

令和7年
2025年

10月6日
月曜日

第11807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3-1-2
TEL092-271-7816 FAX092-291-2995



カナダポークがメディアカンファレンス開催……P4～5

注目のヘッドライン

9月豪州産対日輸出量、合計2万6743tで31・7%増

豪州農水林業省が公表した9月の豪州の食肉輸出量によると、食肉の総計は20万7714t(前年同月比9・0%増)と増加した。

…詳細はP2

群馬県桐生市の養豚農場で豚熱発生、飼養頭数約5900頭—農水省

…詳細はP3

- ▶ 9月豪州産対日輸出量、合計2万6743tで31・7%増…………… P 2
- ▶ 東北・北海道食肉協議会が山形・かみのやま温泉でブロック研究会と常任理事会を開催、吉田会長を再任…………… P 3
- ▶ 群馬県桐生市の養豚農場で豚熱発生、飼養頭数約5900頭—農水省…………… P 3
- ▶ カナダポークがメディアカンファレンス開催①、カナダポークの活動など説明…………… P4～5
- ▶ 「開設60周年記念THE KOBE BEEF FESTA2025」開催…………… P5
- ▶ ナンチュが「黒乙女55」のメディア試食会を開く…P6
- ▶ ブルーゾーンホールディングス設立、SM展開の文化堂、デライトHDを子会社化…………… P6
- ▶ シリーズ20周年に先駆けて「美ノ国 翠麗」ブランドを展開、一日本ハム歳暮ギフト②…………… P7
- ▶ 京都獣魂法要奉讃会が令和7年度獣魂慰霊法要、多数の市場関係者が出席…………… P8
- ▶ クレオのグループ会社、クレヴァ電機工業が相模原に新工場竣工…………… P 8
- ▶ 【東京食肉卸売市場】和牛は強もちあい、豚は軟調か…………… P 9
- ▶ 【大阪市食肉卸売市場】牛中旬から動くか、豚緩やかな下落基調に…………… P 9
- ▶ KFC「ファン感謝祭パック」期間限定販売…………… P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 3日…………… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 3日…P11

伊藤ハム

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

出展申込受付開始

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>

9月豪州産対日輸出量、合計2万6743tで31・7%増

豪州農水林業省が公表した9月の豪州の食肉輸出量によると、食肉の総計は20万7714t(前年同月比9・0%増)と増加した。

畜種別にみると、牛肉は13万9012t(21・9%増)、内臓類は2万2606t(15・1%増)、山羊は5149t(8・1%増)と増加したが、マトンは1万5072t(30・9%減)、ラムは2万3309t(14・8%減)、豚肉は2531t(15・5%減)と減少した。

対日輸出量(船積数量)は2万6743t(31・7%増)で、このうち牛肉は2万2759t(33・1%増)、ラムは895t(41・8%増)、山羊は84t(40・0%増)、内臓類は2856t(27・7%増)と増加したが、マトンは148t(45・4%減)で前年を下回った。

牛肉の輸出数量を州別にみると、クイーンズランド州は6万8235t(19・6%増)、ビクトリア州は3万112t(19・4%増)、ニューサウ

スウェールズ州は2万6416t(26・4%増)といずれも増加。このうち日本向けもクイーンズランド州が1万4422t(15・0%増)、ビクトリア州は3215t(80・5%増)、ニューサウスウェールズ州は4018t(132・8%増)と前年超えとなった。

豪州の対日輸出数量(2025年9月)

(単位:トン、船積重量)

	日本向け計	NSW	VIC	QLD	南豪州	西豪州	TAS
牛肉	22,759	4,018	3,215	14,422	425	241	438
(前年同月比)	133.1	232.8	180.5	115.0	69.7	669.4	106.3
マトン	148	78	70	0	0	0	0
(前年同月比)	54.6	222.9	120.7	-	-	-	-
ラム	895	294	393	2	149	52	5
(前年同月比)	141.8	178.2	130.6	28.6	107.2	273.7	-
豚肉	0	0	0	0	0	0	0
(前年同月比)	-	-	-	-	-	-	-
内臓類	2,856	520	644	1,446	90	103	49
(前年同月比)	127.7	116.9	191.1	111.9	142.9	163.5	140.0
その他・計	26,743	4,911	4,405	15,870	664	396	493
(前年同月比)	131.7	207.1	174.7	114.6	81.8	134.2	110.0

豪州の食肉輸出数量(2025年9月)

(単位:トン、船積重量)

	豪州総計	NSW	VIC	QLD	南豪州	西豪州	TAS
牛肉	139,012	26,416	30,112	68,235	7,286	3,556	3,041
(前年同月比)	121.9	126.4	119.4	119.6	153.2	99.4	118.1
マトン	15,072	5,652	5,592	0	957	2,628	243
(前年同月比)	69.1	74.1	66.5	-	96.6	59.5	138.9
ラム	23,309	7,941	9,593	2	2,907	2,572	294
(前年同月比)	85.2	112.4	70.8	-	101.5	80.5	97.0
豚肉	2,531	546	471	126	432	957	0
(前年同月比)	84.5	75.3	70.3	45.3	168.1	90.0	-
内臓類	22,606	5,146	5,365	9,580	1,196	987	298
(前年同月比)	115.1	119.5	111.2	115.8	138.6	93.5	92.3
その他・計	207,714	47,484	53,170	79,104	12,947	10,700	3,876
(前年同月比)	109.0	113.4	96.7	117.4	133.1	80.4	114.8

2025年9月の船積み数量(9月30日時点)

(単位:トン)

主な輸出先国	牛肉	うちチルド	マトン	ラム	山羊	豚肉	内臓類	合計
日本	22,759	8,864	148	895	84	0	2,856	26,743
(前年同月比)	133.1	118.0	54.6	141.8	140.0	-	127.7	131.7
韓国	21,247	2,834	139	1,334	1,200	70	2,144	26,134
(前年同月比)	134.1	129.3	295.7	94.4	142.2	-	96.8	128.3
台湾	2,701	497	412	203	180	46	332	3,874
(前年同月比)	116.6	97.8	240.9	150.4	125.0	-	156.6	130.1
米国・東部	34,273	10,313	2,159	6,238	2,510	0	1,211	46,391
(前年同月比)	119.9	117.6	90.0	117.9	105.8	-	103.6	116.5
米国・西部	7,494	910	245	1,087	325	0	216	9,367
(前年同月比)	86.9	106.9	120.7	73.6	268.6	-	177.0	88.8
EU	2,291	1,966	1,028	1,366	23	0	71	4,778
(前年同月比)	293.7	252.1	184.9	102.6	-	-	78.0	173.2
その他・計	139,012	37,312	15,072	23,309	5,149	2,531	22,606	207,714
(前年同月比)	121.9	132.6	69.1	85.2	108.1	84.5	115.1	109.0

資料: 豪州農水林業省

東北・北海道食肉協議会が山形・かみのやま温泉で ブロック研究会と常任理事会を開催、吉田会長を再任

東北・北海道食肉協議会(吉田昌弘会長=下写真)は2日、山形県上山市の「かみのやま温泉 日本の宿 古窯」で、令和7年度ブロック研究会と常任理事会を開催した。冒頭、昨年12月に亡くなった渡辺和勇元常任理事(北海道)をしのんで黙祷が捧げられたあと、来賓から全国食肉事業協同組合連合会の村上幸春会長(上写真、右から3人目)、全国食肉生活衛生同業組合連合会の池田清昭会長(同、左から2人目)があいさつを行った。

村上会長は「諸物価の高騰に加え、不安定化を極めるロシア・ウクライナ紛争、中東の情勢、さらにはトランプ関税など、消費者にとっても食肉事業者にとっても心配が尽きない情勢が続いている。こうしたときだからこそ、食肉業界が一致団結し、悩ましい時局に臨んでいかなければならない」と述べた。池田会長は「国内は人口減少が続く、商環境の厳しさが増しているからこそ、正しい知識に基づいた情報提供がより求められる。HACCPをベースとした衛生管理や福祉共済制度など、全肉生連の活動にご支援、ご賛同をお願いしたい」と述べた。

主催者を代表し吉田会長が「地元・山形はいま、秋の風物詩となっている芋煮会のシーズンで、家族や友人同士の行楽として川原などで盛んに行われているほか、直径6・5mの大鍋で里芋3t、牛肉1・5tを煮込んで振る舞う『日本一の芋煮会フェスティバル』というイベントもつい先ほど催されたばかりだ。酷暑もようやく過ぎ、長い冬を前に、東北はいま一番良い季節である実りの秋を迎えている。当地では山形和牛をはじめとしたお肉が年間で最も人々に親しまれる時季でもある。山形にご参集いただき感謝申し上げます」とあいさつした。

ブロックセミナーとして川口フードコンサルティング



代表で、一般(株)大日本水産会の技術顧問などの要職を歴任した川口英雄氏が「HACCP制度化への対応〈巡回指導調査及び技術指導〉」の演題で、食品小売、食品製造の現場に即した衛生管理と計画、



手順書の作成、従業員教育の必要性と運用の実際について、精肉、総菜などを具体例とともに、分かりやすく講演を行った。全肉連の原田勉事務局長が共同仕入・販売事業や食肉流通経営体質強化促進事業、国産食肉理解促進食育実践事業など全肉連が中心となって行う今後の事業について、全肉生連の松浦輝雄事務局長が、7年度の福祉共済制度の運営などの事業についてセミナーを行った。

休憩を挟み、常任理事会が行われ、令和6年度の事業報告、収支決算、7年度の事業計画、予算案などの上程議案が満場一致で承認された。役員改選では吉田会長が再任されたほか、8、9年度の全肉連理事として石岡晃一氏(青森県)、早尾武章氏(福島県)、森秀悦氏(宮城県)が選出された。

群馬県桐生市の養豚農場で豚熱発生、飼養頭数約5900頭—農水省

農水省は2日、群馬県桐生市の養豚農場において国内100例目となる豚熱の患畜が確認されたことを発表。これを受け同省は、「農林水産省豚熱・アフリ

カ豚熱防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定した。なお、同農場の飼養頭数は約5900頭。

カナダポークがメディアカンファレンス開催① カナダポークの活動など説明

カナダポークは9月26日、東京都港区のカナダ大使館でメディアカンファレンスを開催。畜産業界、小売業界、さらに外食業界のメディア関係者らが参加した。カンファレンスでは、来日したハンス・クリステンセン会長、クリス・ホワイト プレジデント&CEO、カナダ豚肉協議会のロニー・ロイ会長らがカナダポークの取り組み、カナダ豚肉産業の動向やその優位性などについて講演を行った。

初めにカナダ大使館のアレックス・チェン参事官(農業)が「昨年、カナダは日本市場において、輸入豚肉の最大供給国となった。世界中で不確実性が高まる中、カナダはつねに高品質で信頼性の高い豚肉を供給し続けることを約束する。今後も日本の食料安全保障に貢献するパートナーであり続けたい」とあいさつ。続いて木村憲氏日本マーケティング・ディレクターがセミナー参加者に感謝を述べ、今回の概要を説明した。

講演では、クリステンセン会長(上写真)がカナダポークの組織概要や活動内容について説明した。

カナダポークは1991年に設立。カナダの食肉産業を代表する全国組織であり、カナダにおける赤身肉の生産から流通までのバリューチェーン全体の領域を統括しているカナダ食肉協議会と、カナダの養豚生産者を代表する全国組織で、7千人以上の生産者からなるカナダ豚肉協議会の二つの組織が統合し、輸出に関する活動を共に進めてきた。国内外の市場の情報収集やプロモーションを担っている。海外では日本と中国に事務所を設け、各事務所に代表者を配置。さまざまなステークホルダーと連携し、国内外の市場でプレゼンスを強化するため、バイヤーを対象とした肉のデモンストレーションや輸入業者、バイヤーと連携したB2Bの展示会、イベントなどを行っている。今年から来年にかけても日本を含めた世界各地で展示会やイベントへの出展を行っており、カナダポークがいかに世界中で輸出拡大のために取り組んでいるかを理解していただけたと思う。

続いて、ホワイトCEO(下写真)がカナダポークの最新情報について講演を行った。

カナダポークを消費者へお届けする支えになって

いただいている輸入企業・ディストリビューター、食肉加工、そして小売・外食企業の方々のご理解とお力添えにより、近年の日本への豚肉輸出は大きな成功を収めている。日本市場は、カナダポークにとって非常に重要なマーケットであり、昨年は日本市場における輸入ポークの中でナンバー1の地位を占めることができた。これは永年の努力の結果であり、日加両国の業界レベルでの強固な信頼関係によるものだ。

今年こうして日本に戻ってくることができたのは、カナダポークにとって日本市場がいかに重要なパートナーであるか、日本の業界そして消費者の皆さまにお伝えし、カナダポークへの理解を深めていただくことが大切だと考えているからにほかならない。

カナダポークにとって、日本は世界でも最も大きな市場の一つであり、24年の輸出金額は1600億円に上る。現在、関税などの不確実な状況により、今後米国向けの輸出は若干減少することが見込まれるため、日本向けはさらに上昇すると見込んでいる。

金額、数量共に日本市場はカナダポークに非常に重要だ。日本は数量で第2位、市場価値では最も高い。24年のカナダポーク輸出数量(内臓・脂などを含む)では、世界全体の19.7%のシェアを占めた。カナダポークはチルド、フローズンどちらの輸出も重要であるが、特にチルドの輸出を得意としており、日本におけるカナダのチルドポーク輸入量は、2010~23年の間に229%もの上昇となっている。

カナダは豚肉生産量における輸出比率が7割近くに上り、競合国に比べて輸出の割合が非常に高い。



カナダの人口は大体東京と同程度であり、全生産量を国内で消費することはできない分、輸出を得意としている。カナダポークの輸出はここ15年ほどで大きく成長しており、24年は150万tを88カ国に輸出している。

カナダの豚肉産業は、世界トップクラスの製品を作ることにはコミット。重視しているポイントの一つとして、カナダ政府は大使館に食品専門の職員を常駐させている。これは他国ではあまり例がなく、政府の業界に対する支援の表れといえるだろう。(連載続く)

「開設60周年記念 THE KOBE BEEF FESTA2025」開催

「開設60周年記念THE KOBE BEEF FESTA2025」が9月29日、神戸市中央卸売市場西部市場で開催された。神戸市場で行われる「神戸ビーフ」「但馬牛」の品評会のうち、神戸中央畜産荷受(株)が主催しているもので、市場開設60周年を記念した特別開催となった。66頭(雌30頭、去勢36頭)が出品され、このうち名誉賞には太田克典さん出品牛を選出。同牛はその後の競りで、グループの(有)太田家がキロ当たり1万2005円の高値で落札した。

名誉賞牛は、34カ月齢の雌牛で、枝肉重量444kg。格付A5等級のBMSNo.12、MUFA68・5。ロース芯面積80cm²、バラの厚さ7・7cm、皮下脂肪の厚さ2・0cm、歩留まり基準値77・7。血統は父「丸池土井」、母の父「丸春土井」、母の祖父「照一土井」

太田克典さんの子息の海星さんは名誉賞牛について「自家産牛で、太田畜産の中でも育種価が高く、名牛の血筋。食い止まることもなく最後までしっかり食べた。去年ぐらいには形ができていたので、大きい大会に照準を合わせたいと思っていた。(枝肉については)完璧だったと思う。脂質も良く、ロース芯も大きい」と受賞を喜んだ。

買い受けた太田家の太田哲也社長は「最高の枝肉だった。これまで入賞してきたグループの牛の中でも5本の指に入る仕上がり。雌牛らしく脂質・肉質が良く、モモ抜けも非常に良い。張りがあって歩留まりも良かった」と評した。

競り開催に当たり神戸中央畜産荷受の丸橋弘資社長は謝辞を述べた後「訪日外国人客数は、今年は8月が342万人と、昨年同月の16・4%増となった。インバウンド需要もますます増加している。購買者の皆さんにおかれては、諸経費の高騰や人材不足と、大変厳しい状況が続いていると思われる。60周年の節目に当たる今回の共励会が、但馬牛生産者の励みと



なるよう活発な購買をお願いしたい」とあいさつした。

その他の入賞牛の出品者は次の通り。

最優秀賞 寺内昭則(8025円、購買者＝太田家)、増田好彦(6200円、同)▷優秀賞 田村正道(6千

円、川岸畜産)、高橋副武(6千円、太田家)、太田克典(5400円、同)▷厳選肉質賞匠 上田伸也(7千円、牛匠上田・上田畜産)



ナンチクが「黒乙女55」のメディア試食会を開く

鹿児島県の産地食肉処理企業、ナンチク(本社＝同県曾於市、南喜一社長＝上写真)は2日、今夏に立ち上げたプレミアム和牛ブランド「黒乙女55」(くろおとめごじゅうご)のメディア向け試食会を本社そばの直営レストラン「肉の蔵」で開いた。

冒頭、新ブランドを立ち上げた経緯について南社長は「当社がある鹿児島県は黒毛和種の飼養頭数が全国1位、全国和牛能力共進会でも2大会連続で日本一の栄誉を受けた名実共に日本一の和牛産地。その一方で生産者は飼料価格の高騰や高齢化、後継者不足に悩み、生産現場が抱える問題は深刻化している」と言及。続けて同氏は「わが社は南九州の畜産振興を目的に日本初の産地食肉処理工場として設立された。今こそ創業時の思いに立ち返り、日本の和牛産地を象徴するリーディングブランドを作り畜産業界を盛り上げていきたい」とその開発の意図に触れ、「(黒乙女55を)全国、世界へ愛されるブランドに育て、畜産王国・鹿児島、そして日本の畜産業界の(明るい未来に向けて)新たな可能性を切り開いていきたい」と語った。

その後、コンセプトや定義など新ブランドの詳細について担当者が説明し試食会に移った。試食会では「黒乙女55」と一般的な和牛(去勢)の3部位(ザブトン、カイノミ、シンシン)をそれぞれ準備し焼き肉として提供。訪れた関係者が実食し「黒乙女55」の特長である脂質の甘さや肉質の軟らかさなどの優位性

を確かめた。

なお「黒乙女55」のブランド定義は県内育ちの黒毛和種で、同社でと畜・加工されたA5等級の未経産雌牛(かつオレイン酸55%以上)。特長は▷雌牛(未経産)特有のキメ細かく、軟らかな肉質や▷豊富なオレイン酸や脂肪融点の低さによる上質でなめらかな口どけ▷和牛特有の甘く上品な香り(和牛香)ーなど和牛の魅力を最大限に引き出している。年間の出荷頭数は立ち上げ初年度ということで不明だが、同社によると姉妹ブランドの「黒乙女」(直営牧場育ちの未経産雌、A5等級)が同社の年間処理頭数(約1万5千頭)の一割弱となるため、さらにその数字を下回るものとみられている。



ブルーゾーンホールディングス設立 SM 展開の文化堂、デライトHD を子会社化

(株)ブルーゾーンホールディングス(ブルーゾーンHD＝埼玉県川越市、川野澄人代表)は1日、単独株式移転により、(株)ヤオコーの完全親会社として設立され、東京証券取引所プライム市場に上場した。

また同日、ブルーゾーンHDは(株)文化堂(東京都品川区、山本敏介代表)と、デライトホールディングス(株)(愛知県豊橋市、白井健太郎代表)を子会社化すると発表した。文化堂は、東京都に14店舗、神奈

川県に5店舗を展開する食品スーパーマーケットで、「100年企業」を目指し地域密着型経営を続けている。株式譲渡実行予定日は16日。

デライトホールディングスは、東三河から浜松エリアを中心に12店舗を展開し、生鮮とデリカに高い支持があるローカルスーパー「クックマート」を展開するクックマート(株)の全株式を保有する持株会社。株式譲渡実行予定日は31日。

シリーズ 20 周年に先駆けて「美ノ国 翠麗」ブランドを展開 —日本ハム歳暮ギフト②

日本ハムが1日に行った歳暮ギフト発表会での、山岸昌隆加工事業本部マーケティング統括部ギフト企画室長(写真)による商品の概要説明は次の通り。

[北海道プレミアム 美ノ国] 2006年の発売当初からおいしさにこだわってきた「美ノ国」。北海道産原料肉のみを使用し、塩漬に時間をかけて熟成することで、原料肉のうまみや香りを引き出し、肉がぐっと引き締まり、肉の断面が吸い付くようなしっとりとした感触が生まれる。熟成は「特色JAS」相当の品質で、焼き豚や生ハムなどJAS規格対象外の商品においても、こだわりの製法であること、高付加価値の品位であることを確認の上、「美ノ国」を付与している。

商品ラインアップは3千円のスライスアイテムセットから1万円のブロックセットまで豊富に展開。近年、支持を集めているブロックとスライスのバラエティーセットもラインアップしている。総菜ギフトについても5千円のハンバーグセットやローストビーフセットなどを用意。これらも「美ノ国」シリーズとして、おいしさにこだわった製法で仕上げている。

今回の新たな取り組みとして、「美ノ国 お試しセット」(期間限定・数量限定)を販売する。これまでは自分用に購入する以外に、贈り手が「美ノ国」を食べられる機会がなかなかなかったが、試食して味に納得いただいた上でギフト購入拡大につなげたいと考えている。これまでにハムギフトを継続購入いただいた人々はもちろん、ギフトに何を贈るか決めかねている浮動層へのアプローチとして展開していく。またこれに限らず、同質化からの脱却、差別化に向けて、美ノ国の価値をどのように伝えていくかが重要であり、カタログ紙面などのデザインにも徹底的に磨きをかけていく。

来年、美ノ国シリーズは20周年を迎える。品質の良さをさらに追い求めていくために、上位ブランド「美ノ国 翠麗」を立ち上げる。「翠」は日本の美しい緑を意味し、「麗」と組み合わせることで、日本の美しさや高雅な世界観を演出する。美ノ国の価値をさらに引き上げ、美ノ国のたたずまいを持ち合わせた新たなカテゴリー開拓を目指す。



なお、翠麗ブランドは北海道産のチルド原料肉を使用し、加水や異種タンパク、でんぷんの使用量がJAS熟成クラスに準ずるものとしている。冷凍していない原料を使用することで、豚肉のうまみを逃さず、肉本来のおいしさをより堪能することができる。20周年に先駆けて、今回は「布巻き熟成ホワイトロースハム」を発売する。一つひとつ手作業で布で巻き、加熱しており、これによって水分を保持しやすくなり、しっとりとした食感に仕上げている。ラインアップは今後さらに拡充していく。(連載続く)

京都獣魂法要奉讃会が令和7年度獣魂慰霊法要、多数の市場関係者が出席

京都獣魂法要奉讃会(会長=宮田典幸・京都食肉市場(株)社長)は1日、京都市南区の京都市中央食肉市場構内牛王釈迦尊像前で令和7年度獣魂慰霊法要を執り行った。当日は多数の市場関係者が出席し、獣魂の冥福を祈った。

導師の読経に続き、宮田会長は「ここに慰霊する獣魂は私たちの健康、豊かな食生活の創造、社会発展のため命をささげた。その功績は誠に崇高なものである。その尊い命の代償に対し感謝の意を持ち、食の安全・安心と信頼確保のため衛生管理に一層配慮し、この施設で取り組みを進めることが私たちの務め。数多くの獣魂に対し心から哀悼の意をささげる」

大西雷三副会長は「この世に生まれ、その全てを人類の健康と福祉増進、社会の進展に貢献した、その身をささげた獣魂に対し哀悼の意をささげる。毎年ここで行う式典はささやかなものであるが、私共の感謝を示し、心から冥福を祈るものである。どうか私共の誠を快く受け取って安らかに眠られんことを」とそ



れぞれ祭文を奉献。

読経が流れる中、主催者、来賓、市場関係者が順次焼香。弔電が披露された後、吉岡浩人副会長が「毎年、われわれの日頃の業務に対し命をささげていただいている多くの命に対し、改めて感謝と哀悼の誠を伝えることは業界に携わる者として大切な務めであると思っている。本日の法要を通して、さらに精進して仕事に向き合ってまいりたい」と謝辞を述べ終了した。

クレオのグループ会社、クレヴァ電機工業が相模原に新工場竣工

(株)クレオの業務用洗浄機製造を担うグループ会社、クレヴァ電機工業(株)はこのほど、神奈川県相模原市緑区に新工場を竣工した。

各種容器・器具などの洗浄機需要は、衛生意識の高まりと人手不足を背景に着実に拡大しており、同社では、将来にわたりより安定的な供給体制を確立することは喫緊の課題と位置付けている。そのため、新工場の建設に当たっては、旧工場の1.5倍となる約1千坪の用地を確保し、最新鋭の設備の導入とともに、組み立て動線の見直しを行い、製造のさらなる効率化を実現していくとしている。新工場概要については以下の通り。

名称=クレヴァ電機工業(株) 第1工場、所在地=神奈川県相模原市緑区橋本台 2-11-13、敷地面積=約1100坪、生産品目=コンテナ洗浄機・パレット洗浄機・食品製造器具洗浄機他、竣工=2025年6月



【東京食肉卸売市場】和牛は強もちあい、豚は軟調か

〔牛〕需要が低迷し9月の相場は伸び悩んだものの、結果的には和牛去勢3～4等級は前年同月を上回った。5等級はわずかに届かず6カ月ぶりの前年割れとなった。前週は月替りであり、和牛は月末に当たる週頭に下がったものの、その後戻してもちあい。4等級も2200円台で推移し、交雑牛もおおむねもちあいとなった。朝晩は気温が下がっており、小売店では鍋物提案などが行われているが、ロイン系の荷動きは弱く、「在庫がかなり重くなってきた」(卸)ところも多い。一方で、BBQ需要など週末3連休に期待する声もきかれた。

今週の上場は、週末はやや少ないがほぼ例年並みが予定されている。連休に加え、共励会などイベントも多いことから和牛は強もちあいが予想される。和牛去勢A5は2400～2500円、A4は2200～2300円、A3は2千～2100円、交雑牛去勢B4は1700円前後、B3は1500～1600円か。

〔豚〕10月に入り、小売店でも秋冬向けの提案が本格化。暑さが和らいだことで、屋外でのBBQ需要や家庭での鍋物商材の引き合いも増えてきている。

ただ、10月からはさまざまな商品が値上げされており、消費者の節約志向はさらに強まっている。より価格訴求力のある商品に需要が集まっているようだ。小間切れや切り落としを中心に需要は堅調に推移しており、さらに輸入ポーク中心の売り場構成となっているケースも少なくない。

一方、出荷頭数については少しずつ増加基調になりつつあり、今後10～11月にかけては、年間で最も出荷が増える時期となっていく。枝肉相場は10月に入ってから軟調な展開となっており、上物価格は500円台で推移している。

それなりに堅調な需要は継続しそうだが、今後は出荷頭数が増加基調となることが見込まれる。引き続き軟調な相場展開か。

【大阪市食肉卸売市場】牛中旬から動くか、豚緩やかな下落基調に

〔牛〕先月は量販店、外食店共にかかなり苦戦したようだ。諸物価の高騰を受けて値上げラッシュとなっていることから、買い控えが顕著となっている。卸への聞き取りでも、荷余りしている商品の凍結在庫がたまっていく一方だという。

気温もようやく落ち着いてきているため、10月に入れば棚替えも進み、仕入状況も変わってくる。10月中旬頃から動き出す気配がみえるか。今週は和牛、交

雑牛共にもちあい。

〔豚〕まだまだ高値の豚枝肉相場だが、一時に比べるとかなり価格は落ち着いてきている。この先、より過ごしやすい気候になっていくことで、豚の生育も良くなる。11～12月の繁忙期に入ると再び価格が上昇する可能性はあるものの、このままいったんは緩やかに下落に向かいそうだ。今週は弱もちあい。

KFC「ファン感謝祭パック」期間限定販売

日本ケンタッキー・フライド・チキン(株)(横浜市、遠藤久社長)は、全国の同店舗で「ファン感謝祭パック」(税込み990円)を、8～28日の期間限定で販売する。

同商品は「オリジナルチキン」「カーネルクリス

ピー」「ビスケット」のパック。

単品積み上げ価格より520円もお得に購入できるので、1人で楽しむもよし、家族や友人とシェアするもよしと、自慢の味を存分に楽しめる内容となっている。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 10月3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 38頭	高値	3,199	2,409	2,118	-	-
		安値	2,156	2,075	1,986	-	-
		平均	2,543	2,218	2,033	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	去 A 139頭	高値	3,616	2,375	2,162	-	-
		安値	2,163	2,054	2,007	-	-
		平均	2,562	2,229	2,115	-	-
	去 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
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 12頭	平均	1,913	-	1,650	1,439	
		頭数	2	-	5	5	
	雌 C 1頭	平均	-	-	-	1,277	
		頭数	-	-	-	1	
去 B 34頭	平均	-	1,819	1,645	1,501		
	頭数	-	13	12	9		
去 C 1頭	平均	-	-	-	1,485		
	頭数	-	-	-	1		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	429 335	855 1,156	- 168.5	(競り)	(相対)	
				-	20	82

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,498	1,990	1,585	1,534	-
	B	-	-	1,576	1,390	1,221
和 去	A	2,470	2,233	1,963	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,026	1,013
	C	-	-	-	989	969
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,578	1,579	1,445	-
	C	-	-	-	1,408	-
交 去	B	-	1,732	1,691	1,278	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	598	724	606	618	570
	安値	583	540	508	454	216
	平均	591	561	546	529	522
	頭数	(2)	(425)	(423)	(230)	(76)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	684	-	410	578
	安値	-	684	-	378	302
	平均	-	684	-	395	510
	頭数	(-)	(6)	(-)	(2)	(12)

[大阪食肉卸売市場] 10月3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	2,463	2,061	-	-	-
(頭数)	(4)	(2)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,464	2,020	-	-	-
(頭数)	(9)	(4)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,837	1,572	-	-
C	-	1,567	-	1,434	-
交雑去 B	-	1,801	1,559	-	-
C	-	-	1,463	-	-
豚	607	592	544	402	435

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	10月3日	10月2日	(10月累計)
豚	55,900	65,700	183,400
成牛計	4,350	3,990	12,890
和牛雌	1,300	990	3,510
和牛去勢	880	1,050	3,040
乳牛雌	760	820	2,210
乳牛去勢	270	310	920
交雑雌	510	410	1,500
交雑去	620	410	1,600

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 10月3日

	1,555円	(前日 1,475円)
東京		
大阪	1,513円	(前日 1,546円)

[豚・全農建値] 10月3日

上	中	取引頭数	市況
583円	559円	1,239頭	もちあい

と畜 売買	牛 95頭	豚 108頭	牛概況	もちあい
	牛 57頭	豚 141頭	豚概況	続落

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3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]	626 (626)	- (-)	5,681	-	もちあい
仙台 [中]	586 (596)	522 (548)	405	82	反落
栃木 [地]	583 (625)	413 (602)	1,599	70	下押し
茨城 [地]	554 (583)	524 (558)	1,166	682	続落
群馬 [地]	586 (553)	477 (459)	1,893	402	続伸
さいたま [中]	602 (582)	592 (572)	157	157	反発
東京 [中]	561 (567)	546 (549)	855	1,156	続落
横浜 [中]	586 (602)	541 (575)	676	680	続落
山梨 [地]	- (639)	- (608)	108	8	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	647 (641)	579 (603)	915	269	強もちあい
京都 [中]	633 (656)	699 (635)	40	63	もちあい
大阪 [中]	592 (619)	544 (604)	108	80	続落
神戸 [中]	- (658)	- (642)	-	-	休市
岡山 [地]	676 (671)	685 (673)	355	238	堅調
広島 [中]	618 (-)	591 (-)	326	80	続落
福岡 [中]	618 (627)	583 (595)	456	154	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。

[日本食肉流通センター] 9月26日～10月2日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,606,789 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	1,239	1,333	1,402	1,333	73,073
うで	774	864	993	869	133,386
ロース	1,145	1,220	1,358	1,246	177,808
ばら	1,259	1,350	1,434	1,344	157,315
もも	773	835	876	829	201,791
ヒレ	1,149	1,242	1,361	1,238	8,312
セット	1,001	1,075	1,120	1,068	855,104

◇近畿圏 総重量 718,935 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	1,328	1,393	1,461	1,396	57,264
うで	724	795	864	808	117,624
ロース	1,179	1,296	1,348	1,284	92,818
ばら	1,310	1,362	1,423	1,369	137,727
もも	756	792	864	800	163,446
ヒレ	1,242	1,382	1,446	1,359	10,446
セット	962	1,037	1,203	1,079	139,610

[食鳥正肉日経相場] 10月2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	642	697	934	300
ムネ	498	546	720	180

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	664	722	1,030	5
ムネ	514	551	649	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 10月2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	984	793	550	600	650
安値	630	532	290	360	350
平均	738	573	-	-	-

※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、宜しくお願い致します。

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