

令和8年
2026年

3月24日
火曜日

第11915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



「American BBQ Cook-off 2026」が開催された……P3

▶ 全肉連が第2回教材・資材作成委員会開催
デジタル化に対応した動画も作成……P2

▶ 「American BBQ Cook-off 2026」大阪府豊中市の和田さん連覇達成……P3

▶ 細胞農業WTが細胞性食品に関わるコミュニケーションポリシー策定……P4~5

▶ 広島市中央卸売市場食肉市場畜魂慰霊祭実行委員会が春季畜魂慰霊祭……P5

▶ 米国で鳥フル、家禽肉等の輸入一時停止……P5

▶ 3月の米フィードロット飼養頭数は1154万9千頭と微減、導入は増加……P6

▶ スターゼンミートプロセッサーが加世田運動公園野球場のネーミングライツを取得……P6

▶ [輸入副生物現物相場] 中東情勢の緊迫化で先高感が強まる、主要焼き材は一段高……P7

▶ 米久、レンジで約40秒の「中華バンズ(割包)」を新発売……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] 23日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 23日……P11

注目のヘッドライン

全肉連が第2回教材・資材作成委員会開催、デジタル化に対応した動画も作成

全国食肉事業協同組合連合会(全肉連、村上幸春会長)は18日、令和7年度国産食肉理解促進食育実践事業(JRA事業)の一環で、第2回教材・資材作成委員会を東京都港区のアジミックビルで開催した。

…詳細はP2

「American BBQ Cook-off 2026」大阪府豊中市の和田さん連覇達成

…詳細はP3



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/>

全肉連が第2回教材・資材作成委員会開催 デジタル化に対応した動画も作成

全国食肉事業協同組合連合会(全肉連、村上幸春会長)は18日、令和7年度国産食肉理解促進食育実践事業(JRA事業)の一環で、第2回教材・資材作成委員会を東京都港区のアジミックビルで開催した。委員会には、宮城学院女子大学の安部新一名誉教授(委員会委員長)、日本獣医生命科学大学の江草愛教授、日本食肉消費総合センターの杉崎知己常務理事、全国食肉学校の小原和仁学校長、高知県食肉事業協同組合の三谷勝義理事長が出席した。

全肉連の木村元治専務(下写真)は冒頭、「平成29年からJAR事業で食育に取り組んでいる。食肉に関する食育では、安全性・栄養・命の大切さを重視した活動を行ってきた。

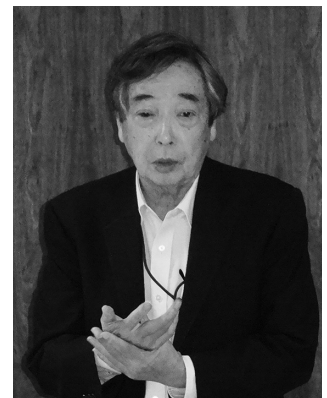
本年度は、生産者と消費者の間に生じているギャップを埋める取り組みとして、群馬県の繁殖農家や肥育農家を取材し、生産者の苦労を見える化した冊子を制作した。また、デジタル化に対応した動画も制作した。さらに、学童向けにペーパークラフトを作成した」と述べた。

続いて、令和7年度に作成した食育教材について全肉連の原田勉事務局長は、「国内の食肉の生産・流通を巡っては、生産・流通コストが押し上げられている一方、物価高騰に伴う消費者の購買力の低下から、国産食肉の買い控えがみられるなど、生産・消費の両面で厳しい状況が続いている。このような中、国内の畜産の健全かつ持続的な発展を図る観点からは、国産食肉の品質、安全性などへの理解はもとより、国内畜産を巡る生産・流通諸事情などについても、的確な広報資材の作成、情報発信などを通じて、国産食肉への消費者理解を醸成することが求められている。このため、生産から流通、そして食卓に届くまでの国産食肉の過程の説明に合わせ、国産食肉の安全性、健康面の効用など、食肉ならではの食育をこれまで推進してきたところだ。各事業の実践的な取り組みを強化し、安全・安心な日本の畜産、とりわけ重要なタンパク供給源である国産食肉の正しい知識の普及啓発、さらには生産・流通事情などへの理解を促進することを通じ、国産食肉の需要拡大、ひいては日本畜産の健全かつ持続的な発展を目的とした事



業である」と説明。

事業内容では、①国産食肉理解促進食育実践推進委員会開催等事業(全肉連)②国産食肉食育実践推進事業(全肉連)③国産食肉食育実践展開事業(県肉連)などの取り組みに



より、一般消費者の理解、さらに「命の大切さ」「命をいただくことの大切さ」などの情操を高めることにより、安全・安心な日本の畜産、とりわけ食肉生産の理解の醸成と国産食肉の需要拡大、ひいては日本畜産の健全かつ持続的な発展に資することが期待される

続いて、令和7年度に作成した3種類①(一般成人向け)パラパラ漫画動画(3分40秒)・タイトル「お肉ってどこから来てるの?」～国産食肉と食料の未来を考える～「YouTube」②(学童向け)ペーパークラフト(牛・豚・鶏)・タイトル「学んで!楽しむお肉の食育ペーパークラフト」③(一般向け)食育冊子(B5版カラー14ページ)・タイトル「食べて支える国産食肉の生産現場・選ぶことが、お肉の安全・安心とおいしさを守る。」～知る・選ぶ・つながる。生産者のストーリー～の作成経緯ならびに、これまでの取り組みが説明された。

委員会メンバーからは、デジタル教材(パラパラ漫画動画)の配布・周知方法を検討。また、クラフト教材の配布方法については、一体的なイメージでの提供などが提案された。

「American BBQ Cook-off 2026」大阪府豊中市の和田さん連覇達成

アウトドアイベントの企画運営、バーベキュー場の管理運営をしている(株)あおぞら(東京都中央区、高田勝会長)は20日、東京都中央区の都立晴海ふ頭公園で本格的なアメリカンBBQコンテスト「American BBQ Cook-off 2026」(後援=米国大使館農産物貿易事務所/ATO、協賛=米国食肉輸出連合会/USMEF他)を開催した。コンテストには沖縄を含む日本全国から昨年を上回る10人の“ピットマスター”が出場。出場者は「ロー&スロー」で調理するアメリカンポークのバックリブを使用したBBQをテーマに、骨4本分のピースとサイドディッシュを添えたプレートを出展。6人の審査員がブラインド審査により外観、香り、味、肉の調理、サイドディッシュ、プレート演出の6項目(540点満点)で評価した。厳正な審査の結果、優勝は昨年に続き、大阪府豊中市でBBQスモーカー製作&BBQ PRO SHOPを経営する和田浩一さん(中央写真左から2人目)が輝き、見事2連覇を達成。副賞としてweber社のスモーカー「スモークマウンテンクッカー」などが贈られた。

審査委員長を務めたATOのライアン・ベッドフォード代理所長(同右)は「10組の出場者の皆さんそれぞれ素晴らしく、審査は非常に難しかった。アメリカンBBQの特徴は、じっくりと低温で調理することであり、だからこそ非常においしくなる。このスタイルを日本でも広めていっていただけると非常にうれしい。そのためには100%アメリカンビーフ、ポークを使うことが肝要だ」とPR。同じく審査員を務めたUSMEFの加藤悟司ジャパンディレクター(下写真)は「私たちは、日本市場にアメリカンビーフとポークのシェアを広める目的で活動しており、今回のようにアメリカンBBQを日本で拡大していくことは重要な使命。今回、10組のアメリカンBBQを愛してやまないチームが出場し腕を競ったが、どれも本当においしかった。今後もアメリカンBBQ拡大に向けて、多くの方にアメリカンビーフのおいしさを楽しんでいただきたい」と呼びかけた。

同大会は米国におけるBBQ文化の魅力を多くの人に知ってもらうためのイベントであり、今年で3回目の



開催となる。会場ではアメリカンBBQのおいしさだけでなく、普段からその味を楽しめる国内の店舗も紹介すべく、「Harumi Backyard BBQ Bash」と題したフードフェスも同時開催し、

日本ではまだ提供店舗の少ないアメリカンビーフの「ブリスケット」(カタバラ)やポークリブ、オリジナルスモークソーセージなども提供された。12時間以上かけてスモークするブリスケットは、ポークリブ、プルドポークと並び3大BBQ料理とも称されるアメリカンBBQの定番メニュー。特設ステージの「American BBQ Show」では、ゲストピットマスターとしてアウトドア芸人のたけだバーベキューさんも登場し、ブリスケットの調理方法の紹介や試食体験も行われた。会場ではさまざまなBBQメニューに加え、米国産クラフトビールなども販売され、いずれも好評だった。



細胞農業 WT が細胞性食品に関わるコミュニケーションポリシー策定

フードテック官民協議会細胞農業ワーキングチーム(以下、細胞農業WT)はこのほど、「細胞性食品に係るコミュニケーションポリシー(推奨・非推奨表現集)」を策定し、発表した。同ポリシーは外部有識者の意見を参考とし素案を作成しつつも、細胞農業WTメンバーによる確認および意見反映を経て取りまとめたもの。同分野のコミュニケーションの在り方については、今後のコミュニケーション環境の変化に応じて継続的な議論が必須であり、加えて同ポリシーは今後、細胞農業WTの成果物として発表のうえ、関係団体への共有を進めるほか、定義・FAQ集の作成、説明内容等の拡充を行う予定としている。細胞農業WTは、細胞性食品に関する対外コミュニケーションにおいて、同ポリシーに沿った表現を心がけることで、社会との建設的な対話や本分野の実態に沿った理解につながる発信に努めていく。同ポリシーへの意見・質問は細胞農業WT事務局であるJACAウェブサイトの間合せフォーム(<https://jaca.jp/contact/>)まで。コミュニケーションポリシーの主なポイント(推奨する表現/推奨しない表現)は次のとおり。

【推奨する表現】 「細胞性食品」 製品の性質を伝えるうえで科学的かつ中立的な表現。「培養」「細胞培養」といった表現と比較して、消費者にとって従来品との混同が生じにくい表現。また、相手先によって呼称を頻繁に変えると、コミュニケーションの一貫性が下がる可能性がある。可能であれば別用語を採用するステーキホルダーに対しての情報提供の際にも、「～などの表現もありますが、当社では細胞性食品と呼称します」などの注記を併記し、以降の用語を統一することを推奨する。

「セルベース」フード/食品 「細胞性」の英語にあたるcell-basedをカタカナ表記にしたもの。「プラントベースフード/アニマルベースフード」と対比しやすく、概念整理に有用。また、植物性食品をプラントベースやプラントベーストと表現することがあるため、「セルベース」のほかに、「セルベースト」も表現として可能と考えられる。

「補完的」や「多様な」○○(食材/栄養)源などとして細胞性食品を説明 例えば栄養源が「タンパク質」であれば、「補完的なタンパク源」「タンパク

源の多様化」「多様なタンパク質供給源の確保」「たんぱく質多様化」などの表現があり得る。細胞性食品は、現在の食肉などによるタンパク質供給を「置き換える」ものではなく、需要や供給不安に応える「補完的な選択肢」「タンパク質多様化」と位置づけて説明することが重要。

「従来の方法と比較して、将来的には資源効率性が高くなると想定される、タンパク質などの生産方法」「タンパク質の将来的な需給のギャップを補完する」などの表現 細胞に直接栄養を与えて増やす方法は、水や飼料などの資源を効率よくたんぱく質生産につなげ、将来的に当該栄養源の供給や価格の安定化を支える選択肢として期待されている。世界的な人口増加による需要増や、自然資源の制約、調達コストの変動などを背景に、たんぱく質への安定供給のための選択肢の拡充が重要な局面に来ている。

加工食品に近い旨+補足説明 誤解を避けるため、必要に応じて「加工食品に近い」位置づけを明記する。特にブロック状に見える製品は、「精肉そのもの」「動物を解体したもの」を想起させやすいため、次のような補足表記を推奨する。推奨表記例:「これは、細胞『に栄養を与えて/を培養して』生産した細胞性食品を、○○と混ぜて作った/3Dプリンタなどを用いて成形した、細胞性(セルベース)の加工食品です。」

【推奨しない表現】 「代替」(例=代替肉・代替タンパク) 従来農畜産物を「置き換える」意図に見えやすく、既存産業との対立や反発を招きやすいため使用を避ける。欧州や米国圏においても「alternative protein」という表現を回避する傾向が認められる。

「再現」「本物」(例=本物の肉、完全再現)

従来品と「全く同質」であることを保証する印象を与えるが、優良誤認や他産業への配慮不足につながるため使用を避ける。

「培養肉」 消費者にとってなじみのない「培養」などの技術用語を用いることで、細胞性食品分野の生産や市場の在り方について「容易に肉をまるまる生産可能な技術」「細胞性食品分野は食肉などの分野と競合する」などの誤解や不安を生じさせ、既存業界

との軋轢を助長しやすいことから使用を避ける。可能な限り「細胞性食品」を用いる。検索性などの事情があっても、原則として対外資料の主要表記には用いないことを業界全体に呼びかけていく。やむを得ず併記する場合は「○○とも呼ばれますが、本資料では細胞性食品と呼称します」などを付して発信する。

「クリーンミート」 他食品を「クリーンでない」と暗に位置づけ、対立構造を生みやすいため原則として使用を控える。

「ラボミート」「インビトロミート」 細胞性食品と

いう表現を推奨しているので、上記も原則として使用を控える。

「ブロック肉」「ステーキ肉」「特定の肉の部位に係る言葉(ヒレ、サーロインなど)」などの単独表現(製品がブロック状であっても) 解体して得た精肉ブロックなどのイメージを想起させ、優良誤認につながる可能性がある。また「肉そのものを生産している」と誤解されやすく、「代替」文脈を想起させるため避ける。使用する場合は「加工食品に近い」位置付けや工程の補足を必ず併記する。

広島市中央卸売市場食肉市場畜魂慰霊祭実行委員会が春季畜魂慰霊祭

広島市中央卸売市場食肉市場畜魂慰霊祭実行委員会(委員長=萬谷年治・広島食肉市場(株)社長、写真)は20日、広島市西区の広島市中央卸売市場食肉市場で令和8年春季畜魂慰霊祭を開催。多くの関係者が参列し畜魂の冥福を祈った。

慰霊祭の冒頭、萬谷委員長が「家畜はいにしえより人の営みに大きな関わりを持ってきた。短い生涯が宿命とはいえ、人類の健康と福祉の増進のため、かけがえない命をささげ、言葉では言い尽くせないほど貢献してきた。私たちは家畜と人類の関わり合いがいかに強く深いか、思いを新たにするとともに、感謝の念を呼び起こし、永遠に安らかに眠らんことを祈念して哀悼の意を表す」と式辞。

来賓では、広島市の松井一實市長(代読)が「私たちの食生活を支える貴重な栄養源として天寿を全うすることなく人間社会に貢献した御霊に対し深く感謝するとともに、この1年間に命をささげた御霊に対し、安らかに眠られんことを心から祈る」

広島市議会の八條範彦議長は「私たちの豊かな食生活に欠かすことのできない大切な栄養源として多くの家畜から大きな恩恵を受けてきた。このことを思うと深い感謝の思いがよみがえってくる。こうして感



謝の気持ちを込めて慰霊祭が執り行われることは誠に意義深い。どうか家畜の御霊が安らかに眠られんことを」

広島県農林水産局の向井政史局長(代読)は「人類の豊かな食生活に大きく貢献している家畜の霊の崇高な使命を考えると哀悼の意を禁じ得ない。われわれ関係者が先頭に立ち、人類のために犠牲になった家畜に対し深く感謝の気持ちをささげたい」とそれぞれ祭辞を奉納。

弔電披露の後、導師が入場し出席者全員で合掌。読経が流れる中、主催者、来賓、関係者が順次焼香し畜魂の冥福を祈った。最後に菊崎伊久江副委員長が出席者に謝辞を述べ散会した。

米国で鳥フル、家禽肉等の輸入一時停止

農水省動物検疫所はこのほど、米国サウスカロライナ州リー郡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たことから、同地域から輸出さ

れる生きた家禽、家禽肉等については、2月25日付で輸入を一時停止したと発表した。

3月の米フィードロット飼養頭数は1154万9千頭と微減、導入は増加

米国農務省(USDA)が公表した2月1日現在の牛フィードロット飼養頭数(1千頭以上収容)は1154万9千頭と前月より3万9千頭増加したものの、前年同月をわずか(0.2%減)に下回った。州別の飼養頭数は表の通り。

2月の導入頭数は、前月より13万頭減少し161万1千頭となったものの、前年同月を4%上回った。導入頭数を体重別にみると600ポンド未満が30万5千頭、600~699ポンドが28万頭、700~799ポンドが44万5千頭、800~899ポンドが39万6千頭、900~999ポンドが13万頭、

1千ポンド以上は5万5千頭となった。また、2月の出荷頭数は152万2千頭と前月より10万4千頭増加したものの、前年同月比7%減となった。

単位:千頭

州	2025/3/1	2026/2/1	2026/3/1	前年比(%)	前月比(%)
アリゾナ	227	220	224	99	102
カリフォルニア	510	510	510	100	100
コロラド	1,010	920	925	92	101
アイダホ	335	350	350	104	100
アイオワ	670	670	680	101	101
カンザス	2,320	2,350	2,350	101	100
ネブラスカ	2,590	2,680	2,670	103	100
オクラホマ	340	330	330	97	100
サウスダコタ	235	235	245	104	104
テキサス	2,640	2,510	2,530	96	101
ワシントン	260	270	275	106	102
その他	440	465	460	105	99
米国	11,577	11,510	11,549	100	100

スターゼンミートプロセッサーが加世田運動公園野球場のネーミングライツを取得

スターゼンミートプロセッサー(株)は、鹿児島県南さつま市の加世田運動公園野球場のネーミングライツ(命名権)を取得し、4月1日から新名称「スターゼンスタジアム」として運用を開始する。加世田運動公園野球場がネーミングライツを募集するのは今回が初めて。新名称は、3月20日(春分の日)に同球場で開催したお披露目式で公開され、当日は、九州地区高等学校野球大会 鹿児島県予選の開幕戦が行われた。

同社グループは「食の感動体験を創造することで世界中の人々と食をつなぎ続ける」という経営理念の下、安全・安心な食を届けるとともに、地域とのつながりを大切に活動している。南さつま市では、学校給食への食材の寄贈や食育活動などを通じ、地域の未来を担う子供たちを支える取り組みを行っている。

今回、南さつま市が加世田運動公園野球場のネーミングライツを公募したことを受け、野球場という



「人々が集い、感動を共有する場所」に同社名を冠することで、食とスポーツの力を融合させ、地域に新たな価値を提供したいと考え、応募を決定した。

同社は「この取り組みを通じて、地域との絆をさらに深め、スポーツと食を通じて人々の心をつなげる場を創出する」ことを目的としており、新名称「スターゼンスタジアム」には、地域とともに歩み、親しまれる存在でありたいという思いを込めている。契約期間は2031年3月31日までの5年間。

【輸入副生物現物相場】 中東情勢の緊迫化で先高感が強まる 主要焼き材は一段高か

歓送迎会需要や行楽需要が本格化し、肉食向けも テールなどは変わらず。

比較的堅調。タンやアウトサイドスカートなどは量販店でパーティーセットでの販売も目立つ。何より、中東情勢が緊迫化しており、円安は一段と進行、160円に迫っている。ホルムズ海峡封鎖の懸念も強まっており、原油価格上昇が続けば輸送コストも大きく上昇し、原価も大きく上昇することが濃厚だとみられている。先々の調達コスト増を見越して早めに買いを入れる卸筋も多く、大手メーカーも「本来なら、在庫は極力持ちたくないが、下がる要素が少ないので確保に回らざるを得ない」といった声が複数きかれた。もともと、米国産の供給頭数減の影響もあり、全体的に高値推移の状況が続いており、品薄感と海外情勢が不穏であることが重なり、全体的に一段高の展開となりそう。タンは米国産チルド(皮付き)で3600~3800円。ムキタンは5千円。アキレス・

【輸入副生物現物相場】

			円/kg、税抜き		
商品名	原産地	規格	価格	気配	
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~	→	
トライブ	米国	1.5UP	350~	→	
	-	700gUP	-	→	
	豪州	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		3600~3800	↑	
	豪州	グレイン	3300~	↑	
	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	↑
メキシコ			-	品薄	

米久、レンジで約40秒の「中華バンズ(割包)」を新発売

米久は19日から、電子レンジで温め、好きな具材を挟むだけで中華バーガーが楽しめる「中華バンズ(割包)」の発売を開始した。内容量は320g(約40g×8個入り)、参考小売価格は530円(税込み)



同商品は、具材を挟んで食べるスタイルで、ハムやスライスチーズ、パティなど好みの食材を組み合わせることで多様なアレンジが可能。やや甘みのある中華まん生地が、さまざまな具材と相性が良いとしている。

また、冷凍状態から電子レンジで約40秒加熱することで、ふんわりモチモチとした食感に仕上がることが特長。短時間で温められるので、時間に追われる朝食や軽食においても手軽に利用できる。必要な分だけ使える利便性の高さも特長で、「すぐに使いたい」というニーズに対応する商品として提案する。



[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3月8日~3月14日)

(単位:キログラム当たり円、税込み、重量kg)

和牛チルド「4等級」		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	
		首都圏	3,861	4,206	4,454	4,172		6,022	近畿圏	3,456	3,796	4,644	3,864
	カタロース	3,276	3,691	3,775	3,674	10,226		3,456	3,780	4,158	3,803	5,372	
	カタバラ	2,160	2,268	2,573	2,308	2,749		2,359	3,013	3,013	2,738	1,058	
	ヒマエセット	-	-	-	-	316		-	-	-	-	-	
	ヒロイン	9,082	9,612	10,260	9,540	1,806		8,640	9,191	9,736	9,344	2,026	
	ロインセット	6,372	6,912	9,396	6,874	1,977		5,400	5,400	5,832	5,438	5,319	
	トモバラ	5,489	5,550	6,167	5,643	2,131		-	-	-	-	139	
	ウチモモ	1,836	2,226	2,444	2,226	12,111		1,858	3,056	3,478	2,745	8,117	
	シンタマ	3,888	3,996	4,338	4,050	2,050		3,828	3,996	4,320	4,098	2,967	
	ランイチ	3,959	4,104	4,320	4,133	3,335		3,996	3,996	4,320	4,110	2,982	
	ソトモモ	3,996	4,164	4,428	4,190	2,654		3,996	4,277	4,320	4,191	2,465	
	スネ	3,240	3,348	3,510	3,358	2,322		3,778	3,996	3,996	3,963	2,617	
	モモセット	1,944	1,998	2,160	2,042	2,740		2,052	2,160	2,322	2,185	2,409	
	セット	4,173	4,230	4,230	4,227	15,838		3,456	3,634	3,782	3,637	9,120	
	重量合計	3,782	4,222	4,625	4,136	25,947		3,456	3,506	3,799	3,569	8,455	
						92,224						59,734	
中京圏	カタロース	-	-	-	-	996	九州圏	-	-	-	-	772	
	カタ	3,132	3,402	3,780	3,494	1,281		-	-	-	-	679	
	カタバラ	2,160	2,700	3,024	2,694	1,567		-	-	-	-	487	
	ヒロイン	-	-	-	-	692		-	-	-	-	204	
	トモバラ	4,428	4,752	5,376	4,855	1,901		-	-	-	-	246	
	ウチモモ	1,706	1,836	2,368	1,901	2,568		1,404	1,680	1,944	1,725	1,579	
	シンタマ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	194
	ランイチ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	306
	ソトモモ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	215
	スネ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	299
	モモセット	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	390
	セット	3,888	3,996	3,996	3,965	1,089		-	-	-	-	-	-
	重量合計	3,637	3,637	3,637	3,637	4,250		3,510	4,162	4,223	3,977	6,169	11,540

(令和8年3月8日~3月14日)

交雑牛チルド「3等級」		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
		首都圏	2,765	2,931	3,078	2,911		10,916	近畿圏	2,862	3,024	3,456
	カタロース	2,484	2,726	2,784	2,677	9,539		2,430	2,502	2,786	2,557	9,802
	カタバラ	2,037	2,368	2,386	2,290	3,322		1,458	1,621	1,725	1,612	3,760
	ヒロイン	6,026	6,438	6,480	6,386	3,800		6,264	6,804	7,020	6,742	3,888
	トモバラ	4,301	4,356	4,968	4,485	2,480		4,320	4,590	4,818	4,625	5,656
	ウチモモ	1,512	2,137	2,754	2,114	10,381		1,512	1,620	1,849	1,625	11,828
	シンタマ	2,553	2,619	2,646	2,613	4,667		2,484	2,563	2,700	2,590	5,074
	ランイチ	2,592	2,754	2,862	2,710	3,625		2,484	2,646	2,808	2,649	5,352
	ソトモモ	2,700	2,754	2,970	2,825	3,380		2,524	2,577	2,732	2,615	5,035
	スネ	2,268	2,376	2,646	2,393	1,646		2,322	2,484	2,583	2,478	7,172
	モモセット	1,620	1,674	1,782	1,693	2,899		1,631	1,780	1,890	1,784	5,374
	セット	-	-	-	-	-		2,538	2,793	2,959	2,775	10,502
	重量合計	2,849	3,103	3,386	3,118	21,978		3,034	3,186	3,322	3,153	33,888

乳牛チルド「3等級」		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
		首都圏	2,560	2,808	3,240	2,887		4,381	近畿圏	2,430	2,862	3,024
	カタ	-	-	-	-	575		1,922	2,106	2,299	2,100	6,165
	カタバラ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
	三角バラ	-	-	-	-	-		2,228	2,711	2,894	2,683	1,126
	ブリスケット	-	-	-	-	-		1,350	1,426	1,512	1,419	2,769
	ヒロイン	5,400	5,616	5,867	5,654	2,030		4,876	5,722	6,204	5,715	2,193
	トモバラ	-	-	-	-	497		3,337	3,456	3,888	3,469	3,769
	ウチモモ	2,484	2,907	3,294	2,929	3,141		1,258	1,552	2,257	1,621	4,975
	シンタマ	2,106	2,273	2,376	2,278	1,600		2,138	2,160	2,268	2,173	4,871
	ランイチ	2,106	2,268	2,376	2,277	1,008		1,922	2,052	2,106	2,054	1,691
	ソトモモ	2,052	2,268	2,273	2,238	1,328		2,068	2,106	2,122	2,096	3,216
	スネ	1,149	1,944	2,268	1,939	1,750		2,106	2,268	2,970	2,393	2,321
	モモセット	1,512	1,580	1,763	1,608	2,075		1,620	1,731	1,836	1,731	3,136
	セット	2,529	2,541	2,541	2,539	10,084		1,851	2,046	2,260	2,064	29,238
	重量合計					28,469						70,113

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉

(令和8年3月1日～3月15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	2,675	2,699	2,681	3,029	-	-	-	-	615
	ショートプレート	1,350	1,447	1,512	1,425	61,045	1,361	1,361	1,361	1,361	25,499
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	138
	チャックリブ	3,402	3,424	3,424	3,424	1,119	-	-	-	-	155
	ストリップロイン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,646	2,646	2,646	2,646	2,727	-	-	-	-	331
	ショートプレート	1,134	1,321	1,326	1,251	74,205	994	1,080	1,172	1,081	111,649
豪州チルド	チャックアイロール	2,268	2,268	2,268	2,268	2,148	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	2,220	2,274	2,487	2,299	1,879
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	250
	クロッド	1,296	1,706	1,706	1,562	1,431	1,693	1,693	1,782	1,697	2,577
	ポイント&ブリスケット	1,534	1,566	1,750	1,626	2,252	-	-	-	-	-
	ナーベル&ブリスケット	1,291	1,312	1,312	1,311	5,080	-	-	-	-	-
	チャックショートリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108
	ストリップロイン	3,262	3,262	3,262	3,262	3,704	-	-	-	-	-
	テンダーロイン	5,184	6,264	6,523	6,231	1,404	-	-	-	-	-
	トップサイド	2,052	2,052	2,052	2,052	1,547	1,836	2,052	2,138	2,016	1,804
	シックフランク	-	-	-	-	-	-	-	-	-	71
	D-ランプ	1,949	1,949	1,949	1,949	3,540	-	-	-	-	41
アウトサイド	1,663	1,771	1,771	1,744	2,769	1,674	1,717	1,739	1,712	1,526	
取引重量合計		166,000					146,643				
		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	-	-	-	-	355	2,657	2,657	2,657	2,657	2,877
	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	-	-	-	-	-	2,646	2,959	3,175	2,927	2,371
	ショートプレート	1,220	1,220	1,226	1,220	2,282	1,139	1,188	1,242	1,190	13,193
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	788	-	-	-	-	63
	チャックテンダー	-	-	-	-	19	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	972
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	104	-	-	-	-	-
	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	-	-	-	-	38	-	-	-	-	91
	テンダーロイン	-	-	-	-	94	-	-	-	-	-
	トップサイド	2,030	2,052	2,052	2,051	3,449	-	-	-	-	633
	シックフランク	-	-	-	-	351	-	-	-	-	-
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	305	-	-	-	-	-	
取引重量合計		7,785					20,200				

※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23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	4,098	2,600	2,338	-	-
		安値	2,380	2,284	2,216	-	-
		平均	2,965	2,440	2,271	-	-
	158頭	頭数	138	14	6	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,028	2,538	2,367	-	-
		安値	2,252	2,170	2,160	-	-
		平均	2,527	2,438	2,278	-	-
	44頭	頭数	31	9	4	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
-頭	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	平均	1,795	1,678	1,646	1,555	-
		23頭	頭数	1	6	15	1
	雌 C	平均	-	-	1,501	-	-
		1頭	頭数	-	-	1	-
	去 B	平均	-	1,655	1,664	1,560	-
		13頭	頭数	-	4	5	4
去 C	平均	-	-	-	-	-	
-頭	頭数	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	297 303	939 892	- 139.5	(競り)	(相対)	
				-	5	48

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,424	1,662	1,595	1,637	-
	B	-	-	1,600	1,467	-
和 去	A	2,457	2,289	2,321	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,217	1,080
	C	-	-	-	1,148	1,055
乳 去	B	-	-	-	1,352	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,720	1,662	1,599	1,424	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	1,676	1,295	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	717	864	864	864	864
	安値	706	637	616	454	400
	平均	710	678	652	629	477
	頭数	(3)	(325)	(340)	(132)	(92)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	490
	安値	-	-	-	-	490
	平均	-	-	-	-	490
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(5)

[大阪食肉卸売市場] 3月23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	2,684	2,430	2,246	-	-
(頭数)	(5)	(2)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,602	2,412	2,270	-	-
(頭数)	(3)	(2)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	2,034	1,879	1,723	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	1,956	1,872	1,734	1,675	-
C	1,935	1,772	-	-	-
豚	-	778	762	683	538

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	3月23日	3月19日	(3月累計)
豚	67,700	72,000	989,300
成牛計	4,300	3,890	64,390
和牛雌	860	1,100	14,970
和牛去勢	1,280	820	17,110
乳牛雌	460	740	9,720
乳牛去勢	570	350	6,510
交雑雌	530	380	8,100
交雑去	600	500	7,960

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 3月23日

東京	1,580 円	(前日 1,583 円)
大阪	1,719 円	(前日 1,727 円)

[豚・全農建値] 3月23日

上	中	取引頭数	市況
677 円	651 円	1,091 頭	反落

と畜 売買	牛 63 頭	豚 - 頭	牛概況	もちあい
	牛 38 頭	豚 106 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] 3月23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)	- (-)	6,411	-	もちあい
仙台 [中]	606 (572)	489 (437)	384	78	反発
栃木 [地]	672 (686)	- (621)	1,637	21	下押し
茨城 [地]	- (669)	- (661)	1,377	-	上場なし
群馬 [地]	695 (733)	635 (661)	1,993	590	反落
さいたま [中]	663 (698)	643 (681)	336	336	反落
東京 [中]	678 (683)	652 (654)	939	892	小安い
横浜 [中]	692 (682)	658 (651)	660	633	上伸
山梨 [地]	- (707)	- (658)	156	46	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	667 (649)	643 (634)	918	154	続伸
京都 [中]	669 (640)	657 (636)	97	93	もちあい
大阪 [中]	778 (819)	762 (787)	-	68	急落
神戸 [中]	- (659)	- (651)	135	-	上場なし
岡山 [地]	684 (667)	674 (647)	247	402	強気配
広島 [中]	701 (676)	667 (646)	295	95	急騰
福岡 [中]	648 (638)	614 (616)	517	149	上伸

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。茨城の前日は20日。京都は21日。

[日本食肉流通センター] 3月16日～3月22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19日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇首都圏 総重量 1,442,327 kg

◇東京 (8社)

	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	1,164	1,214	1,261	1,214	56,222
うで	767	799	837	800	128,409
ロース	1,079	1,156	1,191	1,148	122,908
ばら	1,188	1,242	1,304	1,244	137,602
もも	788	838	864	834	176,329
ヒレ	1,052	1,106	1,332	1,118	10,904
セット	991	1,031	1,083	1,039	809,953

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	715	835	1,002	175
ムネ	442	504	655	165

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	750	833	1,050	3
ムネ	443	503	610	3

◇近畿圏 総重量 674,883 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	1,201	1,257	1,364	1,278	57,717
うで	721	743	807	745	109,127
ロース	1,096	1,185	1,251	1,172	93,624
ばら	1,214	1,328	1,379	1,306	122,154
もも	732	754	826	766	145,345
ヒレ	1,134	1,256	1,398	1,266	11,398
セット	978	1,029	1,126	1,048	135,518

[農水省統計情報部食鳥市況] 3月19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	1,031	734	550	600	650
安値	700	460	290	360	350
平均	843	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）。

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