

本章では、最近の食肉販売店の販売価格帯（最低価格・中心価格・最高価格）をはじめ、売れ行きの良い部位や売れ行きの良い月を調査し、食肉販売における実態を分析した。

要 約

- 牛肉の100g当りの中心価格帯は、和牛肉：高価格部位「ヒレ」=1,000円以上、低価格部位「ばら」=301~400円、国産乳牛肉：高価格部位「ヒレ」=601円以上、低価格部位「かた」=201~250円、輸入牛肉：高価格部位「ヒレ」=351~400円、低価格部位「もも」=101~150円が最も多い。また、「和牛肉」は、高級部位ほど他の業態より「スーパー」の中心価格が低くなる。
- 豚肉の100g当りの中心価格帯は、国産豚肉：高価格部位「ヒレ」=201~250円、低価格部位「うで」=101~150円、輸入豚肉：高価格部位「ヒレ」=101~150円、低価格部位「うで」=101~150円が最も多い。業態間での価格差は、牛肉に比べて少ない。
- 鶏肉の100g当りの中心価格帯は、高価格部位「ささみ」=101~120円、低価格部位「手羽」=100円以下が最も多い。業態間での価格差は、豚肉よりさらに少なくなる。
- 最も売れ行きの良い部位は、国産牛肉とオーストラリア産牛肉：「もも」、アメリカ産牛肉：「かたロース」、豚肉：「ロース」、鶏肉：「もも肉」である。
- 食肉の売れ行きの良い月は、全肉種・業態共通で12月と8月である。

1. 食肉の販売価格帯

(1) 牛肉の販売価格帯(100g当り)

和牛肉(部位別)

「ばら」が最も安く、中心価格の平均は388円、最も高いのは「ヒレ」で1,047円。「リブロース」は他の部位に比べて価格帯のばらつきが多い

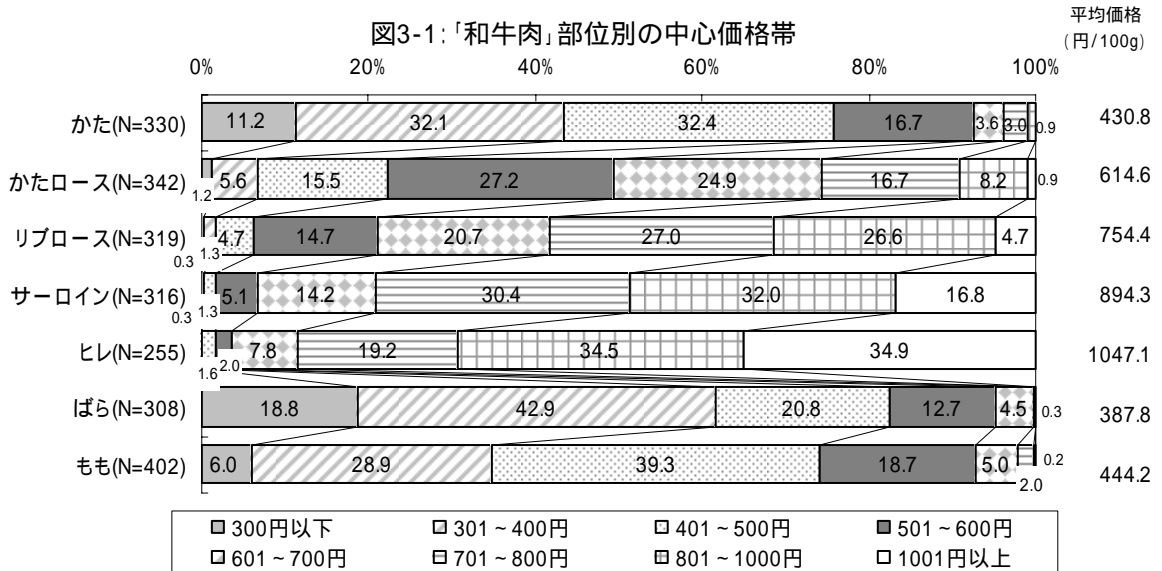
「和牛肉」の部位別の中心価格帯は図3-1に示す通りで、部位によって価格帯の分布は大きく異なり、平均価格の差が大きい。

- 「かた」の中心価格帯 : 「301~400円」「401~500円」という店舗が多く、それぞれ32%強を占めている。平均価格は430.8円である。
- 「かたロース」の中心価格帯 : 「501~600円」が27.2%、「601~700円」が24.9%で多く、平均価格は614.6円である。
- 「リブロース」の中心価格帯 : 「701~800円」が27.0%、「801~1,000円」が26.6%、「601~700円」が20.7%となっており、他の部位に比べ価格帯のばらつきが多い。平均価格は754.4円である。
- 「サーロイン」の中心価格帯 : 「801~1,000円」が32.0%、「701~800円」が30.4%と多く、平均価格は894.3円である。

「ヒレ」の中心価格帯 : 「1,001円以上」が34.9%、「801～1,000円」が34.5%を占め、平均価格は1,047.1円と最も高くなっている。

「ばら」の中心価格帯 : 「301～400円」が42.9%と4割以上を占め、平均価格は387.8円と最も安くなっている。

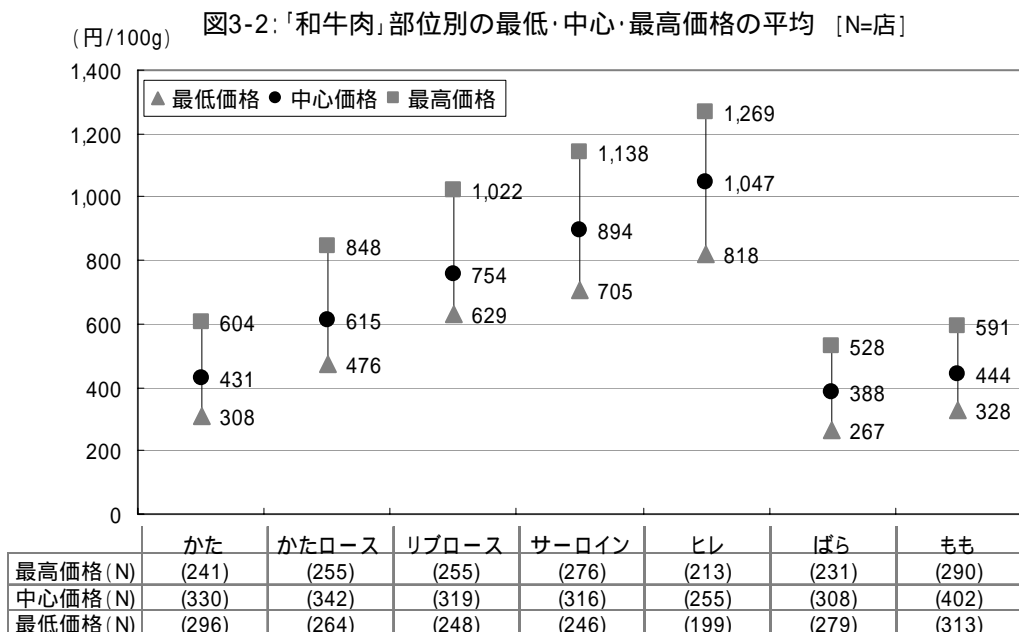
「もも」の中心価格帯 : 「401～500円」が約4割、「301～400円」が28.9%で、平均価格は444.2円である。



最低価格と最高価格の差が大きいのは「サーロイン」と「ヒレ」

「中心価格帯」のほか、「最低価格帯」「最高価格帯」を調査し、それぞれの価格帯の中央値を用いて部位別の各平均価格を算出した(図3-2)。

「和牛肉」の最低価格平均と最高価格平均の差が大きいのは、価格の高い「サーロイン」と「ヒレ」で、430～450円程の開きがある。逆に、最低価格平均と最高価格平均の差が小さい部位は、「ばら」と「もも」であり、約260円の差となっている。



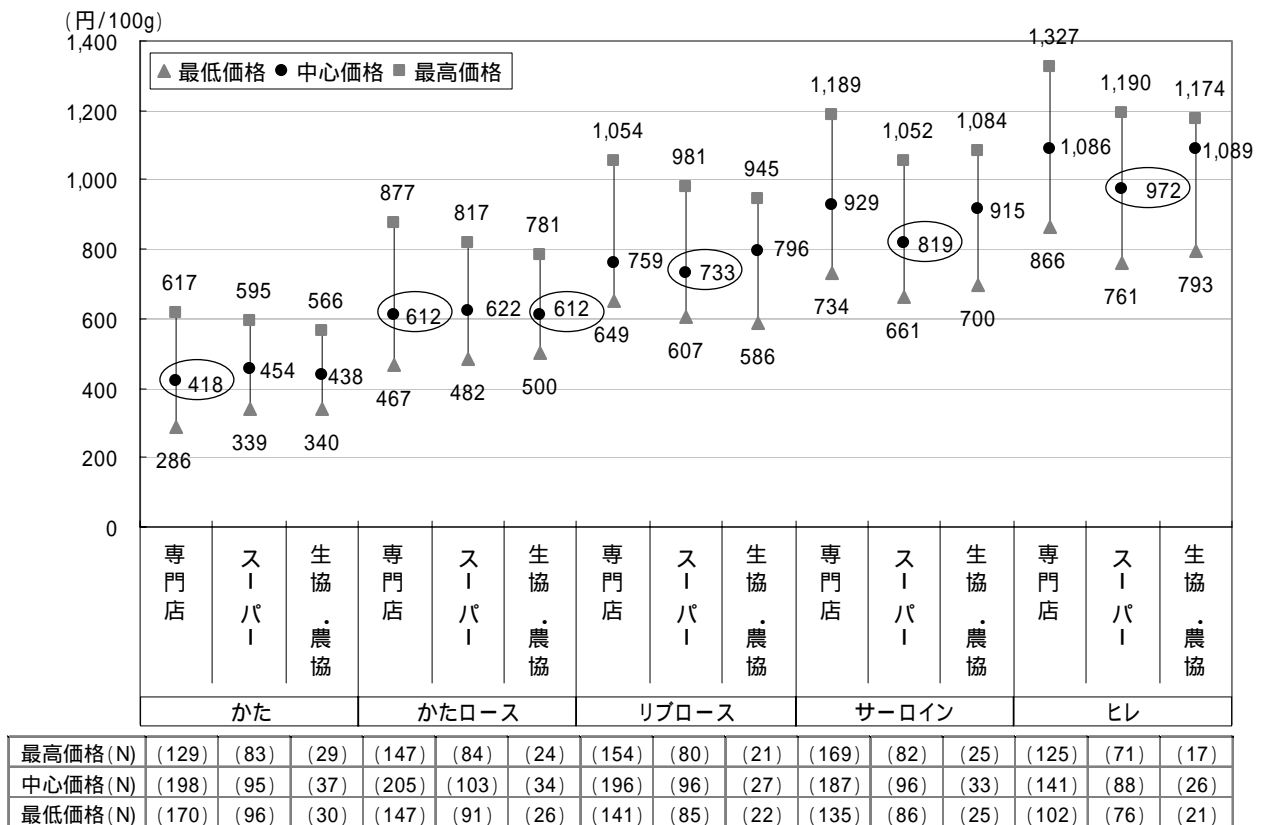
各平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出。図3-2の平均価格は、小数点第1位四捨五入。

「スーパー」は、高級部位ほど他の業態より中心価格が安い

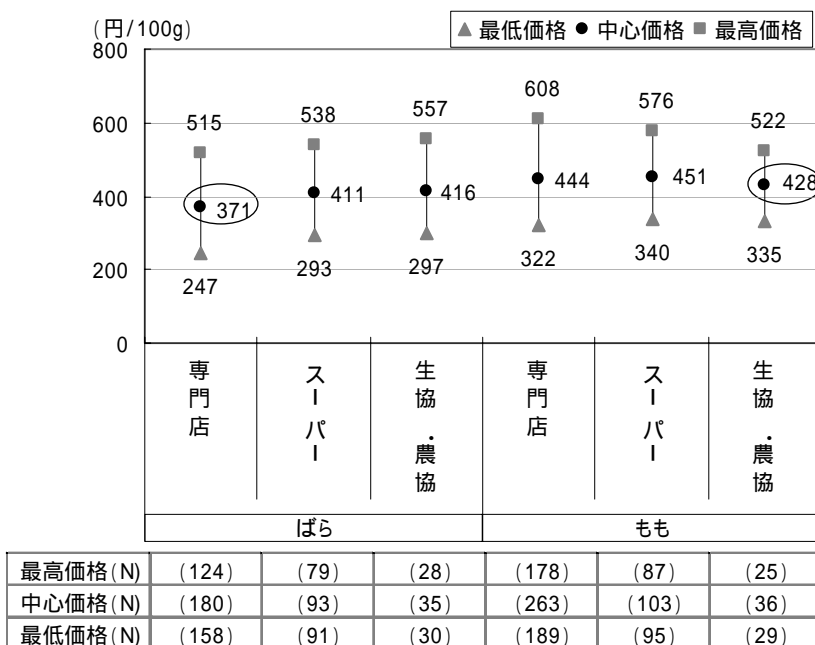
業態別の「和牛肉」の各平均価格をみると(図3-3)、「最高価格」は、「ばら」を除く部位で「専門店」が最も高くなっており、高級部位(サーロインやヒレ)ほど他の業態との最高価格の差が大きい。

「中心価格」は、「最高価格」に比べると3業態での差は少ないが、サーロインやヒレの高級部位で「スーパー」の価格の安さが目立っており、他の業態とは100円以上の開きがある。

図3-3:業態別/「和牛肉」部位別の最低・中心・最高価格の平均 [N=店]



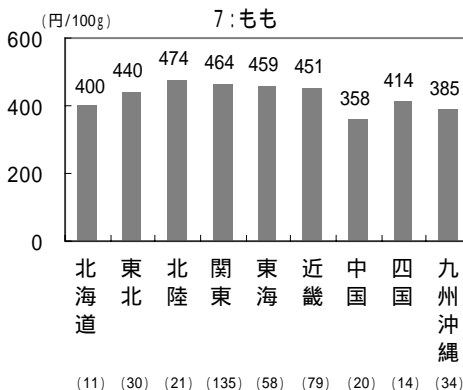
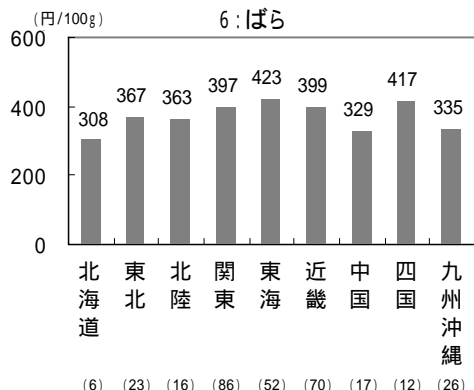
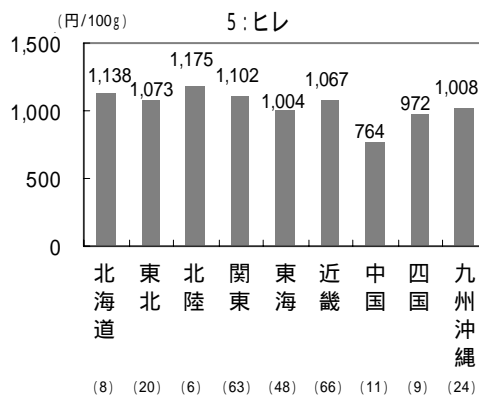
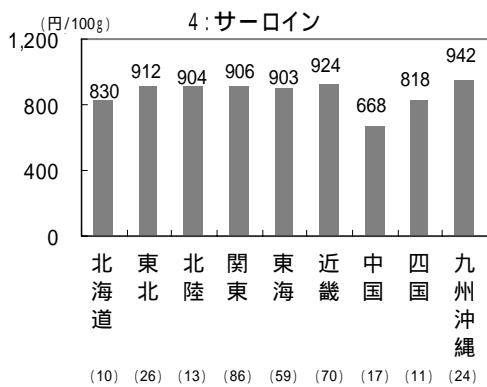
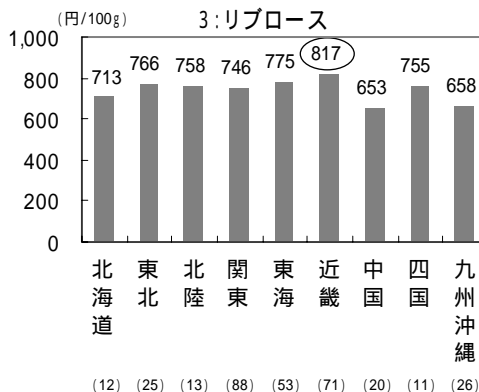
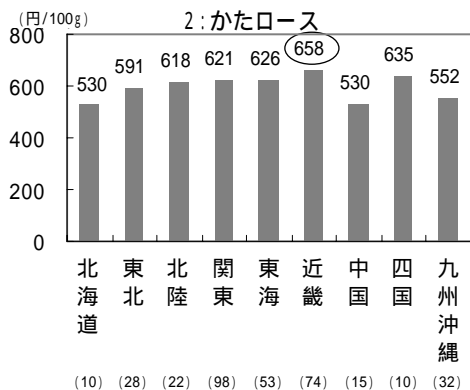
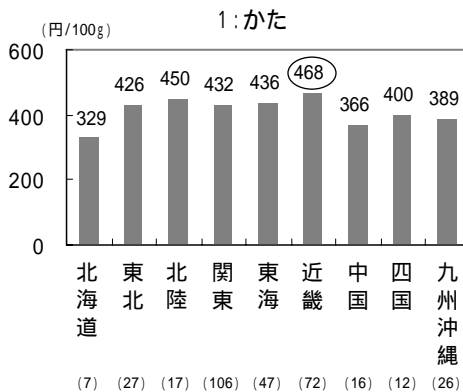
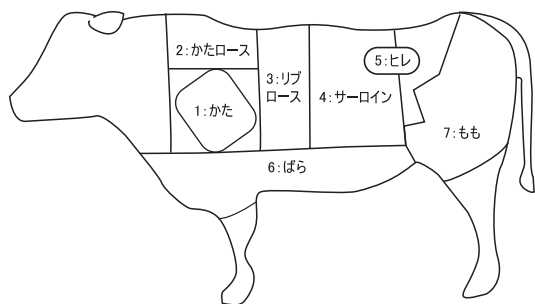
各平均価格は、中央値を用いて算出(小数点以下四捨五入)
○:各部位の中心価格で最も低いもの



「近畿」は、「かた」「かたローズ」「リブローズ」の中心価格が最も高い

地域別の「和牛肉」の中心価格平均をみると(図3-4)、全体的に「中国」の価格が低い。また、1店当りの「和牛肉」の仕入量が最も多い「近畿」では、「かた」「かたローズ」「リブローズ」の価格が最も高くなっている。

図3-4:地域別/「和牛肉」部位別の中心価格の平均 [()はN(店)]



各中心価格平均は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

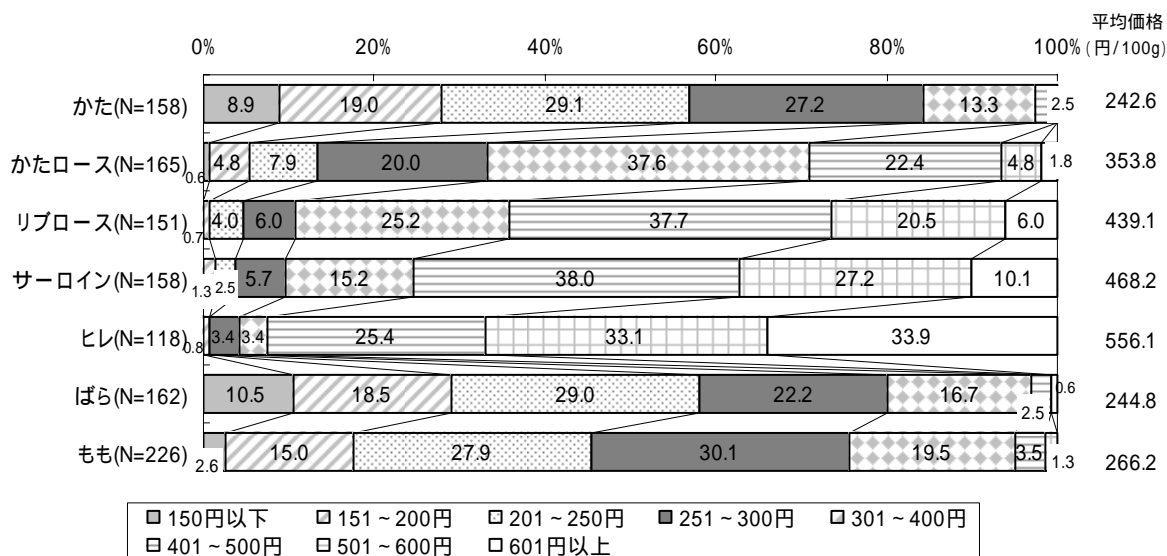
国産乳牛肉(部位別)

「かた」の中心価格平均が243円で最も安く、「ヒレ」が556円で最も高い。「ヒレ」の平均価格は「和牛肉」の半値近くになる

「国産乳牛肉」の部位別の中心価格帯は図3-5に示す通りである。

- 「かた」の中心価格帯 : 「201～250円」が29.1%、「251～300円」が27.2%で、201～300円という店舗が多い。平均価格は242.6円である。
- 「かたロース」の中心価格帯 : 「301～400円」が37.6%と最も多くを占める。このほか、「401～500円」が22.4%、「251～300円」が20.0%で多く、平均価格は353.8円である。
- 「リブロース」の中心価格帯 : 「401～500円」が37.7%で最も多い。このほか、「301～400円」が25.2%、「501～600円」が20.5%で多く、平均価格は439.1円である。
- 「サーロイン」の中心価格帯 : 「401～500円」が38.0%で「リブロース」とほぼ同比率を占める。次いで「501～600円」が27.2%で多く、平均価格は468.2円である。
- 「ヒレ」の中心価格帯 : 「601円以上」が33.9%、「501～600円」が33.1%、「401～500円」が25.4%を占め、それ以下の価格帯を設定している店は極端に少ない。平均価格は556.1円で最も高くなっている。
- 「ばら」の中心価格帯 : 「201～250円」が29.0%、「251～300円」が22.2%を占め、平均価格は244.8円である。
- 「もも」の中心価格帯 : 「251～300円」が30.1%、「201～250円」が27.9%で、平均価格は266.2円である。

図3-5:「国産乳牛肉」部位別の中心価格帯



平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出

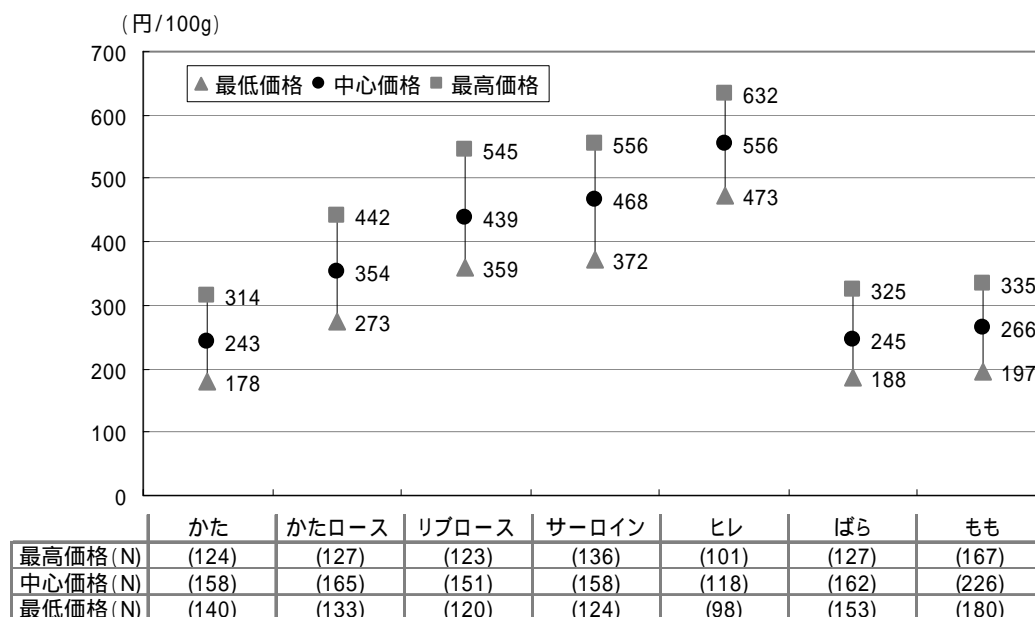
「最低価格」と「最高価格」の格差が比較的大きいのは、「リブローズ」と「サーロイン」

「国産乳牛肉」の「最低価格」「中心価格」「最高価格」の平均価格を部位別に算出した(図3-6)。「和牛肉」に比べると、最低価格平均と最高価格平均の差は少ない。その中で比較的价格差が大きいのは、「リブローズ」と「サーロイン」で、185円前後の開きがある。

「専門店」は、「もも」を除く部位で中心価格が最も安い

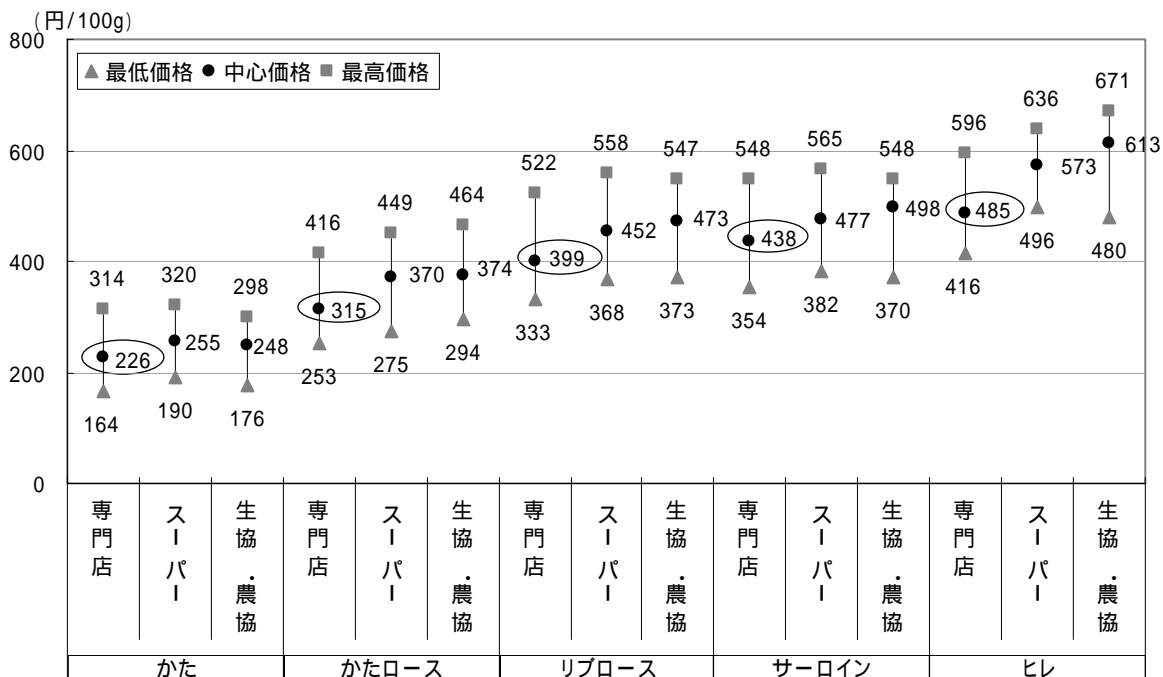
業態別の「国産乳牛肉」の各平均価格をみると(図3-7)、「もも」を除く部位で中心価格は「専門店」が最も低くなっている。中でも「ヒレ」は、「専門店」が400円台後半、「スーパー」が500円台後半、「生協・農協」が600円台前半であり、他の業態との差が大きい。

図3-6:「国産乳牛肉」部位別の最低・中心・最高価格の平均 [N=店]



各平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

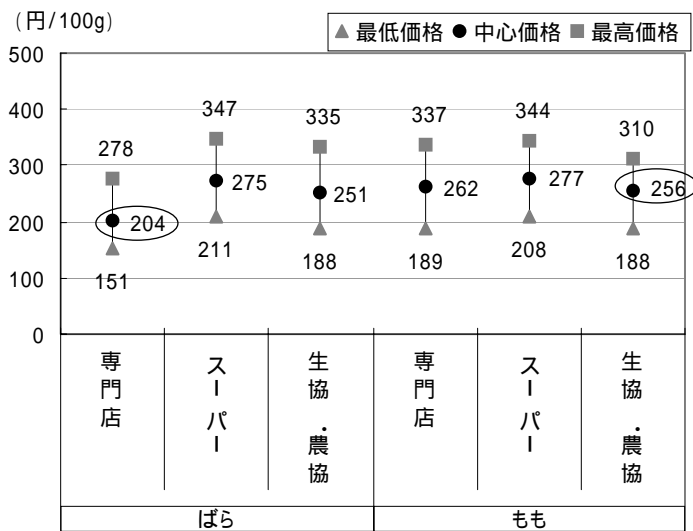
図3-7:業態別 / 「国産乳牛肉」部位別の最低・中心・最高価格の平均 [N=店]



最高価格(N)	(43)	(58)	(23)	(37)	(64)	(26)	(37)	(63)	(23)	(44)	(66)	(26)	(27)	(54)	(20)
中心価格(N)	(61)	(68)	(29)	(51)	(79)	(35)	(49)	(73)	(29)	(53)	(72)	(33)	(36)	(52)	(30)
最低価格(N)	(50)	(65)	(25)	(35)	(69)	(29)	(33)	(64)	(23)	(34)	(65)	(25)	(24)	(52)	(22)

各平均価格は、中央値を用いて算出
(小数点以下四捨五入)

○ : 各部位の中心価格で最も低いもの

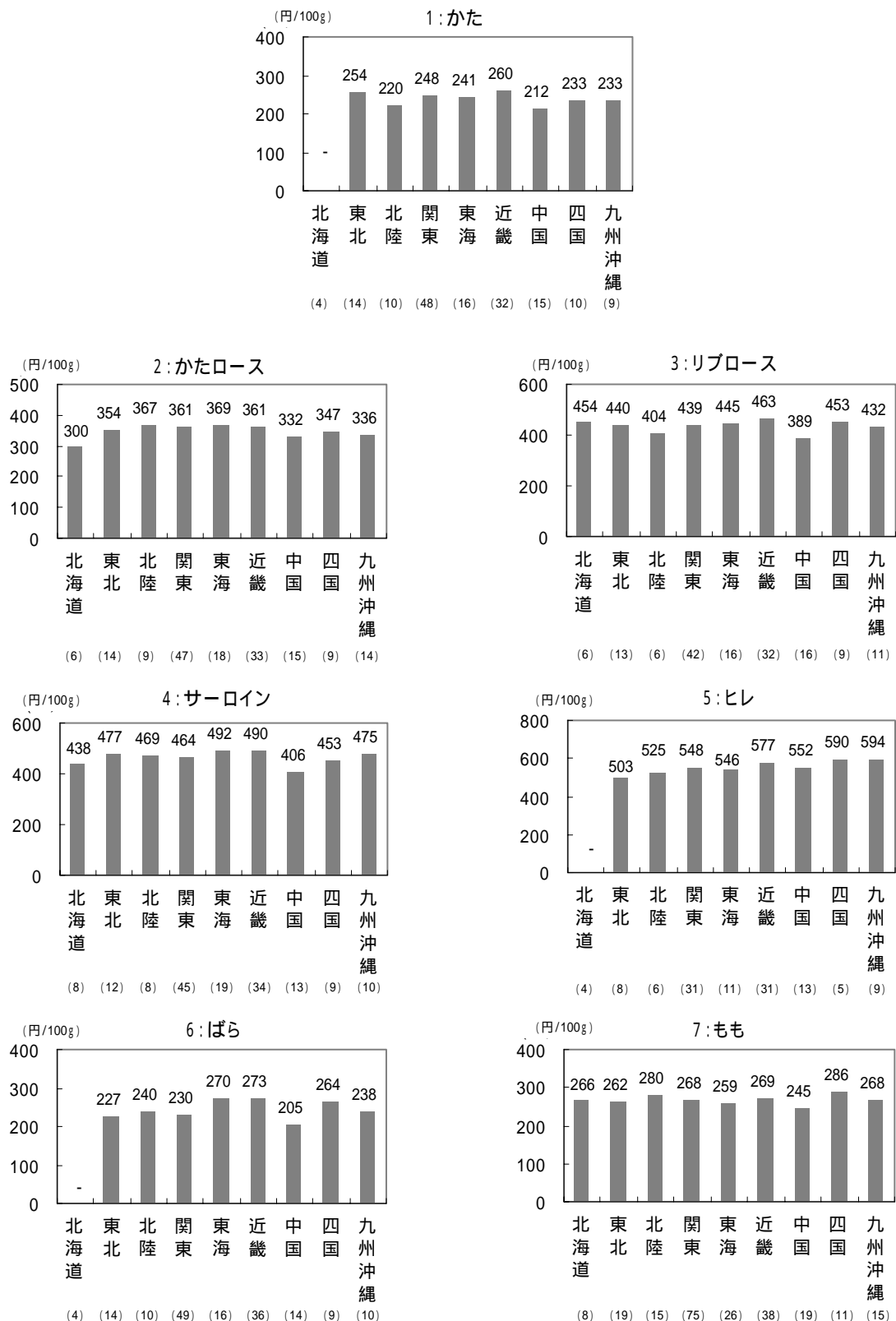


最高価格(N)	(35)	(64)	(28)	(72)	(66)	(29)
中心価格(N)	(56)	(70)	(36)	(110)	(80)	(36)
最低価格(N)	(47)	(74)	(32)	(77)	(72)	(31)

「国産乳牛肉」は、「和牛肉」に比べ地域による価格差が少ない

地域別の「国産乳牛肉」の中心価格平均は、図3-8の通りである。「中国」が全体的に価格が低いのは「和牛肉」と同様であるが、「和牛肉」に比べ、地域別の中心価格平均の差は少ない。

図3-8:地域別 / 「国産乳牛肉」部位別の中心価格の平均 [()はN(店)]



各中心価格平均は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)。N < 5の地域の平均は省く

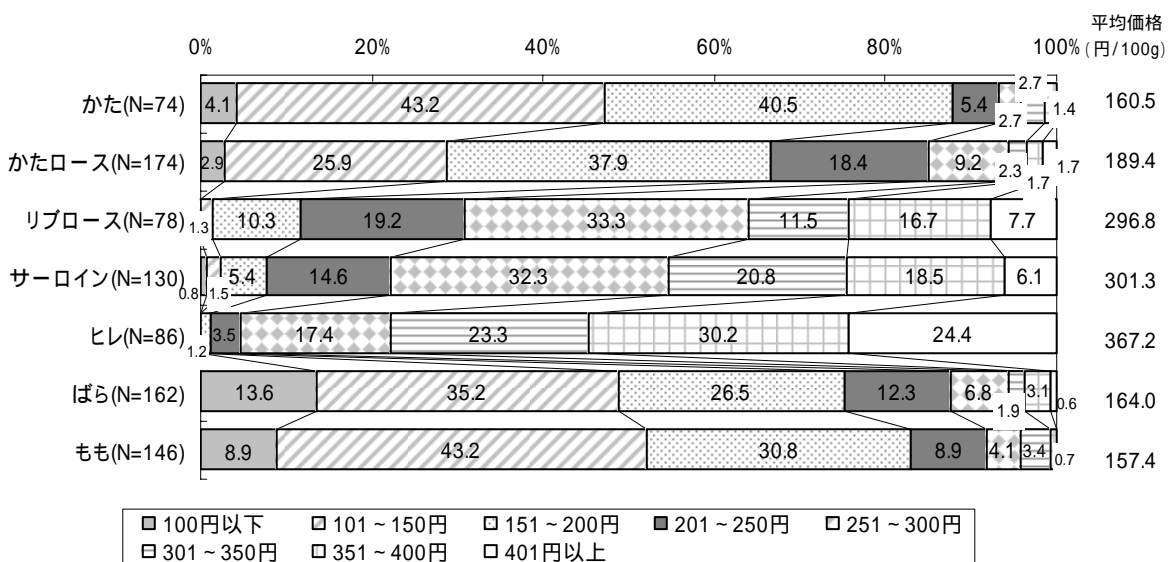
輸入牛肉(部位別)

「もも」の中心価格平均が157円で最も安く、「ヒレ」が367円で最も高い。「ヒレ」の平均価格は「国産乳牛肉」より200円近く安くなる

「輸入牛肉」の部位別の中心価格帯は図3-9に示す通りである。

- 「かた」の中心価格帯 : 「101～150円」が43.2%、「151～200円」が40.5%で101～200円という店舗が8割以上を占める。平均価格は160.5円である。
- 「かたロース」の中心価格帯 : 「151～200円」が37.9%と最も多くを占める。このほか、「101～150円」が25.9%、「201～250円」が18.4%で多く、平均価格は189.4円である。
- 「リブロース」の中心価格帯 : 「251～300円」の店舗が1/3を占める。このほか、「201～250円」が19.2%、「351～400円」が16.7%で多く、平均価格は296.8円である。
- 「サーロイン」の中心価格帯 : 「251～300円」が32.3%、次いで「301～350円」が20.8%で多く、平均価格は301.3円である。
- 「ヒレ」の中心価格帯 : 「351～400円」が30.2%、「401円以上」が24.4%、「301～350円」が23.3%、「251～300円」が17.4%と価格のばらつきが多い。平均価格は367.2円で最も高くなっている。
- 「ばら」の中心価格帯 : 「101～150円」が35.2%、「151～200円」が26.5%を占め、6割強が101～200円の価格である。また、「100円以下」の比率が13.6%と最も多い。平均価格は164.0円である。
- 「もも」の中心価格帯 : 「101～150円」が43.2%、「151～200円」が30.8%で、7割以上が101～200円の価格である。平均価格は157.4円で最も安い。

図3-9: 「輸入牛肉」部位別の中心価格帯



平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出

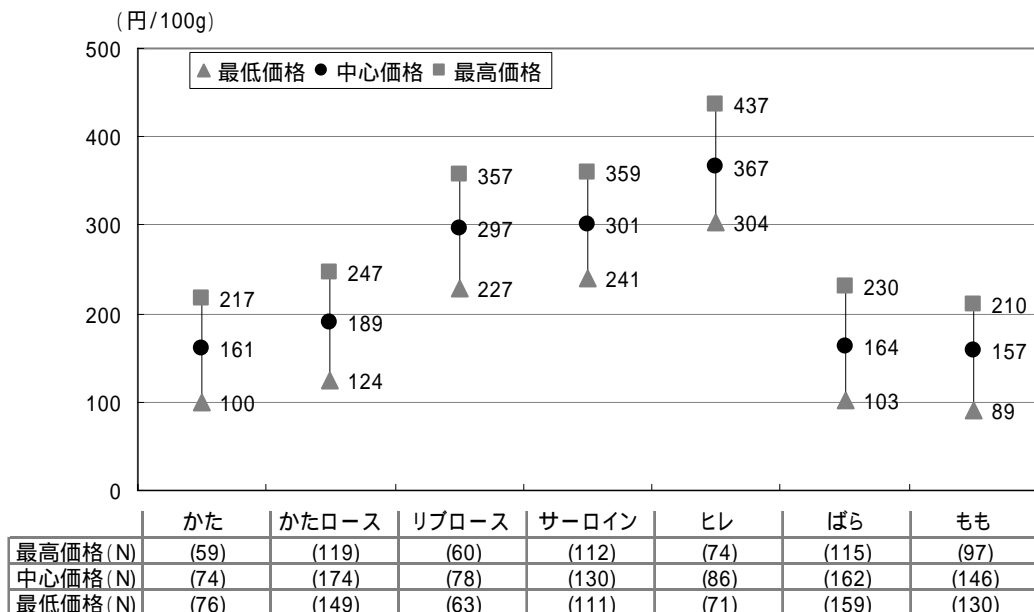
「最低価格」と「最高価格」の格差は、「国産牛肉」に比べて少ない

「輸入牛肉」の「最低価格」「中心価格」「最高価格」の平均価格を部位別に算出した（図3-10）。「国産牛肉」よりさらに最低価格平均と最高価格平均の差は少なくなり、最も価格差がある「ヒレ」で133円の差となっている。

「かたろース」を除き、「専門店」は、3業態の中で最も中心価格が安い

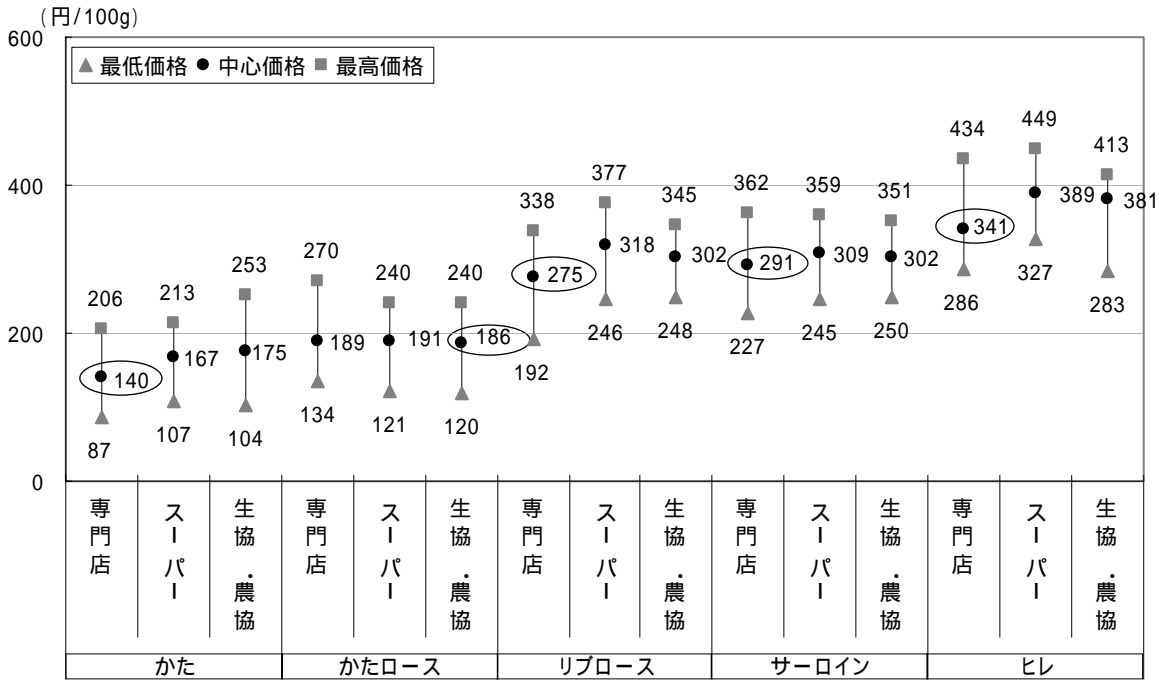
業態別の「輸入牛肉」の各平均価格をみると（図3-11）、「かたろース」を除き、「専門店」の中心価格が最も低くなっている。但し、「和牛肉」「国産乳牛肉」に比べると、業態間での価格差は少ない。

図3-10:「輸入牛肉」部位別の最低・中心・最高価格の平均 [N=店]



各平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

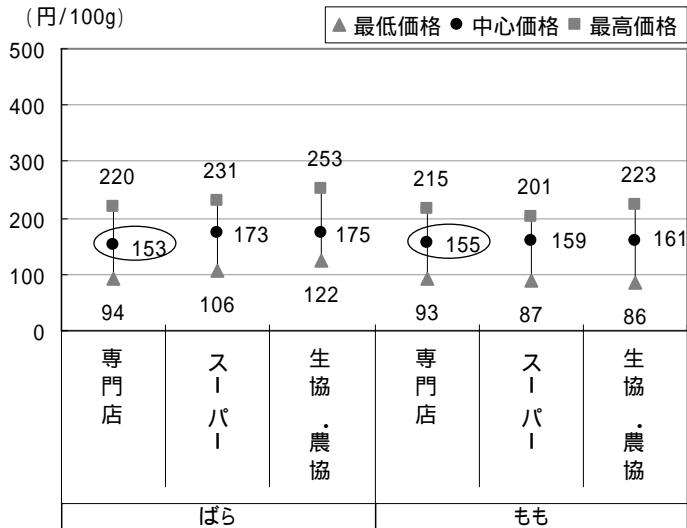
図3-11:業態別ノ「輸入牛肉」部位別の最低・中心・最高価格の平均 [N=店]



最高価格(N)	(18)	(31)	(10)	(29)	(68)	(22)	(23)	(27)	(10)	(39)	(54)	(19)	(30)	(32)	(12)
中心価格(N)	(23)	(36)	(15)	(54)	(92)	(28)	(34)	(32)	(12)	(45)	(61)	(24)	(37)	(33)	(16)
最低価格(N)	(24)	(38)	(14)	(40)	(84)	(25)	(22)	(30)	(11)	(34)	(57)	(20)	(28)	(31)	(12)

各平均価格は、中央値を用いて算出
(小数点以下四捨五入)

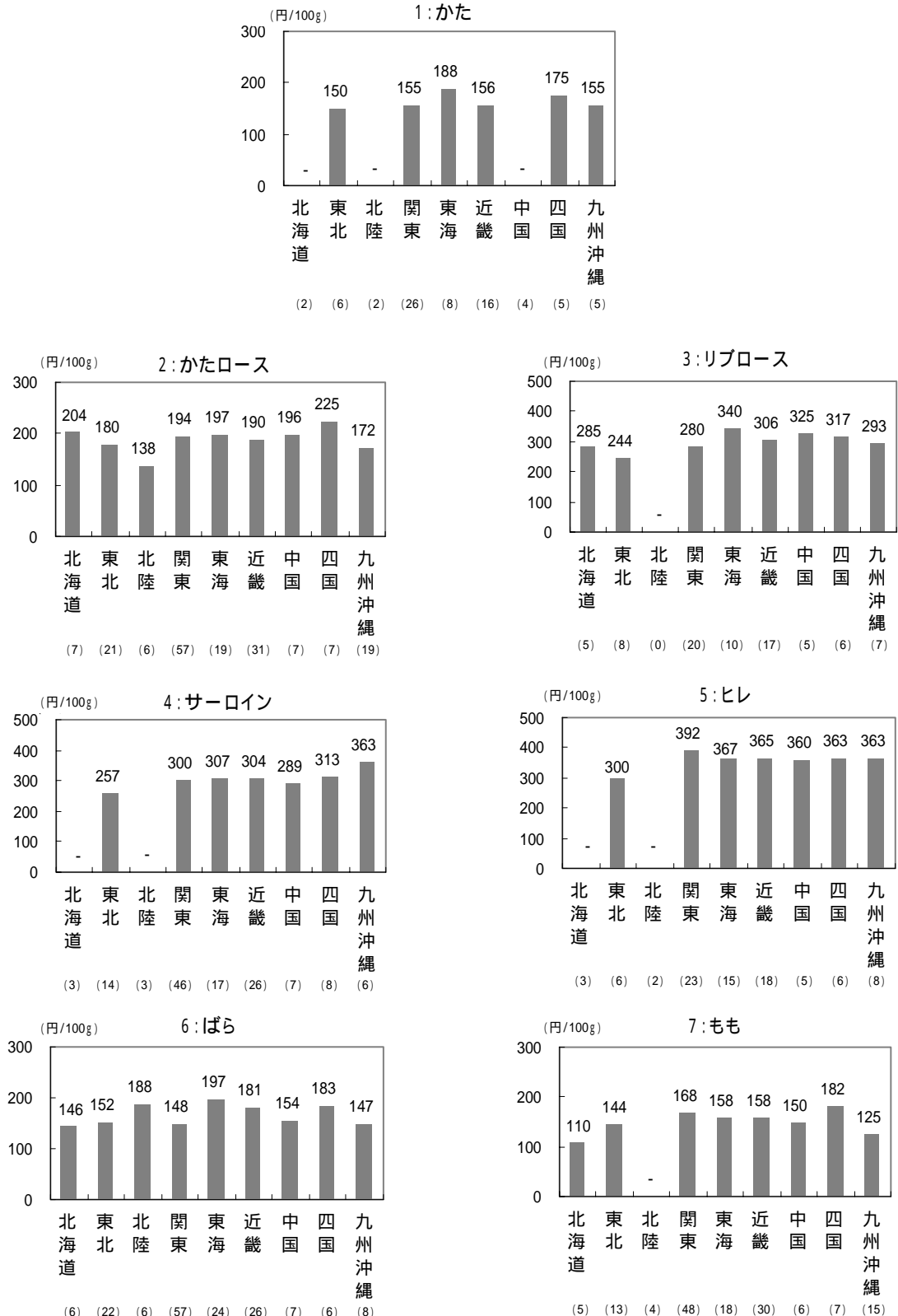
○:各部位の中心価格で最も低いもの



最高価格(N)	(42)	(55)	(18)	(37)	(45)	(15)
中心価格(N)	(75)	(64)	(23)	(64)	(62)	(20)
最低価格(N)	(69)	(71)	(19)	(53)	(59)	(18)

「輸入牛肉」の地域別の中心価格平均は図3-12の通りである。但し、国産の牛肉に比べ「輸入牛肉」の取扱い店舗は少なく、地域別に振り分けると母数が小さくなる地域が多いため、各平均価格はあくまでも目安として捉えていただきたい。回答数が比較的多い「関東」「東海」「近畿」をみると、高級部位である「ヒレ」の価格は「関東」が高いが、「ばら」の価格は安くなっている。

図3-12: 地域別/「輸入牛肉」部位別の中心価格の平均 [()はN(店)]



各中心価格平均は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)。N < 5の地域の平均は省く

(2) 豚肉の販売価格帯(100g当り)

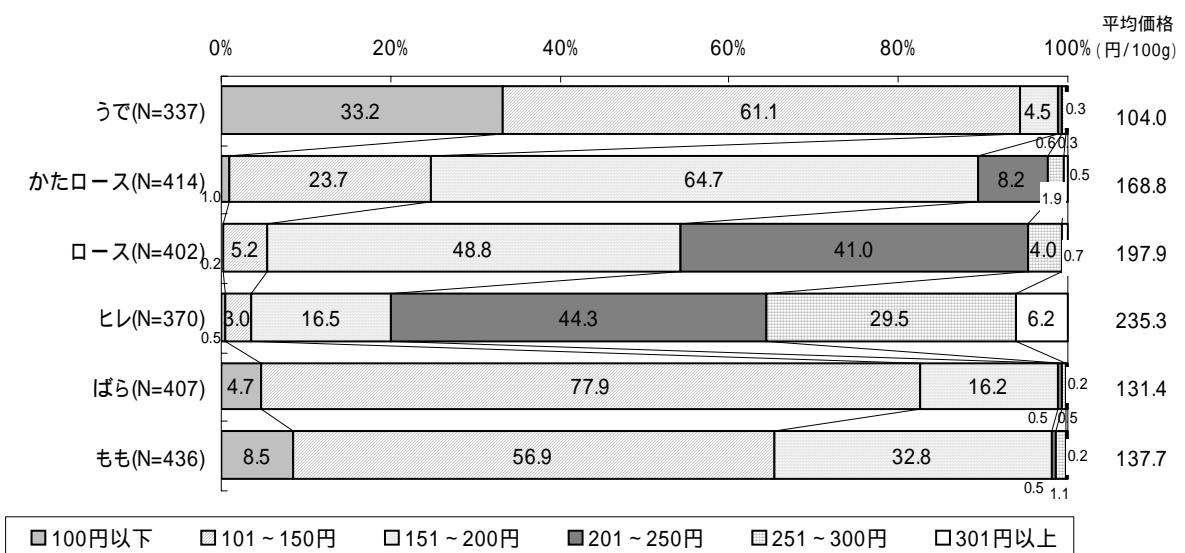
国産豚肉(部位別)

「ばら」は、約8割の店舗の中心価格が「101～150円」

「国産豚肉」の部位別の中心価格帯は図3-13に示す通りである。「牛肉」に比べると、特定の価格帯での集中度が高く、価格帯のばらつきは少ない。

- 「うで」の中心価格帯 : 6割を超える店舗が「101～150円」で、「100円以下」は33.2%を占める。平均価格は104.0円で最も安い。
- 「かたロース」の中心価格帯 : 「151～200円」が64.7%と多く、「101～150円」が23.7%である。平均価格は168.8円である。
- 「ロース」の中心価格帯 : 「151～200円」が5割弱、「201～250円」が4割強を占める。平均価格は197.9円である。
- 「ヒレ」の中心価格帯 : 「201～250円」が44.3%、「251～300円」が29.5%が多い。他の部位に比べれば「301円以上」が最も多くなっている。平均価格は235.3円で最も高い。
- 「ばら」の中心価格帯 : 「101～150円」の価格帯で販売している店舗が8割近くを占める。「151～200円」は16.2%である。平均価格は131.4円である。
- 「もも」の中心価格帯 : 「101～150円」が56.9%と半数以上を占める。「151～200円」は32.8%で、平均価格は137.7円である。

図3-13:「国産豚肉」部位別の中心価格帯



平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出

「牛肉」に比べ、「最低価格」と「最高価格」の格差は少なく、価格差は100円以内に留まる

「国産豚肉」の「最低価格」「中心価格」「最高価格」の平均価格を部位別に算出した(図3-14)。「牛肉」に比べると、品質やグレードの格差が小さいと思われ、最低価格平均と最高価格平均の差は70~90円以内に留まっている。

業態間での価格差も、「牛肉」に比べて少ない

業態別の「国産豚肉」の各平均価格をみると(図3-15)、業態間での価格差は少ないが、「ヒレ」と「もも」を除く部位で、「専門店」が他の業態より若干安くなっている。また、「最高価格」は、いずれの部位でも「生協・農協」が最も高くなっている。

図3-14:「国産豚肉」部位別の最低・中心・最高価格の平均 [N=店]

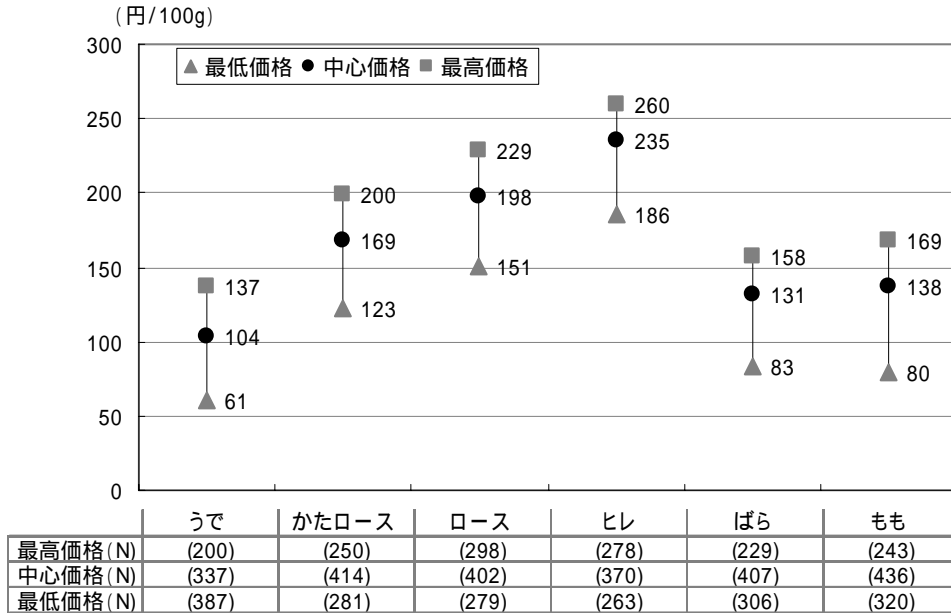
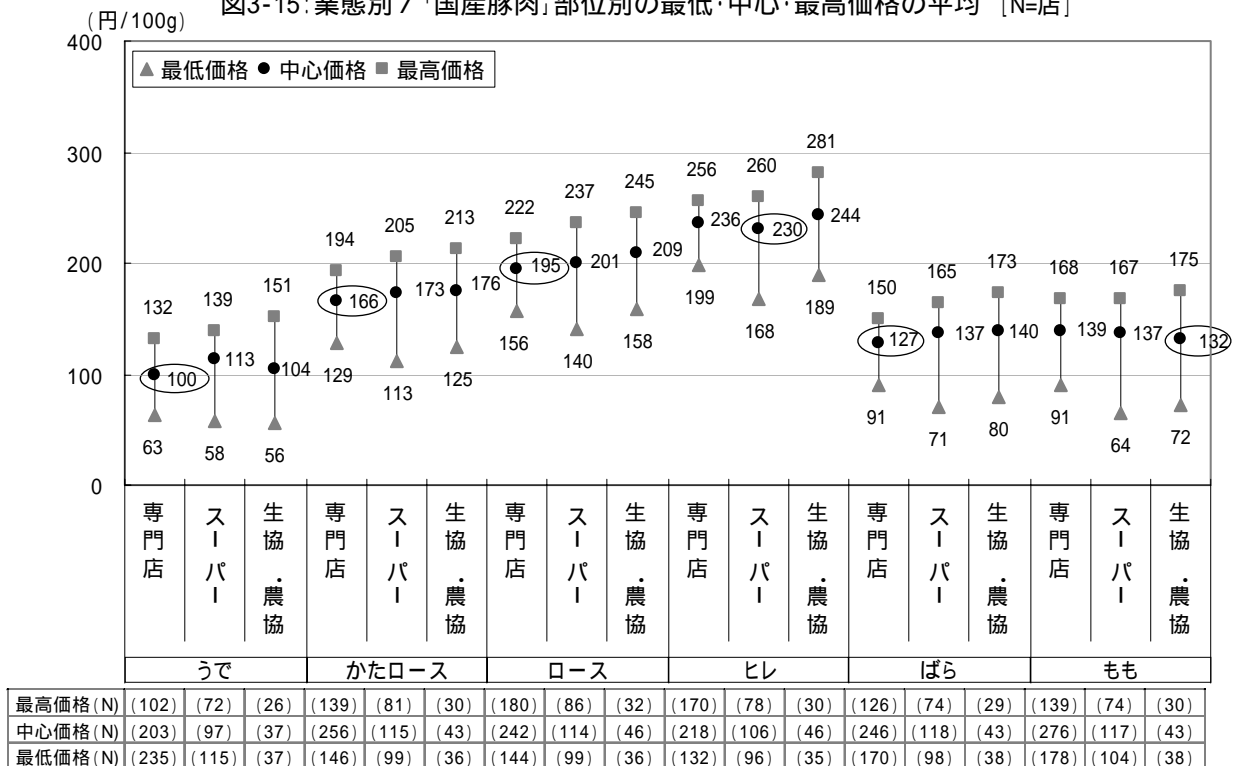


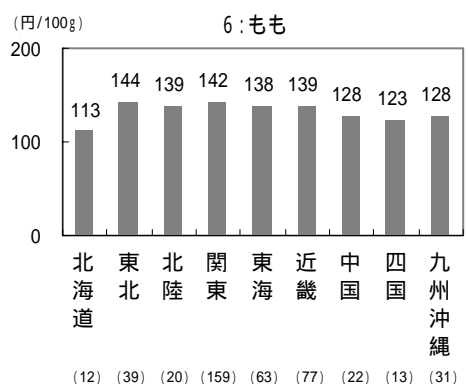
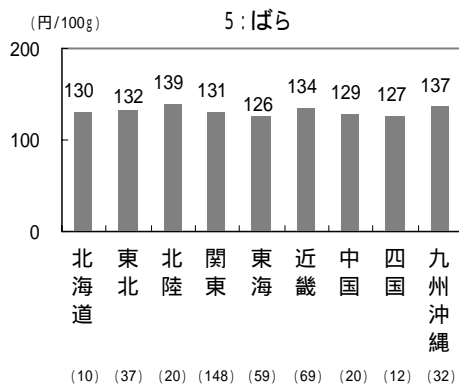
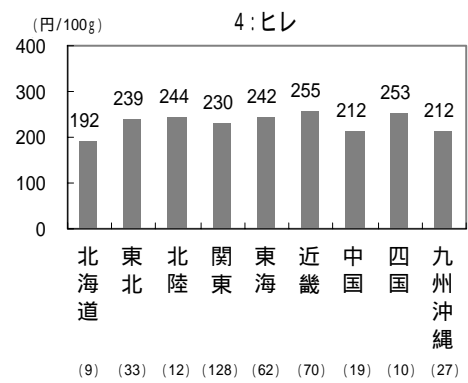
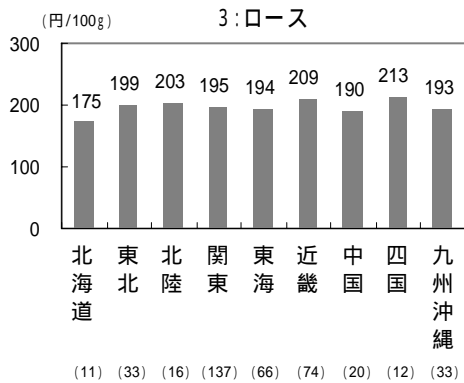
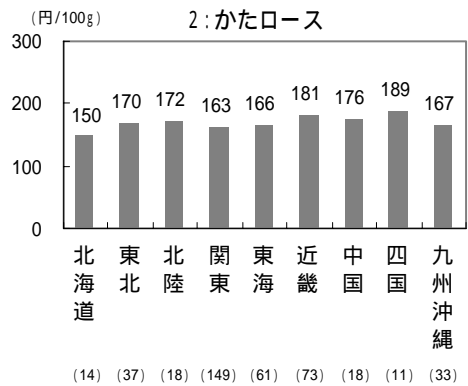
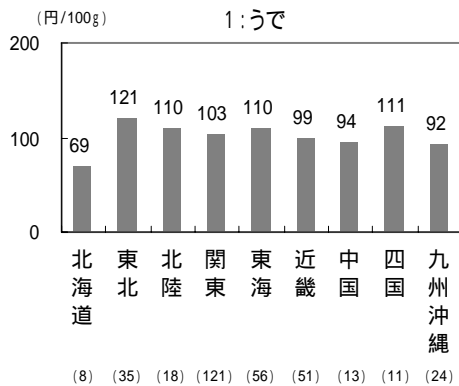
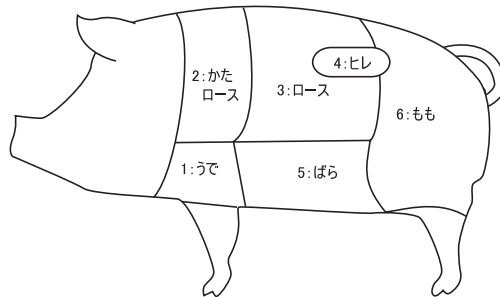
図3-15:業態別 / 「国産豚肉」部位別の最低・中心・最高価格の平均 [N=店]



各平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)。図3-15の○は、各部位の中心価格で最も低いもの

「国産豚肉」の地域別の中心価格平均は図3-16の通りであるが、地域間での価格差も少なく、特に地域による特徴はみられない。強いて言えば「北海道」で全体的に価格が低くなっている。

図3-16: 地域別 / 「国産豚肉」部位別の中心価格の平均 [()はN(店)]



各中心価格平均は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

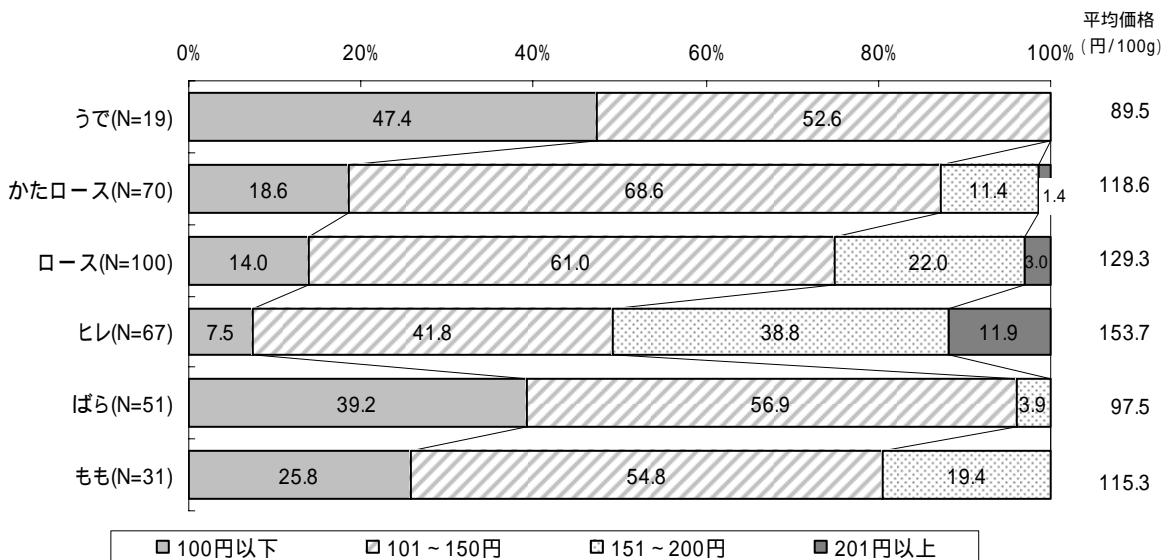
輸入豚肉(部位別)

すべての部位で、中心価格が「101～150円」の店舗が最も多い

「輸入豚肉」の部位別の中心価格帯は図3-17に示す通りである。「国産豚肉」より全体的に価格は低下し、高級部位である「ヒレ」でも「101～150円」が最も多くを占める。

- 「うで」の中心価格帯 : 「101～150円」が52.6%、「100円以下」が47.4%を占め、それ以外の価格帯で販売している店舗はない。平均価格は89.5円で最も安い。
- 「かたロース」の中心価格帯 : 「101～150円」が7割近くを占め、「100円以下」が18.6%である。平均価格は118.6円である。
- 「ロース」の中心価格帯 : 「101～150円」が6割強、「151～200円」が22.0%を占める。平均価格は129.3円である。
- 「ヒレ」の中心価格帯 : 「101～150円」が41.8%、「151～200円」が38.8%と多い。他の部位に比べれば「201円以上」が11.9%で最も多くなっている。平均価格は153.7円で最も高い。
- 「ばら」の中心価格帯 : 「101～150円」が56.9%、「100円以下」が39.2%を占める。平均価格は97.5円である。
- 「もも」の中心価格帯 : 「ばら」と同様に、「101～150円」が54.8%と最も多くを占めるが、「ばら」に比べて「151～200円」の比率が高い。平均価格は115.3円である。

図3-17:「輸入豚肉」部位別の中心価格帯



平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出

「最低価格」と「最高価格」の差は、「国産豚肉」と同等で70～90円程

「輸入豚肉」の「最低価格」「中心価格」「最高価格」の平均価格を部位別に算出した(図3-18)。「国産豚肉」と比べると全体的に価格は低下するが、最低価格平均と最高価格平均の差は「国産豚肉」と同様に70～90円程となっている。

「かたロース」「ヒレ」を除く部位で、「専門店」の中心価格が最も安い

業態別の「輸入豚肉」の各平均価格をみると(図3-19)、業態間の差はそれほど大きくないが、「専門店」の中心価格が最も安い部位が多い。

図3-18:「輸入豚肉」部位別の最低・中心・最高価格の平均 [N=店]

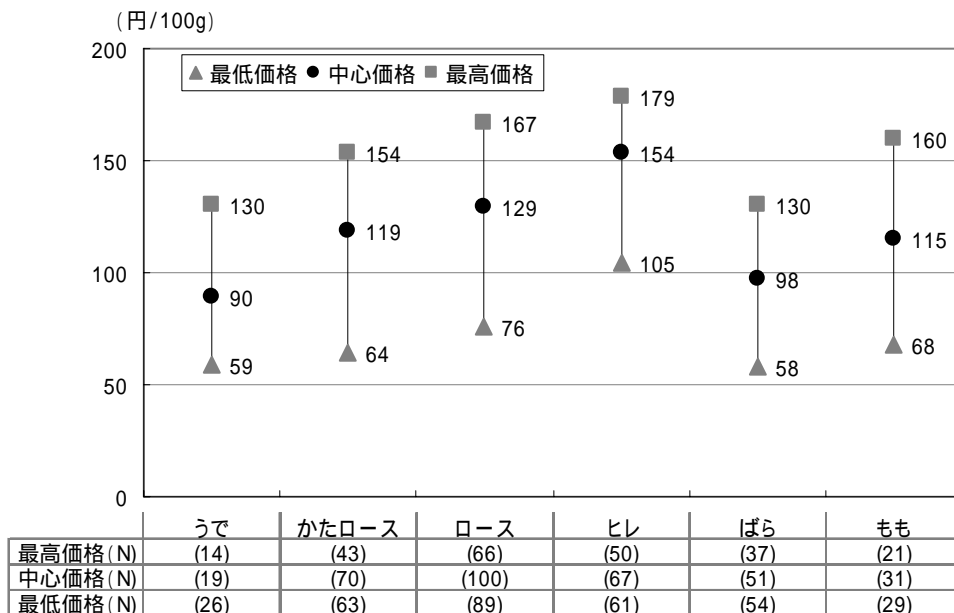
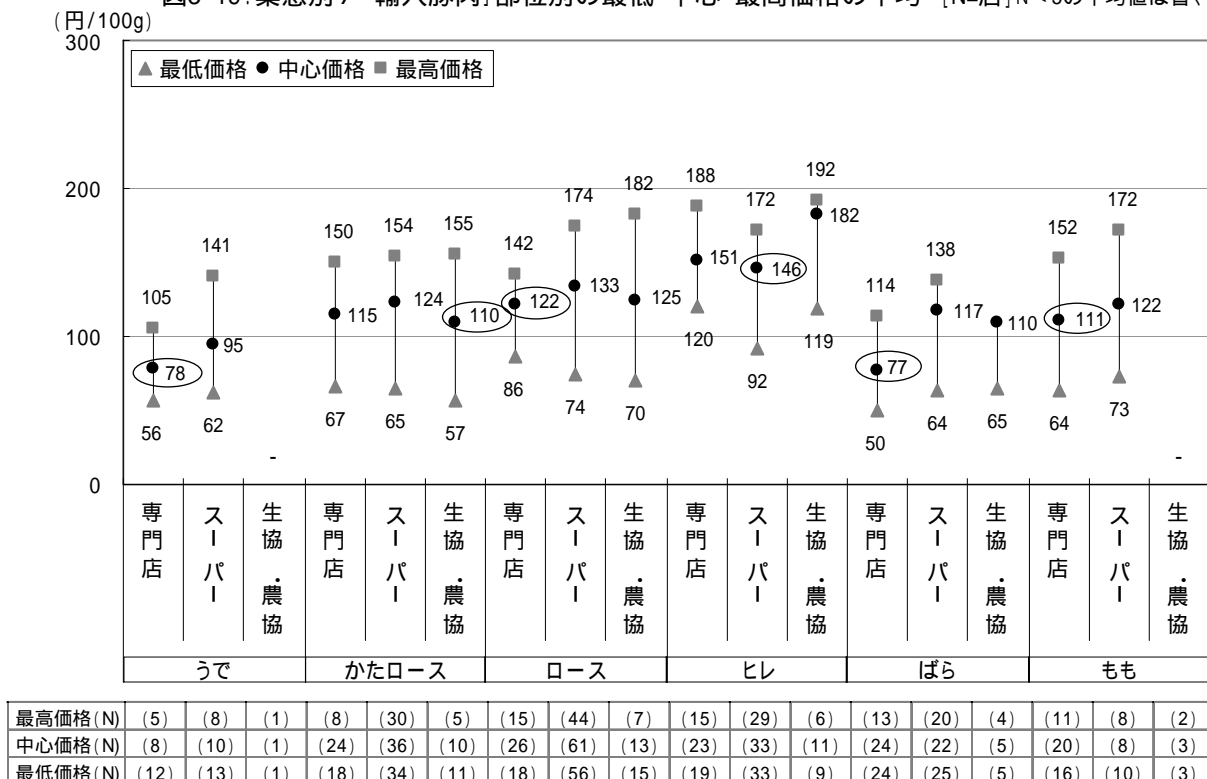


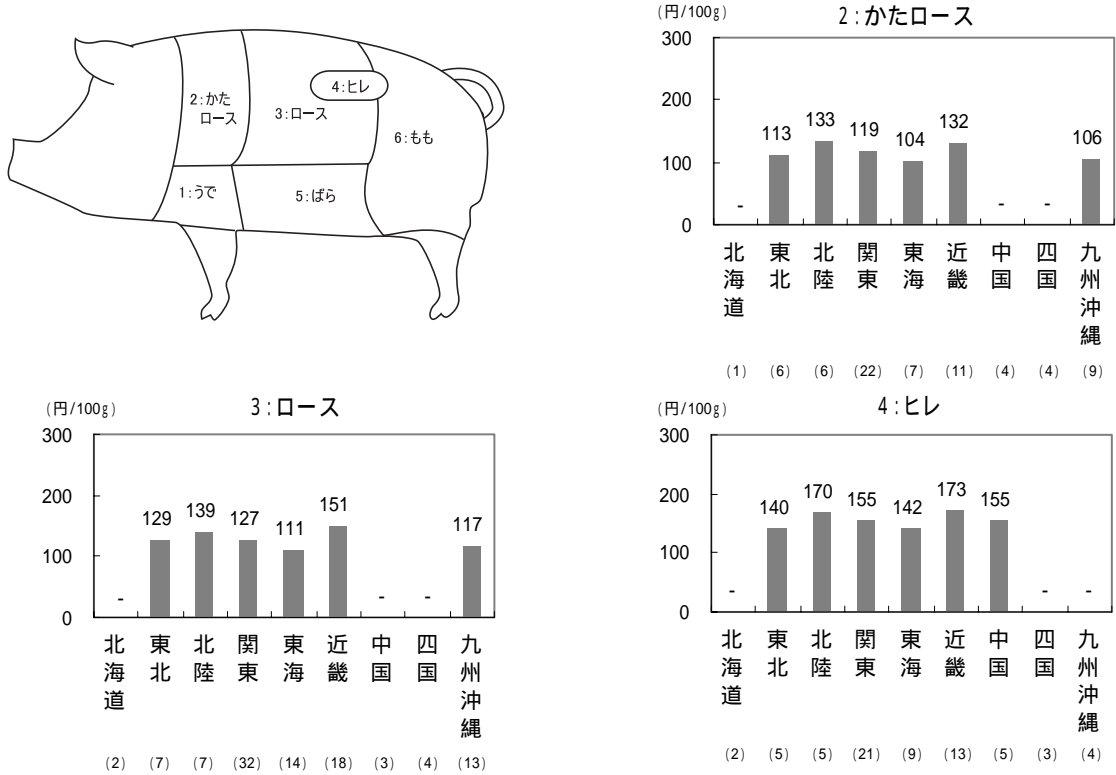
図3-19:業態別 / 「輸入豚肉」部位別の最低・中心・最高価格の平均 [N=店] N < 5の平均値は省く



各平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)。図3-19の○は、各部位の中心価格で最も低いもの

「輸入豚肉」の地域別の中心価格平均は、図3-20の通りである。但し、「輸入豚肉」を取扱っている店舗は少なく、地域別に振り分けると母数が小さくなる地域が多いため、平均価格はあくまでも目安として捉えていただきたい。

図3-20: 地域別 / 「輸入豚肉」部位別の中心価格の平均 [()はN(店)]



各中心価格平均は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

N < 5の地域の平均は省く。「うで」「ばら」「もも」に関しては、N < 5の地域が多いためグラフも省略

(3) 鶏肉の販売価格帯(100g当り)

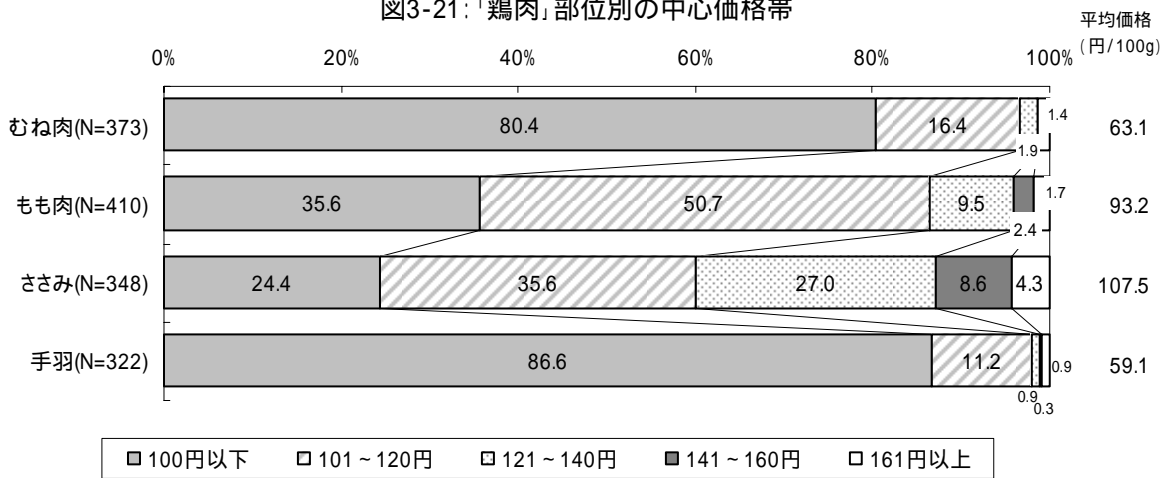
鶏肉(部位別)

「むね肉」「手羽」は、8割以上の店舗が「100円以下」の価格

「鶏肉」の部位別の中心価格帯は図3-21に示す通りで、大半が120円以下の価格帯である。

- 「むね肉」の中心価格帯 : 約8割の店舗が「100円以下」の価格帯で、「101～120円」は16.4%である。平均価格は63.1円となっている。
- 「もも肉」の中心価格帯 : 「101～120円」が約半数、「100円以下」が35.6%である。平均価格は93.2円である。
- 「ささみ」の中心価格帯 : 「101～120円」が35.6%、「121～140円」が27.0%、「100円以下」が24.4%となっており、他の部位に比べると価格帯のばらつきは多い。平均価格は107.5円で最も高い。
- 「手羽」の中心価格帯 : 「100円以下」が86.6%と多くを占め、平均価格は59.1円と最も安い。

図3-21:「鶏肉」部位別の中心価格帯



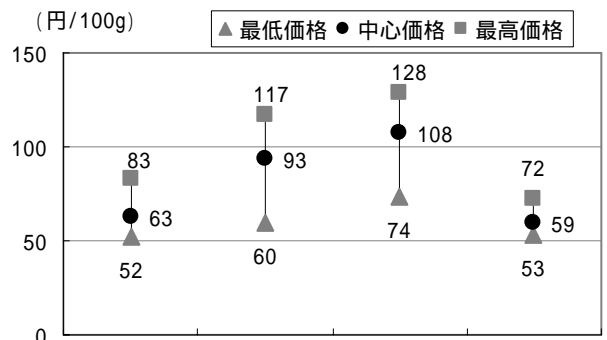
平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出

「最低価格」と「最高価格」の差はきわめて少ない

「鶏肉」の「最低価格」「中心価格」「最高価格」の平均価格を部位別に算出した(図3-22)。

「鶏肉」は、総じて価格帯が低いため、最低価格～最高価格の差は少ない。

図3-22:「鶏肉」部位別の最低・中心・最高価格の平均 [N=店]

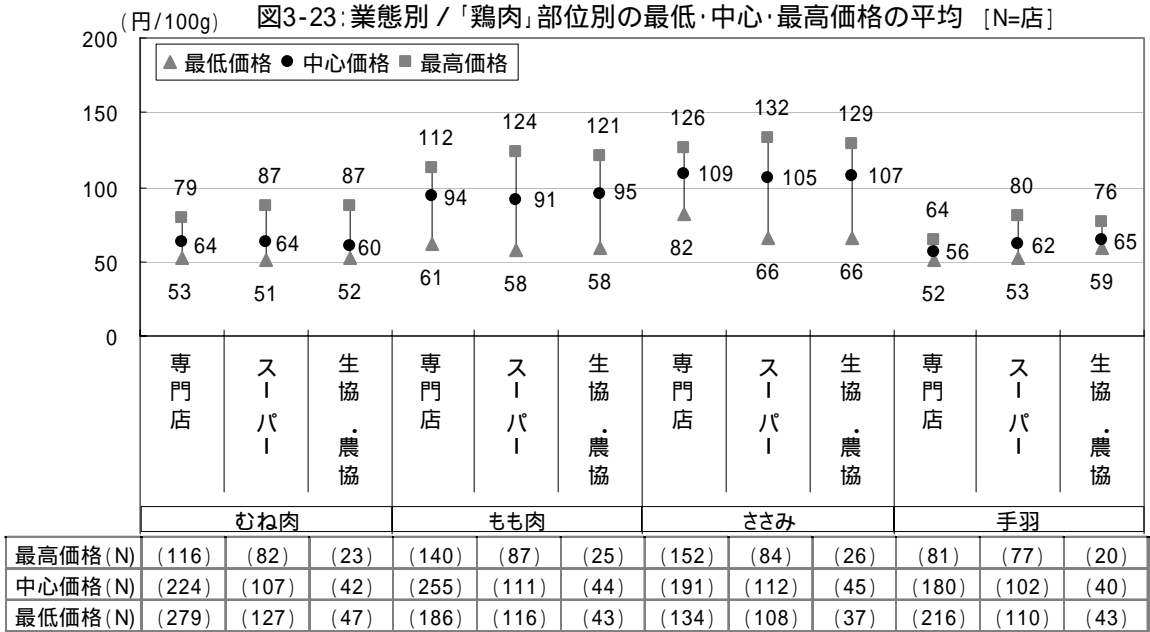


各平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

	むね肉	もも肉	ささみ	手羽
最高価格(N)	(221)	(252)	(262)	(178)
中心価格(N)	(373)	(410)	(348)	(322)
最低価格(N)	(453)	(345)	(279)	(369)

業態間での中心価格の価格差はほとんどない

業態別の「鶏肉」の各平均価格は、図3-23に示したように、業態間の差はほとんどない。



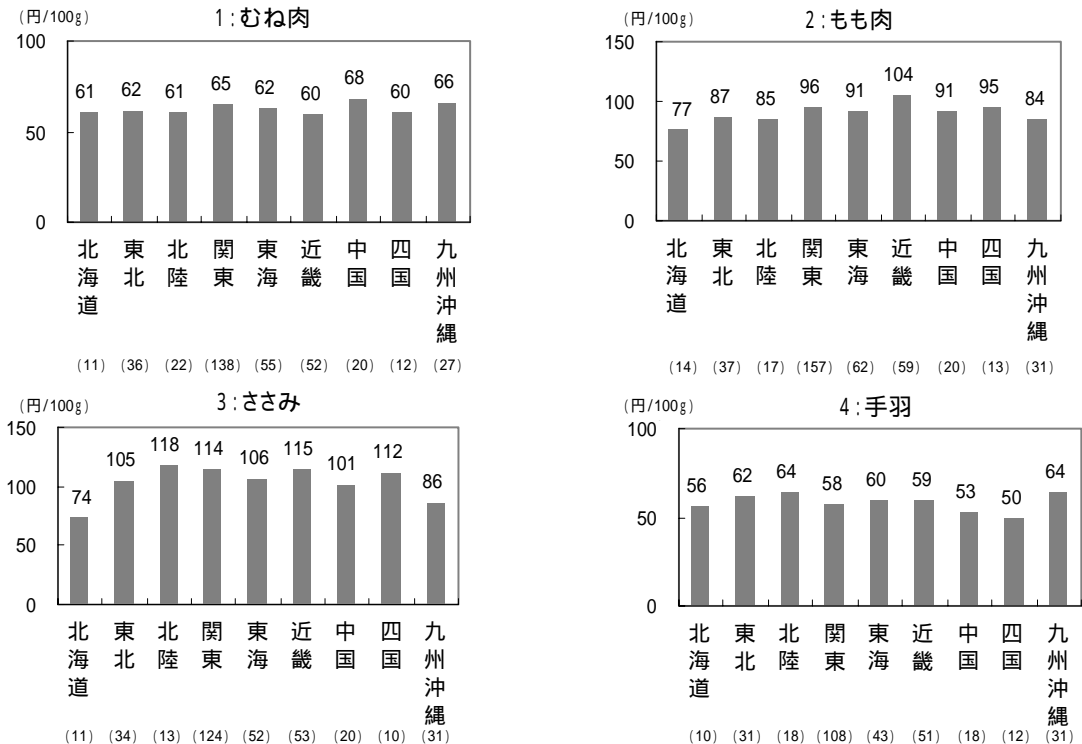
各平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

地域間での中心価格の価格差も少なく、「むね肉」は全国ほぼ同等の価格

「むね肉」はすべての地域で60円台であり、地域間の価格差はほとんどない(図3-24)。その他の部位も地域間での価格差は少ないが、「ささみ」は「北海道」「九州・沖縄」の価格が若干低くなっている。



図3-24:地域別 / 「鶏肉」部位別の中心価格の平均 [()はN(店)]



各中心価格平均は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

2. 売れ行きの良い部位(重量ベース)

(1) 牛肉の売れ行きの良い部位

和牛肉

「もも」の売れ行きが一般的に良いが、「スーパー」は他の業態に比べて「かたロース」の売れ行きが良い

「和牛肉」の最も売れる部位は「もも」という店舗が35.0%で、次位に売れる部位は、「もも」「かたロース」ともに20.9%となっている(図3-25)。1位と2位を合算すると、図3-26のようになり、「もも(55.9%)」、「かたロース(45.3%)」、「かた(36.2%)」が上位となる。

業態別にみると、いずれの業態も5割以上の店舗が「もも」を売れる部位としてあげているが、「スーパー」では、「かたロース」が58.1%で最も多くなっている。地域別でみると、「近畿」で「もも」をあげる店舗が約75%と多くを占めている。

図3-25:
「和牛肉」の売れ行きの良い
部位
[1位と2位]

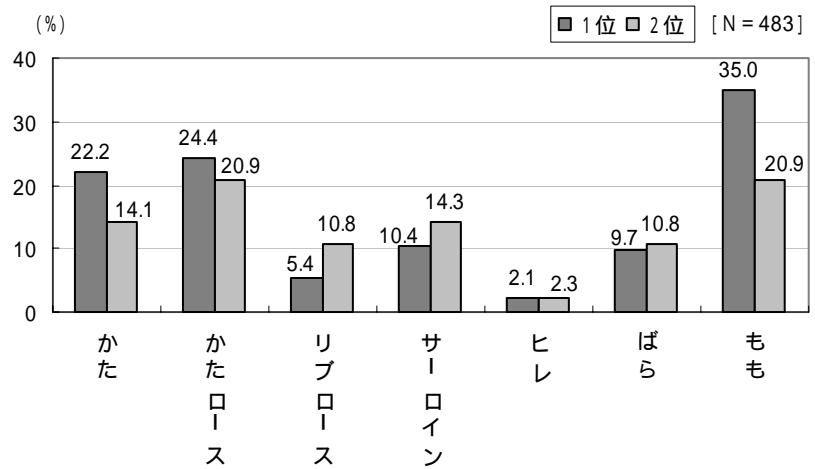
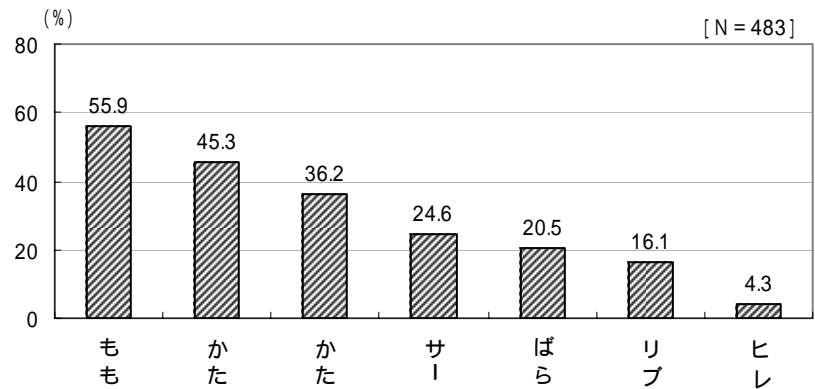


図3-26:
「和牛肉」の売れ行きの良い
部位
[1位と2位合算]



業態別	専门店	N	部位 (%)						
			もも	かたロース	かた	サイロイン	ばら	リブロース	ヒレ
スーパー	N = 117	55.6	58.1	30.8	23.1	18.8	10.3	2.6	
生協・農協	N = 43	51.2	46.5	46.5	16.3	37.2	2.3	0.0	
地域別	北海道	N = 12	41.7	41.7	25.0	66.7	25.0	16.7	0.0
	東北	N = 37	45.9	35.1	35.1	21.6	29.7	18.9	2.7
	北陸	N = 24	54.2	58.3	29.2	25.0	25.0	8.3	0.0
	関東	N = 163	52.1	47.2	35.0	27.6	16.0	19.0	4.3
	東海	N = 77	44.2	49.4	42.9	20.8	20.8	18.2	3.9
	近畿	N = 87	74.7	42.5	31.0	16.1	21.8	12.6	5.7
	中国	N = 24	50.0	45.8	33.3	29.2	12.5	20.8	0.0
	四国	N = 15	60.0	53.3	33.3	40.0	26.7	6.7	6.7
	九州・沖縄	N = 44	68.2	36.4	50.0	20.5	25.0	11.4	9.1

国産乳牛肉

「専門店」では「もも」、「スーパー」では「かたロース」の売れ行きが良い

「国産乳牛肉」の最も売れる部位は、「和牛肉」と同様に「もも」という店舗が35.7%と多く、次位に売れる部位は、「もも」が17.6%、「かたロース」が15.1%の順であげられている（図3-27）。1位と2位を合算すると（図3-28）、「もも（53.4%）」、「かたロース（39.9%）」、「かた（30.3%）」が上位で「和牛肉」と同様の順位となるが、「和牛肉」と比べると「ばら」の比率が高まり、「サーロイン」の比率が低下する。

業態別にみると、「専門店」では「もも」が63.2%で最も多く、「かたロース」は16.7%と少ないが、「スーパー」では「かたロース」が65.1%と最も多くあげられており、「国産乳牛肉」は「専門店」と「スーパー」で売れ行きの良い部位が大きく異なることがわかる。

図3-27:
「国産乳牛肉」の売れ行きの良い部位
[1位と2位]

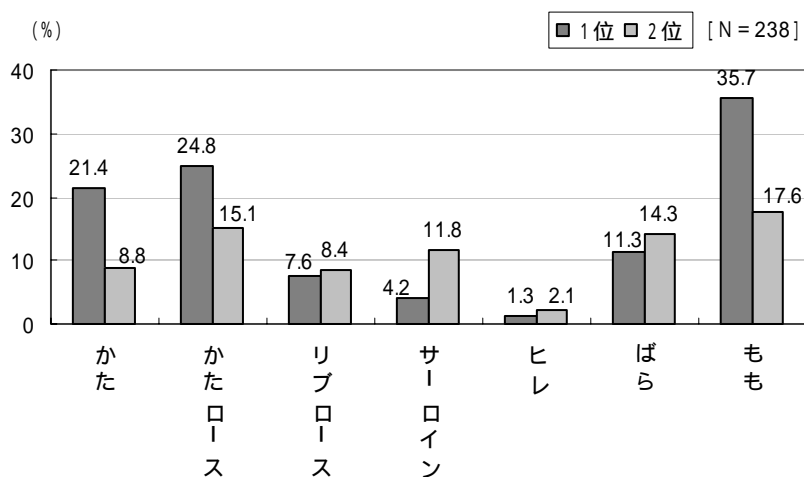
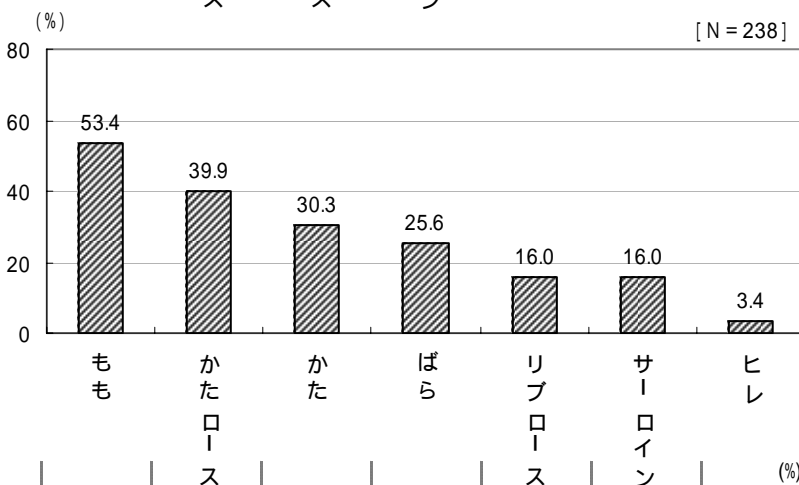


図3-28:
「国産乳牛肉」の売れ行きの良い部位
[1位と2位合算]



業態別	N	部位 (%)							
		もも	かたロース	かた	ばら	リブロース	サーロイン	ヒレ	
専門店	N = 114	63.2	16.7	30.7	19.3	18.4	13.2	2.6	
スーパー	N = 86	40.7	65.1	29.1	25.6	15.1	22.1	4.7	
生協・農協	N = 38	52.6	52.6	31.6	44.7	10.5	10.5	2.6	
地域別	北海道	N = 6	66.7	0.0	0.0	16.7	33.3	66.7	0.0
	東北	N = 17	58.8	41.2	35.3	17.6	17.6	11.8	0.0
	北陸	N = 15	40.0	26.7	40.0	33.3	13.3	6.7	0.0
	関東	N = 77	48.1	37.7	36.4	28.6	18.2	10.4	0.0
	東海	N = 31	54.8	35.5	35.5	29.0	12.9	6.5	3.2
	近畿	N = 40	50.0	55.0	17.5	17.5	17.5	30.0	10.0
	中国	N = 19	42.1	42.1	42.1	26.3	15.8	31.6	10.5
	四国	N = 11	63.6	63.6	0.0	9.1	18.2	18.2	0.0
	九州・沖縄	N = 22	81.8	31.8	27.3	36.4	4.5	4.5	4.5

その他国産牛肉

「専門店」では「もも」、「スーパー」「生協・農協」は「かたロース」の売れ行きが良い

「その他国産牛肉」の最も売れる部位は、「和牛肉」「国産乳牛肉」と同様に「もも」が35.5%と多く、次位に売れる部位は、「かたロース」が17.1%、「ばら」が14.5%の順であげられている（図3-29）。1位と2位を合算すると（図3-30）、「もも（48.7%）」、「かたロース（44.1%）」、「かた・ばら（各々25.0%）」が上位となる。「和牛肉」や「国産乳牛肉」に比べると、「もも」の比率が低下し5割を下回り、次位の「かたロース」との差が小さくなる。

業態別にみると、「専門店」では「もも」が56.6%で最も多いが、「スーパー」「生協・農協」では「かたロース」が最も多くあげられており、それぞれ53.7%、63.6%を占めている。「専門店」は、「かたロース」が31.6%と他の業態に比べ低い比率となっている。

図3-29:
「その他国産牛肉」の売れ行き
の良い部位
[1位と2位]

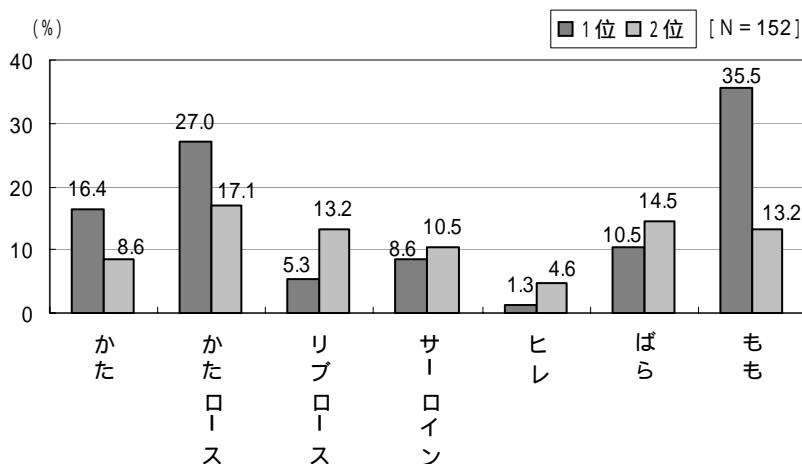
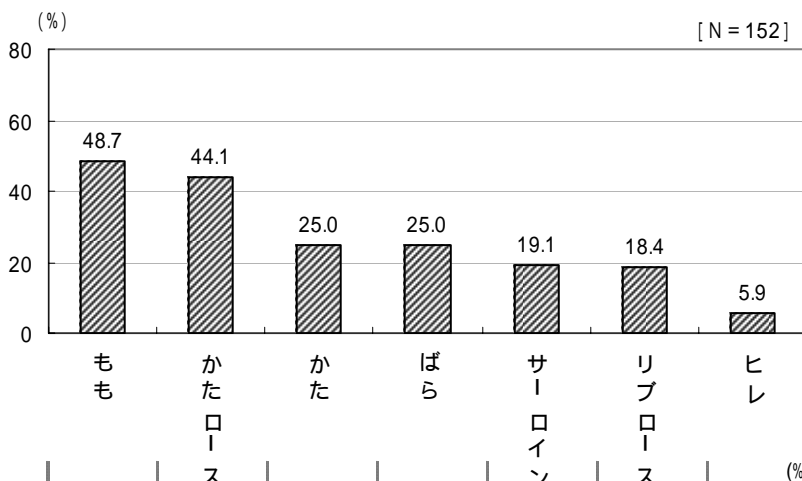


図3-30:
「その他国産牛肉」の売れ行き
の良い部位
[1位と2位合算]



										(%)
業態別	専門店	N = 76	56.6	31.6	21.1	25.0	19.7	21.1	6.6	
	スーパー	N = 54	44.4	53.7	29.6	14.8	22.2	16.7	3.7	
	生協・農協	N = 22	31.8	63.6	27.3	50.0	9.1	13.6	9.1	
地域別	北海道	N = 4	0.0	50.0	0.0	25.0	75.0	50.0	0.0	
	東北	N = 14	50.0	50.0	14.3	35.7	21.4	21.4	7.1	
	北陸	N = 8	50.0	25.0	37.5	12.5	37.5	12.5	0.0	
	関東	N = 52	48.1	40.4	34.6	30.8	13.5	9.6	5.8	
	東海	N = 16	62.5	31.3	37.5	25.0	0.0	18.8	0.0	
	近畿	N = 29	51.7	48.3	13.8	17.2	27.6	24.1	10.3	
	中国	N = 4	0.0	50.0	25.0	25.0	25.0	25.0	0.0	
	四国	N = 10	50.0	50.0	20.0	30.0	20.0	20.0	0.0	
	九州・沖縄	N = 15	53.3	60.0	13.3	13.3	13.3	26.7	13.3	

アメリカ産牛肉

「専門店」では「ばら」、「スーパー」「生協・農協」は「かたロース」の売れ行きが良い

「アメリカ産牛肉」の最も売れる部位は国産の牛肉とは異なり、「かたロース」が43.3%、「ばら」が34.8%が多い(図3-31)。次に売れる部位は、「ばら」が20.0%、「サーロイン」が13.8%の順であげられている。1位と2位を合算すると(図3-32)、「ばら(54.8%)」と「かたロース(52.9%)」が50%以上となり、他の部位との格差は大きくなる。国産の牛肉では最も上位にあった「もも」は、9.5%と低くなっている。

業態別にみると、「専門店」では「ばら」が57.3%で最も多いが、「スーパー」「生協・農協」では「かたロース」が最も多くあげられており、それぞれ74.0%、60.7%を占めている。また、「専門店」は他の業態に比べると「リブロース」が19.5%と比較的多くあげられている。

図3-31:
「アメリカ産牛肉」の売れ行き
の良い部位
[1位と2位]

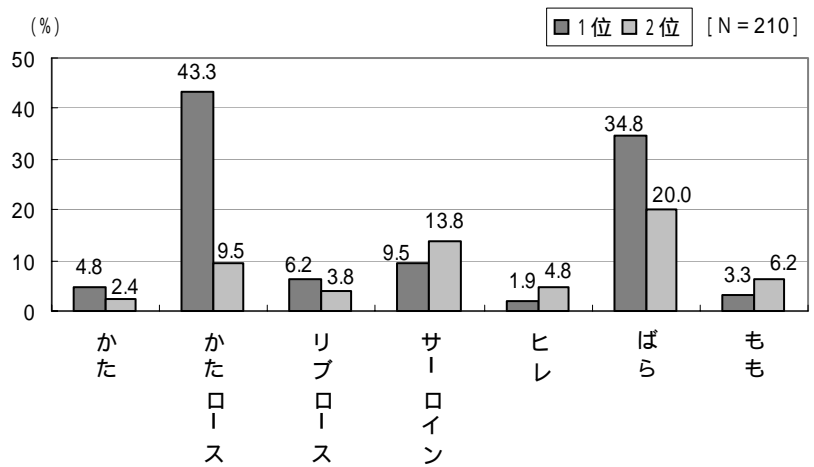
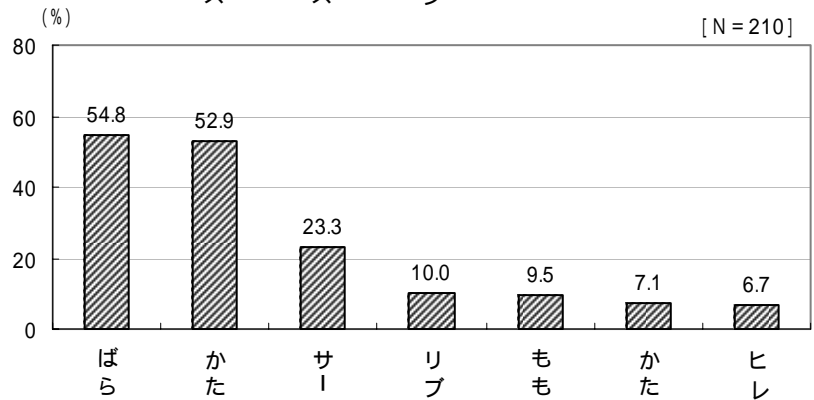


図3-32:
「アメリカ産牛肉」の売れ行き
の良い部位
[1位と2位合算]



										(%)
業態別	専門店	N = 82	57.3	24.4	26.8	19.5	14.6	4.9	12.2	
	スーパー	N = 100	53.0	74.0	21.0	5.0	6.0	8.0	2.0	
	生協・農協	N = 28	53.6	60.7	21.4	0.0	7.1	10.7	7.1	
地域別	北海道	N = 10	40.0	20.0	40.0	20.0	20.0	0.0	20.0	
	東北	N = 24	70.8	66.7	8.3	8.3	8.3	8.3	4.2	
	北陸	N = 9	66.7	44.4	22.2	0.0	0.0	11.1	11.1	
	関東	N = 70	50.0	57.1	27.1	8.6	7.1	11.4	7.1	
	東海	N = 26	61.5	42.3	19.2	15.4	3.8	7.7	7.7	
	近畿	N = 31	48.4	58.1	29.0	3.2	16.1	3.2	3.2	
	中国	N = 10	80.0	30.0	10.0	10.0	10.0	0.0	0.0	
	四国	N = 9	44.4	66.7	33.3	0.0	11.1	0.0	11.1	
	九州・沖縄	N = 21	47.6	52.4	19.0	23.8	14.3	4.8	4.8	

オーストラリア産牛肉

全体的に「もも」の人気の高いが、「専門店」では「ばら」、「スーパー」「生協・農協」では「かたロース」の売れ行きも良い

「オーストラリア産牛肉」の最も売れる部位は、「もも」が31.8%、「かたロース」が25.9%が多い(図3-33)。次に売れる部位は、「ばら」が16.9%、「もも」が14.4%の順であげられている。1位と2位を合算すると(図3-34)、「もも(46.3%)」、「かたロース(35.8%)」、「ばら(33.3%)」が上位となる。「もも」「かたロース」が上位2位となる点は、国産の牛肉と類似するが、「ばら」の人気の「国産牛肉」に比べ高く、「かた」は低くなる。

業態別にみると、「専門店」では「もも(51.3%)」と「ばら(40.0%)」が多いが、「スーパー」は「もも(45.7%)」のほか、「かたロース(40.2%)」が多くなっている。「生協・農協」では「かたロース」が62.1%と最も多くあげられている。

図3-33:
「オーストラリア産牛肉」の
売れ行きの良い部位
[1位と2位]

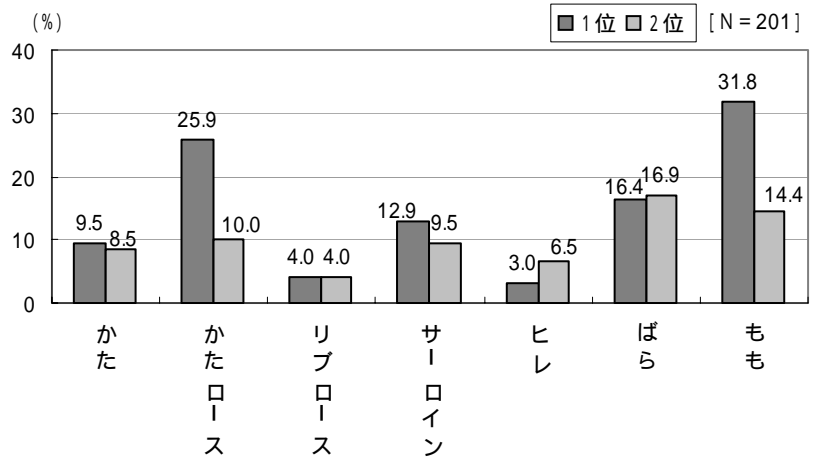
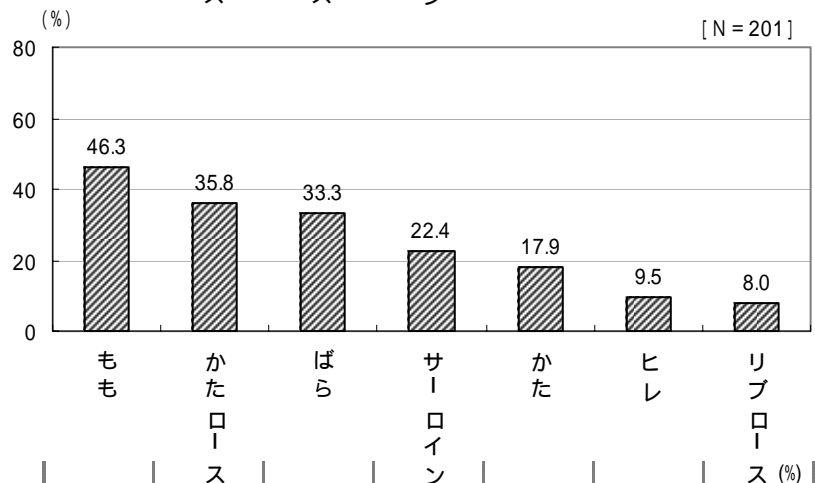
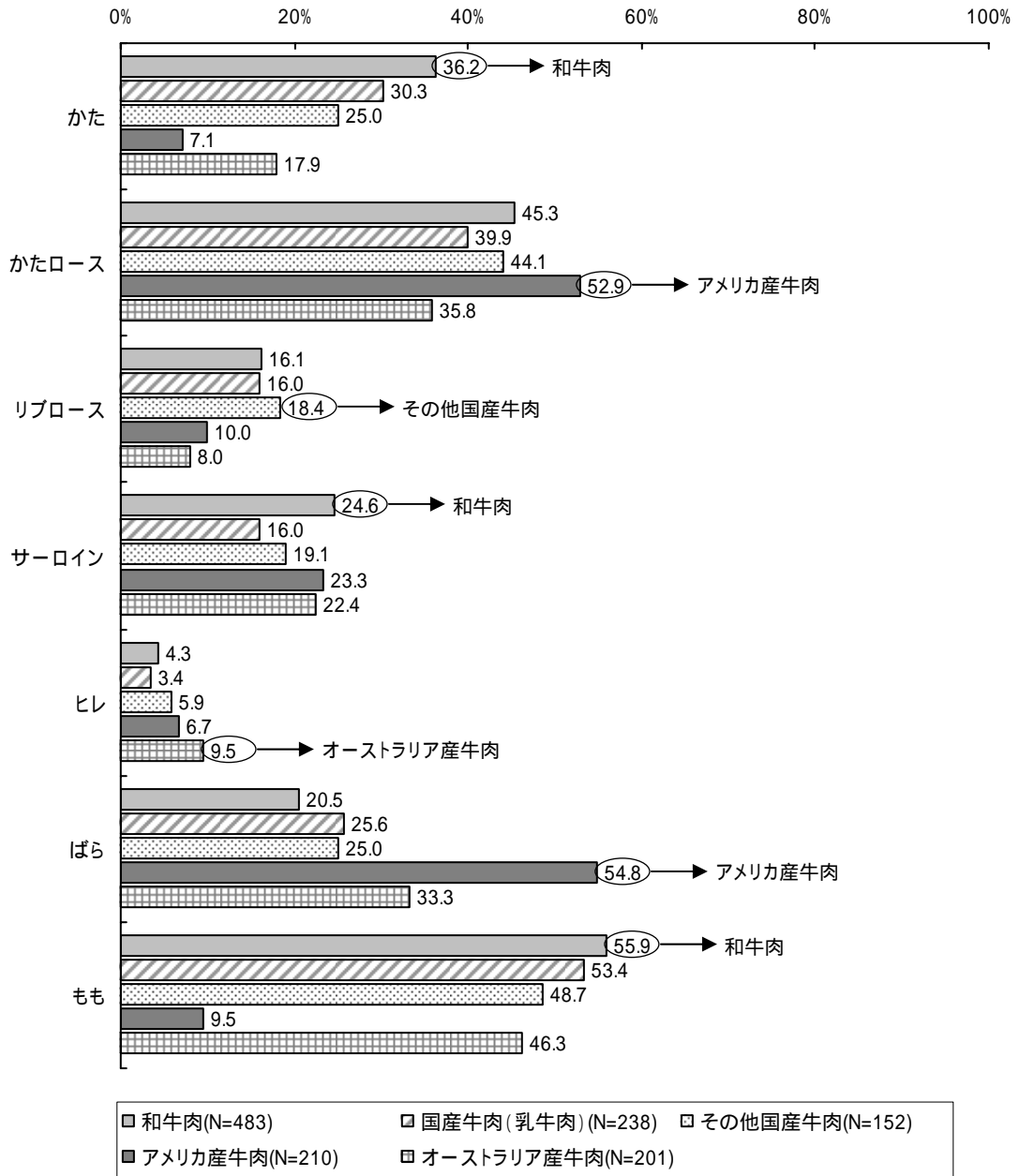


図3-34:
「オーストラリア産牛肉」の
売れ行きの良い部位
[1位と2位合算]



業態別	N	部位 (%)							
		もも	かたロース	ばら	サイロイン	かた	ヒレ	リブロース	
専門店	N = 80	51.3	21.3	40.0	16.3	17.5	13.8	11.3	
スーパー	N = 92	45.7	40.2	28.3	26.1	18.5	3.3	6.5	
生協・農協	N = 29	34.5	62.1	31.0	27.6	17.2	17.2	3.4	
地域別	北海道	N = 8	62.5	25.0	37.5	25.0	12.5	12.5	25.0
	東北	N = 20	30.0	40.0	55.0	15.0	25.0	0.0	5.0
	北陸	N = 5	60.0	40.0	0.0	20.0	20.0	20.0	0.0
	関東	N = 72	45.8	40.3	33.3	25.0	19.4	2.8	4.2
	東海	N = 25	40.0	36.0	32.0	16.0	16.0	20.0	4.0
	近畿	N = 33	48.5	36.4	36.4	27.3	15.2	18.2	9.1
	中国	N = 7	57.1	14.3	57.1	28.6	0.0	0.0	0.0
	四国	N = 8	50.0	12.5	25.0	25.0	25.0	12.5	12.5
	九州・沖縄	N = 23	52.2	34.8	13.0	17.4	17.4	13.0	21.7

図3-35:参考 / 牛肉品種別・売れ行きの良い部位 [1位と2位合算]



(2) 豚肉の売れ行きの良い部位

全体的に「ばら」「ロース」の人気の高いが、「専門店」では「かたロース」、「スーパー」では「うで」の売れ行きも良い

「豚肉」の最も売れる部位は、「ロース」が24.3%、「ばら」が23.6%、「かたロース」が21.2%と3つの部位が20%台となっており、人気のある部位が分散している(図3-36)。次に売れる部位では、「ばら」が31.8%、「ロース」が21.2%の順であげられている。1位と2位を合算すると(図3-37)、「ばら(55.4%)」、「ロース(45.5%)」が上位となるが、牛肉と異なり、「ヒレ」を除く部位すべてが30%以上の高い比率を示している。

業態別にみると、いずれの業態も「ばら」が最も多くあげられているが、「専門店」では「かたロース(48.2%)」、「スーパー」では「うで(49.2%)」の売れ行きが他の業態に比べて良いことがわかる。地域別にみても、全体的に「ばら」と「ロース」が多くなっているが、「関東」は他の地域に比べ「かたロース」の人気の高い。

図3-36:
「豚肉」の売れ行きの良い部位
[1位と2位]

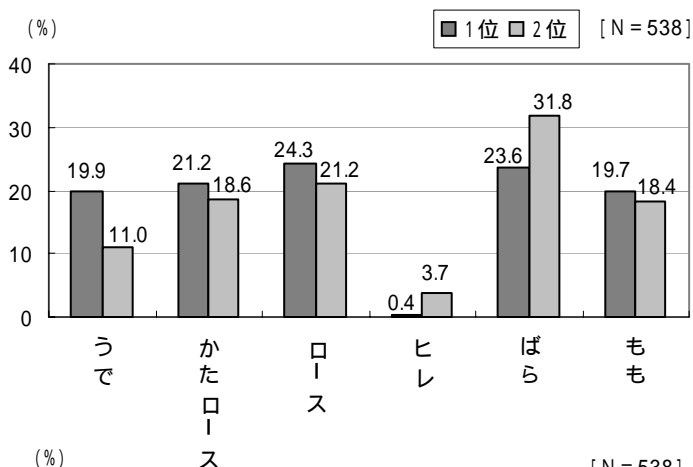
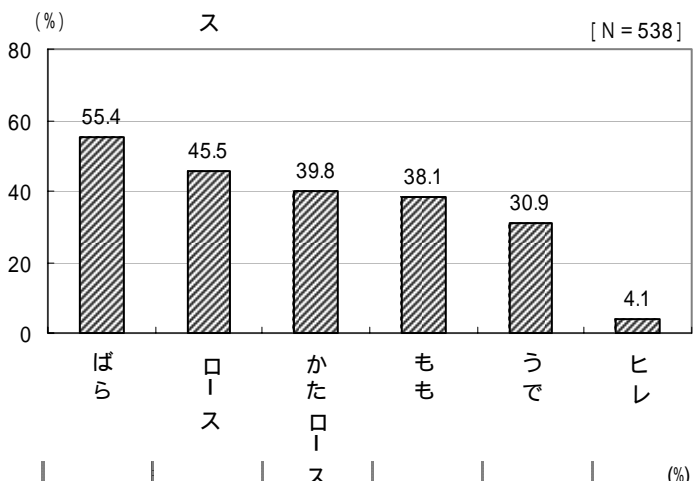


図3-37:
「豚肉」の売れ行きの良い部位
[1位と2位合算]



								(%)
業態別	専門店	N = 359	57.4	46.5	48.2	38.2	23.1	5.3
	スーパー	N = 130	51.5	42.3	21.5	38.5	49.2	2.3
	生協・農協	N = 49	51.0	46.9	26.5	36.7	38.8	0.0
地域別	北海道	N = 14	57.1	35.7	35.7	42.9	14.3	0.0
	東北	N = 45	71.1	31.1	33.3	35.6	44.4	2.2
	北陸	N = 27	48.1	51.9	29.6	33.3	55.6	11.1
	関東	N = 192	50.5	43.8	49.0	39.6	28.6	4.2
	東海	N = 80	50.0	52.5	35.0	31.3	37.5	5.0
	近畿	N = 90	57.8	56.7	37.8	35.6	21.1	3.3
	中国	N = 29	72.4	31.0	37.9	58.6	10.3	3.4
	四国	N = 16	62.5	62.5	37.5	43.8	6.3	6.3
	九州・沖縄	N = 45	55.6	35.6	28.9	37.8	46.7	2.2

(3) 鶏肉の売れ行きの良い部位

最も売れる部位は「もも肉」で全国共通。「むね肉」は、「東海」以北で人気が高い

「鶏肉」の最も売れる部位は、「もも肉」が92.4%と9割以上を占める(図3-38)。次に売れる部位は、「むね肉」が65.7%と多い。1位と2位を合算すると(図3-39)、「もも肉」が98.8%、「むね肉」が73.5%となり、「手羽(16.2%)」「ささみ(12.8%)」との格差は大きい。

業態別にみても、「もも肉」が98~100%、「むね肉」が73~75%程と多くなっており、業態間の差は少ない。地域別でも、全国共通で「もも肉」の売れ行きが最も良いが、「むね肉」は「東海」以北で多くあげられている。また、他の地域と比べると、「九州・沖縄」で「手羽」の人気が高くなっている。

図3-38:
「鶏肉」の売れ行きの良い部位
[1位と2位]

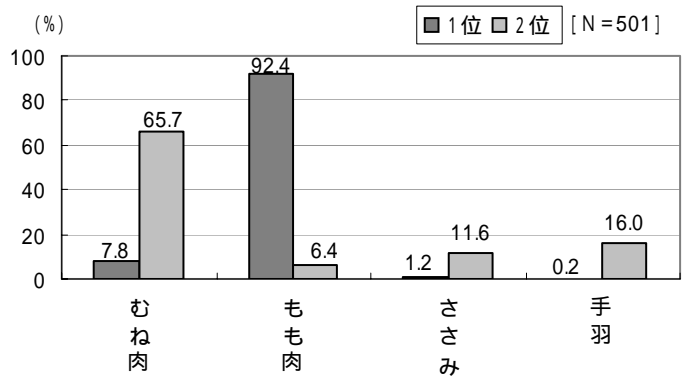
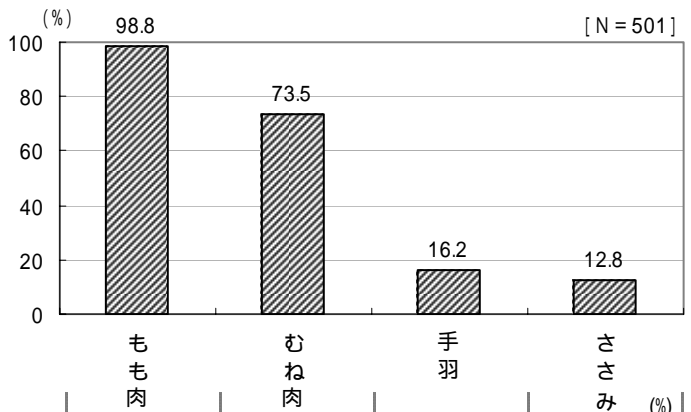


図3-39:
「鶏肉」の売れ行きの良い部位
[1位と2位合算]



業態別	業態	N	部位 (%)			
			もも肉	むね肉	手羽	ささみ
業態別	専門店	N = 323	98.1	72.8	15.8	13.6
	スーパー	N = 129	100.0	75.2	18.6	10.1
	生協・農協	N = 49	100.0	73.5	12.2	14.3
	地域別	北海道	N = 15	93.3	86.7	6.7
地域別	東北	N = 43	100.0	88.4	11.6	7.0
	北陸	N = 27	96.3	70.4	22.2	18.5
	関東	N = 192	99.0	81.3	10.9	13.0
	東海	N = 72	100.0	76.4	11.1	8.3
	近畿	N = 66	98.5	57.6	18.2	18.2
	中国	N = 27	100.0	63.0	14.8	29.6
	四国	N = 16	100.0	68.8	25.0	6.3
	九州・沖縄	N = 43	97.7	48.8	46.5	7.0

3. 売れ行きの良い月(重量ベース)

全国共通で、「12月」と「8月」が食肉販売店の書き入れ時

食肉の最も売れ行きの良い月と次に売れ行きの良い月を合算したものが図3-40である。食肉販売店では「12月」と「8月」が書き入れ時となり、特に「12月」の売れ行きが最も良いとする店舗が多い。これは、「牛肉」「豚肉」「鶏肉」で共通であり、業態別にみても同様の傾向である(表3-41)。地域別でも、ほとんどの地域が同様であるが、「関東」「近畿」は他の地域と比べると「8月」の集中度が低くなっている。一方、「6月」の売れ行きが良いとする店舗は、「牛肉」「豚肉」「鶏肉」ともに最も少ない。

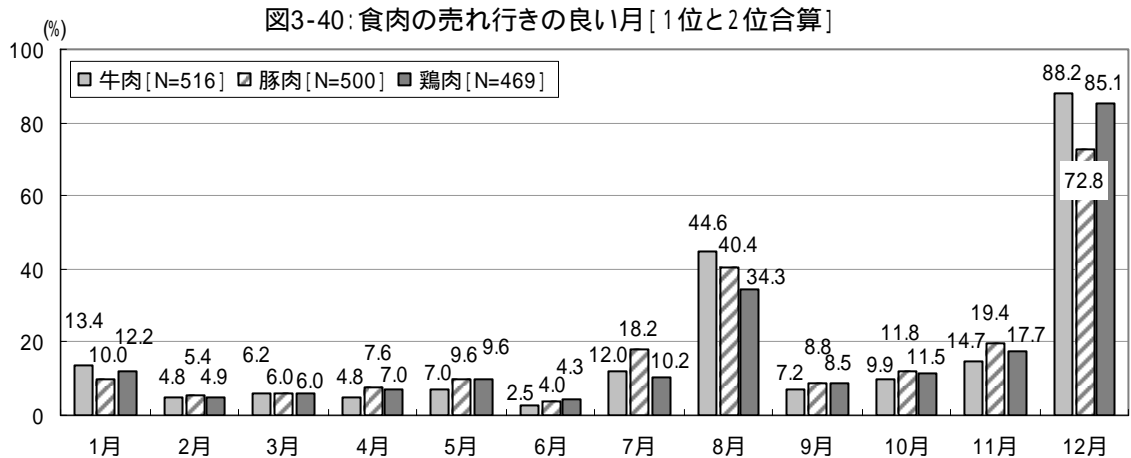


表3-41: 肉種別・業態別・地域別 / 売れ行きの良い月[1位と2位合算]

(%)

		総数	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
牛肉	業態別	専門店	343	14.0	6.1	7.6	5.2	7.6	2.9	14.0	42.3	6.1	9.0	15.5	88.0
	スーパー	128	14.1	3.1	3.9	4.7	6.3	2.3	6.3	50.0	7.8	13.3	13.3	89.1	
	生協・農協	45	6.7	0.0	2.2	2.2	4.4	0.0	13.3	46.7	13.3	6.7	13.3	86.7	
	地域別	北海道	14	21.4	0.0	14.3	0.0	0.0	0.0	21.4	64.3	0.0	0.0	0.0	71.4
		東北	41	7.3	2.4	2.4	4.9	9.8	4.9	19.5	65.9	14.6	17.1	7.3	73.2
		北陸	27	18.5	11.1	14.8	7.4	7.4	7.4	11.1	66.7	11.1	7.4	18.5	92.6
		関東	180	17.2	7.2	6.7	8.3	8.9	2.8	14.4	26.7	10.0	9.4	22.8	91.1
		東海	76	14.5	3.9	6.6	1.3	3.9	1.3	10.5	36.8	1.3	6.6	18.4	85.5
		近畿	90	11.1	2.2	4.4	2.2	6.7	0.0	5.6	45.6	5.6	16.7	6.7	88.9
		中国	29	6.9	6.9	3.4	6.9	10.3	3.4	13.8	62.1	6.9	10.3	6.9	86.2
		四国	16	6.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	6.3	81.3	0.0	6.3	6.3	93.8
		九州・沖縄	43	7.0	2.3	7.0	2.3	4.7	4.7	9.3	65.1	4.7	2.3	9.3	95.3
豚肉	業態別	専門店	333	10.2	6.0	6.0	7.5	10.8	5.1	22.5	39.9	8.4	10.5	17.1	75.1
	スーパー	123	10.6	4.1	6.5	7.3	5.7	2.4	9.8	40.7	8.1	13.8	28.5	68.3	
	生協・農協	44	6.8	4.5	4.5	9.1	11.4	0.0	9.1	43.2	13.6	15.9	11.4	68.2	
	地域別	北海道	14	21.4	0.0	7.1	0.0	7.1	0.0	28.6	42.9	0.0	7.1	7.1	71.4
		東北	41	9.8	4.9	9.8	9.8	7.3	4.9	22.0	56.1	12.2	14.6	7.3	65.9
		北陸	27	14.8	14.8	11.1	7.4	11.1	7.4	22.2	77.8	7.4	7.4	14.8	77.8
		関東	178	6.2	5.6	6.7	11.2	13.5	6.7	23.6	28.1	10.7	13.5	21.9	75.8
		東海	74	5.4	1.4	4.1	5.4	5.4	0.0	21.6	56.8	5.4	4.1	16.2	66.2
		近畿	85	21.2	8.2	4.7	3.5	7.1	1.2	1.2	25.9	7.1	17.6	25.9	72.9
		中国	25	8.0	4.0	4.0	8.0	8.0	4.0	24.0	44.0	12.0	16.0	20.0	68.0
		四国	15	6.7	6.7	6.7	0.0	0.0	0.0	0.0	46.7	6.7	13.3	20.0	86.7
		九州・沖縄	41	7.3	2.4	2.4	7.3	12.2	4.9	17.1	48.8	9.8	4.9	19.5	73.2
鶏肉	業態別	専門店	301	11.3	5.3	6.6	8.0	10.0	6.0	14.0	33.9	8.0	11.0	16.9	84.7
	スーパー	124	15.3	4.8	4.8	3.2	8.9	1.6	3.2	33.9	7.3	12.9	21.0	88.7	
	生協・農協	44	9.1	2.3	4.5	11.4	9.1	0.0	4.5	38.6	15.9	11.4	13.6	77.3	
	地域別	北海道	14	21.4	0.0	7.1	0.0	0.0	0.0	21.4	42.9	7.1	7.1	7.1	71.4
		東北	41	24.4	2.4	4.9	7.3	14.6	4.9	9.8	43.9	9.8	7.3	7.3	82.9
		北陸	26	11.5	15.4	15.4	7.7	7.7	7.7	15.4	65.4	11.5	11.5	19.2	84.6
		関東	176	10.8	5.1	5.7	10.8	14.2	5.1	10.8	21.0	7.4	13.6	20.5	89.2
		東海	65	4.6	1.5	7.7	3.1	4.6	0.0	13.8	40.0	7.7	7.7	24.6	80.0
		近畿	62	19.4	9.7	3.2	1.6	6.5	3.2	0.0	27.4	9.7	12.9	19.4	82.3
		中国	27	7.4	3.7	3.7	11.1	3.7	11.1	18.5	44.4	11.1	18.5	14.8	77.8
		四国	16	6.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	6.3	68.8	6.3	12.5	18.8	81.3
		九州・沖縄	42	9.5	2.4	7.1	7.1	9.5	4.8	7.1	40.5	9.5	7.1	7.1	92.9

□ :30%以上

図3-42: 参考/食肉の売れ行きの良い月〔1位と2位〕

