

令和7年  
2025年

11月13日  
木曜日

第11833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カ月 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



ASICI・JCHAがイベリコ・ハムマスタークラスセミナーを開催……P5

- ▶ 中央畜産会が施設・機会部会セミナーを開催「大川小学校津波被災事件」齋藤弁護士、横山前次官が講演……………P2
- ▶ 丸大食品が2026年3月期第2四半期決算会見①……………P3
- ▶ 米国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止……………P3
- ▶ [鶏肉調製品輸入9月]計4万4986tで12・8%増……………P4
- ▶ [ソーセージ輸入9月]計1966tで6・6%減……………P4
- ▶ ASICI・JCHAがイベリコ・ハムマスタークラスセミナーを2日間にわたって開催……………P5
- ▶ GFVCのセミナーでハラール市場への取り組みを紹介—農水省……………P5
- ▶ 中国飼料業界の25年上半期の業績と大手企業の取り組み……………P6
- ▶ 信州十四豚を使った「粗挽きソーセージ」「ロースハム」がIFFA日本食肉加工コンテストで金賞受賞……………P7
- ▶ フレッシュネスバーガー、選べるサイズと味変ソース付のチキンボックス登場……………P7
- ▶ 「肉のよいち 長島駅前店」がオープン……………P7
- ▶ [資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉……………P8
- ▶ [資料]2025年9月の食肉輸入通関実績⑬……………P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]12日……………P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]12日……………P11

## 注目のヘッドライン

中央畜産会が施設・機会部会セミナーを開催「大川小学校津波被災事件」齋藤弁護士、横山前次官が講演

…詳細はP2

丸大食品が2026年3月期第2四半期決算会見①

…詳細はP3

## 新刊 銘柄牛肉ガイドブック'25

多岐にわたる情報を網羅

生産 と畜 流通

380  
ブランド  
以上

定価 B5判/258頁  
2,500円

食肉通信社



日本全国  
380  
ブランド以上  
収録

株式会社 食肉通信社

## 中央畜産会が施設・機会部会セミナーを開催 「大川小学校津波被災事件」齋藤弁護士、横山前次官が講演

公益(社)中央畜産会(森山裕会長)は11日、東京都千代田区の都市センターホテルで令和7年度施設・機会部会トップセミナーを開催した。

冒頭、主催者あいさつで姫田尚副会長(上写真)は「新政権も発足したばかりではあるが、円安などに起因する飼料の高騰等、畜産農家の置かれている状況は依然厳しく、予断は許されない。リスクマネジメントや農業の現況について、農家を支えている施設・機会部会の皆さんと情報を共有できる意義深いセミナーとしたい」と述べた。

第1部では、中央畜産会の顧問弁護士で、東日本大震災時の「大川小学校津波被災事件」で代理人を務めた四谷の森法律事務所の齋藤雅弘弁護士(中央写真)が「大川小学校津波被災事件から学ぶ組織の災害リスクマネジメント～平時からの組織的対応と事後対応の重要性～」の演題で講演を行った。

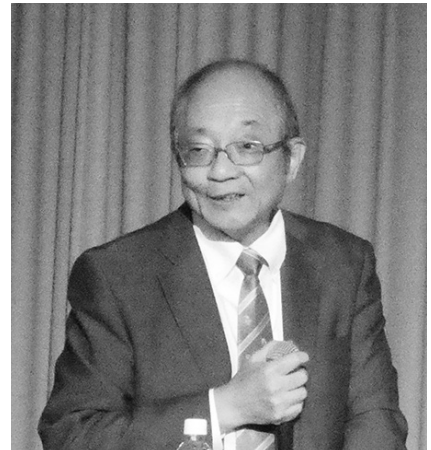
宮城県石巻市立大川小学校では、全児童108人のうち70人が死亡、4人が行方不明となり、教職員10人が死亡した。学校のすぐ南側には児童がよく学習や遊びで登っていた裏山があったが、津波の際の避難場所を「近隣の空き地・公園等」とするといった危機管理マニュアルの不備もあり、大きな被害をもたらした。その後の保護者説明会で唯一生存した教諭がPTSDを理由に途中退席するなど、学校・市教育委員会の不誠実ともとれる事後対応、訴訟後の遺族への誹謗中傷<sup>ひぼう</sup>といった、事件と裁判の具体的な事案を紹介し、企業や組織のリスクマネジメントの在り方を問うた。「わが子を失ったことに加え、学校・教育委員会のまるで他人事のような対応、ネット上などでの誹謗中傷で遺族は3度の被害に苦しめられた。せめて、説明会で被災児童、遺族に寄り添った対応ができていれば、訴訟に至らなかった可能性が高い」と組織の責任者の在り方について述べた。

第2部では前農水省事務次官で農林中金総合研究所の横山紳理事長(下写真)が「世界の食料安全保障と日本の農業」の演題で主要穀物の需給状

況の変遷や、国内の人口減に伴う人手不足やスマート化といった農業の現況についての講演を行った。

「世界的にみると中所得国であるBRICS諸国で大きく人口が増加しており、飼料向けが主な用途であるとうもろこしは21世紀に入り、米、小麦と比較して需要が拡大している。また、近年、バイオエタノール用途が新規需要となり、さらに消費を底上げしている。米国、中国、ブラジルの3カ国で約65%のシェア

を占めているが、貿易フローでは日本は大きく米国に依存している状況だ。また、小麦、とうもろこしの主要な輸出国であるウクライナと肥料用原料の最大輸出国のロシアとの戦争で、穀類をめぐる状況は大きく揺れ動いている」と述べた。



## 丸大食品が2026年3月期第2四半期決算会見①

丸大食品は10日、大阪市北区のホテルグランヴィア大阪で2026年3月期第2四半期決算会見を行った。会見には佐藤勇二代表取締役社長、森本芳史取締役経理部長らが出席した。

会見冒頭の佐藤社長(右頁写真)のあいさつと経営概略の説明は次の通り。

当中間連結会計期間におけるわが国の経済は、雇用・所得環境の改善や各種政策の効果などから、緩やかな回復基調で推移した。一方で、米国の通商政策の影響や継続的な物価上昇による個人消費への影響、金融資本市場の変動などによる不確実性が高まっており、依然として不透明な状況が続いている。

こうした中、当社グループの連結売上高は、食肉事業の売上高が前年同期を下回ったものの、ハム・ソーセージ部門やデザート・飲料などの加工食品の販売が好調に推移したことなどから、1202億9千万円と前年同期比1・4%の増収となった。営業利益は原材料価格の高騰などのコスト増加要因があったが、主力のハム・ソーセージ部門の増収や価格改定の実施、継続的なコスト削減の効果などから42億1千万円と46・1%増の増益となった。経常利益は44億4200万円と41・3%増の増益となった。親会社株主に帰属する中間純利益は、前期に特別利益として固定資産処分益や投資有価証券売却益を計上したことの反動などにより、31億9400万円と前年同期比25・2%減の減益となった。

当社グループでは、新たな顧客価値の創造、収益構造の改革、事業領域の拡大、人財の育成、持続可能な社会への貢献という五つの基本方針の下、持続的な成長とさらなる企業価値の向上を図っていく。

森本取締役による決算概要の説明は次の通り。

セグメント別の業績では、加工食品事業のハム・ソーセージ部門は、発売30周年を迎えた「燻製屋」

シリーズで主力の熟成あらびきポークウインナーを中心に販促を強化した。燻製屋レモン&パセリやブラックペッパーといったフレーバー品の展



開でラインアップの拡充を図ったことなどから、部門としての当第2四半期累計売上高は376億6400万円(4・8%増)となった。調理加工食品部門はレトルトカレー商品やスープ類などの売上高が伸び悩んだが、健康志向の高まりから「サラダチキン」の売上高が堅調に推移した。デザート類においては、量販店向け「SWEET CAFE」シリーズの販促を強化した他、コンビニエンス・ストア向け米飯類の拡販や飲料類の新商品の投入による拡販に努めた結果、部門売上高は439億3900万円(1・3%増)となった。以上の結果、加工食品事業全体では816億400万円(2・8%増)、原材料価格の高騰などコスト増加要因はあったが、ハム・ソーセージ部門の増収と全般的な価格改定、継続的なコスト削減効果などからセグメント利益は38億1800万円(42・6%増)となっている。

食肉事業は、相場の高止まりが続く中、なかなか売りづらい状況が続いており、牛肉・豚肉共に外食産業向けの販売などに注力したが、量販店向けの売上高が伸び悩み、牛肉・豚肉いずれも前年同期を下回った。この結果、食肉事業全体の売上高は386億2300万円(1・4%減)となった。しかしながら、採算管理を徹底したことから、セグメント利益は3億8200万円(103・1%増)となっている。(連載続く)

## 米国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫所は11日、ノースカロライナ州ラザフォード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月18日から一時停止していると発表した。

## 【鶏肉調製品輸入9月】計4万4986 tで12・8%増

9月の鶏肉調製品の輸入通関実績は、計4万4986 t (前年同月比12・8%増)と前年を上回った。前月からも3526 t増加した。国別ではタイが2万

6765 t (18・9%増)と増加。中国も1万7293 t (3・0%増)と増加した。そのほか韓国が81 t (24・5%増)、米国が14 t (前年並み)となった。

鶏肉調製品輸入の推移

単位：トン、( )内は前年比%

	中国	タイ	ブラジル	韓国	米国	フィリピン	合計
2022年計	192,373 (109.3)	326,751 (109.3)	1,925 (110.6)	1,028 (93.3)	117 (55.8)	33 (71.4)	525,762 (109.4)
2023年計	173,673 (90.3)	297,810 (91.1)	558 (29.0)	1,201 (116.8)	100 (85.5)	0 (-)	477,983 (90.9)
2024年計	187,156 (107.8)	307,850 (103.4)	490 (87.8)	1,081 (90.0)	57 (57.2)	- (-)	503,188 (105.3)
2024年9月	16,795 (112.3)	22,519 (88.9)	56 (892.6)	65 (82.7)	14 (-)	- (-)	39,880 (97.7)
10月	17,078 (114.2)	29,949 (118.2)	76 (-)	135 (170.6)	- (-)	- (-)	47,902 (117.4)
11月	18,464 (117.7)	27,000 (96.5)	- (-)	119 (57.3)	14 (-)	- (-)	46,192 (104.1)
12月	17,440 (105.6)	27,278 (101.2)	19 (13.6)	209 (205.5)	- (-)	- (-)	45,580 (102.9)
2025年1月	13,978 (84.6)	23,775 (88.2)	38 (27.3)	109 (107.2)	- (-)	- (-)	38,628 (87.2)
2月	10,522 (79.5)	22,713 (104.6)	19 (24.7)	27 (29.1)	- (-)	- (-)	33,788 (94.7)
3月	16,674 (126.1)	25,989 (106.2)	99 (521.2)	32 (56.4)	14 (100.0)	- (-)	43,537 (113.6)
4月	16,940 (100.9)	25,048 (92.5)	19 (51.2)	38 (25.1)	- (-)	- (-)	43,306 (97.0)
5月	15,343 (109.3)	26,836 (102.8)	23 (59.8)	43 (65.9)	- (-)	- (-)	43,252 (106.1)
6月	16,990 (109.3)	26,095 (98.6)	18 (96.3)	27 (118.1)	13 (90.0)	- (-)	44,048 (103.4)
7月	20,587 (108.2)	28,425 (102.2)	16 (17.0)	45 (135.6)	14 (-)	- (-)	50,027 (105.4)
8月	15,023 (103.9)	25,506 (103.5)	19 (50.0)	47 (78.5)	- (-)	- (-)	41,460 (104.2)
9月	17,293 (103.0)	26,765 (118.9)	3 (5.4)	81 (124.5)	14 (100.0)	- (-)	44,986 (112.8)

## 【ソーセージ輸入9月】計1966 tで6・6%減

9月のソーセージ輸入通関実績は計1966 t (前年同月比6・6%減)で減少となり、前月比では7 t減となった。国別では米国が530 t (17・8%増)と前年

を上回ったが、タイは463 t (7・2%減)、ブラジルは410 t (20・5%減)、中国は405 t (13・5%減)、デンマークは33 t (60・2%減)と減少した。

ソーセージ輸入量の推移

単位：トン、カッコ内前年比%

	中国	タイ	米国	ブラジル	デンマーク	合計
2022年計	5,610 (91.7)	7,066 (106.9)	6,321 (88.3)	6,422 (174.6)	1,347 (114.3)	28,444 (106.2)
2023年計	5,104 (91.0)	6,721 (95.1)	6,470 (102.4)	4,544 (70.8)	1,230 (91.3)	25,580 (89.9)
2024年計	5,162 (101.1)	5,975 (88.9)	6,637 (102.6)	5,730 (126.1)	1,197 (97.3)	26,196 (102.4)
2024年9月	468 (100.9)	499 (88.0)	450 (88.8)	516 (145.4)	83 (180.4)	2,104 (101.7)
10月	400 (75.2)	634 (110.5)	490 (88.9)	692 (163.6)	37 (63.8)	2,384 (106.8)
11月	491 (130.2)	400 (71.7)	570 (113.1)	663 (235.9)	101 (69.7)	2,325 (114.8)
12月	567 (115.7)	396 (61.1)	677 (104.6)	383 (123.2)	166 (190.8)	2,343 (102.3)
2025年1月	576 (169.9)	357 (79.7)	389 (113.7)	422 (140.2)	112 (533.3)	1,990 (128.3)
2月	296 (83.2)	488 (87.9)	381 (90.0)	643 (197.7)	126 (212.5)	2,036 (114.0)
3月	516 (147.6)	570 (112.5)	647 (125.0)	842 (206.9)	54 (70.4)	2,772 (139.6)
4月	557 (134.7)	514 (99.6)	644 (83.1)	776 (150.1)	65 (41.7)	2,726 (107.4)
5月	528 (113.8)	366 (72.9)	521 (80.5)	685 (196.3)	14 (10.8)	2,260 (103.1)
6月	477 (119.0)	452 (92.2)	482 (76.3)	713 (138.2)	63 (87.5)	2,307 (103.4)
7月	547 (124.6)	526 (91.2)	561 (90.6)	248 (57.4)	36 (22.5)	2,001 (83.2)
8月	470 (99.2)	468 (103.8)	594 (120.5)	228 (36.2)	39 (29.3)	1,973 (83.9)
9月	405 (86.5)	463 (92.8)	530 (117.8)	410 (79.5)	33 (39.8)	1,966 (93.4)

## ASICI・JCHA が イベリコ・ハムマスタークラスセミナーを2日間にわたって開催

ASICI (イベリコ豚インタープロフェッショナル協会) は日本生ハム協会 (JCHA) との共催で第2回イベリコ・ハムマスタークラスセミナーを10、11日の2日間にわたって開催。日本生ハム協会認定のエキスパート資格者を含め、約40人が参加し、座学と実技を交え、本場のカッティングを学んだ。

ASICIは、スペイン産イベリコハムの認知度を高め、その生産と販売を支援することを目的とした団体。昨年10月、スペイン産イベリコハムの日本での普及を目指す、EU出資の3カ年プロジェクト「イベリコセンスを呼び覚ませ!」キャンペーンを開始しており、同セミナーは、その一環として行われた。今年の1月にも同様のマスタークラスセミナーを東京都内で実施。好評を博したため、今回2回目となる開催が決定した。

開会のあいさつでは、ASICIのヘスス・ペレス・アギラール副所長 (下左写真) が「生ハムを作るには長い時間を要するが、生産者が愛情こめて作ったものを消費者に届ける皆さんに、商品をよく理解いただき、日本の方に届けてもらいたい」と述べた。

セミナーでは、スペインのアンダルシア政府公式認定資格者「コルタドール (生ハムをカットする技術者)」による講習が行われた。グループごとに丸ごと1本のイベリコの豚生ハム (骨付き原木) が提供され、コルタドールによる実演を交えながら、部位ごとのカッティング法、食感や風味の違いを体験した。

閉会式には、スペイン大使館商務部のアタッシュェ・



アルトゥーロ氏 (下右写真) が駆けつけ、「スペインとして、グルメのスター商品であるハモンイベリコに対し、こんなにも興味を持っていただいていることを目の当たりにできて大変うれしく思っている」と謝意を表した。

なお、同セミナーは次回、大阪で開催予定となっている。

## GFVC のセミナーでハラール市場への取り組みを紹介—農水省

農水省は19日、グローバル・フードバリューチェーン (GFVC) 推進官民協議会において、ハラール市場への食品産業の海外展開の取り組みなどを紹介するセミナーを開催する。

GFVC推進官民協議会においては、例年、食品関連企業の海外展開の機会を増大するための一助として、情報提供のためのセミナーを開催している。今回のセミナーではハラールに焦点を絞り、ハラール市場

への海外展開について知見を有する専門家に加え、海外進出に取り組んでいる食品製造企業を招き、事業の概況や課題、今後の展望などについて説明を行う。また、GFVC推進官民協議会から、令和7年度に開催しているアドホック・アドバイザリーボード会合における成果を含め、最近の活動状況などを報告予定だ。申し込みフォーム=<https://forms.office.com/r/Yb86AKs06k>

## 中国飼料業界の25年上半期の業績と大手企業の取り組み

2025年の米中貿易摩擦に関して、米国から中国に輸出される大豆の量が大幅に減少していることが9月から話題になっている。中国が米国から輸入する大豆は搾油のほか飼料用にも使用されている。米国から輸入する大豆について中国畜産業界から特段の反応はみられないが、この機会に中国飼料業界における25年上半期の業績や昨今の大手企業による取り組みを紹介する。

25年上半期の営業利益が100億元を超えた飼料企業は6社あり、各社の営業利益、純利益、それぞれの増減率および飼料販売量は24年上半期に比べおおむね増加した。この結果からは、飼料業界でトップクラスの企業は、ブランド、技術および販売ルートにおいて優位にあり、これらの企業が業界をけん引していることがうかがえる。中国飼料工業協会の統計によると、25年上半期における全国の飼料生産量は1億5850万tとなり、24年上半期比で7・7%増加した。また、25年上半期における年間の飼料販売量が10万t以上の企業は1032社となり、24年上半期に比べ18社減少した。これらのことから、中国飼料業界は総じて集約化・大規模化が進み、営業成績、利益率、販売数量などの面でトップ企業の優位性が目立ってきたということがうかがえる。フォーラムの司会者からの質問と各参加者による回答を通じて、飼料業界が抱える課題と各社の課題への対応状況を紹介する。

①養殖産業(家畜・家禽の飼育または水産養殖)における規模拡大に伴い、飼料企業では「通用型飼料の提供」から「必要とされる場面に応じた飼料の提供」への転換が進んでいる。飼料企業はどのような「精確で栄養的な給餌方法」によって養殖企業の需要を満たそうとしているのか。[杭州康德権飼料有限公司董事長]多くの飼料生産企業が飼料だけでなくその原料の生産を始めるようになったのも、飼料産業の国内競争が厳し過ぎるためである。このような状況において、飼料に添加する物を生産する企業は顧客に当たる飼料生産企業と連携していくことが不可欠である。当社は飼料原料の生産連携プラットフォームの場として4工場を用意し、また、養殖対象動物の種類に応じて八つの販売に特化した子会社を設立することで、飼料産業チェーンの末端需要者である養殖産

業の顧客にも深く入り込んでサービスを提供できる体制を整えている。

②「豆かす減量代替政策」については代替飼料のタンパク含有量などの技術的な課題があるが、どのように飼料原料の刷新や配合の優良化を図っているのか。[華南農業大学教授]まず、政策の方向性はもちろん正しいが、その実現は容易ではないということを経営関係者が強く意識する必要がある。業界を取り巻く環境や自分たちの長所・短所をよく見極めることが重要となる。次に、業界の技術水準への正しい認識が必要である。代替政策の要は自分たちが取ることでできる手段、方法を正しく認識することであり、飼料添加剤や飼料原材料の単純な置き換えにとどまらず、その組み合わせの見直しも考える必要がある。

③養殖産業の飼料需要が減少していることを受けて飼料企業の中には養殖産業に転じる企業も出ているが、どのような課題があるのか。[海新グループ副総裁]飼料業界が養殖産業に進出することは非常に大きな転換であり好き好んで向かっていく方向ではないが、競争が激化する中、リスクを負う選択も排除できなくなっている。飼料の産業チェーン全体を俯瞰すると多くの部分で斜陽産業になっているといわざるを得ず、リスクを乗り越えてでも養殖産業チェーンに参入せざるを得ない。ここで忘れてはいけないことは、自分たちが養殖産業に転じることによって関連農家にどれだけ利益を提供できるようになるかということである。

④最近、農畜産業全体で「国外に打って出る」ことが熱い話題となっている。早くから国外に進出している康德健公司の経験を伺いたい。[康德健公司董事長]当社のような飼料添加剤企業が国外へ進出する理由は三つある。一つ目は、当社は原料や生産コストで優位性があることから、商品価格を十分に安価で提供し、国外でも競争できるということである。二つ目は、商品の品質が良く、進出先の他の外資企業に品質面で劣らないということである。加えて一定の付加価値を付ければ勝負はできる。三つ目は、われわれには解決方法があるということである。単に商品を輸出するのではなく、当社独自のやり方や技術力を持って国外に出て行っており、進出先で多くの機会を獲得することができている。(農畜産業振興機構)

## 信州十四豚を使った「粗挽きソーセージ」「ロースハム」が IFFA 日本食肉加工コンテストで金賞受賞

養命酒製造(株)(東京都渋谷区、田中英雄社長)がプロデュースする信州十四豚(シンシュウジューシーポーク)を使った「粗挽きソーセージ」と「ロースハム」がこのほど、2025年度IFFA日本食肉加工コンテストで金賞を受賞した。

両商品は長野県駒ヶ根市に昨年10月にオープンした体験型複合施設「くらすわの森」の工房で、職人が一つひとつ丁寧に仕込み製造しており、「粗挽きソーセージ」は粗びきミンチと、滑らかなエマルジョン生地(絹びきの生地)を合わせた独自の配合で、パリッと弾ける皮とジュワツとしたうまみが口いっぱい広がる。ビールのつまみはもちろん、朝食にもぴったり一品。「ロースハム」は、信州十四豚の素材自体のおいしさを最大限に生かし、しっとりとした肉質と軟ら



かな塩味に仕上げている。ドイツ製ぶな材のチップを使用し、燻製の香りとジューシーさが味わえる熟成のハムで、つまみや、サラダなど料理にも合う仕上がりとなっている。

## フレッシュネスバーガー 選べるサイズと味変ソース付のチキンボックス登場

コロワイドグループの(株)フレッシュネス(横浜市、齋藤健太朗社長)は19日から、ハンバーガーチェーン「フレッシュネスバーガー」でホームパーティーやクリスマスにぴったりの「スペシャルチキンボックス」(税込み、小=1800円、中=2450円、大=3千円)を期間限定で販売する。

今年は2種のディップソース(チキン南蛮味、ヤンニョム味)で味変して楽しめるほか、小・中・大のサイズから選べるボックスが登場。また、チキンナゲットをメインとした「チキンナゲット&ポテトボックス」(1600円)や「チキンナゲットボックス」(900円)な

ど、さまざまな利用シーンで楽しめるようラインアップしている。なお、クリスマス



当日でも予約無しで購入でき、さらに、事前予約で注文すると各ボックスが200円引きで購入できるお得なチャンスとなっている。※チキンナゲットボックスのみ100円引き。

## 「肉のよいち 長島駅前店」がオープン

焼き肉専門店「肉のよいち」などを運営する(株)アクトコミュニティ(名古屋市、柳瀬雅斗社長)は10日、三重県桑名市に「肉のよいち 長島駅前店」をオープンした。

同店は“炊きたて釜炊きごはんに合う極上の焼肉”

をテーマに掲げる焼き肉専門店。注文ごとに炊き上げる炊き立て釜炊きご飯と、厳選したA5ランク黒毛和牛を組み合わせた「日本人の食の原点」ともいえる焼き肉体験を提供している。同社は今後も全国への出店を加速していくとしている。

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉

(令和7年10月1日～10月15日)

(単位：キロ当たり円、税込み、重量 kg)

		首都圏					近畿圏				
		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	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
米国C	チャックアイロール	2,484	2,839	3,024	2,750	10,961	1,901	2,268	2,484	2,250	1,894
	ショートプレート	1,176	1,264	1,543	1,311	66,031	1,220	1,350	1,350	1,313	21,954
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	66
	チャックリブ	-	-	-	-	741	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	-	-	-	-	43	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,398	2,398	2,398	2,398	3,837	2,462	2,462	2,462	2,462	1,127
	ショートプレート	1,079	1,121	1,143	1,113	34,449	1,015	1,048	1,080	1,049	84,975
豪州チルド	チャックアイロール	2,009	2,009	2,009	2,009	2,439	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,663	1,663	1,663	1,663	4,983
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	194
	クロッド	1,080	1,588	1,588	1,476	1,337	1,507	1,507	1,598	1,514	3,082
	ポイント&ブリスケット	1,409	1,409	1,469	1,412	4,765	-	-	-	-	-
	ナーベル&ブリスケット	1,172	1,172	1,404	1,199	4,808	-	-	-	-	-
	チャックショートリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	258	-	-	-	-	15
	ストリップロイン	2,700	2,700	2,700	2,700	6,079	-	-	-	-	21
	テンダーロイン	5,670	5,832	5,994	5,823	2,989	-	-	-	-	52
	トップサイド	1,404	1,442	1,588	1,472	3,721	1,825	1,825	1,922	1,852	1,306
	シックフランク	1,442	1,442	1,442	1,442	2,362	-	-	-	-	40
	D-ランプ	1,679	1,679	1,782	1,685	3,965	-	-	-	-	65
アウトサイド	1,426	1,426	1,426	1,426	8,010	1,447	1,480	1,544	1,481	1,679	
取引重量合計		156,795					121,453				
		中京圏					九州圏				
		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	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
米国C	チャックアイロール	2,398	2,398	2,398	2,398	1,286	1,976	2,214	2,430	2,206	5,456
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	チャックリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	-	-	-	-	31	2,322	2,554	2,700	2,513	3,813
	ショートプレート	1,048	1,080	1,134	1,091	3,161	972	1,037	1,058	1,035	42,023
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	140
	チャックテンダー	-	-	-	-	389	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	93	-	-	-	-	-
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	392	-	-	-	-	-
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18
	ストリップロイン	-	-	-	-	23	-	-	-	-	104
	テンダーロイン	-	-	-	-	113	-	-	-	-	12
	トップサイド	1,825	1,825	1,825	1,825	3,096	-	-	-	-	586
	シックフランク	1,642	1,652	2,929	1,842	1,145	-	-	-	-	-
	D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アウトサイド	-	-	-	-	260	-	-	-	-	-	
取引重量合計		9,989					52,152				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

[資料]2025年9月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 CURRENT MONTH		累 計 CUMULATIVE YEAR TO DATE	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE
MEXICO	305	KG	572120	325298	7283260	4088636
CHILE	409	KG	1440060	781468	9527560	5064617
BRAZIL	410	KG	-	-	14688	8497
TOTAL	990	KG	9680934	5711829	83130744	47381279
(E. U)	991	KG	744540	422506	6334005	3654034
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	-	-	75390	18235
BRAZIL	410	KG	1992	839	140256	67368
TOTAL	990	KG	1992	839	287426	113884
(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 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	51002	71736	305018	430702
TAIWAN	106	KG	3543	6287	43655	70639
THAILND	111	KG	15980	24568	175496	260618
SNGAPOR	112	KG	107	500	5219	13095
U KING	205	KG	504	1182	504	1182
NETHLDS	207	KG	-	-	22470	30509
FRANCE	210	KG	2030	4419	20061	41196
PORTUGL	217	KG	-	-	32	346
SPAIN	218	KG	-	-	47479	67813
ITALY	220	KG	779	1066	30286	37874
AUSTRIA	225	KG	-	-	4174	10594
CANADA	302	KG	-	-	33295	43005
USA	304	KG	24958	62713	364548	917537
TOTAL	990	KG	98903	172471	1052237	1925110
(E. U)	991	KG	2809	5485	124502	188332
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	752243	487157	6768705	4132179
TAIWAN	106	KG	757	763	24394	15648
THAILND	111	KG	108630	130499	929083	1247060
SNGAPOR	112	KG	-	-	24494	21957
PHILPIN	117	KG	712	1054	3506	4465
DENMARK	204	KG	336326	235428	2761230	1865029
NETHLDS	207	KG	-	-	30967	29307
FRANCE	210	KG	5470	8389	15823	30604
GERMANY	213	KG	-	-	7390	12346

(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
SPAIN	218	KG	20800	18013	49408	45133
CANADA	302	KG	-	-	921	1421
USA	304	KG	1875091	1493084	17816816	13252935
MEXICO	305	KG	108155	77541	765107	492438
BRAZIL	410	KG	-	-	36545	11750
TOTAL	990	KG	3208184	2451928	29307549	21196250
(E. U)	991	KG	362596	261830	2864818	1982419
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	-	-	70852	39664
USA	304	KG	232317	115982	3097091	1549742
CHILE	409	KG	-	-	1281	516
AUSTRAL	601	KG	2726	1200	153795	56919
TOTAL	990	KG	235043	117182	3323019	1646841
(E. U)	991	KG	-	-	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	6520	6457	18647	18817
TOTAL	990	KG	6520	6457	18647	18817
1602. 50-298	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 たものを除く。)(気密容器入りのもの(野菜を含む もの)を除く。)					
CHINA	105	KG	12880	28117	12880	28117
TOTAL	990	KG	12880	28117	12880	28117
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、 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	15120	14329	104724	98182
TOTAL	990	KG	15120	14329	104724	98182
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	61200	49979	557489	432719
AUSTRAL	601	KG	-	-	99	268
TOTAL	990	KG	61200	49979	560948	434580
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	5624	24904	51735	249763
TOTAL	990	KG	5624	24904	51735	249763
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	1804	9371	9291	48069
URUGUAY	412	KG	-	-	10755	44638

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 11月12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	3,350	2,683	2,358	-	-
		安値	2,486	2,242	2,296	-	-
		平均	2,773	2,494	2,322	-	-
	94頭	頭数	64	25	5	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,241	2,863	2,337	-	-
		安値	2,225	2,320	2,150	-	-
		平均	2,670	2,468	2,281	-	-
	204頭	頭数	146	43	15	-	-
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	-	1,704	1,591	1,498	-
		22頭	頭数	-	5	8	9
	雌 C	平均	-	-	1,548	1,498	-
		4頭	頭数	-	-	1	3
	去 B	平均	-	1,634	1,625	1,540	-
17頭		頭数	-	1	9	7	-
去 C	平均	-	1,590	-	-	-	
1頭	頭数	-	1	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	430	1,005	-	(競り)	(相対)	
売買	430	604	413.0	-	4	71

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,658	1,946	1,710	1,588	-
	B	-	1,668	1,654	1,548	1,425
和 去	A	2,553	2,363	-	-	-
	B	-	-	-	1,530	-
乳 雌	B	-	-	-	1,244	-
	C	-	-	-	1,070	1,014
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,918	1,756	1,620	1,505	-
	C	-	1,548	1,537	1,428	-
交 去	B	1,900	1,739	1,629	1,542	-
	C	-	-	1,522	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	-	746	713	590	551
	安値	-	594	551	464	208
	平均	-	627	606	553	479
	頭数	( - )	( 163 )	( 222 )	( 116 )	( 103 )
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( - )	( - )	( - )	( - )	( - )
搬入相対	高値	-	-	-	-	535
	安値	-	-	-	-	491
	平均	-	-	-	535	522
	頭数	( - )	( - )	( - )	( 1 )	( 3 )

[大阪食肉卸売市場] 11月12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	2,787	2,261	-	-	-
(頭数)	( 4 )	( 8 )	( 1 )	( - )	( - )
B	-	2,265	-	-	-
(頭数)	( - )	( 1 )	( 2 )	( 4 )	( 1 )
和 去 A	2,584	2,316	1,943	-	-
(頭数)	( 26 )	( 9 )	( 1 )	( - )	( - )
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( - )	( - )	( - )	( - )	( - )
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,716	-	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,834	1,717	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	570	545	520	461	482

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	11月12日	11月11日	(11月累計)
豚	69,700	70,000	491,500
成牛計	5,160	5,060	34,170
和牛雌	1,350	1,260	9,030
和牛去勢	1,600	1,580	9,830
乳牛雌	640	890	4,810
乳牛去勢	410	430	2,930
交雑雌	530	400	3,460
交雑去	610	500	4,000

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 11月12日

	1,591円	(前日 1,589円)
東京		
	1,662円	(前日 1,620円)
大阪		

[豚・全農建値] 11月12日

上	中	取引頭数	市況
624円	605円	1,408頭	急伸

と畜	牛 123頭	豚 129頭	牛概況	もちあい
売買	牛 66頭	豚 144頭	豚概況	続落

# 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] 11月12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)	- (-)	6,083	-	もちあい
仙台 [中]	607 (602)	554 (548)	544	87	続伸
栃木 [地]	- (-)	- (-)	1,777	21	-
茨城 [地]	609 (598)	580 (565)	1,237	655	続伸
群馬 [地]	604 (604)	530 (502)	2,433	377	もちあい
さいたま [中]	627 (638)	622 (627)	183	191	反落
東京 [中]	627 (606)	606 (595)	1,005	604	急伸
横浜 [中]	618 (589)	587 (569)	688	688	反発
山梨 [地]	601 (693)	578 (695)	173	132	反落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	617 (592)	599 (580)	998	234	上伸
京都 [中]	- (617)	- (600)	-	-	休市
大阪 [中]	545 (567)	520 (555)	129	120	続落
神戸 [中]	- (695)	- (675)	135	-	上場なし
岡山 [地]	611 (609)	603 (588)	374	380	もちあい
広島 [中]	591 (585)	565 (561)	342	62	上伸
福岡 [中]	595 (589)	568 (549)	581	250	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] 11月5日～11月11日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,761,816 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	1,080	1,214	1,266	1,193	76,510
うで	740	774	810	774	145,510
ロース	1,080	1,134	1,166	1,134	153,318
ばら	1,210	1,270	1,350	1,271	171,212
もも	738	769	821	773	190,037
ヒレ	1,103	1,169	1,188	1,164	15,757
セット	933	1,027	1,063	1,012	1,009,472

◇近畿圏 総重量 746,909 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	1,177	1,312	1,364	1,282	55,903
うで	689	756	810	762	116,781
ロース	1,069	1,187	1,261	1,190	106,054
ばら	1,209	1,304	1,379	1,307	132,476
もも	705	737	826	748	164,866
ヒレ	1,183	1,295	1,371	1,279	9,756
セット	895	978	1,083	998	161,073

[食鳥正肉日経相場] 11月11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	665	736	938	181
ムネ	467	545	710	150

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	656	730	1,030	4
ムネ	491	533	626	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 11月11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	11日分は14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