

令和8年  
2026年

3月19日  
木曜日

第11913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



青雲ミート会関西支部が総会……P4

- ▶ 熟豊ファームが環境負荷低減「見える化」牛肉部門で初の三ツ星の等級、銀閣寺大西グループ店舗で販売……P2
- ▶ スペインPROVACUNO、FOODEX JAPAN 2026にブース出展……P2～3
- ▶ 米久が「ハンバーグボール デミグラスソース」を20日から全国で新発売……P3
- ▶ 青雲ミート会関西支部が第22回総会……P4
- ▶ 【肉類通関速報・2月】計20万9361 tで前年比1・6%増……P4
- ▶ AHDBがディナーイベント、英国産食肉をPR……P5
- ▶ カスミ新社長に折本文孝上席執行役員……P5
- ▶ 米国で鶏フル、家禽肉等輸入一時停止……P5
- ▶ 牛・豚枝肉への格付等級インクを天然色素由来に切り替え……P6
- ▶ 【POSランク2月中華総菜製品】……P6
- ▶ バーガーキング、食べ放題イベント……P6～7
- ▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】F引き続きベリーなどタイト、C需給緩む……P7
- ▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにバラやカタロースは鈍化……P7
- ▶ 【POSランク2月洋総菜製品】……P7
- ▶ 中華総菜製品2月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……P8
- ▶ 洋総菜製品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]18日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]18日……P11

## 注目のヘッドライン

### 熟豊ファームが環境負荷低減「見える化」牛肉部門で初の三ツ星の等級

株熟豊ファームは、農水省が推進する環境負荷低減の取り組み「見える化」実証において畜産物の牛肉部門で初となる三ツ星の等級評価を取得した。

…詳細はP2

### 【肉類通関速報・2月】計20万9361 tで前年比1・6%増

…詳細はP4

株式会社 食肉通信社

## 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入門書。バイヤーとして精通するための「鑑識眼」を養うことができ、業界未経験者にも理解しやすい内容となっています。

B5判/90頁/定価3,000円

大きな  
カラー写真で  
丁寧に解説



## 熟豊ファームが環境負荷低減「見える化」牛肉部門で初の三ツ星の等級 銀閣寺大西グループ店舗で販売

(株)熟豊ファーム(島根県雲南市、石飛修平社長)はこのほど、農水省が推進する環境負荷低減の取り組み「見える化」(愛称=みえるらべる)実証において畜産物の牛肉部門で初となる三ツ星の等級評価を取得した。この取り組みは農水省が「みどりの食料システム戦略」に基づき、環境負荷低減の取り組みに対する国民理解の醸成を目的として、その内容を分かりやすく表示するもの。

熟豊ファームで肥育された牛の一部は(株)銀閣寺大西(京都市左京区、大西雷三社長)と連携し、SDGs畜産ブランド「サステナブル和牛 熟」として国内外で販売されている。今回特に評価された算定項目は「飼料」と「エネルギー消費」。温室効果ガス排出量を基準値と比較した削減貢献率に応じて星の数で評価されるが、熟豊ファームの取り組みは基準値と比較して20%以上の環境負荷削減を達成し、最高評価となる三ツ星を取得した。

飼料については、近隣の都道府県から仕入れた粗飼料および濃厚飼料(エコフィード)を活用。国産かつ地域から調達することで飼料の輸送距離を短縮し、二酸化炭素などの間接排出量の低減につなげている。また、農場内で電力や燃料を効率的に使用することで省エネルギーの取り組みを推進している。

なお、今回の算定項目には含まれていないが、熟豊ファームでは出光興産グループのエスディーエスバイオテックとの共同研究により完成したカシューナッツ殻液(CNSL)含有飼料を導入しており、牛のげっぷ由来のメタンガス排出量を63%削減する効果も確認されている。メタンガス排出削減は温室効果



ガス削減にも寄与する取り組みだが、今回の評価はこの削減効果を算定に含まない形で取得したもの。

この取り組みの下、生産されるサステナブル和牛 熟は販売実証として今年10日から京都府、大阪府、兵庫県、滋賀県にある銀閣寺大西グループの対象18店舗で展開している。主な販売店舗は銀閣寺大西の本店、高槻阪急店、川西阪急店、草津店など

で、今後さらに取扱店舗の拡大も予定。

熟豊ファームではこれまでアニマルウェルフェアや資源循環への配慮など、持続可能な畜産の実現に向けた取り組みを継続してきた。こうした取り組みは島根県が推進する公的認証制度「美味しまね認証」においても評価されており、食品安全、環境への配慮、労働安全、情報開示といった多面的な観点からサステナブルな畜産として認められている。その取り組みの中でも今回、温室効果ガス排出削減という環境負荷低減の成果が国の仕組みにおいて定量評価された形となる。

銀閣寺大西では「日本では和牛の経産牛は制度上、和牛として流通可能である一方、その価値や生産の背景が十分に伝えられてきたとはいえない。サステナブル和牛 熟は月齢を重ねた経産牛ならではの赤身にうまみが凝縮された味わいと、温室効果ガス排出削減をはじめとする環境配慮の取り組みを正しく伝えることで畜産の持続可能性と消費者の選択をつなぐ存在を目指す。今後も環境負荷低減と品質の両立を追求し、持続可能な畜産モデルの確立に取り組む」としている。

## スペイン PROVACUNO、FOODEX JAPAN 2026 にブース出展

欧州スペイン産牛肉の専門職間連携団体 PROVACUNO(プロヴァクーン)は、欧州連合

(EU)の支援によるキャンペーン「It's time for European Beef」の一環として、10日~13日に開催

された「FOODEX JAPAN 2026」にブース出展した。

会期中、同団体のブースでは、日本市場向けに欧州産牛肉の特長を紹介するプログラムを実施したほか、来場者に向けて、ミシュラン星付きシェフによる料理デモンストレーションおよび試食を通じ、欧州産牛肉の多様なカットや調理適性、味わいを提供した。開催に際し、同団体のホセ・ラモン・ゴドイ国際部門ディレクター(写真)は「本イベントに出展する一番の目的は日本の皆さんに欧州産牛肉を知ってもらおうということにある。2020年以降スペインから日本への輸出が解禁となり、導入段階ではあるが、消費者の皆さんをはじめ、バイヤーの皆さんに欧州産牛肉のおいしさ、そして特長を実際に味わって実感してもらえる良い機会である」と同イベントへの期待感を語り、「同イベントにはここ数年連続して出店しており、日本でも最大級の食品展示会であるという認識だが、アジア諸国においても大きな影響力を持つものだと思っているので隣国のバイヤーの皆さんの反応も意識している」と述べた。

今回のブース展開については「スペイン産牛肉の輸出に関しては導入段階ではあるが、複数回出展していることで、われわれのことを認知して来場して下さる人もいる。そういった皆さんに向けて2人のミシュラン星付きシェフによる、さまざまな調理方法の欧州産牛肉を提供し、そのおいしさと味わいを広めていきたい」とした。

また日本市場のニーズについては「われわれが把握している日本市場でよく売れる部位はタンである。そのタンを主軸に据えて他部位を展開していきたい



という目線を持っており、日本の皆さんにはわれわれが扱う牛肉は非常に受けが良いので、初めの糸口がどの部位でも、そのおいしさを知っていただければ、どの部位でも受け入れられると思っている。」とし「日本の皆さんが求める大きなポイントの1つは品質の高さであり、厳格な品質管理、そして最も厳しい基準である欧州生産モデルがそれを支えている。また最近の日本の市場のトレンドとして健康志向があり、多くの人たちが自分が食べるものに気を配っている中で、われわれが扱う肉の特長は『若齢と畜』の、と畜月齢が若く肉質が軟らかい脂肪分が少ないヘルシー肉であり、日本市場のニーズにマッチしていると考えている」と説明した。

最後に「スペイン産牛肉は日本市場において導入段階から強化段階へと移るフェーズへと来ている。今後はそれを継続・維持することを進めるために、これからもこういった展示会への出展を続けていく。日本市場は高価格帯に位置するわれわれの牛肉の良さを理解してもらえる市場だと思っているので、まずは認知度向上に向けて活動を継続していきたい」と今後の展望を述べた。

## 米久が「ハンバーグボール デミグラスソース」を20日から全国で新発売

米久は20日から、全国で「ハンバーグボール デミグラスソース(214g、参考小売価格410円/税込み)の発売を開始する。

豚肉、たまねぎ、牛肉などを加えたシンプルな味付けのハンバーガーをボール状にした。デミグラスソースは、たまねぎ、牛肉をバターなどでじっくり炒め、隠し味にビールやワインを加えた奥行きのある味付けとなっている。ソースとハンバーグは自社工場で製造。

標準6個入りで、食卓で「あと1品足りない」時に活躍する。

簡単に調理できるメニューを写真や二次元バーコード紹介している。



## 青雲ミート会関西支部が第22回総会、米国ミート市場等学ぶ

学校法人竹岸学園・竹岸食肉専門学校(水野正徳学校長)の卒業生で構成される青雲ミート会関西支部(東聡支部長、写真)は16日、大阪府吹田市の新大阪江坂東急REIホテルで第22回総会を開催した。

冒頭、校歌斉唱に続き、東支部長は「ニュースをみれば原料高や人件費の高騰、これらに加え戦争による原油高となり、本当にどうやってこれから商売をしていくのか、先ほど先輩方とお話をしていたところ。ただ、われわれは幸せなことに“食”という業界に携わっており、人が生きていく上で絶対に必要なもので、なくなならない。その仕事に就いていることを誇りに思い日々精進させていただいている。人を笑顔にできる仕事であり、この場にいらっしゃる皆さま方は、こんな時代に打ち勝つよう互いに頑張っていたいただきたい」とあいさつ。

続いて水野学校長が自身の経歴を披露しながら「先般、ある報道で今の学生は根拠のない自己評価や権利の主張、タイプやコスパを重視する『無敵な若者』という表現を目にした。なるほどと思う部分もあったが、竹岸学園ではさまざまな厳しい取り組みを行っており、今の学生も文句をいいながらやっている。これが集中力や忍耐力の向上につながるといっても、合理的な理由を示さないと理解されにくい。それでも何かしらの困難にぶつかった時に役立つと信じ、多くの人材を発掘していきたい」とあいさつ。

来賓紹介に続き、青雲ミート会の齊藤智夫理事・



カリキュラム担当が学校の新しい施設やIT強化、専門店経営などに注力したカリキュラムなどについて説明。また、中川喜代志理事は運営委員会の取り組みについて述べるとともに、講師や学生の不足、物価高による取引先との交渉などを主な課題として挙げた。

次に米国食肉輸出連合会の高梨正稔マーケティングスペシャリストが「ミート市場動向」のテーマで講演を行った。高梨講師は米国産牛・豚の生産量・輸出量の推移、需給動向、今後の見通しについて言及。牛肉については当面高値で推移する中、キャトルサイクルの回復は遅れ気味で、当初見込みよりも遅れそうだと指摘した他、豚肉は2026年に生産が回復見込みにあり、高値圏にあるものの、短期的には牛肉の代替活用として考えられるなどと述べた。

記念撮影の後に開かれた懇親会では、学校の名誉校長を務めるプリマハムの千葉尚登社長、細矢正理事長があいさつするとともに乾杯発声。また、青雲ミート会の竹田利明会長が祝辞を述べた。

## 【肉類通関速報・2月】計20万9361tで前年比1.6%増

財務省がこのほど公表した2月の貿易統計速報によると、肉類の輸入通関量合計は20万9361t(前年同月比1.6%増)と前年同月を上回った。

米国からの肉類輸入量は4万2979t(16.7%増)と増加し、EUは1万700t(56.3%減)と大幅に減少。また、アジアからは6万272t(16.2%増)と増加し、そのうち中国は1万7981t(48.2%増)、韓国は106t(51.4%増)、ASEANは4万2152t(6.3%増)となった。

肉類通関速報 (単位: トン、%)

	数量	伸び率
米 国	42,979	16.7
E U	10,700	-56.3
ア ジ ア	60,272	16.2
中 国	17,981	48.2
大韓民国	106	51.4
A S E A N	42,152	6.3
肉 類 計	209,361	1.6

## AHDB がディナーイベント、英国産食肉を PR

英国農業・園芸開発委員会 (AHDB) は10日、食品業界関係者を対象に「AHDB英国肉パッカーとのディナー“British Meat Dinner 2026 Japan”」を東京都内で開催。会場では、英国産牛肉、豚肉、ラム肉を使った料理が多数供され、現地パッカー、業界関係者らが懇親を深めた。

AHDBは2019年、英国産牛肉・ラム肉の輸入再開に伴い、日本での活動を開始。英国肉の特徴はグラスフェッド(牛肉・ラム肉)、肥育ホルモン剤フリー、安全で高品質な肉であること。世界的に知られているアンガス種、ヘレフォード種、ショートホーン種などを含めた原産地としての英国農業の伝統ある産地だ。また、温暖で雨が多い英国の気候は緑豊かな環境を育み、高品質な牛肉やラム肉や豚肉を生産している。

日本と英国は、21年1月1日に日英包括的経済連携協定(日英EPA)を発効させ、貿易国間の自由貿易協定(FTA)を締結。日本などが参加するTPP協定(環太平洋連携協定)に英国が正式に加わり、英国のTPP加盟を認める議定書が24年12月15日に発効した。18年に11カ国で発効後、新規加盟は英国が初めてで、アジア太平洋中心だったTPPは拡大され、ますますの英国との経済的連携が期待される。

イベント冒頭、AHDBのジョナサン・エックリー氏(下写真)は「日本は、私たちにとって非常に魅力的で将来性のある市場である。このように皆さまに直接



お会いできる機会を得られたことを光栄に感じるとともに、実りある時間となることを願っている。英国の畜産業界には、皆さまにお届けできる価値が数多くある。生産の



出発点である農場における動物福祉をはじめ、加工施設に至るまでサプライチェーン全体で完全なトレーサビリティを担保している。日本と同様に英国にも豊かな伝統がある。この伝統に私たちが誇る世界水準の高い生産基準と加工技術が組み合わさることで、消費者に安心してお楽しみいただける高品質で風味豊か、そして軟らかなビーフ、ラム、ポークを届けることが可能となっている」と述べた。

## カスミ新社長に折本文孝上席執行役員

カスミは17日、折本文孝上席執行役員・開発本部マネージャーが社長に昇格する人事を発表した。折本氏は1969年1月生まれ。92年に同社に入社後、

2019年5月に執行役員、20年3月に商品開発本部マネージャー、5月に取締役などを歴任し、25年5月に上席執行役員開発本部マネージャー(現職)

## 米国で鶏フル、家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫所は17日、米国の家禽飼養施設において高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことから、次の地域から輸出される生きた家禽、

家禽肉等については、輸入を一時停止したと発表した。ネブラスカ州バレー郡(輸入一時停止対象地域3月14日)、ミシガン州全域(2025年11月6日)

## 牛・豚枝肉への格付等級インクを天然色素由来に切り替え

日本食肉格付協会は16日、全国の牛・豚枝肉の検印インクを4月から天然式由来のインクに切り替えると発表した。これまでの明るい赤インクから茶色がかかった色に変わる。

米国食品医薬品局 (FDA) は食用赤色3号等食用タール系色素を、段階的に食品への使用に係る許可を取り消す方針であることを打ち出している。これを受け、1月に厚労省と農水省から、天然色素由来の検印インクの流通が開始され次第、米国向け認定処理

施設の枝肉および同国向け輸出牛肉に押印する格付印のインクを切り替えるよう依頼があった。

協会では、当該インクの流通状況などを踏まえ、4月6日から、格付等級を表示する全ての牛・豚枝肉について、天然色素由来のインクへ切り替えることとした。新たに切り替えるインクの成分は、95%エタノール 60・0g、グリセリン5・0g、アナトー色素製剤 35・0g。なお、このインクは国内向けの肉、内臓、皮にも使用できる。

## 【POSランク2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2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「フレッシュ豚マン」(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」(216g)、5位は楽陽食品「チルドシウマイ 12個」(138g)だった。対象店舗1067店舗の総販売金額は4億9919万6959円。

## バーガーキング、人気食べ放題イベントを開催

バーガーキングを運営する、(株)ビーケージャパンホールディングス(東京都千代田区、野村一裕社長)は、「ワンパウンダーシリーズ」の食べ放題イベント「ワンパウンダーチャレンジ2026」を年3回、12月には「ワンパウンダーチャレンジ2026 ファイナル」を開催すると発表した。

第1弾は、過去最多となる全国70店舗で、3月27日~4月2日の7日間、各日14時30分、16時、17時30分、19時の計4回、各回人数限定で「アルファキング・イエティザ・ワンパウンダー」の食べ放題イベントを実施する。

同イベントは毎回チケットが即完売する人気企画であり、26年第1弾は好評を受けて過去最多規模での開催となる。今回は、直火焼きの100%ビーフパティ4枚に加え、まるやかなゴーダチーズ4枚とカマンベールのコクとにんにくのうまみが特徴の濃厚なホワイトチーズソース、さらにスモーキーなベーコン4枚とケチャップを組み合わせた「アルファキング・イエ

ティザ・ワンパウンダー」(総カロリー1713kcal、総重量543g)が食べ放題で提供される。

イベントは、「アルファキング・イエティザ・ワンパウンダー」、フレンチフライ(S)、ドリンク(M)をすべて完食することを条件に、制限時間45

分以内でおかわり自由となる形式で実施される。

「ワンパウンダーチャレンジ2026」への参加には事前のチケット購入が必要であり、第1弾のチケットは3月18日11時から専用サイトで販売を開始する。参加費は4900円。希望する店舗および日時を選択して購入する。店頭でのチケット販売は行わない。参加者には特典として、限定デザインTシャツなどが配布



される。イベントの参加チケットは毎回販売開始直後に完売するほどの人気を誇っており、早期の購入が推奨される。同社は、食べ放題や大型バーガーを好

む層に向けて、本イベントを通じて「アルファキング・イエティザ・ワンパウンダー」の魅力存分に楽しんでほしいとしている。

## 【関東の輸入豚肉現物相場】 F 引き続きベリーなどタイト、C 需給緩む

[フローズン] 原油価格高騰により、物流コストのさらなる上昇が見込まれており、食肉を含めて先々の価格への影響は必至の情勢となってきた。為替の円安傾向は強く、決算期でもあるため、購買環境は厳しい。引き続き欧州産を中心にベリーやカラーといったアイテムは逼迫している。

[チルド] 徐々に春の行楽シーズンなどに向けた荷動きも出てきており、一方で寒の戻りから鍋物需要などもまだみられるため、スソ物などを中心に全体的な荷動きはまずまず。ただ、通関の乱れで一時的に市中在庫が増えていることから、需給は緩んでおり、一部では投げ物などもみられる。

【輸入豚肉現物相場】 (関東仲間冷蔵庫渡し)

キロ/円、税抜き

	輸入元	部位	相場	気配
フローズン	米国産	クッションミート	730中心	→
		テンダーロイン	840中心	→
	カナダ産	ショート・ボックス	790中心	→
		ウデ	790中心	→
	デンマーク産	モモ	790中心	→
		ベリー	玉なし	→
		カラー	玉なし	→
		ロインMM	880中心	→
	フランス産	テンダーロイン	880中心	→
		シートベリー	玉なし	→
チルド	米国産	カタローズ	玉なし	→
		ロイン(FLON)	760中心	▽
		CCロイン	760中心	▽
		テンダーロイン	1,060中心	▽
	カナダ産	山付ベリー	1,240中心	▽
		ボックス	800中心	▽
		テンダーロイン	1,060中心	▽
		ベリー	1,210中心	▽

## 【関東の国産豚肉現物相場】 C、F ともにバラやカタローズは鈍化

全国的に出荷頭数がやや減少傾向となっており、ここへきて枝肉相場は上昇基調にある。一方で末端の荷動きが比例しているわけではなく、全体的に荷動きは芳しくない。バラやカタローズといったアイテムの引き合いにも一服感がみられる。ロインなどの荷動きもまだ鈍い。また、まもなく春休みに入ることもあり、スソ物についても引き合いは鈍化している。

フローズンはウデやモモといったアイテムにはそれなりに引き合いがみられるが、全体的な荷動きはやや静か。バラやカタローズの

引き合いも弱まっている。一方、春休みの行楽シーズンに向けてスペアリブなどの荷動き良化に期待がかかる。

関東の国産豚カット肉相場

円/キロ

生鮮物		冷凍物	
部位	相場	部位	相場
カタローズ	1,030~1,130	カタローズ	970~1,020
ウデ	760~790	ウデ	730~760
ローズ	1,000~1,050	ローズ	950~980
バラ	1,050~1,150	バラ	1,000~1,020
モモ	780~800	モモ	740~780
ヒレ	1,000~1,050	ヒレ	930~960

## 【POSランク2月洋総菜製品】 イシイのおべんとクンミートボールが首位

(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/洋総菜製品売れ筋ランキングによると、石井食品「イシイのおべんとクンミートボール」(120g×2)が首位だった。

2位は日本ハム「石窯工房 マルゲリータ ミニ

ピザ 3枚」、3位は伊藤ハム「ピザガーデンマルゲリータ1P」、4位は日本ハム「石窯工房 あら挽きソーセージ 3枚」、5位は日本ハム「とろける4種チーズのハンバーグ 3個」(246g)だった。対象店舗1067店舗の総販売金額は4億5558万8928円。

# 中華総菜製品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:4億9,919万6,959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	17,828,319	63,746	279.7	3.6	2.9	31.5
2	蓬萊本館 フレッシュ豚まん 120g×3	17,123,725	40,818	419.5	3.4	1.8	40.3
3	紀文食品 肉まん 1個 140g	13,329,401	63,401	210.2	2.7	2.9	51.2
4	井村屋 肉まん 3個 216g	11,316,477	52,239	216.6	2.3	2.4	28.8
5	案陽食品 チルドシウマイ 12個 138g	11,112,150	113,312	98.1	2.2	5.1	63.3
6	紀文食品 肉まん3個 トレー 420g	10,406,174	22,089	471.1	2.1	1.0	19.8
7	山崎製パン 肉まん 4個	10,354,140	37,385	277.0	2.1	1.7	36.2
8	中村屋 肉まんあんまん 個包装 6個	10,308,657	18,193	566.6	2.1	0.8	15.5
9	ホソヤコーポレーション 黄金龍贅沢焼売 37g×6	10,264,431	36,336	282.5	2.1	1.6	34.6
10	紀文食品 スープ餃子 12個 252g	8,755,414	43,297	202.2	1.8	2.0	60.5
11	中村屋 肉まん個包装 6個	8,580,895	15,323	560.0	1.7	0.7	13.3
12	山崎製パン 肉まんあんまん(ごまこしあん) 4個	7,563,576	26,961	280.5	1.5	1.2	22.2
13	山崎製パン 肉まん・ピザまん 4個	6,592,353	23,882	276.0	1.3	1.1	35.5
14	マルマツ 包み餃子 17g×20	6,278,694	17,390	361.1	1.3	0.8	28.7
15	シジシージャパン SP あんまん こしあん 85g×4	6,052,260	22,972	263.5	1.2	1.0	20.6
16	山崎製パン 具たっぷり肉まん 4個	6,001,443	14,789	405.8	1.2	0.7	20.2
17	ホソヤコーポレーション 黄金龍 贅沢餃子 8個 216g	5,916,713	21,715	272.5	1.2	1.0	29.2
18	紀文食品 パリパリポテト Wチーズ 12個 192g	5,839,497	30,068	194.2	1.2	1.4	68.1
19	井村屋 あんまん 3個	5,445,336	25,528	213.3	1.1	1.2	25.7
20	東洋水産 えびシウマイ 18g×8	5,409,438	22,129	244.5	1.1	1.0	70.1
21	紀文食品 肉餃子 12個 216g	5,114,732	26,449	193.4	1.0	1.2	48.3
22	紀文食品 肉ワンタン 12粒 90g	5,008,399	23,000	217.8	1.0	1.0	37.8
23	日本ハム 天津閣ニラ焼餅 8個 230g	4,844,312	16,150	300.0	1.0	0.7	49.9
24	テンフードサービス ぎょうざ 9個	4,533,572	24,198	187.4	0.9	1.1	5.7
25	井村屋 ピザまん 3個	4,420,438	21,981	201.1	0.9	1.0	24.2
26	マルシンフーズ 宇都宮肉餃子 14g×14	4,084,254	17,200	237.5	0.8	0.8	45.7
27	パロー パローセレクト 肉まん 3個 390g	3,999,789	14,009	285.5	0.8	0.6	5.0
28	山崎製パン もっちりとした肉まん 4個	3,965,693	14,224	278.8	0.8	0.6	20.7
29	中村屋 肉まんピザまん個包装 6個	3,880,977	6,897	562.7	0.8	0.3	10.9
30	珉珉食品 セミ餃子 10個 130g	3,786,886	35,589	106.4	0.8	1.6	15.9
31	東洋水産 肉ワンタン 12個 126g	3,744,346	18,295	204.7	0.8	0.8	27.4
32	山崎製パン 肉まん 4個	3,743,787	16,047	233.3	0.8	0.7	7.5
33	東洋水産 かじシウマイ 18g×8	3,680,169	15,198	242.2	0.7	0.7	52.4
34	プリマハム 中華肉団子 210g	3,588,047	18,153	197.7	0.7	0.8	33.8
35	桃屋 メンマ 100g	3,397,487	12,019	282.7	0.7	0.5	94.6
36	シジシージャパン SP 味付けメンマ 80g	3,374,460	28,950	116.6	0.7	1.3	13.1
37	米久 春巻 11個 286g	3,361,803	10,075	333.7	0.7	0.5	24.4
38	日本ハム 羽根付き餃子 12個 256g	3,270,576	18,959	172.5	0.7	0.9	40.2
39	三栄食品 味付けメンマ三味 70g	3,213,505	29,572	108.7	0.6	1.3	5.5
40	東洋水産 黒豚シウマイ 8個 144g	3,135,788	12,908	242.9	0.6	0.6	42.5
41	紀文食品 あんまん 1個 140g	2,930,941	14,898	196.7	0.6	0.7	31.6
42	シンセイ食品 特大肉まん 150g×3	2,876,820	8,329	345.4	0.6	0.4	1.9
43	シンセイ食品 ふっくら肉まん 70g×5	2,766,138	8,786	314.8	0.6	0.4	2.9
44	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	2,700,440	21,358	126.4	0.5	1.0	10.0
45	ホソヤコーポレーション 昭和生まれの贅沢春巻 5本 220g	2,684,553	10,274	261.3	0.5	0.5	24.3
46	山崎製パン 具たっぷり肉まん・ピザまん 4個	2,679,156	6,949	385.6	0.5	0.3	16.7
47	案陽食品 黒豚入り焼売 12個 138g	2,525,704	25,273	99.9	0.5	1.1	26.6
48	ふじや食品 大陸肉ワンタンしょうゆ味 7g×8	2,474,552	24,387	101.5	0.5	1.1	24.5
49	桃屋 ザーサイ 100g	2,456,436	8,642	284.2	0.5	0.4	93.7
50	桂林閣 (PB) 匠の黒豚焼売 6個	2,259,328	9,922	227.7	0.5	0.5	5.0

# 洋総菜製品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:4億5,558万8,928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	石井食品 イシイのおべんとクン ミートボール 120g×2	17,616,947	63,933	275.6	3.9	3.4	45.1
2	日本ハム 石窯工房 マルゲリータ ミニピザ 3枚	16,024,661	56,044	285.9	3.5	3.0	80.4
3	伊藤ハム ビザガーデンマルゲリータ 1P	11,867,592	52,888	224.4	2.6	2.8	54.8
4	日本ハム 石窯工房 あら挽きソーセージ 3枚	11,396,734	40,835	279.1	2.5	2.2	79.4
5	日本ハム とろける4種チーズのハンバーグ 3個 246g	10,285,862	34,056	302.0	2.3	1.8	81.6
6	マルシンフーズ マルシンハンバーグ 70g×3	9,924,719	36,173	274.4	2.2	1.9	50.2
7	日本ハム 石窯工房 マルゲリータ 1枚	9,240,198	35,595	259.6	2.0	1.9	57.5
8	伊藤ハム ビザガーデンベーコン 1P	8,147,125	37,172	219.2	1.8	2.0	54.7
9	シジシージャパン Vパック チキンナゲット 300g	6,884,241	23,710	290.4	1.5	1.3	29.4
10	丸大食品 楽しいお弁当ミートボール てりやき味 57g×3	5,988,479	32,117	186.5	1.3	1.7	50.7
11	日本ハム 厚切りピッツアブレッド 4枚	5,979,576	19,335	309.3	1.3	1.0	56.7
12	伊藤ハム ラピッツァ マルゲリータ 1枚	5,970,817	21,151	282.3	1.3	1.1	30.6
13	日本ハム チキチキボン 124g	5,534,925	18,628	297.1	1.2	1.0	57.4
14	イオントップバリュ イオンベストプライス チキンナゲット 280g	5,429,397	19,707	275.5	1.2	1.0	12.5
15	日本ハム 石窯工房シャウエッセンピザ 1枚	5,314,652	20,436	260.1	1.2	1.1	50.3
16	丸大食品 チキンハンバーグ 69g×3	5,283,163	25,755	205.1	1.2	1.4	75.5
17	伊藤ハム 鉄板焼きハンバーグ2個入り 109g×2	5,255,465	15,625	336.4	1.2	0.8	47.7
18	伊藤ハム ラピッツァグランドアルトバイエルン 1枚	5,170,720	19,008	272.0	1.1	1.0	39.6
19	石井食品 イシイのおべんとクン ミートボール 120g	5,084,860	34,416	147.8	1.1	1.8	49.9
20	伊藤ハム ビザガーデンチーズ 1P	5,016,095	22,021	227.8	1.1	1.2	37.4
21	日本ハム 石窯工房 4種のチーズピザ 1枚	4,558,635	18,191	250.6	1.0	1.0	42.5
22	日本ハム マルゲリータピザ 1枚	4,452,165	20,917	212.9	1.0	1.1	24.3
23	滝沢ハム お肉屋さんのハンバーグ デミグラスソース 100g	4,424,638	44,020	100.5	1.0	2.3	45.6
24	石井食品 ミートボール 120g×3	4,377,348	11,302	387.3	1.0	0.6	12.4
25	マルシンフーズ お買得ハンバーグ 70g×4	4,346,071	12,803	339.5	1.0	0.7	14.3
26	伊藤ハム 旨包デミグラスソースハンバーグ 175g	4,308,423	13,251	325.1	1.0	0.7	39.2
27	プリマハム スパイシーチキン 220g	4,296,241	15,243	281.9	0.9	0.8	56.9
28	日本ハム ふんわり生地のアメリカンドッグ6本入 300g	4,209,360	14,238	295.6	0.9	0.8	51.6
29	丸大食品 チキンナゲット 240g	4,056,539	15,341	264.4	0.9	0.8	23.5
30	伊藤ハム ビザガーデン てりやきチキン 1枚	3,805,835	17,395	218.8	0.8	0.9	36.6
31	滝沢ハム お肉屋さんのハンバーグ チーズ 100g	3,784,099	38,119	99.3	0.8	2.0	40.6
32	日本ハム うずら卵を包んだ肉だんご 2個×3 204g	3,483,234	11,380	306.1	0.8	0.6	65.4
33	日本ハム シャーローワンズ 124g×2	3,481,886	12,189	285.7	0.8	0.6	47.7
34	シジシージャパン Vパック デミグラスハンバーグ 160g	3,442,367	12,119	284.1	0.8	0.6	27.3
35	日本ハム 極み焼 デミグラスハンバーグ 200g	3,322,668	11,237	295.7	0.7	0.6	37.9
36	日本ハム 極み焼 和風おろしハンバーグ 210g	3,240,400	10,874	298.0	0.7	0.6	38.4
37	丸大食品 楽しいお弁当ミートボール 57g×3	3,200,798	17,193	186.2	0.7	0.9	47.1
38	シジシージャパン Vパック 和風おろしハンバーグ 160g	3,167,537	11,126	284.7	0.7	0.6	26.3
39	シジシージャパン ナン 95g×2	3,126,232	14,930	209.4	0.7	0.8	29.2
40	マルシンフーズ ハンバーグ 70g	2,927,169	26,338	111.1	0.6	1.4	41.9
41	日本ハム ナードッグチーズ&カレー 1個	2,886,059	28,338	101.8	0.6	1.5	38.3
42	日本ハム 石窯工房 ドルチェポルコペーコンピザ 1枚	2,873,286	10,978	261.7	0.6	0.6	31.3
43	伊藤ハム キッチンデリ ビーフシチューパイ 150g	2,780,828	10,898	255.2	0.6	0.6	47.6
44	日本ハム チキチキボン 165g	2,683,097	7,271	369.0	0.6	0.4	16.3
45	日本ハム ソーセージピザ 1枚 120g	2,631,443	12,453	211.3	0.6	0.7	25.0
46	伊藤ハム 旨包ボリュームリッチ 和風おろしハンバーグ 175g	2,607,955	8,294	314.4	0.6	0.4	30.0
47	伊藤ハム コロコロチキン 120g	2,487,193	9,537	260.8	0.6	0.5	49.3
48	イオントップバリュ イオンベストプライス ミートボール テリヤキソース 96g×3	2,475,479	10,068	245.9	0.5	0.5	9.3
49	日本ハム 石窯工房 直火焼きテリヤキチキン 1枚	2,455,222	9,720	252.6	0.5	0.5	29.4
50	日本ハム ナードッグとろけるチーズ&カレー 3個	2,353,641	8,304	283.4	0.5	0.4	39.4

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 3月18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	4,113	2,496	2,374	-	-
		安値	2,391	2,381	2,152	-	-
		平均	2,715	2,447	2,289	-	-
		頭数	67	14	7	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,376	-	-	-
		頭数	-	1	-	-	-
	去 A	高値	3,334	2,538	2,457	-	-
		安値	2,297	2,251	2,144	-	-
		平均	2,545	2,407	2,332	-	-
		頭数	102	19	6	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	2,133	-	-	-	
	頭数	-	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	平均	-	1,574	1,642	1,590	-
		頭数	-	1	7	4	-
	雌 C	平均	-	-	1,565	1,474	-
		頭数	-	-	1	2	-
	去 B	平均	1,782	1,734	1,689	1,636	-
		頭数	1	3	7	7	-
去 C	平均	-	1,743	-	1,528	-	
頭数	-	1	-	1	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	394 349	942 825	- 197.0	(競り)	(相対)	- 69

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,176	1,757	1,749	1,609	-
	B	-	1,687	1,658	1,558	1,374
和 去	A	2,518	2,323	-	-	-
	B	-	2,129	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	1,030
	去	B	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,763	1,706	1,618	1,498	1,133
	C	-	-	-	1,379	-
交 去	B	1,743	1,703	1,645	1,622	-
	C	-	-	1,621	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	756	804	744	740	649
	安値	714	659	616	432	346
	平均	734	697	666	620	468
	頭数	( 4)	( 195)	( 311)	( 192)	( 123)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)

[大阪食肉卸売市場] 3月18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	2,691	-	-	-	-
(頭数)	( 4)	( -)	( -)	( -)	( -)
B	-	2,291	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( 1)	( 1)	( -)
和 去 A	2,717	2,377	-	-	-
(頭数)	( 22)	( 3)	( -)	( -)	( -)
B	-	2,263	-	-	-
(頭数)	( 1)	( 1)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,795	1,676	1,629	-
C	-	1,730	1,537	1,568	-
交雑去 B	1,879	1,785	1,690	-	-
C	-	-	-	1,563	-
豚	-	733	715	563	469

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	3月18日	3月17日	(3月累計)
豚	69,900	69,000	849,600
成牛計	4,190	4,320	56,200
和牛雌	1,010	1,020	13,010
和牛去勢	960	1,060	15,010
乳牛雌	740	660	8,520
乳牛去勢	430	440	5,590
交雑雌	660	610	7,190
交雑去	380	530	6,860

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 3月18日

東京	1,650 円	(前日 1,655 円)
大阪	1,600 円	(前日 1,724 円)

[豚・全農建値] 3月18日

上	中	取引頭数	市況
680 円	653 円	1,472 頭	もちあい

と畜 売買	牛 64 頭	豚 81 頭	牛概況	もちあい
	牛 76 頭	豚 85 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18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 ( 659 )	- ( - )	-	-	もちあい
仙台 [中]	643 ( 623 )	600 ( 467 )	605	113	反発
栃木 [地]	688 ( - )	645 ( 508 )	1,558	64	上伸
茨城 [地]	671 ( 669 )	648 ( 651 )	1,322	590	もちあい
群馬 [地]	726 ( 745 )	594 ( 625 )	2,379	277	反落
さいたま [中]	663 ( 675 )	644 ( 659 )	140	142	下押し
東京 [中]	697 ( 689 )	666 ( 653 )	942	825	小幅上伸
横浜 [中]	681 ( 677 )	650 ( 649 )	677	674	もちあい
山梨 [地]	661 ( 707 )	627 ( 701 )	206	173	反落
浜松 [地]	- ( - )	- ( - )	-	-	競り休止
名古屋 [中]	643 ( 629 )	624 ( 610 )	961	199	続伸
京都 [中]	- ( 669 )	- ( 659 )	-	-	休市
大阪 [中]	733 ( - )	715 ( - )	81	74	まちまち
神戸 [中]	630 ( 711 )	628 ( 695 )	47	91	下押し
岡山 [地]	669 ( 663 )	661 ( 649 )	354	382	堅調
広島 [中]	651 ( 674 )	608 ( 637 )	353	45	急落
福岡 [中]	637 ( 637 )	600 ( 602 )	555	151	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] 3月11日～3月17日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,867,319 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	1,061	1,166	1,228	1,170	93,485
うで	745	779	826	788	155,175
ロース	1,112	1,140	1,175	1,145	188,054
ばら	1,157	1,217	1,287	1,219	175,657
もも	799	808	841	816	192,243
ヒレ	1,180	1,197	1,216	1,193	19,049
セット	959	1,024	1,063	1,016	1,043,656

◇近畿圏 総重量 808,950 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	1,350	1,285	68,317
うで	690	743	756	731	142,278
ロース	1,069	1,182	1,252	1,163	105,574
ばら	1,220	1,267	1,350	1,270	147,100
もも	714	744	826	748	174,900
ヒレ	1,077	1,188	1,291	1,180	12,782
セット	946	1,015	1,094	1,026	157,999

[食鳥正肉日経相場] 3月17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	750	837	987	163
ムネ	443	508	657	164

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	752	826	1,050	4
ムネ	445	507	610	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 3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	17日分は23日掲載				
安値					
平均					

※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

#### ■あなたの常識を強化にする 今さら聞けない肉の常識

平野正男 鏡 晃 著 A5判 152頁 定価1,500円(送料別)

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。

#### ■~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