

令和7年
2025年

12月10日
水曜日

第11851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



エスフーズ・ミートフェアが開催された……P4~5

▶ 大手豚肉サプライヤーインタビュー、日本ハム細谷信博常務執行役員食肉事業本部長……P2~4

▶ エスフーズ・ミートフェア開催、取引先124人が参集し160頭が競り販売される……P4~5

▶ 福岡市場の九州産牛枝共、市丸さんが金賞に輝く……P5

▶ 牛カツ京都勝牛、冬季限定「牛カツと帆立カツ膳」販売開始……P5

▶ 11月豪州産対日輸出量、合計2万9047tで38.7%増……P6

▶ 全肉連が中京競馬場で食育イベント実施、愛知県のブランド和牛「みかわ牛」を試食提供……P7

▶ 加工協4日間のHACCPシステムに基づく衛生管理講習会開催、受講生を募集……P7

▶ ブロンコピリー、福岡古賀店が22日にオープン……P7

▶ [鶏肉調製品輸入10月]計4万8964tで2.2%増……P8

▶ [ソーセージ輸入10月]計2528tで6.0%増……P8

▶ [資料]2025年10月分の食肉輸入通関実績⑭……P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]9日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]9日……P11

注目のヘッドライン

豚肉サプライヤーインタビュー、日本ハム細谷信博常務執行役員食肉事業本部長

…詳細はP2~4

福岡市場の九州産牛枝共、市丸さんが金賞に輝く

…詳細はP5

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



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



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

大手豚肉サプライヤーインタビュー 日本ハム細谷信博常務執行役員食肉事業本部長

—2024年度の豚肉事業の販売実績(数量・金額)について国産・輸入(チルド・フローズン)それぞれの販売金額、販売数量の前年比をうかがいます。

国産豚肉は数量が前年並みで金額が1桁増、輸入豚肉はチルドポークで数量が前年割れ、金額が前年並み、フローズンポークで数量が前年並み、金額が2桁増となりました。相場の影響から金額が伸びていますが、仕入値も同じく上昇しているので、数量を重視しています。豚肉全体でいえば、販売数量は前年を若干割り込んでいる状況です。

—去年は国産豚肉、輸入豚肉共に相場が高騰しました。こうした環境や貴社の販売状況について、所感をおきかせください。

量販店で販売される豚肉は国産中心ですから、国産豚肉の供給状況によって輸入豚肉の動きが変わってきます。ここ数年、国産豚肉の販売は堅調に推移してきました。しかし、去年は出荷頭数が微減で推移し、枝肉価格が上昇しています。輸入豚の相場高は、国産豚の生産状況から影響を受けているように思います。

去年の国産豚肉の相場高は非常に大きなインパクトがありましたが、今年はさらにそれを上回る相場高となり、驚いています。「頭数が微減傾向にあること」「肉食需要が拡大していること」—これらが相場高の要因となっているのでしょうか。

ただし、23年から豚枝肉取引規格の各等級の枝肉重量が上限・下限共に3kgずつ引き上げられています。これにより、同じ格付でも1頭当たりの肉量が増えることとなるため、出荷頭数が微減した程度では、肉量は大きく変わらないのではないかと考えています。

相場高にはあるものの、販売単価の上昇に支えられ、国産豚肉の販売は去年も堅調に推移しています。

一方で、輸入豚肉はチルドとフローズンで状況が分かれました。微減傾向とはいえ、量販店での販売の中心は国産豚でした。国産豚相場の影響で輸入豚の相場も上昇し、チルドは販売しづらい環境となりました。逆にフローズンは加工仕向けを中心に販売が堅

調でした。

—今年度の販売計画を国産、輸入のそれぞれでおきかせください。

国産豚肉は数量、金額共に前年並みを見込んでいます。輸入豚肉ではチルドポークが数量で1桁増、金額で1桁減、フローズンポークは数量・金額共に1桁減の見通しです。

—上半期を振り返って、昨年と比較すると、今年は事業環境に変化はみられますか。

特に輸入豚肉の販売環境に変化がみられます。昨年の状況が一転し、チルドポークが好調、フローズンポークが苦戦しています。

チルドは国産豚肉の高騰と出荷頭数の減少、鶏肉の高騰といった外部環境の影響で好調になっています。量販店でも輸入豚肉の売り場フェースが広がりました。量販店での販売は畜種別でみると牛肉、鶏肉の販売が厳しく、豚肉が伸びているときいています。

競合しやすい鶏肉はから揚げやサラダチキンなど加工された商品が多く販売されており、精肉を買わなくても加工品を買えば良いという選択肢があります。一方で豚肉はそうした選択肢が少ないという点でも、精肉販売が堅調な理由となるでしょう。それ故に、国産豚だけでなく輸入物も含めて、豚肉の取り扱いを強化されているのだと思います。

フローズンポークは加工品生産量が落ち込んでいるという市場環境の影響を受けています。

—下期の事業環境の見通しをおきかせください。

鶏肉相場が急騰して、上期に販売が芳しくなかったため、下期は相場が下がっています。これによって豚肉需要は落ち着きをみせるでしょうが、それでも堅調に動くと思います。国産豚肉が減少傾向であることから、これを補完する役割で輸入チルドも動くでしょう。

輸入フローズンは現地相場が下がっていますが、



市中在庫が多く、供給過多という厳しい販売環境にあります。本来であれば加工品原料として販売を強化していきますが、市場全体が縮小している中、総菜原料、調理加工品で提案するなどの施策を検討しています。

—調達環境について、昨今の状況をおきかせください。

国内は夏の猛暑が長期化するという環境影響で、全国的に出荷頭数が減少しています。これが増加基調に反転することは想定しづらい状況です。この先は西日本での出荷頭数が減少、東日本(北日本)での出荷頭数が若干増加するのではないかとみています。

全国的に処理施設の老朽化が進んでおり、長期的には出荷頭数を維持していくのが難しいのではないかと思います。また、農場でも老朽化や人手不足が深刻化しています。いかにこの状況を改善していくかが当面の課題です。

一方、販売先は半分以上が量販店なので、大幅に状況が変化するとは考えられません。ただ、頭数が増えない分、価格が下がることはないと思っています。設備が更新されずに、供給量が減るとすれば、価格はさらに上がることもあるでしょう。

これを補う役割が期待される輸入豚肉ですが、チルドポークの産地国の生産状況は好調で、相場も上昇しています。最近はややカタロースが夏場に高騰し、日本向けのオファーも高騰していますが、国産豚肉が高騰していることと比較すると、価格を踏まえても需要は維持されます。

当社では今期初めの組織変更で食肉事業に関わる海外部門が食肉事業本部と統合されました。現地でパッカーと交渉して調達する部門と輸入食肉を販売する部門のトップが1人になり、両部門のバランスをみて戦略を立てています。

日本のマーケットの状況をみながら、仕入計画を立てるという機能的なサイクルを構築しており、今後も需給バランスを保っていけると考えています。

フローズンポークの状況は、欧州の相場が下がり、この影響で南米産の相場が下がり、北米は高いままですが、世界的に荷動きが鈍っている印象を受けます。調達しやすい環境になっていますが、日本ではフローズンのロイン系アイテムをいかに販売していくか

が課題となっており、この課題解決を産地側からも問われているような状況です。

物流関係では、北米からの船の通関遅れが頻発し、特にチルドポークで支障をきたしています。今年はその手当てに追われるような状況が目立っています。また、昨年在庫腹不足が深刻となっています。

国内の物流の取り組みでは、2024年問題が現在では対応が進んでおり、当社としてはドライバーの増員、パレットの導入などを行っています。

—現在注力しているブランド豚肉とその特徴について教えてください。

国産で注力しているブランド豚が「麦小町」です。自社農場および協力農場で麦類、ハーブ類、ビタミンEを加えた植物性主体の飼料を給餌し、健康に育てています。種豚農場も自社で運営しているため、生産の川上から提案を行うことが可能という特徴があります。

チルドポークブランドは、「とうもろこし豚」です。20年以上展開してきた実績あるブランドで、工場にニッポンハムグループ社員が駐在しており、品質の安定に主眼を置いて日本向けに安定供給しています。

フローズンポークではチリ産「アンデス高原豚」に注力します。20年以上展開してきたブランドですが、これまで評価されてきた味の良さや歩留まりの良さはそのままに、研究機関で数値化して一般豚との比較データを調査し、客観性に基づいた特長を打ち出して販売しています。

—各販路に向けた取り組みについておきかせください。

ニッポンハムグループで実際に豚肉を販売していくのはフード会社です。その販路は半分が量販店のため、これをメインとした戦略を立てる必要があります。一方で、外食向けのルート営業を強化するという方針も立てています。グループ内の連携を強め、販路を拡大していきます。

—供給量の確保に向けて、国内外で取り組まれていることをおきかせください。

国内では処理場、農場の老朽化対策に取り組み、基盤を確保していきます。また、社外との共創で取り組んでいく必要があると考えています。何を自社で行い、何を協業していくのかについて検討を進めています。(次頁へ続く)

(前頁の続き) 国外では、海外事業本部が食肉事業本部に統合されたことで、調達と販売の連携をさらに強化します。現地で販売しづらいロイン系の販売を強化し、有利な仕入調達ができるよう戦略を立て、供給量確保を図っていきます。

すでに発表しています通り、当社は全国農業協同組合と包括的な事業連携を進めていますが、「国内の畜産業はどうあるべきか」といった課題についても話し合っています。各施設の運営状況や人手不足といった課題を鑑みれば、施設の集約、効率化を業界全体で考えていかななくてはなりません。

一昨年3月に、日本フードパッカーの道南工場(北海道)が稼働開始されました。改めて同施設の特長をおきかせください。

旧道南工場は1966年に稼働を開始しました。新工場では処理頭数を1・4倍に、延べ床面積を約2倍に拡大しています。

道南工場は当社グループ初のスチーム処理施設です。食肉処理工程のシステム化や機械による自動化を進め、処理能力が旧工場と比べて約40%向上し、人員確保が難しい部門での作業負担軽減に加え、作業品質の安定につなげることが可能となりました。これにより、処理頭数は36万7500頭で、グループ最大

規模に拡大しています。

省人省力化、生産性向上を図る取り組みとして、同工場では制振ロボティクス技術やAIを数多く採用しました。従業員の働きやすさの実現と、処理能力向上を両立させています。

その象徴といえるのが、枝肉を3分割する2機の大分割ロボットです。豚の最適なカット方法をAIが学習することで、無駄のない動きを実現し、全自動で処理を行うことができます。

また、肉から骨を取り除く工程でも、大幅な省力化を実現しました。X線で骨位置を正確に検知し、筋入れを行う機器や、薄く欠けやすい肩甲骨を肩甲骨に付いた状態で切り離すことができる機器など、これまで人の手でしかできなかった器用な作業をロボットが再現しています。

さらに、カット処理後の包装工程でもロボットアームの活用や、仕分け作業のオートメーション化など、ありとあらゆるプロセスで省人省力化、生産性向上を推進しています。

これにより、工場内の限られた人材を真に必要なとされるポジションに、ゆとりを持って配置することが可能となっています。

エスフーズ・ミートフェア開催 取引先 124 人が参集し 160 頭が競り販売される

第39回エスフーズ・ミートフェアおよび第19回和牛マスター・ミートフェアが7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。毎年、エスフーズが開催している同社最大規模の販売会。取引先105社・124人が参加した。

兵庫県産但馬牛・神戸ビーフ22頭、同姫路和牛・播州牛・六甲和牛31頭、鹿児島県産のぎき牛・ひらまつ和牛・鹿児島中山牛39頭、宮崎県産尾崎牛・宮崎ひまわり牛23頭、和歌山県産熊野牛12頭、北海道産ふらの和牛20頭、鳥取県産東伯和牛・鳥取和牛オレイン55・5頭、島根県産しまね和牛4頭、山口県産高森和牛4頭の計160頭が出品され、競り販売された。

開催に当たりエスフーズの村上真之助社長(右頁写真)は「最近の傾向として和牛は5等級中心となっ



ている。サンが入ったロースはやはりおいしいと思う。店の販売方法はそれぞれだと思うが、生産者の方が精いっぱい、牛を作っているのだから、自店舗の好みの牛をお買い上げよろしくお願ひしたい」とあいさつ。年末とあって高品質牛が多数出品され、高値落札が相次いだ。

入賞牛の出品者は次の通り。なお最多購買者は(株)フードウェイで14頭。

村上真之助賞 神戸畜産淡路第二分場(購買者=辰屋)、ひまわり牧場(ゼンショウ・板前焼肉一笑)、岩国ファーム(板前焼肉一斗)▷名誉賞去勢の部 井寄牧場(吉尾商店)▷同雌の部 谷口ファーム(PFC)▷グランドチャンピオン去勢の部 農業生産法人のぞき(板前焼肉一斗)▷同雌の部 うしの中山(クオーク・板前焼肉一牛)

エスフーズ最優秀賞 農業生産法人のぞき(フードウェイ)、うしの中山(ゼンショウ・板前焼肉一笑)▷同優秀賞 農業生産法人のぞき(関西フードマーケット)、山上畜産(ゼンショウ・板前焼肉一笑)、神戸牛牧場(ヒルノ)、うしの中山(フードウェイ)、谷口ファーム(エスフーズ関東営業部)

和牛マスター最優秀賞 農業生産法人のぞき(肉の匠家)、ひまわり牧場(肉匠和)▷優秀賞 平松畜産(エム・ジェイ・ワイ)、農業生産法人のぞき(フードウェイ)、山上畜産(肉の匠家)、谷口ファーム(エスフーズ関東営業部)、同(寺畜)

神戸ビーフ最優秀賞 神戸畜産淡路分場(辰屋)▷優秀賞 井寄牧場(エスフーズ姫路支店)、神戸畜産淡路分場(肉匠和)、山上畜産(吉祥)



福岡市場の九州産牛枝共、市丸さんが金賞に輝く

福岡食肉市場(山本三男社長)主催の第57回九州産肉牛枝肉共進会が8日、同市場で開かれ、審査の結果、市丸三喜男さん(佐賀県、JA伊万里)出品の「佐賀牛」が最高位の金賞に輝いた。同共進会には九州各地から計120頭の黒毛和種が出品された。

冒頭、山本社長は入賞者の高い飼養技術とたゆまぬ努力に敬意を表した上で「この共進会は当市場最大の肉牛イベントで、今回も九州各県の生産者が丹精込めて育てた優良な枝肉が出そろった。買参者の積極的な競り上げて今年1年を力強く締めくくってほしい」とあいさつし、活発な応札に期待を込めた。

金賞に輝いた市丸さん出品の「佐賀牛」は生後31・4カ月齢の去勢牛。父「安亀忠」、2代祖「芳之國」、3代祖「安福久」の血統で、枝肉重量は675・2kgでA5(BMSNo.12)に格付されている。

以下、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。金賞=市丸三喜男、福岡食肉販売(5千円)▷銀賞1席=月形淳二、ヨシオカ(4千円)▷同2席=中山ファーム、福岡食肉販売(3800円)▷同3席=GF、中村畜産(3601円)▷銅賞1席=高崎ファーム、同(4502円)▷同2席=中山牧場、福岡食肉販売(3501円)▷同3席=川原畜産、同(3500円)



牛カツ京都勝牛、冬季限定「牛カツと帆立カツ膳」販売開始

(株)京都勝牛(京都市、洪大記社長)が展開する「牛カツ京都勝牛」は、シーズナルメニューとして毎回人気の“牛と海鮮の相盛り膳”シリーズから、冬季限定「牛カツと帆立カツ膳」(税込み1859円)を9日から販売開始した。

うまみが凝縮した北海道産のほたて貝を丸ごと使用し、高温で揚げることでふっくら軟らかな食感に仕

上げた。温かなクリームソースは、冬らしいほっこりとした優しい味わいで、トリュフと黒こしょうのリッチな風味が重なり、ほたて本来の上品な甘みをより一層引き立てる。その他、わさびとダシじょうゆ、さんしょう塩、レモンなどと組み合わせることで、さまざまな味わいを楽しめる一品となっている。

11月豪州産対日輸出量、合計2万9047tで38・7%増

豪州農水林業省が公表した11月の豪州の食肉輸出量によると、食肉の総計は20万8659t(前年同月比2・8%増)と増加した。

畜種別にみると、牛肉は13万1705t(10・8%増)、山羊は5923t(20・0%増)、内臓類は2万2193t(4・7%増)と増加したが、マトンは2万38t(29・1%減)、ラムは2万6337t(3・1%減)、豚肉は2462t(5・7%減)と減少した。

対日輸出量(船積数量)は2万9047t(38・7%増)で、このうち牛肉は2万4877t(42・0%増)、マトンは556t(125・1%増)、ラムは984t(25・8%増)、内臓類は2582t(12・1%増)と増加したが、山羊は48t(40・0%減)で前年を下回った。

牛肉の輸出数量を州別にみると、クイーンズランド州は6万6509t(9・8%増)、ビクトリア州は2万7440t(12・5%増)、ニューサウスウェールズ州は2万

4058t(14・6%増)といずれも増加。このうち日本向けも、クイーンズランド州が1万5695t(26・6%増)、ビクトリア州は4023t(105・5%増)、ニューサウスウェールズ州は3592t(51・4%増)で前年超えとなった。

豪州の対日輸出数量(2025年11月)

(単位:トン、船積重量)

	日本向け計	NSW	VIC	QLD	南豪州	西豪州	TAS
牛肉 (前年同月比)	24,877 142.0	3,592 151.4	4,023 205.5	15,695 126.6	583 205.3	406 167.1	554 215.6
マトン (前年同月比)	556 225.1	284 568.0	118 214.5	0 -	15 -	138 97.2	0 -
ラム (前年同月比)	984 125.8	361 153.0	413 107.3	3 -	204 156.9	2 -	1 -
豚肉 (前年同月比)	0 -	0 -	0 -	0 -	0 -	0 -	0 -
内臓類 (前年同月比)	2,582 112.1	536 132.3	572 162.0	1,227 94.8	64 98.5	122 88.4	62 129.2
その他・計 (前年同月比)	29,047 138.7	4,773 155.9	5,151 185.2	16,947 123.3	866 180.8	669 121.4	617 201.0

豪州の食肉輸出数量(2025年11月)

(単位:トン、船積重量)

	豪州総計	NSW	VIC	QLD	南豪州	西豪州	TAS
牛肉 (前年同月比)	131,705 110.8	24,058 114.6	27,440 112.5	66,509 109.8	6,404 111.0	3,687 104.2	3,385 93.8
マトン (前年同月比)	20,038 70.9	7,279 70.1	7,688 73.5	5 -	812 36.6	4,032 81.2	222 97.8
ラム (前年同月比)	26,337 96.9	7,441 92.7	11,718 98.1	3 -	3,307 103.0	3,573 101.7	295 62.8
豚肉 (前年同月比)	2,462 94.3	593 115.4	474 162.9	125 64.4	357 104.1	912 71.9	0 -
内臓類 (前年同月比)	22,193 104.7	4,423 97.6	5,402 107.8	9,487 108.1	1,147 87.7	1,159 100.3	538 128.4
その他・計 (前年同月比)	208,659 102.8	45,430 99.0	55,063 101.7	77,810 109.7	12,293 95.5	13,363 92.1	4,441 94.0

2025年11月の船積み数量(11月30日時点)

(単位:トン)

主な輸出先国	牛肉	うちチルド	マトン	ラム	山羊	豚肉	内臓類	合計
日本 (前年同月比)	24,877 142.0	8,489 96.2	556 225.1	984 125.8	48 60.0	0 -	2,582 112.1	29,047 138.7
韓国 (前年同月比)	17,399 91.6	1,970 78.5	80 87.9	1,334 116.4	1,040 160.5	34 147.8	2,489 81.2	22,377 93.3
台湾 (前年同月比)	2,401 77.5	582 80.1	239 91.9	185 78.1	323 103.2	0 -	212 60.7	3,359 78.9
米国・東部 (前年同月比)	33,007 130.5	9,634 128.9	1,191 81.3	6,443 126.1	3,372 157.2	0 -	2,007 138.8	46,020 129.8
米国・西部 (前年同月比)	8,669 89.1	913 104.9	351 75.2	1,289 77.6	409 214.1	0 -	248 90.8	10,967 89.0
EU (前年同月比)	1,978 161.9	1,700 149.0	838 1821.7	1,761 540.2	48 -	0 -	46 23.4	4,671 260.8
その他・計 (前年同月比)	131,705 110.8	34,062 116.1	20,038 70.9	26,337 96.9	5,923 120.0	2,462 94.3	22,193 104.7	208,659 102.8

全肉連が中京競馬場で食育イベント実施 愛知県のブランド和牛「みかわ牛」を試食提供

全国食肉事業協同組合連合会は6～7日、令和7年度国産食肉理解促進食育実践事業の一環として、愛知県豊明市の中京競馬場で食育イベント「楽しく学ぼう!おいしいお肉が食卓にとどくまで」を開催した。同事業は食肉に関する正しい知識の普及、生産・流通事情への理解促進を通じ、国産食肉の需要拡大、日本畜産の健全かつ持続的な発展に資することを目的とするもの。

当日は、三河地域を中心に同県全域で生産されるブランド和牛「みかわ牛」のカタログ(2日間で計50kg)を用意。焼き肉の試食提供を行うと、多くの来場者で行列が作られるなど、盛り上がりを見せた。

その他、抽選で景品が贈られるクイズラリーでは、安全でおいしい肉を作るための検査の流れやおいしく無駄なく食べるコツを学べるパネルが展示され、参

加者はそれらをヒントにしてクイズに挑戦。合計で20人にA賞(黒毛和牛すき



焼き用)、300人にB賞(国産牛肉レトルトカレー)、680人にC賞(国産のむヨーグルト)が当たり、親子連れなどの多くの人でにぎわった。さらに、食肉の部位を学びながら楽しめる輪投げゲームも実施され、参加者のうち合計600人にノベルティーを進呈。食肉の流通や安全性を伝えつつ、国内畜産を応援するとともに、和牛肉をはじめとする国産食肉の消費を喚起するイベントとなった。

加工協4日間の HACCP システムに基づく衛生管理講習会開催 受講生を募集

一般社団法人日本食肉加工協会(木藤哲大理事長)は2026年1月20～23日、東京都渋谷区のハム・ソーセージ会館でHACCPシステムに基づく衛生管理講習会(食肉製品)を開催する。受講生を募集している。

4日間の講習の前半では食肉製品の規格基準および微生物管理、製造工程の一般衛生管理について、後半はグループによるモデルプランの作成演習を

行い、実践的にHACCPシステムを構築できる内容となっている。

受講料は会員4万9500円、会員外7万4250円(いずれもテキスト代、昼食代、消費税を含む)。定員は20人。申込締め切りは12月22日。

問い合わせ 日本食肉加工協会管理部=電話03(3444)1772

ブロンコビリー、福岡古賀店が22日にオープン

「ステーキハウスブロンコビリー」を展開する(株)ブロンコビリー(名古屋市、阪口信貴社長)は、福岡県で5店舗目となる「ステーキハウス ブロンコビリー古賀店」を22日にオープンする。現在、東海地区を中心に全143店舗を展開しており、古賀店は145店舗目となる。

1978年に名古屋市北区で誕生した同店は、東海

地区を拠点に関東・関西・九州で、ロードサイドを中心に展開してきた。22年、福岡県初出店の大野城御笠川店をはじめ、福岡県で5店舗目となる「ブロンコビリー古賀店」をオープンする。その感謝の意を込めて、古賀店ではここでしか手に入らない限定オープン記念グッズの配布も予定。店舗の場所や日時、グッズの詳細は改めて発表するとしている。

【鶏肉調製品輸入 10月】計4万8964 tで2・2%増

10月の鶏肉調製品の輸入通関実績は、計4万8964t(前年同月比2・2%増)と前年を上回った。前月からも3978t増加した。国別ではタイが2万

9849t(0・3%減)と微減。中国は1万8291t(7・1%増)と増加した。そのほか韓国が60t(55・7%減)、ブラジルが21t(72・5%減)となった。

鶏肉調製品輸入の推移

単位：トン、()内は前年比%

	中国	タイ	ブラジル	韓国	米国	フィリピン	合計
2022年計	192,373 (109.3)	326,751 (109.3)	1,925 (110.6)	1,028 (93.3)	117 (55.8)	33 (71.4)	525,762 (109.4)
2023年計	173,673 (90.3)	297,810 (91.1)	558 (29.0)	1,201 (116.8)	100 (85.5)	0 (-)	477,983 (90.9)
2024年計	187,156 (107.8)	307,850 (103.4)	490 (87.8)	1,081 (90.0)	57 (57.2)	- (-)	503,188 (105.3)
2024年10月	17,078 (114.2)	29,949 (118.2)	76 (-)	135 (170.6)	- (-)	- (-)	47,902 (117.4)
11月	18,464 (117.7)	27,000 (96.5)	- (-)	119 (57.3)	14 (-)	- (-)	46,192 (104.1)
12月	17,440 (105.6)	27,278 (101.2)	19 (13.6)	209 (205.5)	- (-)	- (-)	45,580 (102.9)
2025年1月	13,978 (84.6)	23,775 (88.2)	38 (27.3)	109 (107.2)	- (-)	- (-)	38,628 (87.2)
2月	10,522 (79.5)	22,713 (104.6)	19 (24.7)	27 (29.1)	- (-)	- (-)	33,788 (94.7)
3月	16,674 (126.1)	25,989 (106.2)	99 (521.2)	32 (56.4)	14 (100.0)	- (-)	43,537 (113.6)
4月	16,940 (100.9)	25,048 (92.5)	19 (51.2)	38 (25.1)	- (-)	- (-)	43,306 (97.0)
5月	15,343 (109.3)	26,836 (102.8)	23 (59.8)	43 (65.9)	- (-)	- (-)	43,252 (106.1)
6月	16,990 (109.3)	26,095 (98.6)	18 (96.3)	27 (118.1)	13 (90.0)	- (-)	44,048 (103.4)
7月	20,587 (108.2)	28,425 (102.2)	16 (17.0)	45 (135.6)	14 (-)	- (-)	50,027 (105.4)
8月	15,023 (103.9)	25,506 (103.5)	19 (50.0)	47 (78.5)	- (-)	- (-)	41,460 (104.2)
9月	17,293 (103.0)	26,765 (118.9)	3 (5.4)	81 (124.5)	14 (100.0)	- (-)	44,986 (112.8)
10月	18,291 (107.1)	29,849 (99.7)	21 (27.5)	60 (44.3)	- (-)	- (-)	48,964 (102.2)

【ソーセージ輸入 10月】計2528 tで6・0%増

10月のソーセージ輸入通関実績は計2528t(前年同月比6・0%増)で増加となり、前月比では562t増となった。国別では米国が669t(36・5%増)、タ

イが657t(3・6%増)、中国が544t(36・0%増)と前年を上回ったが、ブラジルは468t(32・4%減)、デンマークは21t(43・2%減)と減少した。

ソーセージ輸入量の推移

単位：トン、カッコ内前年比%

	中国	タイ	米国	ブラジル	デンマーク	合計
2022年計	5,610 (91.7)	7,066 (106.9)	6,321 (88.3)	6,422 (174.6)	1,347 (114.3)	28,444 (106.2)
2023年計	5,104 (91.0)	6,721 (95.1)	6,470 (102.4)	4,544 (70.8)	1,230 (91.3)	25,580 (89.9)
2024年計	5,162 (101.1)	5,975 (88.9)	6,637 (102.6)	5,730 (126.1)	1,197 (97.3)	26,196 (102.4)
2024年10月	400 (75.2)	634 (110.5)	490 (88.9)	692 (163.6)	37 (63.8)	2,384 (106.8)
11月	491 (130.2)	400 (71.7)	570 (113.1)	663 (235.9)	101 (69.7)	2,325 (114.8)
12月	567 (115.7)	396 (61.1)	677 (104.6)	383 (123.2)	166 (190.8)	2,343 (102.3)
2025年1月	576 (169.9)	357 (79.7)	389 (113.7)	422 (140.2)	112 (533.3)	1,990 (128.3)
2月	296 (83.2)	488 (87.9)	381 (90.0)	643 (197.7)	126 (212.5)	2,036 (114.0)
3月	516 (147.6)	570 (112.5)	647 (125.0)	842 (206.9)	54 (70.4)	2,772 (139.6)
4月	557 (134.7)	514 (99.6)	644 (83.1)	776 (150.1)	65 (41.7)	2,726 (107.4)
5月	528 (113.8)	366 (72.9)	521 (80.5)	685 (196.3)	14 (10.8)	2,260 (103.1)
6月	477 (119.0)	452 (92.2)	482 (76.3)	713 (138.2)	63 (87.5)	2,307 (103.4)
7月	547 (124.6)	526 (91.2)	561 (90.6)	248 (57.4)	36 (22.5)	2,001 (83.2)
8月	470 (99.2)	468 (103.8)	594 (120.5)	228 (36.2)	39 (29.3)	1,973 (83.9)
9月	405 (86.5)	463 (92.8)	530 (117.8)	410 (79.5)	33 (39.8)	1,966 (93.4)
10月	544 (136.0)	657 (103.6)	669 (136.5)	468 (67.6)	21 (56.8)	2,528 (106.0)

[資料] 2025年10月分の食肉輸入通関実績⑭

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
くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量の合計が全重量の30%未満のもの)(気密容器入りのもの(野菜を含むもの))(米を含むものを除く。)						
R KOREA	103 KG	-	-	-	1080	687
MALYSIA	113 KG	-	-	-	958	1231
TOTAL	990 KG	-	-	-	2038	1918
1602.50-339 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量の合計が全重量の30%未満のもの)(米を含むもの)(気密容器入りのものを除く。)(野菜を含むものを除く。)						
AUSTRAL	601 KG	-	-	-	104724	98182
TOTAL	990 KG	-	-	-	104724	98182
1602.50-390 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量の合計が全重量の30%未満のもの)(その他のもの)						
R KOREA	103 KG	-	-	-	3360	1593
CHINA	105 KG	43056	35584	600545	468303	
AUSTRAL	601 KG	-	-	99	268	
TOTAL	990 KG	43056	35584	604004	470164	
1602.50-510 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(牛のもの)(調味した後に乾燥したもの)(気密容器入りのもの)(冷蔵及び冷凍のいずれもしていないもの)						
NEWZELD	606 KG	144	1169	51879	250932	
TOTAL	990 KG	144	1169	51879	250932	
1602.50-590 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(牛のもの)(調味した後に乾燥したもの)(気密容器入りのものを除く。)						
CHINA	105 KG	1502	7849	10793	55918	
URUGUAY	412 KG	20910	90358	31665	134996	
AUSTRAL	601 KG	2754	13298	13810	65342	
TOTAL	990 KG	25166	111505	56268	256256	
1602.50-600 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(牛のもの)(コーンビーフ)						
PHILPIN	117 KG	-	27326	29027		
BRAZIL	410 KG	13728	9985	102482	65918	
URUGUAY	412 KG	-	-	15667	12913	
NEWZELD	606 KG	-	-	45090	86453	
TOTAL	990 KG	13728	9985	190565	194311	
1602.50-700 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量の合計が全重量の30%以上のもの)(気密容器入りのもの(野菜を含むもの))						
R KOREA	103 KG	-	-	21600	14473	
CHINA	105 KG	-	-	111192	83224	
MYANMAR	122 KG	1020	952	2910	2841	
PAKISTN	124 KG	-	-	666	627	
GERMANY	213 KG	-	-	602	618	
AUSTRAL	601 KG	716519	708155	4898732	4533217	
TOTAL	990 KG	717539	709107	5035702	4635000	
(E. U)	991 KG	-	-	602	618	
1602.50-890 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量の合計が全重量の30%以上のもの)(気密容器入りのもの(冷蔵及び冷凍のいずれもしていないものに限るものとし、野菜を含むものを除く。))(その他のもの)						
THAILND	111 KG	-	-	20828	30312	
GERMANY	213 KG	-	-	2781	2913	

(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
USA	304 KG	-	-	6	822	
TOTAL	990 KG	-	-	23615	34047	
(E. U)	991 KG	-	-	2781	2913	
1602.50-910 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量の合計が全重量の30%以上のもの)(単に水煮したものの)						
BRAZIL	410 KG	-	-	4313	3441	
TOTAL	990 KG	-	-	4313	3441	
1602.50-999 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量の合計が全重量の30%以上のもの)(気密容器入りのものを除く)(その他のもの)						
USA	304 KG	-	-	7620	16150	
AUSTRAL	601 KG	-	-	15619	23753	
TOTAL	990 KG	-	-	23239	39903	
1602.90-100 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(牛、豚以外のもの)(腸、ぼうこう又は胃の全形のもの及び断片(単に水煮したもの))						
ARGENT	413 KG	7340	3728	93996	48982	
AUSTRAL	601 KG	880	518	1380	785	
TOTAL	990 KG	8220	4246	95376	49767	
1602.90-210 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(牛、豚以外のもの)(牛若しくは豚の肉又は牛若しくは豚のくず肉を含有するもの)						
R KOREA	103 KG	840	340	6600	2795	
PHILPIN	117 KG	720	1048	2880	4152	
TOTAL	990 KG	1560	1388	9480	6947	
1602.90-269 その他の調製をし又は保存に適する処理をした昆虫類(その他のもの)						
CHINA	105 KG	-	-	33008	27464	
THAILND	111 KG	-	-	380	586	
TOTAL	990 KG	-	-	33388	28050	
1602.90-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血(牛、豚以外のもの)(その他のもの)						
CHINA	105 KG	49584	9519	268665	52707	
TAIWAN	106 KG	-	-	15746	13542	
MONGOL	107 KG	420	616	1680	2296	
MYANMAR	122 KG	1020	1501	1380	2025	
PAKISTN	124 KG	-	-	286	465	
GERMANY	213 KG	-	-	28711	33421	
TOTAL	990 KG	51024	11636	316468	104456	
(E. U)	991 KG	-	-	28711	33421	
1603.00-010 肉エキス及びミートジュース						
CHINA	105 KG	-	-	840	3701	
TAIWAN	106 KG	50	263	323	2458	
THAILND	111 KG	234	896	468	1713	
FRANCE	210 KG	10	204	426310	590925	
USA	304 KG	3	280	20	1946	
URUGUAY	412 KG	11633	30410	38251	80122	
AUSTRAL	601 KG	9600	7491	219031	288211	
PAP NGA	602 KG	-	-	4092	9923	
NEWZELD	606 KG	4720	14522	35415	115100	
TOTAL	990 KG	26250	54066	724750	1094099	
(E. U)	991 KG	10	204	426310	590925	
1603.00-090 魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊椎動物のエキス及びジュース						
R KOREA	103 KG	16560	22930	263018	260715	
CHINA	105 KG	203274	100230	1853092	945876	
TAIWAN	106 KG	180	3911	6740	143265	
VIETNAM	110 KG	-	-	18356	10097	
THAILND	111 KG	127824	53227	1193294	490955	
INDNSIA	118 KG	88800	30331	685398	228456	
DENMARK	204 KG	-	-	10000	7734	
SPAIN	218 KG	59970	20181	579423	191286	

(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9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 101頭	高値	4,013	3,358	2,597	2,476	-
		安値	2,651	2,485	2,458	2,384	-
		平均	2,992	2,685	2,549	2,438	-
		頭数	50	41	8	2	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 197頭	高値	3,243	2,751	2,595	-	-
		安値	2,538	2,376	2,483	-	-
		平均	2,814	2,634	2,567	-	-
		頭数	140	46	11	-	-
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 11頭	平均	-	-	1,740	1,608	
		頭数	-	-	8	3	
	雌 C 2頭	平均	-	-	1,571	1,620	
		頭数	-	-	1	1	
去 B 42頭	平均	2,056	1,903	1,738	1,632		
	頭数	2	10	21	9		
去 C 2頭	平均	-	-	1,594	1,509		
	頭数	-	-	1	1		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	430 430	940 1,089	- 111.0	(競り)	(相対)	69

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,787	1,835	1,944	1,571	-
	B	-	-	1,707	1,474	1,274
和 去	A	2,893	-	-	-	-
	B	-	-	-	1,570	-
乳 雌	B	-	-	-	1,034	-
	C	-	-	-	-	918
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	-	1,611	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	1,947	1,906	1,727	1,624	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	592	756	887	889	810
	安値	555	540	508	443	410
	平均	568	582	576	540	500
	頭数	(8)	(302)	(408)	(240)	(131)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 12月9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	2,792	2,535	2,326	-	-
(頭数)	(14)	(10)	(3)	(-)	(-)
B	-	2,387	2,323	-	-
(頭数)	(-)	(3)	(1)	(-)	(-)
和 去 A	2,916	2,488	2,311	-	-
(頭数)	(45)	(9)	(1)	(-)	(-)
B	2,484	2,431	-	-	-
(頭数)	(1)	(3)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,886	1,841	1,585	-
C	-	-	1,728	1,477	-
交雑去 B	-	1,992	1,807	1,667	-
C	-	1,771	1,757	-	-
豚	577	560	530	423	467

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	12月9日	12月8日	(12月累計)
豚	67,600	69,400	485,000
成牛計	5,540	5,740	38,430
和牛雌	1,590	1,350	9,980
和牛去勢	1,580	1,920	11,760
乳牛雌	870	340	4,730
乳牛去勢	420	540	3,150
交雑雌	500	600	3,900
交雑去	580	990	4,890

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 12月9日

	1,657円	(前日 1,654円)
東京		
大阪	1,778円	(前日 1,803円)

[豚・全農建値] 12月9日

上	中	取引頭数	市況
572円	563円	1,245頭	反発

と畜 売買	牛 142頭 牛 132頭	豚 138頭 豚 157頭	牛概況 豚概況	もちあい 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9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)	- (-)	6,355	-	もちあい
仙台 [中]	558 (578)	484 (460)	494	85	続落
栃木 [地]	572 (592)	541 (543)	1,860	47	下押し
茨城 [地]	578 (543)	550 (531)	1,309	611	反発
群馬 [地]	571 (562)	492 (465)	2,351	282	続伸
さいたま [中]	568 (562)	563 (556)	355	366	上伸
東京 [中]	582 (558)	576 (543)	940	1,089	急伸
横浜 [中]	566 (580)	550 (554)	676	680	下押し
山梨 [地]	680 (-)	668 (-)	133	78	上伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	615 (605)	603 (598)	958	298	強もちあい
京都 [中]	623 (619)	612 (586)	112	111	もちあい
大阪 [中]	560 (580)	530 (536)	138	131	急落
神戸 [中]	616 (-)	611 (-)	-	152	-
岡山 [地]	609 (599)	599 (592)	369	306	強気配
広島 [中]	581 (580)	540 (552)	267	48	もちあい
福岡 [中]	580 (584)	564 (544)	561	159	弱もちあい

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。

[日本食肉流通センター] 12月2日～12月8日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,665,994 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	1,157	1,198	1,286	1,211	66,913
うで	724	779	810	775	129,819
ロース	1,093	1,144	1,212	1,144	146,659
ばら	1,221	1,294	1,351	1,299	151,327
もも	724	796	828	786	183,536
ヒレ	990	1,079	1,188	1,090	8,799
セット	914	1,038	1,103	1,013	978,941

◇近畿圏 総重量 801,033 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	1,242	1,328	1,378	1,321	65,741
うで	713	738	810	758	123,999
ロース	1,034	1,138	1,257	1,151	107,392
ばら	1,264	1,350	1,458	1,361	139,261
もも	702	734	826	741	173,406
ヒレ	1,099	1,188	1,269	1,193	12,945
セット	879	962	1,113	980	178,289

[食鳥正肉日経相場] 12月8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	679	763	950	210
ムネ	479	538	685	164

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	697	779	1,030	3
ムネ	489	532	624	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 12月8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	1,016	764	550	600	650
安値	700	460	290	360	350
平均	771	542	-	-	-

※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 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