

令和7年
2025年

11月20日
木曜日

第11838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3-1-2
TEL092-271-7816 FAX092-291-2995



コネストーガ社チルドポーク開始10周年記念祝賀会を開催……P4

CONTENTS

▶日本食肉消費総合センターが「国産食肉シンポジウム」開催、仙台牛試食会も行われ盛況……P2

▶牛肉を使った実演調理など、AHDBが英国産牛肉セミナー開催……P3

▶コネストーガ社チルドポーク開始10周年記念祝賀会を開催①……P4

▶農水省が米国関税に関する説明会、牛肉の低関税枠内は従来のキロ4.4セントに引き下げか……P5

▶食肉販売動向調査「25年上半期実績と下半期の見通し」②「卸・豚肉」「在庫」……P6~7

▶東洋物産、畜産現場用オーバーパンツを開発……P7

▶姫路和牛品評会で佐用郡の盛本牧場が名誉賞受賞、購買はエスフーズ……P8

▶11月の食品価格動向調査、国産牛は10円高、豚は2円安……P8

▶[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〉……P9

▶[東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]19日……P10

▶[各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]19日……P11

注目のヘッドライン

日本食肉消費総合センターが「国産食肉シンポジウム」開催、仙台牛試食会も行われ盛況

…詳細はP2

牛肉を使った実演調理など、AHDBが英国産牛肉セミナー開催

…詳細はP3

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

日本食肉消費総合センターが「国産食肉シンポジウム」開催 仙台牛試食会も行われ盛況

公益財団法人日本食肉消費総合センター(田家邦明理事長=上写真)は16日、東京都千代田区の東京国際フォーラムの会場とオンラインを活用し、「国産食肉シンポジウム2025 国産食肉が食卓に届くために～畜産の今 価格を考える～」を開催した。

冒頭の主催者あいさつで田家理事長は「飼料、資材、エネルギーなどを海外に多くを依存している中、円安が続いており、適正な価格形成に向けた意識の醸成が急がれる」と述べた。

第1部は中村学園大学栄養科学部教授で九州大学名誉教授の福田晋氏(中央写真)が「持続可能な食肉供給システムを目指して」のテーマで基調講演を行った。生産農家の高齢化、飼料の高騰など、国産食肉を取り巻く状況はより厳しさが増す一方で、セルフサービスでの提供割合が高まり、さらには総菜や半調理品など食の外部化が進んだことで、多くの消費者にコストに対する認識が伝わっていない現況を述べた上で、「世界的にみれば人口は増加しており、新興国などの生活レベルが上がっていくことで肉用家畜の飼料用穀物の需要が増大することに加え、異常気象の頻発などから、食料供給リスクは中長期的に継続増大する可能性が高いことも多くの消費者には認知されている。国内の産地が置かれたより客観的で正確な情報を得ることで消費者の認識が変わり、国産牛肉、豚肉、鶏肉の価格転嫁に対する許容度が高まり、食料安全保障の確保につながる」と結んだ。

第1部はパネルディスカッションとして、農水省畜産局食肉鶏卵課の伊藤大介課長、女子栄養大学の新開省二教授、JA全農ひろしま畜産部畜産課広島食肉販売所の渡部栄治所長、主婦連合会の田辺恵子副会長が登壇。ゲストパネリストに女優でタレントの田中律子さんを迎え、「国の畜産政策」「加齢と食肉の栄養」「国産銘柄肉の生産と流通」「安全・安心に対する消費者意識の高まり」など、多角的な観点で国産食肉の消費拡大と適正な価格形成について、活発なディスカッションが行われた。

また、シンポジウムの開催に合わせ、15、16日、JR



有楽町駅と東京国際フォーラムを結ぶ地上広場でキッチンカーを使い、仙台牛A5雌牛を焼き肉で振る舞う無料試食会も行われた。若いカップルや親子連れ、訪日観光客などが訪れ、行列ができる大盛況となった。2日間共に10時と12時30分からの2回に分け開催され、合計100kg、計2500食分が提供された。たまたま来場したという家族連れからは「せっかくの機会なので予定を変更して並んでみたが、あまりにもおいしいので驚いた。こんなお肉が毎日食べられればいいのに」という声もきかれた。

牛肉を使った実演調理など、AHDB が英国産牛肉セミナー開催

AHDB (英国農業・園芸開発委員会) は18日、東京都内で英国産牛肉セミナーを開催。セミナーでは、AHDBのスーザン・スチュワート国際市場開発部長(上写真)が来日し、英国産の牛肉および豚肉の特長を説明した後、駐日英国大使館の吉田龍貴コーポレート・エンターテイメントチーム大使公邸シェフによる、英国産牛肉を使ったクッキング・デモンストレーションが行われた。

英国における畜産・酪農部門の輸出額は現在、30億ポンドを超える。こうした中、AHDBでは、政府や業界と連携し、新たな市場の開拓、既存の貿易の維持に取り組んでおり、各国のバイヤーを対象とした英国産品の宣伝活動やイベントの実施を通じて、輸出業者を支援している。

英国産の食肉は、品質の上で世界から高く評価されており、中でも羊肉は上位3番目となる輸出国だ。また、牛肉および豚肉は、82万t(うち輸出量は13万4千t)、92万7千t(29万8千t)と高い生産量を誇る。

英国は、天候が多様に変化する国でもあるが、国土の西側は雨量が多く、良質な牧草を生育させる環境が整っており、牛肉や酪農の生産に適しているといえる。

東側は乾燥した地域で、穀物などの耕作地に適しており、それらを主な飼料とする豚の飼育が盛んだ。また、英国では母豚の約40%を屋外で飼育。高水準の動物福祉と品質保障が担保されている。こうした環境で育てることで、豚の自然な赤身とジューシーな食感、まろやかなうまみを生む。

英国産食肉は、「レッドトラクター認証」という厳格な基準の下、農場から店頭に至るまでのトレーサビリティを確保しており、現在では、約5万軒の農家が登録している。

また、動物福祉の面では、1988年から成長ホルモンの使用は固く禁じられ、畜産動物の治療に使われる抗生物質においても、使用している豚は国内総生産量の3分の1未満となっている。

スチュワート部長は「英国産食肉は、自然の中で



飼育されているため、健康な状態で提供することができ、それらは高品質で、タンパク質やビタミンを豊富に含む。非常に信頼できる製品となっている」と紹介。プレゼン後、渋谷に店舗を構えるブリティッシュショップで、実際に販売されている「カンバーランドソーセージ」の試食が行われた。また、プレゼンの際に、参加者から日本で需要のある部位について質問を受け、「高品質なタン、またバーベキュー用にも適しているショートリブなどは非常に需要が高い」と回答した。

続いて、吉田シェフによる英国産牛肉クッキング・デモンストレーションを開始。アッパープレートを用いた「牛肉の煮込み パースニップピューレ、黒にんにく、おかひじきと柚子を添えて」と、リブフィンガーを使った「コーンウォール風パステイ」の2品を実演調理し、参加者に提供した。

スチュワート部長が「日本でも、今回試食いただいたコーンウォール風パステイに着想を得た料理を作ってもらえるのを楽しみにしている」と呼びかけ、閉会した。

コネストーガ社チルドポーク開始 10周年記念祝賀会を開催①

コネストーガ社(カナダ・オンタリオ州)のチルドポーク開始10周年記念祝賀会が18日、東京都港区のカナダ大使館で開催された。同社は2014年に日本向けチルドポーク事業を開始。兼松(株)、(株)シジシージャパンとの取り組みにより、CGCグループ加盟企業において、「厳選豚」ブランドを展開している。「厳選豚」はオンタリオ州の指定農家が生産した豚(LWD三元豚)だけを提供しており、150以上の農家から肉質優秀な農家を厳選。高品質な豚肉の安定供給を実現し、鮮度確保のため、工場から2時間以内の距離にある農家で構成されている。農家が自前の土地で飼料を生産・管理し、その餌で肥育した豚を自社工場へ出荷。一貫した生産管理で新鮮でおいしい豚肉を供給する。日本向けには、色付きが良く締まりのある日本人好みの肉を厳選。北米工場の中でも最も厳しい基準で選別し、日本のユーザーが求める肉質と規格を実現している。

会場では、SNSの総合フォロワー数約30万人を誇り、テレビ、雑誌などのメディアでも活躍中の人気料理家・ちはるさんが考案し、SNSでも非常に話題を呼んだ「切干し大根の肉巻き」など、厳選豚を使用したさまざまなメニューやオンタリオ州産ワインなどが提供された。

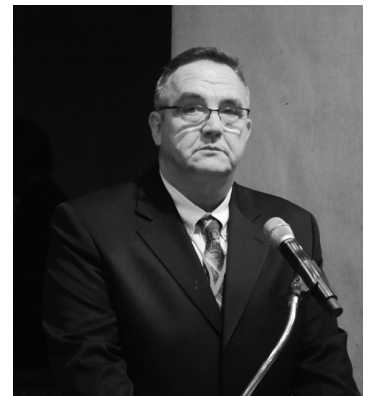
祝賀会はコネストーガ社のデイビット・トンプソン副社長の開会のあいさつで幕を開け、来賓として在日カナダ大使館オンタリオ州政府のクリスチャン・ハウズ代表が祝辞。さらに来日したコネストーガ社の役員が登壇し、紹介された。

主催者を代表してあいさつしたビル・ピーターズ取締役会長(中央写真)は「150以上の生産農家を代表し、日本でのチルドポーク事業開始10周年という記念すべき機会に皆さまの前でお話できることを大変光栄に思う。事業開始当時、私たちの製品が最終的にどこに届くのかということについてはあまり考えていなかった。しかし、こうして日本を訪れ、高品質な厳選豚製品が日本の消費者に届けられているのを目の当たりにして、この上ない喜びと同時に非常に謙虚な気持ちを抱いている。私たちは、日本市場に高品質な食品を提供し続けるという約束を真摯(しんし)に受け止めて



おり、皆さまとともに収めた成功を目の当たりにできたことを大変うれしく思う。すべてのパートナーの皆さまの尽力に感謝したい」と述べた。

また、アーノルド・ドゥラング社長(下写真)は「パートナーの皆さまに提供する高品質な厳選豚を日々懸命に製造しているチームメンバー一同より、心から感謝申し上げる。10年前の事業開始当時、私たちは日本



市場とそのニーズについてほとんど知識がなかった。しかし、カナダから特別なものとして認知されている最高品質の製品を提供したいという思いは確固としたものだった。パートナーの皆さまに私たちの特別な製品を日本に供給するために多くのことを教えていただき、支援いただいた。皆さまと共にこの製品を販売できることに私たちは喜びと誇りを持っている。私たちは皆さまの言語と文化から「改善」の概念を学び、常に改善に勤めてきた。今後の10年に向けては、生産施設の拡充と機能強化を進めながら、日本市場でのさらなる拡大に全力を尽くしていく」と決意を述べた。(連載続く)

農水省が米国関税に関する説明会 牛肉の低関税枠内は従来のキロ4・4セントに引き下げか

農水省輸出・国際局は19日、米国関税に関する輸出事業者等向けの説明会を開催。同説明会はアメリカのトランプ大統領が14日(現地時間)、牛肉を含む、農産物や畜産物の一部を相互関税の対象から除外する大統領令に署名したことを受け、実施したものの。

新たな大統領令発出の背景として、貿易交渉の進展や米国内における特定製品の需要・国内生産能力を踏まえ、相互関税の対象外品目を拡大すると示されており、相互関税対象外品目リストに含まれる主なものとして、畜産関係では牛肉、牛の舌、牛肉加工品が追加されている。

米国はわが国にとって、農林水産物・食品の最大の輸出先国とされるが、今回相互関税の対象外とされた品目のうち、上位の輸出実績を持つ品目に緑茶と牛肉が挙げられる。

前回の大統領令を受け、牛肉の低関税枠(複数国間で6万5005tを共有)について、これまでキロ当たり4・4セントだったものが15%に上がることが懸念されていた。しかし、今回、牛肉が相互関税の対象外品目とされたことで、低関税枠内においては、4・4セントの輸入関税率が適応される見通しだ。なお、低関税枠外の税率は、これまでと変わらず26・4%となる。

なお、同大統領令は米国時間11月13日午前0時01分(米国東部標準時)以降に輸入される、または消費のために倉庫から引き出される物品が対象。一方で、大統領令発令日は米国時間11月14日であるため、徴取済みの関税の返還が必要

となる場合、合衆国税関・国境警備局(CBP)が定める手続に従い返還される。関税免除の手続きおよび返還については、CBPのHP上で、ガイダンスメッセージが掲載されている。

このほか、第三国の追加関税の状況についても説明。今回の対象外品目リストは、大統領令14257に基づく相互関税に関するものであり、別の大統領令を通じて賦課している追加関税(ブラジルへの40%、中国への10%など)については、現時点では今回の措置の対象となっていない。

鈴木憲和農水大臣は18日に行った閣議後会見で「牛肉について、低関税枠内の税率が15%から、従来のキロ当たり4・4セントに変更になるということ。実際に本年の低関税枠は全て使用済みなので、実際にこの低関税の枠を使用できるのは来年1月以降ということになるが、われわれとして、これはプラスにとらえている。輸出は何よりも大事な私たちの国の第1次産業にとっての稼ぎの柱になってきているので、そうした動きをさらに後押しできるように努力させていただきたい」と発言した。

相互関税対象外品目リストに含まれる主なもの

2類(肉) ・牛肉、牛の舌・内臓 7類(食用の野菜) ・生鮮トマト ・一部のイモ類(さといも等) ・たけのこ ・乾燥しいたけ 8類(食用の果実・ナッツ) ・オレンジ ・ライム 9類(茶・コーヒー) ・茶・コーヒー ・香辛料	16類(肉・魚などの調製食品) ・牛肉加工品 20類(植物の調製品) ・調製たけのこ ・一部の味噌、豆製品、 ナッツや果実・植物の調製品 ・オレンジ果汁 21類(その他の加工食品) ・茶・コーヒーの抽出物 22類(飲料) ・清涼飲料水のオレンジジュース 44類(木材)※ ・広葉樹の製材、針葉樹の単板等
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

※44類(木材)のうち、分業別関税の対象にならず、10月14日から相互関税15%の対象となったが、今回の相互関税の対象外品目リストに含まれているもの

[訂正] 本紙19日付「竹岸食肉専門学校で26年4月入学1年コースから奨学金制度導入、女性がより学びやすい環境に学生寮なども整備」の記

事中、「企業を目指す」とあるのは「起業を目指す」、「日本剣道型」とあるのは「日本剣道形」の誤りでした。おわびして訂正します。

食肉販売動向調査「25年上半期実績と下半期の見通し」② 「卸・豚肉」「在庫」

【卸・豚肉】2025年度上半期の卸売業者における豚肉の取扱状況(重量ベース)について、前期(25年度下半期)との比較で、豚肉全体では「同程度」が85・7%と最も多い中、「増加」と「減少」は同率であった。品目別にみると、全ての区分で「同程度」が最も多い中、国産豚肉は「増加」が「減少」を上回った一方、輸入品(冷凍)は「増加」の回答がゼロであった。減少理由については、全ての区分において「相場高」が最も多かった。国産豚肉の増加理由については、「外食向け需要の増加」が最も多く、輸入品(冷凍)の減少理由については、「相場高」が多く挙げられた。

豚肉の仕向先別販売割合の実績(重量ベース)をみると、輸入品(冷凍)を除いた全ての区分で「量販店・食肉専門店」が最も多かった。輸入品(冷凍)については、「外食店」が24・5%と最も多く、「2次卸売業者」「食肉加工業者」と続いており、他の区分と比較して、仕向先の割合が分散されている。「外食店」の内訳をみると、国産品(冷蔵)および輸入品(冷蔵)は「トンカツ・ステーキ店」、国産品(冷凍)および輸入品(冷凍)は「焼き肉店」が最も多かった。輸入品(冷凍)は「焼き肉店」が20・0%と最も多かったものの、他の区分と比較して、仕向先の割合が分散されている。「食肉加工業者」の用途は、国産品(冷蔵)および輸入品(冷凍)は「ハム・ソーセージ」、国産品(冷凍)は「ハンバーグ」、輸入品(冷蔵)は「ハンバーグ」「レトルト食品」がそれぞれ最も多かった。また、上記以外の用途として、「タレ漬け商品」などが挙げられた。なお、国産品における冷蔵と冷凍の構成比は、冷蔵が72・0%(前期から3.1ポイント低下)、冷凍が28・0%(3.1ポイント上昇)となった。

今後1年間の卸売業者における輸入豚肉の取扱見通し(重量ベース)については、輸入豚肉全体では「同程度」が70%で最も多い中、「減少」が「増加」を上回った。国別にみると、全ての国で「同程度」が多い中(デンマーク産は「減少」と同率、その他は「増加」と同率)、カナダ産、その他は「増加」が「減少」を、米国産、デンマーク産、スペイン産は「減少」

が「増加」を上回った。なお、メキシコ産は「増加」と「減少」が同率、チリ産は「同程度」のみであった(それぞれ「予定なし」を除く)。米国産やデンマーク産の「減少」の理由としては「相場高」、カナダ産の「増加」の理由としては「小売向け需要の増加」などが挙げられた。

今後1年間の卸売業者における輸入豚肉の販売価格見通しについては、輸入豚肉全体では「値上げする」が最も多かった。国別で見ても、その他を除いた全ての国で「値上げする」が最も多かった(チリ産は「同程度」と同率)。なお、その他は「同程度」が100%であった。値上げの理由としては、「相場高」が最も多く挙げられた。

【在庫】25年度上半期の卸売業者における冷蔵牛肉・豚肉の月間取扱量(販売量)に対する在庫量については、和牛と交雑牛で「0・5カ月程度」が最も多く、それぞれ43%、57%であった。また、乳用牛では「ほぼなし」が最も多く、国産豚肉で「0・5カ月程度」が最も多く、それぞれ46%、39%となった。一方、輸入牛肉と輸入豚肉で「0・5カ月程度」および「ほぼなし」が最も多く、それぞれ27%、46%となっている。

25年度上半期に計画していた在庫量に対する在庫水準については、和牛、交雑牛、乳用牛、輸入牛肉、国産豚肉で「0・5カ月程度」が最も多かった。一方、輸入豚肉では「2カ月程度」が36%と最も多かった。牛肉が計画と比べて在庫が増加した要因については、和牛および輸入牛肉で「外食向け需要の減少」が最も多く挙げられた。豚肉は、計画と比べて増減があったものの、全体としてはおおむね同程度であった。

25年度上半期の卸売業者における冷凍牛肉・豚肉の月間取扱量(販売量)に対する在庫量については、和牛と交雑牛で「0・5カ月程度」および「ほぼなし」が最も多く、それぞれ共に31%であった。また、乳用牛では「ほぼなし」、国産・輸入豚肉で「1カ月程度」「2カ月程度」が最も多かった。一方、輸入牛肉は「1カ月程度」が最も多かった。

25年度上半期に計画していた在庫量に対する在

庫水準については、和牛、輸入牛肉で「1カ月程度」が最も多く、それぞれ23%、47%となっている。交雑牛、乳用牛では「ほぼなし」が最も多く、共に31%となっている。国産豚肉では「1カ月程度」が最も多く42%、輸入豚肉は「2カ月程度」が最も多く27%となっている。増加した要因については、和牛は「小売向け需要の減少」「外食向け需要の減少」が最も多かった。交雑牛は「小売向け需要の減少」、輸入牛

肉は「外食向け需要の減少」および「相場高」が最も多く挙げられた。国産豚肉が計画に比べて在庫が減少した要因については、「小売向け需要の増加」や「相場高」などが挙げられた。輸入豚肉が計画に比べて在庫が増加した要因については、「外食向け需要の減少」が最も多く、次いで「小売向け需要の減少」や「輸入量の増加」などが挙げられた。(連載続く)

東洋物産、畜産現場用オーバーパンツを開発

ユニフォーム事業を基幹事業とし、1963年に創業した東洋物産(株)(東京都杉並区、岡崎正夫社長)。旧国鉄(現JR東日本)のアノラック納入から始まり、諸官庁の制服を手掛け、基幹部門としてユニフォーム事業を行ってきた同社がこのほど、畜産現場向けのオーバーパンツの開発に着手。そのきっかけや、同社ならではの製品特長を伺った。

—このほど、畜産現場向けのオーバーパンツの開発に至った経緯をおきかせください。

当社が工場を構える熊本県に行った際、社員が現地の養豚現場から受注を受け、熊本県畜産農業協同組合連合会を通し、生産・納品したのとしてみせられたのが本製品だった。そこで併せて同県はとて養豚が盛んであることもきかされ、当社がこれまで培ってきた重工業現場でのユニフォーム開発のノウハウを生かし、現場のニーズに応えられる新たなジャンルへの販路展開につながるのではないと思い開発に至った。

—現状の食肉・畜産業界におけるシェアを教えてください。

食肉・畜産業界の取扱商品は現時点ではなく、本製品が参入のきっかけとなっている。だが、食品全般に目を向けた場合は、乳業メーカー工場向けの当社オリジナルの作業服などの20年以上の取引実績もあり、最近では保冷ベストやバッテリー搭載型のファンなどを実装した猛暑対策商品の展開など畜産現場の要望にも応えられるような製品も扱っている。

—本製品のアピールポイントを教えてください。

本製品は養豚場で働く現場の人の声を反映した商品で、畜産物を出荷する際や場内の洗浄作業に特化したパンツとなっている。作業時には着用している衣

服の上から履くことができ、履いている靴の着脱も必要なく、足さばきの軽快さや、すぐに作業を開始できる点のほか、素材では、ポリエステルと合成樹脂を使用した「ターポリン素材」でできているため、防水性や防汚性、耐久性に加え、付着した汚れが落ちやすい洗浄性にも優れているので、畜産業界だけでなく、農業・DIY・ガーデニングなどそれぞれの職場環境および作業環境に合わせて幅広く提案していきたいと思っている。

—これからの展望を伺えますか。

食肉・畜産業界への販路拡大は、当社としても初めての試みのため、お客さまの反応をみながらじっくりと対応していきたい。また、これまで重工業の現場に向けた耐久性・耐熱といったニーズに対応してきており、そこで得たノウハウや技術を生かし、当社が事業テーマとして掲げる「安全・安心な作業環境を守る」という使命は変えることなく、食肉・畜産業界の人々が抱える問題の解決、そして新たな提案をユニフォームを通してかなえる存在になればと考えている。



姫路和牛品評会で佐用郡の盛本牧場が名誉賞受賞、購買はエスフーズ

第210回姫路市場枝肉品評会が19日、和牛マスター食肉センター（姫路市食肉地方卸売市場）で開かれた。この共進会は西播地区の生産者と同センターからなる姫路和牛ブランドの振興を図る目的で全農兵庫が主催し開催されている。毎月定期開催されているが、毎年11月に今回のような規模の大きな総大会が開かれる。50頭（雌20頭、去勢30頭）が出品され、このうち名誉賞に輝いたのは佐用郡の盛本和喜さん（写真）出品の去勢牛。31カ月齢で枝肉重量468kg。格付A5等級のBMS No.12。血統は父「丸春土井」、母の父「芳山土井」。競りではキロ当たり7010円でエスフーズが買い受けた。

盛本さんは名誉賞牛について「自家産なので、赤ちゃんの時からまさしく手塩にかけて育てた。こだわりはロース芯の大きさと、名誉賞牛も、最優秀賞牛も80cmある。育成段階が大事で、余分な飼料を与えずに腹作りに気を付けた。悔いなく育てられた。



来年も名誉賞受賞に向けて取り組むとともに、「おいしい牛作りにこだわっていきたい」と喜びを語った。そのほかの入賞牛は次の通り。

最優秀賞 盛本和喜（販売単価6001円、購買者＝エスフーズ）、谷口牧場（6千円、エスフーズ千葉）
▷優秀賞 植川正則（5281円、エスフーズ）、盛本和喜（5627円、同）、山上畜産（3001円、同）

11月の食品価格動向調査、国産牛は10円高、豚は2円安

農水省大臣官房政策課食料安全保障室はこのほど、11月（10～12日）の「食品価格動向調査」（食肉・鶏卵）の調査結果を公表した。同調査は各都道府県10店舗（全国470店舗）について訪問調査を実施。価格は特売価格などを含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均となっている。

調査によると、国産牛肉（冷蔵ロース・100g）の

全国平均小売価格は839円で前月比10円高、輸入牛肉（冷蔵ロース・100g）は405円で5円高だった。豚肉（ロース・100g）は282円で2円安、鶏肉（モモ肉・100g）は149円と前月並みとなった。また、平年比では国産牛肉が1%高、輸入牛肉が21%高、豚肉が5%高、鶏肉が12%高となった。

大臣官房政策課食料安全保障室「食品価格動向調査（食肉・鶏卵）」による全国平均小売価格

（単位：円/100g、鶏卵は円/1パック）

調査期間	輸入牛肉 （冷蔵ロース）	国産牛肉 （冷蔵ロース）	豚肉 （ロース）	鶏肉 （モモ肉）	鶏卵 （サイズ混合・10個入）
令和7年11月 （11/10～11/12）	405	839	282	149	304
令和7年10月 （10/14～10/15）	400	829	284	149	303
令和7年9月 （9/8～9/10）	389	854	286	151	303
令和7年8月 （8/4～8/6）	387	827	283	148	303

注1:各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査。2:価格は特売価格等を含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均である。3:鶏卵は令和元年7月に「Lサイズ」から「サイズ混合」に調査規格を変更。

[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11月2日～11月8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	カタロース	3,780	4,107	4,600	4,168	8,176	3,396	3,610	4,203
カタ	3,316			3,620	3,888	3,593	8,234	3,352	3,456	3,888	3,522	7,809
カタバラ	2,192			2,322	2,724	2,330	2,294	2,337	2,770	2,770	2,590	1,702
マエセット	-			-	-	-	610	-	-	-	-	-
ヒレ	8,305			9,203	10,260	9,294	1,471	8,964	9,529	10,056	9,523	1,709
ロイン	5,724			7,304	7,560	6,889	1,226	5,070	5,400	6,048	5,483	3,636
ロインセット	5,200			5,832	8,305	6,000	1,378	-	-	-	-	333
トモバラ	1,836			2,173	2,458	2,147	14,152	1,836	2,439	3,254	2,424	8,239
ウチモモ	3,888			4,091	4,212	4,048	3,847	4,104	4,320	4,320	4,263	1,667
シントマ	3,911			4,100	4,212	4,079	3,691	4,021	4,320	4,320	4,290	1,618
ランイチ	3,780			4,031	4,428	4,065	2,524	4,088	4,320	4,320	4,233	2,098
ソトモモ	3,240			3,931	4,104	3,686	3,069	3,579	3,694	3,694	3,694	1,240
スネ	1,965			2,008	2,182	2,021	3,487	2,030	2,116	2,268	2,111	3,306
モモセット	4,049			4,158	4,230	4,156	19,140	3,294	3,564	3,753	3,534	14,062
セット	3,402	3,771	4,769	3,852	33,745	3,564	3,855	4,477	3,878	8,803		
重量合計						107,044					65,217	
和牛チルド「4等級」	中京圏	カタロース	-	-	-	-	968	3,456	3,627	3,888	3,647	1,116
		カタ	3,240	3,564	3,780	3,573	2,030	-	-	-	-	979
		カタバラ	2,627	2,862	3,240	2,847	1,075	-	-	-	-	386
		ヒレ	-	-	-	-	516	-	-	-	-	341
		ロイン	3,456	5,238	5,400	4,848	1,119	-	-	-	-	297
		トモバラ	1,631	1,804	3,240	1,975	2,934	1,782	2,131	3,888	2,431	1,455
		ウチモモ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	194
		シントマ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	536
		ランイチ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	254
		ソトモモ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	291
		スネ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	538
		モモセット	3,726	3,726	3,888	3,751	1,534	-	-	-	-	-
		セット	3,637	3,637	4,190	3,648	5,001	3,391	3,673	4,020	3,713	6,633
		重量合計						15,177				

(令和7年11月2日～11月8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	カタロース	2,696	2,792	2,981	2,789	9,647	2,894	3,023	3,032
カタ	2,484			2,624	2,786	2,638	9,664	2,392	2,452	2,808	2,508	9,006
カタバラ	2,158			2,525	2,930	2,523	3,025	1,476	1,579	1,690	1,561	3,974
ヒレ	6,120			6,265	6,480	6,294	3,123	6,156	6,480	6,692	6,449	2,918
ロイン	4,398			4,449	4,536	4,446	2,562	4,363	4,551	4,860	4,574	6,603
トモバラ	1,296			1,944	2,916	2,064	8,995	1,512	1,620	2,548	1,761	6,831
ウチモモ	2,430			2,499	2,646	2,527	3,390	2,484	2,538	2,696	2,564	3,167
シントマ	2,559			2,646	2,835	2,661	3,714	2,538	2,654	2,862	2,702	3,239
ランイチ	2,548			2,647	2,808	2,660	3,790	2,563	2,646	2,700	2,642	3,287
ソトモモ	2,120			2,214	2,430	2,222	2,648	2,268	2,444	2,538	2,445	3,349
スネ	1,620			1,674	1,729	1,686	3,818	1,620	1,786	1,888	1,777	4,887
モモセット	-			-	-	-	-	2,538	2,702	2,873	2,719	8,718
セット	2,785			2,951	3,346	3,060	26,350	3,024	3,186	3,456	3,205	29,487
重量合計								80,726				

		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	カタロース	2,688	2,951	3,000	2,893	4,432	2,500	2,691	3,186
カタ	-			-	-	-	921	1,831	2,030	2,203	2,047	5,515
カタバラ	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-
三角バラ	-			-	-	-	-	-	-	-	-	749
ブリスケット	-			-	-	-	-	1,296	1,350	1,458	1,344	2,625
ヒレ	5,184			5,400	5,616	5,443	1,717	4,860	5,184	5,747	5,196	2,004
ロイン	3,240			3,564	3,683	3,489	1,316	3,294	3,402	3,796	3,451	3,716
トモバラ	2,484			2,907	3,294	3,019	2,579	1,296	1,673	2,283	1,641	5,648
ウチモモ	2,160			2,273	2,322	2,267	1,377	2,052	2,214	2,346	2,200	3,686
シントマ	2,084			2,268	2,273	2,210	1,189	1,836	2,052	2,074	2,006	2,085
ランイチ	2,041			2,160	2,268	2,170	2,316	1,944	2,037	2,106	2,042	2,222
ソトモモ	1,149			1,161	2,106	1,501	1,326	1,944	1,998	2,052	2,019	1,265
スネ	1,512			1,566	1,674	1,561	2,130	1,620	1,674	1,804	1,677	4,392
セット	2,273			2,808	2,808	2,709	4,280	1,851	2,041	2,071	1,973	33,848
重量合計						23,583					73,616	

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 11月19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	4,197	2,920	2,393	-	-	
		安値	2,430	2,377	2,353	-	-	
		平均	2,793	2,574	2,377	-	-	
	152頭	頭数	133	16	3	-	-	
		雌 B	高値	-	-	-	-	-
			安値	-	-	-	-	-
	平均		-	-	-	-	-	
	-頭	頭数	-	-	-	-	-	
		去 A	高値	3,244	2,704	2,430	-	-
			安値	2,421	2,365	2,376	-	-
	平均		2,703	2,516	2,404	-	-	
	161頭	頭数	127	30	4	-	-	
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	-	-	-	-		
-頭	去 C -頭	平均	-	-	-	-		
	交雑牛	雌 B	平均	-	1,577	1,579	1,519	
		22頭	頭数	-	1	13	8	
雌 C		平均	-	-	-	1,497		
2頭	頭数	-	-	-	2			
去 B	平均	-	1,697	1,651	1,489	-		
	16頭	頭数	-	6	4	6		
	去 C	平均	-	-	-	-		
-頭	頭数	-	-	-	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	430 429	947 952	- 368.5	(競り)	(相対)	61

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,648	1,955	1,691	1,524	-
	B	-	-	1,546	1,487	1,278
和 去	A	2,596	2,426	2,218	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,086	1,047
	C	-	-	-	993	1,017
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	2,106	1,698	1,633	1,509	1,284
	C	-	-	-	1,396	-
交 去	B	1,958	1,786	1,629	1,497	1,149
	C	-	1,629	1,578	1,443	1,120

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	779	841	864	637	573
	安値	616	563	529	270	243
	平均	687	593	570	546	493
	頭数	(5)	(260)	(396)	(193)	(98)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 11月19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	2,539	2,347	2,086	-	-
(頭数)	(6)	(10)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(1)	(-)	(1)
和 去 A	2,558	2,301	-	-	-
(頭数)	(15)	(9)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,966	1,824	1,604	1,513	-
C	-	1,702	1,561	-	-
交雑去 B	-	1,778	1,599	-	-
C	-	1,662	1,655	1,525	-
豚	-	562	533	468	483

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	11月19日	11月18日	(11月累計)
豚	70,900	70,700	629,500
成牛計	5,190	5,330	43,570
和牛雌	1,410	1,560	11,720
和牛去勢	1,720	1,300	12,030
乳牛雌	730	850	6,510
乳牛去勢	410	540	3,690
交雑雌	410	570	4,400
交雑去	510	510	5,080

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 11月19日

	1,579円	(前日 1,640円)
東京		
大阪	1,600円	(前日 1,595円)

[豚・全農建値] 11月19日

上	中	取引頭数	市況
602円	573円	1,435頭	続落

と畜 売買	牛 118頭	豚 140頭	牛概況	もちあい
	牛 89頭	豚 102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] 11月19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)	- (-)	6,067	-	もちあい
仙台 [中]	574 (599)	524 (573)	667	66	反落
栃木 [地]	659 (-)	606 (-)	1,768	86	上伸
茨城 [地]	600 (622)	563 (583)	1,398	791	反落
群馬 [地]	573 (603)	491 (531)	2,364	484	続落
さいたま [中]	595 (614)	589 (608)	118	126	続落
東京 [中]	593 (606)	570 (583)	947	952	続落
横浜 [中]	618 (616)	591 (592)	688	688	もちあい
山梨 [地]	565 (700)	516 (676)	185	145	急落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	608 (600)	584 (589)	998	236	反発
京都 [中]	- (619)	- (606)	-	-	休市
大阪 [中]	562 (-)	533 (-)	140	89	まちまち
神戸 [中]	- (729)	- (716)	133	-	上場なし
岡山 [地]	612 (613)	609 (605)	384	386	もちあい
広島 [中]	607 (603)	576 (573)	386	81	もちあい
福岡 [中]	587 (595)	564 (557)	594	208	反落

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12日～11月18日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,675,376 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	1,142	1,216	1,265	1,216	72,661
うで	734	799	851	786	146,258
ロース	1,061	1,190	1,240	1,176	121,818
ばら	1,210	1,270	1,334	1,272	180,771
もも	771	802	851	806	188,354
ヒレ	1,056	1,093	1,258	1,104	15,319
セット	919	1,029	1,074	1,015	950,195

◇近畿圏 総重量 779,549 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	1,305	1,340	1,293	68,332
うで	697	750	810	748	128,270
ロース	1,069	1,125	1,257	1,156	104,517
ばら	1,220	1,306	1,371	1,308	147,969
もも	712	743	826	753	165,335
ヒレ	1,134	1,214	1,280	1,212	12,239
セット	892	978	1,089	996	152,887

[食鳥正肉日経相場] 11月18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	652	743	944	174
ムネ	483	542	690	149

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	668	733	1,030	5
ムネ	496	536	631	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 11月18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					
安値	18日分は21日掲載				
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)

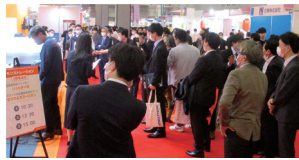
銘柄豚肉 ガイドブック

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