

令和7年  
2025年

10月16日  
木曜日

第11814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



北九州の食肉祭×和牛フェスに出展……P5

- ▶ ニッポンハム食の未来財団、2024年度研究助成事業成果報告会を開催……P2
- ▶ 第108回牛豚疾病小委、ワクチン接種農場の殺処分範囲の見直し議論—農水省……P2
- ▶ 「氷温フェスタ2025氷温研究全国大会」が鳥取県米子市で11月13日開催「氷温で実現する新しい食文化」を軸にセミナー、食肉関連業も事例発表……P3
- ▶ 日本畜産物輸出促進協会が米国アリゾナ州フェニックスで日本産和牛セミナーを開催……P3
- ▶ 死亡野鳥A型鳥フル陽性を受け、農水省消費・安全局が都道府県に防疫対策の徹底を通知……P3
- ▶ 竹岸食肉専門学校で第124期6人の入学式を举行……P4
- ▶ [POSランク8月ハム製品]「朝のフレッシュロースハム」が首位……P4
- ▶ 北九州の食肉祭×和牛フェスに出展—福岡肉連ほか……P5
- ▶ 横浜市場が「北海道フェア」、交雑種の最優秀賞はL横浜センター、和牛は日本精肉店が購買……P5
- ▶ 米国、牛肉価格の上昇、食品の中でも顕著……P6
- ▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】……P7
- ▶ 【関東の国産豚肉現物相場】……P7
- ▶ [POSランク8月ソーセージ製品]「シャウエッセン」が首位……P7
- ▶ ハム製品8月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……P8
- ▶ ソーセージ製品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] 15日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 15日……P11

## 注目のヘッドライン

### ニッポンハム食の未来財団、2024年度研究助成事業成果報告会を開催

公益財団ニッポンハム食の未来財団(茨城県つくば市、井手弘理事長)は14日、2024年度研究助成事業の成果報告会を開催した。

…詳細はP2

### 第108回牛豚疾病小委、ワクチン接種農場の殺処分範囲の見直し議論

—農水省

…詳細はP2



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.

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



半世紀の集大成を  
**未来へつなぐ**

**圧倒的開催規模!**

フード業界が最も注目する  
国内最大規模の総合見本市

同時開催

アジア最大級の食品・飲料総合展示会  
The 50th International Food and Beverage Exhibition  
**FOODEX JAPAN 2025**



## ニッポンハム食の未来財団、2024年度研究助成事業成果報告会を開催

公益財団ニッポンハム食の未来財団(茨城県つくば市、井手弘理事長=写真)は14日、2024年度研究助成事業の成果報告会を開催した。

この研究助成は、同財団の主要事業の一つで、対象領域を「食物アレルギー」に特化しているのが最大の特長。食物アレルギーの有症率が年々増えているにもかかわらず、根本的な治療法や、予防法などが確立されていない現状を打開することを目指すものとしている。

成果報告会では、2024年度に実施された助成研究成果が報告され、第1部は16人の若手研究者、第2部は6組の共同研究チーム代表者から研究報告が行われた。同財団では食物アレルギーの解決には異分野や幅広い世代による協働が不可欠と考えており、同会は食物アレルギー研究成果の普及だけでなく、問題解決に当たるさまざまな立場の人々が一堂に会し、問題解決に向けた交流と議論を深める場として企画された。

冒頭、同財団の井出理事長は「この成果報告会に向け個人研究、共同研究共に注力いただき大変うれしく思う。当助成研究会は当財団が設立されて以来、対象領域を食物アレルギーに定め、その研究は



日々進歩を続けている。考え方や対応、診断、治療は大きく変化しており、皆さまの研究が成果として出ていると実感している。また昨年度から激甚災害指定地域に対する救援活動支援助成をスタートしたほか、今年からは大学、学会、研究機関などが主催する食物アレルギー分野の若手専門家を育成するための、教育活動支援助成もスタートするなど活発な活動をしているので、皆さまからの応募を引き続きお待ちしております」とあいさつを述べた。

第1部は個人研究助成およびポスター報告会を実施。第2部は共同研究助成の口頭成果報告会がスライドを用いて行われ、第3部は学術交流会および懇親会に移り、活発な意見交換が行われた。

## 第108回牛豚疾病小委、ワクチン接種農場の殺処分範囲の見直し議論 —農水省

農水省はこのほど、食料・農業・農村政策審議会家畜衛生部会第108回牛豚疾病小委員会を開催し、豚熱が発生した際のワクチン接種農場における肥育豚等(哺乳豚・離乳豚・肥育豚)の殺処分範囲の見直しについて議論した。

これまでの発生事例で得られた知見を踏まえ、免疫が成立していないと考えられる「ワクチン未接種豚」「ワクチン接種後20日以内の豚」「発育不良に陥った豚」および「臨床症状を呈しており、PCR陽性となった豚」のみを殺処分すれば、ほかの肥育豚等を殺処分の対象から除外したとしても、繁殖豚と同

様、全頭殺処分と比べて伝ばリスクは変わらないと示す一方で、こうした選択的殺処分の実施に当たって必要となる具体的なリスク管理措置については、その詳細な内容および運用についてさらに検討することとされた。

今後、法制度の見直しの要否についても検討を行った上で、選択的殺処分の導入およびリスク管理措置の実施に当たり、豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針の見直しなど、所要の手続きを進めていくことが妥当とされた。

## 「氷温フェスタ2025 氷温研究全国大会」が鳥取県米子市で11月13日開催 「氷温で実現する新しい食文化」を軸にセミナー、食肉関連業も事例発表

公益(社)氷温協会(鳥取県米子市、山根昭彦理事長)は11月13日、米子駅前にある米子コンベンションセンターで「氷温フェスタ2025 第41回氷温研究全国大会」を開催する。

「氷温」とは0度からさまざまな食品が凍り始める直前の温度域のことであり、氷温協会は「氷温」で食品を熟成させることによって、各食品の持つおいしさをさらに引き出すための氷温技術を普及するために各地で活動を行っている。

年に1度開催される全国大会には、毎年、各企業のケーススタディーや学術発表が行われ、氷温の優位性や食味向上に対する知見を得るべく北海道から鹿児島県まで全国各地から多様な食品関係企業が参集。食肉業界においても、ドライエージングやウエットエージングといった熟成肉と同様、高付加価値づくりの一環として氷温に商機を見出す企業も多いため、食肉小売・卸・加工品製造企業関係者からも注目度の高いイベントとなっている。

今年は、新潟県南魚沼市で氷温熟成したコシヒカリを販売する(株)吉兆楽の北本健一郎代表が「最高級のお米をお客さまへお届けする」のテーマで特別

講演を実施。

続いて、実用化事例発表・学術発表として「氷温基礎講和」(山根理事長)、「オーストリアでの一年間と研究成果」(関西大学・細見亮太氏)、「うまい!ソーセージとの出会い〜氷温熟成を知る〜」(株)シェフミートチグサ・石井晃太氏)、「マイナス温度が変える日常の一杯 氷温が拓く大衆嗜好品の新たな味覚体験」(さくら製作所(株)・穂積亮雄氏)、「食肉の棚持ちに関する話題提供〜予備的研究から〜」(農研機構・中村好徳氏)の演題でそれぞれ講演を行う。

講演の後は、隣接する会場「ル・ポルト」にて各社の氷温食品が振る舞われる技術交流会も開催する。開催日時の詳細は以下のとおり。

日時=11月13日(木) 13時30分~17時15分(交流会は17時30分~19時)、会場=米子コンベンションセンター小ホール(鳥取県米子市末広町294)、参加費=研究大会(会員3千円、一般5千円)、技術交流会(会員4千円、一般5千円)、問い合わせ=公益(社)氷温協会/氷温学会=電話0589(28)5000

## 日本畜産物輸出促進協会が 米国アリゾナ州フェニックスで日本産和牛セミナーを開催

一般(社)日本畜産物輸出促進協会(井出道雄会長)は15日、米国アリゾナ州の州都フェニックスの「リグレイマンション」で日本産和牛セミナーを開催した。食肉事業者、レストラン関係者、小売事業者、メ

ディアを対象に、日本産和牛の品質の高さや新たな魅力を訴求するとともに、QRコードを用いた和牛品質情報提供システムの普及・啓発やカッティングデモを行った。

## 死亡野鳥 A 型鳥フル陽性を受け 農水省消費・安全局が都道府県に防疫対策の徹底を通知

環境省は宮城県栗原市で回収された死亡野鳥からA型鳥インフルエンザウイルス陽性が確認されたことを発表した。これを受け、農水省消費・安全局は、各都道府県に対し、家禽農場における飼養衛生管理

の徹底、異状の早期発見および早期通報の指導、発生時の円滑な防疫対応に必要な事前準備などについてさらなる徹底を行うよう通知を发出した。

## 竹岸食肉専門学校で第124期6人の入学式を挙行

学校法人竹岸学園竹岸食肉専門学校(茨城県土浦市、水野正徳学校長)は15日、第124期6人の入学式を同校講堂で挙行了。

水野学校長は告辞で「竹岸学園はプリマハム創業者の竹岸政則氏が昭和39年に開設し、今年61周年を迎えた。創立以来6400人余りの卒業生を食肉業界のみならず、小売業など流通業界に人材を輩出してきた。食肉の生産からと畜、さばき、加工、商品化、販売まで川上から川下までを学び、実習訓練を行う。寮生活では相手を理解し、協調性、奉仕の精神を学ぶなど人間形成を高める学びの場だ。コロナ禍を経て、人々の考え方、生活のありようが大きく変わっている。竹岸学園でも『変えなければならないこと』と『変えてはいけないこと』を正しく見定め行動することが求められている。『変えてはいけないこと』は学校の理念である6M1Sだ。経営に必要な『人・モノ・金』、生産に必要な『機械』、それらを管理する『マネジメント』や『マナー』、それらに最も優先される『安全』は変わらない。つまり基本を徹底的に学び、訓練の場として実践することが今後の業界において必要となる人材の育成につながる。竹岸での半年、1年間は自己をみつめ、自己を高める、長い人生の中でも大変有意義な時間となる。今期は6人と少人数だが、少数精鋭だからこそ、互いに切磋琢磨<sup>せつさくたくま</sup>し、自分の力を精いっぱい出して、明るく、正しく、自分のため、そして派遣元の会社のために、どん欲に学んでほしい」と述べた。

千葉尚登名誉学校長はメッセージを寄せ「当校設



立の目的は指導者となる優秀な人材の育成だ。卒業生の多くが、派遣元企業の経営幹部として活躍している。同期の仲間の力、教職員の力を借りてリーダーシップを学んでほしい」と述べた。

細矢正理事長は「昨日、入寮し、すでに学園生活が始まっている。こうして壇上からみても初めての共同生活で不安を感じているのが分かる。しかし、半年間、文字通り同じ釜の飯を食い、共に学ぶことで、同期の友情が生まれ、絆が育まれる。この学園では食肉の専門的な分野のみならず、マナーやエチケットなど人間形成についても徹底的に学ぶ。派遣元企業の期待に背かないよう、全力を込めて学んでほしい。半年後、食肉についての知識と技能、マネジメント力、そして人間としても一回りも二回りも大きくなった皆さんに会えるのを楽しみにしている」とあいさつ。

来賓からヨークベニマルの小野寺雄一氏、プリマハムの林吉彦氏、また、123期卒業生を代表してプリマハムの伊藤陸玖氏が激励の言葉をかけた。

## 【POSランク8月ハム製品】「朝のフレッシュロースハム」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/ハム製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「朝のフレッシュロースハム」(37g×3)が首位だった。

2位は伊藤ハム「朝のフレッシュロースハム」(37

g×4)、3位はプリマハム「スマイルUP!ロースハム4連」(148g)、4位は丸大食品「いつも新鮮ロースハム4連」(40g×4)、5位は丸大食品「いつも新鮮ロースハム」(40g×3)だった。対象店舗1067店舗の総販売金額は7億1082万9974円。

## 北九州の食肉祭×和牛フェスに出展—福岡肉連ほか

全国食肉事業協同組合連合会、福岡県食肉事業協同組合連合会、北九州市食肉事業協同組合は11～13日の3日間、福岡県北九州市のあさの汐風公園内で開かれた「食肉祭×WAGYU FES2025」(主催=MTJグループ)に出展し、その場で焼き上げた九州産和牛を来場者に無償で振る舞い、和牛肉の魅力発信と消費機会の拡大を促した。

同イベントは「和牛肉」をテーマに掲げる野外の「フードエンターテイメント」ショーで、会期中には市民ら5万人を超える来場者が会場を訪れた。北九州市での開催は4度目で、今回もロース串やステーキ丼、ピザなど和牛関連のフードメニューを提供する人気飲食店が一堂に集結。来場者の投票で人気の飲食店を選ぶグランプリの開催に加え、中央ステージそばでは同イベント名物の「牛の丸焼き」(骨付きモモ)をその場で豪快に焼き上げ、アンケートに答えた各日先着1千人の来場者に振る舞った。

全肉連、福岡県肉連、北九州市組合の共同出展

ブースでは地元の北九州市の組合員らが手分けして運営を支援し、その場で焼き上げた九州産の人気ブランド和牛を一口サイズの試食用として提供。来場者には接客担当者による対面での説明やその魅力、高い栄養価、料理レシピなどを記した関連の資料類も合わせて配布し、和牛のさらなる需要喚起を促した。



## 横浜市場が「北海道フェア」

### 交雑種の最優秀賞はL横浜センター、和牛は日本精肉店が購買

横浜食肉市場は10日、「第9回北海道フェア」を開催し、第1部(交雑種)80頭(雌25頭、去勢55頭)、第2部(黒毛和牛)76頭(雌27頭、去勢49頭)と、同フェアとしては過去最大の合計156頭が出場した。

審査の結果、交雑種の最優秀賞には北海道のフィード・ワン(株)大道畜産が出品した去勢牛(父「花之福」、格付B4、BMSNo.7、枝肉重量615kg、ロース芯面積70cm<sup>2</sup>、歩留まり基準値71・9、27カ月齢)が選ばれ、(株)L横浜センターがキロ当たり2071円で購買。黒毛和牛の最優秀賞には、北海道の(株)ノベルズ肥育センターが出品した去勢牛(写真、父「北美津久」、母の父「福之姫」、A5、No.12、629kg、111cm<sup>2</sup>、81・1、28カ月齢)が選ばれ、(株)日本精肉店が3301円で購買した。そのほか、上位入賞牛の出品者(牛成績、購買者)は次の通り。

[第1部(交雑種)] 優秀賞 三浦ファーム(雌、格付B4、枝肉重量571kg、単価1930円、購買者=

L横浜センター)、十勝畜産農業協同組合(去勢、A5、602kg、1800円、同)▷優等賞 牛乃屋(雌、B4、480kg、1734円、中村畜産)、橋本畜産(去勢、B4、616kg、1708円、ミートコンパニオン)、フィード・ワン ダイコク(雌、A4、640kg、1700円、L横浜センター)、十勝畜産農業協同組合(雌、B4、599kg、1660円、同)、全国肉牛事業協同組合(去勢、B4、557kg、1619円、富作商店)

[第2部(黒毛和牛)] 優秀賞 フィード・ワン ダイコク(雌、A5、478kg、2946円、中村畜産)▷優等賞 みのり牧場(雌、524kg、2681円、ウスネフード)、標茶町農業協同組合(有)ジュンちゃん牧場(雌、494kg、2660円、アマイ)、金子ファーム(去勢、A5、522kg、2528円、中村畜産)



## 米国、牛肉価格の上昇、食品の中でも顕著

米国は世界最大級の食肉生産国であるが、2022年に発生した大規模な干ばつの影響により肉用牛の飼養頭数が減少した後、牛群の再構築は進んでおらず、牛肉の生産量は減少傾向が続いている。このような中、牛肉の価格は上昇傾向にあり、食品の中でも特に顕著となっている。

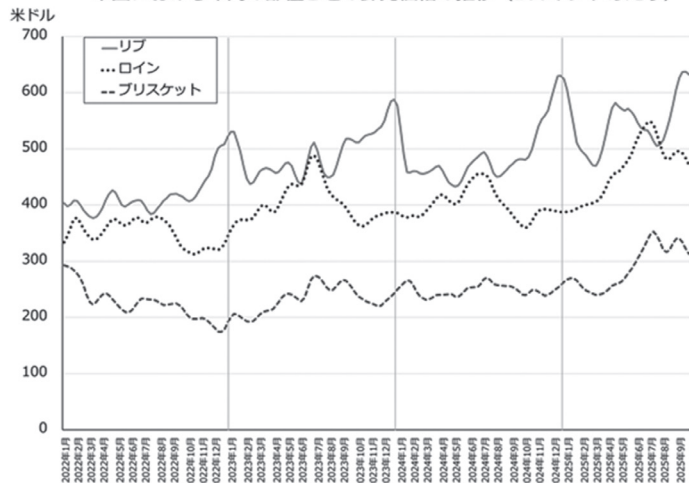
米国農務省経済調査局 (USDA/ERS) によると、25年の米国における牛肉生産量は1171万4千tと予測されており、前年の1224万tから4.3%減少すると見込まれている。

生産量が減少する中でも需要が堅調であることから、肥育牛価格および牛肉卸売価格は上昇傾向にあり、25年8月の牛肉卸売価格(カットアウトバリュー)は、100ポンド当たり389.50米ドル(キロ当たり1287円:1米ドル=149.88円、前年同月比23.9%高)と前年同月を大幅に上回っている。部位別にみると、リブ(バラ肉)はクリスマスなど年末年始に、ブリスケット(カタバラ肉)やロインは7月から9月までのバーベキューシーズンに特に消費されるが、いずれも季節的な変動はありながらも、価格は上昇傾向にある(図)

これらの価格上昇は消費者が購入する牛肉価格にも影響を及ぼしている。25年9月11日に発表された8月の米国内の消費者物価指数(CPI)は前年同月比2.9%の上昇となっており、このうち食品全体では3.2%の上昇となっている。牛肉においては、前年同月比でCPIおよび食品全体を大きく上回る13.9%の上昇となった。

牛肉の消費動向にも変化がみられる。USDA/ERSによると、25年の1人当たり牛肉消費量(製品重量ベース)は、前年比1.0%減の26.5kg、26年は25年と比較して2.6%減の25.9kgと予測されている。消費者の購買傾向については、北米食肉協会(NAMI)と食品産業協会(FMI)が25年3月末、調査報告書「パワー・オブ・ミート2025」を公表している。同報告書によると、消費者の94%は生活費の高騰を懸念して外食を控え、家庭内での夕食の機会が増加する傾向にあり、食肉を購入する頻度の上昇と大容量パッ

米国における牛肉の部位ごとの卸売価格の推移(100ポンドあたり)



資料: USDA/ERS「Beef Weekly Composite Primal Values」のうち、チョイス等級600~900ポンドを抽出し作成  
注: 卸売価格は週平均価格を集計しているが、週ごとの変動が大きいため、3週間分の価格を平均してグラフを作成している。  
(例: 2025年9月26日時点の場合、9月12日、19日、26日の週平均価格を平均した価格)

ケージの普及につながっているとされている。また、24年の小売における生鮮カテゴリー別の売上高において、安価なひき肉の増加率が首位となっている。

また、消費者の半数以上が精肉や加工済みの肉を購入し、自宅で調理をしている状況であり、米国内の食肉製造事業者の間では、ひき肉やバーガー用のパティなどの製造が増加している。米国食肉加工業者協会(AAMP)によれば、コロナ禍以降、特に中小規模の事業者の食肉加工技術などをテーマとする展示会・会合への参加が急速に増加しており、業界として関心が高まっている。

今後の見通しとして、牛肉の生産量回復には時間を要する見込みである。USDA/ERSによると、26年の米国における牛肉生産量は1156万2千tと予測されており、25年の生産量から約1.3%減少すると見込まれている。牛群再構築については、業界関係者によると早くとも27年以降と予測されているが、正確に予測することは困難とされている。

また、肥育牛価格の高騰が続く中、酪農家の間では、乳牛とアンガス種などの肉用牛との交雑種の生産が拡大している。現在、酪農場の乳用牛由来の肥育牛の出荷は年間400万頭前後で推移しているが、そのうちの200万頭以上は交雑種で占められているとされ、今後も拡大していくとみられている。これらの交雑種の増加は、米国内における牛肉供給に一定の寄与をしていくと考えられる。(農畜産業振興機構)

## 【関東の輸入豚肉現物相場】Cはベリーなど堅調、Fスソ物中心

【フローズン】スソ物を中心に、全体的に引き合いが出ている。ひき材の需要は堅調に推移している。ここへきて再び1ドル=150円を超える円安が進んでおり、先高観もみられる中で買い付けを進めるケースも増えてきている。

【チルド】出荷頭数が増加し、国産相場の軟調な展開が進む中、足元の円安もあり、小売店では輸入チルドから国産物へシフトするケースも散見される。ただ、全体的な荷動きとしてはそれなりに堅調。引き続きベリーやカタロースなどを中心に引き合いがみられる。

【輸入豚肉現物相場】(関東仲間冷蔵庫渡し)

キロ/円、税抜き

	輸入元	部位	相場	気配
フローズン	米国産	クッションミート	730中心	→
		テンダーロイン	840中心	→
	カナダ産	ショート・ボックス	790中心	→
		ウデ	780中心	→
		モモ	790中心	→
	デンマーク産	ベリー	930中心	→
		カラー	880中心	→
		ロインMM	860中心	→
		テンダーロイン	860中心	→
	フランス産	シートベリー	920中心	→
カタロース		880中心	→	
チルド	米国産	ロイン(F L O N)	780中心	→
		CCロイン	780中心	→
		テンダーロイン	1,080中心	→
		山付ベリー	1,250中心	→
	カナダ産	ボックス	830中心	→
		テンダーロイン	1,080中心	→
		ベリー	1,200中心	→

## 【関東の国産豚肉現物相場】Cはバラなど堅調、Fはスソ物中心

朝晩は肌寒さを感じる気候となっており、いよいよ本格的な鍋シーズンを迎えている。行楽重要も強ま

る中、バラやカタロースなどのスライス系アイテムを中心に堅調な荷動きが継続。出荷頭数が増加基調となり、枝肉相場は軟調な展開となっている。引き続きスソ物については堅調。

フローズンは、依然としてウデやモモといったスソ物を中心に引き合いは強い。また、本格的な秋を迎え、鍋物需要も増加している中、バラなどの中部位を含めて全体的に底堅い需要が継続している。

関東の国産豚カット肉相場

円/キロ

生鮮物		冷凍物	
部位	相場	部位	相場
カタロース	1,080~1,180	カタロース	970~1,000
ウデ	800~830	ウデ	760~800
ロース	1,050~1,080	ロース	950~980
バラ	1,130~1,200	バラ	980~1,030
モモ	800~840	モモ	770~800
ヒレ	1,000~1,050	ヒレ	930~960

## 【POSランク8月ソーセージ製品】「シャウエッセン」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/ソーセージ製品売れ筋ランキングによると、日本ハム「シャウエッセン」(117g×2)が首位だった。

2位はプリマハム「香薫あらびきウインナー」(90g

×2)、3位はプリマハム「香薫あらびきウインナー大袋」(550g)、4位は日本ハム「シャウエッセン大袋」(468g)、5位は伊藤ハム「グランドアルトバイエルン」(127g×2)だった。対象店舗1067店舗の総販売金額13億4780万4801円。

# ハム製品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:7億1,082万9,974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 朝のフレッシュロースハム 37g×3	60,663,151	249,629	243.0	8.5	9.5	57.0
2	伊藤ハム 朝のフレッシュロースハム 37g×4	47,422,741	161,834	293.0	6.7	6.2	31.6
3	プリマハム スマイルUPロースハム4連 148g	31,675,090	113,168	279.9	4.5	4.3	24.7
4	丸大食品 いつも新鮮ロースハム4連 40g×4	27,014,868	93,357	289.4	3.8	3.6	22.9
5	丸大食品 いつも新鮮ロースハム 40g×3	25,944,630	118,970	218.1	3.7	4.6	23.5
6	伊藤ハム 燻工房 ロースハム切り落とし(ヨコ) 95g	25,659,339	89,319	287.3	3.6	3.4	63.8
7	プリマハム スマイルUP!ロースハム3連 37g×3	23,277,699	100,437	231.8	3.3	3.8	34.5
8	プリマハム ホワイトロースハム 210g	18,793,357	61,958	303.3	2.6	2.4	47.4
9	プリマハム ロースハム 4連	15,377,282	63,031	244.0	2.2	2.4	5.1
10	プリマハム 十勝グルメの便り ロース生ハム 90g	14,337,658	48,343	296.6	2.0	1.9	52.3
11	イオントップバリュ ロースハム4連 40g×4	13,441,848	46,449	289.4	1.9	1.8	10.0
12	信州ハム グリーンマーク ロースハム 60g	11,032,047	38,570	286.0	1.6	1.5	59.9
13	イオントップバリュ TV 生ハムロース 100g	10,709,424	36,566	292.9	1.5	1.4	12.5
14	信州ハム ロースハムスライス積重ね 260g	10,705,376	32,211	332.4	1.5	1.2	18.6
15	シジシージャパン Vパックロースハム 148g	10,595,561	37,757	280.6	1.5	1.4	25.5
16	伊藤ハム 燻工房 ももハム切り落とし(ヨコ) 100g	10,113,978	35,779	282.7	1.4	1.4	54.3
17	伊藤ハム 朝のフレッシュ生ハムロース 19g×3	9,466,074	33,232	284.9	1.3	1.3	50.6
18	シジシージャパン Vパック生ハムロース 100g	9,231,937	32,524	283.9	1.3	1.2	25.1
19	日本ハム リッチロースハム 54g×3	8,963,246	19,843	451.7	1.3	0.8	29.1
20	シジシージャパン Vパックホワイトロースハム 185g	8,819,451	30,923	285.2	1.2	1.2	22.5
21	日本ハム 彩りキッチンロースハム 40g×3	7,060,208	27,145	260.1	1.0	1.0	7.3
22	日本ハム 便利 ロース生ハム 20g×3	7,002,070	22,219	315.1	1.0	0.9	55.0
23	丸大食品 たっぷり使えるロースハム切り落とし 220g	6,992,453	21,296	328.4	1.0	0.8	34.7
24	伊藤ハム さわやかパック うすぎりホワイトロース 82g	6,978,553	23,514	296.8	1.0	0.9	47.4
25	めぐみの農業協同組合 JAめぐみの 明方ハム 350g	6,385,105	6,164	1,035.9	0.9	0.2	12.7
26	エア・ウォーターアグリ&フーズ 春雪さぶーる 生ハムロース 80g	6,251,786	23,877	261.8	0.9	0.9	17.8
27	明宝特産物加工 明宝ハム<丸音> 360g	5,954,120	5,050	1,179.0	0.8	0.2	9.6
28	フードリエ 麺好亭キザミハム 53g	5,742,662	48,444	118.5	0.8	1.9	61.9
29	鎌倉ハム富岡商会 熟成ロースハム 75g	5,225,772	13,578	384.9	0.7	0.5	19.4
30	丸大食品 いつも新鮮ロースハム 4枚×5P	5,036,443	17,090	294.7	0.7	0.7	2.4
31	プリマハム サラダにうす切りロースハム 65g	4,996,836	25,117	198.9	0.7	1.0	56.2
32	プリマハム くらし良好 ロースハム 34g×4	4,734,350	17,518	270.3	0.7	0.7	5.7
33	シジシージャパン 断然お得ロースハム 40g×4	4,605,692	15,605	295.1	0.7	0.6	10.9
34	シジシージャパン Vパックしっとりももハム 120g	4,604,964	15,787	291.7	0.7	0.6	22.7
35	日本ハム 切り落としホワイトももハム 170g	4,087,763	11,007	371.4	0.6	0.4	22.9
36	鎌倉ハム富岡商会 熟成モモハム 68g	3,995,111	10,444	382.5	0.6	0.4	18.1
37	伊藤ハム 和みの宴ホワイトロースハム 380g	3,886,541	4,428	877.7	0.6	0.2	23.1
38	日本ハム 彩りキッチンロースハム 40g×4	3,873,617	12,895	300.4	0.5	0.5	4.3
39	信州ハム グリーンマーク ボンレスハム 使い切り 35g2連	3,751,434	13,513	277.6	0.5	0.5	19.0
40	米久 ロースハムスライス 140g	3,682,114	18,543	198.6	0.5	0.7	7.9
41	伊藤ハム しっとりまるやかもも生ハム切落し110g	3,643,393	10,411	350.0	0.5	0.4	22.6
42	伊藤ハム 醇上級 ロースハム 53g	3,608,878	16,668	216.5	0.5	0.6	42.2
43	プリマハム P ニチリウ ロースハム 50G4コタバ	3,438,947	12,015	286.2	0.5	0.5	5.1
44	日本生活協同組合連合会 COOP 生ハムロース ツインパック 39g×2	3,429,826	13,536	253.4	0.5	0.5	3.4
45	日本生活協同組合連合会 COOP ロースハム 36g×3	3,281,252	10,880	301.6	0.5	0.4	2.0
46	銀河フーズ ロースハムスライス 230g	3,202,986	8,683	368.9	0.5	0.3	6.0
47	イオントップバリュ ベストプライスロースハム 140g	3,064,538	15,655	195.8	0.4	0.6	4.6
48	丸大食品 いつも新鮮ももハム3連 37g×3	2,980,752	13,519	220.5	0.4	0.5	14.4
49	信州ハム 軽井沢熟成ロースハム 110g	2,971,486	8,056	368.9	0.4	0.3	11.4
50	丸正フーズ ホワイトボンレス 90g	2,966,066	13,823	214.6	0.4	0.5	2.4

# ソーセージ製品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:13億4,780万4,801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 シャウエッセン 117g×2	197,569,466	504,195	391.9	14.7	12.4	96.7
2	プリマハム 香蕉あらびきウインナー 90g×2	163,684,487	585,500	279.6	12.1	14.4	93.5
3	プリマハム 香蕉あらびきウインナー大袋 550g	86,773,278	115,462	751.5	6.4	2.8	80.5
4	日本ハム シャウエッセン大袋 468g	46,310,540	59,576	777.3	3.4	1.5	59.2
5	伊藤ハム グランドアルトバイエルン 127g×2	37,100,841	103,110	359.8	2.8	2.5	80.3
6	丸大食品 燻製屋熟成あらびきポークウインナー 90g×2	35,582,818	125,271	284.1	2.6	3.1	71.5
7	米久 御殿場高原あらびきポーク 袋 220g	27,634,014	96,611	286.0	2.1	2.4	38.3
8	丸大食品 串フランク 36g×10	23,644,220	59,657	396.3	1.8	1.5	53.8
9	伊藤ハム ポークピッツ2P 82g×2	22,160,076	61,667	359.4	1.6	1.5	62.3
10	フードリエ パリッと朝食ウインナー 230g	19,864,213	71,305	278.6	1.5	1.8	73.7
11	丸大食品 徳用ウインナー やわらかうす皮タイプ 420g	17,475,482	46,948	372.2	1.3	1.2	44.4
12	米久 串付きフランク 32g×10	15,817,960	45,867	344.9	1.2	1.1	31.5
13	日本ハム 豊潤あらびきポークウインナー 90g×2	15,716,658	61,400	256.0	1.2	1.5	35.0
14	伊藤ハム 特級あらびきポークウインナー 230g	15,626,452	53,922	289.8	1.2	1.3	33.6
15	伊藤ハム まるごと美味しいフランク 300g	15,614,737	49,970	312.5	1.2	1.2	69.5
16	伊藤ハム 朝のフレッシュあらびきウインナー 90g×2	14,603,772	56,723	257.5	1.1	1.4	42.6
17	伊藤ハム ロイヤルボールウインナー 290g	12,852,865	37,288	344.7	1.0	0.9	25.9
18	日本ハム グルメイドステーキ 208g	11,348,655	29,519	384.5	0.8	0.7	52.4
19	プリマハム ジョンソンヴィル オリジナルスモーク 360g	9,706,436	14,536	667.8	0.7	0.4	59.6
20	フードリエ 家族の定番モーニングステーキ 153g	9,489,969	33,985	279.2	0.7	0.8	63.9
21	日本ハム シャウエッセン シャウスライス 3パック	8,491,772	31,037	273.6	0.6	0.8	75.9
22	伊藤ハム ポークピッツ徳用サイズ 300g	8,490,894	15,015	565.5	0.6	0.4	33.8
23	伊藤ハム ポークピッツ 82g	7,925,861	37,521	211.2	0.6	0.9	63.4
24	丸大食品 徳用赤ウインナー 180g	7,913,092	26,626	297.2	0.6	0.7	50.8
25	日本ハム モーニングサーブ 160g	7,851,147	28,473	275.7	0.6	0.7	57.6
26	プリマハム お弁当ランドタコさんウインナー 72g	7,641,844	51,664	147.9	0.6	1.3	76.2
27	日本ハム アンティエ レモン&パセリ 150g	7,613,418	22,110	344.3	0.6	0.5	63.7
28	日本ハム シャウエッセン4種のチーズ 94g×2	7,178,148	18,639	385.1	0.5	0.5	46.6
29	フードリエ あらびきソーセージステーキ 380g	6,777,180	17,773	381.3	0.5	0.4	40.8
30	プリマハム ジョンソンヴィル チェダーチーズ 396g	6,744,848	10,231	659.3	0.5	0.3	48.9
31	日本ハム シャウエッセン 花火味 196g	6,414,223	17,865	359.0	0.5	0.4	53.1
32	イオントップバリュ TV 特級あらびきポークウインナー 260g	6,229,285	16,033	388.5	0.5	0.4	9.2
33	フードリエ やみつきになる辛口チョリソー 160g	6,155,218	21,184	290.6	0.5	0.5	45.6
34	シジシージャパン Vパックポークウインナー 280g	6,072,957	16,917	359.0	0.5	0.4	21.2
35	信州ハム グリーンマーク粗挽ウインナー 100g	5,889,188	21,125	278.8	0.4	0.5	49.0
36	プリマハム ジョンソンヴィル クックドブラツ 396g	5,806,406	8,963	647.8	0.4	0.2	39.6
37	フードリエ やみつきになるレモン&パセリウインナー	5,620,870	19,567	287.3	0.4	0.5	45.4
38	日本ハム シャウエッセンチリ 98g×2	5,505,343	14,626	376.4	0.4	0.4	43.9
39	プリマハム サラダにちょうどいいねピアソーセージ80g	5,429,765	27,342	198.6	0.4	0.7	63.3
40	伊藤ハム 特級あらびきポークウインナー 610g	5,426,089	7,833	692.7	0.4	0.2	14.5
41	日本ハム シャウエッセン 156g	5,248,008	18,468	284.2	0.4	0.5	4.1
42	シジシージャパン Vパック 皮なしウインナー 300g	5,139,211	16,926	303.6	0.4	0.4	25.2
43	銀河フーズ チーズでるソーセージ 63g×2	4,907,734	15,636	313.9	0.4	0.4	19.6
44	伊藤ハム ベルガヴルストブラックペッパー 120g	4,872,576	16,489	295.5	0.4	0.4	61.6
45	米久 御殿場高原あらびきポーク 1000g	4,862,063	5,143	945.4	0.4	0.1	5.1
46	日本ハム ウイニーミニ 72g	4,804,449	39,474	121.7	0.4	1.0	52.0
47	丸大食品 味の主演ポロニアソーセージ 280g	4,789,576	13,702	349.6	0.4	0.3	42.4
48	信州ハム グリーンマークポーク&チキンウインナー 90g×2	4,748,439	17,273	274.9	0.4	0.4	24.1
49	丸大食品 燻製屋ウインナーレモン&パセリ 80g×2	4,743,345	17,111	277.2	0.4	0.4	35.7
50	フードリエ やみつきになるゆかり使用ウインナー 130g	4,442,389	15,644	284.0	0.3	0.4	45.2

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 10月15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 117頭	高値	3,360	3,046	2,267	-	-
		安値	2,156	1,836	1,781	-	-
		平均	2,483	2,298	2,113	1,585	-
	雌 B 2頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,052	1,985	-	-
	去 A 159頭	高値	3,046	2,343	2,249	-	-
		安値	2,162	2,168	2,052	-	-
		平均	2,441	2,245	2,128	-	-
	去 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	1,943	-	-
乳牛	雌 B 2頭	平均	-	-	-	1,141	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B -頭	平均	-	-	-	-	
	去 C -頭	平均	-	-	-	-	
交雑牛	雌 B 22頭	平均	-	1,548	1,555	1,477	
	雌 C 6頭	平均	-	1,507	1,506	-	
	去 B 23頭	平均	-	1,708	1,555	1,468	
	去 C 4頭	平均	-	1,671	1,463	1,432	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	416 419	941 1,050	- 286.5	(競り)	(相対)	
				-	10	64

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,660	1,939	1,607	1,537	-
	B	2,856	-	1,495	1,499	1,300
和 去	A	2,296	2,135	1,974	1,633	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,050	1,022
	C	-	-	-	1,052	939
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,687	1,689	1,519	1,467	-
	C	-	-	-	1,253	-
交 去	B	1,911	1,674	1,532	1,458	-
	C	-	1,509	1,413	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	562	650	651	672	540
	安値	540	508	486	455	252
	平均	552	534	529	519	517
	頭数	( 7)	( 397)	( 419)	( 153)	( 74)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	545
	安値	-	-	-	-	545
	平均	-	-	-	-	545
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( 10)

[大阪食肉卸売市場] 10月15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	2,447	2,106	1,922	-	-
(頭数)	( 8)	( 11)	( 2)	( -)	( -)
B	-	1,735	-	-	-
(頭数)	( -)	( 2)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,401	2,067	1,925	-	-
(頭数)	( 14)	( 13)	( 4)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	1,515	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	1,926	1,665	1,613	-	-
C	-	1,664	1,608	-	-
豚	653	586	511	412	485

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	10月15日	10月14日	(10月累計)
豚	70,600	72,300	653,000
成牛計	4,390	4,870	43,490
和牛雌	1,100	1,300	11,010
和牛去勢	1,220	1,290	11,510
乳牛雌	780	830	7,350
乳牛去勢	400	530	3,940
交雑雌	390	420	4,320
交雑去	490	500	5,220

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 10月15日

	1,512円	(前日 1,535円)
東京		
大阪	1,600円	(前日 1,561円)

[豚・全農建値] 10月15日

上	中	取引頭数	市況
550円	533円	1,409頭	急落

と畜 売買	牛 95頭 牛 72頭	豚 101頭 豚 162頭	牛概況 豚概況	もちあい 急落
----------	----------------	------------------	------------	------------

# 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15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 (605)	- (-)	5,292	-	もちあい
仙台 [中]	553 (551)	500 (498)	540	40	小反発
栃木 [地]	627 (-)	542 (-)	1,629	41	上伸
茨城 [地]	555 (-)	539 (-)	1,443	480	堅調
群馬 [地]	537 (547)	444 (459)	2,562	584	続落
さいたま [中]	552 (560)	536 (542)	273	280	続落
東京 [中]	534 (554)	529 (535)	941	1,050	急落
横浜 [中]	566 (578)	534 (550)	684	687	反落
山梨 [地]	703 (699)	704 (667)	173	103	品薄高
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	610 (604)	560 (580)	990	151	強もちあい
京都 [中]	- (636)	- (635)	-	-	休市
大阪 [中]	586 (865)	511 (609)	101	162	急落
神戸 [中]	716 (-)	721 (-)	125	133	-
岡山 [地]	671 (600)	635 (576)	378	380	暴騰
広島 [中]	673 (578)	573 (553)	279	104	急騰
福岡 [中]	- (608)	- (582)	798	-	-

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8日～10月14日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,478,123 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	1,281	1,349	1,264	63,445
うで	745	810	853	800	120,988
ロース	1,134	1,194	1,267	1,192	153,087
ばら	1,221	1,296	1,355	1,282	141,016
もも	740	799	842	788	150,714
ヒレ	1,026	1,218	1,284	1,184	10,366
セット	953	1,053	1,110	1,039	838,507

◇近畿圏 総重量 711,449 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	1,211	1,361	1,417	1,346	51,991
うで	690	771	810	770	118,062
ロース	1,080	1,223	1,270	1,206	92,947
ばら	1,269	1,339	1,382	1,337	131,485
もも	744	756	845	772	163,639
ヒレ	1,242	1,308	1,474	1,337	11,498
セット	899	1,004	1,146	1,013	141,827

[食鳥正肉日経相場] 10月14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	668	737	936	192
ムネ	509	558	706	158

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	650	717	1,030	5
ムネ	513	549	648	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 10月14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					

14日分は17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/>

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 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