

令和7年
2025年

10月28日
火曜日

第11822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



なんつねが創業100周年記念祝賀会を開催……P2~3

▶ なんつねが創業100周年記念祝賀会
をリッツ・カールトン大阪で開催、関係者
多数が参集し、華やかに執り行われる
…………… P2~3

▶ リトアニアで鳥フル、家禽肉等輸入一時停止
…………… P3

▶ 伊藤ハム米久ホールディングスが業務用商品
発表会を開催③…………… P4

▶ [外食産業市場動向・9月] 焼き肉は前年同
月比7.3%減…………… P5

▶ 第10回京都肉祭開催、来場者で各ブースに長蛇の
列…………… P6

▶ 【輸入副生物現物相場】白物の動きはやや良化、
BBQ向け需要も後押しし、焼き材も例年より堅調
…………… P6~7

▶ [POSランク9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

▶ [POSランク9月焼豚製品]「燻工房 焼豚切り
落とし」が首位…………… P7

▶ からやま「とり天合盛り定食」期間限定で登場…P7

▶ ベーコン製品9月 POS売れ筋品目 ベストランキン
グ月次…………… P8

▶ 焼豚製品9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]27日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]27日…P11

注目のヘッドライン

なんつねが創業100周年記念祝賀会を
リッツ・カールトン大阪で開催、関係者
多数が参集し、華やかに執り行われる

…詳細はP2~3

伊藤ハム米久ホールディングスが業務用
商品発表会を開催③

…詳細はP4



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/>

なんつねが創業100周年記念祝賀会をリッツ・カールトン大阪で開催 関係者多数が参集し、華やかに執り行われる

食肉加工機械製造大手のなんつねは24日、大阪市北区のザ・リッツ・カールトン大阪で創業100周年記念祝賀会を開催。食品機械、小売、流通業などの関係者多数が参集し、華やかに執り行われた。

なんつねは1925年(大正14年)の創業以来、食肉加工機械の製造・販売を行ってきた日本の食肉機械製造のパイオニア。同社の歩みは、そのまま日本の食肉加工機械の発展の歴史でもあり、フロントランナーとして業界をリードする中で、近年は商品企画から食肉製造ラインの提案、生産性向上に向けたコンサルティングに至るまで一貫通貫に手掛ける、機械メーカーにとどまらない食品工場におけるトータルソリューションカンパニーとして業容を広げている。

祝賀会では主要クライアント、パートナー企業をはじめとする関係者多数が出席。式典の冒頭、登壇した南常之社長(上写真)は「当社の歴史は1925年、創業者である南常治郎が南常刃物工作所を創業し、刃物職人として独立したことから始まった。天才的な刃物職人であった常治郎は、オランダのハムスライサーに使う丸刃の制作依頼を受けたことを機に、将来、日本人も肉をたくさん食べる時代がやってくると確信し、29年、日本で初めての食肉スライサーの開発・販売を開始した」

「その後、常治郎は54年に2代目社長の常男に事業継承すると大阪・八尾に安国寺を建立。僧侶の道を歩んだ。私もその教えを受けて昨年、得度した。2代目は、数多くの食肉スライサーのヒット機を売り出し、全国に販売代理店網を広げること成功した。本日も、長年支えていただいている販売代理店の皆さまに出席いただいている。そして、86年には中国北京に工場を建設。当時は、中小企業はもとより、パナソニックですら中国に進出する前の時代だった」

「89年には父である幸次郎が3代目社長に就任。関東圏での販路拡大や海外展開を積極的に推し進め、99年には韓国南常を設立し、さらに社業を発展させた。しかしながら、これから事業拡大を目指す58歳という若さで不慮の事故により急逝。2010年から私が社長を務めさせていただいている。

これまでの、食肉スライサーの製造・販売が中心



になっていたが、食を生み出すプロセスに貢献するというミッションの下、食品機械販売に加えて、オリジナルのソーセージなどの商品企画や食品工場のレイアウト提案などを通じて、顧客の利益創造に貢献をしている」

「このように、100年にわたって事業が継続できたのは、ひとえに当社製品を使っ

てくださるお客さま、そして製品作りに尽力いただいている関係各位のご支援のたまものだ」

「なんつねは、これから101年目に向かっていく。200年、300年と続く企業に成長していくためには、数ある社会課題の何に着目し、どのように解決するかが肝要。これからも当社はお客さまへの貢献を通じ、引き続き社会課題の解決に尽力していく。今後も変わらぬご支援、ご指導をお願い申し上げます。本日は創業者常治郎の生誕125年目という節目の日でもある。創業者が大切にしていた、周りから受けている恩を知



り、その恩に報いるという“知恩報恩”を改めて胸に刻みたいと思う」とあいさつ。

その後、来賓祝辞として大川原行雄一般社団法人食品機械工業会会長(株)大川原製作所社長=左頁上から3番目)、フクシマガリレイ(株)の福島豪社長(右上写真)、岡田一樹藤井寺市長(右下写真)がそれぞれの立場から次の通り祝辞を述べた。

大川原会長「(FOOMA JAPANを主催する)食品機械工業会は創立77周年で正会員、賛助会員合わせて523社の大所帯だが、南社長には副会長を務めていただいている。昔、なんつねの2代目社長の常男さんが日食工の副会長を務めていた頃、会に青年部が作られ、私もその一員となり、あいさつに伺ったところ、“頑張れよ、お前たちがやるんだぞ”と激励されたことを思い出す。南社長には今後も率先して業界を引っ張っていただき、日食工が100周年を迎える時にも、今日のような立派な会が開かれるようにしていただきたい」

福島社長「創業期から食文化も流通も、モノ作りの形も大きく変化してきた中で、食肉加工機械のトップメーカーとして、技術だけでなく、食の安全、現場の声に正面から向き合い続けてこられた。歩んでこられた100年は、戦後の混乱、高度経済成長、バブル崩壊、リーマンショック、コロナ禍と幾度となく困難に直面しながらも、そのたびに現場を信じ、人を信じ、技術を信じて乗り越えてこられた歴史。これからもその背中で私たちの業界を引っ張り続けていただき、後輩として、仲間として、ライバルとして、その背中を全力で追いついていきたい」

岡田市長「藤井寺市として、市内の商工業発展、雇用促進、さまざまな形で協力を賜っている。先日、市役所にお越しいただいたが、食の未来に対して情熱を持って取り組まれていることを改めて感じた。藤

井寺市は大阪で一番小さな市だが、大阪唯一の世界遺産である百舌鳥・古市古墳群を擁している。古墳の中には多数の埴輪が発掘されているが、埴輪を作った当時の技術者集団は、



(なんつね本社が位置する)土師ノ里周辺に住み暮らしていたとされる。改めてそうした古代から根付く歴史とも関係があるのかと思いを馳せるところだ。先日、大阪・関西万博が閉幕したが、大阪は未来社会に向けて発信・発展をしていくところであり、本日のこの節目を機に、ますます世界に向けて羽ばたいていかれることを祈念申し上げる」

その後は、(株)平井カンパニーの平井正生取締役会長の乾杯発声で祝宴に。同社のこれまでの歩みなどを紹介するプロモーションムービーをはじめ、まぐろの解体ショーや、お笑いタレントのさや香の漫才などが披露され、華やかな雰囲気のまま盛況のうちに閉会した。

リトアニアで鳥フル、2州から家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫所は24日、リトアニアのクライペダ州とテルシェイ州から日本向けに輸出される家禽肉等の輸入を一時停止していると発表した。15日にクライペダ州の家禽飼養施設において高病原性鳥イン

フルエンザの発生を確認、また、同州の制限区域が、隣接するテルシェイ州に及ぶことが確認されたことによる措置。

伊藤ハム米久ホールディングスが業務用商品発表会を開催③

(伊藤ハム米久ホールディングスが23日に開催した2025年業務用商品発表会での、武政秀明加工食品事業本部事業戦略統括部マーケティング部業務用企画室長による伊藤ハムブランドの商品説明概要の続き)

「イミ消費」の商品として分かりやすく訴求しやすいのが、名店監修の商品だ。当社では「ジョニーのからあげ」「中津からあげもり山」の2品がこれに当たる。前者がしょうゆ味、後者が塩味のから揚げだ。これまでこの2品は製造直後の出来たてが一番おいしい状態だったが、レンジ調理やフライ調理を行うと行き過ぎた加熱となり、風味が損なわれるというデメリットがあった。そこで今回は最終加熱を行われたときに最もおいしくなるようブラッシュアップした。

「夏の長期化」という環境変化に向けた商品では「国産蒸し鶏(中華くらげ添え)」「やげん軟骨焼き(ガツン辛旨)」「直火焼き鶏ハツ(塩とごま油)」「鶏ハラミ焼き(塩と黒胡椒)」という焼き鳥メニュー4品を投入する。既存商品と合わせて11品のラインアップを取りそろえる。

米の高騰などから主食を小麦にシフトするというニーズがみられる。そこで、サンドイッチの具材に最適な「厚切りロースとんかつ」「同ヒレとんかつ」の2品を提案する。成型肉を使用し、扱いやすい角型タイプの商品となっている。厚みのあるボリューム感が特長で、サクサク感のある粗めのパン粉を使用している。この他、米国スタイルの粗びきミートスティック「アメリカンスタイルミートリンクス」を発売。米国の食卓で食べられているソーセージ風の食肉加工品で、粗びき肉をスティック状に加工し、スモークをかけた。朝食メニューやピュッフエ、ホットドッグ、スナックなどにお勧めの商品。

[付加価値の提供] 生産年齢人口の推移をみると、現代社会では若い人材が少なく、採用が難しい状況が今後も深刻化する。産業別でみると、特に宿泊業・飲食サービス業では入職率・離職率が共に高く、人での流動性が激しいことが分かる。人材定着が困難であるからこそ、オペレーションの負担を軽減するタイムパフォーマンスの高い商品、熟練度に頼ら

ず、誰でもおいしく均一に仕上げられる商品が求められる。

こうした環境に対応し、品質の高さを訴求する商品として「焼目入り大判ハンバーグ」「焼目入り肉厚ハンバーグ」「低温真空調理ロースチャーシュー切り落とし」「ごろチャー」「ザク切りねぎチャーシュー」を提案する。このうち、ハンバーグ2品はいずれも加熱済みで見た目にも高級感があり、簡単なオペレーションのみでおいしく仕上がる商品となっている。各種チャーシューは、業務用として焼き豚の引き合いが強まる中、さまざまなシーンに対応するラインアップを強化した。

[新領域] 需要が伸びる冷凍食品、輸出対応商品への取り組みを強化し、畜産部門向けの冷凍商品(畜産冷凍)では、業務用としても家庭用としても販売可能な「FROZEN PRO」シリーズを拡充する。

特に強化しているのが点心(中華料理カテゴリー)で、今回は「丸餃子」「カリもち焼餅^{しゃーびん}」を新投入。フライパンで蒸し焼きできる商品で、いずれも食感が特徴の商品となっている。また、調理工程の軽減をアシストするフライ済みカツシリーズでは、「厚切りハムカツ」「メンチカツ」を投入する。

香港をターゲットに輸出に取り組んでいるが、香港向け輸出の添加物規制は厳しいため、特別なパン粉を使用したハンバーグをこの夏新たに開発した。スナック類、中華料理なども輸出可能なため、今後も展開に注力していきたい。(連載続く)



[外食産業市場動向・9月] 焼き肉は前年同月比7・3%減

一般社団法人日本フードサービス協会が公表した外食産業市場動向調査によると、9月は例年、夏休み明けに外食需要はいったん落ち着くが、今年は特に厳しい残暑と物価高騰が続き、外食控えと節約志向が強まり、レストラン業態・飲酒業態で特にその傾向が強くなり、前半を中心に客足が鈍った。一方で、堅調なファストフード業態やファミリーレストランの低価格業態が外食全体の売り上げを押し上げ、売り上げは4・8%増となった。

ファストフード業態の全体の売り上げは6・1%増となった。「洋風」は、定番の季節限定メニューや新商品などが好調で、売り上げ6・6%増。「和風」は、一部で主力商品の値下げなどもあり客数が回復、期間限定メニューも好調で、売り上げ10・1%増。「麺類」は、9月の残暑の中あえて投入した冷たい期間限定メニューなどが好評で、売り上げ8・5%増。「持ち帰り米飯／回転ずし」は、回転ずしが月後半の連休に盛り返したものの、全般的に夏休みの需要が一段落して客数失速、売り上げ2・3%減。「その他」は、「アイスクリーム」が、毎月替わる人気キャラクターとのコラボ商品が好評で、売り上げは3・3%増となった。

ファミリーレストラン業態は夏休みが明けて外食需要の一服感が強く、土日が少ない曜日回りと相まって、全ての業種で客数が前年を下回り、全体客数は1・2%減だったが、引き続き客単価上昇で全体売り上げは2・5%増となった。

「洋風」は、総じて客

数が減少したが、引き続き好調の低価格業態が客数を下支えし、全体の客単価上昇で売り上げ3・8%増に。「和風」も、客単価の低い業態が比較的堅調で、売り上げ4・5%増。「中華」も、客数は落ちたが客単価の上昇で、売り上げ4・9%増となった。「焼き肉」は、夏休み明けで若年層や家族客の集客が一服、曜日回りも大きく影響して客足が鈍り、売り上げは7・3%減となった。

パブ・居酒屋業態など飲酒業態は、リーズナブルな価格で比較的集客できた店もあったが、月前半を中心に個人客、宴会ともに伸び悩み、上旬の台風によるキャンセルなどもあり、客数は前年を下回ったが、売り上げは客単価上昇で0・9%増。

ディナーレストラン業態は、インバウンド需要の勢いは9月も各社まちまちであったが、連休の家族需要などで一部好調なところもあり、売り上げは3・9%増となった。大阪のターミナル周辺の一部店舗では、終盤に近づいた大阪・関西万博の訪問者で引き続きにぎわいをみせた。

喫茶業態はターミナル周辺立地の店や大阪・関西万博周辺では集客が前年を上回る店もあったが、業態全体の客数は減少し、物価上昇による客単価上昇の結果、売り上げは7・9%増となった。

外食産業市場動向(全店)

単位:社、店、%(前年同月比)

業態	事業者数	店舗数	売上高	店舗数	客数	客単価
全体	226	36,834	104.8%	100.8%	101.3%	103.4%
ファストフード合計	53	21,537	106.1%	101.5%	102.6%	103.5%
洋風	20	6,172	106.6%	101.7%	104.7%	101.8%
和風	16	5,320	110.1%	102.3%	102.6%	107.4%
麺類	19	3,287	108.5%	101.4%	104.3%	104.0%
持ち帰り米飯・回転ずし	17	4,267	97.7%	100.0%	92.7%	105.4%
その他	9	2,491	103.3%	102.4%	102.4%	100.9%
ファミリーレストラン合計	63	9,287	102.5%	99.4%	98.8%	103.8%
洋風	29	4,425	103.8%	98.0%	99.9%	103.9%
和風	30	2,261	104.5%	100.8%	98.5%	106.1%
中華	14	1,242	104.9%	102.1%	99.8%	105.2%
焼き肉	16	1,359	92.7%	99.3%	86.7%	107.0%
パブ・レストラン／居酒屋合計	38	2,233	100.9%	99.6%	98.6%	102.3%
パブ・ビアホール	13	403	99.9%	102.5%	98.3%	101.7%
居酒屋	30	1,830	101.4%	99.0%	98.8%	102.6%
ディナーレストラン(計)	29	1,067	103.9%	102.3%	102.4%	101.5%
喫茶(計)	24	2,486	107.9%	101.0%	99.6%	108.4%
その他(計)	19	224	94.1%	87.5%	92.5%	101.7%

第10回京都肉祭開催、来場者で各ブースに長蛇の列

京都肉牛流通推進協議会(大西雷三会長)は26日、京都市左京区の平安神宮前にある岡崎公園で「第10回京都肉祭」を開催。銘柄牛「京都肉」の特価販売コーナーに開会前から行列ができた他、京都肉を扱う府内の精肉店・飲食店の屋台が販売するスペアリブ、串焼き、ハンバーグ、フランクフルト、牛めし、肉ずし、ステーキ弁当などの販売ブースにも来場者が長蛇の列を作り、会場は大いににぎわいをみせた。

「京都肉祭」は「京都肉」の認知度向上を目指し、2014年(平成26年)にスタート。コロナ禍での中断を挟んだが、10回目となる今年もこれまでと同様に平安神宮前の岡崎公園での開催となった。

今年は前日に強い雨が振り、当日も荒天が懸念され、午前中の客足が例年と比べるとやや少なかったが、京都の名所である平安神宮前で開催されることから観光ついでに立ち寄る人も多く、昼前には精肉販売ブースは完売、飲食屋台も各店が行列となり盛況だった。

出展者からは「節目の10回で、地域のイベントとして定着していることが本当にうれしい。今年はさらに、海外からの旅行客も多数来場している。これからも、



地域に愛されるイベントとして開催していきたい」といった声がきかれた。

出展者・団体は次のとおり(記載は会場案内パンフレット記載順)

「いけだ食品」「京都焼肉 南大門」「京のお肉処 弘」「銀閣寺大西」「サントリー」「総本家 肉の大橋亭」「焼肉とビール 市場小路」「すし・あぶり 祇園わさび」「京都市食肉青年会」「三嶋亭」「京都丹波牧場」「京都焼肉つむぐ会」「モリタ屋」「京都府食肉消費対策協議会」「京都市・京大農学研究科附属牧場・立命館大学食マネジメント学部京都和牛祭実行委員会」

【輸入副生物現物相場】白物の動きはやや良化、BBQ向け需要も後押しし、焼き材も例年より堅調

10月前半まで全国各地で「真夏日」が観測される記録的な猛暑が続いていたが、月後半になってようやく気温が徐々に下がってきて過ごしやすい天候になったことで量販店でも鍋物のフェースが徐々に目立ってきた。ただ、内臓類は依然として焼き材中心の動きが目立つ。主要焼き材であるタン、アウトサイドスカート、ハンギングテンダーは、需要がそれほど大きく盛り上がっているとはいえないが、これらのアイテムは長く高値圏が続いており、大手各社とも積極的な在庫確保を自重する傾向にある。そのため、市中の玉は少なく、需給はタイト。また、長く続いた猛暑で今年の夏はBBQ関連の商材の動きが大きく落ち込んでいたが、10月以降、BBQセットを拡販しようという量販

店の動きもみられることから、引き合いはおおむね堅調。肉フェスなどの催事も10月から11月は活況となることから、需給の緩みは考えにくく、総じて強もちあいで推移しそう。

11月も米国産チルド牛タンは皮付きで2700円前後、ムキタンは4600～4800円、アウトサイドスカートはチルドのチョイスグレードで3200円前後、ハンギングテンダーは1900円から2千円台前半で推移。米国産の頭数も依然として少ないことから、年末に向けて高止まりか。

一方、白物は量販店でも鍋物商材に徐々にシフトしてきたこともあり、ラージ・スモールとも強もちあひ。一時期、荷余り感の強かったラージの在庫も消化が

進み、600円から600円台後半か。スモールも同様。また、量販店の中には気温や天候に関係なく物価高の中での「節約商材」として鍋関連アイテムを積極的に拡販する店舗も。今年は葉物野菜の価格が例年と比べて落ち着いていることもあり、「野菜、鍋スープと合わせて提案しやすいアイテム」(大手量販店バイヤー)とみる向きもあるようだ。

アキレスや牛テールなどの「おでん商材」の引き合いは大きく変わらず。11月に差し掛かっても西日本の多くの地域は20℃以上の暖かい気温が続いているため、本格的な動き出しは寒さが本格化する下旬以降

か。

こうしてみると、内臓の中でもシーズンを通じてタンの堅調さが一際目立つ。焼き肉用途での需要はもちろんだが、タンしゃぶや、みぞれ和えなどのつまみ需要まで一般用途が拡大している。焼き材アイテムにしても、マンゴーのように花咲カットを施した厚切りカットは見た目にも華やかであり、セット商材のメインとしても使いやすい。総菜やレトルト品、半加工商材向けに、タン先を使ったタンシチュー、タンカレーなど、さらなるメニュー活用の広がりも考えられ、来年にかけても引き合いの強さは当面、続きそうだ。

[POS ランク 9月ベーコン製品]「朝のフレッシュ ハーフベーコン」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9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 ハーフベーコン」(32g×3)が首位だった。

2位は伊藤ハム「朝のフレッシュ ハーフベーコン」(32g×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3連」(31g×3)、5位はプリマハム「スマイルUP!ハーフベーコン4連」(31g×4)だった。対象店舗1069店舗の総販売金額は3億1311万5885円。

[POS ランク 9月焼豚製品]「燻工房 焼豚切り落とし」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9月POS/焼豚製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「燻工房 焼豚切り落とし」(88g)が首位だった。

2位は伊藤ハム「ラーメン山頭火監修チャー

シュー」(75g)、3位はシジシージャパン「焼豚スライス 4枚入」(56g)、4位は日本ハム「三元豚使用切落とし焼豚」(100g)、5位は日本ハム「もう切ってますよ!焼豚」(135g)だった。対象店舗1069店舗の総販売金額は1億432万8719円。

からやま「とり天合盛り定食」期間限定で登場

トンカツ専門店「かつや」などを展開するアークランドサービスホールディングス(株)の子会社、エバーアクション(株)(東京都千代田区、渡部貴社長)は、24日から国内同店で「とり天合盛り定食」(税込み935円)と「とり天倍盛り合盛り定食」(1199円)、からあげ縁で「とり天」(429円)「とり天合盛り弁当」(918円)を期間限定で販売開始する。

カリッとした衣と、軟らかくジューシーな鶏モモ肉で仕上げた「とり天」は、軽い食感で何個でも食べられると好評を博している。さらに、「とり天をもっとたくさん食べたい!」という人のために、通常の2倍となる8個を盛り付けた、皿からあふれるほどボリューム満点の「とり天倍盛り合盛り定食」も用意している。

ベーコン製品9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9月 対象店舗数:1,069店舗 品目合計:3億1,311万5,885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 32g×3	33,855,625	137,380	246.4	10.8	11.9	53.3
2	伊藤ハム 朝のフレッシュ ハーフベーコン 32g×4	23,278,944	78,822	295.3	7.4	6.9	30.9
3	米久 原形ベーコンブロック 168g	17,355,325	55,888	310.5	5.5	4.9	45.3
4	プリマハム スマイルUP!ハーフベーコン3連 31g×3	17,145,334	73,601	233.0	5.5	6.4	39.9
5	プリマハム スマイルUP!ハーフベーコン 4連 31g×4	15,523,361	54,553	284.6	5.0	4.7	20.5
6	丸大食品 いつも新鮮ハーフベーコン 33g×3	15,211,401	70,477	215.8	4.9	6.1	24.7
7	プリマハム 角切りベーコン 180g	11,646,176	30,878	377.2	3.7	2.7	61.0
8	シジシージャパン Vパック ベーコン 119g	8,295,140	29,177	284.3	2.7	2.5	25.2
9	イオントップバリュ ベストプライス ハーフベーコン 40g×4	7,209,080	23,459	307.3	2.3	2.0	9.9
10	プリマハム ハーフベーコン 35g×4	7,129,192	27,942	255.1	2.3	2.4	5.1
11	丸大食品 いつも新鮮ハーフベーコン 32g×4	6,481,152	22,417	289.1	2.1	2.0	16.9
12	信州ハム グリーンマークハーフベーコン 55g	6,385,536	22,992	277.7	2.0	2.0	60.1
13	プリマハム 燻しベーコンブロック 160g	5,223,419	15,871	329.1	1.7	1.4	23.0
14	丸大食品 たっぷり使えるベーコン切り落とし 180g	4,824,333	14,751	327.1	1.5	1.3	32.7
15	伊藤ハム 朝のフレッシュお料理ベーコン 40g	4,375,227	21,503	203.5	1.4	1.9	38.5
16	日本ハム 彩りキッチンハーフベーコン 33g×3	3,690,931	14,502	254.5	1.2	1.3	8.5
17	伊藤ハム 燻製ベーコン ブロック 170g	3,628,368	10,019	362.2	1.2	0.9	26.6
18	プリマハム ぐらし良好 ハーフベーコン4連 35g×4	3,095,893	11,164	277.3	1.0	1.0	5.7
19	プリマハム 厚切りベーコン 110g	2,964,085	9,581	309.4	1.0	0.8	34.9
20	プリマハム ベーコンブロック 160g	2,935,612	9,317	315.1	0.9	0.8	10.6
21	鎌倉ハム富岡商会 熟成ベーコン 81g	2,777,268	7,620	364.5	0.9	0.7	15.7
22	シジシージャパン 断然お得 ハーフベーコン 36g×4	2,542,264	8,187	310.5	0.8	0.7	10.7
23	伊藤ハム NVベーコンスライス 170g	2,504,249	7,201	347.8	0.8	0.6	11.5
24	日本生活協同組合連合会 ベーコン 81g	2,371,104	10,562	224.5	0.8	0.9	5.9
25	イオントップバリュ ベストプライス ブロックベーコン 180g	2,360,825	7,315	322.7	0.8	0.6	9.8
26	丸大食品 ブロックベーコン 150g	2,328,851	7,047	330.5	0.7	0.6	14.1
27	伊藤ハム 燻工房ベーコン切落し95g	2,005,802	7,508	267.2	0.6	0.7	21.4
28	米久 シュリンクベーコン 155g	2,002,017	7,465	268.2	0.6	0.7	10.1
29	米久 原形ベーコン切り落とし 500g	1,984,048	4,038	491.3	0.6	0.4	6.5
30	米久 原形ベーコンブロック 220g	1,870,010	6,292	297.2	0.6	0.6	5.1
31	丸大食品 短冊カット バンチェッタ 65g	1,846,462	6,270	294.5	0.6	0.5	35.3
32	伊藤ハム ベーコンスライス	1,798,659	7,114	252.8	0.6	0.6	2.1
33	イオントップバリュ イオンベストプライス ブロックベーコン 165g	1,702,011	5,770	295.0	0.5	0.5	9.5
34	丸大食品 お料理ベーコン 132g	1,688,592	5,638	299.5	0.5	0.5	13.0
35	米久 原型ベーコンブロック 200g	1,508,514	4,512	334.3	0.5	0.4	3.4
36	プリマハム スライスベーコン 31g×3	1,507,415	7,367	204.6	0.5	0.6	5.9
37	フードリエ ブロックベーコン 80g	1,433,645	7,057	203.2	0.5	0.6	20.7
38	米久 角切りベーコン 135g	1,381,649	4,639	297.8	0.4	0.4	8.6
39	信州ハム 軽井沢熟成ベーコン 110g	1,367,174	3,678	371.7	0.4	0.3	7.6
40	日本ハム リッチベーコン3連 49g×3	1,349,602	3,120	432.6	0.4	0.3	16.2
41	デリフレッシュフーズ デリフレッシュフーズ ベーコン スライス 215g	1,316,216	3,327	395.6	0.4	0.3	2.6
42	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	1,314,875	4,493	292.7	0.4	0.4	17.7
43	東北日本ハム みんなの食卓ベーコン 55g	1,309,875	5,863	223.4	0.4	0.5	42.1
44	シジシージャパン 適量適価 ベーコン 41g	1,206,822	10,610	113.7	0.4	0.9	18.8
45	プリマハム ざく切りベーコン 162g	1,189,087	3,816	311.6	0.4	0.3	13.8
46	イオントップバリュ イオンベストプライス ベーコン 156g	1,186,238	3,886	305.3	0.4	0.3	7.1
47	プリマハム 食彩の一皿 切り落としベーコン 180g	1,180,748	3,227	365.9	0.4	0.3	10.5
48	伊藤ハム コマベーコン 250g	1,163,823	3,319	350.7	0.4	0.3	6.3
49	フードリエ 朝の赤身ベーコン ハーフ 115g	1,115,117	4,158	268.2	0.4	0.4	18.6
50	プリマハム 新鮮使い切り らくらくお料理ベーコン スティックタイプ 59g	1,105,042	4,876	226.6	0.4	0.4	15.1

焼豚製品9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9月 対象店舗数:1,069店舗 品目合計1億432万8,719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 燻工房 焼豚切り落とし 88g	14,555,520	52,248	278.6	14.0	14.5	58.0
2	伊藤ハム ラーメン山頭火監修チャーシュー 75g	8,780,121	29,761	295.0	8.4	8.3	68.1
3	シジシージャパン 焼豚スライス 4枚入 56g	7,527,653	30,887	243.7	7.2	8.6	24.3
4	日本ハム 三元豚使用切落し焼豚 100g	6,920,097	24,683	280.4	6.6	6.9	32.2
5	日本ハム もう切ってますよ!焼豚 135g	5,324,153	18,532	287.3	5.1	5.2	59.6
6	フードリエ 麺好亭 大判又焼 60g	5,309,024	18,408	288.4	5.1	5.1	44.1
7	伊藤ハム 焼豚ブロック 280g	5,224,356	14,307	365.2	5.0	4.0	26.0
8	丸大食品 本焼工房焼豚 230g	3,470,503	8,313	417.5	3.3	2.3	38.4
9	フードリエ 麺好亭 焼豚 45g	3,216,883	15,843	203.1	3.1	4.4	31.2
10	丸大食品 こだわり黒のチャーシュー 45g	2,655,079	12,843	206.7	2.5	3.6	41.0
11	米久 御殿場高原 パラ焼豚切落し 120g	2,065,215	7,138	289.3	2.0	2.0	17.5
12	シジシージャパン 大判厚切り焼豚 100g	2,063,950	5,664	364.4	2.0	1.6	16.3
13	プリマハム 焼豚屋 直火焼切り落とし焼豚 140g	1,947,628	6,593	295.4	1.9	1.8	23.2
14	日本ハム もう切ってますよ!焼豚 135g	1,717,902	6,036	284.6	1.7	1.7	64.0
15	伊藤ハム 麺に具っ!! 焼豚スライス 50g	1,675,817	7,218	232.2	1.6	2.0	9.2
16	菊水 秘伝のチャーシュー 50g	1,572,242	5,496	286.1	1.5	1.5	5.5
17	イオントップバリュ イオンベストプライス パラ焼豚 56g	1,457,281	7,461	195.3	1.4	2.1	7.0
18	プリマハム 焼豚屋厚切り焼豚切落し 130g	1,325,497	4,716	281.1	1.3	1.3	15.4
19	伊藤ハム 焼豚 50g	1,292,230	6,109	211.5	1.2	1.7	6.1
20	シジシージャパン Vバックパラ焼き豚切落し 115g	1,285,641	4,136	310.8	1.2	1.2	14.3
21	日本生活協同組合連合会 COOP ラーメンが旨くなるパラ又焼 50g	1,209,431	6,028	200.6	1.2	1.7	3.7
22	伊藤ハム 焼豚一番 500g	1,152,076	1,657	695.3	1.1	0.5	20.1
23	イオントップバリュ イオンベストプライス 直火焼豚 250g	1,128,360	2,926	385.6	1.1	0.8	9.5
24	関本製麺製粉工場 厚切り和豚もちふたチャーシュー 72g	1,115,284	2,591	430.5	1.1	0.7	6.7
25	伊藤ハム しっかりとやわらか焼豚 280g	948,355	1,406	674.5	0.9	0.4	13.7
26	伊藤ハム 西宮工場発 焼豚ブロック	941,002	1,065	883.6	0.9	0.3	3.0
27	伊藤ハム 旨味又焼 50g	896,219	3,982	225.1	0.9	1.1	7.4
28	伊藤ハム 焼豚ブロック 冷蔵 158g	832,910	2,976	279.9	0.8	0.8	8.4
29	丸大食品 本焼工房 切れてる焼豚 140g	827,145	3,143	263.2	0.8	0.9	7.8
30	伊藤ハム らーめん山頭火監修チャーシュー 400g	825,568	689	1,198.2	0.8	0.2	2.3
31	フードリエ 厚切りパラ焼豚 60g	791,746	2,979	265.8	0.8	0.8	16.1
32	信州ハム とろ火煮豚 190g	754,692	1,306	577.9	0.7	0.4	6.2
33	伊藤ハム 燻工房焼豚切り落とし 74g	743,044	2,712	274.0	0.7	0.8	7.2
34	イオントップバリュ イオンパラ焼豚切落し 116g	694,819	2,401	289.4	0.7	0.7	5.4
35	丸大食品 具のっけ亭 厚切りチャーシュー 80g	642,191	2,189	293.4	0.6	0.6	7.0
36	フードリエ 麺好亭 厚切り焼豚 45g	559,340	2,622	213.3	0.5	0.7	4.2
37	プリマハム ラーメンが旨くなるパラチャーシュー 56g	553,409	2,899	190.9	0.5	0.8	9.7
38	イオントップバリュ イオンベストプライス ラーメン用 燻パラ焼豚切落し 66g	523,299	2,688	194.7	0.5	0.8	3.5
39	プリマハム しっかりと焼豚 185g	512,381	1,190	430.6	0.5	0.3	7.9
40	シジシージャパン Vバックゴールド肩ロースチャーシュー 230g	488,232	846	577.1	0.5	0.2	5.1
41	フードリエ 麺好亭 大判厚切り又焼 50g	487,209	1,921	253.6	0.5	0.5	3.7
42	ケルン 味染みとろ厚切りチャーシュー 2枚	477,754	1,489	320.9	0.5	0.4	5.8
43	伊藤ハム 燻工房鶏うまチャーシュー切り落とし 100g	441,423	1,843	239.5	0.4	0.5	10.6
44	南日本ハム 南つるし焼豚 300g	404,047	711	568.3	0.4	0.2	2.6
45	ひまわり食品 豚バラチャーシュースライス	386,641	1,044	370.4	0.4	0.3	0.8
46	日本生活協同組合連合会 COOP 直火焼き肩ロース焼豚スライス 90g	382,853	1,184	323.4	0.4	0.3	2.8
47	薩摩ファームプロスト 薩摩Fプロスト 焼き豚 スライス 100g	373,734	844	442.8	0.4	0.2	1.4
48	タケダハム つるし焼豚切り落とし 210g	350,958	766	458.2	0.3	0.2	1.3
49	伍魚福 チャーシューとん兵衛 250g	331,311	367	902.8	0.3	0.1	4.2
50	伊藤ハム 直火焼豚 260g	282,617	509	555.2	0.3	0.1	4.0

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 10月27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	4,195	3,380	-	-	-
		安値	2,303	2,289	-	-	-
		平均	3,103	2,526	-	-	-
	111頭	頭数	101	10	-	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	2,705	2,295	-	-	-
		安値	2,277	2,214	-	-	-
		平均	2,426	2,268	-	-	-
	52頭	頭数	45	7	-	-	-
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	平均	1,891	1,611	1,564	1,460	-
		32頭	頭数	2	14	9	7
	雌 C	平均	-	1,525	1,523	-	-
		2頭	頭数	-	1	1	-
	去 B	平均	-	1,737	1,585	1,483	-
		12頭	頭数	-	3	6	3
去 C	平均	-	-	-	-	-	
-頭	頭数	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	229	1,051	-	(競り)	(相対)	
売買	273	891	142.0	-	19	40

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,087	1,924	1,550	1,489	-
	B	-	-	1,559	1,415	-
和 去	A	2,613	2,176	2,210	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	1,031
	C	-	-	-	-	1,002
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,660	1,545	1,409	-
	C	-	-	1,544	-	-
交 去	B	-	1,668	1,605	1,521	-
	C	-	-	1,442	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	590	922	917	886	864
	安値	564	518	508	432	346
	平均	577	565	555	525	486
	頭数	(7)	(317)	(312)	(120)	(135)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入相対	高値	-	-	546	526	529
	安値	-	-	537	525	440
	平均	-	-	543	526	513
	頭数	(-)	(-)	(3)	(3)	(13)

[大阪食肉卸売市場] 10月27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	-	2,100	-	-	-
(頭数)	(1)	(5)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,365	2,093	1,888	-	-
(頭数)	(5)	(3)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	1,872	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(1)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	1,558	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	1,891	1,676	1,577	1,434	-
C	-	-	-	1,426	-
豚	-	812	686	702	425

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	10月27日	10月24日	(10月累計)
豚	67,100	62,800	1,190,000
成牛計	4,260	4,050	77,140
和牛雌	870	920	19,360
和牛去勢	1,200	910	19,930
乳牛雌	430	730	12,690
乳牛去勢	450	300	7,160
交雑雌	550	540	8,030
交雑去	760	650	9,810

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 10月27日

	1,560円	(前日 1,540円)
東京		
	1,565円	(前日 1,582円)
大阪		

[豚・全農建値] 10月27日

上	中	取引頭数	市況
570円	555円	1,224頭	急伸

と畜	牛 93頭	豚 73頭	牛概況	もちあい
売買	牛 50頭	豚 68頭	豚概況	急伸

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27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 (562)	- (-)	5,081	-	もちあい
仙台 [中]	531 (530)	460 (462)	346	65	小反発
栃木 [地]	529 (512)	491 (472)	1,790	67	続伸
茨城 [地]	558 (522)	533 (495)	1,258	519	続伸
群馬 [地]	599 (574)	484 (481)	2,021	315	続伸
さいたま [中]	582 (553)	574 (541)	250	249	続伸
東京 [中]	565 (542)	555 (534)	1,051	891	急伸
横浜 [中]	564 (534)	537 (515)	687	648	続伸
山梨 [地]	- (-)	- (-)	116	38	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	553 (552)	541 (519)	963	353	強もちあい
京都 [中]	603 (593)	598 (575)	100	87	もちあい
大阪 [中]	812 (545)	686 (543)	73	68	急伸
神戸 [中]	- (536)	- (531)	139	-	上場なし
岡山 [地]	557 (723)	545 (697)	280	362	暴落
広島 [中]	546 (548)	518 (529)	352	134	もちあい
福岡 [中]	552 (552)	510 (512)	567	106	もちあい

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25日。

[日本食肉流通センター] 10月20日～10月26日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,484,604 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	1,121	1,175	1,285	1,185	64,436
うで	702	760	821	766	126,347
ロース	1,075	1,188	1,299	1,186	108,572
ばら	1,220	1,264	1,320	1,263	175,731
もも	699	766	805	754	246,617
ヒレ	1,096	1,164	1,203	1,173	18,546
セット	902	1,044	1,075	1,007	744,355

◇近畿圏 総重量 688,641 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	1,308	1,379	1,296	57,860
うで	673	731	810	742	100,685
ロース	1,058	1,237	1,293	1,197	93,755
ばら	1,266	1,293	1,371	1,301	128,487
もも	702	764	845	765	155,645
ヒレ	1,160	1,246	1,375	1,265	10,150
セット	885	1,000	1,107	994	142,059

[食鳥正肉日経相場] 10月24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	655	735	945	208
ムネ	506	560	703	178

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	667	737	1,030	4
ムネ	501	539	636	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 10月24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	1,008	777	550	600	650
安値	696	550	290	360	350
平均	731	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
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