

令和7年  
2025年

11月17日  
月曜日

第11835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



JF フードサービスパートナーズ商談会が開催された……P2

- ▶ JF フードサービスパートナーズ商談会、外食産業の課題解決に向けた商品を提案……P2
- ▶ 月刊ミート・ジャーナル12月号で冷凍解凍に関するアンケートを実施中……P3
- ▶ 全畜連肉用牛枝肉共進会・去勢の部、最優秀賞に猿山さんが輝く……P3
- ▶ ニュー・クイック、PB「きわみ牛」を使ったローストビーフを販売……P4
- ▶ 第25回豚肉勉強会が12月12日開催予定、豚脂の有用性と魅力を学ぶ……P4
- ▶ 林兼産業の第2四半期決算は減収増益に、農場肥育成績など改善……P5
- ▶ 森谷商店「森谷特製 神戸牛カレー」新発売……P5
- ▶ NZ、農業由来GHG排出量削減技術の現在地、NZ政府は開発を更に加速……P6

## 注目のヘッドライン

### JF フードサービスパートナーズ商談会 外食産業の課題解決に向けた商品を提案

…詳細はP2

### 全畜連肉用牛枝肉共進会・去勢の部、最 優秀賞に猿山さんが輝く

…詳細はP3

- ▶ 日本畜産物輸出促進協会がマドリードで和牛フォローアップセミナー開催……P6
- ▶ 【東京食肉卸売市場】牛は強もちあい、豚は強含みか……P7
- ▶ 【大阪市食肉卸売市場】牛年末手当て入る、豚入荷安定し高値保つ……P7
- ▶ ステーキ宮、平日限定ランチメニューが登場……P7
- ▶ [資料] 日本食肉流通センター週間市況〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉……P8
- ▶ [資料]2025年9月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]14日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]14日……P11



国内で唯一 最大級の食肉総合見本市

第50回 2026食肉産業展

2026 Japan Meat Industry Fair 50th.

50周年 半世紀の集大成を 未来へつなぐ

会期 ● 2026年3月10日(火)⇒13日(金)

会場 ● 東京ビッグサイト

主催 ● 食肉産業展実行委員会  
後援 ● 農林水産省、厚生労働省ほか

同時開催 ● アジア最大級の食品・飲料総合展示会 FOOD EX JAPAN 2026

出展申込受付開始

食肉産業展HPはコチラ ▶ <https://www.shokuniku-sangyoten.jp>

## JF フードサービスパートナーズ商談会 外食産業の課題解決に向けた商品を提案

一般社団法人日本フードサービス協会(久志本京子会長)は、外食産業と関連産業とのビジネスマッチングの機会として、毎年恒例の商談会「JF フードサービスパートナーズ商談会」を12日、東京都内で開催した。同商談会では、食材・食品や容器包装、サニタリー関連の商品提案に加えて、SDGs対応やDXの導入、人手不足対応といった外食産業を取り巻くさまざまな課題の解決に向けた新たな商品やサービスについて各社がプロモーションを行った。本紙関連では、MLA(ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア)、米国食肉輸出連合会(USMEF)、スターゼン、ミート・コンパニオン、住商フーズ、JA全農ミートフーズ、全農チキンフーズなどが出展した。

このうち、MLAでは、ブース内で調理した、焼きたての牛串とラム串を提案。牛串は、穀物肥育と牧草肥育の牛肉のカルビプレートとトップサイドのひき材を、それぞれ小さめのハンバーグ状に成型し、串に刺して提供することで、味の違いを楽しんでもらえるようなブース展開を行っていた。このほか、中国東北料理店「味坊」のオーナー兼ラムバサダーも務める梁宝璋氏が店舗で提供するラム串も盛況だった。

MLA駐日代表のトラヴィス・ブラウン氏は「来場者からは、ポジティブな感想をいただき、非常に良い結果になっている。特に、ラム肉はいま消費者から注目されており、外食業界が興味を持ち始めている段階だと思うので、こういう機会を通じてラムの魅力伝えていきたい。また、牛肉に関していうと、穀物肥育と牧草肥育の多様性のある2種類の牛肉を食べ比べできる良い機会を作ることができた。今年行った父の日のキャンペーンを来年も継続して取り組む予定なので、オージービーフを食べるシーンを増やしていきたい」と語った。また、同団体の三橋一法フードサービス・シニアマネジャーは「昨今の情勢をみると、牛肉を含めさまざまな食材の価格が上がっており、新たな商材を探している外食関係者も多い。その中でわれわれができることを伝えていきたい。実際に食べてもらうことで、商品開発のヒントにつながればうれしい」と述べた。

ミート・コンパニオンでは、焼く、煮る、炭火焼き



を備えた自社の製造ライン、炭火焼カルビやローストビーフ、チャーシューなどの商品を紹介した他、OEM商品についても提案した。

スターゼン(上写真)は、マイナス温度帯のまま肉を凍らせずに熟成させた「氷感熟成」の豚肉の試食を行った他、ソーセージやハンバーグなどの加工品も展示。

住商フーズ(下写真)は、昨年春に販売開始したブランド「ハーブ四元豚」を提案。「ハーブ四元豚」は、デュロック種を2回も掛け合わせに組み込むことで、日本で好まれやすい「サシの多い肉」を実現し、その豚にハーブのエッセンシャルオイルを添加した飼料を給餌することで、肉の強いうまみ、軟らかさを兼ね備えた商品。商談会では、しゃぶしゃぶとして試食も行われた。担当者は「肉のうまみはもちろん、甘みのある滑らかな甘みも特長で、リピーターも多い。大手量販店や外食関係者からも好評で、ロース、カタロース、バラ共に引き合いが強い」と話した。

JA全農ミートフーズ、全農チキンフーズでは、つくねや、から揚げといった食肉加工品をメニュー提案を含めて紹介した。

## 月刊ミート・ジャーナル 12月号で冷凍解凍に関するアンケートを実施中

弊社発行の「月刊ミート・ジャーナル」では、12月号の特集企画として「冷凍・解凍に関するアンケート調査」を実施しています。実施期間は11月17～25日。昨年の同時期にもこのアンケート調査を実施し、1日当たりの冷凍量や設備導入に対する考え、解凍設備の利用状況などを調査しました。今回は、定点調査として前年からの変化を分析するとともに、食肉の相場高や冷凍解凍技術によって飛躍的に取扱量が伸びている冷凍肉へのイメージ、評価の変化について調査します。アンケート対象は弊社各媒体の読

者、食肉業界関係者の皆さまとなっております。本記事に記載のQRコードをスマートフォンなどで読み込んでいただき、アンケート調査にぜひご協力ください。協力者の皆さまには、調査結果の記事資料をお送りさせていただきます。



## 全畜連肉用牛枝肉共進会・去勢の部、最優秀賞に猿山さんが輝く

全国畜産農業協同組合連合会は13日、令和7年度(第54回)全畜連肉用牛枝肉共進会の黒毛和種去勢の部を東京食肉市場で開催した。共進会では、69頭の黒毛和種去勢牛が上場され、最優秀賞に今回初出荷となる猿山利光さん(下写真)の出品牛(枝肉重量636kg、格付A5、BMS No.12、ロース芯面積104cm<sup>2</sup>、バラの厚さ9.0cm、皮下脂肪厚2.0cm、歩留まり基準値79.3)が輝き、(株)コシヅカがキロ当たり4千円で購入した。

審査講評では、最優秀賞を受賞した猿山さんの出品牛について「ロース、僧帽筋、広背筋の張りが素晴らしく、モモ抜け、肉色、光沢、キメが良好で、各部位に満遍なくサシが入った去勢牛の能力を遺憾なく発揮された最優秀にふさわしい枝肉だった」とたたえた。猿山さんは「今回受賞した牛には、“みにちゃん”と名前を付けて愛情込めて育てていた。このような大きな賞を受賞したことについて、尽力いただいた方に感謝するとともに、まだ信じられない気持ちでいっぱい」と喜びを語った。

その他の受賞牛出品者は次のとおり。(枝肉重量、格付、キロ単価、購買者)

〔優秀賞〕1席 澁澤畜産(678kg、A5、2969円、コシヅカ)▷2席 宇都木孝浩(619kg、A5、



2701円、同)〔優良賞〕1席 千葉畜産(624kg、A5、2744円、サガミヤホールセール)▷栗原幹夫(612kg、A5、2639円、コシヅカ)、日高見牧場(552kg、A5、2693円、同)、金子ファーム(669kg、A5、3300円、中村畜産)、みらいファーム(591kg、A5、2879円、ミートナイトウ)



## ニュー・クイック、PB「きわみ牛」を使ったローストビーフを販売

食肉専門店「ニュー・クイック」はこのほど、自社プライベートブランド“きわみ牛”を使用した「国産きわみ牛ローストビーフ」の販売を開始した。(一部店舗限定)

“きわみ牛”は北海道と長崎の指定農場で大切に育てられた交雑牛4等級以上の高品質な国産牛で、脂の甘みと赤身のうまみのバランスが良く、和牛に比べてあっさりとした口当たりが特長だ。今回販売を開始したローストビーフは“きわみ牛”のモモ肉の中から、さらに厳選した部位のみを使用。直火で香ばしく焼き上げた後、低温真空調理でじっくり火を入れることで、肉のうまみとしっかりとした軟らかさを閉じ込めた。口に入れた瞬間、赤身のうまみと上品なコクが広がり、しっかりとろけるような軟らかさが楽しめる。食

感は冷めても変わらないため、サラダやサンドイッチのトッピングにもお勧めだ。

年末のごちそうシーズンに向けて「肉屋が本気でつくるローストビーフ」をテーマに開発。クリスマスをはじめ、家族や友人が集まるシーンにふさわしい一品となっている。

価格は税抜き880円/100g、ニュー・クイック22店舗限定で販売。



## 第25回豚肉勉強会が12月12日開催予定、豚脂の有用性と魅力を学ぶ

豚肉勉強会は12月12日、東京都文京区のLMJ東京研修センターで、「The脂 ～豚脂の有用性と魅力を学ぶ～」をテーマに第25回豚肉勉強会を開催する。現在、健康志向の高まりや食の多様化が進む中で、豚脂の風味や栄養、機能性には新たな可能性が秘められているとして、改めて注目が集まっている。25回目となる今回の勉強会では、研究者、医師、料理人、流通関係者といった専門家による講演が行われ、多角的な視点で“脂の価値”を探る。

講演者と講演テーマは①宮崎大学農学部農学部門動植物資源生命科学領域(畜産製造学)・河原聡氏による「脂肪の質が拓く豚肉の未来」②北里大学北里研究所病院・山田悟氏「科学的根拠に基づく最新の栄養学 ～脂質こそ最も安全な栄養素～」③La Boucherie Goutons・郷卓也オーナーシェフ「料理人からみる豚の品種による脂の評価」④静岡県立大学食品栄養科学部栄養生命科学科(栄養化学研究室)・三浦進司氏「肉質の品質としてのリン脂質」⑤鈴商ミートサプライ(株)・鈴木基弘氏「肉卸からみた銘柄豚肉(脂)の商品価値」(仮)。このうち、郷オーナーシェフの講演では、会場受講者向けに豚の品種別(4品種)で豚肉加工品の「脂・比較試食」を

実施する予定だ。

講演は、科学的な脂質研究の最新動向、豚の品種ごとの味わいの比較、商品の付加価値など、実践的で奥深い内容を網羅した内容となる。豚肉の未来を支える脂の真価を学び、味わい、考える一日となるだろう。

[開催概要] 開催日時=12月12日13～18時(受付開始は12時15分)▷会場=LMJ東京研修センター5LL(東京都文京区本郷1-11-14、小倉ビル)、またはWeb▷定員=会場参加、Web参加ともに50人ずつ(定員に達し次第締め切る)▷受講費=会員・会場は6千円、一般・会場は1万1千円、会員・Webは5千円、一般・Webは1万円▷申込方法=第25回豚肉勉強会案内ページ(URL=https://pork.world.coocan.jp/25kaikaisaiannai.html)から参加申込書をダウンロードしてFAX送信(03<6842>7766)。もしくは、次のURLまたはQRコードから申込フォーム(URL=https://forms.gle/ZAcKC55Yxz45Q6W8)で申し込む。



## 林兼産業の第2四半期決算は減収増益に、農場肥育成績など改善

林兼産業が14日に発表した2026年3月期第2四半期連結業績によると、養魚用飼料の販売数量が減少したことなどにより、売上高は223億6900万円(前年同期比9・4%減)となった。損益面においては、自社ブランド「霧島黒豚」の農場肥育成績の改善ならびに効率的な養魚用飼料の原料調達および生産性向上による利益率の改善などにより、営業利益7億8700万円(298・2%増)、経常利益9億6900万円(164・2%増)、親会社株主に帰属する中間純利益7億3500万円(204・8%増)となった。セグメント別の業績は次の通り。

【食品事業】機能性素材は、原材料価格高騰に伴う価格改定により、増収となった。加工食品は、収益性を重視した取引に努め、販売数量が減少したこと

により、減収となった。肉類は、牛肉の販売数量が増加したことなどにより、増収となった。これらにより、売上高は108億8千万円(1・3%減)。損益面は「霧島黒豚」の農場肥育成績の改善などにより、セグメント利益2億6500万円(前年同期はセグメント損失4800万円)となった。

【飼料事業】配合飼料は、養魚用飼料の販売数量が減少したことなどにより、減収となった。水産物は、取扱量が減少したことなどにより、減収となった。これらにより、売上高は114億8600万円(15・8%減)となった。損益面は、効率的な養魚用飼料の原料調達および生産性向上による利益率の改善により、セグメント利益は10億6700万円(39・9%増)となった。

## 森谷商店「森谷特製 神戸牛カレー」新発売

創業明治6年(1873年)、神戸元町で神戸ビーフを見極め続けてきた老舗精肉店「森谷商店」(兵庫県神戸市、平井良幸社長)はこのほど、神戸牛のうまみをぜいたくに閉じ込めたレトルトカレー「森谷特製 神戸牛カレー」(税込み1860円)を新発売した。

同商品は「老舗精肉店が本気で創る“肉料理”としてのカレー」をコンセプトに開発。主役である神戸ビーフの存在感を最大限に引き出すため、肉のうまみがルー全体に溶け込むまで丁寧に煮込み、家で温めるだけで、まるでレストランで味わうような、深いコクとうまみが楽しめる。長年、神戸ビーフと向き合ってきた同店だからこそ実現できた、妥協なき味わいとなっている。また、神戸ビーフの部位の中でも煮込み料理に最適で濃厚なうまみを持つ選り抜かれた部位をぜいたくに使用。そのうまみを最大限に引き出すため、肉のカット方法や調理法を徹底的に研究し、ルーに溶け込んだ上質な脂の甘みと肉本来の深い味わいが、口いっぱい広がる。

さらに、20種類以上を厳選したスパイスを独自にブレンド。ただ辛いだけではなく、チャツネや果物、ザラ



メを用いることで、自然な甘みと奥深いコクを生み出した。幾重にも重なる香りが、神戸ビーフのうまみを一層引き立てる仕上がりとなっている。

内容量は一般的なレトルトカレー(平均約180g)よりも多い、総量220gの満足感あるボリューム。また、賞味期限は製造日より1年半と長期間なので、自宅でのちよつとぜいたくな食事にはもちろん、老舗の高級感が伝わるこだわりのパッケージで、お歳暮や誕生日、記念日の贈り物としても最適な一品となっている。

## NZ、農業由来 GHG 排出量削減技術の現在地 NZ 政府は開発を更に加速

ニュージーランド (NZ) 第一次産業省 (MPI: Ministry for Primary Industries) はこのほど、農業由来の温室効果ガス (GHG) 排出量削減技術の研究開発状況を取りまとめた進捗報告書を発表した。MPIはNZの農業由来GHG排出量削減に向けた取り組みを主導しており、官民ファンドであるアグリゼロNZ (AgriZeroNZ) および政府系研究機関アグエミッションセンター (AG Emissions Centre) への予算措置を通じて、新たなGHG排出量削減技術の開発、普及を推進している (図)

報告書によると、現在NZではGHG排出量削減技術として①酪農場の廃水をためる貯水池からのメタン排出を抑える薬剤処理サービス「エコポンド」②メタン排出量が少ない遺伝子を持つ羊群③肥料施用後の土壌からのGHG排出を抑制する尿素分解酵素阻害剤——の利用が可能とされている。これらに加え、30年までに11の新技术が導入される見込みとなっている。なお、生産者の15～30%がこれら11の技術を導入した場合、農業部門のGHG総排出量の7～14%を削減する効果があると試算されている。

NZ政府は10月12日、2050年までの気候変動目標を見直し、農業由来のメタン削減目標を従来の「17年比24～47%削減」から「同年比14～24%削

減」へと大幅に緩和することを発表している。メタン削減技術の開発には一定の進捗はみられるものの、農業部門の経済的影響を考慮した政策判断であるとみられる。一方、農業由来のメタン排出に対する課税措置は導入しない方針が改めて示されており、技術革新による排出削減への期待が一層高まっている状況にある。NZ政府はアグエミッションセンターに対して、24～29年にかけて1億4300万NZドルの資金提供を約束しており、アグリゼロNZを通じた投資の拡大を含め、今後の動向が注目されている。(農畜産業振興機構)

### NZの農業由来GHG排出量削減技術の開発体制



資料: MPI, Ag Emissions Centre, AgriZeroNZのウェブサイトを基に筆者作成

## 日本畜産物輸出促進協会がマドリードで和牛フォローアップセミナー開催

一般社団法人日本畜産物輸出促進協会 (井出道雄会長) は17日、スペインのマドリードの日本大使公邸で日本産和牛フォローアップセミナー・商談会を開催する。

昨年度、PR活動を行ったマドリードで、現地のシェフなどにフォローアップの調理セミナーを開催。新た

に獲得した販路や既存の商流の維持・拡大とさらなる販路の開拓を図る。

食肉事業者、オーナーシェフなどのレストラン関係者、小売事業者らを対象に、日本産和牛の品質の高さや新たな魅力を訴求するとともに、商談会ならびに情報交換、アンケート調査を行う。

## 【東京食肉卸売市場】牛は強もちあい、豚は強含みか

〔牛〕前週、和牛は強もちあい、交雑牛はもちあい。和牛去勢の上物や交雑牛2～3等級は、すでに前年同月の平均を上回っており、とくに和牛4等級は需要が強く、前週は2400円台で推移するなど、「和牛がここまで上がると思わなかった」（卸）との声もきかれた。

朝夕と気温が10℃を下回る日が続き、鍋物需要への期待感が高まってきた。スライス材中心の動きになっており、和牛モモやウデはやや品薄になってきている。また、交雑牛も共にロース、ヒレの動きが出てきているが、バラの荷動きは重く、余剰感が強まっている。

そろそろ年末向けの手当てが始まるが、まだ急激な上げはないだろう。和牛去勢A5は2600～2700円、A4は2400～2500円、A3は2200～2300円、交雑牛去勢B4は1600～1700円、B3は1600円前後の

強もちあいか。

〔豚〕11月も半ばに入り、朝晩の冷え込みが日に日に増していく中、鍋物需要が本格化しており、バラやカタロースといったスライス商材の引き合いが強まっている。11月は需要の端境期ではあるが、節約志向も根強い中で切り落としやひき材を中心に需要は底堅く、末端の荷動きも悪くはない。

一方、前週も全国と畜頭数は7万頭を上回る日がみられ、出荷頭数自体は少なくない。それでも相場は底堅く推移しており、上物価格はおおむね600円を超える展開となった。年間でも出荷頭数が最も安定する時期だが、気温の低下で疾病などのリスクも増えている。

今週は週末から再び3連休を控えており、手当ても入りそうだ。強含みか。

## 【大阪市食肉卸売市場】牛年末手当て入る、豚入荷安定し高値保つ

〔牛〕和牛の上場頭数も少しずつ増えてきているが、ダレることなく、むしろ和牛相場も4、5等級共に上昇傾向となっており、いよいよ年末に向けた引き合いがみられるようになってきた。

この先も年末仕様の高品質な和牛が多く上場されることから、このまま今月中、高値を維持するとみる。5等級のみならず、4等級も赤身志向を受けて5等級に迫る価格で推移しそうだ。

交雑牛も和牛の代替需要を受けて高値が見込まれる。

〔豚〕全国出荷頭数が回復に向かっていることから、豚枝肉相場は全国的に軟調傾向となっている。ただ、大阪市場はそれでも一定の高値を維持し続けている。この先の上場頭数は、多くはないものの安定した頭数が見込まれており、堅調な豚肉需要に支えられ、今週も高値を保つだろう。

## ステーキ宮、平日限定ランチメニューが登場

コロナイドグループの(株)アトム（横浜市、植田剛史社長）が展開する「ステーキ宮」では、18日から税込980円～のラインアップをそろえた「平日限定ランチメニュー」を販売する。近年の物価高騰の影響で飲食業界でも商品価格を引き上げる傾向があるが、そんな時こそ同店で“気軽に、お腹いっぱい食べてほしい”という思いから実施。

ラインアップには店内仕込みで、ジューシーな甘

い脂が特長の牛メンチが入った「チキングリル&牛メンチ」（税込980円）かみ応えのある牛ハラミにキャベツ、ガーリックチップ、バター、にんにくがたっぷり入った「宮のたれ強」を合わせた、ライスが進む「牛ハラミじゅうじゅう焼き」（1180円）など7種類がそろっている。さらにメイン商品に加えライスとスープがお替り自由なので、お腹いっぱいになりたいサラリーマンや学生必見の平日ランチメニューとなっている。

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉

(令和7年10月26日～11月1日)

(単位：キロ当たり円、税込み、重量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		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
		和牛チルド「4等級」	首都圏	3,435	3,834	4,428		3,888	6,293		3,502	4,104
		3,440	3,499	3,801	3,556	9,433		3,289	3,564	4,104	3,724	6,349
		4,085	4,085	4,085	4,085	5,402		-	-	-	-	783
		2,862	3,348	4,093	3,485	1,972		-	-	-	-	-
		7,866	8,640	9,936	8,564	1,836	近畿圏	8,640	9,180	10,035	9,363	1,312
		-	-	-	-	701		5,400	5,548	5,940	5,612	3,538
		6,000	6,168	6,494	6,215	1,485		-	-	-	-	-
		1,836	2,116	2,404	2,136	12,093		1,858	2,375	3,348	2,404	6,726
		4,201	4,419	4,438	4,382	1,891		3,732	4,320	4,320	4,267	1,064
		3,672	3,839	4,320	3,869	2,665		-	-	-	-	886
		3,819	4,048	4,428	4,056	3,021		-	-	-	-	964
		3,240	3,348	4,050	3,452	1,831		-	-	-	-	880
		1,998	2,075	2,322	2,105	3,755		1,944	2,030	2,182	2,067	2,021
		3,909	3,927	4,104	3,946	7,289		3,334	3,564	3,942	3,577	10,519
		3,456	3,702	4,536	3,795	25,314		3,402	3,475	4,320	3,647	7,763
	重量合計					84,981						51,065
	中京圏	3,240	3,291	3,291	3,285	1,484	九州圏	-	-	-	-	431
		3,132	3,726	3,769	3,558	2,395		-	-	-	-	930
		2,160	2,862	3,132	2,748	1,284		-	-	-	-	265
		-	-	-	-	389		-	-	-	-	153
		4,568	4,568	4,568	4,568	2,347		-	-	-	-	156
		1,771	1,782	3,240	1,914	3,502		-	-	-	-	965
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	302
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	517
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	381
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	331
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	672
		3,456	3,672	3,780	3,668	1,110		-	-	-	-	-
		3,639	3,639	4,201	3,641	3,438		3,213	3,704	3,869	3,622	3,661
	重量合計					15,949						8,764

(令和7年10月26日～11月1日)

		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
		交雑牛チルド「3等級」	首都圏	2,716	2,946	3,240		2,962	9,309		2,700	2,916
		2,376	2,509	2,790	2,560	7,432		2,376	2,484	2,646	2,485	8,149
		1,566	2,233	2,615	2,232	2,367		1,490	1,538	2,259	1,683	3,500
		5,940	6,287	6,480	6,279	3,305	近畿圏	6,264	6,750	7,020	6,690	2,868
		4,428	4,573	4,733	4,617	1,091		4,081	4,258	4,450	4,211	5,016
		1,458	2,424	3,043	2,199	8,476		1,458	1,566	2,485	1,646	13,803
		2,484	2,592	2,646	2,571	2,865		2,376	2,484	2,700	2,510	4,337
		2,214	2,592	2,840	2,566	4,673		2,376	2,581	2,792	2,557	4,483
		2,592	2,725	2,922	2,731	2,816		2,484	2,592	2,700	2,595	5,562
		2,106	2,214	2,430	2,202	3,208		2,214	2,401	2,484	2,372	6,166
		1,566	1,674	1,728	1,657	2,686		1,620	1,728	1,861	1,719	5,951
		-	-	-	-	-		2,484	2,756	2,873	2,765	8,303
		2,622	2,934	3,510	3,050	26,683		3,024	3,132	3,186	3,128	39,502
	重量合計					74,911						120,413

		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
		乳牛チルド「3等級」	首都圏	2,214	2,625	3,100		2,597	3,763	近畿圏	2,430	2,614
		-	-	-	-	458		1,831	2,037	2,117	1,979	4,020
		-	-	-	-	142		-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	824
		5,324	5,400	5,726	5,445	1,747		1,296	1,350	1,458	1,364	2,830
		-	-	-	-	828		4,860	5,400	5,940	5,349	1,999
		1,512	3,002	3,294	2,938	2,490		3,256	3,456	4,158	3,572	2,021
		2,117	2,273	2,332	2,247	1,616		1,258	1,731	2,711	1,702	4,827
		2,080	2,100	2,133	2,102	1,365		2,084	2,138	2,160	2,138	6,709
		2,080	2,100	2,273	2,157	1,576		1,944	2,052	2,117	2,029	1,704
		1,149	1,149	1,836	1,307	1,209		1,944	2,052	2,160	2,041	3,066
		1,512	1,525	1,620	1,542	2,091		2,030	2,106	2,970	2,300	2,296
		2,534	2,534	2,808	2,613	17,955		1,620	1,652	2,214	1,703	4,454
								1,851	1,868	2,043	1,949	29,950
	重量合計					35,240						69,289

[資料]2025年9月の食肉輸入通関実績⑬

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

(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
AUSTRAL	601 KG	-	-	-	11056	52044
TOTAL	990 KG	1804	9371	31102	144751	
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)(コンビーフ)						
PHILPIN	117 KG	3024	3958	27326	29027	
BRAZIL	410 KG	16809	10050	88754	55933	
URUGUAY	412 KG	-	-	15667	12913	
NEWZELD	606 KG	-	-	45090	86453	
TOTAL	990 KG	19833	14008	176837	184326	
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	18532	13844	111192	83224	
MYANMAR	122 KG	-	-	1890	1899	
PAKISTN	124 KG	-	-	666	627	
GERMANY	213 KG	-	-	602	618	
AUSTRAL	601 KG	234664	217972	4182213	3825062	
TOTAL	990 KG	253196	231816	4318163	3925893	
(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	-	-	6	822	
TOTAL	990 KG	-	-	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)						
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)						
USA	304 KG	7620	16150	7620	16150	
AUSTRAL	601 KG	-	-	15619	23753	
TOTAL	990 KG	7620	16150	23239	39903	
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	

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
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	14700	2128	219081	43188	
TAIWAN	106 KG	2022	1042	15746	13542	
MONGOL	107 KG	260	480	1260	1680	
MYANMAR	122 KG	-	-	360	524	
PAKISTN	124 KG	-	-	286	465	
GERMANY	213 KG	-	-	28711	33421	
TOTAL	990 KG	16982	3650	265444	92820	
(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	-	-	26618	49712	
AUSTRAL	601 KG	17900	63751	209431	280720	
PAP NGA	602 KG	-	-	4092	9923	
NEWZELD	606 KG	6440	18641	30695	100578	
TOTAL	990 KG	24340	82392	698500	1040033	
(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	16960	17001	246458	237785	
CHINA	105 KG	213802	106997	1649818	845646	
TAIWAN	106 KG	-	-	6560	139354	
VIETNAM	110 KG	-	-	18356	10097	
THAILND	111 KG	177011	67446	1065470	437728	
INDNSIA	118 KG	52800	16878	596598	198125	
DENMARK	204 KG	10000	7734	10000	7734	
SPAIN	218 KG	59900	20307	519453	171105	
CANADA	302 KG	19195	20928	19195	20928	
USA	304 KG	48417	16910	236763	88770	
AUSTRAL	601 KG	-	-	14040	13123	
NEWZELD	606 KG	300	3653	1338	14514	
TOTAL	990 KG	598385	277854	4384049	2184909	
(E. U)	991 KG	69900	28041	529453	178839	
3502.11-000 卵白(乾燥したもの)						
CHINA	105 KG	10000	8943	31310	36705	
INDIA	123 KG	84000	90789	792700	751746	
SWEDEN	203 KG	18285	21664	68700	75494	
NETHLS	207 KG	164500	197694	1593875	1637004	
BELGIUM	208 KG	31700	37497	229400	239454	
FRANCE	210 KG	86250	100763	751100	772437	
GERMANY	213 KG	68500	76912	443500	437374	
ITALY	220 KG	210061	249034	1353275	1491640	
POLAND	223 KG	136900	126965	743700	704478	
LITHUAN	237 KG	-	-	6600	6000	
USA	304 KG	-	-	2	11087	
BRAZIL	410 KG	-	-	64425	54558	
ARGENT	413 KG	-	-	286000	248588	
TOTAL	990 KG	810196	910261	6364587	6466565	
(E. U)	991 KG	716196	810529	5190150	5363881	
3502.19-000 卵白(乾燥したものを除く。)						
LITHUAN	237 KG	-	-	33600	5647	
BRAZIL	410 KG	113328	17904	344496	51097	
TOTAL	990 KG	113328	17904	378096	56744	
(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] 11月14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	3,458	2,877	2,375	-	-
		安値	2,322	2,335	2,311	-	-
		平均	2,721	2,459	2,335	-	-
	68頭	頭数	42	21	5	-	-
	雌 B	高値	2,376	-	-	-	-
		安値	2,327	-	-	-	-
		平均	2,349	-	-	-	-
	2頭	頭数	2	-	-	-	-
	去 A	高値	4,041	2,564	2,384	-	-
		安値	2,431	2,270	2,269	-	-
		平均	2,696	2,455	2,335	2,041	-
	238頭	頭数	199	28	10	1	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	2,766	2,165	-	-	-	
2頭	頭数	1	1	-	-	-	
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B 3頭	平均	-	-	-	1,231	
	去 C 7頭	平均	-	-	-	1,234	
交雑牛	雌 B	平均	-	1,660	1,601	1,512	-
		18頭	頭数	-	3	10	5
	雌 C	平均	-	1,575	1,491	1,438	-
		6頭	頭数	-	2	2	2
	去 B	平均	-	1,817	1,609	1,557	-
		15頭	頭数	-	1	9	5
去 C	平均	1,557	-	1,408	1,375	-	
4頭	頭数	1	-	1	2	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	430	813	-	(競り)	(相対)	
売買	431	1,008	317.5	-	12	60

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,446	2,087	1,800	1,501	-
	B	1,754	1,646	1,606	1,452	1,268
和 去	A	2,626	2,355	2,293	1,966	-
	B	-	-	-	1,571	-
乳 雌	B	-	-	-	1,061	1,034
	C	-	-	-	1,041	997
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,729	1,616	1,498	-
	C	-	-	1,439	1,322	-
交 去	B	1,836	1,674	1,572	1,477	-
	C	-	-	-	1,449	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	617	731	677	656	543
	安値	594	573	540	443	313
	平均	603	598	584	553	475
	頭数	( 14)	( 394)	( 385)	( 159)	( 56)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入相対	高値	-	659	-	-	538
安値	-	659	-	-	464	
平均	-	659	637	-	511	
頭数	( -)	( 5)	( 1)	( -)	( 6)	

[大阪食肉卸売市場] 11月14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	2,504	2,273	2,139	-	-
(頭数)	( 11)	( 8)	( 2)	( 2)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( 3)	( -)
和 去 A	2,507	2,313	2,138	-	-
(頭数)	( 20)	( 5)	( 1)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,952	1,796	1,613	1,541	-
C	-	-	1,569	-	-
交雑去 B	1,955	1,730	1,644	-	-
C	1,834	1,721	1,616	-	-
豚	627	595	566	540	433

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	11月14日	11月13日	(11月累計)
豚	68,300	69,700	629,500
成牛計	4,960	4,440	43,570
和牛雌	1,500	1,190	11,720
和牛去勢	920	1,280	12,030
乳牛雌	910	790	6,510
乳牛去勢	400	360	3,690
交雑雌	490	450	4,400
交雑去	720	360	5,080

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 11月14日

	1,532円	(前日 1,572円)
東京		
	1,615円	(前日 1,610円)
大阪		

[豚・全農建値] 11月14日

上	中	取引頭数	市況
609円	589円	1,226頭	強もちあい

と畜	牛	豚	牛概況	もちあい
売買	84頭	151頭	豚概況	続伸
	107頭	182頭		

# 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14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]	594 (594)	- (-)	6,271	-	もちあい
仙台 [中]	592 (600)	568 (569)	477	27	続落
栃木 [地]	575 (577)	514 (546)	1,551	24	もちあい
茨城 [地]	599 (621)	572 (580)	1,293	703	下押し
群馬 [地]	625 (605)	526 (510)	1,971	341	続伸
さいたま [中]	619 (605)	606 (593)	192	188	反発
東京 [中]	598 (590)	584 (573)	813	1,008	小反発
横浜 [中]	612 (620)	578 (593)	688	687	下押し
山梨 [地]	- (633)	- (575)	130	7	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	612 (622)	587 (611)	972	350	下押し
京都 [中]	581 (624)	563 (597)	-	40	もちあい
大阪 [中]	595 (568)	566 (546)	151	100	続伸
神戸 [中]	574 (613)	568 (598)	-	54	下押し
岡山 [地]	635 (616)	623 (616)	364	261	強気配
広島 [中]	591 (-)	567 (-)	491	52	もちあい
福岡 [中]	589 (591)	558 (573)	568	221	弱もちあい

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。

[日本食肉流通センター] 11月7日～11月13日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,783,356 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	1,199	1,266	1,198	84,489
うで	724	775	810	778	149,377
ロース	1,069	1,147	1,194	1,143	172,957
ばら	1,201	1,277	1,350	1,277	195,093
もも	738	789	824	779	194,769
ヒレ	1,026	1,135	1,348	1,177	11,589
セット	946	1,027	1,080	1,022	975,082

◇近畿圏 総重量 805,257 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	1,283	1,367	1,277	63,267
うで	702	753	810	759	127,235
ロース	1,058	1,188	1,261	1,184	118,331
ばら	1,238	1,324	1,404	1,319	148,329
もも	702	737	821	751	181,522
ヒレ	1,134	1,236	1,371	1,241	10,842
セット	892	986	1,097	998	155,731

[食鳥正肉日経相場] 11月13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	647	718	922	232
ムネ	474	546	684	162

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	665	726	1,030	6
ムネ	467	512	602	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 11月13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	960	776	550	600	650
安値	640	480	290	360	350
平均	743	558	-	-	-

※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

#### ■あなたの常識を強化にする 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