

令和7年
2025年

12月22日
月曜日

第11859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3-1-2
TEL092-271-7816 FAX092-291-2995



▶ 大手豚肉サプライヤーインタビュー JA全農ミートフーズ 大槻祐吾取締役畜産生産事業本部長食肉事業統括本部副本部長……………P2～3

▶ 畜産物価格等了承、保証基準価格は交雑以外増額、黒毛和種は2万6千円上昇—自民党畜酪委…P3

▶ 一步一步、焼き鳥業態1号店「焼鳥2-61」を北千住にオープン……………P4

▶ [配合飼料生産量・10月]計206万5949tで前年比0.4%増……………P5

▶ [POSランク11月ハム製品]「朝のフレッシュロースハム」が首位……………P5

▶ 持続可能な畜産と豊かな消費社会の構築を目指しPF設立—農研機構……………P5

▶ 英国、和牛需要の裾野拡大に向けた、ロイン系以外の利用方法普及の取り組み～ドイツ・イタリアでの実施事例～……………P6

▶ [東京食肉卸売市場]年始の手当てで牛引き合い続く、豚は弱含みか……………P7

▶ [大阪市食肉卸売市場]牛年内は高値推移、豚も今週は高値を維持……………P7

▶ [POSランク11月ソーセージ製品]「シャウエッセン」が首位……………P7

▶ ハム製品11月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……………P8

▶ ソーセージ製品11月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……………P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数19日]……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]19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
JA全農ミートフーズ 大槻祐吾取締役畜産
生産事業本部長食肉事業統括本部副本部長

…詳細はP2～3

畜産物価格等了承、保証基準価格は交雑
以外増額、黒毛和種は2万6千円上昇
—自民党畜酪委

…詳細はP3



改訂新版 牛枝肉・部分肉の
分割と商品化

職人の技 カラー写真 丁寧な解説

新刊 B5判/216頁

定価 5,500円 (税込) (送料別)

食肉通信社

大手豚肉サプライヤーインタビュー JA全農ミートフーズ 大槻祐吾取締役畜産生産事業本部長食肉事業統括本部副本部長

—2024年度の豚肉販売実績、25年度の計画をおきかせください。

24年度は、数量(枝肉、部分肉)が前年比100・9%、金額(枝肉、部分肉、豚副生物)が前年比107・6%と伸長しました。国内における出荷頭数はやや減少しましたが、当社では系統産地の協力により、取扱数量・金額共に拡大。金額については、豚枝肉相場の高騰も一つの要因です。

25年度の豚肉販売計画は、数量が前年比100%、金額が前年比95%。上期末時点での達成度は、数量が50%、金額が53%と標準進捗(50%)を上回っています。各産地で安定した生産・出荷に取り組んでいただき、順調に推移しており、下期も安定して出荷される見込みです。

—供給量維持・拡大のための取り組みは。

各種コスト上昇により事業環境は厳しくなっており、生産者が経営を継続していけるように、取引先さまには適正な価格での取引を依頼しています。全農グループと協力して生産性向上や事故率低減などの取り組みを進め、生産者の経営安定に寄与できるよう努めます。

系統の生産者だけで生産基盤を維持できない地域では、全農、経済連・JA、全農グループの関係会社・団体と連携しながら、生産基盤を維持する方策について協議を開始。当社は食肉販売会社ですが、系統生産者の基盤を補完する形で、生産部門への参画も検討しています。

—全農グループとして強化している取り組みや新たなトピックは。

昨年度から親組織の全農が日本ハムと共創プロジェクトを開始。①国内畜産業の持続可能性の追求②次世代畜産業のモデル確立③畜産タンパク質の安定供給④両者事業の共創—を掲げ、課題ごとにテーマを決め、分科会で議論しています。物流の共同化、加工品工場の共同利用、次世代畜産業モデル構築のための新たな技術開発、食肉センターの共同運営などを検討しています。

自社内では全社的に出入庫システムや物流システムの統一を図り、中長期的なコスト削減、人手不足

への対応を行っていきます。また、一部の県域で、全農(本所・県本部)と集荷・販売体制の強化とそれに伴う収益向上を図るために、当社と事業連携を図っていくことを検討しています。



—販売先として、特に注力されている分野や営業戦略について。

主力販売先は、量販店・生協ですが、引き続き取り組みを強化していく方針です。ただし、近年の豚枝肉相場の不安定な動き、疾病の発生による出荷の減少などを受け、生産者、取引先と価格や数量で安定した取り組みができない状況です。

中長期的に安定した取り組みをするため、生産者、取引先と協議しております。例えば、豚枝肉相場の乱高下による販売数量減少を避けるため、また生産者の再生産が可能になるように、安定価格帯での取り組みを提案していきます。

量販店市場では、ミートデリカ・総菜部門が大きな成長を遂げており、共働き世帯の増加や“タイパ”志向の高まりに対応した即食商品へのニーズが拡大。店舗の人材不足という課題には、簡便調理が可能な商材の導入が求められています。

市場ニーズに応えるべく、国産豚肉を使用した高付加価値・差別化可能な商品開発・提案を強化。輸入豚肉が主力を占める外食分野にも、価格高騰を背景に国産豚肉が参入できる可能性が高まっていると考えます。

—食肉加工センターの状況はいかがですか。

基本的には、系統グループの食肉センターに処理を依頼。人手不足の課題は抱えているものの、当社の望む数量を処理してもらっており、今後も同様に進めていきます。

食肉センターに対しては、当社の生産効率化推進室や産地駐在が中心となり、品質向上や歩留まり向

上に寄与できるよう指導を行っています。

中長期的な視点からいえば、食肉センターは食肉を供給する上で欠かせないインフラですが、大半で施設老朽化や生産基盤縮小による稼働率低下がみられます。新設が必要な状況ですが、巨額の更新費用と限定的な収益源により、投資回収が困難な状況

です。新設できなければ、と畜できない生産者を発生させる可能性があります。

全農、関係機関、行政と協議しながら、エリアごとに将来どのようにしていくかを議論しており、生産基盤の状況を鑑みて、今後の方向性を決定していきます。

畜産物価格等了承、保証基準価格は交雑以外増額 黒毛和種は2万6千円上昇—自民党畜酪委

自民党の畜産・酪農対策委員会が19日、党内で開催され、令和8年度畜産物価格および関連対策について決議案を了承。引き続き開催された総合農林政策調査会、農林部会合同会議で報告した。

冒頭、宮下一郎総合農林政策調査会長は「8年度の畜産物価格においては、畜産・酪農対策委員会でわれわれ農林三役に一任いただいた後、農水省より財務当局と折衝を進めた。意欲をもって畜産・酪農が続けられる案となったと思う」と述べた。

8年度の肉用子牛の保証基準価格等については、配合飼料価格の高止まりや労働費の上昇などから、黒毛和種は2万6千円増額の60万円(7年度価格57万4千円)、褐毛和種は2万4千円増額の54万7千円(52万3千円)となった。また、その他の肉専用種は1万4千円増額の34万8千円(33万4千円)、7年度は価格が据え置きとなった乳用種についても、17万4千円(16万4千円)と増額。一方、交雑種は27万4千円と、8年度においても価格は据え置きになった。

合理化目標価格については、黒毛和種と褐毛和種は1万1千円上昇し、それぞれ45万7千円(44万6千



円)、41万7千円(40万円6千円)となった。その他肉専用種は26万5千円(25万9千円)、乳用種は11万9千円(11万円)と増額、交雑種は21万6千円で据え置きとなった。

8年度ALIC事業のうち、優良和子牛生産推進緊急支援事業(臨時対策)および和子牛生産地基盤強化緊急特別対策事業(緊急特別対策)が継続。同事業は、市場などで取引される和子牛のブロック別平均価格が発動基準を下回った場合に、飼養管理向上のための取り組みや、産地基盤強化の取り組みを行う生産者が販売した和子牛に対して、奨励金を交付するもの。発動基準額は7年度から1万円引き上げの、黒毛和種が62万円、褐毛和種57万円、その他肉専用種37万円となる。実施期間は8年4月から9年3月まで。

〈各事業の発動基準・奨励金単価〉

事業		優良和子牛生産推進緊急支援事業		和子牛産地基盤強化緊急特別対策事業
発動基準(税込み)	黒毛和種	62万円	61万円	62万円
	褐毛和種	57万円	56万円	57万円
	その他肉専	37万円	36万円	37万円
必要取組数		二つ	三つ	一つ
奨励金単価		1万円/頭	2万円/頭	離島等以外1万円/頭、離島等5万円/頭

※黒毛和種は「北海道」「東北」「本州関東以西・四国」および「九州・沖縄」の4ブロックとし、全国平均に対して著しく高い価格(偏差値70)平均+2標準値偏差以上となっている都道府県については、ブロック別平均価格の計算から除外し、単独で平均価格を計算。

※褐毛和種およびその他肉専用種は全国1ブロック。

※黒毛和種および褐毛和種は四半期ごと、その他肉専用種は年度で計算。

一歩一歩、焼き鳥業態1号店「焼鳥2-61」を北千住にオープン

東京・北千住を中心に、「炉ばた焼き一歩一歩本店」などの飲食店事業や、「まるいち青果」などの食品小売事業を展開する(株)一歩一歩(東京都足立区、大谷順一社長=下写真)は18日、北千住駅西口エリアにオープンした新業態「焼鳥2-61(やきとり)のろくじゅういち」でメディア向け試食会を開催した。

同社は2007年「炉ばた焼き一歩一歩 本店」の開店を創業とし、北千住を中心に炉端焼き、すし、串カツなどの飲食店を展開している。会の冒頭、大谷社長は「創業の地である北千住の街の人々に『この店があってよかった』と感じていただけるよう、街づくりにも貢献する使命を持ち、これまで店舗運営に取り組んできた。コロナ禍以降、生鮮食材販売店『ツキアタリミギ』、フルーツサンドも人気の八百屋『まるいち青果』などをオープンし、生産者とお客さまの笑顔をつなぐ小売販売事業にも力を入れており、16年には、沖縄県石垣島に『石垣島一歩一歩』を社内独立店舗としてオープンするなど、北千住以外にも出店エリアを拡大している」

「このほど、オープンした当店のコンセプトは、“一本の串にこだわり、食にこだわり、小さな気づかいにこだわり、街に根付く焼鳥屋”として、上質な素材と焼きの技で“食の楽しさ”を創り出すお店となることを目指している」と意気込みを語った。

同店では、焼き鳥の部位ごとに最もおいしく味わえる銘柄鶏と、仕込み方法を厳選。モモ肉とムネ肉には福島の銘柄鶏「伊達鶏」を使用し、店舗で2〜3日丁寧に熟成させ、うまみを最大限に引き出している。一方、内臓肉やボンジリ、セセリといった部位は、山梨県から毎日直送される「紅ふじ鶏」を朝引きで提供。また、串打ちにも徹底してこだわり、肉汁の流れ方や歯応えまで計算した仕込みを施す他、自家製のタレは、素材本来のうまみを最大限に引き立てる配合に調整。焼き方では一級品の土佐備長炭を使用し、遠赤外線によって水分を飛ばし過ぎることなく表面をパリッと焼き上げることで、うまみをしっかりと閉じ込めた最良の火入れを行っている。



提供されるコースは「はじめて串コース(串6種)」(税込み4400円)、「焼鳥2-61コース(串8種)」(4950円)、「贅沢コース(串10種)」(5500円)の3種類を用意。その日お勧めの焼き鳥に加え、自家製ドレッシングで仕上げた「2-61サラダ」や「お野菜浅漬け」など新鮮な野菜を使った一品メニューも充実した、青果店を運営する同社ならではの強みを生かした充実した内容のコースとなっている。



【配合飼料生産量・10月】計206万5949tで前年比0.4%増

農水省が19日に公表した10月の配合飼料の生産・出荷・在庫状況(速報版)によると、生産量は206万5949t(前年同月比0.4%増)、出荷量は1

207万842t(0.3%増)となった。

そのうち養鶏用をみると、成鶏は生産量が47万2285t(0.9%減)、出荷量が47万7982t(1.2%減)、ブロイラーは生産量が34万4888t(1.9%増)、出荷量が34万5218t(1.5%増)となっている。育すうは生産量が5万4486t(6.0%増)、出荷量が5万4514t(5.4%増)と前年同月を上回った。

養豚用の肉豚は生産量が22万8754t(2.3%増)、出荷量が23万1833t(2.9%増)、子豚の生産量は前年同月並み、出荷量は減少となった。

肉牛用は生産量が41万713t(1.5%減)、出荷量は41万2686t(1.3%減)。子牛用は生産量、出荷量共に前年同月を下回った。

配合飼料生産・出荷・在庫状況

単位:トン、%

	区分	生産量	前年比	出荷量	前年比	当月末在庫
養鶏用	計	871,659	100.6	877,714	100.2	11,479
	育すう	54,486	106.0	54,514	105.4	1,280
	成鶏	472,285	99.1	477,982	98.8	4,906
	ブロイラー	344,888	101.9	345,218	101.5	5,293
養豚用	計	503,093	101.3	506,305	101.7	14,022
	ほ乳期	63,621	101.9	62,921	103.1	6,317
	子豚	133,972	100.0	134,949	99.8	2,424
	肉豚	228,754	102.3	231,833	102.9	3,121
	種豚	76,746	100.4	76,602	100.4	2,160
養牛用	乳牛用計	275,780	101.1	269,914	100.4	29,469
	うち子牛用	16,107	107.6	14,800	100.5	3,918
	肉牛用計	410,713	98.5	412,686	98.7	30,154
	うち子牛用	57,415	95.3	56,619	94.8	8,892

注:工場数129

【POS ランク 11月ハム製品】「朝のフレッシュロースハム」が首位

(株)KSP-SPが全国食品スーパーマーケットから独自に収集した11月POS/ハム製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「朝のフレッシュロースハム」(35g×3)が首位だった。

2位は伊藤ハム「朝のフレッシュロースハム」(35g

×4)、3位はプリマハム「スマイルUP!ロースハム4連」(34g×4)、4位は伊藤ハム「燻工房 ロースハム切り落とし(ヨコ)」(95g)、5位は丸大食品「いつも新鮮 ロースハム 4連」(37g×4)だった。対象店舗1066店舗の総販売金額は5億1871万7713円。

持続可能な畜産と豊かな消費社会の構築を目指し PF 設立—農研機構

農研機構は、東京農工大学、日本大学生物資源科学部、信州大学農学部、キューピー(株)、ケンコーマヨネーズ(株)などと連携し、「畜産の新たな社会的価値の創出研究開発プラットフォーム」をこのほど始動した。

畜産由来の食品を購入する際の判断基準には、価格・おいしさ・栄養価などがあり、近年、その基準に新しい視点として、環境への配慮やアニマルウェルフェア、農業者福祉などが挙げられるようになってきた。しかし、こうした視点は消費者にとって見えにくいことから、新しい食品の価値として認知され、意識的

な消費行動につながるまでに浸透するには生産現場の実態を伝えるなどの啓発活動を通じた理解の醸成が重要だ。

同プラットフォームは、アニマルウェルフェアなどに配慮した新たな飼養管理技術の開発・評価、社会的科学的評価を用いた食品の価値の創出から消費者への認知・啓発活動に至るまでの包括的・分野横断的なアプローチを行う。多様な機関が協働し、生産から消費までをつなぐことで、畜産物の新たな価値を社会に広め、持続可能な畜産と豊かな消費社会の構築を目指す。

英国、和牛需要の裾野拡大に向けた、ロイン系以外の 利用方法普及の取り組み～ドイツ・イタリアでの実施事例～

令和7年5月に閣議決定された「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略～輸出拡大等による『海外から稼ぐ力』の強化～」において、米国およびEUでの和牛需要の裾野を広げる方策の一つとして、ロイン系の輸出拡大に加え、比較的単価の低いカタ、バラ、モモなどを含めて余すことなく活用するための調理人などへの日本式のカットや利用法の教育の実施が掲げられているところである。

日本のEU向け牛肉輸出量は着実に増加しており、2024年は前年比31・6%増の745tとなり、直近の25年1～10月も前年同期比で約3割の伸びをみせている。24年の世界全体に占めるEU向けの割合は、数量ベースで7%、金額ベースで11%を占め、人口4億5千万人の市場として、今後さらなる拡大が期待されている。

一方、牛肉輸出の拡大には、上記閣議決定で指摘されているようにロイン以外の部位の販路開拓が重要となっている。輸出量に占めるロインの割合は、世界全体では20年の53%から24年の46%と低下傾向にあるものの、EU向けは依然として81% (24年) と高く、カタ、ウデ、モモ、バラなどいわゆるセカンダリー部位の販路拡大が課題となっている。

セカンダリー部位の活用方法の普及は、これら部位の輸出促進に有効な手法の一つである。例えば、欧米ではステーキカットが好まれるためロインの需要が高いが、「カタ」の「カタサンカク」を利用したステーキカットの紹介などにより、セカンダリー部位への現地業者の関心を得ることができる。

また、欧米の消費者は食材の背景にあるストーリーを重視する傾向があるため、歴史や飼養方法などの知識普及も和牛のブランド価値を高めるために重要となっている。

今回、公益(社)全国食肉学校が一般(社)日本畜産物輸出促進協会からの委託を受け、ドイツおよびイタリアで現地関係者の協力を得て実施したセカンダリー部位の需要拡大に向けた取り組みに参加する機会を得たので、以下に事例として紹介する。

ドイツのアウグスブルグ食肉学校を会場に、11月

19～21日の3日間の日程で授業が行われた。食肉店経営者、シェフ、食肉関連教育機関、ホテル関係など約40人が参加した。ドイツ国内だけでなく、スイスやフィンランドなどからの参加もあった。



授業では、「和牛を正しく知る」をコンセプトに、小原学校長(写真)からの和牛の歴史や特長、飼養方法などの座学を行い、続いて底原講師による「カタ」「カタロース」「シンタマ」「ランイチ」「ウチモモ」のカットの説明、実演を実施した。カットの説明では、和牛と並行してドイツ産牛肉のドイツ式カットも行い、その違いを比較することで理解をより深めるよう工夫した。カットした和牛肉は現地料理風に調理し、試食を通じて実際の利用イメージをより具体的に把握できるようにした。

授業終了後には、講師に和牛の調達に関する具体的な相談があるなど、今回の授業が和牛への関心向上に寄与したことがうかがえた。

11月26日にはイタリアのパドヴァ大学で、動物医学・生産・衛生学部のAntonella Dalle Zotte教授と企画し、和牛の歴史や特徴、飼養方法やカットの説明を行った。参加者は、同大学のAgripolisキャンパスで動物科学、獣医学、農業科学、食品科学、ガストロノミー(食文化科学)などを専攻する学生のほか、同大学や調査研究機関の職員ら約90人である。学生にはこれまで和牛を食べたことのない人も多く、新たな食材に高い関心を示していた。

学生に対する授業は、輸出拡大に即座に直結するものではないが、将来的な現地における和牛の理解者、顧客や取扱業者の開拓につながる有効な取り組みの一つとして考えられ、今後もこうした輸出促進に向けた取り組みに期待したい。(農畜産業振興機構)

【東京食肉卸売市場】 年始の手当てで牛引き合い続く、豚は弱含みか

〔牛〕 年末年始商戦も大詰めになり、取り引きは活発。和牛は上物中心に引き合いが強く、2週目に比べるとやや落ち着いたものの相場は堅調。交雑牛は強含みで推移した。

末端をみると、和牛、交雑牛共に全ての部位で万遍なく動いており、寒さも冬本番の到来で、鍋物需要を刺激したことも要因。「庫腹はもういっぱい」(卸)だが、部位によっては必要量が足りていないという声もきかれ、カタロースやモモは値を上げている。バラは動いてはいるが在庫が重くなっている。

年末向けの手当てはほぼ終わり、作業日を考えても今週頭には終わると思われるが、止市は27日、年明けの初競りは6日。このため年末年始は9日の休市となる。年明け販売用の在庫を考えるとぎりぎりまで仕入れは続くと予想される。和牛去勢A5は2700～2800円、A4は2500～2600円、A3は2400～2500

円、交雑牛去勢B4は1700～1800円、B3は1650～1750円か。

〔豚〕 前週は年末に向けた手当てがピークを迎え、加えてスペイン産豚肉の輸入停止が国産を含めて全体の需給にも影響を与えていることもあり、師走を迎えてじわじわと上昇基調にあった相場は週明けからさらなる上昇をみせた。出荷頭数自体は多く、全国と畜頭数は連日7万頭を上回ったが、相場は底堅い展開となり、上物価格は700円近くまで上昇した。鍋物需要の増加でスライス系アイテムを中心に引き合いが強く、末端需要も比較的堅調に推移している。

ただ、週後半には相場は一気に緩んだ展開となった。例年、クリスマス辺りを境に相場も軟調な展開となることが多いが、年末相場の“息切れ”は年々早まっている印象も。

今週は弱含みか。

【大阪市食肉卸売市場】 牛年内は高値推移、豚も今週は高値を維持

〔牛〕 年内の上場は24日までとなっており、今週は交雑牛が中心となる見通し。初競りは1月6日となっている。

前週も和牛、交雑牛共に相場は堅調だった。和牛A4等級が2500円台、交雑牛B3等級が1700円台と、和牛A5等級以外もかなりの高値を付けた。

今週の上場は多くないものの、これまで高値で買えなかったり、休場前に余分に仕入れておきたいという

動きが予測され、最後まで高値を維持するとみる。

年明けも年末の高値相場を引きずり、一定の価格を堅持しそうだ。

〔豚〕 年内の上場は25日までとなっている。初競りは牛と同様に6日から。年末を前に駆け込み需要が高まっており、価格は600円台に。買い集めたいという動きは年末いっぱい続くとみて、今週も高値を見込む。

【POS ランク 11 月ソーセージ製品】「シャウエッセン」が首位

(株)KSP—SPが全国食品スーパーマーケットから独自に収集した11月POS／ソーセージ製品売れ筋ランキングによると、日本ハム「シャウエッセン(117g×2)」が首位だった。

2位はプリマハム「香薫あらびきウインナー(90g×2)」、3位はプリマハム「香薫あらびきウインナー

大袋(510g)、4位は伊藤ハム「グランドアルトバイエルン(117g×2)」、5位は丸大食品「燻製屋熟成あらびきポークウインナー(85g×2)」だった。対象店舗1066店舗の総販売金額は12億8780万1905円。

ハム製品11月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

出典:KSP-POS 地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2025年11月 対象店舗数:1,066店舗 品目合計5億1,871万7,713円

順位	メーカー名 / アイテム名	金額	数量	平均価格	金額シェア	数量シェア	販売店率
1	伊藤ハム 朝のフレッシュロースハム 35g×3	46,897,806	193,648	242.2	9.0	10.0	57.6
2	伊藤ハム 朝のフレッシュロースハム 35g×4	30,730,834	101,477	302.8	5.9	5.2	31.5
3	プリマハム スマイルUP!ロースハム4連 34g×4	20,976,295	76,149	275.5	4.0	3.9	23.2
4	伊藤ハム 燻工房 ロースハム切り落とし(ヨコ) 95g	20,710,552	72,622	285.2	4.0	3.7	63.7
5	丸大食品 いつも新鮮 ロースハム 4連 37g×4	20,017,803	69,734	287.1	3.9	3.6	22.5
6	プリマハム スマイルUP!ロースハム3連 34g×3	19,229,565	86,311	222.8	3.7	4.4	39.8
7	丸大食品 いつも新鮮ロースハム 4枚×3	17,048,204	80,551	211.6	3.3	4.2	27.2
8	プリマハム ホワイトロースハム 180g	13,787,108	46,136	298.8	2.7	2.4	53.0
9	プリマハム 十勝グルメの便り ロース生ハム 90g	12,740,399	44,795	284.4	2.5	2.3	53.9
10	プリマハム ロースハム 37g×4	12,466,123	49,893	249.9	2.4	2.6	5.1
11	イオントップバリュ ロースハム4連 40gX4	11,845,163	43,411	272.9	2.3	2.2	10.0
12	イオントップバリュ 生ハムロース 110g	9,307,820	31,972	291.1	1.8	1.7	12.5
13	伊藤ハム 朝のフレッシュ生ハムロース 19g×3	8,754,865	30,609	286.0	1.7	1.6	56.2
14	伊藤ハム 燻工房 ももハム切り落とし(ヨコ) 100g	8,442,620	30,299	278.6	1.6	1.6	56.2
15	信州ハム グリーンマーク ロースハム 55g	8,188,045	29,559	277.0	1.6	1.5	60.4
16	信州ハム ロースハムスライス積重ね 260g	8,140,166	25,297	321.8	1.6	1.3	19.5
17	シジシージャパン Vパック ロースハム 134g	7,711,450	28,585	269.8	1.5	1.5	25.2
18	シジシージャパン Vパック生ハムロース 100g	6,458,087	22,441	287.8	1.3	1.2	24.0
19	日本ハム リッチロースハム 54g×3	6,058,899	12,757	475.0	1.2	0.7	28.6
20	丸大食品 たっぷり使えるロースハム切り落とし 200g	5,839,948	18,345	318.3	1.1	0.9	36.7
21	プリマハム スライスロールハム 4枚×4	5,796,537	21,115	274.5	1.1	1.1	5.3
22	日本ハム 便利 ロース生ハム 20g×3	5,220,043	16,480	316.8	1.0	0.9	51.9
23	日本ハム 彩りキッチンロースハム 40g×3	5,017,449	19,624	255.7	1.0	1.0	7.3
24	伊藤ハム さわやかパック うすぎりホワイトロース 82g	4,993,888	17,191	290.5	1.0	0.9	46.0
25	シジシージャパン Vパックホワイトロースハム 185g	4,920,185	16,531	297.6	1.0	0.9	21.5
26	鎌倉ハム富岡商会 熟成ロースハム 63g	4,041,343	10,749	376.0	0.8	0.6	19.4
27	エア・ウォーターアグリ&フーズ 春雪さぶる 生ハムロース 83g	3,833,360	14,433	265.6	0.7	0.7	16.9
28	プリマハム サラダにうす切りロースハム 56g	3,734,116	19,208	194.4	0.7	1.0	57.8
29	シジシージャパン Vパックしっとりももハム 120g	3,598,859	12,500	287.9	0.7	0.6	22.8
30	伊藤ハム 朝のフレッシュチキンハム 38g×3	3,227,926	13,715	235.4	0.6	0.7	22.2
31	明宝特産物加工 明宝ハム<丸音> 360g	3,212,175	2,749	1,168.5	0.6	0.1	8.0
32	鎌倉ハム富岡商会 熟成ももハム 68g	3,194,210	8,493	376.1	0.6	0.4	18.5
33	丸正フーズ ホワイトボンレス 90g	3,182,544	16,218	196.2	0.6	0.8	4.9
34	日本生活協同組合連合会 生ハムロース ツインパック 39g×2	3,079,090	12,455	247.2	0.6	0.6	3.4
35	丸大食品 いつも新鮮ももハム3連 37g×3	3,073,746	14,472	212.4	0.6	0.8	20.1
36	シジシージャパン 断然お得 ロースハム 38g×4	3,020,559	10,255	294.6	0.6	0.5	10.7
37	米久 ロースハムスライス 140g	2,891,081	14,613	197.8	0.6	0.8	11.3
38	日本ハム 美食の定番 切り落としホワイトももハム 144g	2,888,731	7,890	366.1	0.6	0.4	23.3
39	信州ハム グリーンマーク ボンレスハム 使い切り 32g×2	2,853,299	10,485	272.1	0.6	0.5	19.6
40	めぐみの農業協同組合 明方ハム 400g	2,812,086	2,584	1,088.3	0.5	0.1	12.2
41	伊藤ハム しっとりまるやかもも生ハム切落とし 100g	2,670,089	7,548	353.8	0.5	0.4	21.2
42	プリマハム ぐらし良好 ロースハム 34g×4	2,613,122	9,899	264.0	0.5	0.5	5.7
43	米久 ロース生ハム ツインパック 87g	2,606,911	9,607	271.4	0.5	0.5	14.9
44	イオントップバリュ イオンベストプライス もも生ハム切落とし 110g	2,543,618	8,809	288.8	0.5	0.5	11.5
45	伊藤ハム 醇上級 ロースハム 50g	2,431,278	11,381	213.6	0.5	0.6	41.9
46	丸大食品 いつも新鮮ロースハム 4枚×5P	2,379,835	8,134	292.6	0.5	0.4	2.4
47	日本生活協同組合連合会 ロースハム 36g×3	2,220,373	7,497	296.2	0.4	0.4	2.0
48	信州ハム 軽井沢熟成ロースハム 110g	2,210,547	6,061	364.7	0.4	0.3	11.8
49	イオントップバリュ ベストプライスロースハム 140g	2,196,471	11,261	195.1	0.4	0.6	4.6
50	日本生活協同組合連合会 ロースハム 83g	2,087,332	8,643	241.5	0.4	0.4	5.9

ソーセージ製品11月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

出典:KSP-POS 地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2025年11月 対象店舗数:1,066店舗 品目合計:12億8,780万1,905円

順位	メーカー名 / アイテム名	金額	数量	平均 価格	金額 シェア	数量 シェア	販売店率
1	日本ハム シャウエッセン 117g×2	190,856,161	487,489	391.5	14.8	12.3	96.3
2	プリマハム 香蕉あらびきウインナー 90g×2	181,174,532	646,790	280.1	14.1	16.3	94.5
3	プリマハム 香蕉あらびきウインナー大袋 510g	86,253,591	116,506	740.3	6.7	2.9	77.9
4	伊藤ハム グランドアルトバイエルン 117g×2	47,350,577	132,370	357.7	3.7	3.3	78.5
5	丸大食品 燻製屋熟成あらびきポークウインナー 85g×2	43,517,140	154,408	281.8	3.4	3.9	71.8
6	日本ハム シャウエッセン大袋 468g	43,337,224	57,077	759.3	3.4	1.4	55.8
7	米久 御殿場高原あらびきポーク 袋 220g	31,854,732	112,039	284.3	2.5	2.8	37.6
8	日本ハム 豊潤あらびきポーク 80g×2	21,941,050	87,033	252.1	1.7	2.2	42.6
9	伊藤ハム ポークピッツ 71g×2	21,815,025	64,032	340.7	1.7	1.6	65.1
10	フードリエ パリッと朝食ウインナー 190g	20,774,614	74,975	277.1	1.6	1.9	70.7
11	丸大食品 徳用ウインナー やわらかうす皮タイプ 420g	19,824,427	54,735	362.2	1.5	1.4	46.2
12	伊藤ハム 特級あらびきポークウインナー 200g	17,119,487	59,726	286.6	1.3	1.5	38.4
13	伊藤ハム ロイヤルポールウインナー 290g	13,236,134	39,659	333.8	1.0	1.0	25.2
14	日本ハム あらびきグルメステーキ 4個	13,009,363	35,274	368.8	1.0	0.9	49.9
15	伊藤ハム まるごと美味しいフランク 285g	12,834,031	40,455	317.2	1.0	1.0	66.9
16	伊藤ハム 朝のフレッシュあらびきウインナー 90g×2	11,219,884	42,846	261.9	0.9	1.1	40.3
17	フードリエ 家族の定番モーニングステーキ 140g	8,974,119	32,610	275.2	0.7	0.8	63.8
18	丸大食品 徳用 赤ウインナー 186g	8,272,394	28,569	289.6	0.6	0.7	53.3
19	プリマハム お弁当ランドタコさんウインナー 72g	8,034,415	54,144	148.4	0.6	1.4	76.2
20	伊藤ハム 特級あらびきポークウインナー 505g	7,618,593	11,640	654.5	0.6	0.3	14.1
21	伊藤ハム ポークピッツ徳用サイズ 240g	7,135,668	12,834	556.0	0.6	0.3	27.6
22	日本ハム シャウエッセン シャウスライス 3パック 111g	7,083,946	26,476	267.6	0.6	0.7	73.6
23	日本ハム シャウエッセン夜味 98g×2	7,017,471	18,611	377.1	0.5	0.5	50.9
24	伊藤ハム ポークピッツ 71g	6,805,633	32,553	209.1	0.5	0.8	62.6
25	シジシージャパン Vパック ポークウインナー 260g	6,759,087	19,844	340.6	0.5	0.5	22.3
26	日本ハム アンティエ レモン&バセリ 136g	6,697,796	19,576	342.1	0.5	0.5	62.3
27	日本ハム モーニングサーブ 160g	6,651,001	23,920	278.1	0.5	0.6	55.0
28	丸大食品 串フランク 35g×10	6,379,729	15,130	421.7	0.5	0.4	45.3
29	イオントップバリュ 特級あらびきポークウインナー 260g	6,250,939	15,951	391.9	0.5	0.4	9.0
30	日本ハム シャウエッセン4種のチーズ 94g×2	5,976,798	15,511	385.3	0.5	0.4	41.8
31	フードリエ あらびきソーセージステーキ 300g	5,781,176	15,022	384.9	0.5	0.4	39.0
32	信州ハム グリーンマーク 粗挽ウインナー 92g	5,578,892	19,921	280.1	0.4	0.5	49.3
33	フードリエ やみつきになる辛口チョリソー 150g	5,407,791	18,731	288.7	0.4	0.5	45.7
34	丸正フーズ えびの高原 ロングサイズウインナー 220g	5,385,779	20,463	263.2	0.4	0.5	6.5
35	プリマハム ジョンソソヴィル オリジナルスモーク 360g	5,247,096	7,672	683.9	0.4	0.2	52.7
36	丸大食品 味の主演ポロニアソーセージ 280g	5,018,285	15,066	333.1	0.4	0.4	40.8
37	日本ハム シャウエッセン 156g	4,974,955	17,532	283.8	0.4	0.4	3.9
38	シジシージャパン Vパック 皮なしウインナー 260g	4,949,822	16,310	303.5	0.4	0.4	25.2
39	丸大食品 燻製屋ウインナー大袋 486g	4,923,494	6,706	734.2	0.4	0.2	9.4
40	日本ハム ウイニーミニ 72g	4,826,265	39,845	121.1	0.4	1.0	53.8
41	信州ハム グリーンマーク あらびきポーク&チキンウインナー 62g×2	4,814,864	17,204	279.9	0.4	0.4	25.2
42	伊藤ハム グルメウインナー 80g×2	4,775,084	21,796	219.1	0.4	0.6	22.0
43	プリマハム サラダにちょうどいいね。ピアソーセージ 73g	4,771,785	24,152	197.6	0.4	0.6	66.5
44	銀河フーズ チーズでるソーセージ 63g×2	4,754,994	15,235	312.1	0.4	0.4	21.7
45	米久 御殿場高原あらびきポーク 1000g	4,638,083	4,933	940.2	0.4	0.1	5.0
46	フードリエ やみつきになるレモン&バセリウインナー 150g	4,483,440	15,886	282.2	0.4	0.4	47.0
47	南日本ハム 南薫の詩 ポークあらびきウインナー 145g	4,324,933	17,588	245.9	0.3	0.4	2.8
48	伊藤ハム ヘルガウルストブラックペッパー 110g	4,310,518	14,654	294.2	0.3	0.4	60.1
49	日本ハム ウイニーミニ 72g×2	4,147,469	15,583	266.2	0.3	0.4	32.5
50	丸大食品 燻製屋ウインナーレモン&バセリ 80g×2	4,126,934	14,708	280.6	0.3	0.4	35.1

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 12月19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	3,245	2,597	2,529	-	-	
		安値	2,454	2,055	2,160	-	-	
		平均	2,727	2,513	2,405	-	-	
	86頭	頭数	70	13	3	-	-	
	雌 B	高値	-	-	-	-	-	
		安値	-	-	-	-	-	
		平均	-	-	-	-	-	
	-頭	頭数	-	-	-	-	-	
	去 A	高値	3,261	2,645	2,526	-	-	
		安値	2,160	2,294	1,296	-	-	
		平均	2,667	2,542	2,319	-	-	
	207頭	頭数	162	37	8	-	-	
去 B	高値	-	-	-	-	-		
	安値	-	-	-	-	-		
	平均	-	-	-	-	-		
-頭	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	15頭	平均	-	1,745	1,698	1,475	-
		頭数	-	4	6	5	-	
	雌 C	2頭	平均	-	-	1,459	1,483	-
		頭数	-	-	1	1	-	
去 B	22頭	平均	-	1,908	1,731	1,597	-	
	頭数	-	3	10	9	-		
去 C	-頭	平均	-	-	-	-		
頭数	-	-	-	-	-			

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	430 430	838 1,045	- 312.5	(競り)	(相対)	
				-	14	83

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,585	2,220	1,784	1,566	-
	B	-	1,773	1,712	1,521	1,397
和 去	A	2,572	2,470	2,330	-	-
	B	-	2,249	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,116	1,065
	C	-	-	-	1,056	1,020
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,326	-
交 雌	B	-	1,786	1,668	1,562	-
	C	-	-	1,583	-	-
交 去	B	1,736	1,739	1,697	1,502	-
	C	-	1,688	1,567	1,443	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	839	835	767	756	543
	安値	605	605	545	443	194
	平均	673	641	603	550	461
	頭数	(10)	(359)	(361)	(223)	(92)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
搬入 相対	高値	-	604	606	-	534
	安値	-	604	606	-	497
	平均	-	604	606	534	526
	頭数	(-)	(4)	(2)	(1)	(7)

[大阪食肉卸売市場] 12月19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	2,764	2,549	-	-	-
(頭数)	(5)	(2)	(3)	(1)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(2)	(-)
和 去 A	2,746	2,554	-	-	-
(頭数)	(18)	(5)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,879	1,743	1,653	-
C	-	-	1,672	-	-
交雑去 B	-	1,902	1,776	1,724	-
C	-	-	1,783	1,669	-
豚	-	685	682	515	430

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	12月19日	12月18日	(12月累計)
豚	73,000	70,800	1,058,800
成牛計	4,870	4,880	80,800
和牛雌	1,460	1,130	20,780
和牛去勢	900	1,140	23,320
乳牛雌	870	1,100	10,860
乳牛去勢	310	520	6,600
交雑雌	650	410	8,570
交雑去	630	580	10,560

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 12月19日

	1,642円	(前日 1,707円)
東京		
大阪	1,747円	(前日 1,691円)

[豚・全農建値] 12月19日

上	中	取引頭数	市況
644円	616円	1,230頭	弱もちあい

と畜 売買	牛 68頭 牛 101頭	豚 208頭 豚 123頭	牛概況 豚概況	もちあい 続伸
----------	-----------------	------------------	------------	------------

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19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]	616 (616)	- (-)	6,426	-	もちあい
仙台 [中]	580 (588)	463 (555)	590	179	続落
栃木 [地]	671 (677)	580 (596)	1,801	10	下押し
茨城 [地]	616 (642)	595 (623)	1,524	754	反落
群馬 [地]	635 (643)	544 (511)	2,556	429	続落
さいたま [中]	649 (636)	638 (627)	276	272	上伸
東京 [中]	641 (640)	603 (601)	838	1,045	もちあい
横浜 [中]	644 (666)	607 (639)	689	688	続落
山梨 [地]	- (661)	- (641)	199	52	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	680 (694)	654 (678)	978	234	反落
京都 [中]	599 (620)	589 (591)	68	140	もちあい
大阪 [中]	685 (652)	682 (657)	208	62	続伸
神戸 [中]	583 (650)	582 (654)	-	108	下押し
岡山 [地]	620 (615)	622 (605)	398	325	堅調
広島 [中]	646 (645)	633 (-)	528	70	もちあい
福岡 [中]	681 (659)	617 (639)	548	162	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] 12月12日～12月18日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,718,348 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	1,175	1,220	1,301	1,231	108,676
うで	666	748	828	750	163,405
ロース	1,048	1,157	1,197	1,155	139,083
ばら	1,227	1,277	1,407	1,287	171,827
もも	731	764	832	778	184,332
ヒレ	1,048	1,079	1,164	1,097	13,515
セット	921	1,020	1,068	1,011	937,510

◇近畿圏 総重量 785,964 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	1,264	1,350	1,406	1,341	65,783
うで	670	730	810	740	122,743
ロース	1,080	1,210	1,254	1,189	113,950
ばら	1,274	1,344	1,462	1,372	141,605
もも	702	724	778	728	178,397
ヒレ	1,110	1,206	1,269	1,205	11,820
セット	889	999	1,113	1,008	151,666

[食鳥正肉日経相場] 12月18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	672	777	961	226
ムネ	462	538	678	154

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	698	765	1,050	6
ムネ	487	531	622	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 12月18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	1,029	759	550	600	650
安値	700	445	290	360	350
平均	787	551	-	-	-

※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 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