

令和7年
2025年

10月17日
金曜日

第11815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



日本畜産物輸出促進協会がAnuga2025出展……P5

- ▶ 令和6年食肉消費構成割合、「家計消費」牛肉と豚肉は1ポイント減少……P2
- ▶ JA全農らから国産飼料の生産・利用拡大に関するヒアリングー自民党・畜酪委……P2～3
- ▶ 「国産チキンまつり・2025地鶏肉セットプレゼントキャンペーン」を日本食鳥協会が実施中……P3
- ▶ グランフロント大阪で31日まで「ポークトパーフェス」開催中、15店舗で限定コラボメニュー提供、4種類のブランドポーク使用……P4～5
- ▶ 日本畜産物輸出促進協会がAnuga2025出展、日本産和牛をPR……P5
- ▶ 神戸食肉青年会が定例総会、竹中慶子氏が会長就任……P6
- ▶ 名古屋市場で全農MF枝肉共励会開催、最優秀賞に有田充さん……P6
- ▶ イズミの中間決算は増収減益に、畜産は3・9%増……P7

注目のヘッドライン

令和6年食肉消費構成割合、「家計消費」牛肉と豚肉は1ポイント減少

農水省食肉鶏卵課はこのほど、令和6年次(1～12月)の食肉の消費構成割合を発表した。

…詳細はP2

JA 全農らから国産飼料の生産・利用拡大に関するヒアリングー自民党・畜酪委

…詳細はP2～3

- ▶ [POSランク8月ベーコン製品]「朝のフレッシュハーフベーコン」が首位……P7
- ▶ [ブロイラー市中現物相場]ブラジル産モモ正肉一段高……P7
- ▶ [資料]2025年8月分の食肉輸入通関実績②…P8
- ▶ ベーコン製品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]16日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]16日…P11

りんご和牛
信州牛
登録商標 第1394040号

信州プレミアム牛肉
登録商標 第5282895号 第5282894号

信州牛生産販売協議会

国産牛豚内臓肉、チルドビーフ、チルドポーク卸売

健康と食生活を演出する
ビセラル株式会社

〒123-0865 東京都足立区新田 2-8-12
営業一課 / ☎ (03) 3919-2929 FAX (03) 3919-2930
総務 / ☎ (03) 3919-2980 FAX (03) 3919-2941

<http://www.visceral.co.jp>

令和6年食肉消費構成割合、「家計消費」牛肉と豚肉は1ポイント減少

農水省食肉鶏卵課はこのほど、令和6年次(1～12月)の食肉の消費構成割合を発表した。これは、畜種ごとの消費構成の実態を把握するとともに、食肉の安定供給に資することを目的として毎年算出、公表している。食肉の推定出回り量(食料需給表に基づく年次ベースで算出)を分母に、形態別の消費量(「家計消費(家計調査での1人当たり購入数量に国内人口を乗じて算出)」、「加工仕向け(公益社日本食肉協議会による調査)」、「その他(外食など)」を分子にして、それぞれ割合を算出している。それによると、令和6年は牛肉、豚肉の家計消費は物価高騰による消費者の生活防衛意識の高まりによりやや減少。一方、鶏肉は微増となった。加工仕向けは中食需要などが比較的好調に推移し、牛肉と豚肉は増加。その他(外食・中食)は、外食需要も一服し、ほぼ横ばいとなった。

畜種別にみると、牛肉は「家計消費」が前年から1ポイント下落の31%。令和2年以降減少傾向で推移している。「加工仕向け」は2ポイント増加し10%。令和元年と比較すると4ポイント増えている。一方コロナ以降、減少傾向が続いていた外食などは、令和4年度は56%(3年度比3ポイント増)、5年度は60%(4年度比4ポイント増)に達したが、7年度は1ポイント減少の59%と落ち着きをみせた。

また、豚肉は「家計消費」が前年から1ポイント減少し56%となった。加工仕向けは前年から1ポイント増加の微増となったが、令和3年度と比較すると4ポイント減少している。「家計消費」の割合が50%を超えているのは3畜種の中でも豚肉だけ。一方で外食などは、5年度は24%(4年度比4ポイント増)で推移したが、6年度は横ばいとなった。

さらに鶏肉は「家計消費」が前年から1ポイント増加し45%となり、「加工仕向け」は引き続き5%を

キープ。一方で外食など「その他」は1ポイント減少の50%となった。

食肉の消費構成割合の推移

(単位:%)

年次	家計消費	加工仕向け	その他(外食等)	計
牛肉				
平成26	36	5	59	100
27	35	5	60	100
28	36	5	59	100
29	35	6	59	100
30	34	6	60	100
令和元	33	6	61	100
2	37	9	54	100
3	36	11	53	100
4	34	10	56	100
5	32	8	60	100
6	31	10	59	100
豚肉				
平成25	54	25	21	100
26	54	24	22	100
27	55	24	21	100
28	55	24	21	100
29	54	23	23	100
30	56	23	21	100
令和元	55	23	22	100
2	60	23	17	100
3	58	24	18	100
4	58	22	20	100
5	57	19	24	100
6	56	20	24	100
鶏肉				
平成26	44	6	50	100
27	43	7	50	100
28	43	7	50	100
29	43	10	47	100
30	43	6	51	100
令和元	43	8	49	100
2	48	7	45	100
3	45	7	48	100
4	45	6	49	100
5	44	5	51	100
6	45	5	50	100

※部分肉段階

JA 全農らから国産飼料の生産・利用拡大に関するヒアリング —自民党・畜酪委

自民党は16日、畜産・酪農対策委員会を開催し、全国農業共同組合中央会(JA全中)ならびに全国農

業協同組合連合会(JA全農)から国産飼料の生産・利用拡大に関するヒアリングを行った。ヒアリング後

は、現場からの意見案や今後の検討に当たっての視点などが示された。

冒頭、築和生畜産・酪農対策委員長は「現場では、試行錯誤し、相互の関係を築きながら耕畜連携に取り組んできた。国産飼料基盤に立脚した畜産・酪農経営を掲げており、生産拡大するためにいかに支援を強化していくかなどの意見もいただいたので、論点を整理していきたい」と述べた。

JA全農では、飼料用米の利用拡大の取り組みとして、米の飼料利用へ向けた栽培試験や収穫、保管、流通に関する実証、畜種別に飼料用米を有効活用するための給餌方法、生産成績への影響、畜産物の品質への影響など、さまざまな研究を行っており、配合飼料工場の粉碎能力の向上、飼料用米専用ふるい分け装置の導入、サイロでの産地からの早期引き取りを可能とする受入・保管能力の増強を図り、年間約82万tまで飼料用米を使用できる体制を整備している。また、畜産生産者が直接、産地から飼料用米を調達する地域内流通において、通年使用するための保管施設の提供、飼料用米を混合することで不足する栄養素を補う配合飼料の供給などで、取り組みを支援している。

飼料用米を使用して生産した畜産物のブランド化を推進し、生協などを中心に販売拡大。プレミアが付くような高付加価値化はハードルが高いものの、国産飼料用米を差別化ポイントとした豚肉、卵などの商



品は消費者の支持を得て、実需とひもづいた安定的な畜産物流通として定着していた。一方、米の需給逼迫を受け、飼料用米を使う畜産生産者やその先の実需者に、配合割合の引き下げや使用の中断などを相談せざるを得ない状況となっていると説明した。

これまでのヒアリングなどを受け、今後の検討に当たっては、「現行水活の支援単価は過去の主食用米の価格をベースとしているが、現在の単価などに鑑みた見直しを行うとともに、飼料生産のインセンティブを検討する必要がある」「水田政策の切り口だけでは限界があり、畜産政策として持続的なものとするためにはどうすべきかなど、複合的に考える必要がある」「今年度は主食用米生産にシフトする耕種農家が増加しており、来年度をどう乗り切れるかが問題」「飼料用米はかなり低い価格で取引されている実態もある」などの意見が示された。

「国産チキンまつり・2025 地鶏肉セットプレゼントキャンペーン」を日本食鳥協会が実施中

一般社団法人日本食鳥協会(佐藤実会長)は、10月15～11月15日の1カ月間、同協会ホームページにおいて、抽選で一般応募者100人に地鶏肉セットをプレゼントする「国産チキンまつり・2025地鶏肉セットプレゼントキャンペーン」を開催している。

同キャンペーンは毎年「国産とり肉の日」にちなんで行われる「10月29日」の国産チキンまつりに合わせて開催しているもので、クイズに答えた応募者の中から抽選で100人に、5千円相当の地鶏肉賞品をプレゼントする。

今回の賞品は岐阜県の地鶏「奥美濃古地鶏」のモモ肉カット250g 2袋、手羽元300g、手羽中300g

各1袋と京都亀岡の丹波山本監修の「鶏すきのたれ」の詰め合わせ。「奥美濃古地鶏」は自然に近い形で健康的に丁寧に育てられており、ブロイラーに比べ飼育期間も長く、飼料も安全・安心な物に気配りして、品質面において本物志向を生んでいる。肉は赤みを帯び、歯応えの良いうまみが特長だという。



グランフロント大阪で31日まで「ポークトーバーフェス」開催中 15店舗で限定コラボメニュー提供、4種類のブランドポーク使用

米国食肉輸出連合会 (USMEF) では今年も、10月を「ポークトーバー」として、アメリカンポークの需要を盛り上げるべく、各地でさまざまなキャンペーンやイベントを展開している。

大阪の中心部、梅田にある日本最大級の複合施設「グランフロント大阪」では31日まで、「アメリカンポークを食べつくせ!!」と題し、同施設内の飲食店15店舗でアメリカンポークを使用した限定コラボメニューを提供。グランフロント大阪ではこれまでもポークトーバーフェスに参加してきたが、今回新たな取り組みとして、各店舗で使用するアメリカンポークについて、四つのブランドに限定している。

「ピュアポーク」は、こだわりの三元豚。主にとうもろこしを飼料として与え、ジューシーな味わいを楽しめる。「Prairie Fresh USA Prime」は軟らかさ、色、サシにこだわった、日本のために厳選したブランドポーク。「とうもろこし豚」は、とうもろこしの生産量世界一を誇る米国中西部ですくすくと育てられたアメリカンポークだ。そして「スミスフィールドプレミアム」は、自社および契約農場で飼育された三元豚を使用。最終肥育時に麦を給餌しているため、脂の口溶けもよく、ジューシーでうまみが強いのが特長だ。

今回、ピュアポークを使用した「和歌山県産 旬の野菜とアメリカンポークローストのガレット“いちじくソース”」を提供しているCRÊPERIE Le Beurre Noisette (右写真) は、パリ15区にあるネオビストロ、ル・ブル・ノワゼットのシェフ、ティエリー・ブランキ氏の思いを込めたガレット・クレープ店。フランスの雰囲気あふれるサロンでおしゃれなガレットとクレープを気軽に楽しめる。山中志郎店長は今回のメニューについて「ヒレを使っているのだから、火を入れ過ぎると硬くなってしまいます。火加減に注意してジューシーさを味わっていただくことを意識した。豚肉はさまざまな食材と合わせやすい。また、今年はいちじくのソースで秋らしさを出した」と説明。さらに「お客さまの反応も良く、おかげさまで注文も増えている。こうしたイベントを開催することで、新規に加え、普段から来ているお客さまにも興味をもってもらえる」と話す。



USMEFの植村太一マーケティングマネジャーは「グランフロント大阪でポークトーバーフェスを開催していただくのは今年で4回目だが、参加店も増え、少しずつ定着してきたと感じる。これを契機にアメリカンポークを使用していただくことになった店舗もある」と述べ、「今回は新たにブランドを訴求した。こうした形は初めてだが、手応えを感じている」とした。今回の提供メニュー (使用ブランド) と参加店舗は次のとおり。

【うめきた広場B1】「自家製パンチェッタのカルボナーラ タリアテッレ」(スミスフィールドプレミアム) DEAN & DELUCA▷「和歌山県産 旬の野菜とアメリカンポークローストのガレット“いちじくソース”」(右頁右上写真・ピュアポーク) CRÊPERIE Le Beurre Noisette▷「アメリカンポークまぶし」(ピュアポーク) キッチン308大阪

【南館】「アメリカンポークビンダルーと選べるカレープレート」(ピュアポーク) E R I C K S O U T H▷「アメリカンポークを使った自家製厚切りベーコンのシーザーサラダ」(USA Prime) AUX BACCHANALES▷「低温調理のジューシーポークサラダ」(USA Prime) GATE2 FIELDER'S CHOICE▷「アメリカンポークバラ肉のコンフィソース ムータルド」(とうもろこし豚) THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN▷「アメリカンポークフィレのステーキ ゴルゴンゾー



ラソース 季節の野菜添え」(左下写真・USA Prime) Italian Bar PIENO festa
▷「アメリカンポークのスパイシーマリネと紀の里産秋野菜のパエリャ」(ピュアポーク) Bar Español LA BODEGA▷「アメリカンポークの豚ねぎ焼き エビとチーズ入り」(スミスフィールドプレミアム) 福太郎▷「アメリカンポークステーキ ポルチーニクリームソース」(USA Prime) おぼん食堂 16▷「USポークのポトフ 足赤エビとシベソース添え」(左上写真・スミスフィールドプレミアム) チェサピーク▷「アメリカンポーク ナシゴレン」(スミスフィールドプレミアム) BALILax THE GARDEN Umeda



【北館】「アメリカンポークバラのポルケッタ」(とうもろこし豚) 世界のビール博物館▷「アメリカンポーク

ローズと肩ローズの食べ比べ」(右下写真・とうもろこし豚) 世界のワイン博物館

日本畜産物輸出促進協会が Anuga2025 出展、日本産和牛を PR

日本畜産物輸出促進協会・牛肉輸出協議会は、10月4～8日の5日間にかけて、ドイツ・ケルンで隔年開催されている「Anuga2025」に出展。日本産和牛をオールジャパンで紹介し、QRコードを用いた日本産和牛の特徴、品質情報のPR、カット実演や試食などを実施。和牛に対する認知度向上、輸出拡大に向けた活動を行った。

会場でのプログラムは、和牛解説セミナーとカットセミナーで構成され、現地で活躍する日本食レストランのシェフによる調理デモも行われた。デモを行った横浜市出身の主濱光純氏は、2003年渡独。ケルン、デュッセルドルフの日本食レストランを経て独立し、20年にモダン和食ダイニング「ROKU」を開業。ミシュランガイドにも掲載され、和牛の取扱経験も豊富だ。今回は和牛のウチモモを使用した「ローストビーフ風たたき」を調理・提供。参加者から非常に好評だった。

和牛解説セミナーでは、“和”は日本を表し、“牛”は牛や牛肉を表す言葉の集合体であることが説明された他、和牛の特長である軟らかさや和牛香にも話題が及んだ。さらに稲わらを飼料とするサステナブルな生産、法規制されたトレーサビリティシステム、厳格な格付手法などが示された。

さらにカットセミナーでは、約1頭分の牛肉が用意され、硬いスネやネックを煮込みで調理するなどの新しい試みも行われた。カタ系やモモ系を細かく分割した新スペック商品の提案も行われ、比較的リーズナブルなアイテムを使用したステーキの試食も人気を博した。特にウデを分割したミスジとカタサンカク、カタローズを分割したザブトンとチャックログに関心が集まっていた。



会場でセミナーを担当した牛肉輸出協議会の植村光一郎理事(写真)は、「今回はセミナー会場に椅子を置かず、立ち見形式としたことで聴衆との距離が近付き、臨場感にあふれていた。これまでにないくらい多くの参加者を集められ、たくさんの質問や意見が寄せられたことは非常に有意義だった。世界で最も大きな食品展示会において、常に多くの参加者と関心を集めることができたのは、繰り返し展示会に参加してきたこと、そして何よりも日本産和牛の実力だと感じる」と強調した。

神戸食肉青年会が定例総会、竹中慶子氏が会長就任

神戸食肉青年会(竹中慶子会長代行=下写真)は14日、神戸市中央区の神仙閣で第61回定例総会を開催した。議案審議では第62期事業計画案など上程全議案を原案通り可決し、新会長として竹中氏が会長に就任することを正式に承認。また、会則については満60歳未満とされていた正会員の定年を満55歳未満に変更した。

総会終了後には別室で懇親会が行われ、改めて竹中会長が「会則変更が行われ、多くの諸先輩が卒業されるということで、正直なところ新米の私には大役過ぎて不安しかない。これまで先輩方が築いてくださったつながりや思いを大切にしてください。また、卒業される先輩方はもちろん、すでにOBとしてご活躍の皆さま方にも変わらず参加していただき、温かいご指導・ごべんたつを賜りたい」などとあいさつ。

来賓祝辞では神戸市健康局生活衛生担当の木村知己部長、兵庫県食肉生活衛同業組合の辰己真一理事長がそれぞれあいさつした後、来賓紹介、祝電披露が行われた。神戸市経済環境局商業流通担当の五島武史部長による乾杯発声、プリマハムの谷山敦志氏による万歳三唱で懇親に。歓談中には新入会



員紹介や卒業生のあいさつが行われ、萩島由太副会長による中締めで散会した。

新役員体制は次の通り。

会長 竹中慶子▷
副会長 萩島由太▷
会計 八木進也▷書

記 垣本凌一▷事業部長 辰己真太郎▷会計監査
西村慎一郎、平井勉▷常任幹部 辰己かおり



名古屋市場で全農 MF 枝肉共励会開催、最優秀賞に有田充さん

JA全農ミートフーズ(株)は6日、名古屋市中央卸売市場南部市場で、第58回JA全農ミートフーズ肉牛枝肉共励会を開催した。えりすぐりの肉牛29頭(黒毛和牛26頭、交雑牛3頭)が出品され、厳正な審査の結果、最優秀賞には、JA児湯(宮崎県)の有田充さん出品牛(426kg、宮崎牛、A5)が輝き、競りでは関屋精肉店がキロ当たり3207円で購買した。

また、優秀賞は(有)下村畜産(愛知県)の出品牛(527・8kg、みかわ牛、A5)が受賞し、(株)四日市ミート・センターがキロ当たり3003円で購買。さらに優良賞にはJA児湯(宮崎県)の(株)渡邊ファーム出品牛(521kg、宮崎牛、A5)を選出し、JA全農ミートフ

ズが2550円で購買した。

JA全農ミートフーズ中部営業本部の佐藤正憲本部長は「生産現場では人件費や流通コストの上昇などにより、厳しい状況が続いている。また、子牛相場も高値が続ぎ、特に肥育農家の経営環境はより一層厳しさを増している。販売面においても、さまざまな物価が値上がりし、消費者の生活防衛意識が高まり、和牛の購買マインドも低下傾向にある。生産、販売双方にとって厳しい環境下にあるが、このような時だからこそ、生産者にとって今後の励みになるような活発な取引をお願いしたい」と呼びかけ、競りとなった。

イズミの中間決算は増収減益に、畜産は3・9%増

イズミの2026年2月期第2四半期決算(連結)は、営業収益2810億3700万円(前年同期比17・8%増)、営業利益126億8500万円(5・1%増)、経常利益126億1400万円(1・8%増)、親会社株主に帰属する中間純利益80億8400万円(1・5%減)

第1四半期は、前年がランサムウェア被害を受けた時期で、その裏年となることから回復基調となったものの、米価格の値上がりなどを受けて節約志向が強まった5~6月から苦戦。低価格施策の見直し、ハレの日需要の取り込みで7~8月にかけて徐々に回復したとしている。

既存店売上高前年同期比は3・3%増。うち食料品

が4・9%増。青果4・2%増、水産3・5%増、畜産3・9%増。客数0・4%増、客単価3・0%増、1品単価3・9%増、買上点数0・9%減。期末店舗数は4店舗増の267店舗。

下期から新プライベートブランド「ゆめイチ」を展開。節約志向を受けて、特に低価格PBを強化していきたい考え。

通期見通しは営業収益5703億円(8・8%増)、営業利益264億円(2・6%増)、経常利益261億円(0・3%増)、親会社株主に帰属する当期純利益152億円(23・5%増)を見込む。

【POSランク8月ベーコン製品】「朝のフレッシューフベーコン」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/ベーコン製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「朝のフレッシューフベーコン」(34g×3)が首位だった。

2位は伊藤ハム「朝のフレッシューフベーコン」

(34g×4)、3位は米久「原形ベーコンブロック」(168g)、4位はプリマハム「スマイルUP!ハーフベーコン」(35g×4)、5位はプリマハム「スマイルUP!ハーフベーコン」(35g×3)だった。対象店舗1067店舗の総販売金額3億2355万7851円。

【ブロイラー市中現物相場】ブラジル産モモ正肉一段高

◇国産物 本格的に鍋需要が拡大する晩秋を控え、生鮮モモは堅調に推移。生鮮ムネは高止まりが続いている。生産面もおおむね順調で、凍結に回さず生鮮のまま売り切る動きが続いており、冷凍物はもちあいで推移している。

◇輸入物 ブラジル、タイ共に国内需要が堅調なこと、タイ国内のワーカー不足などから、両国産共、モモ正肉、カット物共に、堅調に推移。特に日本国内の在庫量の関係から、ブラジル産

モモ正肉が値を上げた。円安傾向もあり、ブラジル産の先高観が強まった。

単位:円/キロ

輸入物	
米国産モモ正肉(240gUP)	460中心
米国産ジャンボレッグ(350gUP)	350中心
米国産BIL	550~570
ブラジル産モモ正肉	455~475
ブラジル産モモ角切り	450~470
ブラジル産皮なしモモ正肉	470中心
ブラジル産グリラー(1000gUP)	430~450
ブラジル産手羽サキ(50gUP)	600中心
タイ産モモ正肉	500中心
タイ産モモ角切り(25~30g)	500中心
米国産モモ串	玉なし

ブロイラー現物相場 単位:円/キロ	
国産冷凍物	
モモ正肉(産地凍結)	600~650
ムネ正肉(〃)	410~490
手羽モト(〃)	300~350
手羽サキ(〃)	玉なし
砂キモ(〃)	玉なし
ササミ(〃)	380~500

[資料] 2025年8月分の食肉輸入通関実績⑫

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

CHINA	105 KG		33684	16037	201270	104848
FRANCE	210 KG		-	-	471	1388
TOTAL	990 KG		33684	16037	227853	119311
(E. U)	991 KG		-	-	471	1388

1602. 32-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(鶏(ガールス・ドメスティクス)のもの)
(均質調製品を除く。)(その他のもの)

R KOREA	103 KG		47330	31736	367652	240393
CHINA	105 KG		15022987	9168787	126055975	77465942
VIETNAM	110 KG		843826	623578	6705743	4935976
THAILND	111 KG		25506384	17590364	204388962	143427263
MALYSIA	113 KG		-	-	2643	3240
INDNSIA	118 KG		5785	2167	65900	32797
PAKISTN	124 KG		396	334	1780	1721
SRILANK	125 KG		-	-	1237	1659
FRANCE	210 KG		-	-	52140	24663
GERMANY	213 KG		-	-	5660	5067
TURKEY	234 KG		13977	6492	70315	33618
LITHUAN	237 KG		-	-	37106	28789
USA	304 KG		-	-	41282	37997
BRAZIL	410 KG		18900	8612	249890	117011
TOTAL	990 KG		41459585	27432070	338046285	226356136
(E. U)	991 KG		-	-	94906	58519

1602. 39-210 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(第01.05項の家きんのもの(七面鳥を除く。))
(牛若しくは豚の肉又は牛若しくは豚のくず肉を含有するもの)

FRANCE	210 KG		-	-	724	2234
TOTAL	990 KG		-	-	724	2234
(E. U)	991 KG		-	-	724	2234

1602. 39-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(第01.05項の家きんのもの(七面鳥を除く。))
(その他のもの)

CHINA	105 KG		695422	536794	4985351	3890208
THAILND	111 KG		1194	1713	24566	35992
FRANCE	210 KG		-	-	1372	5560
TOTAL	990 KG		696616	538507	5011289	3931760
(E. U)	991 KG		-	-	1372	5560

1602. 41-019 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚のもも肉及びこれを分割したもの)
(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。)、プレスハム
(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成るものに限る。))
並びにその他の調製をし又は保存に適する処理をした物品
で豚の肉又はくず肉(1個の重量が10g以上のものに限る。)
のみから成るもの(課税価格が1kgにつき、豚肉加工品に係る分岐点価格
を超えるもの)

CHINA	105 KG		2589	4698	21566	81771
FRANCE	210 KG		131	468	3263	16519
SPAIN	218 KG		-	-	179	1297
ITALY	220 KG		2598	3376	22807	28607
AUSTRIA	225 KG		1283	4984	4034	10265
SLOVENI	242 KG		-	-	37	218
CANADA	302 KG		-	-	11797	18954
TOTAL	990 KG		6601	13526	63683	157631
(E. U)	991 KG		4012	8828	30320	56906

1602. 41-090 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚のもも肉及びこれを分割したもの)
(その他のもの)

R KOREA	103 KG		19142	15115	164763	125198
CHINA	105 KG		95892	56131	580538	362298
TAIWAN	106 KG		4485	7046	11057	16146
THAILND	111 KG		23193	34482	238061	275983
DENMARK	204 KG		-	-	38400	34830

(単位: 1,000円、UNIT:¥1,000)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

FRANCE	210 KG		-	-	17380	11543
USA	304 KG		26282	20257	1998717	1183020
TOTAL	990 KG		168994	133031	3048916	2009018
(E. U)	991 KG		-	-	55780	46373

1602. 42-019 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚の肩肉及びこれを分割したもの)
(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。))、
プレスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成るもの
に限る。))並びにその他の調製をし又は保存に適
する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の重
量が10g以上のものに限る。))のみから成るもの(課
税価格が1kgにつき、豚肉加工品に係る分岐点価格
を超えるもの)

CHINA	105 KG		1797	1971	36699	39288
THAILND	111 KG		8160	12600	51280	73739
FRANCE	210 KG		-	-	73	333
SPAIN	218 KG		2039	4430	5817	13263
AUSTRAL	601 KG		-	-	7019	10950
TOTAL	990 KG		11996	19001	100888	137573
(E. U)	991 KG		2039	4430	5890	13596

1602. 42-090 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚の肩肉及びこれを分割したもの)
(その他のもの)

R KOREA	103 KG		-	-	43410	24239
CHINA	105 KG		28826	22263	461221	393368
TAIWAN	106 KG		-	-	381	482
THAILND	111 KG		27734	44543	149774	248015
SNGAPOR	112 KG		-	-	18113	100283
DENMARK	204 KG		72561	39808	954077	527770
IRELAND	206 KG		575976	331982	4053888	2357258
SPAIN	218 KG		96280	57585	581500	346500
CANADA	302 KG		1218040	685885	8769296	4902125
USA	304 KG		5687055	3341739	43604822	24714426
MEXICO	305 KG		704220	403296	6711140	3763338
CHILE	409 KG		936200	496562	8087500	4283149
BRAZIL	410 KG		14688	8497	14688	8497
TOTAL	990 KG		9361580	5432160	73449810	41669450
(E. U)	991 KG		744817	429375	5589465	3231528

1602. 49-100 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚のもの)(肩肉、もも肉を除く。)(混
合物を含む。)(腸、ぼうこう又は胃の全形のもの及
び断片(単に水煮したもの))

SPAIN	218 KG		-	-	71780	28281
MEXICO	305 KG		3000	643	75390	18235
BRAZIL	410 KG		13992	5900	138264	66529
TOTAL	990 KG		16992	6543	285434	113045
(E. U)	991 KG		-	-	71780	28281

1602. 49-210 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚のもの)(肩肉及びもも肉を除
く。)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。))、
プレスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成る
ものに限る。))並びにその他の調製をし又は保存に
適する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の
重量が10g以上のものに限る。))のみから成るも
の(課税価格が1kgにつき豚肉加工品に係る分岐点
価格以下のもの)

SPAIN	218 KG		-	-	248875	214122
TOTAL	990 KG		-	-	248875	214122
(E. U)	991 KG		-	-	248875	214122

1602. 49-220 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、
くず肉及び血(豚のもの)(肩肉及びもも肉を除

ベーコン製品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:3億2,355万7,851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 朝のフレッシュハーフベーコン 34g×3	33,833,554	136,766	247.4	10.5	11.5	53.4
2	伊藤ハム 朝のフレッシュハーフベーコン 34g×4	26,074,863	90,575	287.9	8.1	7.6	31.1
3	米久 原形ベーコンブロック 168g	17,681,972	57,140	309.5	5.5	4.8	45.4
4	プリマハム スマイルUPHベーコン 35g×4	16,460,831	57,825	284.7	5.1	4.9	20.6
5	プリマハム スマイルUP!ハーフベーコン3連 35g×3	15,811,381	68,322	231.4	4.9	5.8	38.0
6	丸大食品 いつも新鮮ハーフベーコン 33g×3	15,510,218	70,581	219.8	4.8	5.9	25.2
7	プリマハム 切落し角切りベーコン 250g	11,469,553	30,602	374.8	3.5	2.6	57.4
8	シジシージャパン Vパックベーコン 136g	9,439,263	33,538	281.5	2.9	2.8	25.4
9	イオントップバリュ TV ベストプライス ハーフベーコン 40g×4	8,162,837	26,788	304.7	2.5	2.3	10.0
10	プリマハム ハーフベーコン4連 148g	7,609,732	31,822	239.1	2.4	2.7	5.1
11	丸大食品 いつも新鮮ハーフベーコン 31g×4	7,565,891	26,228	288.5	2.3	2.2	15.7
12	信州ハム グリーンマークハーフベーコン 60g	6,470,701	23,408	276.4	2.0	2.0	60.3
13	プリマハム 燻しベーコンブロック 160g	6,419,486	20,330	315.8	2.0	1.7	21.7
14	丸大食品 たっぷり使えるベーコン切り落とし 200g	5,056,956	15,706	322.0	1.6	1.3	33.9
15	伊藤ハム 朝のフレッシュお料理ベーコン 40g	4,322,233	21,695	199.2	1.3	1.8	38.2
16	プリマハム ぐらじょ ぐらじょ ハーフベーコン4連 35g×4	3,694,106	13,602	271.6	1.1	1.2	5.9
17	イオントップバリュ TV ベストプライス ブロックベーコン 180g	3,691,608	11,446	322.5	1.1	1.0	9.8
18	日本ハム 彩りキッチンハーフベーコン 32g×3	3,182,554	12,440	255.8	1.0	1.1	7.9
19	プリマハム 厚切りベーコン 120g	3,154,281	10,213	308.9	1.0	0.9	34.7
20	伊藤ハム 燻製ベーコン ブロック 220g	3,090,600	8,497	363.7	1.0	0.7	24.6
21	シジシージャパン 断然お得ベーコン 37g×4	2,730,381	8,907	306.5	0.8	0.8	10.8
22	伊藤ハム NVベーコンスライス 170g	2,682,148	7,653	350.5	0.8	0.6	10.8
23	鎌倉ハム富岡商会 熟成ベーコン 81g	2,449,100	6,550	373.9	0.8	0.6	15.7
24	日本生活協同組合連合会 COOP ベーコン 81g	2,373,895	10,220	232.3	0.7	0.9	5.9
25	丸大食品 ブロックベーコン 150g	2,239,758	6,761	331.3	0.7	0.6	14.5
26	米久 シュリンクベーコン 155g	2,166,146	8,136	266.2	0.7	0.7	10.3
27	プリマハム ベーコンブロック 170g	2,111,686	6,383	330.8	0.7	0.5	10.8
28	伊藤ハム 燻工房ベーコン切落し95g	2,109,731	8,091	260.8	0.7	0.7	20.2
29	米久 原形ベーコン切り落とし 500g	2,046,872	4,320	473.8	0.6	0.4	6.0
30	米久 原形ベーコンブロック 220g	1,935,817	6,541	296.0	0.6	0.6	5.1
31	伊藤ハム ベーコンスライス	1,928,092	7,760	248.5	0.6	0.7	2.1
32	信州ハム 軽井沢熟成ベーコン 110g	1,685,673	4,543	371.1	0.5	0.4	8.2
33	丸大食品 お料理ベーコン 150g	1,616,322	5,432	297.6	0.5	0.5	12.5
34	プリマハム スライスベーコン 31g×3	1,592,137	7,777	204.7	0.5	0.7	5.8
35	日本ハム リッチベーコン3連 49g×3	1,548,226	3,510	441.1	0.5	0.3	16.4
36	シジシージャパン Vパック厚切りベーコン切り落とし 110g	1,389,786	4,748	292.7	0.4	0.4	17.9
37	米久 角切りベーコン 200g	1,386,779	4,749	292.0	0.4	0.4	9.0
38	米久 原型ベーコンブロック 200g	1,375,045	4,016	342.4	0.4	0.3	3.4
39	東北日本ハム みんなの食卓ベーコン 55g	1,364,705	6,044	225.8	0.4	0.5	43.0
40	イオントップバリュ イオンベストプライス ベーコン 156g	1,360,930	4,386	310.3	0.4	0.4	7.2
41	日本ハム ポリュームパックベーコン 187g	1,338,213	3,512	381.0	0.4	0.3	6.4
42	フードリエ ブロックベーコン 80g	1,327,269	6,548	202.7	0.4	0.6	20.5
43	デリフレッシュフーズ デリフレッシュ ベーコンスライス 230g	1,272,328	3,215	395.8	0.4	0.3	2.5
44	丸大食品 切落しベーコン 130g	1,270,111	4,419	287.4	0.4	0.4	11.3
45	プリマハム ざく切りベーコン 180g	1,247,687	4,033	309.4	0.4	0.3	13.7
46	米久 味わいベーコン原形 150g	1,241,753	4,511	275.3	0.4	0.4	4.8
47	プリマハム 切り落としベーコン 200g	1,238,033	3,416	362.4	0.4	0.3	11.1
48	伊藤ハム コマベーコン 250g	1,219,198	3,471	351.3	0.4	0.3	6.3
49	シジシージャパン 適量適価 ベーコン 41g	1,205,654	10,608	113.7	0.4	0.9	19.1
50	伊藤ハム 朝のフレッシュ糖質0塩分カットベーコン 34g×3	1,174,263	4,553	257.9	0.4	0.4	14.4

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 10月16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 84頭	高値	3,624	2,478	2,186	-	-
		安値	2,160	2,102	1,957	-	-
		平均	2,719	2,270	2,117	-	-
	雌 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	1,729	-
	去 A 182頭	高値	5,408	2,346	2,190	-	-
		安値	2,191	2,179	2,135	-	-
		平均	2,519	2,243	2,165	1,737	-
	去 B 2頭	高値	-	-	-	1,729	-
		安値	-	-	-	1,729	-
		平均	-	-	-	1,729	-
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 18頭	平均	-	1,585	1,533	1,424	-
		頭数	-	2	8	8	-
	雌 C 3頭	平均	-	-	-	1,383	-
		頭数	-	-	-	3	-
去 B 28頭	平均	-	1,688	1,601	1,467	-	
	頭数	-	7	11	10	-	
去 C 6頭	平均	-	-	-	1,420	-	
	頭数	-	-	-	6	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	389 416	1,021 934	- 242.0	(競り)	(相対)	
				-	9	81

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,300	1,893	1,547	1,531	-
	B	-	1,650	1,541	1,493	1,236
和 去	A	2,436	2,204	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,005	964
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,729	1,634	1,525	1,382	-
	C	-	-	1,509	1,421	-
交 去	B	1,906	1,714	1,549	1,429	-
	C	-	1,572	1,480	1,425	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	696	732	575	563	532
	安値	542	500	496	469	294
	平均	620	532	515	509	504
	頭数	(7)	(358)	(302)	(128)	(139)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	-	-	539
	安値	-	-	-	-	539
	平均	-	-	-	-	539
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(9)

[大阪食肉卸売市場] 10月16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	2,462	2,125	-	-	-
(頭数)	(17)	(12)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	1,779	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(2)	(-)	(-)
和 去 A	2,365	2,074	1,837	-	-
(頭数)	(11)	(10)	(4)	(-)	(-)
B	-	-	1,728	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(1)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,680	1,604	1,411	-
C	-	-	-	1,426	-
交雑去 B	-	1,671	1,566	1,432	-
C	-	-	-	1,432	-
豚	-	597	588	541	483

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	10月16日	10月15日	(10月累計)
豚	69,500	70,600	722,500
成牛計	4,040	4,390	47,530
和牛雌	930	1,100	11,940
和牛去勢	1,110	1,220	12,620
乳牛雌	770	780	8,120
乳牛去勢	400	400	4,340
交雑雌	400	390	4,720
交雑去	430	490	5,650

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 10月16日

東京	1,533円	(前日 1,512円)
大阪	1,542円	(前日 1,600円)

[豚・全農建値] 10月16日

上	中	取引頭数	市況
541円	522円	1,574頭	続落

と畜 売買	牛 51頭 牛 94頭	豚 72頭 豚 101頭	牛概況 豚概況	もちあい 堅調
----------	----------------	-----------------	------------	------------

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16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]	583 (605)	- (-)	6,269	-	下押し
仙台 [中]	583 (553)	508 (500)	470	39	続伸
栃木 [地]	566 (627)	530 (542)	1,653	30	下押し
茨城 [地]	540 (555)	513 (539)	1,402	963	反落
群馬 [地]	521 (537)	457 (444)	2,493	572	続落
さいたま [中]	539 (552)	528 (536)	292	295	続落
東京 [中]	532 (534)	515 (529)	1,021	934	もちあい
横浜 [中]	553 (566)	525 (534)	688	684	続落
山梨 [地]	589 (703)	557 (704)	203	176	急落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	589 (610)	557 (560)	988	288	下押し
京都 [中]	599 (-)	603 (-)	37	91	もちあい
大阪 [中]	597 (586)	588 (511)	72	86	堅調
神戸 [中]	609 (716)	601 (721)	47	125	下押し
岡山 [地]	704 (671)	627 (635)	306	378	反発
広島 [中]	- (673)	- (573)	364	43	-
福岡 [中]	637 (-)	608 (-)	614	245	続伸

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9日～10月15日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,559,795 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	1,151	1,281	1,350	1,252	65,315
うで	740	810	853	796	117,963
ロース	1,096	1,188	1,234	1,184	154,294
ばら	1,221	1,291	1,350	1,278	139,614
もも	734	799	825	788	164,801
ヒレ	1,098	1,218	1,342	1,220	9,347
セット	940	1,053	1,084	1,026	908,461

◇近畿圏 総重量 719,230 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	1,353	1,413	1,334	51,870
うで	680	771	810	766	116,561
ロース	1,080	1,193	1,264	1,194	94,774
ばら	1,269	1,339	1,396	1,337	135,129
もも	734	756	845	772	168,405
ヒレ	1,231	1,268	1,433	1,314	10,541
セット	891	1,004	1,146	1,012	141,950

[食鳥正肉日経相場] 10月15日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京 (8社) ※休載

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	-	-	-	-
ムネ	-	-	-	-

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	668	732	1,030	4
ムネ	509	546	644	1

[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	972	777	550	600	650
安値	640	515	290	360	350
平均	754	577	-	-	-

※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