

と畜頭数は前年同月比

(省令)は4・6%高の
3・2%減の9万4頭、

ほか、乳牛去勢が12・

減の1万5079頭、

3・2%減の9万4

要増加を期待して堅調相場となつた。しかも焼き肉用の先物がコンスタンス、さらに「ソーヴィーラー」入りバラ系やロース、モモ需要から枝肉高に

東京市場の枝肉相場は和牛去勢A5で2015円(165円高)、同A4で1777円(2032円高)、同A3で1635円(327円高)、同A2で1479円(439円高)。交雑牛B3で9円高)、同B2で1032円(236円高)、同B1で1143円(295円高)、乳牛

30円高)となつた。

そのほか、その他の牛の生産量は1082頭のと畜頭数は1082頭(18・1%減)。牛は616頭(12・7%減)、馬は965頭(5・9%増)となつた。

記録しそうだ。

また世界の消費量も、米国で飼料用とエタノール需要の増加、中国で増加することから史上最高となる見込み。世界全体の生産量は消費量を上回り、期末在庫率は前年度より増えるとみている。

* 22年1月分調査
乳牛と外国種の
肉の卸売価格

区分	和牛去勢	A5	A4	A3	A2	文種去勢	B3	B2	乳牛去勢	B3	B2
豚											
成牛計											
和牛計											
和牛雌											
和牛雄											
* 乳牛計											
乳牛雌											
文種牛計											
文種牛雌											
文種牛雄											
その他牛計											
その他牛雌											
その他牛雄											
子牛											
馬											

豚(主要卸市場)
うち東京大阪

3・2%減の9万4

頭と減少した。うち交雑牛も1万8492頭(0・2%減)、和牛も4万1937頭(0・1%減)、乳牛が3万227頭

結び付いた。

下旬は月末の需要停滞期にもかかわらず、花見の宴開催で需要増を期待した枝肉販賣がみられ、高値での取引が続いた。

一方、どうもむしは生産量が12・7%増の9億6594万ト、消費量が8・4%増の9億3674万ト、期末在庫量が74万ト、期末在庫率が30%となり、現状では、

傾向

史上最高へ

また、消費量も前年度に比べると飼料用・食料用ともに増加。世界全体の生産量は消費量を上回り、期末在庫率は前年度より増えると見込んでいた。

2013年の小麦の価格動向は、前年同時期の

1ブッシュル7・11ドカラ6・08ドル上升している(価格はシカゴ商品取引所における5月第1週末の期近価格)

による増収の反動で、92.1%増の16億3千万円(1・4%減)、

営業収益は16億3千萬円(1・4%減)、

増の1万5079頭、

熟成豚肉披瀾し好評

ミートコンパニオンが

牛肉における熟成肉の取り組みは食肉流通業界

では一般的になりつつあらかく、「おいしい」との声が多く上がった。

されたTOKYO X—As

会後の交流会で、(株)ミー

トコンパニオンは豚肉の

熟成肉の展示・試食を行

つた。出席者からは「軟

らかく、おいしい」との声が多く上がった。

当日提供された豚肉は

「25日熟成鳥取豚」で、豚部分肉を洗浄後、ラッピングして25日ほど熟成

庫で保存・熟成したもの。

通常、豚肉は12時間ほどで解凍もしくは硬直

融解の状態になり、完全に解凍すればと畜直後の軟らかさまで戻るため、一般にはこの状態で市販される。

たた、近年はと畜後、チリングルームを経て翌日まで冷し込みして市中

に流通している。カット

處理も数日から遅くなる。

1週間のうちに行われて販売されている。

今回の熟成肉は、この

枝肉を部分肉処理する工

程に微生物などを除去す

るために洗浄を経て、ラ

ンは2・7倍以上、プロ

リんは4・4倍、遊離ア

ンパニオン・プレミアムボーカル課=電話(04

2) 526-3451ま

一方、とうもろこしは生産量が12・7%増の1億5463万トと見込んでいる。

乾燥の影響により单収が低下した前年度と比べて最高。旧ソ連諸国、EU、中国でも増加となることから、世界全体で前年度を上回り史上最高を

記録しそうだ。

また世界の消費量も、米国で飼料用とエタノール需要の増加、中国で増加することから史上最高となる見込み。世界全体の生産量は消費量を上回り、期末在庫率は前年度より増えるとみている。

2013年の価格動向は前年同時期の1ブッシュル7・00ドルから6・62ドルに下落している(ジカエール7・00ドル)。

一般的な熟成では、う

まみや香りが出てくるに

したがって素材の色は鉛色では鮮度の高いとき技术では鮮度の高いときとほとんど変わらず、サシも入ると関係者は説明する。

この熟成豚肉を販売に導入した場合のメリットは①軟らかく、うまみ成分が多い豚肉なので、高齢者にもやさしい②取扱店舗がまだ少ないもので、オリジナルブランド的に

販売できる他店との差別化ができる③同様商品がないので他店のお客を呼び込む④総菜加工用としても使える。

問い合わせはミートコンパニオン・プレミアムボーカル課=電話(042) 526-3451まで。