

令和7年  
2025年

10月21日  
火曜日

第11817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



東京食肉市場まつりが開催された……P2~3

- ▶ 東京食肉市場まつりに2万3千人来場、推奨銘柄「鹿児島黒牛」などPR……P2~3
- ▶ 令和7年度畜産環境シンポジウム開催、臭気対策などを紹介—農水省……P3
- ▶ 栃木県食肉生衛組合前理事長の加賀田敏雄氏の叙勲を祝う式典に約300人の関係者が集い、栄誉を祝う……P4
- ▶ 北陸三県ブロック会議を福井県で開催……P5
- ▶ ロインはじめ骨付きやタンなども供給、日亜商事設立レセプション①……P6
- ▶ 故・大西賢一氏の通夜・告別式に450人が参列し故人を悼む……P6~7
- ▶ [配合飼料生産量・8月]計180万9531tで前年比1・9%減……P7
- ▶ [POSランク8月洋総菜製品]「イシイのおべんとクン」が首位……P7
- ▶ 洋総菜製品8月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……P8
- ▶ [資料]2025年8月分の食肉輸入通関実績③……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]20日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]20日……P11

## 注目のヘッドライン

東京食肉市場まつりに2万3千人来場、  
推奨銘柄「鹿児島黒牛」などPR

…詳細はP2~3

令和7年度畜産環境シンポジウム開催、  
臭気対策などを紹介—農水省

農水省はこのほど、令和7年度畜産環境シンポジウムを開催した。

…詳細はP3



**Nipponham Group**  
たんぱく質を、もっと自由に。

食肉施設の設計・施工・コンサルタント

— 食肉業界をリードする —



〒110-0016 東京都台東区台東4-20-5  
☎03-3834-1561(代) <https://hanaki-eng.co.jp/>

## 東京食肉市場まつりに2万3千人来場、推奨銘柄「鹿児島黒牛」などPR

「東京食肉市場まつり2025」(主催＝一般社東京食肉市場協会▷共催＝東京都▷協賛＝鹿児島県、鹿児島県経済農業協同組合連合会、東京食肉市場まつり2025鹿児島県実行委員会、鹿児島県黒牛黒豚銘柄販売促進協議会▷後援＝農水省、公益社日本食肉協議会、独立行政法人農畜産業振興機構)が10月18～19日の2日間、同市場内で開催された。44回目を迎えた今回も2日間合計で2万2983人(速報値)が来場。初日には開場前から市場を取り囲むように来場者が長蛇の列を作り、初めて開場が30分も早まる盛況ぶりとなった。

今回の推奨銘柄牛は「鹿児島黒牛」。当日は「鹿児島黒牛」と「かごしま黒豚」のしゃぶしゃぶやモツ煮込みの無料試食(上写真)が行われたほか、「鹿児島黒牛ステーキ重」のキッチンカーも登場した。場内では鹿児島黒牛をはじめとした国内産牛肉・豚肉と食肉加工品の特別販売を目玉に、鹿児島県の物産販売のほか、世界の屋台料理コーナー、輸入雑貨や革製品などの販売コーナーに加え、各種ステージイベントも実施された。鹿児島県の魅力を発信するPRコーナーには元サッカー日本代表の前園真聖さん、北京五輪競泳メダリストの宮下純一さんが特別ゲスト出演。初日に登場した前園さんは、鹿児島の思い出や県の魅力などをPRしたほか、鹿児島黒牛やかごしま黒豚を試食(中央写真)。そのおいしさに太鼓判を押した。また、銘柄豚PRコーナーでは、生産者自らが東京食肉市場で取り扱われている銘柄豚を紹介。初日に登場した、「岩中」ブランドを供給する(株)ケイアイファームの宮地博史社長は、ストレスの少ない環境作りや独自の配合飼料などにより、“豚が健康であること”が“おいしい豚肉になること”につながることを説明した。また、料理研究家の平沢あや子さんによる銘柄豚を使用した調理実演のほか、銘柄豚と輸入ポークの食べ比べなども行われた。さらに“肉の求道者”小池克臣さんによるトークショー「肉バカ 小池の和牛大学」も行われるなど、家族で1日楽しめる盛りだくさんのイベントが行われた。

大井権現太鼓の勇壮な演奏で幕を開けたオープニングセレモニーでは、主催者を代表し、東京食肉市場まつり実行委員会の小川晃弘会長(下写真右、



東京食肉市場協会会長、東京食肉市場(株)社長)、渡邊勝美副会長(同右から2人目、東京都中央卸売市場食肉市場場長)、野本照雄副会長(同左から2人目、東京食肉市場卸商協同組合理事長)、天井輝副会長(同左、東京食肉買参事業協同組合理事長)が登壇。小川会長は「各種ステージイベントをはじめとして、鹿児島黒牛や黒豚のしゃぶしゃぶ、モツ煮込みの試食や鹿児島県産食肉の販売に加え、鹿児島県物産販売など盛りだくさんとなっている。秋の1日を心ゆくまでお楽しみいただきたい」と呼びかけた。また、協賛県である鹿児島県からは塩田康一知

事ら多くの関係者が参加。知事は「鹿児島県は南北600kmに及ぶ広大な県土を有している。豊かな自然と温暖な気候に恵まれた地域であり、魅力的な農林水産加工品が豊富に存在する。基幹産業である農林水産業は北海道に次ぐ農業産出額を誇り、多彩な農畜産物を生産。また、農業産出額の約7割は畜産分野であり、和牛の生産量は全国第一位となっている。令和4年度に本県で開催された和牛のオリンピックと呼ばれる全国和牛能力共進会では、2大会連続で和牛日本一を獲得。『和牛日本一鹿児島』をキャッチコピーに“和牛といえば鹿児島県産”のイメージを定着させるため、さまざまな機会を活用してPRしている。しかし、鹿児島が日本一の和牛の産地であるということは、なかなか首都圏においては浸透していないのではないかと感じている。今回の東京食肉市場まつりを

契機として、鹿児島の和牛こそが日本一の和牛であるということをぜひ皆さまに知っていただきたい」と述べ。その他にもかごしま黒豚や黒さつま鶏などをPRした。さらに東京都議会議員、港区の清家愛区長らが紹介された。

その後行われた感謝の集いには100人を超える関係者が参加。来賓を代表して農水省の長井俊彦畜産局長、協賛県を代表して柚木弘文鹿児島県経済農業協同組合連合会経営管理委員会会長(東京食肉市場まつり2025鹿児島県実行委員会会長)がそれぞれ祝辞。さらに開設者を代表し、東京都中央卸売市場の猪口太一市場長があいさつ。その後は鹿児島名産の焼酎の鏡開きに続き、公益(社)日本食肉協議会の本川一善会長が乾杯の発声を行い、歓談となった。

## 令和7年度畜産環境シンポジウム開催、臭気対策などを紹介―農水省

農水省はこのほど、令和7年度畜産環境シンポジウムを開催した。シンポジウムは2部制で行われ、第1部では、「今日からはじめる臭気対策」をテーマに、畜産由来の苦情として最も多い悪臭について、臭気低減に関わる最新の研究内容や事例、地域での取り組みなどを中心に紹介。第2部では、「良質堆肥の生産から販売流通まで」と題し、取引形態の大半を占めるバラ堆肥(ペレット加工などをしていない堆肥)を中心に、堆肥の生産・販売流通の事例などを紹介した。

冒頭、農水省畜産局の関村静雄審議官は、「畜産環境をめぐる情勢においては、本年4月に改正食料・農業・農村基本法に基づく基本計画が策定された。同時期に、畜産関係の四つの基本方針などについても見直しを行っている。その中に、家畜排せつ物の利用促進を図るための基本方針も含まれており、新たな項目を追加し、内容を充実させるなど大幅な見直しを行っている。堆肥の高品質化や広域流通、臭気や水質などの環境規制の適切な対応、地域の実情に合わせたメタン発酵等のエネルギー利用、温室効果ガス排出量の少ない管理方法への変更といった四つの柱に基づき取り組みを進めるべく施策を展開している。このような中、持続可能な畜産経営のためには、

畜産農家と地域住民が良好な関係を築くことが極めて重要である」と述べた。

畜産環境整備機構の小堤悠平氏は、畜産業に対する苦情内容や畜種ごとの発生率などを説明。畜産業への苦情内容と発生戸数をみると、悪臭関連が最も高く869戸(53・4%)と過半数を占め、その他に水質汚濁(16・9%)や害虫関連(9・5%)などが挙げられる。苦情の発生戸数は、乳用牛、肉用牛および豚が高い一方、苦情の発生率は豚と採卵鶏が高い傾向にある。

畜産臭気は、敷地境界で特定悪臭物質(22種類)濃度か嗅覚測定法(臭気強度もしくは臭気指数)で規制されており、畜産業関連の悪臭物質として、低級脂肪酸(4物質)、硫黄化合物(4物質)のほかトリメチルアミン、アンモニアの計10物質が存在する。その多くが酸素のない嫌氣的分解により臭気が発生するため、好氣的な条件下で処理した方が、悪臭発生が少なくなるとされている。

密閉縦型堆肥化装置(縦型コンポ)や固液分離装置などのふん尿処理施設から一時的に高濃度の臭気が発生するため、脱臭技術が求められており、水洗脱臭や軽石脱臭などによる取り組みが紹介された。

## 栃木県食肉生活衛生組合前理事長の加賀田敏雄氏の受章を祝う式典に 約300人の関係者が集い、榮譽を祝う

令和7年の叙勲で、旭日小綬章を受章した加賀田敏雄氏(大山総本店代表取締役会長、栃木県生活衛生営業指導センター前理事長、栃木県食肉生活衛生同業組合前理事長=写真)の叙勲を祝う会が19日、栃木県宇都宮市の宇都宮東日本ホテルで開催された。

式典は栃木県食肉事業協同連合会の綱川雅之会長が開会宣言。続いて、発起人を代表し、栃木県生活衛生営業指導センターの柳健理事長は、「加賀田氏は長年にわたる県内の食肉業界および生活衛生業界全体の資質向上への多大な貢献が評価され、令和7年春の叙勲で栄えある旭日小綬章の受章となった。受章の陰には、献身的に加賀田氏を支えた雅子夫人の内助の功がある」

「加賀田氏の主な経歴と功績は、平成16年、栃木県生活衛生同業組合協議会の理事に就任。その後、副会長を経て平成25年に会長に就任し、組織の結束強化に尽力した。また、栃木県生活衛生営業指導センターの理事、副理事長、理事長を歴任し、組合の組織力強化や業界全体の振興発展に貢献した。一方、食肉業界では、平成8年に栃木県食肉生活衛生同業組合の理事、16年に理事長に就任。衛生水準の維持向上や組合事業に積極的に取り組んできた。13年に始まった『とちぎ食肉まつり』の立ち上げでは中心的な役割を果たし、食肉の安全・安心と畜産の振興に貢献。さらに16年には、全国食肉生活衛生同業組合連合会の理事に就任し、全国組織と県組合の連携強化に努めた。加賀田氏が一貫して取り組んできたことは、『後継者育成をはじめとした人材の育成』と『組織の結束力強化』であり、今後も尽力してほしい」と期待を述べた。

来賓では福田富一栃木県知事、国会議員、県議会議員をはじめ多数が激励に駆け付けた。

福田知事は、「加賀田氏は栃木県食肉生活衛生同業組合、栃木県食肉事業協同組合連合会をはじめとした食肉関連の主要な団体において、長きにわたり理事長などの重責を担いながら、生活衛生および畜産業界の発展に多大な貢献をしてきた。特に生活衛生関係事業の経営の適正化や振興に向けた取り組



みにおいては、行政機関との連携強化に注力され、業界全体の衛生水準の維持・向上などに大きく貢献してきた。さらに畜産業界の振興と健全な発展に向けては、県産食肉の消費拡大をはじめ、地産地消の推進、食肉に関する正しい知識の普及啓発に尽力してきた。これらの消費者を対象にした各種イベントの開催をはじめ、業界内の意識改革や後進の育成において、常に豊富な識見と積極的な姿勢をもって取り組まれた功績には改めて深く敬意を表する次第である。今後もより一層の活躍を期待する」と祝辞を述べた。



続いて、栃木県食肉生活衛生同業組合の鈴木宏幸理事長が記念品を贈呈。また、孫の加賀田大輔さん、加賀田真弓さんが登壇して花束を贈呈した。

加賀田氏は謝辞で、「この度の旭日小綬章の受章を大変光栄に思うと同時に、身の引き締まる思いである。叙勲伝達式で受け取った勲章が予想以上に重く、この重さは勲章そのものだけでなく、これまで支援していただいた方々の思いがこもった重さだと感じた。今後、この榮譽に恥じぬよう、業界ならびに地域経済の発展のために尽力していく決意である。出席者には、今後なお一層の力添えをお願いする」と述べた。

その後は壇上で鏡開きが行われ、栃木県畜産公社の石崎豊社長による乾杯の音頭で祝宴となった。宴たけなわで、栃木県家畜産物振興基金の瀧澤太郎理事長がさらなる活躍を祈念して万歳三唱の音頭を取り、宇都宮畜産食肉事業協同組合の齋藤正一理事長の閉会のあいさつで散会となった。

## 北陸三県ブロック会議を福井県で開催

北陸三県(福井県、石川県、富山県)の食肉事業協同組合連合会で構成する北陸三県食肉連盟は14日、令和7年度ブロック会議を開催。このブロック会議は毎年、各県持ち回りで行われており、今年は福井県あわら市のグランディア芳泉で開催した。

冒頭、開催県を代表し、北陸三県食肉連盟の中野直幸会長(福井県食肉事業協同組合連合会理事長=中央写真)が「本日のセミナーでは、人材教育について考えたい。トップダウンではなく、ボトムアップが求められる時代となり、これをうまく体現した福井商業高校のチアリーダー部の監督を講師に招いている。しっかりと学び、それぞれの現場に生かしてほしい」とあいさつを述べた。

来賓紹介では福井県農林水産部中山間農業・畜産課の堂越浩課長、全国食肉事業協同組合連合会の村上幸春会長、全国食肉生活衛生同業組合連合会の池田清昭会長がそれぞれの立場からあいさつを述べた。

続くセミナーでは、全肉生連の松浦輝雄事務局長が「令和7年度の全肉生連の事業について」、福井県立福井商業高等学校保健体育科教諭でチアリーダー部JETS(ジェッツ)の顧問を務める五十嵐裕子氏(下写真)が「いつだって変わる」と題し、それぞれ講演した。

松浦講師は全肉生連の令和7年度の各種事業取組状況、加入推進を行っている福祉共済制度の特徴と導入メリットなどを紹介。福祉共済は手頃な掛金で生命保険・損害保険両方の保障を得られ、加入者全員に天災補償特約、熱中症特約など昨今関心を集める内容の特約が掛け金そのまま付与される、と同価格帯の一般的な保険と比較して充実している点を強調した。

五十嵐講師は1968年(昭和43年)に福井市に生まれ、県内の高校・大学を卒業し、県立高校の教諭として30年以上教べんをとってきた。2004年に福井商業高等学校に赴任し、チアダンス未経験ながら「全米優勝」を掲げ、「チアリーダー部JETS」を立ち上げる。チーム結成からわずか3年で全米大会初優勝。



2018年にはNYカーネギーホール公演も成功させ、日々生徒たちと挑戦を続けている。

JETSはトップダウンのチームではない。五十嵐講師自身は「爪が伸びている」「身なりが乱れている」「練習を一生懸命にできていない」といったルールに対して厳しいが、練習内容は生徒本人たちで決めている。

また、生徒たちには常にポジティブになるよう声を掛け続けて自信を持たせるようにし、「積極性」「感謝」などの気持ちが才能の良し悪し以上の結果につながっている。

そして五十嵐講師は「『今の若者は…』とよくいわれるが、向き合い方や、その人に対する責任の持ち方で子どもたちは変わる。大人やリーダーが責任を取るという覚悟や姿勢をみせれば、子どもたち(若者たち)はしっかりと応えてくれる」と強調した。

最後に次回開催県を代表して石川県肉連の中田二郎会長があいさつを述べた。その後は会場を移して懇親会が行われ、活発な情報交換が行われた。



## ロインはじめ骨付きやタンなども供給、日亜商事設立レセプション<sup>Ⓣ</sup>

駐日アルゼンチン共和国大使館で開催された日亜商事(株)(東京都品川区、勝田富雄社長)の設立記念レセプションでは、勝田社長に続き、国際貿易を担当する原・リカルド氏が登壇。原氏は、自身がブエノスアイレス生まれの日系2世であり、日亜商事で貿易業務を担当していることを紹介。そして「日亜商事設立のプロジェクトには大きな目的が二つある。一つは、日本にパタゴニアの純粋で自然な土地で生産された牛肉を輸入し、日本の皆さまに試してもらいたい。ただ、それだけではない。もう一つの大きな目的は、日本とアルゼンチンがこれまで140年にわたり、いろいろとつないできた協力、友情、または信頼をこうした形でますます深めることを期待している。私たちは日本の皆さまにただおいしい牛肉を食べてもらうだけでなく、牛肉を通じて、アルゼンチンというものを体験してもらいたい。例えば、アルゼンチンのワインの魅力、タンゴの情熱、またはサッカーの興奮、そういったものまでぜひ楽しんでいただきたい」と思いを述べた。

続いてセールスマネジャーの松井一敬氏が登壇。同氏は2020年に国内初のアルゼンチン産牛肉専門サイト「ドン・ロッシ」を開設し、22年には千葉県いすみ市に同名のBBQ場も営んでいる。

松井氏は「アルゼンチンは世界一牛肉を愛する国だ。年間生産量は世界第6位、年間輸出量は第5位、そして国民1人当たりの年間消費量は日本の約7倍であり、世界トップレベルの牛肉大国といえる。長らくアルゼンチン産牛肉は日本への輸入が禁止されていたが、18年6月に日本とアルゼンチン両国間における牛肉の輸出入がパタゴニア地域限定で解禁され、現在全国のレストランやホテルで認知されつつある。今後牛肉生産量の多いパンパ地域からの輸入が解禁された場合、日本市場からのさらなるニーズに応えら

れる産地となる可能性を秘めている」と指摘。

アルゼンチン産牛肉の特徴については「ヘレフォード種が多くを占める。成長ホルモン剤、抗生剤は不使用だ。大自然の中で放牧されて牧草を食べて育ち、出荷2カ月前からはフィードロットにおいて、遺伝子組み換えでない穀物(主にとうもろこし)を与えることで肉に甘みを加えている。月齢20カ月前後のショートグレインだ。赤身肉だが軟らかく、脂もおいしく食べても胸焼けしない。そして世界で最も厳格な欧州向けの輸出プログラムにのっとり、アニマルウェルフェアの基準をクリア。パッカーのFridevi社は、現在唯一対日輸出可能な工場であり、処理頭数は年間6万頭規模(200頭/日)。HACCPプログラムやトレーサビリティシステムを導入し、安全基準は非常に高い」と説明した。

さらに取扱部位について「メインとなるのは tenderloin、キューブロール、ストリップロインといったロイン系であり、Tボーンなどの骨付きアイテムや牛タンなども取りそろえる。今後、市場ニーズに合わせてラインアップを拡大していきたい。Fridevi社の特長として、非常に丁寧な作業が行われているため、歩留まりが高く、ユーザーの作業負担を軽減する。ケースからブロック単位まで顧客の要望に沿ってカスタムオーダーも可能。当社が現地企業としっかり交渉し、安定供給することを約束させていただく」と強調。同社の強みとして、①現地牧場と連携していることで安定的な供給が可能②Fridevi社とのダイレクトな交渉が可能③アルゼンチン産牛肉の調理法や扱い方を熟知したスタッフが常駐④配送センターがあるため、原木の発送やカットピースの発送が可能であることを挙げた。(連載終わり)

## 故・大西賢一氏の通夜・告別式に 450 人が参列し故人を悼む

既報の通り、兵庫県食肉生活衛生同業組合の前理事長である大西賢一相談役理事が15日、死去した。享年77歳。通夜は17日に、告別式は18日に兵庫県相生市のアオイ会館で行われ、喪主を子息の大西

祥介氏が務めた。通夜・告別式には親族や業界関係者の他、行政関係者も多数訪れ、合わせて450人弱が参列した。

通夜では開式に当たり、相生市の谷口芳紀市長

が、亡くなった大西氏の永年にわたる地域貢献に対し感謝状を贈呈。喪主の祥介氏が受け取った。閉式に当たっては祥介氏が、参列者に謝辞を述べるとともに「父はこの春、旭日双光章を受章した。祖父が旭日単光章を受章した際に、受章から1年も経たないうちに他界した経験から、受章した際には、これまでより一層、健康に配慮して生活していたが、持病のため急死した。本人は当日も出社する気持ちで行動しており、19日には受章祝賀会が行われる予定で、とても楽しみに準備をしていたため、その点は悔いが残っているかもしれない。父は仕事面・私生活においても、自分の好きなこと、やりたいことがみつかり少年のように一直線に向かう人だった。とても幸せな人生だった



のではないかと思います。そのような人生を歩めたのはひとえに皆さまのご厚情のたまものと感謝申し上げます」と述べた。

### 【配合飼料生産量・8月】計180万9531tで前年比1・9%減

農水省が20日に公表した8月の配合飼料の生産・出荷・在庫状況(速報版)によると、生産量は180万9531t(前年同月比1・9%減)、出荷量は181万7227t(2・3%減)となった。

そのうち養鶏用をみると、成鶏は生産量が42万416t(1・7%減)、出荷量が42万6090t(1・9%減)、ブロイラーは生産量が29万7330t(2・1%減)、出荷量が29万8062t(2・7%減)となっている。育すうは生産量が4万8425t(2・9%増)、出荷量が4万8895t(3・0%増)と前年同月を上回った。

養豚用の肉豚は生産量が18万2742t(0・6%増)、出荷量が18万5301t(1・1%増)、子豚は生産量、出荷量ともに前年同月を下回った。

肉牛用は生産量が37万2003t(3・7%減)、出荷量は37万5506t(3・9%減)。肉牛用のうち子牛用は生産量、出荷量ともに前年同月を下回った。

配合飼料生産・出荷・在庫状況

単位:トン、%

	区分	生産量	前年比	出荷量	前年比	当月末在庫
養鶏用	計	766,171	98.4	773,047	98.1	11,123
	育すう	48,425	102.9	48,895	103.0	1,135
	成鶏	420,416	98.3	426,090	98.1	4,972
	ブロイラー	297,330	97.9	298,062	97.3	5,016
養豚用	計	422,775	98.9	424,489	98.7	13,656
	ほ乳期	57,543	100.1	55,385	97.3	6,116
	子豚	113,470	96.3	114,794	96.2	2,294
	肉豚	182,742	100.6	185,301	101.1	3,330
養牛用	種豚	69,020	98.0	69,009	97.7	1,916
	乳牛用計	244,765	98.6	240,535	97.6	27,768
	うち子牛用	12,998	104.5	12,261	99.7	4,162
	肉牛用計	372,003	96.3	375,506	96.1	27,423
	うち子牛用	51,835	93.1	52,038	92.3	8,170

注:工場数132

### 【POSランク8月洋総菜製品】「イシイのおべんとクン」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/洋総菜製品売れ筋ランキングによると、石井食品「イシイのおべんとクン ミートボール」(120g×2)が首位だった。

2位は伊藤ハム「ピザガーデンマルゲリータ1P」、

3位は日本ハム「石窯工房マルゲリータミニピザ」、4位は日本ハム「石窯工房あら挽きソーセージ 3枚」、5位は日本ハム「とろける4種チーズハンバーグ」(246g)だった。対象店舗1067店舗の総販売金額5億3139万4443円。

# 洋総菜製品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:5億3,139万4,443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	石井食品 イシイのおべんとクン ミートボール 120g×2	20,832,793	75,242	276.9	3.9	3.5	44.9
2	伊藤ハム ピザガーデンマルゲリータ 1P	16,182,526	70,502	229.5	3.1	3.3	54.0
3	日本ハム 石窯工房 マルゲリータミニピザ	15,400,165	53,440	288.2	2.9	2.5	76.2
4	日本ハム 石窯工房 あら挽きソーセージ 3枚	13,266,016	46,541	285.0	2.5	2.2	78.6
5	日本ハム とろける4種チーズハンバーグ 246g	11,969,945	38,721	309.1	2.3	1.8	80.2
6	マルシンフーズ マルシンハンバーグ 3P 75g×3	11,427,027	42,913	266.3	2.2	2.0	51.6
7	日本ハム 石窯工房 マルゲリータ	11,048,539	40,386	273.6	2.1	1.9	59.5
8	伊藤ハム ピザガーデンベーコン 1P	10,949,274	48,002	228.1	2.1	2.2	52.7
9	シジシージャパン Vバック チキンナゲット 350g	8,346,774	28,684	291.0	1.6	1.3	29.9
10	日本ハム チキチキポーン 124g	7,745,291	26,930	287.6	1.5	1.3	61.2
11	丸大食品 お弁当でりやきミートボール 70g×3	7,146,687	36,766	194.4	1.3	1.7	51.7
12	日本ハム 石窯工房シャウエッセンピザ	7,060,238	25,817	273.5	1.3	1.2	57.8
13	日本ハム 厚切りピッツアブレッド 4枚	6,854,628	22,315	307.2	1.3	1.0	54.4
14	伊藤ハム ピザガーデンチーズ 1P	6,479,717	28,270	229.2	1.2	1.3	39.1
15	日本ハム マルゲリータピザ	6,377,698	29,536	215.9	1.2	1.4	32.8
16	伊藤ハム ラピッツァ マルゲリータ 1枚	6,147,480	21,089	291.5	1.2	1.0	29.6
17	伊藤ハム ラピッツァグランドアルトバイエルン 1枚	5,739,931	20,268	283.2	1.1	0.9	40.5
18	伊藤ハム 鉄板焼きハンバーグ2個入り 120g	5,667,622	16,533	342.8	1.1	0.8	47.4
19	石井食品 イシイのおべんとクン ミートボール 120g	5,661,452	37,248	152.0	1.1	1.7	49.7
20	石井食品 ミートボール 120g×3	5,402,352	14,099	383.2	1.0	0.7	11.6
21	イオントップバリュ .ベストプライス チキンナゲット 180g	5,297,160	18,459	287.0	1.0	0.9	12.4
22	日本ハム 石窯工房 4種のチーズピザ	5,184,406	19,869	260.9	1.0	0.9	43.5
23	伊藤ハム 旨包デミグラスソースハンバーグ 220g	5,172,412	16,036	322.6	1.0	0.8	40.1
24	丸大食品 チキンハンバーグ 69g×3	5,138,911	24,552	209.3	1.0	1.1	74.1
25	滝沢ハム デミグラス味ハンバーグ 150g	5,010,693	50,946	98.4	0.9	2.4	46.3
26	日本ハム ふんわり生地のアメリカンドッグ6本入 300g	4,724,695	15,785	299.3	0.9	0.7	54.3
27	丸大食品 チキンナゲット 260g	4,722,882	18,410	256.5	0.9	0.9	22.0
28	プリマハム スパイシーチキン 260g	4,718,614	17,108	275.8	0.9	0.8	56.7
29	マルシンフーズ お買得ハンバーグ 75g×4	4,522,365	13,440	336.5	0.9	0.6	12.7
30	伊藤ハム ピザガーデン てりやきチキン 1枚	4,497,669	20,082	224.0	0.9	0.9	37.3
31	滝沢ハム チーズデミグラスハンバーグ 150g	4,332,610	44,822	96.7	0.8	2.1	42.0
32	シジシージャパン ナン 95g×2	4,143,861	21,301	194.5	0.8	1.0	29.6
33	日本ハム ソーセージピザ	3,999,511	18,962	210.9	0.8	0.9	32.9
34	日本ハム 石窯工房 ドルチェポルコベーコンピザ	3,824,807	14,283	267.8	0.7	0.7	31.3
35	日本ハム シャーローワーズ 124g×2	3,790,301	12,995	291.7	0.7	0.6	48.8
36	丸大食品 楽しいお弁当ミートボール 65g×3	3,756,387	19,004	197.7	0.7	0.9	48.5
37	マルシンフーズ ハンバーグ 75g	3,702,902	36,093	102.6	0.7	1.7	42.8
38	日本ハム うずら卵を包んだ肉だんご 204g	3,701,130	11,989	308.7	0.7	0.6	65.2
39	日本ハム チキチキポーン 165g	3,618,322	9,922	364.7	0.7	0.5	18.7
40	シジシージャパン Vバックデミグラスハンバーグ R 120g	3,580,676	12,412	288.5	0.7	0.6	27.4
41	日本ハム ナードッグとろけるチーズ&カレー 3個	3,479,755	11,766	295.8	0.7	0.6	39.9
42	日本ハム 極み焼和風おろしハンバーグ 220g	3,424,565	11,318	302.6	0.6	0.5	44.1
43	シジシージャパン Vバック和風おろしハンバーグ R 110g	3,419,748	11,841	288.8	0.6	0.6	26.7
44	日本ハム 極み焼デミグラスハンバーグ 220g	3,302,325	10,874	303.7	0.6	0.5	42.5
45	伊藤ハム コロコロチキン 120g	3,142,371	11,969	262.5	0.6	0.6	53.3
46	イオントップバリュ ミートボールテリヤキソース96g×3	3,104,945	12,611	246.2	0.6	0.6	9.5
47	伊藤ハム 旨包和風おろしハンバーグ 220g	2,988,321	9,633	310.2	0.6	0.5	28.6
48	日本ハム 石窯工房 直火焼きテリヤキチキン	2,967,273	11,202	264.9	0.6	0.5	31.3
49	石井食品 ニチリュウミートボール3個束 120g×3	2,965,407	7,946	373.2	0.6	0.4	4.6
50	イオントップバリュ イオングリーンアイ タスマニアハンバーグ 2個 280g	2,889,363	4,726	611.4	0.5	0.2	6.1

[資料] 2025年8月分の食肉輸入通関実績⑬

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

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  
価格を超えるもの)

CHINA	105 KG	11209	12997	254016	358966
TAIWAN	106 KG	3010	5251	40112	64352
THAILND	111 KG	17580	27230	159516	236050
SNGAPOR	112 KG	-	-	5112	12595
NETHLD	207 KG	-	-	22470	30509
FRANCE	210 KG	2126	4344	18031	36777
PORTUGL	217 KG	-	-	32	346
SPAIN	218 KG	296	493	47479	67813
ITALY	220 KG	23519	29046	29507	36808
AUSTRIA	225 KG	983	3610	4174	10594
CANADA	302 KG	12715	21791	33295	43005
USA	304 KG	31778	73678	339590	854824
TOTAL	990 KG	103216	178440	953334	1752639
(E. U)	991 KG	26924	37493	121693	182847

1602. 49-290 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(豚のもの)(肩肉、もも肉を除く。)(そ  
他のもの)

R KOREA	103 KG	-	-	73160	33978
CHINA	105 KG	784629	514943	6016462	3645022
TAIWAN	106 KG	630	265	23637	14885
THAILND	111 KG	57582	86380	820453	1116561
SNGAPOR	112 KG	-	-	24494	21957
PHILPIN	117 KG	360	498	2794	3411
DENMARK	204 KG	109008	71515	2424904	1629601
NETHLD	207 KG	15299	14827	30967	29307
FRANCE	210 KG	806	2065	10353	22215
GERMANY	213 KG	-	-	7390	12346
SPAIN	218 KG	-	-	28608	27120
CANADA	302 KG	-	-	921	1421
USA	304 KG	1663652	1283342	15941725	11759851
MEXICO	305 KG	22000	12651	656952	414897
BRAZIL	410 KG	-	-	36545	11750
TOTAL	990 KG	2653966	1986486	26099365	18744322
(E. U)	991 KG	125113	88407	2502222	1720589

1602. 50-100 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(牛のもの)(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	16432	7766	70852	39664
USA	304 KG	369093	184663	2864774	1433760
CHILE	409 KG	-	-	1281	516
AUSTRAL	601 KG	13470	5466	151069	55719
TOTAL	990 KG	398995	197895	3087976	1529659
(E. U)	991 KG	16432	7766	70852	39664

1602. 50-291 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(牛のもの)(臓器及び舌)(単に水煮し  
たもの)(気密容器入りのもの(野菜を含むもの)を  
除く。)

BRAZIL	410 KG	-	-	12127	12360
TOTAL	990 KG	-	-	12127	12360

1602. 50-320 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(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量  
の合計が全重量の30%未満のもの)(気密容器入りの  
もの(野菜を含むもの))(米を含むものを除く。)

R KOREA	103 KG	-	-	1080	687
MALYSIA	113 KG	-	-	958	1231
TOTAL	990 KG	-	-	2038	1918

1602. 50-339 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、

(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

くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量  
の合計が全重量の30%未満のもの)(米を含むも  
の)(気密容器入りのものを除く。)(野菜を含むもの  
を除く。)

AUSTRAL	601 KG	20520	19583	89604	83853
TOTAL	990 KG	20520	19583	89604	83853

1602. 50-390 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(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量  
の合計が全重量の30%未満のもの)(その他のもの)

R KOREA	103 KG	-	-	3360	1593
CHINA	105 KG	39744	32222	496289	382740
AUSTRAL	601 KG	-	-	99	268
TOTAL	990 KG	39744	32222	499748	384601

1602. 50-510 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(牛のもの)(調味した後に乾燥したも  
の)(気密容器入りのもの)(冷蔵及び冷凍のいずれ  
もしていないもの)

NEWZELD	606 KG	-	-	46111	224859
TOTAL	990 KG	-	-	46111	224859

1602. 50-590 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(牛のもの)(調味した後に乾燥したも  
の)(気密容器入りのものを除く。)

CHINA	105 KG	-	-	7487	38698
URUGUAY	412 KG	-	-	10755	44638
AUSTRAL	601 KG	2754	13123	11056	52044
TOTAL	990 KG	2754	13123	29298	135380

1602. 50-600 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(牛のもの)(コーンビーフ)

PHILPIN	117 KG	5184	3807	24302	25069
BRAZIL	410 KG	-	-	71945	45883
URUGUAY	412 KG	-	-	15667	12913
NEWZELD	606 KG	-	-	45090	86453
TOTAL	990 KG	5184	3807	157004	170318

1602. 50-700 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(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量  
の合計が全重量の30%以上のもの)(気密容器入りの  
もの(野菜を含むもの))

R KOREA	103 KG	-	-	21600	14473
CHINA	105 KG	-	-	92660	69380
MYANMAR	122 KG	-	-	1890	1889
PAKISTN	124 KG	264	249	666	627
GERMANY	213 KG	-	-	602	618
AUSTRAL	601 KG	556170	515625	3947549	3607090
TOTAL	990 KG	556434	515874	4064967	3694077
(E. U)	991 KG	-	-	602	618

1602. 50-890 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(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量  
の合計が全重量の30%以上のもの)(気密容器入りの  
もの(冷蔵及び冷凍のいずれもしていないものに限  
るものとし、野菜を含むものを除く。))(その他の  
もの)

THAILND	111 KG	-	-	20828	30312
GERMANY	213 KG	-	-	2781	2913
USA	304 KG	3	264	6	822
TOTAL	990 KG	3	264	23615	34047
(E. U)	991 KG	-	-	2781	2913

1602. 50-910 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(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量  
の合計が全重量の30%以上のもの)(単に水煮したも  
の)

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 10月20日  
枝肉卸売価格(瑕疵除く)(頭、1kg当たり円、税込み)

◇牛生体		5	4	3	2	1		
和牛	雌 A	高値	4,321	2,921	-	-	-	
		安値	2,222	2,067	-	-	-	
		平均	2,814	2,381	-	1,950	-	
	279頭	頭数	255	23	-	1	-	
	雌 B	高値	-	-	-	-	-	
		安値	-	-	-	-	-	
		平均	-	-	-	-	-	
	-頭	頭数	-	-	-	-	-	
	去 A	高値	2,810	2,335	2,164	-	-	
		安値	2,148	2,226	2,103	-	-	
		平均	2,387	2,276	2,144	2,056	-	
	66頭	頭数	51	8	6	1	-	
去 B	高値	-	-	-	-	-		
	安値	-	-	-	-	-		
	平均	-	-	-	-	-		
-頭	頭数	-	-	-	-	-		
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	12頭	平均	1,728	1,654	1,534	1,451	-
		頭数	1	3	2	6	-	
	雌 C	1頭	平均	-	-	-	1,307	-
		頭数	-	-	-	-	1	-
	去 B	8頭	平均	-	1,622	1,600	1,459	-
頭数		-	-	2	5	1	-	
去 C	-頭	平均	-	-	-	-	-	
頭数	-	-	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	419 425	931 955	- 162.0	(競り)	(相対)	
				-	10	48

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,430	1,833	1,688	1,503	-
	B	-	-	1,572	1,486	-
和 去	A	2,425	2,142	1,960	-	-
	B	-	1,993	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	995	996
	C	-	-	-	1,029	960
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,612	1,514	1,420	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	1,705	1,509	1,455	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	565	553	939	821	821
	安値	505	497	475	441	421
	平均	531	507	501	505	520
	頭数	( 4)	( 355)	( 280)	( 202)	( 114)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	569	548	494
	安値	-	-	558	546	494
	平均	-	-	561	547	494
	頭数	( -)	( -)	( 5)	( 3)	( 2)

[大阪食肉卸売市場] 10月20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	2,138	2,082	1,792	-	-
(頭数)	( 2)	( 4)	( 2)	( -)	( -)
B	-	-	1,786	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( 1)	( -)	( -)
和 去 A	2,387	2,050	1,849	-	-
(頭数)	( 10)	( 6)	( 3)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,750	1,513	-	-
C	-	-	1,432	1,404	-
交雑去 B	-	1,711	1,539	1,441	-
C	-	-	1,522	-	-
豚	-	707	597	506	473

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	10月20日	10月17日	(10月累計)
豚	68,200	66,600	857,300
成牛計	4,700	4,280	56,510
和牛雌	1,020	1,340	14,300
和牛去勢	1,390	790	14,800
乳牛雌	460	690	9,270
乳牛去勢	470	300	5,110
交雑雌	560	470	5,750
交雑去	800	670	7,120

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 10月20日

東京	1,503円	(前日 1,540円)
大阪	1,488円	(前日 1,549円)

[豚・全農建値] 10月20日

上	中	取引頭数	市況
521円	508円	1,145頭	急落

と畜 売買	牛 111頭	豚 -頭	牛概況	もちあい
	牛 72頭	豚 81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20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 (583)	- (-)	5,756	-	もちあい
仙台 [中]	524 (573)	487 (485)	435	67	続落
栃木 [地]	523 (562)	487 (518)	1,736	79	下押し
茨城 [地]	518 (524)	507 (509)	1,394	661	続落
群馬 [地]	506 (522)	425 (418)	2,153	376	反落
さいたま [中]	519 (534)	512 (521)	260	260	続落
東京 [中]	507 (523)	501 (500)	931	955	続落
横浜 [中]	539 (546)	511 (514)	688	683	続落
山梨 [地]	- (-)	- (-)	139	35	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	595 (615)	551 (563)	1,000	280	反落
京都 [中]	630 (615)	617 (589)	95	77	もちあい
大阪 [中]	707 (-)	597 (-)	-	74	まちまち
神戸 [中]	- (553)	- (549)	149	-	上場なし
岡山 [地]	590 (688)	565 (744)	232	318	暴落
広島 [中]	577 (596)	- (568)	344	59	続落
福岡 [中]	564 (591)	528 (571)	542	211	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。京都の前日は18日。

[日本食肉流通センター] 10月13日～10月19日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

[食鳥正肉日経相場] 10月17日  
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇首都圏 総重量 1,329,832 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	1,126	1,188	1,326	1,196	65,058
うで	729	781	819	773	98,971
ロース	1,072	1,170	1,260	1,178	136,365
ばら	1,179	1,280	1,350	1,268	140,648
もも	720	757	821	764	134,064
ヒレ	1,069	1,260	1,269	1,230	7,266
セット	926	1,058	1,093	1,020	747,460

◇東京 (8社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	658	736	936	219
ムネ	504	561	704	189

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	655	722	1,030	6
ムネ	507	544	642	4

◇近畿圏 総重量 637,263 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	1,308	1,407	1,310	51,368
うで	670	775	810	761	100,230
ロース	1,080	1,211	1,285	1,199	83,968
ばら	1,285	1,318	1,396	1,326	118,934
もも	712	767	845	770	146,103
ヒレ	1,112	1,251	1,393	1,266	8,745
セット	881	991	1,093	996	127,915

[農水省統計情報部食鳥市況] 10月17日  
kg当たり円、税抜き

	モモ肉	ムネ肉	手羽モ	手羽サ	ササミ
高値	967	777	550	600	650
安値	696	515	290	360	350
平均	735	575	-	-	-

※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  
鏡見 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)

### ◆ステーションリー

## 食肉手帳 DIARY

毎年発行し好評をいただいている業界人必携の手帳がグレードアップ。機能性、食肉価格などの資料も充実し、日頃の業務をサポートします。名入れも可。

横9.4cm×縦14.5cm 定価990円 ※購入される冊数によって価格は変動します