

令和8年
2026年

1月16日
金曜日

第11871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カ月 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



ニッポンハムグループ商品・販促説明会の東京会場が開催された……P2

▶ニッポンハムグループ商品・販促説明会の東京会場
が開催①……………P2

▶第9回和牛甲子園開幕、取組評価部門最優秀賞
に広島県立西条農業高等学校……………P3

▶福留ハムが「春のプレゼンテーション」開催
「MIRAI」シリーズに新商品投入……………P4

▶第24回拡大疫学調査チーム検討会開催、ワク
チンの適切な接種など提言示す……………P5

▶日本ハムらがバイオ炭による環境再生型農業に取り
組み……………P5

▶中国、豪州産牛肉に対する特別セーフガード措置を
一時停止……………P6

▶[輸入牛現物相場]国内販売はいまだ低調、中国SG
発動でも影響軽微か……………P7

▶[ブロイラー市中現物相場]国産生鮮モモ、鍋用途も
あり堅調……………P7

▶[資料]都道府県別と畜頭数(令和7年11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

ニッポンハムグループ商品・販促説明会 の東京会場が開催①

ニッポンハムグループは14~15日、東京都港区のザ・プリンス
パークタワー東京で「2026年ニッポンハムグループ商品・販
促説明会」を開催した。

…詳細はP2

第9回和牛甲子園開幕、取組評価部門最 優秀賞に広島県立西条農業高等学校

…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>

ニッポンハムグループ商品・販促説明会の東京会場が開催①

ニッポンハムグループは14～15日、東京都港区のザ・プリンスパークタワー東京で「2026年ニッポンハムグループ商品・販促説明会」を開催した。今年のテーマは「届けよう、おいしいみらい。Proteininnovation～たんぱく質のみらいを共に育む～」

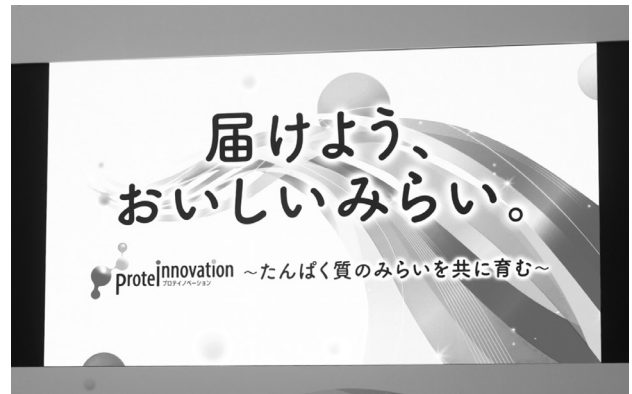
ニッポンハムグループはこれまでヒトの体に欠かせない栄養素である「たんぱく質」に創業以来向き合ってきた。また、世界的な人口増加や気候変動、たんぱく質クライシスなど、厳しい社会環境が続く中、単に現状にとどまることなく、取引先と共に、顧客課題や社会の変化に柔軟に対応し、より持続可能な未来を築いていくことを目指している。

その実現を見据えた未来像がニッポンハムグループの掲げるビジョン「たんぱく質を、もっと自由に。」だ。このビジョンを実現するため、中期経営計画では「たんぱく質の価値を共に創る企業へ」をテーマに掲げ、たんぱく質の安定供給や既存商品・サービスの進化、そして本年度に始動したプロテインノベーションなど、課題解決と価値創造の両面で積極的な取り組みを進めている。

「プロテインノベーション」はプロテインとイノベーションを組み合わせた造語であり、未知なるたんぱく質の可能性を追求し、顧客と社会の課題解決に資する研究開発を加速させることを目的としている。今回新たに設けたプロテインノベーション紹介ゾーンでは、未来を見据えた取り組みを紹介している。

展示会の入場ゲートでは井川伸久代表取締役社長、松本之博常務執行役員加工事業本部長、細谷信博常務執行役員食肉事業本部長のメッセージ動画を紹介した。各氏のメッセージの概要は次の通り。

[井川社長] 私たちニッポンハムグループは食のインフラ企業として命を育み、その恵みを食品にすることで食の安定供給を図り、社会的にも重要な事業に取り組んできた。良質なたんぱく質をベースに、世界中の人々に食べる喜びをお届けすることがニッポンハムグループの存在意義だ。私たちは今後もこの使命を果たすべく、既存商品ブランドの進化や新たな商品、サービスの提供はもちろんのこと、プロテインノベ



ーションによる新規事業の創出や皆さまとの共創を通してたんぱく質の未来を切り開いていく。

[松本加工事業本部長] 時代を画する商品文化の創造を目指し、新たな価値と食の喜びを提案する。既存マーケットに対する商品の進化と多様化する食のライフスタイルに対応した新商品の提案でさらなる成長を図っていく。既存マーケットに対する商品の進化では、シャウエッセン、チキチキボンなど、すでに認知いただいているブランドについて、一層の飛躍を目指し、幅広い食品提案で紹介するとともに、長年ご愛顧いただいている中華名菜やピザ群についても、消費者の食卓になくはならない商品を目指して進化した提案を行う。新商品の提案では、オンとオフをテーマとしている。これまでニッポンハムグループが培ってきたノウハウや技術をオンしておいしさや手軽な価格を実現した商品と、過剰な原材料や工程をオフして健康志向や環境配慮型商品の市場拡大に対応した商品を提案していく。

[細谷食肉事業本部長] 当社の食肉事業は食肉供給インフラを支え、ニッポンハムグループの中でも根幹となる事業だ。今後はBtoBに加え、BtoCの視点も取り入れ、挑戦と変革をテーマに新たな価値の創造に取り組んでいく。具体的にはリサーチ機能や生活者インサイトを起点としたデータマーケティングに注力しており、生活者理解を深め、多様化するニーズへの対応と独自の価値創造を目指している。今回の商品販促説明会では、生活者ニーズに対応する楽しさを感じながら商品を選べる新たな売り場を提案する。今後もマーケティング活動の充実を図り、付加価値の高い提案に努めていく。(連載続く)

第9回和牛甲子園開幕、取組評価部門最優秀賞に広島県立西条農業高等学校

「第9回和牛甲子園」(主催=JA全農)が15日、品川グランドホールで開幕した。和牛甲子園は、和牛を飼育する全国の農業高校の生徒、高校球児ならぬ“高校牛児”たちが育てた和牛の肉質と、飼育に関する日頃の取組内容を競う大会。①将来の担い手候補である高校の就農意欲の向上②日本各地で同じ志をもつ高校同士のネットワークを創出し、意欲と技術の向上を図る—ことを目的に開催される同大会は、今回9回目を迎え、参加校25道府県43校、出品牛65頭と、過去最多となっている。大会は2日間にわたり催され、初日の15日には、開会式や取組評価部門の結果発表などが行われ、広島県立西条農業高等学校(下写真)が取組部門の最優秀賞に輝いた。

開会式では、主催者を代表しJA全農の由井琢也常務理事があいさつを務め、「今年、和牛甲子園は第9回を迎える。今回は、25道府県から43校に参加いただき65頭出品いただいております、過去最高の数字となった。さらに、神奈川、鹿児島、熊本からは、3校が初参加となっている。和牛甲子園の和が広がっており、まさに学校関係者や高校牛児の皆さま、地域の支援があつてのたまものだと思っている。和牛甲子園では、取組評価部門、枝肉評価部門2本の柱で審査が行われる。日頃の飼育の創意工夫、その結実としての肉質を公正かつ厳正に評価する大会だ。そのほか、学びとつながりを生むプログラムを2日間にわたって用意している」とし、「畜産の生産現場は非常に厳しい状況にあるといえる。自然災害あるいは、夏場の高温問題、飼料や生産資材の高止まり、一方で家畜疾病の脅威など、地域の生産に携わっている方の負担は決して少なくない。そのような中、高校牛児の皆さまには、試行錯誤を繰り返しながら牛を育ててきたことに心から敬意を表す。逆風は成長の大きな機会だと捉えることができる。本大会を通し、歩んできた歩みを確かな自信とさらなる挑戦への足がかりにしてほしい」と期待感を示した。

続いて、取組評価部門の入賞校による発表ならびに講評が行われ、最優秀賞に西条農業高校の「広島和牛で繋ぐ地域WA!～一丸となって目指せ最高峰～」が選出された。西条高校では、かき殻石灰の敷料利用や赤ぬかペレットの給餌における実験結果

などを発表。

審査員からは、「7分の発表の中で、情報量や話す速度、資料のまとめ方が非常に工夫されていて素晴らしかった。一つのブランドの確立を目指して、地域として仲間と協調して取り組んでいく勢いを感じた」と讃えられた。

最優秀賞受賞校の生徒らは「スライドショーでは、文字を減らして、目で見て分かりやすくするように心がけた。グラフをみてもらうことが大事だと思ったので、興味がそそられるように色使いなどには気をつけた。今回、新規挑戦としてとぎ汁の活用を始めたが、時期的に結果を残せなかったため、来年の和牛甲子園で発表できるよう、後輩にしっかりと引き継いでいきたい」と次回に向け意気込みを語った。

【優秀賞】栃木県立矢板高等学校(題名=このまちのグランドデザインを描く～ビーフダイバーシティ×避難放牧×炭素貯留～)▷岐阜県立加茂農林高等学校(和牛甲子園編 第9章 飛騨牛再来～ブランド力向上をかけた私たちの戦い～)

【優良賞】岐阜県立飛騨高山高等学校(飛騨で創る新たな飛騨牛)▷宮崎県立高鍋農業高等学校(地域に根ざす高農牛の道～未来畜産への第一歩)▷鹿児島県立市来農芸高等学校(窮地からの脱出～和牛王国、若人たちの挑戦～)

【高校牛児特別賞】広島県立西条高等学校(広島和牛で繋ぐ地域WA!～一丸となって目指せ最高峰～)【審査委員特別賞】岐阜県立大垣養老高等学校(先行交配種雄牛を活用した玲桜と6代祖岐阜県種雄牛の友都雲での挑戦!!)



福留ハムが「春のプレゼンテーション」開催 「MIRAI」シリーズに新商品投入

福留ハムは14日、広島市西区のホテル広島サンプラザで2026年「春のプレゼンテーション」を開催。取引先を招き業務提携先と共に提案を行った。会場入り口には「2026年春夏テーマ」として、「SMART“choiSTYLE”毎日の『これでいい』を、もっと『これがいい』へ」を掲げ、消費の二極化と世代別ニーズが継続・顕在・細分化する中、価値判断が細分化し「同じ人でも場面で選ぶ理由が変わる」傾向が強まっていることが強調された。

今回は五つのSMART(賢く、納得)×choice+Style(自分に合う選択)=SMART×choiSTYLE(造語)をサブテーマに分類し、①SMART×Health(知るほど納得する加工品)として、昨年末にも紹介された「MIRAIシリーズ」を再び大きくPR。開発期間約3年の同シリーズは、原料に国産豚肉と塩のみを使用した無塩漬の食肉加工品で添加物を全く使用しない。昨年まで取り扱ってきた「あらびきポークウインナー」「ロースハム」「ベーコン」の3種に加え、「ソーセージステーキ」を新たに投入。多くの量販店で好評を博しており、コーナー化して販売している店舗もある。

②SMART×Volume(ボリューム感と納得価格)では世帯人数で使い分けができ、世代に合ったボリューム感を訴求できる商品群として「肉厚でかうまハンバーグ」3種やブロックタイプの「ショルダーベーコン」「焼豚」、その他、人気の「くまモン」シリーズなどを紹介した③SMART×Refresh(たまにはちょっと贅沢を)では週末のご褒美やプチゼいたく、イベントなどで使用する「あらびきKING」シリーズや厚切りの「スモークタン」「ペッパータン」などをPR。

④SMART×Minimum(必要なものを少しずつ)では、食に関して納得できるものを少量で提供する「ブラートヴルスト」や「あらびきロングウインナー」、長く支持されている「国産原料使用ローストビーフ」などを紹介⑤SMART×Easy(簡便調理と時短)では少ない調理工程で食を彩るとし、「花ソーセージ」や「うす切りパストラミハム」「直火焼き



ハンバーグ」「焼きレバー」「野菜カレー」などをPRした。

業務用商品では仕切り変更を行った「ポーク&チキンウインナー1000g」「花ソーセージ800g」「国産牛もも使用ローストビーフ(原木)」や規格変更した「ウインナーソーセージ672g」「チキン&ポークウインナー」、その他、卵・乳なしを打ち出したJAS特級のロースハムスライス・ロースハム原木・原形ベーコン・原形ベーコン原木を披露した。

また、今回は業務提携を行っている双日食料、トリゼンフーズ、林兼産業の商品群も併せて紹介。双日食料は畜産加工品部の「肉一番」「炭火焼牛カルビ」やリテール事業部の「炭火焼鳥シリーズ」「新和盛シリーズ」、日東ベストの「ゴツゴツ食感鉄板焼ハンバーグ」「牛カルビ焼肉丼の素」、江戸清の「肉まん」「ロングライフハンバーグ」を紹介した他、トリゼンフーズは「九州産華味鳥シリーズ」「博多華味鳥」関連商品、林兼産業は「霧島黒豚ローストポーク」「骨付きフランク」「豚耳スモーク」などをPRした。

第24回拡大疫学調査チーム検討会開催 ワクチンの適切な接種など提言示す

農水省はこのほど、第24回拡大疫学調査チーム検討会を開催。検討会を踏まえ、提言を示した。

豚熱国内100例目では、飼養衛生管理基準に基づく定期報告と異なる不適切な報告により、必要量を超えて豚熱ワクチンを受領していたことが分かった。疫学的な検証からは本事例における用法および用量での豚熱ワクチンの使用が免疫付与に影響し、発生につながったということは必ずしもいえないが、このような行為を防ぎ、豚熱の発生予防のために適時適切なワクチン接種を行うことは非常に重要であることから、ワクチン接種については、母豚の免疫付与状況をよく把握した上で、ワクチンの使用説明書や防疫指針に従った適切な用量・用法などで接種を行うべきである。なお、子豚に対する豚熱ワクチンの追加接種は、初回ワクチン接種による抗体誘導ができなかった個体に改めて免疫の引き起こしを促すものであり、いわゆるブースター効果を持つものではない。

また、農場周辺では、令和7年7月に農場から北1・3 km の地点で豚熱陽性の野生猪が捕獲されて

いる。また、衛生管理区域を隔てる壁から数mのところにもた場があり、野生猪の足跡も過去に確認されているとともに、群馬県により周辺地域に設置された赤外線カメラでは通年、野生猪が撮影されている。これらのことから、農場周辺に相当数の野生猪が生息しており、その中に豚熱が浸潤していると考えられる。そのような状況においては、農場近辺での野生猪対策として、地権者ら関係者と協力をしながら、農場に野生猪を近づけないための対策(農場周辺の草刈り・木々の伐採といった緩衝帯の設置、防護柵・電気柵の設置など)、ぬた場の消毒等を実施し、野生猪を介した豚熱侵入リスクの低減を図る必要がある。

このほか、捕獲強化による個体数の減数を図るとともに、経口ワクチン散布については、農場への野生猪などの侵入防止対策が徹底されていることを前提に、農場所有者と都府県の経口ワクチン協議会で協議を行った上で、農場近辺における経口ワクチン散布を検討するべきである。

日本ハムらがバイオ炭による環境再生型農業に取り組み

日本ハムは、北海道で栽培する「えふのちから」(帯広畜産大学・東京農業大学の研究機関や、江別製粉(株)、敷島製パン(株)との共創により開発した、ニッポンハムグループオリジナルのブランド小麦)の生産過程において、バイオ炭の農地施用による環境再生型農業に取り組む。この取り組みは、道内に拠点を置く敷島製パン(Pasco)、下川運輸(株)と共同で行うもの。

バイオ炭は、木材や竹などのバイオマスを高温・低酸素下で熱分解して作られる、炭素を豊富に含む素材。土壤に施用することで炭素を長期的に貯留し、温室効果ガス(GHG)の削減に加えて、土壤の保水性や肥沃度の向上にも寄与することから、近年、環境対

策の一つとして注目を集めている。日本ハムが栽培する「えふのちから」は、これまで家畜排せつ物の堆肥を使用してきたが、今回バイオ炭を土壤改良資材として採用することによって、年間約6・8tのGHG排出抑制が見込まれる(J-クレジット制度における第68回認証委員会で

ニッポンハムグループは、「環境方針」に基づき、気候変動や資源循環への対策を重要課題と位置付けている。事業活動を通じたGHG削減の他、今回のバイオ炭の活用など、農業分野における環境保全にも積極的に取り組むことで、持続可能な社会に向けて今後も貢献していく。

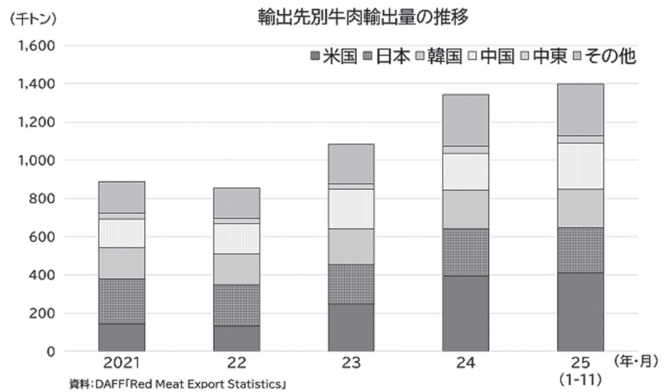
中国、豪州産牛肉に対する特別セーフガード措置を一時停止

豪州農林水産省(DAFF)によると、2025年1月から11月の牛肉輸出量(139万8227t)は豪州産牛肉に対する需要の高まりから過去最大となり、これを輸出先別にみると、中国は24万3059t(前年同期比43・5%増)と、日本を上回り、米国に次ぐ輸出先となっている(図)

このような中で中国商務部はこのほど、牛肉輸入量の増加が国内産業に損害を与えているとの判断に基づき、セーフガード措置の実施を26年1月1日から適用すると発表した。対象となる牛肉輸入先国は発展途上国など小規模輸入先国以外の全ての国とし、内臓以外の牛肉に対して国別割当量および割当超過関税が適用される。これは、24年12月27日に発表された輸入牛肉に対するセーフガード措置実施の調査の結果に基づいたものであり、適用期間は26年1月1日～28年12月31日の3年間とされている。

豪州産牛肉については、15年12月に発効した中国・豪州自由貿易協定(ChAFTA)により定められている牛肉の特別セーフガード(SSG)措置は、今回のセーフガード措置実施期間中は一時停止するとされており、同セーフガード措置による新たな豪州産牛肉の割当数量20万5千tを超過すると、55%の関税が適用される。なお、同割当数量内はChAFTAに基づき0%が維持される。

豪州の現地報道によると、25年は7月末の時点でChAFTAにより定められているSSG発動基準数量の20万8307tを超える輸出を行っていたことから、26年は7～8月頃に今回のセーフガード措置による割当を超過し、新たな関税が適用されると予想されている。豪州フィードロット協会(ALFA)によると、輸送中の製品に関する取り決めはまだ確定していないが、26年1月1日以降に中国で通関される全ての輸入品が割当数量に算入されると予想している。また、割当数量を超えると大幅に関税が上昇することから、割当数量を超えた輸出は極めて困難となるため、新たな割り当てが始まる27年1月までは、中国向け牛肉輸出がほぼ不可能になるという見解を示した。豪州連邦政府のアルバニージー首相は、今回の中国の決定は豪州を特別に標的としたものではなく、広範な措置であると示唆した。発表の影響に関する具体的な質問



には言及しなかったが、「豪州産牛肉は世界市場で十分な競争力を持ち、製品は世界中で高い需要がある。この状況は今後も続く」と確信していると述べた。リトルプラウド議員(野党第2党の国民党党首)は、中国の豪州産牛肉輸入制限の決定は畜産業界にとって極めて失望すべきものだと述べている。

豪州食肉産業協会(AMIC)最高経営責任者のライアン氏は、豪州に課された新たな制限的な貿易協定は、公平でも適切でもなく、豪州と中国が長年築いてきた相互利益の貿易関係を反映していないと述べた。また、「この決定は、近年中国市場への牛肉輸出量を急増させた他国に報いるもののように思われる」とし、「豪州産牛肉は高品質で安全かつ持続可能な生産であり、24年の中国の牛肉輸入量のわずか8%にとどまり、中国に輸入される牛肉の約80%は南米由来である」と述べた。さらに、今回の新たな制限により、過去12カ月間と比べて中国向け豪州産牛肉輸出量の約3分の1を減少させる可能性があり、その貿易額は10億豪ドルを超える」と示唆している。

豪州食肉家畜生産者事業団(MLA)最高経営責任者のクロウリー氏は、「豪州は調査プロセスを通じて一貫して中国と対話を続け、あらゆる機会において、われわれの輸出が中国国内の牛肉産業に与えたとされる損害の原因ではないことを明確に伝えてきた」とし、「今後も豪州にとって中国は重要な市場であり続けるが、今回の関税措置は中国国内の顧客に大きな影響を与えることから、現地の顧客や輸入業者と緊密に連携する」とコメントしている。(農畜産業振興機構)

【輸入牛現物相場】 国内販売はいまだ低調、中国 SG 発動でも影響軽微か

豪州産チルドは引き続き、低調な荷動きで推移している。現地相場が日本国内でのニーズと合わず、買い付けを抑制しているため、相場に大きな変動はない。過度な荷余りは感じられないが、それでもナーベルなどバラ系で在庫の膨らみがある。米国産チルドも

同様に荷動きが悪く、チャックアイロールが期待ほど動いていない。

フローズンも豪州産、米国産共に動きは弱い。今後の相場展開について、豪州産は競合する中国が1月1日からのSG発動で買い気が弱まるものの、環境を大きく変化させるには至らないという声がある。米国産は生産数量が低調であること、これに伴って米国が豪州産牛肉の買い気を強めていることが理由だ。

【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	トップサイド	1,450 ~ 1,500	1,480 ~ 1,600
	シックフランク	1,350 ~ 1,400	1,450 ~ 1,580
	アウトサイド	1,380 ~ 1,430	1,420 ~ 1,550
	ポイント	1,380 ~ 1,430	1,480 ~ 1,550
	ナーベル	1,180 ~ 1,280	1,200 ~ 1,350
	ランプ	1,650 ~ 1,750	1,750 ~ 1,900
	クロッド	1,350 ~ 1,400	1,410 ~ 1,500
	チャックロール	1,580 ~ 1,650	1,720 ~ 1,850
	チャックテンダー	1,450 ~ 1,500	1,550 ~ 1,650
	キューブロール	3,400 ~ 3,700	3,700 ~ 4,500
C	ストリップロイン	2,550 ~ 2,650	2,700 ~ 3,000
	テンダーロイン	4,200 ~ 4,500	4,700 ~ 5,000
豪州産	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	1,400 ~ 1,500	-
	ナーベル	1,100 ~ 1,220	-
	カウミート	1,250 ~ 1,300	-
F	トップサイド	-	-
	シックフランク	-	-

		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	1,150 ~ 1,270	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	2,350 ~ 2,450
	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	-	-
産	チャックアイロール(チョイス)	2,300 ~ 2,600	2,000 ~ 2,300
	同(プライム)	2,600 ~ 2,900	-

【ブロイラー市中現物相場】 国産生鮮モモ、鍋用途もあり堅調

◇国産物 生鮮モモは全国的な寒さから鍋用途などで需要が高まり、日経荷重の東京相場で840円近くまで値を上げた。生鮮ムネの動きはやや鈍いものの540円台と高止まり。生産は比較的順調であり、気温の高まりとともに相場もやや軟調で推移するものと考えられる。冷凍物はおおむねもちあいで推移した。

出に振り向けられる物量が少ない。日本国内の在庫はやや逼迫。季節的にも需要期の冬季とあって、下げ材料は少ない。

◇輸入物 ブラジル産、タイ産、また、モモ正肉、カット物共に、キロ670円前後まで値を上げた。ブラジル、タイ共に、国内の需要が堅調で、現地価格も高く、輸

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	660~680
ブラジル産モモ角切り	660~680
ブラジル産皮なしモモ正肉	660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	660~680
タイ産モモ角切り(25~30g)	660~680
米国産モモ串	玉なし

[資料] 都道府県別と畜頭数 (令和7年11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)	1,371,437	102,882	102,476	55,915	26,778	29,116	21	22,733	14,319	
北 海 道 (2)	120,622	20,258	20,073	2,276	1,062	1,208	6	13,571	7,666	
青 森 (3)	88,385	2,587	2,587	835	379	456	-	728	79	
岩 手 (4)	32,179	1,592	1,583	1,149	572	577	-	167	153	
宮 城 (5)	29,745	1,857	1,855	1,449	680	768	1	273	271	
秋 田 (6)	25,555	380	379	342	101	241	-	-	-	
山 形 (7)	32,932	1,774	1,774	1,540	1,330	210	-	31	31	
福 島 (8)	17,868	398	398	344	199	145	-	27	20	
茨 城 (9)	93,987	4,256	4,181	1,470	721	748	1	1,475	1,328	
栃 木 (10)	34,717	1,190	1,181	398	226	172	-	321	282	
群 馬 (11)	55,252	1,675	1,675	494	167	327	-	74	26	
埼 玉 (12)	47,402	3,235	3,208	1,234	616	618	-	788	742	
千 葉 (13)	73,171	2,614	2,563	566	248	318	-	550	438	
東 京 (14)	17,774	8,161	8,161	6,708	2,715	3,993	-	29	2	
神 奈 川 (15)	45,949	1,765	1,765	1,047	485	562	-	107	101	
新 潟 (16)	34,370	295	294	157	42	115	-	42	39	
富 山 (17)	7,386	110	110	63	23	39	1	4	1	
石 川 (18)	2,636	571	571	298	151	147	-	138	111	
福 井 (19)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
山 梨 (20)	2,993	459	457	249	126	123	-	105	105	
長 野 (21)	9,986	508	508	255	106	149	-	93	91	
岐 阜 (22)	7,393	1,682	1,681	1,297	405	892	-	195	192	
静 岡 (23)	15,713	755	755	300	217	83	-	74	74	
愛 知 (24)	46,618	1,755	1,749	697	381	316	-	143	83	
三 重 (25)	13,502	1,147	1,145	973	941	32	-	122	115	
滋 賀 (26)	-	1,039	1,039	881	703	178	-	4	1	
京 都 (27)	1,653	1,528	1,528	1,356	810	546	-	3	2	
大 阪 (28)	2,258	2,154	2,154	1,166	544	622	-	214	9	
兵 庫 (29)	8,463	6,961	6,954	5,343	3,215	2,128	-	620	393	
奈 良 (30)	713	215	215	95	83	12	-	97	61	
和 歌 山 (31)	-	27	27	15	14	1	-	-	-	
鳥 取 (32)	6,567	412	412	177	66	111	-	184	67	
島 根 (33)	6,717	332	332	219	94	122	3	51	49	
岡 山 (34)	6,185	651	651	209	130	79	-	336	259	
広 島 (35)	7,069	1,652	1,651	481	262	219	-	436	309	
山 口 (36)	-	143	143	42	32	10	-	39	31	
徳 島 (37)	18,398	669	669	278	136	142	-	30	30	
香 川 (38)	14,347	1,773	1,773	589	189	400	-	153	39	
愛 媛 (39)	14,069	222	222	118	55	63	-	52	19	
高 知 (40)	8,192	284	284	168	60	107	1	18	16	
福 岡 (41)	17,502	5,029	5,029	3,896	1,885	2,011	-	281	202	
佐 賀 (42)	6,536	557	556	537	191	346	-	4	3	
長 崎 (43)	51,125	1,965	1,958	1,282	548	734	-	317	183	
熊 本 (44)	13,521	3,369	3,366	2,430	926	1,503	1	404	393	
大 分 (45)	12,166	699	699	537	189	348	-	52	37	
宮 崎 (46)	83,313	4,716	4,704	3,375	1,476	1,893	6	183	70	
鹿 児 島 (47)	212,934	9,109	9,105	8,255	3,104	5,150	1	175	173	
沖 縄 (48)	23,574	352	352	325	173	152	-	23	23	

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		
8,406	8	23,763	10,918	12,843	2	65	33	27	5	406	834
5,902	3	4,188	1,651	2,537	-	38	18	20	-	185	13
649	-	1,024	463	561	-	-	-	-	-	-	80
14	-	265	68	197	-	2	1	1	-	9	-
1	1	133	53	80	-	-	-	-	-	2	-
-	-	37	24	13	-	-	-	-	-	1	9
-	-	203	67	136	-	-	-	-	-	-	23
7	-	27	26	1	-	-	-	-	-	-	177
147	-	1,236	454	782	-	-	-	-	-	75	3
38	1	462	219	243	-	-	-	-	-	9	-
48	-	1,107	659	448	-	-	-	-	-	-	2
46	-	1,186	520	666	-	-	-	-	-	27	-
112	-	1,447	797	650	-	-	-	-	-	51	-
27	-	1,424	676	748	-	-	-	-	-	-	-
6	-	610	357	253	-	1	1	-	-	-	-
3	-	95	47	48	-	-	-	-	-	1	-
3	-	42	27	15	-	1	-	-	1	-	-
27	-	135	110	25	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	103	94	9	-	-	-	-	-	2	49
2	-	160	79	81	-	-	-	-	-	-	2
3	-	189	40	149	-	-	-	-	-	1	6
-	-	381	180	201	-	-	-	-	-	-	-
60	-	909	506	403	-	-	-	-	-	6	-
7	-	50	47	3	-	-	-	-	-	2	-
3	-	154	49	105	-	-	-	-	-	-	-
1	-	169	121	48	-	-	-	-	-	-	-
205	-	772	348	424	-	2	2	-	-	-	-
227	-	990	674	316	-	1	-	1	-	7	-
36	-	23	16	7	-	-	-	-	-	-	1
-	-	12	12	-	-	-	-	-	-	-	-
117	-	51	14	37	-	-	-	-	-	-	-
2	-	62	26	36	-	-	-	-	-	-	-
77	-	106	51	55	-	-	-	-	-	-	-
127	-	734	413	321	-	-	-	-	-	1	-
8	-	61	54	7	-	1	-	1	-	-	-
-	-	361	19	342	-	-	-	-	-	-	5
114	-	1,031	510	521	-	-	-	-	-	-	-
33	-	52	21	31	-	-	-	-	-	-	-
1	1	97	26	71	-	1	1	-	-	-	6
79	-	848	261	587	-	4	2	2	-	-	108
1	-	15	13	2	-	-	-	-	-	1	-
133	1	359	194	165	-	-	-	-	-	7	-
10	1	525	165	359	1	7	4	1	2	3	347
15	-	110	55	54	1	-	-	-	-	-	-
113	-	1,144	453	691	-	2	1	1	-	12	1
2	-	673	259	414	-	2	1	-	1	4	-
-	-	1	-	1	-	3	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] 1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 84頭	高値	3,281	2,697	-	-	-
		安値	2,152	2,052	-	-	-
		平均	2,557	2,234	-	1,733	-
		頭数	56	27	-	1	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 139頭	高値	3,357	2,377	2,216	-	-
		安値	2,160	2,052	2,047	-	-
		平均	2,577	2,224	2,127	1,729	-
		頭数	108	23	7	1	-
去 B 3頭	高値	-	-	-	1,729	-	
	安値	-	-	-	1,675	-	
	平均	-	-	-	1,709	-	
	頭数	-	-	-	3	-	
乳牛	雌 B 1頭	平均	-	-	-	1,038	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B -頭	平均	-	-	-	-	
	去 C -頭	平均	-	-	-	-	
交雑牛	雌 B 28頭	平均	-	1,618	1,540	1,492	
		頭数	-	5	15	8	
	雌 C 3頭	平均	-	-	-	1,449	
		頭数	-	-	-	3	
	去 B 42頭	平均	1,880	1,666	1,599	1,486	
		頭数	1	8	22	11	
去 C 1頭	平均	-	-	-	1,433		
	頭数	-	-	-	1		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	288 396	1,037 984	- 205.5	(競り)	(相対)	
				-	13	71

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,426	2,088	1,712	1,534	-
	B	-	-	1,631	1,255	-
和 去	A	2,257	-	1,904	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,038	1,043
	C	-	-	-	1,141	1,001
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	947
交 雌	B	1,759	1,578	1,540	1,456	-
	C	-	-	1,315	1,381	1,151
交 去	B	1,748	1,656	1,589	1,423	-
	C	1,622	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	594	750	723	873	855
	安値	550	529	521	432	166
	平均	576	563	551	543	468
	頭数	(4)	(320)	(356)	(191)	(113)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	524	524
	安値	-	-	-	524	497
	平均	-	-	-	524	522
	頭数	(-)	(-)	(-)	(2)	(11)

[大阪食肉卸売市場] 1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	2,444	2,215	1,987	-	-
(頭数)	(14)	(10)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	1,857	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(2)	(2)	(-)
和 去 A	2,441	2,235	1,944	-	-
(頭数)	(12)	(4)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	1,596	1,526	-
C	-	1,631	1,481	-	-
交雑去 B	-	1,730	1,629	1,547	-
C	-	1,642	-	1,517	-
豚	-	528	486	364	483

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	1月15日	1月14日	(1月累計)
豚	72,400	73,700	580,000
成牛計	3,990	4,540	35,720
和牛雌	990	1,150	8,730
和牛去勢	910	1,320	9,620
乳牛雌	920	670	5,690
乳牛去勢	490	410	3,710
交雑雌	350	430	3,750
交雑去	330	560	4,220

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 1月15日

東京	1,538 円	(前日 1,569 円)
大阪	1,608 円	(前日 1,543 円)

[豚・全農建値] 1月15日

上	中	取引頭数	市況
552 円	537 円	1,344 頭	強もちあい

と畜 売買	牛 120 頭	豚 83 頭	牛概況	もちあい
	牛 80 頭	豚 160 頭	豚概況	堅調

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] 1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)	- (-)	6,422	-	もちあい
仙台 [中]	592 (567)	483 (502)	375	27	続伸
栃木 [地]	590 (-)	511 (553)	1,797	115	強もちあい
茨城 [地]	542 (554)	524 (527)	1,520	910	反落
群馬 [地]	585 (526)	532 (445)	-	2,096	小反落
さいたま [中]	539 (535)	530 (530)	308	312	小反発
東京 [中]	563 (544)	551 (536)	1,037	984	反発
横浜 [中]	554 (574)	531 (544)	689	669	続落
山梨 [地]	599 (634)	584 (533)	207	177	急落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	571 (573)	554 (559)	991	306	もちあい
京都 [中]	599 (-)	595 (-)	73	95	もちあい
大阪 [中]	528 (517)	486 (470)	83	160	堅調
神戸 [中]	593 (665)	590 (643)	57	125	-
岡山 [地]	596 (592)	595 (582)	340	350	もちあい
広島 [中]	561 (561)	530 (522)	416	53	もちあい
福岡 [中]	611 (588)	596 (571)	594	204	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] 1月8日～1月14日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,471,520 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	1,134	1,219	1,312	1,221	56,007
うで	706	744	794	747	122,949
ロース	1,053	1,123	1,166	1,112	135,927
ばら	1,179	1,265	1,350	1,245	131,529
もも	729	753	805	753	147,019
ヒレ	1,056	1,069	1,134	1,081	17,482
セット	879	973	1,090	990	860,607

◇近畿圏 総重量 641,349 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	1,360	1,399	1,344	58,715
うで	667	743	810	746	105,087
ロース	1,135	1,220	1,282	1,220	83,117
ばら	1,274	1,381	1,421	1,359	111,496
もも	691	737	826	746	133,819
ヒレ	1,117	1,281	1,307	1,242	11,668
セット	855	978	1,072	973	137,447

[食鳥正肉日経相場] 1月14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	750	796	1,050	7
ムネ	489	529	624	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月13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	1,085	764	550	600	650
安値	700	520	290	360	350
平均	833	555	-	-	-

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日中間（1週間分）に収集した累積データをもとに算定しており、直近1週間の状況を示している。②重量ベースでみた価格の分布。代表値は「重量中央値」であり、参考値として「第1四分位値」「第3四分位値」「刈込み平均値」を算定。③収集した取引価格データ（単価・重量）を単価の低いものから順に並べ替えた上で取引重量を累積し、総取引重量のちょうど50%に位置する単価を「重量中央値」。最低価格から順に累積したデータを4等分し、最初の境界に位置する単価を「第1四分位値」3番目の境界に位置する単価を「第3四分位値」という。「刈込み平均値」は、第1四分位と第3四分位の間の重量ベースの平均値（加重平均値）。

食肉業界紙のパイオニア

食肉通信の 専門紙・誌と本

食肉業界のあらゆる情報を迅速・正確に伝えるべく、日刊、週刊、月刊の3紙を定期発行。食肉関連の情報を網羅した週刊「食肉通信」、日々のニュース速報に特化した日刊「食肉速報」、市場分析などテーマ性の高い情報を詳細に掘り下げる月刊「ミート・ジャーナル」を基幹媒体として、食肉に関する専門書籍を多数発行しております。

■業界動向がデータでわかる 数字でみる食肉産業

生産から流通、販売まで関連分野のデータを集積。B5判。年1回発行。

B5判 472頁 4,191円(送料別)

■畜産・食肉業界の動向大全 日本食肉年鑑

現状分析と将来の展望、戦略構築に必携の一冊。関係名簿、畜産・食肉需給の動向、食肉流通の動向、食肉加工品関係の売れ筋動向なども収録。年1回発行。

B5判 500頁 14,850円(送料別)

◆食肉販売&経営関連

銘柄牛肉 ガイドブック

隔年刊。全国の銘柄牛肉の品種、飼養管理の方法、生産・出荷の実施主体、食肉処理と出荷・販売先、飼養頭数、ブランドの特徴など最新データを満載。

B5判 258頁 定価2,500円(送料別)

銘柄豚肉 ガイドブック

隔年刊。全国の銘柄豚肉の品種、飼養管理の方法、生産・出荷の実施主体、食肉処理と出荷・販売先、飼養頭数、ブランドの特徴、輸出の状況など最新データを満載。

B5判 240頁 定価2,200円(送料別)

◆イベント

■国内で唯一、 最大級の食肉総合見本市



食肉産業展

食のグローバル化が目覚ましい発展を遂げる中で、和牛に象徴される日本独自の食文化を守り今後の成長を促すため、多彩な素材食品、加工技術、販売手法、管理システムを一堂に集めて提案いたします。

(HP) <https://www.shokuniku-sangyoten.jp/>

お申し込みは電話かFAXで
お近くの食肉通信社まで

株式会社 食肉通信社

■大阪 〒550-0005 大阪市西区西本町3-1-48

TEL 06(6538)5505 FAX 06(6538)5510

■東京 〒101-0021 東京都千代田区外神田2-14-10

TEL 03(6206)0929 FAX 03(6206)0928

■九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12

TEL 092(271)7816 FAX 092(291)2995

※東京事務所は2025年2月10日より上記の新住所に移転しました。電話・FAX番号も変更となりましたので、宜しくお願致します。

週刊 食肉通信



食肉全般の行政、業界ニュースをはじめ、新製品や食肉店経営のページ、量販店・外食、食肉組合、食肉市場などのニュースのほか、週間・月間市況や全国の食肉市場の牛・豚肉相場、食鳥相場など、国内外の生産から商社、卸、小売まで広範な情報を掲載しています。わが国唯一の食肉専門紙。

発行は毎週火曜日、ブランク判8~12ページ、価格は年間25,000円(税・送料込)

日刊 食肉速報



食肉関連に関する行政、業界の動向をはじめ、国産(牛枝肉・部分肉、豚枝肉・部分肉、プロイラー)と輸入(米国産やカナダ産の牛肉・豚肉、豪州産牛肉など)の相場市況を毎日掲載するとともに、企業情報・企業倒産など日々の業界ニュースをお届けします。

発行は月曜日から金曜日、A4判14ページ、価格は年間82,080円(税・送料込) ※軽減税率対象

月刊 ミート・ジャーナル



食肉の流通チャネルが多様化する中で、その時々のもっとも話題性の高いテーマを多角的視野で捉え、現場をレポート・分析。あわせて食肉・食肉製品など総業の製造・流通・販売の現場ですぐに役立つ技術情報などを掲載する月刊専門誌。

発行は毎月月上旬、B5判120~150頁、価格は年間23,100円(税・送料込)

◆教材&レポート等

■あなたの常識を強固にする 今さら聞けない肉の常識

平野正男
鏡見 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