

令和8年  
2026年

2月16日  
月曜日

第11891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



とりせん、栃木農業高校の和牛甲子園出品牛販促イベントを開催……P4

- ▶日本食肉生産技術開発センターがオランダにおけるAW調査報告会開催……P2
- ▶生活衛生関係営業景気動向調査—日本公庫……P2～3
- ▶林兼第3四半期決算は増益、「霧島黒豚」肥育成績改善……P3
- ▶とりせん、栃木農業高校の和牛甲子園出品牛販促イベントを開催……P4
- ▶丸大食品が2026年春季新商品発表会を開催③……P4～5
- ▶宮城県食肉3団体が恒例の合同講習会、合同新年祝賀会を開催……P5
- ▶さいたま食肉市場で第37回豚枝肉共進会開催、松村牧場に名誉賞……P6
- ▶農場HACCP、牛肉で新たに認証マーク使用を許諾—中央畜産会……P6
- ▶兼松、敷島ファーム・dsm-firmenichと共同で、メタン削減資材「ボベアー」の給与実証を実施……P6～7
- ▶[東京食肉卸売市場]牛豚ともにもちあい……P7
- ▶[大阪市食肉卸売市場]牛全般に高値保つ、豚も引き続き600円維持……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
- ▶[資料]2025年12月分の食肉輸入通関実⑭……P9
- ▶[東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]13日……P10
- ▶[各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]13日……P11

## 注目のヘッドライン

### 日本食肉生産技術開発センターがオランダにおける AW 調査報告会開催

公益財団法人日本食肉生産技術開発センターは10日、東京都千代田区で、令和7年度オランダにおけると畜場のAW研修システムおよび監査システムに関する調査報告会を開催した。

…詳細はP2

### 生活衛生関係営業景気動向調査—日本公庫

…詳細はP2～3



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

B5判/216頁  
定価 5,500円 (税込) (送料別)

食肉通信社

## 日本食肉生産技術開発センターがオランダにおける AW 調査報告会開催

公益財団法人日本食肉生産技術開発センター(飯高悟理事長=下写真)は10日、東京都千代田区のKDDIホールの会場とZOOMを併用し、令和7年度オランダにおけると畜場のAW(アニマルウェルフェア)研修システムおよび監査システムに関する調査報告会を開催した。

冒頭のあいさつで飯高理事長は「牛肉をはじめとした食肉の輸出拡大が図られる中、輸出先国からさまざまな形での要望があるが、WOAH(World Organisation for Animal Health=国際獣疫事務局)基準にのっとったガイドラインができていないのが現状だ。調査と報告会が行政ベースでのルールづくりなどに結びつくものになれば幸いだ」と述べた。

オランダでの調査は、先進国のAW監査システムの調査を行い、国際的なWOAH規約を踏まえた研修テキストの作成やAWの判定指標などの作成に資する目的で2025年9月27日から10月5日にかけて行われた。

オランダの国土面積は日本の九州とほぼ同程度(人口2千万人弱)ながら、施設園芸や酪農・畜産に特化し、高収益化を実現しており、農畜産物輸出額は米国に次ぐ世界第2位を誇る。23年の農畜産物生産額のうち、生乳が32・5%、食肉が21・5%を占め、日本向け主要輸出品目でも豚肉、ナチュラルチーズが挙げられる。EU単一市場(5億人)へのアクセスに加え、ドイツ、フランス、英国など大消費地に近接し、ロッテルダム港を通じた世界各国への輸送網により、加工貿易・中継貿易が発達している。畜産物の生産は、外需(海外からの需要)を主な収益源とする輸出産業となっているため、EU域内外の輸出先における多様な消費者ニーズなどに対応する必要から、高い



品質管理基準の徹底や有機(オーガニック製品)の拡充、AWの先駆的取り組みが戦略として行われている。

同国のと畜場のAW監査システムはEU規則

1099/2009「動物のと畜時の保護に関する規則」を法的基盤として国内法を整備したもので、業界の自律的な取り組みと消費者の高い関心を背景に、EU加盟国の中でも厳格な運用体制が構築されている。オランダ動物保護協会と小売店が実施する3段階の星評価(慣行飼育は星なし)の任意表示制度「ベターレーベン」や、と畜場におけるAWO(Animal Welfare Officer)制度、動物福祉団体「Eyes on Animals」の取り組みなどについて報告が行われた(上写真)。小規模ながらAWに特化した先進的事例として「Willemsと畜場」、大規模処理と動物福祉の両立を図っている先進的事例としてVanDrie Groupの傘下の「Amecoと畜場」、オランダ市場シェア約20%を占め、大手2社の一角・Compaxo Zevenaer社の「Compaxoと畜場」、また、環境保全、持続可能性を統合した次世代の養豚モデルとして「Dr.KeesScheepens 養豚場」についての調査報告が行われた。



## 生活衛生関係営業景気動向調査—日本公庫

日本政策金融公庫はこのほど、生活衛生関係営業の景気動向調査(2025年10~12月期)を発表した。この調査は、生活衛生営業企業を対象に訪問調査を行い、3290企業から回答を得たもの(うち食肉・食鳥肉販売業158企業)

それによると、業況判断DIは、全業種計で前期から4・8ポイント低下して今期(25年10~12月期)はマイナス16・1となった。来期(1~3月)は3・8ポイント低下し、マイナス19・9となる見通し。このうち食肉・食鳥肉販売業は前期から11・3ポイント上昇して

マイナス19・0となり、来期は23・4となる見通し。

売上DIは、前期から7・5ポイント低下してマイナス12・1となった。来期は3・1ポイント上昇しマイナス9・0となる見通し。食肉・食鳥肉販売業は前期から11・1ポイント上昇してマイナス10・8となり、来期はマイナス5・1となる見通し。

採算DIは前期から2・4ポイント低下してマイナス4・9となった。食肉・食鳥肉販売業は前期から8・3ポイント上昇して5・1となった。

利用客DIは前期から8・1ポイント低下してマイナス24・4となった。食肉・食鳥肉販売業は前期から7・4ポイント上昇してマイナス17・1となった。

客単価DIは前期から2・4ポイント低下して6・5となった。食肉・食鳥肉販売業は12・9ポイント上昇して0・0となった。

設備投資の動向をみると、今期に設備投資を行った企業の割合は、全業種計で、前期から0・3ポイント低下し、18・5%となった。食肉・食鳥肉販売業は32・3%。今期の設備投資の内容は、全業種計で「機器・機械」(空調設備、照明設備、情報化設備を除く)が43・8%と最も多く、次いで「店舗・事務所の修繕」(28・8%)、「空調設備」(20・8%)の順となった。また設備投資金額は500万円未満が全体の8割を占めた。来期の設備投資計画については「実施予定あり」が12・1%となった。

経営上の問題点は、「仕入価格・人件費等の上昇を価格に転嫁困難」(54・6%)が最も多く、次い

で「顧客数の減少」(42・5%)、「店舗設備の狭あい・老朽化」(20・7%)となった。食肉・食鳥肉販売業でも「仕入価格・人件費等の上昇を価格に転嫁困難」(65・8%)が最も多く、次いで「顧客数の減少」(31・6%)「従業員の確保難」(20・9%)の順となった。

業況判断理由として、食肉業界の今期の好転理由は「物価高の影響を受けているが、価格転嫁ができていない(大阪府)」で、悪化理由は「値上げしたことで売り上げは昨年度より伸びたが、円安による輸入コストの増加が利益を圧迫した(鹿児島県)」とし、来期の好転理由は「インフルエンザの流行が下火になれば、来客数が増える見通し(栃木県)」、悪化理由は「牛・豚の相場は高止まりしている一方で価格転嫁ができておらず、加えて人件費の上昇もあり、来期も厳しい見通し(茨城県)」としている。

食鳥肉業界の今期の好転理由は「催事に出店したことで売り上げが増加した(兵庫県)」で、悪化理由は「仕入価格の高騰は販売価格に転嫁できたものの、最低賃金の上昇分を反映できず業況は悪化した(愛知県)」。また、来期を不変とする理由として「クリスマス・正月とイベントが続くため、売上増加が期待される。一方で、仕入価格も高騰しているため、利益は変わらないだろう(岡山県)」とする声や、悪化理由として「需要の回復が望み薄いため、来期は悪化する見通し(東京都)」が挙がった。

### 林兼第3四半期決算は増益、「霧島黒豚」肥育成績改善

林兼産業は13日、2026年3月期第3四半期決算を発表した。連結累計期間の売上高は356億1900万円(前年同期比10・2%減)、営業利益は15億9600万円(56・4%増)、経常利益は18億5100万円(45・2%増)、親会社株主に帰属する四半期純利益は13億4700万円(37・7%増)となった。セグメントごとの業績は次の通り。

〔食品事業〕機能性素材は、原材料価格高騰に伴う価格改定により増収。加工食品は、レトルト商品の取扱量を減らしたことなどにより減収。肉類は、豚肉の販売数量が増加したことなどにより、増収となった。これらにより、食品事業の売上高は174億6500

万円(0・5%減)。損益面については、自社ブランド「霧島黒豚」の農場肥育成績の改善などにより、セグメント利益(営業利益)は7億2400万円(86・3%増)となった。

〔飼料事業〕配合飼料は、養魚用飼料の販売数量が減少したことなどにより減収。水産物も取扱量の減少などにより減収。これらにより、飼料事業の売上高は181億5千万円(17・7%減)となったが、効率的な養魚用飼料の原料調達、生産性向上などにより利益率が改善され、セグメント利益は16億8200万円(19・1%増)となった。

## とりせん、栃木農業高校の和牛甲子園出品牛販促イベントを開催

(株)とりせん(群馬県館林市、前原宏之社長)は9日、同社が展開するスーパーマーケット「とりせん 栃木店」および「とりせん 蔵の街店」で、1月15～16日に東京食肉市場で開催された「第9回和牛甲子園」に栃木県立栃木農業高校が出品した去勢牛「栃農勝重福」を使用した商品の販促イベントを開催した。

今回で7回目を迎える同イベント。同社は栃木農校の出品牛を1頭買いし、焼き肉用としてカタ・ササバラの盛り合わせ、ステーキ用としてサーロイン・ミスジ・イチボ、また徳用切り落としを用意した他、総菜としてハンバーグをはじめとした栃木市に本社を構える滝沢ハム(株)とコラボレーションしたローストビーフや、ローストビーフ丼、ローストビーフ握りも提供。

このうち栃木店で開催されたイベントには栃木農校の1～3年生の生徒ら9人が参加。対象商品購入者へイベント限定オリジナルグッズを配布するなどし、PRした。参加した生徒たちは「自分たちが愛情を持って育ててきた牛が、食べてもらえるお客さんの手に渡っている様子をみられることはなによりうれしい。愛情を込めて頑張ってきたので、おいしく召し上がってほしい」「お客さんの前に立つことに初めは緊張したが、おいしそうに試食されている姿、そして牛を育ててきた期間の話をきいてくださることにうれ



しさを感じた」と語った。

当日は雪の降り続く荒れた天候となったが、生徒の家族、また同校の関係者らも来店し、熱心に販促する生徒らに賞賛の声を述べた。

(株)とりせん第一商品部の岩崎バイヤーは「1年が一番楽しみにしている本企画。あいにくの天気とはなったが、皆さんの熱心な声かけにより確実に売り上げが向上できたと思っている。過去にも購入されたお客さまの、喜んでいただいた感想と、本イベントの認知度向上はもちろんのこと、参加いただいている生徒さんたちが、初めての販売という経験を、笑顔で楽しそうに取り組んでくれていることを毎年うれしく思っている。今後も入賞牛の肥育を目指していただき、われわれもそれを全力で応援していきたい」と今後への期待と展望を述べた。

## 丸大食品が 2026 年春季新商品発表会を開催③

(丸大食品が6日に行った春季新商品発表会での、新商品の説明概要の続き)

[パパッとシェフ] ひき肉を材料にすることに特化した簡便調味料シリーズの「パパッとシェフ」は、ひき肉を材料にするので「火通りが早く調理時間短縮」「正肉よりも安価に購入できる」という二つのメリットがある。今回発売するのは「タコライスの素」。特に暑くなる春夏に伸長する人気メニューとなっている。完熟トマトのうまみとコクに、程良くスパイシーさを感じる味わいに仕上げた。

[カシミールカレーの素] カシミールカレーとは、老舗カレー店「デリー」が発祥の激辛カレー。真っ黒な



見た目と刺激的な辛さ、サラサラとした口当たりが特長となっている。今回発売する「カシミールカレーの素」は、フライパンで鶏肉を炒め、加熱したじゃがいも

と本品を入れて沸騰したら火を止めて出来上がりという簡単調理の商品で、家庭では出せない本格的な味を再現している。赤唐辛子の切れのある辛さをオリジナルスパイスでさらに引き立てた。刺激的な辛さをより際立たせたサラサラとした食感が特長のカレーで、香味野菜のうまみと、りんごペーストの自然な甘みで奥行きを感じられるように仕立てている。同商品は2012年にも発売したが、当時は激辛がブームとなる以前だった。終売後も問い合わせが多く、今回復刻発売することとなった。

【おうちでトルティーヤ】トルティーヤはネットでの検索頻度が増え、注目されている人気メニュー。また、これに合わせる具材としてタコスが検索される頻度も増えている。また、タコス単体としても「ガチタコス」などのキーワードで2025年に話題となった。そこで、「おうちでトルティーヤ」シリーズのトッピングとして「タコスミート」を新発売する。25年秋冬商品として発売した「おうちでトルティーヤ」の生地とも相性が良く、温め不要でそのまま食べられる。子供でも食べやすいマイルドな辛さで、365日間の常温保存が可



能な商品となっている。(連載終わり)

## 宮城県食肉3団体が恒例の合同講習会、合同新年祝賀会を開催

宮城県食肉生活衛生同業組合、同食肉事業協同組合、同食肉公正取引協議会は8日、合同講習会ならびに合同祝賀会を仙台市のホテル白萩で開催。講習会では、宮城県食品衛生協会所属講師の高橋剛氏が「食肉事業者のHACCPと食中毒予防の要点」について、さらに社会保険労務士法人ブレインズの澤田裕一センター代表が宮城県で使える補助金について、それぞれ講演を行った。

講習会終了後に行われた祝賀会では、初めに昨年11月に逝去した生衛組合前理事長の佐藤俊昭氏に黙とうがさげられた。生衛組合の高平巖理事長代行(上写真)は「佐藤前理事長が逝去され、副理事長だった私が理事長代行を務めさせていただいている。皆さまにご協力いただきながら、微力ながら頑張ったい。本日は総選挙であり、隣国との摩擦などさまざまな課題があるが、議員の皆さまにはより強い覚悟を持って国政に取り組んでいただきたい。われわれ食肉業界も消費者の皆さまに高品質な食肉を供給していくことで、微力ながら貢献していきたい」

と決意を述べた。また、事業組合の森秀悦理事長(下写真)は「昨年を振り返ると、どちらかといえば大変な年だったというのが正直な気持ちだ。私たち食肉業界は、あまり表に出ない地味な仕事だが、われわれが一生懸命努力して、県民の食生活を支えていることも間違いのない事実である。今後も組合として、組合員の皆さんに対してどういったことができるかについてしっかりと考えていきたい」とした。



来賓からは、組合顧問である利府町の熊谷ゆたか町長(代読=事務局)、仙台市の田村勝市議会議員、日本政策金融公庫仙台支店の宍戸俊一郎支店長が祝辞を述べ、懇親に移った。

## さいたま食肉市場で第37回豚枝肉共進会開催、松村牧場に名誉賞

さいたま食肉市場は10日、さいたま市食肉中央卸売市場で第37回豚枝肉共進会を開催した。計110頭が出品され、厳正な審査の結果、名誉賞に(有)松村牧場の出品豚(埼玉県産、格付「極上」、枝肉重量

77・5kg)、最優秀賞に(株)坂本ファームの出品豚(埼玉県産、格付「上」、枝肉重量82・0kg)が選出された。それぞれキロ当たり2191円、973円で、(株)泉亭本店、保泉隆史氏が購買した。

## 農場HACCP、牛肉で新たに認証マーク使用を許諾—中央畜産会

公益(社)中央畜産会は10日、農場HACCP畜産製品への認証マーク貼付許諾を新たに1件発表し、牛肉で(株)飛騨萩原畜産が認証された。中央畜産会は、

2018年7月に農場HACCP認証マークを畜産製品に貼付できる制度を発足させ、今回で42件目の許諾となっている。

## 兼松、敷島ファーム・dsm-firmenichと共同で、メタン削減資材「ボベアー」の給与実証を実施

兼松(株)は、(株)敷島ファームおよびdsm-firmenich AGと連携し、敷島ファームが飼育する黒毛和牛を対象として、牛のげっぶに含まれるメタンガスを削減する飼料添加物「ボベアー」の給与実証を実施した。同取り組みは、畜肉のサプライチェーンにおける環境負荷の軽減が目的であり、黒毛和牛へのボベアーの商用利用を目指した取り組みは世界初となる。

牛など反すう動物のゲップに含まれるメタンガスは、温室効果ガス(GHG)の一種であり、畜産業における環境課題となっている。農研機構によると、この消化管由来メタンは国内の農林水産業において稲作に続く第2のメタンガス排出源とされ、世界のGHG総排出量の約5%を占めるとされている。日本では2025年12月、牛への飼料添加物を使用した飼料の給餌に関する新規方法論の策定がJ-クレジット制度運営委員会で承認され、制度登録に向けた準備が進んでいる。

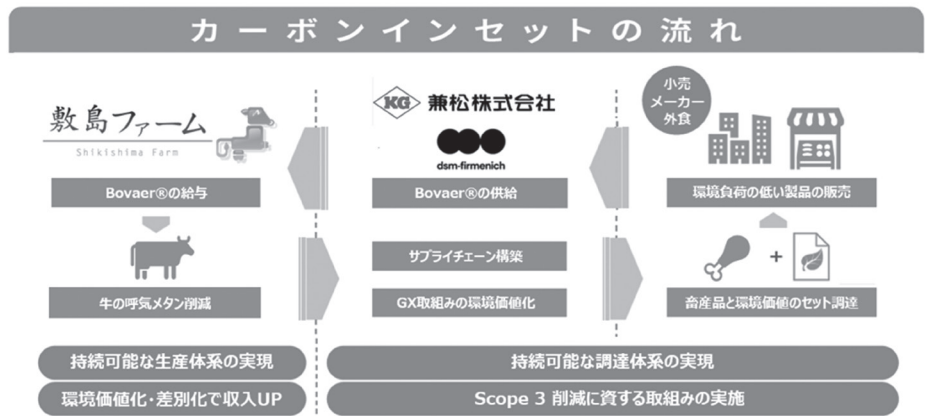
dsm-firmenichのボベアーは、牛肉や牛乳の風味や品質を維持しながら、乳牛で平均30%、肉牛(肥育牛)で平均45%の消化管由来メタンを削減する飼料添加物で、欧州、米国、南米、豪州などの数百の農場で導入され、同社の試算によると、現在までにボベアーの使用で削減できたメタン排出量は、二酸化炭素換算の累計で約60万tとなる。



兼松とdsm-firmenichは25年7月、ボベアーの活用による環境価値の創出と、同価値を付与した畜産品の販売を共同で推進する連携協定書を締結。同実証はその一環として、3社で黒毛和牛への最適な給与条件や方法、適切な記録手法など、将来的なJ-クレジット創出に向けた検証を行った。実証結果は以下の通り。

①ボベアーは既存の飼料に添加するだけで使用でき、給与作業の大幅な増加はなかった②実証期間中および終了後も採食状況は良好で、牛群の行動や成長、健康状態にも問題はなく、安全に終了した③今回の実証事業において削減された消化管由来メタンの量は、二酸化炭素換算で約5・5tと試算された。今後も兼松は、3社および顧客と連携し、黒毛和牛を含む畜産物由来のメタンガス削減実績の環境価値と

畜産物をセットで提供するカーボンインセットを推進する。これによりサプライチェーン上の敷島ファームでのGHG直接排出量および川下の顧客の2次排出量削減に寄与することで、持続可能な食のサプライチェーン構築を目指していくとしている。



## 【東京食肉卸売市場】牛豚ともにもちあい

[牛] 前週は和牛、交雑牛ともにもちあい。1週目比べると相場は落ち着いている。和牛の雌は堅調。去勢5等級は弱いものの、スソ物の引き合いは強く、全体を押し上げており、上下から挟まれた4等級は強含みで推移している。乳牛、輸入牛の代替として交雑牛の引き合いが強まっており、祝日前に値を上げ4等級は1800円を超えた。

ただ、部分肉の動きをみると、和牛は低調。特にロース、ヒレ、カタロースといった高級部位は余剰感が高まっている。一方、交雑牛は全体的に動いてはいるものの、切り落としの引き合いが強く、カタロースは余剰感がみられ、一部卸は唱え値を下げている。

3連休前だが今週、東京の上場はそれほど多くなく、下げることはないだろう。去勢A5は2400~2500円、A4は2200~2300円、交雑牛去勢B4は1600~

1700円、B3は1550~1650円のもちあいか。

[豚] 前週は週の中日に祝日を挟んだこともあり、1日当たりの出荷頭数は増加。全国と畜頭数が7万頭を超える日が続いたものの、相場は週明けから上昇傾向に。上物価格は600円を上回る価格で推移するなど、大きなイベントもなく、需要が鈍る時期ではあるものの、堅調な展開となっている。

引き続き鍋物需要はそれなりに底堅く推移している。また、スペイン産輸入停止による影響から、国産にも一部ではバラなどについて輸入ポークからの代替需要増加の影響がみられるようだ。

今週末も3連休を控えており、特売向けの手当てなどもあるか。ただ、気温の上昇で春らしい気候の日が増えてくると見込まれ、鍋物需要は徐々に弱まりそう。もちあい。

## 【大阪市食肉卸売市場】牛全般に高値保つ、豚も引き続き600円維持

[牛] 生産者の出荷調整や、全国的な肉牛生産頭数の伸び悩み傾向もあり、末端販売など実勢はそれほど良くないものの、出回り量が多くないため、全国的に相場は高値を保っている。

和牛5等級も個体差はあるが、底堅く推移。和牛4等級は発生率の低さから変わらず高値を維持している。交雑牛も高値は変わらない。

2月後半に入るが、2月の需要低迷期としては高値

が保たれており、供給の少なさに支えられ、この引き合いは今後も維持する見通しだ。2月はいずれの品種も高値を保ったまま3月を迎えるだろう。

[豚] 前週は出荷が少なかったこともあって特にヒートアップ。600~700円台での推移となった。供給量に比べて需要は今週も強いとみられ、引き続き600円台が見込まれる。

[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25日~1月31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	3,420	3,822	4,806	3,889	5,736	近畿圏	3,602	4,320	4,450	4,186	8,409
		3,564	3,711	3,918	3,720	17,921		3,564	3,967	4,158	3,911	6,384
		2,192	3,361	3,700	2,961	2,402		-	-	-	-	907
		-	-	-	-	388		-	-	-	-	-
		8,640	9,421	10,359	9,413	1,923		9,072	9,494	9,936	9,527	1,540
		5,991	6,912	7,637	6,781	1,107		5,616	5,832	6,048	5,844	2,863
		5,870	6,369	9,243	6,977	1,875		-	-	-	-	390
		1,903	2,376	2,908	2,307	10,893		1,890	2,389	3,348	2,513	6,607
		3,889	4,267	4,287	4,135	2,305		3,780	3,780	4,277	3,889	2,439
		3,942	4,037	4,320	4,047	3,433		3,780	4,266	4,320	4,048	2,716
		4,038	4,104	4,406	4,142	3,512		3,780	4,104	4,320	4,046	2,622
		3,240	3,637	4,428	3,552	2,886		3,765	3,780	3,780	3,779	2,504
		1,944	2,052	2,322	2,058	4,195		2,030	2,052	2,184	2,083	2,802
		3,996	4,161	4,298	4,161	8,544	3,294	3,595	3,967	3,578	9,296	
		3,723	3,971	4,329	3,996	26,762	3,506	3,711	4,477	3,828	9,027	
	重量合計					93,882						58,506
	中京圏	2,999	3,402	3,996	3,487	1,030	九州圏	-	-	-	-	484
		3,240	3,780	4,095	3,653	1,312		3,456	3,564	3,888	3,649	1,158
		-	-	-	-	945		-	-	-	-	630
		-	-	-	-	471		-	-	-	-	188
		5,400	5,537	5,537	5,532	1,083		-	-	-	-	140
		1,652	1,782	2,310	1,825	1,933		1,517	1,836	3,996	2,210	1,473
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	196
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	537
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	180
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	299
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	447
		-	-	-	-	571		-	-	-	-	-
		3,637	3,637	3,942	3,666	4,478		3,222	3,609	4,132	3,720	5,693
	重量合計					11,823						11,425

(令和8年1月25日~1月31日)

		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
		交雑牛チルド「3等級」										
	首都圏	2,609	2,733	3,024	2,793	7,812	近畿圏	2,916	3,024	3,383	3,108	9,615
		2,538	2,808	2,957	2,798	6,965		2,430	2,490	2,700	2,526	8,497
		2,239	2,263	2,678	2,332	3,131		1,541	1,579	2,039	1,678	3,865
		6,264	6,456	6,543	6,425	2,691		6,264	6,644	7,016	6,630	2,700
		4,272	4,482	4,585	4,501	4,552		3,790	4,168	4,590	4,163	8,926
		1,944	1,944	2,592	2,017	11,254		1,512	1,620	2,092	1,684	8,651
		2,484	2,592	2,678	2,593	2,938		2,484	2,586	2,646	2,563	4,177
		2,484	2,700	2,899	2,712	3,790		2,538	2,592	2,808	2,610	5,080
		2,516	2,700	3,103	2,786	2,701		2,535	2,592	2,700	2,615	3,453
		2,301	2,376	2,621	2,371	1,917		2,375	2,430	2,538	2,447	5,104
		1,514	1,674	1,782	1,666	3,040		1,620	1,769	1,836	1,749	6,577
		-	-	-	-	-		2,538	2,592	2,716	2,607	5,795
		2,784	2,927	3,291	2,965	28,204		3,110	3,218	3,456	3,216	45,031
	重量合計					78,995						117,471

		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
		乳牛チルド「3等級」										
	首都圏	2,630	2,838	3,240	2,888	4,612	近畿圏	1,851	2,862	3,348	2,765	4,881
		-	-	-	-	893		1,922	2,052	2,197	2,063	4,605
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	790
		5,384	5,421	5,632	5,489	1,370		1,296	1,426	1,512	1,396	2,878
		-	-	-	-	853		4,860	5,632	6,099	5,558	1,851
		1,404	2,907	3,132	2,670	2,980		3,526	3,870	4,158	3,818	2,337
		2,108	2,273	2,322	2,210	1,762		1,258	1,549	2,100	1,524	3,771
		2,106	2,108	2,268	2,168	1,522		2,138	2,138	2,372	2,202	3,398
		2,052	2,129	2,268	2,127	1,931		1,922	2,106	2,138	2,064	1,800
		1,149	2,158	2,158	2,050	2,198		2,052	2,160	2,970	2,359	2,339
		1,564	1,620	1,861	1,655	1,430		1,636	1,702	1,782	1,693	3,385
		2,532	2,532	2,592	2,535	9,820		1,868	2,041	2,043	1,984	26,239
	重量合計					29,371						60,046

[資料] 2025年12月分の食肉輸入通関実<sup>①</sup>

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月 CURRENT MONTH		累 計 CUMULATIVE YEAR TO DATE	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

LITHUAN	237	KG	14879	11050	51985	39839
USA	304	KG	-	-	69593	64055
BRAZIL	410	KG	-	-	333380	157173
TOTAL	990	KG	50505697	34571488	529800517	355844946
(E. U)	991	KG	33704	22127	145982	89295

1602. 39-210 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、  
くず肉及び血(第01.05項の家きんのもの(七面鳥を  
除く。))(牛若しくは豚の肉又は牛若しくは豚のく  
ず肉を含有するもの)

FRANCE	210	KG	-	-	779	2449
TOTAL	990	KG	-	-	779	2449
(E. U)	991	KG	-	-	779	2449

1602. 39-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、  
くず肉及び血(第01.05項の家きんのもの(七面鳥を  
除く。))(その他のもの)

CHINA	105	KG	1168086	944036	8916541	6997595
THAILND	111	KG	2544	3641	49165	67692
FRANCE	210	KG	-	-	2174	7490
TOTAL	990	KG	1170630	947677	8967880	7072777
(E. U)	991	KG	-	-	2174	7490

1602. 41-019 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、  
くず肉及び血(豚のもも肉及びこれを分割したも  
の)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。)、  
プレスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成るも  
のに限る。))並びにその他の調製をし又は保存に適  
する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の重  
量が10g以上のものに限る。)のみから成るもの(課  
税価格が1kgにつき、豚肉加工品に係る分岐点価格  
を超えるもの)

CHINA	105	KG	1316	8821	25670	97486
FRANCE	210	KG	221	820	3834	18630
SPAIN	218	KG	-	-	179	1297
ITALY	220	KG	6734	9380	42647	55410
AUSTRIA	225	KG	1382	2753	5525	13368
SLOVENI	242	KG	-	-	37	218
CANADA	302	KG	-	-	13093	21078
USA	304	KG	27727	30297	28986	33214
TOTAL	990	KG	37380	52071	119971	240701
(E. U)	991	KG	8337	12953	52222	88923

1602. 41-090 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、  
くず肉及び血(豚のもも肉及びこれを分割したも  
の)(その他のもの)

R KOREA	103	KG	17136	12936	256099	195026
CHINA	105	KG	116328	71143	956166	607869
TAIWAN	106	KG	1548	2484	13997	20935
THAILND	111	KG	35758	39118	408037	464245
DENMARK	204	KG	-	-	63936	57992
FRANCE	210	KG	-	-	17380	11543
USA	304	KG	171203	111466	2576668	1581125
TOTAL	990	KG	341973	237147	4292283	2938735
(E. U)	991	KG	-	-	81316	69535

1602. 42-019 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、  
くず肉及び血(豚の肩肉及びこれを分割したも  
の)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。))、  
プレスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成るも  
のに限る。))並びにその他の調製をし又は保存に適  
する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の重  
量が10g以上のものに限る。)のみから成るもの(課  
税価格が1kgにつき、豚肉加工品に係る分岐点価格  
を超えるもの)

CHINA	105	KG	23056	25835	118423	132326
-------	-----	----	-------	-------	--------	--------

(単位: 1,000円、UNIT:¥1,000)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月 CURRENT MONTH		累 計 CUMULATIVE YEAR TO DATE	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

THAILND	111	KG	3100	4012	71565	102804
FRANCE	210	KG	63	361	136	694
SPAIN	218	KG	2666	6543	10982	25483
AUSTRAL	601	KG	-	-	7019	10950
TOTAL	990	KG	28885	36751	208125	272257
(E. U)	991	KG	2729	6904	11118	26177

1602. 42-090 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、  
くず肉及び血(豚の肩肉及びこれを分割したも  
の)(その他のもの)

R KOREA	103	KG	-	-	108690	64825
CHINA	105	KG	39162	24032	833972	720965
TAIWAN	106	KG	576	672	957	1154
THAILND	111	KG	57350	90313	276404	450649
SNGAPOR	112	KG	234	966	18934	103590
PHILPIN	117	KG	-	-	1680	1061
DENMARK	204	KG	192340	113614	1627137	913217
Ireland	206	KG	600000	355418	6117840	3572050
SPAIN	218	KG	153760	86033	1072055	627693
CANADA	302	KG	1023920	606532	13422576	7563027
USA	304	KG	6556970	4066857	67058316	38826491
MEXICO	305	KG	572300	326559	9814920	5531269
CHILE	409	KG	1200000	654459	12911540	6908921
BRAZIL	410	KG	16711	10892	71611	44334
TOTAL	990	KG	10413323	6336347	113336632	65329246
(E. U)	991	KG	946100	555065	8817032	5112960

1602. 49-100 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、  
くず肉及び血(豚のもの)(肩肉、もも肉を除く。)(混  
合物を含む。)(腸、ぼうこう又は胃の全形のもの及  
び断片(単に水煮したもの))

SPAIN	218	KG	-	-	71780	28281
MEXICO	305	KG	15000	2928	96405	22354
BRAZIL	410	KG	-	-	140256	67368
TOTAL	990	KG	15000	2928	308441	118003
(E. U)	991	KG	-	-	71780	28281

1602. 49-210 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、  
くず肉及び血(豚のもの)(肩肉及びもも肉を除  
く。)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。))、  
プレスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成る  
ものに限る。))並びにその他の調製をし又は保存に  
適する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の  
重量が10g以上のものに限る。)のみから成るも  
の(課税価格が1kgにつき豚肉加工品に係る分岐点  
価格以下のもの)

SPAIN	218	KG	-	-	248875	214122
TOTAL	990	KG	-	-	248875	214122
(E. U)	991	KG	-	-	248875	214122

1602. 49-220 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、  
くず肉及び血(豚のもの)(肩肉及びもも肉を除  
く。)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。))、  
プレスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成る  
ものに限る。))並びにその他の調製をし又は保存に  
適する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の  
重量が10g以上のものに限る。)のみから成るも  
の(課税価格が1kgにつき豚肉加工品に係る分岐点  
価格を超えるもの)

CHINA	105	KG	46831	67448	488126	684316
TAIWAN	106	KG	8330	15329	60695	101905
THAILND	111	KG	14122	22088	217224	323106
SNGAPOR	112	KG	170	838	5389	13933
U KING	205	KG	894	2159	1398	3341
NETHLDS	207	KG	-	-	22470	30509
FRANCE	210	KG	1242	2793	27174	56889
PORTUGL	217	KG	-	-	32	346

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月13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	3,156	2,430	2,250	-	-
		安値	2,233	1,944	2,161	-	-
		平均	2,539	2,322	2,203	-	-
	95頭	頭数	62	29	4	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	2,067	1,730	-
	2頭	頭数	-	-	1	1	-
	去 A	高値	3,262	2,419	2,263	1,738	-
		安値	2,292	2,213	2,163	1,733	-
		平均	2,540	2,335	2,195	1,736	-
	173頭	頭数	134	31	6	2	-
去 B	高値	2,379	-	-	1,729	-	
	安値	2,291	-	-	1,729	-	
	平均	2,334	2,269	-	1,729	-	
5頭	頭数	2	1	-	2	-	
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	平均	1,672	1,624	1,595	1,544	-
		18頭	頭数	1	6	8	3
	雌 C	平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 B	平均	2,047	1,671	1,626	1,577	-
27頭		頭数	2	4	17	4	-
去 C	平均	-	-	1,501	1,457	-	
	3頭	頭数	-	-	1	2	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	337 403	988 1,048	- 136.0	(競り)	(相対)	
				-	35	60

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,369	1,969	1,725	1,545	-
	安値	-	-	1,714	1,467	-
和 去 A	高値	2,560	1,767	-	-	-
	安値	-	-	-	1,361	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	1,104	1,051
	安値	-	-	-	1,049	1,009
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	-	-	1,492	1,459	-
	安値	-	-	-	986	-
交 去 B	高値	-	1,615	1,695	-	-
	安値	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	654	789	703	670	518
	安値	594	551	508	467	375
	平均	609	590	558	526	454
	頭数	( 6)	( 323)	( 446)	( 236)	( 37)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	652	631	508	481
	安値	-	652	508	410	378
	平均	-	652	586	487	475
	頭数	( -)	( 3)	( 5)	( 9)	( 18)

[大阪食肉卸売市場] 2月13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	2,434	2,186	-	-	-
(頭数)	( 10)	( 8)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( 3)	( 1)
和 去 A	2,461	2,196	-	-	-
(頭数)	( 20)	( 11)	( 1)	( -)	( -)
B	-	2,058	-	-	-
(頭数)	( -)	( 2)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,823	1,580	-	-
C	1,717	1,470	-	-	-
交雑去 B	1,898	1,796	1,603	1,547	-
C	-	1,614	1,556	1,480	-
豚	-	596	580	437	339

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	2月13日	2月12日	(2月累計)
豚	67,500	72,600	614,900
成牛計	4,220	3,920	38,310
和牛雌	950	1,010	9,290
和牛去勢	800	880	9,590
乳牛雌	670	820	6,070
乳牛去勢	400	570	4,080
交雑雌	650	290	4,610
交雑去	750	350	4,670

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 2月13日

東京	1,593 円	(前日 1,555 円)
大阪	1,586 円	(前日 1,560 円)

[豚・全農建値] 2月13日

上	中	取引頭数	市況
587 円	566 円	1,250 頭	弱もちあい

と畜 売買	牛 51 頭	豚 226 頭	牛概況	もちあい
	牛 102 頭	豚 154 頭	豚概況	急落

# 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] 2月13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)	- (-)	6,311	-	もちあい
仙台 [中]	521 (528)	456 (462)	591	64	続落
栃木 [地]	- (605)	524 (541)	1,470	21	-
茨城 [地]	557 (554)	549 (536)	-	600	上伸
群馬 [地]	583 (583)	521 (518)	2,322	440	もちあい
さいたま [中]	566 (553)	561 (539)	301	296	反発
東京 [中]	590 (610)	558 (570)	988	1,048	反落
横浜 [中]	606 (611)	581 (580)	666	674	反落
山梨 [地]	- (618)	- (544)	141	8	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	632 (617)	611 (610)	939	224	反発
京都 [中]	574 (605)	593 (583)	53	76	もちあい
大阪 [中]	596 (656)	580 (637)	226	103	急落
神戸 [中]	579 (667)	571 (659)	-	57	下押し
岡山 [地]	609 (603)	600 (599)	326	407	堅調
広島 [中]	624 (617)	593 (581)	414	57	反発
福岡 [中]	652 (635)	628 (591)	590	188	続伸

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] 2月6日~2月12日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,780,964 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	1,206	1,257	1,200	72,066
うで	718	740	787	745	115,672
ロース	1,043	1,112	1,179	1,119	152,392
ばら	1,143	1,224	1,275	1,221	184,126
もも	718	758	792	755	175,842
ヒレ	1,027	1,165	1,188	1,121	22,095
セット	920	1,015	1,103	1,009	1,058,771

◇近畿圏 総重量 864,148 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	1,296	1,363	1,265	75,389
うで	670	707	765	716	144,402
ロース	1,080	1,166	1,207	1,147	123,337
ばら	1,133	1,255	1,374	1,250	161,058
もも	692	714	786	718	190,701
ヒレ	1,118	1,209	1,266	1,193	14,645
セット	894	999	1,108	1,000	154,616

[食鳥正肉日経相場] 2月12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	749	837	1,012	179
ムネ	472	523	675	157

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	747	811	1,050	5
ムネ	478	528	613	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月12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	746	550	600	650
安値	700	490	290	360	350
平均	845	537	-	-	-

※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

#### ■あなたの常識を強固にする 今さら聞けない肉の常識

平野正男  
鏡見 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