

令和8年
2026年

5月26日
火曜日

第11956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



石垣牛流通協議会の総会が開催された……P4~5

CONTENTS

- ▶ 食肉加工メーカートップインタビュー
丸協食産 松尾努代表取締役社長 …… P2
- ▶ 「父の日は牛肉を食べよう。モ〜モ〜キャンペーン!!!」、MLAが6月21日まで開催 …… P3
- ▶ スターゼングループ2026中元ギフト[Ⓣ]、こだわりの感じるミートギフトは、「お肉が主役の夏のごちそう」 …… P4
- ▶ 石垣牛流通協議会が総会で植村会長ら再任、林総務大臣も登壇 …… P4~5
- ▶ 5月の米フィードロット飼養頭数は1158万4千頭、増加に転じる …… P5
- ▶ 日本惣菜協会が定時総会開催、新会長にフルックス社長の黒田氏 …… P6
- ▶ [JCA・4月] 豚肉、鶏肉好調も、牛肉、加工品動き鈍く5・2%増 …… P6
- ▶ 横浜食肉買参が第60回総会、佐藤理事長を再任 …… P7
- ▶ 宇都宮畜産食肉事業協同組合が総会を開催、食肉の消費拡大を図る …… P7
- ▶ [SM販売統計調査4月] 畜産品の売上高は前年同月比4・9%増 …… P8
- ▶ ローソンがパウチタイプの本格おつまみ「炭火香る!」シリーズ発売 …… P8~9
- ▶ [輸入副生物現物相場] 端境期で実需停滞も下押しは限定的、コスト高と二極化が一段と鮮明に …… P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 25日 …… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 25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 丸協食産 松尾努代表取締役社長

—変化を楽しみ行動、おいしさには妥協せず

…詳細はP2

「父の日は牛肉を食べよう。モ〜モ〜キャンペーン!!!」、MLAが6月21日まで開催

…詳細はP3



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/>

食肉加工メーカートップインタビュー 丸協食産 松尾努代表取締役社長

変化を楽しみ行動、おいしさには妥協せず

—前期の状況は。

売上高はコスト上昇に伴う製品値上げで前年並みを維持したものの、製造量は出荷ベースで減少に。秋冬商戦は鍋需要の高まりで主力のモツ鍋製品やアルミ鍋が好調でしたが、課題の春夏は序盤から苦戦しました。猛暑の影響や物価高を背景に焼き肉商材の主力であるホルモン製品の販売不振が尾を引いた要因です。

一方、夏場の暑さ対策を考慮し、昨年投入した涼味訴求のつまみ商材は好評で、オフシーズンの冬場でも地域を問わず支持を受けています。これらの商品シェアが高まれば、主力製品とは温度帯の異なる新たな商品設計も可能で、販路が増えます。その意味では新たな可能性がみえた年でした。

—今期の市場環境の見通しについて。

物価高に伴う単価上昇で外食の利用頻度は減り、内食への追い風は続くでしょう。しかし内食市場も生活者の儉約意識は強く、一筋縄ではいきません。スーパーなど小売業向け販売が多い当社でも得意先から安価な商品への注文が増え厳しさを実感しています。

特に足元では中東情勢の混乱から再び原油価格が上昇し、経済への負の影響が避けられません。今年は食品業界全般でさらに製品の値上げ攻勢が予想され、可処分所得の限られる個人消費は当然、鈍ります。物価高にどこまで生活者がついてこられるか、今年ほど不透明な年はありません。

—経営方針は。

方針には「変化を楽しみ、行動したものが成長する」と掲げました。近年の環境変化は当然で、これを後ろ向きに捉えると、個人も会社もそこから何も生まれません。行動した人は成長するし、それをしっかり評価する、好循環の流れを作りたい。特に市場の最前線にいる営業は率先し、会社のけん引役になることを期待しています。

—経営課題は。

今年は米国など主要な原料調達先の品薄感に加え、焼き肉など旺盛な外食需要からシマ腸など主力

原料の手当てが難航しています。品薄による相場上昇は百も承知ですが、まずは物量を確保しないと工場が稼働できない。そこをどう乗り切れるかが焦点です。



—需要動向と不安定な原料事情への対策は。

国内のホルモン関連の消費は外食が中心で、内食需要はいまだ数%に過ぎず、潜在需要は少なくありません。後はメニュー提案でその魅力をいかに伝えるか。懸念材料は原料調達の不安定さ。おいしさには妥協せず、主力製品をいかに安定販売できるか、実力が試されています。

一方、近年は得意先との取組商品(専売品)も多く、包装デザインやトレーなど価値づくりに関するご要望が増えています。当社でも可能な限り柔軟に対応し、市場の活性化を支援します。生活者には店頭マネキンによる試食販売やSNSキャンペーンの実施など、需要喚起に向けた取り組みも継続的に計画しています。

—製造部門など内部における重点施策は。

さまざまな生産費が上昇する中、社内のコストダウンは不可欠です。年内に大規模な設備投資は考えていませんが、生産ラインの合理化に対し機械の入れ替えや更新など、業務改善は継続的に実施します。また全社的なDXの推進も重要な行動指針の一つで、間接部門から営業、製造と研究を進め、順次導入を図っていく考えです。

—個人向け直販は。

通販はECを含めてグループの豊味館が担い、当社は製造会社として商品を供給する役割です。豊味館では4月中旬、本社敷地内に新ショップが立ち上がりました。施設は1階が物販で2階が飲食となり、飲食では当社商品などもアレンジし、来店客に食べ方提案していきます。そこでは新たなファンづくりの拠点としてにぎわいを創出し、グループの情報発信を強化していきます。

「父の日は牛肉を食べよう。モ～モ～キャンペーン!!!」 MLAが6月21日まで開催

MLA(ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア)は25日、メディア向けランチ試食会を開催した。試食会では、25日から6月21日まで開催される「父の日は牛肉を食べよう。モ～モ～キャンペーン!!!」の概要を発表。参加者にオーギー・ビーフ・マイトの今井真実さんが考案したオーギー・ビーフ(ハラミ、サーロイン)を使ったステーキ、ローストビーフが供された。

冒頭、MLAのトラヴィス・ブラウン駐日代表(写真)は「ぜひ牛肉を囲んで父の日にお祝いしていただきたい。オーギー・ビーフが日本へ輸出されて50年以上であり、日本で最も愛されている輸入ビーフの一つである。クリーンでグリーン、かつ高品質であるだけでなく、環境に配慮された持続可能な環境で育てられている点も高く評価されている。これまで、ハロウィーンやクリスマスなどのイベントを通じて親まれてきたが、今後は“父の日”にも牛肉を喫食する食文化をつくっていききたい。これは消費者だけではなく、飲食店や小売店の皆さまにも楽しんでいただくことができる機会となるだろう。すき焼き、ハンバーグ、しゃぶしゃぶなど、いろいろな方法で楽しむことができるオーギー・ビーフ。6月22日の父の日も大いに盛り上げていただきたい」と述べた。続いて、ウェンジン・ダイブランドマネージャーから、オーギービーフの特長や父の日キャンペーンについて、説明が行われた。

日本国内で流通する牛肉の産地別シェアをみると、国産が約4割、次いで豪州産が約3割を占めている。豪州は日本の約20倍の国土を有し、人口を上回る数の牛たちが大自然の中で育てられている。オーギー・ビーフは、良質なタンパク質や亜鉛、ビタミンB群を含み、豊富な栄養素を持つ。その種類は、赤身肉が多くヘルシーな「グラスフェッドビーフ」とジューシーで軟らかな「グレインフェッドビーフ」の大きく二つに分類される。部位や調理法によって多様な味わいが楽しめるため、幅広いレシピに対応できる点も大きな強みといえる。現在、豪州では100カ国以上に牛肉を輸出しており、徹底した安全・品質管理の下、安心でおいしいオーギー・ビーフを世界中に届けている。サステナビリティの面では、環境保全や動物福



祉に配慮し、完全なトレーサビリティを実現。その結果、昨年開催されたEXPO2025大阪・関西万博で持続可能な取り組みに基づく食肉として認定された。

消費者調査の結果では、オーギー・ビーフの認知度が3年連続で上がっていることに加え、ロゴに対するイメージも「信頼できる」「安定した高い品質基準」「安全に食べられる」などいずれも高い評価を得る中、ダイブランドマネージャーは、「“父の日といえば牛肉”という喫食シーンをつくっていき、この特別な機会においしく、健康に、大切な家族と一緒に牛肉を楽しんでもらいたい」と呼びかけた。なお、MLAが実施する父の日キャンペーンの概要は次のとおり。

父の日に家族で牛肉を食べる新しい食習慣の普及啓発を目指し、全国のスーパーや指定の飲食店でオーギー・ビーフを購入するなどの条件で豪華賞品が当たるキャンペーンに応募できる「父の日は牛肉を食べよう。モ～モ～キャンペーン!!!」を25日から実施する。思わず「も～!」といってしまう、あるいは心の中で思ってしまうようなお父さんのエピソードに寄り添いながら、オーギー・ビーフと一緒に囲んで食事をする中で、そんな気持ちを“晴らす”とともに、日頃頑張っているお父さんをねぎらおうという思いが込められている。SNSではフォロー&アクションで計129人、スーパーでの購入レシートからWEB応募で計千人の合計1129人に豪華商品が当たるほか、ジョナサンや不二家レストランなど計四つの外食レストランチェーンでオーギービーフを使ったメニューを食べると豪華な肉や食事券などが当たる。開催期間は25～6月21日。キャンペーンURL=<https://www.aussiebeef.jp/cp/fathersday2026/>

スターゼングループ 2026 中元ギフト① こだわりの感じるミートギフトは、「お肉が主役の夏のごちそう」

スターゼングループが6月2日から8月7日まで販売する中元ギフトのうち、「お肉が主役の夏のごちそう」として、夏の食卓に、笑顔が広がるひとときを届ける。食卓の主役となる食肉から、手軽に楽しめる一品、ご当地の味わいまで、スターゼンならではの多彩なラインアップを用意した。

【ミートギフト】スターゼンが厳選した「九州産黒毛和牛」と、きめ細やかな霜降りと上品な味わいが特長の「仙台牛」を用意。箱を開けた瞬間に思わず笑顔がこぼれる、特別感のあるギフト。「九州産黒毛和牛」は、大判にカットしたカタロースを、ぜいたくにしゃぶしゃぶで楽しめるセット。黒毛和牛ならではの上品なうまみと、とろけるような軟らかさが広がる。「仙台牛 焼肉セット」(バラ・モモ)は、家庭での焼き肉はもちろん、バーベキューでもぴったりな、バラとモモ肉の焼き肉用セット。夏のひとときを豪華に彩り、特別感のある食卓を演出する。「ジャーキー6種詰合せ」は、素材のうまみを生かした味わいが楽しめる、ジャーキー・サラミ・カルパスの詰め合わせ。常温で持ち運べる手軽さで、気軽な贈り物として利用できる。

【マイスターズテーブル】食肉のプロと料理のプロが手を取り、「おいしい」の理想を形にした「マイスターズテーブル」。家庭で手軽に、プロの味わいを楽しめるラインアップ。「豚角煮 3本入り」は、じっくり

と時間をかけて、軟らかく仕上げた豚角煮。湯せんするだけで本格的な角煮を楽しめる。「カレー詰合せ」は、黒毛和牛、こだわりポーク、菜彩鶏を使用した3種のカレー詰め合わせ。それぞれの肉のうまみに合わせて仕上げたスパイスの風味が特長で、一皿ごとに異なる味わいを楽しめる。



【おいしさ直送便】産地やつくり手の思いと共に、おいしさを届ける「おいしさ直送便」。同社ゆかりの地域や取引先の商品を中心に、名店の味やご当地グルメ、夏にうれしいアイスクリームなど、多彩なラインアップを用意。「月山短角牛 赤身しゃぶしゃぶセット」は、赤身肉の力強いおいしさが特長の月山短角牛を使用したしゃぶしゃぶセット。ダシや麺もセットになっており、食事の締めまで楽しめる、満足感のあるセット。

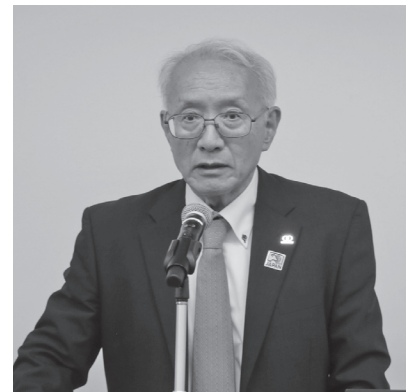
「那須千本松牧場 アイスクリーム詰合せ」那須千本松牧場の生乳を使用した、滑らかな口当たりのアイスクリーム詰め合わせ。夏の贈り物にぴったりの、ひんやりとしたおいしさを楽しめる。(連載終わり)

石垣牛流通協議会が総会で植村会長ら再任、林総務大臣も登壇

石垣牛流通協議会(植村光一郎会長=写真)は22日、2026年度総会を東京都内で開催した。総会では、25年度事業報告、26年度事業計画など、上程全議案が承認された。また、役員改選では、植村会長らを再任した。

植村会長は冒頭のあいさつで、同協議会発足5周年の節目となったことに触れ、設立からの経緯を振り返り、また当日も来賓として出席した林芳正総務大臣(右頁上写真)に感謝を述べた上で、「これからはフードチェーンのみならず、石垣牛を基にした地域

活性化にも取り組んでいきたい」と述べた。さらに来賓祝辞で林大臣は、農水大臣時代に植村会長と香港やベトナムで和牛のプロモーション活動などを通じて共に取り組んできたことなどを振り返っ



た他、牛をめぐる情勢については「繁殖、流通ともに潤うことはあまりない状況にあるが、ブランドの付加価値を高めて、世界中に売り込むことで、回りまわって生産者の皆さんがしっかりと将来に向けて取り組むことにつながる」と述べた。

続いて石垣市の中山義隆市長、農水省食肉鶏卵課の伊藤大介課長、農畜産業振興機構の天羽隆理事長、沖縄県農業協同組合中央会の前田典男代表理事長、沖縄県農業協同組合の安谷屋行正代表理事長がそれぞれの立場からあいさつを行った。また、林大臣から石垣牛肥育部会に、中山市長から(株)エムアイフードスタイルに対し、これまでの石垣牛の生産・販売貢献に敬意を表して盾が贈られた。

26年度も共同生産出荷に関する協議、流通・販売などの検討および実施、トレーサビリティ検討委員会会議の実施、積極的な啓発活動の実施、地産地消の支援事業参加、生産拡大委員会の実施、SDGsの研究参加等を計画。また、議案審議の最後には、植村会長が「石垣牛流通協議会 ブランディング7箇条」を説明。7箇条では、①需要と供給のバランスと販売場所②古い商習慣の打破と環境整備③消費者が欲しい生産物を④継続した供給で味覚をつかむ⑤審判員は消費者⑥品質の向上こそブランド化の



近道⑦消費者がすべての最前線にいる——としている。価格形成で最も大きな要素は需要と供給のバランスであり、売り手と買い手の対等な立場こそ良い商品が生まれる環境整備につながる。川上の生産者ほど、消費者のことを考えることが重要であり、物事の審判は消費者であることを常に心にとめておく必要がある。消費者の審判の下に生産者と流通事業者は正直で平等でなければならないとした。

議案審議終了後には、農水省食肉鶏卵課の藤谷洋平課長補佐が「牛肉輸出の現状とこれからの方向性」と題し、記念講演を行った。また、総会終了後には生産者・関係者交流会となり、参加者は懇親を深めた。

5月の米フィードロット飼養頭数は1158万4千頭、増加に転じる

米国農務省(USDA)が公表した5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1158万4千頭と前月より8千頭増加し、前年同月比1.8%増加した。飼養頭数が前年を上回るのは2024年11月以来。州別に飼養頭数(表)をみると、アリゾナ、コロラドにおいては前年同月を下回ったが、その他では増加または前年並みとなっている。

4月の導入頭数は、170万2千頭と前月より9千頭減少したものの、前年同月に比べ5.5%増加した。導入頭数を体重別にみると600ポンド未満が33万頭、600~699ポンドが24万5千頭、700~799ポンドが39万頭、800~899ポンドが45万7千頭、900~999

ポンドが21万頭、1千ポンド以上は7万頭となった。一方で、4月の出荷頭数は164万2千頭と前月より8千頭増加したものの、前年同月に比べ10%減少した。

単位:千頭

州	2025/5/1	2026/4/1	2026/5/1	前年比(%)	前月比(%)
アリゾナ	231	226	219	95	97
カリフォルニア	485	505	495	102	98
コロラド	960	915	920	96	101
アイダホ	335	355	355	106	100
アイオワ	680	690	680	100	99
カンザス	2,290	2,360	2,370	103	100
ネブラスカ	2,550	2,640	2,640	104	100
オクラホマ	325	335	335	103	100
サウスダコタ	235	245	245	104	100
テキサス	2,590	2,560	2,580	100	101
ワシントン	255	270	270	106	100
その他	440	475	475	108	100
米国	11,376	11,576	11,584	102	100

日本惣菜協会が定時総会開催、新会長にフルックス社長の黒田氏

一般社日本惣菜協会は22日、東京都千代田区の東京會館で第48回2026年度定時総会、理事会を開催した。役員改選では平井浩一郎会長の任期満了に伴い、新会長に黒田久一氏(上写真、㈱フルックス社長)が就任。平井前会長は顧問に就いた。新役員として専務理事に森川保氏が、理事に畑中敬史氏、樋口智一氏、青木大輔氏、岩淵真知子氏が就いた。

総会後に行われた「2026年優良社員表彰」で、特別功績者6人、功績者40人、永年勤続者120人、計166人に賞が贈られた。

記念セミナーでは㈱タイミー代表取締役の小川嶺^{りょう}氏が「食品製造業界における人材トレンドと新たな働き方の可能性」のテーマで講演を行った。18年、「働きたい時間」と「働いてほしい時間」をマッチングするスポットワークサービスから始まった同社の事業は現在、登録者数で1340万人、活用企業数22万6千社を超える。自治体などとも連携し、働き手や後継者の少ない過疎地の農業、漁業、観光業には欠くことのできないサービスとなっている。また、タイミーで職場に働きに来たワーカーを企業が直接雇用しに切り替えた際にも料金が発生しないため、新たな就職・求職活動のプラットフォームとなっている。

その後の懇親会で黒田会長は「われわれ中食産業は社会に不可欠なインフラとなって久しいが人手不足に原材料、資材、エネルギーが高騰し、足元で



はナフサ不足が物価高騰にさらに追い打ちをかけている格好で、事業者や関係者だけでなく、お客である消費者も非常に厳しい状況にある」とあいさつ。木原稔内閣官房長官(下写真左)、林芳正総務大臣(同右)、広瀬建農水政務官らが祝辞を述べた。新入会員を代表して、石井食品(㈱)の久保啓介取締役執行役員があいさつした後、一般社全国スーパーマーケット協会の横山清会長が乾杯の発声を行った。

【JCA・4月】豚肉、鶏肉好調も、牛肉、加工品動き鈍く5・2%増

日本チェーンストア協会がまとめた販売統計速報によると、4月の食料品合計販売金額は7530億512万円(既存店ベースの前年同月比3・0%増)だった。そのような中、畜製品の売り上げは901億1284万円(5・2%増)だった。豚肉、鶏肉は好調だったが、牛肉の動きは鈍かった。鶏卵の動きはまずまずの動きだったが、ハム・ソーセージの動きは鈍かった。

総菜は933億4625万円(4・0%増)で、温総菜は、中華、フライ、から揚げ、ピザなどの動きは良かった。要冷蔵総菜は、和・洋総菜共にまずまずの動き、弁当、すしもまずまずの動きだった。

その他の食品(2・3%増)は、納豆、ヨーグルト、チルド、缶詰、インスタントコーヒー、ビールなどはまずまずの動きだったが、米、麦、雑穀、カップ麺、調味料、漬物、練り製品、こんにゃく、豆腐、食パン、牛乳、乳酸菌飲料、ゼリーなどの動きは鈍かった。

農産品(1・8%増)は、じゃがいも、玉ねぎ、ブロッコリー、さつまいもなどの動きは良かったが、キャベツ、レタス、白菜、大根、ねぎ、アスパラガス、カットサラダなどの動きは鈍かった。果物では、キウイフルーツ、カットパイナップル、かんきつ類などの動きはまずまずだったが、りんご、オレンジなどの動きは鈍かった。

横浜食肉買参が第60回総会、佐藤理事長を再任

横浜食肉買参事業協同組合(佐藤清隆理事長=写真)は22日、横浜食肉市場の総合市場ビル会議室で令和7年度(第60回)通常総会を開催し、上程8議案を全て承認。任期満了に伴う役員改選では佐藤理事長を再任した。

冒頭、佐藤理事長が「世界情勢は不安定で、エネルギーコスト、人件費が高騰、消費は二極化している。また、ナフサ不足によりラップなど梱包資材の値上げなど不安もある。厳しい状況が続いているが、家畜伝染病予防法が改正され、殺処分の範囲が緩和されたことは、明るい話題だろう。組合員各社や関係団体と情報交換を行い、乗り越えていきたい。昨年度、横浜市場の牛取扱頭数は前期を上回ったときいている。組合としては、令和8年度も市場活性化に貢献するため、フェアやイベントに協力していく」とあいさつ。

来賓を代表して横浜市経済局の日比野政芳市場担当理事が祝辞。市経済局の山口賢市場担当理事は「厳しい状況ではあるが、市場は集荷に努めてき

た。皆さんの協力もありミートフェアなどを開催することにより、と畜頭数は前年度比6・5%増となっている。今後も市場のブランド力向上に努めていきたい」と述べた。

8年度事業としては、事業拡張促進研究会の開催、横浜市の生鮮食料品価格安定事業に協力、展示場を常設し食肉の機械器具ならびに消耗品を販売、冷凍庫の組合員利用を促進し管理運営、牛脊柱の代行委託業務などを計画。新役員体制は次の通り。

理事長 佐藤清隆(株サトミ)▷専務理事 山崎孝史(肉のヤマザキ)▷常務理事 高尾佳喜(中山食品(株))、井上恒次(有井上富蔵商店)、中川大輔(有光輝食品)。また、中山肇氏(株中山畜産)が新たに理事となり、理事は計6人、監事2人。



宇都宮畜産食肉事業協同組合が総会を開催、食肉の消費拡大を図る

宇都宮畜産食肉事業協同組合(齋藤正一理事長=写真)は24日、宇都宮市の食肉会館で第65回通常総会を開催し、令和7年度事業報告および収支決算、令和8年度事業計画案および収支予算案など上程全議案を承認した。

総会の冒頭、齋藤理事長は「国際情勢が不安定な状況の中、物価高騰が続き消費者の節約志向も一層高まるなど、厳しい状況となっている。組合としては消費者に安全で安心な食肉を供給することで、食肉の消費拡大を図る」と述べた。来賓として、栃木県食肉生活衛生同業組合の鈴木宏幸理事長、栃木県臓器協同組合の加賀田敏雄理事長が、それぞれの立場で組合のさらなる発展を期待する内容の祝辞を述べた。

議案審議では上程全議案を全会一致で承認した。令和8年度事業計画では、①国産豚肉などの取り扱いを積極的に実施し、供給販売の促進に努める②食

肉の流通機構ならびに生産状況に関する情勢を把握し、組合事業発展のため先進地の視察または調査研究をするとともに、食肉処理販売技術の向上を図る③営業用必需品を円滑に供給するため努力し、販売実績の向上および組合員の福利厚生を図る④適切な消費拡大宣伝を行うとともに、多様化する地域社会における消費動向の把握に努め、食肉消費の伸長を図る⑤諸規約を厳守し、正しい表示と公正な競争を厳守し、地域社会に貢献する⑥三水会および業界後継者の育成強化のために一層の努力をする——などの事業案を承認した。



【SM販売統計調査 4月】 畜産品の売上高は前年同月比 4・9%増

日本スーパーマーケット協会など3団体がまとめたスーパーマーケット販売統計調査資料によると、4月の食料品売上高は1兆308億39万円(全店ベース前年同月比2・0%増)となった。

畜産品の売上高は1300億1763万円(4・9%増)で、引き続き、価格上昇を背景に豚肉・鶏肉など値頃商材への需要シフトが継続している。大容量パックや価格訴求商品も引き続き支持された。牛肉は輸入牛が相場高の影響で低調が続いているが、国産牛や和牛は販促効果もあり回復傾向もみられた。小間切れや切り落としなど値頃商品の動きに加え、週末には焼

き肉用やステーキ用商品が売りに寄与した。豚肉は、切り落としやしょうが焼き用など日常使いの商品が堅調で、しゃぶしゃぶ用も販促効果により好調に推移した。鶏肉は相場高と一部の品不足が続く中でも、モモ・ムネなど定番部位に加え、味付け商品や冷凍品が売りに寄与した。加工肉はハム・ベーコン・ソーセージ類などが伸び悩んだ。

総菜の売上高は1254億9514万円(3・4%増)。米飯類は引き続き堅調で、弁当・丼・おにぎりを中心に売りに寄与した。気温上昇や行楽需要を背景に、寿司類や麺セット、粉物など軽食需要もみられた。揚げ物や焼き物も堅調で、から揚げ、メンチ、焼き鳥、フライ類など温総菜が全体を下支えした。魚総菜や中華総菜、海鮮丼などの動きもみられ、月間フェア商品や季節商品も売りに寄与した。一方で、寿司は握りずしや巻きずしなどを中心に好不

調が分かれ、サラダや冷総菜、洋風総菜などは伸び悩みがみられた。原材料や資材価格の上昇が続く中、値頃感のある商品を支持する傾向もみられた。

スーパーマーケット統計調査

4月	売上高	前年同月比	
		全店	既存店
総販売額	111,912,636	102.1%	100.7%
食料品	103,080,039	102.0%	100.5%
生鮮3部門合計	37,162,161	102.7%	101.1%
青果	15,022,617	100.3%	98.9%
水産	9,137,781	103.6%	101.8%
畜産	13,001,763	104.9%	103.1%
総菜	12,549,514	103.4%	101.7%
日配	22,829,275	101.9%	100.5%
一般食品	30,539,089	100.6%	99.4%
非食品	6,234,445	105.0%	104.1%
その他	2,598,189	100.0%	99.1%

エリア別集計	前年同月比 既存店
北海道・東北	101.1%
関東	101.4%
中部	101.1%
近畿	99.3%
中国・四国	99.6%
九州・沖縄	103.1%

※速報値 ※集計企業270社・8540店舗

JSA(日本SM協会)、全国スーパーマーケット、協会 AJIS(オール日本SM協会)

ローソンがパウチタイプの本格おつまみ「炭火香る！」シリーズ発売

ローソンは鶏のハラミやフリソデ※などの部位を炭火で香ばしく焼き上げた焼き鳥「炭火香る！」シリーズを26日から4品発売した。これまで同社ではトレー容器で販売することが多かったつまみ総菜をパウチ容器にすることで価格を200円台に抑えた。今後も順次、新たな商品を発売予定。物価高が続く中、家飲みのおつまみとして求めやすい価格で本格的な商品を提供する。※鶏のムネと手羽の間にあるカタの部分。

今回発売する「炭火香る！」シリーズは、家飲み需要が高まる中で本格的なつまみを手軽な価格で楽しんでもらいたいと考え開発した。コロナ以降、家飲み需要が定着する中、ローソンのつまみ商品においても



売りに寄与しており、2026年1～3月の肉・魚介つまみカテゴリの販売高は前年比で2割増加。長引く物価高を背景に、今後も家飲み需要の高まりが

見込まれることからパウチタイプにすることで価格を抑えた商品の発売に至った。また、パウチタイプとすることでトレー容器と比較して1個当たり約3・8gのプラスチック使用量削減にもつながる。

合わせて電子レンジで温めた後、袋のまま食べられる手軽さも両立。発売する4品についてはモモやムネなどの定番部位ではなく、砂肝、鶏レバー、鶏ハラミ、フリソデを使用している。いずれも素材の特長を生かすため、砂肝と鶏ハラミは塩・こしょうなど、鶏レバーとフリソデはしょうゆ・塩・こしょう等で味付けし、炭火で焼き上げた。居酒屋で楽しむような、さまざまな焼き鳥メニューを自宅でも手軽に楽しめる。

商品概要は次の通り。

「炭火香る!砂肝の焼鳥」(税込み268円、以下同) コリコリとした食感の鶏の砂肝を塩・こしょうなどで味付けし、炭火で香ばしく焼き上げた。食べやすい一口サイズで袋のまま電子レンジで温めると、さらにおいしく食べられる。「炭火香る!鶏レバー焼」

しっとりとした食感に仕上げた鶏のレバーをしょうゆ・塩・こしょうなどで味付けし、炭火で香ばしく焼き上げた。「炭火香る!鶏ハラミ焼」 ジューシーでうまみのある鶏のハラミを塩・こしょうなどで味付けし、炭火で香ばしく焼き上げた。「炭火香る!ふりそで焼」

ぷりぷりとした食感に仕上げたうまみのあるフリソデをしょうゆ・塩・こしょうなどで味付けし、炭火で香ばしく焼き上げた。

【輸入副生物現物相場】 端境期で実需停滞も下押しは限定的 コスト高と二極化が一段と鮮明に

本格的な夏入りを前に、輸入牛肉内臓市況は構造的な「ジレンマ」に直面している。例年、ゴールデンウィーク(GW)明けから梅雨入りにかけてのこの時期は、外食・レジャー消費が一服し、年間でも指折りの不需要期に当たる。足元の国内荷動きは明確に鈍化しており、卸業者からは「手当てが一段落し、買い気が引いている」との声が漏れる。しかし、記録的な円安水準と、米国を中心とする現地パッカー側の深刻な供給制約(牛群減少に伴うと畜頭数減)が下値を完全に支えており、実需不在の中でも高値圏で膠着する「コストプッシュ型の強もちあい」が続いている。

焼き肉市場の看板である牛タンは、国内の消費自体は落ち着きをみせているものの、相場の緩和には一切つながっていない。為替コストを含めた新規成約価格があまりに高いため、卸筋は不需要期だからといって在庫を安売りする余力もなく、現物価格は完全に高止まりしている。仕入れを巡る「売り手優位」の構図は崩れていない。

一方で、不需要期の影響が色濃く出ているのが周辺部位。前月まで「主要部位の代替」として引き合いが急激に高まっていたシンスカートやシックスカート、さらにはハンギングテンダーについては、実需の減退に伴い、買い手側も模様眺めを強めている。結果として、主力のアウトサイドスカートが底堅さを維持する一方で、周辺部位はスペックやブランドごとのバラツ

キが目立ち始め、引き合いの二極化が進んでいる。

ラージやスモールなどの白物市況も、季節的な過渡期特有の「足踏み状態」にある。スモールは、焼き肉店・ホルモン店での定番需要はあるものの、気温上昇と梅雨入りを控えたこの時期は、末端の引き合いが例年通り一時的に鈍る傾向がある。ただし、現地からの入荷量自体が絞られているため、在庫の滞留には至っておらず、相場は引き締まったままではある。ラージについても夏場向けの一時的な仕込み需要はあるものの、スポットの買い気は総じて低調。6月後半からの需要回復をにらみつつ、現在の在庫水準を維持して在庫調整を行っているようだ。

来月に向けての展望について、市場関係者は「足元の荷動きの悪さはあっても、安易に在庫を減らし過ぎると、6月後半からの需要回復期が厳しくなる」と指摘。こうした声からも、端境期ではあっても先々を見据えると「売り急ぎ」の動きは限定的ではないだろうか。

米国における牛の総飼養頭数は、構造的な減少局面から脱しておらず、パッカー側の強気姿勢に揺らぎはない。国内市場は、梅雨明けとともに夏場のBBQ・焼き肉需要も立ち上がってくるため、買い手側にとっては、この不需要期にあっても、次の上昇局面を見据えた仕込みのタイミングを探る局面が続きそうだ。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 5月25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 172頭	高値	4,487	3,564	-	-	-
		安値	2,397	2,580	-	-	-
		平均	2,968	2,751	2,510	-	-
		頭数	161	10	1	-	-
	雌 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,161	-	-	-
	去 A 51頭	高値	2,951	2,613	-	-	-
		安値	2,380	2,385	-	-	-
		平均	2,608	2,541	-	-	-
		頭数	43	8	-	-	-
	去 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
安値		-	-	-	-	-	
平均		-	2,202	-	-	-	
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 28頭	平均	1,927	1,868	1,850	1,773	
		頭数	1	3	22	2	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
		頭数	-	-	-	-	
	去 B 16頭	平均	-	1,898	1,854	1,774	
頭数	-	2	10	4			
去 C 1頭	平均	-	-	1,611	-		
頭数	-	-	1	-			

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	429 344	962 852	- 144.0	(競り)	(相対)	
				-	18	45

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,617	2,202	1,827	1,956	-
	B	-	-	1,886	1,840	-
和 去	A	2,695	2,470	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,157	1,078
	C	-	-	-	1,229	1,216
乳 去	B	-	-	-	1,353	-
	C	-	-	-	-	1,228
交 雌	B	2,022	1,860	1,794	1,670	-
	C	-	-	-	1,538	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	-	864	842	842	789
	安値	-	606	572	486	389
	平均	670	648	622	598	488
	頭数	(1)	(285)	(325)	(151)	(90)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	710	688	666	508
	安値	-	699	677	657	508
	平均	-	706	685	663	508
	頭数	(-)	(3)	(3)	(3)	(9)

[大阪食肉卸売市場] 5月25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	2,604	2,461	-	-	-
(頭数)	(7)	(3)	(2)	(1)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(1)	(-)
和 去 A	2,604	-	2,359	-	-
(頭数)	(3)	(-)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	1,892	1,798	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,918	1,860	1,802	-
C	-	-	1,795	1,728	-
豚	-	692	650	582	487

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	5月25日	5月22日	(5月累計)
豚	61,700	62,100	954,600
成牛計	4,850	4,230	60,160
和牛雌	1,160	1,140	15,180
和牛去勢	1,470	870	16,230
乳牛雌	400	570	7,940
乳牛去勢	560	340	6,400
交雑雌	630	700	7,150
交雑去	630	610	7,090

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 5月25日

	東京	大阪
1,763 円	(前日 1,859 円)	
1,847 円	(前日 1,642 円)	

[豚・全農建値] 5月25日

上	中	取引頭数	市況
673 円	651 円	941 頭	弱もちあい

と畜 売買	牛 87 頭	豚 96 頭	牛概況	もちあい
	牛 59 頭	豚 140 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25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)	- (-)	5,166	-	もちあい
仙台 [中]	615 (618)	545 (551)	271	55	弱もちあい
栃木 [地]	647 (637)	622 (600)	1,508	51	続伸
茨城 [地]	670 (657)	650 (630)	1,038	291	続伸
群馬 [地]	731 (705)	626 (608)	2,004	119	続伸
さいたま [中]	688 (691)	683 (680)	158	157	もちあい
東京 [中]	648 (671)	622 (644)	962	852	急落
横浜 [中]	683 (671)	650 (649)	665	674	続伸
山梨 [地]	- (-)	- (-)	-	-	休み
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	689 (689)	657 (664)	796	257	もちあい
京都 [中]	681 (608)	662 (657)	102	86	もちあい
大阪 [中]	692 (-)	650 (-)	96	101	まちまち
神戸 [中]	- (-)	- (-)	140	0	-
岡山 [地]	669 (-)	658 (-)	234	340	弱気配
広島 [中]	669 (-)	643 (-)	360	108	反発
福岡 [中]	681 (681)	643 (646)	510	119	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] 5月18日～5月24日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1439847 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	1,274	1,369	1,475	1,362	56,835
うで	847	886	935	886	111,815
ロース	1,166	1,279	1,378	1,280	140,520
ばら	1,361	1,404	1,472	1,412	116,393
もも	826	867	932	879	168,881
ヒレ	1,146	1,242	1,377	1,242	8,870
セット	1,091	1,108	1,126	1,107	836,533

◇近畿圏 総重量 653,268 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	1,355	1,494	1,539	1,480	58,800
うで	806	864	901	860	109,147
ロース	1,220	1,311	1,359	1,304	81,576
ばら	1,350	1,455	1,502	1,435	101,251
もも	833	883	918	877	147,810
ヒレ	1,242	1,367	1,418	1,360	8,699
セット	1,048	1,107	1,215	1,122	145,985

[食鳥正肉日経相場] 5月23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	772	842	999	186
ムネ	439	487	680	195

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	761	840	1,050	4
ムネ	442	493	610	4

[農水省統計情報部食鳥市況] 5月22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	684	550	600	650
安値	819	452	290	360	350
平均	850	489	-	-	-

※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)

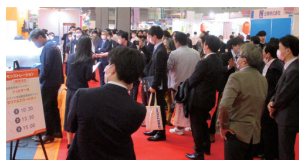
銘柄豚肉 ガイドブック

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