

令和8年
2026年

4月24日
金曜日

第11938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



20日、令和8年度JA飛騨ミート畜産流通フォーラムが開催された……P4

注目のヘッドライン

飛騨ミート畜産流通フォーラムを挙 行「JA 飛騨ミートブランド」確立と飛騨 牛銘柄の推進確立と飛騨牛銘柄の推進

飛騨ミート農業協同組合連合会は20日、高山市のひだホテルプラザで令和8年度JA飛騨ミート畜産流通フォーラムを開催。…詳細はP4

なんつね、最新自動バンドソー「ハーデ スピッグ」のウェブセミナーを開催

…詳細はP2~3

- ▶ [肉豚出荷予測] 4~6月は0.7%減、9月は3.9%減 …… P2
- ▶ 「残肉6ミリ」が切り拓く食肉加工の新機軸、なんつね、最新自動バンドソー「ハーデスピッグ」のウェブセミナーを開催 …… P2~3
- ▶ 飛騨ミート畜産流通フォーラムを挙行「JA飛騨ミートブランド」確立と飛騨牛銘柄の推進 …… P4
- ▶ 東冷倉が第53回定時総会開催、26年度事業計画など承認意見交換会に関係者約300人が出席 …… P5
- ▶ 公益(財)こうべ産業・就労支援財団、神戸牛の牛脂を活用したカレーを発表 …… P5
- ▶ 大阪府に「オーケー今川店」がオープン、関西9店舗目、大阪市内3店舗目 …… P6
- ▶ [POSランク3月その他加工肉製品] 「ほぐしサラダチキン」が首位 …… P6
- ▶ [POSランク3月冷凍畜産素材] 「マテ茶鶏もも」が首位 …… P6
- ▶ [輸入牛現物相場] GWを前に豪州産チルドの相場上昇 …… P7
- ▶ [ブロイラー市中現物相場] 国産生鮮モモ高値続く …… P7
- ▶ [資料] その他加工肉製品3月POS売れ筋品目ベストランキング月次 …… P8
- ▶ [資料] 冷凍畜産素材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] 23日 …… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 23日 …… P11

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>

【肉豚出荷予測】 4～6月は0・7%減、9月は3・9%減

農水省食肉鶏卵課は22日、3月から9月までの肉豚出荷予測を公表した。

3月は139万2千頭(前年同月比2・9%増)で平年を下回る見通し。1～3月は411万1千頭(1・6%増)で平年を下回る見通し。4月は138万8千頭(0・9%増)で平年並みの見通し。5月は117万2千頭(9・6%減)で平年を下回る見通し。6月は131万8千頭(7・1%増)で平年を上回る見通し。4～6月は387万8千頭(0・7%減)で平年を下回る見通し。7月は137万5千頭(7・3%増)で平年を上回る見通し。8月は107万2千頭(9・0%減)で平年を下回る見通し。9月は126万3千頭(3・9%減)で平年を下回る見通しと予測している。

[肉豚出荷動向予測]

年・月	出荷・千頭	前年比%	1日当たり	価格
令和6年10	1,458	101.5	62,710	620
11	1,410	95.1	69,630	571
12	1,464	100.1	65,798	638
10～12月計	4,332	99.0		—
令和7年1	1,404	99.3	66,071	598
2	1,290	93.8	70,685	617
3	1,353	98.7	66,815	615
1～3月計	4,047	97.3		—
4	1,376	97.7	64,753	599
5	1,297	95.4	64,049	661
6	1,231	103.2	57,935	795
4～6月計	3,904	98.0		—
7	1,281	97.7	57,588	868
8	1,178	96.4	58,184	670
9	1,314	102.8	64,873	648
7～9月計	3,773	99.0		—
10	1,478	101.4	66,421	558
11	1,371	97.3	71,243	588
12	1,491	101.8	64,121	583
10～12月計	4,340	100.2		—
令和8年1	1,410	100.5	66,374	562
2	1,309	101.5	68,006	629
*3	1,392	102.9	65,506	—
*1～3月計	4,111	101.6		—
*4	1,388	100.9	65,318	—
*5	1,172	90.4	64,219	—
*6	1,318	107.1	59,236	—
*4～6月計	3,878	99.3		—
*7	1,375	107.3	61,798	—
*8	1,072	91.0	52,938	—
*9	1,263	96.1	65,610	—

* 予想、単位：千頭、前年同月比%。* 1日あたりは本紙試算、価格は東京市場・極上・上

「残肉 6 ミリ」が切り拓く食肉加工の新機軸

——なんつね、最新自動バンドソー「ハーデスビッグ」のウェブセミナーを開催

食肉加工機械大手の株式会社なんつねは23日、今年2月に市場投入した高速自動バンドソー「ハーデスビッグ NAB-350」の製品説明会をオンラインで開催した。2025年に創業100周年を迎えた同社が、原料高騰と深刻な人手不足にあえぐ食肉業界へ投じた

のは、「歩留まりの極致」と「徹底した安全」を両立させる革新的なソリューション。セミナーでは、食肉加工の自動化は、もはや単なる効率化ではなく、利益を最大化し、作業を守るための「必須課題」であることが改めて強調された。

＜業界を襲う「三つの逆風」への解答＞

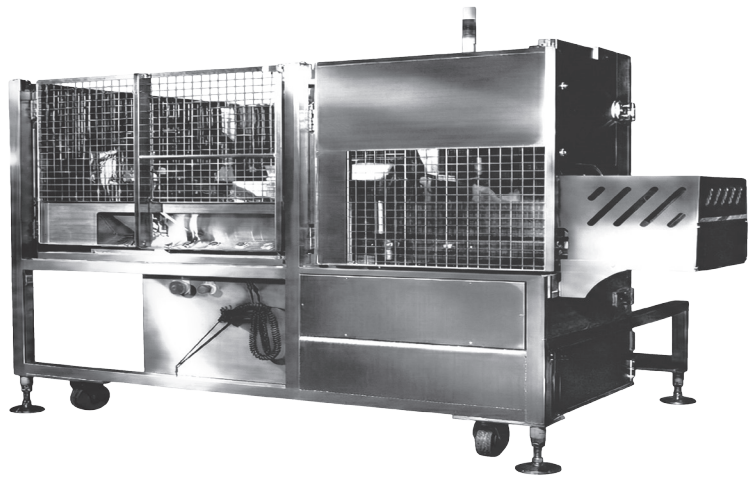
セミナーの冒頭、同社技術本部の秋田和樹氏は、現在の食肉加工業界が直面する主要課題として「安全性の確保」「人手不足・技能差」「歩留まりの低下」の三点を挙げた。特に骨付き肉の加工現場では、複雑な形状ゆえの手作業への依存が、労働災害リスクの増大と熟練工不足による品質のバラツキを招いている。加えて、止まらない原料単価の高騰が経営を圧迫しており、旧来の機械による「残肉ロス」の削減は、利益率改善に向けた最優先事項となっている。

＜独自技術「二段階チャッキング」により歩留まり効率を大幅改善＞

これらの課題を打破する「ハーデスビッグ」の最大の武器が、独自開発の「二段階チャッキング」技術である。左右独立したアームが不均一な形状の原料を確実にホールドし、高速スライス時でもブレを徹底的に抑制する。この強固な保持力により、業界最小レベルとなる「残肉最小6mm」という驚異的な数値を実現した。これまで「最後の1枚」として廃棄せざるを得なかった端肉まで製品化を可能にした点は、原価率改善に直結する大きなインパクトといえる。また、運転開始時に原料長を自動測定し、設定厚みに応じて最適な初回切断位置を算出する「当て板自動制御」も、歩留まりの最大化に大きく寄与している。

＜安全と自動化がもたらす「脱・職人依存」＞

安全性においても、妥協のない設計が光る。両手押しスイッチ：チャッキング作動時に両手が安全な位置にあることを強制し、巻き込み事故を防ぐ。インターロック機構により、刃物回転中や停止後の惰性運転中は、すべての扉・カバーが開かない構造を徹底。また、刃先は非露出構造のため、運転停止時には刃物がカバー内に収納され、取り替え時の接触リスクを排除し、安全性に配慮された設計となっている。その他、自動化の側面では、エアシリンダーによる「刃物テンション自動調節」を搭載。従来の手動調整を不要にし、誰でも安定した切れ味を維持できる環境を整えた。さらに、原料ごとに最適な速度や厚みを登録できる「アイテムメモリ機能」は最大20件まで対応しており、ワンタッチで熟練工並みの設定を呼び出すことが可能だ。



＜多品種対応と堅牢なサポート体制＞

対応原料は、Tボーンステーキやトマホーク、LAカルビ、豚足、さらにはひき肉用ブロックまで多岐にわたる。幅350mm、長さ750mm、高さ180mmまでの冷凍肉（推奨温度 -20°C ～ -25°C ）を、毎分最大60枚のスピードで高速処理する能力は、生産性を飛躍的に向上させる。衛生面への配慮も欠かさない。工具なしで分解・洗浄が可能な構造を採用しており、部品点数を抑えた設計により日々のメンテナンス負担を大幅に軽減している。

「ハーデスビッグ」は、もともと骨付き肉の需要が旺盛な韓国市場での実証試験を経て磨き上げられた背景を持つ。なんつねは、全国ネットワークによる迅速なメンテナンスと導入前のテストカットを通じ、製造現場の課題を解消するべく万全のサポート体制を整えている。

■次回予告

同社は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QRコードを参照。



飛驒ミート畜産流通フォーラムを挙行 「JA 飛驒ミートブランド」確立と飛驒牛銘柄の推進

飛驒食肉センターの管理運営と飛驒ミート地方卸売市場の卸売業務を行う飛驒ミート農業協同組合連合会は20日、高山市のひだホテルプラザで令和8年度JA飛驒ミート畜産流通フォーラムを開催。県議会、行政、関係機関、肉牛出荷者、購買者、JA関係者を交えて約180人が出席した。

式典の冒頭、主催者を代表して志田浩一代表理事会長(下写真)は、「畜産流通フォーラムの開催は飛驒牛ブランドの向上を日々目指している生産者・購買者・行政および資材・施設機械に携わる関係者が一堂に集うことで、飛驒牛の生産から消費までのフードチェーン全体の安全・安心を再確認することが目的の一つである。また本日の共進会では、購買者の活発な競りにより令和8年度のスタートにふさわしい取引が行われたことに感謝している。世界情勢が不安定な状態が続くなど、先行き不透明な状況ではあるが、飛驒牛の需要拡大に向けた情報共有の場となることを期待する」とあいさつ。

来賓では、行政を代表して岐阜県農政部の河尻克晴次長、田中明高山市長、JA全農岐阜県本部の西村寿文部長、飛驒肉牛生産協議会の佐古健会長がそれぞれの立場で祝辞を述べた。

農協連の溝脇実央常務理事が同日開催された農協連主催の第20回飛驒ミート地方卸売市場肉牛枝肉共進会競り結果として、(有)大洞畜産の出品牛が最優秀賞に輝き、競りではキロ当たり1万1912円(税込み)の最高値で肉の匠家が購買したことをはじめ、上位入賞牛について報告した。

続いて、農協連の船場信幸代表理事常務は令和7年度事業実績を報告。8年度事業計画としては、「国内の畜産業は、生産費の高騰や繁殖頭数の減少などにより、子牛価格の上昇が続く、肥育経営は依然として厳しい状況にある。こうした状況を踏まえ、飛驒ミート地方卸売市場においては、生産者および購買者との連携を一層強化し、安定した取引環境の確保と信頼される市場運営に取り組んでいく。また、飛驒牛の輸出拡大に向けては、飛驒牛の魅力を広く発信してい



く。これらの取り組みにより、安全で高品質な食肉の提供体制の強化と『JA飛驒ミートブランド』の確立、飛驒牛銘柄のさらなる推進と畜産振興に寄与する」と述べた。その後、購買者感謝状贈呈、出荷者表彰状授与が行われた。



主な購買者表彰は次の通り(価格は税抜き)

[牛枝肉多頭購買者](牛枝100頭以上の購買者)

丸明、肉の匠家、JA全農ミートフーズ(株)中部営業本部吉田ハム支店、肉のキング、馬喰一代、エスフーズ、ネオプライムヒグチ、山武商店、中濃ミート事業協同組合、ながせ食品、まると、高山米穀協業組合、丸福商店、北陸ミート

[牛枝肉高額購買者](枝肉市場購買頭数30頭以上、平均価格160万円以上の購買者)

丹生川精肉、ながせ食品

[牛枝肉最高価格購買者](第19回飛驒ミート地方卸売市場肉牛枝肉共進会)

丸明(キロ単価1万7330円)

[部分肉など多額購買者](部分肉等金額6千万円税抜き以上の購買者)

下呂魚介、吹屋精肉、荘村食品商会、肉のキング、肉の朝日屋、JAグリーン、天狗、JAひだ特産加工センター、ながせ食品

東冷倉が第53回定時総会開催、26年度事業計画など承認 意見交換会に関係者約300人が出席

東京冷蔵倉庫協会は22日、第53回定時総会を東京都内で開催し、2025年度事業報告および決算収支、26年度事業計画および予算収支計画書、補充役員選任について、原案通り承認。新たに、内藤文明氏(日水物流(株))、堀内博文氏(株)ロジスティックス・ネットワーク)が副会長に選任された。

冒頭、同協会の武田信一郎会長(下写真)は、中東情勢で世界中が右往左往している状況。難しい年ではあるが、持続可能な冷蔵倉庫業界に向け、東京冷蔵倉庫協会としてまとまって活動していきたい」と述べた。

26年度事業計画書では、「経営基盤の強化の推進」として、冷蔵倉庫業に関する情報収集や電力問題への取り組み、トラック待機時間短縮対策やパレット輸送に関する問題点の整理など、物流の効率化へ取り組んでいくことが示された。この他、「環境問題への取り組み」として、冷媒問題への対応(脱フロン)、地球温暖化防止対策への対応(脱炭素)などを進める。

また、「日本冷蔵倉庫協会との連携」では、電気使用に関わる実態把握や業務標準化の推進、環境負荷低減推進事業、教育研修事業などを通じ、冷蔵倉庫事業の高度化を推進し、会員への普及啓もうに協力していくこととしている。

総会後に開催された情報交換会では、業界関係者約300人が参加。武田会長は、「物価高や円安、買い負けなどが相まって、ネガティブな影響があることを心配している。早期の解決を期待したい。一方でここ数年、皆さまに頑張っていたいただいた結果、荷主の方



にも、価格転嫁について一定の理解をいただけたと思う。しかし、このような状況下で右肩上がりの価格転嫁は難しい。荷主にとっても物流費の高騰は大きな経営課題になっているためだ。必要な価格転嫁はお願いしなくてはならないが、商習慣の見直しを行い、われわれの事業を効率化し、価格転嫁を抑制していくことは荷主にとってもメリットのあることだと思う。皆さんには、これから1年間商習慣の見直しについて頑張って取り組んでいただきたい」と述べた。



続いて、来賓を代表し、国交省関東運輸局の藤田玲子局長があいさつを行った後、同協会の福田肇副会長が乾杯の発声を行い、開宴。出席者らは報交換を行い、親睦を深めた。

「Makuake」で先行販売される。

同商品は、神戸・三宮で「鉄板焼神戸FUJI」などを運営する(有)こんぱすが、キャニオンスパイス(株)(大阪府)と共同で開発したもので、応援購入サービス

公益(財)こうべ産業・就労支援財団、神戸牛の牛脂を活用したカレーを発表

公益(財)こうべ産業・就労支援財団は、神戸牛の未利用資源である牛脂を活用した「神戸牛の旨みを味わうカレー」"THE CURRY OF KOBE"」のレトルト版を開発した。

「こんぱすでは、同プロジェクトのために「食用油脂製造業」の許可を取得し、神戸牛の牛脂からビーフオイルを自社で抽出。このビーフオイルをカレーに使用する他、オイル抽出後に生じる「牛脂の絞りかす」を塊肉と共にレトルト加工することで、これまでにない深いコクと豊かな味わいを実現した。

「こんぱすでは、同プロジェクトのために「食用油脂製造業」の許可を取得し、神戸牛の牛脂からビーフオイルを自社で抽出。このビーフオイルをカレーに使用する他、オイル抽出後に生じる「牛脂の絞りかす」を塊肉と共にレトルト加工することで、これまでにない深いコクと豊かな味わいを実現した。

「こんぱすでは、同プロジェクトのために「食用油脂製造業」の許可を取得し、神戸牛の牛脂からビーフオイルを自社で抽出。このビーフオイルをカレーに使用する他、オイル抽出後に生じる「牛脂の絞りかす」を塊肉と共にレトルト加工することで、これまでにない深いコクと豊かな味わいを実現した。

大阪府に「オーケー今川店」がオープン、関西9店舗目、大阪市内3店舗目

ディスカウントスーパー大手のオーケーは22日、大阪市東住吉区に「オーケー今川店」を開業した。大阪市内への出店は今回が3店舗目。関西エリアでは9店舗目、15日にオープンした南津守店に続いての出店となる。今川店はOsakaMetro谷町線「平野」駅から徒歩16分、近鉄南大阪線「今川」駅から徒歩15分の場所に位置し、売り場面積は約1655㎡。営業時間は午前8時半から午後9時半まで。駐車場は71台を備える。

オープン初日は南津守店同様、開店前から多くの買い物客が行列を作り、店内は開店当初から大混雑となるほどの盛況であった。オーケー精肉コーナーの最大の特徴は、充実した和牛の品ぞろえ。長崎和牛を中心に仕入れのスケールメリットを生かし、驚異的な価格で提供する。和牛の業務用ブロック肉が充実していることも特長で、個人飲食店事業者などの需要も多く取り込んでいる。

二宮社長(下写真)は「関西でも少しずつ認知度は広がっていているように感じる。今後もそれぞれの店舗で地域一番店を目指していく」と話す。

2026年度中には、大阪府内で計7店舗の出店を計



画。来年度以降は京都エリアへの出店意欲もみせており、関西圏の量販店の勢力図に大きな影響を及ぼしそうだ。

【POS ランク 3月その他加工肉製品】「ほぐしサラダチキン」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/その他加工肉製品売れ筋ランキングによると、シジシージャパン「ほぐしサラダチキン」(100g)が首位だった。

2位はシジシージャパン「サラダチキンプレーン」

(125g)、3位は伊藤ハム「ソラチのタレ使用ジンギスカン」(180g×3)、4位はプリマハム「サラダチキン3連プレーン」(180g)、5位は丸大食品「サラダチキン切落しプレーン」(100g)だった。対象店舗1051店舗の総販売金額は2億9507万4226円。

【POS ランク 3月冷凍畜産素材】「マテ茶鶏もも」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/冷凍畜産素材売れ筋ランキングによると、ブラジル産「マテ茶鶏もも」(2kg)が首位だった。

2位は伊藤ハム「北海道ジンギスカン® 冷凍」

(200g×3)、3位はマツオ「ジンギスカン 味付け特上ラム 冷凍」(350g)、4位は全農チキンフーズ「国産若鳥むね肉 凍結品」(2kg)、5位は幸栄物産「国産豚肉小間切れ 冷凍」(750g)だった。対象店舗1051店舗の総販売金額は3268万6625円。

【輸入牛現物相場】 GW を前に豪州産チルドの相場上昇

チルドは豪州産で連休直前の需要もあって価格が一段上昇している。特にカタ系、ロイン系、バラ系などが動き、モモ系はやや弱い。市中在庫の逼迫感と仕入

【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C	トップサイド	1,650 ~ 1,750	1,720 ~ 1,900
	シックフランク	1,500 ~ 1,700	1,650 ~ 1,750
	アウトサイド	1,610 ~ 1,700	1,640 ~ 1,750
	ポイント	1,380 ~ 1,680	1,450 ~ 1,800
	ナーベル	1,200 ~ 1,380	1,250 ~ 1,350
	ランプ	1,650 ~ 2,000	1,900 ~ 2,100
	クロッド	1,350 ~ 1,680	1,550 ~ 1,800
	チャックロール	1,600 ~ 1,850	1,850 ~ 2,200
	チャックテンダー	1,450 ~ 1,720	1,550 ~ 1,850
	キューブロール	3,400 ~ 3,700	3,950 ~ 4,500
豪州産F	ストリップロイン	2,600 ~ 2,900	2,700 ~ 3,350
	テンダーロイン	4,200 ~ 4,950	4,950 ~ 5,350
豪州産	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	1,520 ~ 1,560	-
	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	-	-

高、末端の需要などによって相場が上昇している。関西圏の入船遅れの影響による相場高と思われたが、東西での価格差はほとんどない。しかし、GW明けには需要が下がることに加え、通関遅れの商品がまわって入荷する。市中在庫が多くなると、一時的に相場が緩む可能性もある。米国産ではショートプレート

の価格が上昇しているが、おおむね前週相場を維持。フローズンは豪州産、米国産共に相場に変動はないが、引き続き市中在庫は逼迫傾向、荷動きは鈍い。

		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	1,280 ~ 1,350	1,100 ~ 1,280
国産	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】 国産生鮮モモ高値続く

◇国産物 生鮮モモの日経荷重の東京相場は835円前後と高値のもちあいでの推移。生鮮ムネは490円を下回っているが、例年と比較すれば高値にある。ゴールデンウィーク中は帰省などで、都市部から地方の人の動きも予想されるが、全体的には家庭での調理機会が増えること、工場の稼働が減ることで物量的にタイトな状況となる。

◇輸入物 ブラジル産、タイ産共モモ正肉は輸入

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

量が、国内の在庫の逼迫感がやや薄れたことでキロ10円ほど値を下げた。もっぱら日本向けに作られるカット物については国内の物量がタイトな状況が続いている。

単位:円/キロ

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	750~780
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	750~780
タイ産モモ角切り(25~30g)	830~850
米国産モモ串	玉なし

その他加工肉製品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:2億9,507万4,226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	シジシージャパン ほぐしサラダチキン 100g	8,090,870	39,676	203.9	2.7	4.3	27.0
2	シジシージャパン サラダチキンプレーン 125g	6,651,022	33,254	200.0	2.3	3.6	27.6
3	伊藤ハム ソラチのたれ使用ジングスカン 180g×3	6,048,925	7,259	833.3	2.1	0.8	7.0
4	プリマハム サラダチキン3連プレーン 180g	5,263,354	18,921	278.2	1.8	2.0	32.5
5	丸大食品 サラダチキン切落し プレーン 100g	4,385,559	21,180	207.1	1.5	2.3	38.4
6	プリマハム サラダチキン3連ハーブ 180g	4,098,030	14,657	279.6	1.4	1.6	31.1
7	イオントップバリュ 旨みをとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット 110g	4,060,904	7,440	545.8	1.4	0.8	8.6
8	日本ハム ローストサラダチキン プレーン 50g×3	4,054,217	14,509	279.4	1.4	1.6	34.2
9	丸大食品 サラダチキン切落し ハーブ 100g	3,526,398	17,091	206.3	1.2	1.8	38.1
10	伊藤ハム チキンナゲット超大容量ジッパー 610g	3,293,271	5,514	597.3	1.1	0.6	15.0
11	スターゼン ふんわりローストビーフ切り落とし 90g	3,253,455	5,514	590.0	1.1	0.6	2.7
12	プリマハム 香薫ミニステーキ 86g	3,021,326	13,735	220.0	1.0	1.5	43.0
13	シジシージャパン サラダチキンブラックペッパー 125g	2,918,487	14,762	197.7	1.0	1.6	26.4
14	伊藤ハム ソラチオリジナルのたれ使用 ロースジングスカン 200g×3	2,840,538	2,675	1,061.9	1.0	0.3	4.4
15	シジシージャパン サラダチキンハーブ 125g	2,730,289	13,874	196.8	0.9	1.5	26.5
16	プリマハム 糖質ゼロ サラダチキン プレーン 100g	2,668,585	10,767	247.9	0.9	1.2	27.6
17	日本ハム ローストサラダチキン ハーブ 50g×3	2,622,192	9,448	277.5	0.9	1.0	32.6
18	イオントップバリュ 旨みをとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット 60	2,619,728	7,175	365.1	0.9	0.8	8.6
19	プリマハム ヘルシー 糖質ゼロ サラダチキン スモーク 100g	2,566,638	10,382	247.2	0.9	1.1	26.4
20	丸大食品 サラダチキン切落しスモーク 100g	2,548,736	12,534	203.4	0.9	1.4	28.0
21	丸協食産 牛シロモツ 400g	2,299,920	3,483	660.3	0.8	0.4	8.0
22	プリマハム 炭火焼ローストビーフ 120g	2,276,858	3,152	722.4	0.8	0.3	13.0
23	丸協食産 ローストビーフ和風仕立て 90g	2,159,035	5,236	412.3	0.7	0.6	6.7
24	シジシージャパン サラダチキン スモーク 110g	2,034,985	10,284	197.9	0.7	1.1	21.1
25	プリマハム 合鴨スモーク 170g	1,946,598	5,937	327.9	0.7	0.6	30.2
26	プリマハム サラダチキンハーブ 100g	1,903,854	7,629	249.6	0.7	0.8	26.4
27	星山商店 白ホルモン味付け 400g	1,852,003	1,936	956.6	0.6	0.2	1.9
28	伊藤ハム 糖質0 サラダチキン ハーブ 168g	1,820,170	6,172	294.9	0.6	0.7	12.6
29	アマタケ サラダチキン プレーン 100g	1,759,341	6,413	274.3	0.6	0.7	12.8
30	丸協食産 コリコリ塩ホルモン 200g	1,741,202	4,970	350.3	0.6	0.5	16.0
31	イオントップバリュ 旨みをとじ込める低温調理 手仕込みローストビーフ シルキーカット 187g	1,737,526	1,921	904.5	0.6	0.2	4.4
32	シジシージャパン サラダチキン チャーシュー 125g	1,705,780	8,758	194.8	0.6	0.9	20.2
33	丸協食産 焼肉用牛ホルモン 180g	1,671,038	4,414	378.6	0.6	0.5	9.6
34	日本ハム 蒲焼鶏スライス 95g	1,650,985	6,167	267.7	0.6	0.7	13.3
35	米久 くらし 肉だんご 330g	1,584,585	5,414	292.7	0.5	0.6	5.6
36	プリマハム サラダチキンバー スモークペッパー 67g	1,493,723	8,795	169.8	0.5	0.9	31.2
37	イオントップバリュ ローストチキン切落とし 100g	1,480,606	6,949	213.1	0.5	0.8	7.6
38	スターゼン ローストビーフ 切落とし 186g	1,430,434	1,478	967.8	0.5	0.2	4.4
39	エム・ディー 国産牛ローストビーフスライス 70g	1,417,537	2,102	674.4	0.5	0.2	1.5
40	プリマハム 国産鶏肉使用 サラダチキン切り落とし 100g	1,413,425	7,210	196.0	0.5	0.8	12.8
41	丸大食品 サラダチキンロースト 黒胡椒 78g	1,408,523	6,471	217.7	0.5	0.7	26.3
42	プリマハム 合鴨パストラミ 170g	1,396,507	4,386	318.4	0.5	0.5	29.2
43	丸協食産 味付ホルモン 280g	1,390,124	3,728	372.9	0.5	0.4	11.1
44	共栄食肉 まろやかジングスカン 200g×3	1,386,611	1,217	1,139.4	0.5	0.1	2.9
45	共栄食肉 味付ロースジングスカン 200g×3	1,378,763	734	1,878.4	0.5	0.1	4.0
46	米谷産業 炭や 塩ホルモン 150g	1,377,606	2,611	527.6	0.5	0.3	5.3
47	日本ハム ローストサラダチキン ハーブ 糖質ゼロ 50g×3	1,376,538	5,099	270.0	0.5	0.6	35.7
48	伊藤ハム 糖質0 サラダチキン プレーン 168g	1,373,367	4,698	292.3	0.5	0.5	11.2
49	アントレ 北海道塩ホルモン 200g	1,331,963	4,062	327.9	0.5	0.4	3.5
50	伊藤ハム こてっちゃん 110g	1,315,344	4,465	294.6	0.5	0.5	23.0

冷凍畜産素材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:3,268万6,625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	ブラジル	マテ茶鶏もも 2kg	3,483,120	2,524	1,380.0	10.7	5.6	1.0
2	伊藤ハム	北海道ジンギスカンR 冷凍 200g×3	1,944,306	1,754	1,108.5	6.0	3.9	3.0
3	マツオ	ジンギスカン 味付け特上ラム 冷凍 350g	1,717,051	1,105	1,553.9	5.3	2.4	7.8
4	全農チキンフーズ	国産若鶏むね肉 凍結品 2kg	1,424,160	1,032	1,380.0	4.4	2.3	1.9
5	幸栄物産	国産豚肉小間切れ 冷凍 750g	907,514	994	913.0	2.8	2.2	3.8
6	プリマハム	ラムショルダーNZ産 500g	761,670	386	1,973.2	2.3	0.9	1.7
7	坂口精肉店	豚ジンギスカン 400g	724,951	1,089	665.7	2.2	2.4	3.9
8	東日本フード	醤油ジンギスカン 400g	699,007	750	932.0	2.1	1.7	5.4
9	ブラジル	骨なしチキン 冷凍 2kg	677,386	481	1,408.3	2.1	1.1	1.2
10	ジャパンファーム	鹿児島県産若どりむね肉 1kg	676,322	919	735.9	2.1	2.0	1.4
11	エイメイフーズ	国産若鶏ささみ 凍結品	652,347	653	999.0	2.0	1.4	2.3
12	全農チキンフーズ	国産若鶏むね肉 凍結品 2kg	632,040	458	1,380.0	1.9	1.0	1.9
13	長沼成吉思汗	ローズジンギスカ 300g	597,090	623	958.4	1.8	1.4	1.3
14	セントラルフード	フードリンク 国産若鶏むね肉バラパラミンチ 冷凍 400g	571,054	1,146	498.3	1.8	2.5	2.6
15	ジャパンファーム	鹿児島県産若どりもも肉 1kg	487,956	406	1,201.9	1.5	0.9	0.3
16	幸栄物産	国産豚ミンチZ 冷凍 820g	421,213	441	955.1	1.3	1.0	1.2
17	ホクレン農業協同組合連合会	ホクレンの豚ジンギスカン特製しょうがタレ 800g	368,423	385	956.9	1.1	0.9	2.4
18	NTCデリバ	冷凍馬肉ユッケ 50g	364,821	850	429.2	1.1	1.9	3.9
19	長沼成吉思汗	マトン味付け 300g	363,301	388	936.3	1.1	0.9	1.2
20	栗食	冷凍 国産豚ミンチ肉 400g	348,052	698	498.6	1.1	1.5	1.8
21	マルニ食品	ホルモン焼 160g	326,182	1,076	303.1	1.0	2.4	3.8
22	坂口精肉店	塩ホルモン 200g	323,361	1,015	318.6	1.0	2.2	3.7
23	JA全農ミートフーズ	国産豚ローズ味噌漬け 九州麦味噌使用 160g	323,196	905	357.1	1.0	2.0	3.5
24	JA全農ミートフーズ	国産豚ローズ味噌漬け 西京漬け 170g	307,303	843	364.5	0.9	1.9	2.4
25	潤屋	マトンローズ 500g	301,059	184	1,636.2	0.9	0.4	1.9
26	千興ファーム	鮮馬刺し 赤身ミニ 冷凍 80g	297,181	254	1,170.0	0.9	0.6	3.0
27	佐久精肉店	みしま味付ジンギスカン 600g	289,776	246	1,178.0	0.9	0.5	0.1
28	千興ファーム	鮮馬刺しカナダ産赤身スライス 40g	271,773	325	836.2	0.8	0.7	4.8
29	フィード・ワンフーズ	冷凍豚バラねぎま串 10本	263,393	338	779.3	0.8	0.7	2.3
30	昭和食品	国産もも串冷凍 10本	259,336	366	708.6	0.8	0.8	1.4
31	大成	馬刺しスライス生食用 40g	256,887	520	494.0	0.8	1.1	3.6
32	共栄食肉	ニュージーランド産ラム肉肩スライス 500g	249,428	155	1,609.2	0.8	0.3	0.7
33	アンドウフーズ	国産牛小腸カット 冷凍 180g	248,942	445	559.4	0.8	1.0	0.6
34	千興ファーム	鮮馬刺しユッケ 50g	242,880	392	619.6	0.7	0.9	4.9
35	いわちく	国産豚味付け生ホルモンミックス 400g	240,650	464	518.6	0.7	1.0	2.3
36	プライフーズ	国産若鶏むね肉 冷凍 1kg	230,041	245	938.9	0.7	0.5	1.3
37	共栄食肉	運河焼肉ローズジンギスカン 200g×2	209,567	186	1,126.7	0.6	0.4	0.2
38	NTCデリバ	スライス 馬刺し 冷凍 50g	207,994	331	628.4	0.6	0.7	4.6
39	プリマハム	ラムしゃぶ 250g	200,496	205	978.0	0.6	0.5	0.9
40	日本ビュアフード	十和田バラ焼 250g	196,017	321	610.6	0.6	0.7	4.3
41	JA全農ミートフーズ	国産豚ローズ味噌漬け 高砂長寿味噌使用 160g	194,054	520	373.2	0.6	1.1	1.2
42	マルマツ産業	筑豊ホルモン焼き 370g	192,191	306	628.1	0.6	0.7	3.7
43	マツオ	冷凍味付マトンローズ 350g	192,110	131	1,466.5	0.6	0.3	2.4
44	JA全農ミートフーズ	国産豚ローズたれ漬け 北海道のたれ屋ソラチ使用 170g	173,053	474	365.1	0.5	1.0	1.1
45	NTCデリバ	馬刺しスライス3種盛モモローズコウネ120g	171,561	109	1,574.0	0.5	0.2	3.1
46	中川ホルモン	うま塩ホルモン 190g	171,556	347	494.4	0.5	0.8	1.3
47	マツオ	冷凍味付ラム 350g	171,542	118	1,453.8	0.5	0.3	2.2
48	中道産業	越の若どり 冷凍ももねぎ串 45g×5	169,709	263	645.3	0.5	0.6	0.5
49	NTCデリバ	2種スライス(モモ・バラ) 70g	169,153	189	895.0	0.5	0.4	2.7
50	日本ホワイトファーム	北海道産若鶏手羽さき冷凍 1kg	167,307	197	849.3	0.5	0.4	1.3

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 4月23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	3,200	2,641	2,567	-	-
		安値	2,482	2,350	2,192	-	-
		平均	2,751	2,543	2,442	-	-
		頭数	46	15	4	-	-
		65頭					
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	2,376	2,455	2,002	-	-
	3頭	1	1	1	-	-	
	去 A	高値	3,188	2,635	2,570	-	-
		安値	2,445	2,484	2,386	-	-
		平均	2,704	2,564	2,492	-	-
頭数		150	32	5	-	-	
187頭							
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	2,434	2,273	2,158	-	-	
3頭	1	1	1	-	-		
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B 6頭	平均	-	-	-	1,359	
	去 C 3頭	平均	-	-	-	1,357	
交雑牛	雌 B	平均	-	-	1,862	1,763	
		頭数	-	-	8	3	
	雌 C	平均	-	-	1,565	1,621	
		頭数	-	-	2	1	
	去 B	平均	-	-	1,830	1,780	
		頭数	-	-	9	5	
去 C	平均	-	-	1,741	1,690		
3頭	頭数	-	-	2	1		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	407 404	1,037 741	- 231.0	(競り)	(相対)	
				-	11	85

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	1,979	1,910	1,964	1,871	-
	B	-	-	2,006	1,734	-
和 去	A	2,616	2,534	2,421	-	-
	B	2,212	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,267	-
	C	-	-	-	1,252	1,197
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	1,155
交 雌	B	-	1,845	1,777	1,726	-
	C	-	-	-	1,739	-
交 去	B	1,907	1,923	1,825	1,752	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	824	961	951	822	738
	安値	799	756	713	464	184
	平均	812	812	790	714	480
	頭数	(4)	(322)	(225)	(70)	(120)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	-	-	512
安値	-	-	-	-	-	512
平均	-	-	-	-	-	512
頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(11)

[大阪食肉卸売市場] 4月23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	2,834	2,595	-	-	-
(頭数)	(16)	(3)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(2)
和 去 A	2,753	2,563	-	-	-
(頭数)	(24)	(7)	(-)	(-)	(-)
B	-	2,484	-	-	-
(頭数)	(1)	(1)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,917	1,832	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	2,043	1,927	1,831	1,721	-
C	-	-	1,818	-	-
豚	-	748	724	622	483

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	4月23日	4月22日	(4月累計)
豚	61,100	61,300	1,040,300
成牛計	3,950	4,730	76,140
和牛雌	970	1,140	19,030
和牛去勢	910	1,380	20,860
乳牛雌	820	670	11,180
乳牛去勢	470	490	7,310
交雑雌	390	560	8,780
交雑去	390	490	8,950

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 4月23日

東京	1,742 円	(前日 1,818 円)
大阪	1,816 円	(前日 1,830 円)

[豚・全農建値] 4月23日

上	中	取引頭数	市況
802 円	782 円	1,115 頭	急伸

と畜 売買	牛 112 頭	豚 62 頭	牛概況	もちあい
	牛 111 頭	豚 112 頭	豚概況	続伸

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23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]	724 (724)	- (-)	5,976	-	もちあい
仙台 [中]	710 (692)	696 (591)	356	55	続伸
栃木 [地]	- (-)	- (-)	-	-	休市
茨城 [地]	803 (777)	770 (745)	1,246	639	続伸
群馬 [地]	828 (757)	757 (692)	1,916	187	急続伸
さいたま [中]	809 (775)	797 (770)	280	280	急伸
東京 [中]	812 (801)	790 (780)	1,037	741	続伸
横浜 [中]	787 (773)	760 (744)	665	645	続伸
山梨 [地]	729 (726)	704 (682)	183	183	もちあい
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	834 (812)	817 (787)	963	255	続伸
京都 [中]	728 (-)	661 (-)	75	114	もちあい
大阪 [中]	748 (733)	724 (677)	62	71	続伸
神戸 [中]	815 (685)	787 (683)	53	130	上伸
岡山 [地]	695 (688)	681 (685)	224	336	強含み
広島 [中]	- (739)	- (713)	351	10	-
福岡 [中]	734 (713)	695 (686)	473	174	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] 4月16日～4月22日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,699,966 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	1,198	1,305	1,393	1,292	77,289
うで	809	843	886	840	143,037
ロース	1,145	1,220	1,305	1,225	176,800
ばら	1,296	1,344	1,372	1,336	154,652
もも	821	851	892	852	204,170
ヒレ	1,106	1,215	1,265	1,218	14,716
セット	1,045	1,088	1,123	1,082	929,302

◇近畿圏 総重量 737,062 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	1,260	1,407	1,474	1,392	56,758
うで	788	810	861	811	122,101
ロース	1,188	1,268	1,302	1,261	89,319
ばら	1,320	1,404	1,480	1,399	132,777
もも	784	816	861	822	176,828
ヒレ	1,178	1,342	1,481	1,340	9,166
セット	1,025	1,095	1,246	1,109	150,113

[食鳥正肉日経相場] 4月22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	752	810	1,050	4
ムネ	429	488	610	1

[農水省統計情報部食鳥市況] 4月21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	690	550	600	650
安値	770	456	290	360	350
平均	841	501	-	-	-

※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