

令和8年  
2026年

3月13日  
金曜日

第11909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



銘柄ポーク好感度コンテスト表彰式開催…P2～3

- ▶ 銘柄ポーク好感度コンテスト、国産は「高座豚」、輸入は「みらいそだち 三元豚」に……P2～3
- ▶ 全日本大学対抗ミートジャッジング競技会、優勝校は宮崎大学、個人総合は日大・堀井さん……P3
- ▶ 最近の食肉をめぐる状況①豚肉価格、食肉消費の動向—日本食肉流通センター……P4～5
- ▶ 2月の「飲食業」倒産 1.3倍増の83件 小・零細規模が9割超—TSR……P5
- ▶ 米国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止……P5
- ▶ 肉事協が交雑種枝肉共励会、グランドチャンピオンにナイスビーフ……P6
- ▶ 中国食糧生産目標7億t、その新たな達成方向とは……P6～7
- ▶ ほっともっと、「新・ビーフカットステーキ重」新発売……P7
- ▶ 焼肉倶楽部「2026春・歓送迎会応援「主役無料」キャンペーン」開催中……P8
- ▶ あさくま、28年ぶりに売上100億円を達成、新業態展開と出店を継続……P8
- ▶ [輸入牛現物相場]カタ系など赤身の引き合い強い……P9
- ▶ [ブロイラー市中現物相場]輸入物迫、正肉、カット物とも一段高……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]12日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]12日……P11

## 注目のヘッドライン

銘柄ポーク好感度コンテスト、国産は「高座豚」、輸入は「みらいそだち 三元豚」に

…詳細はP2～3

全日本大学対抗ミートジャッジング競技会、優勝校は宮崎大学、個人総合は日大・堀井さん

…詳細はP3

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**

国産牛豚内臓肉、チルドビーフ、チルドポーク卸売

健康と食生活を演出する  
**ビセラル株式会社**

〒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>

## 銘柄ポーク好感度コンテスト 国産は「高座豚」、輸入は「みらいそだち 三元豚」に

東京都江東区の東京ビッグサイトで13日まで開催されている「第50回食肉産業展2026」内で、「国産銘柄ポーク好感度コンテスト」「輸入ブランドポーク好感度コンテスト」が行われ、国産部門は(株)セントラルフーズの「高座豚」、輸入ポーク部門は伊藤ハム米久ホールディングスの「みらいそだち 三元豚」がそれぞれ最優秀賞の栄誉に輝いた。

同コンテストは「国産銘柄豚」「輸入ブランドポーク」の生産者や流通販売企業の方々の日頃の努力に敬意を表し、その優れた品質を多くの食品関係者に理解してもらうPRの場として提供するとともに、試食の結果データを出品者にフィードバックすることで、より良い食肉の生産に役立ててもらうことを目的としている。今回は「第19回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好感度コンテスト」が行われ、それぞれ国産銘柄豚10銘柄・輸入ポーク8銘柄の計18銘柄が出品された。10～11日にブラインド試食によるアンケート審査を実施。コンテストでは、それぞれロースの薄切りスライスをホットプレート調理で提供した。2日間の合計で国産銘柄豚372票、輸入ブランドポーク401票の試食投票があり、この結果、国産銘柄豚は「高座豚」(株)セントラルフーズ)、輸入ポークでは、「みらいそだち 三元豚」(伊藤ハム米久HD)がそれぞれの部門で栄えある最優秀賞の栄誉に輝いた。

表彰式に先立ち、食肉産業展実行委員会の飯高悟実行委員長があいさつ。出品者への謝辞に続き「今回、食肉産業展は50周年の節目の年となっている。このコンテストは全国の多様な銘柄豚が一堂に介し、銘柄の評価、他銘柄との比較、認知度のアップなどを競い合う人気イベントとして認知されている。来場者が試食して好感度を採点するという最も確かな手法で、見た目や歯応えなどトータルな好感度を評価する場となっている。流通関係者をはじめ、商品開発に携わる方も注目しており、出品者にとってはマーケットのリサーチ、バイヤーにとっては新たなブランドの開拓の場として定着している。また、今回初めて開催する輸入ポーク部門だが、ひとくちに輸入ポークといっても産地から品種、肥育方法など特徴が異なる

多くのブランドポークが日本市場には普及している。為替や疾病など価格上昇が続いているが、輸入ポークの中でも違いを出していくことが重要ではないだろうか。皆さま方が切磋琢磨され、それぞれの銘柄を磨き上げていくことが業界発展と消費者の利益になると確信している」と述べた。

また最優秀賞受賞の言葉として、セントラルフーズの鎌田晶裕社長(上写真)は

「歴史あるコンテストで大変高い評価をいただき光栄だ。高座豚は海外のコンテストでは一定の評価をいただいているが、やはり日本の消費者の方に召し上がっていただくためには、今回、日本でこのように評価されたことは大変意義のあることだと感じている。当社は生産者の方々と高座豚研究会という研究会を立ち上げ、定期的に勉強会も開催している。生産者ごとに品質のバラツキがないかなど、銘柄豚という言葉で片付けるよりは日本の食文化を支えているのだという意識で、販売者の立場から品質を高める努力を続けてきた。研究会の総会が近日、開催される予定で、良い報告ができることがうれしい。この受賞を励みに一層頑張っていきたい」、伊藤ハム米久HD食肉事業本部海外食肉本部輸入ポーク部の眞柴知史部長(下写真)は「素晴らしい賞をいただき光栄。今回、輸入ポーク部門は1回目の開催ということで、皆さまに輸入ポークのおいしさというものを改めて認識していただけたらと思う。当社のみならずカナダの生産者、パッカーとの協力の成果だと思っている。今後も世の中の人々に愛されるブランドとして定着できるよう、精いっぱい頑張っていきたい」と、それぞれ喜びを語っ



た。部門ごとのコンテスト出品者は次の通り。

【国産豚】 最優秀賞 高座豚(㈱セントラルフーズ)▷優秀賞 茶色豚(滝沢ハム㈱)▷優良賞 八幡平ポーク あい((農)八幡平ファーム 八幡平ポーク あい)▷実行委員会特別賞 えぼらハープ豚未来(群馬ミート㈱)、雲仙さわみ豚(㈱ニュー・クイック)、千葉県産いもぶた(旭食肉共同組合)、若楠ポーク(若楠ポーク生産組合)、国産豚肉 穀うま(伊藤ハム米久HD)、国産豚肉 麦小町(日本ハム)、芳寿豚(㈱エヌケーフーズ)

【輸入ポーク】最優秀賞 みらいそだち 三元豚(伊藤ハム米久HD)▷優秀賞 カナダ大麦豚(日本ハム)▷優良賞 厳選豚(兼松㈱)▷実行委員会特別賞 Agrosuper(アンデス・アジア㈱)、くらふと三元豚(プリマハム)、ハープ四元豚(住商フーズ㈱)、PRIM ROSE(エスフーズ)、大地の絆(丸大食品)

## 全日本大学対抗ミートジャッジング競技会 優勝校は宮崎大学、個人総合は日大・堀井さん

全日本大学対抗ミートジャッジング競技会(日本ICMJ)実行委員会(会長=井尻大地・鹿児島大学准教授)はこのほど、JA全農ミートフーズ㈱、日本食肉科学会、公益㈱日本畜産学会(学術企画のみ)と共催で、第18回全日本大学対抗ミートジャッジング競技会を開催した。

今回は、13大学から合計48人の学生がエントリーし、競技に参加。2月26日に国立オリンピック記念青少年総合センターで競技(基礎知識部門)および学術企画(特別講演)を、27日に東京中央卸売市場食肉市場で競技(牛枝肉部門、豚枝肉部門、部分肉・精肉部門)を、また国立オリンピック記念青少年総合センターにおいて学術企画(食肉産業セミナー)をそれぞれ実施した。

学術企画として、特別講演および食肉産業セミナーが行われた。㈱日本フードエコロジーセンターの高橋巧一社長による特別講演「エコフィードの実態と豚肉のブランド化」を実施。食肉産業セミナーは9団体・企業のブースを選手が自由に回る形で実施された

競技は、基礎知識部門、牛枝肉部門、豚枝肉部門、部分肉・精肉部門の4部門を実施。大学対抗部門と個人総合部門は4部門の総合成績で順位が判定される。今年度から、牛枝肉部門により実際の格付を意識した格付クラスを新設。また、部分肉・精肉部門に内臓類も出題された。

大学対抗部門の優勝校は宮崎大学(初優勝=写



真)。この10年、北海道内の大学の連覇が続いていたが、初めて九州の大学が優勝した。2位は帯広畜産大学、3位は日本大学。個人総合部門は、700点満点中537点(平均418・4点)を取った日本大学2年生の堀井玲さんが優勝した。準優秀賞は日本大学の阿部里菜さん、3位は宮崎大学の阿部はなのさん、4位は同大学の松永彩希さん、5位は北海道大学の三澤駿也さん。この5人は7月に豪州で実施される大学対抗ミートジャッジング競技会に日本代表チームとして派遣される予定。

また、豚部門の1位は鹿児島大学の藤浦里々子さんとなった。新たな表彰対象として、先の4部門を超えた順位付け設問は藤浦さんが第1位、多肢選択問題は堀井さんが第1位、歩留まりに関する設問は帯広畜産大学の石田萌笑さんが第1位、肉質に関する設問は松永さんが第1位となり、枝肉の性別に関する設問では7人の完答者がそれぞれ表彰された。

## 最近の食肉をめぐる状況①豚肉価格、食肉消費の動向 —日本食肉流通センター—

公益財団法人日本食肉流通センターが発表した「最近の食肉をめぐる状況」(2026年2月報告)のうち、豚肉価格の動向および食肉消費の動向は次の通り。

①豚肉価格の動向—[国産豚肉] 国産豚肉については、部分肉のうちロース、ヒレ、バラおよびモモの四つの主要な部位の取引価格と枝肉の卸売価格に着目し、牛肉と同様に指数化して動向を追っている。

部分肉の価格データは、同センターの国産豚肉チルド「I」首都圏の重量中央値を用い、枝肉卸売価格は、東京食肉市場の「上」の価格を用いている。なお、「I」は、格付が「極上」および「上」の枝肉から生産された部分肉であることを表している。

国産豚肉の場合は、コロナ下時は巣ごもり需要により需要が増えるという影響があったが、その後は、さらに輸入豚肉の価格上昇や国内の出荷頭数が減少したことにより、枝肉の価格指数は、夏場に高値となるという季節変動の振れ幅を大きくしながら上昇傾向で推移してきた。24年7月には価格指数は140を超え、25年7月には価格指数147・4(枝肉価格でキロ当たり867円)まで跳ね上がった。

部分肉の価格指数をみると、いずれの部位も枝肉と同じ動きで推移しているが、季節変動の振れ幅は枝肉よりも緩やかなものとなっている。この間、食肉事業者からは、ロースは売りにくく、場合によっては在庫を抱えてしまう一方で、モモは不足して加工用在庫が確保できない、との部位による需要の違いがあることについて声が多くあった。

このような需給動向の違いを反映して、同じような価格指数の動きをしていたロースとモモは、23年に入ると、モモの価格指数がロースを上回って推移するようになっている。食肉事業者による国産豚肉の販売価格は、短期での食肉市場の枝肉価格を反映する価格形成が主流であるが、その中で部位の評価が変わってきていることを示す動きとなっている。

[輸入豚肉] 輸入豚肉も輸入牛肉と同様に、為替の円安傾向、現地価格の高騰などの中で、主な部位の価格も上昇している。24年7月の急激な円安による大きな価格上昇の後、価格は落ち着くが、ロース(米国産チルド・ロイン)およびバラ(カナダ産チルド・ベ

リー)は、100を超えて高水準で推移している。

②消費・販売の動向—[食肉の消費者物価指数] 食肉の小売価格の動向は、その消費に動きに大きく影響するため、総務省が公表している消費者物価指数(20年を100とした指数)のうち食肉関連の指数について、前述の牛肉、豚肉と同じ期間中の動きをまとめている。

食料の消費者物価指数は、22年から顕著な上昇傾向となり、さらに24年後半からは傾向を強めて上昇した。その後いったん落ち着くが、再び上昇し25年12月には128・8となった。

牛肉(国産品)の指数についても食料と同様に上昇傾向となるが、その上昇割合は抑えられて緩やかなものとなっている。また、他の食肉と比べても低い上昇割合で推移し、25年12月には115・7となり、食肉の中で最も低い指数となった。

豚肉(国産品)の指数は、食料と同様に上昇し、25年12月には127・7と食肉の中で最も高い指数となった。

鶏肉の指数も上昇傾向で推移し、他の食肉と異なり23年10月頃から緩やかな低下に転じたものの、その後再び上昇し、25年12月には122・4となった。

以上のことから、この期間中は、食肉の中では、豚肉価格の動きは食料全般と同じように高くなる一方で、物価高が続く中で、比較的価格が高い牛肉については、価格上昇が抑えられた格好となっている。

[家計消費] 家庭における食肉の購入数量と価格の動きについて、総務省が公表している家計調査から追うことができる。前述の牛肉、豚肉と同じ期間中(22~25年)における、食肉の種類別購入価格・購入数量をまとめている。

牛肉の購入価格は上昇(2025年/22年比=107・2%)しているものの、他の食肉に比べ低いものとなっている。購入数量は減少傾向が続いており、25年は22年に対し87・1%となり、かなりの減少となった。

豚肉の購入価格も上昇(同比=109・8%)しており、牛肉に比べて上昇割合は高いものとなっているが、購入価格は牛肉の4割程度の水準である。購入

数量は24年までは減少していたものの、25年には増加したため、22年に対し99・3%となった。

鶏肉の購入価格も上昇(同比=112・8%)しており、牛肉や豚肉に比べて上昇割合は高いものとなっているが、購入価格は牛肉の3割弱、豚肉の7割弱の水準である。購入数量は23年に減少したものの、24年から増加し、25年は22年に対し103・0%と増加

した。食肉の購入の中でみると、より安価な牛肉→豚肉→鶏肉にする傾向が続いている。この結果、この期間の家計消費における支出金額の伸びは、鶏肉が最も高く(116・2%)、続いて豚肉(109・0%)となり、牛肉は減少となった(93・4%) (連載終わり)

## 2月の「飲食業」倒産 1・3倍増の83件 小・零細規模が9割超—TSR

東京商工リサーチ(TSR)が9日に発表した「飲食業」倒産動向によると、2月の全国企業倒産(負債1千万円以上)のうち「飲食業」の倒産は83件(前年同月比33・8%増)と、3カ月連続で前年同月を上回った。2月としては、2年ぶりに前年を上回り、1997年以降の30年間では東日本大震災後の2012年(95件)に次ぐ、2番目の高水準となった。

食材費などの上昇による「物価高」倒産は、16件(同128・5%増)。後継者難を除く「人手不足」倒産は5件(前年同月ゼロ)で、内訳は人件費高騰3件、求人難2件だった。食材やエネルギー価格、従業員の確保のための人件費などが上昇する一方だが、値上げは顧客離れを招きかねず、資金力の乏しい小・零細規模の飲食業者の脱落が倒産を押し上げている。

「飲食業」倒産の資本金別は、1千万円未満が79件(36・2%増)と、95・1%を占めた。コロナ禍を経て、接待や宴会などの需要変化に加え、実質賃金のマイナスなどで客足が戻らない小・零細規模の居酒屋などの飲食業者は、物価高もあって厳しい経営環境が続いている。

業種別にみると、最多が「専門料理店」の26件(73・3%増)、居酒屋(酒場、ビヤホール)20件(53・8%増)、喫茶店8件(300・0%増)、宅配飲

食サービス業7件(133・3%増)などで増加が目立つ。

原因別にみると、最多は「販売不振」の71件(前年同月比24・5%増)が85・5%を占めている。次いで「事業上の失敗」が5件(150・0%増)、「既往のシワ寄せ」が3件(200・0%増)の順。

形態別=最多が「破産」の77件(前年同月比35・0%増、構成比92・7%)。このほか、民事再生法が4件(前年同月比33・3%増)、特別清算が2件(前年同月並み)。

資本金別にみると、最多が「100万円以上500万円未満」の32件(前年同月比23・0%増、構成比38・5%)。1千万円未満は79件(36・2%増、95・1%)で、値上げは来店客数が減少するリスクがあり、コストアップ分の価格転嫁が難しい小・零細規模の飲食業の資金繰りを圧迫している。

負債額別にみると、最多は「1千万円以上5千万円未満」が64件(25・4%増、77・1%)、1億円未満は77件(37・5%増、92・7%)だった。

地区別では、最多が近畿の24件(26・3%増、28・9%)。次いで、関東の20件(前年同月比5・2%増)、中部12件(9・0%増)で、四国を除く8地区で増加した。

## 米国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫所は、米国の家禽飼養施設で高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されていることから、次の地域から輸出される生きた家禽、家禽肉等の輸入を一時停止した。

ワシントン州(輸入停止措置日=2025年11月21日) グレイズハーバー郡、クラーク郡、サンファン郡、ジェファーソン郡、アイランド郡、ピアース郡、ルイス郡▷同(26年1月7日) ヤキマ郡

## 肉事協が交雑種枝肉共励会、グランドチャンピオンにナイスビーフ

全国肉牛事業協同組合(佐々木信弘理事長=写真)は12日、東京食肉市場で第17回交雑種枝肉共励会を開催した。

全国から75頭(雌41頭、去勢34頭)が出品され、審査の結果、グランドチャンピオンにはナイスビーフ(千葉県銚子市)が出品した去勢牛(父「隆之姫」)が輝いた。キロ当たり2059円で下山畜産が購買した。授賞牛枝肉はA5、重量603kg、ロース芯面積89cm<sup>2</sup>でバラの厚さ9.0cm。

佐々木理事長は褒賞授与式開会のあいさつで「今回の出品牛のレベルは高く、まるでかつての和牛の共励会を思わせるような枝肉ばかりでA4、A5の割合は23.0%、B5、B4の割合は33.0%となった。交雑種でこれだけの品質のものを生産できるのは切磋琢磨し勉強してきた成果でもある。中東の情勢が緊迫し、エネルギー価格を含めコスト高が一層厳しいものになるが、利益確保と持続可能な牛肉生産のため、共励会を続けていこう」と述べた。

公益社日本食肉格付協会東京事業所の五十嵐拓也次長は審査公表で「グランドチャンピオン牛は肉付き、前駆後駆のバランスが良く、細かいサンが入り、脂肪の光沢、肉質とも優れ、和牛にも劣らないものだった。優れた技術を持った生産者が育成したこと

が一目で分かる。お見事というしかない」と述べた。

そのほかの主な結果は次のとおり。出品者(性別、枝肉重量、格付、キロ単価、購買者)。「優秀賞」太田充英(去



勢、733kg、A5、1786円、乙川畜産食品)、佐藤寿男(雌、585kg、A5、1769円、L横浜センター)、奥軽井沢ファーム(雌、603kg、A5、1769円、L横浜センター)「優良賞」魚石牧場(去勢、588kg、B5、1723円、L横浜センター)、サロマ牛肥育センター(雌、578kg、A5、1724円、エスフーズ)、和洋牧場(雌、529kg、A5、1704円、富作商店)、加藤克弥(雌、586kg、A5、1755円、エスフーズ)、モーレッツファーム(去勢、622kg、A4、1674円、エスフーズ)「経済肥育賞 素牛導入部門」池部道肉牛組合(雌、568kg、A5、1762円、マルフジ)「経済肥育賞 スモール導入自家保留部門」鈴木直希(雌、593kg、A5、1719円、マルフジ)

## 中国食糧生産目標 7 億 t、その新たな達成方向とは

中国政府はこのほど、今年の中央一号文件を発表し、米、小麦、とうもろこしのほか大豆、雑穀などの食糧について総生産量7億tを堅持するとした。このことについて、中国農業農村部が管理する広報媒体は同月、食糧生産量7億tを堅持するための今後の新たな取組方針や、同数量を堅持しなければならない理由などについて、政府が行った記者会見の内容を含む解説記事を複数回にわたって掲載した。その主な内容をまとめて以下に紹介する。

中国の食糧生産量は、24年以降7億tを超えている。その上で26年も引き続き7億t目標を堅持するとされた背景には、今後は「『生産量・生産能力、生態生産(環境保全)、増産・増収』の三つを一体的に把

握する」との新たな取組方向が示されたことが挙げられる。これは、単に生産量の確保を目指す段階から、生産量は堅持した上で、その増産効果、品質・安全の確保、環境保全、そして農家の収入増といった複数の目標達成をも同時に目指す段階に移行したことを示している。

食糧生産目標のほか、耕地面積についても18億ムー(約1億2千万ha)を最低限達成すべき基準として堅持するとの目標が掲げられてきた。生産能力の向上には、耕作面積のほか、耕作地の質と生態環境の保全も重要である。高標準水田の建設を引き続き計画的に進めることはもとより、地力の増進も必要で、また、建設・整備された土地が有効に利用される

ことも重要である。今後は耕地利用の有効性に関するプロジェクトのほか、土壌の性質に応じたプロジェクト、すなわち黒土の維持、酸性化が進む耕地の保管理、塩アルカリ土壌の総合利用などが系統的に実施される予定である。

生産能力の向上を含む農業の発展は技術力なくして達成できない。農業技術、中でも種業振興はその基盤であり、種子は農業の「チップ」である。種業振興プロジェクトの継続、農業新質生産力(各種新技術の利用とその成果)による広範囲での単収の増加に加え、今年の一号文件は、初めて「デジタル技術などの現代科学により現代的な農業を発展させる」ことを明記し、デジタル農業・精緻農業を全面的に実施し、耕運、播種、栽培管理、収穫の全工程で科学技術の利用を推進することを明確に示した。

農業生産は、「科学技術農業」「緑色農業」「品質農業」「ブランド農業」といった総合的な取り組みによって成立する。中でも緑色農業はあらゆる農業生産に通底する核心的なもので、これを発展させるということは、生産量のみを追求するのではなく、土壌を良好な状態に保つこと、化学肥料・農薬の使用を最小限に抑えつつ最大の効果を得ること、農業資源を効率的に利用すること、生物の多様性を一定の水準に保つことなど総合的な要素を考慮して生産を行うということである。今後もこの取り組みを継続する。近年、食糧の増産目標は達成されたものの、その伸びと食糧生産農家の収入の伸びが一致せず、後者の方が緩やかとなっていた。このため、今年の一号文件は農家収入の増加も重要な政策方向として位置付けた。

中国の所得水準の向上に伴い、国民が直接的に消費する食糧の数量は減少したが、食肉、卵、水産物などの需要はまだ増加傾向にあり、かつ、栄養価が高い畜水産物ほど飼料要求量が多い傾向にある。23年の中国の食糧総消費量のうち、飼料用はおよそ53%と、直接食用に向けられる数量の33%を大きく上回った。農村住民と都市住民の間の消費傾向にも依然差異があり、食糧生産量を高水準で維持する必要性は高い。

中国の一人当たり耕地面積は世界平均の40%しかなく、かつ、この耕地の「非農業」「非食糧」利用問題も存在したままである。同時に、中国は一人当たり水資源が世界の4分の1しかなく、かつ、淡水の分布が極めて不均衡で、南に偏り、北は南の4分の1しかない。国土の約半分は年間降水量が400ミリ以下である。このように、中国は人口が多い割に耕地は小さく、水資源にも限りがある。大規模農場で大型の機械化を進めることができる国とも輸入に依存して食料問題を解決できる国とも事情が異なる。

食糧の安全は国家の安全の重要な基礎である。「自分たちの茶碗をちゃんと握っておかなければ他人から制限を受けてしまう」「食糧安全の主導権を握ることで初めて国家として必要な主導権を握ることができる」のである。例えば、アメリカの米、小麦、とうもろこしの三大作物と大豆を合わせた合計生産量は5億6千万tで、このうち輸出向けとなるのは1億3900万tである。また、ロシアの三大作物の生産量と輸出量はそれぞれ9800万tと3500万tである。食糧の供給が保障されていることは、農業強国の重要な特徴の一つである。(農畜産業振興機構)

## ほっともつと、「新・ビーフカットステーキ重」新発売

(株)プレナス(東京都中央区、金子史朗社長)が展開する「ほっともつと」は18日から、ぜいたく肉メニューとして「新・ビーフカットステーキ重」(税込み890円)を新発売する。その他、肉が2倍の「新・Wビーフカットステーキ重(肉2倍)」(1550円)や、さまざまな洋風おかずを楽しめる「新・スペシャル洋風バラエティ弁当」(1370円)、セパレートタイプの「新・ビーフカットステーキ弁当」(990円)も販売する。

同商品は、赤身のうまみが際立つ軟らかなステーキ肉を使用した、食べ応えのある一品。香り高い“オリジナルスパイス”で味付けをしてから焼き上げることで、肉のうまみをより一層引き立てている。別添えの「特製ステーキソース」は、しょうゆとおろし玉ねぎをベースにしょうがを効かせた、奥行きのある味わいに仕上げ、ソースが絡む軟らかな肉とごはんの調和が堪能できる。

## 焼肉倶楽部「2026春・歓送迎会応援「主役無料」キャンペーン」開催中

大阪・梅田エリアを中心に“映える”肉体験を追求する(株)DIC(大阪市北区、加納明社長)が運営する「焼肉倶楽部 梅田店」は4月末まで、春の歓送迎会を盛り上げる「主役無料」キャンペーンを実施している。SNS映え間違いなしの「縛りタン」やぜいたくな食べ放題で、大切な仲間の門出を最高のコスパで祝福する。

同キャンペーンの三つの魅力は、①8人以上の団体予約で「主役1人分」が完全無料に一出会いと別れの季節、主役への感謝を形にしたい幹事の思いに応え、8人以上のグループ予約で、主役1人のコース料金(食べ放題+飲み放題)を完全無料にする。1日2組限定のプレミアムな特典となっており、浮いた予算で主役へのプレゼントを豪華にするなど、歓送迎会の質をさらに高めることが可能②名物「厚切り仙台牛タン」も食べ放題、お腹も心も満たされる“極上”の肉体験一同店の自慢は、料理人が厳選した「厚切り仙台牛タン」と「黒毛和牛」の食べ放題。特に厚切りの牛タンは、かむたびにあふれ出す肉汁と濃厚なうま

みが特長で、ぜいたくなひとときを演出する。質にこだわった肉を心ゆくまで堪能できる、まさに歓送迎会にふさわしいぜいたくなラインアップとなっている③SNS映え120%、「縛りタン」や「肉ケーキ」で宴会の主役を華やかに演出—視覚的なインパクトにこだわり、SNSで話題の「縛りタン」や「肉ケーキ」など、サプライズ感満載のメニューを多数用意している。梅田・堂山エリア随一の“映える”空間で、スマートフォンを構えずにはいられないシズル感たっぷりの体験が、大切な仲間との最高の思い出作りを後押しする。キャンペーン概要は以下の通り。

キャンペーン名=2026春・歓送迎会応援「主役無料」キャンペーン、期間=3月1日~4月30日、対象店舗=「厚切り仙台牛タンと黒毛和牛食べ放題 焼肉倶楽部 梅田店」▷内容=8人以上の団体予約で「主役1人が無料」▷利用条件=月~木曜日限定(祝日、祝前日除く)、1日先着2組まで / 8人以上、食べ放題コース+飲み放題の注文が必須(ランチ限定コース不可)▷提示条件=予約時&入店時

## あさくま、28年ぶりに売り上げ100億円を達成、新業態展開と出店を継続

(株)あさくま(名古屋市、廣田陽一社長)は、2026年3月期において売上高100億4500万円を達成した。100億円到達は28年ぶりとなる。

売上高は前期比20・3%増。営業利益は5億1900万円(188・9%増)、経常利益は5億2600万円(185・1%増)と大幅な増益となり、営業利益率は5・2%(前年2・2%)と増加した。

19年の上場後、新型コロナウイルスの影響により売り上げは一時50億円台まで減少したが、その後の既存店強化および商品施策の推進により回復を続けてきた。第4四半期においては既存店の売上前年比が3カ月連続で120%を超え、主力業態「ステーキのあさくま」は既存店売上38カ月連続前年超えを達成している。また、毎月開催する「肉の日イベント」ではサーロインステーキを50%増量し、開催日の客単価

は100円以上上昇、ステーキの注文率は通常の3倍以上となった。商品力の向上と既存店の磨き込みを重ねてきた結果が、今回の増収増益につながった。

25年6月に「ステーキのあさくま桑名店」、7月に「カレーのあさくま大須店」、8月に「厳選もつ酒場エビス参 幡ヶ谷店」、12月に「ステーキのあさくま鈴鹿店」をオープン。また26年2月には21年ぶりとなる大阪出店「ステーキのあさくま 西梅田ハービスプラザ店」をオープン。3月には「カレーのあさくま」2号店となる栄スカイル店をオープンする他、4月にも2店舗を新規オープンする。

同社は「100億円は到達点ではなく、ここから次のステージへ進む。今後3年で200億円規模への成長を目標とし、売り上げと収益性の両面を高めていく」としている。

## 【輸入牛現物相場】 カタ系など赤身の引き合い強い

チルドの豪州産で3週ほどの入船遅れがあり、今後通関が切れても物量が多くコンテナトラブルなども想定されるため、在庫の逼迫感が当面続くと見込まれる。こうした中、相場は前週と変化はないが、在庫の懸念から引き続きカタ系を中心とした赤身部位の引き合いが強い。米国産は引き続き相場高で買い付けの量を絞り込んでいるが、豪州産への切り替えが進んでいることから市中の在庫は適正量で推移。今

後、ゴールデンウィークには例年バラ系のアイテムの動きが良くなる傾向にあるので、それまでに在庫を確保できるかどうか勝負となりそうだ。

フローズンではトリミング65CLなどの引き合いが堅調。赤身の引き合いはこれまでチルフロ玉が中心だったが、これらの在庫が一掃されたことで引き合いが伸びている。米国産ではショートプレートの引き合いが堅調で、チャックアイロールは欠品もみられる。両国産共に現地価格の上昇、円安などの影響から今後の相場上昇が予想される。

【輸入牛肉現物相場】 円/キロ

		グラス	ショートグレイ
豪州産	トップサイド	1,480 ~ 1,530	1,550 ~ 1,750
	シッフフランク	1,400 ~ 1,500	1,480 ~ 1,650
	アウトサイド	1,400 ~ 1,480	1,450 ~ 1,650
	ポイント	1,380 ~ 1,480	1,450 ~ 1,700
	ナーベル	1,100 ~ 1,200	1,250 ~ 1,350
	ランプ	1,650 ~ 1,720	1,750 ~ 2,000
	クロッド	1,350 ~ 1,400	1,450 ~ 1,650
	チャックロール	1,600 ~ 1,650	1,750 ~ 1,900
	チャックテンダー	1,450 ~ 1,500	1,550 ~ 1,850
	キューブロール	3,400 ~ 3,700	4,000 ~ 4,500
C	ストリップロイン	2,600 ~ 2,700	2,700 ~ 3,100
	テンダーロイン	4,200 ~ 4,600	4,700 ~ 5,200
豪州産	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	-	-
	ナーベル	1,050 ~ 1,280	-
F	カウミート	1,150 ~ 1,300	-
	トップサイド	1,400 ~ 1,450	-
	シッフフランク	-	-

		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 ~ 1,200
	ボンレスショートリブ(チョイス)	5,850 ~ 6,540	-
	ボンインショートリブ	-	-
	チャックリブ(チョイス)	2,700 ~ 3,550	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	-	-
産	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)	2,700 ~ 2,900	2,200 ~ 2,350

## 【ブロイラー市中現物相場】 輸入物迫、正肉、カット物とも一段高

◇国産物 生鮮モモは日経荷重の東京相場場で830円前後と先週からやや強もちあいで推移した。最需要期で工場の稼働も少ない年末年始から3月中旬まで高値で張り付いている格好。生鮮ムネも荷動きは鈍いものの515円前後で高値でのもちあひ。冷凍モモは高騰している輸入物の代替需要から、引き合いが一層強まった。

非常に高い時期だが、在庫が逼迫している。4月に向けてやや先高感も出た。

◇輸入物 ブラジル産、タイ産共にモモ正肉キロ770円前後、カット物はキロ815円前後で先週から一段高。年度末かつ春の行楽シーズンを控え、外食、中食とも需要の

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)	750~790
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

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	510~530
ブラジル産モモ正肉	760~780
ブラジル産モモ角切り	800~830
ブラジル産皮なしモモ正肉	770中心
ブラジル産グリラー(1000gUP)	450~470
ブラジル産手羽サキ(50gUP)	600中心
タイ産モモ正肉	760~780
タイ産モモ角切り(25~30g)	800~830
米国産モモ串	玉なし

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 3月12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 82頭	高値	3,135	2,526	2,431	-	-
		安値	2,324	2,379	2,405	-	-
		平均	2,635	2,465	2,418	-	-
	雌 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,219	-	-	-
	去 A 108頭	高値	3,375	2,536	2,430	-	-
		安値	2,388	2,433	2,347	-	-
		平均	2,661	2,478	2,393	-	-
	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	-	-	-	-	
交雑牛	雌 B 65頭	平均	1,789	1,702	1,661	1,587	
		頭数	8	18	30	9	
	雌 C 1頭	平均	-	-	-	1,552	
		頭数	-	-	-	1	
	去 B 30頭	平均	1,806	1,689	1,671	1,597	
		頭数	4	16	8	2	
去 C 1頭	平均	-	-	1,638	-		
頭数	-	-	1	-			

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	402 402	1,016 836	- 193.5	(競り)	(相対)	
				-	10	61

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,274	1,937	1,764	1,703	-
	B	-	-	1,640	1,551	1,399
和 去	A	2,404	-	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	1,057
	C	-	-	-	1,059	1,062
乳 去	B	-	-	-	-	1,293
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,833	1,666	1,591	1,545	-
	C	-	1,391	-	1,410	-
交 去	B	-	1,642	1,637	1,590	-
	C	-	1,545	1,468	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	796	798	724	950	801
	安値	675	643	620	432	346
	平均	734	679	650	630	460
	頭数	( 2)	( 305)	( 288)	( 162)	( 79)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	-	-	486
	安値	-	-	-	-	486
	平均	-	-	-	-	486
頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( 10)	

[大阪食肉卸売市場] 3月12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	2,589	2,396	2,218	-	-
(頭数)	( 17)	( 4)	( 2)	( -)	( -)
B	-	2,430	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,522	2,271	2,135	-	-
(頭数)	( 8)	( 7)	( 2)	( -)	( -)
B	-	-	2,085	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( 1)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,793	1,735	-	-
C	-	-	1,703	-	-
交雑去 B	-	1,828	1,719	1,637	-
C	-	-	1,679	-	-
豚	-	722	703	446	457

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	3月12日	3月11日	(3月累計)
豚	66,000	64,200	582,400
成牛計	3,900	4,460	38,910
和牛雌	890	1,000	8,880
和牛去勢	1,030	1,220	10,730
乳牛雌	810	680	6,080
乳牛去勢	330	430	3,860
交雑雌	460	560	4,690
交雑去	380	570	4,660

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 3月12日

東京	1,614 円	(前日 1,647 円)
大阪	1,738 円	(前日 1,680 円)

[豚・全農建値] 3月12日

上	中	取引頭数	市況
691 円	669 円	1,194 頭	続伸

と畜 売買	牛 110 頭	豚 45 頭	牛概況	もちあい
	牛 72 頭	豚 90 頭	豚概況	急伸

# 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12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]	637 (637)	- (-)	5,392	-	もちあい
仙台 [中]	602 (627)	448 (602)	451	63	反落
栃木 [地]	- (676)	- (640)	-	-	休市
茨城 [地]	695 (686)	666 (656)	1,375	773	続伸
群馬 [地]	692 (673)	599 (572)	2,067	213	反発
さいたま [中]	710 (719)	700 (655)	259	258	反落
東京 [中]	679 (676)	650 (648)	1,016	836	しっかり
横浜 [中]	686 (662)	657 (629)	663	667	続伸
山梨 [地]	685 (653)	659 (639)	205	178	上伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	609 (608)	598 (585)	994	299	もちあい
京都 [中]	619 (-)	572 (-)	72	84	もちあい
大阪 [中]	722 (663)	703 (644)	45	58	急伸
神戸 [中]	604 (-)	583 (-)	57	135	-
岡山 [地]	623 (618)	620 (614)	259	316	堅調
広島 [中]	- (622)	- (627)	421	3	-
福岡 [中]	629 (622)	595 (591)	560	116	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。

[日本食肉流通センター] 3月5日～3月11日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,709,061 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	1,117	1,184	1,261	1,185	69,168
うで	743	756	778	759	128,138
ロース	1,026	1,079	1,199	1,098	134,140
ばら	1,204	1,244	1,274	1,245	148,809
もも	741	769	813	777	180,235
ヒレ	972	1,039	1,185	1,051	17,642
セット	959	1,012	1,084	1,015	1,030,929

◇近畿圏 総重量 757,932 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	1,296	1,350	1,290	62,683
うで	672	743	801	724	120,328
ロース	1,079	1,206	1,244	1,180	97,582
ばら	1,226	1,275	1,351	1,285	130,584
もも	707	713	821	728	179,222
ヒレ	1,077	1,122	1,253	1,152	14,257
セット	916	999	1,103	1,011	153,276

[食鳥正肉日経相場] 3月11日  
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京(8社)※休載

	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	745	803	1,050	5
ムネ	455	512	610	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 3月10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	1,094	680	550	600	650
安値	770	450	290	360	350
平均	844	522	-	-	-

※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