

令和7年
2025年

12月2日
火曜日

第11845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



JPPA「俺豚」開催、豚しゃぶ無料提供など日本産豚肉の魅力アピール…P4

注目のヘッドライン

中畜が優良畜産経営管理技術発表会、最優秀賞に肉用牛一貫経営の原氏、窪田氏ら

公益社中央畜産会は11月28日、農林水産省と地方競馬全国協会の後援を受け農林水産祭参加行事として令和7年度全国優良畜産経営管理技術発表会を東京都千代田区の都市センターホテルで開催した。

…詳細はP2

家畜改良事業団が2025年検定済種雄牛生産者感謝状贈呈式を開催

…詳細はP3

▶ 中畜が優良畜産経営管理技術発表会、最優秀賞に肉用牛一貫経営の原氏、窪田氏ら…P2

▶ 「ワールド・ステーキ・チャレンジ2025」でアイリッシュグラスフェッドビーフが世界最高ステーキに輝く…P2~3

▶ 家畜改良事業団が2025年検定済種雄牛生産者感謝状贈呈式を開催…P3

▶ JPPA「俺豚」開催、豚しゃぶ無料提供など日本産豚肉の魅力アピール…P4

▶ 大阪市場で鹿児島県肉牛枝共を開催、うしの中山出品牛がGC獲得、4510円で落札…P4~5

▶ [加工品仕向肉量・10月] 国産、輸入の合計数量は3万7410tで0.3%増…P5

▶ 東冷倉が業界専門紙年末懇談会、法改正に向け、取引先への理解求める…P6

▶ MLAが沖縄でセミナー開催②生産状況はオーギーブーフ、ラムともに安定…P6~7

▶ ニュー・クイックが雲仙クリーンポーク「豚饅」を販売開始…P7

▶ 海外における日本食レストラン数の調査結果の公表ー農水省…P7

▶ スターゼンが銀座ローマイヤの洋風おせち、オードブルのオンライン予約受付中…P8

▶ 【輸入副生物現物相場】気温低下で白物の動きも良化、相場は高値圏で均衡、主要焼き材は堅調…P8~9

▶ フレッシュネスバーガー「九条ネギと西京味噌の黒毛和牛バーガー」期間限定発売…P9

▶ スペインの野生猪でASF発生、豚肉輸入を一時停止ー農水省…P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 1日…P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 1日…P11



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/>

中畜が優良畜産経営管理技術発表会 最優秀賞に肉用牛一貫経営の原氏、窪田氏ら

公益社中央畜産会(森山裕会長=下写真)は11月28日、農林水産省と地方競馬全国協会の後援を受け農林水産祭参加行事として令和7年度全国優良畜産経営管理技術発表会を東京都千代田区の都市センターホテルで開催した。畜産会の指導により経営改善を図り、優秀な実績を収めている畜産経営、グループで課題解決に取り組んでいる事例を広く集め、優秀な事例を表彰するとともに、経営成果と経営管理技術の普及拡大を図るために1986年から開催されているもの。冒頭のあいさつで森山会長は「中央畜産会は都道府県畜産会と共に、畜産に関する技術および経営指導の中心的な組織として、昭和30年12月に設立され70年の節目を迎えた。農林水産祭参加行事として開催される本発表会は昨年、最優秀賞を受賞した肉用鶏経営のヤマニファーム、養豚の荻町高原総合農場が第64回農林水産祭でそれぞれ天皇杯、総理大臣賞を受賞するなど、栄誉と格式を誇っている。今シーズンも高病原性鳥インフルエンザや豚熱が散発的に発生しており、関係者各位には飼養衛生管理の徹底をお願いしたい。また、家畜疾病のみならず、飼料などのコスト高、人手不足など、わが国の畜産を取り巻く状況は厳しいものがあるが、本日発表をされる皆さまは、まさにこれらの課題を克服してきた。全国の畜産経営者や将来を担う若者の見本とな

るものだ」と述べた。

8事例が発表され、発表テーマ

「アニマルウェルフェアへの取り組みと共に安全・安心を追求した甲州牛の生産」原廣一氏、奈美氏(肉用牛一貫経営、山梨県)、「家族一体で突き進むポジティブ肉用牛経営

一人と牛をハッピーにしたい」窪田敏氏、加奈子氏(肉用牛一貫経営、鹿児島県)、「家族団らんで営むタイストールによるメガファームの実現—自分で考えた酪農経営の追求とその実践—」藤田貴良氏、麻奈美氏(酪農経営、岩手県)、「シン・タマゴ—鶏糞を信じ切れるか—」荒牧大貴氏(採卵鶏経営、大分県)の4事例に最優秀賞(農林水産大臣賞、地方競馬全国協会理事長賞、中央畜産会会長賞)が贈られた。



「ワールド・ステーキ・チャレンジ 2025」で アイリッシュ グラスフェッドビーフが世界最高ステーキに輝く

アイリッシュ グラスフェッドビーフは、11月11日にロンドンで開催された「ワールド・ステーキ・チャレンジ2025」で、「世界最高ステーキ賞」を受賞した。さらに、同コンペティションの304個のメダルのうち、金・銀・銅を合わせて計68個を獲得。そのうち金メダルは24個に上り、総合でも最優秀国に選ばれた。今年で11回目を迎える「ワールド・ステーキ・チャレンジ2025」は、世界最高峰のステーキを決定する国際品評会として、世界中のステーキ生産者にとって究極のベンチマークとされており、審査員は60人以上の

国際的専門家で構成され、調理前・調理後の両基準で評価が行われた。

審査員は「アイリッシュ グラスフェッドビーフの軟らかさはテンダーロインに似ているが、リブアイのよ



うな素晴らしい風味も兼ね備えている。食感と味わいの両面で最高のステーキだ」と評価。また、アイルランド政府食糧庁Bord Bia (ボード・ビア) のマーク・ジグ牛肉部門マネジャーは、「過去3年間にわたり、アイルランドは記録的な数のメダルを獲得してきた。さらに今年、アイルランドが“世界最高のステーキ”賞を受賞できたことは素晴らしい成果である。この実績は、アイルランドの生産者や加工業者の努力と品質へのこだわりの証しだ。国家的食品サステナビリティプログラムオリジングリーンの下で生産されるアイリッシュ グラスフェッドビーフは、品質とサステナブルな生産における世界的な基準を示し続けている。今回の受賞は、アイルランドがビーフ生産におい

て、世界的リーダーであることを改めて裏付けるものだ」と述べた。

今年度の授賞式は、ロンドンのレストラン「Smith & Wollensky」で開催され、ヒレ、リブアイ、サーロインの各牧草牛ステーキ部門のファイナリストとして、日本向けにもアイリッシュ グラスフェッドビーフを輸出しているABP Foodgroup Irelandを含め、アイルランドを代表する五つの牛肉生産企業が名を連ねた。霜降り具合、肉質のキメ細かさや軟らかさ、豊かな風味のバランスが審査員から高く評価され、今年度は、アイルランド産のリブアイが12個の金メダルを獲得し最も人気の高いステーキとなり、次いでサーロインが8個、ヒレが4個の金メダルを獲得した。

家畜改良事業団が2025年検定済種雄牛生産者感謝状贈呈式を開催

一般(社)家畜改良事業団(富田育稔理事長=写真下段右)は11月28日、本部会議室で「2025年検定済種雄牛生産者感謝状贈呈式」を開催した。

贈呈式には2025年に選抜された検定済種雄牛のうち計画交配などにより作出した種雄牛8頭の生産者として、P黒1182愛之桜・生産者の酪農学園元野幌農場(北海道)、P黒1186優鶴福・生産者の(有)福澤農場(北海道)、P黒1188和華久、P黒1202知恵照・生産者の(株)原澤牧場(群馬県)、P黒1197伊勢之鶴、P黒1198伊勢之舞・生産者の(株)三重加藤牧場(三重県)、P黒1203武知恵・生産者の武隈ブリーディングファーム(北海道)、P黒1206若幸久・生産者の武藤嘉門氏(三重県)、さらに歴代の種雄牛の中でも特にわが国の家畜改良に貢献した種雄牛の生産者に贈られる特別表彰として、P黒948福之姫・生産者の川上偉功氏(栃木県)が招かれた。

冒頭、主催者を代表して富田理事長は、「当団は昭和46年の創立以来、乳用牛と肉用牛の優良種雄牛の効率的な作出と、その精液や受精卵の配布などわが国の畜産経営の改善、そして家畜改良技術の研究開発を通じ、畜産の発展に貢献できるよう努力してきた。こうした当団の取り組みの中でも、特に優良種雄牛の作出については計画交配や調整交配の実施において生産者をはじめ、多くの関係者から協力をいただいていた。本日の表彰式は計画交配により候補種雄牛を生産し、さらに後代検定で優秀な成績を取

め選抜された種雄牛の生産者に感謝の気持ちを込めて開催して



いる。今回で37回目を迎え、肉用牛8頭の生産者を表彰。また本日は検定済種雄牛として選抜共用され、その卓越した能力から、現在までに当団歴代1位となる登記記録を残したものの、惜しくも令和5年6月に死亡した『福之姫』号の栄誉をたたえた表彰も併せて行う。飼料・資材などの価格が軒並み高騰しており経営環境が厳しくなっている中、家畜改良が果たす役割はますます重要となる。生産者の皆さまには今後とも優秀な種雄牛生産の先駆者として尽力してもらい、わが国の畜産をけん引してもらいたい」と生産者に謝辞を伝えた。続いて、来賓として独立行政法人家畜改良センターの入江正和理事長が祝辞を述べた。

贈呈式は、わが国の乳用牛および肉用牛の改良をけん引する検定済種雄牛の生産に携わる生産者に対して心からの敬意と、後代検定事業への協力、そしてこれまで残した功績に対して深甚なる謝意を表し、出席した7組の生産者に富田理事長から感謝状と記念品が贈られた。

JPPA「俺豚」開催、豚しゃぶ無料提供など日本産豚肉の魅力アピール

一般社日本養豚協会(JPPA)は11月29日、東京都千代田区のベルサール秋葉原で「JAPAN PORK FESTIVAL 俺たちの豚肉を食ってくれ!」(通称=俺豚)を開催した。日本産豚肉のブランド確立と豚肉需要拡大を目的とするもので、JPPAの青年部会が中心となって運営。開催前にはJPPAの香川雅彦会長、青年部会の石川貴泰部会長、農水省畜産局畜産振興課の富澤宗高課長があいさつし、それぞれの立場で消費者やインバウンド客へのアピールを呼び掛けた。

イベントでは、全国各地から多数の養豚生産者、業界関係者が集結し、日本産豚肉の魅力を一般消費者らに発信。各種銘柄を使用した豚しゃぶ、豚肉加工品、焼き肉が無料試食提供されると長蛇の列が作られ、来場者はさまざまな豚肉の味わいを楽しんだ。また、日本産豚肉などが当たる抽選会、じゃんけん大会にもぎわいをみせ、〇×クイズ大会では豚の飼料、豚肉の融点などに関する出題を交えて知識を普及しつつ、会場を盛り上げた。

なお、同イベントに出展した国産純粋種豚改良協議会のブースでは、初となる国産純粋種豚認定銘柄豚の試食イベントが行われた。数種類が提供され、



普段食べる機会の少ない認定銘柄豚を味わえる貴重な機会となった。

大阪市場で鹿児島県肉牛枝肉共催 うしの中山出品牛がGC獲得、4510円で落札

JA鹿児島経済連は11月28日、大阪市中央卸売市場南港市場で令和7年度鹿児島県肉牛枝肉共進会を開催。県内から選抜された上質な黒毛和牛35頭が出品され、厳正な審査の結果、(有)うしの中山が出品した雌牛が最優秀賞(グランドチャンピオン=GC)を獲得した。

出品枝肉35頭のうち、32頭がA5等級に格付され、うちBMSNo.10以上の枝肉が30頭を占めるなど、歳末商戦に向けていずれ劣らぬ高品質な枝肉が並ぶハイレベルな共進会となった。その中で栄えある最優秀賞に輝いたうしの中山の枝肉は、父が「安亀忠」、2代祖「勝安竜」、3代祖「安福久」の血統で枝肉重量は550・4kg。ロース芯面積が90cm²、バラ



厚8・4cmの高いレベルでバランスの取れた枝肉であり、A5等級でBMSNo.12に格付された。GC牛を生産したうしの中山の中山高司代表は「(肥育段階から)仕上がりは良く、牛が頑張ってくれた。受賞は励

みになるし、うれしい」と喜びを語った。

また、枝肉競りでは冒頭、鹿児島県経済連の末永次行代表理事専務が買参者に対して謝辞を述べた後「生産農家が丹精込めて肥育した上質な枝肉ばかり。経済環境は大変厳しいが、今日はぜひとも活発なご購買をお願いしたい」とあいさつ。その後、年末商戦に向けて上質な枝肉を手当てしようと活発な競り

が行われ、GC牛はキロ当たり4510円で中井卓矢氏が買い受けた。

その他の入賞牛出品者は次のとおり。▷最優秀賞 うしの中山(3516円、立石食品)、▷優秀賞(有)ダイユー第1農場(2954円、殖生ミートパッカー(株))、(株)森ファーム(2903円、(株)伊勢屋)、うしの中山(2764円、殖生ミートパッカー)

【加工品仕向肉量・10月】

国産、輸入の合計数量は3万7410 tで0・3%増

日本ハム・ソーセージ工業協同組合がまとめた10月の加工品仕向肉量によると、国産と輸入を合わせた合計数量は3万7410 t(前年同月比0・3%増)となった。このうち国内物が1万557 t(5・2%増)となり、輸入物は2万6853 t(1・5%減)と減少している。25年累計は34万1043 t(1・1%減)。このうち国内物は9万5356 t(1・8%増)、輸入物は24万5686 t(2・2%減)で推移している。

畜種別にみると、豚肉は国内物が6548 t(8・8%増)、輸入物が2万4576 t(1・9%減)、合計3万1123 t(0・2%増)で前年を上回った。

また、鶏肉は国内物が3845 tで前年並み、輸入物は1200 t(22・3%増)と増加、合計では5045 t(4・5%増)と前年を上回った。成牛肉は1209 t(11・6%減)で、国内物が158 t(1・4%減)、輸入物が1051 t(12・9%減)となった。

シーズンドポークなどを含む豚肉調製品は9483 t(0・9%減)となっている。

2025年10月分の食肉加工品仕向肉量

(単位：t%)

区分		仕向肉量	対前年同月比	2025年累計	対前年同期比
豚肉	国内物	6,547.9	108.8	56,922.0	102.7
	輸入物	24,575.5	98.1	226,562.7	98.0
	合計	31,123.4	100.2	283,484.7	98.9
成牛肉	国内物	158.0	98.6	1,332.3	108.4
	輸入物	1,050.5	87.1	9,407.4	89.3
	合計	1,208.5	88.4	10,739.7	91.3
子牛肉	国内物	0.0	0.0	0.0	0.0
	輸入物	0.8	114.3	6.9	87.3
	合計	0.8	100.0	6.9	85.2
馬肉	国内物	6.0	111.1	32.0	97.3
	輸入物	7.0	102.9	59.9	109.7
	合計	13.0	106.6	91.9	105.0
緬羊肉	国内物	0.0	0.0	0.3	0.0
	輸入物	19.1	102.7	180.3	103.4
	合計	19.1	102.7	180.6	103.6
山羊肉	国内物	0.0	0.0	0.0	0.0
	輸入物	0.2	50.0	2.5	78.1
	合計	0.2	50.0	2.5	78.1
鶏肉	国内物	3,845.1	100.0	37,069.8	100.2
	輸入物	1,199.8	122.3	9,466.7	104.4
	合計	5,044.9	104.5	46,536.5	101.0
合計	国内物	10,557.0	105.2	95,356.4	101.8
	輸入物	26,852.9	98.5	245,686.4	97.8
	合計	37,409.9	100.3	341,042.8	98.9
うさぎ肉	国内物	0.0	0.0	0.0	0.0
	輸入物	0.0	0.0	0.0	0.0
	合計	0.0	0.0	0.0	0.0
魚肉	国内物	1.4	93.3	12.3	83.7
	輸入物	18.5	107.6	126.7	104.1
	合計	19.9	106.4	139.0	101.9
【参考】					
豚肉調製品		9,483.1	99.1	89,542.4	96.6
シーズンドポーク		9,392.6	98.2	89,390.8	96.6

注) 1. 仕向肉量は食肉加工工場より報告された数量である。

資料：日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ「食肉加工品等流通調査」
(公益社団法人日本食肉協議会委託事業)

東冷倉が業界専門紙年末懇談会、法改正に向け、取引先への理解求める

東京冷蔵倉庫協会(武田信一郎会長=写真)は11月26日、2025年度業界専門紙年末懇談会を協会内会議室で開催した。武田会長は冷蔵庫の庫腹状況について「今年の東京地区の在庫率は6月以降満倉状態で推移しており、タイトな状況が続いている。畜肉については、年明けに輸入豚肉が入荷する予定だが、荷が出ていかないことには、スムーズな入庫が難しい状態にある」と述べた。

また、改正物流効率化法への対応について「生産人口が減少する中、物流業界も人手不足が続いている。新法では受け渡しを1時間以内にすることも求められるが、このためにも出荷オーダーを前々日までとし、また、小口出荷やラベル貼りなどの付帯作業を削減する方向で、取引先にはお願いをしたい」とした。

また、日本倉庫協会が外国人特定技能への職種

追加を目指し、協会内に「外国人就労調査チーム」を設けて取り組んでいることに触れ「全国でも、東京地区が外国人材の需要が最も高いと思われる。しかしながら、調査した範囲でも、外国人材の求人で競合する韓国、台湾、シンガポールといった国・地域が日本より法制度もしっかりしている上、賃金も高いのが現状だ。商習慣などを改めて効率化を進め、対価をきちんと払えるようにしていかなければならない」と述べた。



MLA が沖縄でセミナー開催② 生産状況はオーギービーフ、ラムともに安定

MLA(ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア)が沖縄で開催した「MLAセミナー」で、北野秀一シニアマネジャー・トレード&インサイト(写真)がオーギービーフ、ラムの生産状況や特徴などについてプレゼンを行った。概要は次の通り。

日本における牛肉供給量のシェアをみると、去年は国産を含めて全体で86万tが供給されたが、そのうち約30%を豪州産が占めており、輸入ビーフの中では豪州産のシェアは約60%に上る。

オーギービーフの特色として、多様性が上げられる。牧草肥育牛が60%、穀物肥育牛が40%であり、牧草肥育牛ではオーガニックビーフなどが中心。穀物肥育は肥育日数によって品質や特長が異なる。穀物肥育牛の生産能力は拡大傾向が続いており、フィードロットの収容能力約170万頭のうち、現在の稼働率は92%に上る。その最大の輸出先は日本だ。

また、オーギービーフのトレーサビリティシステムについては、約3千万頭の牛全てにイヤタグが付いている。これを国として行っているのは世界でも豪州と日本だけであり、何か起きた時に、どこで問題が発生し



たかをすぐに特定できる。オーギービーフが日本市場に入ってきて半世紀以上になるが、これまで家畜の伝染病などは出ておらず、それに加えて、こういった投資を行うことにより、オーギービーフの品質改善について、生産者までフィードバックすることが可能になる。

豪州食肉業界ではサステナビリティの取り組みを行っており、アニマルウエルフェア、環境への配慮、生産性向上、業界従事者の人権、この4分野に基本的に取り組んでいる。今年開催された大阪・関西万博において、オーギービーフはトレーサビリ

ティーとサステナビリティに準じて生産されたものとして認められており、国際的な機関にも豪州の食肉全体のシステムは評価されている。

独自の格付システムであるMSA (Meat Standard Australia) は約20年前から開始され、現在豪州でと畜される頭数の約半分が同制度で格付されている。日本や北米などでは基本的に枝肉のビジュアルで格付けされているが、MSAは食味の保証制度であり、世界12カ国の100万人以上の食味をデータベース化したもので格付。これには二つの目的があり、一つは品質の安定した牛肉を供給すること。さらにそれぞれの部位の調理法を一般消費者に情報提供することも含まれており、豪州国内で消費者向けに販売される牛肉は、MSAにより確実な情報提供が行われている。

豪州の肉牛頭数は25年、26年、27年と非常に安定した生産が予測されている。肉牛のと畜頭数の予

測をみても、これまでに比べてかなり高い。特に生産量の多かった14～15年に匹敵する数字となっている。また、豪州の枝肉1頭当たりの平均重量は320kg。10年前は285kg程だったので、この10年で平均重量は大きく増加している。さらに豪州の平均出荷月齢は現在26カ月。10年前は28カ月であり、枝肉の平均重量が伸びていることが分かる。より多くの牛肉を生産する傾向は今後も続くだろう。

豪州の羊の飼養頭数は7500万～8千万頭で非常に安定しており、飼育環境は整っている。ラムについては世界的な需要増加を反映して、今後も上昇傾向で推移することが見込まれる。マトンは羊毛の状況により増減があるが、ラムは非常に安定している。

2025年10月までのオージーラムの輸出量をみると、最大の輸出先は米国であり、次に中東、さらに中国と続く。日本は量としては少ないものの、輸出市場としては非常に安定している。(連載続く)

ニュー・クイックが雲仙クリーンポーク「豚饅」を販売開始

(株)ニュー・クイックはこのほど、雲仙クリーンポークを使った「豚饅」の販売を開始した。

雲仙クリーンポークは、肥育段階ごとに独自の餌を配合し与えており、乳酸菌が入った天然飼料で腸内を活性化することで健康に配慮。また、肥育期間においては、成長ホルモン剤、抗生物質などを一切使わない無添加期間を実現することなどにより、安全・安心に育てられている。

同社が販売する雲仙クリーンポーク「豚饅」は、モ

モ、ウデ部位を使用し、豚脂も雲仙クリーンポークの背脂を使用することで、肉質、うまみを存分に味わうことができる。また、具材は玉ねぎのみを使用することで、雲仙クリーンポーク本来の肉の甘みと玉ねぎの甘みとで世代問わず楽しめる一品になっている。

肉のうまみを包み込む皮は、主張し過ぎず、最後まで飽きずにおいしく食べられるバランス、あんと皮の比率を4対6に調整した。

海外における日本食レストラン数の調査結果の公表—農水省

農水省は11月28日、海外における日本食レストラン数の調査結果を公表。現地で「日本食レストラン」として扱われている店舗などを対象として調査を実施したところ、前回調査(令和5年)から約6千店減少し、18万1千店となった。

このうち、アジアでは、中国における経済停滞の影響などにより、約1割(約9600店)の減少。大洋州では、訪日旅行者の増加に伴う日本食需要の増加など

により、約1割(約300店)の増加となった。中南米では、日本のアニメなどの影響による日本食需要の増加などにより、約2割(約2400店)の増加。中東では、健康志向の高まりによる日本食需要の増加などにより、約2割(約300店)の増加となった。

このほか、アフリカでは、食の多様化による日本食需要の増加などにより、約2割(約110店)の増加となった。

スターゼンが銀座ローマイヤの洋風おせち オードブルのオンライン予約受付中

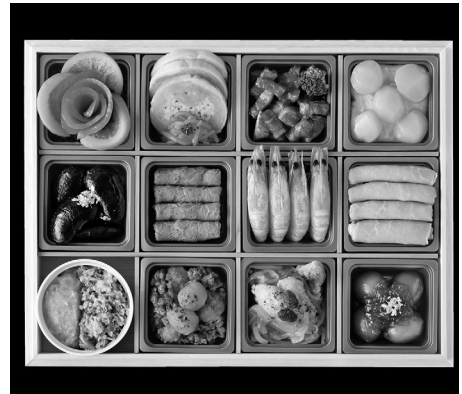
スターゼンは年末年始の食卓を華やかに演出する「銀座ローマイヤ」ブランドのおせち、オードブルを、各種ECサイトで販売している。

1925年創業の銀座ローマイヤレストランのシェフが監修した、洋風の華やかさを取り入れた本格おせちとオードブル。「家族みんなで楽しめるメニューが欲しい」「手軽につまめる料理があるとうれしい」「和風だけでなく洋風の華やかさも取り入れたい」、そんな声に応えるラインアップを用意。毎年好評を博しており、各種ECサイトでも高評価を獲得している。スマホやPCから簡単に注文可能だ。

オードブルはカジュアルに楽しめる軽食やつまみを中心に、おせちはローストビーフや有頭海老など“ハレの日ならではの”の豪華食材を使った本格的な品々を詰め合わせている。食卓を特別な空間に変える、彩り豊かな盛り付け。クリスマスから正月まで、さまざまなシーンを明るく彩る。ローストビーフやハムなど、ローマイヤが自信を持って届ける肉料理を豊富にラインアップ。さらにスモークサーモンの魚料理や、マリネ・サラダ・デザートまでそろえ、子どもから大人まで、世代を問わず楽しめる。

【商品ラインアップ】「銀座ローマイヤ 洋風おせち一段重(冷蔵)」(写真) 23×305×42mm、計12品(4人前) 通常価格1万1664円(税込み・以下同)▷「銀

座ローマイヤ 洋風おせち二段重(冷蔵)」24×24×96mm、計17品(4人前) 通常価格2万3328



円▷「銀座ローマイヤ オードブル(冷凍)」214×316×48mm、計23品(4人前) 通常価格9396円▷「銀座ローマイヤ オードブル二段重(冷凍) 215×317×120mm、計46品(4人前) 通常価格2万1384円▷「銀座ローマイヤ プチオードブル(冷凍)」195×195、計14品(2人前) 通常価格3680円

【購入方法・受付期間】注文受付 各種ECサイトにて受付中▷注文締め切り 売切次第終了▷配達予定 12月20～31日着(商品によって異なる。詳細は各ECサイトで確認)▷販売サイト 楽天市場 <https://www.rakuten.co.jp/starzen-k/contents/osechi26/> Amazon <https://x.gd/OVcoQ>もしくはYahoo!ショッピング <https://store.shopping.yahoo.co.jp/starzen-k/2badb46a1ea.html>

【輸入副生物現物相場】

気温低下で白物の動きも良化、相場は高値圏で均衡、主要焼き材は堅調

11月は東北地方では早々に積雪が観測される一方で、西日本エリアの多くは中旬まで20℃前後の過ごしやすい気候が続いていたことから、商材の動きも地域によってまちまちであった。ただ、月末が近くなる頃には西日本でも晩秋の気配が強くなり、気温も低下。量販店でも鍋物の販売フェースが拡充され、白物の動きも徐々に本格化してきた。

ただ、気温が高い日が続いていたことで、多くの量販店は「焼き材中心の売り場から、端境期を経ずにクリスマス・年末仕様」に切り換えた印象も受ける。

「今年は特に上半期の牛肉の売れ行きが悪かったので、できる限り単価の低い鍋商材を売るのではなく、そのまま焼き・しゃぶしゃぶ、ローストビーフ、厚切りタンなどハレの日商材を売り込んでいきたい」といった声も上がっており、基本的に“平常日”のアイテムである鍋物商材についての売り込みは「年明けからが良い」という雰囲気も感じられる。そのため、12月も動きは焼き材中心か。年明けで需要が落ち着いた後は、徐々に白物の手当てなども増えてくる見込み。

主要焼き材であるタン、アウトサイドスカート、ハンギングテンダーは、長く高値圏が続いているが、大手各社ともそれほど潤沢に在庫を保有しておらず、需給は縮まっており、年末手当て需要により、大きな需給の緩みは考えにくく、総じて一段高の展開で推移しそう。年明けは2週目の3連休前までは補充買いの需要が見込めるが、例年通り中旬以降は反動で動きは鈍くなるだろう。

相場についても同様で、米産チルド牛タンは皮

付きで2900円前後、ムキタンは4600～5千円、アウトサイドスカートはチルドのチョイスグレードで3400円前後、ハンギングテンダーは2千円から2千円台前半で推移。米産の頭数が依然として少ないことから、引き続き高値圏での強い動きが続く。

スモール、ラージは強もちあい。アキレス、メンブレソンのおでん商材は西日本ではあまり活発に動かず、それほど目立った動きはない。

フレッシュネスバーガー 「九条ネギと西京味噌の黒毛和牛バーガー」期間限定発売

コロワイドグループの(株)フレッシュネス(横浜市、齋藤健太郎社長)は11月26日から、全国の「フレッシュネスバーガー」で、冬に旬を迎える京都の伝統野菜“九条ねぎ”、京都発祥の上品な甘みと深いコクの“西京みそ”を使用した「九条ネギと西京味噌の黒毛和牛バーガー」(税込み1080円)と「ディップポテト 生七味タルタル」(390円)を期間限定で発売している。

京都発祥の伝統食材である九条ねぎと西京みそを合わせた同商品は、肉感にこだわり赤身と脂身の比率を絶妙なバランスで配合した、ジューシーでうまみあふれる国産黒毛和牛100%のパティに、グリルし食感に残しながらも甘みと香ばしさを引き出した九条ねぎ、まろやかな口当たりと深いコクが特長の西京みそソースを合わせた一品。

この三つのメインとなる食材が織りなす味わいは、まさに一年を“ねぎ”らしくにふさわしいごちそう。国産の瑞々しいグリーンリーフとたっぷりの九条ねぎで、肉と野菜の両方を存分に味わうことができる。さらに、アクセントにはピリ辛の「ねぎ生姜ダレ」使用し、後引くおいしさに仕上げた。黒毛和牛バーガーシリーズは2025年にレギュラー化されたばかりで、今回の新作

はシリーズの期間限定商品として登場。「黒毛和牛チーズバーガー」(1080円)、「黒毛和牛バーガー」(980円)と合わせて存分に黒毛和牛を堪能できる。

サイドメニューには、信州みそをベースに青唐辛子やゆず、さんしょうを合わせた“生七味”を使った「ディップポテト 生七味タルタル」も登場。うまみが凝縮された生七味のスパイシーな香りと、具だくさんの特製タルタルソースのまろやかさが融合し、皮付きの北海道産ポテトとの相性は抜群。注文を受けてから調理する揚げたてのポテトにたっぷりディップすれば、香りとうまみが広がる冬のぜいたくメニューとなる。

さらにクラフトレモネードシリーズから、昨年販売し好評だった熊本県産のk sんぎつ“不知火(しらぬい)”を使用した「不知火クラフトレモネードソーダ(ICE)」「不知火クラフトレモネード(HOT)」(ともに540円)が再登場。店内でじっくりと蜂蜜に漬け込んだ不知火とレモンの果肉、シロップを合わせたすっきりとフルーティーな甘みと芳醇な香り、レモンの酸味が爽やかな一杯で、果肉をつぶしながら味わうことで、期間限定バーガーやディップポテトとのペアリングで楽しめる。

スペインの野生猪で ASF 発生、豚肉輸入を一時停止—農水省

農水省は11月29日、スペインの野生猪におけるアフリカ豚熱の発生確認を受け、28日以降のスペインから輸入される豚肉等について、輸入一時停止措置

を講じた。なお、2024年のスペインからの日本への豚肉の輸入実績は16万9306t(日本の総輸入量97万6460t)となっている。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 12月1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	4,950	3,332	-	-	-
		安値	2,540	2,506	-	-	-
		平均	3,328	2,905	-	-	-
	270頭	頭数	254	16	-	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,243	2,596	-	-	-
		安値	2,469	2,501	-	-	-
		平均	2,674	2,565	2,483	-	-
	86頭	頭数	72	13	1	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	2,305	-	-	
1頭	頭数	-	-	1	-	-	
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	7頭	平均	-	1,642	1,554	-
		頭数	-	-	4	3	-
	雌 C	-頭	平均	-	-	-	-
	頭数	-	-	-	-	-	-
	去 B	1頭	平均	-	-	1,615	-
頭数	-	-	-	-	1	-	
去 C	-頭	平均	-	-	-	-	
頭数	-	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	430 430	1,153 1,056	- 218.0	(競り)	(相対)	
				-	30	60

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,618	2,123	1,679	1,518	-
	B	-	1,567	1,624	1,476	-
和 去	A	2,677	2,479	-	-	-
	B	-	-	2,398	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,075	1,047
	C	-	-	-	-	971
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,825	1,620	1,467	-
	C	-	-	1,561	1,462	-
交 去	B	-	1,882	1,678	1,544	-
	C	-	-	1,494	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	702	859	878	842	842
	安値	580	551	497	475	300
	平均	604	583	557	527	513
	頭数	(10)	(396)	(364)	(183)	(103)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
搬入 相対	高値	-	-	591	570	549
	安値	-	-	591	558	495
	平均	-	-	591	567	547
	頭数	(-)	(-)	(2)	(8)	(20)

[大阪食肉卸売市場] 12月1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	2,816	2,447	2,330	-	-
(頭数)	(12)	(7)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,854	2,535	2,314	-	-
(頭数)	(17)	(6)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,882	1,687	1,599	-
C	-	-	1,685	-	-
交雑去 B	-	1,826	1,734	1,656	-
C	-	1,718	1,600	1,609	-
豚	-	632	606	565	475

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	12月1日	11月28日	(12月累計)
豚	70,100	70,100	70,100
成牛計	5,640	5,640	5,640
和牛雌	1,250	1,250	1,250
和牛去勢	1,950	1,950	1,950
乳牛雌	320	320	320
乳牛去勢	560	560	560
交雑雌	630	630	630
交雑去	930	930	930

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 12月1日

	1,693円	(前日 1,636円)
東京		
大阪	1,703円	(前日 1,707円)

[豚・全農建値] 12月1日

上	中	取引頭数	市況
592円	569円	1,182頭	急伸

と畜 売買	牛 147頭	豚 -頭	牛概況 強もちあい
	牛 105頭	豚 152頭	豚概況 反発

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] 12月1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)	- (-)	6,072	-	もちあい
仙台 [中]	558 (549)	454 (487)	325	98	反発
栃木 [地]	561 (586)	528 (540)	1,743	58	下押し
茨城 [地]	584 (580)	557 (553)	1,227	832	上伸
群馬 [地]	589 (583)	531 (461)	2,380	327	上伸
さいたま [中]	592 (567)	581 (554)	219	218	続伸
東京 [中]	583 (590)	557 (557)	1,153	1,056	下押し
横浜 [中]	603 (579)	570 (552)	679	686	上伸
山梨 [地]	- (-)	- (-)	-	-	入電未着
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	592 (599)	573 (593)	914	308	弱もちあい
京都 [中]	639 (620)	629 (590)	115	77	もちあい
大阪 [中]	632 (609)	606 (574)	-	142	反発
神戸 [中]	- (575)	- (569)	159	-	上場なし
岡山 [地]	603 (623)	588 (617)	282	348	弱気配
広島 [中]	590 (594)	- (563)	408	55	もちあい
福岡 [中]	585 (583)	555 (549)	554	231	強もちあい

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。京都と福岡の前日は29日。

[日本食肉流通センター] 11月24日～11月30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28日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇首都圏 総重量 1,737,560 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	1,140	1,175	1,220	1,169	97,262
うで	724	797	849	786	151,437
ロース	1,048	1,120	1,170	1,113	157,764
ばら	1,210	1,274	1,311	1,268	189,610
もも	756	778	810	783	190,414
ヒレ	1,048	1,227	1,300	1,197	19,423
セット	926	1,031	1,072	1,013	931,650

◇東京 (8社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	652	743	933	224
ムネ	479	542	681	173

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	637	697	1,030	7
ムネ	485	525	620	3

◇近畿圏 総重量 745,749 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	1,178	1,283	1,332	1,281	61,602
うで	667	717	810	738	124,220
ロース	1,058	1,175	1,269	1,174	105,048
ばら	1,269	1,337	1,448	1,339	127,315
もも	702	734	826	742	159,709
ヒレ	1,134	1,231	1,282	1,223	10,689
セット	891	976	1,084	980	157,166

[農水省統計情報部食鳥市況] 11月28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	977	764	550	600	650
安値	600	470	290	360	350
平均	748	559	-	-	-

※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