

令和7年
2025年

10月30日
木曜日

第11824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



兵庫公取が講習会開催、食中毒や適正表示について説明……P6

注目のヘッドライン

【牛・豚・鶏肉需給予測】11月は生産量、輸入とも3畜肉で前年比減

農畜産業振興機構は29日、9～11月の牛・豚・鶏肉需給予測を発表した。

…詳細はP2

日本によるコロンビア産鶏肉の輸入が初めて実現

…詳細はP3

- ▶ [牛・豚・鶏肉需給予測] 11月は生産量、輸入とも3畜肉で前年比減……P2
- ▶ 日本によるコロンビア産鶏肉の輸入が初めて実現……P3
- ▶ 台湾でのASF発生受け、農水省消費・安全局が防疫対策の再徹底通知……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④……P4
- ▶ 第85回名人会肉用牛枝肉研究会、茨畜連PF鋒田牧場が最優秀賞に輝く……P5
- ▶ [POSランク9月その他加工肉製品]「ほぐしサラダチキン」が首位……P5
- ▶ [POSランク9月冷凍畜産素材]「国産若鶏むね肉 凍結品」が首位……P5
- ▶ 兵庫公取が講習会、食中毒の危険性や適正表示の重要性について説明……P6
- ▶ 全肉連、今年も「11月29日はいい肉の日」キャンペーン実施……P6
- ▶ 米国2州で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止……P7
- ▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】C、Fともにベリー鈍化……P7
- ▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにロインなど鈍い……P7
- ▶ その他加工肉製品9月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……P8
- ▶ 冷凍畜産素材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] 29日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 29日……P11

職人の技を次世代へ

新刊

改訂新版

牛枝肉・部分肉の 分割と商品化

職人の技

カラー写真

丁寧な解説

B5判/216頁

定価 5,500円 (税込) (送料別)

食肉通信社

[牛・豚・鶏肉需給予測] 11月は生産量、輸入とも3畜肉で前年比減

農畜産業振興機構は29日、9～11月の牛・豚・鶏肉需給予測を発表した。それによると、牛肉の生産量は、交雑種の10月の出荷頭数は増加、11月は前年同月並みが見込まれる一方、和牛および乳用種の出荷頭数は減少が見込まれることから、10月は3万400t(前年同月比2・7%減)、11月が3万2900t(6・0%減)と、両月共に前年同月を下回ると予測している。品種別出荷頭数をみると、10月は和牛が4万5400頭、交雑種が2万3800頭、乳用種が2万6100頭、11月は和牛が5万3200頭、交雑種が2万4600頭、乳用種が2万3100頭になると予測しており、3カ月平均(9～11月)でも、全体では出荷頭数、生産量共に前年同期を下回ると予測している。

また、輸入量は10月が3万8800t(11・7%減)、11月が3万4400t(0・5%減)とそれぞれ予測。内訳をみると、10月は冷蔵品が1万3200t(15・8%減)、冷

凍品が2万5600t(9・3%減)、11月は冷蔵品が1万2700t(6・8%減)、冷凍品が2万1700t(3・7%増)と予測している。

国内需要が低調にある中、現地価格の高止まりの影響などにより、冷蔵品については、主要国を含むほとんどの輸入先からの輸入量減少が見込まれることから、10月、11月共に前年同月を大きく下回り、3カ月平均では前年同期比2桁減を予測している。冷凍品については、10月は主要輸入先を含むほとんどの輸入先からの輸入量の減少が見込まれることから前年同月を大きく下回ると予測しているが、11月は輸入量が減少傾向にある中、冷蔵品から冷凍品への需要シフトなどにより輸入品在庫量が比較的低水準にあること等から、前年同月をやや上回ると予測。3カ月平均では、前年同期並みを予測している。

豚肉の生産量については、10月は8万1600t(2・6%増)と前年同月を上回るが、11月は7万3800t(5・9%減)と、前年同月を下回ると予測。輸入量については、10月は7万9300t(8・6%減)、11月は7万7400t(1・0%減)と予測している。冷蔵品は、現地相場高の影響などにより米国産の減少が見込まれることなどから、10月は前年同月を下回る一方、11月はカナダ産の増加が見込まれることから、前年同月を上回ると予測している。冷凍品は、国内の輸入在庫量が多いことなどから、10月、11月共に前年同月を下回ると予測。3カ月平均でも、前年同期を大きく下回ると予測している。

鶏肉の生産量は、10月は14万7500t(0・1%減)、11月は14万2600t(1・2%減)と予測。輸入量は、10月が4万7500t(23・7%減)、11月は4万9800t(4・3%減)と予測している。輸入量については、前年10月が6万tを超えと比較的多い状況であった中、主要輸入先の一つであるブラジルで発生した高病原性鳥インフルエンザによる生産や商流などへの影響により、今年の10月は前年同月を大幅に下回り、3カ月平均でも、前年同期を下回ると予測している。

牛・豚・鶏の需給予測

(単位:頭、%)

	10月		11月	
	出荷頭数	前年比	出荷頭数	前年比
牛計	95,800	95.7	101,400	92.2
和牛	45,400	93.4	53,200	91.6
交雑牛	23,800	107.0	24,600	100.1
乳牛	26,100	91.3	23,100	86.2
豚	1,477,000	101.4	1,320,000	93.6

部分肉の需給予測

(単位:トン、%)

		10月		11月	
		量	前年比	量	前年比
牛肉	生産量	30,400	97.3	32,900	94.0
	輸入量	38,800	88.3	34,400	99.5
	出回り量	72,800	98.5	75,200	97.2
	月末在庫量	145,800	93.3	137,900	93.4
豚肉	生産量	81,600	102.6	73,800	94.1
	輸入量	79,300	91.4	77,400	99.0
	出回り量	163,500	98.7	162,600	99.4
	月末在庫量	232,100	103.9	220,700	102.1
鶏肉	生産量	147,500	99.9	142,600	98.8
	輸入量	47,500	76.3	49,800	95.7
	出回り量	204,200	99.0	200,400	100.5
	月末在庫量	155,000	89.4	146,900	86.4

輸入量の内訳(部分肉ベース)

(単位:トン、%)

		10月		11月	
		量	前年比	量	前年比
牛肉	冷蔵	13,200	84.2	12,700	93.2
	冷凍	25,600	90.7	21,700	103.7
	合計	38,800	88.3	34,400	99.5
豚肉	冷蔵	33,200	97.1	32,500	106.8
	冷凍	46,100	87.7	44,900	94.0
	合計	79,300	91.4	77,400	99.0

日本によるコロンビア産鶏肉の輸入が初めて実現

コロンビアはこのほど、日本への鶏肉輸出を初めて実現し、同国の農産業にとってはアジア市場開拓の歴史的な一歩となった。2015年2月に日本政府がコロンビア産鶏肉の輸入を認可する衛生プロトコルを発行しており、それから10年以上にわたる技術的・外交的な取り組みを経て、コロンビアが日本市場の衛生認定を得たことになる。今回の取引はコロンビアの輸出多角化をアジアへと拡大する重要な歩みであり、同国の養鶏産業が世界的に信頼される供給者としての地位を確立するものだ。

初回の輸出は、Cargill Food Latin America (Pollos El Bucanero S.A.)がButterfly Poultry Ltd.および輸入業者のIB Company Inc.と連携して実施したもので、12・5tの骨なし鶏モモ肉が横浜港に到着。この初回ロットは、日本国内の外食産業、小売チャンネルに供給される。なお、コロンビアは鶏肉に加え、卵および加工品の国際展開も進めており、すでに170コンテナ以上の輸出実績を持つなど、世界的な関心の高まりがみられる。この背景には、在日コロンビア大使館のプロコロンビア商務部および経済部による、関係機関との連携、技術支援、販促活動の積極的な支援もある。2024年にはFOODEX JAPANに出展し、コロンビア産鶏肉を安全で持続可能かつ競争力のある製品として位置付けていた。

また、フェナビ(Fenavi、コロンビア全国養鶏業者連盟)の会長であるゴンサロ・モレノ氏は、「ICAおよびINVIMAといった衛生当局の尽力に心から感謝する。その技術的な厳格さと献身的な姿勢が、信頼性の高い衛生制度を持つ国として、コロンビアを国際的に評価させる基盤となった。これこそが官民連携による市場開拓の価値を示すものだ」と述べている。

プロコロンビア東京事務所のファン・カミロ・ゴメス 所長兼商務参事官は、「今回の成果をきっかけに、日本市場でのさらなる発展を目指す。コロンビア産の新しい鶏肉部位の輸入促進だけでなく、日本企業との技術協力や投資連携を通じて、より高品質で競争力のある製品の提供を実現していく」とコメント。

さらに、プロコロンビアのカルメン・カバジェロ 会長は「この成果は、2025年大阪・関西万博(Expo Osaka 2025)などの戦略的な場における日本との信頼関係の強化によって、さらに後押しされた。コロンビアは、安全で現代的かつ競争力のある農産物の提供を通じて、日本との協力をより一層深めていく」と語っている。

この成果は、コロンビア政府が推進する市場多角化と農産物の高度化戦略の一環であり、日本は品質・持続可能性・信頼性の象徴として、重要な市場と捉えられている。

台湾でのASF 発生受け、農水省消費・安全局が防疫対策の再徹底通知

農水省消費・安全局動物衛生課長は28日、台湾でのアフリカ豚熱発生を受け、都道府県に対し防疫対策の再徹底を通知した。アフリカ豚熱はアフリカ地域の他、欧州、ロシア、アジアが流行地域となっており、特にアジア地域では広く浸潤している。一方、東アジアではこれまで日本と台湾のみ発生がみられなかったが、21日に台湾の飼養豚(総飼養頭数約300頭の一貫経営農場)でアフリカ豚熱の発生が確認された。

台湾においては、緊急防疫措置として、豚の移動・と畜の禁止、発生農場の疑い時点での飼養豚の予防的殺処分と消毒などを実施して、まん延防止を図っている。また、台湾当局によると、発生農場では食品残さ

を給与しており、同事例を受け、台湾全土における豚への食品残さの使用を全面的に禁止した。

わが国としては24日、台湾からの全ての到着便に対し家畜防疫官を配置し、口頭質問を積極的に行うことに加え、集客数の多い到着便などでは動植物検疫探知犬の出動回数を増やすなど、水際検疫を強化している。農水省では、都道府県など向け、①関係者との危機意識の共有②豚等および野生猪③野生猪における感染防止の取り組み④空港および海港における靴底消毒の実施⑤農場における発生予防等対策の徹底⑥万が一の侵入時に的確な初動を講じるための取り組みについて、防疫対策の再徹底を通知した。

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④

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、服部剛弘加工食品事業本部事業戦略統括部マーケティング部商品企画室長による米久ブランドの商品説明概要は次の通り。

米久の業務用商品の開発テーマは「物価高騰・生活防衛意識の高まりと、消費スタイルの変化に対応」で、①半調理・肉屋の総菜②SM総菜強化③物価対策④季節需要品—に注力していく。今年は新商品17品、リニューアル3品の合計20品を投入する。

「半調理・肉屋の総菜」の強化では、すでに投入しているトンカツやハムカツと合わせて、衣付きの新製品やリーズナブルな価格を打ち出せるものとして「豚玉ねぎ串カツ」「スタミナカツ」の2品を発売。

「豚玉ねぎ串カツ」は1本当たり100～150円程度での小売販売を想定し、バラ販売でリーズナブルに、もしくは3本セットのお得販売なども可能な商品だ。「スタミナカツ」は中にギョーザの具材が入っており、フライパンで揚げ焼き調理が可能。定番商品との組み合わせ販売、またリーズナブルな価格を訴求していく。

これまで「肉屋の総菜」としてはベーコンや焼き豚を中心にトレーアップして販売していたが、簡便調理の需要が高まる中、電子レンジで温めて食べられる「スパイシーカットステーキ」「豚バラ肉の蒲焼仕立て」「骨なしスペアリブ山賊味」などを新たに展開している。このうち、スパイシーカットステーキは食べ応えのある厚み、それでいて軟らかく食べやすいといった特徴が評価され、非常によく売れている。

その他、店内競合しない新たなから揚げとして「溶岩風黒唐揚げ」「つまんで食べる棒唐揚げ」を投入した。前者はブラックココアを使用した黒いから揚げで、見た目も楽しめる商品。後者はフライドポテトのようにつまんで食べられる、他にないスティックタイプの商品となっている。

また、ローストビーフの展開も強化する。ローストビーフはもともと得意なカテゴリーだが、単価が高いものであるため、近年の食品価格高騰とそれに伴う買い控えの影響を受けて、売れ行きは悪くなっている。では食べる機会が少なくなったかというところではなく、食卓出現率はむしろ伸びている。家庭用商品が伸



びなくなった代わりに、手作りをしたり、業務用商品のニーズが増えていると考えられる。

「SM総菜強化」では、「厚切りつるし焼豚切り落とし」を新たに投入する。スーパーマーケットでの焼き物総菜の売れ行き(2025年)をみると、焼き豚は前年を大きく下回り、7月では前年同月比50%にまで落ち込んでいる。総菜部門は好調なはずが、焼き豚が落ち込んでいる背景には、主原料となる豚バラ肉の高騰、店内調理の手間(人手不足)などがある。そこで当社では、バラと比較するとリーズナブルな豚ウデ肉を使用した厚切り焼き豚を開発した。厚みは約10mmで自立するほどの厚みがある一方、独自製法で軟らかく仕上げている。

「物価高対策」では、「YQこんがり直火焼きハンバーグ」を開発。近年の物価高で1食298～398円のハンバーグが不調となっており、今回は1食100円で提供できるハンバーグとして提案する。原料に鶏肉を使用し、牛脂を配合することで風味豊かに、おいしく仕上げている。

「季節需要品」では、鍋やおでんの具材にお勧めする「鶏のまんまる紅しょうが揚げ」を開発した。また、「大きなロールキャベツ」「国産キャベツ使用ロールキャベツ」もおでん具材として提案する。キャベツの値段が高騰する中、需要が伸びている。(連載終わり)

第85回名人会肉用牛枝肉研究会、茨畜連PF銚田牧場が最優秀賞に輝く

第85回名人会肉用牛枝肉研究会がこのほど開催された。研究会では59頭が上場され、最優秀賞に(株)茨畜連PF銚田牧場(写真)の出品牛(重量603kg、格付等級A5、BMSNo.12、ロース芯面積125cm²、バラの厚さ10.4cm、歩留まり基準値83.4)が輝き、キロ当たり2854円で(株)ミヤミートが購買した。

競り後に審査講評が行われ、最優秀賞については「非常に肉質が伴った枝肉だった。また、芯も125cm²あり、バラの厚みもしっかりあって、皮下脂肪厚も1.9cm、歩留まり基準値も非常に高い数値であった。モモからカタまでサシが入っていきそうなおうすがうかがえ、中身についてもカブリや広背筋などのつくりが良かった。構成比の良い牛で、他の出品牛と比較して頭一つ抜けていたと感じた」と評価された。

その他の入賞牛出品者(重量、格付等級、キロ単価、購買者)は次の通り。

[優秀賞]1席 迫田和男(486kg、A5、2689円、日山畜産)▷2席 神田グランドファーム(599kg、A5、2567円、コシヅカ)▷3席 茨畜連PF銚田牧場(612kg、A5、2506円、ふじなわ)、新冠町有牧野



(545kg、A5、2449円、ウスネ)、鈴木竜誠(582kg、A5、2548円、コシヅカ)、大場和也(528kg、A5、2502円、ミヤミート)、神田グランドファーム(647kg、A5、2790円、宮畜産)、同(626kg、A5、2679円、コシヅカ)、高梨牧場(548kg、A5、2404円、G-7ミートテラバヤシ)

[推奨牛]かつべ種畜牧場(556kg、A5、2393円、コシヅカ)、同(514kg、A5、2454円、下山畜産)、迫田浩司(584kg、A5、2299円、日山畜産)

[POS ランク 9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9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位は伊藤ハム「ソラチのタレ使用ジンギスカン」

(180g×3)、3位はシジシージャパン「サラダチキンプレーン」(125g)、4位は日本ハム「ローストサラダチキンプレーン」(125g)、5位は丸大食品「サラダチキン切落としプレーン」(100g)だった。対象店舗1069店舗の総販売金額は2億8847万2655円。

[POS ランク 9月冷凍畜産素材]「国産若鶏むね肉 凍結品」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/冷凍畜産素材売れ筋ランキングによると、全農チキンフーズ「国産若鶏むね肉 凍結品」(2kg)が首位だった。

2位はマツオ「味付特上ラム」(400g)、3位は東日

本フード「醤油ジンギスカン」(400g)、4位は幸栄物産「国産豚肉小間切れ 冷凍」(750g)、5位は坂口精肉店「豚ジンギスカン」(400g)だった。対象店舗1069店舗の総販売金額は2966万9704円。

兵庫公取が講習会、食中毒の危険性や適正表示の重要性について説明

兵庫県食肉公正取引協議会(米政伸会長)は28日、神戸市中央区のセンタープラザ西館で令和7年度食肉表示等講習会を開催。講師らが食中毒の危険性や、適正表示の重要性について説明した。

初めに兵庫県保険医療部の久元千絵氏が「食中毒の事件数はだんだんと減っており、患者数は明らかに減少している。しかし、それでも発生はしているため、さらに減らしていく必要がある。最も多いのがノロウイルス。これにカンピロバクターが続く。近年、流行しているお客に焼かせるハンバーグや、低温調理の牛肉料理、鶏のレアチャーシューでも食中毒が多く発生している。兵庫県では手洗いの重要性を伝える動画を作成した。ユーチューブで公開しているので社員教育に利用してほしい。近年も食品表示の誤りが目立っている。正しく表示するために、ルールを作成し、シールの張り間違えがないようにダブルチェックを行い、記録をすることも大事。牛個体識別番号が正しく表示されていないケースも増えている。アレルギー表示、冷凍品表示の誤りも目立っているため、注意してほしい」と説明。

また兵庫県農林水産部の渡邊健介氏が「食品表示への指導の件数が国全体で令和6年度が240件程度。表示の誤りが大半で、ここから公表に至るのは



20~30件ある。公表されると社会的にも信用を失う。また、牛トレーサビリティ法違反は相対的に多い」とした。

兵庫県立消費生活総合センターの奈良美千代氏が「令和5年の景品表示法の改正で、直罰も行われることになった。食品表示法において『著しく優良・有利』と誤解させる表示については、一般消費者がどのように感じるかということを考えて判断する必要がある。通常価格といえるためには、相当期間、その価格で販売している必要がある」と強調した。

神戸肉流通推進協議会の谷元哲則事務局長は、「神戸ビーフ」の取り扱いについて「確かな仕入先から仕入れた神戸ビーフであっても、指定登録店でなければ表示できない。適切な表示のためにも指定登録店に加盟してほしい」と呼びかけた。

全肉連、今年も「11月29日はいい肉の日」キャンペーン実施

全国食肉事業協同組合連合会は、食肉流通団体・食肉販売団体と一丸となり、令和7年度食肉小売安全情報提供等事業の一環として、「肉の日」事業を行っている。毎月29日を「肉の日」として、当日を含む数週間、全国の店舗で食肉などの特別販売を実施。食肉小売店や外食店、焼き肉店の計1695店がキャンペーンの参加店舗で、期間中は店頭が目印ののぼり旗が設置される。

11月7日には、11月29日を「いい肉の日」としたキャンペーンが始まり、29日当日までを実施期間とする。参加店舗備え付けの専用はがきに加え、昨年度からは店頭ポスターと専用はがきのQRコードでも応募

可能に。クイズに答えた応募者の中から、抽選で150人に黒毛和牛カタルースすき焼き用(500g、冷凍)をプレゼント。抽選は実施期間終了後に行い、賞品の発送をもって当選発表とする。



米国2州で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫所は28日、米国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、次の地域から輸出される生きた家禽、

家禽肉等の輸入を一時停止したと発表した。

ジョージア州ゴードン郡(停止措置日=28日)、ワイオミング州ウェストン郡(24日)

【関東の輸入豚肉現物相場】C、Fともにベリー鈍化

[フローズン]今週に入ってやや円高に振れたものの、引き続き為替は円安基調で推移しており、在庫水準も高い。気温が下がったことで鍋物需要に向けた解凍スライスの提案も増えているが、ベリーなどの引き合いはそれほど強くない。ピクニックなど、スソ物が荷動きの中心。

[チルド]国産相場は乱高下しているが、輸入チルドポークへの需要は全体的に底堅く推移しており、ロインなどを中心に引き合いがみられる。ただ、末端消費自体はそれほど芳しくなく、ベリーやスソ物の引き合いについては一時期に比べて鈍化している。

【輸入豚肉現物相場】(関東仲間冷蔵庫渡し) キロ/円、税抜き

	輸入元	部位	相場	気配
フローズン	米国産	クッションミート	730中心	→
		テンダーロイン	840中心	→
	カナダ産	ショート・ボックス	790中心	→
		ウデ	780中心	→
		モモ	790中心	→
	デンマーク産	ベリー	930中心	→
		カラー	880中心	→
		ロインMM	860中心	→
		テンダーロイン	860中心	→
	フランス産	シートベリー	920中心	→
カタロース		880中心	→	
チルド	米国産	ロイン(F L O N)	780中心	→
		CCロイン	780中心	→
		テンダーロイン	1,080中心	→
		山付ベリー	1,230中心	→
		バックス	830中心	→
	カナダ産	テンダーロイン	1,060中心	→
		ベリー	1,200中心	→

【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにロインなど鈍い

気温も下がり、全国的に出荷頭数が増えてきたことから軟調に推移してきた枝肉相場だが、今週に入って上昇基調に。一時は500円を割り込むような展開をみ

せていたが、ここへきて再び600円を超える価格を付けている。一方、需要については気温が下がったことで鍋物商材などに引き合いはみられるものの、全体的な荷動きとしてはそれほど強くはない。スソ物の引き合いは底堅いが、ロインなどは鈍い。

フローズンは、依然としてウデやモモといったスソ物中心の荷動きが続いており、ひき材の需要は強いものがある。一方でロイン系など中部位の荷動きはいまひとつ。

関東の国産豚カット肉相場

円/キロ

生鮮物		冷凍物	
部位	相場	部位	相場
カタロース	1,050~1,100	カタロース	950~1,000
ウデ	760~800	ウデ	760~780
ロース	1,030~1,080	ロース	950~980
バラ	1,130~1,200	バラ	980~1,020
モモ	760~800	モモ	760~780
ヒレ	1,000~1,050	ヒレ	930~960

その他加工肉製品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:2億8,847万2,655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	7,613,930	36,746	207.2	2.6	4.1	26.2
2	伊藤ハム ソラチのたれ使用ジングスカン 180g×3	6,235,215	8,202	760.2	2.2	0.9	5.5
3	シジシージャパン サラダチキンプレーン 125g	6,099,032	29,980	203.4	2.1	3.3	26.3
4	日本ハム ローストサラダチキン プレーン 糖質ゼロ 52g×3	5,590,590	19,918	280.7	1.9	2.2	39.9
5	丸大食品 サラダチキン切落し プレーン 100g	5,172,129	24,516	211.0	1.8	2.7	38.1
6	プリマハム サラダチキン3連プレーン 180g	4,917,925	17,532	280.5	1.7	1.9	29.8
7	イオントップバリュ イオン旨み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	4,353,704	8,175	532.6	1.5	0.9	9.6
8	プリマハム サラダチキン3連ハーブ 180g	4,166,272	14,938	278.9	1.4	1.7	28.7
9	伊藤ハム ソラチオリジナルのたれ使用 ロースジングスカン 200g×3	3,883,286	4,137	938.7	1.4	0.5	8.0
10	丸大食品 サラダチキン切落し ハーブ 100g	3,856,541	18,394	209.7	1.3	2.0	38.5
11	日本ハム ローストサラダチキン ハーブ 糖質ゼロ 52g×3	3,594,564	12,870	279.3	1.3	1.4	35.9
12	伊藤ハム 糖質0 サラダチキン ハーブ 168g	3,099,610	10,128	306.0	1.1	1.1	16.3
13	プリマハム 香薫ミニステーキ 86g	3,053,644	13,939	219.1	1.1	1.5	40.5
14	イオントップバリュ イオン旨み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	2,798,212	7,771	360.1	1.0	0.9	9.6
15	共栄食肉 まるやかジングスカン 300g×3	2,790,667	2,809	993.5	1.0	0.3	4.0
16	プリマハム 糖質ゼロ サラダチキン プレーン 100g	2,764,228	11,168	247.5	1.0	1.2	26.2
17	日本ハム 蒲焼鶏スライス 103g	2,693,484	10,318	261.1	0.9	1.1	18.3
18	丸大食品 サラダチキン切落しスモーク 100g	2,654,483	12,591	210.8	0.9	1.4	26.9
19	シジシージャパン サラダチキンブラックペッパー 125g	2,619,499	13,101	200.0	0.9	1.5	24.8
20	シジシージャパン CGCサラダチキンハーブ 125g	2,581,296	12,890	200.3	0.9	1.4	25.0
21	プリマハム 合鴨スモーク 170g	2,527,322	7,661	329.9	0.9	0.9	37.5
22	プリマハム ヘルシー 糖質ゼロ サラダチキン スモーク 100g?	2,404,121	9,908	242.6	0.8	1.1	24.6
23	伊藤ハム 糖質0 サラダチキン プレーン 168g	2,375,779	7,809	304.2	0.8	0.9	14.4
24	アマタケ サラダチキン プレーン 100g	2,315,992	8,602	269.2	0.8	1.0	14.6
25	イオントップバリュ イオン旨み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	2,141,894	2,542	842.6	0.7	0.3	6.1
26	丸協食産 ローストビーフ和風仕立て 90g	2,049,917	4,812	426.0	0.7	0.5	5.5
27	シジシージャパン サラダチキン スモーク 110g	1,836,831	9,223	199.2	0.6	1.0	19.8
28	プリマハム 炭火焼ローストビーフ 120g	1,824,432	2,452	744.1	0.6	0.3	10.4
29	米谷産業 炭や 塩ホルモン 280g	1,804,938	3,407	529.8	0.6	0.4	5.5
30	プリマハム サラダチキンハーブ 100g	1,787,873	7,269	246.0	0.6	0.8	23.2
31	シジシージャパン サラダチキン チャーシュー 125g	1,738,249	8,767	198.3	0.6	1.0	20.1
32	丸大食品 サラダチキンロースト 黒胡椒 78g	1,708,934	7,811	218.8	0.6	0.9	28.6
33	星山商店 白ホルモン味付け 400g	1,693,436	1,815	933.0	0.6	0.2	1.8
34	プリマハム 合鴨パストラミ 170g	1,686,423	5,240	321.8	0.6	0.6	35.1
35	プリマハム 国産鶏肉使用 サラダチキン切り落とし 100g	1,648,474	8,715	189.2	0.6	1.0	9.9
36	丸協食産 コリコリ塩ホルモン 200g	1,604,295	4,649	345.1	0.6	0.5	16.4
37	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	1,550,732	2,251	688.9	0.5	0.3	1.7
38	プリマハム サラダチキンバー スモークペッパー 67g	1,546,267	9,128	169.4	0.5	1.0	31.0
39	イオントップバリュ イオン手仕込みローストビーフシルキーカット 110g	1,540,831	2,920	527.7	0.5	0.3	6.9
40	アントレ 北海道塩ホルモン 200g	1,490,737	4,229	352.5	0.5	0.5	3.3
41	イオントップバリュ イオンローストチキン切落とし 100g	1,475,375	6,897	213.9	0.5	0.8	7.5
42	共栄食肉 味付ロースジングスカン 330gX3	1,449,878	1,025	1,414.5	0.5	0.1	3.9
43	伊藤ハム サラダチキン切り落としプレーン 100g	1,390,845	6,811	204.2	0.5	0.8	15.0
44	伊藤ハム こてっちゃん 110g	1,371,834	4,686	292.8	0.5	0.5	24.1
45	米久 金山寺味噌漬け 200g	1,358,652	3,491	389.2	0.5	0.4	11.7
46	アマタケ サラダチキン ハーブ 100g	1,332,073	5,111	260.6	0.5	0.6	11.6
47	プリマハム サラダチキンバーハーブ 70g	1,286,947	7,676	167.7	0.5	0.9	34.2
48	丸協食産 牛シロモツ 400g	1,257,645	1,882	668.3	0.4	0.2	5.8
49	丸大食品 お徳用チキンナゲット 480g	1,222,376	2,665	458.7	0.4	0.3	8.7
50	アントレ 北海道味噌ホルモン 200g	1,218,445	3,470	351.1	0.4	0.4	3.3

冷凍畜産素材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:2,966万9,704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	全農チキンフーズ 国産若鶏むね肉 凍結品 2kg	2,058,246	1,654	1,244.4	6.9	3.6	2.5
2	マツオ 味付特上ラム 400g	1,783,412	1,143	1,560.3	6.0	2.5	4.7
3	東日本フード 醤油ジンギスカン 400g	1,491,283	1,656	900.5	5.0	3.6	11.6
4	幸栄物産 国産豚肉小間切れ 冷凍 750g	1,260,012	1,337	942.4	4.3	2.9	4.3
5	坂口精肉店 豚ジンギスカン 400g	801,147	1,129	709.6	2.7	2.5	4.1
6	プリマハム ラムシヨルダ-NZ産 500g	675,129	381	1,772.0	2.3	0.8	1.5
7	伊藤ハム 北海道ジンギスカンR 冷凍 200g×3	657,468	559	1,176.2	2.2	1.2	3.1
8	プリマハム ラムしゃぶ 250g	654,583	754	868.2	2.2	1.6	1.9
9	JA全農ミートフーズ 国産豚ロース味噌漬 西京漬 170g	630,336	1,857	339.4	2.1	4.1	5.1
10	エイメイフーズ 国産若鶏ささみ 凍結品	625,374	626	999.0	2.1	1.4	2.3
11	長沼成吉思汗 ロースジンギスカ 300g	527,524	596	885.1	1.8	1.3	1.4
12	ジャパンファーム 鹿児島県産若どりもも肉 1kg	432,726	397	1,090.0	1.5	0.9	0.2
13	フィード・ワンフーズ 冷凍豚バラねぎま串 10本	415,010	566	733.2	1.4	1.2	3.4
14	坂口精肉店 塩ホルモン 200g	410,729	1,219	336.9	1.4	2.7	3.8
15	ジャパンファーム 鹿児島県産若どりむね肉 1kg	401,516	544	738.1	1.4	1.2	0.2
16	ホクレン農業協同組合連合会 ホクレンの豚ジンギスカン特製しょうがタレ 800g	361,711	384	942.0	1.2	0.8	2.1
17	マルニ食品 ホルモン焼 160g	353,688	1,163	304.1	1.2	2.5	4.6
18	NTCデリバ スライス 馬刺し 冷凍 50g	335,621	538	623.8	1.1	1.2	7.6
19	幸栄物産 国産豚ミンチZ 冷凍 820g	328,652	342	961.0	1.1	0.8	1.2
20	潤屋 マトンロース 500g	327,978	217	1,511.4	1.1	0.5	1.8
21	JA全農ミートフーズ 国産豚ロース味噌漬 九州麦味噌使用 170g	321,951	899	358.1	1.1	2.0	2.6
22	NTCデリバ 冷凍馬肉ユッケ 50g	318,381	765	416.2	1.1	1.7	3.5
23	マツオ ジンギスカン 味付け特上ラム 冷凍 350g	309,210	236	1,310.2	1.0	0.5	3.7
24	長沼成吉思汗 マトン味付け 300g	303,786	355	855.7	1.0	0.8	1.2
25	ホクレン農業協同組合連合会 北海道焼肉豚ジンギスカン特製コク旨たれ 200g	303,681	1,020	297.7	1.0	2.2	1.1
26	佐久精肉店 みしま味付ジンギスカン 600g	302,852	275	1,101.3	1.0	0.6	0.1
27	JA全農ミートフーズ 国産豚ロースたれ漬 北海道のたれ屋ソラチ使用 170g	299,461	801	373.9	1.0	1.8	3.9
28	昭和食品 国産もも串冷凍 10本	299,269	419	714.3	1.0	0.9	1.3
29	中道産業 越の若どり 冷凍ももねぎ串 45g×5	290,366	448	648.1	1.0	1.0	0.4
30	いわちく 国産豚味付け生ホルモンミックス 400g	273,637	527	519.2	0.9	1.2	2.3
31	日本ハム 鶏ももねぎま串 5本	271,068	849	319.3	0.9	1.9	3.2
32	大成 馬刺しスライス生食用 40g	257,754	532	484.5	0.9	1.2	3.2
33	日本ビュアフード 十和田バラ焼 250g	251,526	412	610.5	0.9	0.9	4.5
34	栗食 冷凍 国産豚ミンチ肉 400g	247,005	495	499.0	0.8	1.1	1.5
35	NTCデリバ 2種スライス(モモ・バラ) 70g	245,664	285	862.0	0.8	0.6	3.0
36	千興ファーム 鮮馬刺しカナダ産赤身スライス 40g	229,462	265	865.9	0.8	0.6	4.3
37	千興ファーム 鮮馬刺しユッケ 50g	226,148	347	651.7	0.8	0.8	4.9
38	JA全農ミートフーズ 国産豚ロース味噌漬 高砂長寿味噌使用 170g	221,739	586	378.4	0.8	1.3	1.1
39	マツオ 冷凍味付ラム 350g	210,964	170	1,241.0	0.7	0.4	2.5
40	中川ホルモン うま塩ホルモン 190g	182,258	374	487.3	0.6	0.8	1.3
41	アンドウフーズ 国産牛小腸カット 冷凍 180g	178,478	304	587.1	0.6	0.7	0.6
42	東日本フード 味噌ジンギスカン380g	175,334	241	727.5	0.6	0.5	2.0
43	共栄食肉 運河焼肉ロースジンギスカン 200g×2	174,992	200	875.0	0.6	0.4	0.2
44	イオントップバリュ イオン赤身でうまみのあるマトンもも肉の ジンギスカン 400g	159,348	230	692.8	0.5	0.5	3.1
45	エムアイフーズ 国産未加熱 ぼんじり串 冷凍 30g×10	159,277	225	707.9	0.5	0.5	0.8
46	プライフーズ 国産若鶏むね肉 冷凍 1kg	158,829	181	877.5	0.5	0.4	0.7
47	スターゼン 鶏もも串 箱 25g×20本	158,400	212	747.2	0.5	0.5	1.8
48	石井食品 スタミナとり 400g	152,508	348	438.2	0.5	0.8	1.8
49	昭和食品 国産鶏もも串 袋 8本	151,813	254	597.7	0.5	0.6	1.7
50	大成 馬肉ユッケ 50g	151,340	287	527.3	0.5	0.6	2.6

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 10月29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	3,351	2,916	-	-	-
		安値	2,376	2,240	-	-	-
		平均	2,716	2,353	2,165	-	-
	69頭	頭数	48	20	1	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	2,877	2,400	2,160	-	-
		安値	2,247	2,215	2,109	-	-
		平均	2,464	2,295	2,127	1,806	-
	78頭	頭数	58	13	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	平均	1,963	1,676	1,608	1,482	-
		26頭	頭数	2	7	11	6
	雌 C	平均	-	1,718	-	1,493	-
	2頭	頭数	-	1	-	1	-
去 B	平均	-	1,747	1,631	1,506	-	
	13頭	頭数	-	3	7	3	-
去 C	平均	-	-	1,552	-	-	
	1頭	頭数	-	-	1	-	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚	その他
と畜	334	946	-	(競り) (相対)	
売買	239	762	294.5	-	27
				27	34

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,785	1,792	1,673	1,556	-
	B	-	-	1,546	1,517	1,378
和 去	A	2,436	2,220	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,067	1,066
	C	-	-	-	1,067	1,010
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	919
交 雌	B	-	1,592	1,564	1,401	994
	C	-	-	-	1,506	-
交 去	B	1,915	1,726	1,641	1,537	-
	C	-	1,579	1,516	1,535	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	-	644	621	611	594
	安値	-	583	546	432	157
	平均	-	596	590	560	475
	頭数	(-)	(184)	(283)	(181)	(114)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入相対	高値	-	-	518	518	528
安値	-	-	508	475	421	
平均	-	-	513	492	523	
頭数	(-)	(-)	(2)	(9)	(16)	

[大阪食肉卸売市場] 10月29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	2,388	2,139	-	-	-
(頭数)	(7)	(14)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(1)	(1)
和 去 A	2,288	2,043	-	-	-
(頭数)	(7)	(11)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	-	-	-
C	-	-	-	1,412	-
交雑去 B	-	-	1,555	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	594	548	451	465

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	10月29日	10月28日	(10月累計)
豚	65,900	67,900	1,323,800
成牛計	3,940	3,970	85,050
和牛雌	1,260	910	21,530
和牛去勢	910	920	21,760
乳牛雌	630	1,020	14,340
乳牛去勢	340	380	7,880
交雑雌	440	370	8,840
交雑去	340	340	10,490

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 10月29日

東京	1,596円	(前日 1,552円)
大阪	1,557円	(前日 1,601円)

[豚・全農建値] 10月29日

上	中	取引頭数	市況
602円	589円	1,137頭	強もちあい

と畜	牛 59頭	豚 88頭	牛概況	もちあい
売買	牛 49頭	豚 129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29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)	- (-)	5,963	-	もちあい
仙台 [中]	580 (585)	487 (504)	560	53	反落
栃木 [地]	621 (-)	546 (-)	1,563	59	急伸
茨城 [地]	606 (586)	580 (556)	1,301	710	続伸
群馬 [地]	604 (610)	512 (539)	2,176	383	小反落
さいたま [中]	601 (607)	592 (600)	218	222	小反落
東京 [中]	596 (617)	590 (595)	946	762	急反落
横浜 [中]	609 (576)	586 (560)	688	689	続伸
山梨 [地]	669 (694)	593 (684)	147	105	下押し
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	583 (558)	571 (541)	999	237	続伸
京都 [中]	- (589)	- (568)	-	-	休市
大阪 [中]	594 (-)	548 (-)	88	115	まちまち
神戸 [中]	- (790)	- (725)	125	-	上場なし
岡山 [地]	582 (560)	575 (549)	381	369	強気配
広島 [中]	578 (630)	542 (570)	314	86	急落
福岡 [中]	563 (551)	535 (519)	357	218	上伸

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22日～10月28日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,782,886 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	1,186	1,221	1,175	71,589
うで	713	760	800	764	152,366
ロース	1,069	1,167	1,218	1,163	153,158
ばら	1,220	1,255	1,296	1,256	215,196
もも	699	768	799	754	224,213
ヒレ	1,164	1,164	1,227	1,176	17,598
セット	880	1,032	1,072	1,002	948,766

◇近畿圏 総重量 756,329 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	1,304	1,351	1,292	62,904
うで	702	765	810	765	115,529
ロース	1,069	1,239	1,293	1,209	102,580
ばら	1,253	1,300	1,349	1,299	135,878
もも	702	745	841	747	172,058
ヒレ	1,142	1,246	1,304	1,244	10,699
セット	877	1,004	1,075	998	156,681

[食鳥正肉日経相場] 10月28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	645	727	940	199
ムネ	492	553	714	168

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	658	735	1,030	4
ムネ	505	543	640	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 10月28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	28日分は31日掲載				
安値					
平均					

※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