

令和8年
2026年

1月21日
水曜日

第11874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



- ▶ 農林部会合同会議、育成就労制度の分野別運用方針案示すー自民党……………P2
- ▶ 第3四半期肉用子牛平均売買価格、生産者補給金の交付なし……………P3
- ▶ 「世界の豚肉需給を読み解く」（メキシコ編）ーALICセミナー……………P3
- ▶ 1月の食品価格動向調査、国産牛は20円安…P4
- ▶ 農水省主催のハラールセミナー開催、400人以上が参加……………P4
- ▶ ブラジルで鳥フル、一部地域で輸入一時停止措置……………P4
- ▶ [社告]「フードスタイルジャパン関西」インテックス大阪にて開催……………P5
- ▶ 第10回ジビエ料理コンテスト、二次審査と表彰式開催ー農水省……………P5
- ▶ [配合飼料生産量・11月]計190万8116tで前年比4・2%減……………P6
- ▶ 丸大食品がカシ米尔カレー復刻発売、シェフの匠2品リニューアル……………P6
- ▶ EU産豚肉に対し中国がアンチダンピング関税賦課を開始……………P7
- ▶ モスバーガー「ガーリックトマトのとり竜田バーガー～国産クリームチーズ～」新発売……………P7
- ▶ [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〉……………P8
- ▶ [資料]日本食肉流通センター週間市況〈輸入牛肉〉……………P9
- ▶ [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

農林部会合同会議、育成就労制度の分野別運用方針案示すー自民党

自民党の総合農林政策調査会・農林部会合同会議が20日、党内で開催され、特定技能および育成就労制度の分野別運用方針案について議論を行った。

…詳細はP2

第3四半期肉用子牛平均売買価格、生産者補給金の交付なし

…詳細はP3

食の感動体験を創造することで
世界中の人々と食をつなぎ続ける



<https://www.starzen.co.jp/>



<https://www.sfoods.co.jp/>

農林部会合同会議、育成就労制度の分野別運用方針案示す一自民党

自民党の総合農林政策調査会・農林部会合同会議が20日、党内で開催され、特定技能および育成就労制度の分野別運用方針案について議論を行った。

宮下一郎総合農林政策調査会長は、「農林水産の分野ではすでに、多くの外国人材に活躍いただいている。今後、人口減少を補う形を考えれば、需要は高まるだろう。そのような中、これまでの技能実習制度に代わり、育成就労制度が始まる。新しい制度と共に、枠をどうしていくかを固めていかなければ、現場のニーズを満たすことはできない」と述べた。

育成就労制度に関しては、令和6年6月21日、「出入国管理及び難民認定法及び外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律の一部を改正する法律」が公布され、それにより、技能移転による国際貢献を目的とする技能実習制度を発展的に解消し、わが国の人手不足分野における人材の育成、確保を目的とする育成就労制度が創設された(育成就労制度は9年4月1日から運用開始となる)

会議では、農水省から方針案について説明が行われた。

農水省関係では、育成就労産業分野として、農業、漁業、飲食料品製造業、林業、木材産業の他、新たに外食業を位置付け。このうち農業分野では稲作、肉用鶏、肉用牛を対象に追加する方針を示した。

受入見込数について、特定技能については6年度から5年間の受入見込数が記載されているが、これを設定時よりさらなる生産性向上、国内人材確保の取り組みを行うよう見直すなどして精査。育成就労については新たに記載している。

農業分野の特定技能受入見込数は、6年度3月設定時は7万8千人を上限として運用するとしていたが、このほど、特定技能7万3300人(6年度から5年間)、育成就労2万6300人(9年度から2年間)の全体9万9600人に設定する方針を示している(いずれ



		育成就労
農業	耕種農業	<ul style="list-style-type: none"> 施設園芸(育苗のみ可) 稲作・畑作(稲作を追加) 果樹
	畜産農業	<ul style="list-style-type: none"> 養豚 家きん(肉用鶏を追加) 養牛(肉用牛を追加)
漁業		<ul style="list-style-type: none"> 漁業全般 養殖業全般
飲食料品製造業	飲食料品製造業	<ul style="list-style-type: none"> 缶詰巻締 食鳥処理加工 牛豚部分肉製造 牛豚精肉商品製造 ハム・ソーセージ・ベーコン製造 パン製造 惣菜製造 農産物漬物製造 飲食料品製造業全般
	水産加工業	<ul style="list-style-type: none"> 加熱処理 脱水処理 低温処理 水産練り製品製造
外食業		<ul style="list-style-type: none"> 医療・福祉施設給食製造 外食業全般
林業		<ul style="list-style-type: none"> 育林・素材生産
木材産業		<ul style="list-style-type: none"> 木材加工(合板、集成材等を追加)

も10年度末までの受入見込数)

また、転籍制限期間については、育成就労制度では、本人意向による転籍が認められているが、その転籍制限期間は、育成就労産業分野ごとに設定。なお、農業分野は1年、飲食料品製造業は2年とする。

第3 四半期肉用子牛平均売買価格、生産者補給金の交付なし

農水省は20日、肉用子牛生産者補給金制度の令和7年度第3四半期の平均売買価格を告示した。

黒毛和種の平均売買価格は71万5500円(保証基準価格=57万4千円)、交雑種は44万8500円(27

万4千円)、乳用種は21万8千円(16万4千円)、褐毛和種は65万2900円(52万3000円)となり、平均売買価格が保障基準価格を上回ったため生産者補給金交付はなしとなった。

「世界の豚肉需給を読み解く」(メキシコ編) - ALIC セミナー

農畜産業振興機構がこのほど開催したセミナー「世界の豚肉需給を読み解く」から、大西未来氏による「メキシコ産豚肉の日本向け輸出の取り組み」を紹介する。

メキシコ産豚肉の日本への輸出は、1980年代前半に開始された。90年代に、台湾での口蹄疫発生により、代替としてメキシコ産が注目され、品質と価格の優位性から輸出量は増加。一方、メキシコ国内需要の増加により、世界への輸出量は2020年以降減少傾向にある。

メキシコの豚肉生産に関しては、インテグレーション経営が進展しているほか、飼料は北部では小麦、南東部では輸入とうもろこしを給餌するなどの特徴がある。24年の生産量は188万2461tと、世界8位を誇る。人口の増加や所得増加に伴い、豚肉の消費量は増加。煮込み料理やハムに使われるモモ肉、また近年ではウデやカタも好まれている。高所得者層はバックリブやバラ肉を好む傾向もみられる。輸出事業者によると、レストラン向けにカタロース、ヒレ、バラなど比較的高価な部位も消費されるようになってきているようだ。

メキシコの輸入動向については、米国の主産地から、陸送で3日程度と早く輸送できるため、モモを中心にウデやカタなど、さまざまな部位を輸入しており、24年の輸入量の約8割を米国が占めている。一方、25年のメキシコ産豚肉の生体価格はPEDやPRRS発生による飼養頭数減少などから高水準で推移。枝肉卸売価格も高止まりしており、米国産の輸入価格上昇などから、国産品の価格も上昇している。こうした状況が、安価なブラジル産がメキシコに輸入される追

い風となっている。

24年のメキシコ産豚肉の主な輸出先は、日本向けが7割を占め、ロインやカタロースなどさまざまな部位を輸出しているが、米国農務省の予測では、日本や韓国などのアジア市場を中心とした輸出量減少を見込んでいる。しかし、現地聞き取りによると、収益を上げるためにメキシコ国内で消費されない部位を輸出に仕向ける動きは継続するとされている。

日本にとって、メキシコは4番目の豚肉輸入先で、安価な労働力や手先の器用さを強みとした細やかな規格対応から、これまで輸入量は増加してきた。しかし、メキシコ国内での需要増加や、為替、冷凍で価格優位性のあるブラジル産の台頭から、現状はメキシコからの輸入量の大幅な増加はないと見込まれている。こうした中、メキシコは高値で取り引きができる冷蔵品の輸出に力を入れており、24年の冷蔵品の輸出量は10年と比較して4・5倍となった。

日本向け輸出を行うメキシコの企業のうち、SOLES社は、1997年から日本向けに豚肉輸出を開始。輸出仕向けの9割が日本向けだ。冷蔵品の賞味期限は60日となっているが、衛生管理の徹底によりさらなる延長の可能性も見込まれている。

次に、Keken社(Sahe工場)は豚肉生産量、輸出量がともにメキシコ国内1位の企業で、冷蔵品の輸出開始は約2年前と歴史は浅いものの、設備の近代化などにより、現在は冷蔵品の輸出量も国内1位。輸出仕向けの半分が日本向けで、その4割が冷蔵品だ。なお、冷蔵品の賞味期限は平均55日(50~60日)となっている。

1月の食品価格動向調査、国産牛は20円安

農水省大臣官房政策課食料安全保障室はこのほど、1月(13~14日)の「食品価格動向調査」(食肉・鶏卵)の調査結果を公表した。同調査は各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査を実施。価格は特売価格などを含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均となっている。

調査によると、国産牛肉(冷蔵ロース・100g)の全国平均小売価格は817円で前月比20円安、輸入

牛肉(冷蔵ロース・100g)は398円で5円安だった。豚肉(ロース・100g)は281円で1円高、鶏肉(モモ肉・100g)は152円で前月と同じだった。また、平年比では国産牛肉が3%安、輸入牛肉が19%高、豚肉が5%高、鶏肉が12%高となった。

大臣官房政策課食料安全保障室「食品価格動向調査(食肉・鶏卵)」による全国平均小売価格

(単位:円/100g、鶏卵は円/1パック)

調査期間	輸入牛肉 (冷蔵ロース)	国産牛肉 (冷蔵ロース)	豚肉 (ロース)	鶏肉 (モモ肉)	鶏卵 (サイズ混合・10個入)
令和8年1月 (1/13~1/14)	398	817	281	152	306
令和7年12月 (12/8~12/10)	403	837	280	152	308
令和7年11月 (11/10~11/12)	405	839	282	149	304
令和7年10月 (10/14~10/15)	400	829	284	149	303

注1:各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査。2:価格は特売価格等を含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均である。3:鶏卵は令和元年7月に「Lサイズ」から「サイズ混合」に調査規格を変更。

農水省主催のハラールセミナー開催、400人以上が参加

ハラール市場への展開を検討している国内の生産、加工、卸事業者などを対象とした農水省主催のハラールセミナーが19日にオンライン併用で開催され、400人以上が参加した。ハラール・ジャパン協会、JETRO(リヤド、ジャカルタ事務所)が講演を行った。

冒頭、農水省の三野敏克大臣官房輸出促進審議官は「政府として2030年5兆円目標を掲げ、政策、推進に取り組んでいる。現在25年11月までの実績が公表されているが、前年度比14%増の1兆5千億円と、12月の実績報告を待つところであるが、5兆円目標にはまだまだ距離がある。そのため、世界人口の4

人に1人を占めるといわれているイスラム教の国々は非常に重要な市場である。今後、輸出を伸ばしていく上で外すことができない重要市場だ」と述べた。

続いて、ハラール・ジャパン協会の佐久間朋宏代表理事は、「日本で食べて、体験したものを自国に持ち帰ることは一つのショールームである。インバウンドとアウトバウンドを両輪で行うことが、これからの日本に必要なようになってくる。イスラム教徒が求める課題解決の一つとして、健康長寿への憧れがある。日本が提案する食がここを解決できれば、持続可能な輸出、さらには健康産業まで行き着くだろう」と述べた。

ブラジルで鳥フル、一部地域で輸入一時停止措置

ブラジルの家禽飼養施設において高病原性鳥インフルエンザの発生が確認された。このため、次の地域から輸出される家禽肉等については、輸入一時停止

措置を講じる。

(輸入一時停止対象地域) マット・グロッソ州アコリザル市 (IBGEコード番号=5100102)

【社告】「フードスタイルジャパン関西」 インテックス大阪にて開催

食の「今」と「これから」が一堂に集まる総合食品展示会「フードスタイルジャパン関西」(主催=同実行委員会(株)イベント内)が、28、29日の2日間、大阪市住之江区のインテックス大阪にて開催されます。

食肉通信社では、フードスタイルジャパン関西の開催協力を行っており「ミートスタイルエキスポ関西」として展開しています。

外食・中食・小売・卸・流通など、食に関わるビジネスを取り巻く環境は、今、大きな転換期を迎えています。原材料価格の変動、人手不足、消費者ニーズの多様化、インバウンド需要の回復―。

日々の業務をこなしながら、これら全てに対応していくことは決して簡単ではありません。そんな中で注目を集めているのが「フードスタイルジャパン関西」です。

この展示会は、食品・飲料・原料・サービス・設備など、食ビジネスの最前線が一堂に会する、西日本最大級の専門展示会です。単なる商品展示にとどまらず「いま業界で何が起きているのか」「これから何を選び、どう動くべきか」を、実際に“体感”しながら情報収集できる場として、多くの来場者に支持されています。

会場では、最新の商品・原料・メニュー提案はもちろん、各社の取り組みや考え方、背景にあるストー



リーまで、直接話をきき、比較し、理解できるのが大きな魅力となっています。

カタログやウェブだけでは分からない品質の違いや、使い勝手、供給体制や考え方といった「実務に直結するポイント」を、その場で確認できるのは、展示会ならではの価値といえます。

短時間の情報収集目的での来場でも、「一つでも持ち帰れる気付きがある」―それが、この展示会の強みとなっています。

仕入れや商品開発、メニュー構成、差別化のヒントを探している方にとって、有意義な時間となるはずです。ぜひ会場で、その空気と情報量を直接体感してみてください。

来場にはインターネット上での「来場事前登録」が必要です。ネット検索で「フードスタイルジャパン関西」と検索いただくか、URL=<https://foodstyle.jp/kansai>をご入力、もしくはQRコードからお申し込みをお願いします。

**第10回ジビエ料理コンテスト、二次審査と表彰式開催―農水省**

農水省は、ジビエの全国的な需要拡大と鳥獣利活用の推進と共に消費者への普及啓発を図るため、「第10回ジビエ料理コンテスト」の応募者(レシピ)を募集しており、24日、1次審査通過者の中から農林水産大臣賞などの受賞者を選定する2次審査および表彰式を開催する。

コンテストは、同事業の一環として事業実施主体である「一般(社)国産ジビエ認証機構」が実施しているもので、選定・表彰された料理レシピを広く紹介・提供することで、消費者らへの普及啓発を図り、ジビエの全国的な需要拡大や鳥獣利活用の推進を図る

もの。第10回となる今回は「一般部門」および「小・中・高校生部門」の2部門で合計202点の応募があり、その中から農林水産大臣2賞を含む合計5賞の受賞者が決定する。

褒賞区分=農林水産大臣賞 一般部門、小・中・高校生部門各1点▷農村振興局長賞 一般部門、小・中・高校生部門各1点▷小学生特別賞 小・中・高校生部門1点▷中学生特別賞 小・中・高校生部門1点▷高校生特別賞 小・中・高校生部門で1点

コンテスト詳細=<https://www.gibier-contest.jp/>

【配合飼料生産量・11月】計190万8116tで前年比4・2%減

農水省が20日に公表した11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190万8116t(前年同月比4・2%減)、出荷量は191

万9217t(4・3%減)となった。

そのうち養鶏用をみると、成鶏は生産量が44万1424t(4・6%減)、出荷量が44万8262t(4・8%減)、ブロイラーは生産量が32万5597t(3・4%減)、出荷量が32万6795t(3・7%減)となっている。育すうは生産量が4万8863t(0・1%増)、出荷量が4万8837t(0・4%減)となった。

養豚用の肉豚は生産量が21万6475t(1・9%減)、出荷量が21万9009t(1・3%減)、子豚の生産量と出荷量は前年同月を下回った。

肉牛用は生産量が36万9780t(6・3%減)、出荷量は37万3167t(6・1%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	815,884	96.1	823,894	95.9	11,274
	育すう	48,863	100.1	48,837	99.6	1,341
	成鶏	441,424	95.4	448,262	95.2	4,716
	ブロイラー	325,597	96.6	326,795	96.3	5,217
養豚用	計	471,554	96.9	474,668	97.2	15,357
	ほ乳期	57,877	97.2	57,157	98.5	6,897
	子豚	125,249	95.5	126,322	95.2	2,702
	肉豚 種豚	216,475 71,953	98.1 95.6	219,009 72,180	98.7 95.4	3,705 2,053
養牛用	乳牛用計	246,622	95.7	243,491	95.3	29,071
	うち子牛用	14,855	100.8	14,198	98.0	3,978
	肉牛用計	369,780	93.7	373,167	93.9	29,804
	うち子牛用	50,612	91.3	50,215	90.7	9,163

注:工場数132

丸大食品がカシミールカレー復刻発売、シェフの匠2品リニューアル

丸大食品は3月上旬、「鶏肉とじゃがいもでつくる カシミールカレーの素」(上写真左)を復刻発売し、レトルトカレー「シェフの匠」シリーズの「キーマカレー」(上写真右)、「バターチキンカレー」(下写真)2品のリニューアルを実施する。

「鶏肉とじゃがいもでつくる カシミールカレーの素」は黒みがかった色合いとさらさらとした口当たり、刺激的な辛さが特長のカシミールカレーの素。過去発売時に好評だったレシピを基にできる限り再現している。鶏肉とじゃがいもを加えるだけで、手軽に本格的なカシミールカレーが楽しめる。

シェフの匠シリーズは、こだわりの味を追求したレトルトカレーシリーズ。電子レンジでそのまま温めて食べられる。

「キーマカレー」はじっくり炒めたあめ色玉ねぎの深いうまみの中に、ガラムマサラの風味が豊かに広がるキーマカレー。家族で楽しんでもらえるように辛さ控えめで、クミンの香りを際立たせたキーマカレーにリニューアルした。

「バターチキンカレー」は完熟トマトのうまみ、甘みとバターのコクをバランス良く配合したまろやかな



味わいのバターチキンカレー。家族で楽しんでもらえるように甘さと酸味のバランスを整え、コク深く満足感のあるバターチキンカレーにリニューアルした。2品共、ごはんはもちろんナンとの相性抜群の商品となっている。

EU産豚肉に対し中国がアンチダンピング関税賦課を開始

EU産の豚肉および副産物について、中国商務部はこのほど、ダンピングと同国豚肉産業への損害との因果関係を認定し、アンチダンピング条例に基づき最大19・8%のアンチダンピング関税を賦課すると発表した。同関税は2025年12月17日から適用され、期間は5年間とされる。輸入事業者は同日以降、対象製品を輸入する際、輸入貨物の課税価格に基づきアンチダンピング税率相当の関税を支払う必要が生じる。また、同年9月10日～12月16日に暫定的に措置されていた最大62・4%の税率との差分については、超過分が返還され、不足分の追加徴収は行われぬ。

対象製品に課される税率は輸出事業者ごとに異なる。中国向け豚肉および副産物の輸出量上位3社のうち、個別審査が行われたスペインのリテラミート社は新税率4・9% (暫定税率15・6%)、デンマークのデニッシュ・クラウン社は18・6% (31・3%)、オランダのヴィオン社は19・8% (32・7%) となった。このほか、アンチダンピング調査に協力的とされた企業には一律9・8% (20・0%)、その他の企業には19・8% (62・4%) の税率が適用される。

現地報道によると、このほどの関税賦課の開始は、中国向け輸出量の多いスペイン、オランダおよびデンマークへの影響が大きいとされる。特に副産物はEU域内での消費量が少なく、中国市場の需要は大きいため、重要な輸出先とみられている。最終税率は暫定税率から大幅に引き下げられたものの、企業間での税率差が大きく、競争条件が不平等なものとなるとの指摘もある。その結果、対象製品のEU域内価格に下落圧力が生じるとの見方が示されている。

一方、最も低い税率となったリテラミート社を擁するスペインのスペイン白豚生産加工者協会 (INTERPORC) は、税率の引き下げはスペイン企業にとって重要であり、ここ数カ月の「中国当局との緊密な技術的・外交的協力」の成果であると強調した。

なお、スペインは11月12日、中国との間でアフリカ豚熱に関する地域主義の協定に署名しており、11月28日にアフリカ豚熱が確認されたバルセロナ県以外の豚肉製品については中国向けの輸出が可能となっている。(農畜産業振興機構)

モスバーガー

「ガーリックトマトのとり竜田バーガー ～国産クリームチーズ～」新発売

モスバーガーを展開する㈱モスフードサービス (東京都品川区、中村栄輔社長) は、1月28日から3月中旬まで、全国の同店舗で、「ガーリックトマトのとり竜田バーガー ～国産クリームチーズ～」(税込み490円) と「和風旨だれのとり竜田バーガー ～くし切りレモン添え～」(470円) を期間限定同時発売する。

日本生まれの同店ならではの「とり竜田バーガー」は2022年から毎年期間限定販売している。5年目となる今年は、にんにくを効かせて食欲をそそる、濃厚な味わいの「ガーリックトマトのとり竜田バーガー ～国産クリームチーズ～」を新発売。たっぷりのにんにくを加えたトマトベースのソースと、国産クリームチーズを合わせた。にんにくはみじん切りやピューレなどさまざまな形状でソースに加えることで、最後の一口まで絶えることなく香りやうまみを味わうことができる。

同時に、「和風旨だれのとり竜田バーガー ～くし切りレモン添え～」も発売。鹿児島県産



モスのとり竜田



の黒酢と加工黒糖を使用し、酢特有の酸味を抑えながら黒糖の甘みと和風ダレのうまみを楽しめる商品。レモンを絞り味の変化を楽しみながらさっぱりと食べられる。濃厚とさっぱり、味わいが異なる2種類を販売することで、その日の気分に合わせて、好みの商品を選べるラインアップとなっている。

[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8年1月4日~1月10日)

(単位:キロ当たり円、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	3,893	4,158		4,536	4,176	5,099	近畿圏	3,456	3,905	5,616
カタタ	3,786			3,964	4,308	4,042	5,762	3,670	3,996	4,320		3,929	3,291	
カタバラ	2,192			2,322	3,428	2,398	3,243	-	-	-		-	304	
マエセット	-			-	-	-	144	-	-	-		-	-	-
ヒレ	-			-	-	-	803	8,640	9,180	9,720		9,082	1,288	
ロイン	5,400			7,236	8,636	7,098	1,305	5,508	6,048	6,480		6,065	2,814	
ロインセット	-			-	-	-	466	-	-	-		-	-	-
トモバラ	1,728			2,160	2,376	2,142	10,425	1,836	2,772	3,348		2,606	5,816	
ウチモモ	3,888			4,200	4,428	4,154	1,180	-	-	-		-	642	
シントアマ	4,018			4,320	4,698	4,351	2,439	-	-	-		-	800	
ランイチ	4,134			4,428	4,590	4,374	1,533	3,888	4,320	4,320		4,206	1,232	
ソトモモ	3,672			3,900	3,996	3,885	2,396	-	-	-		-	680	
スネ	1,944			2,182	4,428	2,176	2,080	1,944	2,052	2,160		2,087	2,134	
モモセット	4,247			4,247	4,428	4,263	9,044	3,618	3,802	4,050		3,799	8,901	
セット	3,672	4,294	4,936	4,230	12,739	4,090	4,374	4,477	4,361	2,745				
重量合計						58,658						34,033		
和牛チルド「4等級」	中京圏	カタロース	-	-	-	-	735	九州圏	-	-	-	-	985	
		カタタ	-	-	-	-	834		3,348	3,834	4,644	3,770	1,191	
		カタバラ	-	-	-	-	661		-	-	-	-	360	
		ヒレ	-	-	-	-	247		-	-	-	-	172	
		ロイン	-	-	-	-	561		-	-	-	-	372	
		トモバラ	1,642	1,782	2,106	1,830	2,473		1,728	1,944	3,888	2,217	1,280	
		ウチモモ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	258	
		シントアマ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	527	
		ランイチ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	146	
		ソトモモ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	368	
		スネ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	369	
		モモセット	-	-	-	-	532		-	-	-	-	-	
		セット	3,637	3,637	4,190	3,777	3,889		3,957	4,157	4,397	4,114	1,782	
		重量合計					9,932							7,810

(令和8年1月4日~1月10日)

交雑牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,430	3,103	3,402	2,988	5,503	近畿圏	2,970	3,186	3,564	3,196	8,903
		カタタ	2,430	2,754	2,808	2,659	6,054		2,430	2,600	2,916	2,640	8,772
		カタバラ	1,625	2,790	2,925	2,562	1,193		1,490	1,692	1,841	1,647	2,349
		ヒレ	6,156	6,350	6,480	6,357	1,986		6,264	6,588	7,058	6,612	2,271
		ロイン	-	-	-	-	911		4,363	4,536	4,860	4,593	4,826
		トモバラ	1,512	1,944	3,024	2,116	9,359		1,458	1,620	2,255	1,680	9,037
		ウチモモ	2,484	2,592	2,700	2,568	2,504		2,484	2,592	2,700	2,593	3,296
		シントアマ	2,695	2,899	3,024	2,861	2,153		2,592	2,786	2,894	2,746	3,133
		ランイチ	2,700	2,945	3,748	3,034	1,889		2,543	2,592	2,732	2,606	3,597
		ソトモモ	2,376	2,376	2,592	2,433	1,839		2,268	2,484	2,588	2,448	4,697
		スネ	1,620	1,674	1,782	1,700	2,062		1,620	1,763	2,033	1,779	6,721
		モモセット	-	-	-	-	-		2,538	2,935	2,981	2,864	8,265
		セット	2,919	3,402	3,758	3,360	13,231		3,078	3,249	3,532	3,286	25,685
		重量合計					48,684						

乳牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,484	3,024	3,480	3,111	2,727	近畿圏	2,862	3,294	3,348	3,214	3,693	
		カタタ	-	-	-	-	373		1,998	2,160	2,316	2,173	4,443	
		カタバラ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-
		三角バラ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	689
		ブリスケット	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	2,421
		ヒレ	5,400	5,616	5,794	5,607	1,360		1,372	1,404	1,636	1,425	1,134	
		ロイン	-	-	-	-	593		4,876	5,670	5,994	5,556	1,489	
		トモバラ	1,404	2,907	3,294	2,590	2,779		3,672	4,158	4,158	4,071	1,489	
		ウチモモ	2,106	2,273	2,808	2,352	1,783		1,258	1,404	2,501	1,526	3,229	
		シントアマ	2,080	2,080	2,268	2,129	1,328		2,052	2,186	2,376	2,205	2,836	
		ランイチ	2,052	2,080	2,268	2,094	1,065		1,922	2,106	2,106	2,058	2,117	
		ソトモモ	1,149	1,149	1,944	1,435	1,274		2,052	2,106	2,376	2,118	1,414	
		スネ	1,512	1,588	1,728	1,598	1,362		1,998	2,052	2,160	2,069	1,721	
		セット	2,517	2,533	2,808	2,657	12,878		1,636	1,728	1,782	1,707	3,032	
重量合計					27,522	1,851	2,041	2,043	2,006			44,446		

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉

(令和8年1月1日～1月15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	2,668	2,668	2,675	2,668	4,659	-	-	-	-	481
	ショートプレート	1,283	1,366	1,466	1,361	39,806	1,318	1,318	1,318	1,318	20,361
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-
	チャックリブ	2,981	2,981	2,981	2,981	2,687	-	-	-	-	57
	ストリップロイン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	-	-	-	-	756	-	-	-	-	325
	ショートプレート	1,191	1,202	1,229	1,205	79,034	1,080	1,080	1,199	1,099	22,760
豪州チルド	チャックアイロール	2,192	2,192	2,192	2,192	2,221	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,782	1,890	1,890	1,852	6,072
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	140
	クロッド	1,480	1,480	1,642	1,500	3,168	1,620	1,620	1,620	1,620	4,852
	ポイント&ブリスケット	1,501	1,501	1,642	1,536	2,595	-	-	-	-	259
	ナーベル&ブリスケット	1,172	1,172	1,172	1,172	1,997	-	-	-	-	-
	チャックショートリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	16	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	3,132	3,132	3,240	3,148	2,217	-	-	-	-	-
	テンダーロイン	-	-	-	-	701	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,523	1,523	1,901	1,574	2,929	1,890	2,009	2,117	2,031	1,496
	シックフランク	1,512	1,512	2,176	1,646	2,451	-	-	-	-	-
	D-ランプ	1,793	1,793	1,836	1,798	2,814	-	-	-	-	-
アウトサイド	1,728	1,728	1,728	1,728	1,837	-	-	-	-	151	
取引重量合計		149,909					56,954				
		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	2,646	2,646	2,646	2,646	1,176	2,430	2,430	2,570	2,468	2,722
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	チャックリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	-	-	-	-	-	2,322	2,705	2,916	2,682	1,972
	ショートプレート	-	-	-	-	687	1,026	1,134	1,210	1,122	8,312
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	581
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	667	-	-	-	-	-
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	460
	ストリップロイン	-	-	-	-	116	-	-	-	-	87
	テンダーロイン	-	-	-	-	96	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,987	1,987	1,987	1,987	2,747	-	-	-	-	738
	シックフランク	1,979	2,080	2,092	2,034	1,019	-	-	-	-	-
D-ランプ	-	-	-	-	22	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	297	-	-	-	-	-	
取引重量合計		6,827					14,872				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1月20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 83頭	高値	3,830	2,716	2,150	-	-
		安値	2,137	2,189	2,016	-	-
		平均	2,584	2,338	2,081	-	-
		頭数	62	19	2	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 175頭	高値	5,406	2,548	2,182	-	-
		安値	2,052	2,085	2,094	-	-
		平均	2,521	2,251	2,144	-	-
		頭数	129	36	10	-	-
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 7頭	平均	-	1,752	1,584	1,527	-
		頭数	-	1	4	2	-
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 B 29頭	平均	-	1,664	1,568	1,475	-
		頭数	-	6	9	14	-
去 C 11頭	平均	-	1,452	1,526	1,370	-	
	頭数	-	1	3	7	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	403 389	988 1,072	- 77.0	(競り)	(相対)	
				-	7	78

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,181	1,701	1,765	1,517	-
	B	-	-	-	1,450	1,200
和 去	A	-	-	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	1,036
	C	-	-	-	1,180	941
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,189	-
交 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	1,824	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	698	783	754	591	502
	安値	540	497	421	400	324
	平均	584	559	513	470	451
	頭数	(9)	(346)	(359)	(245)	(113)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	513
	安値	-	-	-	-	513
	平均	-	-	-	-	513
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(7)

[大阪食肉卸売市場] 1月20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	2,503	2,244	-	-	-
(頭数)	(30)	(14)	(-)	(-)	(-)
B	-	1,957	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(1)	(-)
和 去 A	2,358	2,244	-	-	-
(頭数)	(11)	(2)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,620	1,533	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	1,746	1,716	1,595	-	-
C	-	-	1,556	-	-
豚	-	509	490	456	395

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	1月20日	1月19日	(1月累計)
豚	69,100	70,400	791,100
成牛計	4,420	4,730	49,160
和牛雌	1,030	1,190	11,870
和牛去勢	1,090	1,440	12,980
乳牛雌	890	380	7,710
乳牛去勢	470	520	5,000
交雑雌	450	510	5,430
交雑去	490	690	6,150

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 1月20日

東京	1,504 円	(前日 1,442 円)
大阪	1,571 円	(前日 1,607 円)

[豚・全農建値] 1月20日

上	中	取引頭数	市況
560 円	529 円	1,256 頭	急落

と畜 売買	牛 40 頭	豚 159 頭	牛概況	もちあい
	牛 85 頭	豚 140 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20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)	- (-)	5,952	-	もちあい
仙台 [中]	513 (565)	402 (432)	431	65	続落
栃木 [地]	- (-)	- (-)	-	-	休市
茨城 [地]	563 (529)	530 (524)	1,325	635	続伸
群馬 [地]	498 (488)	420 (404)	2,376	427	小反発
さいたま [中]	545 (553)	525 (540)	313	308	反落
東京 [中]	559 (571)	513 (536)	988	1,072	続落
横浜 [中]	576 (589)	551 (550)	690	691	反落
山梨 [地]	663 (-)	648 (-)	143	95	上伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	573 (579)	554 (568)	1,000	259	下押し
京都 [中]	578 (586)	559 (555)	100	102	もちあい
大阪 [中]	509 (518)	490 (478)	159	128	反落
神戸 [中]	624 (-)	593 (-)	-	150	-
岡山 [地]	590 (557)	547 (550)	390	236	反発
広島 [中]	558 (569)	522 (531)	380	43	下押し
福岡 [中]	577 (589)	535 (560)	590	120	続落

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。

[日本食肉流通センター] 1月13日～1月19日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,826,763 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	1,156	1,228	1,307	1,226	75,667
うで	731	781	818	774	139,965
ロース	1,080	1,147	1,190	1,155	165,312
ばら	1,188	1,238	1,339	1,230	179,596
もも	728	773	805	769	196,528
ヒレ	1,131	1,162	1,188	1,151	16,908
セット	917	1,036	1,103	1,020	1,052,787

◇近畿圏 総重量 816,197 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	1,227	1,350	1,421	1,352	64,058
うで	648	721	758	721	133,906
ロース	1,117	1,206	1,244	1,186	116,854
ばら	1,173	1,332	1,433	1,327	149,406
もも	680	702	810	718	176,098
ヒレ	1,094	1,150	1,236	1,156	12,330
セット	864	980	1,085	993	163,545

[食鳥正肉日経相場] 1月19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	747	833	1,000	200
ムネ	482	524	690	182

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	768	835	1,050	3
ムネ	473	531	610	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 1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	1,007	763	550	600	650
安値	700	460	290	360	350
平均	836	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)

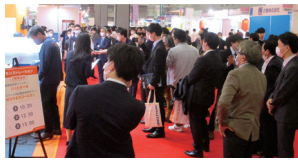
銘柄豚肉 ガイドブック

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