

令和8年
2026年

2月20日
金曜日

第11895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



日本食肉生産技術開発センター研究開発成果発表会が開催された……P4

注目のヘッドライン

日本食肉生産技術開発センター、令和7年度研究開発成果発表会開催^①

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）は18日、東京都千代田区大手町のKDDIホールで、令和7年度研究開発成果発表会を開催した。

…詳細はP4

[25年の年末商戦を振り返る] 食肉専門小売業

…詳細はP2

▶ [25年の年末商戦を振り返る] 食肉専門小売業 …… P2

▶ [25年の年末商戦を振り返る] 九州地区（卸、小売） …… P3

▶ [牛・豚肉の輸入数量予測] 2月の牛肉は12・1%増、豚肉は5%増か …… P3

▶ 日本食肉生産技術開発センター、令和7年度研究開発成果発表会開催^① …… P4

▶ 伊藤ハム米久HDが春の家庭用商品施策発表会^③ …… P5

▶ ハム組合東海支部が新春年頭会議を開催 …… P6

▶ [輸入牛現物相場] 相場高で荷動き停滞続く P7

▶ [プロイラー市中現物相場] 輸入物高値続く、量販店で国産解凍品へのシフトも …… P7

▶ [資料] 都道府県別と畜頭数（令和7年12月） …… P8～9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 19日 …… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 19日 …… P11

国産牛豚内臓肉、チルドビーフ、チルドポーク卸売



〒123-0865 東京都足立区新田 2-8-12

営業一課 / ☎ (03) 3919-2929 FAX (03) 3919-2930

総務 / ☎ (03) 3919-2980 FAX (03) 3919-2941

<http://www.visceral.co.jp>

りんご和牛
信州牛
登録商標 第1394040号

信州プレミアム牛肉
登録商標 第5282895号 第5282894号

信州牛生産販売協議会

【25年の年末商戦を振り返る】食肉専門小売業

〔東日本小売〕新潟県の小売店では正月が長期休暇になったことから28日から31日の夕方まで総じて好調に推移した。全体的には物価高騰の影響から、買い求めやすい価格帯の豚肉や国産牛肉の販売量が増加。和牛の売れ行きも前年を上回ったことから、正月は高級商材を購入する傾向が強まっているようだ。クリスマス商戦は目立った動きはなく前年並み。

栃木県の小売店では昨年と比較して牛肉・豚肉共に売り上げを伸ばした。年末休暇が9連休の家庭も多く、30日がピーク。和牛も好調で、帰省する家族向けにすき焼き・しゃぶしゃぶが動いた。クリスマス商戦は物価高騰の影響が強まり前年並みで推移した。

東京都の小売店では、売り上げ自体は前年とほぼ同じくらいだったが、昨年より値上げをしての結果であり、客数は前年を下回った。牛肉については例年同様、年末はすき焼きやしゃぶしゃぶ用など、和牛、国産牛の売れ行きは良かったため、客単価は高かった。豚肉については豚しゃぶ用にロースなどが比較的動いたが、全体としては大きな動きはなかった。鶏肉についてはやはりクリスマスには骨付きモモが安定して売れた。歳暮ギフトも前年と同じくらいの発注があり、比較的高価なギフトも売れ行きは良かった。

神奈川の小売店では豚肉をメインに販売しており、例年同様、年末になると焼き豚の売り上げが大きく伸びた。今年も店の前に行列を作る姿がみられた。客数は前年を下回ったものの、手作りの総菜や加工品などを含めて値上げしたことなどから、客単価が上がり、売り上げベースでは前年から増加した。それでも全てを値上げできているわけではない。昨年は猛暑の影響で豚は記録的な相場となり、仕入環境は非常に厳しかった。今年も気温が上昇してくれば、また高値で推移することが見込まれ、しっかりと価格転嫁できるのか悩ましいところだ。

〔西日本小売〕西日本（九州を除く）の食肉専門店への聞き取りでは、売り上げが「前年並み」との回答が半数を占めた。

前年よりも悪かったところでは、量販店が低価格和牛の販売攻勢を強めていることによる売り上げの減少といった外的要因や、働き方改革の中で休日日数を増加したり、仕込みの量を減らしてい

るといった内的要因があった。良かったとする回答では、気温が比較的高かったことから来客数が多かった、通販事業が伸びた、年末までは豚・鶏肉中心だった反動で牛肉へ需要が傾いたのではといった声や、行政の「和牛肉需要拡大緊急対策事業」が広範囲に活用しやすい事業となっていたことから、商品販売に弾みが付いたという意見もみられた。

牛肉の売れ筋商品は、最も多かったのがカタロースのスライスで、次いでモモのスライス。3番目がロースのスライスだった。今回はスライス需要が中心でステーキや焼き肉といった声はあまりきこえなかった。100g当たりの価格帯としては、800～1千円が最も多く、次いで600～800円、3番目が1200～1800円だった。今冬は消費者の財布のひもも硬かったのか、和牛の相場高で近年、価格転嫁が続いている中としては低価格需要が強かったといえる。

豚肉の売れ筋はカタローススライスが最も需要が高く、次いでバラスライス、ローススライスとなった。1番の売れ筋は、牛・豚肉共にカタローススライスという結果となった。年越し前まで暖冬ではあったが、牛肉ではすき焼き回帰傾向がみられ、豚肉では鍋商材の売れ行きが良かったようだ。まとめ買いも目立ったようで、食べ方も含め、帰省需要が感じられる結果になった。価格帯は300～350円が最も多く、次いで250～300円だった。豚肉の相場高が続く中で、豚肉は値付けが非常に難しくなっている。

売り上げのピークは29～31日が大半。ギフト関連については、ギフトが厳しい中で意外にも前年を上回ったという意見が3割あった。前年を下回った、前年並みという意見もそれぞれ3割程度だった。前年を上回った企業では、贈り物というよりも自家需要が伸長した。

利益面ではほとんどが前年並みとした。売り上げが伸びたが、10月から急伸した和牛相場高の価格転嫁ができずに利益が前年並みになったとする意見がみられるなど、全体的に相場高に関する意見が多かった。

【25年の年末商戦を振り返る】九州地区（卸、小売）

九州の小売各社（精肉）の12月商戦は月前半の鈍さから一転、長期休暇と安定的な帰省客需要を追い風にクリスマス、年末にかけて売り上げを伸ばし、商いは総じて堅調だった。葉物野菜の相場安で季節の鍋物商材の動きは良く、歳末はごちそう需要が好調で和牛肉やローストビーフなどハレ商材が引き続き人気を集めた。

九州の年末3日間は比較的好天にも恵まれ、総じて業績好調な企業が多かった。ピークは29～30日で、人気の和牛専門店では引き続きすき焼きや焼き肉、しゃぶしゃぶなど定番の鍋商材を買い求める来店客が長蛇の列を作り、終日、店内はにぎわった。一方、年始商戦については「元日営業のにぎわい」（卸会社A）が話題に。近年、人手不足を理由に休日店が増える中、おせちに飽きた家族連れを中心に刺し身の盛り合わせやすしなどを買い求める来店客の姿が増えているという。

また、業態別の景況感ではドラッグストアを含むディスカウント・ストアや食品スーパーの精肉部門は引き続き好調。商業施設も長期連休で家族連れなどの来店客でにぎわう一方、景気に左右されがちな百貨店（食品）は「不調なテナントも目立った」（小売企業B）との指摘もあった。

素材の荷動きについては豚肉と鶏肉への需要シフトが継続する一方で、牛肉はごちそう需要の高

まりから年末にかけて和牛の荷動きが良かった。豚肉は定番のしゃぶしゃぶ用やひき肉、小間切れなど日常使いの頻度品が好調。鶏肉もモモや手羽など季節の鍋用商材を中心に支持を集めた。

加工品はハム・ソーセージやギフト類が引き続き苦戦。総菜は年末にかけて需要が増え、クリスマス商戦ではチキンレッグやピザ、ローストチキンなどの肉総菜が好調だった。これに続く年末商戦では生ハムやローストビーフなどハレのオードブル商材が引き続き人気を集めた。

他方、外食は企業や業態別に好不調が分かれ景況感はまちまち。人件費や原材料高に伴うメニュー価格の上昇で客数の低迷が各社共通の課題だが、観光客らに人気のラーメン店や回転ずしなどの専門店や、家族客、小グループの忘年会需要などもうまく取り込んだ焼き肉店は前年に比べ客数も伸び好調だった。

卸売業は外食や年末商戦のごちそう需要が好調で、商戦前に懸念された和牛の荷動き自体は良かったが、相場高騰の長期化で仕入れに難航し、収益確保に苦しんだ。同時に生活者の行動様式の変化や価値提案の一環として「総菜化の流れ」も加速する。素材販売のシェアが高い卸売業は加工業務の高度化や同業他社との協業などを通じた事業モデルの再構築が急務となっている。

【牛・豚肉の輸入数量予測】2月の牛肉は12・1%増、豚肉は5%増か

農畜産業振興機構は19日、国内の主な輸入事業者で構成する牛肉および豚肉輸入動向検討委員会を開き、1～3月の牛肉と豚肉の輸入数量を予測、公表した。

それによると牛肉輸入量は、2月は冷蔵品が1万2500t（13・1%増）、冷凍品が2万400t（11・5%増）で、合計3万2900t（12・1%増）になると予測。3月は冷蔵品が1万3千t（2・5%減）、冷凍品が1万7200t（2・3%減）で、合計3万200t（2・4%減）になると予測。1～2月に前年同月を大きく上回ると予想されることから、3カ月平均は3万4300tと前年同期

を10・8%上回ると予測している。

豚肉輸入量は、2月は冷凍品は4万800t（7・9%減）と前年割れとなるものの、冷蔵品が3万4700t（25・7%増）と伸長すると予想されることから、合計7万5500t（5・0%増）になると予測。一方、3月は冷蔵品が3万2900t（1・7%減）と前年割れとなるものの、冷凍品が4万1300t（27・1%増）と伸長すると予想されることから、合計7万4200t（12・5%増）を見込む。合計の3カ月平均は7万6600tと前年同期を5・2%上回ると予測している。

日本食肉生産技術開発センター、令和7年度研究開発成果発表会開催①

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)は18日、東京都千代田区大手町のKDDIホールの会場とZOOMを併用し、令和7年度研究開発成果発表会を開催した。食肉生産技術研究組合で研究開発した成果などの普及を図るために行っているもので、当日は会場、ZOOM合わせて関係者約160人が参加。食肉処理の現場におけるアニマルウェルフェアなど輸出向け対応や、ロボット、IT、AI等の技術を導入し、自動化や省力化、効率化などを図る最新の研究技術開発成果が紹介された。

主催者あいさつで飯高理事長は「新内閣のスタートとなる公務多忙のタイミングで関係官庁、自治体からの参加もあり感謝申し上げます。人手不足が激しい中、省力化などに資する発表会としたい」と述べた。

農水省畜産局食肉鶏卵課の食肉流通班から香川仁志課長補佐が「わが国の食肉流通をめぐる情勢について」と題して、次の通り講演を行った。

和牛肉については牛枝肉卸売価格、肉用子牛取引価格共、前年度を上回る水準で推移している。

2025年の牛肉輸出額は前年度比で13%増となる約731億円で過去最高となった。おおむね6割を香港、台湾、シンガポールなどのアジア向け、3割を欧米向けが占め、中東の産油国などへの輸出も増加傾向にある。また、中国への輸出再開に向けた日中間の協議も、25年7月に日中動物衛生検疫協定が発効するなど着実に進行している。米国・EU向け輸出、輸出向けハラール認証を受けた牛肉処理施設の配備も着実に進んでいる。

食肉処理施設については24年時点で、築30年以上の施設が77カ所と全体の約半分を占めるなど老朽化が課題となっている。15県では築30年以上の施設しかなく、うち6県は県内に1施設のみ状況にある。食肉処理施設の収入源は主にと畜料や加工料に限られるため、巨額な施設整備への投資に対する懸念があり、多くの施設が大規模な整備に踏み切れずに老朽化が進行している。再編・合理化メニュー、輸出対応施設メニュー、基幹施設メニュー、浄化槽・冷蔵設備などの改修等支援を行っていく。

研究開発成果発表の要旨は次の通り。前川製作所は全自動豚枝肉大分割装置について発表を行っ



た。AI技術(主に深層学習)を用い、カット位置の自動検出精度を向上させることができる大分割装置にリニューアルを施した。画像処理技術とAI技術を利用し、区割り位置を自動で検出し、ロボットが区割りを行う。骨は丸刃カッターを使用して切断し、肉は直刃を使用して切断することで、割面がきれいな仕上がりとなる。1時間当たり150頭処理可能な「2ステーションタイプ」と100頭処理可能な「1ステーションタイプ」があり、いずれも大貫、小貫を除く豚枝肉に使用できる。

花木工業は完全無人化スタニングシステムと開発中の頭部保定式スタニング装置について発表を行った。完全無人化スタニングシステムは追込誘導コンベヤーシステムと自動電撃装置からなり、豚肉の品質の良しあしが決まるとされる豚のと畜にとって最も重要な「のど刺し」までを完全に無人化し、省人化、肉品質の安定、アニマルウェルフェアを実現している。

マトヤ技研工業は牛の自動背割り機、牛・豚の内臓処理機器、豚頭分割機、衛生的豚足脱毛機、豚用腹脂剥離機、牛・豚の原皮裁断処理装置について発表を行った。「人工皮革の発達やアニマルウェルフェアにより皮の需要が減少している。多くの食肉センターなどで、皮の裁断、焼却などコスト、労働とも負担が増している。牛で約50kg、豚で約10kgと重い皮を300mm角に裁断する」とした。

25年4月に再加入した前田建設工業は「高付加価値提案を創出するための事業者目線に立った提案型モノづくりに向けて」のテーマで、生産技術と建設技術を融合させたソリューションについて発表。ニトローは包丁研磨作業を解決する多品種包丁研磨ロボット「とぎロボVersion2」について発表を行った。(連載続く)

伊藤ハム米久HDが春の家庭用商品施策発表会③

(伊藤ハム米久ホールディングスが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による伊藤ハムブランドの商品紹介内容の続き)

〔やわらかタン煮込み〕簡便志向が高まる中、温めるだけの簡単調理が可能な商品として「やわらかタン煮込み」を発売する。湯せんや電子レンジ調理で本格的な煮込み料理を味わえる。かつおと昆布をきかせた和風ダシで、軟らかく煮込んだ。240gという満足感あるボリュームも特長となっている。

〔おかずプラス〕単身世帯、個食需要に向け、ちょうど良いサイズ感、値頃感で食卓に1品プラスすることを目的とした料理品シリーズ。従来の9アイテムに加え、「月見つくね」「おろし豚しゃぶ」の2品を新発売し、シリーズ11品を展開する。いずれも1人前を作るには手間のかかるメニューであり、今後も販売量の拡大を図る。「月見つくね」はとろける卵黄風ソースが入ったつくねを炭火風味の甘辛ダレで絡めた。「おろし豚しゃぶ」は温めないでそのまま食べられる冷製メニューで、豚バラと小松菜にゆずポン酢を使用したさわやかなおろしダレを合わせている。

〔クイックディナー〕常温保存が可能で、買い置きに便利な料理品シリーズ。これまでは3食入りの大袋タイプのみを販売していたが、昨秋から1食タイプを発売して単身世帯・個食需要にも対応してきた。今回は「黒酢豚」を再販する他、1食タイプでは「やわらか角煮」も発売し、3食タイプと同一ラインアップを展開する。「黒酢豚」は揚げた豚肉とたけのこに、コクのある黒酢あん(「かめ仕込み有機玄米黒酢」「熟成蔵出し黒みりん」を使用)を絡めた。暑い季節でもさっぱりと食べられる1品となっている。

〔ごほうび気分のピッツァ〕当社ではチルドピザブランド「ラ・ピッツァ」「ピザガーデン」というブランドを展開しているが、2000年代初頭に発売した当時40～50代だった購入者に継続購入いただき、現在では60～70代がメインユーザーとなっている。そして、現在でのコアユーザーは「子供がいない世帯」となっている。そこで今回はトースターに入り切る7.5インチのサイズで1～2人で食べることを想定した新ブランドとして「ごほうび気分のピッツァ」シリーズを発売す



る。ラインアップは「マルゲリータ」「クアトロチーズ」の2種。発酵&低温長時間熟成のふっくらもちりとした厚生地で、4分割して食べることを想定した食べやすいサイズのチルドピザとなっている。

〔ポールウインナー〕発売から92年目となるロングセラーシリーズ。昨年からはホットチリ、ゆずこしょうなどのフレーバーを展開してきたが、今回は新商品として春夏限定「レモン味」(下写真)を発売する。若年層を取り込むためのフレーバー展開ではあるが、通常タイプと合わせて手軽に食べられる機能性も訴求し、朝食をターゲットに訴求していく。



〔家庭用冷凍商品〕コロナ禍以降、拡大してきた冷食市場は全体としては踊り場に来ている。しかし、これを細かく分析すると、ワンプレート、おかずタイプは伸び続け、弁当向け、から揚げなどが苦戦している状況だ。当社では昨年冷凍ピザを投入したが、今回はおかずになる商品として「ちょい足しミニハンバーグ」「宮のたれで味わうハンバーグ」の2品を発売する。ミニハンバーグは弁当向けに特化せず、おかずにプラスするなどの使い方が可能で、経済性志向、簡便性志向のニーズを捉えた商品。1個約17gのミニハンバーグが200g分入った商品となっている。宮のたれハンバーグは当社で展開する「鉄板焼きハンバーグ」とステーキ宮の「宮のたれ」がコラボした商品。市場は外食を控える傾向にある中、美食志向は高まり、内食の支出が増加傾向にある。こうした環境を踏まえ、外食品質を追求した商品として展開する。量目はハンバーグが120g、タレが30gで食べ応えのある商品となっている。(連載続く)

ハム組合東海支部が新春年頭会議を開催

日本ハム・ソーセージ工業協同組合東海支部は17日、名古屋市中村区の名古屋マリオットアソシアホテルで新春年頭会議を行った。冒頭、杉本豊繁支部長(下写真)が「株価も高く、選挙も終わり、風向きは良くなっていると思うが、ここ名古屋ではまだ景気が良くなったという感じがしない。とはいえ今後の期待感が高まっており、今年も皆さんと共に、与えられた状況下で最善を尽くしていきたい」とあいさつ。

続いて来賓を代表して日本食肉加工協会の塩島勉専務理事が祝辞と共に、業界動向を次の通り紹介した。

食肉加工業界では、コストプッシュ型の価格改定をしなければならないという状況に変わりはない。こうした中で諸物価が上昇し、消費者の節約志向は根強く、食肉加工品の購入数量は減少している。昨年1～12月の食肉加工品生産量(会員集計)は48万9千tで、17年ぶりに50万tを割り込むなど、大変厳しい状況にあることを認識している。原料では昨年11月末にスペインでアフリカ豚熱が発生し、豚肉の輸入が停止している。スペイン産豚肉は加工用にも向いており、外食の引き合いも強く、日本が欧州から輸入する豚肉の中でも大きな割合を占めていた。今後の調達については不安が募るばかりだ。政府は主要な豚肉輸出国とゾーニングの適用に向けた協議を進めている。当協会としてもハム組合と連名で農水省に対して早期に協議を進めてほしいと要請した。近隣国である韓国では1月以降、14カ所でASFが発生しており、ますます水際対策を強化していく必要がある。

インバウンド関連では、中国からの渡航者が減少しているが、海外からの渡航者全体では増加傾向にあり、一般消費者の購入数量が減少している当業界では新たな市場開拓を考えていく必要がある。業界が統一してやれることは当協会とハム組合で協力して対応していく。物流の2024年問題ではハム組合が行動指針を立て、それに呼応する形で大手4社が取組宣言を発表し、これに追随して業界各社に取り組みを進めていただいたことで、輸送力不足に問題は生じていない。この活動では他の食品業界も巻き込み、チルド物流研究会を立ち上げている。法改正も進み、物流効率化法への対応も進めていく必要がある。



輸出拡大に向けては、農水省が取り組みを進めており、畜産物では和牛を中心に輸出量を伸ばしている。加工品についても輸出拡大に向けて、施設認定の手続きの支援、セミナー



開催、海外イベントへの積極展開、逆に日本の展示会などへの各国バイヤーの招へいを実施している。表示の関連では、天然腸や可食性コラーゲンケーシングは容器あるいは皮という扱いのため、当業界では表示してこなかったが、今後は4年間の経過措置を経て表示対応していく予定である――。

各社代表あいさつでは、年末年始の販売動向が共有され、「クリスマスは曜日回りが悪かったものの、直前の週末の売れ行きが良かったこともあり、クリスマスシーズンとしては前年並みの売れ行きとなった」「ギフトはダウントレンドながら、飲料業界でサイバー攻撃に伴うギフトの販売停止などがあり、代替需要が当業界に回ってきた側面もあった」「度重なる価格改定を経て客単価は上昇していたが、昨今ではこれも前年を割り込むところがある」「スペインのASFが広く報じられた影響かどうかは定かではないが、生ハムの売れ行きが好調で1月に入ってからよく売れている」「年末年始に休業する食品スーパーが増えたため、1月の販売状況が例年よりも良い」「さらなる価格改定という発表は各社から出ていないが、競争しながらも、これまで進めてきた単価上昇を維持していきたい」といった状況が報告された。

【輸入牛現物相場】相場高で荷動き停滞続く

チルドは引き続き相場高により、ナーベルとキューブロールに若干引き合いがあるが、全体的な荷動きは良くない。売れていないにもかかわらず、相場はむしろ上昇傾向。豪州産で2月の入船状況に乱れがあったことも影響しているが、やはり仕入コストの上

輸入牛肉現物相場

円/キロ

	商品名	グラス	ショートグレイン
豪州産C	トップサイド	1,450 ~ 1,530	1,500 ~ 1,600
	シックフランク	1,400 ~ 1,500	1,470 ~ 1,530
	アウトサイド	1,400 ~ 1,480	1,450 ~ 1,500
	ポイント	1,380 ~ 1,480	1,450 ~ 1,500
	ナーベル	1,100 ~ 1,200	1,150 ~ 1,300
	ランプ	1,650 ~ 1,720	1,750 ~ 1,850
	クロッド	1,350 ~ 1,400	1,430 ~ 1,500
	チャックロール	1,600 ~ 1,650	1,750 ~ 1,850
	チャックテンダー	1,450 ~ 1,500	1,530 ~ 1,650
	キューブロール	3,300 ~ 3,700	3,650 ~ 4,500
	ストリップロイン	2,450 ~ 2,700	2,700 ~ 2,800
テンダーロイン	4,200 ~ 4,600	4,700 ~ 5,000	
豪州産F	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	1,400 ~ 1,530	-
	ナーベル	1,050 ~ 1,220	-
	カウミート	1,150 ~ 1,300	-
	トップサイド	1,400 ~ 1,450	-
	シックフランク	-	-

昇が要因だろう。フローズンも前週と変わらず相場は高止まりとなっている。

今後の荷動きが期待されるのは年度明けまで先延ばしとなる。在庫を年度末までにきれいにし、新年度から仕入れを強化するのではという見方がある。また、豚肉はスペインの疾病発生に伴い同国からの輸入が停止し、フローズンだけでなくチルドにも代替需要が発生する事態となった他、鶏肉も不足感がある。数量的に余裕がないため、しっかりと販売していくことを考えると、牛肉も視野に入ってくるのではないかという希望的観測もある。

	商品名	チルド	フローズン
米国産	スクウェアカットチャック	-	-
	ショルダークロッド	1,700 ~ 1,800	1,550 ~ 1,650
	ショートプレート	1,150 ~ 1,280	1,100 ~ 1,150
	ボンレスショートリブ(チョイス)	5,850 ~ 6,000	-
	ボンインショートリブ	-	-
	チャックリブ(チョイス)	2,700 ~ 2,800	2,250 ~ 2,350
	ストリップロイン(チョイス)	4,300 ~ 4,800	-
	リブアイロール(リップオン)	5,200 ~ 5,500	-
	テンダーロイン	5,700 ~ 6,000	-
	ステーキレディ	-	-
	チャックアイロール(チョイス)	2,400 ~ 2,700	2,000 ~ 2,300
	同(プライム)	2,600 ~ 2,900	-

【ブロイラー市中現物相場】

輸入物高値続く、量販店で国産解凍品へのシフトも

◇国産物 生鮮モモは鍋用途などで需要は堅調。2月中旬以降も、日経荷重の東京相場で840円前後の高値でのもちあいが続く。生産は比較的順調で産地によっては上振れもみられるようだ。生鮮ムネは動きがやや鈍く520円を下回る弱もちあいの展開。冷凍物の引き合いは強まったが、相場を押し上げるには至っていない。

◇輸入物 国内在庫の逼迫が続いており、ブラジル産、タイ産、また、モモ正肉、カット物共に高止まりが続いている。量販店

など一部で輸入物の代替に国産冷凍解凍品を充てる動きもあるようだ。

単位:円/キロ

輸入物	
米国産モモ正肉(240gUP)	玉なし
米国産ジャンボレッグ(350gUP)	350中心
米国産BIL	520~540
ブラジル産モモ正肉	700~720
ブラジル産モモ角切り	730~750
ブラジル産皮なしモモ正肉	730中心
ブラジル産グリラー(1000gUP)	430~450
ブラジル産手羽サキ(50gUP)	600中心
タイ産モモ正肉	700~720
タイ産モモ角切り(25~30g)	730~750
米国産モモ串	玉なし

ブロイラー現物相場 単位:円/キロ	
国産冷凍物	
モモ正肉(産地凍結)	680~710
ムネ正肉(〃)	410~490
手羽モト(〃)	300~350
手羽サキ(〃)	玉なし
砂キモ(〃)	玉なし
ササミ(〃)	380~500

[資料] 都道府県別と畜頭数 (令和7年12月)

年次・ 都道府県	豚	牛計	成 牛							
			計	和 牛			乳 牛			
				小計	雌	去勢	雄	小計	雌	
全 国 (1)	1,490,820	100,576	100,184	52,890	25,499	27,379	12	23,131	14,751	
北 海 道 (2)	129,529	19,897	19,679	2,006	911	1,091	4	13,728	7,768	
青 森 (3)	92,557	2,188	2,188	669	284	385	-	657	95	
岩 手 (4)	33,602	1,436	1,430	966	458	508	-	194	180	
宮 城 (5)	32,479	1,746	1,745	1,414	518	896	-	200	198	
秋 田 (6)	27,204	318	318	281	94	187	-	-	-	
山 形 (7)	32,370	1,711	1,711	1,520	1,293	227	-	19	19	
福 島 (8)	19,393	257	257	219	118	101	-	20	17	
茨 城 (9)	97,223	4,198	4,147	1,378	607	771	-	1,389	1,303	
栃 木 (10)	36,143	1,171	1,164	428	166	262	-	357	323	
群 馬 (11)	63,738	1,632	1,629	472	165	307	-	90	30	
埼 玉 (12)	51,479	2,945	2,943	954	493	461	-	895	838	
千 葉 (13)	80,572	3,047	2,989	698	265	433	-	756	649	
東 京 (14)	21,992	8,161	8,161	6,708	2,715	3,993	-	29	2	
神 奈 川 (15)	50,748	1,844	1,842	1,131	504	627	-	87	81	
新 潟 (16)	39,586	267	265	145	55	90	-	24	21	
新 富 山 (17)	7,941	117	117	72	22	50	-	2	-	
石 川 (18)	2,957	457	453	156	81	75	-	129	100	
福 井 (19)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
山 梨 (20)	3,215	458	454	240	139	101	-	106	106	
長 野 (21)	11,123	609	609	329	97	232	-	90	89	
岐 阜 (22)	7,969	1,503	1,501	1,083	342	741	-	156	156	
静 岡 (23)	16,930	648	647	259	175	84	-	54	53	
愛 知 (24)	50,488	1,975	1,970	844	423	421	-	146	81	
三 重 (25)	14,701	1,274	1,274	1,127	1,112	15	-	90	84	
滋 賀 (26)	-	1,050	1,050	897	724	173	-	-	-	
京 都 (27)	1,782	1,534	1,534	1,329	857	472	-	7	6	
大 阪 (28)	2,792	2,499	2,499	1,318	562	756	-	204	7	
兵 庫 (29)	9,217	6,163	6,162	4,529	2,863	1,665	1	667	436	
奈 良 (30)	757	273	273	162	152	10	-	89	53	
和 歌 山 (31)	-	45	45	24	24	-	-	-	-	
鳥 取 (32)	6,541	439	439	160	65	95	-	206	69	
島 根 (33)	6,755	353	353	215	96	118	1	69	66	
岡 山 (34)	7,025	737	737	253	118	135	-	367	282	
広 島 (35)	7,192	1,959	1,958	600	267	333	-	483	340	
山 口 (36)	-	179	179	49	34	15	-	43	36	
徳 島 (37)	20,037	750	748	306	140	165	1	29	29	
香 川 (38)	13,534	1,807	1,807	604	225	379	-	213	84	
愛 媛 (39)	15,252	283	282	168	66	102	-	48	9	
高 知 (40)	8,762	300	300	161	78	82	1	15	15	
福 岡 (41)	17,812	4,817	4,816	3,608	1,723	1,885	-	269	192	
佐 賀 (42)	6,869	471	471	444	166	278	-	8	8	
長 崎 (43)	55,502	1,722	1,721	1,145	462	683	-	248	127	
熊 本 (44)	14,247	2,975	2,972	1,985	862	1,122	1	499	482	
大 分 (45)	13,295	699	699	505	195	310	-	42	32	
宮 崎 (46)	91,801	4,488	4,479	3,093	1,396	1,694	3	175	53	
鹿 児 島 (47)	240,577	8,773	8,766	7,877	3,193	4,684	-	201	201	
沖 縄 (48)	27,132	401	401	359	194	165	-	31	31	

資料：農林水産省「畜産物流通統計」

(単位：頭)

成牛										子牛	馬
乳牛		交雑牛				その他の牛					
去勢	雄	小計	雌	去勢	雄	小計	雌	去勢	雄		
8,371	9	24,086	10,852	13,230	4	77	44	26	7	392	1,211
5,956	4	3,895	1,505	2,390	-	50	30	20	-	218	17
562	-	862	414	448	-	-	-	-	-	-	103
14	-	269	87	182	-	1	-	1	-	6	-
2	-	130	68	62	-	1	1	-	-	1	-
-	-	37	22	15	-	-	-	-	-	-	21
-	-	172	77	95	-	-	-	-	-	-	30
3	-	18	18	-	-	-	-	-	-	-	260
86	-	1,380	540	840	-	-	-	-	-	51	2
34	-	379	104	275	-	-	-	-	-	7	-
60	-	1,067	631	436	-	-	-	-	-	3	-
57	-	1,094	517	577	-	-	-	-	-	2	-
104	3	1,535	806	729	-	-	-	-	-	58	-
27	-	1,424	676	748	-	-	-	-	-	-	-
6	-	624	385	239	-	-	-	-	-	2	-
2	1	96	45	51	-	-	-	-	-	2	-
2	-	43	20	23	-	-	-	-	-	-	-
29	-	168	139	29	-	-	-	-	-	4	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	108	99	9	-	-	-	-	-	4	70
1	-	190	80	110	-	-	-	-	-	-	5
-	-	262	42	220	-	-	-	-	-	2	13
1	-	334	132	202	-	-	-	-	-	1	-
65	-	980	504	476	-	-	-	-	-	5	-
6	-	57	52	5	-	-	-	-	-	-	-
-	-	153	40	113	-	-	-	-	-	-	-
1	-	197	145	52	-	1	1	-	-	-	-
197	-	977	381	596	-	-	-	-	-	-	-
231	-	965	641	324	-	1	1	-	-	1	-
36	-	22	17	5	-	-	-	-	-	-	1
-	-	21	21	-	-	-	-	-	-	-	-
137	-	73	30	43	-	-	-	-	-	-	-
3	-	69	26	43	-	-	-	-	-	-	-
85	-	117	65	52	-	-	-	-	-	-	-
143	-	875	456	419	-	-	-	-	-	1	-
7	-	85	80	5	-	2	2	-	-	-	-
-	-	413	25	388	-	-	-	-	-	2	7
129	-	990	431	559	-	-	-	-	-	-	-
39	-	66	26	40	-	-	-	-	-	1	-
-	-	124	26	98	-	-	-	-	-	-	12
77	-	939	287	652	-	-	-	-	-	1	206
-	-	19	7	12	-	-	-	-	-	-	-
120	1	327	161	163	3	1	1	-	-	1	2
17	-	481	165	316	-	7	1	-	6	3	459
10	-	148	62	85	1	4	1	3	-	-	-
122	-	1,209	545	664	-	2	1	1	-	9	2
-	-	687	249	438	-	1	1	-	-	7	-
-	-	5	3	2	-	6	4	1	1	-	1

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月19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 106頭	高値	3,351	2,510	2,297	-	-
		安値	2,336	2,220	2,258	-	-
		平均	2,647	2,348	2,283	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	去 A 179頭	高値	3,456	2,438	2,269	-	-
		安値	2,217	2,115	2,154	-	-
		平均	2,621	2,354	2,229	-	-
	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 12頭	平均	-	1,794	1,635	1,541	-
		頭数	-	1	6	5	-
	雌 C 2頭	平均	-	-	-	1,493	-
		頭数	-	-	-	2	-
去 B 11頭	平均	-	1,787	1,672	-	-	
	頭数	-	5	6	-	-	
去 C -頭	平均	-	-	-	-	-	
頭数	-	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	264 402	998 716	- 204.5	(競り)	(相対)	- 15 78

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,380	1,894	1,679	1,599	-
	B	-	-	1,769	1,506	1,386
和 去	A	2,325	2,370	2,225	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,056	1,050
	C	-	-	-	1,049	1,023
乳 去	B	-	-	-	1,315	-
	C	-	-	-	1,301	-
交 雌	B	1,698	1,676	1,609	1,533	-
	C	-	1,516	1,514	1,459	-
交 去	B	1,778	1,739	1,625	1,544	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	746	784	649	611	540
	安値	626	572	554	378	162
	平均	661	610	587	531	429
	頭数	(8)	(181)	(227)	(198)	(102)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	496	496

[大阪食肉卸売市場] 2月19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	2,501	2,225	1,854	-	-
(頭数)	(24)	(12)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,546	-	-	-	-
(頭数)	(8)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,775	1,559	1,496	-
C	-	-	1,484	1,404	-
交雑去 B	1,956	1,757	1,565	1,492	-
C	-	1,482	1,516	1,541	-
豚	-	533	542	460	477

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	2月19日	2月18日	(2月累計)
豚	68,800	68,100	889,300
成牛計	3,680	4,650	55,680
和牛雌	910	1,230	13,550
和牛去勢	770	1,310	14,060
乳牛雌	810	660	8,800
乳牛去勢	580	420	6,030
交雑雌	310	520	6,620
交雑去	300	510	6,600

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 2月19日

東京	1,614 円	(前日 1,599 円)
大阪	1,545 円	(前日 1,408 円)

[豚・全農建値] 2月19日

上	中	取引頭数	市況
604 円	589 円	1,305 頭	続伸

と畜 売買	牛 49 頭 牛 96 頭	豚 182 頭 豚 220 頭	牛概況 豚概況	続落 もちあい
----------	------------------	--------------------	------------	------------

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19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)	- (-)	5,140	-	もちあい
仙台 [中]	562 (586)	484 (504)	409	38	反落
栃木 [地]	622 (596)	546 (559)	1,680	54	続伸
茨城 [地]	613 (601)	582 (571)	1,329	729	続伸
群馬 [地]	604 (594)	522 (525)	2,517	199	続伸
さいたま [中]	604 (589)	601 (583)	312	316	続伸
東京 [中]	610 (611)	587 (582)	998	716	もちあい
横浜 [中]	600 (591)	579 (570)	660	659	上伸
山梨 [地]	616 (666)	544 (568)	211	180	下落
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	-
名古屋 [中]	621 (627)	592 (605)	986	297	続落
京都 [中]	621 (-)	598 (-)	73	102	もちあい
大阪 [中]	533 (539)	542 (489)	182	220	続落
神戸 [中]	606 (-)	593 (-)	57	135	-
岡山 [地]	627 (626)	621 (605)	275	347	もちあい
広島 [中]	- (588)	- (556)	386	2	-
福岡 [中]	592 (591)	562 (564)	580	176	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] 2月12日～2月18日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,802,599 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	1,118	1,188	1,230	1,188	78,338
うで	724	778	815	773	130,849
ロース	1,097	1,125	1,161	1,125	187,226
ばら	1,153	1,221	1,285	1,226	179,935
もも	740	794	810	781	190,429
ヒレ	1,045	1,119	1,239	1,122	7,779
セット	928	1,027	1,057	1,007	1,028,043

◇近畿圏 総重量 822,255 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	1,274	1,385	1,257	66,607
うで	681	704	769	714	128,504
ロース	1,080	1,185	1,196	1,159	117,401
ばら	1,144	1,271	1,335	1,260	151,982
もも	699	713	810	726	183,403
ヒレ	1,157	1,210	1,299	1,207	13,069
セット	900	1,002	1,097	1,011	161,289

[食鳥正肉日経相場] 2月18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	-	-	-	-
ムネ	-	-	-	-

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	761	807	1050	5
ムネ	469	510	610	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月17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	1,055	747	550	600	650
安値	770	450	290	360	350
平均	848	536	-	-	-

※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)

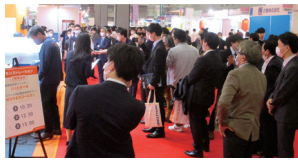
銘柄豚肉 ガイドブック

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