

令和8年  
2026年

3月26日  
木曜日

第11917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カ月 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



「第4回兵庫県牛肉マイスターコンテスト」開催……P4～5

- ▶ 「消費者意識調査」実施で、畜産業に対する問題意識は前年より低下—日本食肉消費総合センター①……P2
- ▶ チルド食品業界初となる「製配販行動指針」、物流課題解決に取り組む……P3
- ▶ [JCA・2月]豚肉、鶏肉の動きは良いが、牛肉、加工品鈍く1・6%増……P3
- ▶ 2025年度地鶏銘柄鶏生産利用状況、2銘柄減…P4
- ▶ 「第4回兵庫県牛肉マイスターコンテスト」最優秀賞にエスフーズ木村さん……P4～5
- ▶ [外食産業市場動向・2月]焼き肉は前年同月比4・7%増……P5
- ▶ 米国は台湾との相互貿易協定の合意を発表、業界団体は賞賛……P6
- ▶ 畜産技術協会が飼養衛生管理基準ガイドブック翻訳版を公開……P6
- ▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】Fは引き続き高値、Cは緩む……P7
- ▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物の荷動き鈍化……P7
- ▶ 家畜改良センター理事長に三森眞琴氏—4月1日付……P7
- ▶ 北海道で鳥フル、今シーズン22例目、採卵鶏46万羽殺処分—農水省……P7
- ▶ [資料]都道府県等における地鶏、銘柄鶏の生産利用状況 令和6年度実績①…P8～9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]25日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]25日…P11

## 注目のヘッドライン

「消費者意識調査」実施で、畜産業に対する問題意識は前年より低下—日本食肉消費総合センター①

…詳細はP2

チルド食品業界初となる「製配販行動指針」、物流課題解決に取り組む

…詳細はP3

## 職人の技を次世代へ

改訂新版

牛枝肉・部分肉の  
分割と商品化

職人の技

カラー写真

丁寧な解説

B5判/216頁

定価 5,500円(税込)  
送料別

食肉通信社

## 「消費者意識調査」実施で、畜産業に対する問題意識は前年より低下 —日本食肉消費総合センター①

日本食肉消費総合センターはこのほど、JRAから畜産振興事業の助成を得て、令和7年度「供給リスク増大下の食肉事情等理解醸成事業」を実施した。同事業は、食料の供給リスクが増大している中、飼料価格の高止まりなどにより経営的に厳しい状況にあるわが国の畜産業の現状を一般消費者に認識してもらうとともに、食肉の合理的な価格形成についての理解を醸成することを目的としたもので「消費者意識調査」と「食肉小売店販売戦略実態調査」を行った。

このうち、消費者意識調査は20歳以上の男女で、食肉の購入頻度が1週間に1回以上の者を対象としており、有効回答数は6千サンプル。価格上昇による購入行動の変化については、1年前と比べ最も値上がりを感じている食品は「米」(86%、前年比28ポイント増)で、以下「野菜」(37%)、「鶏卵」(31%)と続いた。一方、購入を減らした食品は「特になし」が42%と最多。食肉の中では豚肉と鶏肉についても一定の値上がりを実感しているものの、購入量は単価の高い牛肉が最も減少した。

食肉の中で最も購入量が多いのは豚肉で、次いで鶏肉、牛肉、ひき肉の順。国産食肉の購入の最大理由は「おいしいから」で、鶏肉では「健康に良いから」もの輸入食肉は「安いから」が最大の理由だが、「購入しない」の回答割合も高い。

食肉購入の際には、約7割の消費者が「価格」を最も重視しており、国産食肉については「鮮度」も。「鮮度」「ドリップの有無」は女性が特に重視しており、また高齢層ほど価格以外の要素も考慮する傾向にある。

牛肉に対する意識では、最も購入量が多い牛肉は「和牛以外の国産牛肉」(31%)で、次いで「輸入牛肉」(26%)。しかし、「和牛以外の国産牛肉」が交雑種と乳用種であることを理解している消費者は13%である。また、「牛肉を購入しない」消費者は9%で、その理由としては「価格が高いから(コストパフォーマンスが悪いから)」(60%)が最多だが、前年より選択率は減少。代わって「牛肉料理が苦手だから」(11%)が前年(5%)からほぼ倍増した。

交雑種を正しく理解している割合は12%に過ぎ

ず、51%は交雑種という言葉も理解していない。しかし、40%の消費者は、肉質と価格のバランス、サシの入り具合などから、あるいは価格の高い和牛の代替として、交雑種の購入意思を示している。

牛肉の格付については、消費者の55%が「格付の意味は知っているが、あまり気にしていない(価格、鮮度、肉質などで判断)」と回答しており、牛肉の購入に際して格付をそれほど重視していない。一方、「格付を確認して購入している」割合は高収入層ほど高い傾向にある。

牛肉から豚肉、鶏肉へのシフト要因は「安さ」と「おいしさ」が主因で、鶏肉は健康志向も影響しており、牛肉と豚肉の価格差縮小時には約4割が牛肉購入増加に前向きだが、約6割は現在の購入行動を維持する意向を示している。

畜産業の現状(飼料費の割合、飼料の輸入割合、飼料高騰、肉用牛農家の減少)について、「初めて知った」消費者が約半数がそれ以上。また、畜産業の現状に対する問題意識は全体的に前年より低下した。生産コストの上昇分を小売価格に転嫁することについて、消費者の51%が生産コストに応じた価格上昇を「当然」、35%が「仕方ない」と容認しているが、52%はすでに価格転嫁は「ほぼ」あるいは「それ以上」に行われていると認識している。

今後の食料や食肉の供給について不安を感じる消費者は約8割。その理由は「価格上昇」が56%と最多で、「安全性」(48%)や「食料自給率の低下」(46%)と続くが、選択割合に前年との大きな違いはない。

食肉価格の値上がりの許容度について、畜産業の現状や食料供給リスクについての情報を提供した後に再度たずねたところ、国産、輸入を問わず、2回目はすべての食肉で「値上げは許容できない」は5ポイント以上減少し、値上がりを許容できるとの回答が増加した。食肉の安定供給のために日本の畜産業にとって必要なこととしては、「飼料の自給率の向上」(59%)、「飼料の多様化」(41%)と飼料関係が上位を占めた。(食肉小売店販売戦略実態調査の結果は次号掲載)

## チルド食品業界初となる「製配販行動指針」、物流課題解決に取り組む

既報のとおり、チルド食品を取り扱うメーカー10社(伊藤ハム米久ホールディングス、江崎グリコ、日清食品チルド、日清ヨーク、日本ハム、プリマハム、丸大食品、明治、森永乳業、雪印メグミルク)が参加する「チルド物流研究会」と小売24社が参加するSM物流研究会はこのほど、「チルド物流研究会×SM物流研究会」を結成。物流の適正化・効率化に向けた「チルド食品業界製配販行動指針」を作成したことを発表した。

24日に東京都内で行われた会見で、日清食品チルドの高橋郁雄SCM部兼経営管理部部長は「チルド食品業界、サプライチェーン全体で自主的にこうしたガイドラインを作成したことは非常に画期的なことであり、このような取り組みはこのチルド食品業界においてはおそらく初だ。加工食品でいえば、卸店中心にさまざまな取り組みが先に行われていたが、チルド食品業界については、なかなか進んでいなかった。今回、第一歩を踏み出すことができたというのが率直な感想だ。今後は両団体と前向きな協議を行い、物流課題解決に向けて取り組んでいきたい」と述べた。

さらに伊藤ハム米久HDの竹内大介加工食品事業本部物流統括部部長兼食肉事業本部食肉物流部部

長が2025年度の取り組みについて説明。「SM物流研究会との取り組みに加え、中四国の物流研究会との協議や意見交換を行った。やはり都市部と地方部の物流環境の違いは非常に大きく、深刻度の違いや人口密集地と地方部異なるので、そうした取り組みをさせていただいた。チルド食品は他にも豆腐や納豆などの和日配と呼ばれるカテゴリーや業界団体、チルド麺業界との物流課題に関するアンケートや意見交換を行っている。また、製配販連携の枠組みであるFSP(フードサプライチェーン・サステナビリティプロジェクト)にチルド物流としても参画。そして今回発表したSM物流研究会と共同でチルド食品業界の製配販の行動指針を策定した」と説明。さらに「行政団体にさまざまな意見交換や情報発信などを行いながら取り組んできたが、ここまでの取り組みの一つが、24年の働き方改革を物流事業者に導入していく前の23年に業界団体を通じてそれぞれの管轄省庁に自主行動計画を提出。まさに4月からは各社の実行フェーズに入るので、“国策”として取り組んでいる物流の持続性の取り組みにしっかりと順応できるような形で、SM物流研究会とこの行動指針をしっかりと実行に移せるように取り組んでいきたい」と強調した。

## 【JCA・2月】豚肉、鶏肉の動きは良いが、牛肉、加工品鈍く1・6%増

日本チェーンストア協会がこのほどまとめた販売統計速報によると、2月の食料品合計販売金額は6972億2622万円(既存店ベースの前年同月比0・2%増)だった。畜製品の売り上げは818億8106万円(1・6%増)だった。豚肉、鶏肉の動きは良かったものの、牛肉の動きは鈍かった。鶏卵の動きは良かったが、ハム・ソーセージの動きは鈍かった。総菜は867億6840万円(1・8%増)で、温総菜は、天ぷら、フライ、から揚げ、焼き物、焼き鳥、中華、ピザ、オードブルなどの動きは良かった。要冷総菜は、和総菜はまずまずの動きだったが、洋総菜の動きは鈍かった。弁当、すしはまずまずの動きだった。

その他の食品(0・1%減)は、スポーツドリンク、乳酸菌飲料、チルド飲料、ヨーグルト、アイスクリーム、

冷凍食品、餅、麺類、レトルト、パスタ、中華まんじゅう、納豆、調味料、インスタントコーヒー、チョコレート、デザート、洋菓子、玩具菓子、ビールなどはまずまずの動きだったが、米、牛乳、食パン、カップ麺、豆腐、おでん、練り製品、砂糖、小麦粉、スープ、浅漬け、グミ、スピリッツ、清酒、焼酎、ギフトなどの動きは鈍かった。

農産品(0・9%減)は、じゃがいも、玉ねぎ、ミニトマト、にんじん、さつまいも、ブロッコリー、まいたけなどはまずまずの動きだったが、大根、白菜、キャベツ、レタス、長ねぎ、カットサラダ・野菜などの動きは鈍かった。果物では、みかん、いちご、バナナ、キウイフルーツ、アボカド、カットフルーツなどの動きはまずまずだったが、ぶどう、りんごなどの動きは鈍かった。

## 2025年度地鶏銘柄鶏生産利用状況、2銘柄が減

飼料価格の高止まりや防疫体制の強化などによるコスト増加、また、担い手不足など生産現場の負担は大きく、廃業や銘柄の生産中止が起きている。家畜改良センター兵庫牧場では国産鶏種による地鶏・銘柄鶏の生産調査を行っており、2025年度地鶏および銘柄鶏の生産利用状況調査結果によると、地鶏と銘柄鶏を合わせた銘柄の合計数は19年以降微増傾向で推移していたものの、24年度は54銘柄と前年度に比べ2銘柄減少した。出荷羽数は813万3563羽(前期比6・2%減)、全国の肉用鶏出荷羽数に占める割合は0・98%(0・08%)となった。

24年度は、地鶏は地方公共33団体(前年度34団体)による41銘柄(42銘柄)と、これに民間で造成している種鶏を加えた42銘柄(41銘柄)の生産が行われ、48万3713羽が出荷された。

銘柄鶏は地方公共8団体(9団体)による8銘柄(9銘柄)、これに民間で造成している2銘柄と「はりま」「たつの」を加えた12銘柄(13銘柄)の生産が行われ、324万9850羽が出荷された。

地鶏の出荷日齢は90～149日が26銘柄(構成比61・9%)と多く、次いで

90日未満が11銘柄(26・2%)、150日以上が4銘柄(9・5%)となったが、出荷羽数の割合は90日未満が56・3%と高かった。生産規模でみると30万羽以上の銘柄が4銘柄あり全地鶏出荷羽数の74・9%を占めた。5万～30万羽規模は8銘柄あり16・9%、5万羽未満規模は22銘柄あり8・1%となった。

□地鶏・銘柄鶏の造成機関数、銘柄数および出荷羽数

		2022年度	2023年度	2024年度	
合計(地鶏、銘柄鶏)	銘柄数	56	56	54	
	出荷羽数	8,588,042	8,674,724	8,133,563	
	割合	1.05	1.06	0.98	
地鶏	地方公共団体	機関数	34	34	33
		銘柄数	42	42	41
		出荷羽数	4,669,036	4,815,269	4,853,713
		割合	0.57	0.59	0.59
		出荷羽数	30,000	30,000	30,000
	民間	機関数	1	1	1
		銘柄数	1	1	1
		出荷羽数	30,000	30,000	30,000
		割合	0.00	0.00	0.00
		出荷羽数	30,000	30,000	30,000
銘柄鶏	地方公共団体	機関数	9	9	8
		銘柄数	9	9	8
		出荷羽数	507,613	512,086	21,667
		割合	0.06	0.06	0.00
		出荷羽数	43,000	43,000	43,000
	民間	機関数	1	1	1
		銘柄数	2	2	2
		出荷羽数	43,000	43,000	43,000
		割合	0.01	0.01	0.01
		出荷羽数	43,000	43,000	43,000
はりま・たつの	機関数	1	1	1	
	銘柄数	2	2	2	
	出荷羽数	3,338,393	3,274,369	3,185,183	
(参考)	肉用鶏出荷羽数★	821,705,000	821,749,000	828,052,000	

注:①2024年度の実績を集計 ②★印の「肉養鶏出荷羽数」は、食鳥流通統計調査(農林水産省)の食鳥の処理羽数を用いた。③割合とは、それぞれの区分の出荷羽数を肉用鶏出荷羽数で除した値を%表示したものである。

## 「第4回兵庫県牛肉マイスターコンテスト」最優秀賞にエスフーズ木村さん

今年1月に開催された「兵庫県牛肉マイスター」による競技会「第4回兵庫県牛肉マイスター・牛枝肉処理技術コンテスト」で、4人の参加者が技術を競い、このうちエスフーズ(株)の木村文耶さんがチャンピオンにあたる最優秀賞に選出された。表彰式が23日、加古川食肉地方卸売市場で開催された。

兵庫県牛肉マイスター制度は、兵庫県食肉卸事業協同組合(平井良幸理事長)が取り組んでいるもので、牛枝肉を部分肉に加工する技術者が人手不足に伴い減少する中、その技術継承と研さんを兼ねて、若手技術者を適切に指導する専門的な知識と育成力を持つ者を認定する制度。認定取得には①組合



が実施する、全国食肉学校の講師による若手技術者への指導力向上に関する講義・実習「食肉処理技術指導者養成セミナー(牛肉)」の受講②全国食肉学

校が枝肉の加工技術を認証する「牛部分肉製造マイスター」の資格認定取得③兵庫県が実施する「但馬牛」「神戸ビーフ」に関する講義・試験に合格ーという高い要件が求められる。

マイスターにはエスフーズの山下洗希さんが新たに認定され、計23人となった。

23日に行われた表彰式では、平井理事長のほか、

来賓として兵庫県畜産課肉用牛振興班の大崎茂班長、公益社団法人日本食肉格付協会の小林淳二専務理事ら出席。コンテスト時の木村さんの高い技術や真面目な取り組み姿勢について称賛された。木村さんには農林水産省畜産局長賞、兵庫県知事賞、日本食肉格付協会最優秀賞が贈られた。

## 【外食産業市場動向・2月】 焼き肉は前年同月比4・7%増

一般社団法人日本フードサービス協会が公表した外食産業市場動向調査によると、2月は年始需要が一巡したことで、月前半を中心に客足が落ち着き始めたが、月後半には客足が戻り、外食全体の売り上げは前年比6・6%増となった。足元の外食需要は堅調を維持しているが、物価高で消費者が「よりバリューを感じる外食」を求める傾向の中、各社とも「値上げ」と「お得なキャンペーン」の併存という微妙なかじ取りを続けながら客数を維持している。

ファーストフード業態の全体の売り上げは7・3%増となった。「洋風」は、日替わりのお得商品キャンペーンや期間限定商品の好調などで、売り上げ7・0%増となった。「和風」は、商品の好調や各社値引きキャンペーンが奏功し、売り上げ11・1%増となった。「麺類」は、低価格業態の堅調に加えて、期間限定のお得キャンペーンによる集客もあり、5・7%増。

「持ち帰り米飯／回転ずし」は、「回転ずし」で引き続き食べ放題店舗の拡充が客数増につながり、売り上げは3・9%増。「その他」は、「アイスクリーム」が購入金額に応じた増量クーポンが好評で、売り上げは5・7%増となった。

ファミリーレストラン業態全体の売り上げは6・3%増となった。「洋風」は、低価格業態の好調が続いているほか、各社コスパ重視のメニュー改定にも積極的で、売り上げ7・7%増。「和風」は、平日ディナー時間帯がやや弱かったものの、前年並みの

客数と客単価の上昇で、売り上げ6・6%増。「中華」は、客単価上昇と店舗増で、売り上げ2・8%増となった。「焼き肉」は、各社まちまちであったが、引き続き「ニクの日(2月9日)」のお得キャンペーンや主力商品のメニュー改定などが奏功し、売り上げ4・7%増。

パブ・飲酒業態は、年始からの新年会需要が一巡して月前半は集客に苦戦したが、月後半に盛り返し、「パブ・居酒屋」の売り上げは3・7%増となった。ディナーレストラン業態は、週末などの家族客を中心にしたハレ需要は比較的堅調だったものの、一部では選挙期間中の接待控えを反映してか法人宴会を中心に客足は伸びず、売り上げは2・5%増となった。また、中国人団体客の減少は他のインバウンドでカバーされたが、春節の中国人団体客が大きな割合を占めていた一部店舗では、売り上げに影響した。

喫茶業態は、春を先取りしたキャンペーンなどで集客し、客単価の上昇も続いて、売り上げ7・0%増となった。

外食産業市場動向(全店)

単位:社、店、%(前年同月比)

業態	事業者数	店舗数	売上高	店舗数	客数	客単価
全体	227	37075	106.6%	101.2%	103.9%	102.6%
ファーストフード合計	54	21661	107.3%	102.0%	104.9%	102.3%
洋風	19	6247	107.0%	102.2%	106.7%	100.3%
和風	17	5397	111.1%	103.0%	104.6%	106.3%
麺類	20	3317	105.7%	102.5%	104.9%	100.8%
持ち帰り米飯・回転ずし	17	4255	103.9%	100.0%	99.0%	104.9%
その他	9	2445	105.7%	101.9%	105.5%	100.2%
ファミリーレストラン合計	65	9619	106.3%	100.0%	102.7%	103.5%
洋風	34	4500	107.7%	98.9%	103.9%	103.6%
和風	30	2549	106.6%	101.8%	101.4%	105.1%
中華	12	1209	102.8%	102.4%	100.2%	102.6%
焼き肉	16	1361	104.7%	98.5%	101.5%	103.2%
パブ・レストラン／居酒屋合計	37	2102	103.7%	99.8%	101.8%	101.9%
パブ・ビアホール	12	400	103.6%	101.0%	102.1%	101.4%
居酒屋	30	1702	103.8%	99.5%	101.6%	102.2%
ディナーレストラン(計)	24	936	102.5%	104.1%	102.1%	100.4%
喫茶(計)	25	2484	107.0%	100.5%	100.1%	107.0%
その他(計)	22	273	100.0%	90.4%	95.5%	104.7%

## 米国は台湾との相互貿易協定の合意を発表、業界団体は賞賛

米国通商代表部 (USTR) はこのほど、台湾との相互貿易協定に合意したと発表した。相互貿易協定は両国・地域における大幅な関税引き下げ、非関税障壁の撤廃などを目指すものとなっている。なお、本協定の発効時期については未定である。

USTRの発表によれば、台湾側は米国の製品に対して関税割当量を設けることはせず、米国産農産物(小麦、牛肉、乳製品、豚肉など)をはじめとする多くの品目について関税の大幅な削減または撤廃が実現するとされている。また、関税の削減・撤廃のみならず、米国産の牛肉、豚肉、家禽肉、加工用ばれいしよについて台湾側の非関税障壁を解決すること、そして、バイソン肉の台湾への輸出解禁手続きを完了するため台湾は米国と協力することとされた(表)。

一方、米国側は台湾からの農産物等を含む品目に対する相互関税について、最恵国(MFN)税率が15%未満の物品は15%まで関税率を上昇させ、MFN税率が15%以上の物品については関税率の追加を行わないこととなった。

合意内容を受け、各業界団体は賞賛する声明を発表している。全米肉用牛生産者・牛肉協会(NCBA)は、台湾は米国産牛肉にとって最も有力な国際市場の一つとして台頭しており、無関税の市場アクセスは輸出市場に依存しながら一頭一頭の価値を最大化

しようとする生産者にとって、長期的な安定性を提供する旨を述べている。また、全米豚肉生産者協議会(NPPC)も、15年以上の貿易上の障壁を解決する取り組みが実を結び、生産者にとってさらなる輸出機会と繁栄をもたらされる旨を述べている。

また、全米生乳生産者連盟(NMPF)、米国乳製品輸出協会(USDEC)および一般食品名称コンソーシアム(CCFM)も合意内容を賞賛し、協定によりすべての米国産乳製品に対する関税が撤廃され、台湾における非関税障壁が未然に防がれることになると述べている。更にCCFMは、台湾は米国にとって重要な市場であり本協定に含まれる一般名称保護の約束は、欧州連合(EU)のような第三者が知的財産権の手段を悪用して米国の輸出機会を奪うことを未然に

相互貿易協定における米国産農産物等の台湾向け非関税障壁の対応

<b>米国産牛肉</b>	牛海綿状脳症(BSE)に関するリスクの取り扱いについて、国際獣疫事務局(WOAH)が定める規定と整合性を取ることで、牛肉および内臓におけるラクトバミンについて、コーデックス委員会が定める残留基準値(MRL)を採用すること(腎臓および肝臓を除く内臓についてはコーデックス委員会が定めるMRL又は0.09ppmを採用すること)、輸入許可申請を不要とすること など
<b>米国産豚肉</b>	豚肉におけるラクトバミンについて、コーデックス委員会が定める残留基準値(MRL)を採用すること(内臓についてはコーデックス委員会が定めるMRL又は0.09ppmを採用すること)、ラクトバミンを含むβ作動薬に係る豚肉及び内臓に対する全ロット検査を終了すること、WOAHの規定に基づくアフリカ豚熱に関するゾーニングの導入 など
<b>米国産バイソン肉</b>	バイソン肉を、米国から台湾に輸出が可能となるための手続きを、不当な遅滞なく完了させること など
<b>家きん肉・卵</b>	米国農務省食品安全検査局(USDA/FSIS)が指定した施設からの輸入を受け入れ、USDA/FSISによって検査が実施された製品について追加の要件や検査を要求しないこと、高病原性鳥インフルエンザに関するリスクの取り扱いについて、WOAHが定める規定と整合性をとること など
<b>加工用ばれいしよ</b>	USDA動物衛生検査局(APHIS)と台湾当局間で定められ、2026年2月6日に公表された米国産加工用ばれいしよの輸入に関する検査要件を厳格に執行すること など
<b>商品名における一般名称の表示</b>	米国産食肉およびチーズについて、パンチェッタ、プロシュート、ゴータ、パルメザンなどの名称の使用を認め、不当に流通を制限しないこと など

出典：USTR「Agreement Between the American Institute in Taiwan and the Taipei Economic and Cultural Representative Office in the United States on Reciprocal Trade between the United States of America and Taiwan」を参照し作成

防ぐと述べている。(農畜産業振興機構)

## 畜産技術協会が飼養衛生管理基準ガイドブック翻訳版を公開

畜産技術協会はこのほど、飼養衛生管理基準について漫画を使って解説した「飼養衛生管理基準ガイドブック」の翻訳版(英語、ベトナム語、インドネシア

語)を作成し、公開した。公開サイト=<https://jlta.jp/test/page-1480>

## 【関東の輸入豚肉現物相場】 F は引き続き高値、 C は緩む

【フローズン】混沌としている国際情勢の影響から、原油価格などの上昇が続く中、今後の物流などへの影響は不透明感が強い。そうした中でスペイン産の在庫状況もにらみつつ、欧州産を含め、北米や南米といった他国産の提案も増えている。ただ、今後も総じて高値での推移が見込まれる。

【チルド】引き続きカナダ産の通関の乱れによる影響から一時的に市中在庫が急増。需給は緩んだ状況にある。ただ、フローズンの逼迫感や国際情勢の変化による先高感などもある中、手当する動きも。

【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	→
		モモ	790中心	→
	デンマーク産	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	カタロース	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	1,200中心	↘	

## 【関東の国産豚肉現物相場】 C、F ともにスソ物の荷動き鈍化

引き続き枝肉相場は上昇基調で推移しており、上物価格700円をうかがう高値の展開となっている。そうした中で、関東ではこの週末にも桜が満開となる見込みとなっており、花見などの行楽需要の盛り上がりにも期待がかかるが、バラやカタロースにはそれなりに引き合いがみられるものの、ロインなどの荷動きはそれほど芳しくはない。一方、今週に入って学校などが春休みに入っており、スソ物などの荷動きも鈍化傾向にある。

フローズンも全体的に荷動きはそれほど良くはなく、ウデやモモといったアイテムはそれなりに動いて

いるものの、鈍化している。チルド同様、中部位の荷動きは鈍いが、スペアリブなどには引き合いがみられる。

関東の国産豚カット肉相場

生鮮物		冷凍物	
部位	相場	部位	相場
カタロース	1,050~1,150	カタロース	970~1,020
ウデ	760~790	ウデ	730~760
ロース	1,000~1,050	ロース	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

## 家畜改良センター理事長に三森眞琴氏 4月1日付

政府は24日、独立行政法人理事長の人事を公表した。4月1日付で発令される。

独立(法)家畜改良センター理事長(国立研究開

発法人農業・食品産業技術総合研究機構生物系特定産業技術研究支援センター研究開発監) 三森眞琴

## 北海道で鳥フル、今シーズン22例目、採卵鶏46万羽殺処分 農水省

北海道千歳市の家禽農場で、高病原性鳥インフルエンザ(今シーズン国内22例目)が確認された。これ

を受け、同農場の採卵鶏46万羽が殺処分となる。

[資料] 都道府県等における地鶏、銘柄鶏の生産利用状況 令和6年度実績①

独立行政法人畜産改良センター兵庫牧場(令和7年度産調査)

No.	都道府県	コマーシャル鶏の名称	地鶏、銘柄鶏区分	機関の関与※1	交配様式(品種)※2	生産組織(場所)	産肉性		育成率(%)	産卵率(%)	コマーシャル鶏			センター由来の品種(系統・牧場)			
							出荷日齢	目録体重(g)			産肉・産卵性	特徴	流通・販売範囲				
						原産地(GP)	種鶏(PS)	産肉性	産卵率(%)	産卵率(%)	生産者組合	飼養農家戸数	出荷羽数(年間:羽)※3	産肉・産卵性	特徴		
1	北海道	北海地鶏Ⅲ(肉用)	地鶏	① ② ③	♂系:軍鶏 ♀系:名古屋 ×RIR	道総研畜産試験場 兵庫牧場	道総研畜産試験場 民間種鶏場	♂:3,200 ♀:2,600	93	ND	十勝・新得・フレック・ユウ地鶏 産業者協同組合など	16	37,000	35,000	道内本州、首都圏	産肉・産卵性が広い	軍鶏(833系統・兵庫)
2	青森県	青森シャモロック(肉用)	地鶏	① ② ③	♂系:構斑 ♀系:シャモロック ×構斑ブリマス ×ロソク	(地独)青森県畜産技術センター畜産研究所	(地独)青森県畜産技術センター畜産研究所	♂:1,000日齢 ♀:1,200日齢	ND	75.3(31-40週齢)	青森シャモロック生産者協会	6	33,725	-	産肉・産卵性がよい	産肉・産卵性が広い	軍鶏833系、兵庫・BP88系、XS系
3	岩手県	あすなろ卵鶏(卵用)	銘柄	① ② ③	♂系:あすなろ ♀系:卵重 ×速成系統	(地独)青森県畜産技術センター畜産研究所	(地独)青森県畜産技術センター畜産研究所	ND	ND	72.9(21-51週齢)	ND	2+県内 小規模農場多数	3,637	-	産肉率が高い	卵重が大きい、翡翠色の卵殻、三枚冠	ARYA.AREC(岡崎)
4	秋田県	南部かしわ(肉用)	地鶏	① ② ③ ④	♂系:基礎鶏 (軍鶏×RC) ×岩手地鶏) ♀系:WPR×RIR	岩手県農業研究センター畜産研究所	岩手県農業研究センター畜産研究所	♂:90 ♀:120	99% ※当所では28日齢育成率	-	岩手しずくしい南部かしわ生産者組合	10	1,200	1,200	肉味がよい、産肉性に富む	岩手地鶏を利用し基礎鶏を作出	軍鶏(831系統・兵庫) RC(56系統・兵庫) WPR(13系統・兵庫)
5	山形県	やまがた地鶏(肉用)	地鶏	① ② ④	♂系:秋田比内鶏 ♀系:RIR	県試験場	県内ふ化場(3組織)	♂:100 ♀:150	♀:90%	ND	県内各JAの生産者など	67	ND	43.7万	食味がよい、産肉性がよい	県のブランド認定制度の基準に基づいて飼育	RIR(兵庫・岡崎)
6	福島県	川俣シャモ(肉用)	地鶏	① ②	♂系:軍鶏×古屋 ♀系:RIR	福島県農業研究センター畜産研究所	福島県農業研究センター畜産研究所	♂:120~123 ♀:120~130	100	ND	やまがた地鶏振興協議会	9	6,000	ND	うま味成分が多い	赤笹シャモが持つ旨さを継承	BPR(XA系統・岡崎)
6	福島県	会津地鶏(肉用)	地鶏	① ②	♂系:大型 津地鶏(会津) ♀系:RIR	福島県農業研究センター畜産研究所	福島県農業研究センター畜産研究所	♂:120~123 ♀:120~130	100	ND	会津地鶏振興協議会、(株)会津地鶏、(株)会津地鶏、(株)会津地鶏、(株)会津地鶏	10	14,778	14,828	脂のりがよい	美しい羽姿を持つ強健で飼いやすい	WPR(19系統・兵庫)
6	福島県	川俣シャモ(肉用)	地鶏	① ②	♂系:大型 しゃも(RC×軍鶏) ♀系:RIR	福島県農業研究センター畜産研究所	福島県農業研究センター畜産研究所	♂:103~107 ♀:103~107	97	ND	(株)川俣畜産振興会、(株)川俣畜産振興会、(株)川俣畜産振興会、(株)川俣畜産振興会	13	70,477	68,645	産肉・産卵性がよい	産肉・産卵性が広い	RC(56系統・兵庫)

No	都道府県	コマーシャル鶏の名称	地鶏銘柄区分	機間の関係※1	交配様式(品種)※2	生産組織(場所)		産肉性		育成率(%)	産卵率(%)	コマーシャル鶏			流通・販売範囲	コマーシャル鶏の特徴		センター由来の品種(系統・牧場)	
						原種鶏(GP)	種鶏(PS)	出荷日齢	目標体重(g)			雄	雌	産卵数(年間:羽)		え付羽数(年間:羽)	出荷羽数(年間:羽)※3		産肉・産卵性
7	茨城県	奥久慈しゃも(肉用)	地鶏	① ② ④	♂系:軍鶏 ♀系:名古屋 ×RIR	茨城県畜産センター	茨城県畜産センター	♂:125 ♀:155	ND	ND	ND	7	ND	47,406	県内 首都圏	飼育面積が広い、飼育期間が長い	ND		
8	栃木県	栃木しゃも	地鶏	④	♂系:軍鶏 ♀系:ブレノ アール×RIR	兵庫牧場 民間種鶏場	民間種鶏場	♂:112 ♀:126	2,400- 2,600	1,700- 1,900	ND	1	ND	3,219 (ヒナ配布数)	県内及び 首都圏	適度な糖ごえがあり、コクと旨みにより風味良好	RIR(86系統・兵庫) 軍鶏(831系統・兵庫)		
9	群馬県	上州地鶏(肉用)	地鶏	① ② ③	♂系:軍鶏 ♀系:RC♂× WPR♀	県試験場	県試験場	80-90	ND	ND	ND	3	34,000	29,000	県内 首都圏	発育良好	軍鶏(833系統・兵庫)		
10	埼玉県	彩の国地鶏タマシヤモ(肉用)	地鶏	① ② ③ ④	♂系:タマシヤ ♀系:タマシヤ モ×RIR	埼玉県農業技術研究所センター	埼玉県農業技術研究所センター	♂♀:140 日齢以上	3,800	2,800	64.4 (28~60週 齢)	2	21,550	17,000	県内 東京都内	濃厚な旨みと歯応え(プロテイン)に比べてインシリン酸、アラキドン酸が多い	RIR(岡崎、86系統・兵庫)		
11	千葉県	アローカナ交雑鶏(卵用)	銘柄	① ② ③	♂系:WA ♀系:RIR	千葉県畜産総合研究所センター	千葉県畜産総合研究所センター	ND	ND	ND	ND	16	5,964	ND	県内	産卵率及び卵重良好	ロードアイランドレッド(RIR)		
12	東京都	東京しゃも(肉用)	銘柄	① ② ③	♂系:軍鶏 ♀系:RIR×軍 鶏	青梅畜産センター	青梅畜産センター	120-140 日	2,200- 2,400	2,200- 2,400	ND	2	12,930	12,883	首都圏	赤みが濃く、クッキングロスが少ない。	指定配合飼料の給与(60日齢か軍鶏由来の血液75%)	RIR(YA系統・岡崎) 軍鶏(831系統・兵庫)	
13	神奈川県	かながわ鶏(肉用)	銘柄	③ ④	♂系:軍鶏833 ♀系:岡崎お うはん(XSYG)	神奈川県畜産技術センター	神奈川県畜産技術センター	90日以上	2,500	2,300	94.2 (36~40週 齢)	4	6,636	6,636	県内	かながわ生まれ、かながわ育ち、かながわで食す	軍鶏(833系統・兵庫) 岡崎おうはん(XSYG・岡崎)		
14	新潟県	にいがた地鶏(肉用)	地鶏	① ② ③ ④	♂系:軍鶏× 名古屋種 リマスロック	新潟県農業総合研究所畜産研究センター	新潟県農業総合研究所畜産研究センター	♂:120	3,000	ND	ND	4	3,000	3,000	県内	旨味成分が多い脂肪が少ないつらかりとした歯ごたえ	楳斑プリマスロック(88系統・兵庫) 牧場		
15	福井県	福地鶏(兼用)	地鶏	① ④	♂系:ウミフレッ ト(RIR) ♀系:岡崎お うはん	岡崎牧場 県試験場	岡崎牧場 県試験場	♀: 450~500	ND	2,400	81(21~ 70)	13	7,200	5,000	県内	卵肉兼用	RIR(YC系統・岡崎) 岡崎おうはん(岡崎)		

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 3月25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 106頭	高値	4,320	3,041	2,384	-	-
		安値	2,298	2,371	2,373	-	-
		平均	2,796	2,528	2,378	2,161	-
	頭数	89	13	3	1	-	
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	頭数	-	-	-	-	-	
	去 A 125頭	高値	3,006	2,658	2,377	-	-
		安値	2,332	2,163	2,267	-	-
		平均	2,643	2,471	2,329	-	-
	頭数	106	14	5	-	-	
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 25頭	平均	1,690	1,758	1,683	1,629	-
		頭数	1	3	14	7	-
	雌 C 1頭	平均	-	-	-	1,523	-
		頭数	-	-	-	1	-
	去 B 11頭	平均	-	1,815	1,684	1,675	-
		頭数	-	2	7	2	-
去 C 2頭	平均	-	-	1,616	1,592	-	
頭数	-	-	1	1	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	350 345	832 851	- 222.5	(競り)	(相対)	
				-	-	42

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,640	1,836	1,763	1,663	-
	B	-	1,719	1,724	1,532	1,496
和 去	A	2,576	2,486	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,147	1,095
	C	-	-	-	1,113	1,050
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,729	1,746	1,632	1,545	-
	C	-	-	-	1,464	-
交 去	B	1,851	1,694	1,687	1,604	1,159
	C	-	-	1,647	-	1,162

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	779	828	835	720	810
	安値	748	670	616	454	259
	平均	764	703	670	651	472
	頭数	( 2)	( 264)	( 311)	( 167)	( 107)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)	
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)	

[大阪食肉卸売市場] 3月25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	2,641	2,412	-	-	-
(頭数)	( 4)	( 6)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( 1)	( -)
和 去 A	2,548	2,364	-	-	-
(頭数)	( 7)	( 7)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	1,771	1,602	-
C	-	-	1,696	-	-
交雑去 B	-	1,847	1,773	1,723	-
C	-	1,782	-	-	-
豚	-	787	767	680	485

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	3月25日	3月24日	(3月累計)
豚	66,800	66,200	1,122,300
成牛計	3,790	4,170	72,350
和牛雌	890	970	16,830
和牛去勢	920	840	18,870
乳牛雌	810	870	11,400
乳牛去勢	490	390	7,390
交雑雌	320	650	9,070
交雑去	360	450	8,770

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 3月25日

東京	1,651 円	(前日 1,650 円)
大阪	1,742 円	(前日 1,773 円)

[豚・全農建値] 3月25日

上	中	取引頭数	市況
696 円	675 円	990 頭	続伸

と畜 売買	牛 44 頭	豚 122 頭	牛概況	もちあい
	牛 51 頭	豚 76 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25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)	- (-)	5,904	-	もちあい
仙台 [中]	649 (659)	540 (634)	411	50	反落
栃木 [地]	680 (-)	675 (-)	1,532	61	上伸
茨城 [地]	697 (675)	675 (655)	1,267	681	続伸
群馬 [地]	694 (696)	598 (637)	1,916	320	弱含み
さいたま [中]	687 (679)	685 (663)	83	87	続伸
東京 [中]	703 (698)	670 (675)	832	851	しっかり
横浜 [中]	699 (684)	670 (659)	648	646	反発
山梨 [地]	692 (708)	650 (693)	176	142	まちまち
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	676 (672)	664 (656)	980	171	続伸
京都 [中]	- (712)	- (694)	-	-	休市
大阪 [中]	787 (-)	767 (-)	122	63	まちまち
神戸 [中]	- (728)	- (726)	135	-	上場なし
岡山 [地]	685 (677)	683 (670)	316	386	強含み
広島 [中]	666 (694)	636 (665)	171	62	急落
福岡 [中]	656 (648)	609 (611)	435	181	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。

[日本食肉流通センター] 3月18日～3月24日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,695,244 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	1,118	1,211	1,268	1,206	65,746
うで	751	821	847	813	135,813
ロース	1,112	1,156	1,244	1,162	156,814
ばら	1,179	1,251	1,328	1,250	164,636
もも	788	821	875	827	190,787
ヒレ	1,075	1,102	1,134	1,101	17,192
セット	1,002	1,054	1,090	1,042	964,256

◇近畿圏 総重量 726,637 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	1,218	1,294	1,382	1,301	57,380
うで	721	743	810	745	116,772
ロース	1,134	1,203	1,264	1,207	99,572
ばら	1,220	1,326	1,351	1,300	128,063
もも	739	756	826	764	158,037
ヒレ	1,129	1,273	1,398	1,274	12,130
セット	996	1,036	1,134	1,053	154,683

[食鳥正肉日経相場] 3月24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	760	839	1,020	161
ムネ	442	503	655	175

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	762	825	1,050	4
ムネ	440	496	610	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 3月24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					
安値					
平均	24日分は27日掲載				

※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

TEL 06(6538)5505 FAX 06(6538)5510

■東京 〒101-0021 東京都千代田区外神田2-14-10

TEL 03(6206)0929 FAX 03(6206)0928

■九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12

TEL 092(271)7816 FAX 092(291)2995

※東京事務所は2025年2月10日より上記の新住所に移転しました。電話・FAX番号も変更となりましたので、宜しくお願致します。

## 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、ブランケット判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