

令和8年
2026年

2月26日
木曜日

第11898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



プリマハムが「ジョンソンヴィルウインナー」を3月1日から新発売……P3

- ▶ [牛・豚・鶏肉需給予測] 3月牛肉生産は前年比0・8%増…………… P 2
- ▶ プリマハムが「ジョンソンヴィルウインナー」を3月1日から新発売、千葉社長とフィッツジェラルド氏がコラボ締結式実施、特別大使の任命も…………… P 3
- ▶ [25年の年末商戦を振り返る] 食鳥…………… P 4
- ▶ 丸大フードがカナダ産「さつまいも三元豚」を使用した加工品の提案強化…………… P 4
- ▶ [肉豚出荷予測] 4～6月は0・8%増、7月は7・9%増…………… P 5
- ▶ [POSランク1月焼豚製品]「燻工房 焼豚切り落とし」が首位…………… P 5
- ▶ [POSランク1月中華総菜製品]「SP肉まん」が首位…………… P 5
- ▶ [都内輸入食肉在庫・1月] 牛肉在庫量は前年同月比11・3%増…………… P 6
- ▶ 第15回「名人会」共励会、名誉賞にオホーツク網走26、キロ3103円でコシヅカが購買…………… P 6～7
- ▶ 欧州委員会、堆肥由来窒素「RENURE」の使用に関する指令を制定…………… P 7
- ▶ なか卯、「本格炭火焼き鳥井」を新発売…………… P 7
- ▶ 焼豚製品1月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次…………… P 8
- ▶ 中華総菜製品1月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次…………… P 9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 25日…………… P 10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 25日…………… P 11

注目のヘッドライン

[牛・豚・鶏肉需給予測] 3月牛肉生産は前年比0・8%増

…詳細はP2

**プリマハムが「ジョンソンヴィルウインナー」を3月1日から新発売
千葉社長とフィッツジェラルド氏がコラボ締結式実施、特別大使の任命も**

…詳細はP3

職人の技を次世代へ

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

【牛・豚・鶏肉需給予測】3月牛肉生産は前年比0・8%増

農畜産業振興機構は25日、2月・3月の牛・豚・鶏肉需給予測を発表した。それによると、牛肉の生産量は2月が2万5300t(前年同月比3・8%減)、3月が2万8500t(0・8%増)と予測。品種別出荷頭数をみると、2月は和牛が3万7400頭、交雑種が1万9500頭、乳用種が2万800頭、3月は和牛が4万2600頭、交雑種が2万1400頭、乳用種が2万4100頭とそれぞれ予測している。

また、輸入量は2月が3万2900t(12・1%増)、3月が3万200t(2・4%減)とそれぞれ予測。内訳をみると、2月は冷蔵品が1万2500t(13・1%増)、冷凍品が2万400t(11・5%増)。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)と見込んでいる。冷蔵品は、国内需要が低調な中、2月は、前年同月の輸入量が少なかったため、前年同月をかなり大きく上回ると予測する。3月は、現地価格の高止まりなどにより、主要輸入先である米国産および豪州産の輸入量の減少が見込まれること等から、前年同月をわずかに下回ると予測する。なお、3カ月平均では、前年同期をやや上回ると予測する。冷凍品は、豪州産のうち主に加工用のひき材などに使用されるトリミングの輸入量の増加などが見込まれる中、2月は前年同月をかなり大きく上回る一方、3月は豪州産を除くほとんどの主要輸入先からの輸入量の減少が見込まれることなどから、前年同月をわずかに下回ると予測する。なお、3カ月平均では、前年同期をかなり大きく上回ると予測する。

豚肉は、生産量は2月が6万9100t(4・8%減)、3月が7万7600t(2・1%増)の予測。輸入量は、2月が7万5500t(5・0%増)、3月が7万4200t(12・5%増)としている。冷蔵品は、2月は価格や規格などで一定の評価を受けるカナダ産や、メキシコ産の増加が見込まれることや、前年の輸入量が通関のずれ込みなどを受け低水準となったことなどから、前年同月を大幅に上回る一方、3月は、米国産の減少が見込まれること等から、前年同月をわずかに下回ると予測する。なお、3カ月平均では、前年同期をかなりの程度上回ると予測する。

冷凍品は、もともと前年同月を下回って推移してきた中で、2月は、アフリカ豚熱発生によるスペイン産の輸入一時停止措置の影響なども加わったことで、前年同月をかなりの程度下回る一方、3月は、ブラジル産、米国産、カナダ産、デンマーク産の増加が見込まれること等から、前年同月を大幅に上回ると予測する。なお、3カ月平均では、前年同期をわずかに上回ると予測する。

また、鶏肉の生産量は、2月は13万2400t(2・8%減)、3月は14万4千t(1・4%減)の予測。輸入量は、2月が4万9200t(3・1%増)、3月が4万7500t(12・2%増)としている。前年のブラジル産の輸入量がブラジル国内および他国向けの需要の高まりによる価格上昇により低水準であったことや現在の輸入品在庫量が低水準であることなどから、2月はやや、3月はかなり大きく、いずれも前年同月を上回ると予測する。なお、3カ月平均では、前年同期と同水準となると予測する。

牛・豚・鶏の需給予測 (単位: 頭、トン)

	2月		3月		
	出荷頭数	前年比	出荷頭数	前年比	
牛 計	78,300	94.7	88,600	99.4	
和牛	37,400	93.9	42,600	96.9	
交雑牛	19,500	98.3	21,400	102.6	
乳牛	20,800	92.6	24,100	101.1	
豚	1,240,000	96.1	1,395,000	103.1	
部分肉の需給予測	量	前年比	量	前年比	
牛肉	生産量	25,300	96.2	28,500	100.8
	輸入量	32,900	112.1	30,200	97.6
	出回り量	59,000	101.5	64,200	108.6
	月末在庫量	142,600	107.1	137,000	103.6
豚肉	生産量	69,100	95.2	77,600	102.1
	輸入量	75,500	105.0	74,200	112.5
	出回り量	138,400	97.8	148,700	104.5
	月末在庫量	219,300	101.1	222,500	102.7
鶏肉	生産量	132,400	97.2	144,000	98.6
	輸入量	49,200	103.1	47,500	112.2
	出回り量	186,100	100.9	195,800	99.8
	月末在庫量	144,400	87.6	140,100	89.2
輸入量の内訳(部分肉ベース)					
牛肉	冷蔵	12,500	113.1	13,000	97.5
	冷凍	20,400	111.5	17,200	97.7
	合計	32,900	112.1	30,200	97.6
豚肉	冷蔵	34,700	125.7	32,900	98.3
	冷凍	40,800	92.1	41,300	127.1
	合計	75,500	105.0	74,200	112.5

プリマハムが「ジョンソンヴィルウイナー」を3月1日から新発売 千葉社長とフィッツジェラルド氏がコラボ締結式実施、特別大使の任命も

プリマハムとJohnsonville,LLC(本社=米国ウィスコンシン州)はこのほど、日本市場に向けて、日米を代表する食肉加工企業がタッグを組み、両者の強みを生かした新商品を開発。「ジョンソンヴィルウイナー」(270g、598円/税別、上写真)を3月1日から販売開始する。ジョンソンヴィル監修の下、同ブランドの世界観を継承しつつ、プリマハムが日本市場の嗜好に合わせて開発。食べ応えとうまみにこだわり、パリッとした食感とスパイス、メープルの香りがいつもの食卓をぜいたくに演出する。1945年創業のジョンソンヴィルは全米ナンバー1ソーセージブランド。世界40カ国・地域で愛されている。これを記念し、24日には「プリマハム×ジョンソンヴィル」新商品発表会を東京都内で開催。初めに3月から放映予定のCMが放映された後、プリマハムの千葉尚登社長(中央写真右)とJohnsonville,LLCのボブ・フィッツジェラルド・インターナショナルビジネス・プレジデント(同左)が登場し、今回のコラボを記念して締結式を行った。

千葉社長は「当社は2010年からジョンソンヴィルの日本における販売代理店を務めている。特に法兰克福トを中心にやっているが、今回新商品として、日本で一番売れているウイナーソーセージを作ろうということで、ジョンソンヴィル社と取り組んできた。両者の力を合わせることで、想像以上においしいものができた。今回は、「いつもの食事をちょっと特別に」というテーマで開発。食感、スパイス、香りの3点にこだわった。特に日本では、朝食や弁当用にウイナーを使うことが多いが、特別な食事という意味で、たまには少しぜいたくにとてもおいしいウイナーを夕食で食べたいというニーズに応える。ボブとは日米で年に数回会う間柄であり、米国で一緒に野球を観戦したこともある。そんな関係の中、両者がそれぞれの良い所を提案して、米国にはないジョンソンヴィルのウイナーを日本で作ろうという経緯で完成した」と説明した。また、フィッツジェラルド氏は「本日は素晴らしい日だ。プリマハムの技術と、私たちの持つ伝統やさまざまな商品の長所が合体し、形となったことを非常にうれしく思う。千葉社長ならびにプリマハムの皆

さまに改めて感謝したい」と述べた。

続いて、「ジョンソンヴィルウイナー」の特別大使として任命された、お笑いトリオの3時のヒロインのかなでさん(下写真右)、福田麻貴さん(同

右から2人目)、ゆめっちゃん(左から2人目)が登場。千葉社長から任命証が授与された。さらに大使の初仕事として、「ジョンソンヴィルウイナー」を試食しての食レポを行った。

千葉社長とフィッツジェラルド氏が自ら3人にサーブし、千葉社長はお勧めポイントとして「通常のウイナーより少し太いので食べ応えのある肉感が楽しめる。また、メープルのほのかな甘い香りも楽しんでもらいたい」とPRした。

試食した3人からは一口食べるごとにそれぞれ絶賛の声が寄せられ、ウイナーが大好物だといふかなでさんをはじめ、1人がコメントしている間に他の2人が我慢できずに食べ続ける姿もみられた。福田さんは特別大使としての今後の意気込みとして、試食会イベントの開催などに意欲をみせた。また、ゆめっちゃんは「緊張感の高まるライブ前などに、おいしいジョンソンヴィルウイナーを食べることでリラックスして臨みたい」と話した。



【25年の年末商戦を振り返る】食鳥

卸業はおおむね好調、専門店微増にとどまる

食鳥卸売・食鳥肉専門店(小売)におけるクリスマスおよび年末年始商戦は、全体景況として、卸売・食鳥肉専門店共に前年実績を上回る結果となったが、卸売が好調だった一方、小売は外部要因により微増にとどまるなど、業態間でやや差がみられた。

12月全体では卸売(7社)が103・1%、小売(27社)は101・3%と前年を上回った。最大商戦であるクリスマスは、卸売は104・7%と好調だったが、小売は100・2%と微増にとどまった。年末商戦(29~31日)は卸売が110・0%、小売は101・2%と、こちらも同様の結果となった。

食鳥卸は調査対象7社がいずれも12月全体で前年を上回った。12月29~31日の平均が110・0%と突出。前年は2日だった同期間の営業日数が3日に増加したことが直接的に寄与する形となった。

また、懸念されていた仕入量の減少はなく、予定通りの数量を確保できたことが、需要の取りこぼし防止につながった。クリスマスは直前まで動きが鈍かったものの、24~30日にかけて需要が高まった。一方、小売は前年の数字を維持したものの、卸に比べ伸び悩みが鮮明となった。約18・5%の店舗が、クリスマスおよび年末商戦で前年比95%未満の「悪い」と回

答した。クリスマス商戦は24日、25日の降雨により客足が鈍化。さらに24、25日が水曜、木曜という曜日回りもあって、主要ターゲットであるファミリー層の来店が減少したことが微増にとどまった主因とみられる。

鶏肉以外の正月用品全般における値上がりや、消費者の購買意欲を抑制する「コスト増による買い控えではないか」との指摘もみられた。

一方、悪天候に見舞われたクリスマス期とは対照的に、31日の大みそかは天候に恵まれ、好調な売れ行きをみせた。ただ、総じて現場からは「年々、クリスマス・年末感が希薄化している」との声も挙がる。一部店舗では売上拡大よりもオペレーションの効率化を優先し、早期に商戦を終了させる動きも散見された。

総括すると「営業日数」と「天候」という要因により、卸売側が営業日数増の恩恵を最大限に享受し2桁成長を遂げた一方で、小売側はクリスマスの雨や平日という不利な条件、物価高騰に伴う消費者の選別にさらされる結果となった。特に小売では、季節行事に対する消費者の求心力が低下傾向にあり、大みそかのような特定の条件に依存しない、安定的な需要創出の仕組み作りが喫緊の課題として浮き彫りになったといえるだろう。

丸大フードがカナダ産「さつまいも三元豚」を使用した加工品の提案強化

丸大食品グループの一つで、主に外食産業への食材提供などを中心に事業を展開している丸大フード(株)(大阪市西成区、藤本要社長)は、好評を博していたスペイン産「栗豚」に代わり、26年度からカナダ産「さつまいも三元豚」の加工品を全国展開していく。

ベースとなる原料は、ITI(国際審査味覚機構)で8年連続三ツ星受賞の「大麦仕上三元豚」にさつまいもの飼料を独自配合したカナダ産豚肉であり、国内7カ所の工場において生産されたローストポーク・ギョーザ・ポークウインナー・ハンバーグ・チャーシュー・角煮・シュウマイなどを展開。18~20日に千葉市の幕張メッセで開催された「スーパーマーケット

ト・トレードショー2026」でもPRした(写真)

商品部の平井和宏部長は「さつまいもを与えられた豚肉はうまみ成分が高く、よりジューシーで味わい深い商品を提供することができると語っており、よりおいしくなったさまざまな加工品を「幅広い層の消費者に味わっていただきたい」としている。



[肉豚出荷予測] 4～6月は0・8%増、7月は7・9%増

農水省食肉鶏卵課は24日、1月から7月までの肉豚出荷予測を公表した。

2月は124万頭(3・9%減)で平年を下回る見通し。3月は139万5千頭(3・1%増)で平年を下回る見通し。1～3月は397万2千頭(1・9%減)で平年を下回る見通し。4月は139万1千頭(1・1%増)で平年並みの見通し。5月は118万5千頭(8・6%減)で平年を下回る見通し、6月は136万頭(10・5%増)で平年を上回る見通し。4～6月は393万6千頭(0・8%増)で平年を下回る見通し。7月は138万2千頭(7・9%増)で平年を上回る見通しと予測している。

[肉豚出荷動向予測]

年・月	出荷・千頭	前年比%	1日あたり	価格
令和6年10	1,458	101.5	62,710	620
11	1,410	95.1	69,630	571
12	1,464	100.1	65,798	638
10～12月計	4,332	99.0		—
令和7年1	1,404	99.3	66,071	598
2	1,290	93.8	70,685	617
3	1,353	98.7	66,815	615
1～3月計	4,047	97.3		—
4	1,376	97.7	64,753	599
5	1,297	95.4	64,049	661
6	1,231	103.2	57,935	795
4～6月計	3,904	98.0		—
7	1,281	97.7	57,588	868
8	1,178	96.4	58,184	670
9	1,314	102.8	64,873	648
7～9月計	3,773	99.0		—
10	1,478	101.4	66,421	558
11	1,371	97.3	71,243	588
12	1,491	101.8	64,121	583
10～12月計	4,340	100.2		—
令和8年*1	1,337	95.2	62,918	—
*2	1,240	96.1	64,416	—
*3	1,395	103.1	65,647	—
*1～3月計	3,972	98.1		—
*4	1,391	101.1	65,459	—
*5	1,185	91.4	64,932	—
*6	1,360	110.5	61,124	—
*4～6月計	3,936	100.8		—
*7	1,382	107.9	62,112	—

[POSランク1月焼豚製品]「燻工房 焼豚切り落とし」が首位

(株)KSP—SPが全国食品スーパーマーケットから独自に収集した1月POS／焼豚製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「燻工房 焼豚切り落とし」(88g)が首位だった。

2位は同じく伊藤ハム「ラーメン山頭火監修チャー

シュー」(75g)、3位はシジシージャパン「焼豚スライス 4枚入」(56g)、4位は日本ハム「三元豚使用切落とし焼豚」(100g)、5位は日本ハム「もう切ってますよ!焼豚」(135g)だった。対象店舗1068店舗の総販売金額は1億761万4107円。

[POSランク1月中華総菜製品]「SP肉まん」が首位

(株)KSP—SPが全国食品スーパーマーケットから独自に収集した1月POS／中華総菜製品売れ筋ランキングによると、シジシージャパン「SP肉まん」(85g×4)が首位だった。

2位は蓬萊本館「フレッシュ豚まん」(120g×3)、

3位は紀文食品「肉まん 1個」(140g)、4位は井村屋「肉まん 3個」、5位は山崎製パン「肉まん 4個」だった。対象店舗1068店舗の総販売金額は5億6758万4571円。

【都内輸入食肉在庫・1月】牛肉在庫量は前年同月比11・3%増

東京冷蔵倉庫協会が公表した1月の都内食肉在庫によると、牛肉は入庫が1万7505t、出庫が1万5859t、在庫が5万8416tとなった。前年同月比では11・3%増となり、前月を上回った。

豚肉は入庫が4万3359t、出庫が3万7285tで在庫が9万8352tとなった。前年同月比では0・8%減となり、前月を上回った。

一方、鶏肉は入庫が1万5532t、出庫が1万5068t、在庫が3万5371tとなった。前年同月比では35・7%減となり、前月を上回った。

シーズンドポークなどを含むその他畜産・畜産加工品は、入庫が6054t、出庫が5441tで在庫が1万2286tとなった。前年同月比では10・3%減となり、前月を上回った。

東京都の輸入食肉月末在庫(保税在庫)

単位:トン、%

	牛肉	豚肉	鶏肉	羊肉	馬肉	その他畜産物
令和7年1月	52,496	99,162	55,020	1,075	1,118	13,690
2月	51,918	100,155	54,348	1,087	1,202	13,136
3月	53,673	99,231	48,832	1,217	1,133	12,669
4月	52,205	97,559	45,138	1,257	1,016	12,105
5月	55,206	109,231	45,349	1,667	1,080	12,856
6月	56,037	112,879	45,549	1,683	1,113	12,583
7月	56,373	113,902	42,796	1,568	1,136	12,524
8月	59,887	113,896	43,743	1,511	1,088	13,154
9月	56,789	112,054	43,678	1,397	1,034	13,563
10月	59,086	109,844	42,323	1,316	1,059	13,871
11月	57,812	104,107	39,124	1,219	1,110	12,876
12月	56,770	92,278	34,907	1,084	1,058	11,673
令和8年1月入庫	17,505	43,359	15,532	935	222	6,054
出庫	15,859	37,285	15,068	740	272	5,441
在庫	58,416	98,352	35,371	1,279	1,008	12,286
前年同月比	111.3%	99.2%	64.3%	119.0%	90.2%	89.7%

第15回「名人会」共励会

名誉賞にオホーツク網走26、キロ3103円でコシヅカが購買

第15回「名人会」肉用牛枝肉共励会が東京市場で開催された。81頭が上場され、名誉賞をオホーツク網走26の出品牛(格付A5、BMSNo.12、ロース面積115cm²、バラの厚さ10・3cm、歩留まり基準値82・7)が受賞し、(株)コシヅカがキロ当たり3103円で落札。また、最優秀賞を、迫田隆さんの出品牛(A5、BMSNo.12、130cm²、9・9cm、84・9)が受賞し、(株)日山畜産がキロ当たり3200円で購買した。

競り後には審査講評が行われ、「単価がどのように付くかでいうと、枝肉のつくり、ハリが重要になってくる。ハリのない品物は、肉質やキメも劣る。今回の名誉賞については、全体の姿形が評価できる枝肉だった。最優秀賞については、歩留まりだけでいうと、名誉賞を上回る値で前期から中期、後期と腹作りをした結果が出ていた」と評価した。

そのほかの入賞牛(格付、BMS、歩留まり、キロ単価、購買者)出品者は次の通り。

【優秀賞】1席 茨畜連PF鉾田牧場(A5、BMSNo.12、81・3、3064円、スズチク)▷同2席 森田滝



夫(A5、BMSNo.12、78・9、2881円、コシヅカ)同3席 河合博文(A5、BMSNo.12、82・6、2960円、コシヅカ)、佐藤宏弥(A5、BMSNo.12、78・8、2825円、マルイミート)、茨畜連PF鉾田牧場(A5、BMSNo.12、80・6、2641円、宮畜産)、ぜんちく那須山麓牧場(A5、BMSNo.12、2739円、桑原)、高梨牧場(A5、BMSNo.12、79・9、2675円、宮畜産)、かつべ種畜牧場(A5、BMSNo.12、82・4、2975円、下山畜産)、平尾博(A5、BMSNo.12、82・6、3004円、中村畜産)、柴田知樹(A5、BMSNo.12、80・5、2925

円、ミヤミート)、迫田和男(A5、BMSNo.12、79・4、2962円、ミヤミート)

【推奨牛】大浦夕輝(A5、BMSNo.12、79・3、

2747円、中村畜産)、エー・イー・シー・シャトー植苗(A5、BMSNo.9、2285円、小川畜産興業)

欧州委員会、堆肥由来窒素「RENURE」の使用に関する指令を制定

欧州委員会はこのほど、堆肥由来の再生窒素肥料RENURE (REcovered Nitrogen from manURE: 堆肥由来窒素回収) について、厳格な基準の下での使用を認める指令(EU) 2026/288を制定した。硝酸塩指令(91/676/EEC)では、堆肥由来窒素の圃場施用量は窒素換算で1ha当たり170kg/年が上限と定められている。しかし、RENUREに限り、加盟国の裁量により最大同80kgの追加施用を認める措置となる。これにより、堆肥由来窒素の施用量の上限を最大で同250kgまで増やすことが可能となる。

今回の指令は、RENUREを化学肥料の代替と位置付けることで、農家のコスト低減、EU域内の肥料自給力の向上、および食料安全保障の強化を図るものである。一方で、環境への配慮として品質基準や散布方法、監視および報告義務が明確化された。RENUREを採用する加盟国は、遅くとも28年3月2日までに国内法を整備し、欧州委員会に通知する必要がある。

欧州委員会は、RENUREの品質について、施用後に作物が迅速に吸収できる形態を条件とした。具体的には、①製品中の窒素の90パーセント以上が無機態であること②C/N比が3以下であることとし、さらに重金属や病原体の含有量が極めて少ないことを衛生基準として求めている。

品質の安定性と作物による速やかな吸収を可能とする成分をRENUREとし、次の3種類を認めている。

①アンモニアを含む気体からアンモニアを取り除く処理工程で生成されるアンモニウム塩②家畜ふん尿成分を逆浸透法で濃縮して得られる無機物濃縮液③家畜ふん尿の処理過程で沈殿し得られる窒素を多く含むリン酸塩。

また、RENUREは化学肥料の代替を目的とすることから、施用時には土壤への速やかな混和や地中への注入など、環境中への流亡を抑える扱いが求められる。ナチュラ2000指定地を含め、注意すべき土地での散布にも適切な配慮が必要である。特に秋期の施用では、気温低下に伴う土壤への残存や降雨増加による流出、地下水への浸透といった環境負荷を考慮し、カバークロップの導入など、窒素流出防止のための措置が求められる。

さらに同委員会は、RENUREの使用により、①EU域内で生産される家畜ふん尿総量②家畜単位(LSU)③家畜飼養密度一を増加させないことを条件としている。このため、環境への影響評価を求めており、EU加盟国はRENUREの使用状況(生産量、家畜頭数、家畜ふん尿生産量の年次データ)を4年ごとに同委員会へ報告する必要がある。(農畜産業振興機構)

なか卯、「本格炭火焼き鳥丼」を新発売

(株)なか卯(東京都港区、池松博誠社長)が展開する丼と京風うどんの「なか卯」は4日から、「本格炭火焼き鳥丼」(税込み小盛り=660円、並盛り=690円、大盛り=780円)を販売する。

同商品は、備長炭で香ばしく焼き上げた鶏モモ肉を、白ねぎとともに、2種のしょうゆや青森県産黒にんにくを使用したタレに絡めてごはんの上に盛り付けた一品。香ばしくジューシーな炭火焼き鳥と、奥深い

味わいの甘めのタレが染み込んだごはんは相性抜群で、食べ進める手が止まらなくなること間違いなし。好みで別添えのゆずこしょうを合わせて食べると、コク深い焼き鳥丼に爽やかな風味やピリツとした辛みが加わり、味わいの変化を楽しめる。

同時に、なか卯の“こだわり卵”のまろやかさをプラスした「とろたま炭火焼き鳥丼」「温たま炭火焼き鳥丼」も販売する。

焼豚製品1月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

出典:KSP-POS 地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2026年1月 対象店舗数:1,068店舗 品目合計1億761万4,107円

順位	メーカー名 / アイテム名	金額	数量	平均価格	金額シェア	数量シェア	販売店率
1	伊藤ハム 燻工房 焼豚切り落とし 88g	10,364,696	37,103	279.4	9.6	10.4	56.5
2	伊藤ハム ラーメン山頭火監修チャーシュー 75g	9,776,897	33,485	292.0	9.1	9.4	67.5
3	シジシージャパン 焼豚スライス 4枚入 56g	8,025,470	32,792	244.7	7.5	9.2	25.2
4	日本ハム 三元豚使用切落し焼豚 100g	7,102,485	25,475	278.8	6.6	7.1	35.9
5	日本ハム もう切ってますよ!焼豚 135g	6,474,581	23,256	278.4	6.0	6.5	61.1
6	フードリエ 麵好亭 大判叉焼 60g	5,591,486	19,406	288.1	5.2	5.4	40.1
7	伊藤ハム 焼豚ブロック 280g	5,007,702	13,643	367.1	4.7	3.8	25.8
8	伊藤ハム 焼豚一番 500g	4,030,170	5,591	720.8	3.8	1.6	42.5
9	丸大食品 本焼工房焼豚 230g	3,352,163	8,063	415.8	3.1	2.3	37.1
10	フードリエ 麵好亭 焼豚 45g	3,184,024	15,791	201.6	3.0	4.4	30.5
11	丸大食品 こだわり黒のチャーシュー 45g	2,634,256	12,742	206.7	2.5	3.6	40.9
12	伊藤ハム しっかりとやわらか焼豚 490g	1,774,964	2,904	611.2	1.7	0.8	9.6
13	シジシージャパン 大判厚切り焼豚 100g	1,771,201	4,671	379.2	1.7	1.3	14.3
14	米久 御殿場高原 バラ焼豚切落し 104g	1,671,799	5,825	287.0	1.6	1.6	16.8
15	プリマハム 焼豚屋 直火焼切り落とし焼豚 140g	1,670,466	5,845	285.8	1.6	1.6	22.9
16	イオントップバリュ イオンベストプライス バラ焼豚 56g	1,666,096	8,403	198.3	1.6	2.4	7.0
17	伊藤ハム 麵に具一っ!! 焼豚スライス 50g	1,520,286	6,515	233.4	1.4	1.8	9.0
18	菊水 秘伝のチャーシュー 50g	1,485,274	4,927	301.5	1.4	1.4	5.6
19	伊藤ハム 焼豚 50g	1,437,361	6,420	223.9	1.3	1.8	6.1
20	伊藤ハム しっかりとやわらか焼豚 280g	1,384,089	2,149	644.1	1.3	0.6	17.0
21	日本生活協同組合連合会 COOP ラーメンが旨くなるバラ叉焼 50g	1,301,341	6,431	202.4	1.2	1.8	3.8
22	丸大食品 具のつけ亭 厚切りチャーシュー 80g	1,168,274	4,034	289.6	1.1	1.1	9.6
23	伊藤ハム 西宮工場発 焼豚ブロック	1,144,891	1,375	832.7	1.1	0.4	2.1
24	伊藤ハム 燻工房焼豚切り落とし 74g	1,124,218	4,313	260.7	1.0	1.2	9.5
25	シジシージャパン Vバックバラ焼き豚切落し 115g	1,114,970	3,661	304.6	1.0	1.0	13.8
26	プリマハム 焼豚屋 厚切り焼豚切落し 90g	1,075,459	4,030	266.9	1.0	1.1	13.5
27	イオントップバリュ イオンベストプライス 直火焼豚 250g	950,697	2,411	394.3	0.9	0.7	9.6
28	関本製麵製粉工場 厚切り和豚もちふたチャーシュー 72g	893,367	2,066	432.4	0.8	0.6	4.2
29	伊藤ハム 焼豚ブロック 冷蔵 158g	887,947	3,099	286.5	0.8	0.9	10.0
30	伊藤ハム 旨味叉焼 50g	827,082	3,716	222.6	0.8	1.0	6.9
31	伊藤ハム らーめん山頭火監修チャーシュー 400g	807,392	650	1,242.1	0.8	0.2	2.7
32	丸大食品 本焼工房 切れてる焼豚 140g	726,198	2,774	261.8	0.7	0.8	7.4
33	信州ハム とる火煮豚 190g	648,335	1,231	526.7	0.6	0.3	6.2
34	伊藤ハム 中まで旨さ 焼豚肩ロース 405g	627,979	846	742.3	0.6	0.2	13.3
35	プリマハム ラーメンが旨くなるバラチャーシュー 47g	599,135	3,139	190.9	0.6	0.9	10.2
36	丸大食品 本焼工房焼豚 500g	582,618	951	612.6	0.5	0.3	6.0
37	フードリエ 麵好亭 厚切り焼豚 45g	572,614	2,716	210.8	0.5	0.8	4.1
38	フードリエ 厚切りバラ焼豚 60g	569,891	2,141	266.2	0.5	0.6	12.3
39	イオントップバリュ イオンベストプライス ラーメン用 燻しバラ豚切落し 66g	520,831	2,681	194.3	0.5	0.8	3.6
40	伍魚福 チャーシューとん兵衛 250g	506,504	592	855.6	0.5	0.2	5.5
41	フードリエ 麵好亭 大判厚切り叉焼 50g	499,256	2,018	247.4	0.5	0.6	3.3
42	シジシージャパン Vバックゴールド肩ロースチャーシュー 230g	467,097	934	500.1	0.4	0.3	5.6
43	南日本ハム 南つるし焼豚 300g	465,076	914	508.8	0.4	0.3	5.3
44	その他メーカー PB) 焼豚	460,523	1,274	361.5	0.4	0.4	0.9
45	ケルン 味染みとるとる厚切りチャーシュー 2枚 84g	434,478	1,396	311.2	0.4	0.4	5.5
46	フードリエ 麵好亭厚切りバラ叉焼 70g	412,640	1,528	270.1	0.4	0.4	6.1
47	伊藤ハム 糸巻焼豚 260g	368,509	453	813.5	0.3	0.1	3.7
48	日本生活協同組合連合会 COOP 直火焼き肩ロース焼豚スライス 90g	363,101	1,130	321.3	0.3	0.3	2.8
49	イオントップバリュ イオンバラ焼豚切落し 116g	329,970	1,109	297.5	0.3	0.3	3.0
50	日本ハム 直火焼豚 390g	305,950	618	495.1	0.3	0.2	5.0

中華総菜製品1月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

出典:KSP-POS 地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2026年1月 対象店舗数:1,068店舗 品目合計:5億6,758万4,571円

順位	メーカー名 / アイテム名	金額	数量	平均価格	金額シェア	数量シェア	販売店率
1	シジシージャパン SP肉まん 85g×4	19,080,508	64,732	294.8	3.4	2.6	31.7
2	蓬萊本館 フレッシュ豚まん 120g×3	18,537,810	42,742	433.7	3.3	1.7	48.0
3	紀文食品 肉まん 1個 140g	17,708,313	86,824	204.0	3.1	3.5	52.3
4	井村屋 肉まん 3個	14,952,395	66,541	224.7	2.6	2.7	27.1
5	山崎製パン 肉まん 4個	13,615,659	48,031	283.5	2.4	1.9	37.8
6	楽陽食品 チルドシューマイ 12個 138g	12,045,725	123,210	97.8	2.1	5.0	63.4
7	中村屋 肉まんあんまん 個包装 6個	11,953,342	20,943	570.8	2.1	0.9	15.9
8	紀文食品 肉まん3個 トレー 420g	10,782,153	22,175	486.2	1.9	0.9	19.2
9	中村屋 肉まん個包装 6個	9,761,573	17,263	565.5	1.7	0.7	13.8
10	山崎製パン 肉まんあんまん(ごまこしあん) 4個	9,564,019	33,815	282.8	1.7	1.4	22.8
11	ホソヤコーポレーション 黄金龍饅頭焼売 37g×6	9,560,421	33,966	281.5	1.7	1.4	33.4
12	紀文食品 スープ餃子 12個 252g	9,300,648	46,948	198.1	1.6	1.9	61.1
13	山崎製パン 肉まん・ピザまん 4個	8,644,352	30,644	282.1	1.5	1.2	36.8
14	山崎製パン 具たっぷり肉まん 4個	8,350,728	20,616	405.1	1.5	0.8	20.3
15	井村屋 あんまん 3個	6,774,213	31,024	218.4	1.2	1.3	23.5
16	マルマツ 包み餃子 17g×20	6,521,761	17,763	367.2	1.2	0.7	29.0
17	シジシージャパン SP あんまん こしあん 85g×4	5,956,775	21,572	276.1	1.1	0.9	20.8
18	紀文食品 肉餃子 12個 216g	5,855,807	29,635	197.6	1.0	1.2	49.2
19	東洋水産 えびシューマイ 18g×8	5,765,659	23,700	243.3	1.0	1.0	68.4
20	井村屋 ピザまん 3個	5,712,471	26,950	212.0	1.0	1.1	22.9
21	テンフードサービス ぎょうざ 9個	5,565,668	29,458	188.9	1.0	1.2	5.7
22	ホソヤコーポレーション 黄金龍饅頭餃子 8個 216g	5,437,956	20,015	271.7	1.0	0.8	27.2
23	紀文食品 パリパリポテト Wチーズ 12個 192g	5,280,044	26,814	196.9	0.9	1.1	68.5
24	日本ハム 天津閣ニラ焼餅 8個 230g	5,232,323	17,357	301.5	0.9	0.7	51.0
25	中村屋 肉まんピザまん個包装 6個	4,836,787	8,527	567.2	0.9	0.3	11.3
26	マルシンフーズ 宇都宮肉餃子 14g×14	4,766,438	20,451	233.1	0.8	0.8	44.5
27	山崎製パン もっちりとした肉まん 4個	4,710,768	16,572	284.3	0.8	0.7	20.8
28	紀文食品 肉ワンタン 12粒 90g	4,674,193	20,511	227.9	0.8	0.8	37.6
29	山崎製パン 肉まん 4個	4,559,851	19,119	238.5	0.8	0.8	7.7
30	シンセイ食品 ふっくら肉まん 70g×5	4,481,985	14,532	308.4	0.8	0.6	2.9
31	紀文食品 あんまん 1個 140g	4,349,190	22,971	189.3	0.8	0.9	31.8
32	珉珉食品 セミ餃子 10個 130g	4,161,205	38,871	107.1	0.7	1.6	16.2
33	桃屋 メンマ 100g	4,129,816	15,395	268.3	0.7	0.6	95.6
34	ハロー パローセレクト 肉まん 3個 390g	4,123,663	13,692	301.2	0.7	0.6	5.0
35	東洋水産 肉ワンタン 12個 126g	4,108,732	19,809	207.4	0.7	0.8	27.3
36	東洋水産 かにシューマイ 18g×8	3,897,000	16,445	237.0	0.7	0.7	51.0
37	プリマハム 中華肉団子 210g	3,883,960	19,542	198.8	0.7	0.8	33.7
38	シンセイ食品 特大肉まん 150g×3	3,745,354	10,529	355.7	0.7	0.4	1.9
39	山崎製パン 具たっぷり肉まん・ピザまん 4個	3,733,089	9,607	388.6	0.7	0.4	17.0
40	米久 春巻 11個 286g	3,623,483	10,763	336.7	0.6	0.4	24.3
41	三栄食品 味付メンマ三味 70g	3,440,411	30,532	112.7	0.6	1.2	5.5
42	東洋水産 黒豚シューマイ 8個 144g	3,383,565	14,107	239.9	0.6	0.6	41.6
43	日本ハム 羽根付き餃子 12個 256g	3,327,095	19,340	172.0	0.6	0.8	39.2
44	シジシージャパン SP 味付けメンマ 80g	3,243,282	26,522	122.3	0.6	1.1	13.0
45	桃屋 ザーサイ 100g	3,176,512	11,767	270.0	0.6	0.5	95.5
46	紀文食品 キーマカレーまん 140g	3,003,360	16,631	180.6	0.5	0.7	25.6
47	イオントップバリュ イオンベストプライス 味付けメンマ 70g	2,965,851	23,417	126.7	0.5	1.0	10.0
48	日本ハム スープ餃子 12個 228g	2,871,805	15,619	183.9	0.5	0.6	36.9
49	イオントップバリュ イオンベストプライス 肉まん 80g×5	2,807,798	7,907	355.1	0.5	0.3	6.9
50	山崎製パン 肉まんカレーまん 4個	2,780,475	10,061	276.4	0.5	0.4	20.0

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月25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	3,672	2,712	2,485	-	-
		安値	2,406	2,323	2,306	-	-
		平均	2,805	2,468	2,378	-	-
	116頭	頭数	94	16	6	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,333	2,130	-	-
	2頭	頭数	-	1	1	-	-
	去 A	高値	3,165	2,517	2,401	-	-
		安値	2,376	2,299	2,213	-	-
		平均	2,669	2,434	2,331	-	-
	144頭	頭数	113	26	5	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	2,549	-	2,025	-	-	
2頭	頭数	1	-	1	-	-	
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	14頭	平均	1,625	1,644	1,616	1,579
		頭数	1	2	8	3	
	雌 C	1頭	平均	-	-	1,517	-
		頭数	-	-	1	-	
	去 B	10頭	平均	-	1,692	1,644	1,620
		頭数	-	1	7	2	
去 C	-頭	平均	-	-	-	-	
頭数	-	-	-	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	349 349	926 1,131	- 180.5	(競り)	(相対)	
				-	32	42

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,390	2,001	1,772	1,647	-
	B	-	-	-	1,439	1,408
和 去	A	2,507	-	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,186	1,022
	C	-	-	-	1,100	1,010
乳 去	B	-	-	-	1,325	1,258
	C	-	-	-	-	1,297
交 雌	B	1,732	1,692	1,588	1,216	-
	C	-	-	1,547	-	1,080
交 去	B	1,830	1,700	1,620	1,562	-
	C	-	-	1,565	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	677	826	681	597	551
	安値	625	594	529	421	194
	平均	647	624	587	543	461
	頭数	(7)	(325)	(457)	(287)	(55)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	486	486	503
安値	-	-	454	432	410	
平均	-	-	480	468	501	
頭数	(-)	(-)	(5)	(8)	(19)	

[大阪食肉卸売市場] 2月25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	2,449	2,202	-	-	-
(頭数)	(4)	(3)	(-)	(-)	(-)
B	-	2,208	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,378	2,295	-	-	-
(頭数)	(2)	(3)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	1,701	1,512	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,698	1,595	1,437	-
C	-	-	1,625	-	-
豚	-	524	486	447	455

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	2月25日	2月24日	(2月累計)
豚	72,500	74,500	1,103,500
成牛計	4,060	4,390	68,190
和牛雌	950	1,160	16,640
和牛去勢	1,060	1,110	17,020
乳牛雌	640	630	10,650
乳牛去勢	460	500	7,290
交雑雌	470	470	8,220
交雑去	480	520	8,350

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 2月25日

東京	1,595 円	(前日 1,614 円)
大阪	1,547 円	(前日 1,616 円)

[豚・全農建値] 2月25日

上	中	取引頭数	市況
623 円	597 円	1,584 頭	もちあい

と畜 売買	牛 29 頭	豚 127 頭	牛概況	もちあい
	牛 28 頭	豚 189 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25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]	583 (583)	- (-)	6,597	-	もちあい
仙台 [中]	590 (591)	486 (486)	515	65	軟調
栃木 [地]	616 (-)	581 (-)	1,791	69	続伸
茨城 [地]	610 (-)	584 (-)	1,555	614	下押し
群馬 [地]	615 (627)	535 (531)	2,489	310	反落
さいたま [中]	617 (631)	609 (621)	290	297	反落
東京 [中]	624 (613)	587 (589)	926	1,131	反発
横浜 [中]	629 (625)	595 (594)	656	649	もちあい
山梨 [地]	571 (683)	605 (683)	181	121	まちまち
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	629 (-)	596 (-)	982	152	もちあい
京都 [中]	- (619)	- (616)	-	-	休市
大阪 [中]	524 (567)	486 (516)	127	158	急落
神戸 [中]	628 (-)	617 (-)	125	133	-
岡山 [地]	601 (597)	586 (588)	351	415	もちあい
広島 [中]	573 (573)	540 (541)	232	89	もちあい
福岡 [中]	579 (588)	560 (556)	581	221	続落

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。

[日本食肉流通センター] 2月18日～2月24日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,657,571 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	1,145	1,182	1,227	1,190	66,043
うで	735	753	778	756	123,927
ロース	1,047	1,134	1,199	1,129	158,731
ばら	1,163	1,220	1,274	1,226	149,898
もも	750	766	805	769	189,997
ヒレ	1,017	1,062	1,104	1,052	15,737
セット	930	1,004	1,031	990	953,238

◇近畿圏 総重量 790,783 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	1,220	1,315	1,412	1,306	58,945
うで	690	725	756	724	134,137
ロース	1,080	1,211	1,274	1,197	106,772
ばら	1,199	1,297	1,340	1,291	132,584
もも	696	714	761	720	194,311
ヒレ	1,106	1,205	1,274	1,197	11,779
セット	906	1,022	1,110	1,010	152,255

[食鳥正肉日経相場] 2月24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	761	833	1,023	217
ムネ	467	519	668	173

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	775	827	1,050	5
ムネ	464	511	610	4

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月24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					
安値					
平均					

24日分は27日掲載

※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