

令和8年
2026年

2月17日
火曜日

第11892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



伊藤ハム米久HDが春の家庭用商品施策発表会を開催……P3

- ▶ 鶏肉支出初の2万円台に、牛肉消費減続くー2025年家計調査 …… P2
- ▶ [人事異動] エスフーズ (3月1日付) P2~3
- ▶ 伊藤ハム米久HDが春の家庭用商品施策発表会 (1) …… P3
- ▶ JA全農ミートフーズが2025年度展示商談会、高良康之シェフが調理実演 …… P4~5
- ▶ GEAジャパン新社長にマーク・ボルデュック氏が就任 …… P5
- ▶ スターゼンが豚製造マイスターGC大会を開催 青森工場の中村さんが初代チャンピオンに輝く …… P6~7
- ▶ 大阪食肉2団体が「災害時の食中毒予防について」をテーマに講習会 …… P7

- ▶ [輸入副生物現物相場] 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 …… P8
- ▶ [人事異動] フジ (3月1日付) …… P8
- ▶ [資料] 2025年12月分の食肉輸入通関実績⑮ …… P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 16日 …… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 16日 …… P11

注目のヘッドライン

鶏肉支出初の2万円台に、牛肉消費減続くー2025年家計調査

総務省が公表した2025年(1~12月)の家計調査報告(2人以上世帯の1世帯当たり、品目別)によると、肉類の支出金額は年計10万2244円(前年比2.9%増)と増加した。

…詳細はP2

スターゼンが豚製造マイスターGC大会を開催

…詳細はP6~7



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/>

鶏肉支出初の2万円台に、牛肉消費減続くー 2025年家計調査

総務省が公表した2025年(1~12月)の家計調査報告(2人以上世帯の1世帯当たり、品目別)によると、肉類の支出金額は年計10万2244円(前年比2.9%増)と増加した。その内訳は生鮮肉計が8万3265円(3.2%増)、加工肉計は1万8978円(1.7%増)と共に前年を上回った。相場高やメーカー各社の値上げを背景に、22~23年は支出金額は増えるものの購入量は減るという状況が続いたが、25年の生鮮肉は24年に続き、支出、購入量とも増加した。また、支出金額と購入量から算出される100g単価は164.5円(4.3円高)と、上昇が続いている。

畜種別にみると、牛肉の支出金額は2万880円(2.1%減)、購入量は5401g(2.3%減)と、共に5年連続で前年割れとなり、100g単価は386.6円(1.0円高)と6年連続で上昇している。購入量の減少幅は前年に比べれば縮まったものの、牛肉の消費低迷は続いている。一方で、豚肉の支出は3万5416円(4.7%増)、購入量が2万2142g(1.4%増)と共に前年を上回った。また、100g単価は159.9円(5.1円高)と4年連続で上昇している。鶏肉は支出が2万182円(6.0%増)と、統計開始以来初めて2万円を超え、購入量も1万8659g(0.1%増)と前年を上回り、100g単価は108.2円(6.1円高)と上昇に転じた。

生鮮肉の支出金額に占める牛肉の割合は25.1%

(1.3ポイント減)と4年連続で低下している。一方、豚肉は42.5%(0.6ポイント増)、鶏肉は24.2%(0.6ポイント増)と上昇しており、牛肉消費が低迷する中、より安価な豚肉、鶏肉へのシフトが続いていることが分かる。

加工肉製品への支出は1万8978円(1.7%増)と3年連続で前年を上回った。このうちハムは4678円(0.3%減)、ベーコンは2502円(0.9%減)と減少したが、ソーセージは8133円(1.6%増)と前年を上回った。購入量はハムが2153g(5.3%減)、ベーコンが1243g(8.1%減)と5年連続で減少したが、ソーセージは5241g(0.2%増)と増加に転じた。加工肉の支出に占めるハムの割合は24.6%(0.5ポイント減)と4年連続で低下している。

調理食品の支出金額は年計16万2964円(4.5%増)、そのうち主食的調理食品は7万269円(4.4%増)、他の調理食品は9万2695円(4.6%増)と増加した。品目別にみると、シューマイ1191円(1.1%減)を除く全ての品目が前年を上回り、総菜材料セット4074円(9.9%増)、冷凍調理食品1万1976円(8.6%増)、焼き鳥2875円(5.9%増)、天ぷら・フライ1万4103円(5.0%増)、カツレツ2339円(4.7%増)、ハンバーグ1714円(2.6%増)、コロッケ2308円(1.7%増)、ギョーザ1985円(0.1%増)となった。

家計調査による肉類支出金額および購入量(全国・二人以上の世帯1世帯当たり・品目別)

単位:円、グラム、%

	肉類計			加工肉計			ハム				ソーセージ				ベーコン			
	金額	前年比		金額	前年比		金額	前年比	購入量	前年比	金額	前年比	購入量	前年比	金額	前年比	購入量	前年比
2023年	98,457	101.9		18,645	101.4		4,750	99.8	2,375	96.7	7,876	102.0	5,304	97.5	2,590	99.1	1,455	93.7
2024年	99,326	100.9		18,668	100.1		4,690	98.7	2,274	95.7	8,003	101.6	5,228	98.6	2,524	97.5	1,353	93.0
2025年	102,244	102.9		18,978	101.7		4,678	99.7	2,153	94.7	8,133	101.6	5,241	100.2	2,502	99.1	1,243	91.9

	生鮮肉計				牛肉				豚肉				鶏肉			
	金額	前年比	購入量	前年比	金額	前年比	購入量	前年比	金額	前年比	購入量	前年比	金額	前年比	購入量	前年比
2023年	79,811	102.0	50,193	98.2	21,449	95.9	5,853	94.4	33,553	103.3	22,041	98.9	18,558	106.8	17,949	99.1
2024年	80,658	101.1	50,350	100.3	21,321	99.4	5,529	94.5	33,818	100.8	21,835	99.1	19,033	102.6	18,643	103.9
2025年	83,265	103.2	50,618	100.5	20,880	97.9	5,401	97.7	35,416	104.7	22,142	101.4	20,182	106.0	18,659	100.1

【人事異動】 エスフーズ (3月1日付)

エスフーズは3月1日付で量販部を製品販売部に改称するとして。また同日付人事異動は次の通り。

上席執行役員国内食肉事業部長兼姫路営業部長

(執行役員国内食肉事業部長兼姫路営業部長)
寺尾大輔▷執行役員姫路営業部営業部長(姫路営業部営業部長) 岡成光▷執行役員関東営業部営業

部長(関東営業部営業部長) 廣川晃裕▷執行役員
営業本部・部長兼京滋営業所長(営業本部・部長
兼京滋営業所長) 武村欣也▷執行役員営業本部・
部長兼東京営業所長(営業本部・部長兼東京営業
所長) 岡本伸也▷製品販売部長(量販部長) 山田秀
和▷監査室長(経営企画室部長) 大上雄士▷西宮

工場長(西宮第二工場長) 加藤郁夫▷営業本部・部
長兼広島営業所長(九州営業所次長) 加藤哲寛▷
営業本部・部長兼熊本営業所長(熊本営業所長) 白
岩俊樹▷姫路営業部営業部長(姫路営業部次長)
時村和尚▷西宮第二工場長(西宮第二工場製品課
長) 藤本隆志

伊藤ハム米久 HD が春の家庭用商品施策発表会(1)

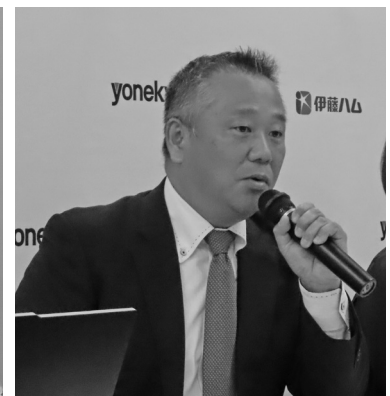
伊藤ハム米久ホールディングスは13日、東京都目黒区の本社で春の家庭用商品施策発表会を行った。会見には中嶋祐子常務執行役員マーケティング担当兼加工食品事業本部副事業本部長(左写真)、加工食品事業本部事業戦略統括部マーケティング部の青木純一郎部長(右写真)、太田健一家庭用企画室長、服部剛弘商品企画室長らが出席。伊藤ハムの新商品38品(ハム・ソーセージ7品、調理加工食品31品、季節商品を含む)、リニューアル57品(ハム・ソーセージ17品、調理加工食品40品)、米久の新商品7品、リニューアル9品を紹介した。

会見冒頭、中嶋常務が市場環境と自社の加工品事業の状況について次のように説明した。

第2四半期までは増収を維持したが、第3四半期の累計売上高は減収となった。価格改定や内部改善などで収益性は向上しているが、消費需要の低迷による販売数量の減少に苦戦している。販売実績は、主力ブランドに積極投資したハム・ソーセージは重量で前年を割り込んだものの、金額は伸長。調理加工品は重量・金額共に苦戦している。これらは家庭用も業務用も同じ傾向にある。

これを受けて2026年度家庭用商品は、「品群の課題に合わせた数量増への継続的な取り組み」を進めていく。伸ばせるカテゴリー、強いブランドへの積極投資による拡大を進める他、調理加工食品では数量を伸ばすために新商品投入、ブランド強化に取り組んでいく。「商品の新陳代謝の加速」を図り、育成すべき既存ブランドのさらなる強化、新商品投入による市場活性化、市場での役割を終えた商品のスクラップを進めていく。

続いて青木部長が商品戦略について次のように説明した。



生活者の変化では、ここ数年、商品のトレンドとしてコスパ・タイパという言葉が重要視されるようになり、当社グループでは「料理に要する時間」「料理するための負荷」「料理にかかるコスト」を下げることに主軸をおいた提案を進めてきた。そんな中で、外部環境は変化し、名目賃金が上昇する一方、物価上昇は鈍化すると見込まれ、結果として節約意識が緩和するのではないかと考えられる。コスパ・タイパは引き続き重要なトレンドではあるが、それに加えて、体験価値やおいしさというプラスアルファを提案していくことが求められる。また、世帯・食卓の変化では、引き続き少子高齢化で世帯人数が減少している他、食卓においては若い世帯ほど、朝食も夕食も家族がバラバラのものを食べる傾向がある。つまり、単身世帯だけでなく、ファミリー層にも個食需要の高まりがみられる。

こうした分析を踏まえて、ハム・ソーセージではさらなるシェア拡大を図るため、「アルトバイエルン」「御殿場高原」「朝のフレッシュ」といった主力ブランドの強化に注力する。調理加工食品ではピザ群、鶏肉加工品、料理品、冷凍食品などを積極提案し、数量拡大を図っていく。この他、包材サイズの調整、ラベルレス、フィルムの薄膜化などによる環境配慮、物流効率の改善にも継続的に取り組んでいく。(連載続く)

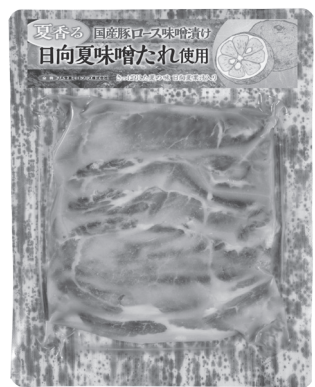
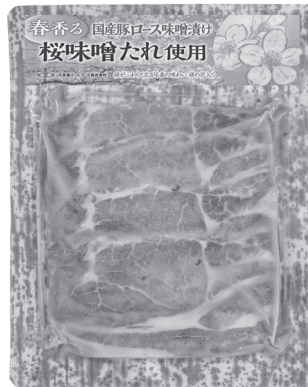
JA 全農ミートフーズが 2025 年度展示商談会、高良康之シェフが調理実演 味噌漬けシリーズに四季のフレーバー投入、本格ローストポークステーキも

JA全農ミートフーズは1月27～29日にかけて、2025年度の展示商談会を東京都新宿区の新宿パークタワーに取引先を招いて開催した。小売・卸企業や外食企業に加え、ECなど、同社と関わりのあるさまざまな企業が参加し、3日間合計25社・約90人が来場。5回目を迎えた今商談会では「五感で味わう、商談のひとときを」をテーマとし、同社の誇る充実の国産食肉商品の魅力を訴求した。

会場では中村哲也社長のメッセージ動画が放映された。中村社長は「畜産業界は依然として変化しており、国産豚肉の相場高騰や疾病問題、輸入食肉情勢の不安定さなど、課題は少なくない。しかし、こうした変化は私たちが新たな価値を創造する大きなチャンスでもある。特に価値観が多様化しており、消費の中心にZ世代など、新たな世代が台頭している。食の在り方そのものが問われる中、私たち食肉業界も新たな提案を行う使命がある。私たちの目指すべきものは単なる商品供給ではなく、国産食肉を日本の食文化として提案し続けること。品質・安全・安定供給を軸に皆さまと共に新しい食の可能性を切り開いていく。今展示会では、日常の商談でお伝えし切れない、食肉や加工品の幅広い可能性をメニュー提案を通じて紹介。調理や加工の工夫により、食卓に新しい価値を生み出せることをぜひ体験していただきたい」と呼びかけた。

また、フレンチレストラン「ラフィナーージュ」の高良康之オーナーシェフ(上写真)が同社の商品を使用し、参加者の目の前で「和牛三角バラ肉のロースト 赤ワインソース」(和牛三角バラ)、「ハーブの香りを纏った国産豚ロース低温調理仕立てと季節野菜のハーモニー」(業務用国産豚ロース低温調理仕立て/加熱済)、「和牛バラローストビーフ ダイスカットのホットサンド」(業務用国産黒毛和牛バラ ローストビーフダイスカット)の3品を調理実演。焼き方や味付けのポイントなどを丁寧に説明しながら、参加者へ試食提供し好評を博した。今回の展示商談会で提案された主な商品は次のとおり。

昨年発売から10周年を迎えた、同社NBの看板商品「国産豚ご当地味噌漬け・たれ漬けシリーズ」に



は、既存の14種類のご当地みそ・タレに加え、春夏秋冬それぞれの季節に合わせたフレーバーを新たに展開。それぞれの特徴的な香りや果実の甘さなどにこだわった。春夏については、以前季節限定で発売したフレーバーを踏襲しつつ、現在のラインアップ規格に即した修正を加えた復刻版を開発。「春香る 国産豚ロース味噌漬け桜味噌たれ使用」(下写真左)は、春らしい桜が香る風味豊かなみそ味を楽しめる。「夏香る 国産豚ロース味噌漬け日向夏味噌たれ使用」(同右)は、日向夏の爽やかな香りと甘みを楽しめる夏らしい一品。秋冬は新たなフレーバーを開発しており、秋は「柿味噌たれ」、冬は「柚子風味味噌たれ」を使用。顧客と一緒にフェア開催や売り場提案を行うことで、通年で変化が少ないといわれる精肉売りに季節感をもたらし、活性化を図る。

「国産豚使用 どんぶりの具」シリーズには、「生姜焼き」(右頁下左写真)「豚丼」の2種類を展開。国産豚の赤身のモモ、脂身のバラを一番おいしく味わえるバランスで配合しており、玉ねぎなどの野菜を加えて炒めるだけで、手軽に丼を楽しめる。

「しっとりやわらか ローストポークステーキ」(特製ソース付き・上左写真)は、国産豚ロースを使用。低温真空調理することで食べ応えのある厚みでありながら、軟らかくしっとりした食感を実現している。加熱済みなので、家でさっと焼いて特製ソースをかけるだけで、手軽に外食店のような本格的なローストポークステーキを楽しめる。

「とろけるしあわせ! 4種チーズの北海道ハンバーグ」(上右写真)、「とろけるしあわせ! 4種チーズの北海道メンチ」は、ホクレンの「にくのくに北海道」ブランドの豚肉、北海道産チーズを使用。JAグループだからこそ実現可能な商品であり、全国各地で催される北海道フェアなどにもびつたりの商品だ。チーズにもこだわり、北海道産のゴーダ、チェダー、パルメザン、カマンベールの4種類を配合している。ハンバーグは子供でも食べやすく、弁当にもお勧めのミニサイズ。ミニサイズにすることで、どこから食べても1口目からチーズの濃厚な味わいを楽しめる。メンチは、ザクザクとした衣の中からうまみがあふれる北海道産豚肉、とろける4種のチーズがあふれ出す。

「国産鶏肉使用 肉だんご」は、国産鶏ムネ肉と国産玉ねぎを使用した肉だんご。蒸して加熱しているため、そのまま食べてもおいしいが、鍋、スープ、炒め物などの具材としても汎用性が高い。

「和風だし香る! 和牛炊き込みご飯の素」は、黒毛和牛のバラ、スネを使用したタレ漬け商品。にんじん、ごぼう入りで、解凍後に炊飯器に入れて炊くだけで、和牛のうまみがつまった本格的な炊き込みご飯が完成。冷凍庫にストックしておけばいつでも楽しめる。

「国産豚ガツボイル スキンパック」(下右写真)は、芳賀内臓PC(栃木県芳賀町)に隣接する工場と畜された原料を日々入荷し加工。スキンパック包装



のため、鮮度が長持ちし、解凍後の期限も長い。カット済みなので調理が簡単であり、焼き肉、炒め物など、おかずからつまみまで用途は幅広い。国産豚の内臓肉のスキンパックにはそのほか、レバー、ハラミもラインアップする。

JA全農ミートフーズでは、2月18~20日、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JA全農グループ(JA全農、全農チキンフーズ、JA全農たまご、協同乳業との共同出展)として、同時開催の「デリカテッセン・トレードショー2026」には単独でそれぞれ出展。今展示会で紹介した商品も含め、顧客に寄り添い、同社だからこそ可能な国産原料を使用した“価格に見合う価値”が伝わる総菜商品の提案、試食提供なども行う。

GEA ジャパン新社長にマーク・ボルデュック氏が就任

食品加工機器製造のグローバル企業であるドイツ・GEAグループの日本法人であるGEAジャパン(株)(本社=東京都港区)はこのほど、新社長にマーク・

ボルデュック氏が就任したと発表した。加藤信之前社長は取締役となる。

スターゼンが豚製造マイスターGC大会を開催 青森工場の中村さんが初代チャンピオンに輝く

スターゼン(横田和彦社長=上右写真)は14日、グループの食肉処理工場から選抜された豚加工技術者8人による「第一回豚製造マイスターグランドチャンピオン大会」を鹿児島県南さつま市のスターゼンミートプロセッサー(SMP)加世田工場で開き、審査の結果、青森工場(三沢ポークセンター)の中村祐太さん(上左写真)が初代チャンピオンに輝いた。

同社グループでは2010年から公益社全国食肉学校が認定する部分肉製造マイスター試験を継続受験し、これまでに豚で延べ69人(前年度末)、牛で35人(同)の合格者を輩出している。本大会は対象となる全国5工場のうち豚マイスターの資格を有する計8人の精鋭がエントリー。開会式冒頭、同社グループで食肉製造部門を管掌するSMP社の三好円社長(下写真)は初の試みに至った本大会の企画趣旨について「日ごろ培った技術、衛生管理、そしてモノづくりの情熱を互いに競い合い、当社ならびに業界全体の品質向上、次世代への技術継承や若手のモチベーション向上を期待している」とその経緯を説明した。

同大会は全国食肉学校が定める食肉処理技法の3原則「安全、正確さ、スピード」を柱に、審査を通じて枝肉の大分割から各部位の骨抜き、整形に及ぶ32項目を5段階評価による減点方式で採点(制限時間は60分、満点160点)。審査の結果、初代チャンピオンに輝いた中村さんは表彰式後の受賞者スピーチで「(本大会を通じ)改めて技術の奥深さを感じた。今回の受賞に恥じぬよう、これからも技術を磨き日々の業務に生かしていきたい」と喜んだ。



審査委員長を務めた田中智洋委員長(全国食肉学校・教務部次長)は閉会式の審査講評で「(選手の)皆さんの真剣な姿に感動した。これが日本の職人、日本の技術、そして日本の食卓を支えている」と言及。その上で同氏は「出場者の技術に大差はなく、結果は僅差だった。しかし1mm、1gのわずかな差が会社の経営を支えている。これからも細部にこだわり、(全選手には)その高い技術力を現場でいかに発揮してほしい」とエールを送った。

表彰式後、同大会を総括した同社の横田社長は、出場選手の高い技術力と迅速かつ丁寧な仕事ぶりをたたえた上で「(同業の)加工メーカーの中でもスターゼンはいいい意味で(技術、品質にこだわる)『肉屋』であり続けたい。確かな技術に裏付けされた品質の高さでお客様の支持を獲得し、経営理念に掲げる食の感動体験を創造していく。この理念を実践する上で(原料品質を左右する)皆さまの仕事がベースとなり、プロセスセンターなど後工程に原料を引き継ぐ中で今後ますます重要になる」と強調。「ここがぶれると会社全体の収益、お客さまとの約束が守れなくなる」と述べ、各工場のリーダーとして後進の指導を含め、出場選手のさらなる活躍に期待を込めた。

表彰式後、同大会を総括した同社の横田社長は、出場選手の高い技術力と迅速かつ丁寧な仕事ぶりをたたえた上で「(同業の)加工メーカーの中でもスターゼンはいいい意味で(技術、品質にこだわる)『肉屋』であり続けたい。確かな技術に裏付けされた品質の高さでお客様の支持を獲得し、経営理念に掲げる食の感動体験を創造していく。この理念を実践する上で(原料品質を左右する)皆さまの仕事がベースとなり、プロセスセンターなど後工程に原料を引き継ぐ中で今後ますます重要になる」と強調。「ここがぶれると会社全体の収益、お客さまとの約束が守れなくなる」と述べ、各工場のリーダーとして後進の指導を含め、出場選手のさらなる活躍に期待を込めた。

その他、同大会の上位入賞者と出場者は次の通り

り。準優勝＝牟田真久郎(阿久根工場)▷3位＝福崎竜士(加世田工場)▷出場者＝宮崎祐一(石狩工場)、小比類巻健太(青森工場)、齋藤裕輔(郡山工場)、瀧和孝(阿久根工場)、矢崎寿(加世田工場)

なお主催するSMP社によると、同大会の次期開催

は現時点で未定で、構想としては4年に1度の周期で開催を検討中。また、翌年以降は社内の牛部分肉製造マイスターらを対象とした牛版のグランドチャンピオン大会の開催も視野に入れているという。

大阪食肉2団体が「災害時の食中毒予防について」をテーマに講習会

大阪府食肉事業協同組合(池田清昭理事長＝下写真)、同生活衛生同業組合(同)は12日、大阪市北区の大阪食肉会館で講習会を開催。組合専務理事で学校法人竹岸学園竹岸食肉専門学校の理事を務める中川喜代志氏を講師に迎え「災害時の食中毒予防について」のテーマで講演を聴講した。

また、講演終了後には第6回理事支部長合同会を開催。厚生部、総務部、事業部、経理部から現況報告が行われた他、新規加入会員報告、牛肉に関する通関トラブル共有体制の構築、災害時における協力支援に関する協定案、全国食肉生活衛生同業組合連合会全国大会・京都大会誌への協賛などについて説明があった。

冒頭、池田理事長は「食肉業界にはなかなか明るい兆しがみえないが、竹岸食肉専門学校の理事という立場で中川氏に本年度最終の事業として食中毒に関する講習を行っていただく。知っていること、知らないことが多く含まれていると思うが、改めて学んでいただきたい」とあいさつ。

中川講師は「大阪府が作製したマニュアルに基づいて説明を行うが、災害時には予想外の出来事も起こり、食の専門家ではない一般の方々が多く関わることもある。そのため、マニュアル通りの行動を取ったために事態を悪化させては本末転倒」と前置きした上で、温度管理や停電、断水などの状況下で可能な限り注意すべき点を複数挙げた。その中で避難所での食品の管理方法や炊き出し時の注意点、発生しやすい食中毒原因、アレルゲンなどの表示等に言及。改めて加熱の重要性や衛生管理のための手洗い・使い捨て手袋の使用、簡易トイレの使用方法などについて具体的な説明を行った。

小憩の後に行われた合同会では、各部から現況報告。福祉共済制度の加入状況や事業報告、5月21日



開催の総会を含む今後のスケジュール、決算報告、新規加入組合員として尾崎支部に(株)Special Food. Jの松田武昭氏が加入したことが報告された。また、池田理事長からは京都で開催される全肉生連の全国大会記念冊子への広告協賛などが呼び掛けられた。



続いて、北前孔一郎副理事長が大阪・南港市場における相場・需給動向を報告。「豚は競り回数が増減しており、来週にかけてもかなりの高値で推移する見込み。和牛は特段の上げ下げはなく、交雑牛に関してはスソ物が高い。入荷数は順調だが、牛・豚肉共に輸入が高いため、国産へのシフトが散見される」と述べた。

最後に繁田文三副理事長が「講習会にあったように日本は災害大国ともいえる。災害時の対応は難しいが、普段の準備の大切さを皆で実感できたと思う」と閉会の辞を述べ散会した。

【輸入副生物現物相場】 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

商品名	原産地	規格	価格	気配
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
ラーズ	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	→

春の気配は徐々に近づいてきつつあるようだが、鍋物需要は引き続き堅調。供給量が絞られていることから年明け以降も相場はほとんど下落せず、高値圏での商いが続く。3月に向けて各社とも在庫整理に取り組み始める時期だが、今年は在庫水準もあまり高くないため、投げ物は限定的だとみられる。

焼き材はタン、アウトサイドスカートとも引き続き高値圏でのもちあい。為替レートは150円を上下しているが、先々の不透明感からも原料が下がる見込みは少ないとみられる。アキレス・テールなどはもちあい。

チルド	牛タン	米国	グレイン	2800~3000	↑
		豪州		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		—	→	

【人事異動】 フジ (3月1日付)

〔一般人事異動・店舗運営担当〕香川・徳島店舗運営本部店舗支援グループマネジャー(香川・徳島店舗運営本部店舗支援グループアシスタントマネジャー)栗本嗣久▷愛媛・高知店舗運営本部店舗支援グループマネジャー(マルナカ益野店店長)高宮力▷小型SM開発プロジェクトプロジェクトメンバー(営業支援本部業務改善推進部作業改善グループアシスタントマネジャー)大東達雄▷小型SM開発プロジェクトプロジェクトメンバー(フジグラン西条店長)金澤啓吾

〔一般人事異動・商品担当〕生鮮統括本部畜産MD推進部部長兼広島・山口畜産SVグループマネジャー(生鮮統括本部畜産MD推進部部長)木下賢▷生鮮統括本部畜産商品部畜産グループ(中国・兵庫)マネジャー(生鮮統括本部畜産商品部牛肉・豚肉グループマネジャー)藤野修▷生鮮統括本部畜産商品部畜産グループ(四国)マネジャー(生鮮統

括本部畜産商品部牛肉・豚肉グループバイヤー)杉本祥彰▷生鮮統括本部畜産商品部畜肉惣菜グループマネジャー(フジグラン重信店長)和左田傑▷生鮮統括本部畜産商品部畜産PCグループマネジャー(生鮮統括本部畜産商品部ミンチ・加工品・畜肉惣菜グループマネジャー)乗富琢磨

生鮮統括本部畜産MD推進部兵庫畜産SVグループ兼岡山・山陰畜産SVグループマネジャー(生鮮統括本部畜産MD推進部中国・兵庫畜産SVグループマネジャー)坂本学▷生鮮統括本部畜産MD推進部香川・徳島畜産SVグループマネジャー(生鮮統括本部畜産商品部鶏肉・肉工房グループマネジャー)寺本政志▷生鮮統括本部畜産MD推進部愛媛・高知畜産SVグループマネジャー(生鮮統括本部畜産MD推進部四国畜産SVグループマネジャー)竹村光司

[資料] 2025年12月分の食肉輸入通関実績⑮

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

(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		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

USA	304	KG	7620	16987	15240	33137
AUSTRAL	601	KG	-	-	15619	23753
TOTAL	990	KG	7620	16987	30859	56890

POLAND	223	KG	20000	23675	900000	862866
TURKEY	234	KG	-	-	7175	6759
LITHUAN	237	KG	-	-	6600	6000
USA	304	KG	0	520	2	13617
BRAZIL	410	KG	22400	21043	86825	75601
ARGENT	413	KG	-	-	378000	336116
TOTAL	990	KG	459710	562642	8356490	8820483
(E. U)	991	KG	324310	411113	6609478	7063295

1602. 90-100 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(牛、豚以外のもの)(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))

ARGENT	413	KG	7700	4191	150800	74909
AUSTRAL	601	KG	-	-	1380	785
TOTAL	990	KG	7700	4191	152180	75694

3502. 19-000 卵白(乾燥したものを除く。)

LITHUAN	237	KG	-	-	33600	5647
BRAZIL	410	KG	69120	10341	673968	103389
TOTAL	990	KG	69120	10341	707568	109036
(E. U)	991	KG	-	-	33600	5647

1602. 90-210 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(牛、豚以外のもの)(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)

R KOREA	103	KG	-	-	8400	3621
PHILPIN	117	KG	-	-	2880	4152
TOTAL	990	KG	-	-	11280	7773

1602. 90-269 その他の調製をし又は保存に適する処理をした昆
虫類(その他のもの)

CHINA	105	KG	-	-	33008	27464
THAILND	111	KG	-	-	380	586
TOTAL	990	KG	-	-	33388	28050

1602. 90-290 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(牛、豚以外のもの)(その他のもの)

CHINA	105	KG	38268	6630	338901	63999
TAIWAN	106	KG	14136	9757	30602	23591
MONGOL	107	KG	600	930	2880	4156
MYANMAR	122	KG	-	-	1380	2025
PAKISTN	124	KG	187	274	665	1100
GERMANY	213	KG	2995	3814	31706	37235
TOTAL	990	KG	56186	21405	406134	132106
(E. U)	991	KG	2995	3814	31706	37235

1603. 00-010 肉エキス及びミートジュース

CHINA	105	KG	-	-	840	3701
TAIWAN	106	KG	60	496	383	2954
THAILND	111	KG	-	-	468	1713
FRANCE	210	KG	69600	108983	518910	734580
USA	304	KG	36037	50601	36062	52953
URUGUAY	412	KG	-	-	38251	80122
AUSTRAL	601	KG	-	-	238141	295293
PAP NGA	602	KG	-	-	4092	9923
NEWZELD	606	KG	2400	7484	38775	125774
TOTAL	990	KG	108097	167564	875922	1307013
(E. U)	991	KG	69600	108983	518910	734580

1603. 00-090 魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊
椎動物のエキス及びジュース

R KOREA	103	KG	44036	32166	350774	337816
CHINA	105	KG	257836	140776	2341255	1206371
TAIWAN	106	KG	-	-	6740	143265
VIETNAM	110	KG	-	-	18356	10097
THAILND	111	KG	115492	41414	1433972	583682
INDNSIA	118	KG	54120	20899	774618	260672
MALDIVE	126	KG	1411	1508	1411	1508
DENMARK	204	KG	-	-	10000	7734
SPAIN	218	KG	40241	14121	619968	206967
CANADA	302	KG	-	-	19195	20928
USA	304	KG	35554	12556	386975	143283
AUSTRAL	601	KG	-	-	14040	13123
NEWZELD	606	KG	235	2962	1573	17476
TOTAL	990	KG	548925	266402	5978877	2952922
(E. U)	991	KG	40241	14121	629968	214701

3502. 11-000 卵白(乾燥したもの)

CHINA	105	KG	45000	42467	96310	96971
INDIA	123	KG	68000	87499	1178700	1228124
SWEDEN	203	KG	-	-	68700	75494
NETHLD	207	KG	88100	108176	2088150	2233289
BELGIUM	208	KG	16000	21104	295400	319298
FRANCE	210	KG	84750	106174	1001950	1082957
GERMANY	213	KG	50100	65736	622325	658071
ITALY	220	KG	65360	86248	1626353	1825320

(終わり)

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月16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	4,755	2,701	-	-	-
		安値	2,182	2,245	-	-	-
		平均	2,783	2,351	-	-	-
		頭数	159	10	-	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	2,846	2,412	-	-	-
		安値	2,260	2,340	-	-	-
		平均	2,454	2,368	2,282	-	-
		頭数	33	6	1	-	-
去 B	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	平均	-	1,611	1,598	1,553	-
		頭数	-	7	19	3	-
	雌 C	平均	-	-	-	1,400	-
		頭数	-	-	-	1	-
	去 B	平均	-	1,614	1,605	1,529	-
		頭数	-	7	11	5	-
	去 C	平均	-	-	-	1,496	-
		頭数	-	-	-	3	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	323 337	974 988	- 146.5	(競り)	(相対)	
				-	31	52

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,117	1,771	1,814	1,663	-
	B	-	-	1,596	-	-
和 去	A	2,479	-	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,134	1,049
	C	-	-	-	1,062	1,008
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,258	-
交 雌	B	1,649	1,608	1,583	1,457	-
	C	-	-	1,477	-	-
交 去	B	-	-	1,500	1,246	1,138
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	760	643	799	713	853
	安値	583	561	523	378	346
	平均	610	574	555	522	436
	頭数	(12)	(263)	(365)	(248)	(100)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	631	612	559
	安値	-	-	602	486	486
	平均	-	-	621	546	492
	頭数	(-)	(-)	(6)	(2)	(23)

[大阪食肉卸売市場] 2月16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	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	1,541	1,489	-
C	-	1,512	-	1,308	-
交雑去 B	-	1,727	1,602	1,503	-
C	-	1,782	1,568	1,523	-
豚	-	561	520	488	486

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	2月16日	2月13日	(2月累計)
豚	68,400	67,500	683,300
成牛計	4,500	4,220	42,810
和牛雌	990	950	10,280
和牛去勢	1,280	800	10,870
乳牛雌	400	670	6,470
乳牛去勢	590	400	4,670
交雑雌	650	650	5,260
交雑去	570	750	5,240

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 2月16日

東京	1,533 円	(前日 1,593 円)
大阪	1,482 円	(前日 1,586 円)

[豚・全農建値] 2月16日

上	中	取引頭数	市況
581 円	560 円	1,245 頭	続落

と畜 売買	牛 61 頭 牛 51 頭	豚 101 頭 豚 225 頭	牛概況 豚概況	もちあい 続落
----------	------------------	--------------------	------------	------------

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16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)	- (-)	6,115	-	もちあい
仙台 [中]	561 (521)	487 (456)	412	89	反発
栃木 [地]	590 (-)	505 (524)	1,656	30	下押し
茨城 [地]	- (557)	- (549)	1,379	-	上場なし
群馬 [地]	577 (583)	503 (521)	2,185	443	下押し
さいたま [中]	563 (566)	552 (561)	328	328	弱もちあい
東京 [中]	574 (590)	555 (558)	974	988	続落
横浜 [中]	608 (606)	573 (581)	659	666	もちあい
山梨 [地]	- (-)	- (-)	115	36	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	637 (632)	621 (611)	969	208	続伸
京都 [中]	629 (623)	596 (608)	102	93	もちあい
大阪 [中]	561 (596)	520 (580)	101	209	続落
神戸 [中]	- (579)	- (571)	136	-	上場なし
岡山 [地]	608 (609)	593 (600)	241	326	もちあい
広島 [中]	607 (624)	583 (593)	344	105	反落
福岡 [中]	585 (652)	553 (628)	580	142	急落

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。京都の前日は14日。

[日本食肉流通センター] 2月9日～2月15日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,562,669 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	1,160	1,209	1,240	1,207	71,063
うで	718	756	788	754	104,426
ロース	1,097	1,137	1,179	1,131	161,667
ばら	1,196	1,232	1,285	1,240	159,428
もも	734	751	794	754	152,512
ヒレ	1,111	1,165	1,188	1,165	15,219
セット	923	991	1,044	990	898,354

◇近畿圏 総重量 821,292 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	1,112	1,296	1,382	1,269	65,475
うで	670	704	743	708	130,995
ロース	1,080	1,166	1,196	1,155	126,782
ばら	1,163	1,271	1,374	1,270	152,559
もも	690	717	786	724	183,471
ヒレ	1,157	1,210	1,266	1,206	13,758
セット	894	978	1,092	995	148,252

[食鳥正肉日経相場] 2月13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	746	827	1,017	210
ムネ	456	527	669	173

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	749	815	1,050	4
ムネ	472	521	610	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月13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	1,098	739	550	600	650
安値	700	460	290	360	350
平均	836	529	-	-	-

※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 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