

令和7年
2025年

10月22日
水曜日

第11818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



全肉連が食育実践指導者育成セミナーを開催した……P2

- ▶ 全肉連が食育実践指導者育成セミナーを開催、食肉の栄養摂取による健康維持について……P2
- ▶ 第2四半期肉用子牛平均売買価格、生産者補給金の交付なし……P2
- ▶ 小泉農相が退任会見、5カ月の濃密な就任期間振り返る……P3
- ▶ 味の素冷凍食品が「ひとくちタンドリーチキン」を発売……P3
- ▶ 丸大食品が冬のギフトセットの販売開始①……P4
- ▶ スターゼンG歳暮ギフト①、「食の感動体験」届ける……P5
- ▶ 米国ワシントン州で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止……P5

- ▶ 加古川食肉公社共励会、合田さん出品の最優秀牛を志方亭が落札……P6
- ▶ 食品関係事業者の輸出の取り組み調査—日本公庫……P6
- ▶ 【輸入副生物現物相場】気温は徐々に低下し秋模様強まるも、大きな動きなく……P7
- ▶ [POSランク8月その他加工肉製品]「ほぐしサラダチキン」が首位……P7
- ▶ その他加工肉製品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⑭……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]21日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]21日……P11

注目のヘッドライン

全肉連が食育実践指導者育成セミナー開催、食肉の栄養摂取による健康維持について

全国食肉事業協同組合連合会は20日、東京都港区のアジュール竹芝で令和7年度食育実践指導者育成セミナーを実施した。

…詳細はP2

小泉農相が退任会見、5カ月の濃密な就任期間振り返る

…詳細はP3

食の感動体験を創造することで
世界中の人々と食をつなぎ続ける



<https://www.starzen.co.jp/>



<https://www.sfoods.co.jp/>

全肉連が食育実践指導者育成セミナーを開催 食肉の栄養摂取による健康維持について

全国食肉事業協同組合連合会は20日、東京都港区のアジュール竹芝で令和7年度食育実践指導者育成セミナーを実施した。このセミナーは、国産食肉理解促進食育実践事業の一環として行われたもので、国産食肉の需要拡大、日本畜産の健全かつ持続的な発展に資することを目的としている。

全肉連の木村元治専務は冒頭、「かつては食肉の教材が少なく、と畜などに関してネガティブな印象を与える情報も多かったが、今では全肉連の教材などを生かし、食育事業の成果が出てきたと思う。国産食肉の安全性、栄養素、『いただきます』の意味などを記した、肉ならではのユニークな教材は、各地で出前講座、企業の新人教育、学校での食育の場面で役立つ」と述べ、「肉のセールスポイントである栄養機能に関する本日の講演を、日々の生活、そして食育の取り組みに役立ててほしい」とあいさつした。

セミナーの講師を務めたのは、広島大学および女子栄養大学の名誉教授でもある、公益財団法人日本食肉消費総合センターの西村敏英研究員(下写真)。今回は「健康維持に欠かせない食肉のパワー —その栄養と機能—」を演題として、次のように説明した。

日本人の長寿は、平均寿命が急激に伸びた1965～85年における動物性タンパク質と脂肪の摂取量増大によるもの。この間に肉類の消費量も増えており、以前と比べて米や魚介類の消費が落ち込む中、肉類は近年でも増加傾向にあり、ここ20年ほどで牛は微増、豚肉・鶏肉はハイペースで伸長している。

その一方、寿命と健康寿命には差が生じており、女性には11・6年、男性には8・5年の開きがある。そうした統計がある中、低体重児の出産とそれによる子どもの疾病リスクなど、次世代以降への影響も懸念される



ことから、若い女性の痩せは特に問題視されている。他方では、加齢による極度の筋肉量低下(サルコペニア)が引き起こすフレイルが「ロコモティブシンドローム」、つまりは要介護につながることから、高齢者の骨格筋量減少を防ぐことも非常に重要だ。



これらに必要なのが、適度な運動と、タンパク質などの栄養素。タンパク質は1日当たりで男性が65g、女性が50gの摂取を推奨されているが、100g当たりのタンパク質含有量をみると、牛乳や米、大豆と比べて肉類が圧倒的に多い。仮に、牛肉だけで摂取するならば232g、豚肉は215g、鶏肉は255gを食べればこのタンパク質量を満たすことができる。

食肉に含まれるその他の栄養素も不可欠で、それらには脳の機能維持、太りにくい体作り、脂肪燃焼促進、鉄欠乏性貧血予防といった作用が期待される。ただし、たとえばビタミンB1は豚肉に多く含まれるが、牛肉や鶏肉にも異なる栄養素の特徴があり、そのいずれかばかりに偏って食べるような方法では、健康状態を保てない。それぞれの性質をよく知り、バランスの良い食生活で健康維持に努めることが肝要だ。

第2 四半期肉用子牛平均売買価格、生産者補給金の交付なし

農水省は21日、肉用子牛生産者補給金制度の令和7年度第2四半期の平均売買価格を告示した。

黒毛和種の平均売買価格は64万7800円(保証基準価格=57万4千円)、交雑種は39万2800円(27万

4千円)、乳用種は22万600円(16万4千円)、褐毛和種は61万600円(52万3千円)となり、平均売買価格が保障基準価格を上回ったため生産者補給金交付はなしとなった。

小泉農相が退任会見、5カ月の濃密な就任期間振り返る

小泉進次郎農水大臣は21日、退任会見を省内で行った。

小泉農相は「米価の安定を必ず実現させるという思いで、職務に全身全霊を尽くしてきた。米について振り返ると、新たに立ち上げたチームの下で、まずは米価が高騰する中、国民の皆さまが安心して米を入手できるよう、必要な米は全て出すという姿勢で小売事業者へ随意契約による備蓄米の売り渡しを行い、就任10日後に店頭での販売開始を実現した。その後、ニーズに応え、中食や外食、給食事業者などへも対象を拡大した。米の関係閣僚会議において価格高騰の要因や内容の検証を行い、その結果を踏まえ、生産を抑制する農政から需要に応じて増産する農政に舵を切った。一時3500円台まで低下したが、新米の流通などに伴い、現在、価格は過渡期にあるため、今後も注視していく必要がある」と在任期間を振り返り、「退任後も、この有事に対応した農林水産省の職員であれば米の安定供給を実現してくれると確信している。改めて、農林水産業、国民産業は、国民の皆さまの命



に関わる食の基盤であり、必ず成長する産業であると考えている。社会に大きく貢献する業界である農林水産業、食品産業に関わる皆さまに対し、心から敬意を表するとともに、食料の安定供給に引き続き尽力いただきたい。本日で農林水産大臣を退任するが、この濃密な5カ月の経験を糧に今後の国政の発展、農政の発展に努めていく。この激動の日々を支えてくれた多くの関係者に改めて感謝申し上げる」と述べた。

味の素冷凍食品が「ひとくちタンドリーチキン」を発売

味の素冷凍食品(株)は11月28日、本格的なスパイスの香りと、軟らかくジューシーな鶏肉の味わいが楽しめる「ひとくちタンドリーチキン」を全国で発売する。

タンドリーチキンは、インド料理店の定番メニューとして知られる一方、近年では学校給食やさまざまな外食店のメニューにも採用され、その人気が広がっている。レシピ検索サイトでの検索数も増加する一方、スパイスの調合や長時間の漬け込み、オーブンでの調理など、家庭で調理するには手間がかかる料理の一つだ。

「ひとくちタンドリーチキン」は、クミン、ターメリック、コリアンダーなどのスパイスとヨーグルトを合わせたタレにじっくり漬け込み、同社こだわりの製造ラインで外は香ばしく、中は軟らかくジューシーに焼き上げた。本

格的なスパイスの風味をしっかりと感じられる一方で、辛さを控えめに調整しているため、子どもから大人まで楽しめる味付けになっている。電子レンジで温めるだけで人気メニューを家庭で手軽に楽しむことができ、そのまま食べるとはもちろん、サラダに乗せたり、ポテトを添えたりするだけで簡単にオードブルが完成する。鶏肉の食卓出現頻度が特に高い冬のパーティーシーズンにお勧めだ。



丸大食品が冬のギフトセットの販売開始①

丸大食品では、10月下旬から冬のギフトセットの販売を開始する。今歳暮においても満足度の高いおいしさと品ぞろえで冬のギフトを展開していく。ハムギフトでは引き続き、将棋棋士・羽生善治九段をギフトイメージキャラクターに起用。ギフトキャッチコピーは「贈るは、この一手」。大切な人への贈り物に選ぶなら「丸大のギフトが最善の選択である」というメッセージを込めている。



(※「この一手」とは将棋用語で他の手は考える必要がないような最善と思われる手)

主力ブランドである「王覇」は、羽生九段の揮毫^{きごう}を大胆にあしらったデザインの化粧箱で届ける。熟成させることで肉本来の深いうまみを引き出した、こだわりの「王覇」ブランドを表現する重厚なデザインに仕上げた。「煌彩」では豊富な品ぞろえを武器に、贈り先の家族構成や好みに合わせて選べるよう多彩なセットを展開していく。

その他、国産原料肉を使用し、健康志向の高い人への贈り物にお勧めの「国産豚肉使用 うす塩仕立て」、豚肉をはじめとする道産原料を使用した「北海道物語」など贈り先の好みに対応する多様なブランドを提案する。総菜ギフトでは引き続き、好評の「鉄板焼ハンバーグセット」「スープビズセット」「晚餐カレーセット」を販売していく。

また、今年も世界的なコンクール「2025モンドセレクション」において多くの商品が最高金賞を受賞した。「最高金賞のハム」を中心に品質の良さと安心感を今歳暮もアピールしていく。[2025モンドセレクション最高金賞受賞商品]王覇熟成ホワイトロースハム、王覇熟成ホワイトボンレスハム、王覇熟成ロースハム、王覇熟成ボンレスハム、王覇熟成ベーコン、煌彩特撰ロースハム、煌彩特撰ベーコン(※煌彩スライス品は除く)



各ブランドの概要は次の通り。

〔王覇〕(熟成ならではの深い旨みとまろやかさ)「特色JAS規格」のハムを中心に詰め合わせたギフトセット。じっくりと熟成させることで肉本来のうまみを十分に引き出し、深い旨みとまろやかな味わいが楽しめる。大切な人への贈り物として自信を持ってお勧めする。

「八代目儀兵衛×王覇ギフトセット」は、確かな目利き力でおいしさに定評のある「八代目儀兵衛」の米と、国産牛肉を使用したローストビーフのぜいたくなギフトセットとなっている。

〔煌彩〕(笑顔が集う食卓に) JAS特級規格品を中心に、ハムやウインナー、焼き豚、ミートローフなどさまざまな種類の商品を詰め合わせた。贈り先の家族構成や好みに合わせて選びべるシリーズ。

〔ごちそうアソート〕(とっておきの週末) 週末の優雅なひとときに最適な商品を詰め合わせた。スライスして軽くあぶったり豪快に厚切りにしたり、休日の料理計画が楽しみになる。グルメなあの人へ、上質感あるセンスを感じる贈り物。(連載続く)

スターゼン G 歳暮ギフト[Ⓢ]、“食の感動体験” 届ける

スターゼングループは、11月4日から歳暮ギフトの販売を開始する。「心からの感謝を込めてぬくもりを贈る冬」。一年の締めくりに、大切な人へ感謝の気持ちを伝えるこの季節に、スターゼングループでは、贈る人・贈られる人のことを思いながら、“食の感動体験”を届けるギフトを取りそろえた。こだわりのブランド牛を使ったミートギフトや、伝統の製法を受け継いだハム・ソーセージ、レストランの味わいを楽しめる総菜ギフトなど、特別なひとときを彩るラインアップを展開する。



スターゼンギフト(注文受付期間=11月4日~12月16日)のラインアップは次の通り。

【ミートギフト】食肉のスターゼンがお勧めするえりすぐりのミートギフト。業務提携先の水迫グループが手掛ける、鹿児島県産黒毛和牛「さつまビーフ」と、みちのく銘品「仙台牛」を用意した。おいしい赤身と程よい霜降りが特徴の「さつまビーフ」のイチオシは「肩ロース すき焼き用」(左写真)。寒い季節にぴったりのぜいたくなひとときを届ける。

また、「お肉屋さんのジャーキー」シリーズは、原材料とタレにこだわり、素材のうまみが味わえる「ビーフジャーキー」「ポークジャーキー」「チキンジャーキースタイル」の3種類(各100g)をセットで用意。さらに今回、お手頃サイズ(30g)の新ラインアップが登場し、既存3種類に「カルパス」「サラミ」「黒毛和牛ジャーキー」を加えた6種類(右写真)のアソートも用意した。常温で保存できるため、贈るタイミングを選ばず、気軽に利用できる。その他、手軽な調理で大好評の「味噌漬け」シリーズなど、牛肉、豚肉共にあらゆる食シーンを彩る豊富な商品ラインアップで、全19アイテムを取りそろえた。

【マイスターズテーブル】肉と料理のプロたちが手を

取り「おいしい」の理想を追求した、マイスターズテーブル。昨年リニューアルし、好評を得ている「カレー詰合せ」は「黒毛和牛の欧風カレー」「こだわりポークのスパイス香る欧風カレー」「菜彩鶏のチキンカレー(バター風味)」の3種セット。食肉企業ならではのこだわりの肉を使用し、それぞれのうまみに合わせたスパイスで丁寧に仕上げた。肉のおいしさを主役に、1皿ごとに異なる味わいを楽しめる。その他「黒毛和牛ローストビーフ」や「黒毛和牛・黒豚ハンバーグ詰合せ」など、全4アイテムを用意した。

【おいしさ直送便】イチオシは、希少な月山短角牛の赤身肉のおいしさを存分に味わえる、しゃぶしゃぶセット。月山短角牛は、障害者支援を行う月山福祉会が所有する「月山ドリーム牧場」で、障害を有する人たちが育てた日本短角牛。肉の他、ダシパックやダシつゆ、山形で親しみのある「麦切り」もセットとなっているため、しゃぶしゃぶから締めの麺まで楽しめる。その他、名古屋名物矢場とんの「みそかつセット」「みそ串かつセット」や「仙台利久牛たん詰合せ」「那須千本松牧場アイスクリーム詰合せ」那須エリアで人気の高い「NASUのラスク屋さん ラスク詰合せ」など、ご当地ギフト全6アイテムを用意した。(連載続く)

米国ワシントン州で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫所は21日、米国ワシントン州グラント郡の家禽飼養施設において高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことから、同地域から輸出

される生きた家禽、家禽肉等の輸入を10日から一時停止していると発表した。

加古川食肉公社共励会、合田さん出品の最優秀牛を志方亭が落札

公益(財)加古川食肉公社(大浦達也理事長)主催の第23回加古川食肉公社牛枝肉共励会が17日、加古川食肉地方卸売市場で開催された。

黒毛和種51頭(雌8頭、去勢43頭)、交雑種14頭(雌10頭、去勢4頭)の計65頭が出品され、このうち黒毛和種の最優秀賞に香川県の合田政光さん(上写真)出品牛を選出。同牛はキロ当たり3485円で、加古川市の飲食店「志方亭」が落札した。

合田さんは三豊肥育部会部会長を務める他、讃岐牛飼育モデル農家連絡協議会会長など要職を務めており、肉牛肥育を始めて50年になる名人。黒毛和種のみ300頭を飼養。導入は長崎県の壱岐家畜市場が中心で、85歳という高齢ながら自ら年6回買い付けている。最優秀牛も壱岐からの導入。29カ月齢の去勢牛で、枝肉重量502kg。格付A5等級のBMSNo.12。血統は父「福之姫」、母の父「安福久」

合田さんは「もう少し大きくなってほしかったが、共励会に適した仕上がりだと思って出荷した。香川県の仲間がみんな素晴らしい生産者で良い成績を残されるので、なかなか入賞できなかったのがうれしい。枝肉は皮下脂肪が薄くてカタの仕上がりが良かった」と喜んだ。

開催に当たり大浦理事長は「今年の夏も、全国で自然災害レベルの暑さが続き、線状降水帯による水害も各地で発生するなど、生産者の皆さまは牛さんたちの体調管理に大変注意されたことと思う」とし、買参



者に力強い購買を呼びかけた。

その他の入賞牛の出品者は次の通り。

【黒毛和種】優秀賞 岩国ファーム平生(山口県、2800円、バァーリーミート)、大汐光晴(同、2905円、ヒライ)▷優良賞 藤本みゆき(兵庫県、5140円、エスフーズ)、県立畜産技術センター(同、5325円、スターゼン)、荻田畜産(香川県、2900円、大浦ミート)

【交雑種】近藤政三(香川県、1710円、同)

食品関係事業者の輸出の取り組み調査—日本公庫

日本政策金融公庫はこのほど、食品関係事業者における「輸出の取り組み」と「農林水産物の利用・調達」について調査した。

輸出の取組状況について、業種別にみると、「取り組んでいる」と回答した割合が製造業(37・8%)では前回調査(令和6年7月)から4・0ポイント、卸売業(20・1%)では4・4ポイント上昇した。

輸出に「取り組んでいる」と回答した先において、輸出の取り組みに対する今後の意向は「さらに取り組みを拡大したい」(75・2%)が大部分を占めた。さらに取

り組みを拡大したい理由については、「海外のニーズの増加」(56・2%)が最も高くなった。輸出に「取り組んでいる」、あるいは「今後取り組みたい」と回答した先において、輸出に取り組む際の課題は、「販路の確保」(38・9%)が最も高くなった。

農林水産物の利用・調達について、原材料として使用している農林水産物は、国産を50%以上使用していると回答した事業者はいずれの業種でも6割超え。また、国産を80%以上使用していると回答した事業者は、製造業で約5割、卸売業で約7割となった。

【輸入副生物現物相場】 気温は徐々に低下し秋模様強まるも、大きな動きない

10月に入っても真夏日が続くような状況で、鍋物シーズンの本格化はかなり後にずれ込みそうだが、今週に入り、ようやく気温は徐々に下がってきた。ただ、週末および来週は天候が全国的にやや崩れる見通しでもあるようで、末端の引き合いはやや低調。

肉フェスなどの催事でも、牛モツうどん、牛ホルモン焼きなどは定番商品として販売されており、そうした需要は11月までは続きそう。また、暖かい気候が続けば夏場に落ち込んだBBQ需要が再度取り込めるのではという思惑から量販店向けのアウトサイドスカート、牛タンの動きもまずまず。

アキレスや牛テールなどは引き合いはそこそこだが、供給が少なく品薄高の傾向。白物の動き出しは来月からか。

輸入副生物現物相場

単位:円/キロ、税抜き

	商品名	原産地	規格	価格	気配
フ ロ ー ズ ン	牛タン	米国		2700~2900	→
		豪州	グラス	2500~2800	→
		欧州	グラス	2300~2700	→
	ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス プライム	2000~2100 -	→ -
		メキシコ		1800~	→
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	3100~3300 -	→ -
		メキシコ		-	→
	シンスカート、シックスカート	豪州	パルク	1200~	→
	シンスカート(皮なし)	豪州		1500~	→
	レバー	豪州 米国		320~ 350~	 →
	トライブ	-	1.5UP	-	→
		豪州	700gUP 500gUP	- -	 ↓ ↓
	スモール	米国		500	→
	ラージ	米国		650~700	→
豪州			680~720	→	
アキレス	米国		1200	→	
テール	豪州		1000~1400	→	
メンブレン	豪州		600~	→	
チ ル ド	牛タン	米国		2800~3000	→
		豪州	グレイン	2500~2800	→
	牛タン(ムキタン)	米国		4500~4900	→
		豪州		-	→
	ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス	1800~2100	→
			プライム	2400~2500	→
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス	3200~3400	↑
プライム			3500~	-	
メキシコ		-	→		

【POSランク8月その他加工肉製品】「ほぐしサラダチキン」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/その他加工肉製品売れ筋ランキングによると、シジシージャパン「ほぐしサラダチキン」(100g)が首位だった。

2位はシジシージャパン「サラダチキンプレーン」(125g)、3位はイオントップバリュ「イオン旨みをと

じ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット」(110g)」、4位は丸大食品「サラダチキン切落し プレーン」(100g)、5位は伊藤ハム「ソラチのタレ使用ジンギスカン(180g×3)だった。対象店舗の総販売金額3億4099万4598円。

その他加工肉製品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:3億4,099万4,598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	シジシージャパン ほぐしサラダチキン 100g	9,290,347	44,244	210.0	2.7	4.3	26.2
2	シジシージャパン サラダチキンプレーン 125g	7,490,061	36,219	206.8	2.2	3.5	26.5
3	イオントップバリュ イオン旨みをとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット 110g	7,482,832	14,152	528.8	2.2	1.4	9.7
4	丸大食品 サラダチキン切落し プレーン 100g	6,163,216	29,539	208.7	1.8	2.9	38.1
5	伊藤ハム ソラチのたれ使用ジジギスカン 180g×3	6,151,605	7,882	780.5	1.8	0.8	5.3
6	日本ハム サラダチキンプレーン 156g	6,044,378	21,275	284.1	1.8	2.1	38.1
7	プリマハム サラダチキン3連プレーン 180g	5,488,288	19,707	278.5	1.6	1.9	29.4
8	イオントップバリュ イオン旨みをとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット 187g	4,994,751	6,050	825.6	1.5	0.6	6.8
9	伊藤ハム ソラチオリジナルのたれ使用 ロースジジギスカン 200g×3	4,740,903	4,896	968.3	1.4	0.5	7.1
10	プリマハム サラダチキン3連ハーブ 180g	4,267,775	15,394	277.2	1.3	1.5	28.5
11	丸大食品 サラダチキン切落し ハーブ 100g	4,165,745	20,121	207.0	1.2	2.0	38.6
12	共栄食肉 まるやかジジギスカン 300g×3	4,107,989	4,324	950.0	1.2	0.4	4.1
13	イオントップバリュ イオン旨みをとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット 60g	4,055,511	11,417	355.2	1.2	1.1	9.7
14	日本ハム サラダチキンハーブ 156g	3,836,052	13,602	282.0	1.1	1.3	35.9
15	プリマハム 糖質ゼロ サラダチキン プレーン 110g	3,677,283	15,729	233.8	1.1	1.5	26.2
16	米谷産業 米谷 炭や 塩ホルモン 280g	3,450,150	6,581	524.3	1.0	0.6	5.7
17	伊藤ハム 糖質0サラダチキンハーブ 183g	3,277,690	10,712	306.0	1.0	1.0	17.2
18	プリマハム 合鴨スモーク 170g	3,117,540	9,451	329.9	0.9	0.9	38.6
19	プリマハム 香薫ミニステーキ 86g	3,039,628	13,890	218.8	0.9	1.4	39.7
20	丸大食品 サラダチキン切落しスモーク 100g	2,993,788	14,340	208.8	0.9	1.4	26.4
21	シジシージャパン サラダチキンブラックペッパー 125g	2,940,114	14,504	202.7	0.9	1.4	25.2
22	プリマハム サラダチキンスモーク 115g	2,935,385	12,890	227.7	0.9	1.3	23.9
23	日本ハム 蒲焼鶏スライス 103g	2,852,144	11,144	255.9	0.8	1.1	24.0
24	伊藤ハム 糖質ゼロサラダチキンプレーン 183g	2,836,469	9,259	306.4	0.8	0.9	15.7
25	プリマハム 炭火焼ローストビーフ 120g	2,797,064	3,645	767.4	0.8	0.4	15.5
26	アントレ 北海道塩ホルモン 200g	2,789,791	8,253	338.0	0.8	0.8	3.5
27	シジシージャパン CGCサラダチキンハーブ 125g	2,746,161	13,612	201.8	0.8	1.3	25.0
28	共栄食肉 味付ロースジジギスカン 330g×3	2,737,145	2,171	1,260.8	0.8	0.2	4.1
29	星山商店 星山商店 白ホルモン味付け 400g	2,623,371	2,755	952.2	0.8	0.3	1.8
30	アマタケ サラダチキン プレーン 100g	2,545,973	9,205	276.6	0.8	0.9	14.7
31	丸協食産 ローストビーフ和風仕立て 90g	2,509,503	5,645	444.6	0.7	0.6	5.9
32	丸協食産 コリコリ塩ホルモン 200g	2,270,264	6,382	355.7	0.7	0.6	16.8
33	アントレ 北海道味噌ホルモン 200g	2,178,852	6,495	335.5	0.6	0.6	3.5
34	プリマハム 糖質0サラダチキンハーブ 110g	2,161,347	9,444	228.9	0.6	0.9	22.4
35	プリマハム 合鴨パストラミ 170g	2,154,355	6,659	323.5	0.6	0.7	36.0
36	アントレ 南光園ホルモン味噌 200g	2,126,213	4,447	478.1	0.6	0.4	5.7
37	シジシージャパン サラダチキン チャーシュー 125g	2,032,123	10,123	200.7	0.6	1.0	20.6
38	シジシージャパン サラダチキン スモーク 110g	2,002,876	9,929	201.7	0.6	1.0	20.1
39	伊藤ハム サラダチキン切り落としプレーン 100g	1,813,714	8,786	206.4	0.5	0.9	15.1
40	プリマハム 国産鶏肉使用 サラダチキン切り落とし 100g	1,765,305	8,727	202.3	0.5	0.9	10.0
41	エム・ディー エム・ディー 国産牛ローストビーフスライス 70g	1,717,428	2,487	690.6	0.5	0.2	1.9
42	丸大食品 サラダチキンロースト黒胡椒 83g	1,707,428	7,798	219.0	0.5	0.8	27.7
43	丸大食品 お徳用チキンナゲット 480g	1,681,687	3,674	457.7	0.5	0.4	9.1
44	長沼成吉思汗 特製タンネットウロースジジギスカン 500g	1,617,492	1,136	1,423.9	0.5	0.1	3.8
45	アントレ 南光園ホルモン塩 220g	1,591,183	3,275	485.9	0.5	0.3	5.8
46	伊藤ハム 黒胡椒たん切り落とし 130g	1,590,633	4,995	318.5	0.5	0.5	17.7
47	イオントップバリュ イオンローストチキン切落とし 100g	1,568,330	7,360	213.1	0.5	0.7	7.5
48	伊藤ハム こてっちゃん 140g	1,532,361	5,244	292.2	0.5	0.5	24.1
49	プリマハム サラダチキンパースモーク 70g	1,504,479	8,637	174.2	0.4	0.8	31.1
50	坂口精肉店 味覚園 味付ラム 400g	1,471,770	1,438	1,023.5	0.4	0.1	3.7

[資料] 2025年8月分の食肉輸入通関実績⑭

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 CURRENT MONTH		累 計 CUMULATIVE YEAR TO DATE	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE
BRAZIL	410 KG	-	-	-	4313	3441
TOTAL	990 KG	-	-	-	4313	3441
1602.50-999	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 のものを除く)(その他のもの)					
AUSTRAL	601 KG	-	-	-	15619	23753
TOTAL	990 KG	-	-	-	15619	23753
1602.90-100	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、豚以外のもの)(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))					
ARGENT	413 KG	-	-	-	86656	45254
AUSTRAL	601 KG	-	-	-	500	267
TOTAL	990 KG	-	-	-	87156	45521
1602.90-210	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(牛、豚以外のもの)(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)					
R KOREA	103 KG	-	-	-	5760	2455
PHILPIN	117 KG	-	-	-	2160	3104
TOTAL	990 KG	-	-	-	7920	5559
1602.90-269	その他の調製をし又は保存に適する処理をした昆 虫類(その他のもの)					
CHINA	105 KG	-	-	-	33008	27464
THAILND	111 KG	-	-	-	380	586
TOTAL	990 KG	-	-	-	33388	28050
1602.90-290	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(牛、豚以外のもの)(その他のもの)					
CHINA	105 KG	29388	5285	204381	41060	
TAIWAN	106 KG	864	576	13724	12500	
MONGOL	107 KG	300	360	1000	1200	
MYANMAR	122 KG	-	-	360	524	
PAKISTN	124 KG	-	-	286	465	
GERMANY	213 KG	-	-	28711	33421	
TOTAL	990 KG	30552	6221	248462	89170	
(E. U)	991 KG	-	-	28711	33421	
1603.00-010	肉エキス及びミートジュース					
CHINA	105 KG	-	-	840	3701	
TAIWAN	106 KG	-	-	273	2195	
THAILND	111 KG	-	-	234	817	
FRANCE	210 KG	-	-	426300	590721	
USA	304 KG	-	-	17	1666	
URUGUAY	412 KG	11328	20598	26618	49712	
AUSTRAL	601 KG	22307	17454	191531	216969	
PAP_NGA	602 KG	-	-	4092	9923	
NEWZELD	606 KG	4100	13918	24255	81937	
TOTAL	990 KG	37735	51970	674160	957641	
(E. U)	991 KG	-	-	426300	590721	
1603.00-090	魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊 椎動物のエキス及びジュース					
R KOREA	103 KG	46660	56525	229498	220784	
CHINA	105 KG	177277	103556	1436016	738649	
TAIWAN	106 KG	200	2203	6560	139354	
VIETNAM	110 KG	-	-	18356	10097	
THAILND	111 KG	95331	43540	888459	370282	
INDNSIA	118 KG	90000	29339	543798	181247	
SPAIN	218 KG	59575	20712	459553	150798	
USA	304 KG	21282	7821	188346	71860	
AUSTRAL	601 KG	-	-	14040	13123	
NEWZELD	606 KG	119	1488	1038	10861	
TOTAL	990 KG	490444	265184	3785664	1907055	
(E. U)	991 KG	59575	20712	459553	150798	
3502.11-000	卵白(乾燥したもの)					
CHINA	105 KG	-	-	21310	27762	
INDIA	123 KG	127250	121160	708700	660957	
SWEDEN	203 KG	-	-	50415	53830	
NETHLDS	207 KG	184000	205096	1429375	1439310	

(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 CURRENT MONTH		累 計 CUMULATIVE YEAR TO DATE	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE
BELGIUM	208 KG	-	-	-	197700	201957
FRANCE	210 KG	42800	46985	664850	671674	
GERMANY	213 KG	20000	19531	375000	360462	
ITALY	220 KG	87371	96277	1143214	1242606	
POLAND	223 KG	105000	104551	606800	577513	
LITHUAN	237 KG	-	-	6600	6000	
USA	304 KG	0	860	2	11087	
BRAZIL	410 KG	-	-	64425	54558	
ARGENT	413 KG	23000	19694	286000	248588	
TOTAL	990 KG	589421	614154	5554391	5556304	
(E. U)	991 KG	439171	472440	4473954	4553352	
3502.19-000	卵白(乾燥したものを除く。)					
LITHUAN	237 KG	-	-	33600	5647	
BRAZIL	410 KG	45312	7362	231168	33193	
TOTAL	990 KG	45312	7362	264768	38840	
(E. U)	991 KG	-	-	33600	5647	

(終わり)

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 10月21日
枝肉卸売価格(瑕疵除く)(頭、1kg当たり円、税込み)

◇牛生体		5	4	3	2	1	
和牛	雌 A	高値	3,478	2,984	2,492	-	-
		安値	2,218	2,171	2,123	-	-
		平均	2,563	2,301	2,223	-	-
	97頭	頭数	65	28	4	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	2,913	2,557	2,170	-	-
		安値	2,211	2,121	1,999	-	-
		平均	2,444	2,250	2,136	-	-
	162頭	頭数	95	52	15	-	-
去 B	高値	-	-	1,999	-	-	
	安値	-	-	1,836	-	-	
	平均	-	-	1,926	1,846	-	
3頭	頭数	-	-	2	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	-	1,703	1,570	1,471	-
		頭数	-	2	7	7	-
	雌 C	平均	-	1,579	1,378	-	-
		頭数	-	1	3	-	-
	去 B	平均	1,899	1,791	1,591	1,438	-
頭数		1	3	17	9	-	
去 C	平均	-	-	1,432	1,380	-	
7頭	頭数	-	-	2	5	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	418	808	-	(競り)	(相対)	
売買	419	931	90.5	-	2	86

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,322	1,723	1,558	-	-
	B	-	-	1,513	1,431	983
和 去	A	2,345	2,232	-	-	-
	B	-	2,123	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,008	907
	C	-	-	-	918	915
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,573	1,460	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	-	1,447	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	548	590	672	616	508
	安値	519	497	475	443	421
	平均	536	513	508	491	494
	頭数	(3)	(322)	(348)	(144)	(114)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入相対	高値	-	-	-	-	538
	安値	-	-	-	-	538
	平均	-	-	-	-	538
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(2)

[大阪食肉卸売市場] 10月21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	2,520	2,064	1,934	-	-
(頭数)	(15)	(8)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(3)	(1)
和 去 A	2,268	2,109	-	-	-
(頭数)	(21)	(12)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	1,247	-
交雑雌 B	-	1,722	1,728	1,554	-
C	-	-	1,515	-	-
交雑去 B	1,893	1,857	1,604	-	-
C	-	1,680	1,568	-	-
豚	-	-	-	-	-

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	10月21日	10月20日	(10月累計)
豚	68,200	68,200	925,500
成牛計	4,170	4,700	60,680
和牛雌	1,080	1,020	15,380
和牛去勢	1,010	1,390	15,810
乳牛雌	810	460	10,080
乳牛去勢	470	470	5,580
交雑雌	400	560	6,150
交雑去	400	800	7,520

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 10月21日

東京	1,556円	(前日 1,503円)
大阪	1,552円	(前日 1,488円)

[豚・全農建値] 10月21日

上	中	取引頭数	市況
519円	503円	1,086頭	弱もちあい

と畜	牛 38頭	豚 117頭	牛概況	堅調
売買	牛 98頭	豚 -頭	豚概況	-

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21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]	562 (583)	- (-)	6,187	-	下押し
仙台 [中]	507 (524)	437 (487)	512	112	続落
栃木 [地]	- (523)	- (487)	-	-	休市
茨城 [地]	513 (518)	497 (507)	1,408	728	続落
群馬 [地]	490 (506)	408 (425)	1,989	349	続落
さいたま [中]	526 (519)	513 (512)	178	185	反発
東京 [中]	513 (507)	508 (501)	808	931	小幅上伸
横浜 [中]	519 (539)	489 (511)	688	688	続落
山梨 [地]	705 (-)	678 (-)	130	85	上伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	543 (595)	536 (551)	993	301	続落
京都 [中]	612 (630)	588 (617)	90	95	もちあい
大阪 [中]	- (707)	- (597)	117	-	上場なし
神戸 [中]	683 (-)	696 (-)	-	149	-
岡山 [地]	596 (590)	560 (565)	376	232	堅調
広島 [中]	599 (577)	544 (-)	353	82	急騰
福岡 [中]	561 (564)	531 (528)	526	128	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14日～10月20日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,502,423 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	1,199	1,274	1,204	74,411
うで	683	775	810	759	122,127
ロース	1,080	1,170	1,258	1,174	157,822
ばら	1,192	1,293	1,318	1,271	160,497
もも	735	768	834	773	167,786
ヒレ	1,069	1,219	1,269	1,207	9,130
セット	910	1,024	1,103	1,014	810,650

◇近畿圏 総重量 737,175 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	1,350	1,395	1,325	57,388
うで	702	775	832	769	120,807
ロース	1,080	1,230	1,312	1,223	96,511
ばら	1,285	1,334	1,393	1,332	133,997
もも	715	756	841	764	171,584
ヒレ	1,138	1,251	1,393	1,277	9,940
セット	882	1,004	1,101	1,010	146,948

[食鳥正肉日経相場] 10月20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	663	727	950	224
ムネ	496	556	716	157

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	675	755	1,030	4
ムネ	508	546	643	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 10月20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	1,008	777	550	600	650
安値	678	532	290	360	350
平均	746	572	-	-	-

※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。

■業界動向がデータでわかる 数字でみる食肉産業

生産から流通、販売まで関連分野のデータを集積。B5判。年1回発行。

B5判 472頁 4,191円(送料別)

■畜産・食肉業界の動向大全 日本食肉年鑑

現状分析と将来の展望、戦略構築に必携の一冊。関係名簿、畜産・食肉需給の動向、食肉流通の動向、食肉加工品関係の売れ筋動向なども収録。年1回発行。

B5判 500頁 14,850円(送料別)

◆食肉販売&経営関連

銘柄牛肉 ガイドブック

隔年刊。全国の銘柄牛肉の品種、飼養管理の方法、生産・出荷の実施主体、食肉処理と出荷・販売先、飼養頭数、ブランドの特徴など最新データを満載。

B5判 258頁 定価2,500円(送料別)

銘柄豚肉 ガイドブック

隔年刊。全国の銘柄豚肉の品種、飼養管理の方法、生産・出荷の実施主体、食肉処理と出荷・販売先、飼養頭数、ブランドの特徴、輸出の状況など最新データを満載。

B5判 240頁 定価2,200円(送料別)

◆イベント

■国内で唯一、 最大級の食肉総合見本市



食肉産業展

食のグローバル化が目覚ましい発展を遂げる中で、和牛に象徴される日本独自の食文化を守り今後の成長を促すため、多彩な素材食品、加工技術、販売手法、管理システムを一堂に集めて提案いたします。

(HP) <https://www.shokuniku-sangyoten.jp/>

週刊 食肉通信



食肉全般の行政、業界ニュースをはじめ、新製品や食肉店経営のページ、量販店・外食、食肉組合、食肉市場などのニュースのほか、週間・月間市況や全国の食肉市場の牛・豚肉相場、食鳥相場など、国内外の生産から商社、卸、小売まで広範な情報を掲載しています。わが国唯一の食肉専門紙。

発行は毎週火曜日、ブランケット判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、プロイラー)と輸入(米国産やカナダ産の牛肉・豚肉、豪州産牛肉など)の相場市況を毎日掲載するとともに、企業情報・企業倒産など日々の業界ニュースをお届けします。

発行は月曜日から金曜日、A4判14ページ、価格は年間82,080円(税・送料込) ※軽減税率対象

月刊 ミート・ジャーナル



食肉の流通チャネルが多様化する中で、その時々のもっとも話題性の高いテーマを多角的視野で捉え、現場をレポート・分析。あわせて食肉・食肉製品など総業の製造・流通・販売の現場ですぐに役立つ技術情報などを掲載する月刊専門誌。

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

◆教材&レポート等

■あなたの常識を強固にする 今さら聞けない肉の常識

平野正男著
鏡 晃

肉はなぜ赤いのか、しゃぶしゃぶがおいしい理由は?など66の常識をわかりやすく解説。

A5判 152頁 定価1,500円(送料別)

■~食肉のプロフェッショナルを育てる~シリーズ 牛枝肉・牛部分肉の見方 牛肉の見方を簡単図解

「牛枝肉、牛部分肉のポイント」について分かりやすくまとめた待望の入門書。

B5判 90頁 定価3,000円(送料別)

■職人の技を次世代へ繋ぐ、保存版 牛枝肉・部分肉の 分割と商品化

カラー写真も豊富で、各種規格、枝肉の分割から商品化までの全てが分かる一冊。

B5判 216頁 定価5,500円(送料別)

■知識を豊かにする 食肉用語事典

平成22年に新改訂した、定評のエンサイクロペディア。新訂正版は3,000語採録。

日本食肉研究会編 A5判 506頁 定価7,000円(送料別)

◆ステーションナリー

食肉手帳 DIARY

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

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

お申し込みは電話かFAXで
お近くの食肉通信社まで

株式会社 食肉通信社

- 大阪 〒550-0005 大阪市西区西本町3-1-48 TEL 06(6538)5505 FAX 06(6538)5510
- 東京 〒101-0021 東京都千代田区外神田2-14-10 TEL 03(6206)0929 FAX 03(6206)0928
*東京事務所は2025年2月10日より上記の新住所に移転しました。電話・FAX番号も変更となりましたので、宜しくお願い致します。
- 九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12 TEL 092(271)7816 FAX 092(291)2995