

令和7年
2025年

12月16日
火曜日

第11855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



京都食肉市場枝肉共進会が開催された……P4

- ▶ 大手豚肉サプライヤーインタビュー、スターゼン 池尻尊広上席執行役員営業本部長 … P2～3
- ▶ 「スターゼン、LNG仕様ボイラーへの転換により年間500tのCO2削減 …… P3
- ▶ 「黒乙女55」をPR、ナンチクが県を表敬訪問 …… P3
- ▶ 京都食肉市場が枝肉共進会、和牛の部GCは入見武瑠さんが受賞 …… P4
- ▶ 第25回豚肉勉強会を開催、豚脂の有用性と魅力について多角的に講演 …… P4～5
- ▶ 米国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止 …… P5

- ▶ 南港市場佐賀牛枝共、最優秀賞は中山牧場が4連覇、枝肉は殖生ミートパッカーが購買 …… P6
- ▶ 大阪市場で菊池出荷組合枝共、野田郁夫さん出品の最優秀賞牛はエスフーズが購買 …… P6
- ▶ 米国、牛肉を含む特定の農産物などに対する相互関税およびブラジル向け追加関税を撤廃 … P7
- ▶ [資料] 都道府県別と畜頭数（令和7年10月） …… P8～9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 15日 …… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 15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
スターゼン 池尻尊広上席執行役員営業
本部長

…詳細はP2～3

「黒乙女55」をPR、ナンチクが県を
表敬訪問

…詳細はP3



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/>

大手豚肉サプライヤーインタビュー スターゼン 池尻尊広 上席執行役員 営業本部長

—2024年度の豚肉の販売実績、25年度上期の概況は。

24年度の国産の販売数量は前年並み、金額は相場高の影響もあり106%。輸入についても数量は前年並み、金額は105%となりました。

国産については、猛暑による国内の繁殖障害や増体不良などの影響が出荷頭数に現れており、特に5～9月にかけては全国と畜頭数が5万頭台の日が続きました。

夏場の出荷減少が恒常的になる一方、実情に合った相場形成ではなく、枝肉価格が高くて販売価格は変わらず、実売が追いついていません。枝肉相場が900円になっても、ロースの価格は年間を通して変わらないというような状況は見直さなければなりません。

輸入に関しては、米国のブラジルへの高関税、中国のEUへの反ダンピング関税、移民政策などによるワーカー不足、さらに紛争による航路への影響など、日本の原料調達環境は大きく変化。フローズンを含めて他産地の開拓を進めていく必要に迫られています。

一方でカナダからの豚肉輸入量が大きく増加しており、10年前と比べると2倍近くになります。米国からの輸入量が大きく変わっていないことを踏まえると、輸入ポーク市場は着実に伸長。国内の生産量も大きく減っているわけではなく、日本の豚肉需要は堅調であることがうかがえます。

25年度上期については国産、輸入共にほぼ計画通りに推移。相場高などの環境だけでなく、ある程度内容もついてきており、豚肉全体で手応えを感じています。

牛肉が厳しい分、下期も豚肉でしっかりカバーしたいと考えます。

—豚肉の商品戦略についてはいかがですか。

取扱開始以来、毎年伸長しているのが「氷感熟成豚®」です。相場高の中、より良いもの、こだわったものへのニーズが増加。品種や飼料とは異なる切り口で差別化し、得意先、そして末端の消費者からも好評です。

また、豚に対する取り扱いから、と畜場併設の加工場で生産している強みを生かし、最新機器導入による安定した品質、温度や菌数の徹底管理による高い衛生水準



など、スターゼングループの豚肉事業そのものを差別化のポイントにしたいと考えています。

輸入ポークではカナダ産のシェアが全体の6割近くまで上昇。とうもろこしや麦の飼料にこだわった三元豚として、品質への評価は高いです。以前は自然災害などで供給が不安定な部分もありましたが、現地でもさまざまな対策を講じ、現在は比較的安定しています。

日本市場で、しっかりと輸入ポークの価値を生み出していくことを重視し、パッカーと共に取り組んでいきます。

—販売先として注力されていく分野は。

人手不足が深刻な課題となっており、原料供給からPC機能などを合わせた提案へとシフトがみられます。原料を販売するだけでは、なかなか顧客ニーズに応えることが難しくなっています。

また、今後はさらなる賞味期限延長に向けて、深絞り、MAP包装、スキンパックなど、さまざまな包装形態がある中、どれが顧客ニーズに合うのか、状況に応じた提案が求められます。

人手不足により、店舗のバックヤードにおける作業が難しくなっている中、より加工度の高い商品開発も進めます。例えば牛、豚を組み合わせた焼き肉パックなどは汎用性が高く、1パック当たりのコストを抑えることができ、価格設定の自由度も高まります。また、ローストポークの拡販に注力。特定加熱製品ですが、例えばラーメンの具材や丼、さらにトンカツやトンテキなど、手間を加える素材としてのニーズは大きいと考えています。

牛肉の高値が続く中、豚肉メニューの提案を強化

することで、外食向けの拡販を目指します。

一生産体制についてはいかがですか。

養豚関連農場は九州に3農場、東北など東日本に5農場保有していますが、グループだけで取り扱う豚を全て生産することはできません。一部の優良農家に対しての出資や協業、さらに人材派遣などを実施。しっかりと頭数を確保し、ブランディングも含めて生

産農家と連携し、バリューチェーン構築を図ります。

アニマルウェルフェアについても、豚のストレス軽減と飼育環境の改善に向けて多面的に取り組んできました。産学連携の取り組みとして、大学との研究や外部の有識者との定期的な意見交換などを行っています。

スターゼン、LNG仕様ボイラーへの転換により年間500tのCO2削減

スターゼンはこのほど、グループ会社である(株)阿久根食肉流通センター(鹿児島県阿久根市)において、ボイラー燃料を重油からLNG(液化天然ガス)へ転換する設備更新を行い、本格稼働を開始した。新規設備はLNG仕様ボイラー5台(蒸発量=2.5t/hr×2台、2.0t/hr×2台、1.0t/hr×1台。上画像=牛工場蒸気ボイラー2台)、LNGタンク(容量=50kℓ、下画像=左側の白い塔)1基。

阿久根食肉流通センターでは、生産工程で多量の蒸気を使用しており、これまでボイラー燃料に重油を使用していたが、重油は燃焼時にCO2や硫酸化合物を多く排出するという課題があった。今回導入したLNGは硫黄分を含まず、CO2排出量が重油より約30%低いクリーンな燃料。ボイラー5台をLNG仕様の高効率なものに置き換えたことにより、年間約500t、工場全体の約10%に相当するCO2削減を見込んでいる。

スターゼンは、2024年にSBT「FLAG」認定を取得し、30年度までにGHG排出量をスコープ1・

2:42%削減、スコープ3:25%削減する目標を掲げており、今回の取り組みはその達成に寄与するもの。

また、このほど公表した「中期経営計画2030」では、「GHG削減の推進」を重点的に取り組む重要課題(マテリアリティ)の一つに定めている。

スターゼンでは引き続き、再生エネルギーや高効率設備の導入などを推進し、持続可能な社会の実現と同社グループの持続的な成長の両立を目指していく。



「黒乙女55」をPR、ナンチクが県を表敬訪問

鹿児島県のナンチク(本社=同県曾於市、南喜一社長)は10日、今年度に立ち上げた鹿児島黒牛のプレミアム和牛ブランド「黒乙女55」のPRを目的に南社長ら関係者が鹿児島市の県庁を訪れ塩田康一県知事を表敬訪問した。ブランドを立ち上げた経緯や特長などを改めて説明し、実際に焼いた肉を振る舞った。

「黒乙女55」は「和牛日本一のその先の味」をコンセプトに立ち上げたA5等級の未經産雌牛。キメ細か



で柔らかい肉質と「極上の口どけと風味豊かな」(同社)低融点の脂質が特長で、不飽和脂肪酸の一つであるオレイン酸が55%以上含まれている。

京都食肉市場が枝肉共進会、和牛の部GCは人見武瑠さんが受賞

京都食肉市場(株)(宮田典幸社長)は11日、京都市南区の京都市中央食肉市場で第27回京都食肉市場枝肉共進会(和牛の部)を開催した。各地から黒毛和牛100頭(雌45頭、去勢55頭)が出品され、厳正な審査の結果、グランドチャンピオン(GC)賞には人見武瑠さんの出品牛(京都府産・京都肉、去勢、枝肉重量668・7kg、格付A5、BMSNo.12、月齢29・22カ月)を選出。競りではキロ当たり4602円で(株)銀閣寺大西が落札した。

競りに先立ち、宮田社長は謝辞を述べ「本年度の京都食肉市場の集荷は順調に推移しており、競り・相対を含め1万4千頭を超える。昨年に引き続き1万4千頭超の実績を見込めるのは、生産者と買参者の皆さま方が京都市場を盛り立てていただいたおかげ。本日の競りは日々の感謝を込め準備した。今年もあとわずかだが、年末商戦に向け力強い購買をお願いしたい。今後も買参者の求める牛を集荷し、生産者が京都市場に出荷したいと思われるよう、役職員一同心掛けてまいりたい」とあいさつ。その後、呼び掛けに応じるような活発な競りが展開された。

GC以外の入賞者は次の通り(格付は全てA5)。優秀賞 (株)すずぎ牧場(静岡県産・遠州夢咲牛・しずおか和牛、雌、BMSNo.12、610・7kg、2750円、購買者=京都食肉販売)、(株)森ファーム鹿児島(鹿児島県産・鹿児島黒牛、去勢、No.12、643・6kg、3300円、京都食肉販売)



優良賞 (有)ダイユー第1牧場(鹿児島県産・鹿児島黒牛、去勢、No.12、652・2kg、2892円、京都食肉販売)、(有)高原牧場(長野県産・信州プレミアム和牛・信州和牛、去勢、No.12、607・6kg、2901円、フレーバープラザ)▷マーケットニーズ賞 吉川秀之(長野県産・信州プレミアム和牛・信州和牛、雌、No.10、527・7kg、2636円、プロフィットヴィクト)

翌12日には交雑の部が開かれ、28頭(雌21頭、去勢7頭)が出品された。審査の結果、最優秀賞には豊田畜産(三重県産、雌、格付A5、枝肉重量511・7kg)を選出。競りでは2351円で京都食肉販売(株)が落札した。その他の入賞者は次の通り。

優秀賞 (株)萩牧場(山口県産、雌、B5、592・1kg、2004円、購買者=伊勢屋)▽優良賞 (有)阿部牧場(宮崎県産、雌、B5、482・6kg、1902円、伊勢屋)

第25回豚肉勉強会を開催 豚脂の有用性と魅力について多角的に講演

国内養豚・国産豚肉の発展を旨とする有志の組織である豚肉勉強会(呼びかけ人=桑原康氏)は12日、「第25回豚肉勉強会」を都内の会場とオンラインのハイブリッドで開催した。今回は「The脂～豚脂の有用性と魅力を学ぶ」と題し、研究者、医師、料理人、流通関係者といったさまざまな専門家による講演が行われ、多角的な視点から“脂の価値”についてをテーマとした講演が行われた。

初めに宮崎大学農学部農学部門動植物資源生命

科学領域(畜産製造学)の河原聡教授が「脂肪の質が拓く豚肉の未来」と題して講演。脂肪の質を「食味の安定性」と「風味の豊かさ」で差別化することが必要であり、飼料による脂肪酸組成のコントロール、酸化の数値管理と品質基準化、「香り」や「風味」を軸にした差別化が求められると説明。そのためのストーリー戦略として、酸化防止への取り組みや特定の風味成分を高める飼料設計のストーリーを、消費者へ積極的に情報発信していくことを挙げた。

続いて、北里大学北里研究所病院糖尿病センターの山田悟センター長は「科学的根拠に基づく最新の栄養学～脂質こそ最も安全な栄養素～」と題し、医師の立場から糖尿病などの予防や治療には、食後高血糖を防ぐことが重要であり、カロリーではなく、糖質を適正に制して油脂を積極的に採取する「ロカボ」について説明。豚の脂などの飽和脂肪酸を減らすと、特に高齢者では死亡率が上昇したというデータなどもあり、脂質から先に食べる「オイルファースト」の考え方も増えてきている。無理なく糖質を制限し、タンパク質、脂質を積極的に摂取することで、食事を楽しみながら健康に暮らすことの重要性を説いた。

La Boucherie Goutonsの郷卓也オーナーシェフは、「料理人からみる豚脂の魅力と品種による脂の評価」と題し、豚の脂について「おいしい脂選び＝おいしい肉選び」であると強調。世界の豚脂料理として、豚の背脂を塩漬けにした伝統料理の「ラルド」、食材を低温の脂でじっくり加熱し、保存性を高めているフランスの「コンフィ」、そしてパン生地や菓子類に広く使われるラードについて紹介した。さらに国産豚(WLD)、米国産豚(LWD)、中ヨークシャー(純粋種)、マンガリツァ(50%)の4種類の品種で作ったロースハムを参加者に提供し、食べ比べを実施。口の中に入れた「香り」、かんだ時に広がるコクや後味に残るニュアンスなどの「甘み」、舌の上で溶けるのか、それともしっかり残るのかの「口溶け」の3つのポイントが品種によって大きく変わることを説明した

静岡県立大学食品栄養科学部栄養生命科学科(栄養化学研究室)の三浦進司教授は、「肉質の指標としてのリン脂質」と題して講演。肉質の評価は熟練した技術が必要なヒト官能評価に頼ることが多く、正確性の高い結果を得るには熟練したパネリストが良好なコンディションで試験を実施することが必須であるため、科学的評価方法に比べて緻密性に乏しいこと、多大な労力や費用が必要となり、農林水産物



を取り扱う中小企業での実施は難しいなどの問題点があった。一方、これまで肉質との関連性が明らかになっていない食肉中成分はいまだに多く存在することが予想され、豚肉をはじめとする食肉の新たな指標として、リン脂質クオリティーが利用できる可能性について説明した。

最後の講演では、鈴商ミートサプライ(株)の鈴木基弘取締役営業部統括部長が「豚肉流通2・0 食肉卸からみた『脂』の価値と『本質重視』の新しい豚肉流通の形」と題し、同社の豚肉へのこだわりやビジョンを紹介。同社は東京食肉市場で毎日「間違いのない豚肉」だけを1頭1頭厳選して買い付けている。市場内の冷蔵設備でと畜から14日以上「枝枯らし」を行い、雑味を落としてうまみ、軟らかさを向上。自社で丁寧に脱骨し、小ロットで販売している。富士農場サービスグループなど、さまざまな高品質な豚肉を全国の飲食店などに販売しており、取引先にはミシュランガイド掲載店など、有名トンカツは消費者サイドやプロの料理人も脂を評価する流れがあり、市場が少しずつ「脂＝忌避」ではなく、「脂＝価値」を求めているとした。また、今後の豚肉流通の形として、これまでのようにとにかくブランドを前面に打ち出すだけでは、個体差に伴う品質のブレが出る。これに対し、同社のように目利きにより品質を担保することが重要であり、「食べてうまい」という本質を追求。生産者の思いと共に、「ブランドを共に作り上げ守っていく」意識を高めていくとした。

米国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫所は12日、米国ウェストバージニア州ジャクソン郡およびサウスダコタ州キングスベリー郡の家禽飼養施設において高病原性鳥インフル

エンザの発生が確認されたことから、同地域から輸出される生きた家禽、家禽肉等の輸入を11日から一時停止したと発表した。

南港市場佐賀牛枝共、最優秀賞は中山牧場が4連覇 枝肉は殖生ミートパッカーが購買

佐賀県農業協同組合が主催する第84回佐賀牛枝肉共励会が12日、大阪市中央卸売市場南港市場で開催された。今年も県内から厳選された48頭(雌9頭、去勢39頭)が出品され、厳正なる審査の結果、中山牧場(株)が栄えある最優秀賞を獲得。枝肉競りでは殖生ミートパッカー(株)がキロ当たり8223円の最高値で購買した。

「佐賀牛」は、美しい発色とキメ細かなサシが入った肉質が特長で、県内外から高い評価を得ている九州有数のブランド銘柄牛。

今回、出品された枝肉48頭のうち、47頭がA5等級、43頭がBMS No.10以上と、いずれ劣らぬハイレベルな枝肉がそろった。

その中で最優秀賞に輝いた中山牧場の枝肉は28カ月齢の去勢牛で、父「福之姫」、2代祖「美国桜」、3代祖「安福久」の血統。枝肉重量583・2kg、ロース芯面積110cm²、バラ厚9cm、歩留まり基準値81・2と、質量兼備の堂々たる枝肉で、BMS No.12のA5等級に格付された。

生産者の中山牧場は、佐賀県東松浦郡玄海町で肥育牛1800頭を飼養するほか、佐賀県と石垣島で繁殖事業に取り組むなど、佐賀県内で屈指の規模の生産農家。夏と冬に実施される大阪市場での同共励会では4連覇を達成した。今共励会でも6頭の出品牛がいずれもBMS No.12に格付されており、抜群の

肥育実績を誇る。

中山駿取締役は「実績のある繁殖農家からの導入したことが良かったのではないかと思います。最優秀牛は生体の時から一番仕上がりが良いのではと感じていた。この共励会



励会には佐賀牛の生産者の誰もが重要視している品評会。素晴らしい枝肉がそろった中で今年も選ばれてうれしい。そしてこれだけ高く買っていただけると、県外の方々にも佐賀牛ブランドの力、インパクトを与える結果となるので本当にありがたいし、励みになる」と受賞の喜びを語った。枝肉競りでは、最優秀賞牛を殖生ミートパッカーが8223円で購買したほか、歳末商戦用の良質な枝肉を調達しようと、買参者による活発な競りが行われた。

最優秀賞以外の入賞牛の結果(生産者、価格、購買者)は次の通り。▷金賞1席(明石明子、3451円、ゆたかフード)、2席(からつ前田畜産、3187円、吉尾章一)▷銀賞1席(桑原畜産、3007円、殖生ミートパッカー)、2席(田口敬一郎、2828円、同)

大阪市場で菊池出荷組合枝共 野田郁夫さん出品の最優秀賞牛はエスフーズが購買

菊池出荷組合(熊本)は11日、大阪市中央卸売市場南港市場で第6回菊池出荷組合共励会を開催。県内から集荷された黒毛和牛24頭が出品され、野田郁夫さんの出品牛が最優秀賞を獲得した。最優秀賞の出品牛は、父が「耕富士」、2代祖「福之姫」、3代祖「安福久」の血統で枝肉重量は674・4kg。



ロース芯面積が121cm²、バラ厚10・4cmと重厚感ある枝肉で、A5等級、BMS No.12に格付され、エスフーズ(株)が2801円で買い受けた。そのほかの入賞牛は、優秀賞を殖生ミートパッカー(株)が2702円、優良賞はエスフーズが2820円で落札した(生産者はいずれも野田郁夫さん)。

米国、牛肉を含む特定の農産物などに対する相互関税およびブラジル向け追加関税を撤廃

トランプ大統領はこ11月に、今年4月以降導入した世界各国・地域に対する相互関税について、牛肉を含む特定の農産物などを対象外とする大統領令を発令した。同月20日には、ブラジルに対して8月6日以降講じていた40%の追加関税についても、同様の品目を対象外とする大統領令を発令した。いずれの大統領令も、米国東部時刻11月13日午前0時1分から発効された。

米国は2025年4月以降、国家緊急事態の宣言に基づき、輸入品に対して世界各国のさまざまな品目に相互関税および追加関税を導入してきた。

一方で、このような関税は米国における商品価格の高騰や、製造業などにおけるコスト増にもつながることから、米国では自給・生産できない品目を別途指定し、相互関税が課せられる範囲から除外してきた。これまでは天然鉱物や医薬品原料などが指定されていたが、今般、25年11月13日米国東部時刻午前0時1分以降に消費目的で輸入される特定の農産物などが、世界各国・地域に対して課されている相互関税の対象から除外されることとなった。

同大統領令は、当初世界各国・地域に対して講じられた相互関税のみを除外する措置であり、例えば豪州は10%、NZは15%、アルゼンチンは10%がそれぞれ除外される。

一方、ブラジルについては相互関税10%に加え、追加関税として40%が課され、合計50%の関税率が適用されていたところ、25年11月20日の米大統領令により、牛肉を含む特定の農産物などに対して追加関税の対象外とする措置がとられた。

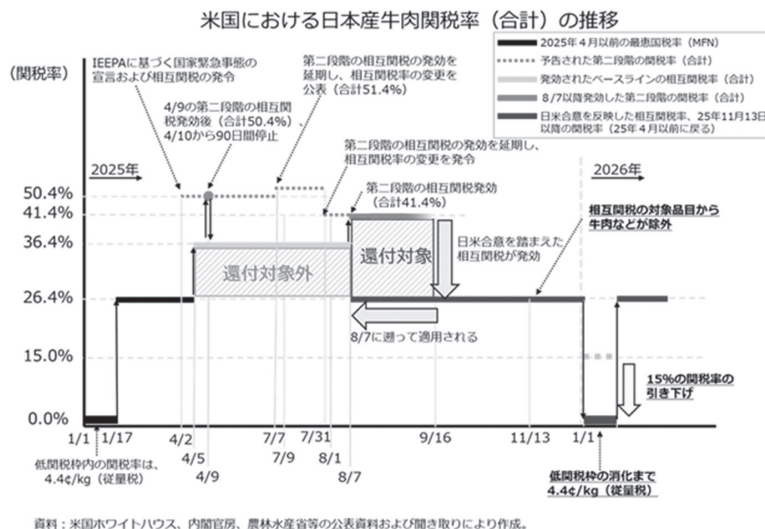
2類の牛肉、牛の舌・内臓および16類の牛肉加工品については、対象となるHSコードは全て一致している。なお、同年8月のブラジルからの米国への牛肉輸入量は、枝肉重量ベースで2万599tとなっており、前年同月比37.7%減と大幅に減少していた。

25年、米国では牛肉生産量の減少により、輸入量が前年を大きく上回っている。

25年1~8月の米国の牛肉輸入量は、枝肉重量ベースで173万353t(前年同期比25.8%増)と大幅に増加した。今回の関税除外措置により、年末年始にかけての牛肉の輸入量はさらに増加すると見込まれる。

米国には、国・地域ごとに牛肉の低関税数量枠(TRQ)が設定されている。日本が所属する「その他」の国・地域カテゴリーに対するTRQ内6万5005tの最恵国税率(MFN)は、4.4米セント/kg(6.9円/kg=1ドル当たり157.63円で算出)の従量税であり、TRQを超えると26.4%の従価税による関税率のみが課される。日本に対する相互関税は、MFNが15%未満の物品については15%まで引き上げられ、15%以上の物品についてはMFNのままとなっていたが、今般の大統領令により、26年のTRQ内の関税率は15%から4.4米セント/kgとなり、TRQ外の関税率は26.4%で変更なしとなる。(図)

「その他」の国・地域カテゴリーのTRQを日本と共有しているブラジルは、今回の大統領令によって相互関税(10%)および追加関税(40%)の双方の対象から牛肉が除外されることとなった。このため、年明けの低関税枠は、25年1月同様の期間もしくはさらに短期間で全量消化される可能性がある。(農畜産業振興機構)



[資料] 都道府県別と畜頭数 (令和7年10月)

| 年次・ 都道府県 | 豚 | 牛計 | 成 牛 | | | | | | | |
|-------------|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|-----|--------|--------|--|
| | | | 計 | 和 牛 | | | 乳 牛 | | | |
| | | | | 小計 | 雌 | 去勢 | 雄 | 小計 | 雌 | |
| 全 国 (1) | 1,477,873 | 96,881 | 96,441 | 48,652 | 23,849 | 24,775 | 28 | 25,158 | 16,321 | |
| 北 海 道 (2) | 129,718 | 21,064 | 20,834 | 1,948 | 891 | 1,055 | 2 | 14,781 | 8,598 | |
| 青 森 (3) | 93,035 | 2,487 | 2,487 | 825 | 375 | 450 | - | 717 | 92 | |
| 岩 手 (4) | 33,408 | 1,548 | 1,537 | 1,017 | 511 | 502 | 4 | 219 | 203 | |
| 宮 城 (5) | 33,899 | 1,424 | 1,413 | 970 | 505 | 465 | - | 316 | 303 | |
| 秋 田 (6) | 29,941 | 326 | 326 | 278 | 80 | 197 | 1 | 7 | 2 | |
| 山 形 (7) | 36,843 | 1,470 | 1,470 | 1,249 | 1,029 | 220 | - | 39 | 39 | |
| 福 島 (8) | 19,887 | 294 | 292 | 249 | 130 | 119 | - | 19 | 18 | |
| 茨 城 (9) | 101,005 | 4,276 | 4,203 | 1,179 | 575 | 604 | - | 1,722 | 1,558 | |
| 栃 木 (10) | 37,419 | 1,108 | 1,096 | 355 | 185 | 170 | - | 403 | 356 | |
| 群 馬 (11) | 63,885 | 1,426 | 1,426 | 355 | 107 | 248 | - | 99 | 39 | |
| 埼 玉 (12) | 51,358 | 2,982 | 2,965 | 840 | 471 | 369 | - | 939 | 885 | |
| 千 葉 (13) | 78,233 | 1,885 | 1,852 | 160 | 94 | 66 | - | 666 | 523 | |
| 東 京 (14) | 20,761 | 8,145 | 8,145 | 6,607 | 2,805 | 3,802 | - | 26 | 2 | |
| 神 奈 川 (15) | 50,296 | 1,577 | 1,574 | 925 | 418 | 507 | - | 147 | 137 | |
| 新 潟 (16) | 38,467 | 259 | 251 | 111 | 46 | 65 | - | 58 | 56 | |
| 新 富 山 (17) | 7,684 | 75 | 75 | 42 | 6 | 36 | - | 2 | - | |
| 石 川 (18) | 3,088 | 505 | 503 | 250 | 100 | 150 | - | 135 | 110 | |
| 福 井 (19) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| 山 梨 (20) | 3,446 | 456 | 452 | 244 | 146 | 98 | - | 107 | 107 | |
| 長 野 (21) | 11,285 | 440 | 440 | 182 | 81 | 101 | - | 88 | 88 | |
| 岐 阜 (22) | 8,398 | 1,519 | 1,515 | 1,050 | 338 | 712 | - | 252 | 247 | |
| 静 岡 (23) | 16,775 | 716 | 716 | 246 | 169 | 77 | - | 101 | 101 | |
| 愛 知 (24) | 51,747 | 1,456 | 1,452 | 486 | 252 | 234 | - | 170 | 105 | |
| 三 重 (25) | 15,309 | 741 | 741 | 572 | 556 | 16 | - | 125 | 121 | |
| 滋 賀 (26) | - | 931 | 931 | 793 | 615 | 178 | - | 6 | 3 | |
| 京 都 (27) | 1,625 | 1,185 | 1,185 | 1,013 | 641 | 372 | - | 6 | 6 | |
| 大 阪 (28) | 2,083 | 2,001 | 2,001 | 1,026 | 468 | 558 | - | 228 | 12 | |
| 兵 庫 (29) | 9,210 | 6,465 | 6,463 | 4,770 | 2,865 | 1,905 | - | 681 | 443 | |
| 奈 良 (30) | 764 | 198 | 198 | 89 | 82 | 7 | - | 96 | 60 | |
| 和 歌 山 (31) | - | 25 | 25 | 13 | 13 | - | - | - | - | |
| 鳥 取 (32) | 6,345 | 436 | 436 | 164 | 51 | 112 | 1 | 223 | 83 | |
| 島 根 (33) | 6,554 | 296 | 296 | 168 | 76 | 92 | - | 83 | 81 | |
| 岡 山 (34) | 7,278 | 580 | 580 | 166 | 106 | 60 | - | 296 | 228 | |
| 広 島 (35) | 7,424 | 1,485 | 1,479 | 368 | 166 | 202 | - | 460 | 317 | |
| 山 口 (36) | - | 157 | 157 | 34 | 24 | 10 | - | 53 | 39 | |
| 徳 島 (37) | 20,387 | 625 | 624 | 292 | 172 | 120 | - | 47 | 46 | |
| 香 川 (38) | 15,712 | 1,817 | 1,816 | 524 | 212 | 312 | - | 234 | 80 | |
| 愛 媛 (39) | 15,228 | 185 | 185 | 88 | 48 | 40 | - | 51 | 17 | |
| 高 知 (40) | 9,122 | 213 | 213 | 120 | 62 | 56 | 2 | 8 | 7 | |
| 福 岡 (41) | 18,403 | 4,632 | 4,632 | 3,463 | 1,959 | 1,504 | - | 293 | 212 | |
| 佐 賀 (42) | 6,627 | 496 | 495 | 477 | 166 | 311 | - | 13 | 13 | |
| 長 崎 (43) | 53,064 | 1,682 | 1,681 | 1,076 | 473 | 602 | 1 | 314 | 191 | |
| 熊 本 (44) | 14,412 | 3,003 | 3,002 | 2,013 | 810 | 1,193 | 10 | 478 | 456 | |
| 大 分 (45) | 13,793 | 672 | 672 | 479 | 185 | 294 | - | 71 | 57 | |
| 宮 崎 (46) | 85,929 | 4,603 | 4,599 | 3,261 | 1,557 | 1,699 | 5 | 167 | 68 | |
| 鹿 児 島 (47) | 223,112 | 8,590 | 8,582 | 7,738 | 3,039 | 4,699 | - | 180 | 180 | |
| 沖 縄 (48) | 24,914 | 425 | 424 | 377 | 189 | 186 | 2 | 32 | 32 | |

資料：農林水産省「畜産物流通統計」

(単位：頭)

| 成牛 | | | | | | | | | | 子牛 | 馬 |
|-------|----|--------|--------|--------|----|-------|----|----|---|-----|-----|
| 乳牛 | | 交雑牛 | | | | その他の牛 | | | | | |
| 去勢 | 雄 | 小計 | 雌 | 去勢 | 雄 | 小計 | 雌 | 去勢 | 雄 | | |
| 8,827 | 10 | 22,556 | 10,347 | 12,196 | 13 | 75 | 42 | 25 | 8 | 440 | 937 |
| 6,182 | 1 | 4,066 | 1,713 | 2,353 | - | 39 | 24 | 15 | - | 230 | 11 |
| 625 | - | 944 | 463 | 481 | - | 1 | - | 1 | - | - | 83 |
| 16 | - | 301 | 101 | 200 | - | - | - | - | - | 11 | - |
| 13 | - | 126 | 63 | 63 | - | 1 | - | 1 | - | 11 | - |
| 5 | - | 41 | 23 | 18 | - | - | - | - | - | - | 11 |
| - | - | 182 | 48 | 134 | - | - | - | - | - | - | 28 |
| 1 | - | 24 | 24 | - | - | - | - | - | - | 2 | 216 |
| 164 | - | 1,296 | 451 | 845 | - | 6 | 4 | 2 | - | 73 | 3 |
| 46 | 1 | 338 | 118 | 220 | - | - | - | - | - | 12 | - |
| 60 | - | 972 | 563 | 409 | - | - | - | - | - | - | 3 |
| 51 | 3 | 1,186 | 505 | 681 | - | - | - | - | - | 17 | - |
| 142 | 1 | 1,026 | 544 | 482 | - | - | - | - | - | 33 | - |
| 24 | - | 1,512 | 727 | 785 | - | - | - | - | - | - | - |
| 10 | - | 502 | 285 | 217 | - | - | - | - | - | 3 | - |
| 2 | - | 82 | 48 | 34 | - | - | - | - | - | 8 | - |
| 2 | - | 29 | 12 | 17 | - | 2 | - | - | 2 | - | - |
| 25 | - | 118 | 99 | 19 | - | - | - | - | - | 2 | - |
| - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| - | - | 101 | 96 | 5 | - | - | - | - | - | 4 | 53 |
| - | - | 170 | 83 | 87 | - | - | - | - | - | - | 2 |
| 5 | - | 213 | 38 | 175 | - | - | - | - | - | 4 | 10 |
| - | - | 369 | 178 | 191 | - | - | - | - | - | - | - |
| 65 | - | 796 | 460 | 336 | - | - | - | - | - | 4 | - |
| 4 | - | 44 | 38 | 6 | - | - | - | - | - | - | - |
| 3 | - | 132 | 40 | 92 | - | - | - | - | - | - | - |
| - | - | 166 | 96 | 70 | - | - | - | - | - | - | - |
| 216 | - | 747 | 305 | 442 | - | - | - | - | - | - | - |
| 238 | - | 1,012 | 678 | 334 | - | - | - | - | - | 2 | - |
| 36 | - | 13 | 7 | 6 | - | - | - | - | - | - | 1 |
| - | - | 12 | 12 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 140 | - | 49 | 19 | 30 | - | - | - | - | - | - | - |
| 2 | - | 43 | 18 | 25 | - | 2 | 1 | 1 | - | - | - |
| 68 | - | 118 | 62 | 56 | - | - | - | - | - | - | - |
| 143 | - | 651 | 361 | 290 | - | - | - | - | - | 6 | - |
| 14 | - | 69 | 62 | 7 | - | 1 | 1 | - | - | - | - |
| 1 | - | 285 | 19 | 266 | - | - | - | - | - | 1 | 4 |
| 154 | - | 1,058 | 477 | 581 | - | - | - | - | - | 1 | - |
| 34 | - | 46 | 21 | 25 | - | - | - | - | - | - | - |
| - | 1 | 85 | 12 | 73 | - | - | - | - | - | - | 7 |
| 81 | - | 874 | 288 | 586 | - | 2 | 1 | 1 | - | - | 121 |
| - | - | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - | 1 | - |
| 121 | 2 | 291 | 172 | 107 | 12 | - | - | - | - | 1 | - |
| 21 | 1 | 504 | 142 | 361 | 1 | 7 | 2 | 2 | 3 | 1 | 381 |
| 14 | - | 122 | 69 | 53 | - | - | - | - | - | - | - |
| 99 | - | 1,169 | 581 | 588 | - | 2 | 1 | - | 1 | 4 | 1 |
| - | - | 662 | 217 | 445 | - | 2 | 2 | - | - | 8 | - |
| - | - | 5 | 4 | 1 | - | 10 | 6 | 2 | 2 | 1 | 2 |

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 12月15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 218頭 | 高値 | 5,073 | 3,318 | - | - | - |
| | | 安値 | 2,470 | 2,513 | - | - | - |
| | | 平均 | 3,303 | 2,798 | 2,485 | - | - |
| | | 頭数 | 203 | 14 | 1 | - | - |
| | 雌 B 1頭 | 高値 | - | - | - | - | - |
| | | 安値 | - | - | - | - | - |
| | | 平均 | - | 2,335 | - | - | - |
| | 去 A 59頭 | 高値 | 2,980 | 2,687 | - | - | - |
| | | 安値 | 2,596 | 2,426 | - | - | - |
| | | 平均 | 2,723 | 2,615 | - | - | - |
| | | 頭数 | 38 | 21 | - | - | - |
| | 去 B -頭 | 高値 | - | - | - | - | - |
| 安値 | | - | - | - | - | - | |
| 平均 | | - | - | - | - | - | |
| 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 8頭 | 平均 | - | 1,827 | 1,737 | 1,625 | |
| | | 頭数 | - | 3 | 3 | 2 | |
| | 雌 C -頭 | 平均 | - | - | - | - | |
| | | 頭数 | - | - | - | - | |
| 去 B 1頭 | 平均 | - | - | - | 1,637 | | |
| | 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 | 430 350 | 1,091 1,023 | - 249.0 | (競り) | (相対) | - 19 55 |

| ◇牛搬入 | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
|------|---|-------|-------|-------|-------|-------|
| 和 雌 | A | 3,023 | 2,262 | 1,675 | 1,612 | - |
| | B | - | 1,774 | 1,711 | 1,621 | - |
| 和 去 | A | 2,629 | 2,591 | 2,307 | 2,275 | - |
| | B | - | - | 2,156 | - | - |
| 乳 雌 | B | - | - | - | 1,180 | 1,047 |
| | C | - | - | - | 1,075 | 959 |
| 乳 去 | B | - | - | - | - | - |
| | C | - | - | - | - | - |
| 交 雌 | B | 1,946 | 1,750 | 1,652 | 1,413 | - |
| | C | - | 1,643 | 1,514 | - | - |
| 交 去 | B | 2,070 | 1,783 | 1,698 | 1,559 | - |
| | C | - | - | 1,616 | 1,530 | - |

| ◇豚 | | [極上] | [上] | [中] | [並] | [等外] |
|----------|----|------|--------|--------|--------|--------|
| 生体 | 高値 | 698 | 789 | 821 | 821 | 864 |
| | 安値 | 661 | 605 | 540 | 400 | 313 |
| | 平均 | 683 | 637 | 602 | 556 | 488 |
| | 頭数 | (3) | (297) | (407) | (181) | (135) |
| 搬入 競り | 高値 | - | - | - | - | - |
| | 安値 | - | - | - | - | - |
| | 平均 | - | - | - | - | - |
| 搬入 相対 | 高値 | - | 645 | 633 | 612 | 538 |
| | 安値 | - | 644 | 612 | 609 | 538 |
| | 平均 | - | 644 | 626 | 611 | 538 |
| | 頭数 | (-) | (3) | (5) | (2) | (9) |

[大阪食肉卸売市場] 12月15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 | 2,801 | 2,500 | - | - | - |
| (頭数) | (5) | (4) | (-) | (-) | (-) |
| B | - | - | - | - | - |
| (頭数) | (-) | (-) | (-) | (-) | (-) |
| 和 去 A | 2,877 | 2,529 | - | - | - |
| (頭数) | (8) | (5) | (-) | (-) | (-) |
| B | - | 2,384 | - | - | - |
| (頭数) | (-) | (1) | (-) | (-) | (-) |
| 乳 去 B | - | - | - | - | - |
| 交雑雌 B | 2,084 | 1,921 | 1,764 | 1,706 | - |
| C | - | 1,826 | 1,742 | - | - |
| 交雑去 B | 2,108 | 1,924 | 1,776 | 1,686 | - |
| C | - | 1,837 | 1,732 | 1,666 | - |
| 豚 | - | 595 | 578 | 550 | 482 |

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

| | 12月15日 | 12月12日 | (12月累計) |
|------|--------|--------|---------|
| 豚 | 71,700 | 70,800 | 770,200 |
| 成牛計 | 5,590 | 5,450 | 60,210 |
| 和牛雌 | 1,350 | 1,330 | 15,440 |
| 和牛去勢 | 1,830 | 1,290 | 18,340 |
| 乳牛雌 | 360 | 910 | 7,470 |
| 乳牛去勢 | 520 | 290 | 4,780 |
| 交雑雌 | 520 | 760 | 6,140 |
| 交雑去 | 990 | 850 | 7,980 |

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 12月15日

| 東京 | 大阪 |
|---------------|---------|
| 1,641 円 (13日) | 1,655 円 |
| 1,726 円 (13日) | - 円 |

[豚・全農建値] 12月15日

| 上 | 中 | 取引頭数 | 市況 |
|-------|-------|---------|----|
| 649 円 | 630 円 | 1,274 頭 | 急伸 |

| | | | | |
|----------|--------------------|-------------------|------------|--------------|
| と畜 売買 | 牛 127 頭 牛 116 頭 | 豚 99 頭 豚 230 頭 | 牛概況 豚概況 | もちあい まちまち |
|----------|--------------------|-------------------|------------|--------------|

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15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) | - (-) | - | - | もちあい |
| 仙台 [中] | 593 (584) | 485 (444) | 355 | 114 | 上伸 |
| 栃木 [地] | 661 (633) | 616 (592) | 1,980 | 62 | 続伸 |
| 茨城 [地] | 632 (611) | 608 (579) | 1,557 | 711 | 上伸 |
| 群馬 [地] | 652 (647) | 563 (548) | 2,465 | 294 | 小幅続伸 |
| さいたま [中] | 650 (633) | 664 (629) | 190 | 189 | 急伸 |
| 東京 [中] | 637 (638) | 602 (614) | 1,091 | 1,023 | もちあい |
| 横浜 [中] | 652 (627) | 624 (607) | 688 | 577 | 続伸 |
| 山梨 [地] | - (-) | - (-) | 120 | 37 | 休市 |
| 浜松 [地] | - (-) | - (-) | - | - | 休市 |
| 名古屋 [中] | 627 (627) | 616 (602) | 921 | 240 | もちあい |
| 京都 [中] | 622 (622) | 621 (621) | 89 | 40 | もちあい |
| 大阪 [中] | 595 (-) | 578 (-) | 99 | 230 | まちまち |
| 神戸 [中] | - (576) | - (571) | 155 | - | 上場なし |
| 岡山 [地] | 601 (619) | 594 (609) | 307 | 311 | 弱気配 |
| 広島 [中] | 602 (-) | 567 (-) | 343 | 104 | 急騰 |
| 福岡 [中] | 607 (595) | 569 (559) | 564 | 165 | 反発 |

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。前日の価格は横浜、京都は13日、その他は12日

[日本食肉流通センター] 12月8日～12月14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] 12月12日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇首都圏 総重量 1,581,319 kg

◇東京 (8社)

| | 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 | 1,193 | 1,231 | 1,307 | 1,233 | 77,833 |
| うで | 664 | 760 | 810 | 757 | 130,196 |
| ロース | 1,074 | 1,188 | 1,206 | 1,167 | 133,082 |
| ばら | 1,265 | 1,307 | 1,410 | 1,313 | 167,035 |
| もも | 729 | 769 | 788 | 766 | 186,312 |
| ヒレ | 1,144 | 1,179 | 1,188 | 1,171 | 20,917 |
| セット | 920 | 1,007 | 1,053 | 999 | 865,944 |

| | 安値 | 加重平均 | 高値 | 販売量 (t) |
|----|-----|------|-----|---------|
| モモ | 691 | 772 | 961 | 222 |
| ムネ | 465 | 546 | 690 | 172 |

◇大阪 (2社)

| | 安値 | 加重平均 | 高値 | 販売量 (t) |
|----|-----|------|-------|---------|
| モモ | 682 | 755 | 1,030 | 4 |
| ムネ | 483 | 524 | 618 | 4 |

◇近畿圏 総重量 808,928 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 | 1,350 | 1,385 | 1,339 | 70,693 |
| うで | 690 | 728 | 810 | 740 | 125,929 |
| ロース | 1,069 | 1,212 | 1,250 | 1,183 | 117,794 |
| ばら | 1,267 | 1,380 | 1,458 | 1,377 | 138,242 |
| もも | 702 | 729 | 819 | 735 | 176,138 |
| ヒレ | 1,080 | 1,199 | 1,240 | 1,179 | 14,043 |
| セット | 881 | 962 | 1,133 | 994 | 166,089 |

[農水省統計情報部食鳥市況] 12月12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 | 1,016 | 764 | 550 | 600 | 650 |
| 安値 | 700 | 445 | 290 | 360 | 350 |
| 平均 | 768 | 545 | - | - | - |

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日中間中(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)

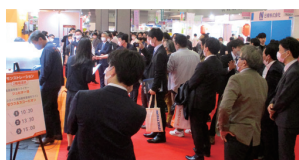
銘柄豚肉 ガイドブック

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、ブランクカット判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