

令和7年  
2025年

12月12日  
金曜日

第11853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



大阪市場で熊本県経済連肉牛枝共が開催された……P5

▶ 大手豚肉サプライヤーインタビュー  
プリマハム網野真専務執行役員食肉事業本部長  
……P2～3

▶ 家畜伝染病予防法の改正の方向性など説明、意見交換行うー農水省家畜衛生部会……P3

▶ 第2回畜酪委開催、酪農経営の現地視察を報告ー自民党……P4

▶ 静岡県畜産共進会、大臣賞は菅本徹さん、ニクセンが単価5001円で落札……P4～5

▶ 大阪市場で熊本県経済連肉牛枝共を開催、黒毛和牛の部は川口さんが4連覇を達成……P5

▶ 日本の大手食肉輸入企業6社がスペイン訪問  
欧州産牛肉の品質・安全性を評価……P6

▶ 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」に、ダブル&トリプルが期間限定で登場……P6～7

▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】スペイン産停止でベリーなど逼迫……P7

▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにバラ、カテゴリーに引き合い……P7

▶ [輸入牛現物相場]CF共に12月から動きの重さが目立つ……P8

▶ 【ブロイラー市中現物相場】輸入物はブラジル、タイ産とも一段高……P8

▶ [資料]2025年10月分の食肉輸入通関実績⑮……P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]11日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]11日……P11

## 注目のヘッドライン

大手豚肉サプライヤーインタビュー  
プリマハム網野真専務執行役員食肉事業本部長

…詳細はP2～3

家畜伝染病予防法の改正の方向性など説明、意見交換行うー農水省家畜衛生部会

…詳細はP3

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>

## 大手豚肉サプライヤーインタビュー プリマハム網野真専務執行役員食肉事業本部長

—2024年の豚肉販売と25年の概況は。

24年度は、国産の数量が前年比102%、金額が108%、輸入が数量101%、金額が109%。数量は共に前年度からそれほど伸びませんでした。相場高もあり、金額は伸長しました。

国産については猛暑の影響で枝肉重量がなかなか増えず、苦戦。一方で得意先に対し、ある程度決まった頭数を供給する必要があったため、枝肉重量が十分に増える前に早期出荷せざるを得ない状況でした。種付不良で頭数自体も少なく、品質面にも影響しました。

そのため、今年はある程度出荷頭数を絞り、しっかりと重量を増やすことに注力。出荷頭数は前年から減少しましたが、枝肉重量が増えた分、数量は前年並みです。

輸入については、主力の「ハイレイフポーク」を中心にカナダ産が伸長しました。自然災害やストライキがなく、比較的供給が安定していたこと、カナダドルが米ドルと比較して優位性があったことも要因といえます。牛価高騰もあって国内の豚肉需要が強い米国に比べ、カナダはもともと輸出依存度が高いこともあり、うまく日本の需要とマッチしました。

25年度上期は、ほぼ前年並みで推移。下期に向けては出荷頭数や枝肉重量も比較的順調に推移しており、通年では国産が105~110%、輸入が115%、全体で110%を目指します。

—供給量確保に向けた課題や取り組みは。

国産については猛暑の影響が大きく、生育や繁殖成績悪化がみられます。夏場だけでなく、翌年まで影響を及ぼすため、非常に厳しい状況です。疾病のリスクも増加しています。国内の大産地である南九州でも疾病が発生しているほか、地理的に近い台湾でもASF発生が確認されるなど、さらなる防疫体制強化が求められます。

さまざまなコストが上昇していますが、当社グループも事業継続のために必要な投資については積極的に行い、可能な限り疾病を防ぎ、暑熱対策にも注力します。

アニマルウェルフェアについても専門家の指導を

受けながら、自社で作成したアニマルウェルフェアポリシーを順守しながら取り組んでいます。具体的には、生産現場におけるフリーストール、可動式分娩クレートの導入を進めています。



また、子会社である肉質研究牧場に外部から専門的な人材を招聘し、これまでとは異なる新たなノウハウなどを導入。それを十分に活用しながらKPI(重要業績評価指標)達成を目指します。

輸入については北米、欧州に加え、近年は南米など多産地化を進めています。ただ、フローズンはこの国のパッカーとどんな商品を開発するかが重要です。

一方、チルドについてはカナダ産、その中でも「ハイレイフポーク」が軸であることは変わりません。半面、当社もおかげさまで営業活動が順調に進捗し、特にチルドポークの販売が伸長していますが、その分、供給量を確保していくためには新たなサプライソースの開拓が必須です。

具体的には、カナダ産では新たに取り扱いを開始した「コネストーガ」、さらに米国产では「ホールストーン」、さらにメキシコ産も含めて、供給量確保と拡販に注力します。

—販売を強化している分野や商品開発についてはいかがですか。

今年から組織変更を行い、ハム・ソーセージなどの原料部門が食肉事業本部に入り、買い付けなどを一緒に行っています。外食や加工筋など、多様なチャネルへの販路拡大など、さまざまなシナジー効果が出ています。中食業態に向けては、大手コンビニエンス・ストア向けの回復を期待します。米価の高止まりなどの懸念材料もありますが、例えばトンカツやしょうが焼きなどの弁当や総菜向けの原料供給拡大を目指します。

また、グループの西日本ベストパッカーやかみふらの工房などを活用し、鮮度の良い内臓肉などの商品化、脂や骨のラーメン業態への供給拡大を図ります。自社で養豚事業を行う以上、副産物や副生物を商品化し、付加価値を高めていくことは必須といえます。

輸入では、引き続き中米での1次加工品の生産などに取り組んでいます。ただ、海外での人件費上昇が著しく、一部国内加工へのシフトもみられます。そういったものに対応できるよう、国内でのカット済み商品などの提案にも注力します。

## 家畜伝染病予防法の改正の方向性など説明、意見交換行う —農水省家畜衛生部会

農水省は11日、食料・農業・農村政策審議会第76回家畜衛生部会を省内で開催し、家畜伝染病予防法の改正についての方向性などについて説明し、意見交換を行った。

冒頭、坂勝浩消費・安全局長は「鳥インフルエンザに関して、6シーズン連続で発生しており、今月、来月が発生のピークとなる。また、アフリカ豚熱においては、10月に台湾での発生が確認され、東アジアで侵入を許していないのは日本だけとなった。先月、スペインでもフランスを飛び越えてアフリカ豚熱が確認され、人為的な要因による感染リスクを考えると、日本への侵入リスクも非常に高い状況だ。こうした家畜疾病が一度国内で発生すると、わが国の畜産業に深刻な被害をもたらし、安定供給に悪い影響を与えることになる。そのため、家畜衛生を徹底することは、食料安全保障の観点からも重要な課題であると捉えている」と述べた。

農水省からは、家畜衛生をめぐる情勢および家畜伝染病予防法改正の方向性について説明された。

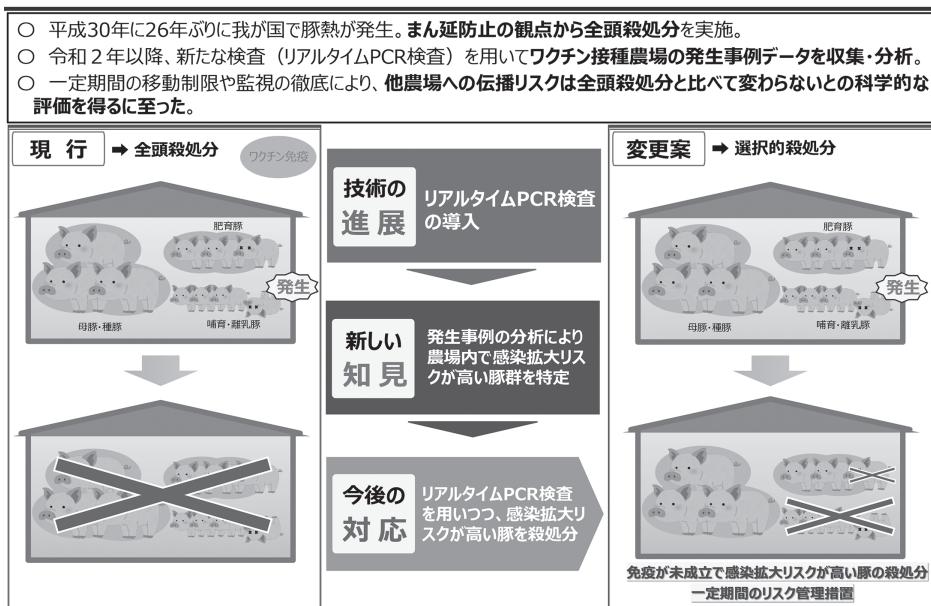
豚熱の殺処分範囲の見直しについて、現行は、豚熱発生後に全頭殺処分としているが、これについて、これまでの知見を踏まえ、範囲の見直しが可能か、専門家も含め、検証を進めている。変更案では、免疫のない感染拡大リスクが高い豚のみ殺処分を行う選択的殺処分への見直しを検討している。

また、豚熱ワクチン接種後の免疫付与状況確認検査の一部工程を民間検査機関などに委託した場合に、その費用の一部を国が負担できるようにする他、一定の条件を満たす場合に限り、特例的に当該農場の飼養衛生管理者による豚熱ワクチン接種を可能とすることが方向性として示された。

水際検疫の強化においては、違反畜産物が含まれる国際郵便物の宛先が外国食材店であるケースや、国内の外国食材店では、違法に輸入された疑いのある畜産物が販売されている事例も確認されていることから、法改正により、輸入禁止品などの販売等を禁止し、家畜防疫官に外国食材店などへの立入検査および輸入禁止品の廃棄権限等を付与する。

昨年11月、国内で初めて発生したランピースキン病について、海外での発生が継続していることなどを踏まえ、家伝法上の家畜伝染病に追加し、継続して法的強制力のある防疫対策を実施できる体制を構築していくことが必要であるとしている。

### 豚熱の殺処分範囲の変更



## 第2回畜酪委開催、酪農経営の現地視察を報告—自民党

自民党は10日、畜産・酪農対策委員会(第2回)を党内で開催した。会議では、北海道の酪農経営の現地視察報告がされたほか、Jミルクからのヒアリング、畜産クラスター事業における機械の導入実績および酪農ヘルパーについて、農水省や酪農ヘルパー利用組合の木戸場真紀子氏が状況説明を行った。

冒頭、築和生畜産酪農対策委員長は、「前回、この議論をキックオフし、現地視察においても南九州、北海道などと意見交換を行った。生産資材、コストが高止まりする中、意欲を持って生産基盤を守っていく対策をまとめ上げていく決意を新たにしている」と述べた。続いて、宮下一郎総合農林政策調査会長

は「総合農林政策調査会としては、畜酪価格の決定は年内最後の大きな仕事となる。持続可能性を確保しながら結果を出していかなくてはならない。皆さんの声を、価格決定や政策の充実につなげていく」と呼びかけた。

北海道の現地視察では、飼料関係において、購入粗飼料を利用する酪農家への支援、良質な国産粗飼料の確保への支援、配合飼料価格の高止まりを踏まえた特別対策などが求められた。また、肉用牛経営について、飼料費や輸送費など畜産全体のコストが上がっていることから、安定的な牛肉生産に向けて、引き続きマルキン等の支援を求めた。

## 静岡県畜産共進会、大臣賞は菅本徹さん、ニクセンが単価 5001 円で落札

第99回静岡県畜産共進会肉牛の部が6日、浜松市食肉地方卸売市場で開催された。第1部交雑種54頭、第2部黒毛和種雌牛40頭、第3部黒毛和種去勢牛16頭の合計110頭が出場。厳選なる審査の結果、農林水産大臣賞にはJAとびあ湖西の菅本徹さん(写真)が出品した黒毛和種雌牛が選ばれ、ニクセン(株)がキロ当たり5001円で購買した。

競りに先立ち行われた褒賞授与式では、石川和弘共進会会長が「99回と長い間共進会が開催できているのは皆さんの支援の賜たまものである。畜産業界は飼料、資材の高止まりが続き、販売も全ての食材が高騰する厳しい状況の中で努力いただいている。行政、関係団体、生産者が一体となって難関を乗り切っていきたい」とあいさつ。

続いて、公益(社)全国和牛登録協会の穴田勝人専務理事が審査講評を行った。同共進会では今回から審査基準の一部を改正した。肉量、肉質に加え脂肪の質も優れた枝肉を上位として序列化。MUFA予測値も公表し序列化の参考にすることとなった。

第1部最優秀賞には、湖西市の石田明さんが出品した去勢牛(父「福之鶴」、格付A5、BMSNo.12、枝肉重量601・9kg、ロース芯面積90cm<sup>2</sup>、バラの厚さ8・4cm、歩留まり基準値75・1)が選ばれた。「肉質は最高のBMSNo.12で、肉量共に優れた枝肉」と評価

され、浜松ハム(株)が3029円で購買した。

第2部最優秀賞(農林水産大臣賞)には、湖西市の菅本さんの出品牛(父「北美津久」、母の父「勝早桜5」、A5、No.12、648.1kg、90cm<sup>3</sup>、12・3cm、78・1)が選ばれ、「バラが厚く、枝肉全体の厚みや断面の迫力については抜群。小ザシ基調でモモ抜けも良く、MUFAは62・8%と良好」と評価され、ニクセンキロ当たりが5001円で購買した。菅本さんは受賞に当たり「血統、形が良く、早くから県共に出そうと考えていた。レベルの高い牛が集まるこの共進会で大臣賞をとれたことは、自分がやってきたことが認められたようで大変嬉しい」と喜びを語った。

第3部最優秀賞(県知事賞)には御前崎市の(株)すずき牧場の出品牛(父「勝乃幸」、母の父「安福久」、583・4kg、94cm<sup>3</sup>、78・9)が選ばれ、「枝肉断面のバランスに優れ、肉の光沢、キメ、締まりも良好。MUFAは60・7%」と評価され、ニクセンがキロ当たり4634円で購買した。優秀賞牛の出品者(牛成績)は次の通り。第2～3部は全てA5。

[第1部] 石田明(去勢、格付A5、単価3029円、購



買者＝浜松ハム)、前島昌夫(雌、A5、2269円、東和食品)、富士SUNRISE牧場(雌、A5、2076円、渡邊精肉店)、やまだいふあーむ(去勢、A5、1941、同)、岩瀬茂吉(去勢、A5、1998円、小笠食肉センター)、加藤徳夫(去勢、B5、1981円、渡邊精肉店)、峯野忍(雌、A5、1919円、ニクセン)、加藤文子(去勢、A5、1853円、関東日本フード)、堀内慎也(去勢、B5、1902円、エスフーズ)

[第2部] 尾藤和彦(3050円、コーシン)、渡邊

(2915円、ニイチク)、水野順朗(3050円、小笠食肉センター)、尾藤和彦(3047円、同)、菅本徹(3129円、浜松ハム)、すずき牧場(2967円、同)、渡邊(2840円、ニイチク)、関泰二郎(2998円、白脇精肉販売所)

[第3部] すずき牧場(4634円、ニクセン)、遠山勝悦(3005円、小笠食肉センター)、同(3052円、ニイチク)、杉浦浩務(2902円、浜松ハム)、堀内慎也(3004円、新鮮安心市場さすが市)

## 大阪市場で熊本県経済連肉牛枝肉共を開催 黒毛和牛の部は川口さんが4連覇を達成

JA熊本経済連は9日、大阪市中央卸売市場南港市場で第31回熊本県経済連肉牛枝肉共励会を開催。県内から集荷された黒毛和牛24頭(うち23頭が県産ブランド銘柄牛「和牛」と、交雑牛「味彩牛」11頭の計35頭を出品。厳正なる審査の結果、黒毛和牛の部は川口誠二さん、交雑種の部は藤林満也さん(写真右)の出品牛がそれぞれ最高位の金賞を受賞した。また、競りでは年末商戦に向けて買参者による積極的な購買が見受けられ、金賞牛は黒毛和種の部がキロ当たり4560円でNEXUS MEAT(下写真右)、交雑種の部は2014円で殖生ミートパッカー(株)が、それぞれ買い受けた。

競りの冒頭、JA熊本経済連の丁道夫代表理事会長(写真中央)は「本日は今年の集大成として、生産農家が丹精込めて育て上げた牛を上場させていただいた。販売環境は大変厳しいが、農家の意欲促進と産地活性化を図るためにも精いっぱいのご購買を賜りたい」とあいさつ。

黒毛和種の出品枝肉24頭のうち、21頭がA5等級。出品枝肉のBMS平均値は10・6を記録する、歳末の共励会にふさわしいハイレベルな枝肉がそろった。

その中で金賞を獲得した川口誠二さんの出品牛は、父が「福之姫」、2代祖「耕富士」、3代祖「安福久」の血統で枝肉重量は629・2kg。ロース芯面積が108cm<sup>2</sup>、バラ厚9・0cmの枝肉で、「前軀、中軀、後軀」のバランスが良く、キメ、締まりとも大変に優れていた質量兼備の枝肉(豊留正博・日本食肉格付協会大阪事業所長)と評された。

生産者の川口さんは熊本県内で黒毛和牛約100頭

を飼養する肥育農家。今回の共励会では4連覇となる快挙を達

成した。子息の裕平さん(上写真左)は「仕上がりはある程度良いかなと思っていたが、レベルの高い大会なので厳しい戦いになるだろうとは思っていた。4連覇を意識して取り組んできたのでホッとしている。また、高値で買っていただいたことで大きな励みにもなり、ありがたい」と受賞の喜びを語った。

一方、交雑種の部で金賞を獲得した藤林さんの出品牛は、父が「奈津百合」の血統で枝肉重量は749kg。ロース芯面積が83cm<sup>2</sup>、バラ厚7・6cm、BMSNo.7、B4等級に格付された、ロース芯が大きく肉量充実した枝肉であった。

競りの後は生産者、JA熊本経済連、市場関係者が集まり、褒賞授与式が実施された。金賞牛以外の入賞牛出品者は次の通り。【黒毛和種の部】銀賞(株佐々畜産、3310円、タカムラ商店)▷銅賞(中村正志、3051円、同)、【交雑種の部】銀賞(牧喜代志、1800円、エスフーズ(株))



## 日本の大手食肉輸入企業 6 社がスペイン訪問 欧州産牛肉の品質・安全性を評価

欧州スペイン産牛肉の専門職間連携団体 PROVACUNO (プロヴァクノ) は、欧州連合の支援を受けたキャンペーン『It's time for European Beef』の一環として、11月22～28日、国内の主要食肉輸入業者を対象にスペイン現地の農場・食肉加工施設などのバリューチェーンを視察するプログラムを開催した。視察では、スペインにおける牛肉の生産・流通の現場を確認し、日本市場との親和性や今後の展開について各社が検証した。参加者からは、安全性・衛生管理・トレーサビリティ・アニマルウェルフェア(動物福祉)など欧州生産モデル(EPM)への評価の声が多く寄せられた。

バルセロナを起点に、リエイダ、ジローナ、マドリド、バルデペーニャスなどの農場、加工施設を見学したほか、セミナーや試食会、交流会を開催した。各施設では、若齢牛の飼育管理やトレーサビリティ体制、衛生管理、加工設備や冷蔵インフラの見学を通して、欧州産牛肉が紹介された。

参加企業からは「正肉は月齢の短い牛であっても赤身のうまみがしっかりあり、品質として十分。特にMAP加工など、商品開発力も高く、日本市場での差別化要素になると感じた」「欧州では個体識別から飼料履歴・加工工程まで厳格なトレーサビリティが整備されており、対日輸出への信頼につながる」「ロイン・チャック・内臓系など、一部の部位では既存産地に比べて価格優位性は見出しづらいが、赤身の味わいや若齢牛ならではの特性を前面に打ち出



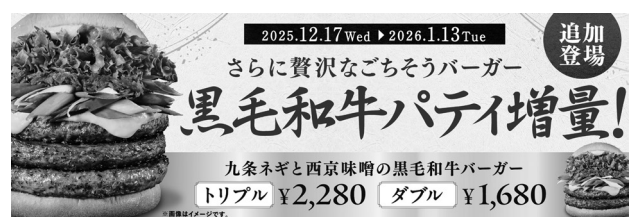
すことで市場は広がる」などの声が寄せられた。

今回の現地視察を経て、参加者から「正肉だけでなく、牛生ハムや内臓系などの高付加価値商品に注目し、ラインアップを強化」「外食・業務用市場を軸とした赤身志向の提案強化」「ブランド化・価値訴求型の販売戦略(例＝欧州産赤身牛肉としてネーミング・販促)」「加工品開発や部位別スペックの明確化による提案の幅拡大」など、販路・活用アイデアも挙げられた。

## 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」に ダブル&トリプルが期間限定で登場

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、現在販売中の「九条ネギと西京味噌の黒毛和牛バーガー」(税込み1080円)に、黒毛和牛パティを増量した「ダブル」(1680円)と「トリプル」(2280円)を、17日から期間限定で販売する。

今回、同商品にさらなるぜいたくさを求める声に応え、黒毛和牛パティを増量した「ダブル」と「トリプ



ル」が新登場。国産黒毛和牛100%のパティは、赤身と脂身の絶妙なバランスで、かむほどに広がる濃

厚なうまみとジューシーさが特徴で、焼き上げる瞬間に立ち上る香ばしい香りは、まさに食欲をそそるシズル感。そこに、京都の伝統食材である九条ねぎのシャキッとした食感と、上品な甘みが際立つ西京みそソースのまろやかなコクが重なり、和のぜいたくな味わいを演出する。

ダブルは黒毛和牛パティを2枚、トリプルは3枚サンドし、見た目にも圧倒的な存在感。肉のうまみを重ねることで、ひと口ごとに深まる満足感は、まさに“至福”のひとつだ。寒い季節にぴったりの濃厚な味わいを堪能できる一品となっている。

## 【関東の輸入豚肉現物相場】 スペイン産停止でベリーなど逼迫

【フローズン】スペイン産輸入停止の影響により、欧州産ベリーなどを中心に逼迫感が出ており、価格は上昇傾向にある。年末の需要期であり、外食や加工原料としてのニーズは強く、チルドや国産への代替需要も増えている。早期の再開は見込みにくく、他産地への代替にも限りがあるため、厳しい環境が続くか。

【チルド】鍋物需要などは強く、引き続きスソ物やベリーを中心に堅調な荷動きが続いている。加えてフローズンの代替需要も増えてきていることから、全体的に需給は締まっている。

### 【輸入豚肉現物相場】 (関東仲間冷蔵庫渡し)

キロ/円、税抜き

	輸入元	部位	相場	気配
フローズン	米国産	クッションミート	730中心	→
		テンダーロイン	840中心	→
	カナダ産	シヨート・ボックス	790中心	→
		ウデ	790中心	→
		モモ	790中心	→
	デンマーク産	ベリー	1,000中心	↗
		カラー	930中心	↗
		ロインMM	880中心	↗
		テンダーロイン	880中心	↗
	フランス産	シートベリー	940中心	↗
カタロース		900中心	↗	
チルド	米国産	ロイン (FLON)	780中心	→
		CCロイン	780中心	→
		テンダーロイン	1,080中心	→
		山付ベリー	1,230中心	↗
	カナダ産	ボックス	830中心	→
		テンダーロイン	1,080中心	→
		ベリー	1,200中心	↗

## 【関東の国産豚肉現物相場】 C、Fともにバラ、カタロースに引き合い

全国と畜頭数は引き続き6万頭台後半から7万頭で推移しており、出荷は安定している。一方、寒さも厳しく鍋物需要が引き続き堅調なことや年末に向けた動きも良化する中、末端の荷動き自体は悪くない。枝肉価格は今週に入り、じわじわと上昇傾向にある。バラやカタロースなどの引き合いは強い。一方、まもなく冬休みだが、学校給食向けの動きが止まることもあり、スソ物はやや鈍っている。

フローズンも引き続きバラ、カタロースは堅調な荷動きが続いており、荷余り感は見られない。スペイン産の輸入停止による

影響は国産へも波及しており、輸入ポークの価格上昇は避けられないだけに、今後さらに代替需要が強まる可能性がある。スペアリブなどにも引き合い。

### 関東の国産豚カット肉相場

円/キロ

生鮮物		冷凍物	
部位	相場	部位	相場
カタロース	1,050~1,100	カタロース	980~1,030
ウデ	780~800	ウデ	760~790
ロース	1,000~1,050	ロース	970~1,000
バラ	1,110~1,200	バラ	1,030~1,060
モモ	780~800	モモ	760~790
ヒレ	980~1,030	ヒレ	930~980

## 【輸入牛現物相場】CF共に12月から動きの重さが目立つ

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が弱い。本来であれば年末に向けた買い付けの動きがあるが、今年はまだ感じられない。相場高の影響で仕入れ、販売共に難航している。米国産はショートプレートがそれなりに動いているが、

チャックアイロールが値頃感を出せず動いていない。

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き、荷動きは一服。競合国の状況として、米国の買い気が弱まっており、当面、さらなる相場上昇はなさそう。しかしながら相場の下げ要素に乏しく、現状の高値は続く見通し。米国産はおおむね前週相場を維持しているが、ショートプレートがそれなりに動く程度で、全体としては重い。

【輸入牛肉現物相場】

円/キロ

		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	1,500 ~ 1,550
	シッフフランク	1,350 ~ 1,450	1,450 ~ 1,580
	アウトサイド	1,350 ~ 1,400	1,400 ~ 1,550
	ポイント	1,350 ~ 1,400	1,480 ~ 1,550
	ナーベル	1,180 ~ 1,280	1,250 ~ 1,350
	ランプ	1,600 ~ 1,750	1,750 ~ 1,900
	クロッド	1,330 ~ 1,380	1,400 ~ 1,500
	チャックロール	1,500 ~ 1,600	1,750 ~ 1,850
	チャックテンダー	1,400 ~ 1,500	1,550 ~ 1,650
	キューブロール	3,300 ~ 3,600	4,100 ~ 4,500
豪州産F	ストリップロイン	2,500 ~ 2,600	2,700 ~ 3,000
	テンダーロイン	4,200 ~ 4,500	4,700 ~ 5,000
	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	1,400 ~ 1,450	-
豪州産	ナーベル	1,100 ~ 1,200	-
	カウミート	1,250 ~ 1,300	-
	トップサイド	-	-
F	シッフフランク	-	-

		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	1,200 ~ 1,250	1,050 ~ 1,120
	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	-	-
チルド	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、タイ産とも一段高

◇国産物 生鮮モモは最需要期となる年末年始に向かい日経荷重の東京相場で770円台に堅調に値を上げた。生鮮ムネの動きは季節なりにやや鈍いが、540円前後で高止まりしている。冷凍物はもちあいだが、モモは生鮮物の代替需要と輸入物高騰もあり、引き合いが強まった。

まで値を上げている。「外食、中食とも需要が強まる真冬の時期、1月いっぱいはこの相場が続くのでは」との声もきかれた。

◇輸入物 ブラジル産、タイ産とも、国内在庫が減少したことなどで一段高となった。両国産共にモモ正肉610円前後、カット物630円前後

### 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	600~620
ブラジル産モモ角切り	620~640
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	610中心
タイ産モモ角切り(25~30g)	630中心
米国産モモ串	玉なし

[資料] 2025年10月分の食肉輸入通関実績⑮

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

(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

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
CST 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(加工してい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

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(加工してい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 AFRC	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(加工してい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	-	-	168900	17357
NETHLD	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	377953
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

(終わり)

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 12月11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 118頭	高値	3,306	2,740	2,592	-	-
		安値	2,484	2,553	2,556	-	-
		平均	2,880	2,637	2,578	1,729	-
		頭数	82	30	5	1	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 157頭	高値	3,245	2,829	2,634	-	-
		安値	2,595	2,538	2,551	-	-
		平均	2,821	2,654	2,592	1,729	-
		頭数	113	38	5	1	-
去 B 3頭	高値	-	-	-	1,736	-	
	安値	-	-	-	1,729	-	
	平均	-	-	-	1,731	-	
	頭数	-	-	-	3	-	
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 33頭	平均	1,718	1,858	1,725	1,651	-
		頭数	1	5	17	10	-
	雌 C 3頭	平均	-	-	1,724	1,543	-
		頭数	-	-	1	2	-
	去 B 13頭	平均	-	1,895	1,760	1,612	-
		頭数	-	4	7	2	-
去 C 2頭	平均	-	-	1,646	1,565	-	
	頭数	-	-	1	1	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	430 430	1,028 1,004	- 375.5	(競り)	(相対)	
				-	10	74

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,693	2,280	1,991	1,635	-
	B	-	-	1,589	1,720	1,424
和 去	A	2,795	2,624	2,478	1,958	-
	B	-	2,384	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,092	1,087
	C	-	-	-	-	999
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	2,021	1,907	1,723	1,608	-
	C	-	1,722	1,580	1,615	-
交 去	B	2,067	1,900	1,749	1,334	-
	C	-	1,620	1,691	1,544	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	719	715	864	842	799
	安値	611	583	529	464	324
	平均	636	607	581	540	495
	頭数	( 8)	( 365)	( 350)	( 161)	( 120)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	535
	安値	-	-	-	-	501
	平均	-	-	-	-	531
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( 10)

[大阪食肉卸売市場] 12月11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	2,818	2,536	-	-	-
(頭数)	( 15)	( 3)	( -)	( 1)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( 1)	( 2)
和 去 A	2,792	2,529	-	-	-
(頭数)	( 36)	( 10)	( -)	( -)	( -)
B	-	2,538	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,912	1,866	1,767	1,634	-
C	-	-	1,712	1,608	-
交雑去 B	-	1,886	1,758	-	-
C	-	-	1,731	1,628	-
豚	-	598	521	479	477

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	12月11日	12月10日	(12月累計)
豚	71,100	71,600	627,700
成牛計	5,330	5,410	49,170
和牛雌	1,460	1,320	12,760
和牛去勢	1,610	1,850	15,220
乳牛雌	880	590	6,200
乳牛去勢	410	410	3,970
交雑雌	400	560	4,860
交雑去	570	680	6,140

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 12月11日

	1,680円	(前日 1,678円)
東京		
大阪	1,758円	(前日 1,761円)

[豚・全農建値] 12月11日

上	中	取引頭数	市況
600円	582円	1,242頭	強もちあい

と畜 売買	牛 143頭	豚 64頭	牛概況	もちあい
	牛 135頭	豚 143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] 12月11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)	- (-)	6,335	-	もちあい
仙台 [中]	584 (558)	544 (496)	462	138	上伸
栃木 [地]	626 (623)	581 (607)	1,826	87	続伸
茨城 [地]	609 (591)	581 (566)	1,331	847	続伸
群馬 [地]	632 (588)	529 (503)	2,249	309	続伸
さいたま [中]	598 (592)	591 (587)	246	242	続伸
東京 [中]	607 (603)	581 (584)	1,028	1,004	しっかり
横浜 [中]	597 (592)	576 (582)	677	677	続伸
山梨 [地]	597 (613)	576 (543)	199	174	下押し
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	621 (620)	618 (608)	990	293	もちあい
京都 [中]	616 (-)	588 (-)	135	112	もちあい
大阪 [中]	598 (560)	521 (520)	64	103	急伸
神戸 [中]	624 (-)	626 (-)	57	145	-
岡山 [地]	613 (599)	604 (598)	323	391	強気配
広島 [中]	- (577)	- (550)	463	24	-
福岡 [中]	597 (601)	571 (574)	529	163	小反落

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] 12月4日～12月10日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,847,765 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	1,285	1,205	76,454
うで	727	786	810	772	132,093
ロース	1,112	1,170	1,230	1,183	156,918
ばら	1,213	1,294	1,361	1,296	174,685
もも	702	780	800	772	184,193
ヒレ	990	1,080	1,246	1,109	10,167
セット	918	1,007	1,086	1,002	1,113,255

◇近畿圏 総重量 786,034 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	1,269	1,342	1,385	1,328	69,038
うで	702	740	810	756	120,054
ロース	1,034	1,188	1,246	1,167	98,234
ばら	1,264	1,359	1,447	1,365	139,950
もも	702	731	826	739	165,758
ヒレ	1,098	1,188	1,267	1,180	13,332
セット	873	962	1,094	972	179,668

[食鳥正肉日経相場] 12月10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	679	726	1,030	8
ムネ	478	521	613	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 12月9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	445	290	360	350
平均	780	553	-	-	-

※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  
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