

令和8年
2026年

2月18日
水曜日

第11893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



MLAグランドセミナーが開催された……P2~3

注目のヘッドライン

豪州産食肉、対日輸出額が過去最高更新、
新戦略的部位活用と「持続可能性」で市
場深化へ～ MLA グランドセミナー～

…詳細はP2~3

「神戸ビーフセミナー in Kobe 20
26」2講演が行われる

…詳細はP3

- ▶ 豪州産食肉、対日輸出額が過去最高更新、新戦略的
部位活用と「持続可能性」で市場深化へ～MLAグ
ランドセミナー～……………P2~3
- ▶ 「神戸ビーフセミナー in Kobe 2026」2講演が行われ
る……………P3
- ▶ 伊藤ハム米久HDが春の家庭用商品施策発表会②
……………P4
- ▶ 春節期前に羽田空港で動物検疫広報キャンペーンを
実施……………P5
- ▶ ダシを使った和牛専用のシーズニングソルト「旨出汁
柚子塩」……………P5
- ▶ ロッテリアが「バーガー・ワン」に社名変更……………P5
- ▶ 宇都宮精肉商組合が総会を開催、消費拡大に向け
た事業を推進していく……………P6
- ▶ 米久、「2025年グルメ大賞」を2商品で同時受賞
……………P6
- ▶ 中国農業農村部、25年の成果と26年に向けた取り
組みを公表……………P7
- ▶ からやま「にんにくからあげと肉野菜炒め定食」新登
場……………P7
- ▶ [資料]日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛
肉〉……………P8
- ▶ [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〉……………P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]17日……………P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]17日……………P11

食の感動体験を創造することで
世界中の人々と食をつなぎ続ける

スターゼン

<https://www.starzen.co.jp/>

スエッチャー

S Foods

<https://www.sfoods.co.jp/>

豪州産食肉、対日輸出額が過去最高更新 新戦略的部位活用と「持続可能性」で市場深化へ～ MLA グランドセミナー～

MLAミート・アンド・ライブストックオーストラリア(トラヴィス・ブラウン駐日代表＝中央写真)は16日、大阪市北区のヒルトン大阪で、「MLAグランドセミナー2026」を開催した。セミナーには食肉卸・小売・流通事業者ら業界関係者多数が参集し、豪州産食肉の最新の需給動向や日本市場における新たなマーケティング戦略が提示された。2025年の対日輸出額が過去最高を記録する中、今後の鍵として「セカンダリーカット(戦略的部位)」の活用と、消費者の価値観に訴えかける「持続可能性(サステナビリティ)」の重要性が浮き彫りとなった。

冒頭、あいさつに立ったMLAのブラウン駐日代表は、出席者への謝辞を述べた後、日豪間の50年以上にわたる食肉貿易の歴史を強調。25年の対日輸出額が31億豪ドル(約3千億円)に達し、過去最高を更新したことを報告した。現在、豪州は牛肉・羊肉・山羊肉の全カテゴリーで日本市場におけるシェア第1位を維持している。ブラウン代表は「日本の消費者の高い期待に応え続けることが、われわれの使命だ」と述べ、安定供給と品質への自信をみせた。

生産概況のプレゼンテーションでは、豪州国内の飼養頭数が約3千万頭と安定していることが示された。特筆すべきは、1頭当たりの枝肉重量の増加による生産性の向上だ。また、世界最大規模の食味データベースに基づく格付制度「MSA(ミート・スタンダード・オーストラリア)」や、全頭個体識別管理システム(NLIS)による徹底したトレーサビリティが、豪州産食肉の国際競争力を支えている実態が紹介された。環境負荷低減への取り組みも加速しており、05年比で温室効果ガス排出量を7割削減したというデータは、環境意識の高まる日本市場への強力な訴求力となることが強調された。

続いて消費者マーケティングのセクションでは、新たな食習慣の提案が注目を集めた。MLAでは「父の日に牛肉を食べる」というキャンペーンを強化しており、昨年は全国約1300店舗が参加し顕著な売上増を記録した。26年は外食・総菜チャネルへも展開を広げ、カテゴリー全体の価値向上を狙う。また、ラム肉についても過去10年で日本国内の1人当たり消



費量が約30%増加しており、若年層を中心に「ヘルシーでプレミアムな食体験」としての認知が広がっていることが紹介された。

セミナー後半のトークディスカッション(下写真)では、「オーギービーフマイト」や「ラムバサダー」として活動する料理家や飲食店経営者らが登壇。「セカンダリーカット」の活用術が議論された。物価高騰が続く中、ロイン系以外の部位、例えばナーベル(バラ)やブレード(カブリ)を調理技術によって高付加価値化する手法が紹介された。

パネリストからは「真空低温調理を用いることで、安価な部位でも高級部位に匹敵する食感を提供でき

る」「中食(総菜)分野において、高タンパク・低脂質な豪州産赤身肉は高齢者層にも需要が高い」といった、現場のニーズに即した具体的な提言が相次いだ。セミナーの後は懇親会に。オージービーフ・オージーラムを使った多様な料理が供された。今回のMLAセミナーでは、貿易統計データの共有にとどまら

ず、インフレや多様化する食習慣に対して、生産側と消費側がどう歩み寄るべきかを示す具体事例が多く提案された。「安全・安心」という従来の価値に加え、「環境・健康・経済性」を兼ね備えた豪州産食肉の戦略的展開は、今後も日本の食肉市場をけん引していくことが予想される。

「神戸ビーフセミナー in Kobe 2026」2講演が行われる

神戸肉流通推進協議会加盟店向けの勉強会・交流会の「神戸ビーフセミナー in Kobe 2026」(主催=神戸肉流通推進協議会、事務局=全国農業協同組合連合会兵庫県本部)が12日、神戸市中央区の神戸ポートピアホテルで開催された。

セミナーとして兵庫県立畜産技術センターの岩本英治所長が「神戸ビーフの歴史や美味しさについて」、また、兵庫県佐用町の盛本牧場の盛本和喜代表が指定登録生産者を代表して登壇した。

岩本講師のセミナー要旨は次の通り。

神戸ビーフの元になる但馬牛の定義は、先祖代々の血統をさかのぼっても、その全てが兵庫県生まれの牛で、県内で繁殖・肥育され、県内センターに出荷された牛。その特徴は、小ザシで脂肪の質が良く、舌触りが良く、皮下脂肪や筋間脂肪が薄く歩留まりが良い。

そして閉鎖育種により、但馬牛の血統の純粋性があり、他県産ブランド牛と完全に差別化されている。一方、近交係数が高まるリスクがあるため、現在はゲノム情報を調べ、産肉能力を高めるとともに、系統を分類し、主流系統以外の系統も増やすことでバランスを維持し、将来にも残していけるよう取り組んでいる。

現在は、モノ不飽和脂肪酸・小ザシ指数を、神戸市場・加古川市場・姫路市場で全頭計測している。また、育種価にも取り入れて表示している。さらに現在は香りに注目して研究をしている一。

盛本講師の要旨は次の通り。

家業として畜産経営と精肉販売をしていたが、私は主に精肉販売を担っていた。乳牛の経産牛がまだ



まだ当時は多くあり、しっかり再肥育することで味のある肉になる。そういったものを扱っていた。そこから水害で精肉店が流されたので、畜産経営に絞った。

その後、すぐに気付いたのが、枝肉相場が上がっても、子牛相場が上がってくる。子牛相場に左右されるため、したこともなかった繁殖に取り組んだ。

畜産経営には三つの重要なKがあると考えている。第一に血統。父牛だけでなく、母牛が重要だと思っている。良い雌牛に種付けすると、安定した品質が期待できる。

次に環境。汚い牛舎に良い牛はできない。三つ目に管理・観察。鼻水などの具体的症状だけでなく、表情をみるだけでも何か違うかと気付けるかどうか。ワクチン摂取も行い、健康に育てることが大事。霜降りよりもおいしい肉作りにこだわりたい。

血中のビタミンAを下げると霜降り肉になる。しかしそれよりもゼロストレスにすればおいしい肉になると思っている一。

その後、意見交換会が行われ、生産者・購買者らが交流した。

伊藤ハム米久 HD が春の家庭用商品施策発表会②

伊藤ハム米久ホールディングスが13日に開催した春の商品施策発表会での、太田健一加工食品事業本部事業戦略統括部マーケティング部家庭用企画室長(上写真)による伊藤ハムブランドの商品紹介の内容は次の通り。

[アルトバイエルン] (中央写真) 1988年にオールポークのウインナーソーセージブランドとして発売したアルトバイエルンは、2014年に「The GRANDアルトバイエルン」へリニューアル。それから12年ぶりに商品の味を見直した。自社調査によって消費者が求める味わいを分析し、従来のブランドの味の方向性を保ちつつ、さらにおいしくなるよう配合を調整した。今回のリニューアルに当たっては、AIを搭載した味覚センサーを使用し、基本五味を細かく確認しながら調整を行った。アルトバイエルンは熟成由来の肉のうまみの特徴だが、さらに塩味を調整することで、肉のうまみはそのままに後味にもおいしさが続く商品に仕上げた。またプロモーションについてもこれまでは「論理・左脳的」であったが、「直感・右脳的」に伝えていく。パッケージも文字の要素を減らし、ブランド名も「アルトバイエルン」にリニューアルする。

[さわやかパック] (下写真) 発売30周年を迎える同シリーズは二つに畳んでも折れにくいスライスハムであることなどが特徴。利用シーンを調査するとパンに合わせるが多かったことから、さわやかパックというブランド名は残しつつ「パン好きのためのハム」とパッケージで訴求する。また、今回は新商品として「うすぎりボロニアソーセージ」を発売する。

[燻工房] 単味品群では「朝のフレッシュ」に次ぐ柱の商品シリーズ。ロースハムとモモハムと一緒に、など2品以上の購入比率が高いのがブランド特徴でもある。今回はシリーズラインアップをさらに強化するため、「あらびきポークウインナー」を新発売する。スモーク風味のジューシーな味わいが特徴の商品となっている。

[鉄板焼きハンバーグ] 「ソースなしでもおいしい」という特徴を持つハンバーグシリーズ。今回は「3種のチーズ入りハンバーグ」「ミニハンバーグ」の2品を新発売し、女性・子どもなどターゲットの拡大、弁当等の用途拡大を図る。



[チキン] 発売30周年を迎える「元祖あぶり焼」では、記念商品として鶏モモ肉1枚を焼き上げた「チキンステーキ和風てりやき」「同ハーブ&レモン」を発売する。市場ではサラダチキンが売り場を拡大し、ブロックだけでなく、スライスや切り落とし、ワンハンドなど多様な商品が展開されている。その中で「焼きチキン」というジャンルで展開できると考えている。サラダチキンコーナーあるいは畜産売り場に提案していく。また、鶏モモ1枚肉を使用したスモークタイプのワンハンドチキン「がぶりつきチキン」を「スモーク」「スモークペッパー」の2フレーバーで新発売する。ムネ肉とは違ったジューシー感が特徴で、ワンハンドで食べられる手軽な商品となっている。(連載続く)

春節期前に羽田空港で動物検疫広報キャンペーンを実施

農水省は13日、東京都家畜保健衛生所および日本養豚協会と共催で、動物検疫広報キャンペーンを羽田空港で実施した。

これから中国の旧正月にあたる春節を迎える。春節の連休期間にはこれまでもアジア圏内からの入国者数が増加する傾向があり、入国者が持参する生果実や肉製品などを介して、わが国に植物の病害虫や家畜の伝染病が侵入することが危惧される。同キャンペーンは、出入国者の増加が見込まれる春節期を前に、空港を利用する旅行者に対し、動物検疫に関する情報提供をすることにより、違法な生果実や肉製品などの持ち込みを未然に防止することを目的として実



施したもの。

キャンペーン当日は、マスコットキャラクターも参加し、空港利用客に広報用ポケットティッシュを配布し、肉製品などの持ち込み禁止を呼びかけた。

ダシを使った和牛専用のシーズニングソルト「旨出汁柚子塩」

かつお節・昆布などのダシ素材を扱うヤマキウ(株) (大阪市大正区) はこのほど、和牛専用のシーズニングソルト「旨出汁柚子塩」(写真) を新発売した。ダシ粉末をシーズニングに活用して肉に合わせるという画期的な商品。昆布、かつお、しいたけといったダシの原料に、ごまとゆずを加えてそれぞれ粉末にし、塩と混ぜ合わせた。水産由来のダシの風味とゆずの香りが和牛のうまみをさらに引き出し、肉のおいしさを引き立てる。原料は全て国産を用いており、塩に関しては、日本で古くからある製法で作られた藻塩のまろやかな塩味をベースにしている。

同社はさまざまなダシを取り扱っており、ダシを食品卸や代理店などに卸す他、飲食店や学校給食用などでも販売。創業1892年(明治25年)と130年以上の歴史を誇る同社のノウハウを活用し、さまざまな素材・料理に合うダシを提案する。「ダシは本来、黒子だが、この商品はダシを現代風に再翻訳した商品と

もいえる。ダシの良さを改めてこの商品を通じて消費者に楽しんでもらいたい」と同社経営企画課の鈴木彰課長は強調する。「和牛専用のシーズニングソルト」とうたっているが、おにぎりや、天ぷら、チャーハンなどにも合うことを確認済みだ。



現在は業務用の他、一般小売店舗、道の駅、インターネット通販などでの販売に向けて取り組んでいる。卸向け販売ECサイト「GOOODS」ではすでに販売開始している。今後、小売各店、食品系セレクトショップへの営業を進めていく。

[商品に関する問い合わせ] 社名=ヤマキウ(株)▷ 所在地=大阪市大正区鶴町1-4-3▷電話=06(6552)7420▷FAX=(6552)7421▷Eメール=a-suzuki@yamakiu.com

ロッテリアが「バーガー・ワン」に社名変更

ゼンショーホールディングスは16日「ロッテリア」および「ゼッターリア」を運営する(株)ロッテリアが「(株)バーガー・ワン」へ社名変更したと発表した。今回の社名

変更に伴う、所在地や電話番号、公式サイトURLの変更はない。

宇都宮精肉商組合が総会を開催、消費拡大に向けた事業を推進していく

宇都宮精肉商組合(斎藤正一組合長=写真)は15日、宇都宮市川田町の宇都宮畜産食肉組合大会議室において令和7年度通常総会を開催した。総会では、令和7年度事業報告および収支決算報告、令和8年度事業計画案および収支予算案など提出全議案を原案通り可決した。総会の冒頭、斎藤組合長は「本年度も県産食肉の消費拡大に向けて、組合員が協力して事業を推進していく」とあいさつ。来賓として、栃木県食肉生活衛生同業組合の鈴木宏幸理事長、栃木県臓器協同組合の加賀田敏雄理事長が激励に駆け付けた。

議案審議では令和8年度事業計画案として、①栃木県食肉生活衛生同業組合や栃木県食肉事業協同組合連合会などの関係団体が実施する事業に協力し、食肉組合全体の維持強化に努める②効果的なHACCPに基づく衛生管理を推進するため、組合員を対象に各関係団体と協力し巡回指導を実施する③全国食肉生活衛生同業組合連合会提唱の福祉制度の



加入促進により組合員の福祉向上を図る④食肉の需要供給の動向に対処し、需要増進を図るとともに組合員の経営体質強化のため研修会、講演会を実施する⑤後継者育成を図るため、関係団体と連携を図り経営体質強化のため研修会や優良店舗見学などの事業へ参加を促す。経営セミナーでは、「食肉業界の動向と今後の展望について」をテーマに講演が行われた。

米久、「2025年グルメ大賞」を2商品で同時受賞

米久(株)が運営するオンラインショップ「感動を創る米久 楽天市場店」はこのほど、「2025年グルメ大賞」を2商品で同時受賞した。受賞商品の概要は以下の通り。

「豚肉の味噌煮込み」(左写真=2025年楽天グルメ大賞 豚肉部門) = 発売開始から17年を超え、累計販売本数は647万本を突破(08年4月~25年6月豚肉の味噌煮込み450g販売合計)。豚バラ肉にローストと真空調理を繰り返し、手間を惜しまない製法で、箸でほぐれる軟らかさを実現した、ロングセラーの取り寄せ商品として、通算14回目の受賞となる。焦がしにんにくと赤ダシみそ仕立ての濃厚ダレで、ご飯が止まらないおいしさに仕上げられた、家庭でのごちそうにも、贈答用にも利用できる一品となっている。

「豚ひれ肉のやわらかローストポーク」(右写真=2025年楽天グルメ大賞 加工品部門) = 豚ヒレ肉に



香辛料などをまぶし、1本丸ごとローストした驚くほど軟らかなローストポーク。年間販売本数15万本突破(24年1~12月の実績)の人気取り寄せ商品が受賞。真空調理で豚ヒレ肉の素材の良さを生かした、同社ならではの人気商品。シンプルな味付けなので、洋風、和風、中華風にも好みのアレンジで楽しめる一品となっている。

中国農業農村部、25年の成果と26年に向けた取り組みを公表

中国農業農村部は、2025年第14次5カ年計画期間(2021~25年)の最後の年と前置きし、25年の中央1号文件で示している「三農」を取り組みの土台とした成果について、以下の通り報告した。

26年の肉用牛・乳用牛産業への支援政策—農業農村部は関係部門と連携し、肉用牛・乳用牛産業向けの各種救済政策を継続的に実施するとして、具体的に以下の3点を挙げている。①優良な繁殖雌牛の増頭・能力の向上や飼料作物転換に向けたプロジェクトなどを実施。②関連銀行・保険機関と連携したマッチングイベントの開催や、地方政府が融資利子補助・保険などの政策実施を指導③滅菌乳(常温保存牛乳)の国家基準を適切に実施するとともに、学生向け飲用乳の普及強化、乳製品の深度加工の促進、乳製品消費拡大の推進。

このように、基礎生産能力の安定化と金融政策支援の強化に加え、サプライチェーン全体の一体化や品質向上・効率化を推進し、牛肉と乳製品の消費拡大を誘導するとした。

25年の食糧生産の増加要因と26年の取り組み—食糧生産が多方面から注目されている話題であると前置きした後、25年の食糧生産が増加した要因と26年の取り組みについて、以下の通り報告した。①同年の食糧生産の増加は、とうもろこしの生産増がけん引しており、とうもろこしの増産量は632万tと、食糧生産増加量全体の75%を占めた。増加の要因について、中央政府の要求に基づき地方政府が主導となり、地域別栽培技術モデルを構築した効果があったためとしている。さらに、25年は全国における水と肥料一体化型施設の適用面積が8800万ムー(約586万ha)を超えるなど、作付面積が堅調に推移する中、単収が大きく増加したことが寄与したとしている②26年に向けた取り組みについては、ア)作付面積の安定化、イ)単収の向上、ウ)市場ニーズと地域に応じた生産構造の最適化、エ)農民の生産意欲の喚起、オ)農業水利の整備による災害軽減—を挙げている。これにより、食糧生産の向上は手を緩めることなく実施していくとしている。(農畜産業振興機構)

からやま「にんにくからあげと肉野菜炒め定食」新登場

トンカツ専門店「かつや」などを展開するアークランドサービスホールディングス(株)の子会社、エバーアクション(株)(東京都千代田区、渡部貴社長)は、20日から国内の「からやま」で「にんにくからあげと肉野菜炒め定食」(税込み1045円)を期間限定で販売開始する。

同店では、から揚げとご飯が進むおかずを組み合わせた“合盛り”を期間限定メニューの定番として販売している。今回は、ひと口でパンチの効いた風味が広がる「にんにくからあげ」と定食の定番「肉野菜炒め」を熱々の鉄板に盛り合わせた。「にんにくからあげ」は、特製のにんにくダレにじっくり漬け込み、カリッとジューシーに揚げ、頬張った瞬間、にんにくの力強い風味が一気に広がり、思わずご飯をかきこみたくなる味わいに仕上げた。そこに合わせる「肉野菜炒め」は、豚肉とキャベツ・もやし・にら、さらに食感



のアクセントとなるきくらげを加え、強火で一気に炒め、シャキシャキとした食感と香ばしさを生かし、食べ応えのある一品に仕上げている。にんにくの香りが食欲を刺激し、主役のから揚げに食べ応えをプラスする肉野菜炒め。一食で満足感のあるおかずを2種類味わえる、同店らしいボリューム満点の定食となっている。

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 <輸入牛肉>

(令和8年1月16日~1月31日)

(単位:キロ当たり円、税込み、重量 kg)

		首都圏					近畿圏				
		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
米国C	チャックアイロール	2,668	2,668	2,699	2,674	6,519	-	-	-	-	986
	ショートプレート	1,361	1,382	1,470	1,399	67,708	1,296	1,318	1,361	1,325	24,194
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60
	チャックリブ	3,197	3,197	3,197	3,197	11,094	-	-	-	-	106
	ストリップロイン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,646	2,646	2,678	2,654	3,462	-	-	-	-	526
	ショートプレート	988	1,102	1,123	1,080	118,745	1,080	1,080	1,161	1,090	22,384
豪州チルド	チャックアイロール	2,192	2,192	2,192	2,192	2,053	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,890	1,890	2,200	1,928	3,803
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	439
	クロッド	1,480	1,480	1,480	1,480	3,117	1,566	1,620	1,631	1,612	2,343
	ポイント&ブリスケット	1,501	1,501	1,642	1,538	2,552	-	-	-	-	892
	ナーベル&ブリスケット	1,172	1,172	1,172	1,172	5,976	-	-	-	-	-
	チャックショートリブ	-	-	-	-	356	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	53	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	2,975	3,240	3,348	3,181	5,662	-	-	-	-	16
	テンダーロイン	-	-	-	-	934	-	-	-	-	13
	トップサイド	1,523	1,523	1,523	1,523	4,034	1,804	1,804	1,804	1,804	8,188
	シックフランク	1,512	1,512	1,512	1,512	1,730	-	-	-	-	-
	D-ランプ	1,793	1,793	1,836	1,793	2,619	-	-	-	-	20
アウトサイド	1,728	1,728	1,728	1,728	2,304	-	-	-	-	698	
取引重量合計		238,918					64,668				
		中京圏					九州圏				
		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
米国C	チャックアイロール	2,646	2,646	2,689	2,650	1,524	2,430	2,430	2,570	2,479	6,550
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	チャックリブ	-	-	-	-	24	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	-	-	-	-	-	2,689	2,970	3,078	2,922	1,941
	ショートプレート	-	-	-	-	886	1,080	1,134	1,188	1,142	14,774
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	283
	チャックテンダー	-	-	-	-	17	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	857	-	-	-	-	-
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15
	ストリップロイン	-	-	-	-	117	-	-	-	-	120
	テンダーロイン	-	-	-	-	92	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,944	1,987	1,987	1,981	4,701	-	-	-	-	698
	シックフランク	-	-	-	-	646	-	-	-	-	-
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	317	-	-	-	-	-	
取引重量合計		9,181					24,381				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

[資料] 日本食肉流通センター一週間市況 〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉

(令和8年2月1日～2月7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	カタロース	3,456	4,141	4,536	4,160	7,873	3,456	4,298	4,638
カタ	3,307			3,564	4,028	3,653	11,540	3,510	3,834	4,093	3,828	8,000
カタバラ	2,160			2,268	2,592	2,279	3,588	2,266	2,475	2,660	2,492	1,811
マエセット	-			-	-	-	769	-	-	-	-	-
ヒレ	8,538			8,975	9,720	8,946	1,582	8,424	9,180	9,720	9,142	2,146
ロイン	5,184			5,832	7,225	6,010	3,333	5,400	5,832	6,264	5,836	6,492
ロインセット	5,601			6,094	7,212	6,327	1,715	-	-	-	-	459
トモバラ	1,782			2,006	2,376	2,082	14,776	1,890	2,459	3,564	2,581	10,049
ウチモモ	3,888			4,141	4,152	4,078	2,870	3,649	3,904	4,320	4,056	1,451
シントマ	3,996			4,060	4,320	4,085	4,029	3,780	4,320	4,320	4,230	1,375
ランイチ	3,903			4,061	4,428	4,081	2,973	3,972	4,320	4,320	4,210	1,461
ソトモモ	3,240			3,915	3,915	3,729	3,713	3,672	3,780	4,320	3,896	1,182
スネ	1,997			2,049	2,268	2,055	3,433	2,030	2,124	2,322	2,114	2,964
モモセット	3,996			4,167	4,227	4,129	9,492	3,564	3,730	4,093	3,791	15,675
セット	3,434	3,703	4,514	3,816	31,190	3,456	3,862	4,320	3,912	11,304		
重量合計						102,876					72,851	
和牛チルド「4等級」	中京圏	カタロース	3,348	3,780	3,780	3,662	2,711	3,293	3,510	4,041	3,587	1,350
		カタ	3,240	3,348	3,780	3,461	2,142	-	-	-	-	872
		カタバラ	2,615	2,700	2,894	2,728	1,795	-	-	-	-	663
		ヒレ	-	-	-	-	702	-	-	-	-	135
		ロイン	-	-	-	-	961	-	-	-	-	391
		トモバラ	1,696	1,782	2,600	1,845	4,056	1,836	2,160	3,888	2,463	1,811
		ウチモモ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	397
		シントマ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	373
		ランイチ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	482
		ソトモモ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	638
		スネ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	585
		モモセット	3,456	3,834	3,996	3,833	1,341	-	-	-	-	-
		セット	3,637	3,637	3,942	3,705	5,326	3,849	4,176	4,176	4,109	5,231
		重量合計						19,034				

(令和8年2月1日～2月7日)

交雑牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,700	2,920	3,142	2,930	12,623	2,862	3,024	3,348	3,067	13,963
		カタ	2,430	2,695	2,862	2,629	9,547	2,376	2,492	2,700	2,530	10,505
		カタバラ	1,458	2,420	2,652	2,308	3,758	1,490	1,624	2,205	1,641	5,340
		ヒレ	6,264	6,480	6,480	6,412	3,145	6,264	6,804	7,020	6,732	3,823
		ロイン	4,257	4,357	4,536	4,331	2,828	4,320	4,590	4,857	4,599	9,582
		トモバラ	1,583	2,235	2,974	2,358	9,410	1,512	1,566	2,160	1,634	11,949
		ウチモモ	2,484	2,592	2,678	2,595	4,389	2,484	2,554	2,604	2,546	6,312
		シントマ	2,592	2,669	2,862	2,715	3,563	2,484	2,592	2,752	2,613	6,170
		ランイチ	2,592	2,696	3,183	2,757	2,989	2,484	2,646	2,700	2,607	5,483
		ソトモモ	2,236	2,376	2,514	2,348	2,889	2,160	2,392	2,484	2,370	8,107
		スネ	1,607	1,728	1,836	1,710	3,840	1,620	1,794	1,912	1,770	8,009
		モモセット	-	-	-	-	-	2,538	2,856	2,981	2,790	13,790
		セット	2,905	3,038	3,434	3,076	20,625	2,646	3,047	3,419	3,078	42,012
		重量合計						79,606				

乳牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,592	2,916	3,024	2,872	3,861	2,376	2,484	2,986	2,526	5,690
		カタ	-	-	-	-	392	2,014	2,106	2,374	2,141	4,537
		カタバラ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		三角バラ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	592
		ブリスケット	-	-	-	-	-	1,296	1,372	1,512	1,376	2,589
		ヒレ	5,400	5,616	5,724	5,554	1,663	5,076	5,724	6,048	5,696	1,874
		ロイン	3,456	3,618	3,780	3,622	1,093	3,434	3,564	4,158	3,693	2,001
		トモバラ	1,296	2,907	3,132	2,452	3,393	1,350	1,541	1,750	1,558	5,153
		ウチモモ	2,074	2,268	2,322	2,218	1,855	2,101	2,138	2,305	2,159	4,181
		シントマ	1,944	2,097	2,268	2,125	1,681	1,744	2,106	2,106	2,038	1,835
		ランイチ	2,052	2,106	2,160	2,106	1,452	2,068	2,106	2,178	2,116	2,498
		ソトモモ	1,149	1,944	2,147	1,899	1,965	1,998	2,106	2,160	2,091	1,357
		スネ	1,512	1,576	1,674	1,572	2,031	1,674	1,728	2,052	1,780	3,952
		セット	2,529	2,808	2,808	2,732	13,305	1,851	1,868	2,052	1,940	27,144
重量合計						32,691					63,403	

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月17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 46頭	高値	3,136	2,644	-	-	-
		安値	2,238	2,338	-	-	-
		平均	2,638	2,445	-	-	-
	頭数	38	8	-	-	-	
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	頭数	-	-	-	-	-	
	去 A 129頭	高値	3,027	2,403	2,309	-	-
		安値	2,160	2,323	2,119	-	-
		平均	2,571	2,368	2,240	-	-
	頭数	101	19	9	-	-	
去 B 1頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	1,983	-	-	
頭数	-	-	1	-	-		
乳牛	雌 B 1頭	平均	-	-	-	1,292	
	雌 C 1頭	平均	-	-	-	1,293	
	去 B -頭	平均	-	-	-	-	
	去 C -頭	平均	-	-	-	-	
交雑牛	雌 B 38頭	平均	-	1,661	1,605	1,490	
		頭数	-	6	23	9	
	雌 C 2頭	平均	-	-	-	1,474	
		頭数	-	-	-	2	
	去 B 23頭	平均	-	1,743	1,637	1,537	
頭数		-	4	14	5		
去 C 5頭	平均	-	-	1,541	1,464		
頭数	-	-	1	4			

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	398 323	886 972	- 75.5	(競り)	(相対)	
				-	20	51

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,330	1,776	1,693	1,728	-
	B	-	-	1,654	1,503	1,387
和 去	A	2,331	-	1,877	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	1,044
	C	-	-	-	1,075	1,031
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	-	1,385	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	680	809	685	650	508
	安値	591	562	508	367	274
	平均	620	605	581	522	421
	頭数	(5)	(305)	(380)	(170)	(112)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	491
	安値	-	-	-	-	491
	平均	-	-	-	-	491
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(20)

[大阪食肉卸売市場] 2月17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	2,508	2,238	-	-	-
(頭数)	(6)	(5)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(1)	(-)	(-)
和 去 A	2,536	2,211	2,166	-	-
(頭数)	(13)	(6)	(2)	(-)	(-)
B	-	2,087	-	-	-
(頭数)	(-)	(2)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,800	1,598	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,656	1,599	1,565	-
C	-	1,599	-	-	-
豚	-	551	502	480	473

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	2月17日	2月16日	(2月累計)
豚	69,100	68,400	752,400
成牛計	4,540	4,500	47,350
和牛雌	1,130	990	11,410
和牛去勢	1,110	1,280	11,980
乳牛雌	860	400	7,330
乳牛去勢	360	590	5,030
交雑雌	530	650	5,790
交雑去	550	570	5,790

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 2月17日

東京	1,622 円	(前日 1,533 円)
大阪	1,567 円	(前日 1,482 円)

[豚・全農建値] 2月17日

上	中	取引頭数	市況
587 円	564 円	1,227 頭	反発

と畜 売買	牛 76 頭 牛 61 頭	豚 212 頭 豚 101 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17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)	- (-)	6,110	-	もちあい
仙台 [中]	549 (561)	503 (487)	371	35	反落
栃木 [地]	- (590)	- (505)	1,744	16	-
茨城 [地]	590 (-)	562 (-)	1,369	614	反発
群馬 [地]	591 (577)	514 (503)	2,238	253	反発
さいたま [中]	569 (563)	546 (552)	328	339	上伸
東京 [中]	605 (574)	581 (555)	886	972	急伸
横浜 [中]	587 (608)	566 (573)	660	659	下押し
山梨 [地]	697 (-)	670 (-)	135	86	上伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	633 (637)	608 (621)	999	248	下押し
京都 [中]	641 (629)	628 (596)	102	102	もちあい
大阪 [中]	551 (561)	502 (520)	212	88	続落
神戸 [中]	671 (-)	694 (-)	-	136	-
岡山 [地]	626 (608)	591 (593)	387	238	強気配
広島 [中]	582 (607)	545 (583)	367	39	急落
福岡 [中]	604 (585)	580 (553)	590	130	反発

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10日～2月16日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,704,498 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	1,231	1,199	75,997
うで	718	760	804	762	122,641
ロース	1,097	1,143	1,174	1,134	184,193
ばら	1,196	1,221	1,296	1,232	167,351
もも	740	767	805	770	171,053
ヒレ	1,111	1,165	1,188	1,153	15,431
セット	927	1,034	1,057	1,011	967,832

◇近畿圏 総重量 871,384 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	1,102	1,264	1,382	1,255	73,081
うで	680	704	756	712	140,877
ロース	1,080	1,166	1,196	1,153	132,154
ばら	1,134	1,266	1,312	1,247	161,326
もも	699	717	786	724	195,980
ヒレ	1,157	1,210	1,234	1,203	14,714
セット	894	999	1,092	998	153,252

[食鳥正肉日経相場] 2月16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	734	836	1,006	173
ムネ	457	519	665	154

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	769	821	1,050	4
ムネ	456	517	610	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月16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	1,019	747	550	600	650
安値	700	460	290	360	350
平均	850	538	-	-	-

※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)

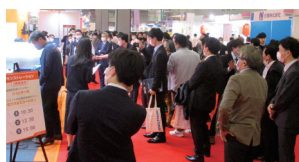
**銘柄豚肉
ガイドブック**

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