食肉に関するニュースを確実、迅速にお届けする日刊紙

※土日祝・休刊

令和7年
2025年
10月14日
火曜日
第11812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

CONTENTS

神戸肉流通推進協議会が第42回通常総会を開催した……P4

▶令和6年度食料自給率、肉類は53％を5年連続維持……P 2
▶「横浜肉まつり@ブランチ横浜南部市場」を11月に開催、武州和牛の試食など実施……P2
▶全国食肉センター協議会、新たな脱骨方式の普及に向けた取り組みを開始……P3
▶ 8月末全国牛飼養頭数計373万で減少―個体識別記録……P3
▶神戸肉流通推進協議会が総会、指定登録店が236店と大幅に増え1325店舗に……P4
▶神戸肉流通推進協議会が登録商標の無断使用を取り締まり58店の正規加入につなげる……P4
▶兵庫県尼崎市に「オーケー北伊丹店」がオープン、関西4店舗目の出店……P5
▶肉の定期便「にくもっと」が「令和のベストヒット大賞2025」に……P5
▶営業収益は4401億円で増収増益―ライフの2026年第2四半期決算……P6
▶スターゼンが「我家のビストロ」シリーズのソーセージをリニューアル……P6～7
▶【東京食肉卸売市場】和牛はもちあい、豚は軟調か……P 7
▶【大阪市食肉卸売市場】和牛5等級は軟調、豚下げ基調が続きそう……P7
▶［資料］食料自給率の推移（重量ベース）……P8
▶と畜場名簿⑧……P9
▶［東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数］10日……P10
▶［各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場］10日…P11

注目のヘッドライン

令和６年度食料自給率、肉類は 53% を５年連続維持

農水省は7日、令和6年度食料需給表（概算値）および食料自給率を公表した。それによると、肉類自給率は前年同様53%となった。

…詳細はP2

全国食肉センター協議会、新たな脱骨方式の普及に向けた取り組みを開始

…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―
花木工業株式会社
〒110-0016　東京都台東区台東4-20-5
☎03-3834-1561㈹　https://hanaki-eng.co.jp/

令和６年度食料自給率、肉類は53％を５年連続維持

農水省は7日、令和6年度食料需給表（概算値）および食料自給率を公表した。それによると、肉類自給率は前年同様53％となった。近年高まる食肉需要に対応する輸入品の増加などで、平成27年度から4年連続で低下。30年度には51％まで落ち込んだが、令和元年度にようやく歯止めがかかって上昇に転じ、2年度には53％まで回復。その後、5年連続でその水準を維持している。このうち、牛肉は42％と前年から2ポイント増加したのに対し、豚肉は48％、鶏肉は64％とどちらも1ポイントずつ減少した。

肉類の自給率は平成24年度から55％を3年連続で維持していたが、27年度54％、28年度53％、29年度52％、30年度51％と1ポイントずつ4年連続で低下した後、令和元年度52％、2年度には53％と2年連続で上昇し、その後もそれを保っている。畜種別では、牛肉は令和元年度まで減少が続いていたが、2年度以降は上昇に転じ、4年度は39％まで回復。5年度は1ポイント増加。6年度は2ポイント上昇し42％まで回復した。

豚肉は、2年度に1ポイント上がり50％に戻したが、3年度は1ポイント減少し50％を割り、6年度はさらに1ポイント減少し48％なった。一方、鶏肉に関しては、2年度に66％まで上昇し、その後、3年度は65％、4年度は64％と減少ぎみだったが、5年度は1ポイント増加の65％に上昇。6年度は1ポイント減少し64％に下がった。

食料需給表のうち、肉類の国内生産量は350万1千t（前年度比0・1％増）。このうち、牛肉は50万5千t（0・6％増）、豚肉は127万8千t（1・5％減）、鶏肉は171万1千t（1・2％増）となった。肉類の輸入量は318万8千t（6・1％増）。このうち、牛肉は72万4千t（1・0％増）、豚肉は143万3千t（7・7％増）、鶏肉は98万6千t（7・9％増）となった。

これら国内類の国内生産量と輸入量を合わせたものから輸出量を差し引き、在庫の増減も含めた肉類の国内消費仕向量は660万4千t（0・8％増）で、このうち牛肉は120万3千t（3・2％減）、豚肉は267万t（0・6％増）、鶏肉は267万7千t（3・0％増）となった。

これに基づく国民1人・1年当たりの供給純食料は、肉類全体で34・3kg（1・2％増）と増加。牛肉は5・9kg（3・3％減）、豚肉は13・2kg（0・8％増）、鶏肉は14・9kg（3・5％増）と、牛肉のみ減少する結果となった。

令和6年度食料需給表（肉類）　単位：1千ｔ

	国内生産量	外国貿易		在庫の増減量	国内消費仕向量	1人当たり供給量	
		輸入量	輸出量			1年(kg)	1日(g)
肉類	3,501	3,188	22	63	6,604	34.3	94.3
牛肉	505	724	15	11	1,203	5.9	16.3
豚肉	1,278	1,433	2	39	2,670	13.2	36.2
鶏肉	1,711	986	5	15	2,677	14.9	40.9
その他の肉	5	45	0	△2	52	0.2	0.6

「横浜肉まつり＠ブランチ横浜南部市場」を11月に開催 武州和牛の試食など実施

横浜市経済局（共催＝横浜食肉市場㈱、公益㈳日本食肉市場卸売協会）は11月3日、横浜市金沢区のブランチ横浜南部市場で「横浜肉まつり＠ブランチ横浜南部市場」を開催する。時間は11～15時。食肉市場が取り扱うブランド牛を知ってもらい、実際に新鮮な牛肉を食べてもらうことで、食の安全・安心を担う食肉市場をPRするのが狙い。

当日は、横浜市中央卸売市場食肉市場の紹介の他、市場が取り扱うブランド牛・豚や取扱店の紹介、「武州和牛」（埼玉県）を使った焼き肉の試食を行う。また、横浜食肉商業協同組合や横浜食肉副生物協同組合、横浜食肉買参事業協同組合が協力し「骨付きフランク」の販売や市場発の新鮮な「ハマモツ」を使ったモツ焼き、モツ煮、冷凍モツの販売、アンケート参加プレゼントなどを行う。

全国食肉センター協議会、新たな脱骨方式の普及に向けた取り組みを開始

全国食肉センター協議会はこのほど、新たな脱骨方式である「道央SP」および「mlcSP」と呼ばれる技術を全国的に普及・導入していく方針を公表した。

人手不足や細かな規格（SP）の増加に伴う諸問題の顕在化を受け、全国の食肉センターで生産性向上のための取り組みが必要とされている状況下、同協議会では会員メンバーによる生産性向上対策会議を開き、歩留まりを落とさない効率的な製造方法の確立に向けて検討を重ねていた。会議では当初、外国の手法を参考とする研究が行われたが、施設や機械の整備が難しいことなどから同じやり方の実行が困難であったため、海外式SP規格の利点を生かしつつ、日本でも実現可能な方法を考案することが必要となった。

そこで同協議会は、㈱北海道畜産公社で取り入れられている新たな脱骨方式（胸椎・腰椎の乳頭突起の脱骨、仮称＝道央SP）が生産性の確実な向上につながっていることを確認。大掛かりな機械を用いずに生産性を上げ、残骨リスクを減らし、歩留まりも大きく低下しない方法だ。現地で改めて開催した生産性向上対策会議では、日本の食肉センターで対応できる非常に優れた脱骨方式であることをメンバー間で共有した。また、㈱ミートランドによる独自の脱骨方式（トモ肋骨の線入れ、仮称＝mlcSP）も生産性を落とさない技術であり、バラ肉への深ナイフを減らし、骨筋を奇麗に残して歩留まりを高められることが認められた。

同協議会は両社の了承を得て、この「道央SP」と「mlcSP」を広めるため、全国的な導入に向けた取り組みを始動。系統食肉センターのみならず、全国で同様の悩みを抱える食肉業界全体に普及・推進すると同時に、公益㈶日本食肉流通センターや公益㈳全国食肉学校に情報を共有し、業界団体・加工メーカーにも技術を提供していく。

問い合わせ先＝全国食肉センター協議会、担当者＝種田常務理事、電話 03（5495）7030

8月末全国牛飼養頭数計 373 万で減少―個体識別記録

家畜改良センターが発表した2025年8月末の全国牛個体識別記録によると、全国の飼養頭数は373万135頭（前年同月比3・1％減）と減り、前月比では6935頭増加した。

品種別にみると、黒毛和種は計169万9874頭（4・2％減）と前年を下回り、前月比では4966頭増加した。雄（去勢）は61万8592頭（3・3％減）、雌は108万1282頭（4・7減）となった。また、交雑種は計52万5073頭（4・4％減）と前年を下回り、前月に比べると897頭増。雄は26万9321頭（4・6％減）、雌は25万5752頭（4・3％減）となった。ホルスタイン種は計144万9485頭（1・5％減）となり、前月からは990頭増。雄は16万8266頭（6・5％減）と減少が続き、雌も128万1219頭（0・8％減）で前年割れとなった。また、褐毛和種は計2万1948頭（1・3％減）、肉専用種は計5124頭（1・4％減）で減少となった。

全国の牛の種別・性別の飼養頭数（各月末時点）

年月	ホルスタイン種			交雑種（肉専用種×乳用種）			黒毛和種			褐毛和種			日本短角種	肉専用種	その他	総計
	雄	雌	計	雄	雌	計	雄	雌	計	雄	雌	計				
令和6年10月	178,607	1,283,888	1,462,495	284,194	268,844	553,038	637,917	1,126,092	1,764,009	6,726	15,482	22,208	5,668	5,169	16	3,835,195
11月	176,563	1,280,902	1,457,465	282,572	266,869	549,441	628,397	1,115,031	1,743,428	6,719	15,502	22,221	5,711	5,156	16	3,806,021
12月	176,629	1,282,127	1,458,756	281,922	267,006	548,928	626,096	1,110,227	1,736,323	6,684	15,536	22,220	5,635	5,113	17	3,799,493
令和7年1月	176,822	1,283,262	1,460,084	282,794	267,332	550,126	625,838	1,106,919	1,732,757	6,623	15,505	22,128	5,578	5,071	16	3,798,206
2月	174,782	1,284,243	1,459,025	281,166	265,960	547,126	626,139	1,104,983	1,731,122	6,634	15,439	22,073	5,580	5,103	16	3,792,415
3月	173,750	1,284,680	1,458,430	279,764	265,243	545,007	622,966	1,099,761	1,722,727	6,681	15,444	22,125	5,580	5,064	16	3,781,429
4月	171,596	1,281,946	1,453,542	276,191	262,370	538,561	622,449	1,096,768	1,719,217	6,700	15,487	22,187	5,788	5,063	16	3,766,737
5月	169,727	1,279,602	1,449,329	274,068	260,160	534,228	622,397	1,093,005	1,715,402	6,783	15,452	22,235	5,465	5,081	16	3,754,157
6月	167,857	1,280,603	1,448,460	271,043	257,073	528,116	621,278	1,089,531	1,710,809	6,685	15,469	22,154	6,062	5,083	16	3,743,145
7月	167,646	1,280,849	1,448,495	268,791	255,385	524,176	614,530	1,080,378	1,694,908	6,563	15,387	21,950	5,943	5,136	16	3,723,200
8月	168,266	1,281,219	1,449,485	269,321	255,752	525,073	618,592	1,081,282	1,699,874	6,623	15,325	21,948	5,939	5,124	16	3,730,135
前年比	93.5%	99.2%	98.5%	95.4%	95.7%	95.6%	96.7%	95.3%	95.8%	98.4%	98.8%	98.7%	93.4%	98.6%	88.9%	96.9%

※総計には、ジャージー、乳用種、無角和種、黒毛和種×褐毛和種、和種間交雑種を含む

神戸肉流通推進協議会が総会
指定登録店が236店と大幅に増え1325店舗に

神戸肉流通推進協議会(福本博之会長、事務局＝全国農業協同組合連合会兵庫県本部)は2日、神戸市中央区の「神仙閣」で第42回通常総会を開催した。

開催に当たり福本会長は「神戸ビーフの販売は国内外の需要により好調に推移している。これも関係各位の尽力のたまもの。引き続き国内外への販売促進、ブランド力の向上に取り組んでいきたい。会員の皆さまの一層の協力をお願いしたい」とあいさつ。また来賓として兵庫県農林水産部畜産課の中家一郎課長、神戸市経済観光局の椿野智弘局長があいさつした。

事業報告として共進会の実施や協賛などの他、セミナーの開催、また「大阪・関西万博」で国内外旅行者が増加することに合わせて、未登録店への調査・巡回、DNA鑑定を実施。また万博内イベント「ひょうごフィールドパビリオン」への出展を報告した。

指定登録店は期末である7月末で専門店(卸・小売)が前期比126店舗増(うち海外47店舗増)の557店舗(うち海外251)、レストラン(飲食店)が110店舗増(うち海外2店舗減)の768店舗で、計236店舗増(うち海外45店舗増)の1325店舗(うち海外580店舗)となった。未登録店への呼びかけ効果もあって、登録店は大幅に増加した。指定登録生産者数は、肥育会員が期末で35人減の328人。繁殖会員が28人増加し973人。

神戸ビーフ認定数は、26頭減の6820頭。神戸ビーフを含む但馬牛認定数が95頭減の7330頭。神戸ビーフ認定率は0・84ポイント増加し93・04%となった。育種改良・肥育技術の高まりを受けて認定率は年々高まっている。海外輸出は期末年度は46t(前期比16t減)

役員改選では、新たに理事として岸本七恵、寺尾大輔、中山朝覚、渡部世志恵の各氏が加わった。

神戸肉流通推進協議会が登録商標の無断使用を取り締まり
58店の正規加入につなげる

神戸肉流通推進協議会(福本博之会長、事務局=全国農業協同組合連合会兵庫県本部)は、2日に開いた通常総会で、「神戸ビーフ」ブランドを使用している旨を表示している店舗のうち、指定登録店への未加入店について加入を促す、あるいは通報する管理強化の取り組みの中間報告を発表した。

阪神間地域の未登録店をインターネットで検索し、登録商標を無断使用している旨を通知。使用中止もしくは加入手続きを要請したところ、8月21日までに通知店舗171店のうち、加入(予定含む)が58店、使用削除51店となり、正規加入につなげた。

上記店舗のうち8店を巡回視察。4店が個体識別番号を表示、非表示4店(うち2店は聞き取りで判明)。DNA鑑定を6店で実施し、一致が1店、不一致が5店となった。この結果を近畿農政局担当課へ情報提供(通報)した。

この取り組みは、知名度の高さから、国内外で偽物や誤認表記が多く出回っている神戸ビーフについて、大阪・関西万博の開催期間中、多くの国内外旅行者が大阪から神戸までの阪神間を訪れることが予想される中で、正しく流通された本物の神戸ビーフが適切に供されるための環境整備に取り組んだもの。

流推協では、神戸ビーフの基となる但馬牛の肉片を保管・管理しており、肉片と証明書によるDNA鑑定を可能としている。引き続きこうした調査・鑑定を実施し、適切でない利用が確認された場合に注意・勧告を行うほか、必要に応じて関係部署への通報も行っていくとしている。

兵庫県尼崎市に「オーケー北伊丹店」がオープン、関西４店舗目の出店

ディスカウントスーパーマーケット「オーケー」を展開するオーケー㈱（二宮涼太郎社長＝写真）は9日、兵庫県尼崎市に「オーケー北伊丹店」をオープンした。JR宝塚線「北伊丹駅」から徒歩12分の場所に位置し、売り場面積は452坪、駐車場は115台。関西では先月18日にオープンした南武庫之荘店に続く4店舗目の開店で、昨秋にオープンした高井田店（東大阪市）に次ぐ規模の店舗となる。

精肉コーナーは南武庫荘店と同じく牛肉はA5等級の和牛中心で構成。また、豚肉は地場産の「三田ポーク」を取り扱うなど地産地消を意識した品ぞろえを行っている。鶏肉は国産鶏肉の他、地鶏「阿波尾鶏」を販売する。

オープン初日は開店前から100人以上のお客が詰めかけ、急きょ、予定よりも30分早い8時30分にオープンするほどの盛況に。特に青果、鮮魚、畜産などの生鮮コーナーは、移動が困難なほどににぎわった。

同社の昨年秋から続く関西圏での出店攻勢に対し、隣接する競合店はポイント還元の大幅アップなどで対抗策を強めているが、二宮社長は「競争が活性化することはお客さまにとって良いこと。切磋琢磨（せっさたくま）しながらスーパーマーケット（業界）のレベルを上げていきたい」と話す。

オーケーでは、特売日を設けない「Everyday Low Price」の方針を掲げており、生鮮食品は販売側にとって不利な情報も正直に伝える「オネスト（正直）カード」の提示など、商品価格と品質に対し真摯（しんし）に取り組んでいることが支持を集めている。

また、“安さ”ばかりが注目されがちだが、PB商品については、どちらかというとプレミアムライン寄りの商品が中心であることも特徴。アイスクリーム、ポテトチップス、ジャム、ドレッシングなど、同社人気のPB商品は、NBのハイグレード商品をベンチマークに開発したアイテムが目立つ。こうした安さに依存しない高付加価値商品が充実していることも、買い物の楽しさを演出する要素の一つとなっている。

同社は12月に神戸市に垂水小東山店、新在家店をオープン予定であるなど、大阪〜神戸間のドミナント戦略を推進。来年度は大阪府に7店舗の出店を予定しており、関西圏での足場固めを進めていく。

肉の定期便「にくもっと」が「令和のベストヒット大賞 2025」に

名古屋市に拠点を構え、創業73年の歴史を持つ精肉小売・卸売の専門企業である柴田ハム食品㈱が提供する肉の定期便サービス「にくもっと」が、話題の商品やサービスを特集する企画誌「令和のベストヒット大賞2025」に掲載された。

「にくもっと」は、長年培ってきたプロの目利きを生かし、毎月こだわりの肉を家庭の食卓に届けるサブスクリプション型サービス。2024年にスタートしてから、共働き家庭や子育て世代を中心に支持を広げている。同誌に掲載されたことは、“肉のある暮らし”の新しい形が、現代のライフスタイルと調和したサービスとして高く評価された結果といえる。

同サービスの特長としては、①希少部位を含む厳選ラインアップを毎月異なる組み合わせで用意していること②LINEから届く案内に沿って、牛・豚・鶏などの組み合わせを好みに合わせて選べること③全ての肉がジップ付きの小分け冷凍パックで配送され、必要な分だけ解凍して使えること―の3点が挙げられる。

柴田ハム食品は今後、「にくもっと」などの自社サービスの認知と利用の拡大を図りつつ、今秋には新たに飲食店向けのレシピ開発サポートサービスも開始する。厨房で役に立つ調理法や新しいメニューの提案を通じ、業務用市場にも肉の魅力を伝え、肉のある暮らしを提案するとしている。

営業収益は4401億円で増収増益―ライフの2026年第2四半期決算

ライフコーポレーションは7日、2026年第2四半期決算を発表した。それによると、営業収益は4401億1400万円（前年同期比4・3％増）、営業収益133億300万円（8・8％増）、経常利益138億5800万円（9・1％増）、親会社株主に帰属する中間純利益93億2700万円（4・6％増）の増収増益だった。

同社グループはお客の声やアンケート、購買データなどを基にお客のニーズに対応した店作りや商品開発、サービスの充実に努めている。また、23年度に開始した「第7次中期経営計画」では「人への投資」「同質化競争からの脱却」「持続可能で豊かな社会の実現への貢献」を主要テーマとしており、3年目となる今期でも、急速に変化する外部環境に対応しつつ全社を挙げて取り組んだ。人口減少に伴う人手不足やモノ・サービスなどの価格上昇によって各種コストが増加する事業環境下でも、30年度に目指す姿の実現に向けて、三つの主要テーマを含めた経営戦略を推進していくために、生産性の向上と物件費の最適化を軸とした「カイゼン」活動に取り組んでいる。

第7次中期経営計画に基づく経営戦略推進の具体的な取り組みとしては、24年3月に新設したBIO―RAL店舗運営部について、25年3月に「首都圏BIO―RAL店舗運営部」と「近畿圏BIO―RAL店舗運営部」に分割することで意思決定を迅速化し、オーガニック、ローカル、ヘルシー、サステナブルのコンセプトに沿った「BIO―RAL」（ビオラル）事業の運営体制を強化するとともに、「BIO―RAL」店舗を3店舗新設するなど、同質化競争からの脱却を着実に推進した。

新規店舗としては、3月にminanoba相模原店（神奈川県）、ビオラルうめきた店（大阪府）、ビオラル新宿京王百貨店（東京都）、ビオラルさんちか店（兵庫県）を出店し、2店舗を閉店した。

セグメントごとの業績のうち小売事業の営業収益は4399億3100万円（4・3％増）、売上高は4238億500万円（4・3％増）、セグメント利益は136億3700万円（8・9％増）となった。部門別売上高は、生鮮食品部門が1846億6600万円（4・5％増）、一般食品部門1934億1700万円（5・5％増）、生活関連用品部門344億4千万円（0・6％減）、衣料品部門112億8千万円（1・6％減）だった。

スターゼンが「我家のビストロ」シリーズのソーセージをリニューアル

スターゼンはこのほど、「我家のビストロ」シリーズのソーセージを、より日常的に楽しめる味わいへとリニューアル。お客から寄せられた意見を受け、よりマイルドで“毎日、何度でも食べたい”と思えるような、飽きのこないおいしさを追求し、味・食感・パッケージのすべてを見直した。10月中旬から、順次リニューアル品への切り替えを進めていく。

「我家のビストロ」シリーズのソーセージは長年にわたり愛されてきた人気商品であり、「しっかりとした味わい」といった声がある一方、「もっと軽やかに、素材の味を生かしたソーセージが欲しい」といった意見もあり、より日常的に楽しめる商品へのニーズが高まっていることを受け、今回のリニューアル実施となった。

今回のリニューアルでは、①飽きのこない味わいへの調整②香辛料の工夫による爽やかな風味③肉感のある食感の実現を中心に改良を行った。①については「我家のビストロ」シリーズ全体において配合を見直し、毎日食べても飽きのこない味わいに仕上げた。各フレーバーの個性を生かしながら、バランスの取れたおいしさを実現している。

②では、清涼感のある香辛料を新たに加えることてにより、肉のうまみを引き立てつつ、後味のすっきりとした爽やかな風味を楽しめる。香辛料の配合を見

直すことで、畜肉特有のにおいを抑え、より食べやすくなった。

③では、製造工程において、副原料の投入タイミングや順序を工夫することで、よりしっかりとした肉の食感を感じられるようになっている。

また、パッケージもより親しみやすく、選びやすいデザインへと変更。商品名の枠を四角から楕円に変更し、軟らかい印象にしたほか、フレーバーに合わせた文字デザインに変更し、個性を強調。加えて透過部分の範囲を広げ、中身がよりみえやすくなった。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」をパッケージに表示している。

【東京食肉卸売市場】和牛はもちあい、豚は軟調か

［牛］前週は3連休前ということに加え、共励会が多く開催され、肉質・肉量ともに仕上がった牛が集まったこともあり、和牛、交雑牛ともに強もちあい。週頭に下げた和牛去勢はジリジリと相場を上げ、5等級は2400円を超える相場が続いている。交雑牛も下位等級の引き合いが強く、相場を全体に上げた。

涼しい日が続き、秋冬に向けた荷動きが出てきている。バラの引き合いは弱まり、外食店でメニューの変更が行われていることもあり、荷余りがみられる。カタロース、スネの引き合いは強くなっており、一時カタロースは品薄。交雑牛モモ系の引き合いも強くなってきた。

今週は週明けの上場は少ないが、その他はほぼ400頭超えが予定されている。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円のもちあいか。

［豚］量販店などの売り場も本格的に秋冬向けとなり、スライス系アイテムを中心に鍋物商材などの提案も強化されている。また、これまで厳しい残暑が続いたことで敬遠されていた感のあるバーベキュー需要も出ている。

ただ、売り場では輸入物中心の品ぞろえとなっているケースも多く、基本的には価格訴求力のある商品が中心。直近では為替も円安に振れているため、見通しは不透明ではあるものの、引き続き輸入物の需要は堅調に推移しそうだ。

一方、気温が下がってきたことから、国内では出荷頭数が増加基調になっており、全国と畜頭数は6万頭台半ばから後半となる日が増えている。

休み明けとなる今週は、連休中の天候などにも左右されるが、頭数もそれなりに見込まれる中、軟調な展開か。

【大阪市食肉卸売市場】和牛５等級は軟調、豚下げ基調が続きそう

［牛］旧盆商戦明け以降、全国的に鈍っている荷動きは復調しておらず、各社厳しい商いが続いている。このため仕入れも活発化しておらず、特に和牛5等級相場は軟調で推移している。

今週は3連休明けとなるが、どこも余剰在庫を抱えているため、引き合いが強まるきっかけにはならないだろう。このため今週も和牛5等級は軟調に推移か。4等級は5等級の代替需要で底堅く、もちあい。

交雑牛は一定の引き合いがあるものの、和牛相場が上がってこないこともあって、価格はもちあいで推移しよう。

［豚］相場はかなり落ち着いてきたが、それでも乱高下がみられ、日によって高値となっている。集荷状況によってバラツキはあるものの、全国的に軟調となっていることから、大阪市場も下げ基調が続くとみられる。

［資料］食料自給率の推移（重量ベース）

（単位：%）

		昭和40年度	50	60	平成7年度	17	27	28	29	30	令和元年度	2	3	4	5	6年度（概算）
品目別自給率	米	95	110	107	104	95	98	97	96	97	97	97	98	99	99	97
	小麦	28	4	14	7	14	15	12	14	12	16	15	17	15	17	16
	大麦・はだか麦	73	10	15	8	8	9	9	9	9	12	12	12	12	12	9
	いも類	100	99	96	87	81	76	74	74	73	73	73	72	70	73	71
	かんしょ	100	100	100	100	93	94	94	94	95	95	96	95	96	97	97
	ばれいしょ	100	99	95	83	77	71	69	69	67	68	68	67	65	68	66
	豆類	25	9	8	5	7	9	8	9	7	7	8	8	7	8	8
	大豆	11	4	5	2	5	7	7	7	6	6	6	7	6	7	7
	うち食用	35	14	24	12	21	25	24	25	20	20	20	24	23	24	23
	野菜	100	99	95	85	79	80	80	79	78	80	80	80	79	80	78
	果実	90	84	77	49	41	41	41	40	38	38	38	39	39	38	36
	うんしゅうみかん	109	102	106	102	103	100	100	100	100	103	102	103	101	99	102
	りんご	102	100	97	62	52	59	60	57	60	56	61	58	59	58	57
	肉類(鯨肉を除く)	90 (42)	77 (16)	81 (13)	57 (8)	54 (8)	54 (9)	53 (8)	52 (8)	51 (7)	52 (7)	53 (7)	53 (8)	53 (8)	53 (8)	53 (8)
	牛肉	95 (84)	81 (43)	72 (28)	39 (11)	43 (12)	40 (12)	38 (11)	36 (10)	36 (10)	35 (9)	36 (9)	38 (10)	39 (11)	40 (12)	42 (12)
	豚肉	100 (31)	86 (12)	86 (9)	62 (7)	50 (6)	51 (7)	50 (7)	49 (6)	48 (6)	49 (6)	50 (6)	49 (6)	49 (6)	49 (6)	48 (6)
	鶏肉	97 (30)	97 (13)	92 (10)	69 (7)	67 (8)	66 (9)	65 (9)	64 (8)	64 (8)	64 (8)	66 (8)	65 (9)	64 (8)	65 (8)	64 (8)
	鶏卵	100 (31)	97 (13)	98 (10)	96 (10)	94 (11)	96 (13)	97 (13)	96 (12)	96 (12)	96 (12)	97 (11)	97 (13)	97 (13)	96 (13)	97 (12)
	牛乳・乳製品	86 (63)	81 (44)	85 (43)	72 (32)	68 (29)	62 (27)	62 (27)	60 (26)	59 (25)	59 (25)	61 (26)	63 (27)	62 (27)	63 (29)	63 (29)
	魚介類	100	99	93	57	51	55	53	52	55	53	55	58	54	53	52
	うち食用	110	100	86	59	57	59	56	56	59	55	57	59	56	54	52
	海藻類	88	86	74	68	65	70	69	69	68	65	70	68	67	65	61
	砂糖類	31	15	33	31	34	33	28	32	34	34	36	36	34	25	32
	油脂類	31	23	32	15	13	12	12	13	13	13	13	14	14	15	15
	きのこ類	115	110	102	78	79	88	88	88	88	88	89	89	89	89	88
飼料用を含む穀物全体の自給率		62	40	31	30	28	29	28	28	28	28	28	29	29	30	29
主食用穀物自給率		80	69	69	65	61	61	59	59	59	61	60	61	61	63	61
供給熱量ベースの総合食料自給率		73	54	53	43	40	39	38	38	37	38	37	38	38	38	38
生産額ベースの総合食料自給率		86	83	82	74	70	66	68	66	66	66	67	63	58	61	64
飼料自給率		55	34	27	26	25	28	27	26	25	25	25	26	26	27	26
供給熱量ベースの食料国産率		76	61	61	52	48	48	46	47	46	46	46	47	47	47	47
生産額ベースの食料国産率		90	87	85	76	73	70	71	70	69	70	71	69	65	67	69

（注１）品目別自給率、穀物自給率及び主食用穀物自給率の算出は次式による。
自給率＝国内生産量／国内消費仕向量×１００（重量ベース）
（注２）米については、国内生産と国産米在庫の取崩しで国内需要に対応している実態を踏まえ、平成10年度から国内生産量に国産米在庫取崩し量を加えた数量を用いて、次式により品目別自給率、穀物自給率及び主食用穀物自給率を算出している。
自給率＝国産供給量（国内生産量＋国産米在庫取崩し量）／国内消費仕向量×１００（重量ベース）
なお、国産米在庫取崩し量は、27年度が261千トン、28年度が86千トン、 29年度が98千トン、30年度が102千トン、令和元年度が48千トン、２年度が▲302千トン、３年度が▲51千トン、４年度が231千トン、５年度が382千トン、６年度が446千トンである。
また、飼料用の政府売却がある場合は、国産供給量及び国内消費仕向量から飼料用政府売却数量を除いて算出している。
（注３）供給熱量ベースの総合食料自給率の算出は次式による。ただし、畜産物では、畜産物に飼料自給率を、加工品に原料自給率を乗じる。
一方、国産率では、加工品には原料自給率を乗じるが、畜産物には飼料自給率を乗じない。
自給率＝国産供給熱量／供給熱量×１００（供給熱量ベース）
（注４）生産額ベースの総合食料自給率の算出は次式による。ただし、畜産物は輸入飼料額を、加工品は原料輸入額を控除する。
一方、国産率では、加工品は原料輸入額を控除するが、畜産物は輸入飼料額を控除しない。
自給率＝食料の国内生産額／食料の国内消費仕向額×１００（生産額ベース）
（注５）飼料自給率については、ＴＤＮ（可消化養分総量）に換算した数量を用いて算出している。
（注６）肉類（鯨肉を除く）、牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳・乳製品の（ ）については、飼料自給率を考慮した値である。
（注７）平成28年度以前の食料国産率の推移は、令和２年８月に遡及して算定を行った。

と畜場名簿⑧

と畜場名簿

（令和７年４月１日現在）

熊本県	株式会社熊本チキン	ブロイラー	熊本県山鹿市鹿本町石渕1103-2	1996	8	3,260,000羽／年	
熊本県	株式会社チキン食品	ブロイラー	熊本県玉名郡南関町大字下坂下1087-1	1994	2	1,200,000羽／年	
熊本県	北九福島(株)熊本営業所	ブロイラー	熊本県荒尾市上井手下栗山858	1996	4	1,500,000羽／年	
熊本県	株式会社児湯食鳥八代工場	ブロイラー	熊本県八代市新港町3丁目9番地26	2018	12	9,600,000羽／年	
宮崎県	(株)エビス商事	ブロイラー	宮崎県都城市豊満町980-1	1992	3	9,048,000/年, 29,000/日	
宮崎県	宮崎くみあいチキンフーズ(株)都城食品工場	ブロイラー	宮崎県都城市上水流町２８３２	1992	5	58,000/日	
宮崎県	エビスブロイラーセンター(株)	ブロイラー	宮崎県小林市野尻町紙屋3098	1992	3	37,000/日	
宮崎県	(株)児湯食鳥本社工場	ブロイラー	宮崎県児湯郡川南町大字川南２１６２２－１	1992	3	59,000/日	
宮崎県	宮崎サンフーズ(株)	ブロイラー	宮崎県児湯郡新富町大字新田４１８０	1992	3	43,000/日	
宮崎県	宮崎くみあいチキンフーズ(株)川南食品工場	ブロイラー	宮崎県児湯郡川南 町大字平田６６５５－５１８３５	2019	7	70,000/日	
宮崎県	日本ホワイトファーム株式会社	ブロイラー	宮崎県日向市美々津町2277番地	1992	3	84,000/日	
宮崎県	(株)児湯食鳥　都城工場	ブロイラー	宮崎県都城市高城町桜木1069番地5	2024	10	90000/日	
鹿児島県	株式会社　エヌチキン	成鶏	南九州市知覧町郡3669番地	2001	10	36000羽/日	
鹿児島県	鹿児島くみあいチキンフーズ株式会社　川内食品工場	ブロイラー	薩摩川内市勝目町字上久保田3888番地	1992	3	70200羽/日	
鹿児島県	マルイ食品株式会社　野田工場	ブロイラー	出水市野田町下名1085	2025	2	60000羽/日	
鹿児島県	マルイ食品株式会社　野田第２工場	成鶏	出水市野田町下名1050-1	2008	4	12000羽/日	
鹿児島県	鹿児島サンフーズ株式会社	ブロイラー	出水市野田町下名93番地	2023	12	12000羽/日	
鹿児島県	株式会社アクシーズ宮之城工場	ブロイラー	薩摩郡さつま町山崎334番地	1992	3	94500羽/日	
鹿児島県	株式会社アクシーズ薩摩工場	ブロイラー	薩摩郡さつま町求名枠12161-2	2003	8	28000羽/日	
鹿児島県	株式会社ウェルファムフーズ霧島事業所	ブロイラー	霧島市国分清水町4-28番29-33	2001	6	77000羽/日	
鹿児島県	鹿児島くみあいチキンフーズ株式会社　大隅食品工場	ブロイラー	曽於市大隅町中之内4980番地	1992	3	57200羽/日	
鹿児島県	株式会社エビス	ブロイラー	肝属郡東串良町岩弘7番地	2019	9	44000羽/日	
鹿児島県	株式会社ジャパンファーム　チキン事業グループ　チキン事業本部　第一製造部　大崎工場	ブロイラー	曽於郡大崎町神領1046-22	1992	3	86400羽/日	
鹿児島県	株式会社ジャパンファーム　チキン事業グループ　チキン事業本部　第二製造部　垂水工場	ブロイラー	垂水市市木光石5092	1992	3	80000羽/日	
鹿児島市	株式会社アクシーズ川上工場	ブロイラー	鹿児島市川上町3149番地1	1992	4	18000羽／日	
鹿児島市	有限会社二幸食鳥松元工場	成鶏	鹿児島市福山町4番地	1992	4	17000羽／日	
沖縄県	(株)沖縄県鶏卵食鳥流通センター	成鶏	沖縄県うるま市字川田333	1992	3	3000羽/日	
沖縄県	名護市食鳥処理施設	ブロイラー	沖縄県名護市字屋部1779番地1	2019	7	24000羽/日	

注１　認定小規模食鳥処理場を除いた食鳥検査の対象施設のみを記載した。
注２　「区別」は、主として処理している（概ね50％を超えて処理を行う）食鳥の種類を示す。

ブロイラー	99
成鶏	31
その他	2
休止中	3
計	135

資料：厚労省

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

［東京食肉卸売市場］ 10月10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	2,811	2,272	2,149	-	-
		安値	2,132	2,053	1,707	-	-
		平均	2,406	2,200	1,939	-	-
	50頭	頭数	32	13	5	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,131	2,439	2,217	-	-
		安値	2,090	2,097	2,110	-	-
		平均	2,402	2,219	2,167	-	-
	185頭	頭数	135	46	4	-	-
	去 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	1,869	-	-	-
	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	-	1,702	1,554	1,461	-
	19頭	頭数	-	4	9	6	-
	雌 C	平均	-	-	1,510	1,408	-
	2頭	頭数	-	-	1	1	-
	去 B	平均	1,785	1,786	1,617	-	-
	10頭	頭数	3	3	4	-	-
	去 C	平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚（競り）	搬入豚（相対）	その他
と畜	289	944	-			
売買	343	1,118	145.0	-	18	59

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,143	1,833	1,618	1,418	-
	B	-	-	1,590	1,419	1,169
和 去	A	2,499	2,084	-	1,611	-
	B	-	-	1,443	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,044	989
	C	-	-	-	1,000	935
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,656	-	1,347	1,022
	C	-	-	1,448	1,282	941
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,183	-

◇豚		［極上］	［上］	［中］	［並］	［等外］
生体	高値	648	886	886	788	864
	安値	562	535	508	445	222
	平均	582	554	542	530	534
	頭数	(13)	(461)	(404)	(125)	(115)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入相対	高値	-	673	651	-	545
	安値	-	673	651	-	502
	平均	-	673	651	-	543
	頭数	(-)	(5)	(1)	(-)	(12)

［大阪食肉卸売市場］ 10月10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	2,717	1,997	-	-	-
（頭数）	(22)	(3)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
（頭数）	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,708	2,125	-	-	-
（頭数）	(101)	(6)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
（頭数）	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	572	541	-	487

と畜	牛 64頭	豚 111頭	牛概況 強含み
売買	牛 132頭	豚 95頭	豚概況 まちまち

［全国と畜概算頭数］
農水省統計部発表 （頭）

	10月10日	10月9日	（10月累計）
豚	65,000	65,500	510,100
成牛計	4,000	3,680	34,230
和牛雌	930	840	8,610
和牛去勢	910	1,040	9,000
乳牛雌	650	850	5,740
乳牛去勢	260	430	3,010
交雑雌	520	250	3,510
交雑去	710	270	4,230

［去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格］10月10日

東京	1,535円	（前日 1,538 円）
大阪	-円	（前日 1,595 円）

［豚・全農建値］ 10月10日

上	中	取引頭数	市況
563円	549円	1,272頭	強もちあい

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］　10月10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］	605	（626）	-	（-）	5,996	-	下落
仙台［中］	566	（579）	500	（497）	453	92	反落
宇都宮［地］	552	（553）	513	（491）	1,566	82	もちあい
茨城［地］	543	（557）	522	（536）	1,264	808	下押し
群馬［地］	566	（559）	467	（472）	2,093	385	上昇
さいたま［中］	568	（571）	561	（554）	280	284	反落
東京［中］	554	（547）	542	（534）	944	1,118	小幅上伸
横浜［中］	569	（562）	545	（537）	667	671	反発
山梨［地］	-	（679）	-	（677）	198	50	休市
浜松［地］	-	（-）	-	（-）	-	-	競り休止
名古屋［中］	615	（594）	577	（572）	976	306	反発
京都［中］	609	（635）	612	（598）	87	72	もちあい
大阪［中］	572	（-）	541	（602）	111	48	まちまち
神戸［中］	578	（671）	569	（638）	-	47	-
岡山［地］	700	（679）	772	（712）	387	273	強気配
広島［中］	596	（-）	572	（-）	293	82	続落
福岡［中］	586	（604）	568	（575）	532	189	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］　10月3日～10月9日
豚カット肉［Ｉ］（1kg当たり円、税込み、重量kg）

◇首都圏　総重量　1,598,389 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	1,166	1,282	1,350	1,264	72,772
うで	728	785	852	792	136,034
ロース	1,129	1,188	1,286	1,205	143,822
ばら	1,188	1,297	1,350	1,288	169,786
もも	756	834	853	816	161,482
ヒレ	1,026	1,142	1,323	1,177	16,517
セット	978	1,070	1,125	1,065	897,976

◇近畿圏　総重量　759,851 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	1,382	1,435	1,375	57,782
うで	730	748	810	768	124,450
ロース	1,106	1,285	1,327	1,257	98,523
ばら	1,307	1,346	1,382	1,347	139,057
もも	744	767	845	777	175,760
ヒレ	1,242	1,387	1,490	1,372	12,061
セット	923	1,017	1,187	1,040	152,218

［食鳥正肉日経相場］　10月10日
荷受売値平均値（kg当たり円、税抜き）

◇東京（7社）

	安値	加重平均	高値	販売量（t）
モモ	654	742	945	182
ムネ	511	558	705	153

◇大阪（3社）

	安値	加重平均	高値	販売量（t）
モモ	657	720	1,030	5
ムネ	498	539	633	3

［農水省統計情報部食鳥市況］　10月10日
kg当たり円、税抜き

	モモ肉	ムネ肉	手羽モト	手羽サキ	ササミ
高値	1,016	789	550	600	650
安値	610	532	290	360	350
平均	744	571	-	-	-

※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。

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、ブロイラー)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元化する中で、その時々の最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・食肉製品など総菜の製造・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。

発行は毎月上旬、B5判120〜150頁、価格は年間23,100円(税・送料込)

■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)

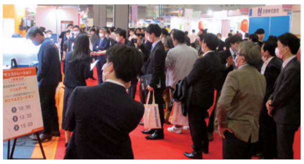
銘柄豚肉ガイドブック

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/

◆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