

令和8年  
2026年

5月18日  
月曜日

第11950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カ月 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



▶ 食肉加工メーカー トップインタビュー 丸大食品 池田知功取締役 ハムソー事業部長 …… P2~3

▶ 26/27年度の穀物生産量は29億4千万t、消費量29億8千万を下回る見込—USDA報告 …… P3

▶ 日本フードサービス協会が定時総会を開催、新会長にグルメ杵屋・椋本氏 …… P3

▶ 五つの基本方針で持続的な企業価値の向上図る—丸大食品の2026年3月期決算会見 …… P4~5

▶ マルイチ産商26年3月期決算、売上高2970億8600万円で10・4%増 …… P5

▶ 神奈川県業務用卸が総会、井上恒次理事長ら再任 …… P5

▶ さらなる高みを目指す—日本ハム決算会見④ …… P6

▶ スターゼンが中間配当制度を導入 …… P6

▶ プリマハム決算会見④オリジナルブランドの拡販が業績に貢献 …… P7

▶ [東京食肉卸売市場]牛はもちあい、豚は急落 …… P8

▶ [大阪市食肉卸売市場]牛引き続き強基調、豚は700円の高値を維持 …… P8

▶ 松屋、「チミチュリソース厚切りポークグリル定食」発売 …… P8

▶ [資料] 2026年3月分の食肉輸入通関実績⑫ …… P9

▶ [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

### 食肉加工メーカー トップインタビュー 丸大食品 池田知功取締役 ハムソー事業部長

—収益力向上に注力、伸長商品をさらに強化

…詳細はP2~3

### 26 / 27年度の穀物生産量は29億4千万t、消費量29億8千万を下回る見込—USDA 報告

…詳細はP3



多岐にわたる情報を網羅 食肉通信社

## 銘柄牛肉 ガイドブック



25 380  
ブランド以上 B5判/258頁  
定価2,500円

## 食肉加工メーカートップインタビュー 丸大食品 池田知功取締役ハムソー事業部長

### 収益力向上に注力、伸長商品をさらに強化

—前期の事業環境と加工品事業の業績についておきかせください。

2025年度は、消費者ニーズの多様化が一段と進む中、食料品の度重なる値上げ、とりわけ米価上昇が生活者の購買行動に影響した1年でした。食品メーカーにとっては、円安や不安定な海外情勢、12月にはスペインでのアフリカ豚熱の発生により原材料輸入価格・調達コストが上昇し、人件費高騰も重なって厳しい環境が続きました。

そのような中、当社では、お買い得感と簡便性を意識した商品展開、ならびにさまざまな売り場活性化施策で需要喚起に注力しました。その結果、ハム・ソーセージは売上前年比約102%、調理加工品は約101%を見込んでいます。

ハム・ソーセージでは、魚肉ソーセージ、燻製屋シリーズのディスプレイコンテストに加え、映画「おいしい給食」と燻製屋ウインナーのコラボが奏功し、「たっぷり使える」シリーズの伸長と合わせて、価格転嫁を進めつつも販売数量を拡大しました。

調理加工品は、価格転嫁に伴う数量減の影響がある一方、スンドゥブをはじめとするレトルト商品の強化などで堅調に推移し、売上高は前年超えとなりました。

—今年度の事業方針をおきかせください。

重点施策は、選択と集中で収益力を高めることです。具体的には、燻製屋ウインナーシリーズ、常温の魚肉ソーセージ、レトルトカレーの販売拡大を推進し、伸長が続く「たっぷり使える」シリーズを一層強化します。

加えて、麺売り場における「具のつけ亭」のブランド育成を進め、購買接点の拡大と関連消費の創出を図ります。

期待カテゴリーは、春の新商品である燻製屋ウインナーの新フレーバー3品(チョリソー、チーズ、ブラックペッパー)と、調理加工品の業務用カレーおよび復刻したカシミアカレーの2品

です。価格・簡便性の提供に加え、新しい価値の創出と提案を両輪で進め、多様な志向に的確に応えていきます。

—新商品開発の方向性についておきかせください。

物価高騰や中東情勢など先行き不安の影響で節約志向は継続するとみています。一方で、忙しい生活に即した簡便・時短ニーズの拡大、加えて株価や賃金の上昇による景気回復から、「よりおいしい」への意欲も高まっており、消費の二極化・メリハリは一段と鮮明化するとみています。

26年度のテーマは「毎日の食卓においしいエールを」とし、「製法・素材」「時短・簡便」「健康・SDGs」の三つをサブテーマに商品開発を進めています。食生活をより豊かにする「おいしい+αの価値ある商品」をお届けすることで、消費者の方々に豊かな生活を送っていただきたいという思いを込めています。

—国内の需給予測について、また今後の価格改定についてどのようにお考えですか。

従来のコスト上昇と新たなコスト影響の度合いを精査しつつ、必要に応じて機動的に価格改定の必要性を検討します。市場動向と原価の推移を注視し、需給バランスや消費者負担に配慮しつつ、安定供給と競争力の維持を図り、適正価格の実現に努めます。

—輸入原料事情についておきかせください。

スペイン産豚肉の輸入停止は解除の見通しが立たず、他国産への切り替えを進めています。代替調達の進展により当初の混乱は徐々に落ち着いています。世界的なインフレや需要の増加、労働力不足の影響もあり、牛・豚・鶏いずれも高値基調が続いています。

加えて中東情勢に伴う輸送・資材コストの上昇



が懸念され、今期も調達価格は高止まりの見通しです。こうした不確実性に対し、産地分散とサブ

ライチェーン強化により安定供給とリスク低減に努めていきます。

## 26 / 27 年度の穀物生産量は 29 億 4 千万 t 消費量 29 億 8 千万を下回る見込—USDA 報告

農水省がまとめた米国農務省穀物需給報告(現地時間12日)によると、2026/27年度の世界の穀物全体の需給は、生産量が29億4553万t(前年度比1・6%減)、消費量が29億7293万t(0・4%増)、期末在庫量が7億7696万t(3・4%減)を見込んでいる。

品目別にみると、小麦の生産量は8億1906万t(2・9%減)、消費量は8億2323万t(0・04%減)、期末在庫量は2億7504万t(1・5%減)を見込んでいる。価格は4月に入り、米国の冬小麦生産地域の降雨などを受けて5ドル/bu半ば近くまで値を下げたものの、同地域の乾燥や堅調な需要などを受けて6ドル/bu台半ばまで値を上げた。その後、降雨などを受けて値を下げ、4月末現在、6ドル/bu台前半で推移。

とうもろこしの生産量は12億9538万t(1・3%減)、消費量は13億1479万t(0・3%増)、期末在庫量は2億7754万t(6・5%減)を見込んでいる。価格は4月に入り、米国における過剰な降雨による作付遅延懸念などを受けて値を上げ、4月末現在、4ドル/bu台後半近くで推移。

大豆の生産量は、4億4154万t(3・3%増)、消費量は4億4069万t(3・3%増)、期末在庫量は1億2478万t(0・3%減)を見込んでいる。価格は4月に入り、原油、大豆油、大豆ミール価格の下落、上昇などを受けて11ドル/bu台半ばから後半で推移し、4月末現在、11ドル/bu台後半で推移。

## 日本フードサービス協会が定時総会を開催、新会長にグルメ杵屋・椋本氏

一般社団法人日本フードサービス協会は13日、東京都港区のオークラ東京プレステージタワーで令和8年度定時総会・理事会を開催し、久志本京子会長(=写真前右、(株)アールディーシー取締役会長)の任期満了に伴い、第22代新会長に実演手打うどん「杵屋」、信州そば処「そじ坊」などを展開する(株)グルメ杵屋代表執行役社長の椋本充士氏(同左)が就いた。椋本氏は1984年近畿大学卒業後、90年グルメ杵屋入社、21年代表執行役社長就任。協会では20～22年に理事、22年5月から副会長を務めた。総会後に開かれた記念パーティーで「食材や資材などのコスト高や人材不足などに加え、消費税減税が実施された際に店内飲食の価値をどう守っていくかが外食産業の喫緊の課題となっている。また、4月13日に停止された特定技能外国人材の受け入れ再開など、政府には引き続き要請を行っていく」とあいさつで述べた。

来賓として鈴木憲和農水大臣は「4300万人に上る外国人観光客の大きな訪日目的でもある日本の食と、



農産物など国産食材の消費を支える協会の取り組みに敬意を表する。来年、横浜で開催されるグリーンエキスポ2027は日本の食文化の発信の場でもあり、多くの会員企業に参加いただけるようお願いしたい」と祝辞を述べた。

林芳正総務大臣らが祝辞を述べ、自民党の山口壯衆議院議員が乾杯の発声を行い懇談に移った。

## 五つの基本方針で持続的な企業価値の向上を図る 一丸大食品の2026年3月期決算会見①

丸大食品は14日、大阪市北区のホテルグランヴィア大阪で2026年3月期決算会見を行った。会見には佐藤勇二代表取締役社長、森本芳史取締役経理部長らが出席した。

会見冒頭、佐藤社長(写真)は次のようにあいさつを述べた。

当連結会計年度におけるわが国経済は、雇用・所得環境の改善や各種政策の効果により、緩やかな回復基調で推移した。一方、中東情勢の緊迫化や金融資本市場の変動の影響、米国の通商政策をめぐる動向など景気を下押しするリスクも懸念されることから、依然として先行き不透明な状況が続いている。

こうした中、当社の2026年3月期連結業績は、売上高ではハム・ソーセージ部門やデザート・飲料などの加工食品の販売が好調に推移したこと等から、前期比1・5%増の2383億9600万円となった。営業利益は原材料価格の高騰、人件費および物流費などのコスト上昇の影響を受けたものの、各部門の増収、価格改定の実施および継続的なコスト削減の効果等により、37・2%増の75億400万円となった。経常利益は対前年比31・0%増の79億3200万円となった。親会社株主に帰属する当期純利益は、投資有価証券売却益を計上したことから、78・3%増の97億8600万円となった。なお、1株当たりの配当金は20円増の70円を予定している。

また本日、2026年4月を起点とする中期経営計画を発表している。引き続き、五つの基本方針である「新たな顧客価値の創造」「収益構造の改革」「事業領域の拡大」「人財の育成」「持続可能な社会への貢献」を実践し、収益力の向上や生産体制の最適化、持続的な成長投資と安定的な株主還元の実現を推進するとともに、デジタル化やサステナビリティに取り組み、持続的な企業価値の向上を図っていく。

続いて森本取締役が決算の概況について次のように説明した。

セグメント別の概況は、加工食品事業のハム・ソーセージ部門については発売から30周年を迎えた「燻製屋」シリーズでパッケージの刷新や新フレーバーの投入、これらを受けた販促強化などで活性化を図っ



た。環境に配慮した包装資材を使用した「たっぷり使える」シリーズや徳用ウインナーが好調に推移した他、「フィッシュソーセージ」の販促強化により売り場を拡大。外食向け業務用商品の提案強化による販路の拡大にも努めた結果、部門として1・9%の増収となった。

調理加工食品部門では、レトルトカレー商品は「シェフの匠」シリーズが若干低調に推移したが、「ビストロ倶楽部濃厚カレー」や業務用カレーの拡販でカバーし、前年並みの売上高で推移。「スンドゥブ」シリーズでは新商品の投入や販促を実施し前年を上回る販売実績となったが、競争の激化により、スープ類全体の売上高は前年を下回った。チキン総菜では、健康志向の高まりを背景に「サラダチキン」の売り上げが堅調に推移。グループ会社で手掛けているデザート類では、量販店向けコーヒーゼリー、業務用ホイップ済みクリーム、コンビニエンス・ストア向け飲料類・ヨーグルト類などで売上高が伸長した。この結果、調理加工食品では1・7%の増収となっている。

これらの結果、加工食品事業全体では1・8%の増収、原材料価格の高騰、人件費、物流費などのコスト増加はあったが、両部門の増収や価格改定、継続的なコスト削減効果により、営業利益は37・2%の増益となっている。

食肉事業は、牛肉は前期比で増収。国産牛肉の外食向け販売が好調だったが、量販店向けの数量減少により売上高は前期並みで推移。輸入牛肉は、米国産牛肉が相場高で減少したが、豪州産牛肉の販売を量販店向けを中心に拡大してカバーし、売上高および販売数量は前期を上回った。

豚肉は減収。スペイン産豚肉の輸入停止措置への対応で代替品確保に迫られるなど、環境としては厳しかったが、国産豚肉ではブランド豚肉の販売を強化し、外食産業向けの販売が堅調に推移した。その一方で量販店向けは価格競争激化の影響により売り上

げは前期を下回った。輸入豚肉は相場上昇などから量販店向け、外食産業向け販売共に伸び悩んだ。

この結果、食肉事業全体では0・8%の増収。利益については相場高に対応した適正価格での販売に努め、前年同期比39・2%の増益となった。(連載続く)

## マルイチ産商 26年3月期決算 売上高 2970億8600万円で 10・4%増

マルイチ産商は14日、2026年3月期決算を発表した。連結の業績は、24年11月からダイニチグループを連結範囲に加えていることや、販売戦略の着実な実施により売上高は2970億8600万円(前期比10・4%増)と増収。利益面は、のれん償却費や基幹システムの減価償却費が増加した一方、「中期経営計画2025」の重点施策によるコスト削減効果、新基幹システム稼働後に発生した一過性費用の解消により、営業利益は25億9300万円(149・4%増)、経常利益は29億5600万円(69・9%増)、親会社株主に帰属する当期純利益は17億2800万円(142・1%増)となっている。

セグメント別では、畜産事業は売上高457億9800万円(0・9%増)、営業損失8100万円(前期は1億100万円の営業損失)。飼料価格の高騰などに伴う国産畜肉品の高値傾向が続くとともに、円安の影響によ

り輸入畜肉品の相場が高止まりしている。このような状況の中、製造・流通加工機能の強化に向けた食肉加工分野への重点投資を進めている。

水産事業は、売上高1955億8700万円(17・4%増)、営業利益20億8500万円(237・6%増)。一般食品事業は売上高285億3100万円(1・4%増)、営業損失は2億1400万円(前期は3億6400万円の営業損失)

また、丸水長野県水グループ内の経営資源の集約による信州事業の再強化とグループ最適化の実現を目指し、同社と(株)丸水長野県水の統合作業を進め、当初計画通り2026年4月1日に合併。売上高は同社と重複する取引の集約を進めた結果、260億2800万円(7・1%減)、営業利益6億6700万円(5・2%減)となった。

## 神奈川県業務用卸が総会、井上恒次理事長ら再任

神奈川県食肉業務用卸協同組合(井上恒次理事長=写真)は14日、横浜市の横浜ベイホテル東急で第47回通常総会を開き、上程6議案を原案通り承認。任期満了に伴う役員改選では井上理事長ら全役員を再任した。

冒頭、井上理事長が「昨年度は会員皆さんの協力により良い数字が出た。横浜市中学校給食給食部会を設立し、4月から食肉提供を開始している。参加企業はまだ少なく、競争は激しいが、情報交換などを行い円滑に進めていきたい。また、業界では個体識別の偽装が続いており、皆さんも注意していただきたい。今年度もいろいろな事業を進めていく」とあいさつ。

8年度は、食肉卸売機能の強化と経営の体質強化

を図るため、食肉卸売経営体質強化支援資金利子補給事業や和牛肉新規需要開拓支援緊急対策事業などを実施。また、食肉流通関連制度の順守等のための講習会、巡回指導等を実施する。



来賓紹介の後、懇親に移り、村井洋介副理事長が「昨年度はハードルを高く設定し、無事に成し遂げた。中学校給食をスタートできたのは、大きな出来事だと感じている。給食で信用を積み上げ、皆さんと力を合わせれば、他の事業にも広げられるだろう。」と述べた。

## さらなる高みを目指す—日本ハム決算会見④

日本ハムが8日に開催した決算会見での、質疑応答の内容は次の通り。

—前期決算に対する評価、また中計最終年度の重点取り組みについて。

(前田社長)食肉相場が高値で推移したことから、環境は追い風であった。そして当社はこの追い風となる環境をしっかりと受け止められる企業であると実感したのがこの1年だった。「生産で環境恩恵を受けつつ、価格転嫁をしてしっかりと販売できる」という体制が当社の食肉事業の強さだ。また、この数年厳しい事業環境が続いてきた加工事業では、収益性を伴ってトップラインを拡大する方針を掲げている。今期も皆さまの期待に添えるよう注力していく。

—スポーツ・エンターテインメント事業部の創設の狙い。

北海道日本ハムファイターズの完全子会社化は、将来の収益性を見据えてスピーディーに取り組んできた。ボールパーク近隣の新駅開業、2軍の本拠地移転などを控えており、土地開発、事業開拓などの余地はまだまだある。収益の発現には時間を要すると思うが、先々には大きな収益をもたらすと考えている。

—加工事業の商品ミックス改善の進捗<sup>しんちよく</sup>について。

(脇田常務)不採算商品の整理は一定のメドがついたと認識している。ではこれで終わりかということ、外部環境は、これから先も変化する。流通企業、消費者のニーズに対応し、その中でより高い利益率の商品を開発できれば、また随時整理を行っていく。商品ミックスも構造改革も、基本的には終わりが無いものだというふう<sup>ふう</sup>に捉えている。

—社長のあいさつの中にあつた「もう一段高いステージに進んでいく」とは具体的にどのような方針か。

(前田社長)中計2026発表時に最終年度の目標を

掲げている。その目標というのが790億円の事業利益だった。当社の次のステージでは700~800億円の事業利益を常時出せるような力をまず付けたい。そして、2042年には当社は100周年を迎える。これに向けてさらに高みを目指していきたいと考えている。

—中東情勢の影響について。

やはり金額的に大きいのは包材で、ナフサがこれだけ不足する、中東に依存している状況を鑑み、一部コスト上昇の話はすでに来ている。

—加工事業でトップラインを拡大するための施策について。

(脇田常務)シャウエッセンやチルドベーカリーが継続して伸長している。今期は生産能力も強化して取り組んでいる。また、すでに1年間の販促計画を立て終わっている。競合に先駆けて、攻めの営業、攻めの経営を目指す。

加えて、1月の展示会で今までにない数の新商品をお披露目した。新商品群でこれだけの量を売るという計画を立てている。進捗を追いながら、計画が崩れたらそれを何でカバーするのかといった、PDCAをしっかりと回していくことがこれまでできていなかった。

そのPDCAを回すために、マーケティング統括部が間に入って、製造と営業を連携させている。このおかげで一定程度商品ミックスの改善が進んだ。ミックスの改善が果たされた今、次はトップラインを上げるべく、今度は製造と営業に企画室を設け、ここで企画室会議を毎週行っている。営業の生の情報とデータを融合させ、商品の開発あるいは販促につなげる。こうした会議を毎週行うことによってスピード感を持って、お客さまに対応するという組織に今年から変更している。(連載終わり)

## スターゼンが中間配当制度を導入

スターゼンは14日開催の取締役会において、定款の一部変更に関する議案を6月26日開催予定の第87回定時株主総会に付議することを決議した。変更内容は、①将来のM&Aや新規事業、グループ再編に柔軟かつ迅速に対応できるよう、定款上の事業目的

の構成を整理する②株主の利益還元<sup>りくげん</sup>の機会を充実させるため、現在年1回の期末配当に加え、中間配当制度を導入する。中間配当制度の導入により27年3月期は、中間25円、期末25円、合計50円の配当を予想している。

## プリマハム決算会見④ オリジナルブランドの拡販が業績に貢献

【網野食肉本部長(写真)】食肉事業部門の25年度の売り上げは1601億円で前年度比11%増、営業利益は19億円で60.4%増となった。営業利益率は、前期が0.8%だったのに対し、25年度は1.2%と0.4ポイント上昇。ただ、競合他社の食肉事業部門と比較してまだかなり低いことは依然として大きな課題といえる。

カテゴリー別にみると、仕入れ・販売の営業利益はプラス12億円。ウクライナの戦争による原料価格上昇およびコンテナ船遅れの影響などにより、22年頃から調達環境がかなり悪化。それに基づいて利益を上げることが難しい環境になったため、収益性の高いものに絞って取り組んできたが、固定費がどんどん上がっていく中で、“負のスパイラル”に陥っていった。24年頃からは、数量を増やして固定比率を下げ、低重心の体質に切り替え、数量を伸ばすことに取り組んだ。その成果により、売上拡大と収益向上を図ることができ、25年度は特にそれが奏功し、プラス12億円という結果を出すことができた。

一方、養豚についてはマイナス5億円となった。24年からの猛暑による種付け失敗、さらにPRRSなどの疾病も発生。生産性が下がり、出荷頭数減少や増体不良などが増えた。一方で得意先とは頭数を契約しているため、どんどん早出し傾向となり、それによって枝肉重量が増えないという、悪循環になった。これを改善するため、25年度はあえて頭数を減らし、枝肉重量を回復させるための取り組みを行った。一時60kg台まで下がった平均枝肉重量は、昨年ようやく73kgまで回復。ただ、猛暑が続き、設備老朽化もあり、疾病対策が十分でなかったため、出荷への影響がみられた。

食肉事業部門全体で数量を伸ばした背景には、オリジナルブランドの拡販が非常に大きく貢献。特にカナダ・ハイライフ社の「ハープ三元豚」は、国産豚肉価格が高騰する中、高品質な豚肉への需要に応えることができた。また、タイ産「米どり」についても、25年度は異常相場の中で、品質の高い「米どり」が非常にマーケットに受け入れられた。



外部環境については、飼料価格がウクライナ情勢の影響によって22年から大きく上昇し、その後は下落したものの、以前の価格までは下がっておらず、高止まりの状況は変わらない。

また、牛肉は非常に厳しい事業環境にある。米国産の頭数は減少したままであり、28年頃には回復するともいわれるが、個人的にはもう少しかかるのではとみている。今後は国産牛、特に霜降りの和牛ではなく、交雑牛などをしっかりと販売していき、既存顧客との取り組み深化を図りたい。

また、加工原料について、手のかかる作業や規格に対応できないパッカーもあり、これについてはテーブルミート向けとの共同購入などにより対応している。

さらに川上から川下における物流効率化の推進を図る。物流費が上昇する中、グループの物流子会社と定期的にミーティングを行いながら改善を進めている。

また、ポートフォリオ改善に向け、主力の顧客である大手量販店に加え、取扱部位のバランスなども考慮し、外食・卸企業の取り込みを図っていく。また、好調な「ハープ三元豚」「米どり」に加え、新たなサプライヤー開拓に取り組んでいく。

生産事業については、既存農場がかなり老朽化している部分もあり、豚の出荷計画などを見直して、まずはできるところから対応していく。

また、世界的に動物性タンパク質の需要が鶏肉に向かっていると考えられ、それに向けた対策を検討していきたい。(連載終わり)

## [ 東京食肉卸売市場 ] 牛はもちあい、豚は急落

[牛]大型連休が明けたが、和牛、交雑牛共に高値相場が続いている。GW期間中の売れ行きはそれほど良くなく、在庫となったところもあるようだが、全国的に出荷が少ないこともあり和牛は堅調。交雑牛はB2が1800円台の日が続くなど、全体的に連休前より高値で推移しており、等級間の価格差が一段と縮まっている。

需要期となったバラ系の荷動きは活発。和牛はウデや高級部位はやや鈍くなってきているが、交雑牛は全体的に万遍なく引き合いがある。しばらく連休はないため、量販店ではフェアによる販促が予定されているが、この相場に消費がどれだけついてこられるか。

東京市場は冷蔵庫工事が終了したことから、今週の上場は金曜日を除き増える予定。補充がある程度終われば、相場はやや落ち着くだろう。和牛去勢A5は2600~2700円、A4は2500~2600円、交雑牛B3は1800~1900円か。

[豚]ゴールデンウィーク明けの前週は、一時は上物価格900円近くまで上がっていた枝肉相場が急落。週明け早々に800円を割り込んだ。その後も相場下落傾向は止まらず、週後半には600円台まで下落。1週間で200円以上上げる展開となった。

全国と畜頭数はおおむね6万頭台半ばから後半と比較的安定している一方、連休明けで行楽需要に衣服感がみられることに加え、中東情勢の影響によるナフサ問題など、今後食品や生活必需品について、価格上昇は避けられない見通しとなっており、消費者の節約志向はより一層強まっている。

ただ、今週からは関東でも真夏のような気候となる予測も出ており、例年同様に出荷頭数は減少傾向になると見込まれるだけに、相場は再び上昇傾向となるか。

## [ 大阪市食肉卸売市場 ] 牛引き続き強基調、豚は 700 円の高値を維持

[牛]大型連休明けとあつて需要は落ち着いているが、連休直前まで和牛枝肉相場は高値で推移しており、強い需要に支えられていた。全国的に和牛の出荷頭数が伸びてこないということもあつて頭数不足が続いている中で、今週も補充買いが見込まれることから、相場は引き続き強基調となりそうだ。

交雑牛についても、和牛の代替需要が年初から続いており、この先も引き合いが継続するとみられる。今

週も堅調な相場を維持する見込み。

[豚]全国的な頭数不足の中で、輸入ポークの供給減も大きく影響し、国産豚肉相場は近年、高値を継続している。

今後は気温も上昇し、時期としても高値になる見通しが強いことから、少なくとも下げ相場にはならないだろう。今週も700円以上の高値のままもちあいか。

## 松屋、「チミチュリソース厚切りポークグリル定食」発売

(株)松屋フーズ(東京都武蔵野市、瓦葺一利社長)は19日から「松屋」で、「チミチュリソース厚切りポークグリル定食」(税込み1280円)を販売する。

アルゼンチン発祥の魔法のソース、「チミチュリソース」は、焼いた肉や魚介のフライ、サラダなどにも使われる万能ソースで、鮮やかなグリーンの見ために、パ

ジルの爽やかな香りで食欲をそそる逸品。ボリュームアップした厚切りポークと、同店流にアレンジした中毒性のあるチミチュリソースが織りなす、香り・うまみ・食べ応えを楽しめる、夏本番目のスタミナ補給にもぴったりな一皿となっている。

[資料] 2026年3月分の食肉輸入通関実績⑫

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

(単位: 1,000円、UNIT:¥1,000)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE
			CURRENT MONTH		CUMULATIVE YEAR TO DATE	

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月		累 計	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE
			CURRENT MONTH		CUMULATIVE YEAR TO DATE	

1602.90-210 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、  
くず肉及び血(牛、豚以外のもの)(牛若しくは豚の  
肉又は牛若しくは豚のくず肉を含有するもの)

R KOREA	103	KG	2400	1101	2400	1101
PHILPIN	117	KG	1339	1541	1339	1541
TOTAL	990	KG	3739	2642	3739	2642

1602.90-269 その他の調製をし又は保存に適する処理をした昆  
虫類(その他のもの)

CHINA	105	KG	2325	8555	2525	13061
TOTAL	990	KG	2325	8555	2525	13061

1602.90-290 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、  
くず肉及び血(牛、豚以外のもの)(その他のもの)

CHINA	105	KG	15120	2830	135184	28545
TAIWAN	106	KG	400	3160	1120	3458
MONGOL	107	KG	-	-	600	930
PAKISTN	124	KG	384	547	384	547
TOTAL	990	KG	15904	6537	137288	33480

1603.00-010 肉エキス及びミートジュース

CHINA	105	KG	-	-	200	952
TAIWAN	106	KG	60	480	167	1404
THAILND	111	KG	10	271	244	1202
FRANCE	210	KG	17700	34727	111500	182034
USA	304	KG	455	1687	455	1687
URUGUAY	412	KG	-	-	1828	5548
AUSTRAL	601	KG	29590	18627	82472	128550
PAP_NGA	602	KG	-	-	3630	8263
NEWZELD	606	KG	800	4236	800	4236
TOTAL	990	KG	48615	60028	201296	333876
(E. U)	991	KG	17700	34727	111500	182034

(終わり)

1603.00-090 魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊  
椎動物のエキス及びジュース

R KOREA	103	KG	22445	18719	85457	79528
CHINA	105	KG	214280	122456	656991	348213
TAIWAN	106	KG	200	4831	200	4831
THAILND	111	KG	103150	42327	365807	158604
INDNSIA	118	KG	74280	24684	186080	67122
MALDIVE	126	KG	1940	2072	3080	3312
SPAIN	218	KG	39979	14187	199961	71130
USA	304	KG	42705	17432	74111	31083
AUSTRAL	601	KG	-	-	14360	16233
TOTAL	990	KG	498979	246708	1586047	780056
(E. U)	991	KG	39979	14187	199961	71130

3502.11-000 卵白(乾燥したもの)

CHINA	105	KG	50000	47955	95000	87783
INDIA	123	KG	157475	173904	329475	402064
NETHLS	207	KG	186000	219094	622520	743467
BELGIUM	208	KG	10000	12874	32700	42958
FRANCE	210	KG	-	-	108750	137603
GERMANY	213	KG	-	-	40000	50364
ITALY	220	KG	124450	150092	460639	560873
POLAND	223	KG	-	-	82500	98427
LITHUAN	237	KG	-	-	20880	23545
USA	304	KG	0	2014	0	3739
BRAZIL	410	KG	-	-	32000	29254
ARGENT	413	KG	69000	72701	194075	202954
TOTAL	990	KG	596925	678634	2018539	2383031
(E. U)	991	KG	320450	382060	1367989	1657237

3502.19-000 卵白(乾燥したものを除く。)

BRAZIL	410	KG	36592	7787	177104	29854
TOTAL	990	KG	36592	7787	177104	29854

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 5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	3,063	2,722	-	-	-
		安値	2,556	2,485	-	-	-
		平均	2,773	2,614	-	-	-
		74頭	62	12	-	-	-
		頭数					
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,186	2,663	2,526	2,416	-
		安値	2,462	2,300	2,432	2,150	-
		平均	2,742	2,551	2,483	2,322	-
181頭		144	25	10	2	-	
頭数							
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	2,256	-	-	
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	-	1,919	1,875	1,840	-
		21頭	頭数	-	4	11	6
	雌 C	平均	-	1,879	1,815	1,828	-
		4頭	頭数	-	1	2	1
	去 B	平均	1,959	2,016	1,931	1,855	-
		31頭	頭数	2	8	16	5
去 C	平均	-	-	1,829	1,830	-	
3頭	頭数	-	-	2	1	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚	その他
と畜 売買	402	1,036	-	(競り) (対)	
	403	1,085	196.0	-	18

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,667	2,044	1,854	1,738	-
	B	-	1,899	1,788	1,624	-
和 去	A	2,807	1,973	-	-	-
	B	-	2,177	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,264	1,242
	C	-	-	-	1,253	1,162
乳 去	B	-	-	-	1,243	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,879	1,911	1,820	1,595	1,381
	C	-	-	1,805	-	-
交 去	B	-	-	1,844	1,766	-
	C	-	-	1,836	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	747	883	745	1,081	618
	安値	649	605	583	510	389
	平均	687	653	622	612	499
	頭数	( 11)	( 409)	( 406)	( 167)	( 92)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 対	高値	-	994	972	-	513
	安値	-	994	972	-	497
	平均	-	994	972	-	510
	頭数	( -)	( 4)	( 2)	( -)	( 12)

[大阪食肉卸売市場] 5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	2,629	2,458	2,325	-	-
(頭数)	( 9)	( 4)	( 1)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( 3)	( -)	( 2)
和 去 A	2,637	2,500	-	-	-
(頭数)	( 19)	( 8)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	1,352	-
交雑雌 B	-	1,922	1,833	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,918	1,822	1,728	-
C	-	-	1,776	-	-
豚	-	-	-	-	-

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	5月15日	5月14日	(5月累計)
豚	64,700	67,600	577,900
成牛計	4,480	4,240	33,530
和牛雌	1,130	1,010	8,530
和牛去勢	970	1,080	9,260
乳牛雌	510	690	4,530
乳牛去勢	410	570	3,690
交雑雌	730	500	3,750
交雑去	730	390	3,770

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 5月15日

東京	1,887 円	(前日 1,896 円)
大阪	1,767 円	(前日 1,789 円)

[豚・全農建値] 5月15日

上	中	取引頭数	市況
681 円	654 円	989 頭	続落

と畜 売買	牛 62 頭	豚 140 頭	牛概況	もちあい
	牛 91 頭	豚 62 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] 5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]	745 (745)	- (-)	6,342	-	もちあい
仙台 [中]	692 (624)	557 (560)	535	61	上伸
栃木 [地]	672 (730)	596 (555)	1,570	84	急落
茨城 [地]	676 (714)	648 (671)	1,086	572	続落
群馬 [地]	656 (680)	562 (588)	2,073	289	続落
さいたま [中]	690 (684)	677 (676)	163	160	小反発
東京 [中]	653 (679)	622 (662)	1,036	1,085	急落
横浜 [中]	702 (710)	663 (667)	663	674	続落
山梨 [地]	- (756)	- (702)	118	6	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)		-	競り休止
名古屋 [中]	757 (781)	717 (765)	910	276	続落
京都 [中]	594 (783)	666 (758)	40	67	もちあい
大阪 [中]	- (748)	- (737)	140	62	まちまち
神戸 [中]	837 (785)	825 (754)	-	48	
岡山 [地]	700 (755)	729 (727)	320	251	暴落
広島 [中]	- (-)	- (-)	379	47	-
福岡 [中]	710 (728)	670 (687)	564	127	続落

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] 5月8日～5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 1,597,839 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	1,231	1,361	1,453	1,354	61,530
うで	864	908	970	910	128,730
ロース	1,193	1,245	1,420	1,261	170,453
ばら	1,348	1,423	1,522	1,421	143,879
もも	865	905	946	908	175,390
ヒレ	1,171	1,261	1,339	1,252	10,442
セット	1,091	1,149	1,217	1,156	907,415

◇近畿圏 総重量 724,556 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	1,328	1,512	1,522	1,476	58,522
うで	821	864	895	866	116,893
ロース	1,259	1,366	1,400	1,347	93,328
ばら	1,372	1,423	1,488	1,426	121,595
もも	831	864	924	873	167,429
ヒレ	1,259	1,377	1,509	1,375	10,821
セット	1,034	1,209	1,272	1,193	155,968

[食鳥正肉日経相場] 5月14日  
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京 (7社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	769	839	1,012	161
ムネ	431	481	654	178

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	778	845	1,050	4
ムネ	442	494	610	4

[農水省統計情報部食鳥市況] 5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	1,036	680	550	600	650
安値	770	450	290	360	350
平均	854	494	-	-	-

※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