

令和8年
2026年

1月28日
水曜日

第11879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3-12
TEL092-271-7816 FAX092-291-2995



日本ハム冷凍食品が春夏新商品発表会開催……P3

- ▶ [外食産業市場動向・2025年] 物価上昇などによる客単価上昇で売り上げは前年を上回ったが、消費者の節約志向が強まる……P2
- ▶ 日本ハム冷凍食品が春夏新商品発表会「お肉と野菜の串カツ」など新商品14品を紹介……P3
- ▶ プリマハム春の新商品②、「ジョンソンヴィル」ウイナーを新発売……P4
- ▶ モモ肉は好調だが、ムネ肉は相場高もあって不振、食鳥協関西支部が理事会・ブロック会議……P5
- ▶ [JCA・12月] 豚、鶏肉の動きは良い半面、牛肉、加工品は鈍い……P6
- ▶ [POSランク12月洋総菜製品] 「ピザガーデンマルゲリータ」が首位……P6
- ▶ [POSランク12月その他加工肉製品] 「旨みをとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット」首位……P6
- ▶ [都内輸入食肉在庫・12月] 牛肉在庫量は前年同月比10・3%増……P7
- ▶ 米国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止……P7
- ▶ 丸美屋「たまごっち カレー〈ポーク&野菜甘口〉」新発売……P7
- ▶ 洋総菜製品12月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……P8
- ▶ その他加工肉製品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] 27日……P10
- ▶ [各地の豚肉、豚部分肉、食鳥相場] 27日……P11

注目のヘッドライン

[外食産業市場動向・2025年] 物価上昇などによる客単価上昇で売り上げは前年を上回ったが、消費者の節約志向が強まる
…詳細はP2

日本ハム冷凍食品が春夏新商品発表会「お肉と野菜の串カツ」など新商品14品を紹介
…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

スターゼン

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

たまごっち

S Foods

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

【外食産業市場動向・2025年】物価上昇などによる客単価上昇で 売り上げは前年を上回ったが、消費者の節約志向が強まる

一般社団法人日本フードサービス協会が公表した外食産業市場動向調査の2025年(1~12月)の結果報告によると、全体概況では25年も、円安を背景に物価高・原材料高が続き、外食でもメニュー価格改定が断続的に行われたことから、「客単価上昇」(前年比4.3%増)が外食の売り上げの押し上げ要因となっており、全体の売り上げは7.3%増となった。

物価高騰の中、「消費者の節約志向」もさらに強まっており、割引キャンペーンや、値上げを行わない企業、相対的に価格が安い「ファストフード」などの企業の好調が続いているほか、日常は節約し、ハレの日の外食(年末年始や夏休み、お盆)にはお金を使うといった消費の選別も進んでいる。

客単価の上昇などで、客数の頭打ち感も少しずつ進んでおり、コロナ禍からの回復が早かった「ファストフード持ち帰り米飯・回転ずし」「ファミリーレストラン焼き肉」などの業態は、客数が前年を下回った。他の業態でも客数が前年を上回れない企業が出てきている。

また、昨年
は、4月から10
月まで大阪・関
西万博が開催
され、関西圏の
外食需要には
プラスとなった
他、訪日外国人
客数も大きく増
加し過去最高と
なるなど、「ディ
ナーレストラン
」などを中心
に、外食の売り
上げのプラス要
因となった。

業態別の売
り上げは、「喫
茶」(9.8%

増)、「ファストフード」(7.5%増)、「ファミリーレストラン」(7.2%増)、「ディナーレストラン」(6.6%増)、「パブレストラン/居酒屋」(4.0%増)など全ての業態で前年を上回った。

四半期動向では、売り上げは「その他」以外の全ての業態が各四半期で前年を上回った。店舗数は、「ファミリーレストラン」などで微減傾向が続いているが、コロナ禍で大きく店舗を減らした「パブレストラン/居酒屋」や「ディナーレストラン」は前年を上回り始めており、下げ止まり傾向がみられた。

客数は、「その他」以外の全ての業態の各四半期で、前年を上回った。

客単価は、原材料費の高騰などを原因とした価格改定が続き、おおむねどの業態でも各四半期で、前年を上回った。「ディナーレストラン」では消費者の節約志向に合わせた価格のメニュー提供もあり、第2・第3四半期はほぼ前年並みとなった。

外食産業市場動向(1~12月、全店)

単位: %(前年比)

業態	売上高	店舗数	客数	客単価
全体	107.3%	100.7%	102.9%	104.3%
ファストフード合計	107.5%	101.4%	103.0%	104.4%
洋風	107.6%	101.6%	105.9%	101.6%
和風	109.8%	102.3%	101.1%	108.5%
麺類	108.9%	101.0%	103.9%	104.9%
持ち帰り米飯・回転ずし	102.9%	99.7%	96.0%	107.2%
その他	106.0%	101.8%	101.3%	104.6%
ファミリーレストラン合計	107.2%	99.5%	103.1%	103.9%
洋風	107.0%	97.7%	103.5%	103.4%
和風	108.9%	101.2%	102.6%	106.1%
中華	110.2%	102.6%	104.3%	105.7%
焼き肉	102.2%	99.9%	98.2%	104.1%
パブ・レストラン/居酒屋合計	104.0%	100.3%	101.3%	102.6%
パブ・ビアホール	103.0%	102.3%	100.2%	102.7%
居酒屋	104.4%	99.8%	101.9%	102.4%
ディナーレストラン(計)	106.6%	102.0%	106.0%	100.6%
喫茶(計)	109.8%	100.6%	101.1%	108.6%
その他(計)	100.0%	90.5%	97.3%	102.8%

日本ハム冷凍食品が春夏新商品発表会 「お肉と野菜の串カツ」など新商品 14品を紹介

日本ハム冷凍食品(株)は27日、2026年春夏新商品発表会を本社で開催し、新商品14品、リニューアル品13品を紹介。①新規領域への挑戦②節約志向への対応③さまざまな食シーンの開拓④重点カテゴリーの磨きを柱とし、ワンプレート市場への参入や現行商品がカバーできていない食シーンの拡大などを目指す。

冒頭、五反田光常務取締役戦略本部長は「冷凍食品業界は、生活者の持つニーズを確実に捉え伸ばしている。今年は、従来よりも日本ハムらしさを前面に出した商品を投入することを決意し、開発をスタートさせた。既存カテゴリーだけでなく、新しいカテゴリーを構築するべくチャレンジしている」と述べた。

続いて、松本茂樹戦略本部商品開発部長が春夏新商品を紹介した。

【畜肉商材】シェフの厨房シリーズから「シェフの厨房プレミアム肉汁あふれるデミグラスハンバーグ(1個入150g)」(中央写真)、「シェフの厨房プレミアム肉汁あふれる和風ハンバーグ(1個入150g)」を新たにラインアップ。40代以上をメインターゲットにした本格的なハンバーグで、食卓利用の拡大を図る。レンジとボイルに対応していることが最大の特長。ダイスカットした肉をブレンドすることで、肉々しい食感や肉汁を味わうことができる。また、鉄板でおいしさそのままに直火焼きした後、低音でじっくり加熱することで肉のダメージを最小限に抑えている。ソースにもこだわり、デミグラスハンバーグは三段仕込み製法のフォンドヴォーを使用。和風ハンバーグは高知県産ゆず香る、さっぱりとしながらも甘味を感じられる和風のソースに仕上げている。

「お肉と野菜の串カツ」(下写真)「チキポテ串」は、小腹が空いた時のおやつなど、多様な食シーンに対応。どちらも、フライ後、1本ずつ手作業で串を刺し、串の持ち手に油がつかないように丁寧に仕上げた商品だ。「お肉と野菜の串カツ」は、チキンとポテト、チキンとかぼちゃの2種類の串が入った、アソートパックになっているのが特長である。

「たれづけ鶏皮 甘辛醤油だれ」「たれづけ鶏皮塩だれ(55g)」は夏のつまみニーズに対応した春

夏限定商品。冷凍庫から取り出し、冷たいまま食べることができる夏にぴったりの一品だ。

【ワンプレート】同社が初めて参入するワンプレート市場では、20～30代の若年層をターゲットに「ナーン&バターチキン・キーマのWカレー(1人前)」「ナーン&バターチキン・ほうれん草のWカレー(1人前)」の二つのアイテムを展開する。それぞれ2種類のカレーとふんわり食感のナーンが2枚入っており、電子レンジで簡単に調理でき、専用トレイでそのまま食べられるので洗い物も不要だ。

【弁当商材】「ソーセージカツ(5個入90g)」「カレー南蛮風カツ(5個入100g)」「てりやき鶏つくね(5個入85g)」「天つゆ海老天(5個入88g)」のほか、「直火焼ミニハンバーグ(5個入80g)」は、バリューパック(標準17個入272g)も展開する。

最後に、阪本将文社長(上写真)は「2028年には、会社設立30周年を迎える。40年目、50年目に向けて、さらなる発展を続けていきたい。新商品をみると、攻めを感じていただけだと思う。これからも攻め続けていくので、われわれの事業を支援いただきたい。来年は、四川焼売が30年を迎えるので、今年と来年はシューマイのイベントもしっかり行っていきたい。初夏は14品の新商品を発売した。秋の構想も考えているところなので、このペースで開発、販売していきたい。日本ハムグループの中には、国内で七つ、タイに一つの計八つの工場がある。製造の方がたと連携しながら開発を進めていく」と展望を語った。



プリマハム春の新商品②、「ジョンソンヴィル」ウインナーを新発売

プリマハムが開催した2026年春の新商品発表会、岡島周市商品企画部長が主な新商品について説明した。

【ハム・ソーセージの続き】昨年、“ギルティ”をテーマにしたウインナーを発売し、さまざまなメディアで取り上げられた。ギルティと親和性が高い商品として上位にランクしたベーコンとフライドチキンを商品化。ベーコンは食べ応えのある厚みにしてガーリックバターフレーバーを加え、フライドチキンはガーリックマヨネーズの濃い味にした。ソーセージもリニューアルし、新商品も含めて298円の売価帯でシリーズ展開する。また、人気イラストレーターの五月女ケイ子さんによるギルティの世界観が伝わるようなイラストを使用し、SNSでの発信やプレゼントキャンペーンを展開。さらに電車広告ジャックや主要都市での駅サイン広告などで認知度上昇を図る。

全米ナンバー1ブランド「ジョンソンヴィル」と共同開発したウインナー(上写真)を発売する。日本市場はウインナーカテゴリーが最も大きく、日本のハム・ソーセージ市場を熟知する当社が日本人の趣向に合わせたウインナーを開発。羊腸の径を「香薫」より一回り大きくし、満足感ある設計にして、ジョンソンヴィル社指定のオリジナルスパイスとメープルの香りで本格的な風味を引き出している。今後はテレビCMも放映予定。認知度を上げ、商品コンセプトがしっかり伝わるように販促活動を行っていく。

22年の発売以来右肩上がりに伸長し、業界で唯一の糖質ゼロのドライ製品「糖質ゼロのひとくちカルパス」から、ワンコイン(100円)の価格帯で「まるかじりカルパス」を新発売。サラミはチルドと常温、そしてベーシックなものから糖質ゼロシリーズまでラインアップは豊富であり、お酒、おつまみコーナーにしっかり訴求する。

昨年発売した「肉屋の肴」シリーズは、豚のタン、ハラミ、スネといった家庭ではなかなか作れない、希少部位を使用しており、どちらかといえばビールや焼酎に合う“おじいのおつまみ”としてのイメージをパッケージで新たに訴求。また、消費者調査において、豚ホルモンでおつまみに合う部位を聞いたところ、タンやハラミに加え、ガツが上位に入った。さらにガツに

最もマッチする味付けでは「ゆずポン酢味」が一番人気に。そこで「豚ホルモン ゆず香るガツ」(中央写真)を新たに投入する。

冷たくても温かくてもおいしいウインナー「きんぴらごぼう風ソーセージ」(下写真)を新発売。「加熱せずにおいしい」「手間がいらぬ」といった要望を基に複数フレーバーの喫食調査を行った結果、「きんぴらごぼう風ソーセージ」には「おつまみにもお弁当にも使いたい」との意見が多数あった。ごぼうとれんこんの食感が良く、甘辛い味付けが癖になる。昨年、発売し好評を博した「紅ショウガソーセージ」もリニューアル。焼きそばとの相性が非常に良く、今回はそのイメージをより強く伝えるパッケージにした。原料の紅しょうがもリニューアル。ソーセージに塗り込んでも紅色がきれいに残る技術を確立し、色調鮮やかに展開していく。

チルド麺カテゴリーの伸長が著しい中、トッピング用の「薄切り炙り叉焼」を新発売。薄切りの焼き豚を使用しているラーメンチェーンが多いが、これはスープと良く絡み、ラーメンとの相性が非常に良いのが理由だと推測される。厚切りの焼き豚は多い半面、薄切りを訴求する商品はあまりない。0・8mm厚でスライスし、バーナーで丁寧に焼き上げ、価格も抑えた。サラダなどのトッピングにも使える。

お子さま向けに「はたらくるまウインナー」を新発売。3～5歳のお子さまに好きなキャラクターモチーフについて調査すると、人気キャラクターを抑えて「車」という回答が多かった。16種類の車をケーシングにデザイン。カルシウムも配合している。(連載続く)



モモ肉は好調だが、ムネ肉は相場高もあって不振 食鳥協関西支部が理事会・ブロック会議

日本食鳥協会関西支部は23日、大阪市北区のリーガロイヤルホテルで関西支部理事会・ブロック会議を開催した。席上、出席者から最近の荷動きに関する動向が報告されたが、昨年末からモモ肉は好調だが、ムネ肉は相場高もあって不振とされた。また、夏場のモモ肉対策が課題との認識を共有した。

理事会・ブロック会議は齋藤俊徳副支部長が「業界一丸となって消費拡大を」との呼びかけでスタート。来期から(株)印南食品が会員となることが紹介され、同社の岩田正明社長があいさつを述べた。

続いてあいさつに立った辻貴博支部長(下写真)は「夏場のモモ肉対策が重要になってきている。輸入モモ肉に対する国産モモ肉の優位性のエビデンスがみつかっており、販促に役立てていきたい。販促キャンペーンも実施しており、鶏すきやきやとりやきをメニュー訴求している」と述べた。

ブロック会議では生産加工部会、荷受部会、小売部会の出席者各位が最近の情勢を報告。生産加工部会では生産はおおむね順調としたが、気温の変化に伴って廃棄率が増えているとした。販売面では、昨年クリスマスは思ったより好調とし、骨付きモモは高値でも動いた。地鶏、合鴨の荷動きも良かったようだ。年明け早々は動いたが、ここへきて弱まっているとした。

荷受部会では、やはり年末年始は好調だったようで、冷凍モモ肉もブラジルの問題があり引き合いが強まった。モモ肉からムネ肉への移行もみられた。やはり骨付きモモは好調で、その他の部位も満遍なく動いた。年明け以降は荷動きが鈍り、ムネ肉は多少マイナスでも販売している。モモ肉はやや荷余りがみえてきたとすると、年明けも好調とするところに分かれた。モモ肉の好調さは、スペイン産豚肉禁輸の影響もあるという分析もみられた。

小売部会では、年末20日まで生肉は好調だったが、総菜類はやや不振。クリスマス以降は生肉、総菜類共に好調となった。高単価品も好調で、骨付きモモの照り焼きは売上構成比が大きい、これが伸びたという。年末も好調で地鶏・合鴨が伸びている。年明



けも気温が下がったことで好調に推移している。

報告終了後は食鳥協の佐藤実会長が本部情勢を報告。ムネ肉相場が高く苦戦しているが、キロ500円半ばの相場なら苦戦するだろう。先日、NHKの「あしたが変わるトリセツショー」で「ムネ肉は牛乳を使えば1分でジューシーになる」としてムネ肉の焼き鳥を紹介していた。協会として、急いで提案したいとNHKに問い合わせたところ、「トリセツショー」の名前を使わなければ、内容は使用してかまわないとの了解を得た。ムネ肉の機能性も合わせてアピールしていきたい。とりやきのタレも出来上がっている。みそダレ風で誰が食べてもおいしい。すきやき割り下と合わせて、2本立てで提案していく。また、地鶏が売り場で評価されているのはありがたい。まだまだ日本のマーケットは大きくなると見込み、力を入れていきたい」と述べた。



今後のスケジュールが説明された後、井元克典副支部長が「一番の課題は夏場のモモ肉。私はからあげグランプリの審査員をやっているが、そこで使われるモモ肉はほぼ100%輸入品だ。そこへ入ってれば、夏のモモ肉をクリアできるか」と述べて閉会した。

その後は盛大に懇親会が行われた。

【JCA・12月】豚、鶏肉の動きは良い半面、牛肉、加工品は鈍い

日本チェーンストア協会がこのほどまとめた販売統計速報によると、12月の食料品合計販売金額は8821億9541万円(既存店ベースの前年同月比1・2%増)だった。そのような中、畜産品の売り上げは1040億276万円(1・6%増)だった。豚肉、鶏肉の動きは良かったものの、牛肉の動きは鈍かった。鶏卵の動きは良かったが、ハム・ソーセージの動きは鈍かった。

総菜は1058億7203万円(1・0%増)で、温総菜は、天ぷら、揚げ物、焼き鳥、焼き魚、フライドチキン、中華、ピザなどはまずまずの動きだったが、オードブルなどの動きは鈍かった。要冷総菜は、和・洋総菜の動きは鈍かった。米飯、すしはまずまずの動きだった。

その他の食品(2・4%増)は、米、乳製品、ドリンクヨーグルト、アイスクリーム、冷凍食品、餅、麺

類、パスタ、食パン、菓子パン、カレー、レトルト、中華まんじゅう、納豆、かまぼこ、ホイップ、インスタントコーヒー、チョコレート、ビスケット、スナック、豆菓子、のどあめ、ビールなどの動きは良かったが、乳飲料、飲料、乳酸菌飲料、シリアル、スープ、漬け物、オリーブオイル、砂糖、小麦粉、調味料、和・洋菓子、珍味、キャンディー、スピリッツ、清酒、焼酎、ワイン、ギフトなどの動きは鈍かった。

農産品(2・7%減)は、じゃがいも、玉ねぎ、人参、キャベツ、レタス、かぼちゃ、しょうが、里芋などはまずまずの動きだったが、大根、白菜、青ねぎ、ほうれん草、なす、さつまいも、きのこ類、カット野菜などの動きは鈍かった。果物では、いちご、バナナ、キウイフルーツ、輸入ぶどう、アボカド、カットフルーツなどの動きはまずまずだったが、みかん、干し芋、りんご、柿、メロンなどの動きは鈍かった。

【POSランク 12月洋総菜製品】「ピザガーデンマルゲリータ」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/洋総菜製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「ピザガーデンマルゲリータ 1P」が首位だった。

2位は日本ハム「石窯工房マルゲリータ 1枚」、3位は石井食品「イシイのおべんとクン

ミートボール」(120g×2)、4位は日本ハム「石窯工房マルゲリータミニピザ」、5位は日本ハム「石窯工房 あら挽きソーセージ 3枚」だった。対象店舗1072店舗の総販売金額は6億5269万5448円。

【POSランク 12月その他加工肉製品】

「旨みをとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット」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/その他加工肉製品売れ筋ランキングによると、イオントップバリュ「イオン旨みをとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット」(110g)が首位だった。

2位はイオントップバリュ「イオン旨みをとじ込め

る低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット」(187g)、3位はシジシージャパン「ほぐしサラダチキン」(100g)、4位は日本ハム「デリフィオーレ チーズサラミ」、5位はプリマハム「炭火焼ローストビーフ」(120g)だった。対象店舗1072店舗の総販売金額は3億4099万4598円。

【都内輸入食肉在庫・12月】牛肉在庫量は前年同月比10・3%増

東京冷蔵倉庫協会が公表した12月の都内食肉在庫によると、牛肉は入庫が1万7895t、出庫が1万8937t、在庫が5万6770tとなった。前年同月比では10・3%増となり、前月を下回った。

豚肉は入庫が3万2891t、出庫が4万4720tで在庫が9万2278tとなった。前年同月比では5・3%減となり、前月は下回った。

一方、鶏肉は入庫が1万5059t、出庫が1万9276t、在庫が3万4907tとなった。前年同月比では34・4%減となり、前月を下回った。

シーズンドポークなど

を含むその他畜産・畜産加工品は、入庫が5610t、出庫が6813tで在庫が1万1673tとなった。前年同月比では13・4%減となり、前月を下回った。

東京都の輸入食肉月末在庫(保税在庫)

単位:トン、%

	牛肉	豚肉	鶏肉	羊肉	馬肉	その他畜産物
12月	51,457	97,434	53,222	1,013	1,050	13,472
令和7年1月	52,496	99,162	55,020	1,075	1,118	13,690
2月	51,918	100,155	54,348	1,087	1,202	13,136
3月	53,673	99,231	48,832	1,217	1,133	12,669
4月	52,205	97,559	45,138	1,257	1,016	12,105
5月	55,206	109,231	45,349	1,667	1,080	12,856
6月	56,037	112,879	45,549	1,683	1,113	12,583
7月	56,373	113,902	42,796	1,568	1,136	12,524
8月	59,887	113,896	43,743	1,511	1,088	13,154
9月	56,789	112,054	43,678	1,397	1,034	13,563
10月	59,086	109,844	42,323	1,316	1,059	13,871
11月	57,812	104,107	39,124	1,219	1,110	12,876
令和7年12月入庫	17,895	32,891	15,059	684	257	5,610
出庫	18,937	44,720	19,276	819	309	6,813
在庫	56,770	92,278	34,907	1,084	1,058	11,673
前年同月比	110.3%	94.7%	65.6%	107.0%	100.8%	86.6%

米国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫所は、米国ウェストバージニア州モノンガリア郡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とから、同地域

から輸出される生きた家禽、家禽肉等の輸入を24日から一時停止したと発表した。

丸美屋「たまごっち カレー〈ポーク&野菜甘口〉」新発売

丸美屋食品工業(株)(東京都杉並区、阿部豊太郎社長)は、女兒を中心に大人気で、話題性の高まっている「たまごっち」を採用した「たまごっち ふりかけミニパック」(税込み281円)と「たまごっち カレー〈ポーク&野菜甘口〉」(151円=写真)を2月19日から新発売する。

「たまごっち カレー〈ポーク&野菜甘口〉」はポークをメインに7種類の野菜(じゃがいも、にんじん、コーン、玉ねぎ、かぼちゃ、トマト、ほうれん草)を合わせ、温めなくてもおいしく食べられる、子どもも食べ

やすい辛味を抑えた味わい。また、2品共通の同社オリジナル「たまごっち キラキラシール」1枚入り(全20種)となっている。



洋総菜製品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:6億5,269万5,448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 ピザガーデンマルゲリータ 1P	18,813,491	83,009	226.6	2.9	3.3	54.3
2	日本ハム 石窯工房 マルゲリータ 1枚	18,669,893	73,535	253.9	2.9	3.0	60.5
3	石井食品 イシイのおべんとクン ミートボール 120g×2	17,716,332	63,967	277.0	2.7	2.6	44.4
4	日本ハム 石窯工房 マルゲリータミニピザ	15,686,775	54,509	287.8	2.4	2.2	77.6
5	日本ハム 石窯工房 あら挽きソーセージ 3枚	13,680,381	48,306	283.2	2.1	1.9	79.6
6	伊藤ハム ピザガーデンベーコン 1P	12,750,159	57,350	222.3	2.0	2.3	54.1
7	伊藤ハム キッチンデリ ビーフシチューパイ 150g	12,488,016	46,581	268.1	1.9	1.9	78.2
8	伊藤ハム ラピッツァ マルゲリータ 1枚	11,572,339	42,072	275.1	1.8	1.7	30.6
9	日本ハム 石窯工房シャウエッセンピザ 1枚	11,461,809	44,679	256.5	1.8	1.8	53.1
10	日本ハム とろける4種チーズハンバーグ 3個	10,349,646	34,527	299.8	1.6	1.4	79.1
11	マルシンフーズ マルシンハンバーグ 3P 75g×3	10,062,687	36,498	275.7	1.5	1.5	51.0
12	伊藤ハム ラピッツァグラントアルトパイエルン 1枚	9,413,677	34,610	272.0	1.4	1.4	40.5
13	伊藤ハム キッチンデリ 若鶏のクリームシチューパイ 150g	8,651,977	33,287	259.9	1.3	1.3	69.4
14	シジシージャパン Vバック チキンナゲット 300g	8,342,239	28,915	288.5	1.3	1.2	29.7
15	日本ハム マルゲリータピザ 1枚	8,307,184	40,917	203.0	1.3	1.6	27.0
16	日本ハム 石窯工房 4種のチーズピザ	8,160,259	33,020	247.1	1.3	1.3	46.5
17	伊藤ハム ピザガーデンチーズ 1P	8,128,385	35,410	229.6	1.3	1.4	39.2
18	伊藤ハム 海老・蟹・帆立香るポタージュパイ 150g	7,680,010	29,111	263.8	1.2	1.2	63.3
19	イオントップバリュ イオンベストプライス チキンナゲット 280g	6,914,916	25,664	269.4	1.1	1.0	12.5
20	伊藤ハム ピザガーデン てりやきチキン 1枚	6,821,889	30,426	224.2	1.1	1.2	37.4
21	日本ハム 厚切りピッツアブレッド 4枚	6,741,308	21,932	307.4	1.0	0.9	53.8
22	日本ハム 石窯工房 ドルチェポルコベーコンピザ 1枚	6,451,519	25,518	252.8	1.0	1.0	32.3
23	日本ハム チキチキボン 124g	6,381,240	21,716	293.9	1.0	0.9	58.3
24	丸大食品 楽しいお弁当ミートボール てりやき味 57g×3	6,139,430	31,322	196.0	0.9	1.3	51.0
25	伊藤ハム テリーヌ スライスアソート 129g	5,958,417	17,717	336.3	0.9	0.7	42.4
26	伊藤ハム 鉄板焼きハンバーグ2個入り 109g×2	5,812,565	18,640	311.8	0.9	0.8	45.6
27	石井食品 イシイのおべんとクン ミートボール 120g	5,752,284	40,169	143.2	0.9	1.6	50.1
28	伊藤ハム 旨包デミグラスソースハンバーグ 220g	5,373,169	16,685	322.0	0.8	0.7	40.4
29	日本ハム ソーセージピザ 1枚	5,164,369	26,087	198.0	0.8	1.1	27.2
30	伊藤ハム テリーヌサーモンと帆立 175g	5,151,540	16,042	321.1	0.8	0.6	46.5
31	日本ハム 石窯工房 直火焼きテリヤキチキン 1枚	4,841,380	19,761	245.0	0.7	0.8	32.5
32	米久 スパイシーポークリブ 330g	4,772,393	4,953	963.5	0.7	0.2	30.8
33	丸大食品 チキンナゲット 240g	4,749,022	18,550	256.0	0.7	0.8	21.9
34	阪急デリカ 冷製オードブルセット	4,434,000	4,792	925.3	0.7	0.2	4.9
35	石井食品 ミートボール 120g×3	4,332,739	10,961	395.3	0.7	0.4	11.3
36	日本ハム ふんわり生地のアメリカンドッグ6本入 300g	4,277,022	14,156	302.1	0.7	0.6	51.2
37	プリマハム スパイシーチキン 220g	4,263,626	15,187	280.7	0.7	0.6	55.0
38	丸大食品 チキンハンバーグ 69g×3	4,253,697	20,320	209.3	0.7	0.8	72.6
39	マルシンフーズ お買得ハンバーグ 70g×4	4,123,358	11,839	348.3	0.6	0.5	12.7
40	滝沢ハム お肉屋さんのハンバーグ デミグラスソース 102g	4,101,442	39,777	103.1	0.6	1.6	45.1
41	伊藤ハム ラピッツァ クアトロチーズ 1枚	4,002,268	15,329	261.1	0.6	0.6	17.0
42	日本ハム チキチキボン大袋 735g	3,871,380	2,937	1,318.1	0.6	0.1	3.3
43	シジシージャパン Vバック デミグラスハンバーグ 160g	3,870,703	13,610	284.4	0.6	0.6	27.4
44	伊藤ハム テリーヌ蟹とバルメザンチーズ 165g	3,831,920	11,931	321.2	0.6	0.5	41.9
45	日本ハム 極み焼 デミグラスハンバーグ 210g	3,810,550	12,641	301.4	0.6	0.5	40.9
46	日本ハム チーズピザ	3,492,437	17,437	200.3	0.5	0.7	22.1
47	伊藤ハム テリーヌ海老と白身魚 175g	3,485,061	10,928	318.9	0.5	0.4	38.1
48	日本ハム チキチキボン 220g	3,430,096	7,807	439.4	0.5	0.3	5.8
49	日本ハム うずら卵を包んだ肉だんご 2個×3	3,391,260	10,851	312.5	0.5	0.4	64.3
50	日本ハム 極み焼 和風おろしハンバーグ 210g	3,387,146	11,395	297.3	0.5	0.5	40.3

その他加工肉製品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:3億4,099万4,598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	イオントップバリュ	イオン旨みをとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット 110g	11,733,168	21,165	554.4	2.6	1.8	9.7
2	イオントップバリュ	イオン旨みをとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット 187g	11,032,432	12,207	903.8	2.4	1.0	9.5
3	シジシージャパン	ほぐしサラダチキン 100g	6,693,736	33,398	200.4	1.5	2.8	26.3
4	日本ハム	デリフィオーレ チーズサラミ	6,532,198	19,346	337.7	1.4	1.6	53.0
5	プリマハム	炭火焼ローストビーフ 120g	6,330,322	7,827	808.8	1.4	0.7	21.6
6	伊藤ハム	ソラチのたれ使用ジンギスカン 180g×3	6,087,866	7,734	787.2	1.3	0.6	4.7
7	日本ハム	デリフィオーレ ソフトサラミ	6,056,850	18,005	336.4	1.3	1.5	51.8
8	シジシージャパン	サラダチキンプレーン 125g	5,619,138	28,733	195.6	1.2	2.4	26.3
9	プリマハム	合鴨スモーク 170g	5,153,922	15,656	329.2	1.1	1.3	35.6
10	日本ハム	デリフィオーレ テリーヌ サラミ&チーズ	5,089,895	15,334	331.9	1.1	1.3	44.0
11	スターゼン	ふんわりローストビーフ切り落とし 90g	5,055,275	8,675	582.7	1.1	0.7	3.3
12	日本ハム	ローストサラダチキン プレーン 糖質ゼロ 52g×3	4,971,621	17,760	279.9	1.1	1.5	39.3
13	伊藤ハム	ピストロレシビ タン塩切り落とし 116g	4,647,409	13,500	344.3	1.0	1.1	41.0
14	日本ハム	デリフィオーレ オマール海老&チーズ	4,302,736	12,900	333.6	0.9	1.1	40.2
15	フードリエ	紅茶鴨スモーク 160g	4,152,919	12,871	322.7	0.9	1.1	32.1
16	丸協食産	牛シロモツ 400g	3,982,056	5,543	718.4	0.9	0.5	10.4
17	スターゼン	ローストビーフ 切落とし 186g	3,976,532	3,901	1,019.4	0.9	0.3	6.1
18	伊藤ハム	チキンナゲット超大容量ジッパー 610g	3,946,089	6,289	627.5	0.9	0.5	14.7
19	プリマハム	サラダチキン3連プレーン 180g	3,944,583	14,356	274.8	0.9	1.2	30.0
20	日本ハム	デリフィオーレ サーモン&チーズ	3,915,386	11,481	341.0	0.9	1.0	30.9
21	イオントップバリュ	イオン旨みをとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット 60g	3,881,039	10,708	362.4	0.9	0.9	9.6
22	丸大食品	サラダチキン切落とし プレーン 100g	3,799,064	18,480	205.6	0.8	1.5	36.5
23	恵風	恵風 牛すじ串 4本	3,784,625	9,570	395.5	0.8	0.8	7.9
24	プリマハム	合鴨パストラミ 170g	3,622,970	11,134	325.4	0.8	0.9	33.2
25	伊藤ハム	ソラチオリジナルのたれ使用 ロースジンギスカン 200g×3	3,395,301	3,240	1,047.9	0.7	0.3	7.5
26	紀文食品	牛すじ 3本 54g	3,376,134	8,917	378.6	0.7	0.7	6.5
27	プリマハム	サラダチキン3連ハーブ 180g	3,248,665	11,749	276.5	0.7	1.0	28.5
28	米久	くらし 肉だんご 330g	3,172,248	11,377	278.8	0.7	1.0	6.0
29	日本ハム	ローストサラダチキン ハーブ 糖質ゼロ 52g×3	3,113,542	10,969	283.9	0.7	0.9	36.9
30	丸大食品	サラダチキン切落とし ハーブ 100g	2,947,754	14,445	204.1	0.7	1.2	36.6
31	フードリエ	紅茶鴨パストラミ 160g	2,937,386	9,213	318.8	0.6	0.8	31.0
32	プリマハム	香薫ミニステーキ 86g	2,829,740	13,059	216.7	0.6	1.1	41.5
33	丸協食産	ローストビーフ和風仕立て 90g	2,800,456	6,527	429.1	0.6	0.5	7.1
34	イオントップバリュ	イオン若どり味付ローストチキン用 ブレンドスパイス 855g	2,783,736	2,603	1,069.4	0.6	0.2	8.5
35	米久	黒仕込みローストビーフ 400g	2,780,412	1,521	1,828.0	0.6	0.1	11.0
36	丸大食品	お徳用チキンナゲット 480g	2,739,097	6,409	427.4	0.6	0.5	11.5
37	紀文食品	おでんや 味がしみ込んだ牛すじ串3本 65g	2,704,064	5,761	469.4	0.6	0.5	21.4
38	伊藤ハム	こてっちゃん もつ鍋醤油味 480g	2,685,672	7,177	374.2	0.6	0.6	45.3
39	西日本バツカー	西日本バツカー 牛すじ	2,674,676	3,557	752.0	0.6	0.3	2.2
40	シジシージャパン	サラダチキンブラックペッパー 125g	2,589,770	13,503	191.8	0.6	1.1	24.6
41	カネテツデリカフーズ	カネテツ 味付け牛すじ肉真空 3串	2,514,837	4,993	503.7	0.6	0.4	14.0
42	シジシージャパン	Vパックあい鴨スモーク 160g	2,499,432	8,658	288.7	0.6	0.7	17.3
43	フィード・ワンフーズ	やわらか仕上げ国産豚白もつ 800g	2,444,826	2,787	877.2	0.5	0.2	1.5
44	西川	トラウトスモークサーモン 120g	2,444,705	3,226	757.8	0.5	0.3	12.5
45	奥野善久商店	牛すじ 18g×4	2,416,388	5,539	436.3	0.5	0.5	4.4
46	米久	王様のローストビーフ 121.5g	2,407,985	2,562	939.9	0.5	0.2	16.4
47	シジシージャパン	サラダチキンハーブ 125g	2,381,598	12,640	188.4	0.5	1.1	25.5
48	プライフーズ	プライ 国産スモークチキン丸	2,307,878	1,443	1,599.4	0.5	0.1	11.3
49	丸正フーズ	切れてるローストビーフ	2,296,786	3,512	654.0	0.5	0.3	4.3
50	伊藤ハム	こてっちゃん もつ鍋味噌味 480g	2,200,662	5,859	375.6	0.5	0.5	41.7

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1月27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	2,962	2,500	2,218	-	-	
		安値	2,216	2,052	2,116	-	-	
		平均	2,516	2,282	2,167	-	-	
	70頭	頭数	43	22	5	-	-	
	雌 B	高値	-	-	-	-	-	
		安値	-	-	-	-	-	
		平均	-	-	1,836	-	-	
	1頭	頭数	-	-	1	-	-	
	去 A	高値	3,081	2,330	2,224	-	-	
		安値	2,161	2,052	1,944	-	-	
		平均	2,458	2,242	2,111	-	-	
	127頭	頭数	88	28	11	-	-	
去 B	高値	-	-	-	-	-		
	安値	-	-	-	-	-		
	平均	-	-	-	-	-		
-頭	頭数	-	-	-	-	-		
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-		
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-		
	去 B 2頭	平均	-	-	-	1,245		
	去 C 1頭	平均	-	-	-	864		
交雑牛	雌 B	16頭	平均	-	1,616	1,574	1,440	-
		頭数	-	3	7	6	-	
	雌 C	1頭	平均	-	-	-	1,453	-
		頭数	-	-	-	1	-	
	去 B	13頭	平均	-	1,567	1,630	1,495	-
頭数		-	4	6	3	-		
去 C	5頭	平均	-	1,488	1,525	1,507	-	
頭数	-	1	1	3	-			

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	388 285	962 1,031	- 41.0	(競り)	(相対)	
				-	3	35

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,116	1,830	1,702	1,515	-
	B	-	-	-	1,512	-
和 去	A	2,599	-	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	1,027
	C	-	-	-	-	965
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	564	719	756	719	455
	安値	519	475	432	335	97
	平均	539	515	503	453	401
	頭数	(5)	(330)	(376)	(244)	(76)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
搬入 相対	高値	-	-	-	-	407
	安値	-	-	-	-	407
	平均	-	-	-	-	407
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(3)

[大阪食肉卸売市場] 1月27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	2,563	2,239	2,020	-	-
(頭数)	(8)	(6)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,574	2,201	1,981	-	-
(頭数)	(7)	(6)	(2)	(-)	(-)
B	-	1,957	-	-	-
(頭数)	(-)	(2)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,774	1,617	1,576	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	1,966	1,681	1,590	1,555	-
C	-	-	-	1,555	-
豚	-	793	724	536	475

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	1月27日	1月26日	(1月累計)
豚	68,600	65,700	1,135,600
成牛計	4,060	3,950	69,680
和牛雌	1,080	880	16,850
和牛去勢	990	1,090	18,050
乳牛雌	800	390	11,270
乳牛去勢	370	470	7,000
交雑雌	390	510	7,680
交雑去	420	600	8,780

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 1月27日

東京	1,557 円	(前日 1,490 円)
大阪	1,586 円	(前日 1,583 円)

[豚・全農建値] 1月27日

上	中	取引頭数	市況
509 円	495 円	1,177 頭	急伸

と畜 売買	牛 33 頭	豚 90 頭	牛概況	もちあい
	牛 55 頭	豚 70 頭	豚概況	急伸

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27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 (551)	- (-)	5,857	-	もちあい
仙台 [中]	507 (529)	402 (418)	450	35	続落
栃木 [地]	497 (-)	447 (-)	1,795	34	続落
茨城 [地]	507 (514)	478 (493)	1,261	484	下押し
群馬 [地]	519 (464)	450 (399)	2,377	393	急反発
さいたま [中]	506 (444)	492 (428)	319	323	急反発
東京 [中]	515 (487)	503 (451)	962	1,031	急反発
横浜 [中]	506 (549)	490 (514)	687	688	続落
山梨 [地]	645 (-)	652 (-)	132	83	上伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	532 (560)	518 (523)	999	310	下押し
京都 [中]	580 (579)	564 (558)	97	97	もちあい
大阪 [中]	793 (702)	724 (671)	90	69	急伸
神戸 [中]	595 (-)	577 (-)	-	152	-
岡山 [地]	584 (558)	558 (550)	380	242	強気配
広島 [中]	590 (559)	558 (519)	432	42	急騰
福岡 [中]	561 (565)	533 (540)	493	147	小反落

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20日～1月26日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,699,989 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	1,135	1,203	1,264	1,210	72,082
うで	702	745	795	750	147,278
ロース	1,063	1,134	1,172	1,134	162,981
ばら	1,183	1,238	1,300	1,239	181,451
もも	735	756	819	766	182,483
ヒレ	1,045	1,058	1,159	1,065	13,047
セット	900	1,035	1,049	1,002	940,667

◇近畿圏 総重量 828,141 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	1,299	1,376	1,300	68,791
うで	648	704	756	701	132,002
ロース	1,080	1,145	1,229	1,164	113,491
ばら	1,150	1,272	1,350	1,271	152,622
もも	680	705	788	718	183,700
ヒレ	1,080	1,150	1,231	1,143	10,821
セット	833	978	1,048	966	166,714

[食鳥正肉日経相場] 1月26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	730	839	1,013	205
ムネ	465	531	717	178

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	762	849	1,050	2
ムネ	463	522	610	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月26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	1,098	757	550	600	650
安値	700	450	290	360	350
平均	840	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)

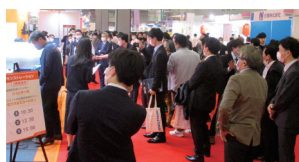
**銘柄豚肉
ガイドブック**

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 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