

令和8年
2026年

1月19日
月曜日

第11872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3-1-2
TEL092-271-7816 FAX092-291-2995



総合評価部門最優秀賞に鹿児島県立市来農芸高等学校……P2

▶ 和牛甲子園閉幕、総合評価部門最優秀賞に鹿児島県立市来農芸高等学校、枝肉部門最優秀賞とのW受賞 …… 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(2) …… P3

▶ 【社告】食肉産業展「銘柄ポーク好感度コンテスト」出品募集のご案内 …… P4

▶ マルハニチロが2026年春季新商品発表会、新たに45品ラインアップ …… P4~5

▶ 日本フードサービス協会が新年賀詞交歓会、山下農水副大臣らが祝辞 …… P5

▶ アグロスーパーが70周年記念感謝パーティーを開催 …… P6~7

▶ 【東京食肉卸売市場】牛は弱もちあい、豚は弱含み …… P7

▶ 【大阪市食肉卸売市場】和牛4等級は堅調、豚1月中は軟調が続く …… P7

▶ 丸大食品が「ポケットモンスター」のフィッシュソーセージ第2弾発売 …… P7

▶ 【資料】日本食肉流通センター週間市況〈輸入牛肉〉 …… P8

▶ 【資料】日本食肉流通センター週間市況〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉 …… P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 16日 …… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 16日 …… P11

注目のヘッドライン

和牛甲子園閉幕、総合評価部門最優秀賞に鹿児島県立市来農芸高等学校、枝肉部門最優秀賞とのW受賞

和牛を飼育する全国の農業高校の生徒“高校牛児”が日頃の成果を競い合う第9回和牛甲子園が16日、品川グランドオーラで閉幕した。

…詳細はP2

【社告】食肉産業展「銘柄ポーク好感度コンテスト」出品募集のご案内

…詳細はP4



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

和牛甲子園閉幕、総合評価部門最優秀賞に鹿児島県立市来農芸高等学校、 枝肉部門最優秀賞とのW受賞

和牛を飼育する全国の農業高校の生徒“高校牛児”が日頃の成果を競い合う第9回和牛甲子園が16日、品川グランドオールで閉幕した。2日目は、東京食肉市場での和牛枝肉共励会後、品川グランドホールに移動し、枝肉評価部門の入賞牛の解説、褒賞式などが行われた。枝肉評価部門の最優秀賞は鹿児島県立市来農芸高等学校が受賞。さらに、取組評価部門と枝肉評価部門の合計点で評価される総合評価部門の最優秀賞も、取組評価部門で優良賞、枝肉評価部門で最優秀賞を受賞した同校が獲得した。

枝肉評価部門の審査講評では、最優秀賞を受賞した出品牛について、「肉色も鮮やかで光沢が良く、バランスも非常に優れていた。脂肪交雑は小ザシで、脂肪の質や粘りが大変素晴らしい枝肉だった。プロ顔負けの枝肉で、他校の皆さんもこの枝肉が最優秀賞に選ばれたことを納得されたことと思う」とたたえた。

鹿児島県立市来農芸高等学校の生徒らは、「枝肉評価部門で最優秀賞を受賞することは、一般の農家の方がたと同じレベルで競えているということ。ブラッシングについては、1頭ずつ丁寧にを行うことを心がけた。後輩たちには、日々の管理を受け継いでもらい、来年も良い結果につなげてほしい」と後輩にエールを送った。

褒賞式では冒頭、JA全農の由井琢也常務理事が「今回155人の牛児に集まっていた。そのほとんどが、この和牛甲子園を最後に卒業されていく。昨日の取組評価の発表では、毎日牛と向き合ってきた取り組みを立派に披露いただいた。仮説を立て、実証し、データを集めるなど、われわれも感銘を受けた。枝肉評価部門では、皆さんが育てた牛がどのように評価されるのか、勉強になったのではないと思う。今年の経験をぜひ、後輩につなげ、1、2年生の皆さんは次の1年の取り組みにつなげ、来年、さらに良い牛を披露してほしい。和牛甲子園を通じて、将来の担い手となる皆さんの活動を支援するとともに、今後生産者の声をしっかりと聞きながらわれわれの事業に生かし、生産基盤の維持と和牛の消費拡大に結び付けたい」と述べた。



続いて、各部門の入賞者ならびに、総合評価部門の最優秀賞を受賞した市来農芸高校に褒賞が授与された。

総合優勝を果たした、市来農芸高等学校の生徒らは「まずは、うれしい気持ちでいっぱい。来年は、今年以上の結果を出せるように、次回甲子園に向けて、鹿児島に帰ってすぐにでも取り組みたい。携わってくれた方に感謝の気持ちを持って過ごしていきたい。前回は、総合部門で最優秀賞を逃したが、今回はその経験を生かして、6次産業化を見据えたことに取り組み、肥育でも細やかな管理を行って牛がストレスなく過ごせるようにできたことが結果につながったと思う」と受賞の喜びを分かち合った。

最後に、主催者を代表し、JA全農畜産総合対策部の佐藤大二朗次長が「高校牛児が育て上げた和牛は、まさに日々の研さんの証だった。このような中、和牛甲子園は来年、記念すべき10回という節目を迎える。未来の後輩、地域の皆さまに、1年の成果や日々の感謝を強い思いを込めて語ってくれた。さまざまな課題を抱えながらも、若き匠として、和牛の未来のために必死に自己を高めようとする高校牛児の姿に心を打たれた。私たちは、その志をしっかりと受け止め、和牛産業のさらなる発展のため、全力を尽くしていく」と決意を表し、閉会した。その他の枝肉評価部門の入賞牛出品校は次のとおり。

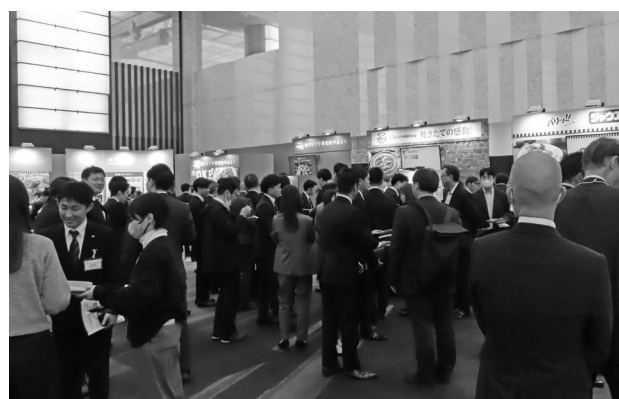
【優秀賞】鹿児島県立鹿屋農業高等学校、鹿児島県立曾於高等学校【優良賞】福島県立会津農林高等学校、栃木県立那須拓陽高等学校、愛知県立渥美農業高等学校【審査員特別賞】岐阜県立飛騨高山高等学校

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(2)

既報の通り、ニッポンハムグループは14~15日、東京都港区で「2026年ニッポンハムグループ商品・販促説明会」を開催。会場はまず「数字で見るニッポンハムグループ」として同社グループがこれまでに培ってきた実績を数字で紹介。日本ハムはその名の通り、国内食肉加工業界を代表する企業であり、2025年3月期の売上高は業界一で、日本国内における食肉販売量の約20%を担っている。つまり、食卓に上る食肉のうち、5回に1回はニッポンハムグループが提供しているといえる。また、同社推計(2019年データ)では日本人のたんぱく質摂取量の約6%を同社グループが供給。日本を含めて16の国と地域で活動し、463カ所の拠点(自社農場147カ所、製造拠点83カ所、物流・営業拠点231カ所、研究・検査拠点2カ所)を持つ。

近年では環境配慮への取り組みに注力し、2013~24年度の11年間で2561t(国内の加工食品工場から発生する家庭用商品の包材を対象)のプラスチック使用量を削減。これは同社のウインナーのシャウエッセンで換算すると、10分間当たり1200パック分の包材重量のプラスチック削減に相当する。

また、会場ではニッポンハムグループの「いま」と「みらい」をパネル紹介。「いま」では、世界人口の増加に伴う食肉消費量の拡大、長引く円安進行、日本の人口減少と超高齢化、新たんぱく質市場の隆盛、サステナブル意識の高まり、畜産での温室効果ガス排出抑制への期待、Food Techの進化—といった環境変化に幅広い事業領域で対応。「みらい」では、「『おいしいみらい』ってどんな未来?」と問いかけ、品質、高付加価値化、利便性、機能性、おいしさ、ヘルスケア、サステナビリティ、新たんぱく—といったニーズに対して①[新規事業の創出/既存事業の進化]ヘルスケアと社会課題解決・顧客価値創出と高生産性の追求(プロテインノベーション)②[既存商品の強化/新商品・サービスの展開]独自のノウハウ・技術で食べる喜びを提供(ONの技術「足すことでおいしく」、OFFの技術「引くことで優しく」)③たんぱく質の安定供給(事業戦略や共創による持続可能なバリューチェーンの構築)—の取り組みで課題解決を図っていく。



なお、同社では昨年6月、たんぱく質を軸とした研究開発(R&D)の加速を目的に、R&D戦略「Proteininnovation(プロテインノベーション)」を策定。

プロテインノベーションをコアコンセプトとしたR&D戦略により、たんぱく質の可能性をテクノロジーとイノベーションにより最大限に引き出し、食領域と新領域で新たな価値と未来を創造する。既存事業においては、顧客価値創造と高生産性を軸に、生産DX領域、新たんぱく質領域、美味しさ&ウェルネス領域、グローバル拡大領域をR&D重点領域と定める。新規事業においては、ヘルスケアと社会課題解決を軸に、ヘルスケア/医療領域、アップサイクル領域をR&D重点領域と定める。「既存事業の進化」と「新規事業の創出」の両軸により、企業理念ならびにVision2030の実現を目指していくとしている。

会場ではこれら取り組みの他、加工事業本部、食肉事業本部でそれぞれ各種課題解決、ニーズ対応に向けた商品提案を行った。これらについては1月21~22日に開催の大阪会場の紹介記事で続報として紹介する。(連載終わり)

【社告】食肉産業展「銘柄ポーク好感度コンテスト」出品募集のご案内

本年3月10日から東京ビッグサイトで開催される「第50回食肉産業展2026」におきまして、「第19回国産銘柄ポーク好感度コンテスト」を開催いたします。つきましては、出品銘柄を募集しています。

同コンテストは、全国の多種多様な銘柄豚が一堂に会し、「自慢の銘柄の評価」「他銘柄との比較」「認知度アップ」に向けて、毎回好評を博している食肉産業展の人気イベントです。来場者が試食して好感度を採点するという最もポピュラーな手法により、見た目や歯ごたえ、おいしさ、ブランドイメージなど、トータルな好感度を評価する場となっています。流通関係者をはじめ、商品開発に携わる関係者などが注目するイベントとして定着しており、国内生産者の生産意欲奨励、高品質銘柄の普及と発展、業界活性化に貢献してきました。出品者にとってはマーケットリサーチ、バイヤーにとっては新規導入ブランドの発掘の場として有効に活用することができ、日ごろ丹精込めて生産しているブランド食肉をアピールする絶好の機会

となります。ぜひ、販路拡大にお役立ててください。

また、今回は新たな試みとして「第1回輸入ブランドポーク好感度コンテスト」を初開催する予定です。昨今は、一口に“輸入ポーク”といっても、産地から品種、飼料や飼育方法など、特徴が異なるさまざまなブランドポークが日本市場に供給されています。為替や疾病などの影響で価格の上昇傾向が続く中、輸入ポークの中でもしっかりと差別化していくことがますます重要といえます。

国産、輸入共に、申込締切日は2月12日(木)です。なお、応募多数の場合、抽選とさせていただきます。詳細は記載のQRコードまたは、<https://www.shokuniku-sangyoten.jp/>から食肉産業展公式ウェブサイトでご確認ください。皆さまのご応募をお待ちしております。



マルハニチロが 2026 年春季新商品発表会、新たに 45 品ラインアップ

マルハニチロは16日、2026年春季の新商品・リニューアル品発表会と試食会を開催し、40品の新商品、5品のリニューアル品を発表した。

冒頭、小梶聡専務執行役員(写真右)は「すでにご案内の通り当社は、26年3月1日から社名を『ウミオス(株)』に変更し、本社を港区高輪に移転する。“海を起点とした価値創造力で食を通じて人も地球も健康にする”ソリューションカンパニーとして持続可能な企業であり続けるための新たな一步を踏み出す。当社グループの根源的な強みである資源調達力、加工技術力、食材提供力を基盤に、マーケティング、研究開発、調達、生産から流通までの事業や機能を、連携する消費者起点のバリューサイクルの仕組みをグローバルに展開することで、持続的なタンパク質の提供と健康価値の創造を中長期的に実現し、企業価値を最大化していく。この方針を軸とした新たな価値提案の挑戦も積極的に進めており、これまでのやり方や考え方にとらわれず変化を受け入れ、挑戦・競争し



ていく取り組みがスムーズスタートで実行され、形になってきている。本日発表する新商品は売上目標を、加工食品ユニットで29品51億円、食材流通ユニットで11品7億円、合計40品58億円としている。社名変更以降、ウミオスの名を冠した商品が売り場に徐々に並んでいく中で、得意先や消費者のタッチポイントとなる商品を通じて、当社の認知度向上につながるコミュニケーションを続けていき、本年を“企業変革実働元年”としてお客の課題に真に寄り添い、共に解決

策を生み出すパートナーとなることを目指していく」と述べた。

家庭用冷凍食品では、新中華街シリーズの「赤坂離宮の小籠包(8個入、200g)」(写真)のほか、「チキン南蛮(4個入、112g)」などが新たにラインアップされた。新中華街



「赤坂離宮の小籠包」は、赤坂離宮の譚澤明オーナーシェフ監修の本格小籠包で、濃厚ながらも上品に仕立てたたっぷりのスープが特長。豚肉のうまみを生かした中具を、相性の良い薄皮で包み込んだ。付属する新たに開発したレンゲ型トレイで、たっぷりのスープを最後まで余すことなく楽しめる。

「チキン南蛮」は、国産鶏を使用した練り肉の中にタルタルソースを包み込み、タレをかけたチキン南蛮。甘味と酸味のバランスが取れた南蛮ダレで、ごはんが進む食べ応えのある味わいに仕上げた。

また、新中華街シリーズの「赤坂離宮の五目シュウマイ(9個入、252g)」をリニューアル。具材感と食

べ応えをさらにアップさせ、肉のほぐれ感とジューシーさをより感じられるようこだわった仕立ての8種の具材(豚肉、鶏肉、たけのこ、水くわい、春雨、しいたけ、玉ねぎ、しょうが)入りで、家庭では味わえない本格的な味わいに仕上げた。

業務用冷凍食品では、「ベジコーディ ピーマン肉詰めフライ(20個900g/6袋×2合)」のほか、「ベジコーディ チキポテ(30個1050g/4袋×2合)」を新たに発売。「ベジコーディ ピーマン肉詰めフライ」はピーマンに鶏ひき肉を合わせた野菜フライで、ピーマン・玉ねぎの2種の具材を肉あんに使用している。肉と野菜の食感をしっかり感じられる仕立てで量販総菜に向けた商品。「ベジコーディ チキポテ」は鶏ムネ肉を細切りにしたポテトで包んだ、おやつ・つまみの一品として楽しめる量販総菜、外食に向けた商品となっている。

日本フードサービス協会が新年賀詞交歓会、山下農水副大臣らが祝辞

一般社団法人日本フードサービス協会(JF、久志本京子会長=上左写真)は15日、東京都港区のANAインターコンチネンタルホテル東京で新年賀詞交歓会を開催した。冒頭のあいさつで久志本会長は「昨年は外食産業全体で原材料費などのコスト高や消費者の節約志向などもあり、苦労された会員企業も多かったのではないかと。また、人手不足や求人難は国内のさまざまな産業で共通の課題となっているが、女性活躍や働く意欲のある高齢者の雇用など、外食産業の果たすべき役割も多いと考えている。海外に目を向ければ世界中で日本食レストランは急激に増加しており、今年には国内の企業も海外出店を加速していく年にもなるだろう。海外からの訪日旅行者も昨年は4千万人を超えたと思われるが、世界一のイタリアは約1億人といわれており、日本国内へのインバウンドの呼び込みには大きな余地も残っている。それをもてなし、また、訪日の目的にもなるべく貢献していきたい」と述べた。来賓を代表して山下雄平農水副大臣(上右写真)が「農業、漁業、食品産業への貢献について、また国



民に豊かな食を提供されていることに感謝申し上げる。原材料費の高騰などご苦労のお話は会長からもあったが、賃上げなど含め、合理的な価格へ転嫁できるよう施策を講じていく」と祝辞を述べた。日本オリンピック委員会会長でもある自民党の橋本聖子参議院議員が乾杯の発声(下写真)を行い、活発な情報交換が行われた。

アグロスーパーが70周年記念感謝パーティーを開催

チリを代表する食品メーカーのアグロスーパー社は15日、創業70周年記念感謝パーティーを東京都港区のザ・プリンスパークタワー東京で開催。取引先など関係者約100人を招き、豚肉や鶏肉、サーモン、ワインなど同社の誇るチリ産食材を振る舞った。

初めに同社の70年にわたる歩みや思いを込めた動画が放映された後、来賓としてリカルド・ロハス駐日チリ共和国大使(上写真)が祝辞を述べた。リカルド大使は「わが国にとって、アグロスーパーのように厳格な品質管理、トレーサビリティおよびバイオセキュリティ体制に支えられた高品質な商品を通じて、チリという国の名を60の市場へと届けている企業の存在は大きな誇りだ。さらに同社は持続可能性への取り組みや事業展開地域のコミュニティとの連携を重視するなど、企業の社会的責任においても高く評価されている」説明。さらに「こうした特長により、アグロスーパー社は極めて高い品質が求められる日本市場において確固たる地位を築き、長年にわたる深いビジネス関係を育んできた。継続的な市場シェアの拡大を背景に、2004年時点で日本に支社を開設したことは改めて賞賛に値するものだ。チリと日本の貿易関係を象徴するこの成功例は、本年で129周年を迎える両国関係の中でも特筆すべき存在だ。故にアグロスーパー社の創立70周年は、同社の輝かしい歩みをたたえとともに、両国を結ぶ長年の絆を改めて想起するまさに最良の機会といえる」と述べた。

続いて主催者を代表して、アグロスーパー・アジア・ジェネラルマネジャーで日本法人代表の高宮アンドレアス氏(下写真)が関係者への感謝の言葉と今後の方針についてあいさつ。「われわれを取り巻く環境は地政学的に非常に難しく、日々環境が変化している。その中でも日本とチリの関係性というのは常に長期的に安定したパートナーシップを築いてきた。チリでは昨年大統領選挙があり、今年3月に政権が交代する。しかし、今後もチリと日本の関係性は、これまで以上に強固なパートナーシップを築いていけると確信している。創業からこれまでの70年は、常に顧客と強固で長期的な関係を築いていくというアグロスーパー創業者の方針に基づいて取り組んできた。



そして、われわれはすでに次の70年を見据えており、持続的な成長と安定的な生産、そして何よりもパートナー企業とのウィンウィンの関係を引き続き継続していきたい」と強調した。

さらに日本カントリーマネジャーのエギア・イスマエル氏は「70年の歴史は、世界中の戦略的パートナーとの信頼、協力によって築かれてきたものだ。特に日本との関係は、われわれにとって最も大切なもの。日本から学んできた規律、敬意、卓越性、品質を追求し続ける姿勢は、アグロスーパーの働き方にも深く影響を与えている」と説明。そして「アグロスーパーにとってビジネスは単なる取引ではなく、長期的関係を築き、お互いに学び、一緒に成長すること。時にはさまざまな課題や変化があったが、皆さまの支援と信頼がわれわれの支えとなっている。この70年を共に歩んでくださったこと、毎日アグロスーパー製品を届けるために尽力くださったこと、さらに透明性や敬意に基づく関係を築いてくださっていることに、心より感謝申し上げます。われわれは今後も最高品質の製品を作り、プロセスを改善し、皆さまの期待に応えるために努力を続けていく。そしてそれ以上に人と人のつながりを大切にしたい」とした。

その後、篠原大岳営業本部長が同社の歴史や25年の輸出実績、26年の計画などについてプレゼンを行った(詳細は次号)。さらにチリ現地の主要な役員

から日本の関係者に向けたメッセージ動画が放映され、祝電披露などに続き、ロハス大使による乾杯の音頭で歓談となった。(次号に続く)

【東京食肉卸売市場】牛は弱もちあい、豚は弱含み

[牛] 中旬が過ぎて年明けの補充も終わり、買い気は弱い。和牛は一部の銘柄や上物の中でも品質の良いものは引き合いが強いが、週頭に去勢5等級が早くも2300円を割った。その後は値を戻したが、全体に相場は伸びていない。交雑牛は3、4等級の価格差が縮まっており、週中にダレた。

年明けから和牛、交雑牛共にカタロース、ロースは大きく値を下げているが、前週3連休は雪がちらつくような寒さとなり、また各地で成人式が行われたことなどから、スライス物が動いたよう。交雑牛は全体的に需要があり、モモ、スネの引き合いは強い。

今週、東京の上場はおおむね400頭が予定されている。去勢A5は2400~2500円、A4は2200~2300円の弱もちあい。交雑牛去勢B4は1650~1750円、B3は1550~1650円でもちあいか。

[豚] 冷え込みが厳しくなる中で、疾病などの懸念も高まってくる時期。ただ、連休明けとなった前週は稼働日が少なかった関係から1日当たりの出荷頭数が増加し、全国と畜頭数は7万頭を大きく上回る日が続いた。一方、相場は軟調な展開となっており、上物価格500円台中盤まで下げた。

学校給食の再開もあり、スソ物を中心に安価なアイテムには引き合いがみられるものの、年末年始に続いての3連休明けで消費者の財布のひもは固い。気温は低く、鍋物需要が堅調に推移しており、さらに輸入ポークからの代替需要なども一部にはある。しかし、不需要期に差し掛かり、しばらくは需要を喚起するようなイベントもない。年明けからの値上げなどもあり、消費自体は冷え込んだ展開が続くそう。

今週も弱含みの展開か。

【大阪市食肉卸売市場】和牛4等級は堅調、豚1月中は軟調が続く

[牛] 閑散期ということから和牛5等級相場は引き続き軟調となっている。焼き肉店などへの聞き取りによると、荷動きはかなり悪いようで、この先2月も引き続き販売が厳しいとみられることから、相場も伸び悩みそう。

一方、昨年から特に勢いがある和牛4等級は堅調な価格を維持しており、5等級に迫っている。近年は発生率が低下しているため希少性が高くなっている。

今年もニーズを維持するだろう。

ハレの日需要がない分、普段使いに適した交雑牛の価格は保たれ、B3等級で1600円台を維持している。1月中はもちあうとみる。

[豚] 上場頭数も安定しており、閑散期で需要が落ち着いていることから、年明け以降、価格は軟調傾向にある。1月中は需要も強まらず、軟調が続くだろう。

丸大食品が「ポケットモンスター」のフィッシュソーセージ第2弾発売

丸大食品は2月上旬、テレビアニメ「ポケットモンスター」に登場するポケモンたちや人物をデザインに採用したフィッシュソーセージ第2弾を全国のスーパーマーケット等で発売する。

パッケージはキャプテンピカチュウを中心に、アニ

メの登場人物やポケモンたちを採用したデザイン。カルシウムたっぷりのフィッシュソーセージと、シールの表裏両面にポケモンたちや登場人物がデザインされた、全部で15種類の「ポケモンシール」1枚入り。

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉

(令和7年12月16日～12月31日)

(単位：キロ当たり円、税込み、重量 kg)

		首都圏					近畿圏				
		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	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
米国C	チャックアイロール	2,462	2,668	2,675	2,659	13,402	2,484	2,646	2,795	2,691	1,507
	ショートプレート	1,283	1,350	1,427	1,346	59,154	1,242	1,318	1,318	1,306	18,249
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	36	-	-	-	-	79
	チャックリブ	3,197	3,197	3,197	3,197	9,029	-	-	-	-	437
	ストリップロイン	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,646	2,646	2,646	2,646	3,843	-	-	-	-	768
	ショートプレート	1,010	1,205	1,205	1,122	138,146	1,080	1,134	1,134	1,119	47,996
豪州チルド	チャックアイロール	-	-	-	-	400	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,663	1,782	1,890	1,792	9,837
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	153
	クロッド	1,480	1,480	1,480	1,480	1,227	1,620	1,620	1,620	1,620	4,739
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	693	-	-	-	-	130
	ナール&ブリスケット	-	-	-	-	846	-	-	-	-	-
	チャックショートリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	34	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	3,132	3,132	3,132	3,132	4,343	-	-	-	-	42
	テンダーロイン	6,048	6,048	6,210	6,091	1,268	-	-	-	-	14
	トップサイド	1,890	1,912	1,912	1,904	19,895	1,674	1,825	1,825	1,783	2,311
	シックフランク	1,512	1,512	2,246	1,788	1,403	-	-	-	-	15
D-ランプ	1,793	1,793	1,836	1,806	1,612	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	205	-	-	-	-	740	
取引重量合計		255,542					87,017				
		中京圏					九州圏				
		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	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
米国C	チャックアイロール	2,160	2,646	2,700	2,530	2,546	2,430	2,657	2,862	2,634	13,905
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	チャックリブ	-	-	-	-	19	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	-	-	-	-	-	2,214	2,484	3,024	2,540	5,101
	ショートプレート	1,112	1,220	1,220	1,193	5,802	1,037	1,037	1,112	1,063	92,958
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	423
	チャックテンダー	-	-	-	-	90	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	748	-	-	-	-	-
	ナール&ブリスケット	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	-	-	-	-	73	-	-	-	-	156
	テンダーロイン	-	-	-	-	245	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,987	1,987	1,987	1,987	10,962	1,825	1,825	2,079	1,902	4,047
	シックフランク	-	-	-	-	423	-	-	-	-	-
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	664	-	-	-	-	-	
取引重量合計		21,572					116,590				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉

(令和7年12月28日~令和8年1月3日)

(単位:キログラム当たり円、税込み、重量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		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				
		和牛チルド「4等級」	首都圏	カタロース	4,582	5,023	5,023	4,984	14,487	近畿圏	4,168	4,247	4,993	4,443	3,401	
カタ	3,980			4,453	4,453	4,382	10,259	3,491	3,491		4,077	3,655	4,799			
カタバラ	-			-	-	-	917	-	-		-	-	-	534		
マエセット	-			-	-	-	-	-	-		-	-	-	-		
ヒレン	-			-	-	-	618	-	-		-	-	-	384		
ロイン	6,319			6,481	6,481	6,479	1,914	-	-		-	-	-	973		
ロインセット	-			-	-	-	598	-	-		-	-	-	596		
トモバラ	2,041			3,240	4,666	3,032	3,377	3,292	4,235		4,706	4,118	2,253			
ウチモモ	4,730			4,730	5,832	4,995	1,303	-	-		-	-	-	403		
シントマ	-			-	-	-	889	-	-		-	-	-	693		
ランイチ	4,123			4,536	5,832	4,805	1,038	-	-		-	-	-	564		
ソトモモ	4,080			4,080	4,675	4,308	3,053	-	-		-	-	-	899		
スネ	-			-	-	-	730	-	-		-	-	-	86		
モモセット	4,005			4,185	4,372	4,220	5,045	3,931	3,931		4,091	3,983	3,655			
セット	4,014			4,321	4,588	4,225	5,806	4,490	4,667		4,667	4,584	2,392			
重量合計								50,034							21,632	
和牛チルド「4等級」	中京圏			カタロース	-	-	-	-	613		九州圏	4,320	4,428	4,698	4,467	1,720
				カタ	3,726	4,002	4,002	3,981	1,081			3,845	4,104	4,320	4,133	1,635
				カタバラ	-	-	-	-	612			-	-	-	-	-
		ヒレン	-	-	-	-	170	-	-	-		-	-	75		
		ロイン	-	-	-	-	436	-	-	-		-	-	289		
		トモバラ	-	-	-	-	319	2,375	3,996	4,126		3,434	1,594			
		ウチモモ	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	371		
		シントマ	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	693		
		ランイチ	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	264		
		ソトモモ	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	174		
		スネ	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	124		
		モモセット	3,996	4,630	4,630	4,330	1,985	-	-	-		-	-			
		セット	-	-	-	-	167	4,039	4,558	4,666		4,486	1,704			
重量合計						5,383						9,072				
交雑牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	3,240	3,990	4,717	4,028	13,245	近畿圏	3,240	3,618	3,734	3,579	17,167			
		カタ	2,700	2,894	2,939	2,864	5,843		2,597	2,743	2,808	2,705	12,064			
		カタバラ	1,702	3,186	3,186	2,681	1,312		1,619	1,619	2,700	1,786	2,014			
		ヒレン	6,264	6,480	7,020	6,579	1,549		7,020	7,326	7,344	7,228	1,821			
		ロイン	-	-	-	-	652		4,860	5,022	5,197	5,022	5,015			
		トモバラ	2,214	2,870	3,888	2,853	3,235		1,566	1,934	2,808	2,125	7,442			
		ウチモモ	2,700	3,064	3,078	2,969	2,706		2,592	2,722	2,916	2,751	2,998			
		シントマ	2,808	2,899	3,510	3,037	1,564		2,700	2,810	2,916	2,806	5,110			
		ランイチ	-	-	-	-	702		2,662	2,754	2,808	2,748	4,921			
		ソトモモ	-	-	-	-	892		2,484	2,550	2,754	2,568	3,042			
		スネ	-	-	-	-	983		1,631	1,825	1,944	1,794	1,414			
		モモセット	-	-	-	-	-		2,864	2,874	2,916	2,893	7,029			
		セット	3,510	3,510	4,059	3,604	17,156		3,218	3,333	3,942	3,464	58,357			
重量合計						49,839						128,394				
乳牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	-	-	-	-	770	近畿圏	2,592	2,812	2,812	2,738	2,222			
		カタ	-	-	-	-	206		2,160	2,346	2,346	2,312	1,100			
		カタバラ	-	-	-	-	20		-	-	-	-	-			
		三角バラ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	73		
		ブリスケット	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	771		
		ヒレン	-	-	-	-	517		-	-	-	-	-	427		
		ロイン	-	-	-	-	277		-	-	-	-	-	982		
		トモバラ	-	-	-	-	780		-	-	-	-	-	895		
		ウチモモ	-	-	-	-	651		2,422	2,422	2,528	2,435	1,179			
		シントマ	-	-	-	-	261		-	-	-	-	-	118		
		ランイチ	-	-	-	-	336		-	-	-	-	-	163		
		ソトモモ	-	-	-	-	693		-	-	-	-	-	262		
		スネ	-	-	-	-	316		-	-	-	-	-	839		
セット	2,748	2,748	2,748	2,748	1,795	-	-	-	-	-	964					
重量合計						6,622						9,995				

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1月16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	4,199	4,163	2,206	-	-	
		安値	2,184	2,137	2,076	-	-	
		平均	2,565	2,374	2,156	1,620	-	
	76頭	頭数	57	13	5	1	-	
		雌 B	高値	-	-	-	-	-
			安値	-	-	-	-	-
	平均		-	-	-	-	-	
	-頭	頭数	-	-	-	-	-	
		去 A	高値	5,077	2,703	2,161	-	-
			安値	2,148	2,154	2,058	-	-
	平均		2,669	2,320	2,111	1,880	-	
	142頭	頭数	108	28	5	1	-	
去 B		高値	-	-	-	-	-	
		安値	-	-	-	-	-	
	平均	2,052	-	-	-	-		
1頭	頭数	1	-	-	-	-		
	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	平均	-	1,714	1,530	1,403	
		9頭	頭数	-	3	2	4	
雌 C		平均	-	-	1,600	-		
2頭	頭数	-	-	2	-			
去 B	平均	-	1,718	1,633	1,526	-		
	11頭	頭数	-	1	5	5		
	去 C	平均	-	-	1,551	-		
2頭	頭数	-	-	2	-			

	牛	豚	搬入牛	搬入豚	その他
と畜	386	1,027	-	(競り) (対)	
売買	288	1,039	202.0	-	18
				18	39

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,291	2,114	1,688	1,620	-
	B	-	-	1,624	1,437	1,248
和 去	A	2,531	2,122	-	-	-
	B	-	-	-	1,273	-
乳 雌	B	-	-	-	1,201	1,047
	C	-	-	-	-	1,005
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,543	1,573	1,377	-
	C	-	1,512	-	1,402	-
交 去	B	-	-	1,624	1,485	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	648	739	710	659	606
	安値	583	545	527	443	319
	平均	621	601	564	538	466
	頭数	(6)	(268)	(322)	(313)	(130)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入対	高値	-	673	-	475	517
	安値	-	673	-	475	464
	平均	-	673	651	475	496
頭数	(-)	(5)	(1)	(2)	(10)	

[大阪食肉卸売市場] 1月16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	2,613	2,379	-	-	-
(頭数)	(13)	(3)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(1)	(-)
和 去 A	2,654	2,256	-	-	-
(頭数)	(22)	(6)	(-)	(-)	(-)
B	-	2,008	-	-	-
(頭数)	(-)	(2)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,912	1,735	1,545	-	-
C	-	-	1,408	1,375	-
交雑去 B	-	1,687	1,579	-	-
C	-	-	1,598	-	-
豚	-	509	473	448	487

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	1月16日	1月15日	(1月累計)
豚	71,600	72,400	651,600
成牛計	4,290	3,990	40,010
和牛雌	920	990	9,650
和牛去勢	830	910	10,450
乳牛雌	750	920	6,440
乳牛去勢	300	490	4,010
交雑雌	720	350	4,470
交雑去	750	330	4,970

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 1月16日

東京	1,522 円	(前日 1,538 円)
大阪	1,578 円	(前日 1,608 円)

[豚・全農建値] 1月16日

上	中	取引頭数	市況
573 円	548 円	1,208 頭	急伸

と畜	牛 35 頭	豚 208 頭	牛概況	もちあい
売買	牛 83 頭	豚 120 頭	豚概況	反落

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] 1月16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)	- (-)	6,300	-	もちあい
仙台 [中]	581 (592)	516 (483)	628	41	反落
栃木 [地]	591 (590)	504 (511)	1,869	58	もちあい
茨城 [地]	525 (542)	507 (524)	1,397	870	続落
群馬 [地]	530 (531)	424 (448)	2,787	685	弱含み
さいたま [中]	548 (539)	537 (530)	283	277	続伸
東京 [中]	601 (563)	564 (551)	1,027	1,039	急伸
横浜 [中]	570 (554)	543 (531)	689	689	反発
山梨 [地]	- (599)	- (584)	153	8	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	564 (571)	565 (554)	969	351	下押し
京都 [中]	565 (599)	537 (595)	93	73	もちあい
大阪 [中]	509 (528)	473 (486)	208	63	反落
神戸 [中]	577 (593)	571 (590)	-	57	下押し
岡山 [地]	600 (596)	605 (595)	320	340	もちあい
広島 [中]	570 (561)	539 (530)	296	58	上伸
福岡 [中]	628 (611)	598 (596)	587	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9日～1月15日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,649,051 kg

	第1四分位値	重量中央値	第3四分位値	刈込み平均値	取引重量
肩ロース	1,123	1,219	1,312	1,221	69,770
うで	706	744	794	748	140,735
ロース	1,069	1,123	1,177	1,125	165,378
ばら	1,179	1,265	1,344	1,247	164,039
もも	729	752	805	751	162,221
ヒレ	1,056	1,078	1,161	1,093	19,784
セット	924	1,023	1,090	1,016	927,124

◇近畿圏 総重量 735,903 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	1,263	1,367	1,404	1,353	65,731
うで	645	743	788	727	121,725
ロース	1,134	1,220	1,265	1,207	98,817
ばら	1,271	1,380	1,415	1,355	132,417
もも	680	727	786	732	150,966
ヒレ	1,080	1,236	1,307	1,224	12,734
セット	868	999	1,084	996	153,513

[食鳥正肉日経相場] 1月15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	748	828	998	265
ムネ	464	546	701	220

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	750	806	1,050	5
ムネ	489	532	624	4

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月15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	1,085	764	550	600	650
安値	700	520	290	360	350
平均	831	550	-	-	-

※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
■東京 〒101-0021 東京都千代田区外神田2-14-10
■九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12

TEL 06(6538)5505 FAX 06(6538)5510
TEL 03(6206)0929 FAX 03(6206)0928
TEL 092(271)7816 FAX 092(291)2995

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

■あなたの常識を強化にする 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