

令和8年
2026年

1月29日
木曜日

第11880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



カナダビーフ国際機構がシェフらを招き、カナダビーフ試食会を開催……P4

- ▶ [牛・豚・鶏肉需給予測] 2月牛肉生産は前年比4・0%減…………… P2
- ▶ フード・スタイル・ジャパン2026関西が28～29日、インテックス大阪で開催…………… P3
- ▶ [POSランク12月冷凍畜産素材] 伊藤ハム「北海道ジンギスカン」が首位…………… P3
- ▶ 千葉県旭市で鳥フル、うずら10万羽が殺処分—農水省…………… P3
- ▶ カナダビーフ国際機構がシェフらを招き、カナダビーフ試食会を開催…………… P4
- ▶ [外食産業市場動向・12月] 焼き肉は前年同月比5・0%増…………… P5
- ▶ スターゼン、健康優良企業「金の認定」取得…………… P6
- ▶ 滝沢ハムが5月1日納品分から商品価格改定と規格変更を実施…………… P6
- ▶ からたま屋、とりサブロー「黒酢あんから揚げ」が期間限定で新登場…………… P6
- ▶ 米国が英国向けに低関税の牛肉輸入数量の運用を開始…………… 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
- ▶ 冷凍畜産素材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] 28日…………… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 28日…………… P11

注目のヘッドライン

[牛・豚・鶏肉需給予測] 2月牛肉生産は前年比4・0%減

農畜産業振興機構は28日、1月、2月の牛・豚・鶏肉需給予測を発表した。

…詳細はP2

フード・スタイル・ジャパン2026関西が28～29日、インテックス大阪で開催

…詳細はP3

新刊 銘柄牛肉ガイドブック'25

多岐にわたる情報を網羅

生産 と畜 流通

380
ブランド
以上

定価 B5判/258頁
2,500円

食肉通信社



【牛・豚・鶏肉需給予測】2月牛肉生産は前年比4・0%減

農畜産業振興機構は28日、1月、2月の牛・豚・鶏肉需給予測を発表した。それによると、牛肉の生産量は1月が2万6400t(前年同月比3・3%減)、2月が2万5300t(4・0%減)と予測。品種別出荷頭数をみると、1月は和牛が3万8500頭、交雑種が2万1100頭、乳用種が2万1900頭、2月は和牛が3万7400頭、交雑種が1万9500頭、乳用種が2万800頭とそれぞれ予測している。

また、輸入量は1月が3万5千t(7・6%増)、2月が3万1500t(7・3%増)とそれぞれ予測。内訳をみると、1月は冷蔵品が1万3100t(1・9%減)、冷凍品が2万1900t(14・2%増)。2月は冷蔵品が1万2200t(10・4%増)、冷凍品が1万9300t(5・5%増)と見込んでいる。冷蔵品は、1月は現地価格の高止まりなどにより、主要輸入先である米国産輸入量の減少が見込まれること等から、前年同月をわずかに下回る一方、2月は、米国産の減少と豪州産の増加が見込まれるが、前年同月の輸入量が少なかったことなどから、全体としては前年同月をかなりの程度上回ると予測する。冷凍品は、豪州産のうち主に加工品のひき材などに使用されるトリミングの輸入量の増加等が見込まれる中、1月は前年同月の輸入量が少なかったことからかなり大きく、2月はやや、いずれも前年同月を上回ると予測する。

豚肉は、生産量は1月が7万5100t(6・0%減)、2月が6万9千t(5・0%減)の予測。輸入量は、1月が6万7500t(16・2%減)、2月が6万4300t(10・6%減)としている。冷蔵品は、1月は米国産の減少が見込まれることなどから、前年同月をわずかに下回る一方、2月は、前年の輸入量が通関のずれ込み等を受け低水準となったことなどから、前年同月をかなり大きく上回ると予測する。冷凍品は、もともと前年同

月を下回って推移してきた中で、ASF発生によるスペイン産の輸入一時停止措置の影響なども加わったことで、1月、2月共に前年同月を大幅に下回ると予測する。

また、鶏肉の生産量は、1月は13万7800t(0・9%減)、2月は13万2400t(3・1%減)の予測。輸入量は、1月が4万7千t(10・2%減)、2月が4万9900t(4・5%増)としている。主要輸入先であるブラジルやタイにおいて、労働者不足などにより生産量が減少した影響等を受けて、1月は前年同月をかなりの程度下回る一方、2月は前年のブラジル国内および他国向けの需要の高まりによる価格上昇により、ブラジル産の輸入量が低水準であったことなどから、前年同月をやや上回ると予測する。

牛・豚・鶏の需給予測

(単位:頭、トン)

		1月		2月	
		出荷頭数	前年比	出荷頭数	前年比
牛 計		82,100	94.9	78,300	94.7
和牛		38,500	92.5	37,400	93.9
交雑牛		21,100	103.0	19,500	98.3
乳牛		21,900	91.9	20,800	92.5
豚		1,337,000	95.2	1,240,000	96.1
部分肉の需給予測		量	前年比	量	前年比
牛肉	生産量	26,400	96.7	25,300	96.0
	輸入量	35,000	107.6	31,500	107.3
	出回り量	62,300	98.2	58,900	101.3
	月末在庫量	140,600	103.2	138,500	104.1
豚肉	生産量	75,100	94.0	69,000	95.0
	輸入量	67,500	83.8	64,300	89.4
	出回り量	153,100	99.1	138,400	97.8
	月末在庫量	194,500	90.9	189,400	87.3
鶏肉	生産量	137,800	99.1	132,400	96.9
	輸入量	47,000	89.8	49,900	104.5
	出回り量	192,900	101.3	192,900	104.3
	月末在庫量	139,900	84.6	129,300	78.4
輸入量の内訳(部分肉ベース)					
牛肉	冷蔵	13,100	98.1	12,200	110.4
	冷凍	21,900	114.2	19,300	105.5
	合計	35,000	107.6	31,500	107.3
豚肉	冷蔵	31,800	99.2	31,500	114.1
	冷凍	35,700	73.7	32,800	74.1
	合計	67,500	83.8	64,300	89.4

フード・スタイル・ジャパン2026関西が28～29日 インテックス大阪で開催

関西最大級の食の商談展示会「FOOD STYLE JAPAN2026(関西)」がインテックス大阪で28日、29日の2日間、開催されている。外食・中食・小売向けに900小間以上の企業・団体が出展、最新トレンドやビジネスのヒントとなる商品提案を各社が行っている。

食材では、全国から集まった農・水産品、加工食品、飲料など厳選されたオールジャンルがそろっており、そのほか最新の調理設備やITシステムなども一堂に会している。このうち食肉関連コーナーの『第1回 MEAT STYLE EXPO 関西』(食肉通信社主催)では、アンズコフーズ(株)(上写真)、タケダハム(株)(下写真)、(株)フタガワフーズ、やまさん阪本商店(株)などが出展。

アンズコフーズでは、自社ニュージーランドブランド牛「オーシャンビーフ」を紹介。関東を中心に注目を集めている安全・安心でおいしい同牛の試食PRを行った。

タケダハムは関西圏で高い支持を集めている無塩せき加工品シリーズを中心に試食も行い紹介。国産原料を用いており、保育所給食で幅広く利用されるなど、おいしさと品質が支持されたシリーズとなっている。

フタガワフーズは高松市の食肉卸で、地場のブランド和牛である「オリーブ牛」を紹介。試食を実施すると



ともに、ショーケースでブロック肉の他、スキンパック商品を提案した。

やまさん阪本商店は、鹿児島県の自社牧場で生産している「やまさん牛」を紹介。サーロインを試食提案し、ブランド訴求を行った。

同時開催として、麺類の関連商材を幅広く提案する「ラーメン産業展 in Kansai」も開かれている。

【POSランク 12月冷凍畜産素材】伊藤ハム「北海道ジンギスカン」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/冷凍畜産素材売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「北海道ジンギスカンR 冷凍 200g×3」が首位だった。

2位はマツオ「味付特上ラム」(400g)、3位はブラ

ジル産「マテ茶鶏もも」(2kg)、4位は幸栄物産「国産豚肉小間切れ 冷凍」(750g)、5位はプライフーズ「鶏ガラ 冷凍」(175g)だった。対象店舗1072店舗の総販売金額は3496万5537円。

千葉県旭市で鳥フル、うずら 10万羽が殺処分ー農水省

農水省は27日、千葉県旭市の家禽農場で、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜(今シーズン国内18例目)が確認されたことを発表した。

これを受け、同農場のうずら約10・8万羽が殺処分となる。

カナダビーフ国際機構がシェフらを招き、カナダビーフ試食会を開催

カナダビーフ国際機構は27日、東京都港区のホテルインターコンチネンタル東京ベイにシェフら約50人を招き、「カナダビーフ試食会2026」を開催した。

始めに清富一郎駐日代表(上写真)がカナダビーフの優位性などについてプレゼンを行った。カナダビーフの特徴について「麦やとうもろこしで育てられたグレインフェッド(穀物肥育)であり、厳格なグレーディング(等級)によって管理されている。品種は肉専用種であるアンガスやヘレフォードであり、2年以内にと畜される牛が多く、非常にジューシーで軟らかく、日本人好みの脂肪交雑が入った牛肉が日本市場に供給されている。カナダは食品安全などに対する管理が非常に厳しいのも特徴だ」と説明した。

さらにグレードについて「最上級で全体の5%程度のプライム、それに次ぐAAAの牛肉が日本向けとなっている。しっかりと脂肪交雑が入り、肉色が美しい赤色であること、脂肪の白さなどの基準が設けられている」と紹介。

また、カナダビーフの輸出先について「日本は、カナダにとって隣国である米国に次ぐ大きな市場だ。一方、日本の輸入ビーフ市場においては、大きなシェアを持つ米国、豪州に続く第3位のシェアをもつ。主に日本市場に輸入されている部位はバラ系(ショートプレートなど)、カタ系(チャックアイロール、ミスジなど)、さらに内臓系(タン、ハラミ、サガリ、モツなど)も多い。仕向先は外食が約7割、小売が約3割であり、フローズンが約74%、チルドが約26%となっている」とした。

続いて、公益社全国食肉学校の底原孝之講師(中央写真)がカナダビーフのチャックアイロールを使ったカットデモンストレーションを実演。カナダビーフの特徴や肉質を生かしながら、付加価値を高める商品化を紹介した。

会場では同ホテルの中宇祐満也総料理長(下写真)総指揮の下、カナダビーフの7種類の部位を使用した15種類に上る多彩なメニューが参加者にビュッフェ形式で提供された。ストリップロイン(ロース)ではローストビーフやビーフジャーキー、チャックアイ

ロール(カタロール)ではボルシチやコンビーフ、パストラミ(バラ)では煮物やコロッケ、フラットアイアン(ミスジ)ではソテーやすし、アウトサイドスカート(ハラミ)ではソテー、タンではオイスターソース煮などを提供。さらにブリスケットスカートを使用したボルシチなども振る舞われた。

ブリスケットスカートは牛のソトバラとハラミの間に位置し、1頭から500g程度しか取れない部位。ハラミに似た軟らかくジューシーな食感が特長でありながら、価格優位性もあるため、ハラミの代替商材としても魅力的だ。

中宇祐総料理長はカナダビーフの特徴について「肉を焼いた時の香りがとても良い。今回はカナダビーフのさまざまな部位を使ってみたが、ロースを使用したビーフジャーキーなどは、カナダということでメープルシロップを使用している」と説明。さらにカナダビーフの輸入や販売を行っている事業者やパッカーなどが紹介された。



[外食産業市場動向・12月] 焼き肉は前年同月比5・0%増

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によると、12月は、年末の休みが長くなったことから、年末中心に家族客などの外食需要が好調となった他、今や忘年会の主流となった小グループや個人の宴会が、月後半から年末の休みにかけて好調で、飲酒業態の客数を押し上げた。インバウンド需要は中国からの団体客の減少がみられたものの、インバウンド全体としてはおおむね堅調。客単価の上昇、ファストフード業態の堅調、ファミリーレストラン低価格業態の堅調などにより、売り上げは6・0%増となった。

ファストフード業態の全体の売り上げは5・8%増となった。「洋風」は、期間限定商品やクリスマス前後のチキンなどが好調で、売り上げ6・4%増。「和風」は、主要メニューに他商品を付けた期間限定メニューなどが好評で、売り上げ8・2%増。「麺類」は、ラーメンの季節メニューやアルコール販売が好調で、売り上げ5・3%増。「持ち帰り米飯／回転ずし」は、年末の休みを中心に回転ずしが家族客などでにぎわった一方、持ち帰り米飯は客数の低迷が続ぎ、売り上げ1・0%増。「その他」は、「アイスクリーム」のクリスマスケーキが売れ行き好調、売り上げは5・2%増となった。

ファミリーレストラン業態全体の売り上げは5・8%増となった。「洋風」は、前年のお得なキャンペーンの反動で客数が落ちたところもあったが、低価格業態の集客好調が続ぎ、売り上げ5・6%増。「和風」は、年末を中心にロードサイド店で家族客が増え、

客単価の上昇とあいまって、売り上げ6・7%増。「中華」は、お得なランチメニューと店舗増で、売り上げ5・5%増となった。「焼き肉」は、年末の休みを中心に集客し、売り上げは5・0%増となった。

パブ・飲酒業態は、月前半に伸び悩んだが、後半に回復。特に多くの企業の仕事納めとなった26日を中心に集客が好調で、客数は3・9%増となった。また、忘年会は法人などの大型宴会が少なくなり、個人や小グループでの宴会が定着する中で、年末の休みには個人客を中心に郊外や繁華街でも集客好調、売り上げは6・3%増。

ディナーレストラン業態は、個人や家族などの小グループの宴会が好調。月後半を中心に、週末やクリスマス、年末の休みなどで客足が伸び、売り上げは7・6%増となった。中国からの団体客の減少により、京都や大阪などの観光地ではマイナスの影響がみられたものの、他地域からのインバウンドは引き続き好調で、外食全体への影響は限定的であった。

喫茶業態の一部では、値上げが一巡し、客数が戻ったところもあったが、観光地での集客が弱いところがあり、売り上げは客単価の大幅増に支えられて8・2%増となった。

外食産業市場動向(全店)

単位:社、店、%(前年同月比)

業態	事業者数	店舗数	売上高	店舗数	客数	客単価
全体	217	36637	106.0%	101.1%	102.4%	103.5%
ファストフード合計	53	21395	105.8%	101.8%	102.9%	102.9%
洋風	21	6291	106.4%	102.3%	104.7%	101.6%
和風	14	4938	108.2%	103.2%	103.6%	104.5%
麺類	18	3440	105.3%	101.7%	101.9%	103.4%
持ち帰り米飯・回転ずし	18	4281	101.0%	99.7%	95.7%	105.5%
その他	9	2445	105.2%	101.9%	102.4%	102.8%
ファミリーレストラン合計	65	9518	105.8%	99.8%	101.6%	104.1%
洋風	32	4414	105.6%	98.8%	102.0%	103.5%
和風	31	2511	106.7%	101.0%	101.1%	105.6%
中華	13	1232	105.5%	102.2%	101.4%	104.0%
焼き肉	16	1361	105.0%	99.1%	100.2%	104.8%
パブ・レストラン／居酒屋合計	36	2107	106.3%	100.2%	103.9%	102.3%
パブ・ビアホール	12	403	105.1%	103.6%	103.8%	101.2%
居酒屋	29	1704	106.8%	99.4%	104.0%	102.7%
ディナーレストラン(計)	22	972	107.6%	103.0%	105.4%	102.2%
喫茶(計)	25	2494	108.2%	101.1%	99.7%	108.4%
その他(計)	16	151	98.3%	84.4%	93.7%	105.0%

スターゼン、健康優良企業「金の認定」取得

スターゼンは、健康保険組合連合会東京連合会および健康企業宣言東京推進協議会より、健康優良企業「金の認定」を取得したことを発表した。

健康優良企業「金の認定」は、「健康企業宣言」に取り組む約4600社の中でも、厳格な基準を満たした190社のみが取得している認定であり、企業の健康経営への取り組みが高い水準で評価されたことを示すもの(2026年1月時点)

同社は19年に「健康企業宣言」を行い、20年9月から健康優良企業「銀の認定」を継続して取得してきた。今回の「金の認定」取得は、従業員一人ひとりの心身の健康を同社の持続的な成長を支える大切な要素と考え、その保持・増進に向けた取り組みを継続してきた姿勢が評価されたものである。

健康優良企業認定制度は、企業の健康経営への取り組みを評価する制度で、認定は「銀」と「金」の2段階がある。金の認定は、従来の健康づくりの取り組みを踏まえつつ、安全衛生や従業員の家族も含めた健康支援といった観点で評価対

象となり、重症化予防やメンタルヘルス対策など、幅広い施策で一定の基準を満たしている企業に与えられる。



同社の取り組みの評価ポイントは①定期健康診断受診率100%②重症化予防対策(2次検査、特定保健指導の受診勧奨)③家族(被扶養者)向け健康診断の案内④治療と仕事の両立支援制度の整備⑤心身の健康に関する相談窓口(ヘルスケアサポート)の設置⑥過重労働防止への対策⑦公的医療保険制度(福利厚生を含む)の周知⑧感染症予防対策一となっており、同社は今後も従業員一人ひとりが心身ともに健康で、いきいきと働き続けられる環境づくりを通じて、企業価値の向上に努めていくとしている。

滝沢ハムが5月1日納品分から商品価格改定と規格変更を実施

滝沢ハムは5月1日納品分から、一部商品の価格改定および規格変更を実施する。対象商品はNB、PB各種商品(家庭用商品、調理加工商品、業務用商品各種)。昨今の原材料価格や輸送コストの高騰、為替変動の影響を受け、同社では厳しい状況

の中、効率化・合理化などの企業努力を続けてきたが、自助努力だけではコスト上昇分の全てを吸収することは極めて困難な状況となり、価格改定を実施する。

からたま屋、とりサブロー「黒酢あんから揚げ」が期間限定で新登場

(株)魅力屋(京都市中京区、藤田宗社長)は、持ち帰りから揚げ専門店「からたま屋」「とりサブロー」で、2月4日から「黒酢あんから揚げ」(税込み160円)を販売する。

同商品は、まるやかな酸味とほのかな甘味が特長の黒酢あんで、香酢を加え、香りの立ち方やコクの仕方まで丁寧に調整した本格仕立て。サクサクでジュー

シーなから揚げにたっぷりかけても、黒酢ならではのすっきりとした後味で、揚げ物でありながらも軽やかに楽しめる。トッピングのクラッシュナッツが食感のアクセントになり、一口ごとに広がる味わいをさらに引き立て、立ち上る香りに食欲をそそられつつも、重たさを感じにくく、最後まで心地よく味わえる一品となっている。

米国が英国向けに低関税の牛肉輸入数量の運用を開始

米国政府はこのほど、英国との合意に基づき、低関税の牛肉輸入数量枠 (TRQ) について、「その他」の国・地域カテゴリーの6万5005tのうち英国向けに別途1万3千tを配分することを連邦官報において正式に公表した。

米国の牛肉輸入には低関税枠の数量が設けられており、ニュージーランド、アルゼンチンおよびウルグアイについては、単独でTRQが定められている。また、カナダ、メキシコおよび豪州については無制限で無税となっている。これらの国以外は、「その他」の国・地域カテゴリーとして、日本やブラジルなどがTRQを共有している。2025年12月29日時点の各国・地域に対するTRQの数量と消化状況については表の通り。

25年5月8日、米国と英国との合意に基づき、今般「その他」のカテゴリーの6万5005tのうち1万3千tを英国向けのTRQとして新たに配分することが発表された。この運用は26年1月1日から開始されており、英国向けへの配分に伴い「その他」のTRQの数量は5万2005tに減少した。なお、25年10月に輸入を拡大する意向が発表されたアルゼンチン産牛肉のTRQは、2万tのまま維持された。

「その他」のTRQについては、22年以降毎年1月から5月の間に全量が消化されているが、近年では消化のタイミングがさらに早まっており、22年は3月28日、23年は5月2日、24年は2月27日、25年は1月17日に全量が消化された。そして、本年26年においては1月6日に5万2005tの全量が消化されたところである。なお、枠の消化分の大半を冷凍のブラジル産牛肉が占めている。

AHDB (英国農業園芸開発委員会) は25年5月15日、貿易が英国に与える影響の分析を公表している。同分析によると、25年までは英国はブラジルや日本と共に「その他」のTRQの枠を利用していたものの、地理的要因などからブラジルが枠の大半を使用しており、英国産牛肉輸出業者は、大西洋を越えて牛肉を輸出したにもかかわらず、到着時にはTRQ枠が消化され、TRQ枠外関税が適用されるリスクを懸念しなければならなかった。しかし今回、英国が独自のTRQを獲得することでこのリスクは削減されるとしている。

英国政府は米国との貿易協定に基づき、25年6月30日より米国から輸出される牛肉に対して、1万3千tのTRQの割り当てを行っている。同年は割り当てが年の途中から開始されたため、初年の無関税枠は8477tとなった。また、冷蔵牛肉 (HSコード0201) および冷凍牛肉 (同0202) については、と畜前に米国内で少なくとも3カ月間肥育された場合に原産地とみなされる規則となっている。

NFU (全英農業者組合) のトム・ブラッドショー氏は25年12月31日、米国によるTRQ配分の開始は朗報であるとしつつも、米国が自国農産物の英国市場へのさらなるアクセス拡大を要求する中、貿易交渉は続いていると述べた。また、これまで英国政府は高い動物福祉、環境、食品安全基準を維持しており、25年12月22日に策定された「動物の健康と福祉戦略」においてもさらなる国内基準の強化を目指す中で、将来的な譲歩の余地は考えられないと付け加えた。

なお、同枠の対象には特定の肥育ホルモン類が投与された牛由来の米国産牛肉は除外されており、米国通商代表部 (USTR) やUSDAは、こうした規制は科学的根拠を伴わないものとして撤廃を求めているものの、英国側に動きはみられない。USDA NAHMS (動植物衛生検査局 <APHIS> による全米家畜衛生モニタリングシステム) によると、20年時点で米国におけるホルモン不使用表示が可能な牛は全体の1割程度と推計されていることから、業界は今回の関税割当措置によるメリットを受ける関係者は一部に限られるとみている。(農畜産業振興機構)

米国の各国・地域に対する牛肉TRQの数量と消化状況 (2025年)

国・地域	TRQ数量 (トン)	消化数量 (トン) (消化率 (%))	TRQ内関税	TRQ外関税
カナダ	数量枠なし	—	無税	—
メキシコ	数量枠なし	—	無税	—
豪州	数量枠なし ^注	—	無税	—
ニュージーランド	213,402	171911.8 (80.56%)	4.4セント/kg	26.4%
アルゼンチン	20,000	19312.2 (96.56%)	4.4セント/kg	26.4%
ウルグアイ	20,000	18853.6 (94.27%)	4.4セント/kg	26.4%
その他	65,005	1月17日に全量消化	4.4セント/kg	26.4%

資料：米国税関・国境警備局 (CBP) 「Quota Status Report」 2025年12月29日時点
注：豪州に対しては、WTOに基づく数量枠 (378,214トン) と豪州・米国自由貿易協定 (AUSFTA) の無関税枠の合計が本来のTRQ数量となるが、豪州からの輸出数量に比べて多いことと、2023年からは枠外の関税率も撤廃されているため、実質的に無税で輸出できる状況となっている。

[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11日~1月17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	3,866	4,200	4,746		4,213	2,771	近畿圏	3,456	4,342	5,400	4,254
		3,779	4,082	4,366	4,047	9,447		3,482	3,794	4,633	3,924	4,180		
		2,160	2,192	3,246	2,443	2,199		-	-	-	-	801		
		-	-	-	-	430		-	-	-	-	-		
		8,533	9,180	10,260	9,387	1,597		9,072	9,720	10,260	9,667	1,519		
		5,184	8,002	9,396	7,646	1,565		5,508	5,940	6,480	6,049	2,454		
		6,304	9,180	9,180	8,018	2,375		-	-	-	-	405		
		1,728	2,160	2,376	2,092	11,916		1,890	2,052	3,348	2,415	6,326		
		3,888	3,888	4,045	3,909	1,982		-	-	-	-	881		
		3,816	3,920	4,320	3,961	2,929		4,320	4,320	4,320	4,320	1,156		
		3,985	4,260	4,536	4,264	2,230		3,848	4,320	4,320	4,201	1,411		
		3,240	3,348	3,996	3,358	1,858		3,780	3,829	4,320	4,007	1,006		
		1,944	2,070	2,570	2,125	3,959		2,028	2,052	2,160	2,065	2,628		
		3,951	4,143	4,317	4,136	8,029		3,495	3,672	4,050	3,697	9,489		
		3,830	4,191	4,558	4,186	22,357		3,694	3,906	4,477	3,965	5,774		
	重量合計						75,644							42,827
和牛チルド「4等級」	中京圏	-	-	-	-	586	九州圏	-	-	-	-	-	572	
		-	-	-	-	848		-	-	-	-	-	933	
		2,643	2,643	2,797	2,655	1,250		-	-	-	-	-	466	
		-	-	-	-	406		-	-	-	-	-	114	
		-	-	-	-	414		-	-	-	-	-	729	
		1,782	1,944	3,240	2,222	1,564		1,674	1,863	2,916	1,940	2,053	2,053	
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	196	
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	501	
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	310	
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	260	
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	306	
		-	-	-	-	-		-	209	-	-	-	-	-
		3,637	3,637	4,266	3,711	3,586		3,231	3,955	4,167	3,819	5,952		
	重量合計						8,863							12,392

(令和8年1月11日~1月17日)

交雑牛チルド「3等級」	首都圏	2,871	3,354	3,379	3,192	10,858	近畿圏	2,916	3,348	3,618	3,297	8,308		
		2,538	2,754	2,927	2,751	7,301		2,412	2,492	2,646	2,509	6,783		
		2,119	2,899	3,041	2,728	2,937		1,513	1,515	1,707	1,553	3,070		
		6,088	6,315	6,480	6,326	2,486		6,480	6,912	7,020	6,849	1,895		
		4,117	4,188	4,212	4,174	2,269		4,363	4,700	4,860	4,657	5,116		
		1,512	1,944	3,006	2,097	7,717		1,512	1,566	1,956	1,622	9,022		
		2,511	2,646	2,808	2,647	2,852		2,484	2,592	2,700	2,594	3,873		
		2,592	2,808	2,899	2,769	2,902		2,484	2,538	2,700	2,586	3,848		
		2,689	2,808	2,945	2,809	2,381		2,484	2,592	2,700	2,621	3,660		
		2,214	2,376	2,795	2,385	1,537		2,462	2,488	2,548	2,508	4,429		
		1,569	1,674	1,836	1,674	1,782		1,620	1,784	1,825	1,754	5,179		
		-	-	-	-	-		2,817	2,916	2,981	2,907	5,662		
		2,929	3,070	3,352	3,149	14,522		2,894	3,240	3,532	3,228	28,973		
	重量合計						59,544							89,818

乳牛チルド「3等級」	首都圏	2,808	3,132	3,348	3,087	3,005	近畿圏	2,742	3,348	3,348	3,135	3,510		
		-	-	-	-	746		1,906	2,014	2,160	2,027	3,887		
		-	-	-	-	25		-	-	-	-	-	-	
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	856	
		5,400	5,616	6,085	5,616	1,555		1,350	1,426	1,636	1,452	2,507		
		-	-	-	-	730		4,860	5,562	6,021	5,466	2,069		
		2,907	3,002	3,294	3,063	2,224		3,526	4,158	4,158	4,009	2,752		
		2,106	2,273	2,343	2,230	1,775		1,258	1,541	1,979	1,561	4,243		
		2,080	2,268	2,272	2,196	1,656		2,138	2,138	2,376	2,190	5,190		
		2,080	2,187	2,268	2,174	1,820		1,944	2,052	2,138	2,048	1,681		
		1,149	1,944	2,163	1,882	1,932		2,052	2,068	2,376	2,129	2,258		
		1,512	1,592	1,861	1,636	1,215		2,090	2,376	2,970	2,372	2,384		
2,454	2,454	2,751	2,469	9,745	1,636	1,770	2,052	1,777	4,134					
							1,851	1,868	2,043	1,930	25,532			
	重量合計						26,428							61,003

冷凍畜産素材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:3,496万5,537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 北海道ジンギスカンR 冷凍 200g×3	2,790,081	2,697	1,034.5	8.0	4.3	2.9
2	マツオ 味付特上ラム 400g	2,440,250	1,578	1,546.4	7.0	2.5	6.0
3	ブラジル マテ茶鶏もも 2kg	1,329,296	1,026	1,295.6	3.8	1.6	1.0
4	幸栄物産 国産豚肉小間切れ 冷凍 750g	942,293	979	962.5	2.7	1.6	3.5
5	プライフーズ 鶏ガラ 冷凍 175g	939,238	8,440	111.3	2.7	13.5	6.2
6	坂口精肉店 豚ジンギスカン 400g	935,076	1,455	642.7	2.7	2.3	4.2
7	プリマハム ラムしゃぶ 250g	851,058	873	974.9	2.4	1.4	2.0
8	東日本フード 醤油ジンギスカン 400g	780,510	988	790.0	2.2	1.6	5.9
9	プリマハム ラムショルダーNZ産 500g	759,602	387	1,962.8	2.2	0.6	1.7
10	長沼成吉思汗 ロースジンギスカ 300g	669,196	698	958.7	1.9	1.1	1.4
11	エイメイフーズ 国産若鶏ささみ 凍結品	622,377	623	999.0	1.8	1.0	2.2
12	アマタケ 赤鶏 胴から 8kg	586,653	4,428	132.5	1.7	7.1	3.1
13	阿部繁孝商店 あべどり 鶏ガラ 1羽	565,256	5,913	95.6	1.6	9.5	4.1
14	佐久精肉店 みしま味付ジンギスカン 600g	496,290	452	1,098.0	1.4	0.7	0.1
15	潤屋 マトンロース 500g	483,784	317	1,526.1	1.4	0.5	2.0
16	NTCデリバ 冷凍馬肉ユッケ 50g	465,407	1,119	415.9	1.3	1.8	3.3
17	ジャパンファーム 鹿児島県産若どりもも肉 1kg	461,046	413	1,116.3	1.3	0.7	0.3
18	NTCデリバ スライス 馬刺し 冷凍 50g	447,298	698	640.8	1.3	1.1	6.9
19	千興ファーム 鮮馬刺しカナダ産赤身スライス 40g	425,258	514	827.4	1.2	0.8	6.2
20	全農チキンフーズ 国産若鶏むね肉 凍結品 2kg	403,989	311	1,299.0	1.2	0.5	1.9
21	アンドウフーズ 国産牛小腸カット 冷凍 180g	392,826	689	570.1	1.1	1.1	0.6
22	プライフーズ 国産若鶏むね肉 冷凍 1kg	391,271	420	931.6	1.1	0.7	1.8
23	ジャパンファーム 鹿児島県産若どりむね肉 1kg	380,227	505	752.9	1.1	0.8	0.2
24	ニチレイフレッシュ 冷凍 国産 牛すじ 300g	377,225	562	671.2	1.1	0.9	2.1
25	NTCデリバ 2種スライス(モモ・バラ) 70g	366,742	417	879.5	1.1	0.7	3.2
26	幸栄物産 国産豚ミンチZ 冷凍 820g	358,066	378	947.3	1.0	0.6	1.3
27	ホクレン農業協同組合連合会 ホクレンの豚ジンギスカン特製しょうがタレ 800g	354,491	368	963.3	1.0	0.6	2.5
28	マルニ食品 ホルモン焼 160g	348,226	1,168	298.1	1.0	1.9	4.3
29	マツオ ジンギスカン 味付け特上ラム 冷凍 350g	347,808	261	1,332.6	1.0	0.4	4.1
30	コープデリフーズ (I)牛スジ(冷凍)	341,956	868	394.0	1.0	1.4	2.0
31	長沼成吉思汗 マトン味付け 300g	337,714	360	938.1	1.0	0.6	1.2
32	JA全農ミートフーズ 国産豚ロース味噌漬け 西京漬け 170g	334,667	999	335.0	1.0	1.6	4.5
33	千興ファーム 鮮馬刺しユッケ 50g	324,679	472	687.9	0.9	0.8	5.7
34	坂口精肉店 塩ホルモン 200g	320,178	1,010	317.0	0.9	1.6	3.3
35	大成 馬刺しスライス生食用 40g	316,167	663	476.9	0.9	1.1	2.9
36	コックフーズ コックフーズ こだわりの鴨鍋セット 210g	293,236	432	678.8	0.8	0.7	5.4
37	栗食 冷凍 国産豚ミンチ肉 400g	289,420	580	499.0	0.8	0.9	1.7
38	昭和食品 国産もも串冷凍 10本	268,038	375	714.8	0.8	0.6	1.3
39	JA全農ミートフーズ 国産豚ロース味噌漬け 九州麦味噌使用 170g	252,691	713	354.4	0.7	1.1	2.2
40	ブラジル 骨なしチキン 冷凍 2kg	249,408	192	1,299.0	0.7	0.3	0.8
41	いわちく 国産豚味付け生ホルモンミックス 400g	243,211	470	517.5	0.7	0.8	2.2
42	共栄食肉 運河焼肉ロースジンギスカン 200g×2	233,140	197	1,183.5	0.7	0.3	0.2
43	マツオ 味付ラム 400g	231,924	163	1,422.9	0.7	0.3	2.1
44	日本ビュアフード 十和田バラ焼 250g	218,983	357	613.4	0.6	0.6	3.6
45	日本ホワイトファーム 北海道産若鶏手羽さき冷凍 1kg	214,524	252	851.3	0.6	0.4	1.9
46	道南食肉センター ラムスライス 1kg	208,443	60	3,474.1	0.6	0.1	0.2
47	ミリオンエンタプライズ ミリオン 国産やわらか牛すじ 200g	199,100	293	679.5	0.6	0.5	0.6
48	プライフーズ プライフーズ 国産若鶏 丸鶏冷凍	197,890	206	960.6	0.6	0.3	0.8
49	昭和食品 国産鶏もも串 袋 8本	192,369	326	590.1	0.6	0.5	1.9
50	千興ファーム 馬刺し桜うまトロ 60g	190,163	342	556.0	0.5	0.6	5.1

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1月28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 106頭	高値	3,573	3,036	2,161	-	-
		安値	2,135	2,101	2,067	-	-
		平均	2,626	2,304	2,118	-	-
	雌 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	2,114	-	-	-	-
	去 A 136頭	高値	4,323	2,362	2,230	-	-
		安値	2,201	2,127	2,088	-	-
		平均	2,605	2,255	2,160	-	-
	去 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B 9頭	平均	-	-	1,269	1,257	
	去 C 3頭	平均	-	-	1,248	-	
交雑牛	雌 B 25頭	平均	-	1,707	1,580	1,487	
		頭数	-	1	10	14	
	雌 C 3頭	平均	-	-	1,555	1,464	
		頭数	-	-	1	2	
去 B 16頭	平均	-	1,735	1,625	1,527		
	頭数	-	5	8	3		
去 C 2頭	平均	-	-	-	1,467		
	頭数	-	-	-	2		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	274 389	906 928	- 192.0	(競り)	(相対)	53

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,452	1,935	1,710	1,656	-
	平均	-	-	1,687	1,504	1,397
和 去 A	高値	2,269	2,231	-	1,614	-
	平均	-	-	-	1,566	1,379
乳 雌 B	高値	-	-	-	1,093	1,034
	平均	-	-	-	-	998
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	1,836	1,658	1,556	1,439	-
	平均	-	-	-	1,260	928
交 去 B	高値	1,816	1,708	1,616	1,534	-
	平均	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	755	756	756	651	515
	安値	619	515	491	336	132
	平均	685	578	532	465	417
	頭数	(3)	(169)	(312)	(322)	(122)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-

[大阪食肉卸売市場] 1月28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)	(1)	(2)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,412	2,166	1,933	-	-
(頭数)	(9)	(6)	(1)	(-)	(-)
B	-	2,053	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	1,459	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	-	1,541	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	552	504	449	480

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	1月28日	1月27日	(1月累計)
豚	68,600	68,600	1,204,200
成牛計	3,900	4,060	73,580
和牛雌	910	1,080	17,760
和牛去勢	950	990	19,000
乳牛雌	790	800	12,060
乳牛去勢	430	370	7,430
交雑雌	480	390	8,160
交雑去	340	420	9,120

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 1月28日

東京	1,514 円	(前日 1,557 円)
大阪	1,540 円	(前日 1,586 円)

[豚・全農建値] 1月28日

上	中	取引頭数	市況
535 円	512 円	1,486 頭	急伸

と畜 売買	牛 49 頭	豚 109 頭	牛概況	もちあい
	牛 23 頭	豚 90 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28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)	- (-)	6,030	-	もちあい
仙台 [中]	- (507)	- (402)	445	8	-
栃木 [地]	557 (497)	497 (447)	1,877	67	急反発
茨城 [地]	529 (507)	506 (478)	1,260	521	上伸
群馬 [地]	502 (519)	444 (450)	2,209	447	反落
さいたま [中]	501 (506)	496 (492)	287	293	小反落
東京 [中]	578 (515)	532 (503)	906	928	急伸
横浜 [中]	527 (506)	509 (490)	689	683	反発
山梨 [地]	671 (645)	520 (652)	175	141	まちまち
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	543 (532)	521 (518)	977	233	反発
京都 [中]	- (580)	- (564)	-	-	休市
大阪 [中]	552 (793)	504 (724)	109	62	反落
神戸 [中]	- (595)	- (577)	125	-	上場なし
岡山 [地]	576 (584)	579 (558)	350	380	弱含み
広島 [中]	617 (590)	571 (558)	237	52	急騰
福岡 [中]	560 (561)	521 (533)	437	140	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。

[日本食肉流通センター] 1月21日～1月27日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,785,152 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	1,201	1,264	1,205	70,995
うで	702	735	783	742	150,331
ロース	1,058	1,134	1,172	1,137	158,758
ばら	1,166	1,238	1,300	1,233	179,941
もも	724	752	819	757	208,800
ヒレ	1,045	1,058	1,140	1,069	13,406
セット	905	1,018	1,044	997	1,002,921

◇近畿圏 総重量 862,495 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	1,296	1,376	1,299	66,918
うで	648	701	756	703	136,935
ロース	1,080	1,145	1,230	1,169	116,463
ばら	1,204	1,280	1,350	1,282	157,232
もも	680	706	787	719	192,940
ヒレ	1,080	1,150	1,242	1,153	11,771
セット	833	981	1,057	976	180,236

[食鳥正肉日経相場] 1月27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	750	838	1,029	181
ムネ	461	531	691	170

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	730	792	1,050	4
ムネ	465	513	610	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月27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	27日分は30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
■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