

令和8年
2026年

4月22日
水曜日

第11936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



JPPAが2026年度青年部セミナー開催……P3

注目のヘッドライン

【牛・豚肉の輸入数量予測】5月牛肉は14・9%減、豚肉は2・6%減か

農畜産業振興機構は20日、国内の主な輸入事業者で構成する牛肉および豚肉輸入動向検討委員会を開き、3～5月の牛肉と豚肉の輸入数量を予測、公表した。

…詳細はP2

JPPAが2026年度青年部セミナー開催、農水省の武久室長が講演

…詳細はP3

- ▶ [牛・豚肉の輸入数量予測] 5月牛肉は14・9%減、豚肉は2・6%減か …… P2
- ▶ [鶏肉輸入予測数量] 5月は計5万4250 tで11・8%増 …… P2
- ▶ 第4四半期肉用子牛平均売買価格、生産者補給金の交付なし …… P2
- ▶ JPPAが2026年度青年部セミナー開催、農水省・家畜防疫対策室の武久室長が講演 …… P3
- ▶ 4月の米フィードロット飼養頭数は1157万6千頭、前年割れ続く …… P4
- ▶ 岡山大学が食肉の熟成における“うまみ形成のメカニズム”の一端解明 …… P4
- ▶ 4月の食品価格動向調査、輸入牛は前月比14円高、国産牛は2円高 …… P5
- ▶ 「大阪ひつじフェスタ2026」を6月5日から開催、関西に羊肉ムーブメントを …… P5
- ▶ [POSランク3月中華総菜製品] 「フレッシュ豚マン」が首位 …… P6
- ▶ [POSランク3月洋総菜製品] 「イシイのおべんとクンミートボール」首位 …… P6
- ▶ Green Carbon、国内初・最大規模の畜産・酪農由来J-クレジットを創出 …… P6～7
- ▶ Eco-Pork、養豚業界初のAI活用推進コミュニティー「養豚AX実践ラボ」を立ち上げ …… P7
- ▶ [資料]中華総菜製品3月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次 …… P8
- ▶ [資料]洋総菜製品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]21日 …… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]21日 …… P11

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

スターゼン

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

スでちん

S Foods

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

【牛・豚肉の輸入数量予測】5月牛肉は14・9%減、豚肉は2・6%減か

農畜産業振興機構は20日、国内の主な輸入事業者で構成する牛肉および豚肉輸入動向検討委員会を開き、3～5月の牛肉と豚肉の輸入数量を予測、公表した。

それによると、3月の牛肉輸入量は、冷蔵品が1万3900t(前年同月比4・3%増)、冷凍品は2万500t(16・5%増)で合計3万4400t(11・1%増)と前月の予測から大幅に上方修正された。一方で、4月の冷蔵品は1万4千t(5・6%減)、冷凍品は3万5千t(8・5%減)で合計4万9千t(7・3%減)。5月の冷蔵品は1万2300t(24・2%減)、冷凍品は2万8900t(10・1%減)で合計4万1200t(14・9%減)と、4～5月は前年割れの見込み。このため、合計の3カ月平均は4万

1500tと前年同期を5・9%下回ると予測している。

豚肉輸入量は、3月の冷蔵品は上方修正され4万500t(21・1%増)、冷凍品は3万6400t(12・0%増)で合計は7万6900t(16・6%増)と、引き続き前年同月を大きく上回ると見込んでいる。4月の冷蔵品は3万9300t(9・7%増)、前回3割減が予想された冷凍品は5万3300t(8・2%減)と共に上方修正され、合計9万2600t(1・4%減)。5月の冷蔵品は3万8100t(10・4%増)、冷凍品は5万t(10・6%減)で合計8万8100t(2・6%減)と、4～5月は前年割れの見込み。このため、3カ月平均は8万5900tと、前年同期比2・9%増を予測している。

【鶏肉輸入予測数量】5月は計5万4250tで11・8%増

日本食肉輸出入協会は20日、鶏肉輸入動向検討委員会を東京都内で開催し、3月～5月の鶏肉輸入数量を予測した。それによると、3月は計4万8350t(前年同月比14・3%増)で、ブラジルが3万2500t(23・5%増)、タイが1万5300t(1・8%減)、米国が500t(26・6%増)、その他の国が50t(約16・7倍増)

4月は計5万1520t(8・0%増)で、ブラジルが3万5300t(16・4%増)、タイが1万5400t(8・3%減)、米国が770t(49・8%増)、その他の国が50t(36・7%減)。5月は計5万4250t(11・8%増)で、ブラジルが3万8900t(11・5%増)、タイが1万4600t(4・7%増)、米国が700t(20・3%減)、その他の国が50t(16・3%増)

鶏肉の輸入状況については、生産国における現地価格の高値に加えて円安の影響もあり、輸入価格が高騰している状況が続いているが、強い鶏肉需要に支えられ、おおむね堅調に推移してきている。

タイにおいては、一部改善の兆しはみえてきているもようであるが、現在も生産遅れは続いている状況にある。中東情勢の影響については、原油価格上昇による包材供給の停滞、輸送コストの増大などの懸念も生じており、引き続きその動向を注視していく必要がある。その他にも、ブラジルやタイにおけるワーカー不足やHPAI(高病原性鳥インフルエンザ)の発生などの動向についても注視していくとしている。

第4四半期肉用子牛平均売買価格、生産者補給金の交付なし

農水省は21日、肉用子牛生産者補給金制度の令和7年度第4四半期の平均売買価格を告示した。

黒毛和種の平均売買価格は80万4千円(保証基準価格=57万4千円)、交雑種は46万6900円(27万4

千円)、乳用種は24万1300円(16万4千円)、褐毛和種は70万9800円(52万3千円)となり、平均売買価格が保障基準価格を上回ったため生産者補給金交付はなしとなった。

JPPA が 2026 年度青年部セミナー開催、 農水省・家畜防疫対策室の武久室長が講演

日本養豚協会(JPPA)は17、18日の2日間にわたって、2026年度青年部セミナーを東京都内で開催した。18日は、農水省の消費・安全局動物衛生課家畜防疫対策室の武久智之室長(写真上)が「家畜衛生をめぐる情勢」をテーマに講演を行った。

海外におけるアフリカ豚熱の発生状況を見ると、2018年8月に中国でアジア初の発生が確認され、その後、韓国、ベトナムをはじめ、アジア全域に感染拡大している。とくに韓国では、19年9月の発生確認以来、飼養豚、野生猪共に徐々に感染が拡大。2026年1月以降、飼養豚での発生が相次いでおり南部まで拡大している。また、25年10月には台湾の飼養豚でも発生し、東アジアで未発生なのは日本のみとなっている。さらに、欧州の飼養豚・野生猪でも継続して感染が確認されており、25年11月にはスペインの野生猪で約30年ぶりに感染確認。武久室長は、「世界でのASF発生状況を踏まえると、飼養豚であれば、防疫対策で封じ込めることができると考える。そのため、早期発見と通報を行い、猪への感染を広げることを防ぐことが重要である」と示した。

口蹄疫については、日本では10年に宮崎県で10年ぶりに発生し、翌11年には清浄国に復帰。一方で、発生を受け、ワクチン接種地区を含め、2カ月で約29万頭を殺処分することとなった。海外では継続的に発生が確認されており、東アジアでは、26年1月に韓国で9カ月ぶりに発生が確認されている。

豚熱は、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ているが、野生猪における感染拡大に伴い、接種区域は北海道を除く46都府県に拡大。今年の4月には、養豚主産地である南九州の養豚場(宮崎県都城市)での感染が初めて確認されたことを踏まえ、「ワクチンの適切な接種と飼養衛生管理の徹底を両輪として、しっかりと対応していきたいと考えている」と述べた。

農水省は、家畜伝染病予防法の一部を改正する法律案を国会に提出。国会で審議される予定だ。

改正案では、豚熱発生時の選択的殺処分を示しており、導入を見据えた防疫指針では殺処分の範囲に



ついて、①ワクチン免疫が成立していない豚(未接種・接種後20日未満・発育不良。ただし、3回目の消毒完了後に生まれた子豚を除く)②症状が認められ、PCR陽性となった豚③その他家畜防疫員が必要と判断した豚とし、県が国と協議の上決定していくとしている。

また、農場での防疫措置では、監視プログラムを設置。豚生体などの移動制限と毎日の報告徴求、ウイルスの動きがある豚舎などへの追加ワクチンなどを措置する。監視機関は約3カ月とし、移動制限下であるものの、消毒完了後(発生から3週間後)からは、症状がないことが確認された豚は「と畜場への出荷」「子豚の肥育農場への移動」が認められる。

武久室長は「選択的殺処分は、豚が残る上での対応になる。残った豚への不安感もあると思うため、関係者への周知、理解醸成は非常に重要だ。選択的殺処分を導入しても、発生リスクは1mmも変わらない。やはり必要なのは、飼養衛生管理の徹底。これまでの感染経路としては、多くが分^{ぶん}娩^{べん}舎や育成舎である。適時適切なワクチン接種、早期通報の徹底の重要性を理解いただきたい」と呼びかけた。

4月の米フィードロット飼養頭数は1157万6千頭、前年割れ続く

米国農務省(USDA)が公表した4月1日現在の牛フィードロット飼養頭数(1千頭以上収容)は1157万6千頭と前月より2万7千頭増加したものの、前年同月に比べ0.5%減少した。飼養頭数の前年割れは17カ月連続。州別の飼養頭数は表のとおり。

3月の導入頭数は、前月より9万8千頭増加し170万9千頭となったものの、前年同月に比べ7.3%減少した。導入頭数を体重別にみると600ポンド未満が32万頭、600~699ポンドが25万頭、700~799ポンドが43万5千頭、800~899ポンドが47万4千頭、900~999ポンドが17万頭、1千ポンド以上は6万頭となった。また、3月の出荷頭数は163万2千頭と前月

より11万頭増加したものの、前年同月に比べ5.6%減少した。

州	単位:千頭				
	2025/4/1	2026/3/1	2026/4/1	前年比(%)	前月比(%)
アリゾナ	228	224	226	99	101
カリフォルニア	500	510	505	101	99
コロラド	1,000	925	915	92	99
アイダホ	340	350	355	104	101
アイオワ	680	680	690	101	101
カンザス	2,340	2,350	2,360	101	100
ネブラスカ	2,600	2,670	2,640	102	99
オクラホマ	335	330	335	100	102
サウスダコタ	240	245	245	102	100
テキサス	2,670	2,530	2,560	96	101
ワシントン	260	275	270	104	98
その他	445	460	475	107	103
米国	11,638	11,549	11,576	99	100

岡山大学が食肉の熟成における“うまみ形成のメカニズム”の一端解明

国立大学法人岡山大学(岡山市)の学術研究院環境生命自然科学学域(農)の勝俣沙智助教(特任)と鹿児島大学学術研究院農水産獣医学域の井尻大地准教授の研究グループはこのほど、ニワトリの筋肉におけるタンパク質分解レベルと、熟成後のムネ肉のうまみ成分(遊離グルタミン酸)含量との関係を明らかにしたと発表した。

食鳥処理場では、衛生管理のためにブロイラーを絶食する必要があり、絶食はニワトリの筋肉におけるタンパク質の分解を促進することが知られている。これまでの同大学の研究では、筋肉中のタンパク質分解が進むと、食鳥処理後に熟成したムネ肉中の遊離グルタミン酸含量が増加することが分かった。

研究では、筋肉中のタンパク質の分解が進み、熟成後のムネ肉の遊離グルタミン酸含量が増加したニワトリで、ムネ肉中のタンパク質分解酵素(Calpain 11)の遺伝子発現量が上昇することを明らかにした。また、熟成後のムネ肉中の遊離グルタミン酸含量は、電気泳動で検出された約12~15 kDaの未知の筋原線維タンパク質のバンド強度とも関連していた。

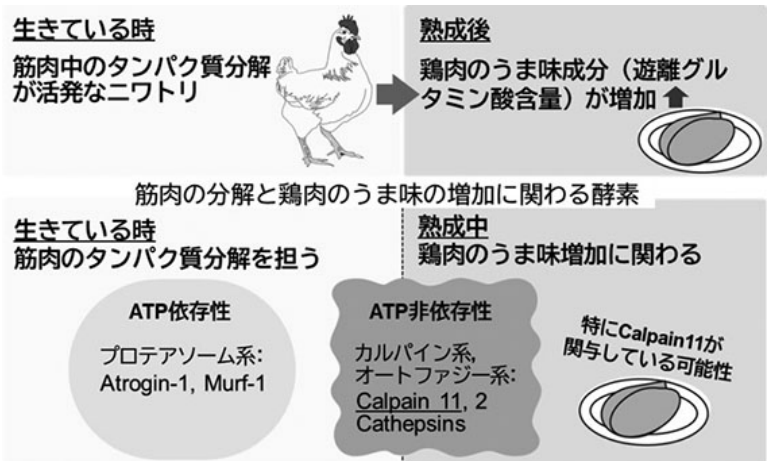


図1. 本研究の概要

これらの結果から、ムネ肉中の遊離グルタミン酸の蓄積には、特定の筋原線維タンパク質の分解と、生体内から熟成後にかけて働く可能性があるCalpain 11が関与していることが示された。

同研究は、鶏肉のうまみ形成に関与する分子メカニズムの理解を深めるものであり、家畜が活着している間の生理状態が食肉品質に影響することを示した。今後、飼育管理や食鳥処理条件の最適化、ならびに鶏肉の食味向上に向けた研究の発展に貢献することが期待される。

4月の食品価格動向調査、輸入牛は前月比14円高、国産牛は2円高

農水省大臣官房政策課食料安全保障室はこのほど、4月(13~15日)の「食品価格動向調査」(食肉・鶏卵)の調査結果を公表した。同調査は各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査を実施。価格は特売価格などを含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均となっている。

調査によると、国産牛肉(冷蔵ロース・100g)の全国平均小売価格は830円で前月比2円高、輸入牛肉(冷蔵ロース・100g)は424円で14円高だった。豚肉(ロース・100g)は283円、鶏肉(モモ肉・100g)は151円で前月並みとなった。また、平年比では

国産牛肉が1%高、輸入牛肉が26%高、豚肉が7%高、鶏肉が12%高となった。

大臣官房政策課食料安全保障室「食品価格動向調査(食肉・鶏卵)」による全国平均小売価格

(単位:円/100g、鶏卵は円/1パック)

調査期間	輸入牛肉 (冷蔵ロース)	国産牛肉 (冷蔵ロース)	豚肉 (ロース)	鶏肉 (モモ肉)	鶏卵 (サイズ混合・10個入)
令和8年4月 (4/13~4/15)	424	830	283	151	308
令和8年3月 (3/9~3/11)	410	828	283	151	309
令和8年2月 (2/9~2/10)	412	824	284	153	308
令和8年1月 (1/13~1/14)	398	817	281	152	306

注1:各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査。2:価格は特売価格等を含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均である。3:鶏卵は令和元年7月に「Lサイズ」から「サイズ混合」に調査規格を変更。

「大阪ひつじフェスタ 2026」を6月5日から開催 関西に羊肉ムーブメントを

大阪ひつじフェスタ2026実行委員会は6月5~7日にかけて、食の都・大阪において羊肉の魅力を発信するため、オーギー・ラムのPR大使「ラムバサダー」や、大阪の羊肉文化をけん引する飲食店・団体と共に、本格的な羊肉普及イベント「大阪ひつじフェスタ2026」を大阪市北区中津の「OSAKA FOOD LAB」で開催する。会場では3日間にわたり、羊肉を通じて食の多様性とその可能性を広く伝えていく。

世界では「ハレの日のごちそう」として親しまれている羊肉。王室の晩さん会でも最も格式の高い料理として振る舞われるなど、歴史と伝統に裏打ちされた逸話も多い。宗教的な禁忌が少なく、ハラール対応製品も多い羊肉は、世界中の人たちが一緒に味わえる“グローバルフード”だ。また、羊は「世界最古の家畜」ともいわれ、肉・乳・毛・皮などすべてが活用できるサステナブルな存在。栄養価が高く、ヘルシーな赤身肉としても優れている。

同イベントには、日本市場の羊肉シェア約7割を誇る豪州の生産者団体MLA(ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア)と、在日豪州大使館商務部の協力の下、オーギーラムPR大使「ラムバサダー」も参



加。大阪の食文化に新たな風を吹き込む。2024年の第1回開催では、「関西で羊肉は響かないのでは」という懸念を払拭し、入場料があるイベントにもかかわらず、2日間合計で約2千人が来場。大きな反響を呼んだ。昨年はさらにひつじ熱が加速し3千人が来場。この波に乗って今年はさらに規模を拡大。初参加店舗も出店し、大阪だけでなく関西地域全体に羊肉ムーブメントを広げていく。

入場はチケット制(500円、時間枠での入替制、高校生以下無料)。なお、入場チケットの事前購入による特典として「オーギー・ラム ミニ巾着袋」をプレゼントする。

[POSランク 3月中華総菜製品]「フレッシュ豚マン」が首位

㈱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/中華総菜製品売れ筋ランキングによると蓬萊本館「フレッシュ豚マン」(120g×3)が首位だった。

2位は楽陽食品「チルドシウマイ12個」(138g)、3

位はシジシージャパン「SP肉まん」(85g×4)、4位はホソヤコーポレーション「黄金龍贅沢焼売」(37g×6)、5位は紀文食品「肉まん1個」(140g)だった。対象店舗1051店舗の総販売金額は4億4404万8186円。

[POSランク 3月洋総菜製品]「イシイのおべんとクンミートボール」首位

㈱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/洋総菜製品売れ筋ランキングによると「イシイのおべんとクンミートボール」(120g×2)が首位だった。

2位は日本ハム「石窯工房マルゲリータミニピザ3

枚」、3位は伊藤ハム「ピザガーデンマルゲリータ1P」、4位は日本ハム「とろける4種チーズのハンバーグ3個」(246g)、5位は日本ハム「石窯工房あら挽きソーセージ3枚」だった。対象店舗1051店舗の総販売金額は5億1166万1178円。

Green Carbon、国内初・最大規模の畜産・酪農由来J-クレジットを創出

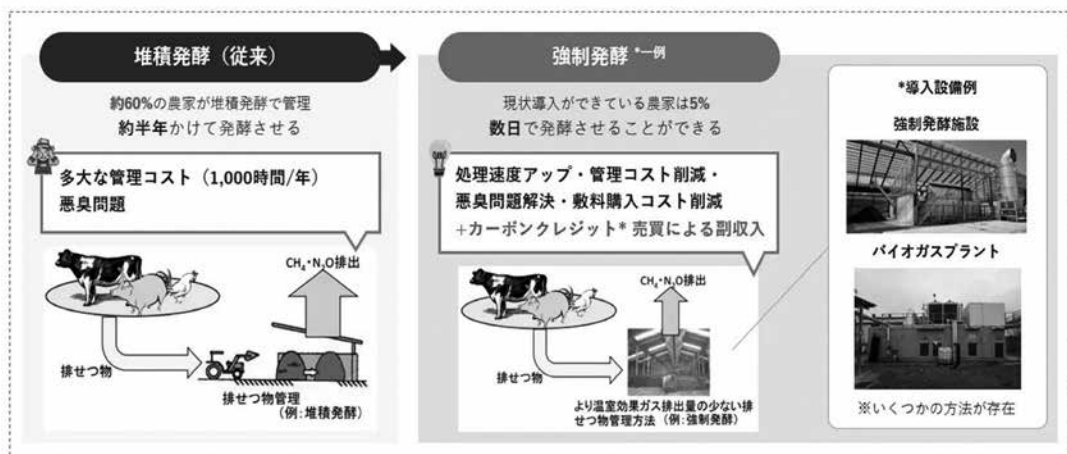
国内最大規模のネイチャーベースのカーボンクレジット創出・販売事業を展開するGreen Carbon(株)(大北潤代表取締役)は、北海道を中心とする酪農家と連携し、家畜排せつ物管理方法の変更(J-クレジットAG-02方法論)に基づくクレジット創出プロジェクトで、国内最大規模となる6749t-CO₂のJ-クレジットを創出したと発表した。

2025年1月末に日本初となるプログラム型プロジェクト登録を完了して以来、Green Carbonは北海道を中心に酪農ネットワークを拡大。畜産・酪農由来のJ-クレジットは過去これまでに187tしか発行されておらず、同プロジェクトでは、その数十倍に当たる

6749t-CO₂の創出を実現した。さらに、同プロジェクトで連携する畜産・酪農農家にもJ-クレジットの販売収益を分配することで、副収入にも寄与する。

現状、約6割の農家が堆積発酵の管理を行っており、約半年間かけて発酵させるため労力が掛かる。そこで、強制発酵設備などを導入することにより、GHG排出量を削減するとともに、畜産・酪農農家の作業工数を大幅に削減させることが可能となる。

しかし、強制発酵設備の導入は莫大な設備導入コ



ストが掛かるため、同方法論を活用することができる畜産・酪農農家はほとんどいないのが現状だ。そこで、Green Carbonは一部強制発酵設備の導入費用、J-クレジット登録・申請・認証費用などを内包したプロジェクト出資型の酪農プロジェクトを構築することで、設備導入コストを解決した。

同プロジェクトを実施した背景には、畜産・酪農農家を取り巻く下記3点の問題点がある。

一つ目は、GHG排出量の課題。畜産分野は国内で約1500万t/年のGHGが排出されており、乳用牛と肉用牛で約8割を占める。とくに1頭当たりの排出量をみると、乳牛は肉牛の2倍の排出量(乳牛1頭で年間約5t)に上る。

二つ目は、飼料高騰と酪農農家減少の課題。酪農

家にとって飼料のコストは約半分を占めていながら、飼料コストは16年間で2倍以上に高騰している。その結果、酪農農家の経営状況が悪化し、酪農農家の数は15年間で約2万戸から約9900戸まで半減した。

三つ目は、悪臭の課題。家畜からの臭いの問題は社会的な課題となっており、特に飼育頭数が多い酪農農家の近隣住人への影響は大きく、大型農家では苦情発生率が10%を超える結果も出ている。また、苦情の発生件数が多いため、市町村単位で悪臭対策に講じる自治体も出てきている。

同社は、脱炭素と農家の収益向上を両立するモデルとして、畜産・酪農分野のカーボンクレジット創出を拡大させたい考えだ。

Eco-Pork、養豚業界初のAI活用推進コミュニティー「養豚 AX 実践ラボ」を立ち上げ

養豚DXスタートアップの(株)Eco-Pork(東京都、神林隆代表取締役)は、国内の養豚関連企業によるオンラインコミュニティーとしては初となる、AI(人工知能)活用推進のためのコミュニティーを立ち上げ、28日に1回目のセミナーを開催する。

コミュニティーの名称は「養豚AX実践ラボ」。参加費は当面无料(今後は有償化を予定)。対象は、経営者・農場長クラスを中心に、AIを活用した農場の課題解決に取り組みたい人、他農場の成功事例や実践的な取り組みを知りたい人、生産者同士の横のつながりを持ちたい人、養豚業界全体のAI活用・導入を推進していきたい人を想定している。主な活動はZoomを用いたオンラインセミナー、Slackによる情報共有、事例蓄積、ワークショップ、実習型セミナーの開催、オフライン交流会など。

実践の第1弾として、28日に1回目のセミナー(セミナー申し込みURL=https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_U0bSXM5kQ3mrGrNgSUX9HA)を開催する。テーマは「養豚AXの第一歩—今日から使えるAI活用入門」。「AI基礎・養豚特化」の入口として、AIの抵抗感を下げ、使い道をイメージすることを目的とし、「AIは難しくない」を体感する45分となる予定だ。ChatGPTなどのAIツールの概要から活用方法の提

案、AI活用推進コミュニティー「養豚AX実践ラボ」の紹介も含まれる。

今後のオンラインセミナーは、農場長・経営者クラスでAIの使い方がどう変わるかを、養豚に特化した視点で解説する内容も予定している。初心者から実践者まで、どのタイミングで参加しても入り込める設計にする。

同社がこのコミュニティーを立ち上げた背景は、経営管理ソフトの導入やインターネット経由での機器管理など、農場経営のDXが進む一方で、「データは取れているが、どう生かせばいいかわからない」という声は根強く残っている上、AIツールへの関心の高まりとともに、「何から始めればいいのか」「他の農場はどう使っているのか」というニーズも急速に高まっている。

こうしたAIを用いたDX機運がある一方、生産現場での「成功事例」がデータとして蓄積・共有されにくいという課題がある。獣医師や先進農場に蓄積されたノウハウ、経験から生まれた成功事例は、個人の記憶や農場の慣習の中にとどまり、業界全体で共有・活用されることは多くなかった。

Eco-Porkは製品・サービスの提供にとどまらず、業界全体でAIを活用し実践していく場の提供によって、こういった課題の解決に貢献したいとしている。

中華総菜製品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:4億4,404万8,186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	蓬萊本館 フレッシュ豚まん 120g×3	14,823,227	35,413	418.6	3.3	1.7	41.1
2	楽陽食品 チルドシウマイ 12個 138g	12,738,067	130,246	97.8	2.9	6.2	65.0
3	シジシージャパン SP肉まん 85g×4	10,821,830	37,694	287.1	2.4	1.8	31.4
4	ホソヤコーポレーション 黄金龍饗沢焼売 37g×6	10,803,908	39,350	274.6	2.4	1.9	32.7
5	紀文食品 肉まん 1個 140g	10,645,108	49,844	213.6	2.4	2.4	49.4
6	紀文食品 肉まん3個 トレー 420g	7,828,345	16,722	468.2	1.8	0.8	17.6
7	マルマツ 包み餃子 17g×20	7,029,553	19,438	361.6	1.6	0.9	30.7
8	中村屋 肉まんあんまん 個包装 6個	6,499,203	11,834	549.2	1.5	0.6	13.7
9	紀文食品 スープ餃子 12個 252g	6,469,423	32,158	201.2	1.5	1.5	62.6
10	紀文食品 パリパリポテト Wチーズ 12個 192g	6,354,758	33,338	190.6	1.4	1.6	71.7
11	東洋水産 えびシウマイ 18g×8	6,165,989	25,962	237.5	1.4	1.2	69.9
12	紀文食品 肉餃子 12個 216g	6,158,115	33,315	184.9	1.4	1.6	49.4
13	山崎製パン 肉まん 4個	5,995,638	21,075	284.5	1.4	1.0	30.7
14	ホソヤコーポレーション 黄金龍 饗沢餃子 8個 216g	5,835,278	22,307	261.6	1.3	1.1	26.3
15	テンフードサービス ぎょうざ 9個	5,751,398	31,322	183.6	1.3	1.5	6.3
16	中村屋 肉まん個包装 6個	5,346,933	9,634	555.0	1.2	0.5	11.5
17	日本ハム 天津閣ニラ焼餅 8個 230g	5,186,883	17,292	300.0	1.2	0.8	52.2
18	マルシンフーズ 宇都宮肉餃子 14g×14	5,152,518	22,160	232.5	1.2	1.1	50.9
19	紀文食品 肉ワンタン 12粒 90g	5,137,730	23,501	218.6	1.2	1.1	40.6
20	桂林閣 (PB) 匠の黒豚焼売 6個	4,905,441	23,509	208.7	1.1	1.1	5.1
21	井村屋 肉まん 3個 216g	4,704,540	21,494	218.9	1.1	1.0	23.2
22	東洋水産 かにシウマイ 18g×8	4,549,983	19,615	232.0	1.0	0.9	53.8
23	山崎製パン 肉まんあんまん(ごまこしあん) 4個	4,369,642	15,294	285.7	1.0	0.7	21.3
24	珉珉食品 セミ餃子 10個 130g	4,068,891	38,722	105.1	0.9	1.8	16.8
25	プリマハム 中華肉団子 210g	3,895,940	19,612	198.7	0.9	0.9	33.8
26	桃屋 メンマ 100g	3,796,828	13,713	276.9	0.9	0.7	96.0
27	東洋水産 黒豚シウマイ 8個 144g	3,791,507	16,276	233.0	0.9	0.8	40.7
28	シジシージャパン SP 味付けメンマ 80g	3,546,898	29,901	118.6	0.8	1.4	14.0
29	三栄食品 味付けメンマ三味 70g	3,537,013	33,600	105.3	0.8	1.6	5.6
30	日本ハム 羽根付き餃子 12個 256g	3,509,550	21,196	165.6	0.8	1.0	44.9
31	山崎製パン 肉まん・ピザまん 4個	3,397,046	12,115	280.4	0.8	0.6	29.1
32	米久 春巻 11個 260g	3,382,366	10,118	334.3	0.8	0.5	24.9
33	シンセイ食品 ふっくら肉まん 70g×5	3,374,170	11,401	296.0	0.8	0.5	3.0
34	山崎製パン 具たっぷり肉まん 4個	3,359,721	8,116	414.0	0.8	0.4	15.5
35	ホソヤコーポレーション 昭和生まれの饗沢春巻 5本 220g	3,275,285	12,796	256.0	0.7	0.6	22.9
36	パロー パローセレクト 肉まん 3個 300g	3,114,234	11,294	275.7	0.7	0.5	5.1
37	シジシージャパン SP あんまん こしあん 85g×4	2,924,775	11,319	258.4	0.7	0.5	19.4
38	東洋水産 肉ワンタン 12個 126g	2,885,159	13,841	208.5	0.7	0.7	26.2
39	楽陽食品 黒豚入り焼売 12個 138g	2,782,231	27,955	99.5	0.6	1.3	28.4
40	桃屋 ザーサイ 100g	2,727,901	9,749	279.8	0.6	0.5	93.9
41	八洋食品 博多発ラーメン屋さんの餃子 16g×14	2,594,392	18,071	143.6	0.6	0.9	11.5
42	イオントップバリュ イオンベストプライス 味付けメンマ 70g	2,486,401	19,613	126.8	0.6	0.9	8.9
43	ふじや食品 大陸肉ワンタンしょうゆ味 7g×8	2,454,524	24,103	101.8	0.6	1.2	26.6
44	中村屋 肉まんピザまん個包装 6個	2,401,860	4,284	560.7	0.5	0.2	8.6
45	山崎製パン 肉まん 4個	2,375,433	10,339	229.8	0.5	0.5	7.2
46	紀文食品 あんまん 1個 140g	2,357,662	12,094	194.9	0.5	0.6	29.0
47	井村屋 あんまん 3個	2,323,018	11,110	209.1	0.5	0.5	20.8
48	シンセイ食品 特大肉まん 150g×3	2,287,007	6,602	346.4	0.5	0.3	1.9
49	山崎製パン ぶっ濃い濃厚ソース焼そばまん(U.F.O.)	2,227,128	19,833	112.3	0.5	0.9	36.7
50	紀文食品 海老餃子 12個 192g	2,141,918	11,169	191.8	0.5	0.5	32.2

洋総菜製品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:5億1,166万1,178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	石井食品 イシイのおべんとクン ミートボール 120g×2	21,609,201	79,264	272.6	4.2	3.7	45.7
2	日本ハム 石窯工房 マルゲリータ ミニピザ 3枚	15,145,052	54,378	278.5	3.0	2.5	81.2
3	伊藤ハム ビザガーデンマルゲリータ 1P	13,457,147	60,156	223.7	2.6	2.8	51.7
4	日本ハム とろける4種チーズのハンバーグ 3個 246g	13,334,322	45,213	294.9	2.6	2.1	85.9
5	日本ハム 石窯工房 あら挽きソーセージ 3枚	12,696,268	45,980	276.1	2.5	2.2	80.0
6	マルシンフーズ マルシンハンバーグ 70g×3	11,237,214	40,891	274.8	2.2	1.9	51.8
7	日本ハム 石窯工房 マルゲリータ 1枚	10,145,547	38,754	261.8	2.0	1.8	58.8
8	伊藤ハム ビザガーデンベーコン 1P	8,943,801	40,762	219.4	1.8	1.9	52.4
9	シジシージャパン Vバック チキンナゲット 300g	7,788,784	26,980	288.7	1.5	1.3	30.1
10	日本ハム 厚切りピッツアブレッド 4枚	7,491,630	25,019	299.4	1.5	1.2	56.0
11	丸大食品 楽しいお弁当ミートボール てりやき味 57g×3	7,026,163	36,625	191.8	1.4	1.7	51.4
12	伊藤ハム 鉄板焼きハンバーグ 2個 200g	6,773,249	21,861	309.8	1.3	1.0	51.0
13	日本ハム チキチキポーン 124g	6,625,442	22,611	293.0	1.3	1.1	59.2
14	石井食品 ミートボール 120g×3	6,182,275	16,713	369.9	1.2	0.8	12.2
15	日本ハム 石窯工房シャウエッセンピザ 1枚	6,112,159	23,288	262.5	1.2	1.1	52.2
16	イオントップバリュ チキンナゲット 280g	5,887,814	21,334	276.0	1.2	1.0	11.4
17	伊藤ハム ビザガーデンチーズ 1P	5,595,988	24,752	226.1	1.1	1.2	36.3
18	石井食品 イシイのおべんとクン ミートボール 120g	5,516,830	36,594	150.8	1.1	1.7	48.9
19	伊藤ハム ラピッツァ マルゲリータ 1枚	5,205,105	18,237	285.4	1.0	0.9	29.3
20	滝沢ハム お肉屋さんのハンバーグ デミグラスソース 100g	4,979,779	50,302	99.0	1.0	2.4	45.4
21	日本ハム 石窯工房 4種のチーズピザ 1枚	4,969,935	19,678	252.6	1.0	0.9	43.3
22	丸大食品 チキンハンバーグ 69g×3	4,957,641	23,966	206.9	1.0	1.1	76.0
23	丸大食品 チキンナゲット 240g	4,749,879	18,180	261.3	0.9	0.9	24.0
24	マルシンフーズ お買得ハンバーグ 70g×4	4,657,221	13,663	340.9	0.9	0.6	13.9
25	伊藤ハム ラピッツァグランドアルトバイエルン 1枚	4,559,309	16,474	276.8	0.9	0.8	38.0
26	日本ハム ふんわり生地のアメリカンドッグ6本入 300g	4,435,864	14,869	298.3	0.9	0.7	52.4
27	日本ハム マルゲリータピザ 1枚	4,365,997	20,099	217.2	0.9	0.9	25.0
28	プリマハム スパイシーチキン 220g	4,364,795	15,464	282.3	0.9	0.7	58.6
29	滝沢ハム お肉屋さんのハンバーグ チーズ 100g	4,336,447	44,562	97.3	0.9	2.1	40.2
30	伊藤ハム 旨包デミグラスソースハンバーグ 175g	4,323,935	13,306	325.0	0.9	0.6	43.5
31	伊藤ハム ビザガーデン てりやきチキン 1枚	4,282,865	19,622	218.3	0.8	0.9	36.8
32	日本ハム シャーローワンズ 124g×2	4,275,050	15,090	283.3	0.8	0.7	50.9
33	シジシージャパン Vバック デミグスハンバーグ 160g	3,972,775	14,111	281.5	0.8	0.7	27.8
34	日本ハム うずら卵を包んだ肉だんご 2個×3 204g	3,792,151	12,230	310.1	0.7	0.6	66.2
35	シジシージャパン Vバック 和風おろしハンバーグ 160g	3,772,772	13,364	282.3	0.7	0.6	26.6
36	丸大食品 楽しいお弁当ミートボール 57g×3	3,514,158	18,036	194.8	0.7	0.8	48.3
37	マルシンフーズ ハンバーグ 70g	3,444,622	31,376	109.8	0.7	1.5	41.7
38	シジシージャパン ナン 95g×2	3,407,667	15,875	214.7	0.7	0.7	30.4
39	イオントップバリュ タスマニアハンバーグ 2個 280g	3,358,266	5,862	572.9	0.7	0.3	6.7
40	日本ハム 石窯工房 ドルチェポルコベーコンピザ 1枚	3,336,722	13,202	252.7	0.7	0.6	33.6
41	カネテツデリカフーズ 野菜フライ 2枚	3,231,721	27,784	116.3	0.6	1.3	18.5
42	日本ハム チキチキポーン 165g	3,065,291	8,457	362.5	0.6	0.4	16.7
43	伊藤ハム コロコロチキン 120g	2,895,988	11,208	258.4	0.6	0.5	52.4
44	伊藤ハム 旨包ボリュームリッチ 和風おろしハンバーグ 175g	2,870,857	9,082	316.1	0.6	0.4	33.9
45	石井食品 ミートボール 120g×4	2,852,995	7,151	399.0	0.6	0.3	3.6
46	日本ハム ソーセージピザ 1枚 120g	2,811,389	13,341	210.7	0.6	0.6	25.7
47	イオントップバリュ ミートボール テリヤキソース 96g×3	2,783,368	11,177	249.0	0.5	0.5	8.4
48	日本ハム ナードッグチーズ&カレー 1個	2,780,118	27,312	101.8	0.5	1.3	42.2
49	日本ハム 石窯工房 直火焼きテリヤキチキン 1枚	2,753,059	10,760	255.9	0.5	0.5	31.8
50	日本ハム ナードッグとろけるチーズ&カレー 3個	2,635,414	9,225	285.7	0.5	0.4	39.4

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 4月21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 81頭	高値	3,631	2,753	2,482	-	-
		安値	2,377	2,415	2,385	-	-
		平均	2,835	2,558	2,455	-	-
		頭数	67	10	4	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 200頭	高値	3,457	2,648	2,468	-	-
		安値	2,526	2,429	2,346	-	-
		平均	2,796	2,560	2,442	2,381	-
		頭数	160	33	6	1	-
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 11頭	平均	-	1,841	1,803	1,672	-
		頭数	-	1	8	2	-
	雌 C 1頭	平均	-	-	-	1,404	-
		頭数	-	-	-	1	-
	去 B 14頭	平均	-	1,847	1,824	1,649	-
		頭数	-	4	8	2	-
去 C -頭	平均	-	-	-	-	-	
頭数	-	-	-	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	404 405	916 942	- 77.0	(競り)	(相対)	
				-	13	77

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,598	2,215	1,844	1,822	-
	B	-	1,916	1,851	1,746	1,458
和 去	A	2,689	-	2,353	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,246	-
	C	-	-	-	1,199	1,158
乳 去	B	-	-	-	1,356	-
	C	-	-	-	1,354	-
交 雌	B	-	1,854	1,778	1,724	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	1,745	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	810	953	864	919	724
	安値	751	680	702	619	346
	平均	781	777	755	719	598
	頭数	(7)	(308)	(340)	(256)	(31)
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	(-)	(-)	(-)	(-)	(13)	

[大阪食肉卸売市場] 4月21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	2,873	2,575	-	-	-
(頭数)	(3)	(4)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,736	2,553	2,376	-	-
(頭数)	(28)	(12)	(1)	(-)	(-)
B	-	2,512	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,911	1,851	1,805	-
C	-	-	1,802	-	-
交雑去 B	1,999	-	1,852	-	-
C	-	1,847	1,806	-	-
豚	-	723	719	626	-

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	4月21日	4月20日	(4月累計)
豚	64,700	64,800	917,900
成牛計	4,600	4,940	67,460
和牛雌	1,270	1,050	16,920
和牛去勢	1,130	1,640	18,570
乳牛雌	690	420	9,690
乳牛去勢	470	500	6,350
交雑雌	600	610	7,830
交雑去	430	720	8,070

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 4月21日

東京	1,725 円	(前日 1,724 円)
大阪	1,817 円	(前日 1,818 円)

[豚・全農建値] 4月21日

上	中	取引頭数	市況
719 円	698 円	1,069 頭	急伸

と畜 売買	牛 52 頭 牛 89 頭	豚 81 頭 豚 50 頭	牛概況 豚概況	もちあい 急落
----------	------------------	------------------	------------	------------

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21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)	- (-)	6,004	-	もちあい
仙台 [中]	655 (682)	607 (632)	424	35	反落
栃木 [地]	- (-)	- (-)	-	-	休市
茨城 [地]	744 (732)	715 (705)	1,392	472	続伸
群馬 [地]	751 (718)	657 (623)	1,903	248	続伸
さいたま [中]	777 (733)	761 (726)	156	158	急伸
東京 [中]	777 (715)	755 (705)	916	942	急伸
横浜 [中]	744 (741)	728 (709)	645	658	もちあい
山梨 [地]	714 (-)	703 (-)	160	77	上伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	787 (785)	755 (755)	831	181	もちあい
京都 [中]	752 (710)	724 (670)	114	100	もちあい
大阪 [中]	723 (763)	719 (734)	81	40	急落
神戸 [中]	768 (-)	767 (-)	55	161	-
岡山 [地]	681 (696)	670 (690)	377	226	弱気配
広島 [中]	721 (713)	691 (686)	424	70	上伸
福岡 [中]	702 (694)	667 (667)	580	147	上伸

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。

[日本食肉流通センター] 4月14日～4月20日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,658,842 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	1,288	1,364	1,279	71,467
うで	800	820	864	825	137,359
ロース	1,145	1,215	1,305	1,233	159,856
ばら	1,290	1,317	1,391	1,333	149,490
もも	799	839	892	840	191,244
ヒレ	1,090	1,215	1,220	1,193	12,199
セット	1,059	1,092	1,129	1,095	937,227

◇近畿圏 総重量 742,396 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	1,466	1,386	61,571
うで	788	810	861	815	119,283
ロース	1,167	1,268	1,311	1,261	96,554
ばら	1,309	1,412	1,490	1,400	132,777
もも	784	821	861	823	168,220
ヒレ	1,240	1,342	1,488	1,350	9,727
セット	1,034	1,103	1,203	1,112	154,264

[食鳥正肉日経相場] 4月20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	732	834	1,015	187
ムネ	435	488	653	163

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	725	828	1,050	2
ムネ	450	505	610	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 4月20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	1,102	684	550	600	650
安値	785	460	290	360	350
平均	847	495	-	-	-

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

食肉業界紙のパイオニア

食肉通信の 専門紙・誌と本

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

■業界動向がデータでわかる 数字でみる食肉産業

生産から流通、販売まで関連分野のデータを集積。B5判。年1回発行。

B5判 472頁 4,191円(送料別)

■畜産・食肉業界の動向大全 日本食肉年鑑

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

B5判 500頁 14,850円(送料別)

◆食肉販売&経営関連

銘柄牛肉 ガイドブック

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

B5判 258頁 定価2,500円(送料別)

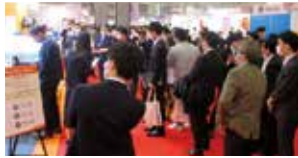
銘柄豚肉 ガイドブック

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

B5判 240頁 定価2,200円(送料別)

◆イベント

■国内で唯一、 最大級の食肉総合見本市



食肉産業展

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

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

お申し込みは電話かFAXで
お近くの食肉通信社まで

株式会社 食肉通信社

■大阪 〒550-0005 大阪市西区西本町3-1-48

■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、ブランケット判8~12ページ、価格は年間25,000円(税・送料込)

日刊 食肉速報



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

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

月刊 ミート・ジャーナル



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

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

◆教材&レポート等

■あなたの常識を強固にする 今さら聞けない肉の常識

平野正男
鏡 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