

令和8年  
2026年

5月19日  
火曜日

第11951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



▶ 食肉加工メーカー トップインタビュー  
スターゼン 横田和彦代表取締役社長 …… P2

▶ 全肉連が小冊子「お肉で元気」など作成、配布  
戦国時代の三英傑の性格になぞらえ栄養素を紹介  
…… P3

▶ 竹岸学園・竹岸食肉専門学校で15日、恒例の竹  
岸祭挙行 …… P3

▶ チリポークがセミナー開催、ドミンゲス会長や  
高橋寛氏も講演 …… P4~5

▶ 加工食品ではハム・ソーセージ、デザート類が  
利益貢献一丸大食品の決算会見② …… P5

▶ 「がぶりチキン。」が「梅おろし 生姜からあ  
げ」を新発売 …… P5

▶ チェーンストア協会が通常総会開催、山本新会  
長、尾崎前会長が会見 …… P6

▶ 林兼産業26年3月期決算は減収増益、肉類利益  
が増加 …… P6

▶ 輸入牛内臓、連休明けも強もちあい、円安・現  
地高で高値圏推移 …… P7

▶ ドムドムバーガー、新商品「ケバブバーガー」  
販売開始 …… P7

▶ [資料] 都道府県別と畜頭数(令和8年3月)  
…… P8~9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 18日 …… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 18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  
スターゼン 横田和彦代表取締役社長  
— 価格に見合う価値、部門の垣根なくし提案

…詳細はP2

チリポークがセミナー開催、ドミンゲス  
会長や高橋寛氏も講演

…詳細はP4~5



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 スターゼン 横田和彦代表取締役社長

### 価格に見合う価値、部門の垣根なくし提案

—2025年度の概況をおきかせください。

あらゆるコストが高止まりし、円安が続く中で厳しい事業環境でした。販売面では、和牛の国内需要が伸び悩む中、相場は総じて高値で推移したため安定した利益確保が難しく、海外輸出を強化し、何とか商品回転を維持する状況でした。

豚肉は調達部門と営業の連携を強化し、買い越し在庫抑制に努め、適正利益を確保しました。鶏肉は国内、海外共に想定外に相場が高騰。当社は、鶏肉の生産企業への出資は行っているものの、自社グループでインテグレーションを組んでおらず、その点では同業他社に比べると利益面やや苦戦しました。半面、鶏肉高騰により、大手外食チェーンが鶏肉を使用したメニューの提供を中止する事態となり、ハンバーグなどのメニューが増加したことは、当社にとって一時的な追い風となりました。ただ、鶏肉に限らず、従来のメニューにとらわれず、内臓肉の活用などを含め、幅広い提案を行う必要があります。

また、精肉販売は、単価上昇に加えて光熱費も上がっており、家庭調理から総菜の購買へと需要がシフト。こうした変化に対して、食肉部門の担当者が総菜部門の商談に同行したり、外食部門と小売部門の営業担当者の垣根をなくしています。

—26年の方針は。

中期経営計画2030について、3カ年を5カ年にします。川上の再整備などに着手するのに、2～3年ではなかなか結果が分からず、小手先の投資になりがちです。5年にすることで、腰を据えて進めます。すでに前期には海外の牧場取得や販売会社の子会社化などを行い、今期はさらに業容を拡大します。また、特に海外では調達環境が激変。原料確保において最もリスクが高いのが調達先の一極化ですが、以前のように新規調達先をどんどん開拓することは難しく、調達はプロ集団である海外本部が専門に行います。

一方、豪州からシンガポールや中国など、海外営業も海外本部が行っていましたが、営業本部に

移管。"オールスターゼン"で取り組みます。

また、阿久根工場（鹿児島）だけでは、海外からの和牛需要を賄い切れなくなっています。さらにハラ-

ール向けの施設整備など、他社との連携も含めて検討します。一方、人手不足が深刻化する中、プロセスセンター向けの原料の供給が伸長しています。規格・品質を高く評価いただいております。まだまだ伸びしろがあります。

機械化も進めていますが、デリケートな整形などの作業には人の技術力が不可欠で、そうした社員の存在は"宝"であり、当社の強みです。

—商品開発の方向性について。

価格に見合った価値と、ブランド力が重要であり、今春はローマイヤのリブランディングを行った他、国産豚肉を「元気のぼとん」として打ち出す、新たなブランディングを進めています。

加工品では、激辛チョリソーなど、ニッチな需要に応えるのが商品をしっかり作ります。

お客さまとの共同開発にも引き続き取り組みます。PBにも価格だけでなく、高い品質が追求され、それに見合う収益を上げられるのであれば、当社に合致したカテゴリーだと考えています。

ハム・ソーセージはリブランディングしたローマイヤを含め、高価格帯カテゴリーをしっかりと押さえます。総菜原料として使えるような加工品の提案も強化します。輸入だけでなく、国産も含め、部門の垣根を越えて地道に提案します。

また、ハンバーグについて精通する社員が多く、小売への販売や海外輸出でも成果を挙げています。さらに4月からグループ入りした(株)オサベフーズは、価格競争力のあるハンバーグに強みを持ち、こうしたノウハウを活用できることは大きなメリットです。



## 全肉連が小冊子「お肉で元気」など作成、配布 戦国時代の三英傑の性格になぞらえ栄養素を紹介

全国食肉事業協同組合連合会はこのほど、独立行政法人農畜産業振興機構(alic)の助成を受け、令和7年度「国産食肉等新需要創出緊急対策事業」の一環で、小冊子「お肉で元気」とポスターを作成・配布した。

小冊子「お肉で元気」では、織田信長、豊臣秀吉、徳川家康の戦国時代の三英傑を取り上げ、最初のページでは、三英傑のそれぞれの性格になぞらえお肉のタンパク質、必須アミノ酸、脂質などの栄養素を紹介。次ページ以降は、物価高の中で需要が低迷する和牛肉を取り上げ、特に脂肪に着目してオレイン酸と香りとの関係などを紹介。さらに科学的検証の成果も盛り込み、和牛肉を「しゃぶしゃぶ」でおいしく食べることに科学的に説明し、また加熱調理に関する最新研究なども紹介している。後半8ページ以降は、低需要部位を使用した8品(牛肉、豚肉各4品)の健康料理のレシピ(動画付き)を掲載している。

なお、全肉連では、国産食肉の栄養成分と機能性に関する科学的検証を神戸大、一般社団法人食肉科学技術研究所に委託して実施。物価高の中、牛肉の需要が和牛を中心に低迷しており、牛肉の消費拡大に貢献するため、令和5年度以降、国産牛肉を用いて、モモ



などの赤身部位を中心に加熱調理した場合の栄養、おいしさ、香りなどの分析を行ってきた。これまでの2年間で和牛の加熱調理として低温調理、ローストについて検証してきており、今年度は新たに交雑牛、乳用種を加え、黒毛和種を含めた3畜種を対象に、調理方法としても新たに「しゃぶしゃぶ」(薄切り肉の湯せん)を取り上げて実施した。

いずれも組合員に配布済みで食肉専門店を利用する機会が多い高齢者・子育て世代をターゲットに、店頭から健康・長寿に対するお肉の効用などについて情報発信を行い、健康・長寿をキーワードとした需要を創出、ひいては国産食肉の需要拡大を図る。

## 竹岸学園・竹岸食肉専門学校で15日、恒例の竹岸祭挙行

学校法人竹岸学園、竹岸食肉専門学校(茨城県土浦市、水野正徳学校長)は15日、同校の西洋庭園で、入学1カ月の節目となる第125期竹岸祭を挙行了。卒業したばかりの124期から125期6人に応援団旗が引き継がれた。五月晴れの好天にも恵まれ、卒業生有志、学校関係者との交歓が図られた。

来賓からは97期卒業生でもあるフジ畜産商品部マネジャーの和左田傑氏、マミーマートTOP!事業部の大塚善将部長代行が激励のあいさつを行った。

在校生は操作分析手法も織り交ぜたゲームやダンスパフォーマンスなどの余興を披露。一人ひとりがスピーチを行った。入学以降の行事として行われた筑波山での10kmオリエンテーリングや学園周辺4km



マラソンの表彰式も交え、OB、学校関係者とバーベキューを堪能した(写真)

万歳三唱の後、三本締めを行い散会した。

## チリポークがセミナー開催、ドミンゲス会長や高橋寛氏も講演

チリの豚肉輸出企業で構成されるチリポークは14日、東京都港区のヒルトン東京お台場にチリ産豚肉を取り扱う日本の企業関係者やメディアなど約120人を招き、セミナーを開催した。

会場では、初めにチリの魅力を紹介する映像が放映され、ディセニ・ヌリー駐日農業・商業担当公使があいさつ。続いてチリカルネ(チリ肉類輸出業者協会)のドミンゲス・ファン・カルロス会長(上写真)が「これまで20年近くにわたり、ほぼ毎年のように東京で皆さんとお会いしている。来年は、日本市場におけるチリポークが20周年の節目であり、皆さんと共に盛大に祝いたい」とあいさつし、「最適なサプライヤー選定のポイント」について、おおむね次の通り講演を行った。

チリは、世界第6位の豚肉輸出国であり、輸出量の約7割が日本を含むアジア向け。日本は、チリ産豚肉にとって金額ベースで第3位の重要な市場だ。チリの主な強みとして「バイオセキュリティ」「フードセーフティー」「サステナビリティ」が挙げられるほか、「信頼性(Confidence)」、「コンプライアンス(Compliance)」、「実行力(Capability)」、「Consistency(一貫性)」の四つの“C”を持つ。

【信頼性】チリは、日本を含めアジア市場と長期的なパートナーシップを構築しており、品質・規格・納期という面において、非常に安定したパフォーマンスを発揮してきた。また、日本にとって地理的な面でも想像以上に身近な存在だ。太平洋を直行してくるため混雑が少なく、リードタイムが安定。長い賞味期限を実現し、安定したコールドチェーンを持ち、輸送のリスクが低い。そのため、納品の予測精度が上がる。

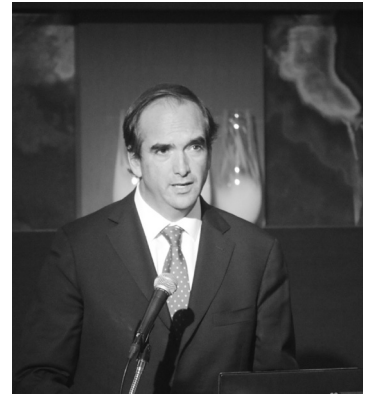
【コンプライアンス】チリは、コンプライアンスに基づく、国際的に認証されたトレーサビリティシステムを構築。サプライチェーン全体のトレーサビリティを可能としており、需要が伸長する市場へ積極的に参入している。また、生産体制の基盤となる安定した衛生基準を誇る。ASF、PRRSといった疾病の非発生国であり、徹底したバイオセキュリティにより、継続的に衛生管理を行っている。また、スマートゾーニングにより、継続的な供給を確保している。健康な家畜、統制されたプロセス、高効率なシステムがそれを可能にしている。

【実行力】チリには強固な体制が製品を支え、世界中の顧客からの期待に応える力がある。市場ニーズへ最適な対応を可能にするため、規格・カットへの対応、カスタマイズ可能なソリューション、高い均一性と安定した品質を実現。世界中のシェフから高い評価を受けている。

【一貫性】すべての出荷で同一の品質、スペック、均一なカットと規格を実現し、バラツキがないのが大きな特長だ。チリポークは産地への信頼、市場への適応力、基準の順守、そして製品の一貫性を実現する。

続いて、グローバル・アグリトレンドズ

CEOのスチュアート・ブレット氏(中央写真)が日本市場、そして国際的なマーケットの現状について講演を行った。同氏は「世界的な豚肉需要は今後も拡大するとみられる。その中で日本の豚肉市場においては新たな兆候も生まれており、付加価値の高い豚肉への需要は高い。輸入ポークではブラジルからの輸入が増加し、スペインからの輸入が止まった。その中でマーケットにおける機会が増えている半面、グローバルな課題がある。具体的にはインフレ、ASF、そして中国における過剰供給などが挙げられる。一方でAIなどの新たな技術が豚肉生産の効率性を高めている。価格や利便性に重点を置いた、新たな製品も生まれている」と分析した。



「ミート・ジャーナル」連載でもおなじみの(有)ブリッジインターナショナル・高橋寛代表(前頁下写真)が、日本の食肉需給の長期見通しについて、講演を行い、日本の食肉消費トレンド、フローズンポークの価格見通しと消費動向の変化を分析。その中で、スペイン産豚肉の輸入停止について、「イタリアやベルギー、台湾などの事例を勘案すると、清浄化までは2年以上かかるのでは。また、生ハムは熟成期間が2~3年かかるた

め、豚肉が清浄化してもさらに長期間輸入停止となるはず」とした。また、日本の冷凍輸入豚肉価格の値上がり率をみると、冷凍バラ(ベリー)は173%に上り、カタロース(バット)も144%と大きく上昇。一方、為替やインフレの影響もある中で、ロース(ロイン)は121%に過ぎないと指摘。加工メーカーや外食企業において、実際にベリーの代替として、ロインを使用した商品開発も進んでいることなどを説明した。

## 加工食品ではハム・ソーセージ、デザート類が利益貢献 一丸大食品の決算会見②

丸大食品が14日に開催した決算会見での、質疑応答の内容は次の通り。

### —加工食品事業、食肉事業の総括について。

(佐藤社長)利益面では、両事業共に伸長しているのでまずまずの結果だと考えている。特に加工食品では、ハム・ソーセージの販売が比較的順調であったこと、またデザート類が好調だったことが大きく貢献した。食肉事業では、売上高が微増にとどまったのが課題ではあるが、しっかりと利益を伸ばすことができた。

—今期も各種コストの上昇が懸念されるが、事業環境への影響は。

中東情勢の影響、また原料事情もスペイン産豚肉の輸入停止などで大きく影響を受けることになるが、こうした環境をしっかりと乗り切っていくが課題となる。原料、資材のコストアップがある中、価格改定も含め確定していることはないが、対応策を検討している。足元の状況では、資材の確保に努め、事業活動に影響が出る状況ではない。しかし、コスト面では影響が見込まれ、さらなる収益力の向上によって対応していく必要がある。

—加工食品ではハムソー部門、調理加工食品部門

共に増益となっているが、これは価格改定の影響か。

ハムソー部門は多少その影響がある。昨年4月に価格改定を実施し、その効果が発現している。それに加え、下期に想定したほどコストが上がりなかった。ただし、11月下旬にスペイン産豚肉の輸入停止があり、これがコスト上昇要因としてその後影響してきている。販売では、燻製屋ウインナーが好調だったことに加え、ロースハムや生ハムを中心にハムカテゴリーが伸長した。

調理加工食品で利益に貢献したデザート類は、前期に価格改定を実施していないが、ゼリー、飲料、プリン、ヨーグルト、ホイップクリームなどの販売数量が伸長した。

—加工食品の販路拡大について。

レトルト食品などの業務用展開を強化していきたい。人手不足が社会課題となる中、調理の下ごしらえを短縮できる商品の開発を進めている。家庭用商品ではレトルトカレーなどで特長的な商品を展開しており、これを業務用にも展開できればと思っている。(連載終わり)

## 「がブリチキン。」が「梅おろし 生姜からあげ」を新発売

(株)ブルームダイニングサービス(名古屋市、中塚和宏社長)が運営する飲食ブランド「がブリチキン。」は19日から、初夏限定メニュー「梅おろし生姜からあげ」(税込み649円)を販売する。

同商品は、ムネ肉にしっかりとしょうがを効かせた

下味で仕上げたから揚げに、たっぷりの鬼おろしと特製の梅ダレを合わせた一品。さっぱりとした酸味としょうがの風味が食欲をそそり、初夏の暑さの中でも軽やかに楽しめる一品に仕上げた。

## チェーンストア協会が通常総会開催、山本新会長、尾崎前会長が会見

日本チェーンストア協会は15日、東京都千代田区のホテルニューオータニで令和8年度通常総会を開催し、令和8年度事業計画など全議案が承認された。尾崎英雄会長(フジ会長=写真右)の任期満了に伴い、山本哲也氏(イトーヨーカドー取締役=写真中央)が新会長に就いた。



総会後の記者会見で尾崎会長は、冒頭、「尾崎前会長の後を受け、会長という大役を仰せつかった。甚だ未熟ではあるが、皆さまのご協力の下、全力で務めさせていただく」と話し、チェーンストア・流通業界を取り巻く課題について「極めて大きな変化と不確実性の中にある」とし、「世界情勢の不安定化」「物価高騰問題」「消費税に関する議論」「人手不足の深刻化」「物流問題」を挙げて所感を述べ、メーカー・卸・小売が連携し、効率的で持続可能な物流体制を構築していくことが急務であり不可欠で、同協会も業界横断的な取り組みを積極的に推進していくと抱負として語った上で「業界を取り巻く課題は、多岐にそして相互に複雑に絡み合っている。しかしながら、こうした時代だけ

からこそチェーンストアの果たすべき役割は、一層重要になっていると考える。私たちは地域社会における生活インフラとして、必要な商品を必要な時に、適正な価格で安定的に提供するという使命を担っている。今後は会員企業の皆さまと力を合わせ、持続可能なサプライチェーンの構築、デジタル化・DXの推進、人材確保と育成、消費者起点の経営の決定、これらを軸に業界の発展と社会への貢献を実現していく」とあいさつした。

なお、尾崎会長は副会長に就任。他の新任副会長は平邦雄氏(㈱エコス社長)、矢野靖二氏。(大創産業社長)

## 林兼産業 26年3月期決算は減収増益、肉類利益が増加

林兼産業は15日、2026年3月期決算を発表した。それによると、売上高は455億8600万円(前期比7・5%減)、営業利益は13億1600万円(22・4%増)、経常利益は16億7300万円(22・7%増)、親会社株主に帰属する当期純利益は12億7500万円(20・8%増)の減収増益となった。セグメント別の概況は次の通り。

〔食品事業〕機能性素材は減収。加工食品も、レトルト商品の取り扱い量を減らしたことなどにより減収となったが、肉類については、豚肉の販売数量が増加したことなどにより増収となった。この結果、売上高は224億1700万円(0・1%増)。「霧島黒豚」の農場肥育成績改善などにより、セグメント利益(営業利益)は8億4600万円(82・7%増)となった。

〔飼料事業〕配合飼料については、養魚用飼料の

販売数量が減少したことなどにより減収。水産物も減収となったことから、売上高は231億6300万円(13・7%減)、セグメント利益は15億4100万円(7・2%減)となった。

同社は今年4月から、新たな「中期経営計画 Challenge2028(2027年3月期～28年3月期)」を策定した。事業ポートフォリオの「選択と集中」を通じて、「株主還元強化」「収益性(ROIC)向上」「人的資本投資強化」の3つの重点戦略を推進し、中長期的な企業価値向上につなげていく。

次期は、売上高485億円(6・4%増)、営業利益10億円(24・1%減)、経常利益12億円(28・3%減)、親会社株主に帰属する当期純利益12億円(5・9%減)を見込んでいる。

## 輸入牛内臓、連休明けも強もちあい、円安・現地高で高値圏推移

今週も、現地パッカー側の強気なオファーと、1ドル=158円に迫る円安水準を背景に、主要部位が一段と強含みながら月末へ向かう展開が予想される。ゴールデンウィークの在庫消化を経て、卸売業者は補充買いを迫られているが、極端な輸入コスト高が足かせとなり、実需と乖離した「高値止まり」が続く公算が大きい。

牛タンは、米国産・豪州産共に供給不足が深刻化している。米国の牛群再構築に伴うと畜頭数の減少は、当面は入荷量にダイレクトに影響を及ぼす見通しだ。現物価格は記録的な高値圏にあるが、需要の端境期に差し掛かり、量販店もロス率の高まりを警戒し、買い気分は減退。取引量は限定的となる。一方で、代替品のない高グレード品の引き合いは依然として

強く、相場を下支えしている。

アウトサイドスカートおよびハンギングテンダーも、チルドの供給難からフローズンへのシフトが加速する。これまでチルドに比べると安定していたフローズン相場も、在庫のタイト化から強もちあいの地合いを維持し、安値での放出は期待しにくい状況。シンスカートやシックスカートへの需要が一段と強まっていくか。

一方、ラージやスモールなどの白物は、気温上昇に伴うホルモン焼き需要に加え、BBQシーズンを見据えた先行手当てが始まる。米国産の入荷減が恒常化しているため、相場はもちあいから底堅い展開へ。月末に向けた価格の下押し圧力は限定的か。

総じて、GWを過ぎて需要は一服。家計の節約志向による荷動きの鈍化は強まる。しかし、卸筋の仕入原価が非常に高く、期初段階であることから「投げ売り」は発生しにくい。当面は需給が緩む要因は見当たらず、高値維持のまま夏場に向かっていく見通し。

輸入副生物現物相場

単位:円/キロ、税抜き

	商品名	原産地	規格	価格	気配
フ ロ ー ズ ン	牛タン	米国		3500~	↑
		豪州		3000~	↑
		欧州		3000~	↑
	ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイスプライム	2100~2300	品薄
		メキシコ		1800~	→
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイスプライム	-	品薄
		メキシコ		-	→
	シンスカート、シックスカート	豪州	バルク	1200~	→
	シンスカート(皮なし)	豪州		1500~	→
	レバー	豪州		320~	
		米国		350~	→
	トライブ	-	1.5UP	-	→
		豪州	700gUP 500gUP	- -	→ →
	スモール	米国		800~	品薄
	ラージ	米国		850~1000	↑
豪州			850~	↑	
アキレス	米国		1000	↑	
テール	豪州		1800	品薄	
メンブレン	豪州		500~600	→	
チ ル ド	牛タン	米国	グレイン	3800~3900	↑
		豪州		3500~3700	↑
	牛タン(ムキタン)	米国		5500~	↑
		豪州		-	→
	ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス	2100~2300	↑
			プライム	2400~2500	品薄
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス	3600~3900	↑
プライム			-	品薄	
	メキシコ		-	→	

## ドムドムバーガー、新商品「ケバブバーガー」販売開始

(株)ドムドムフードサービス(東京都台東区、藤崎忍社長)が運営する「ドムドムハンバーガー」は28日から、期間限定の新メニュー「ケバブバーガー」(税込み690円)を全国の店舗で販売する。ジューシーなパティが2枚、さらにザク切り野菜がゴロゴロ入った、具

沢山トマトソースを合わせた。肉のボリュームとトマトソースからほんのり香るスパイス、シャキシャキの千切りキャベツで、まさに屋台めしの同店流にケバブを再現した。

[資料] 都道府県別と畜頭数 (令和8年3月)

年次・ 都道府県	豚	牛計	成 牛							
			計	和 牛			乳 牛			
				小計	雌	去勢	雄	小計	雌	
全 国 (1)	1,386,157	88,738	88,316	43,412	20,668	22,706	38	23,153	14,310	
北 海 道 (2)	121,833	19,830	19,624	1,623	718	903	2	14,077	7,627	
青 森 (3)	88,814	2,444	2,443	822	365	457	-	666	97	
岩 手 (4)	32,311	1,296	1,294	910	483	424	3	158	149	
宮 城 (5)	31,034	1,515	1,512	1,111	496	614	1	271	262	
秋 田 (6)	26,559	287	287	251	87	164	-	5	-	
山 形 (7)	32,094	1,372	1,372	1,131	962	168	1	46	46	
福 島 (8)	18,361	236	235	192	108	84	-	29	26	
茨 城 (9)	94,465	4,016	3,916	1,271	591	670	10	1,342	1,228	
栃 木 (10)	34,053	925	910	270	146	124	-	339	306	
群 馬 (11)	56,181	1,234	1,233	350	93	257	-	72	24	
埼 玉 (12)	47,836	2,539	2,537	648	302	346	-	930	877	
千 葉 (13)	75,905	1,868	1,834	240	152	88	-	614	497	
東 京 (14)	18,431	7,570	7,570	5,825	2,553	3,272	-	41	2	
神 奈 川 (15)	46,465	1,374	1,370	673	353	320	-	124	106	
新 潟 (16)	36,618	224	216	113	29	84	-	34	33	
新 富 山 (17)	8,060	103	103	56	25	31	-	2	-	
石 川 (18)	2,312	384	383	157	62	95	-	94	76	
福 井 (19)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
山 梨 (20)	3,257	480	478	250	156	94	-	115	115	
長 野 (21)	9,882	383	383	183	76	107	-	74	72	
岐 阜 (22)	8,589	1,233	1,230	882	261	621	-	175	174	
静 岡 (23)	15,309	555	552	185	140	45	-	69	69	
愛 知 (24)	47,901	1,365	1,360	357	184	173	-	137	73	
三 重 (25)	14,521	661	661	523	509	14	-	92	87	
滋 賀 (26)	-	756	756	631	491	140	-	1	1	
京 都 (27)	1,679	1,032	1,032	853	497	356	-	9	9	
大 阪 (28)	1,682	1,610	1,610	758	348	410	-	206	13	
兵 庫 (29)	8,374	5,698	5,689	4,223	2,558	1,659	6	573	384	
奈 良 (30)	842	237	237	81	64	17	-	124	88	
和 歌 山 (31)	-	25	25	13	11	2	-	-	-	
鳥 取 (32)	5,841	357	357	111	47	64	-	208	81	
島 根 (33)	6,426	289	289	174	88	85	1	61	58	
岡 山 (34)	6,496	581	581	149	71	78	-	294	214	
広 島 (35)	7,157	1,423	1,419	368	169	199	-	417	307	
山 口 (36)	-	138	138	35	27	8	-	44	38	
徳 島 (37)	18,621	619	619	274	143	131	-	31	30	
香 川 (38)	13,133	1,677	1,677	461	170	291	-	220	65	
愛 媛 (39)	14,081	187	187	98	54	44	-	42	12	
高 知 (40)	8,601	219	219	111	50	61	-	17	17	
福 岡 (41)	18,114	3,944	3,943	2,784	1,350	1,434	-	246	180	
佐 賀 (42)	6,223	456	456	437	158	279	-	12	12	
長 崎 (43)	49,322	1,502	1,501	941	418	520	3	282	137	
熊 本 (44)	14,055	3,030	3,025	1,999	842	1,151	6	479	460	
大 分 (45)	12,917	589	588	453	200	253	-	31	21	
宮 崎 (46)	83,072	4,277	4,272	2,995	1,230	1,762	3	174	64	
鹿 児 島 (47)	213,524	7,835	7,830	7,106	2,700	4,406	-	154	151	
沖 縄 (48)	25,206	363	363	334	131	201	2	22	22	

資料:農林水産省「畜産物流通統計」

(単位：頭)

成牛										子牛	馬
乳牛		交雑牛				その他の牛					
去勢	雄	小計	雌	去勢	雄	小計	雌	去勢	雄		
8,809	34	21,694	10,296	11,393	5	57	17	34	6	422	793
6,430	20	3,892	1,628	2,264	-	32	6	26	-	206	4
569	-	955	419	536	-	-	-	-	-	1	73
9	-	225	70	155	-	1	1	-	-	2	-
9	-	128	52	76	-	2	1	1	-	3	-
5	-	31	16	15	-	-	-	-	-	-	11
-	-	195	69	126	-	-	-	-	-	-	20
3	-	14	14	-	-	-	-	-	-	1	174
114	-	1,302	514	788	-	1	1	-	-	100	2
33	-	301	95	206	-	-	-	-	-	15	-
48	-	811	518	293	-	-	-	-	-	1	-
53	-	959	409	550	-	-	-	-	-	2	-
109	8	980	575	405	-	-	-	-	-	34	-
39	-	1,704	945	759	-	-	-	-	-	-	-
18	-	573	347	226	-	-	-	-	-	4	-
-	1	69	26	43	-	-	-	-	-	8	-
2	-	44	19	25	-	1	-	1	-	-	-
18	-	132	114	18	-	-	-	-	-	1	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	113	109	4	-	-	-	-	-	2	52
2	-	126	40	86	-	-	-	-	-	-	2
1	-	173	42	131	-	-	-	-	-	3	7
-	-	298	152	146	-	-	-	-	-	3	-
64	-	866	465	401	-	-	-	-	-	5	-
5	-	46	37	9	-	-	-	-	-	-	-
-	-	124	34	90	-	-	-	-	-	-	-
-	-	170	133	37	-	-	-	-	-	-	-
193	-	646	252	394	-	-	-	-	-	-	-
186	3	890	594	296	-	3	1	2	-	9	-
36	-	32	24	8	-	-	-	-	-	-	1
-	-	12	12	-	-	-	-	-	-	-	-
127	-	38	28	10	-	-	-	-	-	-	-
3	-	54	15	39	-	-	-	-	-	-	-
80	-	138	76	62	-	-	-	-	-	-	-
110	-	634	350	284	-	-	-	-	-	4	-
6	-	59	53	6	-	-	-	-	-	-	-
1	-	314	17	297	-	-	-	-	-	-	6
155	-	996	458	538	-	-	-	-	-	-	-
30	-	47	20	27	-	-	-	-	-	-	-
-	-	91	14	77	-	-	-	-	-	-	7
66	-	911	340	570	1	2	2	-	-	1	114
-	-	7	7	-	-	-	-	-	-	-	-
145	-	277	175	99	3	1	1	-	-	1	-
17	2	543	186	356	1	4	1	-	3	5	318
10	-	104	71	33	-	-	-	-	-	1	-
110	-	1,098	531	567	-	5	1	3	1	5	1
3	-	570	229	341	-	-	-	-	-	5	-
-	-	2	2	-	-	5	2	1	2	-	1

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 5月18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 167頭	高値	3,806	2,874	-	-	-
		安値	2,475	2,473	-	-	-
		平均	3,023	2,644	3,894	-	-
		頭数	157	9	1	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	去 A 73頭	高値	3,028	2,598	2,476	-	-
		安値	2,495	2,474	2,455	-	-
		平均	2,687	2,558	2,466	-	-
		頭数	67	3	3	-	-
	去 B -頭	高値	-	-	-	-	-
安値		-	-	-	-	-	
平均		-	-	-	-	-	
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B 3頭	平均	-	-	-	1,368	
	去 C 9頭	平均	-	-	-	1,350	
交雑牛	雌 B 32頭	平均	1,909	1,889	1,861	1,809	-
		頭数	3	8	18	3	-
	雌 C 2頭	平均	-	-	1,792	1,716	-
		頭数	-	-	1	1	-
	去 B 17頭	平均	1,954	1,935	1,905	-	-
		頭数	1	9	7	-	-
	去 C 3頭	平均	-	1,810	1,783	-	-
		頭数	-	1	2	-	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	429 403	980 1,035	- 194.0	(競り)	(相対)	- 15 66

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,371	2,060	1,881	1,782	-
	B	-	2,220	1,822	1,672	-
和 去	A	2,684	2,601	-	-	-
	B	-	2,308	1,944	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,264	-
	C	-	-	-	1,213	1,193
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	1,847	1,895	1,859	1,555	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	1,955	1,629	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	680	926	900	895	866
	安値	605	540	538	421	335
	平均	623	602	571	576	506
	頭数	( 8)	( 402)	( 349)	( 166)	( 110)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 相対	高値	-	729	-	-	513
	安値	-	720	-	-	513
	平均	-	728	699	688	513
	頭数	( -)	( 8)	( 1)	( 1)	( 5)

[大阪食肉卸売市場] 5月18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	2,744	2,523	2,363	-	-
(頭数)	( 9)	( 3)	( 2)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,584	2,495	-	-	-
(頭数)	( 2)	( 2)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	1,845	-	-
C	-	1,813	1,782	-	-
交雑去 B	2,107	1,948	1,852	1,794	-
C	-	1,868	1,812	-	-
豚	-	743	700	632	482

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	5月18日	5月15日	(5月累計)
豚	63,800	64,700	641,700
成牛計	4,640	4,480	38,170
和牛雌	1,020	1,130	9,550
和牛去勢	1,350	970	10,610
乳牛雌	450	510	4,980
乳牛去勢	520	410	4,210
交雑雌	650	730	4,400
交雑去	650	730	4,420

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 5月18日

東京	1,790 円	(前日 1,887 円)
大阪	1,822 円	(前日 1,767 円)

[豚・全農建値] 5月18日

上	中	取引頭数	市況
620 円	592 円	1,107 頭	急落

と畜 売買	牛 103 頭	豚 96 頭	牛概況	もちあい
	牛 62 頭	豚 137 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18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 (745)	- (-)	6,172	-	下押し
仙台 [中]	646 (692)	588 (557)	276	102	小安い
栃木 [地]	625 (672)	586 (596)	1,577	112	続落
茨城 [地]	655 (676)	627 (648)	1,164	440	続落
群馬 [地]	581 (656)	507 (562)	1,815	323	急続落
さいたま [中]	596 (690)	588 (677)	230	229	急反落
東京 [中]	602 (653)	571 (622)	980	1,035	続落
横浜 [中]	662 (702)	619 (663)	670	662	続落
山梨 [地]	- (-)	- (-)	110	38	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)		-	競り休止
名古屋 [中]	736 (757)	704 (717)	842	263	続落
京都 [中]	711 (793)	701 (755)	97	87	もちあい
大阪 [中]	743 (-)	700 (-)	96	100	まちまち
神戸 [中]	- (837)	- (825)	143	-	上場なし
岡山 [地]	723 (700)	723 (729)	239	320	強気配
広島 [中]	705 (-)	667 (-)	281	96	急落
福岡 [中]	705 (710)	664 (670)	458	181	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。京都の前日は16日。

[日本食肉流通センター] 5月11日～5月17日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,285,206 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	1,261	1,364	1,430	1,362	58,374
うで	872	886	988	902	112,973
ロース	1,207	1,338	1,409	1,326	143,376
ばら	1,350	1,437	1,514	1,431	126,833
もも	886	933	972	929	143,554
ヒレ	1,253	1,296	1,376	1,324	11,755
セット	1,097	1,129	1,191	1,136	688,341

◇近畿圏 総重量 651,801 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	1,367	1,513	1,577	1,495	53,104
うで	821	864	886	861	108,027
ロース	1,258	1,350	1,398	1,337	82,125
ばら	1,391	1,469	1,510	1,454	108,619
もも	849	886	940	887	150,472
ヒレ	1,259	1,377	1,509	1,362	9,622
セット	1,070	1,206	1,272	1,207	139,832

[食鳥正肉日経相場] 5月15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	781	837	992	178
ムネ	445	484	665	187

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	769	845	1,050	3
ムネ	431	495	610	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 5月15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	1,042	679	550	600	650
安値	823	452	290	360	350
平均	854	488	-	-	-

※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