

令和7年
2025年

10月17日
金曜日

第11815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カ月 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



日本畜産物輸出促進協会がAnuga2025出展……P5

▶ 令和6年食肉消費構成割合、「家計消費」牛肉と豚肉は1ポイント減少……P2

▶ JA全農から国産飼料の生産・利用拡大に関するヒアリングー自民党・畜酪委……P2～3

▶ 「国産チキンまつり・2025地鶏肉セットプレゼントキャンペーン」を日本食鳥協会が実施中……P3

▶ グランフロント大阪で31日まで「ポークターバーフェス」開催中、15店舗で限定コラボメニュー提供、4種類のブランドポーク使用……P4～5

▶ 日本畜産物輸出促進協会がAnuga2025出展、日本産和牛をPR……P5

▶ 神戸食肉青年会が定例総会、竹中慶子氏が会長就任……P6

▶ 名古屋市場で全農MF枝肉共励会開催、最優秀賞に有田充さん……P6

▶ イズミの中間決算は増収減益に、畜産は3・9%増……P7

▶ [POSランク8月ベーコン製品]「朝のフレッシュハーフベーコン」が首位……P7

▶ [ブローラー市中現物相場]ブラジル産モモ正肉一段高……P7

▶ [資料]2025年8月分の食肉輸入通関実績⑫……P8

▶ ベーコン製品8月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]16日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]16日……P11

注目のヘッドライン

令和6年食肉消費構成割合、「家計消費」牛肉と豚肉は1ポイント減少

農水省食肉鶏卵課はこのほど、令和6年次(1～12月)の食肉の消費構成割合を発表した。

…詳細はP2

JA 全農から国産飼料の生産・利用拡大に関するヒアリングー自民党・畜酪委

…詳細はP2～3

りんご和牛
信州牛
登録商標 第1394040号

信州プレミアム牛肉
登録商標 第5282895号 第5282894号

信州牛生産販売協議会

国産牛豚内臓肉、チルドビーフ、チルドポーク卸売



健康と食生活を演出する
ビセラル株式会社

〒123-0865 東京都足立区新田 2-8-12

営業一課／☎(03)3919-2929 FAX(03)3919-2930

総務／☎(03)3919-2980 FAX(03)3919-2941

<http://www.visceral.co.jp>

日本畜産物輸出促進協会が Anuga2025 出展、日本産和牛を PR

日本畜産物輸出促進協会・牛肉輸出協議会は、10月4～8日の5日間にかけて、ドイツ・ケルンで隔年開催されている「Anuga2025」に出展。日本産和牛をオールジャパンで紹介し、QRコードを用いた日本産和牛の特徴、品質情報のPR、カット実演や試食などを実施。和牛に対する認知度向上、輸出拡大に向けた活動を行った。

会場でのプログラムは、和牛解説セミナーとカットセミナーで構成され、現地で活躍する日本食レストランのシェフによる調理デモも行われた。デモを行った横浜市出身の主濱光純氏は、2003年渡独。ケルン、デュッセルドルフの日本食レストランを経て独立し、20年にモダン和食ダイニング「ROKU」を開業。ミシュランガイドにも掲載され、和牛の取扱経験も豊富だ。今回は和牛のウチモモを使用した「ローストビーフ風たたき」を調理・提供。参加者から非常に好評だった。

和牛解説セミナーでは、“和”は日本を表し、“牛”は牛や牛肉を表す言葉の集合体であることが説明された他、和牛の特長である軟らかさや和牛香にも話題が及んだ。さらに稲わらを飼料とするサステナブルな生産、法規制されたトレーサビリティシステム、厳格な格付手法などが示された。

さらにカットセミナーでは、約1頭分の牛肉が用意され、硬いスネやネックを煮込みで調理するなどの新しい試みも行われた。カタ系やモモ系を細かく分割した新スペック商品の提案も行われ、比較的リーズナブルなアイテムを使用したステーキの試食も人気を博した。

特にウデを分割したミスジとカタサンカク、カタロースを分割したザブトンとチャックログに関心が集まっていた。

会場でセミナーを担当した牛肉輸出協議会の植村光一郎理事(写真)は、「今回はセミナー会場に椅子を置かず、立ち見形式としたことで聴衆との距離が近付き、臨場感にあふれていた。これまでにないくらい多くの参加者を集められ、たくさんの質問や意見が寄せられたことは非常に有意義だった。世界で最も大きな食品展示会において、常に多くの参加者と関心を集めることができたのは、繰り返し展示会に参加してきたこと、そして何よりも日本産和牛の実力だと感じる」と強調した。

