

令和8年  
2026年

3月10日  
火曜日

第11906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



近江肉牛協会「近江牛BBQ祭りin築地」開催……P3

- ▶ 日本食肉流通センター研修会を実施、食肉めぐる状況とスーパーのA5戦略学ぶ……P2～3
- ▶ 近江肉牛協会「近江牛BBQ祭りin築地」開催……P3
- ▶ 「うきは 自然のジビエ肉 ウキナナ」国産ジビエ認証施設に認証……P3
- ▶ [社告]「第50回 食肉産業展2026」今日から東京ビッグサイトで開催、銘柄ポーク好感度コンテスト&MLAの特別セミナーも実施……P4
- ▶ 米国、連邦最高裁判所判決に伴い、新たな関税措置を発表……P4～5
- ▶ 高橋畜産グループが川崎育成牧場を独立させ、蔵王川崎牧場を設立……P6
- ▶ ステーキ宮「ワイルドカットビーフステーキ」期間限定登場……P6
- ▶ エバラ食品「黄金の味」新CM、「ゆず」制作のタイアップソング起用……P6

## 注目のヘッドライン

### 日本食肉流通センター研修会を実施、食肉めぐる状況とスーパーのA5戦略学ぶ

公益財団法人日本食肉流通センター（川合靖洋理事長）は5日、川崎のセンター内で令和7年度第3回研修会を実施。

…詳細はP2～3

### 近江肉牛協会「近江牛 BBQ 祭り in 築地」開催

…詳細はP3

- ▶ [輸入副生物現物相場] 決算期で在庫調整の動きはあるが、全体的に品薄感が強く相場は強含み……P7
- ▶ ケンタッキー「サクッとケンタ」シリーズが登場……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]日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 9日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 9日……P11



**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/>

## 日本食肉流通センター研修会を実施 食肉めぐる状況とスーパーのA5戦略学が

公益財団法人日本食肉流通センター(川合靖洋理事長)は5日、川崎のセンター内で令和7年度第3回研修会を実施。研修会は大坂センターのセミナー室とつなぎ、Zoom併用で行われた。

冒頭、川合理事長が講師と講演内容を紹介。「講演はわれわれ食肉業界にとって興味深い内容になっている。ここ数日、国際情勢は混沌としている。どのような影響があるのか、いつ終息するのか、先は見通せない状況だ。今日の研修会を皆さんの事業のプラスにしていきたい」と述べた。

最初に(株)月城流通研究所の月城聡之代表(写真)が「食肉需給の現状と今後の課題～出店意欲旺盛な食品スーパーのA5和牛それぞれの販売戦略～」、次いで同センター情報部の安藤松太郎部長が「最近の食肉をめぐる状況」をテーマに講演を行った。ここでは、月城代表の講演を紹介する。月城代表は食肉ごとの需給の変化とその要因、また、消費の伸び悩む和牛5等級に対するスーパーの販売戦略を多数の画像を用い次のように説明した。

日本の経済が失われ30年といわれているが、私は日本の牛肉消費が失われた25年と位置付けている。この25年間、従来型のスーパーの売り方では魅力的な売り場は作れなくなった。

食肉需給をみると、1960年(昭和35年)の食肉消費は43万tだったが、10年経つと4・3倍になった。その後も急激に増加し、2020年以降は600万t台で推移している。牛肉の輸入自由化が始まり、2000年には牛肉輸入量は過去最大の100万tになった。22年には豚肉輸入が139万t、24年には鶏肉輸入が62万tで過去最大となった。

豚肉消費は24年がピークとなっているが、昨年、消費は豚肉から鶏肉に移行した。節約志向によるものだが、過去4年間、日本人の実質所得はマイナスを続けている。昨年からは鶏肉価格は上がっているが、国産、輸入共に豚肉の価格も上がっており、今年も消費は鶏肉に集中し、鶏肉消費は今年ピークを迎えると思われる。牛肉は「価格弾力性」が強く、経済が豊かでないと牛肉消費は増えていかない。

エンゲル係数は国民所得の向上により減少傾向で

推移していたが、05年の22・9%を底に上昇傾向に転じ、24年は28・3%と1981年以来の高水準となった。女性の社会進出や1人世帯の増加など、経済構造が変化し、食費のうち調理食品、外食、菓子類が増えるなど消費も変化している一面もあるが、可処分所得が減っていることが分かる。海外では外食単価は高くなっているが、賃金も上がっている。日本も値上がりし、それに伴い売り方も変わるだろう。

牛肉消費が停滞、豚肉、鶏肉に移行すると同時に、スーパーマーケットの形も変わっている。現在“従来型スーパー”と比較し、広域から集客を図る“広域・目的来店型スーパー”が和牛の売れ行きを伸ばしている。勝ち残りは、安さか圧倒的な回転が必要。生鮮に強い、総菜に強いなど魅力的な売り場を作らないといけない。そのなかで、和牛を強みとする量販店が出て来ている。

それぞれの店舗にあった戦略があるが、商圈が狭ければA5和牛を大きく展開する必要性が少ない。一方で、A5和牛の売り場を広くとることは広域の集客につながりやすいという傾向がみえる。また、A5和牛を買い求める消費者が来ることで客単価が上がり、販売商品も変化する。A5は1品単価が高いことから人時売り上げが上がり、生産性が高くなる。一方で、生産性を高めるため部位の商品化も変化している。例えば、カタロース、リブロース、モモ部位は、トリミングしステーキなどとして売れば歩留まりが落ち、手間がかかる。そこで、切り落としにして売ることが増えている。切り落としというネーミングにすることで割安感が生まれ、購買意欲が刺激される。

安く売るため2～3等級を欲しが店が多いが、今後はほぼA5になる。A5をどう取り扱うかが重要になる。あるチェーンでは、A5の相場がA4と拮抗きつこうしていることから、A5を販売している。市場で枝肉を1頭買いすることで値入れを下げ、低価格で販売してい



る。ある店舗では値段に加え、POPを駆使し、A5の大容量商品を並べ市場のような売り場を作る。また、

専門の係がつき料理の仕方等をお客に提供するなど、業態のMDを高める取り組みが行われている。

## 近江肉牛協会「近江牛 BBQ 祭り in 築地」開催

近江肉牛協会は7日、築地魚河岸 浜焼きBBQテラスで「近江牛BBQ祭りin築地」を開催した。同イベントは滋賀県農政水産部畜産課(三方よしの近江牛生産支援事業補助金活用)、NPO築地食のまちづくり協議会、海と街と(株)の協力の下、行われた。

冒頭、近江肉牛協会の中川晶成副会長(上写真左から2番目)が「本イベントは1週間の応募期間に対し、約200人と大変多くの応募があり、本日はその中から約100人に参加いただいている。海外からの参加者の方も非常に多くおり、大変うれしいことである。普段、われわれが滋賀県で肥育している最高級の近江牛を最高の状態で提供するので、思う存分堪能し、世界各国にその魅力を広めていってほしい」とあいさつ。

続いて、来賓として衆議院議員の辻清人環境副大臣兼内閣府副大臣(上写真左から3番目)があいさ



つし「滋賀県には近江商人の格言で、買い手よし・売り手よし・世間よしの『三方よし』という言葉がある。晴天に恵まれバーベキュー日和となった本日が、買い手である来場者の皆さん、売り手である生産者の皆さん、そしてこの築地という地域にとって良き日になることを願っている」と述べ、イベントがスタートした。

バーベキューで提供された近江牛は、2月9日の東京市場で最高額で落札されたもの。1人当たりサーロインステーキ約200gとソトモモの焼きしゃぶ約100gが提供されたほか、築地場外市場の青果店「藤本商店」からはしいたけやピーマン、とうもろこしといったバーベキューでおなじみの野菜が、そして同会場に店舗を構える飲食店「築地角打ち 旅手箱」からはクラフトビールと日本酒が提供され、参加者は好天の中、そのおいしさを大いに堪能した。

## 「うきは 自然のジビエ肉 ウキナナ」国産ジビエ認証施設に認証

農水省は4日、国産ジビエ認証制度に関わる認証機関において、国産ジビエ認証施設(第43号)として、(株)ルーラルプライド(福岡県久留米市)が運営する食肉処理施設「うきは 自然のジビエ肉 ウキナナ」(福岡県うきは市)が認証されたことを発表した。

農水省では、衛生管理基準およびカットチャートによる流通規格の順守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保などに適切に取り組む食肉処理施設の認証を行う「国産ジビエ認証制度」を平成30年5月18日に制定し、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図る制度の運用を

行ってきた。

このほど、国産ジビエ認証委員会で登録された認証機関(国産ジビエ認証機構)において、認証申請のあった同食肉処理施設の審査が行われた結果、制度に規定する全ての要件を満たすと認められたため、同日付で「国産ジビエ認証施設(第43号)」の食肉処理施設に認証された。施設概要は以下の通り。

施設名=うきは 自然のジビエ肉 ウキナナ(福岡県うきは市)、事業者名=(株)ルーラルプライド、代表者名=國武淳一、取扱獣種=鹿、猪

## 【社告】「第50回 食肉産業展 2026」今日から東京ビッグサイトで開催 銘柄ポーク好感度コンテスト& MLA の特別セミナーも実施

食肉産業展実行委員会が主催する食肉業界最大のイベント「第50回食肉産業展2026」(<https://www.shokuniku-sangyoten.jp/>)が3月10～13日(9時30分～17時。最終日のみ16時30分まで)の4日間、東京ビッグサイト(東京都江東区有明3-11-1)で開催されます。

「半世紀の集大成を未来へつなぐ」をテーマに開催される「第50回食肉産業展」では、食肉関連製品および食肉処理・加工・流通・販売にかかわる機器・システム・資材を総合的に紹介する。また、えりすぐりのブランド豚が集結する「銘柄ポーク好感度コンテスト」においては、国産部門に加え、当イベント初の試みとして輸入部門も新設。さらに、FOODEXステージでは、50回を記念し、MLA(ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア)の特別セミナーも実施いたします。最新技術と世界の食肉トレンドが一堂に会するこの機会に、ぜひご来場ください。

なお、「食肉産業展」にご来場の際は、事前登録が必要となります。QRコード(上写真)から登録をお願いいたします。登録後は、同時開催のFOODEXにも入場可能です。

【第19回国産銘柄ポーク好感度コンテスト&第1回輸入ブランドポークコンテスト】開催日時=3月10日(国産11～12時30分、輸入14～15時30分)▷3月11日(輸入11～12時30分、国産14～15時30分)▷3月12日 コンテスト表彰式(13～14時)▷会場=東京ビッグサイト東7ホール(特設ブース)

銘柄ポークを来場者にご試食いただき、ブラインドで審査する人気イベントが2年ぶりに復活。今年は、国産銘柄ポークに加え、「輸入ブランドポークコンテスト」も初開催いたします。来場者はどなたでも参加可能です。出品銘柄リストについては食肉産業展ウエ

ブサイトでご確認ください。

【食肉産業展×MLA特別セミナー】開催日時=3月11日15～16

時▷会場=FOODEXステージ(西展示棟アトリウム)

食肉産業展開催50回の節目を記念し、FOODEXステージにおいて、MLAと特別セミナーを開催します。食肉産業展50回記念特別企画「安全性・多様性・エンカルが交差する“今”のオージーミート～グラス&グレイン&ラムを食べ比べ～」と題し、MLAの三橋一法フードサービス・シニアマネージャーにご登壇いただき、食肉通信社からの生取材に答えていただきます(下写真)。また、参加者の皆さまには実際に3種類のオージーミート(オージービーフのグラス・グレイン、オージーラム)の食べ比べを行っていただきます。なお、本セミナーに参加される場合は、来場事前登録を行った後、事前に下記URLからの参加申し込みが必要となります。

<https://foodex.jma.or.jp/seminar/foodex.html>



事前登録はこちら



## 米国、連邦最高裁判所判決に伴い、新たな関税措置を発表

米国の連邦最高裁判所は2月に、昨年以降米国が導入した世界各国・地域に対する相互関税・追加関税について、国際緊急経済権限法(IEEPA)に基

づいて課された関税を無効とする判決を下した。米国政府は同日IEEPAに基づく相互関税・追加関税を解除する大統領令を発令したが、通商法122条に基

づき、世界各国・地域に対して10%関税を上乗せする新たな大統領令を発令した。なお、新たな関税については、牛肉などの一部の品目は関税が課せられる範囲から除外される。

米国においては、IEEPAに基づき世界各国・地域に対する関税措置が2025年以降導入されている。同年3月には違法なオピオイド系麻酔用鎮痛剤(フェンタニル)流入に対する措置として、カナダ、メキシコ、中国に対して追加関税を課す大統領令が発効し、4月には日本を含む世界各国・地域に対する新たな相互関税措置が発効していた。

このほどの連邦最高裁判所における判決では、課税に関する権限については連邦議会に認められている中で、IEEPAにおいて大統領に対しては同権限が委譲されていないと判断された。そのため、IEEPAに基づき大統領令として導入された相互関税・追加関税は同法に基づく権限を欠き、違法・無効と評価され、その効力を失う結果となった。この判決を受け、米国政府は2月20日、該当する相互関税・追加関税を解除する大統領令を発令したが、関税の還付については明文化されておらず、具体的な時期や方法については不明のままとなっている。

日本については、25年4月5日以降導入された相互関税が還付対象となり、牛肉を例にとると、これまでの相互関税と還付対象については下記図の通りであ

る。

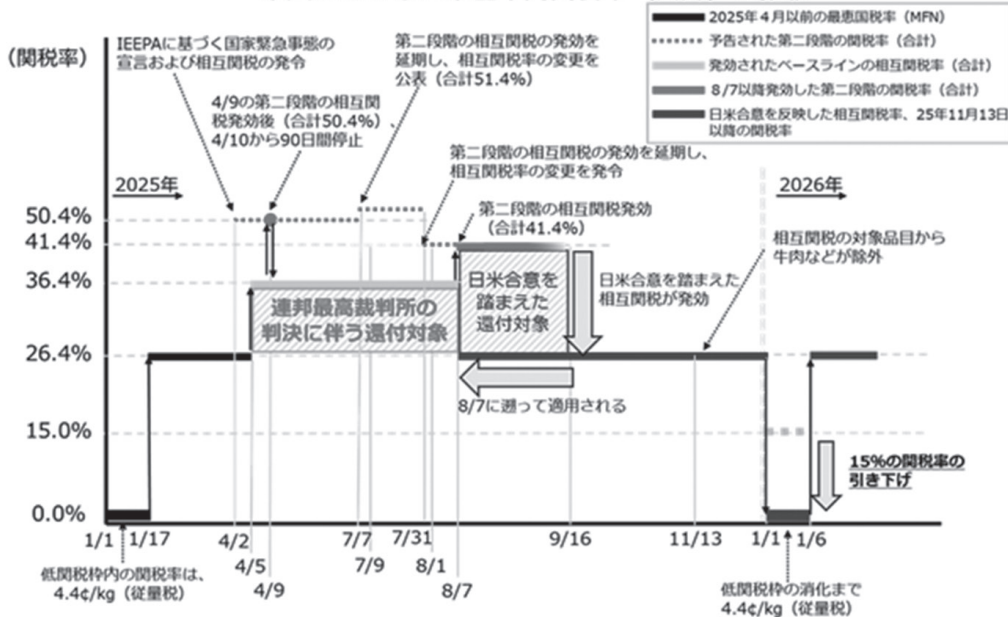
26年2月20日、連邦最高裁判所による相互関税・追加関税に対する判決が言い渡された後、米国政府は通商法122条に基づき、世界各国・地域に対して10%の関税を上乗せする新たな措置を発表した。新たな関税措置については、米国東部時刻同年2月24日午前0時01分から施行され、7月24日午前0時01分までの150日間の間有効とされているが、連邦議会の承認があれば延長される可能性がある。なお、2月21日、トランプ大統領は自身のSNSにおいて「同関税を15%に引き上げる」と表明しているものの、具体的な時期や措置内容は明らかにされていない。

新たな関税措置について、その適用除外品は、HSコード別に分類すると次の通りである。①2類=牛肉(冷蔵および冷凍)、牛の舌・内臓(冷蔵および冷凍)②7類=生鮮トマト、一部のイモ類(さといもなど)、たけのこ、乾燥しいたけ③8類=オレンジ、ライムなど④9類=茶・コーヒー、香辛料⑤16類=牛肉加工品⑥20類=調整たけのこ、一部のみそ・豆製品・ナッツや果実・植物の調製品、オレンジ果汁⑦21類=茶・コーヒー抽出物⑧22類=清涼飲料水として分類されるオレンジジュース

これまでの相互関税・追加関税と同様に除外規定が存在し、米国・メキシコ・カナダ協定(USMCA)の原産地規則を満たす牛肉や豚肉などの製品につ

いては除外されている。また、米国内で自給・生産できない品目や供給が不足している天然鉱物や医薬品の原料や一部の農産物などについても除外対象となる。なお、前述の適用除外品は25年11月、相互関税・追加関税から除外された品目と一致している。(農畜産業振興機構)

米国における日本産牛肉関税率(合計)の推移



資料：米国ホワイトハウス、内閣官房、農林水産省等の公表資料および聞き取りにより作成。

## 高橋畜産グループが川崎育成牧場を独立させ、蔵王川崎牧場を設立

高橋畜産グループは先頃、川崎育成牧場を独立させ、(株)蔵王川崎牧場を設立、1日から事業運営を開始した。独立の目的は・肉用牛肥育経営と繁殖経営を分離し、より強固な経営管理体制を敷く・川崎町の現地農業法人化を進め、町との連携を促進する・繁殖専門牧場として技術と専門性を高め、規模拡大を進める。新会社の概要は次の通り。

新会社 (株)蔵王川崎牧場▷事業内容 和牛の繁

殖・育成▷本社所在地 宮城県柴田郡川崎町大字支倉字沼ノ橿8-1▷事業年度 3月から(2月決算)  
▷管理事務所 山形市大字十文字1639番地、蔵王高原ミートファクトリー内▷問い合わせ先 電話023(666)8429、総務部・高内、室岡氏まで

役員は次の通り。代表取締役 高橋勝啓▷取締役場長 千葉義範▷取締役 林康治

## ステーキ宮「ワイルドカットビーフステーキ」期間限定登場

(株)アトム(横浜市、植田剛史社長)が展開するステーキ宮は、10日から「ワイルドカットビーフステーキ」(税込み1969円)を期間限定で発売開始した。

焼き肉店でも使用されている、牛1頭からわずかしか取れない希少部位「ブリスケットスカート」を、同店らしくワイルドにカットし、ボリューム満点に盛り付けた同商品。トッピングのフライドガーリックとバターが食欲をそそり、軟らかい肉質とジューシーな脂を堪能できる、ご飯が進む一品に仕上がっている。商品概

要は以下の通り。

実施期間=3月10日~4月7日、販売商品=ワイルドカットビーフステーキ175g(1969円)、ワイルドカットビーフステーキ225g(2299円)。実施店舗は全国の同店105店舗(宮崎大島店、姫路大津店を除く、実施期間や店舗は予告なく変更になる場合があります、販売価格やメニューの内容は店舗によって異なる。詳しくは公式HPを確認)

## エバラ食品「黄金の味」新CM、「ゆず」制作のタイアップソング起用

エバラ食品工業(横浜市、森村剛士代表)は、「黄金の味」と2月に新発売した「焼肉堪能」の新CM計3編を7日から同社HPの各ブランドサイトで公開している。新CMは、いずれも俳優の濱田岳さん、桜田ひよりさんが出演しており、楽曲には2人組の国民的アーティスト「ゆず」が制作した焼肉のタレシリーズタイアップソング「手のなる方へ」を起用している。新CM「黄金の味 焼肉で笑顔MAX」編(30秒)と「同やったら焼肉」編(15秒)の2編は、全国でテレビ放送、「焼肉堪能 堪能する兄妹」編(15秒)は、Web限定として放送している。

新CMで起用しているタイアップソング「手のなる方へ」は、温かいメロディーで人の心に寄り添う「ゆず」らしい世界観を通じて、時間を忘れて楽しいひと時を過ごせるおうち焼き肉やバーベキューのシーンを

をテーマに制作された。「ころはずんでOK」「誰かに気兼ねなく」という歌詞の通り、自分



の好きな肉やタレを選び、自由におうち焼き肉やバーベキューを楽しんでほしいという思いを同CMで表現している。同曲の持つ温かな世界観と重なるように、濱田さんと桜田さんが「黄金の味」や「焼肉堪能」を使って、焼き肉を楽しむ様子が全3編のCMで描かれている。また、各CMの最後に流れる「♪エ・バ・ラ、焼肉のたれ」という同社定番のメロディーも「ゆず」が歌う特別バージョンを使用している。なお、同曲は3月11日に発売される「ゆず」の最新アルバム「心音」に収録される。

### 【輸入副生物現物相場】

## 決算期で在庫調整の動きはあるが、全体的に品薄感が強く相場は強含み

春模様が強まり、各部位共に需要期に向けて全般的に高い。決算シーズンだが、今年は米国産を筆頭に極端に玉が少ないことや、高値圏での推移が続いており、各社とも在庫を極力持たない方針が徹底していることから、市中への投げ物は限定的。特に本来、オフシーズンとなるため投げ物が出やすいラージ・スモールについては、米国大手パッカーの工場停止の影響も大きく需給はタイト。

4月に向けて相場は、焼き肉店などの需要や量販店のハレの日需要、また、花見・BBQなどの用途も出

チルド	商品名	原産地	価格		気配
			単価	変動	
牛タン	米国 豪州	グレイン	3300~3500	↑	↑
			3200~	↑	
牛タン(ムキタン)	米国 豪州		5000~	↑	↑
			-	→	
ハンギングテンダー(サガリ)	米国	チョイス	2100~2300	↑	品薄
		プライム	2400~2500	↑	
アウトサイドスカート(ハラミ)	米国 メキシコ	チョイス	3500~3700	↑	品薄
		プライム	-	→	
			-	→	

てくることから、引き合いは焼き材中心に上向き。月末にかけて一段高の展開か。

【輸入副生物現物相場】			円/キロ、税抜き	
商品名	原産地	規格	価格	気配
牛タン	米国 豪州 欧州		3300~3500	↑
			2600~3000	↑
			2500~2700	↑
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		800~	品薄
ラージ	米国		850~1000	↑
	豪州		850~	↑
アキレス	米国		1000	↑
テール	豪州		1800	品薄
メンブレン	豪州		500~600	→

## ケンタッキー「サクッとケンタ」シリーズが登場

日本ケンタッキー・フライド・チキン(株)(横浜市、遠藤久社長)は11日から、スナック感覚で気軽に楽しめる新カテゴリー「サクッとケンタ」シリーズを数量限定で発売する。また、同日からモデルでタレントの佐藤菜里さんが出演する新CM「サクッとケンタ」編を公開する。「いつでも、どこでも、NEWスタイル」をコンセプトに、日常のあらゆるシーンで手軽に楽しめるスタイルを提案している。

同シリーズは同店をより身近に感じてほしい、日常のさまざまな食シーンで楽しんでもらいたいという思いから、スナック感覚で利用できる新たな選択肢として誕生。小腹が空いたときの間食や軽食として、あるいは既存メニューに“もう一品”プラスしたいときなど、どんなシーンにも取り入れやすい商品となっている。

「まるかじりケンタ」(税込み290円)は、骨なしのモモ肉を使用し、同店の看板メニュー「オリジナルチキン」の味わいをそのまま楽しめる商品で、スティック状で手に取りやすく、間食や軽食のシーンでも食べや



すいのが特長。味付けには「オリジナルチキン」と同じカーネル秘伝の11種類のハーブ&スパイスを使用し、調理方法にも圧力調理を採用することで、同店ならではのジューシーなおいしさを再現している。

「カーネル克蘭チポテト」(Sサイズ=290円、Lサイズ=430円、BOXサイズ=910円)は、揚げたてならではのザクザクとした食感が特長のポテトで、単品でもセットでも選びやすく、食事にも軽食にも幅広く対応できる。太さや形状、衣のつき方に工夫を凝らすことで、手軽に食べられながらも満足感のある食べ応えを実現させた。

[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2月22日～2月28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	3,202	3,456	4,118		3,495	6,312	近畿圏	3,456	3,813
		3,564	3,712	3,712	3,682	14,989		3,546	3,802	4,104	3,768	5,518
		2,192	2,276	3,789	2,642	1,287		2,974	3,086	3,240	3,063	1,355
		-	-	-	-	374		-	-	-	-	-
		8,222	9,180	10,376	9,450	1,415		8,964	9,420	10,044	9,494	1,338
		5,400	7,020	9,461	7,291	1,097		5,292	5,832	5,971	5,792	4,000
		5,178	6,355	8,856	6,967	1,111		-	-	-	-	827
		1,728	2,183	2,376	2,105	10,725		1,833	2,242	3,419	2,467	9,750
		3,564	4,081	4,104	4,008	2,674		3,782	4,277	4,320	4,133	2,110
		4,060	4,060	4,320	4,087	3,191		4,277	4,320	4,320	4,309	1,610
		4,018	4,104	4,256	4,105	2,656		3,996	4,298	4,320	4,272	1,947
		3,116	3,294	3,753	3,379	2,788		-	-	-	-	980
		2,044	2,074	2,322	2,148	2,499		2,052	2,160	2,322	2,142	1,977
		4,028	4,098	4,251	4,114	7,863		3,524	3,672	3,985	3,723	10,612
		3,516	3,899	4,261	3,920	24,170		3,456	4,082	4,477	4,039	8,638
	重量合計					83,151						61,501
	中京圏	3,605	3,618	3,618	3,616	1,653	九州圏	-	-	-	-	854
		3,402	3,700	3,834	3,617	1,651		-	-	-	-	670
		2,160	2,808	2,916	2,765	1,142		-	-	-	-	255
		-	-	-	-	435		-	-	-	-	143
		-	-	-	-	625		-	-	-	-	176
		1,674	1,890	3,240	2,232	2,553		1,715	1,836	1,836	1,818	1,435
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	221
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	516
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	262
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	292
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	314
		-	-	-	-	579		-	-	-	-	-
		3,637	3,637	3,637	3,637	3,303		3,510	4,161	4,161	4,013	3,512
	重量合計					11,941						8,650

(令和8年2月22日～2月28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	2,849	2,935	3,370		3,003	7,263	近畿圏	2,808	3,024
		2,538	2,675	3,006	2,697	4,848		2,387	2,467	2,566	2,474	8,132
		2,031	2,538	2,700	2,379	2,805		1,496	1,566	1,955	1,574	2,240
		6,264	6,480	6,480	6,424	2,654		6,156	6,696	7,017	6,629	2,722
		4,456	4,456	4,539	4,488	3,165		4,234	4,770	4,850	4,652	5,975
		1,620	2,385	3,492	2,656	7,837		1,512	1,728	2,325	1,707	6,797
		2,484	2,592	2,700	2,609	3,974		2,484	2,592	2,782	2,589	3,264
		2,700	2,808	2,948	2,820	3,072		2,484	2,592	2,808	2,623	4,053
		2,677	2,808	3,002	2,797	2,150		2,538	2,658	2,743	2,630	3,139
		2,340	2,376	2,700	2,468	1,318		2,376	2,484	2,538	2,478	3,953
		1,620	1,728	1,944	1,744	2,918		1,674	1,793	1,839	1,784	4,339
		-	-	-	-	-		2,667	2,959	2,959	2,879	11,758
		2,700	2,712	3,069	2,791	24,174		2,967	3,060	3,097	3,048	34,045
	重量合計					66,178						102,107

		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	2,725	3,078	3,480		3,062	3,618	近畿圏	2,439	2,808
		-	-	-	-	492		1,944	2,052	2,390	2,122	4,741
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	734
		5,400	5,509	6,111	5,603	1,478		1,350	1,426	1,458	1,419	2,948
		-	-	-	-	705		4,860	5,400	5,940	5,383	1,691
		2,907	2,907	3,273	3,021	2,631		3,335	3,888	4,158	3,740	2,422
		2,160	2,273	2,458	2,308	2,045		1,171	1,458	1,940	1,551	4,915
		2,127	2,268	2,273	2,246	1,483		2,138	2,160	2,376	2,219	2,876
		2,097	2,268	2,273	2,220	1,691		1,944	2,052	2,106	2,049	1,741
		1,944	2,184	2,239	2,139	1,817		2,052	2,068	2,160	2,076	2,130
		1,512	1,580	1,674	1,583	1,668		2,052	2,376	2,970	2,484	2,142
		2,529	2,529	2,529	2,529	13,430		1,577	1,728	1,804	1,716	3,024
	重量合計					31,058		1,868	2,043	2,197	2,058	25,712
												59,240

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉

(令和8年2月16日～2月28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	2,675	2,669	5,642	-	-	-	-	867
	ショートプレート	1,366	1,382	1,470	1,408	39,803	1,350	1,361	1,361	1,360	18,474
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	31	-	-	-	-	-
	チャックリブ	3,197	3,197	3,197	3,197	11,580	-	-	-	-	125
	ストリップロイン	-	-	-	-	28	-	-	-	-	-
米 国 F	チャックアイロール	2,646	2,646	2,646	2,646	3,221	-	-	-	-	360
	ショートプレート	1,089	1,091	1,123	1,092	49,077	1,080	1,156	1,220	1,152	13,153
豪 州 チ ル ド	チャックアイロール	2,268	2,268	2,268	2,268	2,134	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	955
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	164
	クロッド	1,706	1,706	1,777	1,711	1,516	1,566	1,620	1,782	1,658	2,222
	ポイント&ブリスケット	1,534	1,534	1,534	1,534	5,054	-	-	-	-	-
	ナーベル&ブリスケット	1,231	1,231	1,231	1,231	2,151	-	-	-	-	-
	チャックショートリブ	-	-	-	-	296	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	300
	ストリップロイン	3,262	3,262	3,262	3,262	2,790	-	-	-	-	-
	テンダーロイン	5,184	6,102	6,523	6,098	1,053	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,782	1,782	1,782	1,782	6,888	1,858	1,858	1,858	1,858	3,269
	シックフランク	-	-	-	-	531	-	-	-	-	39
	D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アウトサイド	1,771	1,771	1,771	1,771	1,203	-	-	-	-	512	
取引重量合計		132,998					40,440				
		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	2,700	2,647	1,539	2,430	2,570	2,657	2,563	4,651
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	チャックリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米 国 F	チャックアイロール	-	-	-	-	-	2,835	2,916	2,992	2,908	1,614
	ショートプレート	1,166	1,220	1,220	1,218	1,097	1,139	1,156	1,210	1,163	9,085
豪 州 チ ル ド	チャックロール	-	-	-	-	19	-	-	-	-	201
	チャックテンダー	-	-	-	-	19	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	17	-	-	-	-	-
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	-	-	-	-	81	-	-	-	-	107
	テンダーロイン	-	-	-	-	107	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,987	1,987	2,030	1,992	2,878	-	-	-	-	758
	シックフランク	-	-	-	-	585	-	-	-	-	-
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	342	-	-	-	-	-	
取引重量合計		6,684					16,416				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 3月9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 131頭	高値	4,704	2,914	-	-	-
		安値	2,285	2,264	-	-	-
		平均	2,946	2,527	2,543	-	-
		頭数	120	10	1	-	-
	雌 B 3頭	高値	2,539	-	-	-	-
		安値	2,225	-	-	-	-
		平均	2,364	-	-	-	-
		頭数	3	-	-	-	-
	去 A 89頭	高値	2,810	2,513	-	-	-
		安値	2,380	2,401	-	-	-
		平均	2,559	2,468	2,386	-	-
		頭数	73	15	1	-	-
去 B -頭	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 19頭	平均	1,726	1,629	1,642	-	-
		頭数	2	5	12	-	-
	雌 C 1頭	平均	-	-	1,514	-	-
		頭数	-	-	1	-	-
	去 B 14頭	平均	-	1,659	1,642	1,577	-
		頭数	-	3	8	3	-
	去 C 2頭	平均	-	1,609	-	1,564	-
		頭数	-	1	-	1	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	405 342	890 698	- 126.0	(競り)	(相対)	
				-	2	65

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	1,922	1,902	1,687	1,529	-
	安値	-	-	1,570	1,376	1,463
和 去 A	高値	2,587	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	547	1,068
	安値	-	-	-	1,068	1,023
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	-	1,640	1,623	-	-
	安値	-	-	-	-	-
交 去 B	高値	-	-	1,708	-	-
	安値	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	-	864	864	864	842
	安値	-	623	572	443	227
	平均	-	644	634	587	464
	頭数	(-)	(246)	(214)	(107)	(131)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	496
	安値	-	-	-	-	496
	平均	-	-	-	-	496
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(2)

[大阪食肉卸売市場] 3月9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)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,668	-	-	-	-
(頭数)	(5)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,862	1,686	1,609	-
C	1,848	1,723	1,649	1,566	-
豚	-	620	578	531	467

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	3月9日	3月6日	(3月累計)
豚	62,100	57,900	386,700
成牛計	4,500	4,010	26,110
和牛雌	950	870	5,950
和牛去勢	1,360	850	7,220
乳牛雌	310	740	3,660
乳牛去勢	500	360	2,660
交雑雌	740	600	3,290
交雑去	640	590	3,320

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 3月9日

東京	1,638 円	(前日 1,633 円)
大阪	1,672 円	(前日 1,693 円)

[豚・全農建値] 3月9日

上	中	取引頭数	市況
650 円	634 円	899 頭	急伸

と畜 売買	牛 99 頭 牛 38 頭	豚 88 頭 豚 113 頭	牛概況 豚概況	もちあい まぢまち
----------	------------------	-------------------	------------	--------------

# 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] 3月9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]	616 (616)	- (-)	4,343	-	もちあい
仙台 [中]	593 (613)	510 (555)	365	70	反落
栃木 [地]	- (-)	- (-)	1,578	6	もちあい
茨城 [地]	- (600)	- (585)	1,445	-	上場なし
群馬 [地]	647 (635)	543 (558)	1,902	410	続伸
さいたま [中]	649 (643)	639 (636)	269	268	続伸
東京 [中]	644 (656)	634 (632)	890	698	急反落
横浜 [中]	659 (-)	630 (-)	655	662	上伸
山梨 [地]	- (-)	- (-)	118	36	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	604 (603)	570 (550)	900	191	もちあい
京都 [中]	607 (607)	583 (604)	97	87	もちあい
大阪 [中]	620 (-)	578 (-)	88	108	まちまち
神戸 [中]	- (588)	- (574)	146	-	上場なし
岡山 [地]	611 (615)	608 (612)	246	314	もちあい
広島 [中]	602 (607)	567 (585)	299	96	反落
福岡 [中]	598 (594)	566 (561)	503	68	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。京都の前日は7日。

[日本食肉流通センター] 3月2日～3月8日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,408,437 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	1,134	1,210	1,268	1,211	55,164
うで	716	756	810	757	115,944
ロース	1,026	1,069	1,236	1,108	114,974
ばら	1,219	1,242	1,274	1,245	110,167
もも	740	764	792	764	195,101
ヒレ	1,015	1,079	1,332	1,101	10,028
セット	921	1,000	1,083	994	807,059

◇近畿圏 総重量 711,715 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	1,188	1,325	1,359	1,298	52,838
うで	670	715	745	714	121,106
ロース	1,058	1,155	1,244	1,161	97,706
ばら	1,218	1,260	1,336	1,279	113,176
もも	706	720	786	728	170,531
ヒレ	1,077	1,134	1,242	1,153	12,983
セット	880	962	1,083	986	143,375

[食鳥正肉日経相場] 3月6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	773	821	980	213
ムネ	464	518	688	165

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	764	832	1,050	3
ムネ	446	499	610	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 3月6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	1,015	740	550	600	650
安値	800	450	290	360	350
平均	832	520	-	-	-

※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）。

国内で唯一、最大級の食肉総合見本市

第50回

# 2026食肉産業展

2026 Japan Meat Industry Fair 50th.



半世紀の集大成を  
未来へつなぐ

圧倒的  
開催規模!!



フード業界が最も注目  
する国内最大規模の  
総合見本市

会期

2026年3月10日(火)⇒13日(金)

会場

東京ビッグサイト

主催◎ 食肉産業展実行委員会

後援◎ 農林水産省、厚生労働省ほか

食肉産業展事務局 株式会社食肉通信社 TEL.03-6206-0929

食肉産業展HP <https://www.shokuniku-sangyoten.jp>



ご来場の際は左のQRコードより、必ず事前登録をお願いします。

[事前登録URL] <https://www.jma-tradeshows.com/foodex/jp/registration.php?exhibitor=EX001472>

同時開催

アジア最大級の  
食品・飲料総合展示会



The 51st International Food and Beverage Exhibition  
FOODEX JAPAN 2026  
51 国際食品・飲料展