

令和7年
2025年

12月23日
火曜日

第11860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



肉用子牛保障基準価格等、諮問に対し答申した……P3

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
フリーデン 大塚康之常務取締役営業本
部長 ……詳細はP2~3

肉用子牛保障基準価格等答申、黒毛和種
は60万円、前年から2万6千円増—
農水省畜産部会 ……詳細はP3

- ▶ 大手豚肉サプライヤーインタビュー フリーデン 大塚康之常務取締役営業本部長 ……P2~3
- ▶ 肉用子牛保障基準価格等答申、黒毛和種は60万円、前年から2万6千円増—農水省畜産部会 ……P3
- ▶ 令和8年1~3月期配合飼料供給価格は、トン当たり4200円値上げ—JA全農 ……P4
- ▶ 令和6年肉用牛生産費、去勢若齢肥育牛は素牛価格低下で減少 ……P4~5
- ▶ 「名人会」グランドチャンピオン大会、CP賞はエー・イー・シー・シャトー種苗、コシヅカが購買 ……P5
- ▶ [POSランク11月ベーコン製品]「朝のフレッシュ ハーフベーコン」が首位 ……P5
- ▶ [POSランク11月焼豚製品]「燻工房 焼豚切り落とし」が首位 ……P5
- ▶ 食団連が第1回メディア懇談会 ……P6
- ▶ 「プリマの香薫 presents はっしーのMeet the World」が29日放送 ……P6~7
- ▶ 横浜野本が戸塚モディに直営小売店オープン、銘柄牛などお得な価格で ……P7
- ▶ ベーコン製品11月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次 ……P8
- ▶ 焼豚製品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]22日 ……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]22日 ……P11



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 フリーデン 大塚康之常務取締役営業本部長

—前年度(2024年度)の豚肉販売実績を教えてください。

物量は前年度の約95%、売上高は約99%となりました。飼料高の影響もあって取引はやや減少しましたが、価格改定などにより、金額ベースでは微減にとどまっています。

既存商品の取引は前年度より減ったものの、新商品を常に投入し続けたことにより、トータルでは売り上げを確保することができました。

とりわけ今年4月に発売した「無塩せきシリーズ」の「フリーデンナチュラル」は予定を超える売り上げを記録しており、自然な味わいが評価され、すでに主力商品の一つとなっています。

—社会的な諸問題の影響についてはいかがですか。

夏の酷暑や疾病リスクが懸念材料ではありますが、子実用とうもろこしの導入などについては、生産者の協力を得ながら取り組みを続けています。

また、国産飼料の活用やIoTによる効率的な生産管理を推進中です。今後も“生販一体”の体制を維持し、品質、安全、安定供給を継続していきます。

—生産現場での取り組みについて、教えてください。

生産基盤の維持のため、IoT化を積極的に推し進め、農場のシステム面を強化しています。数十年稼働している農場も多いですが、そこで働く従業員の労働環境を整えながら、限られた人手でも十分に機能するようにしています。

例を挙げると、豚の餌を貯蔵する飼料タンクを管理する際、以前は全て従業員が目視で確認していましたが、今では事務所での残量チェックが可能になりました。高所での作業も不要になり、安全面・体力面でも利点となっています。

その他、作業者の負担となっていた農場と事務所間の行き来を減らすため、敷地内のどこにいてもオンラインで記録作業ができるようにするなど、従来のやり方と比べると負担軽減は明らかです。

残業時間の短縮にもつながるなど、現場の環境は着実に整えられてきています。費用はかかりますが、

これらのデジタル化は長期的にみて効果の大きいものだと思います。

なお、当社が持つ6カ所の養豚場は、いずれも衛生管理やアニマルウェルフェア、安全対策、

環境保安といった基準を満たし、JGAP認証を取得しています。農場の信頼や安全性のための努力を欠かすことはありません。

一般社日本GAP協会によって昨年制定された「JGAPとSDGs農業の日」(11月14日)に絡めたインスタグラムでのプレゼントキャンペーンにも協賛しており、「やまと豚」セットを提供しました。

—「やまと豚」の販売強化について、おきかせください。

神奈川県内の企業と協力して、例えば以前は廃棄されていたような食品残さを加工して商品作りに活用するなど、SDGsを意識した事業に取り組んでいます。今はそういった地元に根差したタイアップ商品の販路拡大を目指しているところです。

それに加えて、来年は「やまと豚」ブランドが確立してから25周年を迎えるため、販促の企画を練っていきます。「やまと豚」の既存ファンにも新規客にもアピールできるよう、記念の年を盛り上げていきたいと思っています。

—今年度の下半期、あるいは来期以降に向けて、展望や計画をおきかせください。

生産現場の維持・強化には費用を要しますが、生産から販売までを管理する当社としては、農場が苦しいときには流通側がヒット商品を出すなど、部門ごとに支え合いながら、会社全体として利益を作れるようにする所存です。ただし、「やまと豚」の安定した品質・味の良さを犠牲にするようなことはしません。いろいろな問題が山積する情勢の下ではありますが、当社の方向性を変えずに、深く追求し続ける姿勢を保てるよう、努力する日々です。



先述した新商品「フリーデンナチュラル」も、「安全・安心・おいしさ」という当社のコンセプトを体現するアイテムです。生産、加工、販売といった過程の一

貫体制を敷く当社ならではの強みを生かすことで、新たな価値提案を通じて「やまと豚」、そして「フリーデン」のブランドを引き続き拡大させていきます。

肉用子牛保障基準価格等答申 黒毛和種は60万円、前年から2万6千円増—農水省畜産部会

農水省は22日、食料・農業・農村政策審議会畜産部会(令和7年度第2回)を省内で開催し、令和8年度畜産物価格などについて審議。諮問に対し、答申した。このうち、肉用子牛保障基準価格および合理化目標価格について、交雑種以外の、黒毛和種、褐毛和種、その他の肉専用種、乳用種は増額となった。

冒頭、長井俊彦畜産局長は、「生産コスト上昇や、需給動向など、厳しい経営環境の中で、日々畜産物の安定供給にご尽力いただいている意欲ある生産者の方々が前向きに取り組めるよう、活発な議論をお願いしたい」と述べた。

続いて、食肉鶏卵課から肉用子牛の保証基準価格などについて説明があった。肉用子牛保障基準価格について、黒毛和種は60万円(令和7年度価格57万4千円)、褐毛和種は54万7千円(52万3千円)、その他の肉専用種は34万8千円(33万4千円)、乳用種は17万4千円と増額となった。一方、交雑種については、27万4千円と、前年から据え置きとなった。増額の要因として、配合飼料価格などの高止まり、これに加え乳用種に関しては、素畜費が上昇傾向にあったことがあげられた。一方で、交雑種は、素畜費が低下傾向だったことなどにより、前年同額となったとされる。

合理化目標価格については、輸入牛肉価格が上昇し、肥育に必要な合理的な費用が低下したことから、黒毛和種が45万7千円(44万6千円)、褐毛和種が41万7千円(40万6千円)、その他の肉専用種が26万5千円(25万9千円)、乳用種が11万9千円(11万円)と増額。交雑種は、輸入牛肉価格は上昇した一方、肥育に必要な合理的な費用の低下は抑えられたことから、21万6千円と前年同額となった。

近年の生産コストの増大を踏まえ、黒毛和種の保証基準価格は7年度の57万4千円から2万6千円引き上げることとなったが、配合飼料価格の高止まりや、昨年の子牛価格の低迷により肉用子牛生産基盤の

維持が課題となっていることから、優良和子牛生産推進緊急支援事業ならびに和子牛産地基盤強化緊急特別対策事業を8年度も継続。発動基準については、保証基準価格に合わせて引き上げを行う。優良和子牛生産推進緊急支援事業のうち、黒毛和種については、発動基準を62万円とし、1頭当たり1万円の奨励金を交付。和子牛産地基盤強化緊急特別対策事業も同様に、発動基準は1万円引き上げの62万円とし、離島等以外で1頭当たり1万円、離島等で1頭当たり5万円の奨励金が交付される。

意見交換では、委員からの「物価高が続く中で、全体的に保証基準価格が引き上げられている点においては、生産者の観点から安心感につながっていると思った。発動基準の引き上げについて、どのような議論があったのか。メッセージとしても非常に重要である」という意見が上がった。これに対し、農水省食肉鶏卵課は「現下の配合飼料価格の高止まり、ここ数年子牛価格が50万円前後まで低落する中で、繁殖の生産基盤の維持が喫緊の課題である。肉用子牛関連の経営安定対策においては、生産者を増やすためにも、安心して生産いただける環境を整えるために、今回発動基準を1万円引き上げることとなった。子牛価格が高くなればなるほど、肥育農家にとっては経営負担となる。逆に、安くなれば繁殖農家にとっての負担となる。繁殖農家や肥育農家の置かれている環境の中での相場観を加味した上で設定した」と回答した。

審議後、広瀬健農林水産大臣政務官に答申を手交。広瀬政務官は「わが国の畜産業は、生産コストの上昇や需給緩和などの影響がみられており、国産飼料の生産利用拡大に向けた取り組みや、和牛肉や牛乳、脱脂粉乳の需要拡大対策を進めている。7年度補正予算も成立したところであり、引き続き情勢の変化に適した施策を推進していく」とあいさつした。

令和8年1～3月期配合飼料供給価格は トン当たり4200円値上げーJA全農

JA全農はこのほど、令和8年1～3月期の配合飼料供給価格を公表した。配合飼料供給価格については、飼料情勢・外国為替情勢などを踏まえ、7年10～12月期に対し、全国全畜種総平均トン当たり約4200円値上げすることを決定した。なお、改定額は、地域別・畜種別・銘柄別に異なる。

とうもろこしのシカゴ定期は、米国産地で生育に適した天候が続いたことなどから8月中旬には380セント/bu台で推移していたが、生育後期の高温乾燥による単収の低下懸念や、米国産とうもろこしの輸出需要が好調であることなどから上昇し、現在は440セント/bu台で推移している。今後は、米国産の輸出需要の動向や、南米産の作付けや生育状況などに左右される相場展開が見込まれる。

大豆かすのシカゴ定期は、8月中旬には310ドル/t台で推移していたが、米中貿易協議が難航する中、米国産大豆の輸出需要が低迷するとの見方などから9月下旬には290ドル/t台まで下落した。その後、10月上旬には中国による米国産大豆の購買に向けた貿易協議が進展するとの期待などから相場は反転し、さらに10月30日の米中首脳会談において実際に米国産大豆の購買合意が発表されたこと等から、現在は340ドル/t前後で推移している。国内大豆かす価格は、シカゴ定

期の上昇や為替円安の影響などから値上がりが見込まれる。

米国ガルフ・日本間のパナマックス型海上運賃は、8月中旬には53ドル/t前後で推移していたが、航海日数の長い中国向けの南米産大豆の輸出が継続し船腹需給が引き締まったことなどから、9月中旬には一時60ドル/t台まで上昇した。その後、中国向け南米産大豆の輸送需要が一服したことなどから相場は下落し、現在は52ドル/t前後で推移している。今後は、原油相場は軟調であるものの、南米産大豆の輸出が本格化することから、海上運賃は底堅く推移するものと見込まれる。

外国為替は、8月中旬には148円前後で推移していたが、10月に日本で新政権が誕生したことなどをを受けて日銀による政策金利の早期利上げ観測が後退したことや、11月中旬には米国でインフレに対する警戒感から利下げに慎重な姿勢が示されたことなどにより円安が進み、現在は155円前後で推移している。今後は、日米の金融政策の動向などに左右される相場展開が見込まれる。

これらを踏まえ、為替円安やシカゴ定期の上昇によりとうもろこしや大豆かすの価格が値上がりとなることなどから、8年1～3月期の配合飼料価格は前期比値上げとなる。

令和6年肉用牛生産費、去勢若齢肥育牛は素牛価格低下で減少

農水省はこのほど、令和6年肉用牛および肥育豚生産費を公表した。

肉用牛の1頭当たり生産コストは、子牛は飼料価格の低下により、去勢若齢肥育牛、乳用雄肥育牛、交雑種育成牛および交雑種肥育牛は、素牛導入時期の素牛価格の低下により減少。乳用雄育成牛の1頭当たり生産コストは、素牛導入時期の素牛価格の上昇により増加した。

子牛1頭当たり全算入生産費は85万2345円で、前年に比べ1.4%減少した。

去勢若齢肥育牛1頭当たり全算入生産費は137万5264円で、前年に比べ6.3%減少し、生体100kg

当たり全算入生産費は16万9282円で、前年に比べ6.5%減少した。

乳用雄育成牛1頭当たり全算入生産費は21万384円で、前年に比べ4.7%増加。乳用雄肥育牛1頭当たり全算入生産費は55万3847円で、前年に比べ7.5%減少し、生体100kg当たり全算入生産費は7万3158円で、前年に比べ6.2%減少した。

交雑種育成牛1頭当たり全算入生産費は25万118円で、前年に比べ8.8%減少。交雑種肥育牛1頭当たり全算入生産費は81万8721円で、前年に比べ3.7%減少し、生体100kg当たり全算入生産費は9万7938円で、前年に比べ3.6%減少した。

一方、肥育豚1頭当たり全算入生産費は4万5715円で、前年に比べ0・2%減少し、生体100kg

当たり全算入生産費は3万9270円で、前年に比べ0・1%減少した。

「名人会」グランドチャンピオン大会 CP賞はエー・イー・シー・シャトー種苗、コシヅカが購買

全国畜産農業協同組合連合会、茨城県畜産農業協同組合連合会、雪印種苗は19日、東京都食肉市場で第10回「名人会」グランドチャンピオン大会を開催した。黒毛和牛39頭(雌7頭、去勢32頭)が出場し、審査の結果、チャンピオン賞には北海道苫小牧市の(有)エー・イー・シー・シャトー種苗が出品した去勢牛(父「北美津久」、母の父「美国桜」)が選ばれ、コシヅカがキロ当たり3019円で購買した。牛の格付はA5、BMSNo.12、枝肉重量607kg、ロース芯面積125cm²、歩留まり基準値83・6で、競り後行われた審査講評では「満場一致で決まった。ロース芯面積が大きく、歩留まりが良く、小ザシで筋間脂肪もかんでおらず、文句ない牛」との評価を受けた。

そのほか、上位入賞牛の出品者(牛成績、購買者)は次の通り。格付は全てA5。最優秀賞 新冠町有牧野(去勢、BMSNo.12、枝肉重量563kg、歩留

まり基準値84・2、単価2981円、購買者=富作商店)▷優秀賞1席 高梨牧場

(去勢、No.12、577kg、83・6、2627円、G-7ミートテラバヤシ)▷2席 鈴井竜誠(雌、No.12、487kg、82・5、2803円、ミヤミート)▷優秀賞 庄司一也(雌、No.12、597kg、2700円、コシヅカ)、新ひだか町和牛センター(去勢、No.12、555kg、2560円、桑原)、神田グランドファーム(去勢、No.12、636kg、2638円、コシヅカ)、かつべ種畜牧場(去勢、No.12、560kg、2674円、下山畜産)



【POSランク11月ベーコン製品】 「朝のフレッシュ ハーフベーコン」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/ベーコン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 ハーフベーコン」(32g×3)が首位だった。

2位は伊藤ハム「朝のフレッシュ ハーフベーコ

ン」(32g×4)、3位は米久「原形ベーコンブロック」(168g)、4位はプリマハム「スマイルUP!ハーフベーコン3連」(31g×3)、5位は丸大食品「いつも新鮮ハーフベーコン」(33g×3)だった。対象店舗1066店舗の総販売金額は3億2899万4470円。

【POSランク11月焼豚製品】「燻工房 焼豚切り落とし」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/焼豚製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「燻工房 焼豚切り落とし」(88g)が首位だった。

2位は伊藤ハム「ラーメン山頭火監修チャー

シュー」(75g)、3位はシジシージャパン「焼豚スライス4枚入」(56g)、4位は日本ハム「三元豚使用切落とし焼豚」(100g)、5位は日本ハム「もう切ってますよ!焼豚」(135g)だった。対象店舗1066店舗の総販売金額は1億497万6438円。

食団連が第1回メディア懇談会

一般社団法人日本飲食団体連合会(食団連、佐藤裕久代表理事)は、東京都港区の日本たばこ産業で第1回食団連メディア懇談会を開催した。

食団連はコロナ禍で顕在化した外食産業の危機を解決しようと2021年12月に設立された。外食産業に関わる生の声を発信し、食文化を未来へつなぐことを目的としている。25年12月時点、会員64団体、約1500社、全国17支部。

冒頭、佐藤代表理事(株)バルニバービ会長)があいさつ。食団連設立の経緯と目的を説明。「コロナ禍では多くの問題が起きたが、外食全体の声に対応し、行政に提言できる機関がなかった。一定の目標は達し、解散も検討したが、外食産業は多くの問題が山積みとなっている。食材や建築費の高騰、為替、動物疾病を含めた疫病、また、ゼロゼロ融資の返済期限が迫っている。外食産業全体がスクラムを組んで戦わないといけないときに設立させた機関が、未来の外食を守る軸になっていくだろう」

「外食はまちがいなく文化の一翼を担っている。古くから伝承された調理法、調味料などを含め世界に誇れる文化であり、多くのインバウンドの需要を満たしているという自負を含めて守らなければいけない産業ではないか。あるべき姿を考え、政治との窓口となっていきたい。外食産業では食材、家賃など5大コストすべて上がり続けている。薄い利益を工夫しながら積んでいるのが実態だ。そのことを世に問いかけるためにも、食産業庁を設立したい。私は昔、食産業は内需、外貨は稼げないと思っていたが、インバウンドのモチベーションは食である。食の力は強い。その実態を分析して、食をベースに各省庁とつながる事業である。多角的に検証しながら、多くの人に理解を広げていけるよう活動していく」と述べた。

続いて、高橋英樹専務理事が26年の重点方針を説明。「昨年からの第2体制をスタートさせた。今年度

は中長期計画2年目であり、業界課題に対応するため部会を細分化した。内部体制を強化し、半期単位で各部会活動結果を発信する。われわれ外食産業は国から補助金・助成金を得ている。利益を国に税金として返す循環をつくるためにも、外食産業全体のデータを可視化する。外食産業は400万人の従事者がいるといわれている。その中で、店舗数49万件、39万人強の経営者がいるとすると、360万人の働いている人がいる。デジタル部門では、この声を集めることに取り組んでいる。来年11月頃までにEBPM(合理的根拠に基づく政策立案)の基盤整備を行い、その土台構築を目指す。また外食は農水省の管轄下にあるが、飲食店の許可は厚労省、産業的に発展するには経産省の力がある。これを横断するラウンドテーブルを、ホテルなどを含めたサービス産業全体でつくりたい。食産業庁の設立は簡単ではないことは分かっている。一ひとつ丁寧に業界課題に向き合い、解決しながら進んでいく」と説明した。

部会の重点事項は「働き方・人材・労務」「データ×政策提言(EBPM)」「地方創生・フードツーリズム」「食文化の継承と未来」の四つ。①働き方改革では人材不足と技能継承の構造課題に対応。資格制度、実務テンプレ、制度提言を通じて外食で働く価値と成長の道筋を可視化する②EBPMではPOS、勤怠などを活用しながら、現場の声を統合した業界BI(データ収集・分析ソフト)の構築を目指す。感覚論ではなく、エビデンスに基づく政策提言で制度とルールから産業競争力を高める③地方創生では、地域支部を実証拠点とし、食と観光をかけた成功モデルを創出、横連携により、地域経済と文化の持続性を高める④食文化の継承では表彰制度や発信を通じて外食産業の社会的評価と担い手の地位向上を図ることにより、日本の食文化を未来につなぐことを目指す。

「プリマの香薫 presents はっしーの Meet the World」が29日放送

グルメプレゼンターのはっしー(橋本陽)氏がパーソナリティーを担当する特別番組「プリマの香薫

presents はっしーのMeet the World」が29日(11～12時)、ニッポン放送(FM93.0、AM1242)で放

送される。全国を食べ歩き、食欲をかきたてるグルメプレゼンターのはっしー氏が、お腹いっぱいになるおいしい情報満載の1時間のスペシャルプログラム。昨年と今年のゴールデンウィークに放送され、肉好きリスナーの耳と心をガッチリつかみ、大好評を受けて第3弾の放送となる。今回はゲストにフリーアナウンサーの宇賀なつみさんを迎える。番組では、お肉にまつわるエピソード、お肉にまつわる耳寄りな情報をた

くさん届ける。

はっしー氏は「おかげさまで好評につき冠ラジオ番組がなんと年末特番に！仲間の宇賀なつみさんをお迎えして、ハートフル&ミートフルな1時間をお届けする。肉レシピコーナーでも素晴らしい香薫グルメを発表。ぜひ白米を用意して、年末のランチのお供に！」とコメントしている。

横浜野本が戸塚モディに直営小売店オープン、銘柄牛などお得な価格で

(株)横浜野本(本社=横浜市都筑区、野本和美代表)は13日、横浜市戸塚区の「戸塚モディ」地下1階に直営小売店をオープンした。

同社は総合食肉卸として、松阪牛や近江牛などの銘柄牛をはじめ、豚肉では岩中豚、鶏肉では大山鶏や阿波尾鶏など、全国各地の銘柄肉を中心に幅広く取りそろえている。東京食肉市場内の仲卸業者(関連会社の(株)野本)として、その確かな目利きには定評があり、和牛では雌だけを仕入れている。また、えりすぐりの牛肉を丁寧にじっくりと熟成させることで、さらにおいしさを引き出すなど、品質への強いこだわりをもつ。卸売業者としての強みを生かし、高品質な肉を安価に直接消費者に販売する直営店舗も運営。本社工場(ビーフセンター)内とあざみ野ガーデンズ店(横浜市青葉区)の2店舗を展開しており、地元はもちろん、遠くから足を運ぶファンも少なくない人気店だ。

今回、3店舗目となる直営店を出店した戸塚モディは、JR戸塚駅から至近のショッピングモール。横浜野本のオープンに当たり、同施設では「行列のできるお肉屋さん」として告知ポスターなども掲示され、集客増加に向けた期待の高さをうかがわせた。

オープン当日は、10時30分の開店前から多くの人々が列を作り、開店と同時に店内は買い物客でにぎわった。オープン記念の特売品として、松阪牛のすき焼き用(カタ)や焼き肉用(モモ)、A5和牛の切り落としなどがお買い得な価格で販売され、多くの人々が買い求める姿がみられた。また、ハチノス、テール、シマ腸、センマイ、レバーなど、卸業者ならではの鮮度の



高い希少な国産牛の内臓肉なども販売。さらに同社秘伝のレシピで手作りしている肉コロッケやメンチカツ、すき焼きコロッケなどの総菜類も大人気だった。そのほか、和牛のすき焼きや焼き肉用パックなどの商品が通常の半額で楽しめる福袋も数量限定(50袋)で販売され、好評を博した。



【横浜野本 戸塚モディ店】

所在地=横浜市戸塚区戸塚町10▷電話 =045(438) 8580▷営業時間=10時30分~20時▷公式サイト=<https://yokohama-nomoto.com/>

ベーコン製品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:3億2,899万4,470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 ハーフベーコン 32g×3	32,227,197	129,801	248.3	9.8	10.7	56.5
2	伊藤ハム 朝のフレッシュ ハーフベーコン 32g×4	25,470,497	87,330	291.7	7.7	7.2	31.0
3	米久 原形ベーコンブロック 168g	19,053,507	60,521	314.8	5.8	5.0	44.6
4	プリマハム スマイルUP!ハーフベーコン3連 31g×3	17,884,633	77,385	231.1	5.4	6.4	42.4
5	丸大食品 いつも新鮮ハーフベーコン 33g×3	16,852,544	79,263	212.6	5.1	6.5	28.3
6	プリマハム スマイルUP!ハーフベーコン 4連 31g×4	14,081,760	49,758	283.0	4.3	4.1	19.8
7	プリマハム 角切りベーコン 180g	13,055,617	34,960	373.4	4.0	2.9	60.4
8	シジシージャパン Vバック ベーコン 119g	8,843,897	31,912	277.1	2.7	2.6	25.4
9	イオントップバリュ イオンベストプライス ハーフベーコン 37g×4	7,402,659	25,985	284.9	2.3	2.2	10.0
10	丸大食品 いつも新鮮ハーフベーコン 32g×4	7,329,136	25,593	286.4	2.2	2.1	16.8
11	プリマハム ハーフベーコン 35g×4	7,027,666	28,451	247.0	2.1	2.4	5.1
12	信州ハム グリーンマークハーフベーコン 55g	6,464,583	23,201	278.6	2.0	1.9	60.7
13	プリマハム 燻しベーコンブロック 160g	6,350,070	19,163	331.4	1.9	1.6	24.9
14	丸大食品 たっぷり使えるベーコン切り落とし 180g	5,699,162	17,587	324.1	1.7	1.5	35.9
15	イオントップバリュ イオンベストプライス ブロックベーコン 165g	5,409,929	18,316	295.4	1.6	1.5	9.9
16	伊藤ハム 朝のフレッシュお料理ベーコン 40g	4,833,652	23,784	203.2	1.5	2.0	40.0
17	プリマハム ベーコンブロック 160g	4,206,333	13,669	307.7	1.3	1.1	11.5
18	伊藤ハム 燻製ベーコン ブロック 170g	3,367,447	9,226	365.0	1.0	0.8	25.7
19	日本ハム 彩りキッチンハーフベーコン 33g×3	3,328,068	13,044	255.1	1.0	1.1	7.5
20	プリマハム ぐらし良好 ハーフベーコン4連 35g×4	3,283,652	11,961	274.5	1.0	1.0	5.7
21	プリマハム 厚切りベーコン 110g	3,086,731	10,032	307.7	0.9	0.8	33.3
22	伊藤ハム NVベーコンスライス 170g	2,948,925	8,854	333.1	0.9	0.7	13.0
23	シジシージャパン 断然お得 ハーフベーコン 36g×4	2,543,852	8,246	308.5	0.8	0.7	10.5
24	鎌倉ハム富岡商会 熟成ベーコン 81g	2,420,439	6,541	370.0	0.7	0.5	14.8
25	日本生活協同組合連合会 ベーコン 81g	2,195,374	9,273	236.8	0.7	0.8	5.9
26	米久 原形ベーコンブロック 220g	2,181,051	7,353	296.6	0.7	0.6	5.1
27	伊藤ハム 燻工房ベーコン切落し95g	2,106,410	7,819	269.4	0.6	0.7	21.1
28	米久 原形ベーコン切り落とし 500g	2,096,630	4,192	500.2	0.6	0.4	5.5
29	米久 シュリンクベーコン 155g	1,984,248	7,376	269.0	0.6	0.6	10.4
30	丸大食品 ブロックベーコン 150g	1,905,477	5,541	343.9	0.6	0.5	14.1
31	丸大食品 短冊カット パンチェッタ 65g	1,834,604	6,256	293.3	0.6	0.5	37.5
32	丸大食品 お料理ベーコン 132g	1,825,208	6,293	290.0	0.6	0.5	12.5
33	伊藤ハム ベーコンスライス	1,762,951	6,851	257.3	0.5	0.6	2.1
34	信州ハム 軽井沢熟成ベーコン 110g	1,662,519	4,473	371.7	0.5	0.4	8.3
35	プリマハム スライスベーコン 31g×3	1,613,820	7,859	205.4	0.5	0.7	6.1
36	プリマハム プリマベーコンブロック 160g	1,540,829	5,399	285.4	0.5	0.5	5.3
37	米久 原型ベーコンブロック 200g	1,495,573	4,159	359.6	0.5	0.3	3.4
38	フードリエ ブロックベーコン 80g	1,492,410	7,317	204.0	0.5	0.6	21.1
39	シジシージャパン Vバック厚切りベーコン切り落とし 110g	1,416,119	4,749	298.2	0.4	0.4	17.6
40	米久 角切りベーコン 135g	1,397,445	4,684	298.3	0.4	0.4	8.7
41	米久 味わいベーコン原形 150g	1,362,730	5,001	272.5	0.4	0.4	5.6
42	プリマハム 食彩の一皿 切り落としベーコン 180g	1,309,406	3,574	366.4	0.4	0.3	10.4
43	イオントップバリュ イオンベストプライス ベーコン 142g	1,266,216	4,392	288.3	0.4	0.4	7.1
44	東北日本ハム みんなの食卓ベーコン 55g	1,244,608	5,529	225.1	0.4	0.5	39.0
45	デリフレッシュフーズ デリフレッシュフーズ ベーコン スライス 215g	1,234,948	3,119	395.9	0.4	0.3	2.5
46	伊藤ハム コマベーコン 250g	1,206,332	3,397	355.1	0.4	0.3	6.4
47	シジシージャパン 適量適価 ベーコン 41g	1,198,151	10,491	114.2	0.4	0.9	18.0
48	日本ハム リッチベーコン3連 49g×3	1,195,320	2,564	466.2	0.4	0.2	15.6
49	フードリエ 料理にプラス厚切りベーコン 70g	1,185,334	5,933	199.8	0.4	0.5	16.0
50	JA全農ミートフーズ JA全農ミート ベーコンブロック 160g	1,180,860	4,263	277.0	0.4	0.4	1.8

焼豚製品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1億497万6,438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 燻工房 焼豚切り落とし 88g	12,283,365	43,967	279.4	11.7	12.1	58.2
2	伊藤ハム ラーメン山頭火監修チャーシュー 75g	9,359,757	32,095	291.6	8.9	8.8	67.5
3	シジシージャパン 焼豚スライス 4枚入 56g	8,471,999	34,544	245.3	8.1	9.5	24.6
4	日本ハム 三元豚使用切落とし焼豚 100g	7,302,412	25,862	282.4	7.0	7.1	37.6
5	日本ハム もう切ってますよ!焼豚 135g	6,706,060	23,780	282.0	6.4	6.5	61.3
6	フードリエ 麵好亭 大判又焼 60g	5,410,797	18,834	287.3	5.2	5.2	40.1
7	伊藤ハム 焼豚ブロック 280g	5,346,973	14,623	365.7	5.1	4.0	26.4
8	フードリエ 麵好亭 焼豚 45g	3,514,654	17,336	202.7	3.4	4.8	30.5
9	丸大食品 本焼工房焼豚 230g	3,264,223	7,882	414.1	3.1	2.2	35.8
10	丸大食品 こだわり黒のチャーシュー 45g	2,815,677	13,666	206.0	2.7	3.8	41.0
11	プリマハム 焼豚屋 直火焼切り落とし焼豚 140g	1,909,658	6,701	285.0	1.8	1.8	23.6
12	米久 御殿場高原 パラ焼豚切落とし 120g	1,882,506	6,557	287.1	1.8	1.8	16.7
13	シジシージャパン 大判厚切り焼豚 100g	1,798,823	5,061	355.4	1.7	1.4	15.1
14	伊藤ハム 麵に具ーっ!! 焼豚スライス 50g	1,666,830	7,142	233.4	1.6	2.0	9.2
15	イオントップバリュ イオンベストプライス パラ焼豚 56g	1,649,940	8,452	195.2	1.6	2.3	7.0
16	伊藤ハム 焼豚 50g	1,559,037	7,390	211.0	1.5	2.0	6.2
17	菊水 秘伝のチャーシュー 50g	1,523,207	5,048	301.7	1.5	1.4	5.7
18	日本生活協同組合連合会 ラーメンが旨くなるパラ又焼 50g	1,298,366	6,344	204.7	1.2	1.7	3.8
19	シジシージャパン Vバックパラ焼き豚切落とし 115g	1,203,836	3,904	308.4	1.2	1.1	14.2
20	プリマハム 焼豚屋厚切り焼豚切落とし 130g	1,197,919	4,325	277.0	1.1	1.2	14.4
21	伊藤ハム しっかりとやわらか焼豚 280g	1,177,607	1,905	618.2	1.1	0.5	12.3
22	丸大食品 具のつけ亭 厚切りチャーシュー 80g	1,155,163	3,982	290.1	1.1	1.1	9.8
23	伊藤ハム 焼豚ブロック 冷蔵 158g	1,025,595	3,679	278.8	1.0	1.0	10.6
24	関本製麵製粉工場 厚切り和豚もちふたチャーシュー 72g	923,301	2,139	431.7	0.9	0.6	4.3
25	伊藤ハム 西宮工場発 焼豚ブロック	920,745	1,029	894.8	0.9	0.3	2.7
26	伊藤ハム 燻工房焼豚切り落とし 74g	886,813	3,342	265.4	0.8	0.9	8.4
27	伊藤ハム らーめん山頭火監修チャーシュー 400g	886,301	737	1,202.6	0.8	0.2	2.9
28	伊藤ハム 旨味又焼 50g	853,374	3,773	226.2	0.8	1.0	6.9
29	伊藤ハム 焼豚一番 500g	824,400	966	853.4	0.8	0.3	12.3
30	イオントップバリュ イオンベストプライス 直火焼豚 増量 275g	749,037	1,907	392.8	0.7	0.5	9.3
31	丸大食品 本焼工房 切れる焼豚 140g	697,107	2,658	262.3	0.7	0.7	7.5
32	信州ハム とろ火煮豚 190g	662,721	1,176	563.5	0.6	0.3	5.7
33	フードリエ 厚切りパラ焼豚 60g	623,250	2,474	251.9	0.6	0.7	12.2
34	イオントップバリュ イオンベストプライス 直火焼豚 250g	606,775	1,568	387.0	0.6	0.4	9.6
35	伍魚福 チャーシューとん兵衛 250g	602,801	655	920.3	0.6	0.2	6.8
36	プリマハム ラーメンが旨くなるパラチャーシュー 56g	564,427	2,843	198.5	0.5	0.8	9.5
37	フードリエ 麵好亭 厚切り焼豚 45g	563,111	2,676	210.4	0.5	0.7	4.0
38	シジシージャパン Vバックゴールド肩ロースチャーシュー 230g	533,662	1,083	492.8	0.5	0.3	5.8
39	イオントップバリュ イオンベストプライス ラーメン用 燻パラ豚切落とし 66g	525,272	2,704	194.3	0.5	0.7	3.7
40	フードリエ 麵好亭 大判厚切り又焼 50g	486,055	1,963	247.6	0.5	0.5	3.2
41	ケルン 味染みとろとろ厚切りチャーシュー 2枚	453,334	1,442	314.4	0.4	0.4	6.0
42	フードリエ 麵好亭厚切りパラ又焼 70g	446,807	1,743	256.3	0.4	0.5	7.0
43	日本生活協同組合連合会 直火焼き肩ロース焼豚スライス 90g	422,196	1,327	318.2	0.4	0.4	2.7
44	伊藤ハム 直火焼豚 260g	392,186	812	483.0	0.4	0.2	4.9
45	丸大食品 豚もも 焼豚 100g	381,731	1,615	236.4	0.4	0.4	9.6
46	伊藤ハム 燻工房鶏うまチャーシュー切り落とし 100g	363,887	1,601	227.3	0.4	0.4	7.1
47	プリマハム しっかりと焼豚 185g	361,572	850	425.4	0.3	0.2	7.3
48	南日本ハム 南つるし焼豚 300g	349,819	629	556.2	0.3	0.2	2.4
49	丸大食品 本焼工房焼豚 230g	345,983	803	430.9	0.3	0.2	3.6
50	イオントップバリュ イオンパラ焼豚切落とし 116g	343,119	1,184	289.8	0.3	0.3	3.0

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 12月22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 231頭	高値	5,046	2,862	-	-	-
		安値	2,160	2,211	-	-	-
		平均	3,048	2,447	-	1,728	-
		頭数	210	20	-	1	-
	雌 B 1頭	高値	2,160	-	-	-	-
		安値	2,160	-	-	-	-
		平均	2,160	-	-	-	-
		頭数	1	-	-	-	-
	去 A 77頭	高値	3,046	2,453	-	-	-
		安値	2,278	2,116	-	-	-
		平均	2,473	2,318	2,159	-	-
		頭数	66	10	1	-	-
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 31頭	平均	1,857	1,578	1,545	1,434	-
		頭数	1	4	19	7	-
	雌 C 1頭	平均	-	-	-	1,297	-
		頭数	-	-	-	1	-
	去 B 9頭	平均	-	1,855	1,667	1,596	-
頭数		-	4	4	1	-	
去 C -頭	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	430 429	996 1,092	- 413.5	(競り)	(相対)	
				-	21	66

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,511	2,018	1,594	1,524	-
	B	-	-	-	1,429	1,266
和 去	A	2,412	2,306	2,195	2,055	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	1,106	1,013	891
	C	-	-	-	950	828
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,816	1,728	1,473	1,407	-
	C	-	-	1,377	1,047	-
交 去	B	-	1,716	1,575	1,448	-
	C	-	1,418	1,460	1,315	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	630	684	630	572	517
	安値	575	518	490	378	162
	平均	605	550	525	512	458
	頭数	(3)	(297)	(417)	(280)	(95)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	538
	安値	-	-	-	-	538
	平均	-	-	-	-	538
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(21)

[大阪食肉卸売市場] 12月22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	-	2,559	-	-	-
(頭数)	(1)	(5)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,777	2,519	-	-	-
(頭数)	(7)	(5)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	1,827	1,638	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,945	1,763	1,506	-
C	-	-	1,751	1,652	-
豚	-	649	626	541	487

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	12月22日	12月19日	(12月累計)
豚	75,800	73,000	1,134,600
成牛計	4,360	4,870	85,160
和牛雌	1,000	1,460	21,780
和牛去勢	1,060	900	24,380
乳牛雌	520	870	11,380
乳牛去勢	500	310	7,100
交雑雌	510	650	9,080
交雑去	770	630	11,330

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 12月22日

	1,526円	(前日 1,642円)
東京		
	1,612円	(前日 1,747円)
大阪		

[豚・全農建値] 12月22日

上	中	取引頭数	市況
574円	549円	1,297頭	急落

と畜 売買	牛 94頭 牛 67頭	豚 293頭 豚 208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22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)	- (-)	-	-	もちあい
仙台 [中]	553 (580)	464 (463)	587	142	続落
栃木 [地]	- (671)	566 (580)	1,846	16	-
茨城 [地]	549 (616)	554 (595)	1,599	882	続落
群馬 [地]	514 (635)	429 (544)	2,940	516	暴落
さいたま [中]	541 (649)	531 (638)	242	242	急反落
東京 [中]	550 (568)	525 (544)	996	1,092	続落
横浜 [中]	632 (639)	593 (597)	688	686	続落
山梨 [地]	- (-)	- (-)	148	92	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	627 (680)	605 (654)	991	375	続落
京都 [中]	667 (629)	635 (604)	139	108	もちあい
大阪 [中]	649 (685)	626 (682)	293	196	急落
神戸 [中]	- (583)	- (582)	110	-	上場なし
岡山 [地]	644 (620)	632 (622)	314	398	強気配
広島 [中]	660 (646)	624 (633)	349	62	上伸
福岡 [中]	666 (681)	612 (617)	583	163	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。東京、横浜、京都の前日は20日。

[日本食肉流通センター] 12月15日～12月21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19日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇首都圏 総重量 1,391,231 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	1,274	1,337	1,278	68,414
うで	670	750	770	744	119,962
ロース	1,026	1,172	1,210	1,152	107,671
ばら	1,217	1,274	1,393	1,266	146,315
もも	729	739	789	744	166,677
ヒレ	1,067	1,186	1,228	1,155	5,662
セット	913	1,020	1,067	995	776,530

◇東京 (8社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	675	790	965	218
ムネ	459	544	680	180

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	672	763	1,050	4
ムネ	462	511	610	3

◇近畿圏 総重量 618,986 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	1,253	1,347	1,400	1,344	56,132
うで	583	700	734	684	95,083
ロース	1,028	1,142	1,210	1,147	82,313
ばら	1,296	1,393	1,462	1,401	113,383
もも	698	706	761	714	139,359
ヒレ	1,135	1,231	1,296	1,216	9,155
セット	883	978	1,113	1,004	123,561

[農水省統計情報部食鳥市況] 12月19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	786	546	-	-	-

※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 晃 著 A5判 152頁 定価1,500円(送料別)

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。

■~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