

令和8年  
2026年

1月27日  
火曜日

第11878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



全国食肉製品文化協会が新年会を開催……P6

- ▶ 1月の米フィードロット飼養頭数は前年比3%減の1145万頭……………P2
- ▶ プリマハム春の新商品発表会①新商品、リニューアル合計で51品発売……………P2~3
- ▶ [POSランク12月焼豚製品]「焼豚一番」が首位……………P3
- ▶ テーブルマーク、ケイエス冷凍食品が春季新商品発表会を開催……………P4
- ▶ 2026年NHグループ商品・販促説明会展示会(大阪会場)を開催④……………P4~5
- ▶ 全国食肉製品文化協会が新年会、佐野会長「新たな価値を創出できる1年に」……………P5
- ▶ 名古屋食肉三水会協同組合が新年会……………P6
- ▶ [SM販売統計調査12月]畜産品の売上高は前年同月比2.5%増……………P6
- ▶ [輸入副生物現物相場]寒波が厳しくなり、白物の引き合いはやや良化傾向。需給バランスが崩れており、高値圏での推移続く。……………P7
- ▶ [POSランク12月中華総菜製品]「SP肉まん」が首位……………P7
- ▶ 吉野家「牛カレー鍋膳」期間限定販売開始……………P7
- ▶ 焼豚製品12月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……………P8
- ▶ 中華総菜製品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]26日……………P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]26日……………P11

## 注目のヘッドライン

### 1月の米フィードロット飼養頭数は前年比3%減の1145万頭

米国農務省(USDA)が公表した1月1日現在の牛フィードロット飼養頭数(1千頭以上収容)は1145万頭と前月より27万7千頭減少し、前年同月比3%減となった。

…詳細はP2

### プリマハム春の新商品発表会①新商品、リニューアル合計で51品発売

…詳細はP2~3



**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/>

## 1月の米フィードロット飼養頭数は前年比3%減の1145万頭

米国農務省(USDA)が公表した1月1日現在の牛フィードロット飼養頭数(1千頭以上収容)は1145万頭と前月より27万7千頭減少し、前年同月比3%減となった。このうち去勢牛(子牛を含む)は702万頭で3%減となり、総頭数の61.3%を占めた。未經産牛(同)は444万頭で3%減となった。州別の飼養頭数は表のとおり。

2025年12月の導入頭数は、前月より4万頭減少して155万4千頭となり、前年同月比5%減となった。導入頭数を体重別にみると600ポンド未満が36万5千頭、600~699ポンドが36万頭、700~799ポンドが35万5千頭、800~899ポンドが27万4千頭、900~999ポンドが11

万5千頭、1千ポンド以上は8万5千頭となった。

また、12月の出荷頭数は177万3千頭と前月より25万3千頭増加して、前年同月比2%増となった。

単位:千頭

州	2025/1/1	2025/12/1	2026/1/1	前年比(%)	前月比(%)
アリゾナ	233	212	210	90	99
カリフォルニア	520	495	500	96	101
コロラド	1,050	910	890	85	98
アイダホ	330	345	345	105	100
アイオワ	650	700	680	105	97
カンザス	2,400	2,440	2,390	100	98
ネブラスカ	2,580	2,670	2,620	102	98
オクラホマ	360	340	325	90	96
サウスダコタ	230	255	235	102	92
テキサス	2,780	2,610	2,530	91	97
ワシントン	255	295	270	106	92
その他	435	455	455	105	100
米国	11,823	11,727	11,450	97	98

## プリマハム春の新商品発表会①

### 新商品、リニューアル合計で51品発売

プリマハムは26日、東京都品川区の大井町事業所で2026年春の新商品発表会を開催。片桐修二執行役員マーケティング本部長(写真左)、岡島周市マーケティング本部商品企画部長(同右)らが出席した。

同社では今春、新商品36品、リニューアル15品、合計51品を発売する。発表会の冒頭、片桐本部長が今春の商品開発テーマなどについて、次の通り説明した。

2026年度の開発テーマは、①広げる②深めるという両面から市場や顧客との新しいつながりを構築し、持続的な成長を目指す。今後も消費者の期待に応えるべく、革新的な商品開発を推進していきたい。①では、食シーン開拓、新規ターゲットの取り込み、さらに幅広いニーズへ対応。従来の枠にとらわれず、これまでにない食体験や利用シーンを創出することで市場を拡大する。新たなターゲット層獲得に積極的に取り組むとともに、多様化する消費者ニーズに柔軟に対応する商品開発を推進していく。②では、おいしさ



や楽しさの追求、既存食シーンの深掘り、さらに顧客ロイヤルティ向上について、既存の商品や食シーンに対して、さらなる価値向上を目指す。既存の食シーンをより深く掘り下げ、独自性や継続的な支持を得られる商品作りに取り組む。これらにより、当社トップメッセージである「おいさと感動で、食文化と社会に貢献」にアプローチしていきたい。

続いて岡島部長が主な新商品、リニューアル品について次の通り紹介した。

【ハム・ソーセージ】引き続き「香薫」は好調に推移している。今年の特にお客さまに伝えたい価値として、「香り」によりフォーカスした販促活動を行う。2個束や大袋をはじめ、さまざまな包装形態の商品をラインアップ、さらに恒例の桜やハロウィーンのパッケージで販促を行う。また、「スマイルUP!」シリーズについては”家族の笑顔を届けたい”というメッセージはそのままに、ブランディングについてさらに深掘りしていく。

サラダチキンには、新たに一口サイズで食べやすい個包装タイプの「プッチキン」(写真)を発売する。ワン手で食べられる「サラダチキンバー」が伸長しているが、消費者調査によると、特に女性からの不満点として「そのまま食べているのをみられたくない」「1本だと多過ぎる」といった意見があった。サラダチキンバーのメインユーザーは40代の男性だが、手軽に食べやすい個包装タイプを投入することで女性層を取り込みたい。チーズ入りで便利な個包装が6個入り。女性だけでなく、子どものおやつやオフィスでの小腹を満たす商品として、手軽にタンパク質を補給したいという需要に対応する。ハンガーホール付きでフック陳列も可能。また、SNSを通じた販促活動を積極的に行う。「プッチキン」という耳ざわりの良い商品名なので、繰り返しSNSで配信することにより、浸透を図る。さらにブランドサイト展開に加え、3月の「名古屋ウィメンズマラソン2026」でサンプリング配布も行う予定だ。

つまみにも食べ応え抜群の「グリルチキン」シリーズ3品(ペッパー&ガーリック、テリヤキ、バーベキュー)を新たに発売。鶏ムネ肉に焼き目をつけることによって、より香ばしさが感じられる。パッケージデザインもポップにすることにより、ヘルシー訴求をし過

ぎずに、おつまみにも訴求する。グリルしていることがダイレクトに伝わるように、炎のマークをデザイン。タンパク質含有量が多く、積極的に摂取したい方にも提案していく。



味付きのほぐしタイプとして、「うめチキン」「旨辛チキン」を新たにラインアップ。家飲みのメイン年齢層は50~70代の男性が多く、50歳以上では家飲みのおつまみが間食的な役割からおかずに切り替わる。また、60代以上では程良い量で重たくない、ご飯に合う味付けでおかずにもなるといった商品を求める声が多い。これに対して、さっぱり、健康、そのままでもおいしいといった訴求ポイントを満たすため、タンパク質が豊富な鶏ムネ肉をほぐし、味付け。きゅうりなどと和えるだけで簡単なおかずにもなる。また、麺との相性が非常に良く、麺と組み合わせた提案も強化する。昨今の猛暑や米価高騰でチルド麺の市場が非常に伸長している一方、そうめんなどは単調な味付けで飽きてしまうといった声もある。さらに炭水化物を摂取するだけでなく、サラダチキンに含まれるタンパク質も同時にしっかりと取ることができる。

サラダチキンシリーズとしては、これらに加えて既存品のブロック、スライス、連タイプ、大袋、さらに昨年発売した機能性表示食品など、フルラインアップで売り場獲得を図る。サラダチキンのトップシェアを守りつつ、「プッチキン」に代表されるような間食シーンへの訴求も強化していく。(連載続く)

## 【POSランク 12月焼豚製品】「焼豚一番」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/焼豚製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「焼豚一番」(500g)が首位だった。

2位は伊藤ハム「しっとりやわらか焼豚」(490

g)、3位は伊藤ハム「燻工房 焼豚切り落とし」(88g)、4位は伊藤ハム「しっとりやわらか焼豚」(280g)、5位は伊藤ハム「ラーメン山頭火監修チャーシュー」(75g)だった。対象店舗1072店舗の総販売金額は2億773万6664円。

## テーブルマーク、ケイエス冷凍食品が春季新商品発表会を開催

テーブルマーク(株)ならびにケイエス冷凍食品(株)は26日、2026年春季新商品リニューアル品発表会を開催。テーブルマークから、家庭用38品(うち新商品10品)、業務用26品(17品)、ケイエス冷凍食品から、家庭用7品(3品)、業務用10品(3品)が紹介された。

テーブルマークでは、家庭用として夏場の長期化による食欲低下、調理の負担に応え、レンジで簡単・冷たくおいしい・夏にぴったりの冷凍麺を提案する。

ワンプレートカテゴリーから、3種のおかずとうどんをセットにした「うどん和膳」シリーズが新登場。同シリーズでは、「彩りかき揚げとちくわ天」と「おろし豚しゃぶと揚げ茄子」の二つを展開。どちらも国産小麦100%のうどん、こだわり3種のおかずで満足感の高い一品だ。

このほか、弁当カテゴリーでは、節約志向の高まりで弁当需要が拡大している背景から、「アスパラ入りチキンかつ」「とり天 のり塩味」が新発売となる。

「アスパラ入りチキンかつ」は、国産若鶏のムネ肉にダイスカットしたアスパラガスを混ぜ込みフライ後、加熱水蒸気オーブンで焼き上げた。串カツソースをイメージしたオリジナルソースにくぐらせてあっさりした食べやすい味付けに仕上げている。「とり天 のり塩味」は、国産若鶏のムネ肉を磯辺衣で彩り良くカラッと揚げた。塩はこだわりの淡路島の藻塩を使用。あおさの風味豊かなのり塩味で、家飲みのおつまみにもうれしい一品となっている。

一方、ケイエス冷凍食品では、肉だんごの食卓登場回数を増やす取り組みを継続することを戦略として掲げ、家庭用では、レギュラー鶏つくね串についてナンバー1付与パッケージでのブランディング、つくね

商品における新規顧客獲得に向けた新商品の販売など、また、業務用では、ミニハンバーグの商品拡張等に取り組む。

家庭用では、新商品として

「国産鶏 鶏つくね串 焼肉のタレ味」「至福のつくね レンコン入り」がラインアップ。

「国産鶏 鶏つくね串 焼肉のタレ味」は、国産鶏肉を使用したつくねをフルーツピューレで自然な甘みのある焼き肉のタレで焼き上げた。ご飯が進む焼肉のタレは、20~40代の若年層、また中高生男子をターゲットにしている。「至福のつくね レンコン入り」は、国産鶏肉を使用し、焦がししょうゆ入りの照り焼きで焼き上げた。1個サイズ24gと、口いっぱいにつくねの風味を感じられるサイズとなっている。また、レンコンのシャキシャキ食感をしっかりと感じられるよう、生地中に9%配合している。

同社の主力商品である「国産鶏 鶏つくね串(照焼)」は、タレを改良してリニューアル。丸大豆とたまりのダブルしょうゆ使用でうまみとコクがさらにアップしている。

業務用では、好評販売中のミニハンバーグを強化。ハンバーグとして王道フレーバーの「ミニハンバーグ(トマトソース)」を新たに発売する。



## 2026年NHグループ商品・販促説明会展示会(大阪会場)を開催④

(日本ハムが21日に開催した2026年ニッポンハムグループ商品・販促説明記者会見での、細谷信博常務執行役員食肉事業本部長〈写真〉による食肉事業本部の取り組み説明概要は次の通り)

食肉事業は原料販売が中心となるが、今後は

BtoBに加えてBtoCの視点も取り入れた新たな価値の創造に取り組んでいきたいと考えている。昨年の展示会で、インサイト調査を実施し、これをマーケティング戦術に生かす取り組みを進めてきた。現在、消費者の多くはニーズが満たされた状態であるため、隠さ

れた欲求(インサイト)を見つけ出す必要があった。この調査から、精肉売り場の大きな課題が浮き彫りとなった。それは、消費者が精肉を購入する際、ワクワク感がなく、作業のように購入していること。さらに当社グループでは、これが精肉市場活性化の伸びしろであると捉え、消費者がワクワクする売り場のニーズについて調査した。この結果、ニーズは「基本的な食欲」「健康」「簡便性・効率」「喜び・楽しみ」「リラックス活力」「承認欲・自己実現欲」「安全・品質重視」の大きく七つに分類されることが分かった。今回の商品・販促説明会ではこの七つのニーズに加え、昨年の展示会で行った調査で明らかとなったインサイトをかけ合わせ、消費者ニーズに基づいた新たな売り方提案をブースで表現している。

一例として、「リラックス・活力」のニーズに対しては「自分の好みの肉や部位を胸を張って楽しみたい」というインサイトをかけ合わせ、リラックスした気分や活力を得るために、自分好みの生肉が選べる売り場として「新常識グルメ」などを提案する。こういった事例をニーズごとに複数ブース展開で表現している。さらに、提案した売り場が本当に売り上げにつな

がっているのかはPOS/IDPOSデータがあれば検証が可能。分析事例を交えながら、取引先との共創マーケティングを提案する。

ブランド肉についても提案ブースを展開してい

る。「国産鶏肉 桜姫」では新たなキービジュアルを展開し、消費者に「共感」や「驚き」を与え、購買行動の変容を促す店頭訴求を実施する。また、ブランドエクステンションとして精肉コンシューマー商品の販売や、サラダチキンなど加工カテゴリーへブランドを展開していく。

「国産豚肉 麦小町」では、SNS写真投稿キャンペーンや店頭クローズドキャンペーンを通して、消費者へ身近なブランドとして浸透を図っていく。「大麦牛ANGUS」は外食専門誌への出稿や、外食企業を招いたセミナーを実施し、外食チャンネルを通して認知拡大を目指していく。(連載終わり)



## 全国食肉製品文化協会が新年会、佐野会長「新たな価値を創出できる1年に」

一般社全国食肉製品文化協会(佐野友俊会長=写真)は25日、静岡県富士市のホテルグランド富士で新年会を開催した。冒頭、佐野会長は「食肉業界は原料価格の高騰、物流・エネルギー価格の上昇、消費者ニーズの変化など難しい問題を抱えている。一方で、食の安全・安心に対する信頼性向上も重要になっている。業界の健全な発展、食肉文化の継承に引き続き全力で取り組んでまいりたい。とりわけ次世代を担う人材育成、技術・知識の共有、そして社会から信頼される業界づくりが今後、ますます重要になると考えている。本年も関係各位との連携を一層深め、課題を乗り越えながら新たな価値を創出できる1年にしたい」とあいさつ。

続いて来賓として全国食肉事業協同組合連合会事務局の原田勉局長が「食肉業界は慢性的な人手不足に加え、食肉消費の低迷が続くなど、大変厳しい状況となっている。こうした中、全肉連では行政・関係機関と連携し、対応していく所存。今年は創立

60周年を迎える。5月24日に記念式典を開催し、大きな節目としてさらなる発展に努めていきたい」と述べた。

協会顧問である参議院の鈴木宗男議員から祝辞(代読)が寄せられ「一昨年4月に佐野弘

行さんが亡くなられたのが残念でならない。弘行さんの思いを皆さんで引き継いでほしい。世界に誇る日本の優れた食肉の、海外への繁栄には政治の旗振りが非常に重要。協会顧問として、食肉加工技術の向上のため全力で働いてまいる」とした。そのほか石川香衆議院議員からの祝辞も読み上げられた。

乾杯の発声(侑ぐるめ)にひろの松澤州紘顧問が行い懇親に。また閉会に当たっては(株)さの萬の佐野佳治社長が閉会の話述べ、散会した。



## 名古屋食肉三水会協同組合が新年会

名古屋食肉三水会協同組合(吉川林宏理事長)は24日、名古屋市中区のすき焼・しゃぶしゃぶスギモト本店で新年会を開催した。吉川理事長は「今年は役員改選の年だが、私ともう一期延長して理事長を務めるか検討しているところ。若い組合員も徐々に増えてきているが、皆さんとも協議しながら事業を継承できるように良い方向を探りたい」などとあいさつ。

来賓の愛知県食肉事業協同組合連合会の加藤功会長は「年が明けて世界はざわついている一方、国内では衆議院解散があり、経済自体は順調に見える。また、食肉消費についてはずっと伸びているが、今から30年前頃、われわれ食肉専門店が最盛期だった時代と比べると組合員数はどんどん減っている。以前は280人くらいいたが、現在は約80人。ただ、われわれにはまだチャンスがある。頑張って消費を伸ばして



いきたい」とあいさつした。

来賓紹介に続き、愛知県食肉生活衛生同業組合の石川勝彦理事長が乾杯の音頭を取り懇親に。和やかな雰囲気の中、杉本達哉氏による中締めで散会した。

## 【SM販売統計調査 12月】 畜産品の売上高は前年同月比2・5%増

日本スーパーマーケット協会など3団体がまとめたスーパーマーケット販売統計調査資料によると、12月の食料品売上高は1兆1811億4425万円(全店ベース前年同月比2・0%増)となった。

畜産品の売上高は1525億320万円(2・5%増)で、引き続き、豚肉と鶏肉への需要シフトが継続、国産は堅調に推移し、輸入が不振となった。牛肉は引き続き高騰しており、手頃な価格帯の商品が好調となった。豚肉は相場がやや落ち着き、しゃぶしゃぶ用

やひき肉、大判パックなど日常使いの商材が伸びた。鶏肉はモモや手羽など鍋用商材の需要は地域により差もみられた。加工肉は生ハムやローストビーフなど一部で好調な商品もみられたが、ハム・ソーセージやギフト類は苦戦した。クリスマス商戦、歳末商戦はごちそう需要が好調で和牛に動きがみられた。

総菜の売上高は1408億7005万円(3・1%増)で、月前半の動きは鈍かったものの、年末にかけて需要が高まり、月間では堅調に推移した。米飯類は弁当の動きが良く、単価アップも寄与した。青果相場の落ち着きによりサラダは弱含みだった。クリスマス商戦では、天候不順の影響を受けた地域もみられたが、チキン類(レッグ・フライドチキン)、ピザ、ロースト系の肉総菜が好調。歳末にかけてはすし・オードブル・天

ぷら・おせち関連が堅調、予約販売も大きく伸長した店舗が多かった。大型すしの動きが良かったという店舗も多い。

スーパーマーケット統計調査

12月	売上高	前年同月比	
		全店	既存店
総販売額	128,882,692	101.6%	100.7%
食料品	118,114,425	102.0%	101.0%
生鮮3部門合計	44,386,601	100.6%	99.8%
青果	17,000,873	99.2%	98.3%
水産	12,135,408	100.3%	99.5%
畜産	15,250,320	102.5%	101.7%
総菜	14,087,005	103.1%	102.0%
日配	25,212,456	103.2%	101.2%
一般食品	34,428,362	102.5%	102.2%
非食品	7,527,056	96.0%	96.0%
その他	3,241,254	100.4%	98.6%

※集計企業270社・8422店舗

JSA(日本SM協会)全国スーパーマーケット協会 AJS(オール日本SM協会)

エリア別集計	既存店
	前年同月比
北海道・東北	99.7%
関東	101.2%
中部	100.8%
近畿	100.8%
中国・四国	100.2%
九州・沖縄	100.5%

## 【輸入副生物現物相場】 寒波が厳しくなり、白物の引き合いはやや良化傾向

今シーズン一番と言われるほど寒さが一段と強まり、量販店では鍋物需要を積極的に拡販。年末年始の「ハレの日需要」が一服し、平常日に戻った時期でもありタイミング的にもベストであることから鍋スープなどのアイテムと併せてホルモン鍋の提案も増えている。今年は葉物野菜がそれほど高くないことから、キャベツや白菜も買いやすく、それも引き合いの増加につながっているようだ。ただ、直近では米国産の品薄感が強まっており、値段も上昇傾向。需要の最盛期は来月あたりまでとはいえず、ひっ迫感はある。

焼き材は高単価商材の動きが鈍いとはいえ、こちらも品薄による高値圏が続いており、もちあい。特にタンは欧州産のフローズンの引き合いが増加し、安価な商材の底値が切り上がってきている。アキレス・テールなどは需要期であり、こちらも品薄高。

【輸入副生物現物相場】

商品名	原産地	規格	円/kg、税抜き	気配
<b>【フローズン】</b>				
牛タン	米国		2600~2800	→
	豪州		2500~2700	→
	欧州		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
	メキシコ		1800~	→
アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	-	品薄
	メキシコ		-	→
シンスカート、シックスカート	豪州	パルク	1200~	→
シンスカート(皮なし)	豪州		1500~	→
レバー	豪州		320~	→
	米国		350~	→
トライブ	-	1.5UP	-	→
	豪州	700gUP 500gUP	-	→
スモール	米国		500~600	品薄
ラージ	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	→
<b>【チルド】</b>				
牛タン	米国	グレイン	2800~3000	↑
	豪州		2500~2800	↑
牛タン(ムキタン)	米国		5000~	↑
	豪州		-	→
ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス プライム	2000~2200	→
			2400~2500	→
アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	3500~3700	↑
	メキシコ		-	品薄

## 【POSランク 12月中華総菜製品】「SP肉まん」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/中華総菜製品売れ筋ランキングによると、シジシージャパン「SP肉まん」(85g×4)が首位だった。

2位は蓬萊本館「フレッシュ豚まん」(120g×3)、

3位は紀文食品「肉まん 1個」(140g)、4位は紀文食品「肉まん 3個トレー」(420g)、5位は山崎製パン「肉まん 4個」だった。対象店舗1072店舗の総販売金額は5億5605万3087円。

## 吉野家「牛カレー鍋膳」期間限定販売開始

(株)吉野家(東京都中央区、成瀬哲也社長)は、昨年好評を博した冬の鍋メニュー「牛カレー鍋膳」(税込み954円)を、全国の同店舗で期間限定で販売する。同商品はテイクアウト可能。

同商品は、カレーのスパイス感と和風ダシ、クリーミーな乳製品を合わせたクリーミーなカレーソースの鍋。クミンやガラムマサラがうまさを引き立て、クリーミーでマイルドな味わいの中に輪郭を伴った濃いうまさはっきりと感ずることができる。このカレーソースは同店の牛肉と相性が良く、鍋の食材のおいしさを引



き立てるご飯が進む一品。セットのご飯にカレーソースをかけ、カレーライス風に味わうこともできる、アレンジの効く一品となっている。

# 焼豚製品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2億773万6,664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 焼豚一番 500g	33,500,695	38,244	876.0	16.1	7.5	63.2
2	伊藤ハム しっとりやわらか焼豚 490g	12,493,345	13,500	925.4	6.0	2.6	13.5
3	伊藤ハム 燻工房 焼豚切り落とし 88g	12,464,100	46,284	269.3	6.0	9.0	55.2
4	伊藤ハム しっとりやわらか焼豚 280g	10,081,782	14,737	684.1	4.9	2.9	26.1
5	伊藤ハム ラーメン山頭火監修チャーシュー 75g	9,822,418	33,643	292.0	4.7	6.6	67.4
6	伊藤ハム 焼豚ブロック 280g	9,646,818	26,123	369.3	4.6	5.1	26.4
7	丸大食品 本焼工房焼豚 230g	8,701,854	20,595	422.5	4.2	4.0	39.0
8	シジシージャパン 焼豚スライス 4枚入 56g	8,413,860	34,446	244.3	4.1	6.7	24.5
9	日本ハム もう切ってますよ! 焼豚 135g	7,864,128	28,013	280.7	3.8	5.5	60.4
10	日本ハム 三元豚使用切落し焼豚 100g	7,216,599	26,512	272.2	3.5	5.2	37.3
11	丸大食品 本焼工房焼豚 500g	6,446,405	8,580	751.3	3.1	1.7	16.5
12	フードリエ 麺好亭 大判又焼 60g	5,608,456	19,631	285.7	2.7	3.8	39.8
13	伊藤ハム 中まで旨さ 焼豚肩ロース 450g	5,236,915	5,767	908.1	2.5	1.1	24.1
14	伊藤ハム 西宮工場発 焼豚ブロック	3,788,004	4,172	908.0	1.8	0.8	2.1
15	フードリエ 麺好亭 焼豚 45g	3,445,260	17,125	201.2	1.7	3.3	30.6
16	丸大食品 こだわり黒のチャーシュー 45g	2,818,926	13,593	207.4	1.4	2.7	41.0
17	南日本ハム 南つるし焼豚 300g	2,675,879	4,268	627.0	1.3	0.8	9.9
18	日本ハム 直火焼豚 390g	2,310,886	3,806	607.2	1.1	0.7	7.0
19	シジシージャパン 大判厚切り焼豚 100g	2,059,723	5,494	374.9	1.0	1.1	14.7
20	プリマハム 焼豚屋 直火焼切り落とし焼豚 140g	1,899,794	6,649	285.7	0.9	1.3	23.3
21	米久 御殿場高原 パラ焼豚切落し 120g	1,894,885	6,586	287.7	0.9	1.3	16.7
22	プリマハム やわらか焼豚 500g	1,891,502	1,799	1,051.4	0.9	0.4	1.7
23	JA全農ミートフーズ 焼豚 600g	1,715,897	1,790	958.6	0.8	0.4	2.1
24	伊藤ハム 麺に具一っ!! 焼豚スライス 50g	1,670,685	7,452	224.2	0.8	1.5	9.1
25	イオントップバリュ イオンベストプライス パラ焼豚 56g	1,664,610	8,563	194.4	0.8	1.7	7.0
26	菊水 秘伝のチャーシュー 50g	1,565,570	5,214	300.3	0.8	1.0	5.6
27	伊藤ハム 焼豚 50g	1,473,192	6,613	222.8	0.7	1.3	6.2
28	日本生活協同組合連合会 ラーメンが旨くなるパラ又焼 50g	1,351,104	6,745	200.3	0.7	1.3	3.7
29	イオントップバリュ イオンベストプライス 直火焼豚 250g	1,273,169	3,243	392.6	0.6	0.6	9.5
30	伊藤ハム 糸巻焼豚 260g	1,271,951	1,224	1,039.2	0.6	0.2	5.2
31	丸大食品 本焼工房焼豚 230g	1,233,607	2,707	455.7	0.6	0.5	5.9
32	シジシージャパン Vバックパラ焼き豚切落し 115g	1,233,130	4,011	307.4	0.6	0.8	14.1
33	伊藤ハム 焼豚ブロック 冷蔵 158g	1,203,135	4,278	281.2	0.6	0.8	10.5
34	伊藤ハム らーめん山頭火監修チャーシュー 400g	1,200,361	922	1,301.9	0.6	0.2	3.0
35	南日本ハム 南つるし焼豚 500g	1,191,676	1,405	848.2	0.6	0.3	2.2
36	丸大食品 具のっけ亭 厚切りチャーシュー 80g	1,163,483	3,978	292.5	0.6	0.8	9.3
37	プリマハム 焼豚屋厚切り焼豚切落し 130g	1,142,605	4,247	269.0	0.6	0.8	13.5
38	信州ハム とろ火煮豚 190g	1,075,516	1,882	571.5	0.5	0.4	6.9
39	JA全農ミートフーズ 国産もも焼豚 300g	1,069,090	1,568	681.8	0.5	0.3	1.5
40	信州ハム パラ焼豚 300g	1,053,797	1,033	1,020.1	0.5	0.2	4.7
41	伊藤ハム 旨味又焼 50g	908,019	4,051	224.2	0.4	0.8	7.0
42	伊藤ハム 燻工房焼豚切り落とし 74g	905,195	3,432	263.8	0.4	0.7	8.7
43	関本製麺製粉工場 厚切り和豚もちふたチャーシュー 72g	903,819	2,089	432.7	0.4	0.4	4.2
44	丸大食品 本焼工房 切れてる焼豚 140g	886,615	3,531	251.1	0.4	0.7	7.4
45	伊藤ハム XJモモ焼豚 200g	868,976	2,035	427.0	0.4	0.4	4.4
46	プリマハム 焼豚屋 切れてます焼豚 310g	825,550	2,146	384.7	0.4	0.4	5.2
47	伊藤ハム 燻工房 焼豚切り落とし(ボリュームパック) 130g	817,881	2,455	333.2	0.4	0.5	9.3
48	シジシージャパン Vバックゴールド肩ロースチャーシュー 230g	811,663	1,576	515.0	0.4	0.3	7.5
49	鎌倉ハム富岡商会 ばら焼豚 350g	801,236	545	1,470.2	0.4	0.1	4.6
50	伊藤ハム 肩ロース焼豚たれ漬け 320g	754,876	1,159	651.3	0.4	0.2	5.2

# 中華総菜製品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:5億5,605万3,087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	シジシージャパン SP肉まん 85g×4	20,405,350	69,287	294.5	3.7	2.9	30.8
2	蓬萊本館 フレッシュ豚まん 120g×3	19,264,063	45,760	421.0	3.5	1.9	47.7
3	紀文食品 肉まん 1個 140g	14,854,460	69,815	212.8	2.7	2.9	50.2
4	紀文食品 肉まん3個 トレー 420g	14,247,540	32,133	443.4	2.6	1.4	19.5
5	山崎製パン 肉まん 4個	14,201,749	50,161	283.1	2.6	2.1	39.2
6	井村屋 肉まん 3個	13,731,096	62,383	220.1	2.5	2.6	27.0
7	中村屋 肉まんあんまん 個包装 6個	12,145,102	21,155	574.1	2.2	0.9	14.9
8	楽陽食品 チルドシューマイ 12個	10,625,000	108,325	98.1	1.9	4.6	62.6
9	山崎製パン 肉まんあんまん(ごまこしあん) 4個	10,321,308	36,647	281.6	1.9	1.5	23.2
10	中村屋 肉まん個包装 6個	9,971,463	17,457	571.2	1.8	0.7	12.7
11	山崎製パン 肉まん・ピザまん 4個	9,463,115	33,789	280.1	1.7	1.4	40.9
12	紀文食品 スープ餃子12個 18g×12	8,678,355	45,327	191.5	1.6	1.9	59.9
13	ホソヤコーポレーション 黄金龍贅沢焼売 37g×6	8,440,631	28,593	295.2	1.5	1.2	32.6
14	山崎製パン 具たっぷり肉まん 4個	7,888,438	19,001	415.2	1.4	0.8	18.8
15	マルマツ 包み餃子 17g×20	6,598,017	18,500	356.7	1.2	0.8	30.1
16	シジシージャパン SP あんまん こしあん 85g×4	6,576,531	23,981	274.2	1.2	1.0	20.0
17	井村屋 あんまん 3個	6,554,280	30,203	217.0	1.2	1.3	24.8
18	井村屋 ピザまん 3個	5,461,426	26,676	204.7	1.0	1.1	23.3
19	東洋水産 えびシューマイ 18g×8	5,445,276	23,334	233.4	1.0	1.0	70.0
20	日本ハム 天津閣ニラ焼餅 224g	5,302,714	18,380	288.5	1.0	0.8	49.2
21	山崎製パン 肉まん 4個	5,110,217	21,591	236.7	0.9	0.9	7.7
22	紀文食品 バリバリポテト Wチーズ 12個 192g	5,066,083	26,245	193.0	0.9	1.1	68.7
23	紀文食品 肉餃子 12個	5,029,030	25,853	194.5	0.9	1.1	46.6
24	ホソヤコーポレーション 黄金龍贅沢餃子 21g×8	4,900,137	17,248	284.1	0.9	0.7	25.8
25	テンフードサービス ごろうざ 9個	4,846,246	25,566	189.6	0.9	1.1	7.9
26	パロー パローセレクト 肉まん 390g	4,798,211	16,387	292.8	0.9	0.7	5.0
27	中村屋 肉まんピザまん個包装 6個	4,776,241	8,359	571.4	0.9	0.4	10.3
28	紀文食品 肉ワンタン 12粒 90g	4,683,113	20,729	225.9	0.8	0.9	37.8
29	山崎製パン もっちりとした肉まん 4個	4,489,820	15,814	283.9	0.8	0.7	20.0
30	マルシンフーズ 宇都宮肉餃子 14g×14	4,433,165	19,048	232.7	0.8	0.8	46.3
31	珉珉食品 セミ餃子 10個 130g	4,286,999	41,354	103.7	0.8	1.7	16.7
32	東洋水産 肉ワンタン 126g	4,152,793	20,032	207.3	0.8	0.8	27.2
33	桃屋 メンマ 100g	3,818,029	13,275	287.6	0.7	0.6	96.7
34	東洋水産 かにシューマイ 18g×8	3,780,429	16,321	231.6	0.7	0.7	51.8
35	プリマハム 中華肉団子 210g	3,649,139	18,144	201.1	0.7	0.8	33.4
36	三栄食品 味付メンマ三味 70g	3,427,756	29,983	114.3	0.6	1.3	5.5
37	山崎製パン 具たっぷり肉まん・ピザまん 4個	3,402,139	8,558	397.5	0.6	0.4	15.8
38	東洋水産 黒豚シューマイ 8個	3,400,259	15,301	222.2	0.6	0.6	42.2
39	米久 春巻 11個 286g	3,353,114	9,993	335.6	0.6	0.4	23.9
40	シンセイ食品 特大肉まん 150g×3	3,265,312	9,232	353.7	0.6	0.4	1.9
41	紀文食品 あんまん 1個 140g	3,243,785	16,079	201.7	0.6	0.7	28.5
42	シジシージャパン SP 味付けメンマ 80g	3,225,456	26,007	124.0	0.6	1.1	12.9
43	日本ハム 羽根付き餃子 256g	3,095,005	17,987	172.1	0.6	0.8	39.9
44	山崎製パン 肉まんカレーまん 4個	3,012,668	10,769	279.8	0.5	0.5	21.7
45	イオントップバリュ イオンベストプライス 味付けメンマ 70g	2,911,621	23,012	126.5	0.5	1.0	10.1
46	イオントップバリュ ふんわり肉まん 4個	2,877,801	10,114	284.5	0.5	0.4	8.9
47	イオントップバリュ イオンベストプライス 肉まん 80g×5	2,788,196	7,795	357.7	0.5	0.3	6.9
48	皇蘭 北海 皇蘭南京町 国内産 黒豚まん 3個	2,726,869	8,162	334.1	0.5	0.3	3.5
49	広東菜館山珍 山珍の豚まん 160g×3	2,674,711	2,159	1,238.9	0.5	0.1	1.6
50	崔さんのお店 サラダ風生春巻き8巻入り 220g	2,596,634	3,658	709.9	0.5	0.2	2.1

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1月26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 169頭	高値	4,116	2,600	-	-	-
		安値	1,904	2,107	-	-	-
		平均	2,789	2,356	1,946	-	-
		頭数	154	14	1	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 53頭	高値	2,742	2,366	-	-	-
		安値	2,215	2,093	-	-	-
		平均	2,362	2,202	2,108	-	-
		頭数	45	7	1	-	-
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 20頭	平均	1,889	1,666	1,599	1,480	-
		頭数	1	7	9	3	-
	雌 C 2頭	平均	-	1,610	1,399	-	-
		頭数	-	1	1	-	-
	去 B 12頭	平均	1,841	1,613	1,582	1,516	-
		頭数	1	5	4	2	-
	去 C 3頭	平均	-	-	1,490	-	-
		頭数	-	-	3	-	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	286 332	1,033 1,017	- 179.5	(競り)	(相対)	
				-	15	47

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,398	2,074	1,679	1,581	-
	B	-	1,587	1,678	1,575	1,314
和 去	A	2,252	2,265	1,821	1,501	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,017	1,019
	C	-	-	-	1,052	946
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,864	1,649	1,587	1,523	-
	C	-	-	1,466	-	1,080
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	564	842	853	853	799
	安値	508	443	410	365	227
	平均	544	487	451	419	421
	頭数	( 3)	( 309)	( 385)	( 214)	( 106)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	600	569	546	470
	安値	-	586	568	470	461
	平均	-	593	569	485	466
	頭数	( -)	( 4)	( 3)	( 4)	( 4)

[大阪食肉卸売市場] 1月26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	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,538	-	-	-	-
(頭数)	( 2)	( 1)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,705	1,584	1,508	-
C	-	1,560	1,516	1,311	-
交雑去 B	-	1,729	1,595	1,516	-
C	-	1,568	1,574	-	-
豚	-	702	671	576	536

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	1月26日	1月23日	(1月累計)
豚	65,700	70,000	1,067,000
成牛計	3,950	4,170	65,620
和牛雌	880	970	15,770
和牛去勢	1,090	730	17,060
乳牛雌	390	880	10,470
乳牛去勢	470	300	6,630
交雑雌	510	530	7,290
交雑去	600	750	8,360

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 1月26日

東京	1,490 円	(前日 1,561 円)
大阪	1,583 円	(前日 1,517 円)

[豚・全農建値] 1月26日

上	中	取引頭数	市況
493 円	464 円	106 頭	急落

と畜 売買	牛 55 頭	豚 71 頭	牛概況	もちあい
	牛 61 頭	豚 99 頭	豚概況	まちまち

# 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26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]	551 (572)	- (-)	6,176	-	下押し
仙台 [中]	529 (556)	418 (462)	342	90	反落
栃木 [地]	- (578)	- (496)	-	-	休市
茨城 [地]	514 (517)	493 (489)	1,261	589	もちあい
群馬 [地]	464 (500)	399 (437)	2,323	482	続落
さいたま [中]	444 (523)	428 (506)	310	310	急反落
東京 [中]	487 (536)	451 (504)	1,033	1,017	続急落
横浜 [中]	549 (556)	514 (526)	688	671	反落
山梨 [地]	- (-)	- (-)	120	39	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	560 (562)	523 (522)	981	275	もちあい
京都 [中]	579 (573)	558 (569)	97	88	もちあい
大阪 [中]	702 (-)	671 (-)	71	91	まちまち
神戸 [中]	- (551)	- (547)	152	-	上場なし
岡山 [地]	558 (586)	550 (584)	242	318	弱気配
広島 [中]	559 (576)	519 (580)	347	121	反落
福岡 [中]	565 (564)	540 (526)	516	192	もちあい

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24日。

[日本食肉流通センター] 1月19日～1月25日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,566,767 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	1,203	1,264	1,200	68,253
うで	724	754	799	754	137,696
ロース	1,079	1,131	1,171	1,129	149,530
ばら	1,179	1,238	1,300	1,239	165,368
もも	735	742	799	751	185,669
ヒレ	1,045	1,069	1,242	1,103	9,483
セット	923	1,016	1,058	1,005	850,768

◇近畿圏 総重量 774,744 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	1,171	1,323	1,363	1,304	62,027
うで	626	706	778	707	117,726
ロース	1,080	1,145	1,223	1,165	109,974
ばら	1,169	1,280	1,367	1,285	144,808
もも	691	705	826	725	171,531
ヒレ	1,080	1,150	1,188	1,138	9,750
セット	833	978	1,084	971	158,928

[食鳥正肉日経相場] 1月23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	731	827	994	215
ムネ	470	540	686	194

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	763	826	1,050	4
ムネ	477	524	612	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月23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	1,025	763	550	600	650
安値	700	457	290	360	350
平均	834	542	-	-	-

※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