

令和7年  
2025年

12月5日  
金曜日

第11848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



自民党、食料システム法に基づく基本方針などについて議論…P2

## 注目のヘッドライン

食料安全保障強化本部・農業構造転換推進委員会・総合農林政策調査会・農林部会合同会議—自民党

…詳細はP2

【12月の相場見通し】鶏肉、輸入牛肉、素牛

…詳細はP3

▶ 食料安全保障強化本部・農業構造転換推進委員会・総合農林政策調査会・農林部会合同会議—自民党 …… P 2

▶ 【12月の相場見通し】鶏肉、輸入牛肉、素牛 …… P3

▶ 明治が新型咀嚼プロセスシュミレータ「オーラルマップス」をアプリケーションセンターに導入、乳酸菌を用いた発酵肉を紹介 …… P4

▶ 国内のムスリムにハラール牛肉を—アミン・トレーディングが認証取得 …… P5

▶ 大阪市場で長野県畜産共進会開催、埴生ミートパッカーが最優秀賞牛を購入 …… P6

▶ 「から揚げ店」の倒産 ピークから半減—TDB …… P6~7

▶ 兵庫県神戸市垂水区に「オーケー垂水小束山店」オープン、関西5店舗目 …… P7

▶ 福岡市場に西日本豚枝共、福田農園が最高賞に輝く …… P 7

▶ 【輸入牛現物相場】CF共にショープレの荷動きが堅調 …… P 8

▶ 【プロイラー市中現物相場】輸入物はブラジル、タイ産とも高止まり …… P8

▶ [資料]2025年10月分の食肉輸入通関実績① …… P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]4日 …… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]4日 …… P11

りんご和牛  
信州牛  
登録商標 第1394040号

信州プレミアム牛肉  
登録商標 第5282895号 第5282894号

信州牛生産販売協議会

国産牛豚内臓肉、チルドビーフ、チルドポーク卸売

健康と食生活を演出する  
ビセラル株式会社

〒123-0865 東京都足立区新田 2-8-12  
営業一課 / ☎(03)3919-2929 FAX(03)3919-2930  
総務 / ☎(03)3919-2980 FAX(03)3919-2941

<http://www.visceral.co.jp>

## 食料安全保障強化本部・農業構造転換推進委員会・ 総合農林政策調査会・農林部会合同会議—自民党

自民党の食料安全保障強化本部・農業構造転換推進委員会・総合農林政策調査会・農林部会合同会議が4日、党内で開催され、食料システム法に基づく基本方針などについて、および、令和8年度農林関係予算編成大綱案等について議論が行われた。

冒頭、森山裕食料安全保障強化本部長(写真左から2人目)は「食料安全保障をしっかりと確立するためには、わが国の農業は大きく変わっていかなければならない。そのために、どうやって構造改革をしていくかということが大事な焦点である。現政権においては初めての補正予算で、2410億円という予算の編成をしてもらったので、間違いなくメドが立つものと思っている。また、農業における各団体の皆さまとしっかり連携し、実際、どのように実行に移していけるかという議論も重要なことである。本日の食料システム法に基づく基本方針および予算編成大綱案は非常に大事な議論であるため、先生方には貴重な意見を賜りたい」とあいさつ。

食料システム法に基づく基本方針などについては、食品等の流通の合理化および取引の適正化に関する法律の一部改正について、①食品等事業者による事業活動の促進(7年10月1日施行)②食品等の取引の適正化および卸売市場法の一部改正(8年4月1日施行)が説明された。食料システム法による合理的な価格形成の促進については、食品等の取引の適正化に関する基本方針として、食料の価格は需給事情や品質評価が適切に反映され、当事者間で決定されることが基本とする飲食料品等の取引の適正化とそれに伴う、実効性の確保の手順について示された。

食品等の持続的な供給を実現するための食品等の取引の適正化に関する基本的な方針案の概要については、①食品等の持続的な供給を実現するための食品等の取引の適正化の推進の意義—を軸とし、②飲食料品等の取引の適正化に関し、飲食料品等事業者らが講ずべき措置に関する基本的な事項③指定飲食料品等に関わる措置に関する事項④食品等の取引の適正化に関し、一般消費者その他の関係者による理解の増進に関する基本的な事項⑤その他



食品等の取引の適正化の推進に関し必要な事項—が説明された。判断の基準となるべき事項案については、食料システム法においては、食品の持続的な供給を図るため、農林漁業者・食品等事業者に対し、取引における①持続的な供給に要する費用などの考慮を求める事由を示して取引条件の協議の申し出があった場合、誠実に協議②取引の相手方から商慣習の見直しなどの持続的な供給に資する取り組みの提案があった場合、検討・協力—の二つの努力義務を措置することが示された。

令和8年度農林関係予算編成大綱案については、農業の構造転換・水田政策の見直しや森林資源の循環利用などを通じた農林業の成長産業化において、「食料安全保障の強化」として、米の低コスト生産や需要拡大等の取り組みを推進するとともに、水田での戦略作物の本作化・麦・大豆、加工・業務用野菜の国内生産拡大、肥料の国産化、国内における飼料の安定確保等を推進。また、畜産・酪農・果樹・茶・花き・甘味資源作物などの生産基盤強化等を推進するとともに、輸出促進、合理的な価格形成や食育などの国民理解醸成、物流効率化や食品アクセスの確保、食品産業と農業との連携強化、フードテック、国際協力等を推進することの他、「環境と調和のとれた食料システムの確立」として、「みどり戦略」の実現に向け、グリーンな生産体系への転換、気候変動への適応、食品産業における食品ロス削減の取り組みなどを推進すること等が盛り込まれた。その後、報告・説明されたそれぞれの議事に対して活発な意見交換が行われ、閉会となった。

## 【12月の相場見通し】鶏肉、輸入牛肉、素牛

【鶏肉】年末に向けモモ上げ、ムネ高値だが動きは鈍化

【国産鶏肉】国産生鮮モモは最需要期に向けジリ高で推移する。しかし、鍋物需要が拡大した10、11月の値動きを合わせて考えると、鳥インフルエンザの大規模な発生などがなければ、値上がり幅は例年と比較して緩やかなものになる。

日経加重平均の東京相場で12月中旬に750～760円ほど、年末間際に770～780円と予測する。

国産生鮮ムネは健康志向や節約志向から通年での人気商品となり、秋口から初冬にかけても相場は例年を上回って推移したが、11月に入り荷動きがやや鈍化。12月中も520～530円の高値は続くが、モモの需要増などから、動きは一層鈍化するものとする。

【輸入鶏肉】タイ、ブラジル共に国内の需要が堅調で現地価格が高く、物量的にも輸出に振り向けられる量が少ないこと、また、タイではカンボジアとの国境紛争による現場の人手不足なども影響し、11月まで輸入量は前年を下回って推移した。

外食・中食での最需要期となる12月も国内の在庫量が少ないことから、ブラジル産、タイ産共にモモ正肉で600円前後、カット物で620円前後と、11月よりも20円ほど高い水準で推移するものとする。

【輸入牛内臓】在庫薄く、焼き材高値、需給は緩まらず一段高に

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、大手各社共にそれほど潤沢に在庫を保有していない。需給は縮まっており、年末手当ての需要増はあるものの、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。

白物についても同様で、スモール、ラージは強もちあい。アキレス、メンブレンなどの商材はあまり活発な引き合いはなく、目立った動きはない。

米国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。引き続き高値圏で

の強い動きが続く。

【素牛】和牛は全面的に高値、需給逼迫し乳牛も強気

【和子牛】11月25日公表の市場成績(全農、速報)は全国平均(税込み、雌・去勢を含む)が10月終値から5万2千円高の約72万7千円(下旬を除く)と急伸した。最終商戦に向けた枝肉相場の回復期待と肉牛出荷の最盛期で空き牛舎への導入意欲が高まっている。一方、全国的な肉牛資源の減少で各市場の上場頭数は減少傾向にあり需給が縮まった。

性別では雌が5万円高の66万円、去勢は5万1千円高の77万7千円といずれも大幅高に。騰落状況は同日までに取引を終えた42市場のうち全てが10月水準を上回った。実勢は堅調で大型産地の北海道や鹿児島、宮崎は10月に比べ伸び率は2桁に迫る勢いだった。

12月の枝肉相場動向は生活者の節約志向が根強く、やや不透明。ただ肉牛出荷の最盛期で肥育業者の導入意欲は高まっていく見通し。基調は強気配で、全国平均は去勢で78万～80万円、雌は66万～68万円水準とみる。

【乳子牛】11月の乳牛去勢枝肉相場は、輸入牛肉の代替需要が根強く残るものの、出荷数量が限定的なことからもちあいの展開となった。全国主要家畜市場における素牛価格については、上場牛の品質にバラツキがみられたものの、依然として出回り頭数が減少していることから、もちあいとなった。北海道主要7市場における初生ホル雄の取引概況は、生産費の高止まりが長期化する中ではあるが、上場頭数が減少したことで強含みの展開となった。

12月は本格的な鍋物需要が期待されることや、インバウンドが増加傾向であり、外食需要の拡大が見込まれることから、枝肉相場は強含みの展開が予想される。乳雄素牛の取引価格は需要が強まることが見込まれ、高値で推移すると思われる。

北海道における初生ホル雄の素牛価格は、依然として上場頭数の減少に歯止めがかからず、高値で推移することが想定される。交雑種は雌38万円前後、去勢43万円前後の展開が予想される。

## 明治が新型咀嚼プロセスシュミレータ「オーラルマップス」をアプリケーションセンターに導入、乳酸菌を用いた発酵肉を紹介

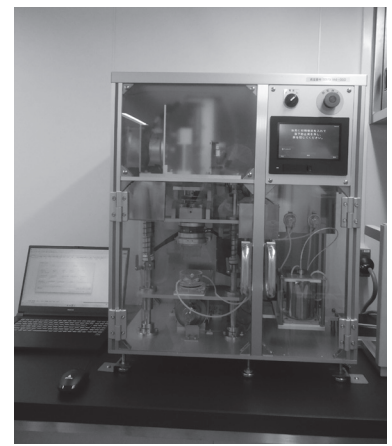
明治は4日、東京都江東区の同社東陽町ビル内にある明治アプリケーションセンター(APC)で記者発表会を開催。新型の咀嚼プロセスシュミレータ「オーラルマップス」(下写真)のAPCへの設置、また新規事業である発酵ソリューションおよびFRESH CHEESE STUDIOについて説明した。同社は2022年4月にAPCを開設。社内外との共創活動によるオープンイノベーションを目指している。

冒頭、同社グローバルフードソリューション事業本部の道家民樹本部長(上写真左端)がBtoB事業の進捗とAPCのコンセプトなどを説明。「BtoB事業の2025年度の売上高1019億円を見込んでいる。APCは開設以来、提案数、来場者数共に伸長。ユーザーとのダイレクトコミュニケーションによる共創活動を進めた結果、新価値、新市場の創造にもつながったと考えている。これまで製菓・製パンの開拓に注力してきたが、食品加工チャネルへの提案活動も強化する。APC内に食品加工向けの試作設備を導入、オーラルマップスを設置した。オーラルマップスは社内の研究用に活用してきたが、APCに設置しBtoB事業に活用することで、咀嚼に課題がある高齢者向けの商品開発など社会課題にも貢献したい」と述べた。

次いで、アプリケーション部の内田直樹部長が新型オーラルマップスについて説明した。おいしさを感じる要素は味覚系と食感系に大別される。同社では食感に注目し、長年咀嚼に関する研究を行ってきた。「食感の重要性は認識されていたが、計測と評価手法に課題があった。咀嚼の研究から食感測定技術の開発に成功。一定の課題解決の技術が提供でき、また、幅広く商品開発に応用できると判断し、本日の発表となった」と述べた。明治の独自技術で開発したオーラルマップスは2021年に初号機を開発。24年に動作が完全自動化し、25年の新型機ではセンサー感度が向上、データ分析が高速化している。また、咀嚼中の食感変化、唾液の影響、複合物を評価できるという特長がある。



新規事業「発酵ソリューション」については、経営企画本部イノベーション事業戦略部の西村祐樹氏が概要を説明。また、中部大学の根岸晴夫名誉教授が国産豚ロースを



用いて発酵による肉の構造の変化と、オーラルマップスを用いた乳酸菌発酵肉の評価を行った。乳酸菌発酵製法は食肉を軟らかくする効果がある。ロース肉を1~6日熟成させ、オーラルマップスを用いて食感評価を実施。根岸名誉教授によると「熟成させた肉は熟成しなかった肉よりもかみ応えが弱く推移したことから、熟成することで咀嚼が崩れやすくなったと考えられた。熟成前と後でかみ応えの変化をみたところ、国産豚ロースは3日の熟成により“総合的なかみ応え”が輸入物と国産豚のかみ応えの差と同じぐらいに変化した。また、ジビエ(鹿肉)でもこの試験を行い、人による喫食を行ったところかみ応えが軟らかくなり、臭みが軽減されるなど前向きな評価を得た。咀嚼したときのかみ始めからかみ終わりまでのかみ応えの変化が捉えられた。いろいろ解析に利用できるだろう」と評価した。

## 国内のムスリムにハラール牛肉を一アミン・トレーディングが認証取得

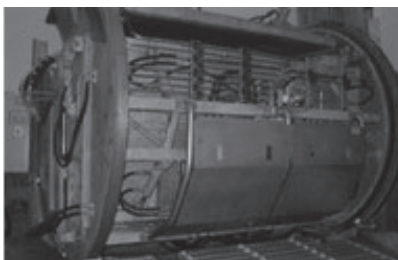
アミン・トレーディング(株)(群馬県伊勢崎市、アフザル・ホサイン社長=右写真)はこのほど、宗教法人日本イスラーム文化センターのハラール認証を取得。自社ウェブサイト(<https://aminhalalfood.com/ja>)を通じて、国内のハラールフード販売店やレストランなどに向けて国産のハラールビーフを販売している。

ホサイン社長はバングラディッシュ出身。30年以上前に来日し、日本の車や機械などを海外へ輸出する事業を行ってきた。今回のプロジェクトはホサイン社長自らの経験を踏まえ、日本国内においても安心して日常的に食べられるハラールビーフを提供していきたいという思いを込めて始めたものであり、生体のと畜処理を行う協業組合本庄食肉センター(埼玉県本庄市、増野幸男理事長)、同センター施設内でカット・加工処理を行う(有)寄居食肉(石井利光社長)、生体集荷を行う(有)金田畜産(群馬県渋川市、田村秀一社長)の3社がホサイン社長の思いに賛同し、実現した。

現在、日本国内には多くのムスリムがいるが、宗教的規制により、肉料理を自由に食べることができない現状がある。その理由がハラールビーフの販売店や提供店が少ないことだ。そこでホサイン社長は、国内のムスリム向けに認証を取得したハラールビーフを供給するべく、今回のプロジェクトに挑むことを決めた。ただ、正規のハラール認証を取得するには、さまざまな障壁がある。例えば、マレーシアやインドネシアといった東南アジア諸国、サウジアラビアやUAEといった中東諸国など、イスラムと一口でいっても、国や地域によって認証基準が異なる。また、宗教的儀式も含め、ハード、ソフト両面において、ハラール製品を生産するためにはさまざまなことが求められ、決して簡単ではない。

そうした中、プロジェクトを支援している本庄食肉センターは、日本国内で初めてアラブ首長国連邦(UAE)政府からハラール施設の認証を取得するなど、ハラールビーフの輸出実績もある処理施設だ。ハラールと畜にはスタンピングなどに制限があるが、国内でも数少ない、ハラールと畜専用の「コントロールボックス」(左写真)を導入している。

同センターの増野理事長は「全国的に集荷が厳しさを増しており、当センターも例外ではない。国産牛



のと畜頭数が減少傾向にある中で、今回アミン・トレーディングがハラール認証を取得して国内向けにハラールビーフを販売していくことは、国内在住のムスリムの方々に国産牛肉を安心して召し上がっていただくということ。そうした同社の思いをサポートすると同時に、当センターの強みであるハラールと畜の施設やノウハウを生かし、新たな需要開拓、収益増加につながる良い機会になると考えている」と強調する。

さらに集荷を担う金田畜産の田村晃二専務も「当社も本庄食肉センターを利用させていただいている企業として、今後もセンターが存続していくことが大前提であり、もしと畜する場がなくなったら商売できなくなってしまう。生産農家が減少している中、この先いかに集荷頭数を維持していくかが大きな課題だ。生き残っていくためには新たな需要開拓も必要。牛を集めるのが当社の仕事だが、今回のプロジェクトを契機にと畜頭数がこれまでより増えれば、センターにとっても非常に良いことだ」と話す。

「日本の牛肉は本当においしい。だからこそ日本に在住する多くのムスリムの方々にも、そのおいしさを味わってほしい」とホサイン社長。現在、主に取り扱うのは群馬県産、埼玉県産乳牛であり、価格的な部分に加え、コントロールボックスに入れてと畜するため、なるべく小ぶりの牛を仕入れている。また、イスラム諸国では牛肉を使った煮込み料理なども多いため、サシや軟らかさがそれほど重視されない面もあり、骨付きも好まれる。

国内向けのハラールビーフ市場が拡大していくことで、今後はインバウンドに沸く国内のホテル・レストランなどから、ハラールの和牛や交雑牛などの需要が強まることも期待される。

## 大阪市場で長野県畜産共進会開催、殖生ミートパッカーが最優秀賞牛を購入

JA全農長野県本部は2日、大阪市中央卸売市場南港市場で第78回長野県畜産共進会を開催。歳末商戦に向けて県内から厳選された上質な黒毛和牛「信州プレミアム牛」46頭が出品され、厳正な審査の結果、三岳牧場の出品牛が最優秀賞を獲得した。

出品枝肉46頭(雌14頭、去勢32頭)は全て格付A4以上、うち5等級は42頭。平均BMSは去勢が11・1、雌が10・1と非常に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三岳牧場が出品した去勢牛の枝肉は、父が「紀多福」、2代祖「安福久」、3代祖「勝忠平」の血統で枝肉重量は612kg。ロース芯面積が125cm<sup>2</sup>、バラ厚9・5cmと堂々たる体躯の枝肉であり、A5等級でBMSNo.12に格付された。

枝肉競りでは、最優秀賞牛をキロ当たり4506円の最高値で殖生ミートパッカー(株)が買い受けるなど、厳しい環境が続く生産者を盛り立てようと、年末の一大需要期に向けた買参者による積極的な購買が見受けられ、活況を呈した。

JA全農長野畜産酪農部の井出和士部長(上写真)は今回の共進会について「例年にも増して素晴らしい枝肉がそろっていた。また、買参者の皆さまには、市場環境が厳しい中、入賞牛以外にも全体的に非常に良い値段で落札いただき大変ありがたい。生産者の



方がたも励みになると思う。歳末商戦は目前だが牛肉需要の盛り上がり期待したい」と総括。

最優秀賞牛以外の入賞牛出品者は次の通り。優秀賞 井坪章(3180円、購買者=吉尾章一)、(有)小田切牧場(3133円、丸富精肉店)▷優良賞 唐沢裕輔(2983円、殖生ミートパッカー)、夢ファーム高森農場(3000円、同)、農事組合法人美雪ファーム樋口(2913円、同)



## 「から揚げ店」の倒産 ピークから半減—TDB

帝国データバンク(TDB)は2日、「から揚げ店」の倒産発生状況の調査・分析結果を発表した。それによる2025年1~11月に発生した「から揚げ専門店」(負債1千万円以上、法的整理)の倒産件数は12件で、過去最多の2023年(27件)から半減し、前年(16件)からも25%減少となり、年間でも2年連続で前年を下回る見込みとなった。コロナ下に出店数が増加したから揚げ専門店の「淘汰の波」がきていたが、収束の傾向をみせている。

25年に倒産した12件全てが資本金1千万円未満だった。オリジナルブランドのから揚げ店の他、大手から揚げチェーンのFC店、サブビジネスとしてから揚げ事業に参入した事業者などさまざまで、閉店や廃業と

いったケースを含めると、より多くのから揚げ専門店が市場から退出したとみられるものの、から揚げ店の倒産ペースは大幅に鈍化した。

「持ち帰り」を前提とするから揚げビジネスは、参入コストの低さやオペレーションの簡便さ、根強い人気を背景に、大手飲食チェーンから個人店までさまざまな企業が参入してきた。他方、コロナ禍が明けてブームが収束し、成長が見込まれたから揚げ市場は一転、限られた需要を多数の事業者が奪い合う「レッドオーシャン」となり、競争が激化。から揚げの原材料として使用される鶏肉価格も高止まりが続く他、調理に必要なキャノーラ油、店舗スタッフの人件費、光熱費といった各種コストが急増し、安価な原材料で利益を

出す「から揚げビジネス」の前提も崩れている。

こうした中、生き残ったから揚げ専門店では、小容量サイズの拡充やムネ・モモ肉の配合調整による「食べ応え」の訴求、メニューのこだわりをSNSで発信し、固定客やリピーターを軸に来店客数を維持するなど「納得感のある値上げ」に注力し、値上げしても客離れが起きづらい経営を進めている。また、不採算店を積極的に整理しつつ、集客が見込める立地を吟味して出店したり、新規出店の「選別」を進めるなど、過去の急激な出店による過当競争から一線を画した店舗

戦略も目立つようになっている。結果的に、急激なブーム拡大と縮小を経て「おいしいから揚げを食べたい」リピート客の取り込みが進み、から揚げ専門店がブームから定着へと移行したことも、倒産の沈静化に大きく影響したとみられる。

他方で、足元では食品スーパーなど競合する業態でもから揚げの品ぞろえを強化する中、昨今の物価高を背景に消費者の節約意識も強まり、100g200円台に値上げすると「急に売れなくなった」など、価格面での競争がシビアになっている。

## 兵庫県神戸市垂水区に「オーケー垂水小束山店」オープン、関西5店舗目

ディスカウントスーパーマーケット「オーケー」を展開するオーケー(株)(二宮涼太郎社長)は3日、兵庫県神戸市垂水区に「オーケー垂水小束山店」をオープンした。神戸市営地下鉄西神・山手線「名谷」駅から山陽バスで12分「中山西口」で下車して徒歩6分の場所に位置し、売り場面積は515・19坪、駐車舞台数166台の規模で関西エリアでは高井田店に次ぐ広さを持つ店舗となる。

売り場は1階で、精肉コーナーは牛肉が和牛中心の構成。また、豚肉は地場産の「三田ポーク」を取り扱うなど地産地消を意識した品ぞろえを行っている。

オープン初日は開店と同時に近隣から大勢の客が詰めかけ、店内は一時入場制限をするほどの盛況に。黒毛和牛A5切り落とし(バラ・カタ・モモ)100g291



円(税抜き)、国産若鶏モモ肉5枚入り100g77円など、オープン記念の特価商品を多くの客が買い求めた。他にも、長崎和牛のA5サーロインステーキが100g582円、A5モモブロックが539円など、商品が並んだ。

今年度は兵庫県2店舗、大阪府1店舗を出店予定で、兵庫・大阪エリアにドミナント展開しているが、次年度は大阪府・市内に7店舗の出店を予定している。

## 福岡市場に西日本豚枝共、福田農園が最高賞に輝く

福岡食肉市場(山本三男社長)主催の第54回西日本地区豚枝肉共進会が4日、当地で開かれ、審査の結果、福田農園出品(大分県)の「錦雲豚」(雌、枝肉重量79.4KG、極上)が最高賞に輝いた。同共進会には九州4県と山口県の11生産者(農場)から計110頭が出品。格付成績に応じて1セット、10頭の総合点で農場ごとの飼養技術を競い、そのうち最も優良だった枝肉を金賞に選出した。冒頭、山本社長は「当市場最大の肉豚イベントで、いずれの出品も生産者が丹精

込めて育てた選りすぐりの枝肉ばかり。(買参者の)皆さまには勢いよく競り上げてほしい」と述べ、積極的な応札に期待を込めた。

なお主な成績(入賞者と購買者)は次の通り。カッコ内は税抜き単価、敬称略。金賞＝福田農園、古賀精肉店(2645円)▷銀賞＝永渕ファームリンク「金星佐賀豚」、松本精肉店(2019円)▷銅賞＝まるは産業「とびうめ豚」、中津留(1417円)

## 【輸入牛現物相場】CF共にショープレの荷動きが堅調

チルドの豪州産は引き続き、全般的な相場高の影響で引き合いは弱い。一方で仕入コストの上昇に伴う買い付けの抑制が続いており、テンダーロインは品薄となっている。今後の相場も上昇していく見通しである

ことから、たとえ荷動きが弱くても投げ物などは出てきにくい状況だ。米国産はショープレ中心の引き合いとなっている。

フローズンは、豪州産ではカウミートを中心とした相場高が続く。それでも先々を見越した引き合いは堅調。一方で現地の相場高で十分な量の買い付けはできていない。米国産はまだ比較的価格が高騰していないショープレが動いている。先々の価格上昇を見越した問い合わせも増えている。

輸入牛肉現物相場

		円/キロ	
	商品名	グラス	ショートグレイン
豪州産C	トップサイド	1,400 ~ 1,450	1,480 ~ 1,550
	シックフランク	1,350 ~ 1,450	1,420 ~ 1,500
	アウトサイド	1,320 ~ 1,430	1,380 ~ 1,450
	ポイント	1,320 ~ 1,380	1,450 ~ 1,500
	ナーベル	1,180 ~ 1,280	1,200 ~ 1,350
	ランプ	1,600 ~ 1,750	1,750 ~ 1,950
	クロッド	1,330 ~ 1,380	1,400 ~ 1,450
	チャックロール	1,500 ~ 1,600	1,720 ~ 1,800
	チャックテンダー	1,400 ~ 1,500	1,500 ~ 1,600
	キューブロール	3,300 ~ 3,600	3,700 ~ 4,500
ストリップロイン	2,500 ~ 2,600	2,700 ~ 2,800	
テンダーロイン	4,200 ~ 4,500	4,700 ~ 5,000	
豪州産F	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	1,400 ~ 1,450	-
	ナーベル	1,100 ~ 1,200	-
	カウミート	1,250 ~ 1,300	-
	トップサイド	-	-
	シックフランク	-	-

	商品名	チルド	フローズン
米国産	スクウェアカットチャック	-	-
	ショルダークロッド	1,700 ~ 1,800	1,550 ~ 1,650
	ショートプレート	1,240 ~ 1,250	1,050 ~ 1,100
	ボンレスショートリブ(チョイス)	5,850 ~ 6,000	-
	ボンインショートリブ	-	-
	チャックリブ(チョイス)	2,500 ~ 2,850	2,300 ~ 2,400
	ストリップロイン(チョイス)	4,300 ~ 4,800	-
	リブアイロール(リップオン)	5,200 ~ 5,500	-
	テンダーロイン	5,700 ~ 6,000	-
	ステーキレディ	-	-
	チャックアイロール(チョイス)	2,350 ~ 2,700	2,150 ~ 2,350
	同(プライム)	2,800 ~ 2,900	-

## 【ブロイラー市中現物相場】

### 輸入物はブラジル、タイ産とも高止まり

◇国産物 生鮮モモは煮物、鍋物の本格的な需要期を迎え、日経荷重の東京相場で740円台から

750円台に堅調な値動き。生産も比較的順調で、物量的にはタイトさはなく、上げ幅は小刻みだ。生鮮ムネの動きは鈍いが、540円前後で高止まりしている。冷凍物はもちあいだが、ムネは先安観が出た。

750円台に堅調な値動き。生産も比較的順調で、物量的にはタイトさはなく、上げ幅は小刻みだ。生鮮ムネの動き

ブロイラー現物相場 単位:円/キロ

国産冷凍物	
モモ正肉(産地凍結)	600~650
ムネ正肉(〃)	410~490
手羽モト(〃)	300~350
手羽サキ(〃)	玉なし
砂キモ(〃)	玉なし
ササミ(〃)	380~500

単位:円/キロ

輸入物	
米国産モモ正肉(240gUP)	玉なし
米国産ジャンボレッグ(350gUP)	350中心
米国産BIL	550~570
ブラジル産モモ正肉	570~590
ブラジル産モモ角切り	580~600
ブラジル産皮なしモモ正肉	500中心
ブラジル産グリラー(1000gUP)	430~450
ブラジル産手羽サキ(50gUP)	600中心
タイ産モモ正肉	580中心
タイ産モモ角切り(25~30g)	590中心
米国産モモ串	玉なし

◇輸入物 ブラジル産、タイ産ともモモ正肉で580円前後、カット物で590円前後と高止まりしている。最需要期となるクリスマスから年末にかけて、もう一段高はあり得るが「輸入豚肉や国産冷凍鶏肉の価格との整合性から、600円を大きく超えることはない」との声もきかれた。

[資料] 2025年10月分の食肉輸入通関実績⑪

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

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

くん製したもの)

MALYSIA	113 KG	-	-	16114	26111
FRANCE	210 KG	-	-	10000	5066
SPAIN	218 KG	23140	14945	116990	71611
POLAND	223 KG	1112	727	8249	4779
CANADA	302 KG	73300	34621	437509	267162
USA	304 KG	95110	43136	964379	453718
MEXICO	305 KG	20243	8368	179273	86355
PANAMA	312 KG	-	-	16785	4211
CHILE	409 KG	2020	1095	17620	10837
BRAZIL	410 KG	2400	1088	5900	2663
URUGUAY	412 KG	1500	768	43215	22497
ARGENT	413 KG	-	-	6192	2270
TOTAL	990 KG	218825	104748	1822226	957280
(E. U)	991 KG	24252	15672	135239	81456

0504. 00-091 牛のぼうこう又は胃の全形のもの及び断片(生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、塩蔵し、塩水漬けし、乾燥し又はくん製したもの)

IRELAND	206 KG	1374	1622	56716	47298
FRANCE	210 KG	1820	1241	13252	7078
SWITZLD	215 KG	-	-	30	243
SPAIN	218 KG	4335	3739	62710	39888
ITALY	220 KG	2610	2862	7260	7012
FINLAND	222 KG	-	-	2518	410
POLAND	223 KG	-	-	513	309
AUSTRIA	225 KG	-	-	21987	14843
CANADA	302 KG	-	-	37869	22791
USA	304 KG	18129	42636	555898	782735
MEXICO	305 KG	30218	17873	221743	124620
NICARAG	310 KG	14534	18059	187538	329298
GST RCA	311 KG	-	-	94767	127996
PANAMA	312 KG	8347	13112	78830	156612
CHILE	409 KG	15143	15899	165135	199579
AUSTRAL	601 KG	239915	151473	1802786	1485008
NEWZELD	606 KG	10889	18529	194347	262138
TOTAL	990 KG	347314	287045	3503899	3607858
(E. U)	991 KG	10139	9464	164956	116838

0504. 00-099 動物のぼうこう又は胃の全形のもの及び断片(牛のものを除く。)(生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、塩蔵し、塩水漬けし、乾燥し又はくん製したもの)

CHINA	105 KG	705	1556	705	1556
VIETNAM	110 KG	-	-	540	272
THAILND	111 KG	326829	139791	3293326	1357835
MALYSIA	113 KG	-	-	1400	588
ICELAND	201 KG	-	-	525	221
U KING	205 KG	6913	4493	6913	4493
SPAIN	218 KG	-	-	30440	10630
USA	304 KG	24439	5539	47948	10439
MEXICO	305 KG	1270	943	4495	3626
PANAMA	312 KG	-	-	4950	2565
CHILE	409 KG	3996	1059	11976	3313
BRAZIL	410 KG	320034	67743	2234494	497315
AUSTRAL	601 KG	3915	1712	53925	15948
NEWZELD	606 KG	2564	27111	30876	179663
TOTAL	990 KG	690665	249947	5722513	2088464
(E. U)	991 KG	-	-	30440	10630

0505. 10-000 綿毛及び詰物用の羽毛(加工してないもの及び単に清浄にし、消毒し又は保存のために処理したもの)

CHINA	105 KG	114100	885538	688448	5236669
TAIWAN	106 KG	28300	74566	252428	662088
VIETNAM	110 KG	11665	132992	56625	489520
ICELAND	201 KG	63	21386	374	125033
FRANCE	210 KG	3199	36611	47636	454964
GERMANY	213 KG	-	-	2221	69039
SPAIN	218 KG	6197	67122	49680	513362
POLAND	223 KG	6713	153734	37670	860438
RUSSIA	224 KG	-	-	9575	236898
HUNGARY	227 KG	21177	296880	172710	1856704
ROMANIA	231 KG	-	-	2000	51464
BULGAR	232 KG	4980	60505	43058	402738
UKRAINE	238 KG	3578	39154	45670	510891

(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

CANADA	302 KG	-	-	64200	507961
TOTAL	990 KG	199972	1768488	1472295	11977769
(E. U)	991 KG	42266	614852	354975	4208709

0505. 90-000 羽毛皮その他の羽毛付きの鳥の部分、羽毛及びその部分並びに羽毛又はその部分の粉及びくず(加工してないもの及び単に清浄にし、消毒し又は保存のために処理したもの)

CHINA	105 KG	-	-	462	6428
MONGOL	107 KG	-	-	25	395
THAILND	111 KG	-	-	17	2401
USA	304 KG	-	-	72	8012
S AFRCA	551 KG	-	-	1139	27038
TOTAL	990 KG	-	-	1715	44274

0506. 10-000 オセイン及び酸処理した骨

THAILND	111 KG	128450	62354	1068450	514517
INDIA	123 KG	252000	105724	2180000	1103011
PAKISTN	124 KG	189000	88325	1975000	924200
CANADA	302 KG	87700	45869	842900	473294
BRAZIL	410 KG	-	-	24800	11442
TOTAL	990 KG	657150	302272	6091150	3026464

0506. 90-010 骨粉

CHINA	105 KG	-	-	50	210
THAILND	111 KG	-	-	3770	106363
USA	304 KG	176032	16057	923809	83758
TOTAL	990 KG	176032	16057	927629	190331

0506. 90-090 骨及びホーンコア(加工してないもの及び脱脂し、単に整え、酸処理し又は脱膠したもので、特定の形状に切ったものを除く。)並びにこれらのくず(オセイン及び酸処理した骨を除く。)

CHINA	105 KG	10820	9697	125304	176503
TAIWAN	106 KG	39020	16953	296884	123203
MONGOL	107 KG	-	-	225	247
VIETNAM	110 KG	12159	26579	73636	120482
THAILND	111 KG	16840	8458	134528	69317
INDNSIA	118 KG	11565	7879	752662	116367
MYANMAR	122 KG	-	-	1138130	97948
INDIA	123 KG	-	-	72364	5632
PAKISTN	124 KG	-	-	98890	6762
BANGLA	127 KG	-	-	42110	3056
DENMARK	204 KG	-	-	168690	17357
NETHLDS	207 KG	24350	2438	47950	4924
BELGIUM	208 KG	-	-	6090	701
FRANCE	210 KG	24000	2642	47990	5280
SPAIN	218 KG	578100	67327	3232825	360031
ITALY	220 KG	4000	1149	48840	12997
FINLAND	222 KG	24000	2283	521480	47783
AUSTRIA	225 KG	21710	2002	308630	29686
CANADA	302 KG	380674	53691	3015442	410810
USA	304 KG	988468	79876	10241110	853116
MEXICO	305 KG	88043	11532	760780	87669
PERU	407 KG	-	-	16293	9109
CHILE	409 KG	-	-	50102	9411
BRAZIL	410 KG	643630	104325	4002195	639265
AUSTRAL	601 KG	1091	2101	2525	2918
NEWZELD	606 KG	342000	111030	676462	221883
TOTAL	990 KG	3210470	509962	25882137	3432457
(E. U)	991 KG	676160	77841	4382495	478759

1601. 00-900 ソーセージその他これに類する物品(肉、くず肉又は血から製造したもの)及びこれらの物品をもととした調製食料品

R KOREA	103 KG	-	-	800	444
CHINA	105 KG	543815	371897	4915805	3412408
TAIWAN	106 KG	-	-	50824	75768
THAILND	111 KG	656801	496008	4861548	3777953
PHILPIN	117 KG	9815	7267	37344	28094
DENMARK	204 KG	20915	20546	562718	484091
U KING	205 KG	-	-	1036	1480
FRANCE	210 KG	33247	69220	155926	351640
GERMANY	213 KG	-	-	9651	13034

(続く)

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 12月4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	3,145	2,809	2,577	-	-
		安値	2,492	2,463	2,325	-	-
		平均	2,810	2,602	2,487	-	-
	74頭	頭数	46	23	5	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,967	2,791	2,562	-	-
		安値	2,492	2,438	2,502	-	-
		平均	2,842	2,584	2,527	-	-
	206頭	頭数	155	48	3	-	-
去 B	高値	-	-	2,443	-	-	
	安値	-	-	2,269	-	-	
	平均	-	-	2,361	-	-	
2頭	頭数	-	-	2	-	-	
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	2,023	1,845	1,692	1,551	-
		28頭	頭数	1	6	15	6
	雌 C	平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
去 B	平均	-	-	1,683	1,586	-	
	11頭	頭数	-	-	7	4	-
去 C	平均	-	-	-	-	-	
-頭	頭数	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	430	1,171	-	(競り)	(相対)	
売買	430	955	297.0	-	-	91

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,643	2,203	1,815	1,649	-
	B	-	-	1,669	1,596	1,216
和 去	A	2,719	2,552	2,445	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,196	990
	C	-	-	-	-	994
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	1,064
交 雌	B	-	1,792	1,643	1,551	-
	C	-	-	1,542	1,331	-
交 去	B	1,963	1,872	1,675	1,554	-
	C	-	1,772	-	1,514	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	716	771	662	626	540
	安値	590	551	518	464	270
	平均	617	584	556	525	492
	頭数	( 10)	( 349)	( 343)	( 155)	( 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] 12月4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	2,821	2,582	2,371	1,968	-
(頭数)	( 17)	( 13)	( 4)	( 3)	( -)
B	-	2,367	-	-	-
(頭数)	( 1)	( 1)	( 1)	( 2)	( 2)
和 去 A	2,808	2,534	2,362	-	-
(頭数)	( 42)	( 10)	( 5)	( -)	( -)
B	-	2,371	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,844	1,765	1,663	-
C	-	-	1,712	-	-
交雑去 B	-	1,842	1,783	1,686	-
C	-	1,805	-	1,649	-
豚	-	584	681	503	479

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	12月4日	12月3日	(12月累計)
豚	70,100	70,300	280,200
成牛計	5,140	5,470	21,800
和牛雌	1,520	1,310	5,480
和牛去勢	1,610	1,940	7,090
乳牛雌	790	770	2,590
乳牛去勢	360	430	1,840
交雑雌	370	430	2,100
交雑去	490	590	2,700

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 12月4日

東京	1,671円	(前日 1,621円)
大阪	1,714円	(前日 1,767円)

[豚・全農建値] 12月4日

上	中	取引頭数	市況
576円	557円	1,315頭	急落

と畜	牛 133頭	豚 130頭	牛概況 強もちあい
売買	牛 155頭	豚 133頭	豚概況 急落

# 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4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)	- (-)	6,257	-	もちあい
仙台 [中]	549 (580)	511 (495)	469	66	反落
栃木 [地]	589 (598)	562 (582)	1,748	92	下押し
茨城 [地]	579 (592)	558 (568)	1,279	901	続落
群馬 [地]	575 (586)	507 (513)	2,422	446	反落
さいたま [中]	559 (569)	554 (559)	331	334	続落
東京 [中]	584 (601)	556 (570)	1,171	955	続落
横浜 [中]	586 (595)	563 (570)	683	688	下押し
山梨 [地]	588 (651)	551 (588)	191	166	続落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	604 (604)	595 (590)	978	314	もちあい
京都 [中]	628 (-)	612 (-)	72	110	もちあい
大阪 [中]	584 (622)	681 (587)	130	95	急落
神戸 [中]	586 (-)	574 (-)	58	125	-
岡山 [地]	617 (596)	599 (590)	304	449	強気配
広島 [中]	- (589)	- (557)	412	9	-
福岡 [中]	629 (590)	601 (553)	555	110	続伸

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27日～12月3日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,693,094 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	1,155	1,190	1,158	87,882
うで	714	797	825	784	128,893
ロース	1,079	1,130	1,205	1,137	183,188
ばら	1,210	1,272	1,382	1,278	179,501
もも	734	787	797	783	194,695
ヒレ	1,048	1,134	1,227	1,131	21,101
セット	926	989	1,078	1,007	897,834

◇近畿圏 総重量 803,698 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	1,210	1,296	1,360	1,295	64,259
うで	659	756	810	743	134,227
ロース	1,058	1,194	1,277	1,187	116,052
ばら	1,269	1,345	1,458	1,352	139,707
もも	680	734	799	735	184,905
ヒレ	1,134	1,220	1,355	1,213	10,907
セット	883	962	1,069	971	153,641

[食鳥正肉日経相場] 12月3日  
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京 (8社) ※休載

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	-	-	-	-
ムネ	-	-	-	-

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	688	746	1,030	6
ムネ	484	524	619	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 12月2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	1,007	760	550	600	650
安値	600	430	290	360	350
平均	764	550	-	-	-

※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/>

## 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、ブランケット判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

平野正男著  
鏡 晃

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

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  
\*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。
- 九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12 TEL 092(271)7816 FAX 092(291)2995