

令和8年
2026年

1月22日
木曜日

第11875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



2026年NHグループ商品・販促説明会展示会(大阪会場)を開催……P4~5

- ▶ 東京食肉市場関係団体合同新年懇親会、200人を超える関係者が新年祝う……P2
- ▶ 東京食肉市場関係団体合同新年懇親会で「常陸牛煌」をPR、県内での一貫生産体制にこだわり、オレイン酸や小ザシに厳格な基準……P2~3
- ▶ 2026年NHグループ商品・販促説明会展示会(大阪会場)を開催①……P4~5
- ▶ ハラル食品輸出支援セミナー、JETROジャカルタ事務所が講演……P5
- ▶ ガリレイ、シンポと業務提携契約を締結……P6
- ▶ [POSランク12月ハム製品]「朝のフレッシュローズハム」が首位……P6
- ▶ セブンイレブン、宇都宮市・宮崎市の餃子が冷凍食品で登場……P6
- ▶ [関東の輸入豚肉現物相場]F引き続き欧州産品薄、Cベリーなどに引き合い……P7
- ▶ [関東の国産豚肉現物相場]C、F共にバラの荷動き堅調……P7
- ▶ [POSランク12月ソーセージ製品]「シャウエッセン」が首位……P7
- ▶ ハム製品12月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……P8
- ▶ ソーセージ製品12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]21日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]21日……P11

注目のヘッドライン

東京食肉市場関係団体合同新年懇親会、
200人を超える関係者が新年祝う

…詳細はP2

2026年NHグループ商品・販促説明
会展示会(大阪会場)を開催①

…詳細はP4~5

職人の技を次世代へ

新刊

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

B5判/216頁

定価 5,500円 (税込) (送料別)

食肉通信社

東京食肉市場関係団体合同新年懇親会、200人を超える関係者が新年祝う

一般社東京食肉市場協会(小川晃弘会長=下写真)など東京食肉市場関係団体は20日、東京都千代田区の東京會館に200人を超える関係者を集め、合同で新年懇親会を開催した。

初めに協会役員として小川会長(東京食肉市場(株)社長)、野本照雄副会長(東京食肉市場卸商協同組合理事長)、天井輝副会長(東京食肉買参事業協同組合理事長)、関谷芳久理事(東京都食肉事業協同組合理事長)、樋口敏郎理事(東京芝浦臓器(株)社長)、林英彦理事(東京芝浦原皮協同組合理事長)、平澤満男理事(芝浦畜産臓器協同組合理事長)、宮辰夫監事(東京食肉市場卸商協同組合副理事長)らが登壇(上写真)し紹介された後、主催者を代表して小川会長があいさつした。

小川会長は昨年を振り返り、「消費動向は名目上伸びているものの、実質は物価高で弱いという構図が明確であるように、消費者マインドは低迷し買い控えが続いた。食肉業界も厳しい状況にあり、各社・団体共に苦労された1年であった。国においては、生産者、食肉業界のみならず、広く国民が懸念や不安を払拭できるよう、万全の施策を講じていただきたい」と呼びかけた。また、東京食肉市場については「開設者と共に輸出認定取得に向け取り組んでいる。輸出関連施設の整備に関しても、現行の牛のCライン改修にとどまらず、食肉市場全体の整備計画を踏まえた検討が必要と考えている。東京食肉市場で取り扱う安全・安心・新鮮・高品質な食肉を国内のみならず世界に向けて発信し、より多くの方に東京食肉市場で取り扱う食肉の魅力を知っていただくため、業界全体として今まで以上の取り組みを行い、今後とも業界一丸となって最大限努力していく」と決意を新たに



た。

来賓からは、農水省畜産局の長井俊彦局長、東京都議会の増子博樹議長、東京都中央卸売市場の猪口太一市場長、さらに地元港区の清家愛区長がそれぞれの立場から祝辞。その後は鏡割り(中央写真)が行われ、公益社日本食肉協議会の本川一善会長による乾杯の音頭で祝宴となった。会場では茨城県産銘柄和牛のトップブランド「常陸牛 煌」などが振る舞われた。中締めでは野本副会長が三本締めを行い、散会した。



東京食肉市場関係団体合同新年懇親会で「常陸牛 煌」をPR 県内での一貫生産体制にこだわり、オレイン酸や小ザシに厳格な基準

東京食肉市場関係団体合同の新年懇親会において、会場では、茨城県産銘柄和牛のトップブランド「常陸牛 煌」が振る舞われ、全国農業協同組合連合会茨城県本部の大和田晃本部長(右頁上写真右

から2人目)、茨城県家畜商協同組合の橋本武二理事長(同右)、茨城県畜産農業協同組合連合会の中川徹代表理事会長(中央)、茨城県農林水産部畜産課の岡本翼主任(左から2人目)、茨城県常陸牛振

興協会の谷口勇事務局長(左)が登壇した。

代表して挨拶した大和田本部長は「茨城県では行政を中心に家畜商組合、畜産農業協同組合、全農の3団体が一致団結して県知事の下、常陸牛のブランディングを一体的に行っている。おかげさまで常陸牛の生産出荷頭数は今年度も6年連続で1万頭を超える見通しだ。その最大の取引先が東京食肉市場協会の皆さまであり、日頃から常陸牛の振興に尽力いただいていることに改めて敬意を表したい」と感謝の言葉を述べた。また、販売面については「国内指定店が首都圏を中心に600店舗を超えており、輸出先もタイを筆頭にベトナムやフィリピン、最近ではUAEにも輸出しており、海外の指定店は55店舗を数える。今後さらに国の後押しもあり、拡大が期待される」とした。さらに「茨城県は生産者の高い技術により、全国トップクラスの評価をいただいております、さらなるブランド力向上を図るため、新たな取り組みを進めている。“和牛肉のおいしさをとことん追求していく”というキーワードの下、全国初の基準で厳選する『常陸牛 煌』を令和5年から開始したところ、上品な味わい、口抜けが良いなど本当に高い評価をいただいております、今後さらなるチャレンジをしてまいります。さらに『常陸牛 煌』の知見を踏まえ、常陸牛全体のブランド力アップを図るため、昨年4月からオレイン酸(55%以上)と出荷月齢(30カ月齢以上)に基準を設定し、それを満たしていることを県が認定する全国初の茨城県認定制度を開始した」と説明。「人口減少や労働力不足など社会的な課題は多いが、生産者が一団結し行政の下、今後ますます和牛の振興に努めていきたい」と強調した。

「常陸牛 煌」には、①茨城生まれ茨城育ち②出荷月齢30カ月以上③歩留まり等級A等級④オレイン酸比率55%以上⑤小ザシ指数110%以上、という厳しい認定基準がある。取材に応じた谷口事務局長(下写真)によると、常陸牛のうち、現在「常陸牛 煌」が占める割合は2~3%程だが、将来的な目標としては「少なくとも5%以上を目指したい」と話す。「子牛生産から肥育・出荷まで一貫した生産体制に取り組んでいるが、まだピラミッドの底辺が十分整っていないところもあり、現在県の協力を得て繁殖素牛の助成措置、またAIなどの最新技術なども取り入れながら、生産頭数増加を図っている。加えて、オレイン酸と小ザシについては、霜降りの細かい繁殖雌牛と



雄牛の組み合わせなどを遺伝子解析しながら進めている」と説明する。昨年3月からは東京食肉市場に向けても共励会などのイベントを中心に出荷を行っており、今後はさらに出荷体制を整えていく方針だ。



「おかげさまで消費者を含めてユーザーからの評価は非常に高く、“これまでの牛肉のイメージが変わった”という声もいただいております。県内だけでなく、県外のレストランや一部高級スーパーなどで販売されている。「通常の常陸牛よりプレミアムな価格で取引されており、生産コスト上昇に苦しむ生産者の意欲向上を後押しすることにもつながる」と説明する。

また、常陸牛全体の輸出は順調に推移しており、今年度も12月時点ですでに100tを上回り、輸出可能な国は16カ国に上る。その中でもサウジアラビア、UAE、マレーシアといったハラール対応が求められる市場に向けた輸出体制も整っており、今後はさらなる市場開拓、数量拡大を図る。将来的には常陸牛のみならず、「常陸牛 煌」の輸出にも取り組み、海外における常陸牛のブランド価値をより高めていく。谷口事務局長は「少子高齢化などにより、今後国内需要はなかなか伸ばしていくことが難しい環境にある。そうした中、品質の高さ、おいしさでまずは“選ばれるブランド”を目指すことで、常陸牛全体のレベルアップを図っていきたい」と力を込める。

さらにプロモーションについては「行政をはじめ、生産、流通、販売までが一体となって“オール茨城体制”で取り組んでおり、おかげさまでメディアに取り上げていただく機会も増えている。来年は協会設立50周年の節目でもあり、それに向けた準備を進めていきたい」とした。

2026年NHグループ商品・販促説明会展示会(大阪会場)を開催①

日本ハムは21～22日、大阪市中央区のホテルニューオータニ大阪で2026年ニッポンハムグループ商品・販促説明会を開催。21日には記者会見が行われ、井川伸久代表取締役社長(中央写真)、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、高崎賢司執行役員グループ戦略事業部長(下写真)らが出席した。

冒頭、井川社長は次のようにあいさつを述べた。

すでに東京で1月14～15日に商品・販促説明会を開催した。2日間で昨年を上回る4143人来場いただいた。想定以上の来場者数で、商談スペースを増設して対応し、盛況となった。不安定な世界情勢、先行きの不透明感がある中で「何かヒントがないか」という思いから来場いただいていることかと思う。当社ではたんぱく質の取り組みを広げていくため、「届けよう、おいしいみらい。」をテーマとし、将来に向けてニッポンハムグループが進む方向性を展示紹介している。

いくつかポイントがあるが、「Proteininnovation(プロテインノベーション)」は昨年から発信しているキーワード。今回はR&D戦略に基づくプロテインノベーションを具現化した内容を一部展示している。また、昨年から取り組んでいる「共創」では、JA全農、タイのCPフーズとの取り組みなどを商品と共に展示。以前から取り組んでいる細胞性食品の他、一風変わったものでは、食肉事業ではDXを基にした販促提案を昨年から行っているが、これをさらに発展させた提案を行っている。加工事業ではカテゴリーごとにシャウエッセン、石窯工房、中華名菜などの販促や派生商品を展示。また、スペインでアフリカ豚熱が発生したことによって輸入豚肉が枯渇する状況を想定し、ベーコンの代替商品(ベーコロン)を提案している。

直近の課題は山積みだが、当社グループはこれと並行し、将来に向けて持続可能な食の未来に向けた取り組みを提案していく。われわれは食のインフラ企業であると自負しており、その責任を強く自覚し、新たな価値創造に挑戦していきたい。この展示会を通して、皆さまと共に未来を創るパートナー



を目指している。未来の食文化や市場の新たな可能性を共に切り開いていきたい。引き続き、ご支援、ご指導のほどお願い申し上げます。

続いて高崎執行役員が商品・販促説明会の全体概要について次のように説明した。

今回のテーマは「届けよう、おいしいみらい。」、サブテーマは「Proteininnovation(プロテインノベーション)～たんぱく質のみらいを共に育む～」としている。プロテインノベーションや技術革新を通じた、たんぱく質の可能性を来場者に伝えることに加

え、異なる分野やパートナーとの共創で、新しい価値創造に取り組むという思いをテーマに込めている。

プロテインベースの概要を説明すると、たんぱく質の可能性を最大限に引き出し、食領域と新領域で新たな価値創造に取り組んでいく。当社ではこれまでたんぱく質(いのちの恵み)を育み、

食領域を広げてきた。これを継続するとともに、食領域以外にもヘルスケア(健康・医薬品)、DX改革(AI・ロボティクス)といった新領域にチャレンジすることを目指し、「プロテイン(たんぱく質)」と「イノベーション(技術革新)」を掛け合わせた言葉で「プロテインベース」と表現している。(連載続く)

ハラール食品輸出支援セミナー、JETRO ジャカルタ事務所が講演

農水省が19日に開催したハラール食品輸出支援セミナーでJETROジャカルタ事務所が日本食や他アジア地域の食品のインドネシアでの普及状況について講演を行った。

インドネシアの人口は2億8千万人と、世界第4位に位置付けている。経済規模も東南アジアの中で最大だ。また、ムスリムが9割弱を占め、世界最大のムスリム国家であるといえる。

インドネシアの平均年齢は30・1歳と非常に若く、今後10~20年は人口ボーナス期が続き、最大3億2千万人まで人口は増加することが見込まれている。

インドネシアの食品輸入動向をみると、コロナ下での減少はあるものの、2024年の輸入額は15年比で約2倍の210億ドルとなっており、大きくみると増加傾向であるといえる。

農水省が調査した日本食レストランの店舗数においては、昨年時点で6580店舗を展開しており、前回調査の4千店から大きく増加している。このデータから、日本食の認知度や人気が他国同様に高まっていることが分かる。現地メニューをみると、インドネシアでは「甘い」「辛い」ものが好まれるため、日本と全く同じ味に限らず、ローカライズしたものも取りえている。出店地域は、過半数がジャカルタを含むジャワ島に展開。その半数はショッピングモールなどの商業施設に出店されている。

ハラール製品保証実施機関(BPJPH)は24年、インドネシアの領土内に入り、流通、取引される製品はハラール認証を受けなければならないと宣言しており、他国と比較すると包括的で法的強制力

のあるハラール制度を導入している国であるといえる。

ハラール製品保証法が19年10月から施行され、BPJPHが新制度に基づくハラール認証の受け付けを開始し、24年10月17日からインドネシア国内の食品製造/飲食サービスを業とする大企業に対するハラール認証の取得およびハラール認証の表示義務が実施された。ただし、手続き規定の遅れから輸入品に関するハラール認証の取得義務が最大で26年10月17日まで延長されることとなった。ハラール認証の表示の義務化も見通しは不透明である。

JETROジャカルタ事務所は「今年の10月には、ハラール認証の表示猶予期限が到来するので、法令の動きや、商流がどうなるかなどはJETROのホームページなどで発信していきたい」と述べた。

なお、牛肉については、インドネシア政府から公認を受けた機関・団体が発行したハラール証明書を持し、全頭ハラールと畜が行われ、農業省が認定を行ったと畜場からの出荷が必要である。日本では(24年10月時点)、インドネシア向け輸出牛肉を取り扱う施設として、熊本県の全国開拓農業協同組合連合会人吉食肉センター(と畜場)とゼンカイミート(株)(食肉処理場)、徳島県の(株)にし阿波ビーフ(と畜場、食肉処理場)、および兵庫県の三田食肉センター(と畜場、食肉処理場)が認定されている。また、輸入申告は農業省が発行。輸入推薦状を取得した上で商業省へ輸入許可申請を行い、輸入許可証を取得しておく必要がある。

ガリレイ、シンポと業務提携契約を締結

ガリレイ(株)(大阪市西淀川区)は、無煙ロースターのパイオニアであるシンポ(株)(名古屋市名東区)と業務提携契約を締結した。

近年、東南アジア地域での焼き肉文化が拡大しており、国内同様の自己調理型の焼き肉店舗の出店が増加している。ガリレイでは、この市場の成長に対応し、焼き肉店舗での厨房設備のトータルエンジニアリングを実現するため、無煙ロースターの製造・販売を行うシンポとの業務提携に至った。ガリレイは、1997年の香港進出以来、東南アジアを中心に11カ国14拠点での販売およびメンテナンスネットワークを拡充している。2024年には、「GALILEI Global Vision 2030」を策定し、30年度までに海外事業の売上高200億円、営業利益率10・0%の達成を目指している。

シンポは、無煙ロースターの製造・販売において国

内で高いシェアを持ち、海外展開も積極的に推進している。「焼き肉は世界のスペシャルディナー」を合言葉に、世界各国にYAKINIKU文化を紹介・提案している。

今後は両社の強みを生かし、冷凍冷蔵技術との連携を図りながら、新たな価値創造に取り組んでいきたいとしている。

業務提携の内容①東南アジアを中心とした当社海外法人営業地域での無煙ロースターの営業・販売・施工②無煙ロースターのアフターサービス——となっている。

対象地域はシンガポール、マレーシア、インドネシア、ミャンマー、タイランド、フィリピン、カンボジア、ベトナム、上海、香港、台湾。業務提携の開始日は26年1月21日。

【POSランク 12月ハム製品】「朝のフレッシュロースハム」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12月POS／ハム製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「朝のフレッシュロースハム」(37g×3)が首位だった。

2位は伊藤ハム「和みの宴ホワイトロースハム」(380g)、3位は伊藤ハム「朝のフレッシュロースハ

ム」(35g×4)、4位はプリマハム「十勝グルメの便りロース生ハム」(90g)、5位は伊藤ハム「燻工房ロースハム切り落とし(ヨコ)」(95g)だった。対象店舗1072店舗の総販売金額は8億1013万2050円。

セブンイレブン、宇都宮市・宮崎市の餃子が冷凍食品で登場

(株)セブン—イレブン・ジャパン(東京都千代田区、阿久津知洋社長)は、ギョーザで有名な町「宇都宮市」「宮崎市」の特長あるギョーザの味を家庭で手軽に楽しめるフライパン調理の冷凍ギョーザ「セブンプレミアム 宇都宮餃子会監修 焼餃子(12個入)」および「セブンプレミアム 宮崎市ぎょうぎ協議会監修 焼餃子(12個入)」(共に税込み321円)をエリア別に発売する。

「セブンプレミアム 宇都宮餃子会監修 焼餃子(12個入)」は協同組合宇都宮餃子会、「セブン

レミアム 宮崎市ぎょうぎ協議会監修 焼餃子(12個入)」は宮崎市ぎょうぎ協議会がそれぞれ監修し、地域性とご当地ならではのこだわりを詰め込んだ商品に仕上げた。

また、両商品は「時短」と「ひと手間加えておいしい食事がしたい」という両方のお客のニーズに応える『クックイック』シリーズのコンセプトに沿って①「フライパンに並べる」②「ふたをして中火で約5分焼く」③「仕上げに、羽に焼き色をつける」だけの簡単調理でおいしく食べられる仕上がりとなっている。

【関東の輸入豚肉現物相場】 F引き続き欧州産品薄、Cベリーなどに引き合い

【フローズン】スペイン産の輸入停止の影響により、欧州産を中心にモノがない状況が継続している。ベリーなどの在庫確保は難しくなっている。為替も含め、全体的に価格も上昇傾向にある。

【チルド】寒さが厳しい中、鍋物需要も堅調に推移しており、引き続きベリーやカタロースなどの引き合いは強い。フローズンからの代替重要も増えており、スソ物も動いている。

【輸入豚肉現物相場】（関東仲間冷蔵庫渡し）

キロ/円、税抜き

	輸入元	部位	相場	気配
フローズン	米国産	クッションミート	730中心	→
		テンダーロイン	840中心	→
	カナダ産	ショート・ボックス	790中心	→
		ウデ	790中心	→
		モモ	790中心	→
	デンマーク産	ベリー	玉なし	→
		カラー	玉なし	→
		ロインMM テンダーロイン	880中心 880中心	↗ ↗
	フランス産	シートベリー	玉なし	→
		カタロース	玉なし	→
チルド	米国産	ロイン (FLON)	780中心	→
		CCロイン	780中心	→
		テンダーロイン	1,080中心	→
		山付ベリー	1,250中心	→
	カナダ産	ボックス	830中心	→
		テンダーロイン ベリー	1,080中心 1,210中心	→ →

【関東の国産豚肉現物相場】 C、F 共にバラの荷動き堅調

年明け以降、上物価格600円を超える日も多かった枝肉相場だが、大きなイベントも少ない不需要期に入り、軟調な展開となってきた。出荷頭数については比較的安定しており、7万頭前後で推移している。一方、鍋物需要により、引き続きバラなどを中心に引き合いがみられる。スソ物の荷動きもまざまず。

フローズンは引き続き輸入物からの代替需要もあり、バラなどを中心に引き合いは強く、スソ物の荷動きも悪くない。ロイン

についてもそれなりに引き合いがみられる。

関東の国産豚カット肉相場

円/キロ

生鮮物		冷凍物	
部位	相場	部位	相場
カタロース	1,050~1,150	カタロース	970~1,020
ウデ	780~800	ウデ	750~770
ロース	1,000~1,050	ロース	960~1,000
バラ	1,110~1,200	バラ	1,000~1,050
モモ	780~800	モモ	750~780
ヒレ	980~1,030	ヒレ	920~960

【POSランク 12月ソーセージ製品】「シャウエッセン」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12月POS/ソーセージ製品売れ筋ランキングによると、日本ハム「シャウエッセン」(117g×2)が首位だった。

2位はプリマハム「香薫あらびきウインナー」(90g

×2)、3位はプリマハム「香薫あらびきウインナー大袋」(510g)、4位は伊藤ハム「グランドアルトバイエルン」(117g×2)、5位は日本ハム「シャウエッセン大袋」(468g)だった。対象店舗1072店舗の総販売金額は13億862万8499円。

ハム製品12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12月 対象店舗数:1,072店舗 品目合計:8億1,013万2,050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 朝のフレッシュロースハム 35g×3	45,149,135	187,156	241.2	5.6	8.0	58.1
2	伊藤ハム 和みの宴ホワイトロースハム 380g	38,598,433	43,860	880.0	4.8	1.9	45.6
3	伊藤ハム 朝のフレッシュロースハム 35g×4	33,668,146	115,407	291.7	4.2	4.9	30.3
4	プリマハム 十勝グルメの便り ロース生ハム 90g	21,792,239	74,937	290.8	2.7	3.2	53.1
5	伊藤ハム 燻工房 ロースハム切り落とし(ヨコ) 95g	21,550,972	76,481	281.8	2.7	3.3	63.4
6	プリマハム スマイルUP!ロースハム4連 34g×4	20,931,779	75,212	278.3	2.6	3.2	23.6
7	伊藤ハム 風味自慢特級ホワイトロース 380g	18,989,004	16,155	1,175.4	2.3	0.7	45.2
8	丸大食品 いつも新鮮 ロースハム 4連 37g×4	18,073,550	62,489	289.2	2.2	2.7	21.9
9	丸大食品 いつも新鮮ロースハム 4枚×3	17,624,883	83,921	210.0	2.2	3.6	26.1
10	イオントップバリュ イオンベストプライス 生ハムロース 10%増量 121g	17,085,437	58,132	293.9	2.1	2.5	12.5
11	プリマハム スマイルUP!ロースハム3連 34g×3	16,824,942	74,295	226.5	2.1	3.2	40.6
12	プリマハム ホワイトロースハム 180g	13,348,329	43,306	308.2	1.7	1.8	51.2
13	伊藤ハム 和みの宴ロースハム 380g	12,824,318	14,377	892.0	1.6	0.6	23.2
14	プリマハム 恵味の便り ホワイトロースハム 380g	12,167,066	13,213	920.8	1.5	0.6	22.0
15	シジシージャパン Vバック生ハムロース 100g	11,860,281	41,609	285.0	1.5	1.8	24.0
16	プリマハム ロースハム 37g×4	11,727,532	46,106	254.4	1.5	2.0	5.0
17	プリマハム 香りホワイトロースハム 600	11,073,644	11,275	982.1	1.4	0.5	25.3
18	明宝特産物加工 明宝ハム<丸音> 360g	11,067,841	9,980	1,109.0	1.4	0.4	8.0
19	伊藤ハム 朝のフレッシュ生ハムロース 19g×3	10,770,690	37,845	284.6	1.3	1.6	55.7
20	イオントップバリュ ロースハム4連 40g×4	10,693,942	39,092	273.6	1.3	1.7	10.0
21	伊藤ハム 燻工房 ももハム切り落とし(ヨコ) 100g	8,581,345	31,230	274.8	1.1	1.3	55.4
22	日本ハム リッチロースハム 54g×3	8,469,982	18,560	456.4	1.1	0.8	29.0
23	信州ハム ロースハムスライス積重ね 260g	8,418,506	26,215	321.1	1.0	1.1	19.7
24	信州ハム グリーンマーク ロースハム 55g	8,377,712	30,357	276.0	1.0	1.3	60.3
25	めくみの農業協同組合 明方ハム 400g	8,246,415	8,305	993.0	1.0	0.4	12.3
26	エア・ウォーターアグリ&フーズ 春雪さぶーる 生ハムロース 83g	7,687,351	28,652	268.3	1.0	1.2	17.3
27	シジシージャパン Vバック ロースハム 134g	7,620,420	27,670	275.4	0.9	1.2	25.2
28	日本ハム 便利 ロース生ハム 20g×3	7,508,016	24,333	308.6	0.9	1.0	51.4
29	伊藤ハム 和みの宴パストラミロースハム 380g	6,536,660	7,135	916.1	0.8	0.3	23.5
30	日本ハム 美味淡議ホワイトロースハム 400g	6,339,518	4,633	1,368.3	0.8	0.2	12.3
31	伊藤ハム パストラミビーフ 切り落とし 95g	6,154,213	17,998	341.9	0.8	0.8	45.4
32	伊藤ハム しっかりとまるやかも生ハム切落とし 100g	5,704,067	17,661	323.0	0.7	0.8	21.8
33	シジシージャパン Vバックホワイトロースハム 185g	5,681,469	19,485	291.6	0.7	0.8	21.8
34	丸大食品 雅の響き特級ホワイトロースハム360g	5,668,566	5,969	949.7	0.7	0.3	12.3
35	日本ハム 彩りキッチンロースハム 40g×3	5,605,760	21,466	261.2	0.7	0.9	7.5
36	伊藤ハム 特選ホワイトももハム 330g	5,563,423	6,188	899.1	0.7	0.3	35.1
37	伊藤ハム ホワイトロースハム 380g	5,396,256	5,407	998.0	0.7	0.2	2.5
38	伊藤ハム さわやかVバック うずぎりホワイトロース 82g	5,058,024	17,564	288.0	0.6	0.8	45.9
39	日本生活協同組合連合会 生ハムロース ツインバック 39g×2	4,874,601	19,427	250.9	0.6	0.8	3.4
40	プリマハム 薫スモークロースハム 500g	4,815,984	4,895	983.9	0.6	0.2	15.5
41	鎌倉ハム富岡商会 特選ロースブロック 380g	4,653,407	2,893	1,608.5	0.6	0.1	11.5
42	日本ハム 美食の詩ホワイトロースハム 380g	4,583,396	4,168	1,099.7	0.6	0.2	9.1
43	丸大食品 たっぷり使えるロースハム切り落とし 200g	4,571,869	14,308	319.5	0.6	0.6	34.8
44	鎌倉ハム富岡商会 熟成ロースハム 63g	4,559,011	12,092	377.0	0.6	0.5	19.1
45	プリマハム サラダにうす切りロースハム 56g	3,869,031	19,972	193.7	0.5	0.9	57.3
46	伊藤ハム ハモンセラノ 50g	3,861,263	7,735	499.2	0.5	0.3	34.1
47	丸大食品 岩見沢肩ロース生ハム 80g	3,819,644	10,377	368.1	0.5	0.4	33.4
48	丸大食品 藻塩仕立てロースハム 345g	3,766,696	4,978	756.7	0.5	0.2	14.1
49	イオントップバリュ イオンベストプライス もも生ハム切落とし 110g	3,729,044	12,871	289.7	0.5	0.6	11.8
50	シジシージャパン Vバックしっかりとりももハム 120g	3,657,138	12,754	286.7	0.5	0.5	22.0

ソーセージ製品12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12月 対象店舗数:1,072店舗 品目合計13億862万8,499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	日本ハム シャウエッセン 117g×2	211,239,700	551,764	382.8	16.1	14.2	96.3
2	プリマハム 香蕉あらびきウインナー 90g×2	158,200,575	557,091	284.0	12.1	14.3	93.7
3	プリマハム 香蕉あらびきウインナー大袋 510g	104,129,788	141,485	736.0	8.0	3.6	81.8
4	伊藤ハム グランドアルトバイエルン 117g×2	56,395,276	159,297	354.0	4.3	4.1	80.6
5	日本ハム シャウエッセン大袋 468g	52,912,358	70,332	752.3	4.0	1.8	61.8
6	丸大食品 燻製屋熟成あらびきポークウインナー 85g×2	41,931,489	152,605	274.8	3.2	3.9	72.8
7	米久 御殿場高原あらびきポーク 袋 220g	26,586,625	93,103	285.6	2.0	2.4	35.7
8	伊藤ハム ポークピッツ 71g×2	20,720,565	58,813	352.3	1.6	1.5	64.4
9	フードリエ パリッと朝食ウインナー 190g	18,928,064	67,850	279.0	1.5	1.7	70.1
10	丸大食品 徳用ウインナー やわらかうす皮タイプ 420g	18,114,213	49,306	367.4	1.4	1.3	46.1
11	伊藤ハム ロイヤルポールウインナー 290g	14,122,528	43,980	321.1	1.1	1.1	25.3
12	伊藤ハム 特級あらびきポークウインナー 200g	14,059,984	48,451	290.2	1.1	1.2	34.4
13	日本ハム 豊潤あらびきポーク 80g×2	13,381,480	53,787	248.8	1.0	1.4	41.6
14	伊藤ハム 朝のフレッシュあらびきウインナー 90g×2	12,063,023	46,562	259.1	0.9	1.2	38.8
15	伊藤ハム まるごと美味しいフランク 285g	11,903,544	37,162	320.3	0.9	1.0	67.0
16	日本ハム あらびきグルメイドステーキ 4個	9,871,823	26,565	371.6	0.8	0.7	49.4
17	フードリエ 家族の定番モーニングステーキ 140g	8,569,191	30,769	278.5	0.7	0.8	63.2
18	プリマハム ジョンソンヴィル オリジナルスモーク 360g	8,122,688	12,318	659.4	0.6	0.3	55.5
19	丸大食品 徳用 赤ウインナー 186g	7,452,704	25,561	291.6	0.6	0.7	53.0
20	丸大食品 串フランク 35g×10	7,397,878	18,236	405.7	0.6	0.5	44.7
21	日本ハム アンティエ レモン&パセリ 136g	7,258,801	20,902	347.3	0.6	0.5	62.3
22	伊藤ハム 特級あらびきポークウインナー 505g	7,109,955	11,057	643.0	0.5	0.3	14.1
23	プリマハム お弁当ランドタコさんウインナー 72g	6,887,152	46,883	146.9	0.5	1.2	76.0
24	伊藤ハム ポークピッツ徳用サイズ 240g	6,850,574	12,237	559.8	0.5	0.3	26.7
25	伊藤ハム ポークピッツ 71g	6,657,666	32,228	206.6	0.5	0.8	61.9
26	日本ハム シャウエッセン シャウスライス 3パック 111g	6,515,457	23,933	272.2	0.5	0.6	73.4
27	日本ハム シャウエッセン4種のチーズ 94g×2	6,285,653	16,815	373.8	0.5	0.4	43.5
28	丸大食品 黒胡椒あらびきペーパー 325g	6,113,213	12,632	484.0	0.5	0.3	43.1
29	イオントップバリュ 特級あらびきポークウインナー 260g	5,967,959	15,286	390.4	0.5	0.4	9.0
30	日本ハム シャウエッセン 156g	5,781,649	20,718	279.1	0.4	0.5	4.2
31	日本ハム モーニングサーブ 160g	5,691,924	20,347	279.7	0.4	0.5	53.8
32	信州ハム グリーンマーク 粗挽ウインナー 92g	5,533,847	19,967	277.2	0.4	0.5	48.8
33	丸正フーズ えびの高原 ロングサイズウインナー 220g	5,511,828	20,309	271.4	0.4	0.5	6.5
34	日本ハム シャウエッセン夜味 98g×2	5,373,304	14,076	381.7	0.4	0.4	41.0
35	フードリエ やみつきになる辛口チョリソー 150g	5,306,707	18,336	289.4	0.4	0.5	44.4
36	プリマハム ジョンソンヴィル チェダーチーズ 396g	5,240,101	8,182	640.4	0.4	0.2	45.4
37	フードリエ あらびきソーセージステーキ 300g	5,230,457	13,533	386.5	0.4	0.4	37.7
38	シジシージャパン Vパック ポークウインナー 260g	5,164,694	14,360	359.7	0.4	0.4	20.7
39	プリマハム サラダにちょうどいいね。ピアソーセージ 73g	4,976,844	25,321	196.6	0.4	0.7	65.8
40	米久 御殿場高原あらびきポーク 1000g	4,883,357	5,210	937.3	0.4	0.1	5.0
41	信州ハム グリーンマーク あらびきポーク&チキンウインナー 62g×2	4,792,049	17,497	273.9	0.4	0.5	24.7
42	伊藤ハム ベルガヴルストブラックペッパー 110g	4,782,269	16,517	289.5	0.4	0.4	60.5
43	南日本ハム 南薫の詩 ポークあらびきウインナー 145g	4,741,925	19,760	240.0	0.4	0.5	2.9
44	シジシージャパン Vパック 皮なしウインナー 260g	4,673,202	15,439	302.7	0.4	0.4	24.4
45	日本ハム ウイニーミニ 72g	4,616,199	38,105	121.1	0.4	1.0	53.0
46	銀河フーズ チーズでるソーセージ 63g×2	4,605,454	14,939	308.3	0.4	0.4	21.3
47	フードリエ やみつきになるレモン&パセリウインナー 150g	4,385,174	15,333	286.0	0.3	0.4	45.4
48	丸大食品 味の主演ポロニアソーセージ 280g	4,359,934	12,864	338.9	0.3	0.3	40.5
49	プリマハム ジョンソンヴィル レモン&ペッパー 360g	4,289,567	6,721	638.2	0.3	0.2	35.9
50	日本ハム ウイニーミニ 72g×2	4,048,028	15,020	269.5	0.3	0.4	32.1

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1月21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 98頭	高値	3,250	2,601	2,214	-	-
		安値	2,215	2,162	1,982	-	-
		平均	2,596	2,293	2,104	-	-
	雌 B 2頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	2,218	2,133	-	-	-
	去 A 186頭	高値	3,145	2,449	2,217	1,892	-
		安値	2,165	2,051	2,108	1,844	-
		平均	2,489	2,256	2,170	1,868	-
	去 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B -頭	平均	-	-	-	-	
交雑牛	雌 B 11頭	平均	-	1,629	1,526	1,467	-
		頭数	-	2	7	2	-
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 B 30頭	平均	-	1,701	1,586	1,485	-
		頭数	-	7	13	10	-
去 C 5頭	平均	-	-	1,484	1,409	-	
頭数	-	-	1	4	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	398 403	981 956	- 216.5	(競り)	(相対)	
				-	24	65

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,183	1,795	1,649	1,564	-
	B	-	-	1,606	1,488	1,346
和 去	A	2,361	2,220	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	1,090
	C	-	-	-	-	988
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,601	1,548	1,528	-
	C	-	-	1,461	1,392	-
交 去	B	-	1,689	1,591	1,567	-
	C	-	-	1,497	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	757	779	734	615	540
	安値	570	517	486	421	381
	平均	630	574	526	504	458
	頭数	(5)	(197)	(360)	(277)	(117)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	-	497	497
	安値	-	-	-	497	497
	平均	-	-	-	497	497
	頭数	(-)	(-)	(-)	(5)	(19)

[大阪食肉卸売市場] 1月21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	2,404	2,179	-	-	-
(頭数)	(4)	(4)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,536	2,187	2,010	-	-
(頭数)	(2)	(3)	(1)	(-)	(-)
B	-	2,055	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,634	1,581	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	1,925	1,647	1,578	1,544	-
C	-	1,607	1,525	-	-
豚	-	529	509	470	365

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	1月21日	1月20日	(1月累計)
豚	70,300	69,100	861,400
成牛計	4,530	4,420	53,690
和牛雌	1,040	1,030	12,910
和牛去勢	1,320	1,090	14,300
乳牛雌	710	890	8,420
乳牛去勢	470	470	5,470
交雑雌	460	450	5,890
交雑去	530	490	6,680

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 1月21日

東京	1,565 円	(前日 1,504 円)
大阪	1,568 円	(前日 1,571 円)

[豚・全農建値] 1月21日

上	中	取引頭数	市況
549 円	511 円	1,281 頭	急落

と畜 売買	牛 92 頭	豚 106 頭	牛概況	もちあい
	牛 40 頭	豚 157 頭	豚概況	反発

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21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]	572 (594)	- (-)	6,121	-	下落
仙台 [中]	549 (513)	379 (402)	532	64	反発
栃木 [地]	529 (-)	485 (-)	1,875	73	下落
茨城 [地]	547 (563)	518 (530)	1,477	596	反落
群馬 [地]	492 (498)	410 (420)	2,518	498	小反落
さいたま [中]	510 (545)	477 (525)	293	298	続落
東京 [中]	574 (559)	526 (513)	981	956	反発
横浜 [中]	565 (576)	532 (551)	690	688	続落
山梨 [地]	637 (663)	565 (648)	174	133	まちまち
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	547 (573)	521 (554)	1,000	233	続落
京都 [中]	- (578)	- (559)	-	-	休市
大阪 [中]	529 (509)	509 (490)	106	157	反発
神戸 [中]	- (624)	- (593)	125	-	上場なし
岡山 [地]	570 (590)	568 (547)	356	390	強気配
広島 [中]	550 (558)	515 (522)	277	75	続落
福岡 [中]	574 (577)	548 (535)	554	216	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14日～1月20日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,990,147 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	1,210	1,274	1,205	81,154
うで	731	781	818	775	146,026
ロース	1,061	1,147	1,190	1,144	178,217
ばら	1,188	1,229	1,296	1,226	190,842
もも	728	773	799	766	222,909
ヒレ	1,131	1,162	1,188	1,159	17,783
セット	920	1,016	1,091	1,009	1,153,216

◇近畿圏 総重量 855,961 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	1,339	1,418	1,337	70,143
うで	670	721	758	724	139,506
ロース	1,112	1,206	1,244	1,193	123,572
ばら	1,173	1,332	1,426	1,321	156,945
もも	691	702	788	718	182,163
ヒレ	1,094	1,150	1,236	1,163	13,363
セット	860	980	1,085	988	170,269

[食鳥正肉日経相場] 1月20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	749	832	989	177
ムネ	464	536	696	164

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	747	803	1,050	3
ムネ	482	530	617	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月20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					
安値					
平均					

20日分は23日掲載

※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