

令和7年
2025年

10月9日
木曜日

第11810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



第49回茨城県畜連常陸牛枝肉共励会が開催された……P6

CONTENTS

- ▶ 8月の牛肉輸出は前年比12・7%増、最大輸出先は台湾……………P2
- ▶ [畜産物卸売価格・9月]和牛去勢A4価格は前年同期比26円高……………P2
- ▶ プリマハム歳暮ギフト④、今冬も「ありがとうを、贈ります。」テーマに——新アンバサダーに永島優美さん起用、カジュアルギフトも新販売……………P3
- ▶ オークラ東京で「アメリカンポーク&ビーフフェア」を開催中……………P4~5
- ▶ [調理食品支出金額・8月]合計1万4479円で5・4%増……………P5
- ▶ 1~8月農林水産物・食品の輸出額1兆578億円で前年同期比13・7%増—農水省……………P5
- ▶ 第49回茨城県畜連常陸牛枝肉共励会、古沢畜産が名誉賞に輝く……………P6
- ▶ 小川グループが「肉おせち」を数量限定で販売開始、ローストビーフに自社農場前沢牛のサーロイン使用……………P6~7
- ▶ スターゼンが乾燥食肉製品拡充、「黒毛和牛ジャーキー」など新発売……………P7
- ▶ 「至福の和食」では肉総菜ラインアップを強化—伊藤ハム米久HD冬ギフト発表会③……………P8
- ▶ JPPAが「2025年度養豚農業実態調査」実施中……………P8
- ▶ [資料]畜産物卸売価格の推移……………P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]8日……………P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]8日……………P11

注目のヘッドライン

8月の牛肉輸出は前年比12・7%増、最大輸出先は台湾

財務省貿易統計によると8月の国産牛肉輸出量は862t(前年同月比12・7%増)と、前年同月を上回り、前月比では11・3%減少した。

…詳細はP2

[畜産物卸売価格・9月]和牛去勢A4価格は前年同期比26円高

…詳細はP2

職人の技を次世代へ

新刊

改訂新版

牛枝肉・部分肉の 分割と商品化

職人の技

カラー写真

丁寧な解説

B5判/216頁

定価 5,500円(税込) (送料別)

食肉通信社

8月の牛肉輸出は前年比12・7%増、最大輸出先は台湾

財務省貿易統計によると、8月の国産牛肉輸出量は862t(前年同月比12・7%増)と、前年同月を上回り、前月比では11・3%減少した。

輸出先国は合計35カ国・地域で、国別にみると台湾が最も多く222t。次いで、香港、米国、タイ、カンボジア、シンガポール、マレーシアと続く。

表記以外のその他の国はアラブ首長国連邦、オラ

ンダ、ベトナム、フィリピン、イタリア、ラオス、英国など。8月分輸出額は49億9664万円(7・7%増)となり、キロ当たりの輸出単価は5794円。

輸出内訳は冷蔵384t(0・6%増)、冷凍478t(24・9%増)。金額ベースは冷蔵が前年比2・8%減、冷凍が20・4%増。

2025年8月の牛肉輸出状況

単位:kg、円、%

	香港	米国	カナダ	カンボジア	マカオ	シンガポール	タイ	台湾	その他国	合計
2024年計	1,457,988	2,138,636	95,635	901,317	199,869	545,818	711,601	2,094,296	1,967,917	10,113,077
前年比	95.9%	187.2%	108.9%	79.6%	140.6%	100.3%	150.0%	123.8%	116.8%	120.1%
2024年8月	96,559	114,269	5,361	59,356	21,576	41,357	84,125	201,243	140,972	764,818
9月	148,383	159,276	5,669	82,831	14,282	41,270	100,588	180,022	188,821	921,142
10月	134,727	139,379	13,220	34,092	25,847	45,898	64,294	162,626	189,009	809,092
11月	172,858	151,958	7,838	88,228	22,207	56,168	85,096	173,067	173,693	931,113
12月	152,180	761,518	8,626	184,950	23,980	71,045	60,650	256,098	247,758	1,766,805
2025年1月	88,177	183,936	6,208	63,914	22,094	24,068	65,415	83,921	100,038	637,771
2月	124,384	90,621	8,811	84,846	5,452	43,563	50,149	192,993	148,769	749,588
3月	139,718	117,362	5,027	140,332	14,716	40,858	87,715	221,768	207,745	975,241
4月	149,618	94,974	10,099	117,592	18,538	48,917	71,980	249,251	198,397	959,366
5月	124,882	160,725	9,875	75,995	6,676	41,599	64,255	200,227	167,612	851,846
6月	126,305	208,134	8,152	49,374	13,772	51,971	64,290	222,475	221,462	965,935
7月	176,738	161,585	14,004	91,852	7,280	44,714	83,078	190,320	202,795	972,366
8月	141,502	135,053	4,115	42,608	15,235	40,765	47,251	222,446	213,355	862,330
前年同月比	146.5%	118.2%	76.8%	71.8%	70.6%	98.6%	56.2%	110.5%	151.3%	112.7%
キロ単価(円)	5,037	6,278	7,801	7,272	6,149	6,226	4,881	4,849	6,736	5,794
2025年累計	1,071,324	1,152,390	66,291	666,513	103,763	336,455	534,133	1,583,401	1,460,173	6,974,443
前年同期比	126.1%	124.4%	110.0%	130.4%	91.4%	101.5%	133.2%	119.7%	124.9%	122.7%

【畜産物卸売価格・9月】和牛去勢A4価格は前年同期比26円高

農水省食肉鶏卵課がまとめた9月の畜産物卸売価格の推移(9面参照)によると、豚の全国と畜頭数(速報値)は128万5200頭(前年同月比0・6%増)となった。豚肉「極上」「上」の価格は東京が648円(20円安)、大阪が700円(41円安)。成牛のと畜頭数は8万8320頭(2・0%減)となり、東京では和牛去勢A4価格が2092円(26円高)、交雑牛B3が1508円(82円安)となった。

〔豚〕全国の1日当たりの平均と畜頭数は、上旬が5万9913頭(4・2%減)、中旬が5万1113頭(4・7%減)、下旬が6万6167頭(44・1%増)。東京の価格は

上旬が666円(36円安)、中旬が667円(29円安)、下旬が607円(28円高)で、大阪は上旬が683円(27円安)、中旬が707円(51円安)、下旬が740円(49円安)となった。

〔牛〕全国の1日当たりの平均と畜頭数は、上旬が4506頭(27・3%増)、中旬が3750頭(5・3%増)、下旬が4337頭(47・8%増)。東京の和牛去勢A4価格は上旬が2048円(1円安)、中旬が2091円(22円高)、下旬が2171円(87円高)となり、交雑牛去勢B3価格は上旬が1493円(84円安)、中旬が1497円(100円安)、下旬が1559円(43円安)となった。

プリマハム歳暮ギフト①、今冬も「ありがとうございます、贈ります。」テーマに 新アンバサダーに永島優美さん起用、カジュアルギフトも新販売

プリマハムは11月1日から全国の百貨店や主要量販店、オンラインショップなどで2025年歳暮ギフトを発売する。8日にオンライン会見を開催し、片桐修二執行役員マーケティング本部長、杉山敏章マーケティング本部商品企画部第三課長、北村沙都子マーケティング本部商品企画部第三課担当課長らが出席した。

今回の歳暮では「ありがとうございます、贈ります。」をテーマに、ライフスタイルの変化、環境の変化の中で、健康で豊かな食生活が持続すること、そして、贈られた人が感謝の気持ちを感じてくれる商品となることを願いラインアップした。今回から新たにフリーキャスターの永島優美さんをアンバサダーに起用。爽やかで親しみやすい人柄が幅広い世代から好感を得ており、その明るい笑顔と品のある存在感は「ありがとうございます、贈ります。」というブランドメッセージと重なる。永島さんが贈り物を手にする姿を通じて「贈るよろこび」「受け取る幸せ」を広く伝えていく。販売促進では、メインブランドの「匠の膳」「恵味の黒豚」「匠伝説」シリーズを購入して応募した人の中から抽選で、東京ディズニーリゾート・パークチケットをプレゼントする。

【ハムギフト】メインブランドの「匠の膳」シリーズは、原料にこだわり自社指定農場で飼育している同社オリジナルブランド豚「鹿児島もち豚」を使用し、豚肉の特長でもある軟らかさと脂のおいしさを生かしたギフトセット。その他、同社オリジナルブランド豚「鹿児島県産恵味の黒豚」シリーズ、ドイツ食肉マイスターの資格を取得した社員が考案した「マイスターバレー」シリーズも用意した。

【加工食品ギフト】現代的な中国料理の先駆者として世界的に評価される脇屋友詞シェフが監修し、恵味の黒豚の特長である「脂のおいしさ」を生かした「脇屋シェフ監修恵味の黒豚」、昭和39年創業の老舗うどん店、高円寺さぬきや監修「全粒粉入りうどんセット」、三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修「オムライスセット」、ハイライフポークテーブル監修で「赤ワインソースはちみつ入り」と「黒胡椒オニオンソース」の2種類の味を楽しめる「味付け豚ロース肉」の他、黒



毛和牛を使用した人気のローストビーフと煮込みハンバーグも用意した。

【鍋・食肉ギフト】鍋ギフトでは「比内地鶏きりたんぼ鍋セット」、合鴨の「京鴨しゃぶしゃぶセット」、「名古屋コーチン味噌鍋セット」の他、同社オリジナルブランド豚「鹿児島もち豚」を使用した「高円寺さぬきや監修 びまでだして味わう豚しゃぶ鍋」を取りそろえた。食肉ギフトでは鹿児島県産の黒毛和牛の「すきやき」「しゃぶしゃぶ」の他、希少性の高い部位を食べ比べできる焼き肉食べ比べなどをはじめ、肉のうまみを味わえる「秋田牛」シリーズを用意した。

また、プリマハムでは10月9日から、自社ECサイトで東京・大久保の人気カレー店「SPICY CURRY 魯珈」監修のカジュアルギフトを先行発売する。ギフト市場が拡大する中、カジュアルギフトは好調に推移しており、特に年末年始は食品通販の需要が高くなっている。同社はカジュアルギフトの第1弾として、「SPICY CURRY 魯珈」の齋藤絵理シェフが監修し、スパイスで肉のおいしさを引き出したギフト商品を期間限定で販売。「SPICY CURRY 魯珈」は、新宿区大久保に店を構えるスパイスカレーの有名店。齋藤シェフは「肉製品のプロフェッショナルであるプリマハム開発者と幾度も試作を繰り返し、組み合わせるスパイスを何パターンも試行錯誤し満を持して完成した自信作。ぜひ、スパイスの鮮烈な薫りからまず楽しんでいただきたい」とコメントを寄せている。なお、商品発売に併せて、公式YouTubeで齋藤シェフによる「開発商品開発秘話」「実食レポート」を公開している。(連載続く)

オークラ東京で「アメリカンポーク & ビーフフェア」を開催中

日本を代表するラグジュアリーホテルのオークラ東京のオールデイダイニング「オーキッド」では10月31日まで、米国食肉輸出連合会(USMEF)とタイアップした「アメリカンポーク&ビーフフェア」を開催している。オークラ東京では2022年にUSMEFが毎年10月に展開している「ポークトローバー」キャンペーンに参加。翌年以降はビーフも加え、毎年9~10月に「アメリカンポーク&ビーフフェア」を開催しており、昨年は「フィリーズチーズステーキ」が大人気となるなど、毎年好評を博している。



今年は、アメリカンポークでは「“ポストンバット”チーズバーガー ケイジャンBBQ仕立て 莖わさびのタルタルソース」「“クッションミート”オリーブ入りトマト煮込み ニョッキ添え」、アメリカンビーフでは「“リブアイ”グリル(200g)酸味を効かせた赤ワインソース 温野菜とポテト添え」「“アウトサイドスカート”ステーキ(160g)グリーンペッパーソース 温野菜とポテト添え」の合計4種類(左写真)を提供中。オークラ東京の齋藤裕樹シェフ(洋食調理部副部長=右写真)にアメリカンポーク、ビーフの特長やメニューのこだわりなどをきいた。

齋藤シェフは、アメリカンビーフの特徴について、「まずは“おいしさ”という点を挙げたい。肉をかみしめた時のおいしさが一番の特長だ」と強調。今回のフェアのメニューでは「お客さまの“肉を食べたい”という気持ちに応え、満足感をもっといただきたいという思いから、通常のメニューサイズよりも大きめに設定。例えば、ヒレステーキのサイズは通常110gだが、今回はその2倍近い量に設定している」と話す。

リブアイのステーキについては「これまでもフェアで提供してきたメニューであり、非常に人気が高い。リブアイそのものが脂のうまみが強い部位なので、ソースは赤ワイン仕立てにすることで少し酸味を効かせ、キリッとした味わいに仕上げた」とした。

アウトサイドスカートについては整形して脂を落とした状態で提供しており、「歩留まりだけを考えれば、もう少し脂を残すという考えもある。しかし、オークラの美学として、魚の血合いを残さないことと同様、肉にも

脂を残さないようにしている。その分、ソースについては生クリームをじっくり煮詰めたグリーンペッパーソースを使用してコクと脂を補っている。グリーンペッパーは、いわゆるこしょうのイメージとは少し異なり、ピリッとした刺激はあるものの、それほど強くはなく、爽やかな香りを楽しむことができる」と強調する。

アメリカンポークについては、クッションミートとポストンバットというオークラ東京としては新たな部位を使用。「トマト煮込みに使用したクッションミートは、時間をかけて煮込んでも肉の味が抜けず、うまみが残る。パサつかず、口に入れた瞬間にほどけていくようなところまで煮込むことができるのもアメリカンポークの特長だ」と齋藤シェフ。さらに「オリーブで風味付けしており、これも非常に相性が良く、さっぱりと仕上げることができた。通常メニューに比べて香味野菜の量を2倍近くに増やし、トマトだけでなく野菜のうまみも加えている。余熱を含めて約2時間かけて煮込み、香りが飛ばないようにオリーブを入れるのは最後。オリーブを漬けていた塩水も入れるので、塩分量も調整している。添えたニョッキは食感を変えるためであり、箸休めにもなる」と説明する。

バーガーは「通常、パティのひき目は6mmや9mmなのに対し、12mmという手切りのような極粗びきにすることで、かんだ時に肉のうまみを強く感じられる。最近ではBBB(ポストン・バット・バーガー)も話題になるなど、ボリューム感あるバーガーが人気だが、それに負けないボリューム感を意識。バンズについても当社の製パン部門に依頼して、歯切れ感の良さを残しつつもかみ

応えのある、パティに負けないバンズを試行錯誤して今に至る」と振り返る。ソースについてはタルタルソースに荳わさびを入れたことで「ピリッとしたアクセントも出すことができた。挟む野菜の量も通常の1.5倍に増やし、パティに負けないボリューム感のバランスを意識。口に入れた時の温度や感触など、おいしさや食べやすさも追求しながらメニュー化した」と話す。

また、齋藤シェフは来年以降の秋のアメリカンポーク&ビーフフェアについて、「肉を提案する企画としてぜひ継続して実施したい」とした上で、「今は当社でも若い世代が原木の肉に触れる機会が減少している。フェアでは原木を仕入れるので、そういった処理や加

工を体験できることは貴重な機会にもなる」と強調した。

さらに今後は価格面との兼ね合いもあるが、アメリカンビーフのプライムを使用したメニューや今年9月に同ホテルで開催されたUSMEFセミナーで試食提供された「アメリカンビーフのメンブレンを使用したカレー」などにも関心を持っているという。今回のメニューでもアメリカンポークのボストンバットやクッションミートを初めて使用したが、今後は新たな部位の活用なども含め、アメリカンミートのさまざまな可能性を探っていきたい考えだ。

【調理食品支出金額・8月】 合計 1万4479円で5.4%増

総務省家計調査(既報)によると、8月の調理食品支出金額は1万4479円(5.4%増)と増加した。

弁当や調理パンなどの主食的調理食品の支出金額は6613円(4.0%増)。他の調理食品も7866円(6.7%増)と増え、このうちてんぷら・フライは1311円(11.9%増)、焼き鳥は317円(11.2%増)、冷凍調理食品は933円(10.8%増)、シューマイは99円(10.0%増)、カツレツは208円(9.5%増)、ハンバーグは143円(1.4%増)、コロッケは181円(1.1%増)と前年を上回り、ギョーザは160円(9.1%減)で減少した。

調理食品支出金額

調理食品	6月		7月		8月	
	金額	増減%	金額	増減%	金額	増減%
調理食品	12,484	104.3	14,236	107.1	14,479	105.4
主食的調理食品	5,369	105.1	5,911	105.8	6,613	104.0
弁当	1,476	101.2	1,722	103.6	1,782	101.9
すし(弁当)	1,169	100.2	1,237	104.7	1,654	108.7
おにぎり・その他	521	109.2	559	106.9	619	106.5
調理パン	579	103.9	598	101.2	657	103.1
他の主食的調理食品	1,624	112.2	1,795	110.3	1,900	101.4
他の調理食品	7,115	103.7	8,324	108.0	7,866	106.7
うなぎのかば焼き	272	119.8	934	108.9	294	99.3
サラダ	529	104.8	550	104.8	562	98.3
コロッケ	184	98.9	182	98.9	181	101.1
カツレツ	199	101.5	201	105.8	208	109.5
てんぷら・フライ	1,116	104.9	1,151	105.1	1,311	111.9
シューマイ	101	102.0	96	82.8	99	110.0
ギョーザ	156	94.5	156	102.6	160	90.9
焼き鳥	245	107.0	252	100.4	317	111.2
ハンバーグ	145	94.8	137	97.2	143	101.4
冷凍調理食品	994	109.5	1,111	112.4	933	110.8
総菜材料セット	311	100.6	359	118.5	333	157.8
他の調理食品のその他	2,864	101.7	3,195	110.1	3,325	103.3

資料:総務省「家計調査報告(全国・全世帯1世帯あたり品目別)」

1～8月農林水産物・食品の輸出額 1兆578億円で 前年同期比13.7%増—農水省

農水省はこのほど、2025年1～8月の農林水産物・食品の輸出額を公表した。8月単月の輸出額は1191億円(前年同月比13.7%増)となり。1～8月の累計額は1兆579億円(前年同期比15.0%増)となった。

1～8月の累計額を品目別にみると、牛肉が436億7200万円(15.6%増)、豚肉が17億9700万円(24.

8%増)、鶏肉が14億7900万円(6.7%減)。8月単月の輸出額は、牛肉が50億8600万円(前年同月比7.9%増)、豚肉が2億4600万円(34.4%増)、鶏肉は2億6600万円(15.2%増)と、全畜種で前年同月を上回った。

第49回茨城県畜連常陸牛枝肉共励会、古沢畜産が名誉賞に輝く

第49回茨城県畜連常陸牛枝肉共励会がこのほど、東京食肉市場で開催された。共励会では、全45頭(去勢牛41頭、雌牛4頭)が上場され、名誉賞には、古沢畜産(写真)の出品牛(枝肉重量547kg、格付等級A5、BMSNo.12、ロース芯面積98cm²、バラの厚さ9・3cm、皮下脂肪の厚さ1・5cm、歩留基準値80.2)が輝き、キロ当たり3500円で(株)スズチクが購買。また、最優秀賞を(株)茨畜連PF銚田牧場の出品牛(639kg、A5、No.12、113cm²、10・4cm、2・1cm、81・2)が受賞。キロ当たり2794円で(株)ふじなわが購買した。

枝肉の平均成績は、上物率100%、5等級率91・1%、枝肉重量577kg、BMS10・6、ロース芯面積88cm²、バラの厚さ9・5cm、歩留基準値78・2と総体的に歩留まりが良く、肉質とボリュームに優れた「常陸牛」らしい素晴らしい枝肉がそろった。

審査講評では、名誉賞受賞牛について「モモ抜けが良く、モモの張り、ロース・バラ・僧帽筋・広背筋に張りがあり、肉色、キメも良く、無駄脂のない歩留まりの良い質とボリュームに優れた名誉賞にふさわしい出品牛だった」とたたえ、最優秀賞においても、「名誉賞候補にも推挙された。モモ抜けが良く、ロース芯が大きく各部位の肉付きに張りがあり、肉色とキメも良く、ややロース芯のサシが流れザシだったが、無駄脂がなく歩



留まりの良い枝肉だった」と評価した。

その他の入賞牛(枝肉重量、キロ単価、購買者)は次の通り。

優秀賞1席 栗原幹夫(661kg、2700円、ウスネフド)▷同2席 宇都木孝浩(540kg、2881円、スズチク)、澁澤畜産(573kg、2700円、ミヤミート)、市村あつ子(591kg、2709円、桑原)、古沢畜産(552kg、2865円、ミヤミート)、古沢畜産(616kg、2700円、スズチク)、茨畜連PF銚田牧場(578kg、2554円、G-7ミートテラバヤシ)、茨畜連PF銚田牧場(543kg、2852円、富作商店)▷推奨牛 稲見畜産(554kg、2411円、日山畜産)、古沢畜産(585kg、2502円、日山畜産)

小川グループが「肉おせち」を数量限定で販売開始 ローストビーフに自社農場前沢牛のサーロイン使用

昭和13年(1938年)創業の和牛・国産牛豚肉卸である小川畜産食品(東京都品川区、小川晃弘代表)のグループ企業で、レストランや焼き肉店をはじめとする外食産業向けに食肉卸売事業を行う小川フード&サービス(株)(神奈川県川崎市、小川大介代表)は、同社のECサイトで「肉おせち」を数量限定(250セット)で販売開始した。昨年も販売し、大好評を博した商品だ。

小川グループは、畜産の川上に当たる「生産」から川下に当たる「店舗での販売」までの自社一貫体制を確立しており、これにより「安全」「安心」かつ「高品質」な食肉を消費者のニーズに合わせて提供できる強み

を持っている。小川グループの「肉おせち」には、バイヤーが厳選した国産の牛・豚・鶏を使用。中でも岩手の「前沢牛」は、小川グループの自社農場で大



切に飼育したものを使用している。「肉おせち」のメインともいえる「ローストビーフ」には、一般的には「モモ肉」を使うところ、ぜひ「サーロイン」を使用。もう

一つのメイン“ビーフシチュー”と合わせて、いずれも低温で時間をかけて真空調理することで、自社農場で育てた前沢牛のうまみを存分に引き出した、渾身の一品に仕上げている。

〔商品概要〕商品名=肉おせち ※外寸(一段当たり)縦20・5×横20・5×高さ11・7cm▷価格 2万8千円

(税込み、配送料込み)▷販売数量 限定250セット
▷販売チャンネル 自社ECサイト 東京肉市場(<https://www.chokuniku.com/>)他▷申込期限 2025年12月12日 ※販売数量に達し次第、終売となる▷届け日 12月30日 ※冷凍での配送

スターゼンが乾燥食肉製品拡充 「黒毛和牛ジャーキー」など新発売

スターゼンはジャーキー・カルパスなどの乾燥食肉製品の商品ラインアップを拡充し、10月上旬から順次発売を開始。インバウンド需要の高まりや海外市場での和牛人気を背景に、乾燥食肉製品の新たなラインアップを通じて、同社のおいしい乾燥食肉製品を世界に発信していく。

ジャーキーやカルパスなどの乾燥食肉製品は、手軽に“肉のおいしさ”を楽しめる商品として、幅広い層から支持を集めている。単身世帯の増加により、少量・個包装タイプの需要も拡大。そして、世界的に和牛の需要が高まる中、日本国内製造の価値が改めて見直されており、品質にこだわった商品への関心も広がっている。

丁寧に手間をかけ製造したこだわりの商品を世界にアピールすべく、今回の新ラインアップ商品には、海外市場向けに「Product of Japan」マークを表示し、国内外の幅広い消費者に向けて、より選びやすい仕様にした。(国産食肉を使用した商品は「100% Japanese meat」も記載)

素材のおいしさにこだわった「お肉屋さんの」シリーズは、これまで100gサイズで展開してきたが、“少量サイズがほしい”という要望に応え、新たに食べ切りサイズ(30g)を発売。合わせて、新商品「サラミ」(左上写真)をラインアップに加えた。肉のうまみを凝縮したしっかりとした味わいと食感が特長で、“お肉屋さんならではの”こだわりの感じられる一品だ。

また、インバウンド需要や海外市場を特に意識した商品として、国産黒毛和牛を使用した「黒毛和牛ジャーキー」(右上写真)を新発売。素材の魅力を最



大限に引き出したぜいたくな味わいに加え、“和”の要素を取り入れた高級感のあるパッケージで、日本らしさと品質へのこだわりを視覚的にも伝える。さらに、環境配慮の一環としてバイオマスインクを使用し、同社独自のエコマーク「エコスタ」をパッケージ裏面に表示している。

国内ではギフト商品やECサイトでの展開も予定しており、さらなる販路拡大を図る。なお、製造はグループ会社の(株)キング食品で行っている。

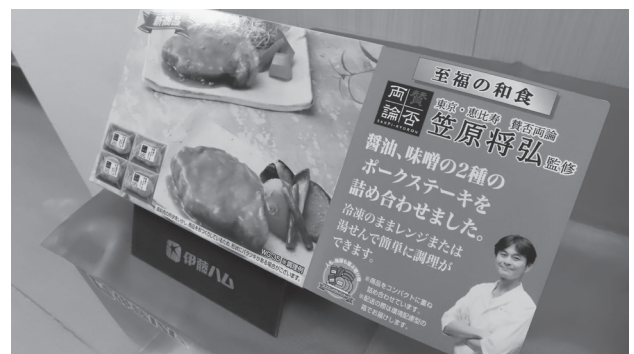
「至福の和食」では肉総菜ラインアップを強化 伊藤ハム米久HD 冬ギフト発表会③

伊藤ハム米久ホールディングスが3日に行った冬ギフト発表会での、橋本覚・加工食品事業本部事業戦略統括部マーケティング部ギフト企画室長によるギフト商品の説明概要は次の通り。

「至福の和食 贅否両論」2015年から発売している同シリーズは、当初は角煮をはじめとした肉料理アイテムを中心としていたが、近年では野菜を中心とした料理品を数多く展開していた。より伊藤ハムらしさを打ち出すため、今回はポークステーキ2種、丼の具2種を発売する。

ポークステーキは「笠原流厚切りポークステーキ 醤油仕立て」「厚切りポークステーキ 味噌仕立て」の2品で、トンテキをイメージして開発した。トンテキは専門店の他、メニューとして出す店も多く、全国的に人気のメニュー。商品名は認知度の高い「ポークステーキ」とした。一般的にポークステーキギフトは、未加熱の商品が多いが、本品は加熱済み。レンジ調理が可能で、手軽に厚切りポークステーキを楽しめるのも特長となっている。

また、「笠原流牛すき焼き丼の具」「豚丼の具」を発売する。すき焼きは、和食の肉料理の中でも人気があり、年末年始やお祝いのシーンなどのハレの日に食べるごちそうメニュー。牛肉の他に、白菜、焼き豆腐、玉ねぎ、にんじんが入っており、丼の具として発売するが、すき焼きとしてももちろん楽しめる。豚丼の具は、スライスした豚肉を使用し、しょうゆや酒、みりんをベースにしたタレで仕上げている。



「ギフト用エココンパクトパッケージの使用拡大」昨年、冷凍ギフトで導入した、環境に配慮したエココンパクト箱を、伝承や伝承献呈といったチルドギフトの一部でも導入する。エココンパクトパッケージでは、商品を箱詰めする際にコンパクトに詰め合わせており、自宅にギフトが届いたらそのまま冷蔵庫に保管が可能。リサイクル率の高い段ボールを使用し、その使用量も従来と比較して約25%～最大50%削減できる。コンパクトサイズのため、持ち運びやすく、効率的な輸送にもつながる。(連載終わり)

JPPA が「2025 年度養豚農業実態調査」実施中

一般社団法人日本養豚協会(JPPA)は独立行政法人農畜産業振興機構(alic)の補助事業として、「2025年度養豚農業実態調査」を開始した。この調査は養豚経営の正確な把握、今後の養豚経営における対策・施策のために実施するもので、JPPAの会員・非会員を問わず、全国の養豚農家に調査票を送付している。

調査票の回答締め切りは10月31日。インターネットでのWEB回答とエクセルフォーム回答も受け付けて

おり、それらの締め切りは11月30日となっている。それぞれの回答用URLは次の通り。

WEB回答用=<https://questant.jp/q/buta-cyousa2025>、エクセルフォーム回答のダウンロード用=<https://gocompany.co.jp/JPPA/2025excelform.zip>(エクセルフォーム回答の送付先のメールアドレス=jppa2025@gocompany.co.jp)

畜産物卸売価格の推移

(令和7年9月)
単位：頭数(頭)、価格(円/kg)

	豚肉 極上・上					牛肉			全国と畜 頭数		鶏卵	鶏肉	
	東京		大阪		加重 平均 価格	東京(加重平均価格)			豚	成牛	(M)	もも	むね
	価格	頭数	価格	頭数		和牛 去勢 A 4	交雑 去勢 B 3	乳用種 去勢 B 2					
6年 8月	767	6,846	796	356	768	1,977	1,564	1,057	1,222,786	82,193	217	629	372
6年 9月	668	6,940	741	453	672	2,066	1,590	1,077	1,277,605	90,087	256	641	381
上旬	702	2,413	710	232	703	2,049	1,577	1,125	62,514	3,539	250	638	378
中旬	696	2,724	758	112	698	2,069	1,597	1,074	53,656	3,560	260	640	381
下旬	579	1,803	789	109	591	2,084	1,602	1,033	45,913	2,935	260	645	383
7年 8月	670	5,680	903	161	676	2,063	1,568	1,136	1,178,219	78,372	310	791	585
7年 9月	648	6,538	700	332	650	2,092	1,508	1,134	1,285,200	88,320	320	768	589
上旬	666	2,261	683	195	668	2,048	1,493	1,156	59,913	4,506	316	777	590
中旬	667	2,218	707	71	668	2,091	1,497	1,104	51,113	3,750	322	769	595
下旬	607	2,059	740	66	611	2,171	1,559	1,125	66,167	4,337	325	755	580
1日(月)	594	344	880	11	603	2,067	1,481	1,199	60,900	4,920	310	787	584
2日(火)	629	335	-	-	629	1,998	1,489	-	58,900	4,420	315	777	591
3日(水)	659	182	680	40	663	2,061	1,495	-	57,800	4,640	315	-	-
4日(木)	669	288	639	15	668	2,042	1,504	1,131	59,600	3,790	315	770	588
5日(金)	691	323	691	74	691	2,080	1,478	-	57,100	4,220	315	773	591
6日(土)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	776	595
7日(日)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8日(月)	675	298	648	28	673	2,016	1,521	-	62,200	4,680	315	776	589
9日(火)	729	282	-	-	729	2,055	1,556	-	62,300	4,720	320	778	593
10日(水)	714	209	649	27	707	2,070	1,479	-	60,500	4,660	320	-	-
11日(木)	704	289	-	-	704	2,036	1,449	1,104	63,300	3,900	320	774	593
12日(金)	691	386	651	7	690	2,084	1,521	-	61,100	4,120	320	776	591
13日(土)	-	-	-	-	-	-	-	-	1,500	-	-	765	599
14日(日)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15日(月)	-	-	-	-	-	-	-	-	4,900	130	-	-	-
16日(火)	728	266	759	24	731	2,016	1,477	-	70,700	5,060	320	775	595
17日(水)	698	396	654	36	694	2,114	1,504	-	71,100	4,750	320	-	-
18日(木)	647	437	1,235	2	650	2,132	1,537	-	68,800	4,050	325	763	594
19日(金)	578	444	700	2	579	2,125	1,507	-	67,500	4,240	325	765	596
20日(土)	-	-	-	-	-	-	-	-	...	-	-	766	595
21日(日)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22日(月)	601	309	792	9	606	2,118	1,482	-	60,600	4,550	325	772	589
23日(火)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24日(水)	619	415	767	10	622	2,155	1,548	1,150	70,500	4,590	325	-	-
25日(木)	613	365	756	4	615	2,189	1,645	-	68,500	4,190	325	760	590
26日(金)	607	348	717	27	615	2,164	1,586	1,125	64,400	4,060	325	745	587
27日(土)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	765	593
28日(日)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
29日(月)	587	307	728	16	594	2,190	1,580	1,104	65,200	4,070	325	755	570
30日(火)	609	315	-	-	609	2,210	1,537	-	67,800	4,560	325	732	553

注1) 全国と畜頭数は主要な41と畜場のと畜実績からの推計値
 注2) 当月の価格及び頭数は速報値
 注3) 牛肉の価格は、生体及び搬入の加重平均(全て瑕疵含む)
 注4) 「-」は取引無し
 注5) 卸売価格は、豚肉・牛肉は税込価格、鶏卵・鶏肉は税抜価格

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 10月8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	3,647	2,505	2,263	-	-
		安値	2,223	2,188	2,130	-	-
		平均	2,553	2,264	2,185	-	-
	96頭	頭数	71	22	3	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	1,081	-
	1頭	頭数	-	-	-	1	-
	去 A	高値	3,793	2,352	2,141	-	-
		安値	2,052	2,110	1,832	-	-
		平均	2,479	2,253	2,002	-	-
		187頭	頭数	138	44	5	-
去 B		高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	1,896	1,274	-	
2頭	頭数	-	-	1	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	10頭	平均	-	1,729	1,572	1,452
		頭数	-	1	7	2	-
	雌 C	1頭	平均	-	-	1,471	-
	頭数	-	-	-	1	-	
	去 B	22頭	平均	-	1,642	1,582	1,506
頭数	-	-	2	7	13	-	
去 C	2頭	平均	-	-	1,515	1,512	
頭数	-	-	-	-	1	1	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚	その他
と畜	429	1,031	-	(競り) (相対)	
売買	415	853	336.0	-	13
				13	80

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,184	1,723	1,552	1,508	-
	B	-	-	1,554	1,456	1,263
和 去	A	2,278	2,136	1,852	-	-
	B	-	1,836	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,150	-
	C	-	-	-	955	975
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,766	1,542	1,362	-
	C	-	-	1,318	1,193	-
交 去	B	1,876	1,785	1,591	1,526	-
	C	-	1,415	1,301	1,354	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	650	648	626	563	559
	安値	648	542	500	438	189
	平均	649	562	543	525	523
	頭数	(2)	(265)	(315)	(148)	(123)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
搬入相対	高値	-	-	-	-	572
	安値	-	-	-	-	562
	平均	-	-	-	-	571
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(13)

[大阪食肉卸売市場] 10月8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	2,260	2,074	-	-	-
(頭数)	(8)	(9)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,179	2,084	-	-	-
(頭数)	(3)	(4)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(1)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,706	-	1,560	-	-
C	-	-	1,512	1,491	-
交雑去 B	-	1,746	1,514	-	-
C	-	-	1,398	-	-
豚	-	579	532	450	473

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	10月8日	10月7日	(10月累計)
豚	65,700	65,600	379,600
成牛計	4,550	4,520	26,550
和牛雌	1,100	1,140	6,840
和牛去勢	1,340	1,300	7,050
乳牛雌	660	900	4,240
乳牛去勢	400	480	2,320
交雑雌	490	290	2,740
交雑去	560	410	3,250

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 10月8日

東京	1,528円	(前日 1,520円)
大阪	1,456円	(前日 1,474円)

[豚・全農建値] 10月8日

上	中	取引頭数	市況
563円	545円	1,199頭	急落

と畜	牛 133頭	豚 73頭	牛概況 弱もちあい
売買	牛 47頭	豚 55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8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)	- (-)	5,871	-	もちあい
仙台 [中]	- (578)	405 (504)	617	9	-
栃木 [地]	582 (-)	535 (-)	1,613	78	上伸
茨城 [地]	563 (567)	534 (545)	1,089	695	弱もちあい
群馬 [地]	559 (565)	469 (512)	2,115	351	小反落
さいたま [中]	553 (583)	545 (573)	243	247	反落
東京 [中]	562 (570)	543 (551)	1,031	853	反落
横浜 [中]	576 (572)	548 (542)	672	670	もちあい
山梨 [地]	584 (706)	561 (661)	166	125	急落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	613 (584)	554 (567)	915	162	上伸
京都 [中]	- (649)	- (624)	-	-	休市
大阪 [中]	579 (-)	532 (-)	73	39	まちまち
神戸 [中]	- (795)	- (820)	125	-	上場なし
岡山 [地]	711 (628)	645 (607)	340	364	暴騰
広島 [中]	603 (649)	570 (578)	224	53	急落
福岡 [中]	619 (594)	589 (556)	392	214	反発

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1日～10月7日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,573,403 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	1,285	1,349	1,275	72,466
うで	734	804	858	804	124,623
ロース	1,134	1,199	1,297	1,209	148,864
ばら	1,226	1,297	1,362	1,297	160,716
もも	774	834	859	827	159,012
ヒレ	1,080	1,188	1,328	1,210	17,696
セット	978	1,070	1,125	1,058	890,026

◇近畿圏 総重量 763,864 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	1,293	1,386	1,435	1,379	59,392
うで	731	781	839	775	122,206
ロース	1,112	1,285	1,327	1,269	99,351
ばら	1,307	1,339	1,404	1,345	141,408
もも	745	770	845	782	173,830
ヒレ	1,242	1,365	1,444	1,364	11,752
セット	959	1,017	1,159	1,045	155,925

[食鳥正肉日経相場] 10月7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	657	741	933	158
ムネ	498	560	718	160

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	646	720	1,030	4
ムネ	509	547	644	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 10月7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					
安値					
平均					

7日分は10日掲載

※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)

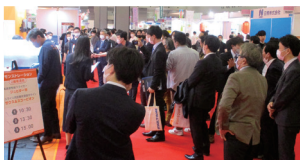
銘柄豚肉 ガイドブック

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/>

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