

令和8年
2026年

4月21日
火曜日

第11935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



第49回米沢牛枝肉共励会を米沢食肉公社で開催した……P4

注目のヘッドライン

輸入牛内臓、GW 前後の見通し、ホルムズ緊迫で「三重苦」の暴騰、GW 目前に供給不安高まる ……詳細はP2

第 49 回米沢牛枝肉共励会、最優秀牛に日下渡さんの出品牛、米沢ミートが購買

米沢牛銘柄推進協議会は16日、第49回米沢牛枝肉共励会を米沢食肉公社で開催した。 ……詳細はP4

▶ 輸入牛内臓、GW前後の見通しホルムズ緊迫で「三重苦」の暴騰 GW目前に供給不安高まる …… P2

▶ 豚熱の発生状況と家伝法改正に関する概要を説明一農水省・家畜衛生主任者会議 …… P2～3

▶ プリマハムが常温のカジュアルギフト「おにくとやさいがある暮らし」発売 …… P3

▶ 第49回米沢牛枝肉共励会、最優秀牛に日下渡さんの出品牛、米沢ミートがキロ3907円で購買 P4

▶ [配合飼料生産量・2月] 計180万8337 t で前年比0・8%減 …… P5

▶ [POSランク3月ベーコン製品] 「朝のフレッシュ ハーフベーコン」が首位 …… P5

▶ [POSランク3月焼豚製品] 「燻工房 焼豚切り落とし」が首位 …… P5

▶ 兼松、「環境配慮ビーフ」使用ローストビーフ弁当を本社内カフェで提供 …… P6

▶ オルガノイドファームが細胞性食品の商用生産に向けて前進 …… P6～7

▶ 味の素、細胞性食品用培地のコスト削減に貢献する新技術を開発 …… P7

▶ [役員人事] 日本チェーンストア協会新会長にイトーヨーカ堂の山本氏 …… P7

▶ [資料] ベーコン製品3月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次 …… P8

▶ [資料] 焼豚製品3月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次 …… P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 20日 … P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 20日 … P11



Nipponham Group
たんぱく質を、もっと自由に。

食肉施設の設計・施工・コンサルタント

— 食肉業界をリードする —



〒110-0016 東京都台東区台東4-20-5
☎03-3834-1561(代) <https://hanaki-eng.co.jp/>

輸入牛内臓、GW 前後の見通し ホルムズ緊迫で「三重苦」の暴騰 GW 目前に供給不安高まる

ゴールデンウィークの最需要期を目前に控え、輸入牛内臓市場が未曾有の荒天に見舞われている。先週に報じられた米国によるホルムズ海峡の「逆封鎖」という地政学リスクの激化は、エネルギー価格の急騰と1ドル160円台をうかがう歴史的な円安を招来。国内卸価格は従来の「高値維持」から、供給途絶を懸念した「先回り買い」による実需を無視した上昇局面へ移行している。

個別アイテムでは、看板商材の米国産ムキタンが市場をけん引する。現地パッカーの減産に伴う構造的な品不足に加え、燃料サーチャージの上乗せが直撃。米国産チルド牛タン(ムキタン)の卸価格はキロ当たり5千円台後半から、ついに6千円の大台を捉える勢いだ。在庫は枯渇しており、量販店や大手チェーンによる確保動向が相場をさらに押し上げている。割高であっても、人手不足によりバックヤードで皮付きを処理する手間や歩留まりを考慮するとムキタンのニーズは高まるばかり。量販店でも「グラム780円」ほどの売価で販売されているが、今後はさらに一段上がるのは避けられないだろう。

ハラミ類も強含みが鮮明。米国産アウトサイドスカートはチルドでキロ4千円に迫り、チルドの入荷減を補うフローズン玉も下値が切り上がっている。その代替需要が集中するハンギングテンダー(サガリ)も、キ

ロ2千円台中盤から後半へと一段高の構え。物流混乱への懸念から、相対的な値頃感があるアイテムへの引き合いは今後さらに強まる見通し。

特筆すべきは、これまでハラミの代用品や加工原料と目されていたシンスカートおよびシックスカートの変貌だ。コスト抑制を至上命令とする外食事業者にとって、これらは今や「生命線」としての戦略商材となっており、引き合いは極めて強い。しかし、これら代替商材も他部位の連れ高から逃れられず、仕入価格の急騰がメニュー価格の維持を困難にさせている。

一方、ラージやスモールなどの「白物」についても状況は深刻だ。現地の供給能力減退に加え、国内の2024年問題に端を発する物流コスト増に、今回の燃料高騰が追い打ちをかける。配送トラックの手配難と運賃上昇により、末端の納入価格は実需以上の押し上げ圧力を受けている。

市場関係者は「単なる需給バランスの崩れではなく、エネルギーと通貨の複合要因による構造的危機」と口をそろえる。海峡封鎖が長期化すれば、GW明けの在庫確保は一層困難を極めるだろう。実需を度外視した「在庫争奪戦」の様相を呈する中、輸入牛内臓相場は当面、出口のみえない高値圏での推移を余儀なくされそうだ。

豚熱の発生状況と家伝法改正に関する概要を説明 —農水省・家畜衛生主任者会議

農水省は17日、令和8年度家畜衛生主任者会議を開催した。(20日付既報)

豚熱については、2018年9月9日の岐阜県での発生以来、26都県で計103事例発生し、これまでに44・5万頭が殺処分されている。19年10月にワクチン接種を開始し、以降発生は散発的となったが、非発生県(岩手、新潟、愛媛、千葉)へも拡大。26年4月には南九州では初となる宮崎県都城市の養豚場で感染が確認された。

こうした中、農水省は昨年6月、豚熱清浄化ロード

マップを策定し、公表。ロードマップでは、マーカーワクチンを早期に実用化し、これに切り替え、飼養豚で感染がない状況を確認し、「豚熱清浄国ステータス」を回復させた上で、野生猪の感染の縮小が可能となれば、猪の感染リスクがない地域から、飼養豚のワクチン接種を中止。最終的に、全国でのワクチン接種の中止(完全な清浄化)を目指すとしたもの。

また、令和2年以降、新たな検査(リアルタイムPCR検査)を用いてワクチン接種農場の発生事例データを収集・分析。一定期間の移動制限や監視の徹底に

より、他農場への伝ばリスクは全頭殺処分と比べて変わらないとの科学的評価を得るに至った。選択的殺処分の仕組みを導入すべく、必要な法律の改正や防疫指針の改正に現在着手している。

このほか、豚熱における家畜伝染病予防法改正については、都道府県からの要請があった場合、研修を

受けた獣医師相当の接種技術を備えた飼養衛生管理者も豚熱ワクチン接種が可能となる特例の措置や、豚熱ワクチン接種後の確認検査を、都道府県から大学や民間検査機関に委託した場合、委託費の1/2を国が負担することなどが盛り込まれている。

プリマハムが常温のカジュアルギフト「おにくとやさいがある暮らし」発売

プリマハムは20日から、ECサイトで常温商品のカジュアルギフト「おにくとやさいがある暮らし」を発売する。ギフト市場が拡大している中で、カジュアルギフトは好調に推移しており、特に相手を思うパーソナルなギフトの需要が高まっている。

プリマハムでは2025年冬にカジュアルギフト第1弾として「SPICY CURRY 魯珈 監修ギフト」を発売し、好評を博した。今回、カジュアルギフト第2弾として、栄養士である小田真規子氏監修の下、「肉」も「野菜」もしっかり摂れる常温タイプの総菜商品を販売する。料理ができない日、買い物に行けない日、ご飯を食べる時間がない日、外での食事が続く日、そうした時に「大切な人の暮らしにいつも寄り添える存在でありたい」という思いから生まれた。「豆と彩り野菜のポークキーマカレー」(190g)、「ごろごろ根菜のビーフハヤシ煮込み」(200g)、「キャベツと長ねぎの和風チキンスープカレー」(200g)、「具だくさんチキントマトチャウダー」(200g)、「赤いトマトのチキンミネストローネ」(180g)、「黄色い野菜のチキンクリームスープ」(180g)の6商品をラインアップしている。

料理研究家・栄養士・フードディレクターの小田氏は、「健康に配慮した、誰もが作りやすく、食べ疲れのないおいしい料理」をテーマに、Web・テレビ・雑誌などで活躍。料理レシピ本大賞で複数回の受賞歴を持つ。1998年設立の〈スタジオナッツ〉では、企業のメニューアドバイスやレシピコンサルティングの他、料理撮影のフードコーディネーターにも数多く携わる。インスタグラム(@studionutsnuts)でも素材の持ち味を生かす料理のコツなどを発信中だ。

今回のカジュアルギフトの監修について「お話をいただいたとき、少し驚いた。プリマハムは肉・肉加工品を主体に扱われているので、『お肉をしっかり味わう商



品づくりなのかな』と思ったが、『野菜をたっぷり使った商品』とのこと。私はいつもレシピを考えると、タンパク質源である肉や魚よりも、まず野菜の特徴や味わいから発想している。なので、これは私にぴったり！ぜひお手伝いしたいと思った」とコメント。さらに「メニューは、等身大の自分に寄り添うものにと、親しみのある料理でありながら、味わったことのない香りとうまみを工夫し、外食の再現ではなく、家庭で丁寧に作ったような本格感を目指した。この6品、一品一品にそうした思いを込めている。忙しい日々を過ごす自分をいたわる、明日の体のための『自分への贈り物』でもあり、もちろん、『大切な人への贈り物』でもある商品」としている。

第49回米沢牛枝肉共励会、最優秀牛に日下渡さんの出品牛 米沢ミートがキロ3907円購買



米沢牛銘柄推進協議会は16日、第49回米沢牛枝肉共励会を米沢食肉公社で開催した。共励会には、75頭が上場され、最優秀賞に高畠町の日下渡さんの出品牛(格付A5、BMSNo.12、枝肉重量500kg)が選ばれ、米沢ミート(株)がキロ当たり3907円で購買した。なお、全出品牛の平均単価はキロ当たり3220円と、前年同時期の共励会を上回る結果となった。

昨年来、米沢牛の相場はやや下落傾向で推移していたが、米国の有力メディアであるナショナルジオグラフィックが発表した「Best of World 2026」において山形県が選出されるなど、国内外からの注目の高まりを背景に、需要回復や価格水準の持ち直しへの期待感がみられていた。一方で、足元では、中東情勢の緊迫化に伴う原油価格の上昇や、物価上昇による消費マインドの低下など、国内外の経済環境の不透明感が市場に影響を及ぼしている状況にある。そのような状況下でも、同共励会に出品された牛枝肉は非常に高品質であり、霜降りの度合いを示すBMSにおいて、12の評価が33頭、またA5等級が全体の97%を占める結果となった。最優秀賞牛をはじめとする上位入賞牛の品質は例年以上に高く、生産者による肥育技術の研さん「おいしい牛肉」への継続的な探求により、米沢牛の品質は着実に向上していることがうかがえる。

競り前のセレモニーでは、主催者を代表して米沢牛銘柄推進協議会の近藤洋介会長(上写真)が「世界情勢は、さまざまな不安定な要素があり、畜産業をめぐる環境も楽観できるものではない。しかし、われわれは米沢牛ブランドをしっかりと育て、全国の消費者に



おいしい米沢牛をお届けするという責任がある。購買者には積極的に参加いただきたい」と呼びかけた。続いて、米沢食肉公社の佐藤康寛社長(下写真)が「非常に厳しい情勢である。こうした中で、生産者が丹精を込め、各地域から選抜された75頭である。購買者の方々には、高値の取引を切にお願いしたい」と熱弁を振るった後、三本締めが行われ、競りを開始した。入賞出品者牛は次の通り。

[最優秀賞] 日下渡(キロ単価=3907円、購買者=米沢ミート)[優秀賞]1席 鈴木英行(3659円、扇屋牛肉店)▷2席 米澤佐藤畜産(4231円、米澤佐藤畜産)▷3席 横山晃太(3740円、全農ライフサポート)▷4席 鈴木隆文(3709円、米沢牛黄木)

[優良賞] 孫田和彦(4005円、佐藤畜産食品)・矢久保翔(3644円、肉の旭屋)・横山晃太(4005円、佐藤畜産食品)・伊藤昇一(3648円、全農ライフサポート)・白萩屋畜産(3682円、登起波)・鈴木美男(3532円、米沢牛黄木)[特別奨励賞]佐藤正広(3580円、米沢牛黄木)・森谷英一(3885円、全農ライフサポート)

【配合飼料生産量・2月】計180万8337tで前年比0・8%減

農水省が20日に公表した2月の配合飼料の生産・出荷・在庫状況(速報版)によると、生産量は180万8337t(前年同月比0・8%減)、出荷量は182万4789t(0・2%減)となった。

そのうち養鶏用をみると、成鶏は生産量が43万9231t(3・4%増)、出荷量が44万6682t(3・5%増)、ブロイラーは生産量が30万792t(1・1%増)、出荷量が30万1997t(0・9%増)となっている。育すうは生産量が4万9577t(3・6%増)、出荷量が4万9611t(2・7%増)となった。

養豚用の肉豚は生産量が19万230t(1・0%減)、出荷量が19万3165t(1・1%減)、子豚の生産量、出荷量は前年同月を下回った。

肉牛用は生産量が34万

7734t(4・6%減)、出荷量は35万2259t(4・4%減)。子牛用は生産量、出荷量ともに前年同月を下回った。

配合飼料生産・出荷・在庫状況

単位:トン、%

	区分	生産量	前年比	出荷量	前年比	当月末在庫
養鶏用	計	789,600	102.5	798,290	102.4	10,273
	育すう	49,577	103.6	49,611	102.7	1,294
	成鶏	439,231	103.4	446,682	103.5	4,362
	ブロイラー	300,792	101.1	301,997	100.9	4,617
養豚用	計	423,309	95.8	428,196	98.5	14,581
	ほ乳期	50,672	102.3	51,050	101.7	6,282
	子豚	109,739	87.1	111,150	96.6	2,384
	肉豚 種豚	190,230 72,668	99.0 98.1	193,165 72,831	98.9 98.0	3,674 2,241
養牛用	乳牛用計	243,813	100.8	242,097	100.2	28,242
	うち子牛用	13,383	97.7	12,722	97.3	3,794
	肉牛用計	347,734	95.4	352,259	95.6	28,873
	うち子牛用	49,119	96.9	48,960	95.7	9,270

注:工場数129

**【POS ランク 3月ベーコン製品】
「朝のフレッシュ ハーフベーコン」が首位**

(株)KSP-SPが全国食品スーパーマーケットから独自に収集した3月POS/ベーコン製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「朝のフレッシュ ハーフベーコン」(32g×3)が首位だった。

2位は伊藤ハム「朝のフレッシュ ハーフベーコン」

(32g×4)、3位はプリマハム「スマイルUP! ハーフベーコン 3連」(31g×3)、4位は、米久「原形ベーコンブロック」(165g)、5位はプリマハム「スマイルUP! ハーフベーコン 4連」(31g×4)だった。対象店舗1051店舗の総販売金額は3億2724万8984円。

【POS ランク 3月焼豚製品】「燻工房 焼豚切り落とし」が首位

(株)KSP-SPが全国食品スーパーマーケットから独自に収集した3月POS/焼豚製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「燻工房 焼豚切り落とし」(88g)が首位だった。

2位は伊藤ハム「ラーメン山頭火監修チャーシュー」

(75g)、3位は日本ハム「三元豚使用切落とし焼豚」(100g)、4位はシジシージャパン「焼豚スライス 4枚入」(56g)、5位は日本ハム「もう切ってますよ!焼豚」(135g)だった。対象店舗1051店舗の総販売金額は1億237万6130円。

兼松、「環境配慮ビーフ」使用ローストビーフ弁当を本社内カフェで提供

兼松(株)は、牛の消化管由来メタンを削減して生産された「環境配慮ビーフ」を使ったローストビーフ弁当を、本社内のカフェ「Café THE PERCH」にて期間限定で提供を開始した。今回使用する牛肉は、昨年11月から兼松、(株)敷島ファーム、dsm-firmenichの3社で実施した、「世界初となる黒毛和牛へのメタン削減資材ボベアの給与実証」で生産された敷島ファームの白老和牛。商用化を見据え、実証によって実現した「地球環境に配慮した、おいしさはそのままの白老和牛」をメニュー化した。

昨年の実証目的であった「カーボンインセット」の普及・商用化に向け、購入者アンケートによる消費者目線の検証を行う。具体的には、商用化に当たり課題となっている環境配慮食材への興味関心や価格の許容範囲、環境価値を訴求するメニューを検討。また、弁当として提供することで、購入者が環境配慮食材やGXをより身近に感じ、自然と関心が高まることも企図している。

カーボンインセットは、サプライチェーン内で削減・除去された温室効果ガス排出量を同一サプライチェーン「内」で取り込む(生産者により組成された

カーボンクレジットの調達・償却、製品排出量の削減への活用など)仕組み。兼松は、長らく携わってきた米やコーヒー豆、豚肉などの農畜産サプライチェーンを活用したカーボンインセットの実践を推進。それにより、川下企業をはじめとした、サプライチェーン全体のスコープ3削減に資する取り組みやトレーサビリティの確保による安全・安心な食の安定供給を目指している。さらに、昨年9月には、カーボンインセットをさらに発展・拡大する目的で、農林中央金庫が主催する「インセッティングコンソーシアム」に参画し活動している。

牛など反すう動物のゲップに含まれるメタンガスは、温室効果ガス(GHG)の一種であり、畜産業における環境課題となっている。農研機構によると、この消化管由来メタンは国内の農水業において稲作に続く第2のメタンガス排出源とされ、世界のGHG総排出量の約5%を占めるとされている。

日本では今年1~2月、牛への飼料添加物を使用した飼料の給餌に関する新規方法論の策定がJ-クレジット制度運営委員会にて承認されたことで、今後の活用が期待されている。

オルガノイドファームが細胞性食品の商用生産に向けて前進

日揮ホールディングス(株)のグループ会社である(株)オルガノイドファーム(山本多恵子代表)はこのほど、中規模スケール(200ℓ)での細胞性食品の培養実証試験を実施し、牛の筋肉細胞の培養から回収に至る一連の工程を完遂したことを発表した。200ℓの培養槽を用いた細胞性食品の実証実験は国内最大級規模であり、研究室での数ℓレベルから大きく前進し、商用生産に向けた培養プロセスデータを取得するとともに、スケールアップおよびコスト低減の技術基盤を確立した。

今後訪れる食肉需要の増加に対して、細胞性食品業界ではスケールアップとコスト低減を兼ね備えた細胞培養プロセスの社会実装が喫緊の課題となっている。同実証試験では、日揮HDの技術研究所(茨城県大洗町)が保有する動物細胞培養槽と、培養が難し



いとされる牛の筋肉細胞株を使い、細胞培養の足場材を使用しない浮遊培養プロセスを採用。今年~2月に清浄な環境を維持しながら培養を行い、初回実施で増殖した牛の筋肉細胞の取得に成功。今回の細胞株はオルガノイドファームが開発し特許を取得しており、一般の牛の筋肉細胞と異なり、細胞分裂が途中で止まることなく増殖を続ける特徴を有し、将来的な生産量の増加に寄与するものと考えられている。さらに、足場材を使用しないことで原材料費および回収

工程の簡素化によるコスト削減が期待できる他、培養環境の簡素化により均一な攪拌^{かくはん}を実現し、細胞増殖に適した安定培養が可能となり、装置の洗浄や滅菌などの運用面の効率化にも寄与する。

オルガノイドファームは、これまでの研究開発により、今回実証した足場材を使用しない浮遊培養法によるスケールアップ技術や、特許を取得した先端バイオ技術で改良した牛の筋肉細胞株を保有。これらの技術・資産と、日揮グループが有する動物細胞培養槽

のスケールアップ技術および医薬品・再生医療分野で培われたエンジニアリングノウハウを活用し、細胞性食品などの産業化の実現に取り組んできた。

今後、日揮グループは培養効率化の検証を進め、確立した技術を基に細胞性食品の実用化に向けた実証の場の構築も視野に入れ、戦略的パートナーとの協業機会を模索していく。2028年には、商用生産に向けたスケールアップ実証試験と試作品開発を加速するための新拠点を開設する予定。

味の素、細胞性食品用培地のコスト削減に貢献する新技術を開発

味の素(株)はこのほど、細胞性食品向け細胞の培養プロセスにおいて、従来必要とされていた高価な血清成分を使わず、植物由来の成分「ヒノキチオール」を活用した成分をベースとする新技術を開発したことを発表した。同技術を細胞性食品メーカーなどに提供することにより、細胞性食品の生産に不可欠な培地コストの大幅な削減に貢献する。味の素では今後同技術の早期商業化を進め、細胞性食品を一層生活者に提供しやすくする事業環境の構築と整備のサポートを通じて、持続可能なアグリフードシステムの構築を目指す。

細胞性食品は、地球環境への負荷を減らし、食料問題の解決に貢献する次世代のたんぱく源として世界的に注目されており、その市場は2032年には数兆円規模に達すると予測されている(出典=Statistics Market Research Consultingレポート、2025年9月)。しかし、細胞性食品の製造に必要な培地コストが、普及に向けた大きな課題となっている。特に血清成分に含まれる細胞増殖を支持する因子であるトランスフェリンは製造が難しく、培地のコストを押し上げ

る大きな要因となっている。味の素はこの課題に着目し、低分子天然成分のヒノキチオールを用いることで、トランスフェリンの代替に成功した。

ヒノキチオールは、植物に含まれる天然成分で、鉄と結合して細胞内に鉄を届ける働きを持っている。この特性を生かすことで、従来トランスフェリンが持つ同機能を代替し、無血清培地で高い細胞増殖率を維持できることを確認。同社が独自開発した同技術(特許出願中)により、高価なトランスフェリンを安価なヒノキチオールで代替することで、培地コストの大幅な削減が可能となる。高分子のトランスフェリンは製造ごとに品質のバラツキが生じやすいのに対し、低分子のヒノキチオールは化学的に安定しており、無血清培地の品質の安定化が期待される。また、天然由来のヒノキチオールは日本の既存食品添加物リストに記載されており、人体への安全性が確認されている。現在は試作品による検証段階を経ており、今後商業化に向け数年以内の市場投入を目指す。

【役員人事】日本チェーンストア協会新会長にイトーヨーカ堂の山本氏

日本チェーンストア協会(JCA、尾崎英雄会長)は17日に開催された常任理事会で、尾崎会長の任期満了に伴い、新会長に山本哲也イトーヨーカ堂取締役(JCA副会長=写真)を内定した。5月15日の通常総会で選任の上、就任する予定。

山本氏は1969年10月14日生まれ。96年9月イトーヨーカ堂入社。2018年執行役員経営企画室長、20

年に取締役執行役員管理本部長、22年に代表取締役社長。26年からヨーク・ホールディングス執行役員副社長(現任)、イトーヨーカ堂取締役(現任)



ベーコン製品3月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

出典:KSP-POS 地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2026年3月 対象店舗数:1,051店舗 品目合計::3億2,724万8,984円

順位	メーカー名 / アイテム名	金額	数量	平均価格	金額シェア	数量シェア	販売店率
1	伊藤ハム 朝のフレッシュ ハーフベーコン 32g×3	34,062,036	137,486	247.8	10.4	11.4	52.7
2	伊藤ハム 朝のフレッシュ ハーフベーコン 32g×4	27,502,474	94,182	292.0	8.4	7.8	32.4
3	プリマハム スマイルUP!ハーフベーコン3連 31g×3	19,509,958	84,884	229.8	6.0	7.1	42.6
4	米久 原形ベーコンブロック 165g	19,065,768	61,400	310.5	5.8	5.1	43.0
5	プリマハム スマイルUP!ハーフベーコン 4連 31g×4	15,170,285	53,223	285.0	4.6	4.4	20.1
6	丸大食品 いつも新鮮ハーフベーコン 4枚×3	15,032,603	70,172	214.2	4.6	5.8	24.2
7	プリマハム 角切りベーコン 180g	12,626,829	34,193	369.3	3.9	2.8	59.2
8	シジシージャパン Vパック ベーコン 119g	8,865,939	31,389	282.5	2.7	2.6	25.9
9	プリマハム 燻しベーコンブロック 160g	7,506,024	23,348	321.5	2.3	1.9	24.6
10	丸大食品 いつも新鮮ハーフベーコン 32g×4	6,913,267	24,371	283.7	2.1	2.0	15.6
11	信州ハム グリーンマークハーフベーコン 55g	6,851,155	24,650	277.9	2.1	2.1	60.3
12	イオントップバリュ イオンベストプライス ハーフベーコン 37g×4	6,739,697	23,521	286.5	2.1	2.0	8.9
13	丸大食品 たっぶり使えるベーコン切り落とし 180g	5,649,392	17,209	328.3	1.7	1.4	35.2
14	伊藤ハム 朝のフレッシュお料理ベーコン 66g	5,231,376	25,532	204.9	1.6	2.1	40.6
15	イオントップバリュ イオンベストプライス ブロックベーコン 165g	4,868,336	16,594	293.4	1.5	1.4	8.7
16	日本ハム 彩りキッチン ハーフベーコン 30g×3	3,777,388	14,897	253.6	1.2	1.2	9.7
17	伊藤ハム NVベーコンスライス 170g	3,176,041	9,203	345.1	1.0	0.8	13.5
18	プリマハム 厚切りベーコン 110g	3,144,489	10,229	307.4	1.0	0.9	33.1
19	伊藤ハム 燻製ベーコン ブロック 170g	3,023,072	8,351	362.0	0.9	0.7	25.1
20	日本生活協同組合連合会 ベーコン 81g	2,970,793	13,166	225.6	0.9	1.1	6.0
21	鎌倉ハム富岡商会 鎌倉ハム富岡商会 熟成ベーコン 73g	2,756,669	7,480	368.5	0.8	0.6	14.9
22	プリマハム くらし良好 ハーフベーコン4連 35g×4	2,722,260	10,054	270.8	0.8	0.8	5.8
23	プリマハム ベーコンブロック 145g	2,656,185	8,065	329.4	0.8	0.7	11.6
24	伊藤ハム 燻工房ベーコン切落し95g	2,296,564	8,452	271.7	0.7	0.7	21.9
25	丸大食品 ブロックベーコン 150g	2,237,547	6,640	337.0	0.7	0.6	14.3
26	米久 シュリンクベーコン 108g	2,210,960	8,207	269.4	0.7	0.7	10.2
27	米久 原形ベーコンブロック 210g	2,102,792	7,154	293.9	0.6	0.6	5.1
28	丸大食品 お料理ベーコン 132g	2,093,529	7,162	292.3	0.6	0.6	12.6
29	シジシージャパン 断然お得 ハーフベーコン 36g×4	2,085,189	6,723	310.2	0.6	0.6	8.9
30	米久 原形ベーコン切り落とし 500g	1,965,479	4,057	484.5	0.6	0.3	5.7
31	丸大食品 短冊カット パンチユッタ 65g	1,958,499	6,631	295.4	0.6	0.6	38.9
32	プリマハム スライスベーコン 31g×3	1,697,890	8,329	203.9	0.5	0.7	6.1
33	伊藤ハム ベーコンスライス	1,664,890	6,225	267.5	0.5	0.5	2.1
34	シジシージャパン Vパック厚切りベーコン切り落とし 110g	1,567,470	5,270	297.4	0.5	0.4	17.9
35	フードリエ ブロックベーコン 80g	1,547,894	7,611	203.4	0.5	0.6	21.3
36	銀河フーズ 切落しベーコンカット 400g	1,409,947	2,599	542.5	0.4	0.2	3.2
37	米久 角切りベーコン 120g	1,403,923	4,789	293.2	0.4	0.4	8.5
38	信州ハム 軽井沢熟成ベーコン 100g	1,355,144	3,654	370.9	0.4	0.3	7.6
39	伊藤ハム コマベーコン 250g	1,328,630	3,781	351.4	0.4	0.3	6.6
40	米久 原形ベーコンブロック 200g	1,299,805	3,426	379.4	0.4	0.3	3.4
41	プリマハム 食彩の一皿 切り落としベーコン 180g	1,284,993	3,617	355.3	0.4	0.3	10.8
42	日本ハム リッチベーコン3連 49g×3	1,283,363	2,756	465.7	0.4	0.2	17.0
43	フードリエ パツと使える角切りベーコン 185g	1,252,956	3,293	380.5	0.4	0.3	11.9
44	日本ハム ポリュームパックベーコン 187g	1,250,893	3,269	382.7	0.4	0.3	5.9
45	フードリエ 朝の赤身ベーコン ハーフ 115g	1,244,649	4,800	259.3	0.4	0.4	19.5
46	JA全農ミートフーズ ベーコンブロック 160g	1,220,952	4,518	270.2	0.4	0.4	1.8
47	シジシージャパン 適量適価 ベーコン 41g	1,215,647	10,542	115.3	0.4	0.9	17.8
48	米久 味わいベーコン原形 130g	1,185,258	4,348	272.6	0.4	0.4	5.0
49	フードリエ 料理にプラス厚切りベーコン 70g	1,177,178	5,909	199.2	0.4	0.5	16.6
50	イオントップバリュ イオンベストプライス ベーコン 142g	1,172,412	3,990	293.8	0.4	0.3	6.3

焼豚製品3月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

出典:KSP-POS 地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2026年3月 対象店舗数:1,051店舗 品目合計1億237万6,130円

順位	メーカー名 / アイテム名	金額	数量	平均価格	金額シェア	数量シェア	販売店率
1	伊藤ハム 燻工房 焼豚切り落とし 88g	12,007,971	43,416	276.6	11.7	12.2	57.3
2	伊藤ハム ラーメン山頭火監修チャーシュー 75g	9,656,471	33,063	292.1	9.4	9.3	67.7
3	日本ハム 三元豚使用切落し焼豚 100g	8,860,398	33,209	266.8	8.7	9.3	38.2
4	シジシージャパン 焼豚スライス 4枚入 56g	8,066,955	33,189	243.1	7.9	9.3	25.2
5	日本ハム もう切ってますよ!焼豚 135g	6,706,959	23,975	279.8	6.6	6.7	60.5
6	伊藤ハム 焼豚ブロック 220g	5,460,250	15,011	363.8	5.3	4.2	26.6
7	フードリエ 麵好亭 大判叉焼 60g	5,176,850	17,826	290.4	5.1	5.0	39.9
8	丸大食品 本焼工房焼豚 230g	3,869,976	9,397	411.8	3.8	2.6	36.5
9	フードリエ 麵好亭 焼豚 45g	3,317,385	16,556	200.4	3.2	4.6	31.5
10	丸大食品 こだわり黒のチャーシュー 45g	2,550,934	12,401	205.7	2.5	3.5	40.7
11	米久 御殿場高原 パラ焼豚切落し 104g	1,935,782	6,752	286.7	1.9	1.9	19.1
12	シジシージャパン 大判厚切り焼豚 100g	1,873,699	5,058	370.4	1.8	1.4	14.8
13	プリマハム 焼豚屋 直火焼切り落とし焼豚 140g	1,854,075	6,527	284.1	1.8	1.8	24.8
14	伊藤ハム 麵に具一!! 焼豚スライス 50g	1,565,653	6,630	236.2	1.5	1.9	9.3
15	伊藤ハム 焼豚 50g	1,411,913	6,369	221.7	1.4	1.8	7.7
16	菊水 秘伝のチャーシュー 50g	1,384,436	4,672	296.3	1.4	1.3	5.7
17	日本生活協同組合連合会 ラーメンが旨くなるパラ叉焼 50g	1,288,093	6,265	205.6	1.3	1.8	3.8
18	伊藤ハム 燻工房焼豚切り落とし 74g	1,274,433	4,848	262.9	1.2	1.4	10.1
19	イオントップバリュ イオンベストプライス パラ焼豚 56g	1,248,314	6,087	205.1	1.2	1.7	5.9
20	シジシージャパン Vパックパラ焼き豚切落し 115g	1,219,333	3,950	308.7	1.2	1.1	14.0
21	伊藤ハム 西宮工場発 焼豚ブロック	1,196,033	1,451	824.3	1.2	0.4	3.1
22	丸大食品 具のつけ亭 厚切りチャーシュー 80g	1,092,608	3,744	291.8	1.1	1.1	10.5
23	伊藤ハム しっかりとやわらか焼豚 280g	1,048,338	1,680	624.0	1.0	0.5	11.0
24	伊藤ハム らーめん山頭火監修チャーシュー 400g	1,031,596	868	1,188.5	1.0	0.2	2.7
25	プリマハム 焼豚屋 厚切り焼豚切落し 90g	981,773	3,638	269.9	1.0	1.0	13.5
26	伊藤ハム 焼豚ブロック 冷蔵 158g	971,299	3,454	281.2	1.0	1.0	12.3
27	イオントップバリュ 直火焼豚 250g	916,821	2,360	388.5	0.9	0.7	8.5
28	関本製麵製粉工場 厚切り和豚もちふたチャーシュー 72g	861,348	1,996	431.5	0.8	0.6	4.3
29	伊藤ハム 旨味叉焼 50g	805,388	3,598	223.8	0.8	1.0	7.1
30	丸大食品 本焼工房 切れてる焼豚 140g	759,507	2,942	258.2	0.7	0.8	7.3
31	信州ハム とろ火煮豚 190g	688,644	1,223	563.1	0.7	0.3	6.2
32	フードリエ 麵好亭 厚切り焼豚 45g	613,931	2,932	209.4	0.6	0.8	5.2
33	フードリエ 厚切りパラ焼豚 60g	575,678	2,240	257.0	0.6	0.6	11.8
34	イオントップバリュ ラーメン用 燻しパラ豚切落し 66g	556,670	2,863	194.4	0.5	0.8	3.7
35	プリマハム ラーメンが旨くなるパラチャーシュー 47g	528,070	2,679	197.1	0.5	0.8	11.4
36	シジシージャパン Vパックゴールド肩ロースチャーシュー 230g	522,418	1,036	504.3	0.5	0.3	5.2
37	伊藤ハム 焼豚一番 500g	509,834	695	733.6	0.5	0.2	5.0
38	フードリエ 麵好亭厚切りパラ叉焼 3枚 70g	434,537	1,760	246.9	0.4	0.5	7.4
39	ケルン 味染みとるとろ厚切りチャーシュー 2枚 84g	418,451	1,327	315.3	0.4	0.4	5.7
40	その他メーカー PB) 焼豚	399,328	1,115	358.1	0.4	0.3	1.0
41	伍魚福 チャーシューとん兵衛 250g	396,991	465	853.7	0.4	0.1	5.7
42	フードリエ 麵好亭 大判厚切り叉焼 50g	371,142	1,508	246.1	0.4	0.4	3.0
43	日本生活協同組合連合会 直火焼き肩ロース焼豚スライス 90g	354,755	1,094	324.3	0.4	0.3	2.1
44	タケダハム つるし焼豚切り落とし 210g	341,723	750	455.6	0.3	0.2	1.3
45	イオントップバリュ イオンパラ焼豚切落し 116g	323,234	1,063	304.1	0.3	0.3	3.1
46	南日本ハム 南つるし焼豚 300g	313,465	569	550.9	0.3	0.2	2.4
47	プリマハム しっかりと焼豚 185g	298,049	710	419.8	0.3	0.2	6.1
48	薩摩ファームプロスト 焼き豚 スライス 100g	277,850	646	430.1	0.3	0.2	1.3
49	西山製麵 ブロックチャーシュー 60g	236,507	624	379.0	0.2	0.2	3.0
50	丸大食品 豚もも 焼豚 100g	232,402	906	256.5	0.2	0.3	7.6

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 4月20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 223頭	高値	4,973	2,921	-	-	-
		安値	2,378	2,526	-	-	-
		平均	3,017	2,669	2,359	-	-
		頭数	209	13	1	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 57頭	高値	3,072	2,592	2,483	-	-
		安値	2,485	2,455	2,479	-	-
		平均	2,670	2,544	2,481	-	-
		頭数	47	8	2	-	-
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 26頭	平均	-	1,829	1,788	1,704	-
		頭数	-	10	10	6	-
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 B 25頭	平均	1,990	1,876	1,795	1,772	-
		頭数	2	9	8	6	-
去 C 1頭	平均	-	-	1,690	-	-	
頭数	-	-	1	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	406 403	942 883	- 252.0	(競り)	(相対)	
				-	21	51

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,578	2,024	1,905	1,744	-
	B	-	-	1,881	1,801	-
和 去	A	2,659	2,401	2,213	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,254	1,190
	C	-	-	-	1,192	1,179
乳 去	B	-	-	-	1,342	-
	C	-	-	-	1,338	-
交 雌	B	1,838	1,805	1,743	1,591	-
	C	-	-	1,661	1,364	973
交 去	B	1,729	1,782	1,717	1,752	-
	C	-	1,642	1,668	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	865	919	980	858	868
	安値	865	686	660	486	400
	平均	865	715	705	676	502
	頭数	(1)	(318)	(343)	(121)	(100)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	720	700	656
	安値	-	-	710	512	512
	平均	-	-	713	651	527
	頭数	(-)	(-)	(3)	(5)	(13)

[大阪食肉卸売市場] 4月20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	2,943	2,603	-	-	-
(頭数)	(3)	(3)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,767	2,602	-	-	-
(頭数)	(13)	(5)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,966	1,838	1,746	-
C	-	1,837	1,825	1,837	-
交雑去 B	2,057	1,943	1,886	1,806	-
C	-	1,944	1,859	1,831	-
豚	-	763	734	528	486

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	4月20日	4月17日	(4月累計)
豚	64,800	61,000	853,200
成牛計	4,940	4,850	62,860
和牛雌	1,050	1,280	15,650
和牛去勢	1,640	960	17,440
乳牛雌	420	610	9,000
乳牛去勢	500	410	5,880
交雑雌	610	800	7,230
交雑去	720	790	7,640

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 4月20日

東京	1,724 円	(前日 1,689 円)
大阪	1,818 円	(前日 1,660 円)

[豚・全農建値] 4月20日

上	中	取引頭数	市況
729 円	713 円	1,279 頭	続伸

と畜 売買	牛 101 頭	豚 50 頭	牛概況	もちあい
	牛 110 頭	豚 148 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20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)	- (-)	5,660	-	もちあい
仙台 [中]	682 (680)	632 (652)	357	128	小反落
栃木 [地]	- (-)	- (636)	1,586	11	-
茨城 [地]	732 (700)	705 (676)	1,310	491	上伸
群馬 [地]	705 (696)	667 (618)	1,912	1,599	続落
さいたま [中]	733 (734)	726 (727)	197	196	もちあい
東京 [中]	715 (715)	705 (688)	942	883	もちあい
横浜 [中]	741 (710)	709 (680)	660	655	続伸
山梨 [地]	- (-)	- (-)	170	78	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	-
名古屋 [中]	785 (770)	755 (749)	796	165	続伸
京都 [中]	710 (678)	670 (691)	100	88	もちあい
大阪 [中]	763 (-)	734 (-)	50	148	まちまち
神戸 [中]	- (734)	- (728)	161	-	-
岡山 [地]	696 (677)	690 (688)	226	312	-
広島 [中]	713 (715)	686 (685)	320	94	もちあい
福岡 [中]	694 (695)	667 (665)	571	198	もちあい

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13日～4月19日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,434,653 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	1,188	1,259	1,382	1,267	64,056
うで	800	833	891	832	127,071
ロース	1,130	1,242	1,323	1,244	138,772
ばら	1,290	1,351	1,404	1,346	134,425
もも	799	842	872	840	179,760
ヒレ	1,106	1,215	1,393	1,219	9,762
セット	1,045	1,092	1,113	1,084	780,807

◇近畿圏 総重量 669,520 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	1,296	1,404	1,447	1,387	57,599
うで	785	810	843	813	103,615
ロース	1,177	1,265	1,311	1,257	85,344
ばら	1,309	1,393	1,504	1,398	117,525
もも	810	826	864	835	148,792
ヒレ	1,218	1,342	1,458	1,336	9,364
セット	1,052	1,111	1,201	1,121	147,281

[食鳥正肉日経相場] 4月17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	750	838	1,013	191
ムネ	441	492	654	196

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	720	814	1,050	3
ムネ	447	503	610	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 4月17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	1,092	712	550	600	650
安値	800	460	290	360	350
平均	837	502	-	-	-

※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)

◆ステーショナリー

食肉手帳 DIARY

毎年発行し好評をいただいている業界人必携の手帳がグレードアップ。機能性、食肉価格などの資料も充実し、日頃の業務をサポートします。名入れも可。

横9.4cm×縦14.5cm 定価990円 ※購入される冊数によって価格は変動します