

令和8年
2026年

5月14日
木曜日

第11948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



オーケーの関西10店舗目がオープン……P5

▶ 食肉加工メーカートップインタビュー
伊藤ハム米久HD 伊藤功一取締役常務執行役員
加工食品事業本部長 ……P2～3

▶ [調理食品支出金額・3月] 合計1万3600円で
2・8%増 ……P3

▶ 3月牛マルキン（確定値）、肉専用種、交雑種
は交付なし ……P4

▶ 大阪府大東市にオーケーの関西10店舗目「大
東新田西町店」オープン、朝からにぎわいみせる
……P5

▶ ダイショー決算は増収増益、焼き肉のタレなど
が好調 ……P5

▶ USMEFが3年連続「アメリカンミート トレー
ドセミナー IN 沖縄」開催 ……P6

▶ 細谷常務「数量維持しながら価格転嫁できたこ
とは大きな成果」—日本ハム決算会見②—P6～7

▶ 滝沢ハムの26年3月期決算、売上高は265億
6500万円 ……P7

▶ [資料] 日本食肉流通センター週間市況〈和
牛・交雑牛・乳牛チルド〉 ……P8

▶ [資料] 2026年3月分の食肉輸入通関実績⑩
……P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 13日 ……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 13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
伊藤ハム米久HD 伊藤功一取締役常務
執行役員加工食品事業本部長

—価値と価格の両立、ニーズへの最適な提案

…詳細はP2～3

3月牛マルキン（確定値）、肉専用種、
交雑種は交付なし

…詳細はP4



～おいしさプラス やさしさプラス～

テンダープラス ジャパン株式会社

■ 弊社取扱いオーストラリア・ニュージーランド産 ラム

TOKYO 03-5401-3431
SAPPORO 011-788-3704
NAGOYA 052-269-3431
OSAKA 06-6535-7545
FUKUOKA 092-433-5861

✉ info@tenderplus.co.jp

🌐 <https://www.tenderplus.co.jp/>



HPに商品情報を掲載しています！是非ご覧ください。



AU テンダープラス 熟成ラム



AU ホワイトピレネーラム



AU アンバサダー ラム



AU スイフトラム



NZ シルバーフェーン・ファームスラム

食肉加工メーカートップインタビュー

伊藤ハム米久HD 伊藤功一取締役常務執行役員加工食品事業本部長

価値と価格の両立、ニーズへの最適な提案

—前期の加工食品事業の業績と市場環境についておきかせください。

加工食品事業については、第3四半期を終えた時点で減収減益となっています。

原材料や補助原料のコスト、光熱費、物流費、人件費などが上昇する中、消費環境は株価や土地の価格が上がっているのに実質賃金はマイナスとなっており、節約志向が強くなっています。これはここ数年の傾向でもありましたが、前期はこの傾向が特に強まった1年だと感じました。

調理加工品については金額、数量共に厳しい状況が続いた1年でした。特に量販店などではベーカリーやデリカ総菜の商品の売れ行きが好調で、これまで以上に競合が激化しています。

—今期の計画についておきかせください。

ハム・ソーセージ、調理加工品共に、売上金額・販売数量のいずれも増加させることを計画しています。

今期は、既存コアブランド商品はカテゴリーナンバー1を目指して育成していき、新商品やリニューアルによって商品の新陳代謝を上げつつ、SKUを統廃合して、商品のポートフォリオを改善していきます。厳しい環境の中、知恵と工夫でお客さまが求める価値と価格の両立を実現させていきます。

昨今では中東情勢が不安定で、包材コストが今後さらに上昇するといわれています。そのため、2個バンドル商品を1個ピロー商品に切り替えたり、ラベルを止めてパッケージに印刷したり、印刷包材の色の数を減らしてコストを抑えたりなど、新しくチャレンジする機会と捉え、前向きに取り組んでいきます。

—貴社のアルトバイエルンでは昨年に人気アニメとのコラボ商品、増量キャンペーンなどを行われました。今年はブランド名を「The GRANDアルトバイエルン」から「アルトバイエルン」に12年ぶりに変更されていますね。

コラボ商品の販売は好調で、同時に期間限定発売したフレーバー商品も好評だったことから、その後、通年商品としても発売しています。秋に実施した増量キャンペーンも反響があり、ブランドとしては前年を



上回る販売数量、金額となっています。

今期はフレーバーではなく、通常商品を積極的に販売していく方針です。今春、アルトバイエルンのリブランディングの際、先味を感じられるような味の見直しを行いました。

外部の分析機関と協力して味覚分析を行ったところ、従来のアルトバイエルンがうまみが強く、後味が特長の商品設計になっていました。一方でウインナー市場のトレンドは「先味」「香り」が支持されていることから、先味も後味も楽しんでもらえる設計にリニューアルしました。

—注力していくカテゴリーや営業戦略について教えてください。

伊藤ハムのハム・ソーセージではアルトバイエルンをはじめとした主力商品を中心にウインナー群の販売を強化します。加工肉は業界全体として生産量が減少傾向にある中、ウインナー(ソーセージ)は比較的堅調に推移しています。この市場のさらなる活性化に向けて、販売を強化していきます。

調理加工品はピザとハンバーグを強化します。ピザは消費の多極化が進み、量販店ではベーカリー部門でのピザの展開が拡大しています。競合が激化する中、改めて価格だけではなく、商品のおいしさ、個食に適したサイズ感などの価値も訴求していきます。

ハンバーグではより品質を重視した「旨包」シリーズと、値頃感や複数個入りという特徴の「鉄板焼き」シリーズを展開しています。米久では業務用商品の販売が強いという特徴を持っています。近年では“業務用コンシューマー”という位置付けで、業務用で人気の商品をコンシューマー商品として販売する取り

組みを進めています。

冷凍食品の「Family Stock」シリーズなどがこれに当たり、米久の強い販路に向けて新たなジャンルの提案を強化していきます。

全方向に向けた販売の強化路線は変わりませんが、肉食・中食・外食だけでなく、地方と都市部でもニーズが変わってきます。販売先によって大袋需要もあれば、高価格帯(プレミアム商品)の需要もあります。ニーズを把握して、当社の独自性のある商品を提案していけば、当社の持つ強みを発揮できます。それぞれの販売先のニーズに最適な提案を行えるかどうかテーマとなってくるでしょう。

—昨今の原料事情とコスト対策についておきかせください。

原料コストは、スペイン産豚肉の輸入停止や中東情勢などによって、悪化することが予測されます。これに対応するためには、商品ポートフォリオを改善しつつ、販売量を増やしていくことが重要になります。

付加価値ある商品を積極的に販売し、不採算商品やラインのテコ入れが課題となります。求める価値と品質は販売先によって異なりますが、これに対応できる商品ラインアップ(価格・価値・品質)を拡充していきます。

—業界課題と自社の課題についてはいかがですか。

業界としては、競争分野と非競争分野をしっかりと区別し、非競争分野については業界全体のメリットに

なるよう努めていく必要があります。加工品生産量が減少しており、業界全体が縮小傾向にある中で、現在では物流に共同で取り組んでいます。その他に非競争分野がないのかなど相互に協力できるところを話し合っていかななくてはなりません。

自社の課題として、生産ではコストが上がる一方、販売では人口が減り、節約志向も進む中、消費者の納得する価格と量目、品質を実現しなければいけないと思っています。ただの価値訴求では利益を出せませんが、価値を訴求してそれを消費者が納得する価格で販売することで利益につなげます。

何を価値とするかは難しいですが、私は「独自性」が価値であると思っています。ウイナーでは「熟成」、ピザであれば「発酵」といった技術、さらにはブランド商品はそのものが差別化された商品です。こうした独自性ある商品を投入し、価値訴求していくこと、納得してもらうこと、何より喜んでもらうことが重要です。

—その他に、今期の注目すべき取り組みを教えてください。

三島工場が9月に竣工予定です。ここでは伊藤ハム、米久のハム、ソーセージ、ベーコンの主力商品を製造する予定です。省人化と連続ライン化、省エネ対策の進んだ次世代型の工場で、販売量の多い主力商品を集中生産することで効率化とコスト削減に注力していきます。

【調理食品支出金額・3月】 合計 1万3600円で 2・8%増

総務省家計調査(既報)によると、3月の調理食品支出金額は1万3600円(前年同月比2・8%増)と引き続き増加している。

弁当や調理パンなどの主食的調理食品の支出金額は6168円(3・7%増)と増加。他の調理食品も7433円(2・0%増)と増加した。このうち天ぷら・フライは1226円(4・9%増)、冷凍調理食品は1025円(4・5%増)、ハンバーグは153円(3・4%増)、シューマイは102円(1・0%増)と前年を上回った。ギョーザは167円と前年並み。焼き鳥は226円(9・2%減)、カツレツは196円(5・3%減)と前年割れに転じ、コロッケは197円(1・0%減)と2カ月連続で減少した。

	令和8年1月		2月		3月	
	金額	指数	金額	指数	金額	指数
調理食品	13,470	105.8	12,694	104.9	13,600	102.8
主食的調理食品	5,898	104.8	6,101	109.3	6,168	103.7
弁当	1,479	102.9	1,457	109.1	1,739	104.3
すし(弁当)	1,530	107.7	1,881	116.5	1,331	104.1
おにぎり・その他	466	96.3	473	105.1	565	102.0
調理パン	559	104.9	565	106.0	625	103.6
他の主食的調理食品	1,863	106.2	1,726	104.7	1,908	103.4
他の調理食品	7,572	106.7	6,592	101.0	7,433	102.0
うなぎのかば焼き	102	113.3	110	105.8	156	111.4
サラダ	513	92.9	485	97.4	565	96.9
コロッケ	192	103.2	181	93.8	197	99.0
カツレツ	193	107.8	182	101.7	196	94.7
天ぷら・フライ	1,153	108.1	1,122	108.0	1,226	104.9
シューマイ	101	105.2	93	104.5	102	101.0
ギョーザ	172	104.2	151	86.8	167	100.0
焼き鳥	235	112.4	197	102.1	226	90.8
ハンバーグ	138	107.0	125	91.9	153	103.4
冷凍調理食品	984	109.0	891	99.6	1,025	104.5
総菜材料セット	341	102.7	246	81.2	260	87.2
他の調理食品のその他	3,448	108.2	2,810	103.3	3,159	103.8

資料:総務省「家計調査報告(全国・全世帯1世帯あたり品目別)」

3月牛マルキン(確定値)、肉専用種、交雑種は交付なし

農畜産業振興機構は13日、令和8年3月分肉用牛肥育経営安定交付金(牛マルキン)の標準的販売価格および標準的生産費、交付金単価(確定値)を公表した。

肉専用種は、全ての都道府県で標準的販売価格が標準的生産費を上回らなかったことから、交付金単価(確定値)はない。標準的販売価格は石川県が156万2899円が最も高く、次いで兵庫県の147万5822円、新潟県、富山県、福井県が131万4382円となっている。兵庫県の標準的生産費をみると、140万2492円とほかの都道府県と比較し、20万ほど高い。内訳についても、素牛価格において他県の取引価格が40万円台後半から50万円台にとどまる中、兵庫県産は77万9260円となっている。なお、石川県と兵庫県は都道府県標準販売価格が、全国一円を区域と

して算出した標準的販売価格に、都道府県標準販売価格の標準偏差の2倍の額を加えた額を上回ったことから、単独で標準的販売価格の算定を行っている。

一方、交雑種は生産費が72万2433円となり、販売価格の81万5548円を下回ったことから、交付なしとなった。一方、乳用種は生産費が51万8174円となり、販売価格の48万6237円を上回ったため、交付金単価は2万8743・3円となった。

肉用牛1頭あたりの交付金単価の算出結果(全国)

区分	単位:円/頭	
	交雑種	乳用種
標準的販売価格(A)	815,548	486,237
標準的生産費(B)	722,433	518,174
差額(C)=(A)-(B)	93,115	△ 31,937
交付金単価(確定値)	-	28,743.3

※交付金単価は差額に100分の90を乗じた額

肉用牛1頭あたりの交付金単価の算出結果(肉専地域別)

区分	北海道	青森県	岩手県	宮城県	秋田県	山形県	福島県	茨城県
標準的販売価格(A)	1,251,872	1,262,413	同左					1,279,360
標準的生産費(B)	1,206,436	1,183,826	1,141,142	1,175,268	1,129,688	1,125,500	1,184,483	1,190,994
差額(C)=(A)-(B)	45,436	78,587	121,271	87,145	132,725	136,913	77,930	88,366
交付金単価(確定値)	-	-	-	-	-	-	-	-

栃木県	群馬県	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県	山梨県	長野県	静岡県	新潟県
1,279,360	同左								1,314,382
1,194,136	1,214,658	1,191,391	1,166,376	1,181,949	1,187,858	1,213,523	1,184,141	1,155,876	1,156,082
85,224	64,702	87,969	112,984	97,411	91,502	65,837	95,219	123,484	158,300
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

富山県	石川県	福井県	岐阜県	愛知県	三重県	滋賀県	京都府	大阪府	兵庫県
1,314,382	1,562,899	1,314,382	1,346,374	同左		1,297,392	同左		1,475,822
1,176,734	1,164,964	1,163,165	1,197,396	1,159,359	1,144,720	1,160,243	1,172,854	1,128,977	1,402,492
137,648	397,935	151,217	148,978	187,015	201,654	137,149	124,538	168,415	73,330
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

奈良県	和歌山県	鳥取県	島根県	岡山県	広島県	山口県	徳島県	香川県	愛媛県
1,297,392	同左	1,284,476	同左				1,223,560	同左	
1,135,801	1,104,005	1,184,653	1,124,049	1,135,324	1,135,313	1,121,427	1,169,783	1,161,650	1,125,368
161,591	193,387	99,823	160,427	149,152	149,163	163,049	53,777	61,910	98,192
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

高知県	福岡県	佐賀県	長崎県	熊本県	大分県	宮崎県	鹿児島県	沖縄県
1,223,560	1,256,902	同左						1,201,304
1,073,668	1,167,251	1,170,008	1,167,534	1,174,529	1,135,703	1,155,356	1,163,835	1,108,386
149,892	89,651	86,894	89,368	82,373	121,199	101,546	93,067	92,918
-	-	-	-	-	-	-	-	-

大阪府大東市にオーケーの関西 10 店舗目「大東新田西町店」オープン 朝からにぎわいみせる

ディスカウントスーパー大手のオーケーは12日、大阪府大東市に「オーケー大東新田西町店」を開業した。関西では2024年11月に東大阪市にオープンした「高井田店」を皮切りに10店舗目。今年に入ってから、野江店、南津守店、今川店といずれも大阪市および市内近郊への出店を加速している。

大東新田西町店はOsaka Metro長堀鶴見緑地線「門真南」駅およびJR片町線「鴻池新田」駅から徒歩18分の場所に位置し、売り場面積は約1865㎡。営業時間は8時30分～21時30分。駐車場は180台と十分な広さを確保した。

オープン初日は、早朝にもかかわらず周辺に住む買い物客が長い行列を作り、二宮社長をはじめとする関係者らがテープカットのセレモニーを行った後に開店。店内は開店直後から大混雑となる盛況であった。オーケーの精肉コーナーの最大の特長は、充実した和牛の品ぞろえ。長崎和牛を中心に、一頭買いのスケールメリットを最大限に生かし、高級部位・希少部位も含めて驚異的な価格で提供する。とりわけ、和牛の業務用ブロック肉が充実しており、個人飲食店事業者などの需要も多く取り込んでいる。取材時も和牛ローストビーフや、特価販売の和牛切り落とし、和牛サーロインステーキなどを買求める客が目立った。

二宮社長は、関西での店舗展開について、改めて順調であることを強調した上で、GW商戦についても「(既存店の) 前年実績は上回っており、おおむね想



定通り」と総括。ただ、不安定な状況が続く中東情勢の影響については「现阶段では、資材が足りなくなっているという状況ではない」としながらも、ナフサ不足により、ゴム手袋やポリ袋といった製品は供給不足が徐々に顕在化しているようで「下半期に向けてそうした部材のコスト増は避けられないだろう」と懸念を示した。同社では、今月26日に開店する「豊中穂積店」など、26年度中に大阪府内で計7店舗の出店を計画。来年度以降は京都エリアなど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。

ダイショー決算は増収増益、焼き肉のタレなどが好調

調味料メーカーのダイショー(本社=東京都、松本俊一社長)の2026年3月期決算は売上高が前期比4・8%増の274億8900万円、営業利益は3・7%増の6億8千万円で増収増益となった。

主力の液体調味料はキャンペーンやCM展開などの販促強化が奏功し「秘伝 焼肉のたれ」や「焼肉通り」シリーズなど市販の焼き肉のタレが業績をけん引。鍋スープ類では長引く残暑の影響はみられたものの、人気ユーチューバー監修の「キムチ鍋スープ」や

「喜多方ラーメン坂内淡麗旨だし仕立て」など人気の名店監修シリーズ他、精肉や総菜売り場向けに提案する業務用ソースが好調だった。

27年3月期はエリアや猛暑・残暑対策、主力商品といった重点項目に対し集中的な拡大戦略を推進する他、海外では現地ニーズに即した商品開発や販売体制を強化していく方針。売上高は前期比3・7%増の285億円、営業利益は2・9%増の7億円を見込む。

USMEFが3年連続「アメリカンミート トレードセミナー IN 沖縄」開催

米国食肉輸出連合会 (USMEF) はこのほど、「アメリカンミート トレードセミナー2026 IN 沖縄」を那覇市のロワジールホテルで開催した。USMEFでは24年から沖縄で継続してセミナーを開催しており、今回で3年連続の開催となる。沖縄は国内のみならず、海外からの観光客にも非常に人気の高い地域であり、外食需要が安定して見込める市場。同セミナーは、観光需要の取り込みおよび未開拓市場におけるアメリカンミートの認知拡大・シェア拡大を目的としており、地元の卸企業、小売、外食関係者を中心に約100人が参加した。

第1部の情報提供セミナーでは、加藤悟司ジャパンディレクター、在沖縄米国総領事館のアン德里ュー・オウ総領事のあいさつに続き、笠谷樹シニアマーケティングディレクターが米国の食肉市場の最新動向とUSMEFの販促活動計画を説明。続いてオーシャン・ネットワーク・エクスプレス・ジャパン(株) (ONE) によるコンテナ船市況の現状および今後の見通しについても講演が行われた。さらにUSMEFメンバーパッカーによる商品提案が行われ、ビーフではタイソンフーズ、カーギル、ナショナルビーフ、JBS、CAB、PMIの6社、ポークではタイソンフーズ、スミスフィールド、JBSの3社が登壇した。

第2部はテイスティングセッションとなり、USMEFが提案するビーフ(「ブリスケットスカート焼き肉スタイル」「トップブレッドマッスル<ミスジ>のステーキ」「ショートプレートのスモークBBQ」)、ポーク(「CCロインの厚切りとんかつ」「クッションミート



のチャーシュー麺」「ボストンバットのローストポーク)が提供され、参加者は試食を行いながらコミュニケーションを深めた。

USMEFでは今回のセミナーについて、「沖縄におけるアメリカンミートの認知向上および販売機会創出に寄与する重要な取り組みとなった」としており、今後は昨年沖縄で実施したテレビ番組を活用したビーフプロモーションの成功事例を基に、ポークでも同様のプロモーションを展開予定。また、ローカル企業との連携を強化し、継続的な活動を実施していく。

細谷常務「数量維持しながら価格転嫁できたことは大きな成果」 —日本ハム決算会見②

日本ハムが8日に開催した決算会見での、細谷信博常務執行役員食肉事業本部長(次頁写真)による食肉事業本部の総括内容は次の通り。

2026年3月期は豪州事業が好調であったことに加え、国内の鶏肉相場が高値で推移したことが生産事業に寄与した。また輸入食肉の仕入、在庫管理を適切に行ったことがプラス要因となった。相場高にある

中でも最終的な販売を担うフード会社(食肉販売会社)が販売数量をしっかりと維持し、適切に価格転嫁をできたことが大きな成果だ。フード販売グループの販売数量、売上金額は畜種によってバラツキがあるが、国産食肉では数量が前年比101%、金額108%、調整局面にあった輸入食肉では数量97%、金額101%。トータルでは数量100%、金額105%となっ

しており、相場高でも販売数量を維持したことで、適切な価格転嫁による成果を出せた。

事業利益の増減を分析すると、外部環境要因として国産鶏肉の相場高が挙げられる。モモ肉で120円強、ムネ肉で150円強の相場上昇があり、これが生産部門の利益に貢献した。経費は人件費や物流費が上昇。それを打ち返す内部改善策として、輸入食肉の在庫コントロール、国産豚の新農場稼働による出荷頭数増加、フード会社による販売数量の維持などが寄与した。豪州事業では、世界的な豪州産牛肉の需要増加に後押しされ、販売数量を伸ばしている。適切な販売先国を見極めるとともに、豪州国内でも販売数量が増加し、利益を確保できた。一方でトルコにおける鶏肉事業では、人件費や飼料が高騰する中、価格転嫁に苦戦している。また、国内では知床食品工場火災による国産鶏肉の生産減少や機会損失などが減益要因となった。

2027年3月期は売上高1兆450億円(前年比1・1%増)を計画している。豪州牛肉事業での販売単価上昇が見込まれ、販売部門では全ての畜種で高騰している中、販売数量の維持と適切な価格での販売に

努めていく。国産鶏肉では知床食品工場火災の影響が残るものの、トータルでは増収になると見込んでいる。

事業利益については、豪州牛肉で生体相場が高止まりしており、導入時に高値だったものを販売する際に影響が出てくる。国産鶏肉は先述した火災の影響があり、その他で生産羽数の拡大や生産性向上に務めるが、トータルでは前年を下回ることが予想される。計画に対する不足量は社外調達で対応し、販売数量を維持していきたいと考えている。

外部環境では中東情勢による影響で包材・燃料コストの上昇、引き続き人件費、物流費などが上昇すると考えられる。そうした中、フード会社の販売数量維持、本体荷受から社外販売するものも含めて、全体として販売数量の拡大に努めていく。それにより内部改善を進めていきたい。(連載続く)



滝沢ハムの26年3月期決算、売上高は265億6500万円

滝沢ハムが13日に発表した2026年3月期連結業績によると、売上高は265億6500万円(前年同期比5・4%減)、営業損失3億8300万円(前年同期は4億3200万円の営業損失)、経常損失3億6100万円(前年同期は4億500万円の経常損失)、親会社株主に帰属する当期純損失2億3千万円(前年同期は4億9500万円の親会社株主に帰属する当期純損失)となった。

事業環境は依然として厳しい状況にあったが、「消費者に感動を与え続ける商品をお届けし、地元愛と共に社員満足の高い食品企業への成長を続ける」というビジョンステートメントの下、「新商品の開発と販売促進の強化」「生産・加工体制の見直しによる生産性向上」「原価低減施策の継続」「仕入先の多様化や規格変更による原材料調達リスクの低減」などの施策に取り組んできた。しかし、物価上昇に伴う個人消費の減退により販売数量が減少。一方、損益面では、輸入牛肉をはじめとする原材料価格の高止まり、エネル

ギーコスト上昇、人件費増加などのコストアップ要因を吸収し切れず、営業損失・経常損失は改善したものの厳しい水準となっている。

部門別にみると、「食肉加工品部門」はハム・ソーセージなどの販売数量が減少し、売上高102億1千万円(7・0%減)、「総菜その他加工品部門」は新商品の導入等もあり、売上高51億5千万円(0・2%増)。「食肉部門」は輸入ポークの取り扱いが減少し、売上高111億500万円(6・4%減)となった。

滝沢ハム 2026年3月期決算 単位：百万円、%

	26年3月期	前期比	次期予想	前期比	
連結	売上高	26,565	▲5・4	27,900	5・0
	営業利益	▲383	-	80	-
	経常利益	▲361	-	60	-
	当期純利益	▲230	-	80	-
個別	売上高	26,466	▲5・5	27,800	5・0
	営業利益	▲391	-	-	-
	経常利益	▲362	-	60	-
	当期純利益	▲230	-	80	-
連結	部門別セグメント	売上高	前期比	営業利益	前期比
	食肉加工品部門	10,210	▲7・0	-	-
	食肉部門	11,105	▲6・4	-	-

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉

(令和8年4月26日～5月2日)

(単位：キロ当たり円、税込み、重量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	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	
		和牛チルド「4等級」	首都圏	カタロース	3,402	3,941	4,616	3,969	5,737	3,456	4,104	4,428
カタ	3,456			3,804	3,888	3,750	9,501	3,780	3,834	4,050	3,925	9,981
カタバラ	2,268			3,043	4,212	2,913	2,417	-	-	-	-	455
マエセット	3,942			3,942	3,942	3,942	3,047	-	-	-	-	-
ヒレ	9,032			9,432	9,720	9,414	1,489	9,180	9,342	10,260	9,558	1,536
ロイン	5,778			6,264	7,560	6,337	2,096	5,562	5,832	6,048	5,792	4,459
ロインセット	5,988			6,696	8,467	7,291	1,427	-	-	-	-	494
トモバラ	1,944			2,290	2,376	2,236	12,668	2,160	3,564	4,244	3,510	11,141
ウチモモ	4,103			4,130	4,320	4,171	2,884	3,996	4,277	4,320	4,195	2,702
シントマ	4,075			4,212	4,428	4,248	3,599	4,277	4,320	4,320	4,312	1,788
ランイチ	4,104			4,374	4,589	4,358	3,592	4,073	4,320	4,320	4,268	2,302
ソトモモ	3,456			3,785	4,062	3,796	2,820	-	-	-	-	443
スネ	2,052			2,177	2,594	2,184	1,755	2,084	2,084	2,268	2,131	2,012
モモセット	3,889			4,050	4,261	4,112	7,851	3,618	3,880	3,942	3,824	17,534
セット	3,765	4,158	4,536	4,197	34,583	3,780	4,082	4,477	4,066	4,720		
重量合計						95,466					70,579	
和牛チルド「4等級」	中京圏	カタロース	3,942	3,942	4,050	3,974	2,325	-	-	-	-	945
		カタ	3,456	3,510	3,672	3,519	2,128	-	-	-	-	950
		カタバラ	2,376	2,608	3,154	2,766	1,361	-	-	-	-	188
		ヒレ	-	-	-	-	577	-	-	-	-	191
		ロイン	4,590	5,227	5,940	5,148	1,690	-	-	-	-	295
		トモバラ	1,890	2,268	4,018	2,738	4,064	1,543	2,754	4,234	2,939	1,341
		ウチモモ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	177
		シントマ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	271
		ランイチ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	207
		ソトモモ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	362
		スネ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	380
		モモセット	-	-	-	-	633	-	-	-	-	-
		セット	3,656	3,656	4,201	3,742	3,761	3,240	3,742	4,104	3,756	5,508
		重量合計						16,539				

(令和8年4月26日～5月2日)

		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	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	
		交雑牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,865	3,024	3,273	3,060	11,576	3,024	3,240	3,402
カタ	2,671			2,916	3,046	2,873	5,775	2,592	2,755	2,940	2,764	7,291
カタバラ	2,031			2,398	2,969	2,470	1,892	1,674	1,793	1,860	1,795	2,896
ヒレ	6,640			6,966	7,074	6,886	3,288	6,480	6,966	7,560	7,036	2,876
ロイン	4,460			4,644	4,860	4,671	3,316	4,482	4,674	4,923	4,663	6,137
トモバラ	1,620			2,568	3,456	2,507	9,758	1,728	1,820	1,971	1,823	16,766
ウチモモ	2,700			2,808	2,820	2,780	4,998	2,700	2,808	2,916	2,789	4,882
シントマ	2,754			2,899	3,024	2,891	4,294	2,786	2,916	2,954	2,879	6,004
ランイチ	2,677			2,754	3,074	2,834	2,726	2,764	2,808	2,916	2,841	5,968
ソトモモ	2,484			2,672	2,700	2,622	1,845	2,376	2,592	2,800	2,604	6,651
スネ	1,728			1,836	1,944	1,842	2,460	1,777	1,884	1,976	1,887	4,771
モモセット	-			-	-	-	-	2,484	2,898	2,898	2,843	7,352
セット	3,286			3,383	3,521	3,390	28,432	3,024	3,218	3,730	3,288	52,779
重量合計								80,360				

		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	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	
		乳牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,675	3,227	3,391	3,115	3,535	2,068	2,592	3,024
カタ	-			-	-	-	506	1,922	2,068	2,268	2,068	4,335
カタバラ	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-
三角バラ	-			-	-	-	-	2,894	3,024	3,024	2,988	1,481
ブリスケット	-			-	-	-	-	1,366	1,404	1,512	1,416	3,703
ヒレ	5,508			5,940	6,156	5,877	1,508	5,184	5,724	6,110	5,670	2,403
ロイン	-			-	-	-	984	3,364	3,456	3,932	3,558	3,431
トモバラ	1,404			1,458	2,833	1,863	6,086	1,366	1,836	3,024	1,846	6,572
ウチモモ	2,160			2,322	2,327	2,293	2,079	2,176	2,268	2,376	2,238	4,012
シントマ	2,211			2,253	2,354	2,257	1,468	1,944	2,106	2,160	2,127	2,302
ランイチ	2,052			2,253	2,300	2,197	2,273	2,068	2,160	2,236	2,168	3,200
ソトモモ	1,210			1,944	2,106	1,776	1,605	2,160	2,160	2,268	2,185	2,306
スネ	1,723			1,814	1,836	1,801	1,734	1,636	1,728	1,836	1,749	3,200
セット	2,332			2,701	2,754	2,627	5,133	1,933	2,120	2,260	2,122	39,897
重量合計						26,911					84,888	

[資料] 2026年3月分の食肉輸入通関実績⑩

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

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
(E. U)	991 KG	-	-	-	968	8154
1602. 20-099	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(動物(牛及び豚を除く。))の肝臓のもの (均質調製品を除く。)(その他のもの)					
CHINA	105 KG	85595	64730	291528	215275	
MONGOL	107 KG	-	-	300	360	
THAILND	111 KG	5560	9555	21333	33897	
TOTAL	990 KG	91155	74285	313161	249532	
1602. 31-290	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(七面鳥のもの)(均質調製品を除 く。)(その他のもの)					
LITHUAN	237 KG	90362	84452	132012	124717	
TOTAL	990 KG	90362	84452	132012	124717	
(E. U)	991 KG	90362	84452	132012	124717	
1602. 32-210	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(鶏(ガルルス・ドメスティクス)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)(均質調製品を除く。)					
R KOREA	103 KG	-	-	9792	4900	
CHINA	105 KG	5607	3921	136465	54861	
TOTAL	990 KG	5607	3921	146257	59761	
1602. 32-290	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(鶏(ガルルス・ドメスティクス)のもの (均質調製品を除く。)(その他のもの)					
R KOREA	103 KG	22261	15639	146326	98489	
CHINA	105 KG	15919246	10326971	46499266	29946254	
VIETNAM	110 KG	796085	590209	2378595	1828501	
THAILND	111 KG	27348957	20464875	76972857	57331136	
MALYSIA	113 KG	-	-	1296	1658	
INDNSIA	118 KG	13684	8046	33084	18395	
PAKISTN	124 KG	1244	1228	1244	1228	
LITHUAN	237 KG	-	-	3240	2357	
BRAZIL	410 KG	-	-	68940	36680	
TOTAL	990 KG	44101477	31406968	126104848	89264698	
(E. U)	991 KG	-	-	3240	2357	
1602. 39-210	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(第01.05項の家きんのもの(七面鳥を 除く。))(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)					
FRANCE	210 KG	85	416	85	416	
TOTAL	990 KG	85	416	85	416	
(E. U)	991 KG	85	416	85	416	
1602. 39-290	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(第01.05項の家きんのもの(七面鳥を 除く。))(その他のもの)					
CHINA	105 KG	620159	517984	1834299	1494282	
THAILND	111 KG	2016	3500	7161	12862	
FRANCE	210 KG	1134	3721	1134	3721	
TOTAL	990 KG	623309	525205	1842594	1510865	
(E. U)	991 KG	1134	3721	1134	3721	
1602. 41-019	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(豚のもも肉及びこれを分割したも の)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。)、プ レスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成るも のに限る。))並びにその他の調製をし又は保存に適 する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の重 量が10g以上のものに限る。))のみから成るもの(課 税価格が1kgにつき、豚肉加工品に係る分岐点価格 を超えるもの)					
CHINA	105 KG	4953	13075	8588	24673	
FRANCE	210 KG	356	2098	636	3143	

(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
ITALY	220 KG	5914	8566	11282	16273	
AUSTRIA	205 KG	431	1189	2227	8501	
TOTAL	990 KG	11654	24928	22733	52590	
(E. U)	991 KG	6701	11853	14145	27917	
1602. 41-090	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(豚のもも肉及びこれを分割したも の)(その他のもの)					
R KOREA	103 KG	18768	14040	30561	24012	
CHINA	105 KG	85310	66527	317645	226539	
TAIWAN	106 KG	1632	2843	18376	33593	
THAILND	111 KG	16246	18125	101342	114429	
DENMARK	204 KG	12800	11610	25600	23220	
USA	304 KG	340852	219121	390696	250988	
TOTAL	990 KG	475608	332266	884220	672781	
(E. U)	991 KG	12800	11610	25600	23220	
1602. 42-019	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(豚の肩肉及びこれを分割したも の)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。)、プ レスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成るも のに限る。))並びにその他の調製をし又は保存に適 する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の重 量が10g以上のものに限る。))のみから成るもの(課 税価格が1kgにつき、豚肉加工品に係る分岐点価格 を超えるもの)					
CHINA	105 KG	52007	58669	57173	64347	
THAILND	111 KG	2725	4057	12797	18642	
SPAIN	218 KG	-	-	938	2123	
AUSTRAL	601 KG	-	-	1903	3335	
TOTAL	990 KG	54732	62726	72811	88447	
(E. U)	991 KG	-	-	938	2123	
1602. 42-090	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(豚の肩肉及びこれを分割したも の)(その他のもの)					
R KOREA	103 KG	-	-	14851	7862	
CHINA	105 KG	21697	15055	69545	47451	
TAIWAN	106 KG	-	-	576	629	
THAILND	111 KG	22594	35965	79453	135428	
SNGAPOR	112 KG	426	1800	3696	15472	
DENMARK	204 KG	429490	252728	1004344	590397	
IRELAND	206 KG	455280	269683	1655280	982032	
SPAIN	218 KG	-	-	90000	50191	
CANADA	302 KG	779540	470069	2703240	1604623	
USA	304 KG	3434652	2038264	13925892	8251472	
MEXICO	305 KG	1210784	709830	3366940	1946838	
CHILE	409 KG	936000	516822	3312000	1821406	
BRAZIL	410 KG	-	-	14688	9118	
TOTAL	990 KG	7290463	4310216	26240505	15462919	
(E. U)	991 KG	884770	522411	2749624	1622620	
1602. 49-100	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(豚のもの)(肩肉、もも肉を除く。)(混 合物を含む。)(腸、ぼうこう又は胃の全形のもの及 び断片(単に水煮したもの))					
SPAIN	218 KG	-	-	22190	9698	
MEXICO	305 KG	-	-	40065	8571	
TOTAL	990 KG	-	-	62255	18269	
(E. U)	991 KG	-	-	22190	9698	
1602. 49-220	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(豚のもの)(肩肉及びもも肉を除 く。)(ハム及びベーコン(滅菌したものを除く。))、 プレスハム(豚の肉又はくず肉及びつなぎから成る ものに限る。))並びにその他の調製をし又は保存に 適する処理をした物品で豚の肉又はくず肉(1個の					

(続く)

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 5月13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	3,642	2,808	2,520	-	-
		安値	2,564	2,461	2,362	-	-
		平均	2,801	2,633	2,444	-	-
		頭数	106	20	2	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	2,648	-	-	-	-
		頭数	1	-	-	-	-
	去 A	高値	3,148	2,654	-	-	-
		安値	2,486	2,493	-	-	-
		平均	2,782	2,593	-	-	-
		頭数	144	23	-	-	-
去 B	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	平均	2,042	1,900	1,879	1,853	-
		頭数	1	6	10	2	-
	雌 C	平均	-	-	1,658	-	-
		頭数	-	-	1	-	-
	去 B	平均	2,010	1,906	1,864	1,821	-
		頭数	1	2	2	1	-
去 C	平均	-	1,826	1,837	-	-	
頭数	-	1	1	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	408 405	944 950	- 211.0	(競り)	(相対)	
				-	5	65

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,579	1,988	1,881	1,811	-
	B	-	1,904	1,841	1,719	-
和 去	A	2,621	2,512	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,295	-
	C	-	-	-	1,270	1,194
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,998	1,938	1,889	1,860	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	2,013	1,961	1,880	1,862	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	768	813	811	680	1,081
	安値	745	659	618	432	108
	平均	760	706	676	629	495
	頭数	(3)	(316)	(326)	(165)	(140)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	513
	安値	-	-	-	-	513
	平均	-	-	-	513	513
	頭数	(-)	(-)	(-)	(1)	(4)

[大阪食肉卸売市場] 5月13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	2,697	2,558	2,455	-	-
(頭数)	(7)	(6)	(4)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,717	2,550	-	-	-
(頭数)	(24)	(4)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	2,057	1,881	1,864	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,890	-	1,771	-
C	-	-	1,797	-	-
豚	-	755	729	561	476

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	5月13日	5月12日	(5月累計)
豚	66,200	66,900	445,600
成牛計	4,620	4,390	24,810
和牛雌	1,140	1,190	6,390
和牛去勢	1,320	1,450	7,210
乳牛雌	580	750	3,330
乳牛去勢	570	360	2,710
交雑雌	500	350	2,520
交雑去	510	290	2,650

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 5月13日

	東京	大阪
1,841円(前日 1,868円)	1,841円	1,868円
1,670円(前日 1,367円)	1,670円	1,367円

[豚・全農建値] 5月13日

上	中	取引頭数	市況
722円	690円	1,150頭	急落

と畜 売買	牛 102頭 牛 74頭	豚 118頭 豚 133頭	牛概況 豚概況	もちあい 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13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)	- (-)	6,060	-	もちあい
仙台 [中]	664 (704)	627 (659)	524	120	続落
宇都宮 [地]	731 (-)	635 (-)	1,468	96	下押し
茨城 [地]	767 (783)	716 (743)	1,000	505	続落
群馬 [地]	697 (773)	586 (669)	2,062	185	急続落
さいたま [中]	691 (759)	678 (750)	272	281	急反落
東京 [中]	706 (757)	676 (725)	944	950	続急落
横浜 [中]	771 (804)	717 (777)	662	657	続落
山梨 [地]	770 (815)	716 (779)	110	99	下押し
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	842 (837)	806 (821)	889	148	強もちあい
京都 [中]	- (778)	- (780)	-	-	休市
大阪 [中]	755 (-)	729 (-)	118	96	まちまち
神戸 [中]	- (891)	- (913)	125	-	-
岡山 [地]	778 (758)	762 (771)	320	350	強気配
広島 [中]	786 (789)	762 (755)	180	79	もちあい
福岡 [中]	732 (735)	701 (702)	353	198	弱もちあい

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6日～5月12日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,282,470 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	1,317	1,382	1,453	1,389	54,510
うで	859	928	970	916	112,049
ロース	1,193	1,258	1,352	1,251	128,916
ばら	1,388	1,442	1,525	1,452	119,927
もも	864	890	946	897	160,548
ヒレ	1,188	1,246	1,339	1,242	9,497
セット	1,102	1,162	1,217	1,160	697,023

◇近畿圏 総重量 661,928 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	1,499	1,534	1,485	53,449
うで	836	864	895	868	99,932
ロース	1,296	1,366	1,383	1,354	86,366
ばら	1,391	1,433	1,490	1,428	116,604
もも	821	853	918	863	155,389
ヒレ	1,275	1,380	1,512	1,392	10,883
セット	1,034	1,204	1,272	1,192	139,305

[食鳥正肉日経相場] 5月12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	846	1,008	178
ムネ	442	489	658	200

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	750	832	1,050	4
ムネ	440	501	610	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 5月12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					
安値	12日分は15日掲載				
平均					

※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)

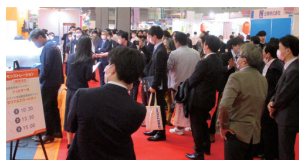
銘柄豚肉 ガイドブック

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

■あなたの常識を強固にする 今さら聞けない肉の常識

平野正男
鏡見 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