

令和8年
2026年

3月17日
火曜日

第11911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



関東・東北フェアが開催された……P4

注目のヘッドライン

食肉産業展、4日間合計で昨年上回る約7万4千人が来場

「第50回食肉産業展2026」が10～13日の4日間にかけて、東京都江東区の東京ビッグサイトを会場に開催された。

…詳細はP2

「活力あるお肉屋さん」発行～繁盛店の秘訣探る～全肉連が全国10店紹介

…詳細はP3

- ▶ 食肉産業展、4日間合計で昨年上回る約7万4千人が来場…… P2
- ▶ 「活力あるお肉屋さん」発行～繁盛店の秘訣探る～全肉連が全国10店紹介…… P3
- ▶ 令和7年度全畜連肉牛枝肉共励会、最優秀賞に神田グランドファーム、キロ単価3800円でコシヅカが購買…… P4
- ▶ 横浜食肉市場が関東・東北フェア、中村畜産が最優秀賞牛W購買…… P4
- ▶ 1月末全国牛飼養頭数計368万頭で減少一団体識別記録…… P5
- ▶ 信州ハムが優良ふるさと食品中央コンクール表彰で農林水産大臣賞受賞…… P5
- ▶ 婚礼市場で拡大する銘柄豚「純白のピアンカ」、佐藤食肉の挑戦…… P6
- ▶ チリで鳥フル、全土から家禽肉等輸入一時停止…… P6
- ▶ 【輸入副生物現物相場】需要期前で全体的にギリ高基調、白物は品不足続く…… P7
- ▶ [POSランク2月ハム製品] 「朝のフレッシュロースハム」が首位…… P7
- ▶ [POSランク2月ソーセージ製品] 「シャウエッセン」が首位…… P7
- ▶ ハム製品2月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次…… P8
- ▶ ソーセージ製品2月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次…… P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 16日…… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 16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/>

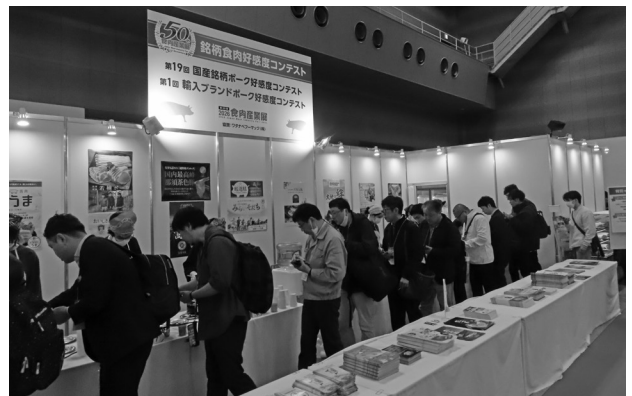
食肉産業展、4日間合計で昨年上回る約7万4千人が来場

「第50回食肉産業展2026」が10～13日の4日間にかけて、東京都江東区の東京ビッグサイトを会場に開催された。今回も「FOODEX JAPAN」との同時開催で、世界の食品、飲料が集う総合見本市となった。食肉産業展は、食肉業界8団体と事務局・(株)食肉通信社で構成する食肉産業展実行委員会(飯高悟実行委員長)が主催。節目の50回となる今回は「半世紀の集大成を 未来へつなぐ」をテーマに掲げ、食肉加工機械、業務用食品、食材、機器、容器が集った。会期中はフードサービス、流通、商社などのバイヤーを中心に多数が来場。両展示会合計で初日は1万7137人(前回1万7125人)、2日目は2万525人(2万10人)、3日目は1万9991人(1万9509人)、そして4日目は1万6189人(1万5507人)といずれの日も前回を上回り、4日間合計で7万3842人(7万2151人)が来場した。

今回の食肉産業展には59社174小間が出店。展示ブースでは各社の最新機器、一押し機器が紹介された。出展企業・団体は「新年度に向けて、最新かつ一押しの機器を実機で紹介したい」「食肉業界との関わりを深めたい」「今後も行われるさまざまな展示会に顧客を呼び込むため、担当者と接点をつくりたい」など、さまざまな目的で参加。「FOODEX JAPAN」との同時開催で海外のブースも多いことから、来場者にも海外バイヤーが多かったが、実演紹介などを行うブースでは、分かりやすく技術の高さが紹介されたため、国内外問わず多くの人の注目を集めた。

また主催者企画として「銘柄ポーク好感度コンテスト」を開催。今回は「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好感度コンテスト」の2部門を開催。各部門共に好評で、来場者からは「どの銘柄もおいしく、甲乙つけがたい」といった声がきかれた他、ショーケースに並んだ各銘柄のロース原木を熱心に撮影する来場者も。コンテストは10～11日の2日間開催。銘柄名を伏せた状態で味の比較評価を行い、WEBで投票を行った。

12日には表彰式が行われ、投票結果を発表。「第19回国産銘柄ポーク好感度コンテスト」の最優秀賞には「高座豚」(セントラルフーズ)、「第1回輸入ブ



ランドポーク好感度コンテスト」の最優秀賞には「みらいそだち 三元豚」(伊藤ハム米久ホールディングス)が輝いた。

さらに、11日のFOODEXステージ(西展示棟アトリウム)では食肉産業展50回記念特別企画「安全性・多様性・エシカルが交差する“今”のオーギーミート～グラス&グレイン&ラムを食べ比べ～」を開催。MLAの三橋一法フードサービス・シニアマネジャーが登壇し、食肉通信社による生取材を行った他、3種類のオーギーミートの食べ比べ会を実施。多くの参加者にオーギーミートの魅力を伝えた。

なお、来年の食肉産業展は2027年3月9日(火)～12日(金)に東京ビッグサイトで開催予定。

「活力あるお肉屋さん」発行～繁盛店の秘訣探る～ 全肉連が全国 10 店紹介

全国食肉事業協同組合連合会はこのほど、農畜産業振興機構(alic)の助成を受け、令和7年度食肉流通経営体質強化促進事業の一環で「活力あるお肉屋さん 顧客満足度を高める店舗展開に向けて」と題した冊子を発行した。

活力ある店舗作りの優良事例を収集・調査した内容で、全国各地の食肉専門店の中から、優れた商品開発や販売促進の取り組みを行う事例として10店舗が紹介されている。

第1章「成功のヒントを深掘りする!」では、食品の生産から流通・加工・販売、また農業・畜産などについて大学で研究する3人の専門家が、活力ある店舗作りに挑戦する食肉専門小売店を訪れ、調査・分析を行った。

今回取り上げたのは和歌山県の「松牛本店」(筆者=宮城学院女子大学・安部新一名誉教授)、茨城県の「メッツゲライ・タモン」(東京農業大学・野口敬夫教授)、富山県の「肉の立山」(宇都宮大学・神代英昭准教授) — の3店。

「松牛本店」(和歌山県岩出市)は2007年に現在地に移転、同時に3代目となる松下隆紀代表が経営を引き継いだ。この引き継ぎにより、新たなコンセプトとして「ちょっと贅沢ぜいたくなお肉屋さん」を掲げた。

“贅沢”とは単に高価な商品を意味するのではなく、たとえ単価の安い商品でも、価格以上の満足感で「また店に買いに行きたい」と思ってもらえる商品を提供するという。そのための戦略商品として、自社ブランドの和牛「紀の川天空和牛」を訴求している。

「メッツゲライ・タモン」(水戸市)は、食肉卸・小売の稲石畜産(株)のハム・ソーセージを独立させる形で16年に設立された。工場長の稲石太門氏はドイツの伝統的な製法による手作りハムの専門店が長年修業を積み、ハム・ソーセージの教室も開講している。



同店の売上構成比は精肉45%(豚肉25%、牛肉15%、鶏肉5%)、加工品55%と、当初半々だったものが、いまや加工品が過半を占める。精肉のメインである豚肉は、地元の「梅里豚」のみの取り扱い。一般豚と比べてうまみと甘味がまったく異なるという。「梅里豚」を扱う店舗は県内に2店しかなく、競合店との差別化につながっている。

「肉の立山」(富山県中新川郡立山町)は創業70年以上の老舗。3代目・森川雄二店主の下で新店舗をオープンし、“肉屋の概念を変える”

という理念で、精肉販売にとどまらず、総菜、ランチ、移動販売、情報発信など、多角的な展開を行っている。

店舗は半分がレストラン、半分が精肉・総菜売り場。店舗名を「niku Eden〜みらいわくキッチン〜」とし、“未来がわくわくする”“未来か湧く・沸く”という思いを込めた。

第2章「全国のお肉屋さんサクセスストーリー」では「丹野畜産」(宮城県仙台市、丹野真博代表)、「肉のくろぬま」(山形県東村山郡、黒沼望代表)、「肉の店 牛見」(長野市、石坂康代表)、「正直屋」(滋賀県米原市、土田大輔代表)

「大井肉店 本店」(神戸市、岸田伊之助代表)、「三谷ミート」(高知県香美市、三谷勝義代表)、「肉のやまぐち」(福岡県北九州市、深堀勇代表)の7店を取り上げ、その繁盛の秘訣を探る。

卸企業の直営店で週2回や3回のオープンだったり、地産地消に取り組んだり、和牛中心の品ぞろえだったり、焼き肉店を併設していたり、総菜に力点を置いていたり、その取り組みはさまざまだが、しっかりと地域の消費者に根付いている様子が紹介されている。

令和7年度全畜連肉牛枝肉共励会、最優秀賞に神田グランドファーム キロ単価 3800 円でコシヅカが購買

令和7年度全畜連肉牛枝肉共励会が13日、東京食肉市場で開催された。共励会では、100頭(去勢75頭、雌25頭)が上場され、最優秀賞に(株)神田グランドファーム(神田健一社長=写真)の枝肉(去勢、格付A5、BMSNo.12、枝肉重量618kg、ロース芯面積155cm²、バラの厚さ8・7cm、皮下脂肪厚1・5cm)が輝き、(株)コシヅカがキロ当たり3800円で購買した。

褒賞授与式では枝肉講評が行われ、最優秀賞を受賞した枝肉について「歩留まり基準値が86・3という、多くの共励会に立ち会ってきたがなかなかみない数値に驚いた。また、ロース芯面積が155cm²とありながらバラの厚みも8・7cmとあって外観の出来も素晴らしい。肉質もロース芯をみた瞬間に分かるまさに“小ザシ”で、全体に偏りがなくきれいに霜が降っており、審査員の高い評価を獲得した」と評価した。なお、そのほかの入賞牛出品者(牛成績、購買者)については次のとおり。



【優秀賞】1席 寿牧場(去勢、枝肉重量611kg、キロ単価3102円、購買者=エスフーズ)▷2席 深澤、(去勢、688kg、2666円、コシヅカ)

【優良賞】1席 高崎ファーム(去勢、645kg、3046円、コシヅカ)、茨畜連PF米平牧場(去勢、581kg、2750円、スズチク)、猿山利光(去勢、645kg、2892円、コシヅカ)、もとぶ牧場(去勢、576kg、3005円、サガミヤホールセール)▷迫田隆(去勢、581kg、3039円、日山畜産)

横浜食肉市場が関東・東北フェア、中村畜産が最優秀賞牛 W 購買

横浜食肉市場は13日、「関東・東北フェア」を開催し、第1部(交雑種)には67頭(雌45頭、去勢22頭)、第2部(黒毛和牛)には60頭(雌30頭、去勢30頭)の合計127頭が出場した。審査の結果、交雑種の最優秀賞には千葉県の子葉しおさい牛出荷組合(有)しおさいファームが出品した雌牛(父「勝金幸」、格付A5、BMSNo.9、枝肉重量495kg、ロース芯面積67cm²、歩留まり基準値72・5、月齢26カ月)が選ばれ、キロ当たり2147円で(株)中村畜産が購買した。また、黒毛和牛の最優秀賞には、青森県の(有)金子ファームが出品した去勢牛(父「福之鶴」、母の父「安福久」、A5、No.12、589kg、91cm²、79・0、29カ月)が選ばれ、第1部と同じく中村畜産が4004円で購買した。そのほか、優秀賞牛の出品者(牛成績、購買者)は次の通り。格付はすべてA5。

[第1部(交雑種)] 群馬県・横浜第一肉牛出荷組合(株)奥軽井沢ファーム(雌、BMS



No.8、枝肉重量593kg、単価2139円、購買者=中村畜産)、神奈川県・肉経協長崎牧場(雌、No.9、606kg、1850円、光暉食品)

[第2部(黒毛和牛)] 群馬県・岩田(雌、No.12、472kg、3500円、ミートコンパニオン)、茨城県・横浜第一肉牛出荷組合 和洋茨城牧場(去勢、No.12、546kg、3318円、SCミート)

1 月末全国牛飼養頭数計 368 万頭で減少—個体識別記録

家畜改良センターが発表した2026年1月末の全国牛個体識別記録によると、全国の飼養頭数は368万1230頭(前年同月比3・1%減)と減り、前月比でも951頭減少した。

品種別にみると、黒毛和種は計164万9111頭(4・8%減)と前年を下回り、前月比でも3258頭減少した。雄(去勢)は59万8486頭(4・4%減)、雌は105万625頭(5・1%減)となった。また、交雑種は計53万1111頭(3・5%減)と前年を下回り、前月に

比べて3442頭増。雄は27万1887頭(3・9%減)、雌は25万9224頭(3・0%減)となった。ホルスタイン種は計144万6227頭(0・9%減)となり、前月から1172頭減。雄は16万8737頭(4・6%減)と減少が続き、雌も127万7490頭(0・4%減)で前年割れとなった。また、褐毛和種は計2万1824頭(1・4%減)、肉専用種は計4958頭(2・2%減)で減少となった。

全国の牛の種別・性別の飼養頭数(各月末時点)

年月	ホルスタイン種			交雑種(肉専用種×乳用種)			黒毛和種			褐毛和種			日本短角種	肉専用種	その他	総計
	雄	雌	計	雄	雌	計	雄	雌	計	雄	雌	計				
令和7年1月	176,822	1,283,262	1,460,084	282,794	267,332	550,126	625,838	1,106,919	1,732,757	6,623	15,505	22,128	5,578	5,071	16	3,798,206
2月	174,782	1,284,243	1,459,025	281,166	265,960	547,126	626,139	1,104,983	1,731,122	6,634	15,439	22,073	5,580	5,103	16	3,792,415
3月	173,750	1,284,680	1,458,430	279,764	265,243	545,007	622,966	1,099,761	1,722,727	6,681	15,444	22,125	5,580	5,064	16	3,781,429
4月	171,596	1,281,946	1,453,542	276,191	262,370	538,561	622,449	1,096,768	1,719,217	6,700	15,487	22,187	5,788	5,063	16	3,766,737
5月	169,727	1,279,602	1,449,329	274,068	260,160	534,228	622,397	1,093,005	1,715,402	6,783	15,452	22,235	5,465	5,081	16	3,754,157
6月	167,857	1,280,603	1,448,460	271,043	257,073	528,116	621,278	1,089,531	1,710,809	6,685	15,469	22,154	6,062	5,083	16	3,743,145
7月	167,646	1,280,849	1,448,495	268,791	255,385	524,176	614,530	1,080,378	1,694,908	6,563	15,387	21,950	5,943	5,136	16	3,723,200
8月	168,266	1,281,219	1,449,485	269,321	255,752	525,073	618,592	1,081,282	1,699,874	6,623	15,325	21,948	5,939	5,124	16	3,730,135
9月	168,692	1,280,264	1,448,956	270,528	256,990	527,518	617,324	1,077,302	1,694,626	6,630	15,395	22,025	5,804	5,086	15	3,726,763
10月	169,770	1,277,400	1,447,170	270,472	257,507	527,979	613,185	1,071,089	1,684,274	6,598	15,362	21,960	5,602	5,048	15	3,714,746
11月	170,113	1,276,411	1,446,524	270,386	257,166	527,552	601,522	1,058,152	1,659,674	6,546	15,329	21,875	5,527	5,030	15	3,688,835
12月	169,465	1,277,934	1,447,399	270,079	257,590	527,669	598,953	1,053,416	1,652,369	6,489	15,269	21,758	5,489	4,979	15	3,682,181
令和8年1月	168,737	1,277,490	1,446,227	271,887	259,224	531,111	598,486	1,050,625	1,649,111	6,544	15,280	21,824	5,380	4,958	15	3,681,230
前年比	95.4%	99.6%	99.1%	96.1%	97.0%	96.5%	95.6%	94.9%	95.2%	98.8%	98.5%	98.6%	96.5%	97.8%	93.8%	96.9%

※総計には、ジャージー、乳用種、無角和種、黒毛和種×褐毛和種、和種間交雑種を含む

信州ハムが優良ふるさと食品中央コンクール表彰で農林水産大臣賞受賞

信州ハム(株)はこのほど、「第38回優良ふるさと食品中央コンクール表彰」国産畜水産品利用部門で最上位の農林水産大臣賞を受賞した。

今回受賞した商品は、長野県産豚のロース肉を使用したホワイトロースハム。熟成JAS規格の下、7日間以上熟成させて肉のうまみと風味を引き出した。ノンモークで仕上げているため、しつとりと軟らかく上質な味わいが楽しめるのが特長だ。



そのままスライスしてオードブルの1品として、またしつとりと軟らかいので、サラダやサンドイッチなど幅広いメニューにも使用できる。さらに、脂のうまみがあり、厚めにカットしハムステーキなど火を通して食べることで脂が溶け出し、より一層おいしく楽しめる。

なお、表彰式では、同社を代表して堀川善弘会長(写真左)が登壇した。

婚礼市場で拡大する銘柄豚「純白のビアンカ」、佐藤食肉の挑戦

全国トップクラスの豚肉消費量である豚肉王国・新潟。20種類以上の銘柄豚がしのぎを削るこの地で、あえて「豚」という言葉を捨て、精肉業界ではタブー視される「青」をブランドカラーに選んだ異色の銘柄豚がある。それが、阿賀野市の食肉加工販売(株)佐藤食肉が手掛ける「純白のビアンカ」。「豚肉が苦手な人にこそ食べてほしい」という逆転の発想から生まれたこのブランドは、今、花嫁に喜ばれる豚肉として、婚礼市場で販路を拡大している。

同社が着目したのは、女性を中心に根強い「特有の臭いが苦手」「脂が重い」といった豚肉への拒否反応。これを解消する鍵となったのが、同じ阿賀野市に拠点を置く「ヤスタヨーグルト」との連携だった。早速、ヨーグルトの製造過程で副産物として生まれるホエイ(乳清)を飼料に活用する研究に着手。地域の未利用資源を宝物へと変える、阿賀野市ならではの挑戦が始まった。試行錯誤の末、乳酸菌の力で豚の腸内環境を整える飼料の開発に成功。ホエイをたっぷり摂取して育った豚は、透き通るような白い脂身と、驚くほどさらりとした甘みを持つ稀有な肉質を実現した。激戦区の新潟で独自の立ち位置を確立し、特に女性から選ばれるブランドになるため、あえて「豚肉らしさ」を徹底的に削ぎ落とす戦略を取った。

ネーミングについても「豚」や「ポーク」といった定番ワードを除外。新潟の「雪」、飼料の「ホエイ」、そして「透き通るような脂身」を象徴する「白」をブランドの核に据え、白の中の白を意味する「純白のビアンカ」と命名。「ビアンカ」は白を意味するイタリア語で、ホエイ豚の聖地がイタリアであることに由来している。

ビジュアルデザインについても、精肉業界では食欲が減退するとして禁じ手とされてきた「青」をキーカラーに採用。メインビジュアルには、乳酸菌の妖精が



魔法をかけるシーンを描いた。肉であることを声高に主張し過ぎず、これまでの豚肉にはなかった幻想的なパッケージを目指した。

この戦略のおかげで「純白のビアンカ」は、思いがけずウェディング市場で積極的に迎え入れられた。ウェディングドレスを思わせる「純白」という名前とビジュアルが、式場や新郎新婦のニーズに見事合致。背景にあるのは、結婚式のあり方の変化だ。挙式や披露宴のスタイルが多様化・簡略化される一方で、招待するゲストには本当に良いものを届けたいという「メリハリ婚」の傾向が強まっている。物価高騰の影響もあり、予算配分に対してこれまで以上にシビアになる中で、形式的な「メインは牛肉」という枠に縛られず、自分たちが納得できる「意味のある選択」を重視するカップルが増えている。

しっかりとした満足感がありながら、牛肉に比べると予算を抑えることができ、ブランドが持つ物語性が特別な一日にふさわしい華やかさを添える。ゲスト、新郎新婦、そして式場の三方良しを生み出す「純白のビアンカ」は、今の時代に合うおもてなしの新スタンダードになれる可能性を秘めている。

「純白のビアンカ」は、佐藤食肉の直営店および公式ECサイト (<https://sato-mc-shop.com/>) で購入可能。直営店の対面ケースでは、熟練のスタッフがお客様の料理に合わせた最適なカットを提案。ECサイトでは、ギフトや自宅用として、「白の国からやってきた特別な味わい」を全国へ届けている。

チリで鳥フル、全土から家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫所は16日、チリの子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、チリ全土から輸出される家禽肉等の輸入を11日から一時停止したと発表した。

【輸入副生物現物相場】 需要期前で全体的にジリ高基調、白物は品不足続く

寒暖差は大きい桜の開花予報などのニュースも報道されるようになり、本格的な春は目前に迫ってきた。

決算シーズン真っ盛りだが、在庫整理の玉はシックスカートなどの一部焼き材が、わずかにあるだけ。例年であればオフシーズンに入り、荷余り感が強まる白物は、米国産の供給減の影響を直接的に受けており、品薄感が強い。「需要はもちろん落ち着いてきているが、それ以上に供給が少ない」という声もあり、品薄高の状況は続きそう。

足元は春の歓送迎会や行楽需要向けも相まって、徐々に相場はジリ高基調。タンは米国産チルド(皮付き)で3500~3700円。ムキタンは5千円前後。GWに向けて次のロットはさらに一段高が濃厚。アキレス・テールなどは引き合いは落ち着いてきたが、高値もちあい。

輸入副生物現物相場

単位:円/キロ、税抜き

	商品名	原産地	規格	価格	気配
フ ロ ー ズ ン	牛タン	米国		3300~3500	↑
		豪州		2600~3000	↑
		欧州		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	→	
チ ル ド	牛タン	米国		3300~3500	↑
		豪州	グレイン	3200~	↑
	牛タン(ムキタン)	米国		5000~	↑
		豪州		—	→
	ハンギングテンダー(サガリ)	米国	チョイス プライム	2100~2300	↑
				2400~2500	品薄
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	3500~3700	↑
			—	品薄	
	メキシコ		—	→	

【POSランク2月ハム製品】「朝のフレッシュロースハム」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2月POS/ハム製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「朝のフレッシュロースハム」(35g×3)が首位だった。

2位は伊藤ハム「朝のフレッシュロースハム」(35

g×4)、3位は伊藤ハム「燻工房 ロースハム切り落とし」(95g)、4位は丸大食品「いつも新鮮ロースハム 4枚」(37g×4)、5位はプリマハム「スマイルUP!ロースハム4連」(34g×4)だった。対象店舗1067店舗の総販売金額は4億7037万3085円。

【POSランク2月ソーセージ製品】「シャウエッセン」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2月POS/ソーセージ製品売れ筋ランキングによると、日本ハム「シャウエッセン」(117g×2)が首位だった。

2位はプリマハム「香薫あらびきウインナー」(90g

×2)、3位はプリマハム「香薫あらびきウインナー大袋」(480g)、4位は伊藤ハム「グランドアルトバイエルン」(117g×2)、5位は日本ハム「シャウエッセン 大袋」(468g)だった。対象店舗1067店舗の総販売金額は11億86万6901円。

ハム製品2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2月 対象店舗数:1,067店舗 品目合計:4億7,037万3,085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 朝のフレッシュロースハム 35g×3	42,845,963	180,266	237.7	9.1	10.2	56.0
2	伊藤ハム 朝のフレッシュロースハム 35g×4	31,587,872	107,165	294.8	6.7	6.1	31.9
3	伊藤ハム 燻工房 ロースハム切り落とし(ヨコ) 95g	20,464,551	73,261	279.3	4.4	4.2	63.7
4	丸大食品 いつも新鮮 ロースハム 4連 37g×4	18,067,606	64,358	280.7	3.8	3.7	22.3
5	プリマハム スマイルUP!ロースハム4連 34g×4	17,960,488	65,199	275.5	3.8	3.7	23.7
6	プリマハム スマイルUP!ロースハム3連 34g×3	17,421,007	76,908	226.5	3.7	4.4	38.9
7	丸大食品 いつも新鮮ロースハム 4枚 37g×3	15,221,592	71,304	213.5	3.2	4.0	25.0
8	イオントップバリュ ロースハム4連 40g×4	11,905,370	44,076	270.1	2.5	2.5	9.9
9	プリマハム 十勝グルメの便り ロース生ハム 100g	11,160,199	38,328	291.2	2.4	2.2	51.6
10	プリマハム ホワイトロースハム 163g	10,928,984	36,225	301.7	2.3	2.1	45.6
11	プリマハム ロースハム 37g×4	10,711,667	42,498	252.1	2.3	2.4	5.0
12	伊藤ハム 燻工房 ももハム切り落とし(ヨコ) 100g	8,887,033	32,379	274.5	1.9	1.8	56.6
13	信州ハム グリーンマーク ロースハム 55g	8,713,976	30,790	283.0	1.9	1.8	59.0
14	シジシージャパン Vパック ロースハム 134g	8,252,861	30,823	267.8	1.8	1.8	25.9
15	イオントップバリュ TV 生ハムロース 110g	8,172,085	28,013	291.7	1.7	1.6	12.5
16	信州ハム ロースハムスライス積重ね 260g	7,570,537	23,344	324.3	1.6	1.3	18.4
17	伊藤ハム 朝のフレッシュ生ハムロース 19g×3	7,232,050	25,579	282.7	1.5	1.5	55.8
18	シジシージャパン Vパック生ハムロース 100g	5,875,696	20,432	287.6	1.3	1.2	24.0
19	日本ハム リッチロースハム 54g×3	5,689,083	11,930	476.9	1.2	0.7	29.3
20	丸大食品 たっぷり使えるロースハム切り落とし 200g	5,075,175	16,407	309.3	1.1	0.9	38.5
21	日本ハム 彩りキッチン ロースハム 4枚×3	4,992,343	19,459	256.6	1.1	1.1	8.1
22	日本ハム これは便利 ロース生ハム 17g×3	4,735,787	15,217	311.2	1.0	0.9	51.3
23	シジシージャパン Vパックホワイトロースハム 185g	4,532,329	15,097	300.2	1.0	0.9	21.1
24	伊藤ハム さわやかパック うずぎりホワイトロース 82g	4,502,541	15,707	286.7	1.0	0.9	45.9
25	エア・ウォーターアグリ&フーズ 春雪さぶる 生ハムロース 83g	4,037,974	15,514	260.3	0.9	0.9	17.7
26	鎌倉ハム富岡商会 熟成ロースハム 63g	3,568,289	9,385	380.2	0.8	0.5	19.5
27	プリマハム サラダにうす切りロースハム 56g	3,445,261	17,547	196.3	0.7	1.0	57.0
28	シジシージャパン Vパックしっとりももハム 120g	3,233,032	11,105	291.1	0.7	0.6	22.5
29	鎌倉ハム富岡商会 熟成ももハム 68g	3,057,340	8,169	374.3	0.7	0.5	19.0
30	伊藤ハム しっとりまるやかもも生ハム切落し 100g	2,837,626	8,930	317.8	0.6	0.5	20.7
31	めぐみの農業協同組合 明方ハム 350g	2,766,554	2,897	955.0	0.6	0.2	11.5
32	日本ハム 美食の定番 切り落としホワイトももハム 144g	2,685,332	7,496	358.2	0.6	0.4	24.2
33	米久 ロースハムスライス 114g	2,649,897	13,359	198.4	0.6	0.8	11.3
34	プリマハム スライスロールハム 4枚×4 148g	2,615,623	9,195	284.5	0.6	0.5	5.2
35	プリマハム くらし良好 ロースハム 34g×4	2,611,611	9,862	264.8	0.6	0.6	5.7
36	丸正フーズ ホワイトボンレス 90g	2,586,222	12,143	213.0	0.6	0.7	5.0
37	明宝特産物加工 明宝ハム<丸音> 360g	2,581,815	2,240	1,152.6	0.6	0.1	7.9
38	シジシージャパン 断然お得 ロースハム 38g×4	2,522,670	8,620	292.7	0.5	0.5	10.2
39	丸大食品 いつも新鮮ももハム3連 37g×3	2,495,041	11,472	217.5	0.5	0.7	17.3
40	信州ハム グリーンマーク ボンレスハム 使い切り 32g×2	2,422,310	8,917	271.7	0.5	0.5	19.3
41	日本生活協同組合連合会 COOP 生ハムロース ツインパック 39g×2	2,400,071	9,378	255.9	0.5	0.5	3.5
42	伊藤ハム 朝のフレッシュチキンハム 38g×3	2,356,756	9,878	238.6	0.5	0.6	17.3
43	イオントップバリュ イオンベストプライス もも生ハム切落とし 110g	2,267,297	7,931	285.9	0.5	0.5	11.9
44	伊藤ハム 醇上級 ロースハム 50g	2,182,476	10,241	213.1	0.5	0.6	41.2
45	日本生活協同組合連合会 COOP ロースハム 36g×3	2,016,138	6,830	295.2	0.4	0.4	2.0
46	イオントップバリュ ベストプライスロースハム 140g	1,935,973	9,943	194.7	0.4	0.6	4.6
47	伊藤ハム 燻工房 ロースハム切り落とし 80g	1,850,112	7,093	260.8	0.4	0.4	10.8
48	プリマハム スライスロースハム 102g	1,826,897	8,857	206.3	0.4	0.5	6.0
49	日本生活協同組合連合会 COOP ロースハム 83g	1,821,166	7,466	243.9	0.4	0.4	5.9
50	銀河フーズ ロースハムスライス 200g	1,752,127	4,933	355.2	0.4	0.3	5.1

ソーセージ製品2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2月 対象店舗数:1,067店舗 品目合計:11億861万6,901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	日本ハム シャウエッセン 117g×2	169,952,815	439,707	386.5	15.3	12.9	96.3
2	プリマハム 香薫あらびきウインナー 90g×2	139,935,863	497,220	281.4	12.6	14.5	93.3
3	プリマハム 香薫あらびきウインナー大袋 480g	72,228,937	96,884	745.5	6.5	2.8	76.9
4	伊藤ハム グランドアルトバイエルン 117g×2	42,989,172	120,828	355.8	3.9	3.5	77.7
5	日本ハム シャウエッセン大袋 468g	42,167,776	57,628	731.7	3.8	1.7	60.3
6	丸大食品 燻製屋熟成あらびきポークウインナー 90g×2	40,545,000	147,001	275.8	3.7	4.3	72.6
7	米久 御殿場高原あらびきポーク 袋 190g	26,868,158	94,916	283.1	2.4	2.8	37.5
8	伊藤ハム ポークピッツ 71g×2	19,407,224	57,868	335.4	1.8	1.7	65.7
9	フードリエ パリッと朝食ウインナー 190g	17,828,516	65,587	271.8	1.6	1.9	69.6
10	丸大食品 徳用ウインナー やわらかうす皮タイプ 420g	17,612,087	49,099	358.7	1.6	1.4	51.1
11	日本ハム 豊潤あらびきポーク 80g×2	14,827,648	60,102	246.7	1.3	1.8	44.8
12	日本ハム あらびきグルメイドステーキ 4個 200g	13,463,637	36,005	373.9	1.2	1.1	49.2
13	伊藤ハム 特級あらびきポークウインナー 200g	13,239,506	46,785	283.0	1.2	1.4	32.6
14	伊藤ハム 朝のフレッシュあらびきウインナー 90g×2	13,042,957	50,421	258.7	1.2	1.5	38.1
15	伊藤ハム まるごと美味しいフランクフルト 8本 285g	11,413,678	36,310	314.3	1.0	1.1	66.6
16	伊藤ハム ロイヤルボールウインナー 290g	10,662,343	31,890	334.4	1.0	0.9	25.4
17	シジシージャパン Vパック あらびきポークウインナー 260g	9,757,299	32,835	297.2	0.9	1.0	23.0
18	フードリエ 家族の定番モーニングステーキ 140g	8,249,983	30,153	273.6	0.7	0.9	64.0
19	丸大食品 徳用 赤ウインナー 186g	7,617,022	26,409	288.4	0.7	0.8	56.5
20	伊藤ハム 特級あらびきポークウインナー 505g	7,098,740	11,272	629.8	0.6	0.3	13.8
21	日本ハム シャウエッセン シャウスライス 3パック 111g	6,354,068	23,696	268.2	0.6	0.7	73.3
22	プリマハム お弁当ランドタコさんウインナー 72g	6,236,537	42,729	146.0	0.6	1.3	75.3
23	伊藤ハム ポークピッツ徳用サイズ 240g	6,136,448	11,091	553.3	0.6	0.3	27.9
24	日本ハム モーニングサーブ 160g	6,063,247	22,120	274.1	0.6	0.7	53.7
25	日本ハム シャウエッセン4種のチーズ 94g×2	6,025,074	15,950	377.8	0.5	0.5	46.0
26	伊藤ハム ポークピッツ 71g	5,903,763	28,490	207.2	0.5	0.8	62.7
27	日本ハム アンティエ レモン&パセリ 136g	5,655,270	16,145	350.3	0.5	0.5	62.3
28	丸大食品 串フランク 30g×10	5,625,427	13,933	403.8	0.5	0.4	44.2
29	イオントップパリュ TV 特級あらびきポークウインナー 260g	5,194,406	13,342	389.3	0.5	0.4	8.7
30	フードリエ あらびきソーセージステーキ 300g	5,147,117	13,337	385.9	0.5	0.4	36.9
31	信州ハム グリーンマーク 粗挽ウインナー 92g	4,950,361	17,979	275.3	0.5	0.5	48.0
32	丸大食品 燻製屋ウインナーレモン&パセリ 80g×2	4,663,895	17,310	269.4	0.4	0.5	39.6
33	フードリエ やみつきになる辛口チョリソー 150g	4,652,585	16,215	286.9	0.4	0.5	44.1
34	丸大食品 燻製屋ウインナー大袋 486g	4,552,802	6,418	709.4	0.4	0.2	10.1
35	丸正フーズ えびの高原 ロングサイズウインナー 220g	4,504,432	15,849	284.2	0.4	0.5	7.0
36	日本ハム ウイニーミニ 72g	4,455,030	37,511	118.8	0.4	1.1	53.6
37	プリマハム サラダにちょうどいいね。 ピアソーセージ 67g	4,433,193	22,355	198.3	0.4	0.7	65.4
38	信州ハム グリーンマーク あらびきポーク&チキンウインナー 62g×2	4,405,970	16,067	274.2	0.4	0.5	24.9
39	丸大食品 味の主演ポロニアソーセージ 280g	4,393,725	13,229	332.1	0.4	0.4	41.1
40	シジシージャパン Vパック 皮なしウインナー 260g	4,260,460	14,115	301.8	0.4	0.4	24.4
41	日本ハム シャウエッセン 156g	4,236,998	14,693	288.4	0.4	0.4	3.9
42	伊藤ハム グランドアルトバイエルン 409g	4,225,802	6,831	618.6	0.4	0.2	16.4
43	フードリエ やみつきになるレモン&パセリウインナー 150g	4,161,928	14,966	278.1	0.4	0.4	46.6
44	プリマハム ジョンソンヴィル オリジナルスモーク 360g	4,089,032	5,950	687.2	0.4	0.2	50.6
45	銀河フーズ チーズでるソーセージ 63g×2	3,987,420	12,875	309.7	0.4	0.4	19.1
46	伊藤ハム The GRANDアルトバイエルンジッパー 468g	3,982,650	5,490	725.4	0.4	0.2	8.9
47	米久 御殿場高原あらびきポーク 640g	3,910,072	4,159	940.2	0.4	0.1	4.4
48	伊藤ハム ヘルガウルストブラックペッパー 110g	3,672,329	12,582	291.9	0.3	0.4	59.4
49	伊藤ハム グルメウインナー 80g×2	3,669,602	17,002	215.8	0.3	0.5	21.1
50	日本ハム ウイニーミニ 72g×2	3,616,604	13,729	263.4	0.3	0.4	33.7

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 3月16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 168頭	高値	4,351	2,648	2,485	-	-
		安値	2,376	2,388	2,378	-	-
		平均	2,952	2,491	2,451	-	-
		頭数	158	7	3	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 72頭	高値	3,029	2,529	2,192	-	-
		安値	2,212	2,267	2,052	-	-
		平均	2,500	2,445	2,116	-	-
		頭数	55	15	2	-	-
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 22頭	平均	-	1,649	1,639	1,588	-
		頭数	-	7	13	2	-
	雌 C 1頭	平均	-	-	1,547	-	-
		頭数	-	-	1	-	-
	去 B 7頭	平均	-	1,685	1,645	-	-
		頭数	-	3	4	-	-
去 C 2頭	平均	-	-	1,590	-	-	
頭数	-	-	2	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	405 349	1,073 782	- 176.0	(競り)	(相対)	
				-	21	57

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,477	1,868	1,632	1,585	-
	B	-	-	1,679	1,570	1,339
和 去	A	2,670	2,506	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	1,077
	C	-	-	-	1,061	1,021
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,659	1,606	1,614	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	1,642	1,646	1,715	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	-	879	756	928	853
	安値	-	648	613	432	313
	平均	713	668	643	615	458
	頭数	(1)	(333)	(220)	(120)	(108)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	720	710	656
	安値	-	-	699	666	488
	平均	-	-	707	688	497
	頭数	(-)	(-)	(5)	(4)	(12)

[大阪食肉卸売市場] 3月16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	2,454	2,320	2,219	-	-
(頭数)	(5)	(3)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,483	2,388	-	-	-
(頭数)	(5)	(1)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	-	1,610	-
C	-	1,665	-	-	-
交雑去 B	1,933	1,830	1,705	1,643	-
C	-	-	1,637	-	-
豚	-	732	693	645	486

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	3月16日	3月13日	(3月累計)
豚	64,800	63,500	710,700
成牛計	4,640	4,140	47,690
和牛雌	1,060	1,040	10,980
和牛去勢	1,460	800	12,990
乳牛雌	350	690	7,120
乳牛去勢	540	320	4,720
交雑雌	570	660	5,920
交雑去	660	630	5,950

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 3月16日

東京	1,605 円	(前日 1,569 円)
大阪	1,696 円	(前日 1,704 円)

[豚・全農建値] 3月16日

上	中	取引頭数	市況
680 円	654 円	1,102 頭	急落

と畜 売買	牛 88 頭	豚 - 頭	牛概況	もちあい
	牛 61 頭	豚 135 頭	豚概況	まちまち

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16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]	659 (637)	- (-)	5,881	-	上伸
仙台 [中]	647 (630)	531 (503)	433	98	続伸
栃木 [地]	681 (676)	624 (603)	1,669	29	上伸
茨城 [地]	678 (686)	668 (663)	1,520	646	続落
群馬 [地]	703 (713)	614 (626)	2,076	428	小反落
さいたま [中]	673 (720)	663 (708)	330	331	急反落
東京 [中]	668 (683)	643 (658)	1,073	782	急落
横浜 [中]	701 (699)	657 (668)	678	670	もちあい
山梨 [地]	- (-)	- (-)	115	47	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	626 (624)	597 (591)	954	280	強もちあい
京都 [中]	641 (638)	630 (632)	106	90	もちあい
大阪 [中]	732 (-)	693 (-)	-	117	まちまち
神戸 [中]	- (610)	- (602)	122	-	上場なし
岡山 [地]	664 (634)	662 (622)	232	310	反発
広島 [中]	654 (664)	613 (631)	343	44	反落
福岡 [中]	630 (652)	595 (618)	585	129	反落

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。京都の前日は14日。

[日本食肉流通センター] 3月9日～3月15日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

[食鳥正肉日経相場] 3月13日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇首都圏 総重量 1,572,888 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	1,188	1,242	1,184	73,451
うで	743	775	794	766	138,853
ロース	1,079	1,137	1,178	1,133	147,138
ばら	1,188	1,242	1,287	1,238	153,183
もも	769	804	808	793	175,166
ヒレ	1,188	1,197	1,216	1,194	17,752
セット	935	1,009	1,039	998	867,345

◇東京 (8社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	775	826	1,009	211
ムネ	448	517	663	195

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	764	815	1,050	5
ムネ	457	505	610	4

◇近畿圏 総重量 749,516 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	1,288	1,341	1,281	61,719
うで	678	724	744	717	129,760
ロース	1,031	1,162	1,242	1,146	94,932
ばら	1,237	1,267	1,325	1,267	133,618
もも	707	724	826	735	172,988
ヒレ	1,026	1,139	1,253	1,146	11,900
セット	920	1,015	1,103	1,014	144,599

[農水省統計情報部食鳥市況] 3月13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	735	550	600	650
安値	780	460	290	360	350
平均	839	522	-	-	-

※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
鏡見 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)

◆ステーショナリー

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