

令和8年  
2026年

4月8日  
水曜日

第11926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



食肉学校入学式が開催された……P6

- ▶ 輸入牛内臓市場、高値圏が続く。GW需要と供給不安が交錯……P2
- ▶ 「攻める経営を推し進める」日本ハムの前田新社長が就任会見 ①……P3
- ▶ 和牛マスター輸出コンソが海外バイヤー集め「和牛ワールドオークション」……P4
- ▶ [訃報] 小川賢太郎 (ゼンショーHD会長)……P4
- ▶ なんつね、最新の高速自動バンドソー「ハーデスピッグ」説明会、23日14時からオンラインで開催……P5
- ▶ イトーヨーカドー、「ポップ」と同開発した冷凍食品11品目を新発売……P5
- ▶ 全国食肉学校で令和8年度入学式、全国から新入生総勢33人迎える……P6
- ▶ 「お肉を焼かずに沸かす」新しいコンセプトの焼肉店「焼肉沸かし屋」がクラウドファンディングを開始……P6
- ▶ 東京食肉市場が豚原皮価格を改定、13日と畜分から1円に値下げ……P7
- ▶ 日本産牛肉輸出、シェフなどへの教育活動が重要……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] 2026年2月分の食肉輸入通関実績 ⑦……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 7日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 7日……P11

## 注目のヘッドライン

### 輸入牛内臓市場、高値圏が続く。GW需要と供給不安が交錯

新年度に入ったことや、為替・地政学・実需の3要素が重なり、需給逼迫した局面を迎えている。大型連休を目前に控え、主力のタン・ハラミ類を中心に卸価格は過去最高値水準を更新。

…詳細はP2

### 東京食肉市場が豚原皮価格を改定、13日と畜分から1円に値下げ

…詳細はP7

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



<https://www.starzen.co.jp/>



<https://www.sfoods.co.jp/>

## 輸入牛内臓市場、高値圏が続く。GW需要と供給不安が交錯

新年度に入ったことや、為替・地政学・実需の3要素が重なり、需給逼迫した局面を迎えている。大型連休を目前に控え、主力のタン・ハラミ類を中心に卸価格は過去最高値水準を更新。輸入コストの急騰と物流の不透明感が、荷受側の調達意欲をさらに刺激し、「実需がついてくるかはともかく、下がる要素もないから、早め早めに動かざるを得ない」(大手卸バイヤー)という声に代表されるように、本来ネガティブな状況である「先行き不透明感」が、各社の前のめりの買いを誘発しているという皮肉な状況が続いている。

足元の相場を押し上げている最大の要因は、1ドル160円近くで膠着する歴史的な円安水準と、緊迫化する中東情勢だ。イラン情勢の悪化に伴う原油価格の高騰は、現地パッカーのと畜コストのみならず、海上運賃に直接波及している。輸入業者筋からは「先々の仕入価格の変動が激しく、採算ラインの策定が極めて困難」との声もきかれる。特に米国産は、生産頭数減少という構造的要因も加わり、強気なオファーが継続している。

外食店向けは、インバウンド需要の回復とGWに向けた手当てを背景に、焼き肉店をはじめとする外食勢の引き合いも堅調。特に高単価店では「品質確保のため米国産タンは不可欠」として、高値承知での手当てが続く。一方で、大衆店や居酒屋業態ではコスト高に耐えかね、米国産から少しでも値頃感のある豪州産や欧州産、あるいは豚タンに切り替える動きも加速している。

量販店向けは、GWのBBQ需要を見越した玉確保の動きがピークを迎えている。しかし、一部のスーパーでは米国産牛タンの売価を新年度から引き上げるなど、店頭価格の上昇も顕著である。消費者の低価格志向を考慮し、単品販売から「ホルモン盛り合わせ」などの混載パックへのシフト、あるいは小容量化による買上単価の維持に苦心している。

いずれにせよ、タン、アウトサイドスカート、ハンギングテンダーの主力3部位の需給は「枯渇」に近い状態が続く。米国産タンはチルドでキロ5千円の大台が常態化。アウトサイドスカートについても日本向けの上質部位は不足気味。ハンギングテンダーは外食チェーン

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		3500~	↑
		豪州		3000~	↑
		欧州		3000~	↑
	ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス プライム	2200~	品薄
		メキシコ		2000~	→
	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	グレイン	3800~4200	↑
		豪州		3500~	↑
	牛タン(ムキタン)	米国		5400~	↑
		豪州		—	→
	ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス プライム	2500~2800	↑
				2800~	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	3800~4500	↑	
			—	品薄	
	メキシコ		—	→	

の定番メニューとして根強い需要があるが、アウトサイドスカートの代替需要も加わり、一段の切り上がりが予想される。またシンスカートの引き合いも強い。アウトの代替としてハンギングテンダーが高値圏で推移する中、より「値頃」な部位として焼き肉向けの需要は高く、価格も下値が大きく切り上がっている。シックスカートも加工原料・外食店用ともに堅調な引き合いをみせる。

ラージ、ス小ールの白物類は、鍋物シーズンは終わったが米国産の供給不足で需給はタイト。BBQ用の引き合いがGWに向けて最大化していることから、卸売段階での在庫は極少。アキレスやメンブレンなどはもちあい。

物流網が混雑する連休直前に向け、今週は在庫確保のピークとなる。中東情勢の行方次第ではさらなる輸送遅延のリスクも否定できず、当面は「価格よりも物量の確保」が優先される異常事態が続く見通し。連休明け以降、実需が一段落した後の価格調整が焦点となるが、構造的な円安・供給不足が解消されない限り、抜本的な価格下落は期待薄ではないか。

## 「攻める経営を推し進める」日本ハムの前田新社長が就任会見①

日本ハムが6日に開催した社長就任会見のうち、前田文男代表取締役社長への質疑応答の要旨は次の通り。

—社長への就任に当たり、今後注力していくことは。

当社には強みもあり、弱みもある。先ほどお話した加工事業のブランド力、食肉事業の強固なバリューチェーン、ボールパークを中心としたスポーツ・エンタメという強さを持つ。これを「攻めの経営」に生かしていきたい。この数年間のうちに、当社では構造改革が進み、風土改革についても自由な発想が生まれる環境になってきた。しかしながらトップライン(売上高)についてはまだまだ物足りなさを感じている。そのため、次期中計では既存事業による売上高の拡大、さらにはプロテインバージョンと呼ぶ新領域への取り組みの成果を出し、期待感の持てる会社にしていきたい。

成長戦略では、加工事業本部を中心に構造改革によって収益性は向上したが販売環境が厳しく、売上高の減少によって効率性を落としている。これをカバーするため、強い営業力を持ってトップラインの拡大を図っていく。海外事業ではまだまだ収益化できてないところがある。早期に成長路線に持っていきたい。

また、2028年にエスコンフィールド北海道の最寄り駅が新たにできること、2030年までには日本ハムファイトーズのファームの本拠地移転を計画していることを踏まえ、スポーツ・エンタメを事業部とする組織変更を行った。今後は事業の拡大と強みの最大化を図っていく。

この他、プロテインを核とした新たな収益源では、食領域を足がかりに新領域に踏み込んでいきたい。その中には医療用素材なども含まれ、共同で取り組みたいという声もいただいている。当社の知見と他社の知見を共有しながら取り組みを進めていきたい。

構造変化については、今後事業環境がますます厳しくなり、バリューチェーンごとの最適化を進めていかななくてはならない。稼ぐ力が重要となり、利益の拡大、収益性の向上、効率性の向上に取り組んでいく。

風土改革では、人材強化に引き続き注力する。人材



はみえない力であり、当社独自で、なおかつ当社を支えるものが人材だ。夢を持って挑戦する人材を育む会社にしたい。攻める経営、攻める構造改革の下には、こうした「挑戦する人材がたくさんいる」という会社をつくっていくことが、未来永劫の強みになると思う。

—加工事業本部・食肉事業本部の現状の課題について。

加工事業では構造改革によって収益性は向上したが、売上高は減少したことで効率性が落ち、結果として構造改革の効果で利益を生み出せていない。今後は収益性を維持しながら売上高を拡大し、利益拡大につなげていくことが課題となる。また、海外の取り組みでは、北米における加工品生産の強化、ASEANにおいては共創関係にあるCPフーズ社と共にタイ国内での販売を強化していく。食肉事業では、ボラティリティー(価格変動リスク)の低減、すなわち環境に左右されずに収益を確保することが課題であると認識している。

—ボールパーク事業の今後の展望について。

前シーズンは過去最高の来場者数を達成することができ、試合がある日だけでなく、試合がない日でも来場者が増えたことは喜ばしい。シーズンでは2年連続2位で、チーム自体も強くなり、ボールパークのエンターテインメント性も高まり、来場者は楽しいからこそ球場に来てくれている。さらに楽しんでいただく仕掛けはアイデアとして出てきており、これをしっかり実践していくことに加え、球場近くに新駅ができることやファーム移転もあることから、地域活性化やまちづくりに寄与する取り組みを考えていきたい。(連載終わり)

## 和牛マスター輸出コンソが海外バイヤー集め「和牛ワールドオークション」

世界各国のバイヤーが、ブランド和牛を日本式の競りで競り落とすイベント「ジャパニーズ和牛ワールドオークション」が4日、兵庫県姫路市の和牛マスター食肉センター(姫路市食肉地方卸売市場)で開催された。

和牛マスター輸出拡大コンソーシアム(会長=池田政隆・姫路畜産荷受(株)社長)が取り組むもので、4回目の開催。世界15カ国・地域からおよそ120人のバイヤーが参集した。

地元の「神戸ビーフ」のほか「松阪牛」「近江牛」などの地域ブランドや「尾崎牛」「なかやま牛」などの個人ブランドなど合わせて、全国各地からさまざまな黒毛和種21ブランド69頭、交雑種1ブランド3頭の計72頭が出品された。

開催にあたっては実行委員長であるエスフーズ(株)の村上真之助社長(上写真)が「多くの生産者の皆さまの協力により、大変優秀な牛をそろえている。皆さまの積極的な購買をお願いしたい。Enjoy World Auction Start!」と呼びかけた。また、農林水産省の三野敏克・輸出促進審議官が来賓としてあいさつを行った。

各国から、現地で和牛を取り扱う卸や外食店などのバイヤーが集まった。さまざまなブランド牛を比較検討する貴重な機会として、それぞれの仕上がりやこだわりを吟味するべく枝肉冷蔵庫で熱心に下見が行われた。

オークションは、「着物ブッチャー」として知られ、海外を中心に和牛のプロモーション活動を行っている渡辺麻莉夏さんの進行で盛大にスタート。いずれの



ブランド牛も高値落札が相次ぎ、一般的な品評会のチャンピオン牛以上の価格が頻出するなど、海外バイヤーの強い関心と、日本の和牛の世界的な需要の高さが示された。

終了後のイベントとしてセンターで「花見の宴」が開催された。センターの周辺は桜の名所として知られるが、当日はあいにくの雨となったことから、屋内での開催となった。来賓として行政からは衆議院の西村康稔議員(下写真)、山田基靖議員、池畑浩太郎議員、姫路市の清元秀泰市長が参集し、それぞれの立場であいさつを行った。

## 【訃報】 小川賢太郎 (ゼンショーHD会長)

小川賢太郎(おがわ・けんたろう、(株)ゼンショーホールディングス代表取締役会長) 6日死去。

小川氏は1948年7月29日、石川県生まれ。1982年に(株)ゼンショー(現(株)ゼンショーホールディングス)を設立し、外食大手へと成長させた。2011年から代表取締役会長兼社長を務め、25年からは代表取締役

会長。業界団体では日本チェーンストア協会副会長や、国民生活産業・消費者団体連合会(生団連)会長などを歴任した。

通夜および葬儀は家族葬で執り行う。遺族の意向により供花、香典などは辞退する。後日、お別れの会を開催する予定。

## なんつね、最新の高速自動バンドソー「ハーデスビッグ」説明会 23日14時からオンラインで開催

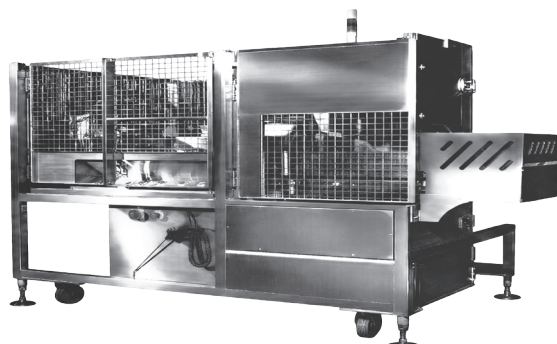
食肉加工機械大手のなんつねは、驚異的な高歩留まりを実現した高速自動バンドソー「ハーデスビッグ NAB-350」を今年2月に市場投入。そのスペック詳細を伝えるオンライン製品説明会を23日に開催する。

原料価格の高騰が止まらない食品加工業界において、収益確保の鍵を握る「歩留まり向上」は、今や避けては通れない最優先課題となっている。特に骨付き肉の加工現場では、複雑な形状ゆえに生じるロスと、手切り作業に伴う労働災害のリスクが長年の懸念事項であった。

こうした課題に対し、ハーデスビッグは効果的な解決策を提案する。同機の最大の特長は、独自開発の「二段階チャッキング」技術にある。これにより、骨付き肉のカットにおいて「残肉最小6mm」という圧倒的な数値を実現。これまで「最後の一枚」として諦めていた部位まで製品化を可能にした。

もともと冷凍骨付き肉の需要が極めて高い韓国市場向けに開発された背景を持ち、現地での先行発売ではその性能が実証済み。毎分最大60枚という高速スライス能力に加え、Tボーンステーキやトマホーク、さらには豚足やミンチブロックまで、多種多様な原料に対応する汎用性の高さも魅力。

今回のオンライン説明会では、実際の稼働映像を交えながら、高歩留まりを生み出すロジックを詳しく解説する。参加費は無料で、Zoomを通じて全国から視聴可能。



【開催概要】日時:23日 14時～(約40分)▷形式: Webセミナー(Zoom)▷参加費用:無料▷対象:骨付き肉の歩留まり改善、原価率低減を目指す事業者、手切り作業の自動化により労働災害リスクを排除したい担当者、熟練工不足による生産性低下に課題を感じている経営層▷申し込み・問い合わせ:なんつね マーケティング戦略チーム、メール:info@nantsune.co.jpもしくは下記QRコードから。



■ 次回予告 同社は5月に発売を控える鶏肉ポーションカッターの最新機「テミス」の展開を間近に控えている。コンパクト設計ながら高い精度を誇る「テミス」についても、6月下旬に別途ウェブセミナーが予定されており、加工現場の自動化・省人化に向けた提案を行っていく。鶏肉ポーションカッター「テミス」に関するウェブセミナーは6月下旬開催予定。詳細は下記QRコードを参照。



## イトーヨーカドー、「ポッポ」と共同開発した冷凍食品11品目を新発売

(株)イトーヨーカ堂(東京都品川区、真船幸夫代表取締役会長兼社長、以下「イトーヨーカドー」)は、6日から、フードコートブランド「ポッポ」と共同開発した冷凍食品の新商品11品目をイトーヨーカドー、ヨークフーズ、ヨークマート、ヨークプライスの計196店舗で順次発売する。

「ポッポ」は1975年の誕生以来、約50年にわたり幅広い世代に親しまれてきた、イトーヨーカドーのフード

コートブランド。現在は首都圏を中心に24店舗を展開し、年間来店者数は約220万人に上る。商品ラインアップは、ポッポのむねからあげ(600g、税込み754円)、ポッポのももからあげ(600g、税込み754円)、ポッポの牛肉コロケ(5個入、430円)など11品目。今回発売する冷凍食品シリーズは、店舗メニューを再現するだけでなく、味付けや容量、食べやすさなど、細部にまでこだわった商品となっている。

## 全国食肉学校で令和8年度入学式、全国から新入生総勢33人迎える

公益(社)全国食肉学校(小原和仁学校長、群馬県佐波郡玉村町)は7日、同校大教室で、令和7年度の入学式を挙行し、33人(総合養成科第62期生17人、食肉販売科第37期生16人)の学生が入学した。今年度も食肉卸・小売などのプロフェッショナルとなるための技術と知識の習得を目ざし、各地から多くの新入生が集まった。



入学式冒頭、入学生の紹介が行われたあと、小原学校長は「食肉は多くの技能者の手により、生産・食肉処理・加工・製造・調理などの各過程を経て生活者に提供される。食肉技能者は生産者が大事に育てた家畜の命をいただき、高品質な食肉として新たな価値を加え、生活者につなぐという重要な役割を担うことから、食肉に関する高度で専門的な知識と正確な技能の習得が求められる。本校は昭和48年の創立以来一貫して、産学協同による実践教育と心豊かな人間形成を教育理念に掲げ、2743名の技能者を食肉業界に輩出してきた。また、海外では和食文化が人気を博し、和牛など日本産食肉の輸出も拡大している。日本独特の食肉処理や和食などの調理を学ぶために、本校には世界中からたくさんの研修生も来校し、勉強している。私自身も総合養成科23期卒業生で、同期は、血気盛んな若者ばかりだった。共同生活をしているとお互いの得意なことを教え合ったりして、それぞれ

の学生の良いところがみえてきて、一緒にいることが楽しくなったのを今でも鮮明に覚えている」とした。さらに入学に際し大切なこととして①感謝して真剣に学ぶ②仲間を大切にする—の二つを挙げ「3カ月後、半年後、1年後の成長した皆さんの姿を楽しみに、本校役職員が全力でサポートすることを約束する」と述べ、式辞とした。

農水省畜産局、群馬県、農畜産業振興機構、玉村町などからの来賓が祝辞を述べた。

入学生からは総合養成科入学の藤山貴也さんが代表し「本校で常に目的意識をもち、積極的に講義に取り組むことで、知力・気力・体力を養いながら、食肉の実践的な技術と専門知識の習得に努める。そして食肉を通じて、豊かな食生活と食文化の発展に大いに貢献できる人材となることを目標に学生生活を送る。」と誓いの言葉を述べた。

## 「お肉を焼かずに沸かす」新しいコンセプトの焼肉店「焼肉沸かし屋」がクラウドファンディングを開始

(株)丸優(兵庫県、廣岡誠道代表取締役)は、4日、直営の焼き肉店「焼肉まるゆう」のリニューアルオープンのため、日本最大のクラウドファンディングプラットフォーム「Campfire」にてクラウドファンディングを開始した。終了時期は5月31日24時まで。(株)丸優は、1959年に設立。焼き肉店「焼肉まるゆう」を運営していたが、コロナ禍の影響を受けて20年に閉店を決定した。クラウドファンディングによる資金調達を設備投

資などにあて、29日に焼き肉店「焼肉沸かし屋」をリニューアルオープンする。

「焼肉沸かし屋」の特長は、オリジナルの特製プレートを挟むことで、炭火焼き肉と比較してお肉を高温に晒さず、じっくりと熱を伝えることで肉本来のうまみを味わえる。神戸牛や近江牛などに比べて脂肪の融点が低いとされる同店オリジナルブランド牛「美水牛」も数量限定で提供される。

## 東京食肉市場が豚原皮価格を改定、13日と畜分から1円に値下げ

東京食肉市場(株)は13日と畜分から、豚の原皮価格(40kg以上、白、黒、大貫雌)を1円(旧価格2円)に改定する。豚原皮については、ここ数年、皮離れが顕著になる中、世界各地の紛争による情勢悪化や関税

問題など、需給バランスが崩壊。大量の在庫過多をもたらし、価格の暴落が続いている。今後もさらに厳しい状況が継続することが見込まれるため、今回の価格改定となった。

## 日本産牛肉輸出、シェフなどへの教育活動が重要

日本産牛肉の消費需要拡大のため、輸出は重要な要素の一つである。日本の財務省の貿易統計によれば、2025年中の日本からの牛肉輸出先国として米国は、輸出量で2位、輸出金額では1位となっている。日本産牛肉のような単価が高い食品の販路拡大においては、一般的な営業活動に加え、レストランのシェフや精肉店のブッチャーらへの教育活動も重要な取り組みとなっている。

米国をはじめ世界各国・地域向けの日本産農林水産物・食品の輸出促進については、農林水産省や日本畜産物輸出促進協会(J-LEC)などの関係機関が一体となってプロモーション活動などに取り組んでいるところである。米国向け輸出の重点品目の一つに位置付けられている日本産牛肉に関して、25年の米国による輸入数量は前年比35.0%増の2026.2tと大幅に増加し、過去最多となっている。輸入金額も32.4%増の9953万米ドルと大幅に増加している。

牛肉をはじめとする日本産農林水産物・食品の多くは主にロサンゼルスやサンフランシスコ、ニューヨークなどの大都市圏での流通・販売が中心であったが、さらなる販路拡大を図るためには、地方都市を含めた全米での活用を促すための商品の取扱方や新たなメニュー開発を実需者に学んでもらうための教育的な取り組みが引き続き重要である。

このような取り組みは他の国・地域においても同様であり、米国産の牛肉や豚肉のプロモーションは米国食肉輸出連合会(USMEF)が、牛肉や豚肉のチェックオフ資金などを活用し世界各国・地域を対象に実施している。そのような活動は、米国産の食肉輸出が盛んではないアフリカや南米地域のような新興市場でも実施され、新たに開発されたメニューの紹介や現地の実需者との交流を交えることなどにより商流拡大に



つながっている。

日本においても農林水産物・食品の輸出拡大について政府一体で取り組むこととなっており、このほど、米国のCulinary Institute of America(CIA)の本校で、日本産牛肉に関する特別講義が実施された。CIAには日本料理専門コースが存在し、将来シェフやレストランオーナーとなるような人たちが受講した。

講義では日本産和牛全般に関わる情報として、日本と米国での肉用牛の肥育期間や枝肉の格付システムの差、脂肪分に含まれるオレイン酸や加熱の際に生じるラクトンなどの成分に関する情報などが説明された。また、米国における牛肉輸入時の関税の仕組みや、レストランなどに実際に納品される際の箱の形態や一般的な商品パッケージなどが説明された。さらに、サーロインおよびリブブロス、そして、ロイン系以外の部位としてカタロースの手触りなど質感に関する情報も含めて紹介された。

米国国内における、主な日本産牛肉の流通エリアはニューヨークやロサンゼルス、サンフランシスコのような大都市におけるアジア系飲食店などが中心であったが、徐々にその他の地方都市やアジア系以外のレストランや精肉店等へも広がってきている。今後、このような教育的な活動についても米国内の各地のみならず、日本食という枠を超えて広がっていくことが期待される。(農畜産業振興機構)

[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22日～3月28日)

(単位：キロ当たり円、税込み、重量kg)

		(令和8年3月22日～3月28日)					(令和8年3月22日～3月28日)					
		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	
和牛チルド「4等級」	カタロース	3,264	3,510	4,154	3,593	8,862	3,456	3,786	4,320	3,819	11,407	
	カタ	3,521	3,559	3,808	3,641	9,567	3,564	3,802	4,158	3,835	6,215	
	カタバラ	2,160	2,284	2,829	2,388	2,404	2,297	2,355	2,921	2,625	1,478	
	マエセット	3,942	3,942	3,942	3,942	3,603	-	-	-	-	-	
	ヒレ	8,567	9,450	10,260	9,428	1,815	8,640	9,719	10,260	9,472	1,865	
	ロイン	6,480	7,778	8,729	7,792	1,628	4,860	4,860	5,400	5,068	7,145	
	ロインセット	5,071	5,614	5,862	5,490	1,944	-	-	-	-	991	
	トモバラ	1,836	2,183	2,376	2,108	11,926	2,466	3,478	4,158	3,384	7,820	
	ウチモモ	3,683	3,894	4,240	4,012	2,751	3,944	4,277	4,320	4,250	2,598	
	シンタマ	3,978	3,996	4,105	4,017	3,025	4,277	4,298	4,320	4,296	2,296	
	ランイチ	3,985	4,194	4,428	4,126	2,581	4,147	4,277	4,320	4,279	2,786	
	ソトモモ	3,240	3,283	3,756	3,391	1,746	3,562	3,562	3,765	3,629	1,244	
	スネ	2,012	2,052	2,592	2,115	1,891	2,084	2,145	2,190	2,127	2,302	
	モモセット	3,996	4,046	4,100	4,046	7,599	3,456	3,618	3,794	3,624	16,217	
	セット	3,999	4,221	4,815	4,317	18,632	3,564	3,837	4,477	3,915	6,943	
	重量合計					79,974					71,307	
	和牛チルド「4等級」	カタロース	-	-	-	-	916	3,218	3,240	3,834	3,376	1,128
		カタ	3,240	3,687	3,780	3,573	1,475	-	-	-	-	754
		カタバラ	-	-	-	-	821	-	-	-	-	305
ヒレ		-	-	-	-	611	-	-	-	-	115	
ロイン		4,428	4,860	5,616	4,918	1,871	-	-	-	-	881	
トモバラ		1,674	1,782	2,052	1,817	3,036	1,423	1,621	2,466	1,744	1,475	
ウチモモ		-	-	-	-	-	-	-	-	-	283	
シンタマ		-	-	-	-	-	-	-	-	-	549	
ランイチ		-	-	-	-	-	-	-	-	-	351	
ソトモモ		-	-	-	-	-	-	-	-	-	266	
スネ		-	-	-	-	-	-	-	-	-	381	
モモセット		-	-	-	-	920	-	-	-	-	-	
セット		3,637	3,637	3,637	3,637	4,866	3,444	3,535	4,261	3,630	3,065	
重量合計						14,516					9,553	
交雑牛チルド「3等級」		カタロース	2,769	3,024	3,177	2,955	10,958	2,808	2,916	3,121	2,953	13,201
		カタ	2,430	2,808	2,894	2,728	7,679	2,438	2,646	2,808	2,594	10,199
		カタバラ	1,995	2,322	2,758	2,264	2,756	1,587	1,767	1,903	1,767	3,198
		ヒレ	6,026	6,480	6,502	6,389	3,410	6,480	6,825	7,056	6,844	3,438
		ロイン	4,304	4,752	4,752	4,629	1,556	4,536	4,797	4,860	4,715	7,086
	トモバラ	1,512	1,781	2,700	1,922	8,506	1,512	1,620	1,942	1,650	11,153	
	ウチモモ	2,484	2,646	2,754	2,622	5,286	2,484	2,616	2,782	2,618	4,806	
	シンタマ	2,700	2,808	3,008	2,853	2,279	2,484	2,700	2,862	2,672	4,636	
	ランイチ	2,592	2,790	3,132	2,808	2,159	2,484	2,642	2,700	2,623	4,437	
	ソトモモ	2,262	2,376	2,484	2,334	1,737	2,322	2,478	2,538	2,444	6,423	
	スネ	1,674	1,728	1,814	1,728	2,657	1,696	1,793	1,902	1,815	5,217	
	モモセット	-	-	-	-	-	2,538	2,685	2,864	2,687	9,115	
	セット	2,894	2,947	3,300	3,003	24,911	3,100	3,240	3,780	3,374	65,414	
	重量合計					73,894					148,323	
	乳牛チルド「3等級」	カタロース	2,679	2,988	3,480	3,025	4,223	2,268	2,479	3,024	2,595	5,677
		カタ	-	-	-	-	909	1,922	2,052	2,182	2,089	4,581
		カタバラ	-	-	-	-	38	-	-	-	-	-
		三角バラ	-	-	-	-	-	2,808	2,808	2,894	2,808	1,151
		ブリスケット	-	-	-	-	-	1,296	1,458	1,636	1,433	2,344
ヒレ		5,184	5,651	5,843	5,655	1,816	5,076	5,811	6,048	5,701	2,015	
ロイン		-	-	-	-	917	3,403	3,888	4,158	3,767	2,409	
トモバラ		1,404	2,907	3,240	2,737	2,955	1,296	1,810	2,182	1,796	5,844	
ウチモモ		2,160	2,273	2,376	2,250	1,821	2,138	2,138	2,268	2,160	5,138	
シンタマ		2,190	2,190	2,273	2,226	1,981	1,922	2,052	2,160	2,050	1,591	
ランイチ		2,028	2,190	2,273	2,172	1,836	1,998	2,106	2,241	2,104	1,761	
ソトモモ		1,149	1,922	2,106	1,745	1,301	2,052	2,256	2,970	2,387	2,276	
スネ		1,512	1,596	1,782	1,616	1,952	1,652	1,782	2,160	1,782	3,002	
セット		2,529	2,529	2,555	2,536	12,721	1,851	2,052	2,260	2,077	27,215	
重量合計						32,470					65,004	

[資料] 2026年2月分の食肉輸入通関実績⑦

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

(単位:1,000円、UNIT:¥1,000)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号	数量 単位	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号	数量 単位	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

GERMANY	213 KG	1677	3569	4932	10509
SPAIN	218 KG	172	514	172	514
ITALY	220 KG	40987	88240	94045	200931
NEWZELD	606 KG	106	359	106	359
TOTAL	990 KG	63167	139372	140567	310599
(E. U)	991 KG	62571	137278	138381	304189

0408.11-000 卵黄(乾燥したもの)					
CHINA	105 KG	12500	10976	36700	40423
INDIA	123 KG	-	-	105000	140576
SWEDEN	203 KG	7969	26877	7969	26877
USA	304 KG	37500	72856	72000	165461
ARGENT	413 KG	23000	34694	23000	34694
TOTAL	990 KG	80969	145403	244669	408031
(E. U)	991 KG	7969	26877	7969	26877

0406.90-010 その他のチーズ(プロセスチーズの原料として使用するもので、共通の限度数量以内のもの)

DENMARK	204 KG	53468	47941	107577	96519
IRELAND	206 KG	248118	218607	471026	413585
NETHLS	207 KG	8485	7357	128283	101005
BELGIUM	208 KG	23330	15897	116470	86928
FRANCE	210 KG	8950	13635	21142	32321
GERMANY	213 KG	77485	65549	157718	134204
ITALY	220 KG	196	681	989	3269
USA	304 KG	173155	120901	305766	218704
AUSTRAL	601 KG	167300	139802	725760	605495
NEWZELD	606 KG	1093186	888205	2458140	2018487
TOTAL	990 KG	1853673	1518575	4492871	3710517
(E. U)	991 KG	420032	369667	1003205	867831

0408.19-000 卵黄(生鮮のもの及び蒸気又は水煮による調理、成型、冷凍その他保存に適する処理をしたもの)

CHINA	105 KG	840	2167	1260	3291
USA	304 KG	280000	216362	960000	736892
BRAZIL	410 KG	64785	46616	152627	110977
TOTAL	990 KG	345625	265145	1113887	851160

0408.91-000 殻付きでない鳥卵(乾燥したもの)

CHINA	105 KG	12500	13371	12500	13371
INDIA	123 KG	46500	57963	151300	186887
USA	304 KG	-	-	17625	82565
ARGENT	413 KG	41600	56435	106200	144720
TOTAL	990 KG	100600	127769	287625	427543

0406.90-090 その他のチーズ(プロセスチーズの原料として使用するもので、共通の限度数量以内のもの以外のもの)

R KOREA	103 KG	-	-	1980	1473
CHINA	105 KG	293	445	293	445
MONGOL	107 KG	121	509	279	1175
PHILPIN	117 KG	-	-	252	301
INDIA	123 KG	900	223	900	223
NEPAL	131 KG	1115	2965	1862	4870
NORWAY	202 KG	92004	51772	251246	141057
DENMARK	204 KG	254079	280866	532458	600498
U KING	205 KG	3176	4332	23164	33975
IRELAND	206 KG	415487	342857	911724	754386
NETHLS	207 KG	912727	743578	2015889	1657805
BELGIUM	208 KG	38075	30654	223409	183469
FRANCE	210 KG	124305	315001	227248	561104
GERMANY	213 KG	598649	476948	1436465	1177787
SWITZLD	215 KG	549	2240	16158	50806
SPAIN	218 KG	8171	15601	9092	18977
ITALY	220 KG	116603	258604	273953	651519
FINLAND	222 KG	-	-	7959	6493
POLAND	223 KG	570	981	855	1481
AUSTRIA	225 KG	46	326	275	1286
GREECE	230 KG	1584	2495	8975	16241
CZECH	245 KG	-	-	690	1345
USA	304 KG	1735739	1221385	3820435	2713331
CHILE	409 KG	46001	31602	92041	63670
AUSTRAL	601 KG	1198270	962526	2384550	1916148
NEWZELD	606 KG	1923565	1428484	3986190	3057025
TOTAL	990 KG	7472029	6174394	16228342	13616890
(E. U)	991 KG	2470296	2467911	5648992	5632391

0408.99-010 殻付きでない鳥卵(生鮮のもの及び冷凍したもの(蒸気若しくは水煮による調理をし又は成型したものを除く。))

THAILND	111 KG	111900	45585	290940	118142
MALYSIA	113 KG	36576	13654	36576	13654
TOTAL	990 KG	148476	59239	327516	131796

0408.99-090 殻付きでない鳥卵(冷凍したもの(蒸気又は水煮による調理、成型したもの)又は蒸気若しくは水煮による調理、成型その他保存に適する処理をしたもの)

CHINA	105 KG	247846	145853	480882	275781
VIETNAM	110 KG	33241	25586	59930	44991
THAILND	111 KG	123727	103961	246822	214158
TOTAL	990 KG	404814	275400	787634	534930

0409.00-000 天然はちみつ

CHINA	105 KG	2842723	791678	5554246	1545215
VIETNAM	110 KG	141720	32569	225630	51668
THAILND	111 KG	15666	8301	124116	50649
MYANMAR	122 KG	62000	27600	102200	43383
INDIA	123 KG	-	-	51194	23222
KYRGYZ	154 KG	-	-	333	375
FRANCE	210 KG	1700	4371	9904	24081
SWITZLD	215 KG	1650	3099	1830	5480
PORTUGL	217 KG	-	-	717	1274
SPAIN	218 KG	1993	2745	19159	26484
ITALY	220 KG	5070	13482	11709	27100
HUNGARY	227 KG	156313	211772	244700	339715
GREECE	230 KG	125	459	2233	4822
ROMANIA	231 KG	-	-	93960	61181
BULGAR	232 KG	24660	28570	50300	51035
TURKEY	234 KG	7200	14765	7200	14765
ESTONIA	235 KG	-	-	537	1614
LATVIA	236 KG	-	-	96	271
LITHUAN	237 KG	-	-	1083	1771
UKRAINE	238 KG	19470	7226	19470	7226
CANADA	302 KG	171420	149564	573185	453433
USA	304 KG	-	-	1191	4443
MEXICO	305 KG	19765	14563	61765	41559
GUATMAL	306 KG	-	-	103	294
BRAZIL	410 KG	2000	1766	2000	1766
ARGENT	413 KG	410459	175464	733819	308111
BURUNDI	534 KG	-	-	226	406
AUSTRAL	601 KG	43688	55283	85943	121258
NEWZELD	606 KG	102506	356979	143348	558270
NEWCALD	618 KG	289	1177	289	1177
TOTAL	990 KG	4030417	1901433	8122486	3772048
(E. U)	991 KG	189861	261399	434398	539348

0407.19-000 鶏(ガールス・ドメスティクス)以外のふ化用の受精卵

TAIWAN	106 KG	-	-	1	307
PHILPIN	117 KG	-	-	0	1821
TOTAL	990 KG	-	-	1	2128

0407.21-000 鶏(ガールス・ドメスティクス)の殻付きの卵(生鮮のもの)

THAILND	111 KG	217093	70078	590256	192839
MALYSIA	113 KG	608517	171465	893080	253172
GERMANY	213 KG	3171	23387	6594	44846
USA	304 KG	1117	17957	2350	39127
BRAZIL	410 KG	389369	136158	1052196	370316
TOTAL	990 KG	1219267	419045	2544476	900300
(E. U)	991 KG	3171	23387	6594	44846

0407.90-200 その他の殻付きの鳥卵(生鮮のもの及び冷凍のもの(を除外。))

CHINA	105 KG	74320	32928	167672	72563
TAIWAN	106 KG	11412	7240	22212	20179
TOTAL	990 KG	85732	40168	189884	92742

0410.10-000 食用の昆虫類(他の項に該当するものを除く。)

R KOREA	103 KG	233	3232	233	3232
---------	--------	-----	------	-----	------

(続)

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 4月7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	3,277	2,835	2,501	2,372	-
		安値	2,514	2,061	2,485	1,992	-
		平均	2,766	2,591	2,493	2,211	-
		91頭 頭数	75	12	2	2	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		-頭 頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,187	2,608	2,480	-	-
		安値	2,430	2,484	2,470	-	-
		平均	2,744	2,568	2,477	-	-
		194頭 頭数	169	21	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	13頭 平均	-	1,794	1,766	1,706	-
		頭数	-	1	9	3	-
	雌 C	-頭 平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 B	17頭 平均	-	1,806	1,779	1,778	-
		頭数	-	5	9	3	-
去 C	2頭 平均	-	-	1,690	1,647	-	
頭数	-	-	1	1	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	405	818	-	(競り)	(相対)	
売買	406	787	72.0	-	12	62

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,780	2,274	1,820	1,791	-
	B	-	-	1,763	1,512	1,483
和 去	A	2,761	2,523	-	-	-
	B	-	-	-	1,950	-
乳 雌	B	-	-	-	1,214	1,221
	C	-	-	-	1,201	1,141
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	875	960	865	759	724
	安値	782	731	704	616	410
	平均	813	774	753	710	511
	頭数	( 8)	( 257)	( 310)	( 169)	( 43)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	512
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( 12)

[大阪食肉卸売市場] 4月7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	2,780	2,554	-	-	-
(頭数)	( 11)	( 5)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,746	2,505	-	-	-
(頭数)	( 36)	( 9)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( 1)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,953	1,878	1,808	1,760	-
C	-	-	1,754	-	-
交雑去 B	-	1,870	1,837	-	-
C	-	1,814	1,814	-	-
豚	-	-	-	-	-

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表(頭)

	4月7日	4月6日	(4月累計)
豚	55,400	59,700	298,800
成牛計	4,270	4,520	21,120
和牛雌	1,140	1,000	5,160
和牛去勢	1,360	1,490	5,890
乳牛雌	660	420	3,370
乳牛去勢	360	450	1,950
交雑雌	290	590	2,410
交雑去	450	570	2,330

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 4月7日

	東京	大阪
取引頭数	1,771 円(前日 1,715 円)	1,846 円(前日 1,799 円)

[豚・全農建値] 4月7日

上	中	取引頭数	市況
760 円	739 円	1,245 頭	続伸

と畜	牛 56 頭	豚 144 頭	牛概況	もちあい
売買	牛 107 頭	豚 - 頭	豚概況	-

# 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] 4月7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]	691 (680)	- (-)	5,654	-	上伸
仙台 [中]	736 (733)	662 (663)	343	35	堅調
栃木 [地]	- (742)	- (701)	-	-	休市
茨城 [地]	752 (757)	720 (727)	1,321	580	下落
群馬 [地]	726 (735)	695 (611)	1,962	1,543	小幅反落
さいたま [中]	750 (751)	733 (744)	202	207	もちあい
東京 [中]	774 (755)	753 (739)	818	787	上伸
横浜 [中]	756 (749)	733 (723)	640	640	上伸
山梨 [地]	714 (-)	709 (-)	151	104	上伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	-
名古屋 [中]	755 (759)	735 (735)	866	141	もちあい
京都 [中]	736 (698)	714 (687)	86	97	もちあい
大阪 [中]	- (785)	- (710)	144	-	-
神戸 [中]	760 (-)	758 (-)	131	-	-
岡山 [地]	694 (710)	683 (708)	347	208	弱気配
広島 [中]	735 (718)	705 (689)	316	124	続落
福岡 [中]	740 (710)	705 (672)	587	100	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31日～4月6日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,047,272 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	1,133	1,217	1,328	1,210	53,536
うで	751	782	863	794	85,270
ロース	1,112	1,210	1,393	1,210	110,968
ばら	1,202	1,274	1,296	1,271	150,622
もも	762	799	864	804	101,221
ヒレ	1,134	1,134	1,152	1,136	11,923
セット	1,016	1,057	1,132	1,068	533,732

◇近畿圏 総重量 712,689 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	1,242	1,360	1,412	1,346	61,773
うで	780	804	832	805	111,483
ロース	1,161	1,245	1,305	1,248	96,043
ばら	1,296	1,350	1,404	1,353	134,203
もも	772	800	861	807	160,550
ヒレ	1,096	1,296	1,375	1,274	11,011
セット	1,027	1,076	1,148	1,082	137,626

[食鳥正肉日経相場] 4月6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	777	832	1,015	150
ムネ	449	492	641	143

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	794	884	1,050	2
ムネ	455	530	610	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 4月6日  
kg当たり円、税抜き

	モモ肉	ムネ肉	手羽モ	手羽キ	ササミ
高値	1,103	690	550	600	650
安値	781	460	290	360	350
平均	844	503	-	-	-

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日期間中（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

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