

令和7年
2025年

11月26日
水曜日

第11841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



「American Festival 2025」初開催……P4

注目のヘッドライン

鳥インフルエンザ等家畜防疫対策本部、
家畜衛生を巡る現状と課題について議論
—自民党

…詳細はP2

MLAが「MLAセミナー at 5都市」の
最後となる沖縄でのセミナー開催①

…詳細はP2~3

▶ 鳥インフルエンザ等家畜防疫対策本部、
家畜衛生を巡る現状と課題について議論—自民党
…………… P2

▶ MLAが「MLAセミナー at 5都市」の最後となる沖縄
でのセミナー開催①…………… P2~3

▶ 宮崎県日向市の家禽農場で鳥フル、肉用鶏
4万8千羽が殺処分…………… P3

▶ 「American Festival 2025」初開催、グラス駐日大
使夫妻らも来場、会場ではアメリカンビーフ、ポークのさ
まざまなメニューなど提供…………… P4

▶ テンダープラスが豪州ビクトリア州のラムブランド、
「ホワイトピレネーラムセミナー」を開催…………… P5

▶ 11月の米フィードロット飼養頭数は前年比2%減
の1170万6千頭…………… P5

▶ 大阪食肉2団体が理事支部長合同会開催、池田理
事長が法令順守を強く訴える…………… P6

▶ ほっともっと、冬のぜいたく肉メニュー「アングスビー
フステーキ重」が登場…………… P6

▶ 第10回フィード・ワン勉強会、和牛最優秀賞はダイコ
ク…………… P7

▶ [訃報] 佐藤俊昭氏(宮城県食肉生衛組合理事長)
…………… P7

▶ [外食産業市場動向・10月] 焼き肉は前年同月比
0.3%減…………… 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] 25日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 25日…P11

食の感動体験を創造することで
世界中の人々と食をつなぎ続ける

スターゼン

<https://www.starzen.co.jp/>

スティービー

S Foods

<https://www.sfoods.co.jp/>

鳥インフルエンザ等家畜防疫対策本部 家畜衛生を巡る現状と課題について議論—自民党

自民党の鳥インフルエンザ等家畜防疫対策本部が21日、党内で開催され、高病原性鳥インフルエンザ、アフリカ豚熱 (ASF) および家畜衛生をめぐる情勢と課題などについて議論が行われた。

冒頭、葉梨康弘鳥インフルエンザ等家畜防疫対策本部長 (写真右から2番目) は「今シーズン、鳥インフルエンザは4例発生しており、いずれも大規模な農場での発生で殺処分羽数も多い。過去の発生時期を踏まえると、これからが多発する季節となるので厳重な警戒が必要。また、鹿児島県では野生猪の豚熱発生が確認されたばかり。さらに10月の台湾でのアフリカ豚熱の発生事例など世界の情勢も踏まえ、家畜防疫体制について法制度整備も含め、検討していかなければならない。本会ではそれらの現状説明と、課題点を農水省から説明いただき、先生方から忌憚のない意見を賜りたい」とあいさつ。その後議事に移り、農水省消費・安全局の坂勝浩局長から各疾病について報告された。鳥インフルエンザは以下の通り。

[鳥インフルエンザ] 鳥インフルエンザの発生状況は、令和7年シーズンは、これまでに北海道で2例、新潟県で2例、合計4例の家禽の陽性事例を確認。2年シーズン以降、毎シーズン発生している。これを受け、鈴木農林水産大臣から生産者、関係者、消費者に向けて①すでに全国どこで発生してもおかしくないという危機感の下、積極的な通報を徹底する「早期通報」②今シーズンの発生は「大規模農場」「水場が近く野鳥が飛来」「過去発生地域」といった特



徴があることも踏まえ、飼養衛生管理の点検を徹底する「再点検」③地域での発生を1カ所で止めるため、迅速な封じ込めを徹底する「迅速な防疫措置」といったメッセージが発出された。鳥インフルエンザワクチンをめぐる状況は、わが国では、ワクチンを使用せず、早期通報、迅速な殺処分等により鳥インフルエンザの常在化を回避しているが、本病の発生の増加に伴い、卵価高騰などさまざまな問題点が顕在化している。ワクチン接種における現状は、感染を完全に防御できず、感染した場合に症状が見えにくくなることや、感染拡大やウイルスの変異の原因となることが挙げられる一方で、課題として、接種群での感染の有無を確かめるため、接種農場でサーベイランスが必要であることや、有効性等に関するデータに基づく議論が必要ことなど解決すべき課題が多数存在していることがあり、専門家や関係団体からなる技術検討会を本年8月に設置し、課題やその解決策について議論を開始していることが併せて説明された。

各疾病の説明後には専門家を含め、活発な意見交換が行われ、閉会となった。

MLA が「MLA セミナー at 5 都市」の最後となる沖縄でのセミナー開催①

MLA (ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア) は20日、那覇市の沖縄ハーバービューホテルで「MLAセミナー」を開催した。MLAでは10月から11月にかけて、最新の豪州レッドミートの産業予測とMLAのマーケティング活動、さらに業界関係者との懇親を目的に、札幌を皮切りに金沢、福岡、名古屋、そして沖縄で「MLAセミナー at 5都市」と題したツアーを実施。今回のツアーでは、オーギー・ビーフ&

ラムのアンバサダープログラム「オーギー・ビーフマイト」および「ラムバサダー」によるパネルディスカッションも行われた。

セミナーでは、はじめにトラヴィス・ブラウン駐日代表 (右頁中央写真) があいさつ。「皆さまの支援により、日本は豪州産食肉の世界最大級の市場となっており、25年の食肉輸出額は2千億円以上に上る。日本の輸入肉市場において、オーギービーフ、ラムがナ

ナンバー1であることを誇りに思う。本日はオーギービーフ、ラムをもっと使用していただくことが皆さまの売り上げ、利益、顧客満足度を最大限にするための方法であるということをお届けしたい。タンパク質に関していえば、牛肉は日本の消費者に好まれるタンパク源だ。またラム肉は日本の食のトレンドとして、特に若い世代で急速に台頭している。輸入牛肉に関していえば、日本の消費者は他のどの国よりもオーギービーフを好むことを理解している。日本の消費者は豪州ブランドを認識し、信頼しており、それをビジネスに活用することで付加価値を高め、売り上げを伸ばすことにつながることを理解していただければ幸いです」と述べた。また、「皆さまが食肉を販売する全ての企業の利益のために、牛肉カテゴリー全体で売り上げ、利益を増やす方法として、“父の日”のコンセプトを支持し、促進することを願っている。消費者は牛肉を求めており、輸入牛肉に関してはオーギービーフを望んでいる。魅力的で強力なブランドプロモーションを通じて、消費者が望むものをより多く提供することで、誰もが“勝つチャンス”を得ることができる」と強調した。

さらに「豪州は日本の輸入ビーフと輸入ラム両方のカテゴリーでナンバー1の市場シェアを持っていることを考えると、オーギービーフとラム、そしてそれが皆さまのビジネスの中で果たす役割について、もっと学び、知るのに今ほど良い機会はない。本日は、MLAスタッフのプレゼンテーションに続き、オーギービーフマイトとラムバサダーによるパネルディスカッションで皆さまの質問にお答えすることが、皆さまのビジネスでより多くのオーギービーフ、ラムを販売するためのアイデアや方法につながると思っている。MLAスタッフ、アンバサダー、そして業界の皆さまとネットワークを構築しながら、豪州産食肉について、そして皆さまのビジネスの中で新たな改善に向けた機会として利用いただければ幸いです」と呼びかけた。

続いてプレゼンテーションとなり、北野秀一シニアマネジャー・トレード&インサイト、ダイ・ウェンジンブランド&マーケティングコミュニケーションマネ



ジャーがそれぞれ講演(詳細は次号)。その後はパネルディスカッションとなり、今年から新たにオーギービーフマイトとなったSNSインフルエンサーの神山その香氏と(株)GMCグリル代表取締役料理長の根本俊樹氏、さらにラムバサダーでプルマン東京田町エグゼグティブシェフの福田浩二氏らが登壇し、それぞれの立場からオーギービーフ、ラムの魅力などについて語った(下写真)

セミナー後には懇親会となり、会場ではオーギービーフ、ラムを使用したさまざまなメニューやオーストラリアワインなどが提供された。(連載続く)

宮崎県日向市の家禽農場で鳥フル、肉用鶏4万8千羽が殺処分

農水省は22日、宮崎県日向市の家禽農場で、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜(今シーズン国内

5例目)が確認されたことを発表した。これを受け、同農場の肉用鶏約4万8千羽が殺処分となる。

「American Festival 2025」初開催、グラス駐日大使夫妻らも来場 会場ではアメリカンビーフ、ポークのさまざまなメニューなど提供

米国食肉輸出連合会(USMEF)は22~24日の3日間、東京・日比谷公園で初めて行われた「American Festival 2025」(主催=米国大使館・農産物貿易事務所/ATO)の目玉企画として、「American Meat Showcase2025」を開催した。同イベントは、アメリカンビーフ・ポークの高品質でおいしい魅力をより多くの人に知ってもらうとともに、日本の食文化に新たな価値と楽しさを提供することを目的に実施され、会場にはジョージ・グラス駐日米国大使夫妻、アーロン・スナイプ首席公使夫妻も訪れた。

USMEFの笠谷樹マーケティングディレクターはオープニングセレモニーで「天候にも恵まれて、こうして初日を迎えることができ非常にうれしい。この機会に高品質なアメリカンビーフ、ポークを使ったさまざまなメニューとクラフトビールを楽しむ、米国の食文化をぜひ堪能していただきたい」と来場者に呼びかけた。

グラス大使は「米国は常に品質、味、そして非常に大事な安全性を重視している。そうした中で食品に対して非常に真剣に向き合っている方がた、つまり日本の皆さまに支持されること以上に大きなお墨付きはない。アメリカンビーフ、ポーク、そしてライスが日本全国の外食店で提供され、スーパーで販売されて日本の家庭で楽しまれていることは私たちにとって大きな誇りだ」とあいさつ。クラフトビールとハンバーガーを食べながらの乾杯となり、盛大なフェスティバルが幕を開けた。その後、大使一行はUSMEFブースでアメリカンビーフ、ポークのさまざまなメニューを試食。マリー夫人らと母国の味を楽しんだ(中央写真)



入場無料の会場には、日本BBQ選手権で優勝経験のある「THE SMOKE CLUB」をはじめ、23年と24年のキューバサンド世界一に輝いた「Duckdive」と「PAN」、さらに在日米国大使館が公式認定する「アメリカン・ハンバーガーコンテスト2025」の選出4店舗など、国内外で高く評価され、実績・話題性共に申し分のない豪華15の飲食店舗が出店。日本トップクラスの味が一堂に会する貴重な機会となり、開場直後からのブースも長蛇の列ができる人気ぶりだった。

そのうち米国を代表するプレミアムビーフブランド「認定アンガスビーフ」(CAB)のブースでは、厳選ハラミを豪快に焼き上げたフェス限定ハラミステーキを提供(下写真)。CAB

がこうした消費者向けイベントに出展するのは初。今回のイベントと連動し、ノベルティグッズが当たるキャンペーンなども実施した。また、「いきなりステーキ」のブースでは、人気メニューを串にした、食べ応え抜群の「ワイルドステーキ串」を提供した。

そのほか、会場ではBMXのパフォーマンスや期間限定オリジナルフォトブース、USMEFブースでのアメリカンビーフ、ポークに関する体験型クイズ大会など、米国のカルチャーやエンタメを五感で体感できるイベントも用意された。さらに期間中、会場内で公式SNSアカウントをフォローした先着1万人に同イベント限定のオリジナルレジャーシートも配布された。

テンダープラスが豪州ビクトリア州のラムブランド「ホワイトピレネーラムセミナー」を開催

豪州の食肉加工会社であるトップカット社の日本法人テンダープラスジャパン(東京都港区、小高広志代表=左写真)は20日、都内会場で「ホワイトピレネーラムセミナー」を開催した。「ホワイトピレネーラム」は豪州南東部に位置するビクトリア州の中央西部ピレネーエリア周辺で生産されているMSA(Meat Standards Australia)認定の高品質なラム肉ブランド。天然のクローバー、アルファルファなどのマメ科の牧草や、ライ麦などで肥育することで肉に臭みがなく、火山灰質の水はけの良い土壌で、良質な水を与えられ、ストレスのない環境で健康に育てられている。

病気に強いメリノ種の雌羊とボーダー・レスター種の雄羊をベースにサフォーク種やポール・ドーセット種などを掛け合わせたセカンドク

ロス(三元交配)ラムのため、筋肉量が多く、軟らかく風味豊かな肉質が特長だ。「ワインや日本の銘柄米などと共通しているのは、良質なおいしい作物をつくるには、良質な水が不可欠だということ」と小高代表。「ホワイトピレネーラム」は成長ホルモンフリーで、ハラール認証も受けている。

試食ではフレンチラック(右写真)のほか、スペアリブなども提供された。今後も高級感のある小売やレストラン、機内食などに拡販を図る。



11月の米フィードロット飼養頭数は前年比2%減の1170万6千頭

米国農務省(USDA)が公表した11月1日現在の牛フィードロット飼養頭数(1千頭以上収容)は1170万6千頭と前月より28万8千頭増加したが、前年同月から2%減少した。州別の飼養頭数は表のとおり。

先月公表がなかった10月1日現在の飼養頭数は1141万8千頭で、このうち去勢牛(子牛を含む)は706万3千頭となり1%増加、未經産牛(同)は435万5千頭で5%減少した。

10月の導入頭数は、前月より1万8千頭増加して203万9千頭となったが、前年同月からは10%減少し、1996年の統計開始以来、最低の数字となった。導入頭数を体重別にみると600ポンド未満が51万5千頭、600~699ポンドが42万頭、700~799ポンドが44万5千頭、800~899ポ

ンドが38万4千頭、900~999ポンドが19万5千頭、1千ポンド以上は8万頭となった。また、10月の出荷頭数は169万7千頭と前月より6万5千頭増加したが、前年同月からは8%減少した。

単位:頭数は千頭、割合はパーセント

州	2024/11/1	2025/10/1	2025/11/1	前年比(%)	前月比(%)
アリゾナ	231	213	211	91	99
カリフォルニア	515	480	485	94	101
コロラド	1,060	920	920	87	100
アイダホ	330	345	345	105	100
アイオワ	670	690	700	104	101
カンザス	2,410	2,410	2,460	102	102
ミネソタ	105	-	-	-	-
ネブラスカ	2,580	2,560	2,640	102	103
オクラホマ	365	320	335	92	105
サウスダコタ	225	200	235	104	118
テキサス	2,880	2,570	2,630	91	102
ワシントン	270	280	295	109	105
その他	325	430	450	138	105
米国	11,966	11,418	11,706	98	103

大阪食肉2団体が理事支部長合同会開催 池田理事長が法令順守を強く訴える

大阪府食肉事業協同組合(池田清昭理事長)、同生活衛生同業組合(同)は20日、大阪市北区の大阪食肉会館で第4回理事支部長合同会を開催。合同会では厚生部、総務部、事業部、経理部から現況報告が行われた他、「牛の個体識別番号の不適切表示に対する措置」「食品工場および業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故予防」「食品添加物である酵素の生産菌の届出および公開」について説明があった。

冒頭、池田理事長は「秋に入ったと思ったらあっという間に冬のような寒さになった。昼夜の寒暖差も大きく、年末商戦に向けての準備に取り掛かっている方々も多いと思うが、くれぐれも体調管理には注意していただきたい」とあいさつ。

続いて各部から現況報告が行われ、福祉共済制度の加入状況や事業報告、5月21日開催の総会を含む今後のスケジュール、中間決算などが報告された。その中で池田理事長は今年開催された全国事務局長会議で福祉共済制度への加入促進が話題となり、支払金額の値上げや対象年齢の引き上げ、死亡保険の内容見直しなどが意見として上がったことに言及。「最低限加入率100%を目指したいが、大阪は切っている。ぜひ周辺への声掛けをお願いしたい」と

要請した。

また、さまざまな業界が参加する公正取引協議会に出席した時のことについて触れ、「府内の組合員ではなかったものの、いまだに肉を量り売りする時



にケンネ脂を乗せ、重量を量っている精肉店があると指摘された。当たり前だと思って長年やってきたのだろうが、非常に恥ずかしい」と強調。

さらに「昨日の全国会長会議でも話題となったが、大阪の企業で牛トレーサビリティ法違反があり、28回も繰り返されたことが判明。これも組合員ではないが、行政の対応はそれによって異なる場合もある。また、普段から組合が開催している講習会に参加していれば、こんなばかなことは起きなかつただろう」と振り返った。最後に繁田文三副理事長が「インフルエンザの急速な流行に加え、コロナ感染も広がっている。皆さんもご注意いただきたい」と述べ、閉会の辞を述べ散会した。

ほっともっと、冬のぜいたく肉メニュー 「アンガスビーフステーキ重」が登場

(株)プレナスが展開する持ち帰り弁当の「Hotto Motto(ほっともっと)」「東京都中央区、金子史朗社長)は12月3日から、冬のぜいたく肉メニューとして「アンガスビーフステーキ重」(税込み990円)を新発売する。

同商品は、軟らかでジューシーな肉を堪能できるぜいたくな一品で、こだわりの一枚肉をごはんに乗せたボリューム満点なおいしさ。ソースは定番の「和風ステーキソース」と、新登場の「スパイシーバーベキューソース」の2種から選べる。「和風ステーキソー

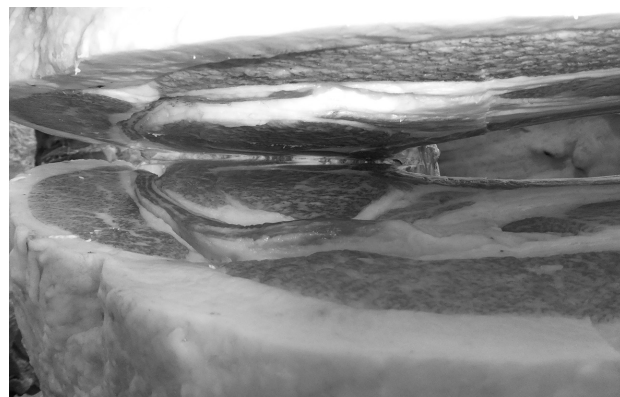
ス」は、しょうゆをベースに赤ワインやおろし玉ねぎ、しょうがを加えたあっさりとした味わいで、「スパイシーバーベキューソース」は、ウスターソースのkokoroにスパイスの刺激、野菜のうまみを重ね、ほのかなスモーク感を効かせたピリ辛テイストに仕立てた。

さらに、ボリューム感たっぷりの肉が2倍の「Wアンガスビーフステーキ重」(1690円)や、バラエティー豊富なおかずを楽しめる「スペシャル洋風バラエティ弁当」(1390円)も用意。食べ応え抜群のこだわりのステーキを、手軽に楽しめる商品となっている。

第10回フィード・ワン勉強会、和牛最優秀賞はダイコク

フィード・ワン(株)は21日、横浜食肉市場で第10回フィード・ワン牛枝肉勉強会を開催し、第1部(交雑種)には59頭(雌29頭、去勢30頭)、第2部(黒毛和牛)には86頭(雌32頭、去勢54頭)の合計145頭が出場した。審査の結果、交雑種最優秀賞には北海道の太田充英さんが出品した雌牛(父「北美津久」、格付A5、BMSNo.12、枝肉重量681kg、ロース芯面積98cm²、歩留まり基準値75・6)が「ロース芯の大きさ、周囲筋の脂肪交雑は交雑牛の中ではダントツで、歩留まり基準値が高く、切開面は和牛と見間違えるほどの素晴らしい枝肉」との評価を受けて選ばれ、(株)ミートコンパニオンがキロ当たり2300円で購買。黒毛和牛最優秀賞(上写真)には、北海道の(有)ダイコクが出品した雌牛(父「北美津久」、母の父「福之姫」、BMSNo.12、569kg、96cm²、78・5)が「枝肉全体の厚みが素晴らしく、迫力があり、各筋肉のバランスが良く、均整がとれ、全ての筋肉サシが入っており、無駄のない作り」との評価を受けて選ばれ、(株)中村畜産が3173円で購買した。

競りに先立ち行われた審査講評および表彰式では、主催者を代表してフィード・ワンの田代義尚取締役常務執行役員(下写真)が「出品牛は見事な仕上がりであり、皆さんと検証できることを大変うれしく思う。和牛子牛は過去5年間で最大の上昇率となり高値が続いている。一方で和牛枝肉については、A5去勢で2016～18年は2800円で推移していたが、昨今は2500円となっており、肥育農家は厳しい経営を強いられている。新内閣の物価対策を期待したい。このような環境の中で、当社は統合10周年を迎えることができた。この10年で畜産物の安定供給、また、飼



料の安定、品質向上、情報発信などさまざまな分野で皆さんと共に一緒に歩んできた。今後も持続的な畜産に貢献していきたい」とあいさつ。横浜食肉市場(株)の山口義行代表らが祝辞を述べた。



その他、優秀賞入賞牛の出品者(牛成績、購買者)は次の通り。

[第1部(交雑種)] ダイコク(雌、格付A5、BMS No.9、枝肉重量596kg、単価2015円、購買者=L横浜センター)、岩田(雌、B4、No.7、618kg、1881円、SCミート)

[第2部(黒毛和牛)] (有)新和農産(去勢、A5、No.12、534kg、3017円、富作商店)、ノベルズ最上(雌、A5、No.12、572kg、2902円、購買者=日本精肉店)

【訃報】佐藤俊昭氏(宮城県食肉生衛組合理事長)

佐藤 俊昭氏(さとう・としあき=宮城県食肉生活衛生同業組合理事長、宮城県食肉事業協同組合副理事長、宮城県食肉公正取引協議会副会長)

令和7年11月24日、死去。享年68歳。通夜は27日18時から、告別式は28日10時30分から、いずれも

「花さいだん 台原」(仙台市青葉区堤町3-18-1、電話 022(275)8731)にて執り行われる。喪主は妹の谷村美恵子氏、葬儀委員長は宮城県食肉生衛組合副理事長の高平巖氏。

【外食産業市場動向・10月】焼き肉は前年同月比0・3%減

一般社団法人日本フードサービス協会が公表した外食産業市場動向調査によると、10月は、レストラン業態などの一部で9月からの客数の伸び悩みが残ったものの、月後半に客数は回復した。だが 消費者の節約志向は根強く、半額などのお得なキャンペーンに集客効果がみられた。客単価の上昇、ファストフード業態やファミリーレストラン低価格業態の堅調、一時期鈍化していたインバウンド需要の回復などが外食全体の売り上げを下支えし、売り上げは7・3%増となった。

ファストフード業態の全体の売り上げは7・7%増となった。「洋風」は、引き続き定番の季節限定メニューの好調とお得なキャンペーンによる集客で、売り上げ10・4%増。「和風」は、前年値引きキャンペーンを実施していた反動で客数が前年割れとなったが、客単価が売り上げを持ち上げ、8・1%増。「麺類」は、引き続き割安感のある業態が好調で、売り上げ4・2%増。「持ち帰り米飯／回転ずし」は、米などの原材料価格高騰を背景に値上げして以降、客数は低迷、当月も売り上げは客単価に支えられて3・4%増。「その他」は、「アイスクリーム」がハロウィーンキャンペーンの好評で、

売り上げ4・8%増となった。

ファミリーレストラン業態全体の売り上げは6・7%増となった。「洋風」は、低価格業態の好調とお得なクーポンによる集客増で、売り上げ7・8%増。「和風」

は、暑さが続いた気候もようやく秋めいて、一部では鍋など季節商材を使ったメニューやキャンペーンの訴求効果が出始め、売り上げ7・4%増。「中華」は、若者に人気のメニューが好調を続けていることもあり堅調、売り上げ8・8%増となった。「焼き肉」は、客足の戻りが鈍く、売り上げは0・3%減となった。

パブ・居酒屋業態など飲酒業態は、客足の戻りは各社まちまちであったが、月後半を中心に客数が回復し、売り上げ4・2%増。大阪周辺では、大阪万博が終わった月後半には、ターミナル立地以外の繁華街に客足が戻ってきた。

ディナーレストラン業態は、10月に入ると、家族客を中心に平日のランチや週末の集客が好調となり、また大阪万博でにぎわったターミナル周辺の一部店舗では、訪日客で引き続き集客が好調、堅調なインバウンド需要で売り上げは6・5%増となった。

喫茶業態は客数の戻りは全体的にやや弱かったものの、一部で万博効果や、期間限定のお得なランチメニューが奏功し、客数は前年を超え、売り上げは10・6%増となった。

外食産業市場動向(全店)

単位:社、店、%(前年同月比)

業態	事業者数	店舗数	売上高	店舗数	客数	客単価
全体	218	36647	107.3%	100.9%	103.2%	104.0%
ファストフード合計	52	21491	107.7%	101.7%	103.3%	104.3%
洋風	21	6257	110.4%	101.8%	109.5%	100.8%
和風	15	5349	108.1%	102.8%	98.9%	109.3%
麺類	17	3174	104.2%	101.5%	100.7%	103.5%
持ち帰り米飯・回転ずし	18	4274	103.4%	100.0%	95.9%	107.8%
その他	8	2437	104.8%	102.2%	104.0%	100.8%
ファミリーレストラン合計	62	9252	106.7%	99.4%	102.9%	103.7%
洋風	29	4371	107.8%	98.1%	104.1%	103.5%
和風	31	2310	107.4%	101.1%	101.2%	106.1%
中華	13	1230	108.8%	102.1%	103.0%	105.6%
焼き肉	15	1341	99.7%	98.7%	95.8%	104.1%
パブ・レストラン／居酒屋合計	40	2300	104.2%	99.7%	101.7%	102.4%
パブ・ビアホール	14	420	104.1%	102.2%	102.2%	101.8%
居酒屋	32	1880	104.2%	99.1%	101.5%	102.7%
ディナーレストラン(計)	23	943	106.5%	101.9%	105.4%	101.1%
喫茶(計)	24	2485	110.6%	100.9%	103.6%	106.7%
その他(計)	17	176	97.0%	87.6%	94.1%	103.0%

[資料] 日本食肉流通センター一週間市況 〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉

(令和7年11月9日～11月15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	3,577	3,896	4,099	3,882	7,646	3,456	3,744	4,104	3,707
カタ	3,429			3,566	3,832	3,646	12,430	3,432	3,621	3,996	3,672	7,662	
カタバラ	2,160			2,192	3,595	2,430	2,001	2,282	2,318	2,320	2,301	1,186	
マエセット	-			-	-	-	742	-	-	-	-	-	-
ヒレ	8,305			9,733	10,260	9,651	2,209	9,180	9,395	10,044	9,495	1,366	
ロイン	7,020			7,201	7,560	7,211	1,506	5,508	5,832	6,114	5,807	3,624	
ロインセット	5,832			5,961	6,000	5,944	1,771	-	-	-	-	933	
トモバラ	1,836			2,054	2,644	2,154	14,520	1,858	2,292	3,240	2,473	7,492	
ウチモモ	3,860			3,860	4,092	3,898	2,619	3,830	4,320	4,320	4,226	1,698	
シントマ	3,672			4,212	4,320	4,120	3,639	3,662	4,320	4,320	4,175	1,640	
ランイチ	3,780			3,996	4,428	4,045	3,242	3,982	4,169	4,320	4,203	1,957	
ソトモモ	3,240			3,506	3,531	3,440	3,071	3,647	3,663	3,682	3,664	1,100	
スネ	1,944			2,155	2,210	2,096	5,342	1,998	2,030	2,124	2,040	3,254	
モモセット	3,996			4,153	4,216	4,101	13,610	3,444	3,618	3,942	3,648	11,136	
セット	3,761	3,947	4,338	4,025	29,369	3,456	3,564	3,938	3,619	8,205			
重量合計						103,717					60,333		
和牛チルド「4等級」	中京圏	カタロース	-	-	-	-	976	-	-	-	-	628	
		カタ	3,294	3,532	3,737	3,498	1,857	-	-	-	-	519	
		カタバラ	2,726	2,862	3,132	2,877	1,211	-	-	-	-	433	
		ヒレ	-	-	-	-	397	-	-	-	-	354	
		ロイン	-	-	-	-	758	-	-	-	-	292	
		トモバラ	1,620	1,782	2,052	1,773	2,980	1,674	1,782	1,944	1,815	2,801	
		ウチモモ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	327	
		シントマ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	592	
		ランイチ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	358	
		ソトモモ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	301	
		スネ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	521	
		モモセット	-	-	-	-	871	-	-	-	-	-	
		セット	3,624	3,624	3,996	3,740	6,206	3,722	3,888	4,511	3,939	2,779	
		重量合計					15,256					9,905	

(令和7年11月9日～11月15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	2,638	2,809	3,132	2,878	9,994	2,808	2,957	3,240
カタ	2,376			2,630	2,771	2,597	8,572	2,430	2,754	2,873	2,715	12,513
カタバラ	2,195			2,272	2,757	2,408	2,988	1,512	1,563	1,680	1,563	2,582
ヒレ	5,940			6,318	6,480	6,319	3,946	6,480	6,696	7,020	6,683	2,613
ロイン	4,218			4,318	4,575	4,391	3,455	4,363	4,419	4,752	4,446	6,900
トモバラ	1,426			1,944	2,755	2,014	10,477	1,458	1,566	2,116	1,598	13,111
ウチモモ	2,160			2,454	2,592	2,433	4,662	2,430	2,484	2,670	2,526	4,622
シントマ	2,592			2,662	2,899	2,694	3,806	2,484	2,592	2,808	2,620	5,151
ランイチ	2,592			2,696	2,943	2,748	2,821	2,484	2,592	2,691	2,583	5,808
ソトモモ	2,200			2,268	2,441	2,287	2,429	2,268	2,399	2,490	2,393	4,921
スネ	1,620			1,674	1,728	1,675	3,075	1,620	1,834	1,865	1,798	5,814
モモセット	-			-	-	-	-	2,322	2,630	2,873	2,625	6,507
セット	2,692			2,718	3,209	2,808	24,981	2,905	3,132	3,442	3,162	31,855
重量合計							81,206					113,837

		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	2,695	3,024	3,480	3,014	4,688	2,642	3,021	3,348
カタ	-			-	-	-	667	1,890	2,052	2,333	2,111	3,876
カタバラ	-			-	-	-	273	-	-	-	-	-
三角バラ	-			-	-	-	-	2,160	2,608	3,510	2,716	1,001
ブリスケット	-			-	-	-	-	1,296	1,382	1,458	1,377	3,605
ヒレ	5,320			5,400	5,616	5,455	1,552	4,860	5,416	5,888	5,414	2,071
ロイン	3,294			3,542	3,618	3,528	1,911	3,240	3,283	3,780	3,337	5,363
トモバラ	1,512			2,907	3,294	2,866	3,005	1,258	1,543	2,138	1,577	5,676
ウチモモ	2,074			2,273	2,406	2,262	1,960	2,052	2,138	2,318	2,168	4,907
シントマ	2,080			2,080	2,268	2,117	2,340	1,836	1,998	2,106	2,013	2,465
ランイチ	1,944			2,080	2,268	2,123	2,472	1,944	2,106	2,215	2,088	2,810
ソトモモ	1,149			1,944	1,998	1,699	1,385	1,998	2,206	2,970	2,503	2,495
スネ	1,512			1,558	1,674	1,574	1,939	1,620	1,620	1,732	1,651	4,392
セット	2,452			2,532	2,540	2,505	42,732	1,851	2,041	2,043	1,962	32,311
重量合計					64,924					75,562		

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 11月25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	7,566	2,593	-	-	-
		安値	2,485	2,495	-	-	-
		平均	3,405	2,563	2,378	-	-
	221頭	頭数	217	3	1	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	2,286	-	-
	1頭	頭数	-	-	1	-	-
	去 A	高値	2,943	2,564	2,393	-	-
		安値	2,485	2,485	2,379	-	-
		平均	2,607	2,531	2,387	-	-
	97頭	頭数	84	11	2	-	-
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	-	1,691	1,587	1,565	-
		27頭	頭数	-	9	13	5
	雌 C	平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 B	平均	1,913	1,828	1,612	1,546	-
17頭		頭数	1	7	5	4	-
去 C	平均	-	1,544	1,444	-	-	
4頭	頭数	-	2	2	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	430 430	1,092 980	- 240.5	(競り)	(相対)	
				-	29	53

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,925	1,722	1,617	1,492	-
	B	-	-	1,778	1,368	-
和 去	A	2,610	2,477	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,059	1,017
	C	-	-	-	996	976
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,760	1,686	1,549	1,418	-
	C	-	-	1,338	1,437	-
交 去	B	-	1,695	1,616	1,493	-
	C	-	-	1,514	1,414	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	675	731	864	842	842
	安値	606	552	497	421	271
	平均	642	599	567	518	488
	頭数	(3)	(292)	(293)	(227)	(165)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	580	538
	安値	-	-	-	538	494
	平均	-	-	-	562	536
	頭数	(-)	(-)	(-)	(7)	(22)

[大阪食肉卸売市場] 11月25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	2,640	2,433	2,247	-	-
(頭数)	(3)	(7)	(3)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	-	2,490	-	-	-
(頭数)	(-)	(2)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,819	-	-	-
C	-	-	1,586	1,568	-
交雑去 B	1,998	1,811	1,702	1,632	-
C	-	-	1,641	1,555	-
豚	622	617	578	525	-

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	11月25日	11月21日	(11月累計)
豚	74,200	70,600	1,057,800
成牛計	5,640	4,840	74,560
和牛雌	1,520	1,290	20,110
和牛去勢	1,780	1,100	20,900
乳牛雌	590	870	10,770
乳牛去勢	590	340	6,490
交雑雌	520	600	7,360
交雑去	640	640	8,750

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 11月25日

	1,526円	(前日 1,527円)
東京		
	1,647円	(前日 1,628円)
大阪		

[豚・全農建値] 11月25日

上	中	取引頭数	市況
592円	569円	1,126頭	急伸

と畜 売買	牛 133頭	豚 124頭	牛概況	もちあい
	牛 60頭	豚 128頭	豚概況	急伸

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25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)	- (-)	6,243	-	もちあい
仙台 [中]	595 (601)	490 (463)	701	109	反落
栃木 [地]	- (572)	- (525)	1,797	9	-
茨城 [地]	585 (551)	547 (534)	1,422	521	続伸
群馬 [地]	602 (605)	516 (543)	2,753	380	小幅反落
さいたま [中]	600 (578)	591 (576)	378	389	続伸
東京 [中]	599 (551)	567 (533)	1,092	980	急伸
横浜 [中]	578 (582)	549 (547)	688	648	もちあい
山梨 [地]	685 (-)	688 (-)	123	73	上伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	562 (591)	550 (582)	990	335	続落
京都 [中]	641 (623)	579 (615)	103	96	もちあい
大阪 [中]	617 (565)	578 (547)	124	118	急伸
神戸 [中]	- (588)	- (585)	141	-	上場なし
岡山 [地]	607 (629)	597 (632)	389	338	弱気配
広島 [中]	572 (600)	544 (583)	373	71	急落
福岡 [中]	567 (563)	535 (532)	601	173	反発

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。京都の前日は22日、栃木は24日。

[日本食肉流通センター] 11月18日～11月24日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

[食鳥正肉日経相場] 11月21日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇首都圏 総重量 1,545,696 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	1,123	1,188	1,254	1,182	61,268
うで	737	786	835	778	114,414
ロース	1,098	1,136	1,209	1,148	140,056
ばら	1,171	1,228	1,350	1,238	148,575
もも	770	793	805	788	169,731
ヒレ	945	1,003	1,069	999	11,332
セット	932	1,040	1,084	1,015	900,320

◇東京 (8社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	653	738	941	225
ムネ	479	548	689	187

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	660	711	1,030	8
ムネ	476	518	611	3

◇近畿圏 総重量 685,002 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	1,188	1,296	1,375	1,299	57,538
うで	670	746	810	747	114,228
ロース	1,069	1,139	1,274	1,164	94,738
ばら	1,269	1,331	1,420	1,338	118,125
もも	702	734	826	739	154,980
ヒレ	1,134	1,175	1,283	1,199	10,563
セット	888	976	1,098	989	134,830

[農水省統計情報部食鳥市況] 11月21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	983	768	550	600	650
安値	626	527	290	360	350
平均	733	560	-	-	-

※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