

令和8年  
2026年

4月16日  
木曜日

第11932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



竹岸食肉専門学校で入学式を挙げる……P5

- ▶ 米国の3月1日現在豚総飼養は7432万1千頭、前年同期比では微増……P2
- ▶ 第36回優良経営食料品小売店等表彰事業の募集開始……P2～3
- ▶ 担い手農業者の約4割が親族内承継の意向  
事業承継における課題は経営ノウハウ、生産技術の承継が約6割で最大……P3
- ▶ 農水省AWガイドラインの認知度は7割弱、前年比4ポイント向上—JPPA養豚農業実態調査④……P4
- ▶ 竹岸食肉専門学校で女子生徒1人を含む第125期6人の入学式を挙げる……P5
- ▶ 日本の食輸出1万者支援プログラム、キックオフ会合を開催—農水省・経産省……P6
- ▶ ニュー・クイック、JFS-B規格を取得……P6
- ▶ 調理器ブランド「バーミキュラ」、第2弾の冷凍食品シリーズを販売……P6～7
- ▶ [関東の輸入豚肉現物相場] Fは底堅い、Cロイン良化……P7
- ▶ [関東の国産豚肉現物相場] C、Fともに引き続きスソ物など堅調……P7
- ▶ [訃報] 秋山律氏(スターゼン元代表取締役社長)……P7
- ▶ [資料] 都道府県別枝肉生産量(令和8年2月)……P8～9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 15日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 15日……P11

## 注目のヘッドライン

### 竹岸食肉専門学校で女子生徒1人を含む第125期6人の入学式を挙げる

学校法人竹岸学園竹岸食肉専門学校(茨城県土浦市、水野正徳学校長)は14日、女子生徒1人を含む第125期6人の入学式を同校講堂で挙行了。

…詳細はP5

### 米国の3月1日現在豚総飼養は7432万1千頭、前年同期比では微増

…詳細はP2



## テンダープラス ジャパン株式会社

～おいしさプラス やさしさプラス～

■ 弊社取扱いオーストラリア・ニュージーランド産 ラム

TOKYO 03-5401-3431  
SAPPORO 011-788-3704  
NAGOYA 052-269-3431  
OSAKA 06-6535-7545  
FUKUOKA 092-433-5861

✉ info@tenderplus.co.jp  
🌐 <https://www.tenderplus.co.jp/>



HPに商品情報を掲載しています!是非ご覧ください。

ラミー



AU テンダープラス 熟成ラム



AU ホワイトピレネーラム



AU アンバサダーラム



AU スイフトラム



NZ シルバーフェーンファームスラム

## 米国の3月1日現在豚総飼養は7432万1千頭、前年同期比では微増

米国農務省はこのほど、3月1日現在の豚飼養動向調査を発表した。それによると、総飼養頭数は7432万1千頭(前年比0.4%増)と前年から微増。繁殖用雌豚は589万2千頭(1.5%減)、肥育豚は6842万9千頭(0.6%増)となった。

また、肥育豚の重量別では50ポンド以下2085万1千頭(0.2%増)、50～119ポンドは1879万8千頭(0.1%増)、120～179ポンドは1590万2千頭(0.2%増)、180ポンド以上は1287万8千頭(2.5%増)と、それぞれ微増としている。

繁殖母豚の12～2月は278万9千頭(前年同期比1.5%減)と減少。以降は3～5月が285万6千頭(0.1%増)、12～5月が564万5千頭(0.7%減)、6～8月が290万4千頭(2.1%減)となっている。また、離乳子豚頭数の12～2月は3317万7千頭(0.6%増)。さらに1腹あたり子豚産子数の12～2月は11.90頭(2.1%増)となっている。

州別飼養頭数ではアイオワ州が最も多い2470万頭(2.1%増)。以下ミネソタ州が930万頭(3.3%増)、ノースカロライナ州が760万頭(5.0%減)、イリノイ州が535万頭(3.6%減)、インディアナ州が425万頭

(1.2%減)、ネブラスカ州が365万頭(4.3%増)、ミズーリ州が340万頭(前年並み)、オハイオ州が280万頭(7.7%増)と続く。

米国豚飼養頭数と動向 単位・千頭(3月1日調査)

3月1日現在	2025	2026	前年比
総頭数・種雄含む	73,997	74,321	100.4%
繁殖用雌豚頭数	5,980	5,892	98.5%
肥育豚飼養頭数	68,017	68,429	100.6%
○重量別肥育豚頭数			
50ポンド以下	20,811	20,851	100.2%
50～119ポンド	18,772	18,798	100.1%
120～179ポンド	15,865	15,902	100.2%
180ポンド以上	12,569	12,878	102.5%
○繁殖母豚頭数			
12月～2月	2,831	2,789	98.5%
3月～5月	2,852	2,856	100.1%
12月～5月	5,684	5,645	99.3%
6月～8月	2,965	2,904	97.9%
9月～11月	2,933	-	-
6月～11月	5,899	-	-
○離乳子豚頭数			
12月～2月	32,989	33,177	100.6%
3月～5月	33,513	-	-
12月～5月	66,503	-	-
6月～8月	35,044	-	-
9月～11月	34,998	-	-
6月～11月	70,043	-	-
○1腹あたり産子頭数			
12月～2月	11.65	11.90	102.1%
3月～5月	11.75	-	-
12月～5月	11.70	-	-
6月～8月	11.82	-	-
9月～11月	11.93	-	-
6月～11月	11.87	-	-
○州別上位飼養頭数			
アイオワ州	24,200	24,700	102.1%
ノースカロライナ州	8,000	7,600	95.0%
ミネソタ州	9,000	9,300	103.3%
イリノイ州	5,550	5,350	96.4%
インディアナ州	4,300	4,250	98.8%
ミズーリ州	3,400	3,400	100.0%
ネブラスカ州	3,500	3,650	104.3%
オハイオ州	2,600	2,800	107.7%

## 第36回優良経営食料品小売店等表彰事業の募集開始

公益勸食品等持続的供給推進機構は、第36回優良経営食料品小売店等表彰事業(後援＝農林省、日本経済新聞社、日本政策金融公庫)の募集を開始した。募集期間は4月6日から6月30日まで。表彰式と賞公表は令和9年2月中に行われる。

同事業は、1977年(昭和52年)から実施しており、前身の(社)食料品流通改善協会時代による主催を含めると、令和8年度で50回目の開催となる。趣旨は、独創的な経営技術を駆使し、優れた経営成績を上げている全国の中小の食料品小売店、花き小売店および食品流通の効率化、環境対策、地域活性化などで共同で展開する組合などを発掘し表彰することにより、食料品小売事業者等の意欲の向上と食料品小売業界の発展に寄与することを目的としている。

各賞は、農水大臣賞＝総合的に優秀な経営技術

と経営成績であること、農水省大臣官房総括審議官(新事業・食品産業)賞＝優秀な経営技術と経営成績であること、日本経済新聞社賞＝革新的な経営技術であること、日本政策金融公庫総裁賞＝地域活性化に貢献していること、食品等持続的供給推進機構会長賞＝優良な経営技術と経営成績であること、食品等持続的供給推進機構会長奨励賞＝良好な経営技術と経営成績であること―以上6賞となっている。

募集対象は、「小売業部門」と、「組合・商店街等共同活動部門」2部門。「小売業部門」は、①法人または個人が経営する独立店舗であること②営業許可または販売の届け出が必要な業種にあつては、当該許可および販売届け出の手続きをとっていること③対面販売をしている小売業の実店舗があること④従業員数がおおむね50人以下であること⑤審査に当

たつては、実店舗における対面販売を基本とし、その他の販売形態については対面販売をどのように補完する形で活用されているか考慮する⑥フランチャイズチェーンまたはボランタリーチェーンに加盟していないこと⑦営業経歴が2年以上であること⑧当表彰への再応募の場合は、当表彰における農水大臣賞の受賞経験がないこと。その他の賞受賞の場合は2年以上経過していること⑨過去3年間に食品関係法令(食品衛生法・JAS法・容器包装リサイクル法など)で行政的処分を受けていないこと。また、過去3年間に刑事罰に処せられていないこと。「組合・商店街等共同活動部門」は、①運営組織が関係法令に基づき組織化された協同組合または定款・構成員名簿・収支予算書などを備えているグループ等であること②運営組織設立2年以上経過していること③運営組織の構成店が3店以上で構成されていること④構成店の中に「小売業部門応募資格」に該当する食料品を扱う

店舗があること⑤当表彰への再応募の場合は、当表彰における農水大臣賞の受賞経験がないこと。その他の賞受賞の場合は2年以上経過していること⑥過去3年間に食品関係法令(食品衛生法・JAS法・容器包装リサイクル法など)で行政的処分を受けていないこと。また、過去3年間に刑事罰に処せられていないこと。

審査方法は、応募申込書による1次審査に合格した店舗などには、2次審査書類(調査表)を提出。2次審査書類(調査表)を基に書面審査を行い、審査委員会にて選考を行う。

審査の視点は、店舗設備の工夫、販売促進の手法、人材教育の取り組み、コストの削減策などの経営ノウハウを、業績向上に貢献しているか▷独創性に富み、仕組みとして確立されているか▷広く普及できるビジネスモデルであるかの3点を審査する。

## 担い手農業者の約4割が親族内承継の意向 事業承継における課題は経営ノウハウ、生産技術の承継が約6割で最大

日本政策金融公庫農林水産事業は、融資先の担い手農業者を対象に「農業景況調査(令和8年1月調査)」を実施し、特別調査として「事業承継」をテーマに、「今後の事業承継の意向」や「課題」などについて調査した。

調査によると、今後の事業承継の意向は、回答先全体では、後継者候補がいる経営体の承継先のうち「親族へ承継」(40・3%)の割合が最も高く、次いで「親族以外の役員・従業員等へ承継」(5・6%)、「現経営外の第三者へ承継」(2・1%)となった。

業種別にみると、個人経営では、採卵鶏(61・5%)、養豚(56・5%)、ブロイラー(52・2%)などで「親族へ承継」が5割超となった。肉用牛は44・4%となっている。

事業承継における課題は、回答先全体では、「経営ノウハウ、生産技術の承継」(59・6%)の割合が最も高く、次いで「事業の将来性が不安」(46・7%)、「贈与税や相続税への対応」(23・8%)となった。業種別にみると、畑作、施設花きを除く全ての業種で、「経営ノウハウ、生産技術の承継」の割合が最も高くなった。畑作、施設花きでは「事業の将来性が不安」が最も高

くなった。

個人・法人別では、個人経営は法人経営に比べて「事業の将来性が不安」の割合が高くなった(個人=53・0%、法人=37・6%)。法人経営は個人経営に比べて「経営ノウハウ、生産技術の承継」の割合が高くなった(個人=55・8%、法人=65・1%)

周囲の農業者などから事業の引き継ぎを打診された場合の意向は、回答先全体では、「積極的に検討する」(18・3%)、「条件が良ければ検討する」(43・2%)を合わせると6割超。業種別にみると、耕種では、施設花き、きのこ以外の業種で「積極的に検討する」「条件が良ければ検討する」を合わせると6割超となり、畜産では養豚で5割超となった。採卵鶏は45・8%、肉用牛は44・2%、ブロイラーは43・6%となっている。

事業を引き受ける際の課題としては、回答先全体では、「人手が確保できない」(61・6%)の割合が最も高く、次いで「事業成長につながるか不安」(39・2%)、「資金調達が困難」(24・7%)となった。酪農、採卵鶏、ブロイラーでは、「手続きに労力や時間がかかる」が他業種と比べて高くなった。

## 農水省 AW ガイドラインの認知度は 7 割弱 前年比 4 ポイント向上—JPPA 養豚農業実態調査④

日本養豚協会(JPPA)はこのほど、2025年(令和7年)養豚農業実態調査報告書を公表。(13~15日付既報)

「アニマルウェルフェア(AW)の考え方や内容をよく知っている」が50・9%と最多、次いで「AWという言葉は知っているが、内容まではあまり知らない」が39・1%、「AWという言葉を知らない」が10・0%と続く。AWという言葉の認知は90%前後で推移しており、言葉としてはほぼ定着したものと考えられる。

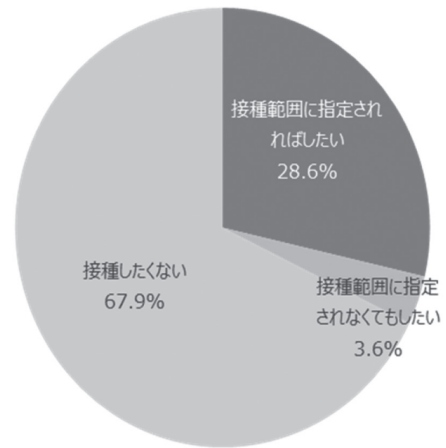
地域別にみると、「AWの考え方や内容をよく知っている」は「北海道」「東北」「近畿」「中国・四国」で6割を超えている一方、「AWという言葉を知らない」は「東海」「九州・沖縄」で15%前後、「近畿」で12・5%程度と比較的多くなっている。

規模別にみると、子取り用雌豚の飼養規模別で「500頭以上」の大規模経営体で「AWの考え方や内容をよく知っている」が多く、「99頭以下」の小規模経営体で「AWという言葉を知らない」が15~30%と多くなっている。

農水省公表の豚の飼養管理に関する技術的な指針について、「知っている」は69・4%、「知らない」は30・6%となり、認知率は前年(65・2%)より4・2ポイント向上した。地域別でみると、「知っている」は「北海道」(86・2%)、「東北」(79・5%)で多い一方、「知らない」は「関東」「北陸」「九州・沖縄」で比較的多い。規模別にみると、子取り用雌豚の飼養規模別で「500頭以上」の大規模経営体で「知っている」が8割を超える。一方、「20~49頭」では「知らない」が「知っている」を上回るなど小規模経営体では比較的「知らない」が多い。

豚熱については、2018年9月に岐阜市で確認され、26年2月28日現在、本州・四国・九州・沖縄にかけて101事例にまで拡大し、約43・5万頭が殺処分されるという国内養豚に未曾有の被害をもたらしてきた。この間、ワクチンの使用再開に踏み切り、家畜防疫員にしか許されなかったワクチンの打ち手は知事認定獣医師、登録飼養衛生管理者(生産者・従業員)に拡大された。

豚熱ワクチンの接種意向：北海道のみ(N = 28)



こうした中、ワクチンの接種状況は、「接種している」は、「家畜防疫員が実施(22・2%)」「知事認定獣医師が実施(20・6%)」「登録を受けた飼養衛生管理者が実施(41・5%)」の合計84・3%となっている。その他、「接種済みの肥育豚を導入」が9・0%、「接種していない(非接種地域)」が6・7%となっている。接種率は、前年と比較すると0・6ポイント減少。時系列比較でみると、ワクチンの打ち手が拡充された2023年に一気に増加し、その後は高止まりしている。

接種価格は、家畜防疫員は「~200円/頭」「~300円/頭」が多く、知事認定獣医師は「~200円/頭」が74・4%、飼養衛生管理者は「~200円/頭」が98・1%と多い。

接種価格については、「妥当」が56・9%、「高い」が39・1%、「安い」が2・0%となっている。「中国・四国」のみ「高い」が「妥当」を上回っており、その地の地域はいずれも「妥当」が最多。非接種地区(北海道)の接種については、「接種したくない」が7割弱の67・9%となった。一方、「接種範囲に指定されればほしい」が28・6%。「接種範囲に指定されなくてもほしい」が3・6%となっている。接種日齢は、全国で「21~30日」が42・1%と最も多く、次いで「31~40日」が29・6%、「41~50日」が12・0%となっており、接種日齢の地域間差がみられる。(連載おわり)

## 竹岸食肉専門学校で女子生徒1人を含む第125期6人の入学式を挙行

学校法人竹岸学園竹岸食肉専門学校(茨城県土浦市、水野正徳学校長)は14日、女子生徒1人を含む第125期6人の入学式を同校講堂で挙行了。

水野学校長は告辞で「今期も各派遣元企業から精鋭6人が集った。少人数だからこそ一人ひとりの個性を生かし、規律ある行動と生活の中で、切磋琢磨しながら、共に成長していくことができる。当校では食肉の生産、と畜、捌き、加工から商品化、販売まで〈川上から川下まで〉を体系的に学ぶ。単なる技術や知識の習得にとどまらず、考える力を養い、実践を通して身につけることを重視している。全寮制の生活では互いを理解し、協調性や奉仕の精神を学ぶことで人間形成を高める。こうした教育方針を持つ食肉専門学校は全国的にも稀有な存在だ。コロナ禍や世界各地での紛争もあり社会、経済、人々の価値観は大きく変化した。本校でも〈変えなければならないこと〉と〈変えてはいけな<sup>け</sup>いこと〉を正しく見極めていく必要がある。〈変えてはいけな<sup>け</sup>いこと〉は本校の教育理念である6M1Sだ。経営に必要な〈人・モノ・金〉、生産に必要な〈機械〉、それらを統括する〈マネジメント〉や〈マナー〉、それらに最も優先される〈安全〉は変わらない。一方で〈変えなければならないこと〉とは、過去の考え方や習慣にとらわれず、時代に即した柔軟な発想と多様な価値観を受け入れる姿勢だ。特に機械化やAI技術が進展する中で、目的と手段を見極め、自ら変化に対応できる思考力と行動力が求められる。竹岸での半年間は、自分自身を見つめ直し、高めるためのかけがえのない時間だ。自分の力を惜しまず発揮し、自分のため、そして派遣してくれた会社のため、明るく、正しく、前向きに学びを重ねてほしい。大きく成長されることを期待する」とあいさつ。

阿部邦明名誉学校長はメッセージを寄せ「竹岸学園はプリマハム創業者の竹岸政則氏が昭和39年に開設して以降、食肉業界のみならず、小売業など流通業界に6400人余りの人材を輩出してきた。OB組織である青雲ミート会でも〈竹岸の建学精神を学んだことが、以降の職業人生に生きている〉と皆が一様に語っている。半年間の学園生活では食肉に関する技能の



みならず、組織を束ねるリーダーシップを学んでほしい」と述べた。

細矢正理事長は「入学生はそれぞれ別々の出身、派遣元、おそらくは初めての寮生活で、半年間寝食を共にすることへの不安を感じているだろう。本校では〈大きな声であいさつする〉といったごく当たり前のことも含め、マナーやエチケットなど人間形成についても徹底的に学ぶ。皆さんが本校に派遣されている間、バックアップしてくれている上司、同僚、先輩への感謝、派遣元の費用負担への感謝を決して忘れず、また、健康管理を心がけながら全力を込めて学んでほしい。半年後、食肉についての知識と技能、マネジメント力、そして人間としても一回りも二回りも大きくなった皆さんに会えるのを楽しみにしている」とあいさつ。

来賓からイトーヨーカ堂の高野浩太郎氏、フジの津吉将人氏、イオンの村岡大輔氏、また、124期卒業生を代表してイトーヨーカ堂の石原幹也氏が激励の言葉をかけた。新入学生を代表し、猪俣実規さんが宣誓を行った。

## 日本の食輸出 1 万者支援プログラム キックオフ会合を開催—農水省・経産省

農水省は10日、農林水産物・食品の輸出拡大を一層加速させるため、経産省、中小企業庁、ジェトロ、中小企業基盤整備機構(中小機構)と連携し、政府一体となって「日本の食輸出1万者支援プログラム」を新たに立ち上げた。

昨年の輸出実績は、過去最高の1.7兆円となり、13年連続の増加を記録したが、政府目標である2030年5兆円に向けては、残り5年で抜本的なペースアップが必要だ。農水省は、輸出に意欲的な生産者・事業者を支援する枠組みとしてGFP(グローバルファーマーズプロジェクト)を立ち上げ、「現地系商流」など

拡大余地の大きいマーケットの開拓や、価格・品質・ロット・売り上げなど現地ニーズに合わせた商品を提供できる産地・事業者の育成に取り組んできた。

このほど、経産省と連携を図り、輸出にチャレンジする加工食品分野の事業者の発掘や支援強化に政府一丸となって取り組むため、プログラム立ち上げに当たり、鈴木憲和農水大臣と赤澤経産大臣、両省の担当局長、地方局長らや関係支援機関が一堂に会し、経産省で「日本の食輸出1万者支援プログラム」キックオフ会合が行われた。

## ニュー・クイック、JFS-B 規格を取得

全国に84店舗の精肉店を展開する㈱ニュー・クイック(東京都、林浩二代表取締役)は、自社工場の厚木プロセスセンター(神奈川県厚木市)で、一般財団法人食品安全マネジメント協会(JFSM)が運営する食品安全マネジメント規格「JFS-B規格」の適合証明を取得した。

同社は、新鮮で安く、かつ安全な肉を届ける一環として、厚木プロセスセンターを設立し、生産者と消費者をつなぐ独自の食肉流通システムを構築。仕入れ

から加工、物流、販売まで、一貫して品質・鮮度・安全性に配慮した体制づくりを進めてきた。こうした取り組みをさらに強化し、消費者へ安全・安心な商品を安定的に提供し続けることを目的として、厚木プロセスセンターにおいて「JFS-B規格」を取得。今回の取得は、衛生管理や製造工程管理、従業員教育、記録管理などを改めて見直し、管理レベルのさらなる向上を図る取り組みの一つ。

## 調理器ブランド「バーミキュラ」、第2弾の冷凍食品シリーズを販売

愛知ドビー㈱(名古屋市、土方邦裕社長)は、鋳物ホーロー調理器ブランド「VERMICULAR(バーミキュラ)」の冷凍食品シリーズ「バーミキュラフローズンデリ」の第2弾として、専用ミールキット2種(無水煮込みハンバーグ、無水バターチキンカレー)を15日に発売した。3月発売の冷凍スープに続く商品で、手料理のような味わいを手軽に再現できる点を訴求する。

同シリーズは、下処理済み食材を鍋に入れて加熱するだけで本格料理が完成するのが特長。無水調理により素材本来のうまみを引き出し、調理の手間を省きながらレストラン品質の味を家庭で楽しめる。専属

シェフが監修し、国産野菜を使用、うまみ調味料は使わない。食材は下ごしらえ後すぐ真空圧縮し、鮮度と風味を保つ。

無水煮込みハンバーグ(560g、税込み2914円)は、事前に焼き付けてうまみを閉じ込め、ふっくらとした食感に仕上げた。無水バターチキンカレー(460g、2516円)はトマトのコクとスパイスの香りを引き立て、奥行きのある味わいとした。

同商品は、忙しい日常の中でも手軽に本格的な食事を楽しみたいニーズに対応するもの。献立作成や買物、食材の下処理といった工程を省きつつも、素材

の持ち味を生かした調理が可能となる点が特長だ。必要な分量のみを使用する設計としており、食品ロス削減にも寄与する。

製造は名古屋市内の工場で行い、野菜のカットや下ごしらえ、梱包までを手作業で丁寧に仕上げている。品質管理にも注力し、安定した味の提供を目指す。

す。簡便性と品質を両立させた商品として、家庭用冷凍食品市場での需要拡大を見込む。販売は公式オンラインショップとバーミキュラフラッグシップショップ(名古屋市、東京都港区)で開始し、今後は全国のスーパーなどへ販路拡大を予定する。

## 【関東の輸入豚肉現物相場】 Fは底堅い、Cロイン良化

[フローズン]ゴールデンウイークに向けた手当てが進む中、原油高や円安による物価や燃料高騰の影響もあり、旅行や帰省を避けるケースも増えそう。連休中も肉食需要は底堅く推移することが見込まれ、量販店などでもお得感のある解凍品の大容量パックなどの需要が高まりそうだ。

[チルド]ベリーについてはフローズンポークからの代替需要に加え、国産物の高騰から全体的に引き合いがみられる。気温が上昇していく中、冷しゃぶ用などの提案も始まる季節となり、ロイン系の荷動きも良化している。

【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・バックス	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(F L O N)	750中心	↗
		C Cロイン	750中心	↗
		テンダーロイン	1,060中心	↗
	カナダ産	山付ベリー	1,250中心	→
		バックス	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ともに引き続きスソ物など堅調

全国的に出荷頭数が伸び悩む中、豚熱発生もあり、枝肉相場は引き続き高値が継続。上物価格700円台の展開となっている。ただ、末端の実需以上に相場が高騰している印象もあり、一部では輸入物で代替する動きもみられる。それでも他畜種の価格も上昇している中、相対的に豚肉の需要は堅調に推移していくか。引き続きバラやカタロースなどに引き合いがみられ、スソ物もそれなりに動いている。

フローズンもウデやモモの荷動きは堅調であり、中

部位の荷動きも悪くない。また、行楽シーズンの本格化に向けて、スペアリブといった季節商材についても引き合いが強まっている。

関東の国産豚カット肉相場

生鮮物	
部位	相場
カタロース	1,100~1,200
ウデ	780~800
ロース	1,050~1,150
バラ	1,150~1,250
モモ	780~800
ヒレ	1,000~1,100

円/キロ

冷凍物	
部位	相場
カタロース	970~1,020
ウデ	740~780
ロース	950~980
バラ	1,020~1,050
モモ	750~780
ヒレ	930~980

## 【訃報】 秋山律氏 (スターゼン元代表取締役社長)

秋山 律氏(あきやま・りつ=享年85歳)4月5日、敗血症により逝去。葬儀は近親者のみで執り行われた。

秋山氏は1964年、全国畜産(株)(現スターゼン)入社。85年に取締役輸入部長、89年には常務取締

役経営本部長兼輸入事業本部長に就任。その後は食品製造本部長や企画管理本部長などを歴任。代表取締役専務取締役や代表取締役副社長を経て、2008年にスターゼン代表取締役社長に就任し、社業拡大に貢献を果たした。12年からは相談役を務めた。

[資料] 都道府県別枝肉生産量 (令和8年2月)

年次・ 都道府県	豚	牛計	成牛								
			計	和牛			乳牛				
				小計	雌	去勢	雄	小計	雌	去勢	
全 国 (1)	105,646.2	37,069.9	37,043.0	18,896.1	8,517.7	10,368.6	9.8	7,747.7	4,128.4	3,609.0	
北海道 (2)	9,302.7	7,362.6	7,349.0	650.8	272.8	377.1	0.8	4,712.6	2,093.1	2,610.6	
青 森 (3)	6,663.9	1,090.6	1,090.6	350.4	150.8	199.6	-	274.5	34.9	239.7	
岩 手 (4)	2,343.1	575.9	575.5	405.2	192.4	211.7	1.1	48.1	47.7	0.4	
宮 城 (5)	2,297.0	521.6	521.2	405.5	180.9	224.4	0.3	73.7	72.4	1.3	
秋 田 (6)	2,084.1	142.8	142.8	125.5	37.6	88.0	-	0.8	0.3	0.4	
山 形 (7)	2,440.9	488.0	488.0	384.7	313.1	71.6	-	13.8	13.8	-	
福 島 (8)	1,476.6	102.4	102.4	90.3	48.6	41.6	-	5.3	5.3	-	
茨 城 (9)	7,064.6	1,530.9	1,527.2	507.2	223.3	283.9	-	422.9	371.3	51.6	
栃 木 (10)	2,708.7	379.3	378.7	129.2	65.4	63.7	-	113.6	100.0	13.7	
群 馬 (11)	4,398.6	555.4	555.2	138.7	40.2	98.5	-	27.7	6.6	21.1	
埼 玉 (12)	3,630.8	1,175.8	1,174.6	372.6	179.5	192.8	0.3	312.5	292.7	19.8	
千 葉 (13)	5,622.5	683.8	680.6	60.9	45.1	15.8	-	201.5	150.0	51.6	
東 京 (14)	1,398.4	3,170.5	3,170.5	2,441.4	969.3	1,472.1	-	11.2	0.7	10.6	
神 奈 川 (15)	3,520.3	643.5	643.4	344.6	167.2	177.5	-	43.8	38.5	5.3	
新 潟 (16)	2,700.6	86.9	86.6	42.7	11.1	31.6	-	11.5	11.5	-	
新 富 山 (17)	608.5	37.6	37.6	18.4	5.7	12.6	-	0.9	-	0.9	
石 川 (18)	205.4	171.8	171.8	76.9	30.5	46.3	-	38.5	30.6	7.9	
福 井 (19)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
山 梨 (20)	237.7	157.1	156.8	83.2	46.9	36.3	-	37.5	37.5	-	
長 野 (21)	765.0	171.6	171.6	69.1	21.7	47.4	-	19.1	19.1	-	
岐 阜 (22)	637.4	520.2	520.1	376.7	126.0	250.7	-	45.7	45.4	-	
静 岡 (23)	1,175.6	269.8	269.4	79.9	58.8	21.1	-	25.9	25.0	0.9	
愛 知 (24)	3,438.5	630.7	630.3	181.7	82.7	99.0	-	44.2	19.1	25.1	
三 重 (25)	1,127.0	258.6	258.6	201.9	194.6	7.4	-	34.7	32.9	1.8	
滋 賀 (26)	-	307.9	307.9	238.5	171.6	66.9	-	1.0	1.0	-	
京 都 (27)	123.6	506.9	506.9	418.4	236.1	182.2	-	1.1	0.7	0.4	
大 阪 (28)	224.9	807.3	807.3	370.4	170.2	200.1	-	83.6	5.6	78.0	
兵 庫 (29)	654.0	2,297.5	2,297.4	1,723.5	965.3	757.4	0.8	188.4	104.3	84.2	
奈 良 (30)	56.6	85.5	85.5	39.0	35.8	3.2	-	35.0	18.7	16.3	
和 歌 山 (31)	-	8.9	8.9	4.5	4.0	0.5	-	-	-	-	
鳥 取 (32)	460.8	153.1	153.1	60.9	17.7	43.2	-	69.0	21.4	47.6	
島 根 (33)	514.5	122.9	122.9	82.1	38.9	43.2	-	15.5	14.1	1.3	
岡 山 (34)	490.8	211.8	211.8	56.0	29.6	26.3	-	106.7	75.0	31.7	
広 島 (35)	534.6	626.5	626.4	151.0	66.8	84.3	-	167.9	115.4	52.4	
山 口 (36)	-	59.4	59.4	12.6	11.5	1.1	-	12.1	8.6	3.5	
徳 島 (37)	1,397.1	284.3	284.3	120.3	70.8	49.5	-	11.8	11.8	-	
香 川 (38)	1,095.1	774.8	774.8	216.9	80.5	136.4	-	97.8	24.7	73.1	
愛 媛 (39)	1,117.9	74.6	74.6	40.3	18.1	22.1	-	12.7	1.6	11.0	
高 知 (40)	670.6	100.8	100.8	57.2	26.1	31.1	-	3.0	3.0	-	
福 岡 (41)	1,341.9	1,910.5	1,909.8	1,386.4	707.5	678.9	-	91.8	59.2	32.6	
佐 賀 (42)	493.3	243.7	243.7	239.6	72.1	167.5	-	1.6	1.6	-	
長 崎 (43)	3,747.0	643.0	642.9	406.8	178.2	228.6	-	89.7	39.5	50.2	
熊 本 (44)	1,035.1	1,261.5	1,261.5	907.9	344.0	563.0	0.8	113.4	105.2	7.0	
大 分 (45)	962.4	262.7	262.7	192.1	80.5	111.7	-	14.7	9.9	4.8	
宮 崎 (46)	6,431.1	2,011.4	2,010.8	1,404.2	556.7	847.5	-	64.4	14.1	50.2	
鹿 児 島 (47)	16,522.4	3,446.6	3,446.1	3,099.2	1,115.7	1,977.8	5.7	38.7	37.8	0.9	
沖 縄 (48)	1,924.5	141.0	141.0	131.0	55.7	75.3	-	7.8	6.9	0.9	

資料:農林水産省「畜産物流通統計」

(単位:t)

乳牛	成牛								子牛	馬	枝肉生産量
	交雑牛				その他の牛						
雄	小計	雌	去勢	雄	小計	雌	去勢	雄			
10.4	10,378.2	4,614.9	5,759.6	3.7	21.0	9.5	8.1	3.5	27.0	282.3	142,998.4
8.9	1,973.9	720.9	1,253.0	-	11.7	5.0	6.6	-	13.6	1.3	16,666.5
-	465.6	207.6	258.0	-	-	-	-	-	-	29.2	7,783.7
-	121.9	30.6	91.4	-	0.3	0.3	-	-	0.3	-	2,919.0
-	41.6	26.6	14.9	-	0.5	-	0.5	-	0.3	-	2,818.6
-	16.4	10.4	6.1	-	-	-	-	-	-	3.4	2,230.2
-	89.5	33.0	56.5	-	-	-	-	-	-	8.5	2,937.4
-	6.9	6.9	-	-	-	-	-	-	-	57.6	1,636.6
-	597.1	250.5	346.6	-	-	-	-	-	3.7	0.4	8,595.8
-	135.9	47.8	88.0	-	-	-	-	-	0.6	-	3,088.0
-	388.8	233.7	155.0	-	-	-	-	-	0.2	0.4	4,954.4
-	489.2	214.0	275.2	-	0.3	0.3	-	-	1.1	-	4,806.5
-	418.1	251.5	166.7	-	-	-	-	-	3.3	-	6,306.4
-	717.9	374.8	342.7	0.4	-	-	-	-	-	-	4,568.9
-	255.0	137.1	117.9	-	-	-	-	-	0.1	-	4,163.8
-	32.5	15.3	17.2	-	-	-	-	-	0.2	-	2,787.5
-	18.3	8.9	9.4	-	-	-	-	-	-	-	646.0
-	56.4	45.9	10.5	-	-	-	-	-	0.1	-	377.2
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	36.1	32.5	2.8	0.7	-	-	-	-	0.3	16.9	411.8
-	83.5	37.0	46.5	-	-	-	-	-	-	0.4	937.1
0.4	97.6	21.2	76.4	-	-	-	-	-	0.1	3.0	1,160.6
-	163.7	69.5	94.1	-	-	-	-	-	0.4	-	1,445.5
-	404.3	210.6	193.8	-	-	-	-	-	0.5	-	4,069.3
-	22.0	14.8	7.2	-	-	-	-	-	-	-	1,385.6
-	68.4	19.7	48.7	-	-	-	-	-	-	-	307.9
-	87.5	54.2	33.2	-	-	-	-	-	-	-	630.6
-	353.1	118.8	234.2	-	0.3	0.3	-	-	-	-	1,032.2
-	385.2	258.4	126.8	-	0.3	0.3	-	-	0.1	-	2,951.5
-	11.2	8.4	2.8	-	0.3	0.3	-	-	-	0.4	142.5
-	4.4	4.4	-	-	-	-	-	-	-	-	8.9
-	23.3	13.3	10.0	-	-	-	-	-	-	-	613.9
-	25.3	5.9	19.4	-	-	-	-	-	-	-	637.3
-	49.1	28.6	20.5	-	-	-	-	-	-	-	702.6
-	307.5	151.9	155.6	-	-	-	-	-	0.2	-	1,161.1
-	34.8	32.5	2.2	-	-	-	-	-	-	-	59.4
-	152.2	5.4	146.7	-	-	-	-	-	0.1	1.7	1,683.1
-	460.1	193.8	266.3	-	-	-	-	-	-	-	1,869.9
-	21.7	3.9	17.7	-	-	-	-	-	-	-	1,192.5
-	40.6	11.8	28.8	-	-	-	-	-	-	2.1	773.5
-	430.7	131.2	299.6	-	0.9	0.9	-	-	0.7	43.2	3,295.5
-	2.0	2.0	-	-	0.5	-	0.5	-	-	-	737.0
-	146.4	83.8	60.4	2.2	-	-	-	-	0.1	-	4,390.0
1.1	237.4	75.9	161.1	0.4	2.8	0.6	-	2.2	0.1	113.4	2,410.1
-	55.9	36.5	19.4	-	-	-	-	-	-	-	1,225.2
-	541.7	255.4	286.3	-	0.6	0.6	-	-	0.6	-	8,442.6
-	307.8	117.9	189.9	-	0.4	-	-	0.4	0.5	-	19,968.9
-	-	-	-	-	2.2	0.9	0.5	0.9	-	0.4	2,065.9

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 4月15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	3,901	2,765	2,597	-	-
		安値	2,544	2,510	2,517	-	-
		平均	2,784	2,609	2,552	-	-
	125頭	頭数	107	15	3	-	-
	雌 B	高値	-	-	2,087	-	-
		安値	-	-	2,087	-	-
		平均	2,446	-	2,087	-	-
	2頭	頭数	1	-	1	-	-
	去 A	高値	3,399	2,625	-	-	-
		安値	2,364	2,485	-	-	-
		平均	2,742	2,574	2,452	-	-
	170頭	頭数	140	25	5	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	2,360	-	-	-	
1頭	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	-	1,866	1,773	1,730	-
		頭数	-	4	5	4	-
	雌 C	平均	-	-	-	1,691	-
	1頭	頭数	-	-	-	1	-
	去 B	平均	1,940	1,924	1,834	1,801	-
頭数		1	7	13	1	-	
去 C	平均	-	1,831	1,730	-	-	
3頭	頭数	-	1	2	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	407	914	-	(競り)	(相対)	
売買	406	846	239.0	-	-	49

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A		2,639	1,982	1,897	1,833	-
	B	-	-	1,806	1,737	1,707
和 去 A		2,667	2,601	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌 B		-	-	-	1,217	-
	C	-	-	-	1,185	1,145
乳 去 B		-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	1,196
交 雌 B		1,911	1,858	1,819	1,748	1,322
	C	-	1,786	1,798	-	-
交 去 B		1,986	1,927	1,832	1,825	-
	C	-	-	-	-	1,415

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	802	859	765	703	661
	安値	719	659	631	464	184
	平均	760	698	669	633	492
	頭数	( 4)	( 184)	( 287)	( 226)	( 145)
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] 4月15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	2,623	2,582	-	-	-
(頭数)	( 4)	( 4)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( 1)	( -)	( -)
和 去 A	2,714	2,535	2,380	-	-
(頭数)	( 20)	( 4)	( 2)	( -)	( -)
B	-	2,574	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( 1)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,901	1,860	-	-
C	-	-	1,745	-	-
交雑去 B	1,998	1,903	1,870	1,825	-
C	-	1,895	1,841	-	-
豚	-	751	728	572	485

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表(頭)

	4月15日	4月14日	(4月累計)
豚	61,600	62,300	665,100
成牛計	4,660	4,840	48,740
和牛雌	1,220	1,320	12,160
和牛去勢	1,440	1,250	13,750
乳牛雌	550	680	7,140
乳牛去勢	420	520	4,520
交雑雌	460	460	5,370
交雑去	570	610	5,780

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 4月15日

東京	1,824 円	(前日 1,804 円)
大阪	1,833 円	(前日 1,919 円)

[豚・全農建値] 4月15日

上	中	取引頭数	市況
696 円	665 円	1,173 頭	弱もちあい

と畜	牛 98 頭	豚 117 頭	牛概況	もちあい
売買	牛 92 頭	豚 110 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] 4月15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]	702 (702)	- (-)	5,600	-	もちあい
仙台 [中]	- (694)	- (640)	560	5	-
栃木 [地]	748 (-)	728 (644)	1,506	65	下押し
茨城 [地]	706 (702)	676 (670)	1,104	502	反発
群馬 [地]	686 (702)	621 (629)	2,297	264	反落
さいたま [中]	689 (706)	677 (690)	107	105	反落
東京 [中]	698 (709)	669 (676)	914	846	急反落
横浜 [中]	701 (681)	650 (656)	658	660	反発
山梨 [地]	653 (704)	637 (691)	156	139	下押し
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	758 (768)	747 (748)	816	145	続落
京都 [中]	- (744)	- (735)	-	-	休市
大阪 [中]	751 (-)	728 (-)	117	81	まちまち
神戸 [中]	- (768)	- (743)	135	-	上場なし
岡山 [地]	714 (696)	708 (690)	300	345	強気配
広島 [中]	718 (717)	686 (684)	184	55	もちあい
福岡 [中]	703 (693)	671 (666)	314	175	反発

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] 4月8日～4月14日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,613,527 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
肩コース	1,175	1,264	1,350	1,255	67,217
うで	791	847	907	850	144,790
コース	1,112	1,202	1,285	1,209	145,797
ばら	1,246	1,300	1,373	1,302	157,855
もも	826	849	865	848	227,659
ヒレ	1,174	1,200	1,200	1,196	18,975
セット	1,045	1,094	1,104	1,086	851,234

◇近畿圏 総重量 743,113 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
肩コース	1,285	1,427	1,474	1,407	60,425
うで	810	816	856	819	121,185
コース	1,188	1,274	1,347	1,269	97,566
ばら	1,339	1,378	1,420	1,377	138,782
もも	802	826	864	829	164,020
ヒレ	1,220	1,317	1,391	1,326	11,434
セット	1,034	1,089	1,206	1,106	149,701

[食鳥正肉日経相場] 4月14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	731	835	1,008	171
ムネ	434	495	679	162

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	789	868	1,050	3
ムネ	448	504	610	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 4月14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	14日分は17日掲載				
平均					

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日区間中（1週間分）に収集した累積データをもとに算定しており、直近1週間の状況を示している。②重量ベースでみた価格の分布。代表値は「重量中央値」であり、参考値として「第1四分位値」「第3四分位値」「刈込み平均値」を算定。③収集した取引価格データ（単価・重量）を単価の低いものから順に並べ替えた上で取引重量を累積し、総取引重量のちょうど50%に位置する単価を「重量中央値」。最低価格から順に累積したデータを4等分し、最初の境界に位置する単価を「第1四分位値」3番目の境界に位置する単価を「第3四分位値」という。「刈込み平均値」は、第1四分位と第3四分位の間の重量ベースの平均値（加重平均値）。

食肉業界紙のパイオニア

# 食肉通信の 専門紙・誌と本

食肉業界のあらゆる情報を迅速・正確に伝えるべく、日刊、週刊、月刊の3紙を定期発行。食肉関連の情報を網羅した週刊「食肉通信」、日々のニュース速報に特化した日刊「食肉速報」、市場分析などテーマ性の高い情報を詳細に掘り下げる月刊「ミート・ジャーナル」を基幹媒体として、食肉に関する専門書籍を多数発行しております。

### ■業界動向がデータでわかる 数字でみる食肉産業

生産から流通、販売まで関連分野のデータを集積。B5判。年1回発行。

B5判 472頁 4,191円(送料別)

### ■畜産・食肉業界の動向大全 日本食肉年鑑

現状分析と将来の展望、戦略構築に必携の一冊。関係名簿、畜産・食肉需給の動向、食肉流通の動向、食肉加工品関係の売れ筋動向なども収録。年1回発行。

B5判 500頁 14,850円(送料別)

### ◆食肉販売&経営関連

## 銘柄牛肉 ガイドブック

隔年刊。全国の銘柄牛肉の品種、飼養管理の方法、生産・出荷の実施主体、食肉処理と出荷・販売先、飼養頭数、ブランドの特徴など最新データを満載。

B5判 258頁 定価2,500円(送料別)

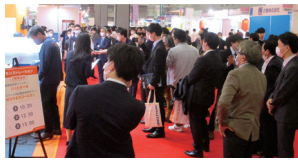
## 銘柄豚肉 ガイドブック

隔年刊。全国の銘柄豚肉の品種、飼養管理の方法、生産・出荷の実施主体、食肉処理と出荷・販売先、飼養頭数、ブランドの特徴、輸出の状況など最新データを満載。

B5判 240頁 定価2,200円(送料別)

### ◆イベント

#### ■国内で唯一、 最大級の食肉総合見本市



## 食肉産業展

食のグローバル化が目覚ましい発展を遂げる中で、和牛に象徴される日本独自の食文化を守り今後の成長を促すため、多彩な素材食品、加工技術、販売手法、管理システムを一堂に集めて提案いたします。

(HP) <https://www.shokuniku-sangyoten.jp/>

お申し込みは電話かFAXで  
お近くの食肉通信社まで

# 株式会社 食肉通信社

■大阪 〒550-0005 大阪市西区西本町3-1-48  
■東京 〒101-0021 東京都千代田区外神田2-14-10  
■九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12

TEL 06(6538)5505 FAX 06(6538)5510  
TEL 03(6206)0929 FAX 03(6206)0928  
TEL 092(271)7816 FAX 092(291)2995

## 週刊 食肉通信



食肉全般の行政、業界ニュースをはじめ、新製品や食肉店経営のページ、量販店・外食、食肉組合、食肉市場などのニュースのほか、週間・月間市況や全国の食肉市場の牛・豚肉相場、食鳥相場など、国内外の生産から商社、卸、小売まで広範な情報を掲載しています。わが国唯一の食肉専門紙。

発行は毎週火曜日、ブランク判8~12ページ、価格は年間25,000円(税・送料込)

## 日刊 食肉速報



食肉関連に関する行政、業界の動向をはじめ、国産(牛枝肉・部分肉、豚枝肉・部分肉、プロイラー)と輸入(米国産やカナダ産の牛肉・豚肉、豪州産牛肉など)の相場市況を毎日掲載するとともに、企業情報・企業倒産など日々の業界ニュースをお届けします。

発行は月曜日から金曜日、A4判14ページ、価格は年間82,080円(税・送料込) ※軽減税率対象

## 月刊 ミート・ジャーナル



食肉の流通チャネルが多様化する中で、その時々のもっとも話題性の高いテーマを多角的視野で捉え、現場をレポート・分析。あわせて食肉・食肉製品など総業の製造・流通・販売の現場ですぐに役立つ技術情報などを掲載する月刊専門誌。

発行は毎月月上旬、B5判120~150頁、価格は年間23,100円(税・送料込)

### ◆教材&レポート等

#### ■あなたの常識を強固にする 今さら聞けない肉の常識

平野正男  
鏡 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