

令和8年
2026年

2月2日
月曜日

第11882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3-1-2
TEL092-271-7816 FAX092-291-2995



- ▶ 2カ月連続伸長も年間では50万tを割り込む—12月分の加工品生産量……………P2
- ▶ [鶏肉輸入通関12月]計4万5351tで9・2%減……………P3
- ▶ [食肉流通統計・12月]と畜頭数は豚1・8%増、成牛2・1%増……………P3
- ▶ [豚肉調製品輸入通関・12月]シーズンドなど合計1万413tで20・5%増……………P4
- ▶ プリマハム春の新品④、冷たいまま食べるから揚げ提案……………P5
- ▶ ニチレイフーズタイ法人が冷凍チキン加工品生産拠点を子会社化……………P5
- ▶ 米国人のための食生活指針が改訂、食肉関係団体は賞賛……………P6
- ▶ [東京食肉卸売市場]牛は弱もちあい、豚は軟調……………P7

注目のヘッドライン

2カ月連続伸長も年間では50万tを割り込む—12月分の加工品生産量

日本ハム・ソーセージ工業協同組合はこのほど、2025年12月分の食肉加工品生産量を発表した。

…詳細はP2

[食肉流通統計・12月]と畜頭数は豚1・8%増、成牛2・1%増

…詳細はP3

- ▶ [大阪市食肉卸売市場]和牛は先行き軟調、豚おおむね500円台……………P7
- ▶ すき家「デミグラスチーズ牛丼」を新発売……………P7
- ▶ [資料]食肉加工品生産数量調査報告書(2025年12月分)……………P8
- ▶ [資料]2025年12月分の食肉輸入通関実績⑨……………P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]30日……………P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]30日……………P11



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

新刊 B5判/216頁
定価 **5,500円** (税込) (送料別)

食肉通信社

2カ月連続伸長も年間では50万tを割り込む—12月分の加工品生産量

日本ハム・ソーセージ工業協同組合はこのほど、2025年12月分の食肉加工品生産量を発表した。それによると、全体の生産量は4万5916t(前年同月比3・8%増)で前年を上回った。微増だった前月に続き、2カ月連続で増加。このうちハム類は8713t(1・8%増)、ベーコン類は7075t(1・6%減)、ソーセージ類は2万8252t(5・1%増)だった。プレス類は1877t(18・6%増)で2桁増だった。なお、全体の年間生産量(1~12月累計)は48万9270t(前年比3・2%減)で、50万tを割り込むこととなった。

12月のハム類はメインのロースハムが5973t(1・9%増)、またラックスハムが1105t(11・3%増)と好調で、ボンレスハムが603t(3・4%減)、その他ハムが868t(2・1%減)と減少したが、ハム類全体では前年同月を上回った。年間では9万1035t(5・6%減)で全アイテムが前年を下回った。

12月のベーコン類はメインのバラベーコンが6415t(2・6%減)と減少。これ以外はショルダーベーコンが463t(12・8%増)、その他ベーコンが195t(3・7%増)といずれも増加したが、全体をカバーすることができなかった。年間のベーコン類の生産量は8万1593t(7・7%減)で、これもメインのバラベーコンが8・6%減と落ち込んだことによる。原料高騰の影響が大きく、業界では代替原料、代替アイテムの提案が進んでいる。

12月のソーセージ類はメインのウインナーソーセージが2万2181t(6・5%増)と増加。その他にもフランクフルトソーセージが2355t(1・4%増)、ポロニアソーセージ

が1527t(5・3%増)と構成比の大きいアイテムが伸長したことから全体の生産量を押し上げた。一方で年間のソーセージ類の生産量は29万6105t(1・5%減)と微減。ほとんどのアイテムで前年を割り込み、主力のウインナーソーセージも0・1%減と前年並みで推移したことによる。

なお、12月のオールポークソーセージの生産量は1万7826t(10・8%増)と2桁増の健闘。年間でも17万7132t(2・9%増)で増加しており、加工メーカー各社のフラッグシップブランドが堅調に推移していることがうかがえる。

12月のプレス類はプレスハムが427t(0・9%増)と微増で、チョップドハムが1450t(25・1%増)と大きく伸長した。年間のプレス類の生産量は2万537t(2・9%増)と増加。プレスハムが49・8%減と大きく落ち込む中、チョップドハムが34・2%増とこれをカバーしている。

[2025年12月の加工品生産量]

(単位：トン、%)

銘柄	生産数量	前年同月比	2025年累計	前年同期比
ロースハム	5,973.4	101.9	64,180.3	93.6
ボンレスハム	602.6	96.6	5,868.6	99.3
ラックスハム	1,105.0	111.3	9,305.7	99.5
その他ハム	867.6	97.9	10,148.6	93.3
ハム類計	8,712.9	101.8	91,035.1	94.4
チョップドハム	1,449.6	125.1	16,805.5	134.2
プレス類計	1,876.9	118.6	20,536.7	102.9
ベーコン	6,415.4	97.4	74,532.0	91.4
ショルダーベーコン	462.9	112.8	4,846.9	102.2
ベーコン類計	7,074.7	98.4	81,593.2	92.3
ウインナーソーセージ	22,180.7	106.5	226,384.8	99.9
フランクフルトソーセージ	2,355.3	101.4	29,944.9	94.0
リオナソーセージ	433.4	106.0	4,929.2	98.5
ポロニアソーセージ	1,526.8	105.3	14,123.8	95.6
無塩漬ソーセージ	730.1	98.1	9,297.6	95.0
その他ソーセージ	308.0	83.6	4,557.4	89.3
ソーセージ類計	28,251.7	105.1	296,105.0	98.5
ポークソーセージ	17,825.5	110.8	177,132.2	102.9
総合計	45,916.2	103.8	489,270.0	96.8
ハンバーグ類	1,796.4	101.2	21,066.0	93.1
やき豚	2,490.7	90.7	21,792.9	102.0
その他	4,866.8	110.9	47,056.5	98.9

[鶏肉輸入通関 12月] 計4万5351 tで9・2%減

12月の鶏肉輸入通関実績は、計4万5351t(前年同月比9・2%減)と減少し、前月からは2264t増加した。

モモ正肉などをメインにした「その他」は4万3756t(8・8%減)。丸鶏も837t(31・9%減)と減少。骨付きモモは758t(3・0%増)と増加した。

国別にみると、ブラジルが2万8219t(17・8%減)、タイが1万6789t(12・7%増)、米国が317t(51・5%減)、その他の国が26t(49・0%減)となった。

2025年12月の鶏肉輸入量

単位:トン、%

		米 国	タ イ	ブラジル	その他国計	小 計
チルド	計	-	-	-	-	-
	累計	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
フローズン	丸 鶏	1	42	-	0	44
		(-)	(233.3)	(-)	(-)	(220.0)
		-	-	836	1	837
	骨 付 き モ モ	(-)	(-)	(70.7)	(2.1)	(68.1)
		-	-	14,051	172	14,223
		(-)	(-)	(84.9)	(53.9)	(84.2)
	そ の 他	294	308	156	1	758
		(46.6)	(1,062.1)	(205.3)	(-)	(103.0)
		7,019	3,002	1,720	62	11,803
	小 計	(80.4)	(543.8)	(245.7)	(27.3)	(115.7)
23		16,482	27,227	24	43,756	
(100.0)		(110.9)	(82.3)	(600.0)	(91.2)	
累 計	99	176,898	388,245	180	565,422	
	(34.0)	(99.6)	(89.5)	(49.2)	(92.4)	
	317	16,789	28,219	26	45,351	
合 計	(48.5)	(112.8)	(82.2)	(51.0)	(90.8)	
	7,118	179,900	404,017	414	591,448	
	(78.8)	(101.0)	(89.6)	(45.4)	(92.5)	
1 ~ 12 月 累 計	317	16,789	28,219	26	45,351	
	(48.5)	(112.7)	(82.2)	(51.0)	(90.8)	
	7,119	179,942	404,017	414	591,492	
	(78.8)	(101.0)	(89.6)	(45.3)	(92.5)	

注:四捨五入、上段は当月、下段は累計、()内は前年同月比

[食肉流通統計・12月] と畜頭数は豚1・8%増、成牛2・1%増

農水省統計部が発表した12月の食肉流通統計によると、全国の豚と畜頭数は149万820頭(前年同月比1・8%増)と増加した。枝肉生産量は11万8073t(2・5%増)となった。豚卸売価格(省令)は605円

(4・6%安)で、東京は583円(8・6%安)、大阪は609円(13・6%高)となった。

一方、成牛と畜頭数は10万184頭(0・1%減)と減少し、このうち和牛は計5万2890頭(2・1%増)、乳牛は計2万3131頭(7・6%減)、交雑牛は計2万4086頭(3・0%増)となった。成牛の枝肉生産量は4万6886t(1・9%増)と前年を上回った。

全国と畜頭数、枝肉生産量

前年比%

区分		と畜頭数(頭)		枝肉生産量(t)	
豚		1,490,820	101.8	118,073	102.5
成牛計		100,184	99.9	46,886	101.9
和牛	和牛計	52,890	102.1	25,781	104.6
	雌	25,499	101.4	11,327	104.7
	去勢	27,379	102.7	14,451	104.5
	雄	12	70.6	4	63.3
乳牛	*乳牛計	23,131	92.4	8,414	91.6
	雌	14,751	97.1	4,676	98.6
	去勢	8,371	85.3	3,735	84.4
	雄	9	37.5	3	22.0
交雑牛	交雑牛計	24,086	103.0	12,656	104.4
	雌	10,852	100.7	5,379	102.9
	去勢	13,230	104.9	7,275	105.6
	雄	4	133.3	1.0	71.4
その他の牛計		77	87.5	35	97.0
その他の牛雌		44	93.6	20	125.0
その他の牛去勢		26	86.7	13	79.0
その他の牛雄		7	63.6	3	62.5
子牛		392	88.5	33	86.8
馬		1,211	96.1	512	91.5

*22年1月分調査より「乳牛」は乳用種の牛、「交雑牛」は乳牛と和牛、乳牛と外国種の交雑種として分離した。

枝肉の卸売価格

単位:1キロ当たり円、%

区分	東京市場			大阪市場	
	価格	前年同月比	価格	前年同月比	
和牛去勢	A5	2,686	107.5	2,816	110.4
	A4	2,500	111.9	2,487	112.2
	A3	2,341	112.9	2,276	115.7
	A2	1,802	100.1	1,665	98.6
交雑種去勢	B3	1,657	100.8	1,738	104.2
	B2	1,520	101.7	1,562	103.9
乳牛去勢	B3	-	-	1,223	-
	B2	1,194	98.1	-	-

豚の枝肉取引頭数及び卸売価格(極上・上規格)

	頭数	前年同月比	価格	前年同月比
主要卸市場計	92,648	98.8	605	95.4
うち東京	7,334	102.5	583	91.4
大阪	817	86.8	609	113.6

【豚肉調製品輸入通関・12月】 シーズンドなど合計1万413tで20・5%増

財務省が公表した12月分の貿易統計によると、豚肉調製品の輸入通関量は、カタを原料としたシーズンドポークを含む1602-42-090は、合計1万413t(前年同月比20・5%増)と前年同月から増加した。前月からも1696t増加した。国別にみると、米国が6560t(13・2%増)、カナダが1024t(約2・1倍増)、チリが1200t(19・0%増)、メキシコが572t(10・3%減)となった。

カタ・モモ以外を原料とした1602-49-290の合計は3576t(4・3%増)となった。国別では、米国が2246t(4・7%減)、中国が964t(25・7%増)、デンマークが178t(99・3%増)、タイが103t(31・3%減)、メキシコが44t(33・1%減)となった。

また、表記以外のモモ肉およびこれを分割した1602-41-090は、米国171t、中国116t、タイ36t、韓国17tなど5カ国から合計342t輸入された。

1602.42-090 カタを原料としたもの

単位:トン

	カナダ	アメリカ	チリ	メキシコ	オランダ	デンマーク	その他計	合計
2023年計	14,418	74,098	8,124	10,415	3,619	14,800	8,578	134,052
2024年計	14,103	68,627	10,857	9,125	43	8,819	5,584	118,133
前年比	97.8%	92.6%	133.6%	87.6%	1.2%	59.6%	65.1%	88.1%
2025年2月	660	5,224	600	528	0	17	397	7,426
3月	1,001	4,507	888	1,034	0	17	260	7,707
4月	1,146	6,379	983	989	0	155	924	10,577
5月	1,721	5,607	913	814	0	233	811	10,100
6月	1,340	7,055	840	704	0	144	635	10,712
7月	1,097	4,858	1,584	880	0	314	747	9,480
8月	1,218	5,687	936	704	0	73	744	9,362
9月	1,071	5,642	1,440	572	0	216	740	9,681
10月	1,707	5,892	1,248	1,066	0	0	1,163	11,075
11月	852	5,363	936	903	0	264	398	8,717
12月	1,024	6,560	1,200	572	0	192	864	10,413
前年同月比	209.8%	113.2%	119.0%	89.7%	-	81.1%	180.0%	120.5%
2025年累計	13,423	67,061	12,912	9,824	0	1,627	8,454	113,337
前年同期比	95.2%	97.7%	118.9%	107.7%	0.0%	18.5%	151.4%	95.9%

1602.49-290 カタ・モモ以外を原料としたもの、混合を含む

単位:トン

	中国	デンマーク	アメリカ	タイ	オランダ	メキシコ	その他計	合計
2023年計	8,597	3,180	20,614	1,290	1,149	1,001	230	36,061
2024年計	11,586	5,191	31,334	1,792	137	1,334	361	51,745
前年比	134.8%	163.2%	152.0%	138.9%	11.9%	133.2%	157.3%	143.5%
2025年2月	460	289	1,996	75	0	44	23	2,887
3月	700	86	1,956	167	0	86	25	3,021
4月	989	326	1,669	96	16	88	54	3,237
5月	646	374	2,058	79	0	43	41	3,240
6月	603	392	1,786	115	0	110	7	3,013
7月	988	231	2,396	131	0	110	33	3,890
8月	785	109	1,664	58	15	22	2	2,654
9月	752	336	1,875	109	0	108	28	3,208
10月	936	128	2,169	112	15	88	6	3,455
11月	959	337	2,009	72	0	88	11	3,476
12月	964	178	2,246	103	31	44	9	3,576
前年同月比	125.7%	199.3%	96.3%	68.7%	-	66.9%	37.5%	104.3%
2025年累計	9,618	3,405	24,241	1,217	77	985	263	39,814
前年同期比	111.8%	87.9%	104.1%	89.9%	63.2%	102.5%	111.9%	103.6%

プリマハム春の新商品④、冷たいまま食べるから揚げ提案

【加工食品の続き】人気イタリアンレストラン「カプリチョーザ」監修の「トマトとニンニク イタリア風肉だんご」(左写真)を新発売。近年、おかず風肉だんごカテゴリーは非常に伸びている。これまでの照り焼きやケチャップといった子ども向けメニューではなく、「カプリチョーザ」の中でも人気ナンバー1で認知度の高い「トマトとニンニクのスパゲティ」をイメージした、こだわりのトマトの酸味とうまみ、ソテーしたガーリックの香りが特徴のソースを使用。1粒当たり18gと食べ応えがあり、メインのおかずや夕食の一品にぴったりだ。

「絶品楽食」シリーズには「大葉で巻いた鶏つくね」「炭火焼 ひとくち砂肝」を追加。同シリーズは、家庭ではなかなか作れなかったり、手間がかかるメニューをおいしく、楽に食卓に届けることをコンセプトにしている。パッケージ裏面にQRコードを入れてアレンジレシピも閲覧できる。昨今ミートデリコーナーなどで人気メニューの大葉で巻いたつくね、そして「おつまみトレイ」シリーズで一番人気の砂肝を商品化。また、同シリーズには、チルドの「タコスミート春巻」のほか、袋物の冷凍食品で売れ筋3品の春巻きを新発売。ワンハンドフードにおいて、エスニックや多国籍料理の人气が非常に高まっており、春巻き＝中華という味のマンネリを打破すべく、タコス味の春巻きで売り場獲得を狙う。チルドは即食性や調理の手間がかからないといった手軽さがある一方、冷凍食品はストック型で長期保存可能であり、即食と長期保存、双方のニーズに応える。

冷凍食品では「冷たいまま食べる 骨付きから揚げ 旨辛味」(右写真)を発売。昨今の猛暑で食の



志向が変わってきており、夏場の長期化に向けた解決策として、今まで温めて食べることが一般的だったメニューについて、あえて冷やして食べる提案を行う。低温で揚げることによって肉の水分をしっかり飛ばし、加熱調理しなくても自然解凍で食べられる。温めて食べることが多いから揚げを冷たいままおいしく食べられる新感覚商品であり、物足りなさやマンネリ感を感じる夏場の冷製おつまみにぴったりだ。

また、ディズニーのキャラクターソーセージを新発売。近年、注目度が高まっている、子どもの心を忘れない「キダルト」の消費トレンドを意識した。おまけのディズニーキャラクターのシールが20種類あり、大人も欲しくなるようなデザインにしている。作品ロゴやキャラクターのサインが入っており、スマホの後ろに入るサイズにした。プレミアム度の高いシールも用意しており、約40分の1の確率で当たる。

【キャラクターグッズ】プリマハムのキャラクターグッズを自社ECサイトで販売している。ターゲットは20～50代の女性と、未来のプリマハムのファンになり得るファミリー層。ソップリンなどの可愛いキャラクターグッズを日常的に楽しんでいただき、キャラクターを通じて当社の商品や企業全体に信頼感や親しみを感じていただきたい。(連載終わり)

ニチレイフーズタイ法人が冷凍チキン加工品生産拠点を子会社化

(株)ニチレイフーズ(東京都中央区、竹永雅彦代表)は1月29日、Surapon Foods Public Company Limitedとの合併会社であるSurapon Nichirei Foods Company Limitedが、Surapon Supreme Foods Company Limited(SUP、タイ国プラチンブリ県カビンブリ郡)の株式99.9%を取得すること

に合意したと発表した。株式譲渡によって、SUPはSurapon Nichirei Foods Company Limitedの子会社となる。ニチレイフーズは「SUPは、手作りによる高付加価値・高品質な製品づくりを強みとしており、その技術力は当社が注力するチキン事業のさらなる強化に資するものと考えている」としている。

米国人のための食生活指針が改訂、食肉関係団体は賞賛

米国でこのほど、米国保健福祉省(HHS)のケネディー長官および米国農務省(USDA)のロリンズ長官は共同で、2025～30年版の「米国人のための食生活指針」(DGA)を発表された。DGAは、連邦政府における栄養プログラムなどの施策のベースとして活用されており、5年に1度改定されることとなっている。今般の改定の発表を受け、米国農業生産者のうち主に食肉および酪農関係団体から賞賛および賛同を得ている。

DGAは、USDAおよびHHSが所管する補助的栄養支援プログラム、女性・乳児・子どものための特別栄養補給プログラムや学校給食プログラムなどにおいて提供される食事・飲料の種類や数量に反映される指針であり、策定に当たっては、「米国食生活指針諮問委員会」(DGAC)が作成した科学報告書を参照することとされている。今回発表されたDGAにおいては、24年12月に公表された科学報告書の内容に対して懸念事項があるとし、勧告事項についてそれぞれ採用・不採用を示した上で、策定に向けて科学的な根拠をさらに収集するための追加的な調査が行われたとされている。

このほど策定されたDGAでは、健康の基盤は医薬品ではなく食品であることを再確立するべく、食品ピラミッドを復活させ、栄養教育および啓発活動を行うこととしている。DGAの中では、より多くのタンパク質、牛乳・乳製品、青果物、全粒穀物や全粒粉を使用した製品の摂取を推奨している。特に、①タンパク質を毎回の食事において優先的に取り入れること②牛乳・乳製品については、低脂肪・無脂肪の製品に限定するのではなく、乳脂肪分を除去していない全乳などを摂取すること③野菜や果実は生鮮品を調理し摂取すること一を推奨し、高度に加工された食品、糖類や添加物な

どが加えられた食品を制限することなどが強調されている。

また、今般の改定において、DGAは過去のものから比べると簡略化され、推奨される摂取数量についても、①タンパク質食品②牛乳・乳製品③野菜④果実⑤全粒穀物⑥油脂の大まかなカテゴリーごとに示されている。

アメリカン・ファーム・ビューロー・フェデレーション(AFBF)はDGA改定に際し、「AFBFは、安全で栄養価の高い食料を生産する米国の農家と牧場主の重要性を認識したHHSとUSDAに感謝する。新たな食事ガイドラインでは、高品質なタンパク質、牛乳・乳製品、新鮮な果物や野菜を優先する価値を認めている」と賛同するコメントを発表した。また、北米食肉協会(NAMI)をはじめ、全国肉牛生産者・牛肉協会(NCBA)、全米鶏肉協議会(NCC)、全米豚肉生産者協議会(NPPC)などの食肉関係団体は今回の改定を賞賛している。

酪農関係団体についても乳脂肪を調整しない製品についての活用・摂取について賛同を示す一方、国際乳食品協会(IDFA)は声明で、「高度に加工された食品」という不明確な用語を用いて指針を策定することはチーズやヨーグルトのような食品の摂取を阻害するリスクがあったとした。(農畜産業振興機構)

DGAに掲載された1日あたりのカテゴリーごとの摂取量目安
(1日あたり 2,200 kcal摂取する成人の場合)

カテゴリー	カテゴリー内の品目	摂取量目安
たんぱく質食品	食肉・魚介類	10.5～13.5 オンス
	卵	3.5～4.5 個
	豆類	1.75～2.25 カップ
	ナッツ・種実類	3.5～4.5 オンス
	ナッツ・種子類由来オイル	105～135 ml
	大豆製品	10.5～13.5 オンス
乳製品	牛乳	3 カップ
	ヨーグルト	2.25 カップ
	チーズ	3 オンス
野菜	野菜(緑黄色野菜、豆類、でんぷん質の野菜など)	3.5 カップ ※薬物野菜の場合は 2 倍
果物	果物	2 カップ ※ドライフルーツの場合は半分
全粒穀物および全粒粉を用いた製品	調理済みオート麦、玄米、大麦、キヌア、ソバ	1.125～2.25 カップ
	パン・トルティーヤ	2.25～4.5 枚
油脂	オリーブオイル・バター	22.5 ml

注：カテゴリー内の品目ごとの摂取量目安を100%とし、各品目の摂取率を算出。各カテゴリーにおける摂取率を合計して100%にすることを目標とし、多様な食品を摂取する必要がある。

資料：DGAを参照し、著者作成

【東京食肉卸売市場】牛は弱もちあい、豚は軟調

〔牛〕前週は和牛、交雑牛共に強もちあいとなった。月末かつ選挙前ということもあり、引き合いは弱いと予想したが、週中に全面高となり、和牛5等級は雌去勢共に100円以上上げた。全国的にも上場頭数が少ない中、特定の銘柄や産地が相場を押し上げた形。3等級は全体的にしっかりとしており、4等級の相場を押し上げた。

ただ、末端需要は伸びてはならず、和牛は全体的に低調。モモの引き合いは良いが、ロース、ヒレの荷動きは重い。交雑牛は、年明け後も順調に動いているが、荷動きの中心はウデ、モモ。

今週、東京の上場は平均380頭ほどが予定されている。選挙前でもあり、引き合いは強くはないだろう。去勢A5は2400～2500円、A4は2200～2300円、交雑牛去勢B4は1600～1700円、B3は1500～1600円か。

〔豚〕全国的に厳しい寒さが続いており、大雪による出荷や輸送への影響なども懸念されるが、現状では大きな影響はみられない。全国と畜頭数は引き続き7万頭前後で推移。出荷頭数は比較的堅調に推移していることに加え、1頭当たりの重量も多い。

一方、不需要期であり、鍋物需要は一定程度あるものの、消費マインドが冷え込む時期だけに末端の荷動きは伸び悩んでいる。

前週は週明けに相場が一気に緩み、上物価格が400円台まで急落。その後は急反発し、一気に600円近くまで上げたものの、実需は決して芳しくないようだ。

2月の出荷頭数は前年を下回ると予想されており、一部では輸入ポークからの代替需要もみられるが、基本的には軟調な展開か。

【大阪市食肉卸売市場】

和牛は先行き軟調、豚おおむね 500 円台

〔牛〕年明けの消費疲れの中、選挙も控えており荷動きは変わらず鈍い。特に和牛は、量販店では高単価部位を中心に引き合いが弱く、外食店も客足が鈍っていることから受注がほとんどない状況にある。

和牛5等級が中でも厳しいが、底堅く価格を維持している4等級も下押し傾向が強まってきており、この先は少しずつ軟調となりそうだ。2月も和牛の消費環境は厳しいだろう。

交雑牛はその和牛の代替需要として一定の引き合いを保っている。下押し傾向はみられているものの、今週も底堅く推移するとみる。

〔豚〕乱高下もみられた前週の豚枝肉相場。ブランド豚の兼ね合いで変動はあるものの、全体的な引き合いは落ち着いている。今週も乱高下はあっても、おおむね500円台にとどまるか。

すき家「デミグラスチーズ牛丼」を新発売

（株）すき家（東京都港区、笹川直樹社長）が展開する「すき家」は5日から、「デミグラスチーズ牛丼」（税込、並盛660円）を販売する。

同商品は、牛丼にミックスチーズとデミグラスソースをトッピングし、粉チーズとパセリを振りかけた一品。香味野菜や赤ワインなどを合わせてじっくり煮込んだデミグラスソースは、香り豊かでコク深い味わい

で、レッドチェダー、エグモント、モッツァレラの3種チーズを使った濃厚なミックスチーズは、風味豊かなデミグラスソースと相性抜群。牛肉のうまみと絶妙に調和した味わいに仕上げた。また、温たまをトッピングした「おんたまデミグラスチーズ牛丼」（並盛770円）も同時発売。デミグラスソースとチーズの風味に温たまのコクが加わった、芳醇な味わいが楽しめる。

[資料] 食肉加工品生産数量調査報告書 (2025年12月分)

(単位：トン、%)

銘柄	生産数量	前年同月比	2025年累計	前年同期比	
ハム類	ロースハム	5,973.4	101.9	64,180.3	93.6
	ボンレスハム	602.6	96.6	5,868.6	99.3
	骨付きハム	14.6	93.0	88.0	88.9
	ラックスハム	1,105.0	111.3	9,305.7	99.5
	ベリーハム	6.2	110.7	35.6	96.2
	ショルダーハム	143.5	85.0	1,408.3	90.0
	その他ハム	867.6	97.9	10,148.6	93.3
	小計	8,712.9	101.8	91,035.1	94.4
ベーコン類	ベーコン	6,415.4	97.4	74,532.0	91.4
	ロースベーコン	1.7	113.3	12.4	118.1
	ショルダーベーコン	462.9	112.8	4,846.9	102.2
	その他ベーコン	194.7	103.7	2,201.9	103.0
	小計	7,074.7	98.4	81,593.2	92.3
ソーセージ類	ウインナーソーセージ	22,180.7	106.5	226,384.8	99.9
	フランクフルトソーセージ	2,355.3	101.4	29,944.9	94.0
	リオナソーセージ	433.4	106.0	4,929.2	98.5
	ポロニアソーセージ	1,526.8	105.3	14,123.8	95.6
	ドライソーセージ	643.3	99.0	6,435.1	95.3
	セミドライソーセージ	64.1	55.1	345.9	84.6
	レバーソーセージ	4.6	383.3	38.1	96.9
	レバーペースト	1.4	87.5	11.5	81.0
	加圧加熱ソーセージ	1.1	100.0	17.8	38.0
	無塩漬ソーセージ	730.1	98.1	9,297.6	95.0
	混合ソーセージ	1.4	350.0	8.7	158.2
	加圧加熱混合ソーセージ	1.5	300.0	10.2	170.0
	その他ソーセージ	308.0	83.6	4,557.4	89.3
	小計	28,251.7	105.1	296,105.0	98.5
プレスハム類	プレスハム	427.3	100.9	3,731.2	50.2
	混合プレスハム	0.0	0.0	0.0	0.0
	チョップドハム	1,449.6	125.1	16,805.5	134.2
	小計	1,876.9	118.6	20,536.7	102.9
合計	45,916.2	103.8	489,270.0	96.8	
ポークソーセージ	17,825.5	110.8	177,132.2	102.9	
サラミソーセージ	112.6	100.8	1,029.1	99.2	
ハンバーグ類	1,796.4	101.2	21,066.0	93.1	
焼き豚	2,490.7	90.7	21,792.9	102.0	
その他	4,866.8	110.9	47,056.5	98.9	

- 注) 1. 生産数量は食肉加工工場より報告された数量である。
 2. ポークソーセージはウインナー、フランク、ポロニアの内数である。
 3. サラミソーセージはドライ、セミドライの内数である。

資料：日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ「食肉加工品等流通調査」
 (公益社団法人日本食肉協議会委託事業)

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1月30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 43頭	高値	3,936	2,403	-	-	-
		安値	2,182	2,170	-	-	-
		平均	2,574	2,332	-	-	-
	雌 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	2,030	-	-
	去 A 79頭	高値	3,275	2,436	2,184	-	-
		安値	2,213	2,065	2,122	-	-
		平均	2,596	2,288	2,148	-	-
	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	-	-	-	-	
	去 C -頭	平均	-	-	-	-	
交雑牛	雌 B 4頭	平均	-	-	1,563	1,516	
		頭数	-	-	1	3	
	雌 C 2頭	平均	-	1,572	1,583	-	
		頭数	-	1	1	-	
去 B 16頭	平均	-	1,598	1,583	1,510		
	頭数	-	4	9	3		
去 C -頭	平均	-	-	-	-		
頭数	-	-	-	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	389 188	961 1,062	- 125.5	(競り)	(対)	
				-	3	37

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,372	2,148	1,699	1,562	-
	安値	-	-	1,690	1,525	1,337
和 去 A	高値	2,395	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	1,129	1,021
	安値	-	-	-	1,202	987
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	-	1,616	1,573	1,492	-
	安値	-	-	-	1,130	-
交 去 B	高値	-	-	-	1,452	-
	安値	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	638	757	619	637	514
	安値	544	529	503	378	262
	平均	576	566	537	483	420
	頭数	(5)	(274)	(366)	(323)	(94)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 対	高値	-	-	-	-	400
	安値	-	-	-	-	400
	平均	-	-	-	-	400
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(3)

[大阪食肉卸売市場] 1月30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	2,433	2,326	1,999	-	-
(頭数)	(3)	(1)	(2)	(1)	(-)
B	-	2,270	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(3)	(-)
和 去 A	2,595	2,314	-	-	-
(頭数)	(5)	(1)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,761	-	-	-
C	-	1,594	1,545	-	-
交雑去 B	1,901	1,787	1,611	-	-
C	-	-	1,556	1,513	-
豚	-	537	488	470	476

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	1月30日	1月29日	(1月累計)
豚	68,100	68,800	1,341,100
成牛計	3,970	3,200	80,750
和牛雌	1,090	770	19,620
和牛去勢	530	680	20,210
乳牛雌	700	910	13,670
乳牛去勢	220	300	7,950
交雑雌	700	290	9,150
交雑去	700	250	10,070

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 1月30日

東京	1,537 円	(前日 1,572 円)
大阪	1,611 円	(前日 1,580 円)

[豚・全農建値] 1月30日

上	中	取引頭数	市況
571 円	545 円	1,281 頭	急伸

と畜 売買	牛 81 頭	豚 159 頭	牛概況	もちあい
	牛 50 頭	豚 146 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30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)	- (-)	6,235	-	もちあい
仙台 [中]	557 (538)	516 (525)	695	129	続伸
栃木 [地]	- (549)	- (518)	-	-	休市
茨城 [地]	543 (542)	518 (519)	1,194	816	もちあい
群馬 [地]	564 (550)	493 (470)	2,150	391	続伸
さいたま [中]	576 (551)	557 (543)	263	258	続伸
東京 [中]	566 (567)	537 (523)	961	1,062	もちあい
横浜 [中]	572 (546)	541 (524)	681	684	続伸
山梨 [地]	- (611)	- (578)	122	11	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	544 (534)	535 (517)	954	284	上伸
京都 [中]	561 (576)	522 (565)	40	76	もちあい
大阪 [中]	537 (1,187)	488 (526)	159	110	反落
神戸 [中]	541 (559)	533 (543)	-	57	下押し
岡山 [地]	586 (582)	587 (580)	313	339	もちあい
広島 [中]	740 (-)	528 (-)	364	109	急騰
福岡 [中]	562 (562)	526 (530)	524	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。

[日本食肉流通センター] 1月23日～1月29日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,923,962 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	1,108	1,189	1,242	1,186	81,816
うで	712	728	783	738	163,212
ロース	1,026	1,132	1,182	1,124	177,103
ばら	1,145	1,230	1,281	1,224	218,088
もも	724	770	805	766	244,809
ヒレ	990	1,058	1,123	1,052	15,276
セット	906	1,018	1,049	1,000	1,023,658

◇近畿圏 総重量 850,257 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	1,296	1,404	1,305	63,399
うで	663	701	756	704	137,928
ロース	1,037	1,200	1,230	1,166	116,328
ばら	1,204	1,298	1,361	1,290	160,884
もも	680	712	788	724	190,103
ヒレ	1,135	1,188	1,307	1,212	12,553
セット	833	962	1,057	962	169,062

[食鳥正肉日経相場] 1月29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	740	833	1,007	228
ムネ	470	537	676	172

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	750	807	1,050	5
ムネ	461	511	610	4

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月29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	490	290	360	350
平均	837	544	-	-	-

※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/>

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

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