

令和8年
2026年

1月20日
火曜日

第11873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



第4回兵庫県牛肉マイスター・牛枝肉処理技術コンテスト開催……P3

- ▶ [USDA需給予測] 25年食肉生産総量年計は0・5%減、26年は1・2%増……P2
- ▶ [役員人事] 伊藤ハム米久ホールディングス……P3
- ▶ 第4回兵庫県牛肉マイスター・牛枝肉処理技術コンテスト開催、4人が技術競う……P3
- ▶ アグロスーパー70周年パーティー、今後はチルドパーク輸出なども……P4～5
- ▶ 日食工が新春賀詞交歓会を開催、生産性向上や省力化に取り組む……P5
- ▶ 「業界一丸となって取り組んでいく」兵庫県肉連・村上会長が新年あいさつ……P5

- ▶ 東京食肉2組合が恒例の新年賀詞懇親会を開催、120人が新年を祝う……P6
- ▶ 栃木県食肉関連団体賀詞交歓会を開催、消費拡大に向け積極的に取り組んでいく……P6～7
- ▶ [輸入副生物現物相場] 高値圏でもちあうも、需要期終わりで荷動きは低調、白物は強い……P7
- ▶ 松のや、「超厚切りリブロースかつ」新発売……P7
- ▶ [資料] 都道府県別枝肉生産量 (令和7年11月) ……P8～9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 20日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 20日……P11

注目のヘッドライン

[USDA 需給予測] 25年食肉生産総量年計は0・5%減、26年は1・2%増

米国農務省 (USDA) は現地時間16日、食肉などの需給予測 (表参照) を発表した。

…詳細はP2

[役員人事] 伊藤ハム米久ホールディングス

…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/>

[USDA 需給予測] 25 年食肉生産総量年計は 0・5%減、26 年は 1・2%増

米国農務省 (USDA) は現地時間16日、食肉などの需給予測 (表参照) を発表した。それによると、2025年の食肉生産総量は前回から上方修正され1071億2千万ポンドとなったが、前年割れは変わらず。食肉別にみると、牛肉の年間生産量は上方修正されて260億ポンド (前年比3・6%減)、豚肉も上方修正されて275億7200万ポンド (0・8%減)、ブロイラーは下方修正で480億4600万ポンド (2・2%増)。1~9月の食肉生産総量は前回から変わらず前年割れ、10~12月は上方修正され274億9300万ポンド (前年同期比0・2%増) と増加が予測されている。

26年の総量は1082億2700万ポンド (前年比1・0%増)。1~3月は266億500万ポンド (前年同期比0・9%増) で、4~6月は266億600万ポンド (0・8%増)、7~9月は271億9700万ポンド (1・2%増)。今回新たに公表された10~12月は278億1900万ポンド (1・2%増) と予測されている。

26年の牛肉生産予測は、肥育牛の出荷数の減少を枝肉重量の増加が上回ると見込まれるため、257億3500万ポンドに上方修正。牛肉輸出予測は、アジアにおける競争の激化が予想されることから下方修正された。また、豚肉生産量は282億1500万ポンド (前年比2・3%増) に上方修正された。

米国の食肉需給予測(1月16日現地公表)

		24年	25年予測	1~3月	4~6月	7~9月	10~12月	26年予測	1~3月	4~6月	7~9月	10~12月
生産量	牛肉	26,984	26,000	6,543	6,453	6,359	6,645	25,735	6,460	6,360	6,345	6,570
	(前年比)	100.1%	96.4%	99.8%	95.4%	93.8%	96.6%	99.0%	98.7%	98.6%	99.8%	98.9%
	豚肉	27,789	27,572	6,956	6,706	6,614	7,295	28,215	6,975	6,865	6,900	7,475
	(前年比)	101.8%	99.2%	98.1%	99.9%	97.6%	101.2%	102.3%	100.3%	102.4%	104.3%	102.5%
	ブロイラー	46,994	48,046	11,565	11,885	12,436	12,160	48,600	11,800	12,000	12,500	12,300
	(前年比)	101.3%	102.2%	101.2%	102.0%	103.6%	102.1%	101.2%	102.0%	101.0%	100.5%	101.2%
	羊肉	134	134	34	36	31	32	133	34	35	31	33
	ターキー	5,121	4,832	1,146	1,181	1,275	1,230	4,975	1,200	1,200	1,275	1,300
合計	107,625	107,120	26,369	26,393	26,864	27,493	108,227	26,605	26,606	27,197	27,819	
(前年比)	100.7%	99.5%	99.4%	99.1%	99.4%	100.2%	101.0%	100.9%	100.8%	101.2%	101.2%	
市場価格	チョイス去勢牛	187.12	224.37	205.02	225.22	239.62	227.62	235.75	232.00	234.00	237.00	240.00
	(前年比)	106.6%	119.9%	113.3%	119.5%	126.6%	120.0%	105.1%	113.2%	103.9%	98.9%	105.4%
	生体豚	63.41	68.80	63.59	69.69	77.05	64.87	66.75	64.00	70.00	72.00	61.00
	(前年比)	108.2%	108.5%	110.2%	103.5%	117.3%	103.1%	97.0%	100.6%	100.4%	93.4%	94.0%
	ブロイラー	129.4	124.8	130.8	135.9	121.9	110.5	125.0	120.0	130.0	125.0	125.0
	(前年比)	104.0%	96.4%	102.2%	102.9%	95.7%	85.0%	100.2%	91.7%	95.7%	102.5%	113.1%
ターキー	93.7	135.8	94.8	119.3	156.8	172.2	152.5	160.0	150.0	150.0	150.0	
輸出入量	牛肉輸出	3,007	2,568	713	683	582	590	2,425	630	640	575	580
	(前年比)	99.0%	85.4%	97.1%	87.7%	79.0%	77.8%	94.4%	88.4%	93.7%	98.8%	98.3%
	牛肉輸入	4,635	5,369	1,482	1,463	1,249	1,175	5,525	1,550	1,475	1,300	1,200
	(前年比)	124.4%	115.8%	124.0%	144.6%	103.3%	96.4%	102.9%	104.6%	100.8%	104.1%	102.1%
	豚肉輸出	7,125	6,962	1,783	1,699	1,640	1,840	7,085	1,795	1,755	1,665	1,870
	(前年比)	104.4%	97.7%	98.9%	96.2%	97.8%	97.9%	101.8%	100.7%	103.3%	101.5%	101.6%
	豚肉輸入	1,148	1,117	280	275	266	295	1,145	285	285	280	295
	(前年比)	100.5%	97.3%	94.0%	94.5%	97.1%	103.5%	102.5%	101.8%	103.6%	105.3%	100.0%
	生体豚輸入	6,760	6,928	1,774	1,673	1,706	1,775	6,860	1,800	1,690	1,650	1,720
	(前年比)	100.2%	102.5%	101.5%	96.5%	106.9%	105.5%	99.0%	101.5%	101.0%	96.7%	96.9%
	ブロイラー輸出	6,680	6,645	1,628	1,579	1,673	1,765	6,715	1,655	1,600	1,710	1,750
	(前年比)	92.0%	99.5%	95.8%	96.9%	101.0%	104.0%	101.1%	101.7%	101.3%	102.2%	99.2%
ターキー輸出	486	412	95	97	110	110	400	90	90	110	110	
(前年比)	99.2%	84.8%	87.2%	81.5%	82.7%	88.0%	97.1%	94.7%	92.8%	100.0%	100.0%	

単位: 量は百万ポンド、価格は牛・豚は百ポンド当たりドル、家禽はポンド当たりセント

【役員人事】伊藤ハム米久ホールディングス

伊藤ハム米久ホールディングスは16日開催の取締役会議で役員・執行役員の異動について次の通り決議した。

〔監査等委員である取締役候補者の選定(2026年6月定時株主総会後)〕取締役常勤監査等委員(管理本部付) 前田聡▷退任(取締役常勤監査等委員) 高橋伸

〔執行役員の選任・昇格、役員・執行役員の担当範囲および担当職務の変更・決定(26年4月1日付)〕取締役常務執行役員加工食品事業本部長兼品質保証担当兼物流担当兼伊藤ハム代表取締役社長(取締役常務執行役員加工食品事業本部長兼品質保証担当兼伊藤ハム代表取締役社長) 伊藤功一▷取締役常務執行役員管理本部長兼コンプライアンス担当(取締役常務執行役員管理本部長兼経営戦略担当兼コンプライアンス担当) 野澤克己▷取締役常務執行役員食肉事業本部長兼アンズコフーズジャパン代表取締役社長(取締役常務執行役員食肉事業本部長) 原田健▷常務執行役員食肉事業本部副事業本部長兼米久代表取締役社長(上席執行役員食肉事業本部副事業本部長兼米久代表取締役社長) 吉野裕彦▷常務執行役員加工食品事業本部副事業

本部長 東條貢一(新任)▷上席執行役員食肉事業本部食肉営業本部長兼伊藤ハムミート販売西代表取締役社長(執行役員食肉事業本部食肉営業本部長兼伊藤ハムミート販売西代表取締役社長) 松本英樹▷執行役員伊藤ハム米久フーズ代表取締役社長兼イトウフレッシュサラダ代表取締役社長(執行役員加工食品事業本部生産本部長兼購買部担当兼中央研究所担当兼伊藤ハム米久フーズ代表取締役社長兼イトウフレッシュサラダ代表取締役社長) 田代幸弘▷執行役員加工食品事業本部生産本部長兼米久かがやき代表取締役社長(伊藤ハム米久プラント常務取締役東北工場長) 笠原校寿▷執行役員食肉事業本部海外食肉本部長(食肉事業本部海外食肉本部長) 廣田耕一

〔執行役員の退任(26年3月31日付)〕加工食品事業本部特別顧問〈非常勤〉(常務執行役員加工食品事業本部副事業本部長兼営業本部長) 牛丸友幸▷顧問〈非常勤〉(執行役員物流担当) 陶愼陽▷管理本部付(執行役員管理本部経理財務部長) 前田聡▷伊藤ハム米久プラント代表取締役社長兼三島工場長(執行役員伊藤ハム米久プラント代表取締役社長) 久次米忠宣

第4回兵庫県牛肉マイスター・牛枝肉処理技術コンテスト開催、4人が技術競う

兵庫県内で肉職人を育てていく取り組みの一環として「第4回兵庫県牛肉マイスター・牛枝肉処理技術コンテスト」が16日、兵庫県姫路市のエスフーズ(株)姫路支店で開催された。

「兵庫県牛肉マイスター」認定者4人によるコンテストで、牛枝肉を分割し、部分肉にする処理技術の高さを競う。兵庫県牛肉マイスターは、全国食肉学校が枝肉の加工技術を認証する「牛部分肉製造マイスター」の資格認定取得や、兵庫県による「但馬牛」「神戸ビーフ」の試験に合格するなど、高い要件をクリアすることで、兵庫県食肉卸事業協同組合(平井良幸理事長)が認定するもの。

牛枝肉を部分肉に加工する技術は、従事者の高齢化や担い手不足、部分肉流通の拡大などにより、なり

手が減少している。こうした技術を継承していく仕組み作りの一つとして、組合が立ち上げたのがこの兵庫県牛肉マイスター制度。職人の技術研さんを進める取り組みを行うことで指導者など業界の未来を担う存在を育成したい狙いがある。

同コンテストでは、参加したマイスターが技術を競い、参加者の中から最優秀賞受賞者(チャンピオン)を決める(発表は3月下旬)。最優秀賞受賞者には兵庫県知事賞が贈られる。3回目の開催となる今回は、境野友久(エスフーズ(株))、布谷彰宏(同)、木村文耶(同)、木村樹一(㈱ケイ・ピー・シー)の4氏が参加、技術を競った。審査員は、平井理事長のほか、全国食肉学校教務部の田中智洋次長、日本食肉格付協会姫路事業所の高橋亮所長が務めた。

アグロスーパー 70周年パーティー、今後はチルドポーク輸出なども

アグロスーパーが15日に開催した70周年記念感謝パーティーでは、篠原大岳営業本部長が同社の歴史や2025年の輸出実績、さらに26年の計画などについて次の通りプレゼンを行った。

アグロスーパー社は1955年、オヒギンス州ドニウエ市の家族経営農場で卵の生産を開始したところからスタート。60年には鶏肉生産と販売を開始した。74年、ロ・ミランダ工場の操業を開始し、「スーパーポヨ」ブランドでの生産が始まった。80年代に入ると生産体制が多角化。83年に豚肉生産を開始し、「スーパーセルド」ブランドを立ち上げた。89年にはロス・ラゴス州において、サーモンの養殖を開始した。90年代に入ると、輸出事業を開始。また、メトロポリタン州のドニウエ加工工場で、ハム・ソーセージなどの加工肉生産も始める。94年、サンビセンテ工業の操業を開始。97年には日本向けに豚肉輸出をスタートした。2000年代に入り、02年には豚肉生産の主力となるロサリオ工場を竣工。さらにアグロスーパー財団として、ドニウエ市に「ロス・シプレセス学校」を創設した。04年、日本支社を東京に開設。また、ペラリジョで初の豚ふん処理施設の稼働を開始した。11年、七面鳥ブランドの「ソプラバル」をグループ化。現在、七面鳥の生産事業は終了したものの、加工肉ブランドとして存続している。20年代に入ると、持続可能性やアニマルウェルフェアへの取り組みをさらに強化。20年にはアグロスーパー・ホールディングスを設立し、食肉事業と水産事業を統合。22年、同社初の持続可能型販売拠点をバルパライソ州に開店。23年にはエネルギー効率計画に基づき、ロ・ミランダ工場で石炭だきボイラーを天然ガスだきボイラーに切り替え、食肉部門のエネルギー構成から石炭を完全に排除した。

2025年の豚肉の輸出実績は23万9250tと前年(24万6270t)をやや下回った。主要輸出先は中国、日本、韓国のほか、メキシコ、コロンビア、コスタリカなど。豚肉生産はロサリオ、ロ・ミランダの2工場体制で、1日当たり約1万5千頭を処理している。

一方、鶏肉の輸出実績は10万6千tと、前年(9万8870t)から増加。主要輸出先は米国、メキシコ、コロンビア、ペルー、そしてフィリピンなど。鶏肉生産は



ロ・ミランダ、サンビセントに加え、七面鳥を生産していたソプラバルを鶏肉工場に改修。現在3工場体制となっており、1日当たりの処理羽数は約80万羽。将来的には100万羽を超える計画だ。

26年の計画については、豚肉ではロ・ミランダ工場において、ピクニックの生産移管を行う。現在、ロサリオ工場において日本向けに検品済みピクニックを生産しているが、これをロ・ミランダ工場に移管予定。ロサリオ工場では、カートンフリーザーの増設工事を進めており、今秋完了予定。完了後は凍結キャパシティが増加し、より多くの冷凍商品を日本向けに供給可能となる。また、また一般的な四元豚以外に大貫(繁殖雌豚)の輸出に取り組む。豚肉は完全垂直一貫生産であり、豚の農場も100%自社農場であることから、安定的な供給が可能だ。今年前半には本格的な輸出開始を見込む。

さらに時期はまだ未定だが、チルドポークの輸出にも取り組む。チリからチルドポークを日本に輸出する際に懸念となるのはやはり船足であり、現在賞味期限に関するテストを継続して行っている。時期によっては通常よりも船足の速い船もある。さらにリーファーコンテナに特別な装置をつけて賞味期限を延長できないかなど、さまざまな研究を重ねている。内臓肉の対日輸出拡大にも取り組んでいきたい。

鶏肉については、サンビセンテ工場において、脱骨設備の改修を実施する。ボンレスレグは、現在日本市場においてブラジル産とタイ産がほとんどだが、相場変動が非常に激しい。さらにボンインレグに関しても供給が不安定な状況にあり、そうした中で第3のオプションとして当社の商品の活用を提案していく。

そのほか、砂肝、ハツ、ボンジリなど、内臓肉を含めあらゆる部位について、顧客から規格や要望をヒアリングして、可能な限り応えていきたい。また、鶏について

も豚同様に完全垂直一貫生産だが、親鶏の需要を掘り起こし、日本市場での展開を検討している。

日食工が新春賀詞交歓会を開催、生産性向上や省力化に取り組む

一般社団法人日本食品機械工業会(大川原行雄会長=写真)は16日、東京プリンスホテルで令和8年新春賀詞交歓会を開催した。

冒頭、大川原会長は「食品機械業界は、人口減少に伴う人手不足、労働力の確保、生産性向上、省力化など企業が抱える課題を改善するための技術力の向上に努めている。地球の環境負荷についても取り組むことが多い。さらに国際市場での日本食品機械の競争力を高めるといった大きな課題を持っている。国際的な食品の安全・衛生を推進することは当然だが、人材育成に関しても積極的に取り組んでいる。また、今年度はドバイで開催される展示会にFOOMAパビリオンの出展を計画しており、海外展開も積極的に進めている。国内の展示会では、FOOMA JAPAN2026を6月2日から4日間開催していく。本年も業界一丸となって食品機械の発展に向けて取り組んでいく」とあいさつ。

続いて、来賓を代表して経済産業省製造産業局産業機械課の須賀千鶴課長が、「本年も官民が一体となり、新しい時代を切り抜けていく必要がある。高市

政権は成長戦略の肝に危機管理投資を掲げている。国際情勢が企業経営に直結してくる時代に対応するため、企業が新しい設備投資または研究開発投資に資金を応用できるなど、新しい責

任ある積極財政と標榜している内容となっている。会員企業には、今までとは次元の違うさまざまな補助金を活用して、AI・自動化・省力化に向けた機械を広く国内の現場に導入することが、日本のものづくりの持続可能性を高め、未来に向けて強さを繋いでいくことになる。会員企業の事業が伸びていくことが、日本経済を支えていくことに直結する。これを日本の政策として政府もしっかりと後押ししていく」と祝辞を述べた。その後、櫻澤誠副会長の音頭とともに、親睦に移った。



「業界一丸となって取り組んでいく」兵庫県肉連・村上会長が新年あいさつ

兵庫県食肉事業協同組合連合会(村上真之助会長=写真)ほか兵庫食肉4団体は14日、神戸市中央区の神仙閣で令和8年合同新年会を開催した。

開催に当たり主催者の村上会長は「国産の牛肉・豚肉・鶏肉など畜産関係の品が高値となっている。何でも値上がりして生活も厳しくなっている。牛肉は去年の半ばまでは非常に相場も安かったが、年末にかけて高騰した。特にわれわれのような主に牛肉を扱う業者にとっては経営が難しいと思う。そうした中で、海外からも多くの観光客が訪れていることで、われわれも何とか仕事になっている。難しい時代だが、できることを一つひとつやっていきたい。行政・政治の方

にはいつも協力をいただいている。将来が明るくやっつけていけるよう業界一丸となって取り組んでいく」と力強くあいさつした。

来賓として衆議院の赤羽一嘉議員、兵庫県保健医療部生活衛生課の坂江博・食品安全官、神戸市経済観光局の大畑公平局長がそれぞれあいさつした。業界関係者の他、行政関係からも多数が参集し、参加者はおよそ70人だった。



東京食肉2組合が恒例の新年賀詞懇親会を開催、120人が新年を祝う

東京都食肉生活衛生同業組合・同事業協同組合(関谷芳久理事長=写真)は18日、東京都台東区の上野東天紅で恒例の新年賀詞懇親会を開催。懇親会には組合員や賛助会員、業界関係者ら約120人が一堂に会し、新年を祝った。

布川勝一副理事長の開会の言葉に続き、あいさつした関谷理事長は「昨年もトランプ関税をはじめ、諸物価高騰などさまざまなことがあった。夏には豚価が高騰し、組合員の皆さまもご苦労されたと思う。また、高市新内閣が発足し、石破政権時代に話が出ていた中国向けの和牛輸出の機運も下がってしまった。ただ、一方でわれわれ肉を扱う組合にとっては、巨大な市場である中国向けに和牛が輸出されるようになると、仕入値が上昇し、小売価格を上げざるを得ないという危惧もあった。そういう意味では落ち着いて状況を見守っている。今年も組合員の皆さまと協力して、楽しく組合活動が続けていきたい」と呼びかけた。続いて、日本食品衛生協会の食品衛生功労者として、厚生労働大臣表彰を受賞した、墨田支部の樋口敏



郎氏、杉並支部の佐藤光明氏が表彰された。

その後は飯塚和一副理事長の発声による乾杯で祝宴となり、宴たけなわで三役が登壇。組合のさらなる発展を祈り、杉崎武彦副理事長の音頭による三本締めで中締め。さらに深谷隆浩専務理事が日頃の感謝を込めて組合事務局のメンバーを紹介し、散会となった。



栃木県食肉関連団体賀詞交歓会を開催 消費拡大に向け積極的に取り組んでいく

栃木県食肉事業協同組合連合会(綱川雅之会長=写真)、同食肉生活衛生同業組合(鈴木宏幸理事長)、同臓器協同組合(加賀田敏雄理事長)、(助)栃木県家畜畜産物振興基金(瀧澤太郎理事長)は18日、令和8年食肉関連団体合同新年賀詞交歓会を宇都宮市のホテル丸治で開催した。

交歓会は瀧澤理事長の開会の辞で始まり、主催者を代表して綱川会長は「昨年は、円高や人件費などの値上げの影響から食肉全般の価格が上昇したことで、家庭内消費において買い控えや節約志向が高まり、安価な商材にスライドする現象となった。特に県内の牛肉においては、家庭では牛肉料理をしないといった牛肉離れという言葉がある一方で、首都圏や主要銘柄産地では旺盛なインバウンド需要で銘柄牛が不足するなど、地域格差が表れた1年であった。組合では消費拡大を図るため、定期的に各店舗で和牛

の試食販売を実施。また、県内の高校生を対象に試食を通して和牛のおいしさを知ってもらう出前出張講座を実施してきた。さらに宇都宮市と協力して市内の子ども食堂へ食肉の無料提供

を行った。来月には一般消費者を対象とした牧場視察から食肉の流通に関するバスツアーも計画している。また、昨年12月に開催した栃木の食肉祭りでは、準備した300セットのバーベキューセットが完売するなど、過去最高の来場者数となった。食肉専門店が単なる販売拠点ではなく、地域に密着して食生活を支える重要な担い手となるよう、本年もさまざまな活



動を通して積極的に取り組んでいく」とあいさつ。

続いて、福田富一栃木県知事(代読=赤岩弘智副理事)は「各団体には食肉の正しい知識の普及啓発や、消費拡大と地産地消推進のさまざまな事業への取り組みに感謝している。行政としては、地域の基幹産業である食肉産業の持続的な発展を支えていく」と述べた。

来賓として船田元、五十嵐清両衆議院議員、上野

通子参議院議員ら多数の国会議員が出席した。また、螺良昭人、横松盛人両県議会議員、馬上剛宇都宮市議会議員、日本政策金融公庫宇都宮支店の長谷部貴支店長、栃木県畜産公社の石崎豊社長が激励に駆けつけ、それぞれの立場で各団体に祝辞を述べた。その後、鈴木理事長による乾杯の発声で祝宴に入った。

【輸入副生物現物相場】

高値圏でもちあうも、需要期終わりで荷動きは低調、白物は強い

【輸入副生物現物相場】		円/キロ、税抜き		
商品名	原産地	規格	価格	気配
【フローズン】				
牛タン	米国 豪州 欧州		2600~2800	→
			2500~2700	→
			2000~	↑
ハンギングテンダー(サガリ)	米国	チョイス プライム	2000~2100	品薄
			-	-
アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	1800~	→
			-	品薄
シンスカート、シックスカート	豪州	バルク	1200~	→
			-	-
シンスカート(皮なし)	豪州		1500~	→
レバー	豪州		320~	→
		米国	350~	→
トライプ	-	1.5UP	-	→
		700gUP	-	→
		500gUP	-	→
スモール	米国		500~600	品薄
ラーズ	米国		850~1000	↑
		豪州	800~	↑
アキレス	米国		1000	↑
テール	豪州		1800	品薄
メンブレン	豪州		500~600	→

今週から一段気温が下がるという予報もあり、白物は昨週から外食中心にやや動きが良化した。正月休み、3連休明けで高単価品が売りづらい環境下、相対的な値頃感から白物の引き合いは堅調。また、米国パッカーの工場閉鎖の影響もあって、需給バランスも崩れており、しばらく高値基調が続くと思われる。主要焼き材についてはタン、アウトサイドスカートともに高値圏でのもちあい。アキレス、テールも変わらず。

【チルド】				
商品名	原産地	規格	価格	気配
牛タン	米国 豪州	グレイン	2800~3000	↑
			2500~2800	↑
牛タン(ムキタン)	米国 豪州		5000~	↑
			-	→
ハンギングテンダー(サガリ)	米国	チョイス	2000~2200	→
		プライム	2400~2500	→
アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス	3500~3700	↑
		プライム	-	品薄
		メキシコ	-	→

松のや、「超厚切りリブローズかつ」新発売

(株)松屋フーズ(東京都武蔵野市、瓦葺一利社長)は、トンカツ専門店の「松のや」で、21日から、「超厚切りリブローズかつ」(税込み990円)を発売する。軟らかく、キメ細やかな肉質が特長の厳選されたリブローズ肉を160g使用。シンプルに味わう同商品以外にも、「超厚切りリブ鬼おろしポン酢ローズかつ定食」(1090円)、「超厚切りリブ味噌ローズかつ定食」(1090円)のほか、本格から揚げや海老フライとの盛合せ定食や、「超厚切りリブローズかつ丼」(990円)など充実したラインアップを



用意している。

[資料] 都道府県別枝肉生産量 (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	去勢	
全国 (1)	116,160.8	43,953.4	43,914.7	23,253.9	10,317.1	12,927.6	9.2	8,901.8	5,005.7	3,893.6	
北海道 (2)	10,195.8	8,461.5	8,441.3	936.6	385.4	550.5	0.7	5,364.1	2,637.0	2,726.9	
青森 (3)	7,312.6	1,190.4	1,190.4	397.0	162.2	234.8	-	303.9	28.2	275.7	
岩手 (4)	2,625.9	713.6	712.6	484.3	221.1	261.9	1.3	69.3	62.3	7.1	
宮城 (5)	2,664.5	626.4	625.4	461.1	218.5	242.6	-	98.7	92.9	5.7	
秋田 (6)	2,353.4	161.6	161.6	137.7	34.6	102.8	0.3	2.8	0.6	2.2	
山形 (7)	2,895.9	668.9	668.9	559.9	445.1	114.8	-	12.0	12.0	-	
福島 (8)	1,563.1	136.1	135.9	118.3	56.2	62.1	-	6.0	5.5	0.4	
茨城 (9)	7,939.0	1,806.3	1,799.8	563.9	248.7	315.2	-	550.2	477.8	72.3	
栃木 (10)	2,941.1	477.7	476.7	168.7	80.0	88.7	-	129.7	109.2	20.3	
群馬 (11)	5,021.4	712.0	712.0	175.7	46.3	129.4	-	38.4	12.0	26.5	
埼玉 (12)	4,036.7	1,311.8	1,310.3	396.3	203.8	192.5	-	294.7	271.4	22.5	
千葉 (13)	6,149.1	830.2	827.2	75.1	40.7	34.4	-	223.3	160.4	62.6	
東京 (14)	1,631.8	3,992.7	3,992.7	3,197.3	1,213.4	1,983.9	-	11.2	0.6	10.6	
神奈川 (15)	3,953.3	749.6	749.3	445.4	180.8	264.6	-	46.4	42.0	4.4	
新潟 (16)	3,023.5	114.6	113.8	53.8	19.9	33.9	-	18.1	17.2	0.9	
富山 (17)	604.0	38.3	38.3	21.4	2.6	18.8	-	0.9	-	0.9	
石川 (18)	242.7	224.9	224.8	121.5	43.3	78.3	-	44.8	33.7	11.0	
福井 (19)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
山梨 (20)	270.9	196.8	196.4	114.3	63.2	51.1	-	32.8	32.8	-	
長野 (21)	887.0	202.8	202.8	87.7	35.0	52.7	-	27.0	27.0	-	
岐阜 (22)	660.1	710.7	710.3	517.7	146.2	371.5	-	78.0	75.8	2.2	
静岡 (23)	1,318.5	335.6	335.6	113.3	73.1	40.2	-	31.0	31.0	-	
愛知 (24)	4,067.3	700.2	699.8	231.1	109.0	122.1	-	60.9	32.2	28.7	
三重 (25)	1,203.3	309.5	309.5	248.9	240.5	8.3	-	38.9	37.1	1.8	
滋賀 (26)	-	431.2	431.2	358.9	266.0	92.9	-	2.2	0.9	1.3	
京都 (27)	127.7	558.3	558.3	471.4	277.3	194.1	-	1.8	1.8	-	
大阪 (28)	163.7	983.5	983.5	493.6	202.5	291.2	-	99.0	3.7	95.3	
兵庫 (29)	723.9	2,986.9	2,986.7	2,233.4	1,239.4	994.0	-	240.8	135.9	105.0	
奈良 (30)	60.1	80.1	80.1	39.1	35.5	3.7	-	34.3	18.4	15.9	
和歌山 (31)	-	11.4	11.4	5.6	5.6	-	-	-	-	-	
鳥取 (32)	498.7	193.8	193.8	80.8	22.1	58.4	0.3	87.2	25.5	61.8	
島根 (33)	515.1	129.9	129.9	80.9	32.9	48.0	-	25.7	24.8	0.9	
岡山 (34)	572.1	237.9	237.9	77.2	45.9	31.3	-	99.9	69.9	30.0	
広島 (35)	583.5	672.6	672.0	177.2	71.8	105.4	-	160.3	97.2	63.1	
山口 (36)	-	68.0	68.0	15.6	10.4	5.2	-	18.1	12.0	6.2	
徳島 (37)	1,602.4	307.1	307.0	137.0	74.4	62.6	-	14.5	14.1	0.4	
香川 (38)	1,235.0	897.8	897.8	254.5	91.7	162.8	-	92.5	24.5	67.9	
愛媛 (39)	1,196.9	85.8	85.8	41.6	20.8	20.9	-	20.2	5.2	15.0	
高知 (40)	717.0	105.1	105.1	56.7	26.8	29.2	0.7	2.4	2.1	-	
福岡 (41)	1,446.5	2,195.7	2,195.7	1,632.3	847.5	784.8	-	100.7	65.0	35.7	
佐賀 (42)	520.9	240.6	240.5	234.1	71.8	162.3	-	4.0	4.0	-	
長崎 (43)	4,170.8	777.9	777.8	519.1	204.6	314.1	0.3	112.5	58.6	53.4	
熊本 (44)	1,132.8	1,396.4	1,396.3	976.2	350.4	622.5	3.3	149.4	139.9	9.3	
大分 (45)	1,084.1	319.7	319.7	233.4	80.0	153.4	-	23.7	17.5	6.2	
宮崎 (46)	6,754.0	2,232.5	2,232.1	1,561.7	673.6	886.5	1.7	64.5	20.9	43.7	
鹿児島 (47)	17,536.6	4,173.1	4,172.4	3,766.6	1,314.7	2,451.9	-	55.2	55.2	-	
沖縄 (48)	1,958.2	195.9	195.8	179.5	81.8	97.1	0.7	9.8	9.8	-	

資料:農林水産省「畜産物物流通統計」

(単位 : t)

乳牛	成牛								子牛	馬	枝肉生産量
	交雑牛				その他の牛						
雄	小計	雌	去勢	雄	小計	雌	去勢	雄			
2.6	11,728.0	5,018.3	6,705.4	4.3	30.9	15.1	12.3	3.5	38.8	394.9	160,509.2
0.3	2,124.5	830.8	1,293.7	-	16.0	8.7	7.4	-	20.3	4.6	18,662.0
-	489.0	224.6	264.5	-	0.5	-	0.5	-	-	35.0	8,538.0
-	158.9	49.0	110.0	-	-	-	-	-	1.0	-	3,339.4
-	65.2	30.6	34.6	-	0.5	-	0.5	-	1.0	-	3,290.9
-	21.1	11.2	9.9	-	-	-	-	-	-	4.6	2,519.6
-	97.0	23.3	73.7	-	-	-	-	-	-	11.8	3,576.5
-	11.6	11.6	-	-	-	-	-	-	0.2	91.0	1,790.3
-	683.3	218.7	464.6	-	2.4	1.4	1.0	-	6.4	1.3	9,746.5
0.3	178.2	57.2	121.0	-	-	-	-	-	1.1	-	3,418.8
-	497.9	273.1	224.9	-	-	-	-	-	-	1.3	5,734.7
0.8	619.3	244.9	374.4	-	-	-	-	-	1.5	-	5,348.6
0.3	528.8	263.8	265.0	-	-	-	-	-	2.9	-	6,979.3
-	784.2	352.6	431.6	-	-	-	-	-	-	-	5,624.5
-	257.5	138.2	119.3	-	-	-	-	-	0.3	-	4,702.9
-	42.0	23.3	18.7	-	-	-	-	-	0.7	-	3,138.1
-	15.2	5.8	9.3	-	0.9	-	-	0.9	-	-	642.3
-	58.5	48.0	10.4	-	-	-	-	-	0.2	-	467.6
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	49.3	46.6	2.7	-	-	-	-	-	0.4	22.3	490.0
-	88.1	40.3	47.8	-	-	-	-	-	-	0.8	1,090.7
-	114.6	18.4	96.2	-	-	-	-	-	0.4	4.2	1,375.0
-	191.3	86.3	105.0	-	-	-	-	-	-	-	1,654.1
-	407.8	223.1	184.7	-	-	-	-	-	0.4	-	4,767.5
-	21.7	18.4	3.3	-	-	-	-	-	-	-	1,512.8
-	70.0	19.4	50.6	-	-	-	-	-	-	-	431.2
-	85.0	46.6	38.5	-	-	-	-	-	-	-	686.0
-	390.9	147.9	243.0	-	-	-	-	-	-	-	1,147.2
-	512.5	328.8	183.6	-	-	-	-	-	0.2	-	3,710.8
-	6.7	3.4	3.3	-	-	-	-	-	-	0.4	140.6
-	5.8	5.8	-	-	-	-	-	-	-	-	11.4
-	25.7	9.2	16.5	-	-	-	-	-	-	-	692.5
-	22.5	8.7	13.7	-	0.9	0.4	0.5	-	-	-	645.1
-	60.9	30.1	30.8	-	-	-	-	-	-	-	810.0
-	334.5	175.1	159.4	-	-	-	-	-	0.5	-	1,256.1
-	33.9	30.1	3.8	-	0.4	0.4	-	-	-	-	68.0
-	155.5	9.2	146.2	-	-	-	-	-	0.1	1.7	1,911.2
-	550.8	231.3	319.4	-	-	-	-	-	0.1	-	2,132.8
-	23.9	10.2	13.7	-	-	-	-	-	-	-	1,282.7
0.3	46.0	5.8	40.1	-	-	-	-	-	-	3.0	825.0
-	461.9	139.7	322.2	-	0.9	0.4	0.5	-	-	51.0	3,693.2
-	2.4	2.4	-	-	-	-	-	-	0.1	-	761.5
0.5	146.2	83.4	58.8	4.0	-	-	-	-	0.1	-	4,948.7
0.3	267.7	68.9	198.5	0.3	3.0	0.7	1.0	1.3	0.1	160.6	2,689.7
-	62.6	33.5	29.1	-	-	-	-	-	-	-	1,403.8
-	605.1	281.8	323.3	-	0.8	0.4	-	0.4	0.4	0.4	8,986.9
-	349.9	105.2	244.7	-	0.7	0.7	-	-	0.7	-	21,709.8
-	2.5	1.9	0.5	-	4.0	2.2	1.0	0.9	0.1	0.8	2,155.0

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1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 127頭	高値	4,002	2,486	2,068	-	-
		安値	2,052	1,956	1,616	-	-
		平均	2,807	2,174	1,874	-	-
	雌 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	1,944	-	-	-
	去 A 76頭	高値	2,658	2,271	2,165	-	-
		安値	2,052	2,061	2,157	-	-
		平均	2,322	2,177	2,162	-	-
	去 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B 7頭	平均	-	-	1,190	-	
	去 C 4頭	平均	-	-	1,199	-	
交雑牛	雌 B 37頭	平均	-	1,606	1,540	1,503	
		頭数	-	12	20	5	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
		頭数	-	-	-	-	
去 B 29頭	平均	1,741	1,622	1,550	1,531		
	頭数	2	9	16	2		
去 C 2頭	平均	-	-	1,435	1,345		
	頭数	-	-	1	1		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	391 386	1,072 1,026	- 176.0	(競り)	(相対)	
				-	33	61

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,275	1,971	1,797	1,494	-
	B	-	-	1,594	1,423	-
和 去	A	2,427	2,374	2,017	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,009	990
	C	-	-	-	-	983
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,804	1,587	1,571	1,413	-
	C	-	-	1,431	-	1,042
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	716	767	762	842	832
	安値	603	518	497	432	97
	平均	647	571	536	528	464
	頭数	(6)	(225)	(327)	(370)	(98)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	569	548	517
	安値	-	-	569	517	483
	平均	-	-	569	530	515
	頭数	(-)	(-)	(4)	(8)	(21)

[大阪食肉卸売市場] 1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	2,372	2,131	-	-	-
(頭数)	(4)	(6)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	-	2,139	1,998	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,702	-	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,769	1,607	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	518	478	432	461

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	1月19日	1月16日	(1月累計)
豚	70,400	71,600	722,000
成牛計	4,730	4,290	44,740
和牛雌	1,190	920	10,840
和牛去勢	1,440	830	11,890
乳牛雌	380	750	6,820
乳牛去勢	520	300	4,530
交雑雌	510	720	4,980
交雑去	690	750	5,660

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 1月19日

東京	1,442 円	(前日 1,522 円)
大阪	1,607 円	(前日 1,578 円)

[豚・全農建値] 1月19日

上	中	取引頭数	市況
571 円	542 円	1,330 頭	弱もちあい

と畜 売買	牛 84 頭 牛 35 頭	豚 140 頭 豚 205 頭	牛概況 豚概況	もちあい 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]	594 (594)	- (-)	6,195	-	もちあい
仙台 [中]	565 (581)	432 (516)	469	124	続落
栃木 [地]	- (591)	- (504)	1,835	15	-
茨城 [地]	529 (525)	524 (507)	1,446	613	上伸
群馬 [地]	488 (530)	404 (424)	2,458	641	続落
さいたま [中]	553 (548)	540 (537)	217	217	小幅続伸
東京 [中]	571 (601)	536 (564)	1,072	1,026	急反落
横浜 [中]	589 (570)	550 (543)	690	659	続伸
山梨 [地]	- (-)	- (-)	125	39	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	579 (564)	568 (565)	961	268	上伸
京都 [中]	586 (572)	555 (540)	102	88	もちあい
大阪 [中]	518 (509)	478 (473)	140	202	堅調
神戸 [中]	- (577)	- (571)	150	-	上場なし
岡山 [地]	557 (600)	550 (605)	239	320	反落
広島 [中]	569 (570)	531 (539)	364	108	もちあい
福岡 [中]	589 (628)	560 (598)	516	193	急落

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。京都の前日は17日。

[日本食肉流通センター] 1月12日～1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 1,558,908 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	1,129	1,242	1,311	1,237	66,834
うで	731	745	794	757	117,102
ロース	1,080	1,147	1,177	1,145	148,660
ばら	1,179	1,238	1,296	1,231	162,880
もも	728	752	773	747	160,144
ヒレ	1,138	1,162	1,188	1,160	15,050
セット	917	1,023	1,084	1,009	888,238

◇近畿圏 総重量 691,654 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	1,188	1,387	1,437	1,355	56,792
うで	645	737	759	723	111,602
ロース	1,122	1,218	1,257	1,192	92,603
ばら	1,231	1,328	1,433	1,337	125,443
もも	680	729	826	730	145,928
ヒレ	1,068	1,130	1,236	1,133	10,707
セット	864	972	1,085	982	148,579

[食鳥正肉日経相場] 1月16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	818	1,007	229
ムネ	482	542	677	188

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	748	801	1,050	5
ムネ	464	511	610	4

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月16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	480	290	360	350
平均	836	544	-	-	-

※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