

令和8年
2026年

2月10日
火曜日

第11888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



銀閣寺大西グループが「銀閣寺大西ファーム」の運営を開始……P4

- ▶ 12月末全国牛飼養頭数計368万頭で減少—個体識別記録…………… P2
- ▶ JPPAが「アニマルウエルフェアと飼養衛生管理」セミナーを開催…………… P2～3
- ▶ 「食肉流通C・食肉業界の販売動向」③相場高への対応、今後の見通し…………… P3
- ▶ 銀閣寺大西グループが「銀閣寺大西ファーム」の運営を開始…………… P4～5
- ▶ 横浜買参賀詞交換会、食肉を循環させ活気ある市場に…………… P5
- ▶ 「鶏肉需給動向・12月」推定出回り量は前年並み…………… P6
- ▶ 兵庫県地域ブランド牛枝肉共励会、団体は丹波ささやま、個人は但馬農高がトップに… P6～7
- ▶ 家畜改良事業団「清金幸」「茂之姫」の2頭を選抜、令和4年度前期検定選抜牛説明会を開催…………… P7
- ▶ 「調理食品支出金額・12月」合計1万7708円で3・7%増…………… P8
- ▶ USMEFがメンバー企業6社とSMTS出展、ビーフとポークの新たなメニュー提案…………… P8
- ▶ カナダビーフ国際機構とカナダポークがSMTS2026に共同出展…………… P8
- ▶ 【輸入内臓見通し】強い寒波で鍋需要堅調が続く、タンなどの主要焼き材もジリ上げの展開… P9
- ▶ 【組織改組・人事異動】スターゼン（4月1日付）…………… P9
- ▶ 「東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数」9日… P10
- ▶ 「各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場」9日… P11

注目のヘッドライン

12月末全国牛飼養頭数計 368万頭で減少—個体識別記録

家畜改良センターが発表した2025年12月末の全国牛個体識別記録によると、全国の飼養頭数は368万2181頭（前年同月比3・1%減）と減り、前月比でも6654頭減少した。…詳細はP2

銀閣寺大西グループが「銀閣寺大西ファーム」の運営を開始

…詳細はP4



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/>

12月末全国牛飼養頭数計 368万頭で減少—個体識別記録

家畜改良センターが発表した2025年12月末の全国牛個体識別記録によると、全国の飼養頭数は368万2181頭(前年同月比3・1%減)と減り、前月比でも6654頭減少した。

品種別にみると、黒毛和種は計165万2369頭(4・8%減)と前年を下回り、前月比でも7305頭減少した。雄(去勢)は59万8953頭(4・3%減)、雌は105万3416頭(5・1%減)となった。また、交雑種は

計52万7669頭(3・9%減)と前年を下回り、前月に比べて117頭増。雄は27万79頭(4・2%減)、雌は25万7590頭(3・5%減)となった。ホルスタイン種は計144万7399頭(0・8%減)となり、前月からは875頭増。雄は16万9465頭(4・1%減)と減少が続き、雌も127万7934頭(0・3%減)で前年割れとなった。また、褐毛和種は計2万1758頭(2・1%減)、肉専用種は計4979頭(2・6%減)で減少となった。

全国の牛の種別・性別の飼養頭数(各月末時点)

年月	ホルスタイン種			交雑種(肉専用種×乳用種)			黒毛和種			褐毛和種			日本短角種	肉専用種	その他	総計
	雄	雌	計	雄	雌	計	雄	雌	計	雄	雌	計				
令和7年6月	167,857	1,280,603	1,448,460	271,043	257,073	528,116	621,278	1,089,531	1,710,809	6,685	15,469	22,154	6,062	5,083	16	3,743,145
7月	167,646	1,280,849	1,448,495	268,791	255,385	524,176	614,530	1,080,378	1,694,908	6,563	15,387	21,950	5,943	5,136	16	3,723,200
8月	168,266	1,281,219	1,449,485	269,321	255,752	525,073	618,592	1,081,282	1,699,874	6,623	15,325	21,948	5,939	5,124	16	3,730,135
9月	168,692	1,280,264	1,448,956	270,528	256,990	527,518	617,324	1,077,302	1,694,626	6,630	15,395	22,025	5,804	5,086	15	3,726,763
10月	169,770	1,277,400	1,447,170	270,472	257,507	527,979	613,185	1,071,089	1,684,274	6,598	15,362	21,960	5,602	5,048	15	3,714,746
11月	170,113	1,276,411	1,446,524	270,386	257,166	527,552	601,522	1,058,152	1,659,674	6,546	15,329	21,875	5,527	5,030	15	3,688,835
12月	169,465	1,277,934	1,447,399	270,079	257,590	527,669	598,953	1,053,416	1,652,369	6,489	15,269	21,758	5,489	4,979	15	3,682,181
前年比	95.9%	99.7%	99.2%	95.8%	96.5%	96.1%	95.7%	94.9%	95.2%	97.1%	98.3%	97.9%	97.4%	97.4%	88.2%	96.9%

※総計には、ジャージー、乳用種、無角和種、黒毛和種×褐毛和種、和種間交雑種を含む

JPPA が「アニマルウェルフェアと飼養衛生管理」セミナーを開催

日本養豚協会(JPPA)は3日、アニマルウェルフェア推進委員会と衛生疾病対策部会の合同で「アニマルウェルフェアと飼養衛生管理」と題したセミナーを開催した。セミナーでは、宮下マリ氏(エクシュタイン・スワイン・サービス)と早川結子氏(アイデアス・スワインクリニック)が登壇。「豚を健康に飼うことがアニマルウェルフェア」「CSF・ASFからいかに豚を守るか」をテーマに講演を行った。

初めに、宮川氏は「アニマルウェルフェアは、動物が心地よく過ごすことで、生産性が向上するもの。重要なことは、その心地よさを動物自身が感じる。農水省も豚の飼養管理に関する技術的な指針を示しており、指針の中で、快適かつ健康に育てることは生産性の向上につながると明記されている」と説明。アニマルウェルフェアにおいて、動物福祉の考え方でされている五つの自由に①飢え・渇きからの自由②不快からの自由③痛み・負傷・病気からの自由④恐怖・抑圧からの自由⑤本来の行動がとれる自由があるが、こ

れを満たすためには、日頃から豚を観察し、先入観ばかりに頼らないことが重要であるとし、「アニマルウェルフェアという意味合いではなくても、各農場が、自分たちの成績をいかに上げられるかを考えることができれば、豚が必要としていることを察知し、それに見合った形で飼育していくことで、環境は良くなっていく」と考えを示した。

続いて、早川氏は、自身が管理する農場で豚熱の発生が起こった経験を基に、重要疾病とアニマルウェルフェアの関係性について説明した。

「アニマルウェルフェアの5原則でも疾病からの自由はうたわれている。豚熱に感染すると苦しみに伴う。また、健康な豚も殺処分されてしまう。これは恐怖や苦痛以外の何物でもない。農場と防疫措置に直接関わる人々の苦しみでもある」とし、重大疾病を決して農場には入れてはならないと主張。

これまで、病原体を排出するのは主に豚だったことから、防疫は養豚のインフラの内部に向いていた。し

かし、今の豚熱は、野生猪に侵入し、野生猪がウイルスを環境中に排出し、拡散し続けているため、農場防疫は養豚のインフラの外側の自然環境をもカバーするよう変容を迫られているという。

農場にウイルスを持ち込まないためには、①人の安全な出入り(前室+二重扉)②豚の安全な移動(豚舎間をつなぐ通路)③飼料の安全な持ち込み(飼料の引き込み装置)など、ハード面の対策を見直すこと

が必要である。

また、豚熱感染後の環境検査の結果として、1カ所屋根裏から豚熱ウイルスを検出。豚舎内にねずみを介してウイルスが侵入した可能性もあることから、「ウインドレス豚舎の最大のねずみの入り口であるクールセルを金網で張る」「毒餌講習会の実施」「豚舎周りのアスファルト舗装」など、ねずみ対策についても紹介した。

【食肉流通C・食肉業界の販売動向】③相場高への対応、今後の見通し

1. 高い相場での販売活動

牛肉相場は国産・輸入共に高い水準であり、豚肉と鶏肉の相場も同様となっている。これに伴い、食肉事業者は、どの食肉も利益幅が厳しくなるなど今までにない環境の中での事業活動となっている。このような仕入コスト高の中での食肉事業者が、販売にどう取り組んでいこうとしているかを中心に掲載する。

〈食肉事業者の主な声〉枝肉相場、物流コストなど全ての経費が上昇しているため、仕入れでは、枝肉を少なくしてパーツを増やしている。余剰部位など無駄を減らして経費を抑えたい。また、これからは販売量や販売額ではなく利益が取れるかどうかで判断し、取れない注文は断る▷食肉卸としては、出荷頭数の減少と全ての食肉が相場高の中で、何に力を入れていけばよいか悩んでいる。畜種・品目を消去法的に考えると、現在は国の和牛肉需要拡大緊急対策事業により環境がよい和牛の販売を強化しよう判断している▷輸入食肉全般の仕入価格が上昇していることから、新しい調達先をみつけることが大きな課題である。担当が各国を回り、新しい工場とのつながりを持つなどの活動を行っている(大手加工メーカー)▷牛肉の仕入れ、営業、輸出の3部門が一体的に戦略を組むことにより効率的に販売ができるようになった。和牛相場が安いときに仕入れて輸出向けの冷凍に回し、国内でモモなど赤身系が不足すれば輸出予定から抜いて補うなどにより仕入原価を抑えている▷中国人経営の火鍋店では、羊肉をメインメニューとしているところが多いが、ラム肉は中東の引き合いにより国際相場が大きく跳ね上がっている。牛肉に替えているところもある。

2. 今後の見通しと対応

今回の期間(昨年9月から年末)は、牛肉・豚肉ともに荷動きはよいとする報告が多かった中で、中国団体客の来日自粛など心配な要素も発生している。このような環境の中で、食肉販売について今後の見通しと対応をきいた。中国の来日自粛の影響については、すでに出ているとする者と今のところないとする者に分かれたが、いずれの食肉事業者も、中国人のインバウンドは来日数が多いだけではなく客単価が高いことから大きな問題として捉えている。

〈食肉事業者の主な声〉今後、和牛の頭数が減少して欲しいパーツが手に入らなくなっていくと予想している。このため、今年自社牧場で増頭する計画とし、さらに系列の焼き肉店では、品質訴求を前面に出して客単価を上げていく(和牛生産、焼き肉店を展開する食肉事業者)▷物流コストが上昇し、国内の物流改革を進めなければならない。このため、他社との加工品の共同配送を進めていく。また、得意先に納品条件の緩和など協力を求めて、職員の残業を減らすとともに、運送会社の負担軽減を進めていく(大手加工メーカー)▷得意先の量販店に対し、和牛のお買い得感を出すため、複数の部位をあえて部位別に並べない焼き肉用商品「和牛乱切り焼肉」を提案している▷ECサイトを活用してキャンプ用セットの販売を企画したい。BBQ向けの焼き肉セットとなるが、野菜などの組み合わせが保存温度で難しい。現地渡しとして利用者の利便を図る▷加工場と系列の焼き肉店舗に、海外の特定技能実習生を積極的に入れている。住居などの環境を整えて離職率も低い。店舗で困っていた深夜帯では、この時間の給料が高いため、勤務を要望してくれて助かっている。(連載終わり)

銀閣寺大西グループが「銀閣寺大西ファーム」の運営を開始

(株)銀閣寺大西(京都市左京区、大西雷三社長)はこのほど、島根県大田市の島根県食肉公社で記者会見を開き、「銀閣寺大西ファーム」の運営を開始したことを発表。会見には大西社長(上左写真)、大西英毅常務(上右写真)、同社が展開する「サステナブル和牛 熟」の生産に携わる(株)熟豊ファーム(島根県雲南市、石飛修平社長)の渡部真史専務、落合政美常務が出席した。

冒頭、大西社長は関係者に謝辞を述べ「銀閣寺大西ファームを所有する(株)大恵は銀閣寺大西グループで銀閣寺大西への枝肉販売、不動産管理を行う他、外食店である銀閣寺大西にしの運営を行っている。今回、牧場購入に至ったわけだが、われわれ銀閣寺大西は創業から73年になり、その間、食肉の卸・小売事業を担ってきた。そうした中、安全・安心でおいしい食肉を提供してきたが、消費者ニーズが徐々に変化している。そういう変化に和牛生産の環境が乖離かいりしていること、このままでは“牛肉離れ”が進むのではという懸念も感じていた。こうした中、われわれが理想とする和牛について生産、できれば繁殖から携わりたいという思いが強くなり、自社で一貫して流通させることができないかと考え、今回多くの皆さまのご協力いただき、牧場取得に至ったことには非常に感謝している。今後は血統、30カ月以上の長期肥育、飼料にこだわり、理想の牛作りに関われるようにしたい。日本の畜産経営は高齢化に伴う後継者不足や飼料等のコスト上昇という課題が山積し、非常に優れた技術を持った肉牛生産者が減少傾向にある。長い歴史のある和牛文化を継承することが難しくなるのではという懸念の中、肉牛のサプライチェーンを構築する中で最も重要な生産現場を失うことになれば、この産業は成り立たなくなってしまう。未来に希望が持てるサステナブルな食肉産業を守るという意味でも、われわれの取り組みが寄与すれば幸いだ。今回の取り組みを通じて少しでも島根県の畜産業や地域への貢献につながればと期待している」とあいさつ。

続いて大西常務が銀閣寺大西ファームの概要および取得の経緯について説明。「本事業は和牛を中心とした食肉事業における川上である生産分野に取り組み、消費者が求める牛肉とはどういうものなのかを



追求する取り組み。島根県で生産を行う熟豊ファームをはじめ地域の生産者や関係機関と連携しながら和牛の繁殖・肥育・流通・販売まで一貫して行う体制を構築していきたい。そして品質や安全性、持続可能性を備えた和牛生産事業モデルを確立していきたい」と述べた。

また、「銀閣寺大西グループは国内外を含め15社で構成され、小売事業を31店舗、スーパー事業7店舗、飲食3店舗、流通は日本全国および39カ国で展開している。本ファームは銀閣寺大西が長年培ってきた目利きや品質評価、流通・販売の知見を生かし、消費者が求める肉をしっかりと畜産の現場に還元する位置付け。協業パートナーとなる熟豊ファームは島根県において経産牛の肥育と繁殖事業を営んでおり、同社が培ってきたノウハウを生かし、銀閣寺大西ファームで協力していただく中核的な立ち位置となる。事業の特徴としては一つ目に地域色を生かした畜産事業ということで、2024年6月には公社で島根県産和牛の定期輸出開始の式典を行ったり、大田市にある島根県の農林大学校で講義をさせていただいたり、学生が京都を訪問し販売現場での取り組みを見学していただいたりする活動を通じて交流してき

た。豊かな自然に囲まれた環境で家畜の飼養に適した場所。本ファームも地域の価値や特長に寄り添った畜産に取り組むことで共に成長していきたい」

「二つ目には熟豊ファームや関係機関との『チーム型運営』に取り組むたい。熟豊ファームにも協力していただく他、地域の生産者や関係機関との協業を軸に進め、安定した生産と品質向上を図ってまいります。三つ目には繁殖から販売までの一貫したモデルを作り上げたい。情報などが分断し、消費者が求めているものが畜産現場に戻っていない現状がある。持続可能な事業を行う上では情報も循環すべき。今回の事業を通じ、畜産・食肉事業の発展につなげていきたい。規模感的には母牛・子牛を含め1千~1200頭を目指す。一貫体制を構築しトレーサビリティに対応することで安全・安心な和牛を提供する。持続可能という点でいえば今回、銀閣寺大西は新たに大規模な施設建設を行う訳ではなく、休止状態にあった旧大谷牧場を再生・活用する形で運用していく。これについては兵庫県宍粟市の寺社建築岡田工務店(株)(岡田尚登社長)の協力の下、神社・仏閣で出た端材や使われなくなった木材などを構造補強材と

して活用し、銀閣寺大西ファームの改修に取り組んでいただいた。このような取り組みをはじめ、既存施設を生かしながら環境負荷を抑えながら、地域の風景や暮らしと調和した事業運営を行っていくことを基本方針としている。また、本事業では繁殖を終えた母牛を熟豊ファームで経産牛肥育へと回す体制を構築し、母牛もしっかりとテーブルミートとして活用していく。子牛は肥育生産事業者へ販売する。銀閣寺大西では畜産・流通・販売という各領域を分断せず、これらを含め、料理人や消費者に至るまで一つのチームとして長期的に価値をつなぐ和牛事業を推進していく」と語った。

質疑応答の後、銀閣寺大西ファームに移動し実際に牧場を見学。妊娠した母牛、そこから生まれた子牛、「夏頃の種付けを視野に入れ導入した子牛」(大西社長)をそれぞれ区分けした牛舎を見て回り、改修を施した箇所などについても説明を受けた。また、今後の発展を祈念し、牛舎そばに桜の木を植樹した。牧場での作業については当面、熟豊ファームのスタッフが管理。その後も農林大学校などを卒業した人を採用し現場を運営していく。

横浜買参賀詞交換会、食肉を循環させ活気ある市場に

横浜食肉買参事業協同組合は6日、横浜市の崎陽軒本店で新春賀詞交換会を開催した。井上恒次常務理事の開会の言葉に続き、佐藤清隆理事長(写真)が「早いもので1カ月が経った。去年を振り返るといろいろなことがあったが、お米が高い、熊の被害が出るなど、あまり良くはなかったかと思う。また、飼料が高く生産者は苦勞している。われわれ問屋も経費も高騰して利益が出せない状況にある。種川の制という話を思い出した。江戸時代に新潟の武士が、鮭は自分が生まれた川に帰ってくるという性質を生かし、藩の事業として鮭が住みやすい環境を作った結果、漁獲量が増え、藩が潤ったという。食肉市場も生体が入り、枝肉になり出ていく。循環という点が市場に似ていると思う。市場は昨年からの改修工事を行っている。より良い環境を作ってもらえば、多くの家畜が集まり、われわれ買参人がいい商品を買って求められることにより、活気ある食肉市場ができるのではないかと。今年も皆さまのご協力をいただきたい」とあいさつ。



来賓紹介に続き、横浜市経済局の日比野政芳市場担当理事、横浜食肉市場(株)の山口善行社長、横浜食肉商業協同組合の若山光晴副理事長らがあいさつ。市場関係を代表して山口社長が「早くも2月となった。当社が主催するフェア、イベントへの協力に感謝する。今年は改修工事に伴い開場日数が減るが、それで困ることがないよう、頭数は生産者に協力を得ながら維持していく。皆さまの期待に応えられるよう頑張っていきたい」と述べた。

【鶏肉需給動向・12月】 推定出回り量は前年並み

農畜産業振興機構が発表した2025年12月分の鶏肉需給動向によると、推定出回り量は20万9911t(前年同月並み)だった。このうち国産品は15万4581t(0.7%減)、輸入品は5万5330t(1.9%増)となった。

また、国内生産量は15万5755t(0.9%増)、輸入量は4万5351t(9.2%減)となった。これにより、推定期末在庫は国産品が3万6376t(23.0%増)、輸入品が11万1656t(17.3%減)で合計14万8032t(10.0%減)となった。

鶏肉需給表

単位:トン、()内前年比%

年度・月	生産量	輸入量	推定期末在庫		推定出回り量		
			輸入品在庫	国産品在庫	うち輸入品	うち国産品	
令和6年 1	140,093 (102.0)	54,687 (123.3)	125,877 (100.2)	31,152 (127.5)	44,470 (103.5)	142,492 (103.5)	
2	144,552 (108.0)	55,395 (117.6)	124,137 (96.9)	34,868 (139.6)	57,135 (128.1)	140,836 (105.6)	
3	143,802 (100.4)	52,670 (110.8)	129,110 (101.8)	36,868 (136.3)	47,697 (97.7)	141,802 (100.5)	
4	146,411 (104.8)	52,006 (109.7)	127,057 (106.3)	35,506 (128.9)	54,059 (98.7)	147,773 (106.2)	
5	147,168 (103.0)	53,259 (103.0)	131,041 (102.8)	36,263 (123.6)	49,275 (112.7)	146,411 (103.8)	
6	143,169 (101.0)	49,373 (85.6)	133,066 (99.6)	36,708 (128.4)	47,348 (91.8)	142,724 (100.2)	
7	139,722 (104.5)	51,778 (110.9)	133,594 (103.1)	35,468 (115.9)	51,250 (101.1)	140,962 (107.1)	
8	130,029 (97.3)	56,697 (101.3)	137,941 (103.5)	35,094 (109.7)	52,350 (100.2)	130,403 (98.6)	
9	135,916 (100.1)	49,125 (101.6)	136,518 (103.0)	33,154 (110.3)	50,548 (102.7)	137,856 (100.1)	
10	147,681 (101.5)	62,323 (130.4)	141,112 (107.8)	32,202 (108.2)	57,729 (116.9)	148,633 (101.9)	
11	144,235 (98.3)	51,967 (132.6)	139,323 (116.1)	30,780 (99.7)	53,756 (107.2)	145,657 (100.0)	
12	154,393 (99.4)	49,932 (97.9)	134,940 (116.7)	29,565 (88.1)	54,315 (98.3)	155,608 (101.9)	
令和7年 1	139,100 (99.3)	52,300 (95.6)	139,154 (110.5)	26,258 (84.3)	48,086 (108.1)	142,407 (99.9)	
2	136,695 (94.6)	47,691 (86.1)	139,214 (112.1)	25,720 (73.8)	47,631 (83.4)	137,233 (97.4)	
3	146,506 (101.9)	42,303 (80.3)	131,242 (101.7)	25,771 (69.9)	50,275 (105.4)	146,455 (103.3)	
4	148,548 (101.5)	47,714 (91.7)	127,432 (100.3)	24,973 (70.3)	51,524 (95.3)	149,346 (101.1)	
5	146,331 (99.4)	48,537 (91.1)	128,174 (97.8)	26,982 (74.4)	47,795 (97.0)	144,322 (98.6)	
6	141,698 (99.0)	51,556 (104.4)	128,818 (96.8)	29,793 (81.2)	50,912 (107.5)	138,887 (97.3)	
7	142,858 (102.2)	48,245 (93.2)	124,093 (92.9)	31,278 (88.2)	52,970 (103.4)	141,373 (100.3)	
8	138,069 (106.2)	49,613 (87.5)	126,707 (91.9)	33,153 (94.5)	46,999 (89.8)	136,194 (104.4)	
9	142,551 (104.9)	57,773 (117.6)	130,250 (95.4)	33,879 (102.2)	54,230 (107.3)	141,825 (102.9)	
10	151,212 (102.4)	57,322 (92.0)	129,858 (92.0)	34,449 (107.0)	57,714 (100.0)	150,642 (101.4)	
11	142,917 (99.1)	43,087 (82.9)	121,635 (87.3)	35,202 (114.4)	51,310 (95.5)	142,164 (97.6)	
12	155,755 (100.9)	45,351 (90.8)	111,656 (82.7)	36,376 (123.0)	55,330 (101.9)	154,581 (99.3)	

兵庫県地域ブランド牛枝肉共励会 団体は丹波ささやま、個人は但馬農高がトップに

兵庫県内の各地で生産されている「神戸ビーフ」の生産地域別の対抗戦である「第17回兵庫県地域ブランド牛枝肉共励会」が6日、神戸市中央卸売市場西部市場で開催された。主催は神戸肉流通推進協議会。農業高校、神戸大学も参戦し、年に1度開催されている。

今回、55頭(雌16頭、去勢39頭)が出品され、個人の最優秀賞に兵庫県立但馬農業高等学校出品牛が選出された。競りではキロ当たり5400円で兵庫県の食肉卸・村上畜産(株)が落札した。団体では地域ブランド「丹波篠山牛」を擁する丹波ささやま地区が優勝した。

兵庫県が誇るブランド牛・神戸ビーフ(但馬牛)



は、その肥育地域ごとに「淡路ビーフ」「三田肉」「古川和牛」などの地域ブランドが存在しており、年に

1度、それら10地区の地域ブランド牛と、肉牛肥育を行う県内農業学校チームを合わせた11区で出来栄を競うのがこの共励会。

各地の有力生産者が、地区別対抗に向けてえりすぐりの牛を出品する中、今回は高等学校出品牛が最優秀賞に選出された。畜産教育の現場における取り組みの成熟ぶりがうかがえるとともに、県内畜産の将来に期待が持てる結果となった。

公益(社)日本食肉格付協会神戸事業所の福谷彰博

所長は「サシの入りが最も良く、脂質も優れていた。神戸ビーフとしてはやや長さがあったが、その分、非常に重量も大きかった」と評した。

その他の入賞牛の出品者は次のとおり。

優秀賞 岸本進(5310円、購買者=村上畜産)、盛本和喜(4800円、エスフーズ)▽優良賞 五色ファーム(5005円、とうげ)、垣幸司(4885円、村上畜産)、藤本豊(4890円、エスフーズ)

家畜改良事業団「清金幸」「茂之姫」の2頭を選抜 令和4年度前期検定選抜牛説明会を開催

一般(社)家畜改良事業団は9日、令和4年度前期現場後代検定の選抜牛決定に伴い、説明会を開催した。今回選抜された2頭についての概要は以下のとおり。

【清金幸(きよかねゆき=上写真)】「清金幸」の母「きよえみり」は、父に「美津百合」、母の父に「平糸勝」を持つ繁殖雌牛。この「きよえみり」に枝肉共励会において高い評価を得た「美津金幸」を交配し作出された本牛は「美津金幸」初の息牛として選抜された。本牛は現場後代検定成績において、BMS10・4、枝肉重量523kg、ロース芯面積80cm²と父を超える遺伝的能力を示し、A4以上率100%、BMSNo.10以上を21頭記録した。特に去勢の調査牛9頭は、枝肉重量550kgを超える成績を記録するなど、田尻系ながら増体能力の改良にも貢献が期待される。枝肉形質G育種価では、ロース芯面積第5位、皮下脂肪厚第9位、歩留まり基準値第4位、BMS第4位と肉量・肉質共にハイレベルに押さえたオールラウンダーとなっており、枝肉主要3形質では第4位となっている。産子の枝肉においては、周囲筋やカブリ、モモにも細やかなサシが入り、厚みがある「造りの良い枝肉」が多くみられた。

【茂之姫(しげのひめ=下写真)】「茂之姫」の母「みなみ315」は、群馬県内でも特に優秀なゲノミック育種価を有し、その産子は子牛市場で高い評価を得ている繁殖雌牛。本牛はこの「みなみ315」に同団の看板種雄牛であった「福之姫」を交配し作出された。父譲りの優れた脂肪交雑能力を受け継ぎ、現



場後代検定成績においてA4以上100%、BMNo.10以上を14頭記録した。大きな特長として、「福之姫」息牛の中でも脂肪酸組成G育種価に優れており、MUFA、オレイン酸の改良が期待できる。また、枝肉形質G育種価では、枝肉重量第14位、ロース芯面積第14位、バラの厚さ第9位、BMS第13位と高い評価となっており、枝肉主要3形質では第10位となっている。

産子の枝肉においては、ロース芯の形状が良く、モモ抜けも優秀な枝肉が多くみられた。

【調理食品支出金額・12月】合計1万7708円で3・7%増

総務省家計調査(既報)によると、2025年12月の調理食品支出金額は1万7708円(前年同月比3・7%増)と1年を通して前年を上回った。

弁当や調理パンなどの主食的調理食品の支出金額は6495円(1・4%増)。他の調理食品も1万1213円(5・0%増)と増え、このうち冷凍調理食品は1162円(14・1%増)、カツレツは190円(12・4%増)、天ぷら・フライは1510円(4・9%増)、ハンバーグは140円(0・7%増)と前年を上回ったが、焼き鳥は238円(9・2%減)、ギョーザは165円(3・5%減)、コロッケは192円(1・0%減)、シューマイは100円(4・8%減)と減少した。

調理食品支出金額

単位:円、%

調理食品	10月		11月		12月	
	金額	増減	金額	増減	金額	増減
調理食品	13,622	104.2	13,971	108.7	17,708	103.7
主食的調理食品	5,903	105.1	5,969	109.5	6,495	101.4
弁当	1,701	106.7	1,652	110.1	1,553	99.7
すし(弁当)	1,226	101.1	1,250	111.0	1,680	97.7
おにぎり・その他	562	103.1	536	103.5	513	94.1
調理パン	591	103.0	596	106.4	595	104.8
他の主食的調理食品	1,822	107.9	1,936	111.0	2,154	107.0
他の調理食品	7,719	103.6	8,002	108.1	11,213	105.0
うなぎのかば焼き	119	100.0	106	110.4	149	117.3
サラダ	564	98.4	537	98.5	593	97.1
コロッケ	208	101.5	204	107.4	192	99.0
カツレツ	202	103.6	191	99.5	190	112.4
天ぷら・フライ	1,131	106.1	1,154	108.4	1,510	104.9
シューマイ	100	106.4	103	105.1	100	95.2
ギョーザ	156	96.3	179	108.5	165	96.5
焼き鳥	222	103.7	217	98.2	238	90.8
ハンバーグ	147	102.8	144	101.4	140	100.7
冷凍調理食品	1,020	107.1	1,006	111.2	1,162	114.1
総菜材料セット	389	114.4	378	111.2	514	124.5
他の調理食品のその他	3,460	102.1	3,783	109.9	6,262	103.9

資料:総務省「家計調査報告(全国・全世帯1世帯あたり品目別)」

USMEF がメンバー企業 6 社と SMTS 出展 ビーフとポークの新たなメニュー提案

米国食肉輸出連合会(USMEF)は2月18~20日にかけて、千葉市の幕張メッセで開催される「スーパーマーケット・トレードショー2026」にメンバー企業6社と共に出展する。

USMEFブースでは、アメリカンビーフ、ポークの需要拡大に向けた2026年の活動方針と販促提案を紹介。試食では、アメリカンビーフは「ショートプレート」「ブリスケットスカート」など、ポークは「クッション

ミート」などを活用した新たなメニューを提供する。また、各種パンフレットやガイドブックなども配布する。パッカーブースの出展企業6社は次の通り。

Jones Daily Farm▷TREX CORP Inc.▷N.P.B Japan Inc. (ナショナルビーフ)▷Certified Angus Beef (CAB)▷Creekstone Farms Premium Beef LLC▷富有貿易

カナダビーフ国際機構とカナダポークが SMTS2026 に共同出展

カナダビーフ国際機構とカナダポークは18日から20日にかけて、千葉市の幕張メッセで開催される「スーパーマーケット・トレードショー2026」に共同出展する。

カナダビーフ国際機構は、アトランティックビーフ、カーギル、ハーモニービーフ、オンタリオコーンフェッドビーフ、JBS、モンパックの各社がそれぞれ特色ある商品の展示、試食を提供する他、メディアでもおなじみの料理研究家・Makoさんがカナダビーフを使ったクッキングデモンストレーションを行うなど、カナダビーフの優位性を体験することができる。エリック・ビ

アンヴニュ会長も来日する。

また、今回約10年ぶりの出展となるカナダポークは、14社のパッカーおよび輸入業者が参加。近年、日本市場において多くの支持を得ていることを背景に、カナダポークメンバー各社は同展示会を通じ、対面によるコミュニケーションを強化。日本の顧客との関係をさらに深化させていき、同時に新たなビジネスの機会も探る。さらにクリス・ホワイト プレジデント &CEOも来日し、世界水準の品質と安定供給体制を訴求する機会としていく。

【輸入内臓見通し】強い寒波で鍋需要堅調さ続く タンなどの主要焼き材もジリ上げの展開

この冬一番の寒波が到来しており、鍋物需要は堅調さが続く。需要端境期で高単価商材が動きにくい時期ということもあり、量販店でも重宝されている。

一方、主要焼き材は、大きく盛り上がっているとは言い難いが、消費者の「高値慣れ」もあり、タンなどは安定した実需が続く。タン＝高級部位という認識が定着してきた印象も受ける。米国产の供給が減少する中で需給は必然的に絞れており、当面ジリ高の状況が続くそう。

高市政権の圧勝で、円安に振れる可能性も高いことから「GWまで下がる要素がない」（大手卸バイヤー）という声が大勢だ。アキレス・テールなども需要期であり、引き続き品薄高。

輸入副生物現物相場

				単位:円/キロ、税抜き	
	商品名	原産地	規格	価格	気配
フ ロ ー ズ ン	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	バルク	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	→	
チ ル ド	牛タン	米国		2800~3000	↑
		豪州	グレイン	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	2000~2200	→
			プライム	2400~2500	→
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス	3500~3700	↑
プライム			—	品薄	
	メキシコ		—	→	

【組織改組・人事異動】スターゼン (4月1日付)

〔組織改組〕営業本部営業統括部加工食品営業部を廃止し、その業務を量販統括部に新設する加工食品営業部に移管する▷海外本部海外事業部を廃止し、その業務を営業本部営業統括部に新設する海外営業部に移管する▷営業本部食肉販売統括部需給管理部を廃止する▷営業本部PC統括部PC業務部を廃止する。

〔人事異動〕営業本部九州統括部長(営業本部中部統括部長) 神川博文▷営業本部FS統括部長(営業本部九州統括部長) 浦上貴弘▷営業本部中部統括部長兼中京営業センター長(営業本部中部統括部中京営業センター長) 河尻一三▷営業本部営業統括部海外営業部長(海外本部海外事業部長) 大石研士▷営業本部量販統括部長兼関東量販部長兼関西量販部長(営業本部量販統括部関東量販部

長) 村上真斗▷営業本部量販統括部加工食品営業部長(営業本部営業統括部加工食品営業部長) 熊谷貴雄▷営業本部九州統括部副統括部長兼大分営業センター長(営業本部九州統括部副統括部長) 金子大樹▷営業本部FS統括部第3営業部長(営業本部FS統括部第1営業部副部長) 奥田貴之

スターゼンミートプロセッサー(株)出向取締役(営業本部本部長付部長) 鈴木一弘▷スターゼンミートプロセッサー出向郡山工場長(営業本部量販統括部長兼関西量販部長) 竹内文彦▷スターゼンミートプロセッサー出向生産事業統括部副統括部長兼需給管理部長(営業本部食肉販売統括部需給管理部長) 小林謙司

(株)青木食品常務取締役(青木食品取締役) 本橋秀一

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月9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 124頭	高値	4,965	2,623	-	-	-
		安値	2,269	2,269	-	-	-
		平均	2,850	2,464	-	-	-
		頭数	116	8	-	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 74頭	高値	2,854	2,376	2,226	-	-
		安値	2,296	2,220	2,112	-	-
		平均	2,444	2,322	2,163	-	-
		頭数	56	12	6	-	-
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 23頭	平均	-	1,663	1,626	1,530	-
		頭数	-	6	10	7	-
	雌 C 5頭	平均	-	-	1,438	1,381	-
		頭数	-	-	2	3	-
	去 B 17頭	平均	1,778	1,652	1,594	1,532	-
		頭数	1	5	7	4	-
去 C 3頭	平均	-	1,566	-	1,456	-	
頭数	-	1	-	2	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	395 313	894 956	- 148.0	(競り)	(相対)	
				-	5	40

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,630	1,725	1,651	1,523	-
	B	-	-	1,688	1,248	1,297
和 去	A	2,825	2,339	-	-	-
	B	-	-	-	1,361	-
乳 雌	B	-	-	-	1,146	1,055
	C	-	-	-	1,029	1,041
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,616	1,606	1,606	1,417	-
	C	-	-	-	1,396	-
交 去	B	-	-	1,582	1,463	-
	C	-	1,571	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	637	842	832	821	864
	安値	581	562	524	389	238
	平均	596	577	558	538	420
	頭数	(4)	(285)	(312)	(187)	(168)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	623	600	-
	安値	-	-	605	599	-
	平均	-	-	617	600	-
	頭数	(-)	(-)	(3)	(2)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 2月9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	2,420	2,257	-	-	-
(頭数)	(1)	(1)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,934	-	1,506	1,472	-
C	-	-	1,443	-	-
交雑去 B	1,868	1,668	1,581	1,472	-
C	-	-	1,513	1,430	-
豚	-	738	647	562	486

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	2月9日	2月6日	(2月累計)
豚	68,800	67,600	402,600
成牛計	4,220	4,100	25,660
和牛雌	1,040	880	6,260
和牛去勢	1,230	810	6,730
乳牛雌	390	710	3,820
乳牛去勢	650	280	2,660
交雑雌	490	770	3,190
交雑去	420	650	3,000

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 2月9日

東京	1,517 円	(前日 1,560 円)
大阪	1,549 円	(前日 1,620 円)

[豚・全農建値] 2月9日

上	中	取引頭数	市況
585 円	560 円	1,357 頭	急落

と畜 売買	牛 54 頭	豚 - 頭	牛概況	もちあい
	牛 60 頭	豚 159 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] 2月9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 (572)	- (-)	5,925	-	もちあい
仙台 [中]	542 (569)	478 (475)	493	107	反落
栃木 [地]	591 (594)	502 (521)	1,652	34	下押し
茨城 [地]	586 (577)	563 (546)	1,315	638	上伸
群馬 [地]	575 (643)	484 (566)	2,679	577	急反落
さいたま [中]	556 (612)	534 (594)	282	281	急反落
東京 [中]	577 (585)	558 (567)	894	956	下押し
横浜 [中]	622 (602)	590 (560)	658	658	反発
山梨 [地]	- (-)	- (-)	129	85	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	623 (622)	604 (597)	974	264	もちあい
京都 [中]	611 (601)	584 (585)	97	86	もちあい
大阪 [中]	738 (612)	647 (628)	-	140	反発
神戸 [中]	- (532)	- (524)	119	-	上場なし
岡山 [地]	599 (629)	591 (605)	335	341	反落
広島 [中]	603 (595)	584 (572)	314	110	続伸
福岡 [中]	696 (622)	650 (598)	599	51	急騰

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7日。

[日本食肉流通センター] 2月2日～2月8日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

[食鳥正肉日経相場] 2月6日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇首都圏 総重量 1,665,904 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	1,091	1,209	1,243	1,192	60,581
うで	664	735	755	726	134,423
ロース	1,017	1,107	1,166	1,101	144,355
ばら	1,129	1,207	1,273	1,213	160,191
もも	702	725	788	740	232,342
ヒレ	1,027	1,055	1,209	1,090	15,172
セット	878	976	1,094	984	918,840

◇東京 (8社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	735	826	991	232
ムネ	473	530	665	184

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	731	797	1,050	3
ムネ	466	515	610	3

◇近畿圏 総重量 832,130 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	1,109	1,301	1,375	1,272	66,758
うで	648	702	751	710	131,943
ロース	1,080	1,151	1,199	1,146	120,546
ばら	1,145	1,255	1,350	1,258	159,412
もも	691	719	786	721	186,337
ヒレ	1,085	1,188	1,266	1,186	13,801
セット	896	983	1,093	998	153,333

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月6日
kg当たり円、税抜き

	モモ肉	ムネ肉	手羽トモ	手羽サキ	ササミ
高値	1,030	754	550	600	650
安値	700	455	290	360	350
平均	842	534	-	-	-

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日中間中(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