1	57.6
2	日本ハム もう切ってますよ! 焼豚 135g	9,341,321	32,410	288.2	7.6	8.1	68.4
3	伊藤ハム ラーメン山頭火監修チャーシュー 75g	8,724,472	29,599	294.8	7.1	7.4	58.3
4	日本ハム 三元豚使用切落し焼豚 100g	7,962,612	28,984	274.7	6.5	7.3	32.3
5	シジシージャパン 焼豚スライス 4枚入 56g	7,563,541	30,988	244.1	6.2	7.8	24.8
6	伊藤ハム 焼豚一番 540g	6,371,793	7,292	873.8	5.2	1.8	35.2
7	伊藤ハム 焼豚ブロック 300g	6,146,241	16,752	366.9	5.0	4.2	26.3
8	フードリエ 麺好亭 大判又焼 60g	5,659,708	19,513	290.1	4.6	4.9	40.3
9	丸大食品 本焼工房焼豚 230g	4,981,915	12,040	413.8	4.1	3.0	39.7
10	フードリエ 麺好亭 焼豚 50g	3,243,736	15,911	203.9	2.6	4.0	28.4
11	丸大食品 こだわり黒のチャーシュー 45g	2,729,817	13,282	205.5	2.2	3.3	40.5
12	米久 御殿場高原 パラ焼豚切落し 120g	2,417,561	8,421	287.1	2.0	2.1	18.0
13	シジシージャパン 大判厚切り焼豚 100g	2,093,758	5,686	368.2	1.7	1.4	15.8
14	伊藤ハム しっとりやわらか焼豚 310g	2,060,297	3,058	673.7	1.7	0.8	17.1
15	プリマハム 切り落とし焼豚 145g	2,031,498	6,930	293.2	1.7	1.7	22.7
16	伊藤ハム 西宮工場発 焼豚ブロック	1,746,266	2,116	825.3	1.4	0.5	3.4
17	伊藤ハム 麺に具っ!! 焼豚スライス 40g	1,670,616	7,469	223.7	1.4	1.9	9.2
18	シジシージャパン Vバックパラ焼き豚切落し 115g	1,526,868	4,879	313.0	1.2	1.2	14.4
19	イオントップバリュ イオンベストプライス パラ焼豚 56g	1,477,612	7,573	195.1	1.2	1.9	7.0
20	プリマハム 焼豚厚切り焼豚切落し 130g	1,451,290	5,152	281.7	1.2	1.3	15.6
21	伊藤ハム 焼豚 50g	1,335,945	6,240	214.1	1.1	1.6	6.0
22	菊水 秘伝のチャーシュー 60g	1,283,912	4,505	285.0	1.1	1.1	5.7
23	関本製麺製粉工場 厚切り和豚もちぶたチャーシュー 72g	1,234,141	2,974	415.0	1.0	0.7	6.4
24	イオントップバリュ イオンベストプライス 直火焼焼豚 250g	1,231,584	3,127	393.9	1.0	0.8	9.6
25	日本生活協同組合連合会 ラーメンが旨くなるパラ又焼 50g	1,185,938	5,868	202.1	1.0	1.5	3.8
26	丸大食品 本焼工房 切れてる焼豚 155g	1,177,287	4,338	271.4	1.0	1.1	8.0
27	伊藤ハム らーめん山頭火監修チャーシュー 400g	902,019	716	1,259.8	0.7	0.2	1.8
28	伊藤ハム 旨味又焼 50g	899,149	4,003	224.6	0.7	1.0	7.6
29	信州ハム とろ火煮豚 200g	884,169	1,482	596.6	0.7	0.4	6.5
30	フードリエ 厚切りパラ焼豚 80g	868,077	3,288	264.0	0.7	0.8	16.3
31	伊藤ハム 焼豚ブロック 冷蔵 158g	844,512	2,978	283.6	0.7	0.8	8.3
32	イオントップバリュ イオンパラ焼豚切落し 116g	827,305	2,854	289.9	0.7	0.7	5.3
33	伊藤ハム 燻工房焼豚切り落とし 74g	817,374	2,984	273.9	0.7	0.8	6.8
34	丸大食品 本焼工房焼豚 580g	713,351	999	714.1	0.6	0.3	3.5
35	丸大食品 具のっけ亭 厚切りチャーシュー 80g	617,232	2,110	292.5	0.5	0.5	5.6
36	プリマハム ラーメンが旨くなるパラ又焼 60g	572,442	2,991	191.4	0.5	0.8	8.8
37	シジシージャパン Vバックゴールド肩ロースチャーシュー 230g	570,473	952	599.2	0.5	0.2	5.3
38	イオントップバリュ ラーメン用 燻しパラ豚切落し 66g	563,226	2,893	194.7	0.5	0.7	3.5
39	プリマハム 焼豚 200g	554,230	1,298	427.0	0.5	0.3	7.7
40	伊藤ハム 燻工房鶏うまチャーシュー切り落とし 100g	550,771	2,411	228.4	0.5	0.6	10.8
41	フードリエ 麺好亭 大判厚切り又焼 50g	548,619	2,108	260.3	0.5	0.5	3.4
42	ケルン 味染みとろとろ厚切りチャーシュー 2枚	516,928	1,632	316.8	0.4	0.4	5.5
43	フードリエ 麺好亭 厚切り焼豚 50g	513,849	2,396	214.5	0.4	0.6	3.2
44	日本生活協同組合連合会 直火焼き肩ロース焼豚スライス 90g	501,529	1,516	330.8	0.4	0.4	2.8
45	ひまわり食品 豚バラチャーシュースライス	492,756	1,326	371.6	0.4	0.3	0.8
46	伍魚福 チャーシューとん兵衛 250g	473,417	545	868.7	0.4	0.1	4.8
47	南日本ハム 南つるし焼豚 300g	467,891	801	584.1	0.4	0.2	2.8
48	伊藤ハム しっとりやわらか焼豚 490g	389,515	459	848.6	0.3	0.1	1.9
49	薩摩ファームプロスト 薩摩Fプロスト 焼き豚 スライス 100g	377,406	823	458.6	0.3	0.2	1.4
50	タケダハム つるし焼豚切り落とし 210g	369,596	804	459.7	0.3	0.2	1.3

中華総菜製品8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8月 対象店舗数:1,067店舗 品目合計:3億6,885万6,536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	日本ハム 中華名菜 酢豚	14,222,185	37,490	379.4	3.9	2.1	90.8
2	日本ハム 中華名菜 八宝菜	12,573,327	33,395	376.5	3.4	1.9	90.1
3	楽陽食品 チルドシウマイ 12個	11,280,080	114,219	98.8	3.1	6.4	60.0
4	ホソヤコーポレーション 黄金龍贅沢焼売 6個 234g	9,948,866	34,087	291.9	2.7	1.9	33.0
5	マルマツ 包み餃子 17g×20	8,407,658	24,010	350.2	2.3	1.4	37.6
6	紀文食品 うす皮肉餃子 12個 192g	7,853,381	44,257	177.5	2.1	2.5	57.5
7	蓬莱本館 フレッシュ豚マン 120g×3	7,802,198	19,206	406.2	2.1	1.1	27.8
8	東洋水産 マルちゃんえびシウマイ 18g×8	7,568,514	36,639	206.6	2.1	2.1	77.6
9	紀文食品 バリバリポテト Wチーズ 12個 192g	6,227,185	35,345	176.2	1.7	2.0	77.2
10	ホソヤコーポレーション 黄金龍贅沢餃子 8個 224g	5,916,995	20,802	284.4	1.6	1.2	26.9
11	マルシンフーズ 宇都宮肉餃子 14個	5,685,610	24,737	229.8	1.5	1.4	56.5
12	紀文食品 肉まん 1個 140g	5,440,313	25,578	212.7	1.5	1.4	37.5
13	日本ハム 天津閣ニラ焼餅 224g	5,398,296	17,921	301.2	1.5	1.0	51.6
14	シジシージャパン SP 肉まん 90g×5	5,079,801	16,187	313.8	1.4	0.9	19.2
15	プリマハム 中華肉団子 265g	4,816,885	25,177	191.3	1.3	1.4	32.9
16	東洋水産 マルちゃん黒豚シウマイ 18g×8	4,676,803	23,155	202.0	1.3	1.3	46.2
17	テンフードサービス テンフードサービス みよしの ぎょうざ 9個	4,669,373	23,705	197.0	1.3	1.3	5.7
18	東洋水産 かにシウマイ 18g×8	4,500,112	22,336	201.5	1.2	1.3	55.3
19	珉珉食品 セミ餃子 10個	4,491,656	49,401	90.9	1.2	2.8	19.1
20	紀文食品 スープ餃子12個 192g	3,816,529	20,636	185.0	1.0	1.2	52.2
21	紀文食品 肉ワンタン 12粒 90g	3,694,746	18,205	203.0	1.0	1.0	39.8
22	桃屋 メンマ 100g	3,233,000	11,438	282.7	0.9	0.6	95.5
23	紀文食品 しそ餃子 12個	3,209,348	18,505	173.4	0.9	1.0	31.6
24	桂林閣 (PB) 匠の黒豚焼売 6個	3,126,323	14,414	216.9	0.9	0.8	5.1
25	ドリームフーズ ドリームフーズ なにわのうす皮肉餃子 16個	3,124,311	8,460	369.3	0.9	0.5	25.7
26	米久 春巻 12個	3,117,570	9,317	334.6	0.9	0.5	26.6
27	紀文食品 肉まん3個 トレー 420g	2,998,299	6,391	469.1	0.8	0.4	9.4
28	桃屋 ザーサイ 100g	2,900,176	10,262	282.6	0.8	0.6	95.0
29	マルマツ 包みにら餃子 17g×18	2,840,190	8,563	331.7	0.8	0.5	21.5
30	日本ハム 羽根付き餃子 186g	2,687,655	15,386	174.7	0.7	0.9	32.2
31	紀文食品 海老餃子 12個	2,655,358	14,577	182.2	0.7	0.8	36.0
32	ホソヤコーポレーション ホソヤ 昭和生まれの贅沢春巻 5本	2,536,869	9,860	257.3	0.7	0.6	22.9
33	イオントップバリュ イオンベストプライス 味付けメンマ 70g	2,432,339	19,331	125.8	0.7	1.1	10.1
34	シジシージャパン SP 味付けメンマ 80g	2,406,376	19,460	123.7	0.7	1.1	12.9
35	紀文食品 お湯で3分水餃子 12個 192g	2,391,052	12,685	188.5	0.7	0.7	37.9
36	マルマツ 薄皮浜松餃子 肉 17g×16	2,208,239	7,096	311.2	0.6	0.4	11.0
37	マルシンフーズ 宇都宮野菜餃子 14個	2,192,059	10,262	213.6	0.6	0.6	31.8
38	桃屋 穂先メンマやわらざりお徳用 210g	2,166,649	5,418	399.9	0.6	0.3	53.8
39	東洋水産 肉ワンタン 126g	2,155,754	10,162	212.1	0.6	0.6	25.3
40	八洋食品 八洋 博多発ラーメン屋さんの餃子 16g×14粒	2,100,419	13,180	159.4	0.6	0.7	10.8
41	日本ハム 石窯工房 明太子チーズフランス	2,051,906	6,140	334.2	0.6	0.3	28.6
42	三栄食品 味付けメンマ三味 70g	2,041,701	18,622	109.6	0.6	1.1	5.5
43	マルマツ 薄皮浜松餃子 17g×16	2,024,566	6,253	323.8	0.6	0.4	16.5
44	楽陽食品 ジャンボ焼売 35g×8個	1,992,758	10,895	182.9	0.5	0.6	10.0
45	桃屋 穂先メンマやわらざり 115g	1,878,665	6,617	283.9	0.5	0.4	80.5
46	蓬莱本館 蓬莱本館 ジャンボ焼売 50g×4	1,835,528	6,972	263.3	0.5	0.4	11.3
47	マルマツ 薄皮浜松餃子 ニラ 17g×16	1,782,576	5,656	315.2	0.5	0.3	12.6
48	ホソヤコーポレーション 贅沢五目焼売 6個	1,678,397	6,586	254.8	0.5	0.4	10.7
49	広東菜館山珍 山珍の豚まん 山珍の豚まん 160g×3	1,677,584	1,404	1,194.9	0.5	0.1	1.3
50	紀文食品 世界の山ちゃん監修 肉餃子 12個	1,581,217	5,607	282.0	0.4	0.3	7.1

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 10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	3,137	2,362	-	-	-
		安値	1,944	2,051	-	-	-
		平均	2,489	2,205	2,160	-	-
	68頭	頭数	49	18	1	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	5,418	2,752	2,195	-	-
		安値	2,093	2,060	1,688	-	-
		平均	2,500	2,249	2,104	-	-
	183頭	頭数	134	40	9	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	2,159	-	-	-	-	
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	平均	-	1,683	1,543	1,459	-
		20頭	頭数	-	5	10	5
	雌 C	平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
去 B	平均	1,946	1,749	1,619	1,493	-	
	29頭	頭数	1	4	15	9	-
去 C	平均	-	1,704	-	1,404	-	
	2頭	頭数	-	1	-	1	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	425	955	-	(競り)	(相対)	
売買	389	1,021	172.0	-	11	72

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,362	1,909	1,574	1,496	-
	B	-	-	1,592	1,479	1,236
和 去	A	2,460	2,169	-	2,123	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,085	910
	C	-	-	-	987	927
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	545
交 雌	B	-	1,726	1,557	1,451	-
	C	-	-	1,291	1,461	-
交 去	B	-	1,657	1,584	1,451	-
	C	-	-	1,418	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	864	864	778	648	594
	安値	515	486	443	380	108
	平均	570	523	500	486	492
	頭数	(11)	(367)	(433)	(177)	(33)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入相対	高値	-	635	-	-	545
	安値	-	635	-	-	545
	平均	-	635	613	582	545
	頭数	(-)	(4)	(1)	(1)	(5)

[大阪食肉卸売市場] 10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	2,399	2,053	-	-	-
(頭数)	(4)	(2)	(1)	(1)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(1)	(2)	(1)
和 去 A	2,504	2,021	1,844	-	-
(頭数)	(3)	(3)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,697	1,569	1,466	-
C	-	-	1,453	-	-
交雑去 B	-	1,734	1,577	1,512	-
C	-	1,597	1,511	1,415	-
豚	-	-	-	-	-

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	10月17日	10月16日	(10月累計)
豚	66,600	69,500	789,100
成牛計	4,280	4,040	51,810
和牛雌	1,340	930	13,280
和牛去勢	790	1,110	13,410
乳牛雌	690	770	8,810
乳牛去勢	300	400	4,640
交雑雌	470	400	5,190
交雑去	670	430	6,320

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 10月17日

東京	1,540円	(前日 1,533円)
大阪	1,549円	(前日 1,542円)

[豚・全農建値] 10月17日

上	中	取引頭数	市況
534円	511円	1,365頭	続落

と畜	牛 72頭	豚 81頭	牛概況	もちあい
売買	牛 53頭	豚 71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] 10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]	583 (583)	- (-)	6,239	-	もちあい
仙台 [中]	573 (583)	485 (508)	417	85	反落
栃木 [地]	562 (566)	518 (530)	1,577	82	弱もちあい
茨城 [地]	524 (540)	509 (513)	1,470	800	続落
群馬 [地]	522 (521)	418 (457)	2,172	528	弱含み
さいたま [中]	534 (539)	521 (528)	253	250	小幅続落
東京 [中]	523 (532)	500 (515)	955	1,021	下押し
横浜 [中]	546 (553)	514 (525)	683	688	続落
山梨 [地]	- (589)	- (557)	120	14	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	615 (589)	563 (557)	917	257	上伸
京都 [中]	581 (599)	580 (603)	108	37	もちあい
大阪 [中]	- (597)	- (588)	81	-	上場なし
神戸 [中]	553 (609)	549 (601)	-	47	下押し
岡山 [地]	688 (704)	744 (627)	318	301	弱気配
広島 [中]	596 (-)	568 (-)	402	81	急落
福岡 [中]	591 (637)	571 (608)	647	198	急反落

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] 10月10日～10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 1,600,880 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	1,128	1,204	1,346	1,229	77,381
うで	740	809	853	798	127,666
ロース	1,080	1,177	1,234	1,177	186,231
ばら	1,188	1,255	1,350	1,261	170,587
もも	734	785	831	784	163,431
ヒレ	1,069	1,134	1,242	1,147	12,380
セット	946	1,058	1,103	1,038	863,204

◇近畿圏 総重量 764,947 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	1,188	1,328	1,413	1,325	57,549
うで	663	756	810	758	125,667
ロース	1,080	1,242	1,285	1,211	102,739
ばら	1,269	1,349	1,396	1,341	144,297
もも	712	756	842	770	180,949
ヒレ	1,134	1,296	1,433	1,308	10,403
セット	890	1,017	1,146	1,024	143,343

[食鳥正肉日経相場] 10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	655	739	945	252
ムネ	507	566	719	200

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	668	721	1,030	7
ムネ	509	546	644	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 10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	960	777	550	600	650
安値	640	532	290	360	350
平均	750	577	-	-	-

※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)

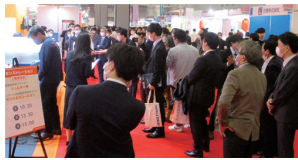
銘柄豚肉 ガイドブック

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/>

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、ブランクカット判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

■あなたの常識を強化にする 今さら聞けない肉の常識

平野正男
鏡 晃 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