

令和8年  
2026年

5月27日  
水曜日

第11957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



全肉連が創立60周年祝賀会を举行……P2

- ▶ 全国食肉事業協同組合連合会が創立60周年記念祝賀会・式典を举行 …… P2
- ▶ 全国食肉事業協同組合連合会が通常総会、二川隆一氏が新会長に就任 …… P2~3
- ▶ 令和8年度「輸出に取り組む優良事業者表彰」の募集を開始—農水省 …… P3
- ▶ [肉豚出荷予測] 7~9月は1・8%減、10月は4・6%減 …… P4
- ▶ 「ローマイヤ」ブランド全面リニューアル、次の100年に向けたブランド戦略を始動…P4~5
- ▶ 「焼肉すだく」が黒毛和牛提供の新店舗をマレーシア・ペナンにオープン …… P5
- ▶ 「JAPAN BBQ CHAMPIONSHIP 2026」開催、総合優勝に「Yumaboy's BBQ」が輝く…P6
- ▶ 東京食肉買参組合が総会、天井理事長「皆で協力し合い、共に利益を上げる」 …… P6~7
- ▶ SRSホールディングス26年3月期決算、2期連続最高益更新 …… P7
- ▶ 第2回「FOOD SHIFT セレクション」の募集を開始—農水省 …… P7
- ▶ 関東冷蔵倉庫協会が第50回通常総会を開催 P8
- ▶ 畜産物の環境負荷提言の取り組みの「見える化」販売実証拡大 …… P8
- ▶ [外食産業市場動向・4月] 焼き肉は前年同月比8・7%増 …… P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 26日 … P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 26日 … P11

## 注目のヘッドライン

### 全国食肉事業協同組合連合会が 創立60周年記念祝賀会・式典を举行

全国食肉事業協同組合連合会(村上幸春会長)は24日、東京都港区のグランドニッコー東京台場で創立60周年記念祝賀会を举行。

…詳細はP2

### 全国食肉事業協同組合連合会が 通常総会、二川隆一氏が新会長に就任

…詳細はP2~3

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/>

# スでっちゃん

# S Foods

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

## 全国食肉事業協同組合連合会が創立 60 周年記念祝賀会・式典を挙行

全国食肉事業協同組合連合会(村上幸春会長、上写真)は24日、東京都港区のグランドニッコー東京台場で創立60周年記念祝賀会を挙行。全国各地から関係者が多数参加し同連合会の節目を盛大に祝った他、今後のさらなる発展を祈念した。祝賀会の冒頭、村上会長は主催者を代表し「近年、円安はもとより各地の紛争、とりわけ中東情勢は内外の不安定化や先行き不透明感を増している。業界では慢性的な人手不足や諸物価高騰の中、購買意欲の低下など厳しい状況にある。こうした中、原点に戻り、先輩諸氏と共に歩んだ厳しい道を思い起こし、事業の創出を図り全肉連はもとより業界発展のため、今後も一層の努力を推進してまいる所存」とあいさつ。

来賓では鈴木憲和農林水産大臣(左写真)、公益社団法人中央畜産会の森山裕会長(右写真)、中谷真一財務副大臣がそれぞれの立場から祝辞を述べた。来賓紹介に続き、来賓代表者らが登壇。同連合会顧問の鈴木貴子参議院議員が乾杯の音頭を取り懇親に。和やかな雰囲気の中、鈴木宗男参議院議員が来場し祝いの言葉を贈り、中野直幸副会長が中締めのあいさつを述べ祝賀会を閉会した。

また、祝賀会開催前には記念式典を開催。創立60周年実行委員会の倉持繁夫委員長(全肉連副会長、千葉県食肉事業協同組合連合会会長)が開会の辞を述べた後、村上会長が式辞を述べた。来賓では農水省畜産局長の長井俊彦局長、独立行政法人農畜産業振興機構の天羽隆理事長、公益社団法人日本食肉協議会の本川一善会長がそれぞれの立場から祝辞を贈呈。



続いて長年の功績をたたえ感謝状および記念品の授与に移った。村上会長が農林水産大臣感謝状、倉持副会長と佐々木一司監事が農林水産省畜産局長感謝状を授与された他、農畜産業振興機構理事長感謝状を13人、日本食肉協議会会長賞を30人が拝受。全肉連会長表彰状を役員18人、職員24人、県肉連10県肉連が授与された。

被表彰者を代表し北海道食肉事業協同組合連合会相談役理事兼全肉連監事の佐々木氏が謝辞を述べた後、二川隆一副会長が閉会の辞を述べて記念式典を終了した。

## 全国食肉事業協同組合連合会が通常総会、二川隆一氏が新会長に就任

全国食肉事業協同組合連合会(村上幸春会長)は25日、東京都港区のグランドニッコー東京台場で令和8年度通常総会を開催。二川隆一副会長(右頁写真下)を議長に進められた議事では、8年度の事業計画などを決定した他、任期満了に伴う役員選挙では総会終了後の理事会で二川氏を新会長に選出した。

また、新規会員として沖縄県食肉事業協同組合の加入が承認された。

倉持繁夫副会長による開会の辞に続き、主催者を代表し村上会長は「昨今の食肉業界を取り巻く情勢は、諸物価の高騰に加え慢性的な人手不足もあって大変厳しい状況が続いている。さらに円安はもとより

中東情勢をはじめとする世界情勢の不安定かつ不透明感が強まっている。こうした中、全肉連としても各道府県肉連と連携し、これまでより組織力の一層の活気が求められている。引き続き農林水産省をはじめ関係団体のご指導の下、会員と一致団結し食肉業界の発展に努めてまいりたい」とあいさつ。

来賓祝辞では農水省畜産局食肉鶏卵課の伊藤大介課長、独立行政法人農畜産行振興機構産業の天羽隆理事長、公益社団法人日本食肉協議会の本川一善会長がそれぞれの立場から祝いの言葉を贈呈した。来賓紹介に続き、新たに県肉連会長に就任した山梨県食肉事業協同組合連合会の齋藤義一会長を紹介。二川副会長を議長に進められた議事では、令和7年度事業報告および決算関係書類承認、8年度事業計画決定、同収支予算案および会員の賦課ならびに徴収方法、同借入金の限度額決定、理事報酬の限度額決定、役員選挙について審議し、いずれも原案通り可決した。

その他の事項としては沖縄県食肉事業協同組合の新規加入が承認され、同組合の岸本勇理事長が謝辞。また、8年度全国会長会議は10月下旬に東京都で開催する。最後に中野直幸副会長が閉会のあいさつを述べ総会を終了した。

その後、別室で木村元治専務の議案進行により第3回理事会を開催。通常総会で承認を得た理事のうち会長、副会長、専務理事、常務理事を選任し、二川氏を新会長に選出した。二川新会長は「この度、村上会長の後任として新会長に選出されたが、これまでのご尽力に敬意を表したい。昨今の食肉業界を取り巻く情勢は諸物価の高騰に加え、慢性的な人手不足な



どがあり、大変厳しい状況が続いている。こうした状況の中、微力ではあるが関係各位と一



致団結し、関係機関のご指導の下、食肉業界発展のため努力する」と就任の抱負を述べ、会長職を努めてきた村上氏は「全肉連会長に就任して3年が経過したが、この間、皆さま方の温かいご支援、ご指導により何とか重責を果たすことができた。改めて心より感謝したい。食肉業界を巡っては厳しい状況が続いているが、引き続きこれまで以上のご協力をお願いしたい」と感謝の言葉を述べた。

役員改選による主な新体制は次の通り。

会長 二川隆一▷副会長 倉持繁夫、中野直幸、清田浩徳▷専務理事 木村元治▷常務理事 石岡晃一、加藤功、吉岡浩人、町谷修二

## 令和8年度「輸出に取り組む優良事業者表彰」の募集を開始—農水省

農水省は令和8年度「輸出に取り組む優良事業者表彰」の募集を20日から開始した。

同表彰式は、農林水産物・食品の輸出の発展に向け、「地域ぐるみでの輸出産地の形成」「輸出可能品目の拡大」「新たなジャンル(健康食品、中食)の開発」「輸出ロットの拡大などによる価格競争力の強化」「新市場の開拓」「輸入規制の緩和・撤廃への働きか

け」などの観点から顕著な実績を挙げている農林水産物生産者、企業、団体および個人を広く発掘し、その取組内容を表彰、食品の輸出に関心のある事業者らに広く周知することにより、新たに輸出にチャレンジする方々への一助となることを目的としたもの。応募期間は7月31日まで。応募URL=<https://www.ofsi.or.jp/kaigai/>

**【肉豚出荷予測】 7～9月は1・8%減、10月は4・6%減**

農水省食肉鶏卵課は25日、4月から10月までの肉豚出荷予測を公表した。

4月は138万7千頭(前年同期比0・9%増)で平年並みの見通し。5月は117万2千頭(9・3%減)で平年を下回る見通し。6月は131万2千頭(6・6%増)で平年を上回る見通し。

4～6月は387万7千頭(0・7%減)で平年を下回る見通し。7月は135万1千頭(5・4%増)で前年を上回る見通し。8月は108万5千頭(7・9%減)で前年を下回る見通し。9月は126万8千頭(3・5%減)で前年を下回る見通し。7～9月は370万4千頭(1・8%減)で平年を下回る見通し。10月は141万頭(4・6%減)で前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	1,386	102.5	65,231	677
*1～3月計	4,111	101.6		—
*4	1,388	100.9	65,318	—
*5	1,177	90.7	64,493	—
*6	1,312	106.6	58,966	—
*4～6月計	3,877	99.3		—
*7	1,351	105.4	60,719	—
*8	1,085	92.1	53,580	—
*9	1,268	96.5	65,870	—
*7～9月計	3,704	98.2		—
*10	1,410	95.4	66,353	—

\* 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・上規格

**「ローマイヤ」ブランド全面リニューアル  
次の100年に向けたブランド戦略を始動**

スターゼンの子会社であるローマイヤ(株)は、自社が展開する老舗ブランド「ローマイヤ」をリブランディングした。ロゴ・パッケージ・商品ラインアップを刷新し、ブランド・ビジョン「こころが笑顔になる、シン洋食体験」の下、次の100年に向けた新たなブランド展開を順次開始する。

1921年創業の歴史を持つ同ブランドは、長年にわたり多くのお客に愛され続けてきた一方で、複数のブランドや商品が展開され、同ブランドが持つ価値や特徴が、お客に伝わりにくくなっているという課題も生まれていた。この課題に向き合うため、社内にプロジェクトチームを立ち上げ、現状分析や市場調査を実施。同

ブランドがこれからもお客に届けていく価値について整理を行った。こうした取り組みを通じて、同ブランドの価値を改めて見つめ直し、これからもお客に選ばれ続けるために、ブランドとして届けていく価値の方向性を検討してきた。その結果、「商品のおいしさ」だけでなく、食卓で過ごす時間や体験そのものを含めて価値を届けていくことが、これからの同ブランドにとって重要であるとしている。こうした考えの下、次の100年に向けた新たなブランド・ビジョンとして「こころが笑顔になる、シン洋食体験」を策定した。その背景には、商品そのもののおいしさや品質だけでなく、食卓で過ごす時間そのものが笑顔につながる体験になることを目

指し、家族や大切な人と囲む食卓のひとつに寄り添い、楽しい・うれしい・豊かな気持ちを生み出す、そんな食の価値を届けていきたいという思いを込めたほか「シン



ン」には、進化・新化・真化・深化・伸化といった複数の意味を重ね、創業以来受け継いできた伝統や技術を大切にしながら、現代のライフスタイルや価値観に合わせて洋食を再定義し、ローマイヤならではの新しい洋食体験を提案していく。

【ブランドリニューアル概要】①三つのブランド体制へ再構築—「銀座ローマイヤ」「ローマイヤクラシック」「ローマイヤハウス」の3ブランドに整理②ロゴ・パッケージを刷新—ブランドの世界観をより伝えるデザインへリニューアル③商品ラインアップの整理—ブランドごとの役割を明確化し、商品構成を見直し。[三つのブランドで広がる新しい世界]ブランド・ビジョン「こころが笑顔になる、シン洋食体験」を実現するため、同ブランドでは、これまで体系化されていなかったブランド構成や商品ラインを見直し、それぞれの役割と価値を明確にした三つのブランドカテゴリーに再編した。また、各ブランドのコンセプトを設定することで、日常から特別な日の食卓まで、暮らしの中のさまざまなシーンに寄り添いながら、同ブランドならではの洋食体験を分かりやすく届けていく。

【銀座ローマイヤ(左写真)】ローストビーフやハンバーグなどの一品料理から、おせちやオードブルなどの多彩な美味を詰め込んだセットメニューまで、丁寧に仕上げた洋食の味わいを、そのまま家庭で楽しめるラインアップ。以前のロゴカラーを踏襲しつつ、格式や信頼感を与える盾をイメージしたロゴマークに変更した。



【ローマイヤクラシック(中央写真)】肉のうまみをしっかりと閉じ込めたロースハム、食欲をそそる香りが広がるソーセージなど、長年積み重ねてきた思いを込め、一つひとつ丹精込めて作り上げた味わいを堪能できる。ロゴマークは、定着している形状・配色を継承し新ブランド名「クラシック」が目立つデザインに刷新。

【ローマイヤハウス(右写真)】みんなで囲む食卓をちょっとぜいたくに、同ブランドを日常的にカジュアルに、自分好みに何気ない毎日に、ほっとうれしいぜいたくを楽しみたい人へ向けたラインアップ。ロゴマークは、食卓の温かみや安心感を表現した色(クリーム色と深緑)を基調に、“食卓に並ぶ大皿”をイメージしたシルエットを採用した。

同ブランドでは、商品そのもののおいしさだけでなく、食べ方や利用シーンの提案を通じて、お客の暮らしに寄り添う「モノからコトへの提案」の強化を進め、その実現に向け、今回のブランドリニューアルを機に、新たに掲げたブランド・ビジョンの下、商品開発や売り場提案、コミュニケーションなど、ブランドに関わる取り組み全体の見直しと強化を進めていく。さらに、創業から受け継いできた洋食文化の伝統と専門性を大切にしながら、現代のライフスタイルや価値観に応える新しいブランドづくりを進め、次の100年に向けてさらなる価値創造に取り組んでいくとしている。

## 「焼肉すだく」が黒毛和牛提供の新店舗をマレーシア・ペナンにオープン

(株)総合近江牛商社は、焼き肉ブランド「焼肉すだく」で、マレーシア現地法人「TAIRYO SDN. BHD.」とのパートナーシップの下、マレーシア・ペナンに新店舗をこのほどオープンした。

オープン当日に行った和牛カットショーでは、部位ごとの特徴やカット技術を紹介しながら、日本の食肉文化そのものを体験できるイベントを開催した。

同社グループは「日本産黒毛和牛の提供」「日本式の品質管理」「焼肉すだくのブランド思想」「日本品質の接客およびオペレーション」を現地市場向けに最適化し、マレーシアにおける新たな焼き肉ブランド価値の構築を目指していくとしており、地域に根差した店舗展開を進めていくとしている。

## 「JAPAN BBQ CHAMPIONSHIP 2026」開催 総合優勝に「Yumaboy's BBQ」が輝く

JAPAN BBQ CHAMPIONSHIP実行委員会は24日、日本全国のBBQマスターが一堂に会し、国内最高峰の技術を競い合うコンテスト「JAPAN BBQ CHAMPIONSHIP 2026」を千葉県美浜区の「BBQ&CAMP THE B'NC」(幕張豊砂公園)で開催した。

近年、欧米を中心に「フードスポーツ」と呼ばれる新たな競技ジャンルが急速に拡大している。昨年初開催され、大きな話題を呼んだ同大会には、今年も全国から選抜されたプロ・アマ全8チームが出場。制限時間内(6時間)に「テールゲート」「スペアリブ」を調理した。審査基準は「見た目」(15%)、「調理の正確さ」(35%)、「味」(50%)の3項目。ジェイ・クロス氏(KCBS Japan代表)、ERI氏(ハンバーガー女子)、小嶋亮太氏(Weber Grillアンバサダー)、そして米国食肉輸出連合会(USMEF)の加藤悟司ジャパンディレクター(写真左)の4人が審査員を務めた。

審査の結果、名古屋を拠点に夫婦で活動する「Yumaboy's BBQ」が91・3ポイントで総合優勝に輝き、加藤ジャパンディレクターがカッティングボードを贈呈。さらに「Yumaboy's BBQ」には豪華副賞の他、米国で開催される世界最大級のフードスポーツイベント「WORLD FOOD CHAMPIONSHIPS (WFC)」BBQ部門の出場権である「ゴールデンチ



ケット」が贈られた。昨年の準優勝から見事リベンジを果たした「Yumaboy's BBQ」の坪井佑磨さん(同中央)は「とてもうれしい。実は今年テキサスまでBBQの勉強をしに行ったが、自分のBBQと比較して自信をなくしていた。また、他のBBQ大会でもなかなか結果を残せず、本当に落ち込んでいた時期もあった。それでもお客さまや家族に支えていただき、特に一緒に戦ってくれた妻に最高のプレゼントができたのではないかなと思う」と喜びを語った。

審査員を務めた加藤ジャパンディレクターは「こういう形でアメリカンミートを使用した、アメリカンBBQの文化が日本でも着実に広がっていることを実感させていただいた。参加された皆さんごぞって、アメリカンBBQの良さを多くの方に伝えていただけたとうれしい」と呼びかけた。

## 東京食肉買参組合が総会、天井理事長「皆で協力し合い、共に利益を上げる」

東京食肉買参事業協同組合(天井輝理事長=写真)は25日、第60回通常総会を東京食肉市場センタービルで開催。令和7年度事業報告、8年度事業計画など、上程全議案を承認した。

7年度は、主要業務である代払い業務では、年間を通じての特別金融措置および年末特別需要期対策などを実施。また、和牛新規需要開拓支援緊急対策事業が150億円規模の支援事業として実施され、年間取扱高は前年実績を上回った。8年度も事業計画達成に向け、代払い業務では年間を通じての特別金融措置および年末特別需要期対策を実施する。ま

た、一般社団法人東京食肉市場協会の集荷促進事業については、東京食肉市場への安定的な集荷確保を図るため、買受人側での支援・協力体制を一層強化していく。



天井理事長はあいさつで「昨年度の取扱高は前年実績を上回ることができたが、日本経済全体では厳しい状況が続いている。当業界においても今後良くなる要素がなかなか見当たらないのが現状だ。トランプ大統領に振り回され、原油価格は高騰し、包装資材や

燃料など、あらゆる物価が上昇している。それでもどこかに厳しい情勢を抜け出す道はあると思うので、皆で協力し合い、共に利益を上げていけるようにしていきたい」と呼びかけた。

## SRS ホールディングス 26年3月期決算、2期連続最高益更新

関西圏を中心に「和食さと」などを展開する外食大手SRSホールディングス(株)(重里政彦社長)は25日、機関投資家・アナリスト向けに業績・事業計画説明会を開催した。2026年3月期決算の売上高は764億2100万円(前期比13.3%増)、営業利益30億5100万円(13.9%増)、経常利益29億9400万円(17.9%増)、純利益16億9400万円(83.1%増)と、売上高、営業利益共に前期実績を大きく上回る増収増益を達成。既存事業の堅調な推移に加え、近年注力してきたグルメすしチェーンのM&A効果が業績を大きく押し上げた。

重里社長は、主力業態「和食さと」の全国展開(ナショナルブランド化)を加速させ、中期経営計画が掲げる売上高1千億円超の大台実現に向けて、成長の第二ステージへ突入する決意を示した。

売上高の最大のけん引役となったのは、近年相次いで買収したグルメすし業態の連結化。近年に買収した「北海道・すし弁慶」、(株)アミノなどのすしチェーン店による売上高計約45億円が上乘せされた他、既存店もメニュー施策などの効果で約4%の増収を確保した。

利益面では、人件費が約18億円増加した他、原材料価格の高騰が約13億円のマイナス要因として重くのしかかった。しかし、適正な価格改定や仕入コスト

の抜本的な見直しによって約11億円分を吸収。さらに、保有株式の売却益を特別利益に計上したことも寄与し、最終的な当期純利益は16億9400万円と大幅な伸びを記録。自己資本比率も37.8%(1.9ポイント改善)へ向上し、財務体質の強化が進んだ。

今後の成長戦略の柱として重里社長は「和食さと」の全国展開によるナショナルブランド化を掲げる。従来、和食ファミリーレストランは地域ごとのドミナントが極めて強く、同社も関西圏が収益の主軸であった。しかし、名物メニュー「さとしゃぶ」の投入以降、地域間での収益性の格差が急速に消失。車社会で大家族が移動する「人口密度の低い郊外・地方エリア」こそ、競合が少なく高い収益性を担保できると強調する。すでに初の中国地方進出となった岡山・広島の新規出店では、当初の低いブランド認知度を跳ね返し、週末に想定を大きく上回る数字を記録するなど順調な立ち上がりをみせている。今後は大型駐車場を備えた「ゆとり・だんらん」型の店舗を地方へ投下していく構えだ。昨今の建築資材高騰という難題はあるものの、地方での地域ナンバー1の地位を確立することで、十分な回収を見込めると踏んでいる。

今期の業績予想は、売上高830億円(前期比8.6%増)、営業利益32億円(4.9%増)、経常利益30億円(0.2%増)、純利益18億円(6.2%増)。

## 第2回「FOOD SHIFT セレクション」の募集を開始—農水省

農水省は、第2回「FOOD SHIFT セレクション」の候補となる製品の募集を25日開始した。

同省では「ニッポンフードシフト」事業の一環として、国産農林水産物を積極的に選んでもらうため、優

れた産品を令和7年度から募集し、「FOOD SHIFT セレクション」としてその魅力を発信している。応募期間は7月27日まで。特設ページ=[https://nippon-food-shift.maff.go.jp/2026/aw\\_selection.html](https://nippon-food-shift.maff.go.jp/2026/aw_selection.html)

## 関東冷蔵倉庫協会が第50回通常総会を開催

関東冷蔵倉庫協会は22日、第50回通常総会を開催し、2025年度事業報告書ならびに決算収支報告書、26年度事業計画案ならびに予算収支計画案など、原案通り承認した。

冒頭、武田信一郎会長(写真)は「足元の中東情勢で、世界中が右往左往している状況だ。落ち着いていた物価上昇が再燃し、ネガティブな影響が出ていることを心配している。このような中、さらに価格転嫁をしていくことは難しい。商慣習の見直しなどにより価格転嫁を抑制していかなければいけない年だと思う。商慣習の見直しは、われわれだけでなく荷主の方にも必ずメリットがあるものだと思う。持続可能な冷蔵庫業界を構築していくために、皆さまにも協力をお願いしたい」と述べた。

26年度の事業計画案では、「教育・研修活動の推進」として、冷蔵倉庫業務標準マニュアル講習会や中堅社員研修会、倉庫管理主任者フォローアップ研修会の開催や、

「電力問題への対応」「冷媒問題への対応」「日本冷蔵倉庫協会との事業活動の連携」などが示された。

この他、瀧澤伸行氏と大石竜司氏が新たに副会長に選任された。



## 畜産物の環境負荷提言の取り組みの「見える化」販売実証拡大

農水省では「みどりの食料システム戦略」に基づき、持続可能な食料システムを構築するため、食料システム全体での環境負荷低減の取り組みや国民理解の醸成に向けて、環境負荷低減の取り組みの「見える化」を推進している。

対象品目の畜産物への拡大に向けては、令和5年度から「フードサプライチェーンにおける脱炭素化の実践とその可視化の在り方検討会」における検討を開始し、生産情報(頭数、月齢、飼料、排せつ物処理方法、エネルギー使用量など)に基づき、生乳/枝肉1kg当たりの温室効果ガス排出量および削減貢献率を算定可能な「温室効果ガス簡易算定シート」(実証用)の開発を進めてきた。

令和8年1月に開催した同検討会において、同算定シートを活用した「販売実証」の実施に了承が得られたため、3月から牛乳乳製品および牛肉に「実証用みえるらべる」を表示し販売を開始しており、このたび第

2弾として、新たに3件の商品が参加。このうち、肉用牛では、「近江だいきち牛」(大吉畜産(株))が販売実証を開始する。

販売実証予定期間は6月上旬から(終了時期未定)、販売実証予定店舗はだいきち本店、近江牛牧場直営 農家レストランだいきち 大津堅田店(滋賀県)、肉 Café だいきち牧場、近江牛牧場直営「近江牛×伝統の出汁」祇園だいきち牧場、和牛会席 ぎをんだいきち(京都府)

なお、同省では今後も本格運用に向けて、生産者や事業者の協力の下、畜産物(生乳・牛肉)の「見える化」の販売実証を行い、運用上の課題や改善点を確認していく。

なお、第1段としては「サステナブル和牛熟」(株)熟豊ファーム、「牛肉(交雑牛)」(株)長州牧場、「くまもと黒毛和牛和牛王」(株)チャレンジファーム生産分)が販売された。

[訂正]本紙5月25日付7面に掲載の[全国霜降り牛研究会]の記事中、交雑部門最優秀賞のキロ当たり価格と購買者に誤りがありました。正しくはキロ当た

り1997円、購買者が「小川畜産興業(株)」です。おわびして訂正します。

## 【外食産業市場動向・4月】焼き肉は前年同月比8・7%増

一般社団法人日本フードサービス協会が公表した外食産業市場動向調査によると、4月は上中旬を中心に客数が伸び悩むところもあったが、春休みや大型連休に合わせた各種キャンペーンの好評や、全国的に天候が安定し気温が上昇したことで、外食全体の売り上げは前年同月比8・0%増となった。物価高による節約志向で客数の伸び悩みが懸念される中で、ファストフードなどの低価格業態の好調が続ぎ、期間限定商品の投入や各種キャンペーン、CMの強化などで健闘している。

ファストフード業態の全体の売り上げは9・6%増となった。「洋風」は、春休みに合わせたお得なメニューによる集客増、新商品の投入などが奏功し、8・4%増となった。「和風」は、新メニューや人気メニューの好調に加え前年の異物混入事故の反動増もあり、売り上げ21・5%増となった。「麺類」は、低価格業態の堅調な推移と、人気アニメとのコラボ、新しいコンセプトの新メニュー投入などで、売り上げ8・7%増。「持ち帰り米飯／回転ずし」は、一部ではデリバリー価格キャンペーンで集客増がみられたが、全体的には客数減となり、売り上げ0・4%減。「その他」は、「アイスクリーム」の人気キャラクターとのコラボなどが好評で、売り上げ5・5%増となった。

ファミリーレストラン業態全体の売り上げは6・5%

増となった。「洋風」は、大型連休に合わせた人気キャラクターとのコラボキャンペーンや、引き続き低価格業態の好調で、売り上げ8・1%増。「和風」は、客数がやや弱い状況が続いているが、客単価上昇に支えられて売り上げ4・8%増。「中華」は、店舗増などで売り上げ1・5%増。「焼き肉」は、春休み需要が堅調に推移、予約サイトの来店直前予約サービスを活用しているところもあり、売り上げは8・7%増となった。

パブ・飲酒業態は、歓送迎会需要が一服し、宴会の予約状況は各社まちまちだが、低価格ランチの導入や、ピーク時間帯の前に団体予約を受け入れるなど集客に工夫するところもあり、「売り上げは3・1%増となった。

ディナーレストラン業態は、中東情勢が先行き不透明の中、法人宴会が低調なところ、和食の食べ放題業態が堅調なところなど、状況は各社まちまちだが、全体の売り上げは5・8%増となった。インバウンド需要は中国以外の国・地域からの訪日客でカバーできたところ、逆に落ち込んだところと、まちまちであったが、国内客の増加もあって全体の客数は4・1%増。

喫茶業態は店舗によって明暗が分かれるが、おおむね好天時の集客堅調と客単価上昇で、売り上げは4・2%増となった。

外食産業市場動向(全店)

単位:社、店、%(前年同月比)

業態	事業者数	店舗数	売上高	店舗数	客数	客単価
全体	219	37288	108.0%	101.2%	105.3%	102.5%
ファストフード合計	55	21785	109.6%	102.1%	106.9%	102.5%
洋風	19	6280	108.4%	102.2%	104.4%	103.8%
和風	16	5411	121.5%	102.7%	117.8%	103.1%
麺類	22	3446	108.7%	103.5%	104.7%	103.9%
持ち帰り米飯・回転ずし	17	4186	99.6%	99.8%	95.7%	104.1%
その他	9	2462	105.5%	102.3%	104.3%	101.2%
ファミリーレストラン合計	63	9460	106.5%	99.5%	103.1%	103.3%
洋風	31	4466	108.1%	98.0%	104.4%	103.5%
和風	29	2392	104.8%	101.7%	100.2%	104.6%
中華	12	1239	101.5%	101.9%	100.8%	100.7%
焼き肉	16	1363	108.7%	98.4%	104.4%	104.1%
パブ・レストラン／居酒屋合計	37	2257	103.1%	100.0%	102.0%	101.1%
パブ・ビアホール	12	401	103.3%	100.5%	102.2%	101.0%
居酒屋	29	1856	103.0%	99.9%	101.8%	101.2%
ディナーレストラン(計)	23	1042	105.8%	101.5%	104.1%	101.7%
喫茶(計)	23	2487	104.2%	100.9%	100.6%	103.6%
その他(計)	18	257	103.7%	98.1%	97.3%	106.6%

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 5月26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	3,335	2,605	2,565	-	-
		安値	2,346	2,268	2,392	-	-
		平均	2,677	2,532	2,492	-	-
	109頭	頭数	85	19	5	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,312	-	-	-
	1頭	頭数	-	1	-	-	-
	去 A	高値	3,188	2,598	2,527	-	-
		安値	2,376	2,499	2,487	-	-
		平均	2,629	2,550	2,506	-	-
	136頭	頭数	120	12	4	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	2,280	-	-	-	
1頭	頭数	-	1	-	-	-	
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B 7頭	平均	-	-	1,296	1,346	
	去 C 2頭	平均	-	-	-	1,280	
交雑牛	雌 B	平均	1,836	1,826	1,804	1,731	
		頭数	1	2	10	5	
	雌 C	平均	-	1,663	1,698	1,679	
		頭数	-	2	3	1	
	去 B	平均	1,963	1,882	1,841	1,776	
35頭	頭数	1	12	11	11		
去 C	平均	-	-	1,787	1,731		
3頭	頭数	-	-	2	1		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚	その他
と畜	426	760	-	(競り) (相対)	
売買	81	962	252.0	-	11
				11	20

◇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	-	-	1,809	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	839	896	800	781	638
	安値	670	633	585	486	313
	平均	772	689	657	614	494
	頭数	( 8)	( 398)	( 319)	( 153)	( 84)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入相対	高値	-	-	-	-	508
	安値	-	-	-	-	496
	平均	-	-	-	-	507
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( 11)

[大阪食肉卸売市場] 5月26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	2,622	2,443	2,336	-	-
(頭数)	( 24)	( 15)	( 2)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( 1)	( -)	( -)
和 去 A	2,674	2,457	2,272	-	-
(頭数)	( 16)	( 8)	( 1)	( -)	( -)
B	-	2,166	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,975	1,893	1,825	-
C	-	-	1,825	-	-
交雑去 B	-	-	1,861	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	706	652	536	489

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	5月26日	5月25日	(5月累計)
豚	63,500	61,700	1,079,800
成牛計	4,190	4,850	69,200
和牛雌	1,200	1,160	17,540
和牛去勢	930	1,470	18,630
乳牛雌	810	400	9,150
乳牛去勢	400	560	7,360
交雑雌	480	630	8,260
交雑去	370	630	8,090

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 5月26日

東京	1,698 円	(前日 1,763 円)
大阪	1,821 円	(前日 1,847 円)

[豚・全農建値] 5月26日

上	中	取引頭数	市況
686 円	664 円	886 頭	急伸

と畜	牛 37 頭	豚 130 頭	牛概況	もちあい
売買	牛 82 頭	豚 96 頭	豚概況	上伸

# 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] 5月26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)	- (-)	6,082	-	もちあい
仙台 [中]	632 (615)	558 (545)	258	35	反発
栃木 [地]	- (647)	- (622)	-	-	休市
茨城 [地]	689 (670)	649 (650)	1,134	398	続伸
群馬 [地]	726 (731)	631 (626)	1,835	303	小幅反落
さいたま [中]	703 (688)	697 (683)	107	114	上伸
東京 [中]	689 (648)	657 (622)	760	962	急反発
横浜 [中]	668 (683)	638 (650)	665	660	反落
山梨 [地]	720 (-)	720 (-)	122	74	まちまち
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	676 (689)	656 (657)	884	238	下がる
京都 [中]	696 (681)	676 (662)	89	102	もちあい
大阪 [中]	706 (692)	652 (650)	130	91	上伸
神戸 [中]	693 (-)	735 (-)	-	140	-
岡山 [地]	678 (669)	643 (658)	360	234	強含み
広島 [中]	665 (669)	634 (643)	369	69	もちあい
福岡 [中]	680 (681)	647 (643)	464	92	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19日～5月25日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,579,736 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	1,295	1,369	1,458	1,372	62,694
うで	834	885	909	879	121,707
ロース	1,182	1,279	1,361	1,267	165,853
ばら	1,361	1,399	1,448	1,402	131,775
もも	842	867	932	875	185,434
ヒレ	1,146	1,188	1,381	1,221	9,667
セット	1,097	1,112	1,125	1,111	902,606

◇近畿圏 総重量 717,437 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	1,350	1,494	1,529	1,468	60,964
うで	806	864	896	852	123,920
ロース	1,230	1,311	1,381	1,314	84,993
ばら	1,350	1,447	1,494	1,443	115,608
もも	833	883	930	876	161,083
ヒレ	1,242	1,367	1,502	1,376	9,443
セット	1,002	1,091	1,215	1,107	161,426

[食鳥正肉日経相場] 5月25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	778	843	998	189
ムネ	440	480	650	160

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	772	876	1,050	2
ムネ	439	513	610	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 5月25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	1,037	680	550	600	650
安値	750	458	290	360	350
平均	854	496	-	-	-

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日期間中（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)

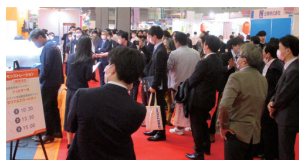
## 銘柄豚肉 ガイドブック

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