

令和8年  
2026年

4月17日  
金曜日

第11933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



CONTENTS

- ▶ [USDA需給予測] 26年食肉生産量年計は1083億ポンド、牛肉・豚肉を下方修正…… P2
- ▶ 調査先の食品関係企業の約7割が生産者や産地と連携—日本公庫「生産者や産地との連携の取り組み」調査…… P3
- ▶ [鶏肉に関する調査] 直近1年間に鶏肉を週1回以上購入している人は4割弱…… P4
- ▶ 岩手県および千葉県の香港向け家禽由来製品が輸出再開—農水省…… P4
- ▶ イートアンドHD、26年2月期決算、過去最高益…… P5
- ▶ イオンリテールの「唐揚げ唐王」からあげグランプリで大会史上初となる3年連続最高金賞（東日本部門）…… P5
- ▶ やっぱりステーキがシンガポールのオーチャードに3号店をオープン…… P6
- ▶ デクノバース、母の日限定フラワーBOX付きローストビーフを発売…… P6
- ▶ [輸入牛現物相場] 在庫は逼迫傾向、来週以降の相場は上昇か…… P7
- ▶ [ブロイラー市中現物相場] 輸入物モモ正肉、カット物とも一服感…… P7
- ▶ [資料] 高原性鳥インフルエンザの発生・感染報告状況…… P8
- ▶ [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〉…… P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 16日 … P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 16日 … P11

## 注目のヘッドライン

**[USDA 需給予測] 26年食肉生産量年計は1083億ポンド、牛肉・豚肉を下方修正**

米国農務省(USDA)は現地時間15日、食肉などの需給予測を発表した。…詳細はP2

**調査先の食品関係企業の約7割が生産者や産地と連携—日本公庫「生産者や産地との連携の取り組み」調査開催**…詳細はP3

りんご和牛  
信州牛  
登録商標 第1394040号

信州プレミアム牛肉  
登録商標 第5282895号 第5282894号

信州牛生産販売協議会

国産牛豚内臓肉、チルドビーフ、チルドポーク卸売

健康と食生活を演出する  
ビセラル株式会社

〒123-0865 東京都足立区新田 2-8-12  
営業一課 / ☎(03)3919-2929 FAX(03)3919-2930  
総務 / ☎(03)3919-2980 FAX(03)3919-2941

<http://www.visceral.co.jp>

## [USDA 需給予測] 26年食肉生産量年計は1083億ポンド 牛肉・豚肉を下方修正

米国農務省(USDA)は現地時間15日、食肉などの需給予測を発表した。それによると、26年の生産量は、前回発表から9500万ポンド下方修正され1083億2100万ポンド(前年比1.1%増)となった。第1四半期は前年同期比0.3%増、第2四半期1.7%増、第3四半期1.3%増、第4四半期1.2%増と、各四半期共に前期を上回ると予測している。

食肉別にみると、牛肉の年間生産量は、前回の発表から2千万ポンド下方修正され257億9千万ポンド(前年比0.8%減)の見込み。市場価格は第1四半期が下方修正されているが、残りの四半期に変更はなく、去勢牛の価格は100ポンド当たり241.66ドル。牛肉輸出量は下方修正され、23億6500万ポンド(8・

2%減)、輸入量は1億1500万ポンド上方修正され57億9千万ポンド(5.8%増)と予測している。

豚肉の年間生産量は、3月に発表された四半期豚肉生産量予測の下方修正を受け279億7500万ポンドとなったが、前年比1.4%増を見込んでいる。西半球への輸出が好調なことから、輸出量は1500万ポンド上方修正され72億ポンド(3.3%増)と予測。

鶏肉(ブロイラー)の生産量は、ふ化および飼育場のデータを反映し、上期は上方修正され489億ポンド(1.9%増)を見込んでいるが、輸出量は下半期が下方修正され65億9500万ポンド(1.2%減)と予測している。

米国の食肉需給予測(4月15日現地公表)

		24年	25年予測	1~3月	4~6月	7~9月	10~12月	26年予測	1~3月	4~6月	7~9月	10~12月
生産量	牛肉	26,984	26,001	6,543	6,453	6,359	6,646	25,790	6,150	6,450	6,520	6,670
	(前年比)	100.1%	96.4%	99.8%	95.4%	93.8%	96.6%	99.2%	94.0%	100.0%	102.5%	100.4%
	豚肉	27,789	27,577	6,956	6,706	6,614	7,301	27,975	7,055	6,800	6,750	7,370
	(前年比)	101.8%	99.2%	98.1%	99.9%	97.6%	101.3%	101.4%	101.4%	101.4%	102.1%	100.9%
	ブロイラー	46,995	48,006	11,571	11,885	12,432	12,118	48,900	11,900	12,200	12,500	12,300
	(前年比)	101.3%	102.2%	101.2%	102.0%	103.6%	101.8%	101.9%	102.8%	102.7%	100.5%	101.5%
	羊肉	134	134	34	36	31	33	133	35	32	33	33
	ターキー	5,121	4,844	1,146	1,181	1,275	1,242	4,955	1,190	1,215	1,260	1,290
合計	107,626	107,097	26,376	26,393	26,860	27,468	108,321	26,465	26,843	27,209	27,804	
(前年比)	100.7%	99.5%	99.4%	99.1%	99.4%	100.1%	101.1%	100.3%	101.7%	101.3%	101.2%	
市場価格	チョイス去勢牛	187.12	224.37	205.02	225.22	239.62	227.62	241.66	238.65	241.00	242.00	245.00
	(前年比)	106.6%	119.9%	113.3%	119.5%	126.6%	120.0%	107.7%	116.4%	107.0%	101.0%	107.6%
	生体豚	63.41	68.80	63.59	69.69	77.05	64.87	69.13	64.50	72.00	75.00	65.00
	(前年比)	108.2%	108.5%	110.2%	103.5%	117.3%	103.1%	100.5%	101.4%	103.3%	97.3%	100.2%
	ブロイラー	129.4	124.8	130.8	135.9	121.9	110.5	123.6	119.5	125.0	125.0	125.0
	(前年比)	104.0%	96.4%	102.2%	102.9%	95.7%	85.0%	99.0%	91.4%	92.0%	102.5%	113.1%
ターキー	93.7	135.8	94.8	119.3	156.8	172.2	156.3	170.0	155.0	150.0	150.0	
輸出入量	牛肉輸出	3,007	2,577	713	683	582	599	2,365	590	620	575	580
	(前年比)	99.0%	85.7%	97.1%	87.7%	79.0%	79.0%	91.8%	82.7%	90.8%	98.8%	96.8%
	牛肉輸入	4,635	5,471	1,482	1,463	1,249	1,277	5,790	1,625	1,475	1,375	1,315
	(前年比)	124.4%	118.0%	124.0%	144.6%	103.3%	104.8%	105.8%	109.6%	100.8%	110.1%	103.0%
	豚肉輸出	7,125	6,970	1,783	1,699	1,640	1,848	7,200	1,840	1,790	1,670	1,900
	(前年比)	104.4%	97.8%	98.9%	96.2%	97.8%	98.4%	103.3%	103.2%	105.4%	101.8%	102.8%
	豚肉輸入	1,148	1,116	280	275	266	294	1,150	290	285	280	295
	(前年比)	100.5%	97.2%	94.0%	94.5%	97.1%	103.2%	103.0%	103.6%	103.6%	105.3%	100.3%
	生体豚輸入	6,760	6,990	1,774	1,673	1,706	1,837	7,230	1,890	1,760	1,755	1,825
	(前年比)	100.2%	103.4%	101.5%	96.5%	106.9%	109.2%	103.4%	106.5%	105.2%	102.9%	99.3%
	ブロイラー輸出	6,680	6,672	1,628	1,579	1,673	1,792	6,595	1,625	1,585	1,645	1,740
	(前年比)	92.0%	99.9%	95.8%	96.9%	101.0%	105.6%	98.8%	99.8%	100.4%	98.3%	97.1%
ターキー輸出	486	425	95	97	110	123	430	115	95	105	115	
(前年比)	99.2%	87.4%	87.2%	81.5%	82.7%	98.4%	101.2%	121.1%	97.9%	95.5%	93.5%	

単位:量は百万ポンド、価格は牛・豚は百ポンド当たりドル、家禽はポンド当たりセント

## 調査先の食品関係企業の約7割が生産者や産地と連携 —日本公庫「生産者や産地との連携の取り組み」調査

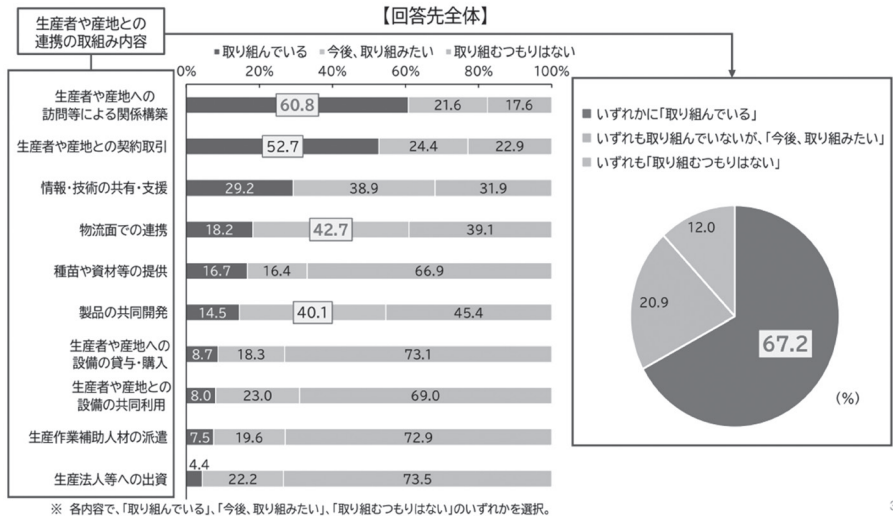
日本政策金融公庫農水事業は、融資先の食品関係企業などを対象に令和8年1月調査「食品産業動向調査」を実施した。特別調査として、食品関係企業における「生産者や産地との連携の取り組み」についても調査した。

生産者や産地との連携の取り組み状況(回答先全体)についてきいたところ、「取り組んでいる」と回答のあった内容としては、「生産者や産地への訪問などによる関係構築」(60・8%)が最も多く、次いで「生産者や産地との契約取引」(52・7%)の順となった。「今後、取り組みたい」は「物流面での連携」(42・7%)が最も多く、次いで「製品の共同開発」(40・1%)の順となった。生産者や産地との連携の取り組み内容のいずれかに「取り組んでいる」という回答は、回答先全体で約7割となった。

生産者や産地との連携の取り組みについて、「取り組んでいる」と回答のあった内容を業種別にみると、「生産者や産地への訪問などによる関係構築」が全ての業種で最も多く、次いで「生産者や産地との契約取引」の順となった。その他の回答は、卸売業では「情報・技術の共有・支援」「物流面での連携」「種苗や資材などの提供」、小売業では「製品の共同開発」と回答した割合が他の業種と比べて高かった。

生産者や産地との連携の取り組みについて、「今後、取り組みたい」と回答のあった内容を業種別にみると「物流面での連携」が製造業、卸売業、飲食業で最も多く、小売業では「情報・技術の共有・支援」が最も多かった。次いで製造業、卸売業では「製品の共同開発」、飲食業では「製品の共同開発」および「情報・技術の共有・支援」、小売業では「物流面での連携」の順となった。

生産者や産地との連携に取り組む目的(三つまで回答可)についてきいたところ、生産者や産地との連携に取り組む目的については、回答先全体で「安定し



た量を確保」が最も多く、次いで「安定した品質を確保」の順となった。業種別にみると、小売業では「自社が求める品種・規格を確保」や「ブランド化などによる製品・商品の高付加価値化」、飲食業では「価格変動リスクを抑制」と回答した割合が他の業種と比べて高かった。

生産者や産地との連携に取り組む際の課題(三つまで回答可)についてきいたところ、生産者や産地との連携に取り組む際の課題については、回答先全体で「自社の人材不足」が最も多く、次いで「供給量が不安定」の順となった。業種別にみると、卸売業、小売業、飲食業では「自社の人材不足」が最も多く、製造業では「供給量が不安定」が最も多かった。飲食業では「コストがかかる」と回答した割合が他の業種と比べて高かった。

行政や外部機関に希望するサポート(三つまで回答可)についてきいたところ、行政や外部機関に希望するサポートについては、回答先全体で「生産者や産地との連携に関する情報提供」が最も多かった。業種別にみると、全ての業種で「生産者や産地との連携に関する情報提供」が最も多く、次いで製造業および飲食業では「資金調達支援(融資、補助金など)」、卸売業では「販路拡大支援」、小売業では「生産者や産地とのマッチング」の順となった。

**【鶏肉に関する調査】**

**直近1年間に鶏肉を週1回以上購入している人は4割弱**

マイボイスコム(株)(東京都千代田区、清水慎太郎代表)は、2回目となる「鶏肉」に関するインターネット調査を3月1～7日に実施した。

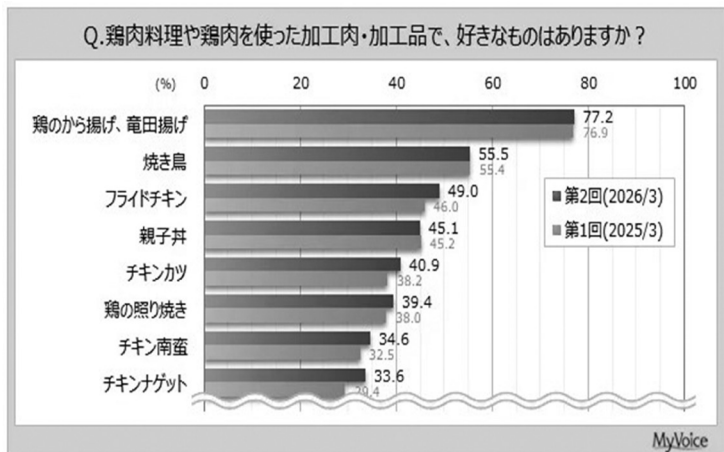
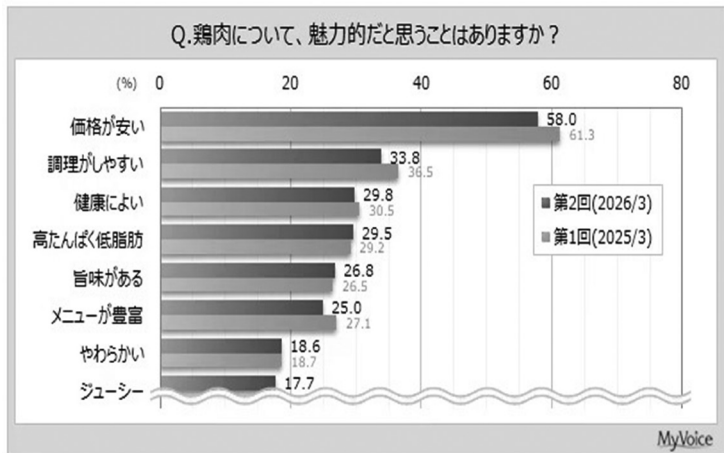
鶏肉の購入頻度についてきいたところ、直近1年間に鶏肉を購入した人は7割強。週1回以上購入している人は4割弱となった。

購入する鶏肉の部位、購入時に重視している点についてきいたところ(複数回答可)、鶏肉購入者が普段購入する部位は「モモ肉」が80・4%、「ムネ肉」が69・5%、「ササミ」「ひき肉」が各30%。女性は、「ササミ」「ひき肉」「手羽元」の比率が高くなっている。

鶏肉購入者に購入時に重視している点をきいたところ(複数回答可)、「価格」が59・4%、「部位」が55・5%、「国産かどうか」が52・7%となった。女性で比率が高い項目が多く、「ドリップ(液体)がない」「国産かどうか」は特に男女差が大きくなっている。また、「国産かどうか」は女性60～70代では各7割弱と高く、近畿・中国・九州でも比率が高くなった。

鶏肉の魅力は(複数回答可)、「価格が安い」が58・0%、「調理がしやすい」が33・8%、「健康にいい」「高タンパク低脂肪」が各3割弱となった。「調理がしやすい」は女性では約46%で、男性を大きく上回る。「健康にいい」「高タンパク低脂肪」は高年代層で比率が高く、年代差が大きくなっている。鶏肉を週2～3回以上購入する層では、「価格が安い」「調理がしやすい」に次いで、「メニューが豊富」の比率が高くなった。

鶏肉の料理・メニューを食べる頻度についてきいたところ、直近1年間に、鶏肉を使った料理・メニューを食べた人は約95%。週1回以上食べている人は7割



強、週2～3回以上が4割強となった。

好きな鶏肉料理をきいたところ(複数回答可)、「鶏のから揚げ、竜田揚げ」が77・2%、「焼き鳥」が55・5%、「フライドチキン」「親子丼」「チキンカツ」が各40%台となった。女性で比率が高い項目が多く、「サラダチキン」「鶏ハム、蒸し鶏、ゆで鶏」「鶏のつみれ、肉団子」「鶏そぼろ」「鶏が入った煮物」「シチュー」「鶏肉のスープ、鶏のダシのスープ」は男女差が大きくなっている。九州では「チキン南蛮」「かしわ飯」「水炊き」の比率が他の地域より高くなった。

**岩手県および千葉県の商品向け家畜由来製品が輸出再開—農水省**

農水省は14日、わが国の家畜由来製品の香港向け輸出について、岩手県および千葉県からの輸出が再開されたことを発表した。なお、岩手県および千葉

県からのシンガポール、ベトナム、マカオおよび米国向けの家畜由来製品の輸出は再開済み。

## イトアンドHD、26年2月期決算、過去最高益

イトアンドホールディングスは14日、2026年2月期の連結業績を発表した。それによると、売上高は404億5600万円(8.4%増)、営業利益は11億4200万円(4.7%増)と昨年に引き続き株式上場後過去最高益を達成した。また、経常利益は11億100万円(11.6%増)となった一方、親会社株主に帰属する当期純利益は前連結会計年度において「出火に伴う受取保険金」の計上があったため、3億7300万円(58.0%減)となった。セグメント別業績は次の通り。

食品事業の売上高は231億9700万円(8.1%増)、セグメント利益は12億8800万円(14.4%増)。ギョーザカテゴリーでは、新商品「大阪王将神焼き羽根つき餃子」「大阪王将クリスピーひとくち餃子」を発売した。また、関東第一工場が復旧、新たにワンプレート

商品の製造ラインを導入するなど、安定した供給体制が整った一方で、原材料費、資材費、物流費などの高騰を受け、25年9月1日納品分から「ギョーザ(焼きギョーザ、水ギョーザなど)カテゴリー」「点心(焼売、小籠包など)カテゴリー」の価格改定(5~10%)を実施した。

外食事業の売上高は172億5900万円(8.7%増)、セグメント利益は4億2300万円(16.9%減)。主力の「大阪王将」ブランドは、調理ロボを直営店中心に導入した。27年2月期業績は、売上高430億円(6.3%増)、営業利益12億5千万円(9.4%増)、経常利益11億1千万円(0.7%増)、親会社株主に帰属する当期純利益は4億5500万円(21.9%増)を見込んでいる。

## イオンリテールの「唐揚げ唐王」 からあげグランプリで大会史上初となる3年連続最高金賞(東日本部門)

イオンリテール(株)の看板総菜である「唐揚げ唐王」が、一般社団法人日本唐揚協会が主催する「第17回からあげグランプリ®」東日本スーパー総菜部門で、7年連続「金賞」を受賞、さらに、東日本部門では大会史上初となる3年連続「最高金賞」を受賞した。



「唐揚げ唐王」は、2019年の発売以来、「毎日食べたくなる王道のから揚げ」を目指し、衣・味・食全ての素材選定や製法について、毎年継続的な見直しと改良を重ねている。こうした取り組みで、発売当初と比べて売り上げは約7倍に伸長、現在ではイオンリテール食品部門で販売数量トップの単品商品として、イオンの総菜を代表する存在へと大きく成長した。

今年のリニューアルは、肉のうまみをより引き立てるため、「衣の薄さ・ジューシー感・後味」の3点を強化し、もう一度食べたくなるから揚げを目指した。まず、肉のうまみを生かすため衣の設計を見直し、水溶性を高めた専用ブレadder粉を採用。粉が均一に肉になじむことでムラを抑え、密着性を向上させた。さらに水分を吸いにくい仕様とすることで衣の厚みを抑え、軽やかな薄衣を実現。肉本来の味わいをダイレクトに楽しめ

る味わいへと改良した。加えて、熟成工程を見直した専用調味油により、鶏肉本来のおいしさを引き出すため、熟成の工程と設計を見直し、ねぎ油の風味をより効果的に生かす仕立てへと深化させた。また、衣を薄くしたことで火の通りが良くなり、揚げ時間を短縮。肉の水分流出を抑え、かんだ瞬間に広がるジューシーさを高めた。さらに白きくらげ由来成分を用いたタンブリング工程により、調味液の浸透性と保水性を向上させ、しっとりとした食感を実現している。

味の決め手となるしょうゆは3種をバランスよく配合し、先味・中味・後味に広がりを持たせた。加えてしょうゆこうじの採用や粉末しょうゆの使用により、コクと香ばしさを強化。オリジナルブイオンは鶏ガラや野菜など15種の素材から5時間かけて抽出し、自然で飽きのこないうまみを支えている。

## やっぱりステーキがシンガポールのオーチャードに3号店をオープン

ステーキチェーンの「やっぱりステーキ」を運営する(株)ディーズプランニング(沖縄県、義元大蔵代表)は、シンガポール3店舗目となる新店舗を、アジアを代表するショッピングストリートであるオーチャードエリアの中心施設「ウスマ・アトリア(Wisma Atria)」内のプレミアム・フードコート「フードリパブリック(Food Republic)」にオープンした。

今回出店するオーチャードエリアは、シンガポール最大かつアジアを代表する商業の聖地であり、国内外から人が集まるトレンド発信エリア。その心臓部に位置する「ウスマ・アトリア」は、オーチャード駅直結という利便性と、ローカル顧客に強く、安定した集客力を持つ生活密着型のライフスタイルモールとなっている。日本のブランドも多く出店しており、地元住民にとって「質の高い日本クオリティーに出会える場所」として親しまれている。さらに、出店区画である「フードリパブリック」は、シンガポールの食文化を体験できるプレミアムなフードコートであり、圧倒的な集客力と高



回転率が魅力。

ウスマ・アトリアフードリパブリック店では、人気ナンバー1メニューの「やっぱりステーキ(ミスジ)」をはじめ、幅広いラインアップで提供している。

やっぱりステーキは、店内の肉職人がステーキを一つひとつ丁寧に手作業でさばき、肉のうまみを最大限に引き出す“手仕事品質”を創業当時から守り続けている。

## デクノバース、母の日限定フラワーBOX付きローストビーフを発売

(株)デクノバース(東京都、平川歩夢代表取締役)が展開するD2Cブランド「THE ROAST BEEF(ザ・ローストビーフ)」は、母の日に向けた期間限定ギフトセットを10日から販売開始した。ギフトセットの内容は、群馬県産赤城牛ローストビーフ250g、自家製ソース2種(シャリアピン・エストラゴン)、母の日専用フラワーBOX、特製メッセージカード、母の日専用ギフトBOXで、価格は税込み8千円。

同商品の開発背景は、花と食を掛け合わせ、「ありがとう」を「食卓の時間」として届ける新しいギフト体験として企画した。近年、ギフト市場においては、「モノを贈る」だけでなく、「体験や時間を贈る」という価値観も広がりつつあり、特に母の日においても、カーネーションやスイーツといった定番ギフトに加え、「一緒に過ごす時間」や「記憶に残る体験」を大切にする動きがみられる。今回の母の日では、「家族が集まる理由」というコンセプトの下、“食卓そのものを贈る”という新しいギフトのあり方を提案する。



今回のTHE ROAST BEEFのフラワーBOXに使用しているブリザーブドフラワーは、洗練されたデザインと品質に定評のある「AND PLANTS(アンドプランツ)」のブランドを採用。お肉だけでは少し寂しいかも、という贈り手の気持ちに寄り添い、食卓だけでなく空間全体を彩る存在として設計した。視覚的な華やかさと共に、贈る瞬間の高揚感や、受け取った後の余韻までを含めた体験として届けることを目指す。

## 【輸入牛現物相場】在庫は逼迫傾向、来週以降の相場は上昇か

チルドは豪州産、米国産共に前週の価格帯をおおむね維持。しかし、関西では豪州産牛肉の5月連休明けの入船が遅れる見込みで、それまで玉を確保してお

くために在庫は逼迫傾向にある。引き合いはカタ系、ロイン、焼き材などがそれなりに動いている一方、モモ系は弱い。米国産も在庫は潤沢とはいえ、東南アジアや韓国など競合国の買い気が強く、十分な仕入れができていない。現地価格の高騰だけでなく、中東情勢に伴う輸送コストの上昇などもネックとなり、来週以降の相場上昇が懸念される。フローズンは豪州産、米国産共に相場は前週を維持しているが、在庫は逼迫傾向。こちらも連休を前に相場が上昇していくことが予想されている。

【輸入牛肉現物相場】

円/キロ

		グラス	ショートグレイン	
豪州産	トップサイド	1,550 ~ 1,670	1,650 ~ 1,750	
	シックフランク	1,400 ~ 1,620	1,500 ~ 1,670	
	アウトサイド	1,450 ~ 1,620	1,450 ~ 1,750	
	ポイント	1,380 ~ 1,570	1,450 ~ 1,700	
	ナーベル	1,200 ~ 1,250	1,250 ~ 1,350	
	ランブ	1,650 ~ 1,900	1,750 ~ 2,050	
	クロッド	1,350 ~ 1,620	1,500 ~ 1,700	
	チャックロール	1,600 ~ 1,780	1,750 ~ 2,100	
	チャックテンダー	1,450 ~ 1,620	1,550 ~ 1,850	
	キューブロール	3,400 ~ 3,700	3,950 ~ 4,500	
C	ストリップロイン	2,600 ~ 2,850	2,700 ~ 3,300	
	テンダーロイン	4,200 ~ 4,950	4,800 ~ 5,350	
	豪州産	チャック&ブレード	-	-
	豪州産	ポイント	1,520 ~ 1,560	-
産	ナーベル	1,050 ~ 1,280	-	
	カウミート	1,150 ~ 1,320	-	
F	トップサイド	1,400 ~ 1,450	-	
	シックフランク	-	-	

		チルド	フローズン
米	ショルダークロッド	1,700 ~ 1,800	1,550 ~ 1,650
	ショートプレート	1,150 ~ 1,330	1,100 ~ 1,280
国	ボンレスショートリブ(チョイス)	5,850 ~ 6,540	-
	チャックリブ(チョイス)	2,700 ~ 3,550	2,250 ~ 2,350
	ストリップロイン(チョイス)	4,300 ~ 4,800	-
	リブアイロール(リップオン)	5,200 ~ 5,500	-
産	テンダーロイン	5,700 ~ 6,000	-
	チャックアイロール(チョイス)	2,400 ~ 2,750	2,000 ~ 2,300
	同(プライム)	2,700 ~ 3,000	2,500中心

## 【ブロイラー市中現物相場】輸入物モモ正肉、カット物とも一服感

◇国産物 生鮮モモの日経荷重の東京相場は835円前後のもちあいでも推移しているが、気温の高まりから鍋物、煮物用途での引き合いは弱まり、動き自体はやや鈍っている。生鮮ムネは500円前後でやや軟調な値動き。冷凍物は輸入物の代替需要が落ち着き、モモ、ムネともやや軟調。より安価なカタコニクの引き合いがやや強まった。

◇輸入物 ブラジル産、タイ産共モモ正肉、カット物共に高止まりしているが、新年度前後の需要のピー

クが過ぎたことから、やや先安観が出た。年末年始に次ぐ需要期がGWだが、輸入量の回復から逼迫感は弱まった。おおむね現況の相場を下回って推移するものと考えられる。

単位:円/キロ

### ブロイラー現物相場 単位:円/キロ

国産冷凍物	
モモ正肉(産地凍結)	740~780
ムネ正肉(〃)	400~480
手羽モト(〃)	300~350
手羽サキ(〃)	玉なし
砂キモ(〃)	玉なし
ササミ(〃)	380~500

輸入物	
米国産モモ正肉(240gUP)	玉なし
米国産ジャンボレッグ(350gUP)	350中心
米国産BIL	530~550
ブラジル産モモ正肉	770~790
ブラジル産モモ角切り	830~850
ブラジル産皮なしモモ正肉	780中心
ブラジル産グリラー(1000gUP)	450~470
ブラジル産手羽サキ(50gUP)	600中心
タイ産モモ正肉	770~790
タイ産モモ角切り(25~30g)	830~850
米国産モモ串	玉なし



[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4月5日~4月11日)

(単位:キログラム当たり円、税込み、重量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		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」										
	首都圏	3,456	3,564	5,627	3,797	6,057		3,564	3,847	4,004	3,798	8,488
		3,402	3,558	3,744	3,535	7,557		3,564	3,996	3,996	3,886	7,495
		2,376	3,240	3,532	3,117	2,229		2,404	2,903	3,240	2,850	1,652
		-	-	-	-	220		-	-	-	-	-
		8,910	9,159	9,720	9,260	1,763	近畿圏	9,342	9,720	10,239	9,763	1,605
		6,138	8,100	9,465	7,656	1,719		5,508	5,832	6,372	5,871	5,196
		6,104	6,441	8,467	6,763	2,339		-	-	-	-	381
		1,998	2,232	2,413	2,206	12,317		1,912	3,348	3,761	2,978	6,898
		3,858	4,104	4,382	4,104	2,736		3,747	3,996	4,277	4,002	1,858
		3,936	4,212	4,320	4,136	3,266		3,742	4,277	4,320	4,102	1,514
		4,104	4,298	4,438	4,276	3,039		3,774	4,277	4,320	4,156	1,618
		3,348	3,456	3,672	3,432	2,774		3,758	3,996	3,996	3,890	1,926
		2,052	2,064	2,190	2,080	3,604		2,160	2,229	2,268	2,214	1,859
		4,050	4,189	4,262	4,160	14,637		3,527	3,672	3,780	3,672	11,943
		3,726	4,017	4,254	4,019	20,660		3,701	4,127	4,320	4,092	9,279
	重量合計					84,917						61,712
	中京圏	3,521	3,605	4,104	3,676	2,377		-	-	-	-	431
		3,348	3,645	3,888	3,627	1,220		-	-	-	-	571
		-	-	-	-	868		-	-	-	-	285
		-	-	-	-	410		-	-	-	-	157
		5,238	5,303	5,616	5,361	1,212		-	-	-	-	147
		1,836	1,944	2,372	1,979	2,570	九州圏	1,620	1,899	2,700	1,993	2,194
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	312
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	352
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	333
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	316
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	452
		-	-	-	-	324		-	-	-	-	-
		3,688	3,688	3,688	3,688	4,394		3,636	4,104	4,459	4,106	5,967
	重量合計					13,375						11,517
	交雑牛チルド「3等級」											
	首都圏	2,700	3,042	3,150	2,992	13,587		2,862	3,034	3,402	3,082	11,152
		2,484	2,803	2,864	2,756	10,098		2,543	2,661	2,829	2,682	7,621
		2,277	2,418	2,847	2,523	2,851		1,660	1,704	2,266	1,779	4,323
		6,480	6,754	7,020	6,756	3,126		6,480	7,020	7,110	6,948	3,005
		4,450	4,644	4,968	4,672	1,945	近畿圏	4,536	4,793	4,968	4,739	5,071
		1,620	2,376	3,003	2,328	9,491		1,620	1,728	1,916	1,722	10,330
		2,592	2,732	2,808	2,722	4,442		2,538	2,652	2,808	2,669	5,578
		2,592	2,754	2,916	2,746	3,826		2,484	2,700	2,808	2,678	4,876
		2,608	2,862	3,131	2,860	3,390		2,387	2,700	2,808	2,676	5,451
		2,268	2,376	2,592	2,391	2,267		2,322	2,501	2,555	2,475	6,598
		1,675	1,728	1,890	1,757	3,047		1,728	1,836	1,900	1,842	5,172
		-	-	-	-	-		2,538	2,592	2,700	2,598	8,701
		2,960	3,092	3,407	3,137	25,420		3,024	3,100	3,240	3,116	34,300
	重量合計					83,490						112,178
	乳牛チルド「3級」											
	首都圏	2,376	2,892	3,391	2,907	6,171		2,052	2,592	3,024	2,594	5,748
		2,106	2,128	2,241	2,133	1,037		2,182	2,268	2,451	2,272	4,224
		-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-		2,590	2,894	3,024	2,901	1,016
		-	-	-	-	-		1,393	1,447	1,566	1,445	2,214
		5,616	5,832	6,156	5,820	1,899	近畿圏	5,184	5,780	6,048	5,627	2,128
		3,456	3,683	3,845	3,644	1,062		3,348	3,364	3,618	3,439	3,979
		2,354	2,833	3,344	2,810	4,825		1,366	2,009	2,562	1,912	4,627
		2,160	2,253	2,325	2,272	1,964		2,138	2,160	2,364	2,186	4,642
		2,190	2,253	2,300	2,247	2,203		1,744	2,160	2,232	2,123	1,408
		2,160	2,253	2,300	2,231	2,039		2,106	2,160	2,268	2,181	1,614
		1,149	1,922	2,106	1,804	1,512		2,160	2,268	2,970	2,378	2,622
		1,782	1,836	1,861	1,827	1,628		1,674	1,836	2,268	1,926	3,849
		2,698	2,698	2,754	2,700	9,935		1,933	2,120	2,260	2,117	28,625
	重量合計					34,275						66,696

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 4月16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 87頭	高値	3,245	2,603	-	-	-
		安値	2,523	2,474	-	-	-
		平均	2,734	2,545	2,480	2,216	-
		頭数	74	11	1	1	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 164頭	高値	3,162	2,647	2,556	-	-
		安値	2,459	2,476	2,373	-	-
		平均	2,707	2,550	2,482	-	-
		頭数	130	28	6	-	-
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	-	1,859	1,815	1,758	-
		頭数	-	4	11	10	-
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
去 B 21頭	平均	-	1,888	1,823	1,783	-	
	頭数	-	9	9	3	-	
去 C 1頭	平均	-	-	-	1,791	-	
	頭数	-	-	-	1	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	405 406	912 912	- 280.0	(競り)	(相対)	
				-	18	72

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,557	2,144	1,919	1,887	-
	B	-	-	1,806	1,733	1,363
和 去	A	2,532	2,391	2,455	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,226	1,320
	C	-	-	-	1,190	1,151
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,889	1,867	1,798	1,696	-
	C	-	1,795	-	-	-
交 去	B	1,930	1,873	1,816	1,716	-
	C	-	-	-	1,648	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	762	904	754	680	650
	安値	703	670	633	443	243
	平均	732	697	671	636	488
	頭数	( 4)	( 382)	( 318)	( 133)	( 75)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	512
	安値	-	-	-	-	512
	平均	-	-	-	-	512
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( 18)

[大阪食肉卸売市場] 4月16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	2,724	2,601	-	-	-
(頭数)	( 14)	( 4)	( -)	( 1)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,820	2,589	2,438	-	-
(頭数)	( 15)	( 2)	( 1)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,998	1,897	1,826	1,733	-
C	-	-	1,780	-	-
交雑去 B	-	1,901	1,833	1,720	-
C	-	1,828	-	-	-
豚	-	757	780	556	490

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	4月16日	4月15日	(4月累計)
豚	62,300	61,600	727,400
成牛計	4,330	4,660	53,070
和牛雌	1,160	1,220	13,320
和牛去勢	1,090	1,440	14,840
乳牛雌	830	550	7,970
乳牛去勢	450	420	4,970
交雑雌	450	460	5,820
交雑去	350	570	6,130

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 4月16日

東京	1,800 円	(前日 1,824 円)
大阪	1,798 円	(前日 1,833 円)

[豚・全農建値] 4月16日

上	中	取引頭数	市況
689 円	667 円	1,098 頭	続落

と畜 売買	牛 83 頭	豚 60 頭	牛概況	もちあい
	牛 88 頭	豚 117 頭	豚概況	強含み

# 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16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)	- (-)	5,736	-	もちあい
仙台 [中]	703 (-)	656 (-)	346	58	反発
栃木 [地]	747 (748)	687 (728)	1,362	31	もちあい
茨城 [地]	711 (706)	688 (676)	1,090	642	続伸
群馬 [地]	698 (686)	626 (621)	2,038	252	反発
さいたま [中]	681 (689)	666 (677)	220	223	続落
東京 [中]	697 (698)	671 (669)	912	912	もちあい
横浜 [中]	691 (701)	664 (650)	655	658	反落
山梨 [地]	681 (653)	644 (637)	215	209	反発
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	760 (758)	751 (747)	816	255	もちあい
京都 [中]	729 (-)	687 (-)	67	88	もちあい
大阪 [中]	757 (751)	780 (728)	60	82	強含み
神戸 [中]	722 (-)	705 (-)	57	135	-
岡山 [地]	714 (714)	709 (708)	230	300	もちあい
広島 [中]	- (718)	- (686)	293	15	-
福岡 [中]	693 (703)	669 (671)	523	105	反落

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9日～4月15日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,601,834 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	1,175	1,259	1,329	1,252	70,863
うで	810	849	907	856	144,437
ロース	1,112	1,210	1,285	1,212	152,009
ばら	1,246	1,317	1,382	1,310	155,942
もも	821	846	865	848	228,885
ヒレ	1,174	1,200	1,200	1,194	19,420
セット	1,045	1,101	1,106	1,092	830,278

◇近畿圏 総重量 726,379 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	1,285	1,427	1,467	1,400	58,990
うで	810	816	856	819	115,762
ロース	1,166	1,274	1,350	1,269	92,030
ばら	1,338	1,378	1,420	1,377	134,872
もも	802	826	864	829	161,483
ヒレ	1,220	1,317	1,391	1,328	11,326
セット	1,034	1,093	1,206	1,110	151,916

[食鳥正肉日経相場] 4月15日  
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京 (8社) ※休載

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	-	-	-	-
ムネ	-	-	-	-

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	731	808	1,050	4
ムネ	434	494	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	手羽モ	手羽サ	ササミ
高値	1,092	712	550	600	650
安値	770	460	290	360	350
平均	847	510	-	-	-

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

食肉業界紙のパイオニア

# 食肉通信の 専門紙・誌と本

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

### ■業界動向がデータでわかる 数字でみる食肉産業

生産から流通、販売まで関連分野のデータを集積。B5判。年1回発行。

B5判 472頁 4,191円(送料別)

### ■畜産・食肉業界の動向大全 日本食肉年鑑

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

B5判 500頁 14,850円(送料別)

### ◆食肉販売&経営関連

## 銘柄牛肉 ガイドブック

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

B5判 258頁 定価2,500円(送料別)

## 銘柄豚肉 ガイドブック

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

B5判 240頁 定価2,200円(送料別)

### ◆イベント

#### ■国内で唯一、 最大級の食肉総合見本市



## 食肉産業展

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

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

お申し込みは電話かFAXで  
お近くの食肉通信社まで

# 株式会社 食肉通信社

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

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

## 週刊 食肉通信



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

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

## 日刊 食肉速報



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

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

## 月刊 ミート・ジャーナル



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

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

### ◆教材&レポート等

#### ■あなたの常識を強固にする 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