

令和7年  
2025年

11月18日  
火曜日

第11836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



日本食肉協会が全国会議東京大会を開催……P2

- ▶ 日本食肉協会が全国会議東京大会開催、より魅力的な食肉専門店を目指して議論……P2
- ▶ 地方銀行フードセレクションに銀閣寺大西、大橋商事らが出展、多くの来場者が訪れ、高い関心を示す…P3
- ▶ 日本食肉加工協会が26年2月、初級食肉加工技術講習会を開催、受講者を募集……P3
- ▶ 全肉連中国ブロック会議が島根県で開催、各支部の報告および和牛セミナーを開催……P4
- ▶ NSK会が第90回例会を開催、ハム・ソーセージ業界の現状など情報を共有する……P4～5
- ▶ 大阪市場で徳島県肉牛共励会を開催、和牛は増産ミートパッカー、交雑は丸富精肉店が最優秀賞牛を購入……P5
- ▶ 米国と英国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止…P5
- ▶ 姫路共進会で谷口ファームが名誉賞、大阪の食肉卸PFCが落札……P6
- ▶ ココイチ「ホロ肉ドカンとデミグラスカレー」数量限定で発売……P6
- ▶ 伊藤ハム「FROZENPRO シリーズ」に中華点心2品が新登場……P7
- ▶ 伊藤ハム米久ホールディングス、いとう和牛を使用した「ビーフカレー」「ビーフシチューパイ」を新発売……P7
- ▶ [資料] 都道府県別と畜頭数（令和7年9月）…P8～9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 17日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 17日…P11

## 注目のヘッドライン

### 日本食肉協会が全国会議東京大会開催 より魅力的な食肉専門店を目指して議論

一般社団法人日本食肉協会は16日、東京都台東区の上野精養軒で令和7年度全国会議東京大会および第2回事業推進委員会を開催した。

…詳細はP2

### 地方銀行フードセレクションに銀閣寺大西・大橋商事らが出展、多くの来場者が訪れ、高い関心を示す

…詳細はP3



**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/>

## 日本食肉協会が全国会議東京大会開催 より魅力的な食肉専門店を目指して議論

一般社団法人日本食肉協会は16日、東京都台東区の上野精養軒で令和7年度全国会議東京大会および第2回事業推進委員会を開催した。

全国会議では冒頭、布川勝一会長(下写真)が「われわれの業界では飼料価格の高止まりで生産コストが押し上げられる一方、物価高騰によって消費者の節約志向が高まり、特に牛肉消費の低迷など、生産・消費の両面で構造的な問題に直面している。消費者のライフスタイルの変化、食のニーズの多様化、デジタル化の進展と、環境はめまぐるしく変わっている」として、「このような時代において、地域に根ざした町の肉屋がその存在価値を高め、持続可能な未来をどう築くのか、消費拡大をどう図るかは、次世代の会員にとっても関心事であり、今回のテーマは核心に触れるものだと考えている。互いに学びを深め、新たな可能性や気づきを得られる場になるはずだ」とあいさつした。

初めにブロック活動報告が行われ、東北・北海道ブロックの丹野真ブロック長、関東・甲信越ブロックの飯島充ブロック長、京浜ブロックの杉崎正浩ブロック長、東海ブロックの佐藤剛ブロック長、近畿ブロックの岸本七江ブロック長、九州・沖縄ブロックの野上幸平ブロック長がそれぞれの活動内容を紹介。

続いて、(有)ブリッジインターナショナルの高橋寛社長が「混迷する時代の明日のミートマーケットを読む」を演題として、近年の世界情勢や、それによる日本への影響を説明した。米国の状況については最新情報を交えてトランプ関税、為替政策などの現状を伝えた他、それらに関連して豪州やニュージーランド、ブラジルといった各国の見通しも解説した。

主テーマを「食肉流通の課題とその対応」、サブテーマを「肉屋で人を幸せにする!これからの消費拡大のために」とするグループディスカッションでは、卸、小売、卸兼小売、総菜・食肉加工と、参加者が希望する分野別でグループに分かれ、会員同士が人手不足への対応、SNSを活用した情報発信などに関して話し合った。加えて、直接的な消費拡大のみならず、人材難解消や後継者育成にもつながるポイントと



して、食肉専門店に対する世間的なイメージアップ、従業員自身が楽しみながら働ける魅力的な環境作りについても、経験に基づく工夫や提案が語られた。

その後、来賓として農水省畜産局食肉鶏卵課の香川仁志課長補佐、さらには全国食肉事業協同組合連合会の村上幸春会長が祝辞を述べた。

専門分科会論文表彰も行われ、最優秀賞に豊橋支部の山田将也氏、優秀賞には仙台支部の佐藤拓海氏、東京城南支部の小関雄吾氏の論文を選出。永谷武久副会長は、最優秀論文について「日本と世界の食肉文化を比較して、深掘りをしながら、自らの手で肉のおいしさを表現するという意志を示すような論文だと思う」と講評した。

全国会議終了後には別室で懇親会が開かれた。公益社団法人日本食肉協議会の菊地令専務による乾杯の発声で始まると、全国各地の会員らが親睦を深めつつ、情報・意見を交換。福島県肉連の宮下博文会長が中締めあいさつを行い、次回開催地(岐阜県)となる東海ブロックの佐藤ブロック長が次回への意気込みを語り、散会した。

## 地方銀行フードセレクションに銀閣寺大西、大橋商事らが出展 多くの来場者が訪れ、高い関心を示す

第20回地方銀行フードセレクション2025が13～14日、東京ビッグサイトで開催され、北海道から沖縄県まで全国各地の地方銀行が支援する、地域色豊かな食品関係企業1千社以上が出展。百貨店や食品商社、ホテル、外食チェーン、量販店、食品メーカー、通販事業者、輸出企業などのバイヤー約1万人以上が来場した。

京都府からは(株)銀閣寺大西、大橋商事(株)、(株)味の王などがブースを出展。銀閣寺大西は話題となっているブランド「サステナブル和牛 熟」を展示した。サステナブル和牛熟は、伝統的な和牛の価値に環境への配慮・資源の再活用、命の尊重といった新しい倫理を加えた未来につながる新しい和牛。和牛は月齢が進むにつれて不飽和脂肪酸が増え、脂肪融点が下がり脂質が向上し風味が豊かになるのが特長で、アミノ酸濃度も上がるため、うまみが凝縮された深い味わいの肉質となる。

大橋商事が紹介したのは、ギフトセンターとなる南加工センターで製造されるスキンパック包装による新しい形態のギフト商品やローストビーフなど。スキンパックを活用した「近江牛ギフト」は酸化を防ぎ、色

変わりを最小限に抑えるのが特長となっており、冷凍保存が可能な点が注目を集めた。また、ローストビーフは一度揚げることにより、うまみ成分をしっかりと閉じ込めたお勧めの一品として支持が高い。

ブースを訪れた来場者はいずれにも高い関心を示し、今後の商談にもつながる可能性を示すように試食や名刺交換を繰り返した。その他、本紙関連の企業も数多く参加。多くのバイヤーが他社との差別化につながる特長ある商品を求めた。



## 日本食肉加工協会が26年2月、初級食肉加工技術講習会を開催 受講者を募集

一般(社)日本食肉加工協会(木藤哲大理事長)は、食肉の衛生管理などに関する知識の習得を希望する者を対象に2026年2月12、13日にオンラインで、2月18～20日、東京都武蔵野市の日本獣医生命科学大学での対面方式で、5日間の初級食肉加工技術講習会を開催する。受講生を募集している。

講習内容は1日目に「食肉加工品をめぐる情勢について」「食肉の格付」「食肉の科学」「食肉添加物の種類とその効果」、2日目に「食肉製品の衛生管理」「食肉・食肉製品の栄養」「食肉製品の安全性にかかわる法令など」、3日目にガイダンスと「ハム・

ソーセージ・ベーコンの種類と製法」、製造実習で「ハム・ソーセージ・ベーコンの基本的製造方式(脱骨デモンストレーションを含む)」、4日目に「えんせきとその理論」、製造実習「フランクフルトソーセージ・プレスハムの基本的製造方式」、5日目に「加熱(くん煙)とその理論」「理解度テスト」を予定している。

受講料は1人当たり会員7万4800円、会員以外11万2200円(いずれも消費税込み、テキスト代を含む)。問い合わせは電話03(3444)1772まで。

## 全肉連中国ブロック会議が島根県で開催 各支部の報告および和牛セミナーを開催

全国食肉事業協同組合連合会は7日、令和7年度中国ブロック研究会(ブロック長=垣本隆司・広島県肉連会長)を島根県出雲市の出雲ロイヤルホテルで開催した。今回の協議会は島根県肉連(町谷修二会長)の担当で実施。同県のほか、岡山、広島、鳥取、山口の中国地方5県の代表が事業の進捗や業界を取り巻く状況、問題について活発な意見交換を行った。また、当日は島根県農林水産部畜産課の加地紀之課長による「今後の和牛ブランドを考える!?!」と題した講演のほか、全国食肉生活衛生同業組合連合会のセミナーも開催され、実施事業の説明、表示義務、コンプライアンス順守などについて、改めて周知徹底を促した。

今年の中国ブロック協議会は島根県の担当で開催。冒頭、中国ブロック長の垣本隆司会長が「高市政権が発足し、トランプ大統領の来日などもあり、社会的には慌ただしい状況が続いている。しかし、先日行われていた野球のワールドシリーズでは日本人選手が大活躍するなど、明るい話もあった。特にドジャースが優勝した後のシャンパンファイトではMVPに輝いた山本選手をたたえ、(山本選手の郷土である)オカヤマコールが発生し、全世界に岡山という名前が発信されて、隣県の1人としてとてもうれしかった。食肉業界では和牛消費の減少など厳しい状況が続いている。このような状況下、消費者ニーズを意識した新商品の開発や家族構成に合わせた販売方法など、一層の企業努力が求められる。これまで以上に肉のおいしさや栄養、安全・安心などの情報を発信し

ていくことが重要。今日の講習会で学んだことを各組合員へ普及していただき、秋のイベントシーズンでもあるこの時期に、1人でも多くの方に国産食肉を提供していこう」とあいさつ。

続いて町谷会長が出席者に謝辞を述べた後、「物価高であり全てが難しい状況が続

いている。しかし、現在、島根県は朝ドラ"ばけばけ"の舞台でもあり、盛り上がり期待されている。今日は忌憚のない意見を交わして、有意義な時間にしていきたい」と開催県代表としてあいさつした。

その後は「研究会」として、県畜産課の加地課長による和牛生産の現状および、しまね和牛の現状と、直近の取り組みについて活動報告および講演が行われた。なお、研究会の冒頭には全国生活衛生同業組合連合会の松浦輝雄事務局長によるセミナーも開催。全肉生連の実施事業、福祉制度加入の案内について説明を行った。



## NSK会が第90回例会を開催 ハム・ソーセージ業界の現状など情報を共有する

日本ハム・ソーセージ工業協同組合協力商社会(略称=NSK会、川村洋三会長)は、第90回例会を11月14、15日の2日間、千葉県富里市のインターナショナルリゾートホテル湯楽城で開催した。

例会の冒頭、川村会長(代読=我満大輔副会長)は、「国内のハム・ソーセージ業界において、合計生

産量は5年連続で前年比減産の50万6587tと50万tの大台割れも危ぶまれる水準まで減少している。過去3年にわたり製品価格値上げを実行してきたことから、消費者の製品離れが起き始めており、われわれ関係業界も従来と同じ原料、副資材類、薬品類などをそろえておけば、一定の売り上げ、利益が確保で

きた時代は終わりを告げている。伝統的なハム・ソーセージの製造には、強いブランド力が必要となり、使用する原材料副資材は、本物志向に徹していき、強い個性を発揮するべきだと考える」「当会ではこの数年、原料素材、高級化する冷凍食品、主原料の北米・欧州畜産市場、未来に向けた培養肉などについて、各分野から専門家を招請し勉強会を開催している。今後ますます、限られた原料を利用して事業価値の極大化を図る中で、メーカーの開発部門と協力し、新しい魅力、特色作りに資する製品開発が進められていく時代になる」とあいさつした。

講演会では、全国段ボール工業組合連合会(略称=全段連)の眞田浩平インキ集約WGリーダー、

内山謙一事務局長は「段ボール業界の動向・環境対策」について講演した。その



後、日本ハム・ソーセージ工業協同組合の強谷雅彦専務理事の乾杯の発声で懇親会に移り、組合員は情報交換など有意義な時間を共有した。その後、関道康副会長の中締めで閉会した。

## 大阪市場で徳島県肉牛共励会を開催 和牛は殖生ミートパッカー、交雑は丸富精肉店が最優秀賞牛を購入

令和7年度第63回徳島県肉牛共励会が14日、大阪市中央卸売市場南港市場で開催された。歳末の商戦に向けて厳選された上質な枝肉34頭(黒毛和牛17頭、交雑牛17頭)が出品され、厳正な審査の結果、黒毛和牛の部は北谷昌也さん、交雑牛の部はノースバレー(株)の出品牛(写真)がそれぞれ最優秀賞の栄誉に輝いた。両者とも昨年に引き続いての獲得となる。

黒毛和牛の出品枝肉17頭は全てA4以上に格付され、うち5等級は15頭。その中で栄えある最優秀賞を受賞した去勢牛の枝肉は、父が「福之姫」、2代祖「美国桜」、3代祖「安福久」の血統で枝肉重量は614・4kg。ロース芯面積が96cm<sup>2</sup>、バラ厚10・4cmと堂々たる体軀<sup>たいく</sup>の枝肉であり、A5等級、BMSNo.12に格付された。

交雑牛の最優秀賞牛は枝肉重量615・2kg、ロース芯面積が99cm<sup>2</sup>、バラ厚9・6cm、A5等級、BMS

No.10の枝肉であった。

また、枝肉競りでは黒毛和牛の最優秀賞牛はキロ当たり2700円で大手食肉卸の殖生ミートパッカー(株)が購買。交雑牛の最優秀賞牛は2千円で丸富精肉店が買い受けた。最優秀賞牛以外の入賞牛出品者は次の通り。



【黒毛和牛の部】優秀賞 坂東孝勇(2530円、購買者=殖生ミートパッカー)▷優良賞 米山博城(2386円、エスフーズ(株))【交雑牛の部】優秀賞(株)ファームありがとう(殖生ミートパッカー、1840円)▷優良賞 ノースバレー(1948円、丸富精肉店)

## 米国と英国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫所は14日、米国の1州と英国3州にある家禽飼養施設で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、家禽肉等については、輸入一時を停止した

と発表した。

▷米国バージニア州ベッドフォード郡(輸入停止措置日=11日)▷英国ウェスト・ロージアン州(14日)、ウスターシャー州(10日)、ヘレフォードシャー州(同)

## 姫路共進会で谷口ファームが名誉賞、大阪の食肉卸 PFC が落札

第17回姫路市地方卸売市場枝肉共進会が15日、和牛マスター食肉センター（姫路市食肉地方卸売市場）で開催された。黒毛和種143頭（雌38頭、去勢105頭）が出品され、このうち名誉賞には北海道の谷口ファーム出品「ふらの和牛」を選出。同牛はその後の競りで、キロ当たり5006円で大阪府の食肉卸(株)PFCに落札された。

谷口ファームはグループ全体で繁殖・肥育・搾乳合わせて1万1千頭を飼養。名誉賞牛は、28カ月齢の去勢牛で、枝肉重量594kg。格付A5等級のBMS No.12。血統は父「福之姫」、母の父「安福久」。谷口喜章社長（上写真右）は「南北海道市場導入で、血統の特色がよく出た素牛。品評会に向けて肥育してきた。順調に育ち、仕上がりも良く、『間違いない出来栄え』と思っていた。今日、名誉賞をいただいたような牛を安定的に生産できるように努力していきたい」と喜びを語った。

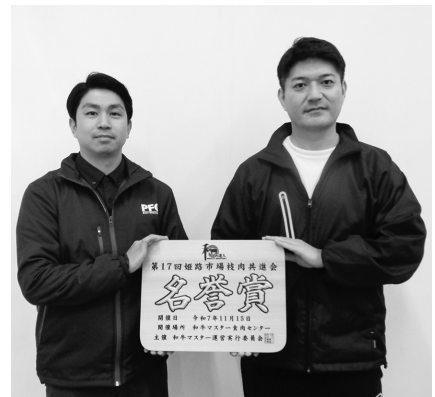
買い受けたPFC商品管理部の都丸拳太課長（上写真左）は、同牛の販売先について「取引先で12月に新店をオープンする企業があり『景気付けに取り扱いたい』というお声をいただいている」と話した。

開催に当たり、姫路畜産荷受(株)の池田政隆社長（下写真）は「当センターでは、例年10～20%海外

輸出が伸びてきていた。本年は米国のトランプ関税で足踏みしていたが、現在は回復している。EUも116%で好調に推移している。今後も皆さまの牛を少しでも高く販売していきたいと思っている」とあいさつした。

名誉賞以外の入賞牛の出品者は次の通り。購買者はいずれもエスフーズ(株)

最優秀賞 日高見牧場（宮城県、4千円）、佐賀牛宮崎牧場（佐賀県、3712円）▷優秀賞 谷口ファーム（北海道、3417円）、うしの中山（鹿児島県、3457円）



## ココイチ「ホロ肉ドカンとデミグラスカレー」数量限定で発売

(株)壺番屋（愛知県一宮市、葛原守社長）は14日から、「カレーハウスCoCo壺番屋」の全国約660店舗で「ホロ肉ドカンとデミグラスカレー」（税込み1690円）を数量限定で販売開始した。また、同日から同店公式Xで、歴代の肉塊カレーが参戦する「肉塊総選挙」も開始。投票で1位に選ばれた肉塊カレーを2026年に販売する。

同商品は、スプーンでほぐれるほど軟らかい豚カタルース肉の“肉塊”に、赤ワインが香るコク深いデミグラスソースをたっぷり絡めた一品。デミグラスソースがカレーソースと合わさると、普段のカレーとはまた違った味わいに。そして、8種のスパイスとハーブ（ブラックペッパー、ガーリック、唐辛子、コリアンダー、

ホワイトペッパー、オレガノ、バジル、パセリ）に岩塩をブレンドしたス

パイスで、味にアクセントを加えている。なお、同商品は、注文時に肉塊レベルを選べる「肉塊オーダー制」で、肉塊レベルは豚カタルース肉の量を表しており、LEVEL1～4まで4段階のサイズを用意。好きなサイズで注文し、心ゆくまで肉塊を堪能できる。



## 伊藤ハム「FROZEN PRO シリーズ」に中華点心 2 品が新登場

伊藤ハムは、冷凍商品「FROZEN PROシリーズ」から、中華点心系の「焼いておいしいカリもち焼餅(チャーピン)」(税込み970円、480g=上写真)を11月14日に発売。さらに「焼いておいしい丸餃子」(970円、480g=下写真)を2026年1月14日に発売する。家庭でも業務用仕様商品を手軽に楽しめるラインアップをさらに充実させ、毎日の“選ぶ楽しさ”と“調理の手軽さ”を提供する。

「FROZEN PRO」シリーズは業務用として販売している冷凍商品を、スーパーなどでも購入できるシリーズ。買い置きに便利で、ハンバーグやチキンナゲットなどの定番から、中華、丼の具、つまみまで、豊富なバリエーション(全27品)を取りそろえており、飽きずに楽しめるラインアップとなっている。

「焼いておいしいカリもち焼餅(チャーピン)」は中国・台湾の屋台料理をイメージしており、焼餅とは肉や野菜などのあんを生地で包んで焼いた、屋台で親しみのあるおやき風料理。餅米粉を使ったもちり食感の皮に、豚肉・ザーサイ・たけのこ水煮を合わ

せた、こだわりのあんが特長。フライパンで蒸し焼きにすると、カリもちっとした皮の食感が楽しめる。

「焼いておいしい丸餃子」はシャオロンポーのように中具を包み込んだ丸い形が特長のギョーザで、食べ応えのある厚みの皮に、ジューシーでほぐれ感のあるオリジナル配合のあんを包んだ。こちらフライパンで蒸し焼きにすることで、皮はカリッと、中はジューシーな仕上がりになる。



## 伊藤ハム米久ホールディングス

### いとう和牛を使用した「ビーフカレー」「ビーフシチューパイ」を新発売

伊藤ハム米久ホールディングスは、同社グループ ECコンテンツ「私のごほうびtime」でブランド牛“いとう和牛”を使用した「いとう和牛のビーフカレー」(税込み1180円、200g=上写真)を17日に発売。さらに「いとう和牛のビーフシチューパイ」(2580円、160g×2個=下写真)を25日に発売する。

「いとう和牛のビーフカレー」は香味野菜と、クミンやカルダモンなど11種類の香辛料の香りが豊かに広がり、一口で奥深い幸福感を味わえる。いとう和牛のコクとうまみが溶け込んだソースは、香辛料の刺激の中に、玉ねぎやチャツネ、蜂蜜のほのかな甘みの余韻を残すぜいたくな仕上がりとなっており、自分へのごほうびランチや、週末のちょっとしたディナーにぴったりの一品。

「いとう和牛のビーフシチューパイ」はボルドー産

赤ワインとフォンドボーなどを使った濃厚なデミグラスソースに、いとう和牛の角切りローストビーフを合わせた。パイを破いた瞬間、トリュフの香りが広がり、網目パイと192層の生地



のサクサクと軽やかな食感を楽しめる。

[資料] 都道府県別と畜頭数 (令和7年9月)

年次・ 都道府県	豚	牛計	成 牛							
			計	和 牛			乳 牛			
				小計	雌	去勢	雄	小計	雌	
全 国 (1)	1,313,681	90,602	90,169	45,183	22,344	22,813	26	23,709	15,018	
北 海 道 (2)	120,455	19,688	19,452	1,754	831	923	-	13,872	7,779	
青 森 (3)	85,647	2,510	2,508	736	329	407	-	785	78	
岩 手 (4)	30,162	1,553	1,550	1,050	525	519	6	199	180	
宮 城 (5)	28,981	1,558	1,554	1,144	558	586	-	275	274	
秋 田 (6)	26,630	324	322	271	101	170	-	3	-	
山 形 (7)	31,007	1,396	1,396	1,178	978	200	-	31	31	
福 島 (8)	18,054	268	268	227	131	96	-	22	20	
茨 城 (9)	86,546	3,782	3,718	1,209	580	628	1	1,439	1,299	
栃 木 (10)	33,812	1,003	995	306	173	133	-	344	318	
群 馬 (11)	54,505	1,216	1,216	326	122	204	-	96	48	
埼 玉 (12)	43,094	2,729	2,721	804	419	385	-	928	868	
千 葉 (13)	69,826	1,879	1,823	232	128	99	5	703	585	
東 京 (14)	17,979	7,287	7,287	5,824	2,517	3,307	-	39	1	
神 奈 川 (15)	43,379	1,465	1,465	765	406	359	-	177	156	
新 潟 (16)	34,492	213	211	99	34	65	-	33	28	
新 富 山 (17)	7,199	116	116	60	26	34	-	5	2	
石 川 (18)	2,527	380	379	156	65	91	-	95	71	
福 井 (19)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
山 梨 (20)	3,016	425	422	220	145	74	1	99	99	
長 野 (21)	9,984	417	417	176	71	105	-	104	103	
岐 阜 (22)	7,405	1,308	1,304	865	298	567	-	249	242	
静 岡 (23)	14,774	620	617	214	148	66	-	89	86	
愛 知 (24)	43,186	1,418	1,412	385	208	177	-	161	93	
三 重 (25)	12,990	768	767	574	555	19	-	143	137	
滋 賀 (26)	-	802	802	656	523	133	-	4	1	
京 都 (27)	1,566	1,157	1,157	948	592	356	-	6	4	
大 阪 (28)	1,705	1,894	1,894	956	439	517	-	220	35	
兵 庫 (29)	8,622	5,654	5,649	4,116	2,501	1,613	2	600	365	
奈 良 (30)	677	230	230	96	84	12	-	101	64	
和 歌 山 (31)	-	26	26	12	12	-	-	-	-	
鳥 取 (32)	5,789	421	421	139	41	98	-	230	89	
島 根 (33)	5,942	331	331	200	83	116	1	72	69	
岡 山 (34)	6,119	621	619	160	91	68	1	346	270	
広 島 (35)	6,028	1,461	1,459	382	185	195	2	456	341	
山 口 (36)	-	156	156	37	31	6	-	53	36	
徳 島 (37)	18,018	636	635	302	153	149	-	50	48	
香 川 (38)	12,076	1,665	1,665	471	157	314	-	184	55	
愛 媛 (39)	13,990	202	202	93	45	48	-	57	20	
高 知 (40)	8,065	219	219	121	60	61	-	17	17	
福 岡 (41)	16,709	4,537	4,535	3,439	1,868	1,571	-	239	173	
佐 賀 (42)	6,074	446	446	438	160	278	-	5	4	
長 崎 (43)	47,173	1,568	1,566	980	440	540	-	277	177	
熊 本 (44)	13,175	2,826	2,824	1,907	784	1,121	2	466	447	
大 分 (45)	12,073	616	616	441	217	224	-	70	58	
宮 崎 (46)	79,111	4,393	4,383	3,180	1,487	1,691	2	160	43	
鹿 児 島 (47)	202,968	8,010	8,007	7,165	2,842	4,320	3	178	178	
沖 縄 (48)	22,151	408	407	369	201	168	-	27	26	

資料：農林水産省「畜産物流通統計」

(単位：頭)

成牛										子牛	馬
乳牛		交雑牛				その他の牛					
去勢	雄	小計	雌	去勢	雄	小計	雌	去勢	雄		
8,634	57	21,175	9,958	11,211	6	102	61	30	11	433	868
6,071	22	3,754	1,604	2,150	-	72	45	27	-	236	4
707	-	987	409	578	-	-	-	-	-	2	76
19	-	301	93	208	-	-	-	-	-	3	-
1	-	134	64	70	-	1	1	-	-	4	-
3	-	48	33	15	-	-	-	-	-	2	14
-	-	187	66	121	-	-	-	-	-	-	25
2	-	19	18	1	-	-	-	-	-	-	205
133	7	1,070	476	594	-	-	-	-	-	64	2
26	-	345	94	251	-	-	-	-	-	8	-
48	-	794	489	305	-	-	-	-	-	-	2
59	1	989	471	518	-	-	-	-	-	8	-
96	22	888	491	397	-	-	-	-	-	56	-
38	-	1,424	733	690	1	-	-	-	-	-	-
20	1	521	327	194	-	2	2	-	-	-	-
5	-	79	45	34	-	-	-	-	-	2	-
3	-	51	22	29	-	-	-	-	-	-	-
24	-	128	105	23	-	-	-	-	-	1	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	103	92	11	-	-	-	-	-	3	64
1	-	137	58	79	-	-	-	-	-	-	1
7	-	190	39	151	-	-	-	-	-	4	5
3	-	314	146	168	-	-	-	-	-	3	-
68	-	866	477	389	-	-	-	-	-	6	-
6	-	50	41	9	-	-	-	-	-	1	-
3	-	142	49	93	-	-	-	-	-	-	-
2	-	203	128	75	-	-	-	-	-	-	-
185	-	717	278	439	-	1	1	-	-	-	-
231	4	932	599	333	-	1	-	-	1	5	-
37	-	32	21	11	-	1	-	1	-	-	1
-	-	14	14	-	-	-	-	-	-	-	-
141	-	52	24	28	-	-	-	-	-	-	-
3	-	59	23	36	-	-	-	-	-	-	-
76	-	113	75	38	-	-	-	-	-	2	-
115	-	621	358	263	-	-	-	-	-	2	-
17	-	66	61	5	-	-	-	-	-	-	-
2	-	283	22	261	-	-	-	-	-	1	10
129	-	1,010	457	553	-	-	-	-	-	-	-
37	-	52	19	33	-	-	-	-	-	-	-
-	-	81	17	64	-	-	-	-	-	-	8
66	-	856	315	541	-	1	1	-	-	2	98
1	-	2	2	-	-	1	1	-	-	-	-
100	-	308	158	145	5	1	1	-	-	2	-
19	-	442	116	326	-	9	1	1	7	2	351
12	-	105	65	40	-	-	-	-	-	-	-
117	-	1,040	534	506	-	3	2	1	-	10	-
-	-	663	229	434	-	1	-	-	1	3	-
1	-	3	1	2	-	8	6	-	2	1	2

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 11月17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 243頭	高値	7,563	3,241	2,486	-	-
		安値	2,434	2,172	2,320	-	-
		平均	3,391	2,768	2,385	-	-
		頭数	217	23	3	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 62頭	高値	2,739	2,507	-	-	-
		安値	2,481	2,438	-	-	-
		平均	2,600	2,481	2,137	-	-
		頭数	42	19	1	-	-
去 B -頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	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 5頭	平均	-	-	1,548	1,499	
		頭数	-	-	3	2	
	雌 C 1頭	平均	-	1,576	-	-	
		頭数	-	1	-	-	
	去 B 27頭	平均	1,917	1,769	1,631	1,547	
		頭数	2	8	11	6	
去 C 3頭	平均	-	1,567	1,501	1,484		
頭数	-	1	1	1			

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	430 428	1,069 809	- 243.0	(競り)	(相対)	
				-	10	72

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,074	1,873	1,700	1,590	-
	B	1,960	-	1,691	1,550	1,137
和 去	A	2,612	2,425	2,165	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,047	1,028
	C	-	-	-	1,052	984
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,653	1,587	1,481	-
	C	-	1,420	1,562	1,404	1,040
交 去	B	-	1,521	1,736	-	-
	C	-	-	1,520	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	648	883	888	864	894
	安値	631	572	540	443	262
	平均	639	616	605	562	478
	頭数	( 3)	( 322)	( 207)	( 170)	( 107)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	623	603	-
	安値	-	-	611	600	-
	平均	-	646	619	602	-
	頭数	( -)	( 1)	( 3)	( 6)	( -)

[大阪食肉卸売市場] 11月17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	2,556	2,412	-	-	-
(頭数)	( 2)	( 6)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,486	2,449	2,222	-	-
(頭数)	( 5)	( 3)	( 1)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,797	1,680	1,458	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,773	1,639	1,545	-
C	-	1,684	1,615	1,528	-
豚	-	612	578	546	484

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	11月17日	11月14日	(11月累計)
豚	70,800	68,300	700,300
成牛計	5,510	4,960	49,080
和牛雌	1,420	1,500	13,140
和牛去勢	1,700	920	13,730
乳牛雌	350	910	6,860
乳牛去勢	520	400	4,210
交雑雌	560	490	4,960
交雑去	920	720	6,000

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 11月17日

	1,606円	(前日 1,532円)
東京		
大阪	1,624円	(前日 1,615円)

[豚・全農建値] 11月17日

上	中	取引頭数	市況
620円	608円	1,255頭	急伸

と畜 売買	牛 123頭	豚 -頭	牛概況	もちあい
	牛 84頭	豚 151頭	豚概況	続伸

# 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] 11月17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)	- (-)	6,124	-	もちあい
仙台 [中]	593 (592)	516 (568)	391	88	もちあい
栃木 [地]	- (575)	- (514)	-	-	-
茨城 [地]	603 (599)	576 (572)	1,516	657	上伸
群馬 [地]	633 (625)	546 (526)	2,303	228	続伸
さいたま [中]	632 (619)	632 (606)	265	263	続伸
東京 [中]	616 (598)	605 (584)	1,069	809	上伸
横浜 [中]	613 (612)	588 (578)	688	689	もちあい
山梨 [地]	- (-)	- (-)	112	39	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	-
名古屋 [中]	614 (612)	594 (587)	999	282	強もちあい
京都 [中]	621 (581)	602 (563)	110	91	もちあい
大阪 [中]	612 (595)	578 (566)	-	151	続伸
神戸 [中]	- (574)	- (568)	159	-	-
岡山 [地]	607 (635)	595 (623)	292	363	弱気配
広島 [中]	593 (591)	563 (567)	488	118	もちあい
福岡 [中]	586 (589)	558 (558)	597	138	続落

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。

[日本食肉流通センター] 11月10日～11月16日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,466,443 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	1,147	1,216	1,266	1,214	69,849
うで	715	770	810	764	126,257
ロース	1,059	1,185	1,210	1,158	113,324
ばら	1,242	1,272	1,319	1,277	150,305
もも	751	798	832	788	160,437
ヒレ	1,093	1,135	1,348	1,189	11,322
セット	919	1,027	1,067	1,008	834,949

◇近畿圏 総重量 709,379 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	1,338	1,279	61,031
うで	711	739	810	752	107,751
ロース	1,058	1,125	1,257	1,140	99,645
ばら	1,198	1,318	1,404	1,318	127,631
もも	712	737	826	747	154,710
ヒレ	1,134	1,183	1,296	1,187	10,970
セット	890	978	1,089	991	147,641

[食鳥正肉日経相場] 11月14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	737	924	224
ムネ	480	552	708	181

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	647	699	103	8
ムネ	474	514	609	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 11月14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	966	776	550	600	650
安値	650	485	290	360	350
平均	738	561	-	-	-

※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、ブランクカット判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