

令和7年  
2025年

10月7日  
火曜日

第11808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



伊藤ハム米久HDが西宮工場で冬ギフト発表会……P3

- ▶ [全国の食肉推定在庫・8月] 全在庫は12カ月ぶり前年割れ、1・2%減………P2
- ▶ 「贈ることは、伝えること。」—伊藤ハム米久HD冬ギフト発表会①………P3
- ▶ 促進協がJR博多駅前広場で「博多和牛」をPR…P4
- ▶ [食肉流通統計・8月]と畜頭数は豚が3・6%減、成牛は4・6%減………P4
- ▶ ヘラスパイスジャパンが「アジア惣菜セミナー」を開催、エフ・エム・アイ本社キッチンで………P5
- ▶ 日本食肉協会「関東甲信越ブロック会議 新潟大会」を開催………P5
- ▶ カナダポークがメディアカンファレンス開催②、生産の取り組みなど講演………P6～7
- ▶ 関東肉牛枝肉共進会開催、黒毛和種の部最優秀賞に群馬県の佐藤敬三さん………P7
- ▶ ブランドファン作り目指し「こころわけ」ラインアップを強化—日本ハム歳暮ギフト③………P8
- ▶ 【輸入副生物現物相場】連休前の手当てで動きはやや良化、白物はもちあい………P9
- ▶ [人事異動]プリマハム・10月6日付………P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]6日………P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]6日………P11

## 注目のヘッドライン

### 【全国の食肉推定在庫・8月】全在庫は12カ月ぶり前年割れ、1・2%減

農畜産業振興機構が公表した8月分の食肉等の推定月末在庫によると、全在庫は61万2313t（前年同月比1・2%減）と12カ月ぶりに前年同月を下回った。

…詳細はP2

### 「贈ることは、伝えること。」—伊藤ハム米久HD冬ギフト発表会①

…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/>

**【全国の食肉推定在庫・8月】全在庫は12カ月ぶり前年割れ、1・2%減**

農畜産業振興機構が公表した8月分の食肉等の推定月末在庫によると、全在庫は61万2313t(前年同月比1・2%減)と12カ月ぶりに前年同月を下回った。前月比では豚肉は減少したが牛・鶏肉が増加し0・2%増となった。また、未通関玉は牛肉が前月より1・5%増、豚肉が6・2%減、鶏肉が1・8%増となった。

畜種別では、牛肉の輸入在庫が14万2387t(3・3%減)となり、前月比0・4%増となった。国産在庫は1万476t(4・5%減)となり、前月比1・4%増となった。牛肉全体の推定在庫は15万2863t(3・4%減)となり、前月比0・5%増となった。

豚肉は輸入在庫が21万6178t(7・9%増)と前年同月より増加したが、前月比では1・3%減となった。一方、国産在庫は2万1855t(1・1%減)となり、前月比2・4%減。豚肉全体の推定在庫は23万8033t(7・0%増)と増加したが、前月比では1・4%減と2カ月連続で減少した。

鶏肉の輸入在庫は12万6707t(8・1減)と前年同月より減少したが、前月比では2・1増となった。国産在庫は3万3153t(5・5%減)となり、前月比では6・0%増となった。鶏肉全体の推定在庫は15万9860t(7・6%減)となり、前月比2・9%増となった。

2025年8月の食肉の推定在庫

単位:トン、比率%

区分	2025年3月	4月	5月	6月	7月	8月	前月比	前年比		
牛	全在庫	161,971	157,922	167,102	169,525	174,977	176,038	100.6	98.1	
	冷凍品	146,374	142,491	150,853	152,595	155,710	158,122	101.5	97.9	
	冷蔵品	15,597	15,431	16,249	16,930	19,267	17,916	93.0	99.5	
	未通関計	29,763	18,454	19,729	22,028	22,827	23,175	101.5	109.2	
	推定期末在庫	132,208	139,468	147,373	147,497	152,150	152,863	100.5	96.6	
	冷凍品	117,154	124,618	131,223	130,776	133,355	135,176	101.4	96.3	
	冷蔵品	15,054	14,850	16,150	16,721	18,795	17,687	94.1	99.3	
	肉	輸入在庫計	121,690	129,540	137,482	138,534	141,821	142,387	100.4	96.7
		冷凍品	107,787	115,770	122,478	122,940	124,186	125,855	101.3	96.4
		冷蔵品	13,903	13,770	15,004	15,594	17,635	16,532	93.7	98.8
内訳 国産在庫計		10,518	9,928	9,891	8,963	10,329	10,476	101.4	95.5	
冷凍品		9,367	8,848	8,745	7,836	9,169	9,321	101.7	94.4	
冷蔵品		1,151	1,080	1,146	1,127	1,160	1,155	99.6	106.0	
豚	全在庫	232,047	228,382	248,246	255,027	252,869	248,691	98.3	105.4	
	冷凍品	215,709	213,161	233,038	240,637	239,938	235,906	98.3	106.1	
	冷蔵品	16,338	15,221	15,208	14,390	12,931	12,785	98.9	94.6	
	未通関計	15,508	6,608	10,006	10,352	11,365	10,658	93.8	78.9	
	推定期末在庫	216,539	221,774	238,240	244,675	241,504	238,033	98.6	107.0	
	冷凍品	200,723	207,137	223,584	231,130	228,981	225,766	98.6	107.9	
	冷蔵品	15,816	14,637	14,656	13,545	12,523	12,267	98.0	92.6	
	肉	輸入在庫計	192,115	197,256	214,149	220,673	219,105	216,178	98.7	107.9
		冷凍品	176,859	183,304	199,992	207,638	207,098	204,391	98.7	109.1
		冷蔵品	15,256	13,952	14,157	13,035	12,007	11,787	98.2	91.0
内訳 国産在庫計		24,424	24,518	24,091	24,002	22,399	21,855	97.6	98.9	
冷凍品		23,864	23,833	23,592	23,492	21,883	21,375	97.7	98.0	
冷蔵品		560	685	499	510	516	480	93.0	166.1	
鶏	全在庫	164,337	157,157	160,546	163,032	160,130	164,707	102.9	92.1	
	未通関計	7,324	4,752	5,390	4,421	4,759	4,847	101.8	83.6	
	推定期末在庫	157,013	152,405	155,156	158,611	155,371	159,860	102.9	92.4	
肉	内訳 輸入在庫計	131,242	127,432	128,174	128,818	124,093	126,707	102.1	91.9	
	国産在庫計	25,771	24,973	26,982	29,793	31,278	33,153	106.0	94.5	
羊	全在庫	2,915	3,424	3,845	4,175	4,214	4,248	100.8	83.3	
	未通関計	191	351	385	379	388	265	68.3	71.0	
	推定期末在庫	2,724	3,073	3,460	3,796	3,826	3,983	104.1	84.3	
	肉	内訳 輸入在庫計	2,572	2,909	3,300	3,604	3,641	3,763	103.4	82.3
国産在庫計		152	164	160	192	185	220	118.9	142.9	
その他	全在庫	19,947	18,870	19,962	19,673	19,054	18,629	97.8	91.1	
	未通関計	972	660	687	498	659	595	90.3	141.7	
	推定期末在庫	18,975	18,210	19,275	19,175	18,395	18,034	98.0	90.0	

## 「贈ることは、伝えること。」 伊藤ハム米久 HD 冬ギフト発表会①

伊藤ハム米久ホールディングスは3日、兵庫県の西宮工場で冬ギフト発表会を行った。会見には中嶋祐子常務執行役員マーケティング担当兼加工食品事業本部副事業本部長(上写真)、青木純一加工食品事業本部事業戦略統括部マーケティング部長(中央写真)、橋本覚・同マーケティング部ギフト企画室長、伊藤ハムフードソリューション(株)の篠崎洋介取締役営業部加工食品販売1部長らが出席した。

会見冒頭、中嶋常務が次のようにあいさつを述べた。

ギフト離れが起きているといわれているが、贈るきっかけに恵まれなかったという人もいるかと思う。全ての人にギフトの習慣を根付かせるというのは難しいが、「感謝の気持ちを伝えるという喜び」を少しでも多くの人に伝えていきたい。チーム一丸となってしっかりと取り組んでいく。

続いて、青木部長が市場環境・各ブランドの販売戦略について次のように説明した。

食肉加工品ギフトは年々減少傾向にあったが、今年の中元は数量前年比86～87%と、例年にも増して厳しい結果となった。市場結果をこれまでずっと上回ってきた当社も、今回は市場並みでとどまった。とはいえ、当社が実施しているウェブアンケートでは、中元贈答品カテゴリーでハム・ソーセージは、構成比が減少傾向にはあるが、今なお上位TOP3(1位＝和洋菓子、2位＝アルコール類、3位＝ハム・ソーセージ)となっている。

なお、このTOP3はいずれも昨年に比べて構成比が減少している。では代わりに何が伸びたのかというと、極端に伸びているカテゴリーはなく、構成比のそれほど大きくなかったさまざまなカテゴリーが満遍なく増えている傾向だ。安心感はもちろん重視されるだろうが、それに加えて贈り先のことを思ってさまざまな選択肢が増えているのだろう。そうした中で、ハム・ソーセージギフトの構成比が下がっていることは、われわれも真摯に受け止めて取り組んでいかなくてはならな



い。

また、消費者の購買行動では、ギフトに限らず、買い物全体で経済性志向がさらに伸びている。生活コストが上昇する中で、コストの振り分け方をよりシビアに考える傾向が進んでいる。この傾向は今年度に入ってより顕著となっている。コストも含めたパフォーマンスの部分で、消費者に納得、選択いただける商品を展開していかななくてはならない。(連載続く)

## 促進協が JR 博多駅前広場で「博多和牛」を PR

市民らにこだわりの県産農林水産物をアピールする「博多和牛×ふくおかごちそうマルシェin博多駅」(共催＝博多和牛販売促進協議会、県農林水産物ブランド化推進協議会、JA全農ミートフーズ、九州旅客鉄道ほか)が10月3日から5日の3日間、JR博多駅前広場で開かれ、多くの来場者でにぎわった。

同イベントは県農林水産物のブランドづくりを進める地元の団体・企業が共催し今回で3回目を数える。会場ではブランド創設から20年目を迎えた「博多和牛」など県を代表する、こだわりの農林水産物や加工品を扱う飲食・物販ブースが多数出店。メイン食材の「博多和牛」関連では県内を中心に焼き肉店を展開する共催者のヌルボン(同県那珂川市)や博多和牛販売促進協議会から焼き肉やステーキ、ハンバーガーなど趣向を凝らした特別メニューが供された。



初日のオープニングイベントには県の特産品として注目の「早味(はやみ)かん」(温州みかん)が先着100人に振る舞われ、地元出身の浅香山親方(元大関魁皇)がプレゼンターとして登壇。会期の合間にはステージイベントとしてJR九州吹奏楽団や県立糸島農業高校(太鼓部、書道部)などがパフォーマンスを繰り広げ、会場を盛り上げていた。

## 【食肉流通統計・8月】と畜頭数は豚が3・6%減、成牛は4・6%減

[訂正]本紙10月1日付7面に掲載した記事の内容に誤りがあったため、再掲いたします。おわびして訂正します。

農水省統計部が発表した8月の食肉流通統計によると、全国の豚と畜頭は117万8219頭(前年同月

全国と畜頭数、枝肉生産量 前年比%

区分	と畜頭数(頭)		枝肉生産量(t)	
豚	1,178,219	96.4	91,076	97.1
成牛計	78,372	95.4	35,533	96.2
和牛計	37,855	98.4	18,014	100.0
和牛雌	18,374	99.3	7,934	102.2
和牛去勢	19,461	97.4	10,073	98.2
和牛雄	20	142.9	8	131.6
*乳牛計	21,453	88.1	7,615	85.8
乳牛雌	13,158	93.7	4,030	95.4
乳牛去勢	8,252	80.4	3,577	77.1
乳牛雄	43	148.3	7	68.5
交雑牛計	19,012	99.2	9,881	99.3
交雑牛雌	8,892	98.7	4,337	99.0
交雑牛去勢	10,119	99.6	5,544	99.6
交雑牛雄	1	25.0	0	15.8
その他の牛計	52	27.2	23	23.9
その他の牛雌	21	61.8	9	86.1
その他の牛去勢	17	11.5	7	9.1
その他の牛雄	14	155.6	6	156.4
子牛	362	92.6	28	78.8
馬	889	105.7	362	100.3

\*22年1月分調査より「乳牛」は乳用種の牛、「交雑牛」は乳牛と和牛、乳牛と外国種の交雑種として分離した。

比3・6%減)と前年を下回り、枝肉生産量も9万1076t(2・9%減)と減少した。豚卸売価格(省令)は703円(7・1%安)で、東京は670円(12・6%安)、大阪は903円(13・4%高)だった。また、成牛と畜頭数は7万8372頭(4・6%減)と減少し、このうち和牛は計3万7855頭(1・6%減)、乳牛は計2万1453頭(11・9%減)、交雑牛は計1万9012頭(0・8%減)となった。成牛の枝肉生産量は3万5533t(3・8%減)と前年を下回った。

枝肉の卸売価格 単位:1キロ当たり円、%

区分	東京市場		大阪市場		
	価格	前年同月比	価格	前年同月比	
和牛去勢	A5	2,333	101.3%	2,347	100.2%
	A4	2,063	104.4%	2,012	100.5%
	A3	1,952	108.7%	1,820	100.6%
	A2	1,675	103.8%	1,544	-
交雑種去勢	B3	1,568	100.3%	1,611	99.1%
	B2	1,401	100.3%	1,518	106.3%
乳牛去勢	B3	-	-	1,295	-
	B2	1,136	107.5%	949	84.8%

豚の枝肉取引成立頭数及び卸売価格(極上・上規格)

	取引頭数	前年同月比	価格	前年同月比
豚(主要卸市場計)	65,095	91.4	703	92.9
うち東京	5,680	83.0	670	87.4
大阪	161	45.2	903	113.4

## ヘラスパイスジャパンが「アジア惣菜セミナー」を開催 エフ・エム・アイ本社キッチンで

食肉加工機械大手なんつねの子会社であるヘラスパイスジャパン(株)は2日、トーホーグループで厨房機器の製造販売を行う(株)エフ・エム・アイの東京本社テストキッチン(東京都港区麻布台)で、世界マスタートシェフ協会会員で、現在はベトナム料理の普及に努めているノーバート・エアバーシェフを講師に、「本格アジア惣菜セミナー」を開催した。

当日は小売・外食事業者ら関係者が参集。ヘラ社の本場ドイツのスパイスおよびエフ・エム・アイが提案するUNOX社の多機能スチームコンベクションを用いながら、「タイ風バジルチキン」「クミンポーク」「グリーンカレー」など、東南アジアの多彩な料理を提案し、学びを深めた。セミナーの後は、ヘラスパイスシンガポールのトミー・ウォンマネジャーが、「シンガポールの流通・小売のトレンド事情」を紹介。日本と同様に時短・簡便商材が若者世代の中でも急速に普及してきていることや、野菜などの原材料を購入し、炒め物などに調理し提供するサービスが好評であることなどを



紹介した。そのあと、参加者と質疑応答が交わされ、盛況裏に終わった。

## 日本食肉協会「関東甲信越ブロック会議 新潟大会」を開催

一般社日本食肉協会(布川勝一会長=写真)は4日、「関東甲信越ブロック会議 新潟大会」を新潟市の「万代グリル ガルベストon by soi」を会場に開催した。

冒頭、布川会長は「今年も各地で順次、ブロック会議が開催された。同じ業界同士、議論が深まり活発な会合になったという印象を得られた。その集大成として11月16日に東京上野で全国会議を開催する。今回は『食肉流通の課題。お肉で人を幸せにするー消費拡大のために』をテーマに全国から上がった意見を一堂に会し、お客から愛される肉屋を目指し、意見交換を行っていく。また、来年に控える海外研修においても、新たな知見を見聞きし持ち帰っていただき大きな糧としていただきたい」と祝辞を述べた。続いて、協議事項の伝達が執り行われ、令和7年度日本食肉協会全国大会の日程や、次年度ブロック会議開催地について、新潟支部の西村圭太支部長から報告された。

次に、ワタナベフーマック(株)営業戦略部の堀川徹取締役営業本部長、関文孝次長が「今後の食肉業界の展望」をテーマに講演。省人化と汎用性を求めた機器の提案として同社のポーションカッターやスライサー、フリーザー、スチームコンベクションを紹介。「省人化として当社製品をご紹介させていただいたが、まずは原料高に伴い歩留まりを上げていくことも重要かと考えているので、精肉店の皆さまとわれわれ機械メーカーが一緒になり課題を解決していくことが大事だ」とした。

その後、懇親会へ移り、出席者はそれぞれに情報交換をするなど、和やかな雰囲気では進行した。



## カナダポークがメディアカンファレンス開催① 生産の取り組みなど講演

カナダポークが開催したメディアカンファレンスでは、カナダ豚肉協会のリニー・ロイ会長(写真)がカナダポークの生産を取り巻く環境などについて、講演した。

カナダポーク協会は、カナダの養豚生産者を代表する全国団体だ。九つの州の養豚生産組織で構成されており、7千以上の生産者を代表する。ケベック、オンタリオ、マニトバの3州が飼養頭数の上位3州であり、カナダ全体の生産量の約80%を占める。

カナダポーク・エクセレンス(CPE)は、豚肉生産者が主体となって作り上げた全国的なプログラム。高品質な豚肉の生産に加え、食品安全、動物福祉、トレーサビリティの分野において最高水準を維持するという生産者の強い責任と姿勢を示す。①ピッグトレース②ピッグセーフ③ピッグケアの三つの主要な農場プログラムで構成されており、①は安全な食品生産を実現するため、優れた生産管理を導入していることを証明する仕組み。②は生産者が豚の福祉と健康に配慮していることを示すプログラム。③は豚に影響を及ぼす健康問題を迅速に追跡できるよう、業界が主導して開発したトレーサビリティ制度だ。

世界的な課題としては、疾病におけるゾーニング認定やワクチン接種状況の認定などを求めていくことや貿易における多国間協議への参画、さらに生物多様性および気候変動に関する持続可能性の推進に取り組む。ASFについては今年3月、生産者支援の政府プログラムが発表された。カナダポークが世界市場で信頼されるよう、ASF対策プログラムの整備を継続中だ。日本市場向けのASF対策の進展も図る。ASFのカナダ国内への侵入を防ぐため、バイオセキュリティやその他の取り組みについて継続的に改善していく。

また、さまざまな企業が新たな豚肉生産技術を開発しており、今後はサステナビリティ、研究開発、技術移転、人工知能および自動化の応用などに戦略的に取り組んでいく。

休憩を挟み、実際にカナダポークを日本市場に供給している大手食肉企業からカナダポークの日本市場における浸透の現状や今後の展望について、次のとおり講演が行われた。

2024年度の日本の豚肉輸入量は約98万tに達しており、うちフローズンが60%、チルドが40%。チルドポークは主に北米から輸入されており、カナダはその中でも最大の供給国だ。今年に入って輸送不安がなくなったことにより、従来から日本市場で高く評価されていた高品質・安定価格を武器に市場シェアを拡大している。



カナダポークはなぜ日本市場で評価されているのか。両国ともに豚の品種はLWD三元豚が主流だ。日本では、一般的に脂が白上がりで締まった肉質、あっさりとした味の商品が好まれる。カナダでは飼料として麦を給仕することで、日本の豚の味や見た目に近くなるため、日本の消費者に好まれている。また、日本向け肉質基準の選別力が高く、安定した品質を実現。処理・加工施設が比較的小規模なので、丁寧な規格を可能にしており、店頭に並べた時の見栄えが良く、歩留まりの高さも評価されている。鮮度については厳格に管理されたコールドチェーンを実現。適切な温度で加工し、バキューム包装されることで、日本の流通過程においても高い鮮度感を保つ。安全・安心については、加工場のHACCP取得や成長ホルモン不使用といったカナダ品質が日本市場でも浸透しつつある。

カナダポークには「脂が白上がりで肉色が美しいピンク色で見栄えが良い」(量販店バイヤー)、「脂に甘みがあり、肉の味がしっかりしていておいしい」(トンカツ店)、「異物が少なく、検品作業の負担が軽減」(加工メーカー)、「ドリップが少ないため、歩留まりが良好」(プロセスセンター)、「安全な場所で育てられていることを知っただけで、安心感が生まれる」(消費者)といった、さまざまなユーザーの声が寄せられている。

カナダポークがカナダ品質保証マーク(VCPマーク)で掲げる七つの約束は、日本の消費者が求める安全・安心のニーズに応えるものだ。新鮮で安全な豚肉の供給は日本市場における信頼の礎であり、七つの

約束を守り続けることでカナダポークのブランド価値はさらに高まる。

カナダポークは日本市場で約半世紀にわたり、取り扱われてきた。ハイブリッドポークからLWD三元豚への転換を経て、日本人が好む味、肉質と評価を得ている。近年では自然災害による輸送の安定性が課題と

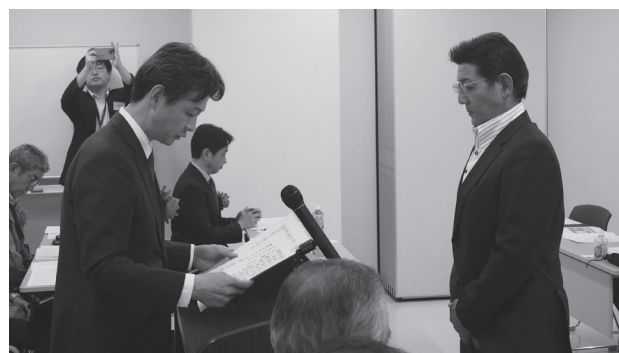
なる中でも生産、販売、販促、啓発活動を継続して行ってきた結果、日本の消費者から高い支持を受け、現在ではチルドポークの輸入量第1位となり、さらなる成長を続けている。カナダポークの生産者、パッカーには、日本の消費者に支持される高品質の豚作りを今後も継続してほしい。(連載終わり)

## 関東肉牛枝肉共進会開催、黒毛和種の部最優秀賞に群馬県の佐藤敬三さん

第66回関東肥育牛振興協会は1～3日、関東肉牛枝肉共進会を東京中央卸売市場食肉市場で開催。栃木県、千葉県、神奈川県、群馬県、茨城県から出品され、第1部黒毛和種45頭(各県9頭)、第2部交雑種15頭(各県3頭)の計50頭が上場された。3日には褒賞授与式が行われ、黒毛和種の部では群馬県の佐藤敬三さんの出品牛(格付等級A5、BMSNo.12、枝肉重量586kg)が最優秀賞に輝き、キロ当たり3050円でふじなわが購買。交雑種の部では群馬県の阿久澤牧場の出品牛(A5、No.11、572kg)が最優秀賞を受賞し、キロ当たり1983円でオーエムアイが購買した。

冒頭、主催者を代表し橋本武二会長(下写真)は「最近の経済情勢は世界的に不安定な状況が続いている。厳しい環境下においても、肉牛生産者の方々は日々の努力を怠ることなく、安全で安心かつ高品質な牛肉の生産に取り組まれている。厳しい環境を全ての生産者が乗り越え、安定した食の供給を行い、持続可能な生産を通して次世代にバトンをつなぐことを期待している。行政をはじめ、関係者の方々には手厚い支援をお願いしたい」とあいさつした。続いて、自民党の農林部会長を務める上月良祐参議院議員が駆けつけ、「世界には市場が山ほどある。輸出において、和牛は日本にとって大変貴重な品目である。マーケットをつかみ、良いものがさらに高く売れるような状況をつくっていかなくてはならない。生産者の皆さまには今後も尽力いただき、日本の肉牛の最先端をけん引してもらいたい」と祝辞を述べた。

最優秀賞を獲得した枝肉について「黒毛和種の部は、ロース芯、カブリ、広背筋、僧帽筋は厚く、筋間脂肪に無駄のない枝肉であった。専門店が求める肉量を計算できる枝肉で、満場一致で選抜された。交雑種の部では、脂肪の質は光沢や粘りがあり、和牛に負



けない良い脂肪だった」と評価した。

その他の入賞牛は次の通り。(出品県、枝肉重量、キロ単価、購買者)

【黒毛和種の部】  
優秀賞1席 大川畜産(千葉県、650kg、2744円、乙川畜産食品)▷同2席 湘南ファーム(神奈川県、650kg、2755円、ふじなわ)▷茨畜連PF銚田牧場(茨城県、644kg、2707円、コシヅカ)▷井村幸雄(千葉県、576kg、2571円、マルイミート)▷1等賞1席 島田清(茨城県、623kg、2750円、宮代商店)▷同2席 小山牧場(群馬県、635kg、2834円、宮畜産)▷同3席 湘南ファーム(神奈川県、611kg、2603円、G-7ミートテラバヤシ)▷同4席 松山孝(栃木県、582kg、2601円、ふじなわ)▷同5席 なかむら(茨城県、549kg、2709円、富作商店)

【交雑種の部】優秀賞 和洋茨城牧場(茨城県、522kg、1772円、L横浜センター)▷1等賞1席 長崎牧場(神奈川県、550kg、1771円、ウスネフード)▷同2席 和洋牧場(群馬県、566kg、1753円、L横浜センター)3席 マルコファーム(千葉県、679kg、1708円、乙川畜産食品)



## ブランドファン作り目指し「こころわけ」ラインアップを強化 日本ハム歳暮ギフト③

(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による商品の概要説明の続き)

[本格派]定性調査によると、ハム・ソーセージギフトの購入者は定番を重視する傾向があり、「『間違いない』という安心感」でハム・ソーセージを選んでいる。1987年に発売した「本格派」は、約40年にわたって幅広い方々に満足いただけるよう、さまざまな商品の組み合わせを提案してきた。今回も価格帯に合わせて、ブロックアイテムやバラエティーに富んだセットなどを展開し、4千円以上のアイテムではローストビーフなども組み合わせることで満足感を高めている。

[ギフト限定シャウエッセン]1985年に発売し、40周年を迎えたシャウエッセンシリーズでは、ギフトでも周年を祝い、盛り上げていく。エスコンフィールドHOKKAIDOで人気のフード「ぐるぐる巻いたシャウエッセン」、さらにそれよりも長い「ぐるぐるぐるぐるシャウエッセン」に加え、「シャウエッセン 濃厚チーズ」を新アイテムとしてセットに組み込む。

[こころわけ]「心遣い」と「小分け」という言葉を組み合わせたブランド。ブランドコンセプトは「食べたいときに、食べたい分だけ、食べ切りサイズの思いやり」で使い勝手の良いアソートギフトとなっている。シーズンギフトの購入世代比率は60代以上がメインだが、20～30代の若年層で10%、40～50代のミドル層で30%と一定の購入層が存在する。

この層では毎年決まった贈り物があるわけではない浮動層が多いため、ブランドのファンを作るチャンスとなる。「こわけのローストビーフ」「こわけのローストポーク(ヒレ肉)」は100gの食べ切りサイズとなっている。「こわけのやわらかヒレ生ハム」も100gで、生ハムには珍しくヒレ肉を原料に使用したぜいたくな一品だ。また、冬のディナー、パーティー、つまみ、おせちなどの食シーンの需要を捉え、「パテ・ド・カンパーニュ」「彩り野菜のジュレ」「4種のドライフルーツ入りチーズデザート」などのアイテムを組み合わせている。

「こころわけ」ブランドではこの他、山本本店の「まぼろしの味噌」「九州しょうゆ」を使用した「炭火焼風



生やきとり味噌だれ」「同 塩ダレ」の生焼き鳥セットを展開。あえて「生」で仕上げ、家庭で焼く一手間で鶏肉のおいしい食感を楽しめる。「豚ロース味噌漬け」「豚ロース柚子味噌漬け」のセットも展開する。「まぼろしの味噌」をベースにしたみそだれで、豚ロース肉一枚一枚を丁寧に味付けした。冷凍個包装で、食べたい時に、必要な分だけ調理できる。また、精肉ギフトでは九州産ブランド牛の「宮崎牛」「くまもとあか牛」の食べ比べセットを展開する。60gの食べ切りサイズで個包装しており、食べたい時にちょうど良い量を食べられるセットとなっている。(連載終わり)

## 【輸入副生物現物相場】 連休前の手当てで動きはやや良化、白物はもちあい

週末は連休となるため、今週は焼き材の動きはやや良化。高値圏で推移しているアウトサイドスカートよりも、ハンギングテンダーが値頃感から引き合いが堅調で強含みの展開か。一時期に比べると暑さは落ち着いてきたが、それでも西日本一帯で10月としては過去最高レベルの気温が続いており、鍋物商材が売り場の中心となってくるのは、来月にずれ込みそう。一方、牛タンは引き続き堅調な動き。外食店でも焼き肉店の他、専門業態や「厚切りタンステーキ」などをメインの看板商品に据える店舗などが増え、需要は旺盛。量販店でもスライス材の定番アイテムとして定着した感があり、通年の定番商品として引き合いが続く。また、バックヤードの人手不足から、ムキタンなど加工度の高い商材は品薄傾向。

白物は一定の引き合いはあるが、大きな動きはない。需要期は気温次第でかなりずれ込みそう。目立つ動きは先になりそう。

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~	→
	トライブ	-	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	3200~3400 3500~
メキシコ			-	→	

## 【人事異動】 プリマハム (10月6日付)

プリマハムは9月30日付および10月6日付の人事異動を次の通り発表した。

[新任](10月6日付)取締役常務執行役員総合企画本部長兼総合企画部長兼IT推進部長兼100周年事業準備チーム長兼PRIMA Next Project

Manager(取締役常務執行役員総合企画本部長兼総合企画部長兼100周年事業準備チーム長兼PRIMA Next Project Manager) 鯛健一

[退任](9月30日付)執行役員総合企画本部IT推進部長兼PRIMA Next Project Leader 宮武靖

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 10月6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	4,868	3,024	-	-	-
		安値	2,187	2,092	-	-	-
		平均	2,675	2,401	-	-	-
		頭数	200	32	-	-	-
		232頭					
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
		-頭					
	去 A	高値	3,348	2,273	2,149	-	-
		安値	2,161	2,043	2,146	-	-
平均		2,444	2,193	2,147	-	-	
頭数		79	17	2	-	-	
98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	-	1,679	1,621	1,447	-
		頭数	-	3	5	3	-
	雌 C	平均	-	-	-	1,368	-
		頭数	-	-	-	1	-
	去 B	平均	-	-	-	1,494	-
頭数		-	-	-	2	-	
去 C	平均	-	-	-	-	-	
頭数	-	-	-	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	425	1,002	-	(競り)	(相対)	
売買	428	851	114.0	-	18	73

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,373	1,693	1,657	1,424	-
	B	-	1,960	1,499	1,370	-
和 去	A	2,614	-	2,112	1,818	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,029	1,014
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,629	1,556	1,333	-
	C	-	1,407	1,495	1,084	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	618	616	853	864	864
	安値	616	540	508	475	432
	平均	616	554	547	537	542
	頭数	( 3)	( 331)	( 309)	( 111)	( 97)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入相対	高値	-	-	604	569	572
	安値	-	-	600	569	504
	平均	-	-	602	569	559
	頭数	( -)	( -)	( 3)	( 2)	( 13)

[大阪食肉卸売市場] 10月6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	2,518	2,124	-	-	-
(頭数)	( 17)	( 8)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,374	2,108	1,867	-	-
(頭数)	( 16)	( 17)	( 2)	( -)	( -)
B	-	1,945	-	-	-
(頭数)	( -)	( 2)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,727	1,481	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,735	1,581	1,422	-
C	-	-	1,591	-	-
豚	-	765	617	562	483

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	10月6日	10月3日	(10月累計)
豚	64,900	55,900	248,300
成牛計	4,590	4,350	17,480
和牛雌	1,090	1,300	4,600
和牛去勢	1,370	880	4,410
乳牛雌	470	760	2,680
乳牛去勢	520	270	1,440
交雑雌	460	510	1,960
交雑去	680	620	2,280

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 10月6日

東京	1,471円	(前日 1,555円)
大阪	1,468円	(前日 1,513円)

[豚・全農建値] 10月6日

上	中	取引頭数	市況
572円	553円	1,089頭	急落

と畜	牛 48頭	豚 -頭	牛概況 強もちあい
売買	牛 93頭	豚 105頭	豚概況 反発

# 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6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 )	- ( - )	5,302	-	もちあい
仙台 [中]	601 ( 586 )	550 ( 522 )	299	48	反発
栃木 [地]	573 ( 583 )	524 ( 413 )	1,764	20	下押し
茨城 [地]	578 ( 554 )	554 ( 524 )	1,308	533	反発
群馬 [地]	551 ( 586 )	457 ( 477 )	2,069	267	反落
さいたま [中]	572 ( 602 )	560 ( 592 )	308	308	反落
東京 [中]	554 ( 561 )	547 ( 546 )	1,002	851	続下押し
横浜 [中]	592 ( 586 )	552 ( 541 )	674	675	反発
山梨 [地]	- ( - )	- ( - )	111	37	休市
浜松 [地]	- ( - )	- ( - )	-	-	競り休止
名古屋 [中]	631 ( 647 )	583 ( 579 )	844	296	下押し
京都 [中]	658 ( 626 )	664 ( 599 )	95	77	もちあい
大阪 [中]	765 ( 592 )	617 ( 544 )	-	98	反発
神戸 [中]	- ( - )	- ( - )	134	-	上場なし
岡山 [地]	612 ( 676 )	595 ( 685 )	225	354	暴落
広島 [中]	602 ( 618 )	559 ( 591 )	348	68	続落
福岡 [中]	612 ( 618 )	576 ( 583 )	461	151	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] 9月29日～10月5日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,088,812 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	1,231	1,318	1,345	1,301	52,690
うで	734	810	850	807	86,755
ロース	1,134	1,225	1,341	1,243	118,921
ばら	1,233	1,318	1,412	1,319	108,440
もも	756	812	842	800	148,251
ヒレ	1,164	1,188	1,361	1,205	6,812
セット	942	1,014	1,084	1,024	566,943

◇近畿圏 総重量 674,083 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	1,296	1,379	1,460	1,382	54,666
うで	702	786	845	773	107,015
ロース	1,156	1,296	1,339	1,278	83,431
ばら	1,310	1,373	1,423	1,361	127,952
もも	756	770	853	783	156,314
ヒレ	1,242	1,365	1,441	1,355	10,324
セット	959	1,037	1,203	1,061	134,381

[食鳥正肉日経相場] 10月3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	661	718	943	237
ムネ	508	562	719	173

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	642	730	1,030	5
ムネ	498	538	633	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 10月3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	793	550	600	650
安値	575	532	290	360	350
平均	726	576	-	-	-

※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)

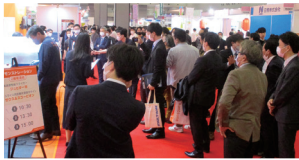
## 銘柄豚肉 ガイドブック

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