

本章では、最近の食肉販売店の売れ筋価格帯、売れ行きの良い部位から食肉販売における実態を分析した。

### 要 約

- 牛肉の100g当りの売れ筋価格平均（推計）は、和牛肉：高価格部位「ヒレ：1,150円」、低価格部位「ばら：437円」、国産乳牛肉：高価格部位「ヒレ：617円」、低価格部位「ばら：289円」、輸入牛肉：高価格部位「ヒレ：373円」、低価格部位「かた：154円」という結果となった。「和牛肉」の「ヒレ」や「サーロイン」の高級部位は、「専門店」の売れ筋価格が高い傾向にある。前回調査と比べ「和牛肉」「国産乳牛肉」では平均売れ筋価格が上昇している部位が多く、「輸入牛肉」では低下している部位が多い。
- 豚肉の100g当りの売れ筋価格平均（推計）は、国産豚肉：高価格部位「ヒレ：243円」、低価格部位「うで：100円」、輸入豚肉：高価格部位「ヒレ：143円」、低価格部位「うで：88円」という結果となった。国産豚肉の業態間での売れ筋価格の差は、牛肉に比べて小さい。前回調査との比較では「国産豚肉」の平均売れ筋価格は同等または上昇、「輸入豚肉」では下降傾向。
- 鶏肉の100g当りの売れ筋価格平均（推計）は、高価格部位「ささみ：110円」、低価格部位「むね肉：68円」という結果となった。業態間の価格差は豚肉よりさらに小さい。前回調査との比較では、各部位とも売れ筋価格に変化がみられない。
- 最も売れ行きの良い部位は、和牛肉、その他国産牛肉は「もも」、国産乳牛肉は「かたロース」、オーストラリア産牛肉も「もも」で、豚肉は「うで」、鶏肉は「もも肉」である。経年比較では「和牛肉」の「ばら」、「オーストラリア産牛肉」の「かた」の比率が漸増。

## 1. 食肉の売れ筋価格帯

### (1) 牛肉の売れ筋価格帯(100g当り)

和牛肉(部位別)

売れ筋価格の平均(推計)は、最も安い「ばら」で437円、最も高い「ヒレ」は1,150円

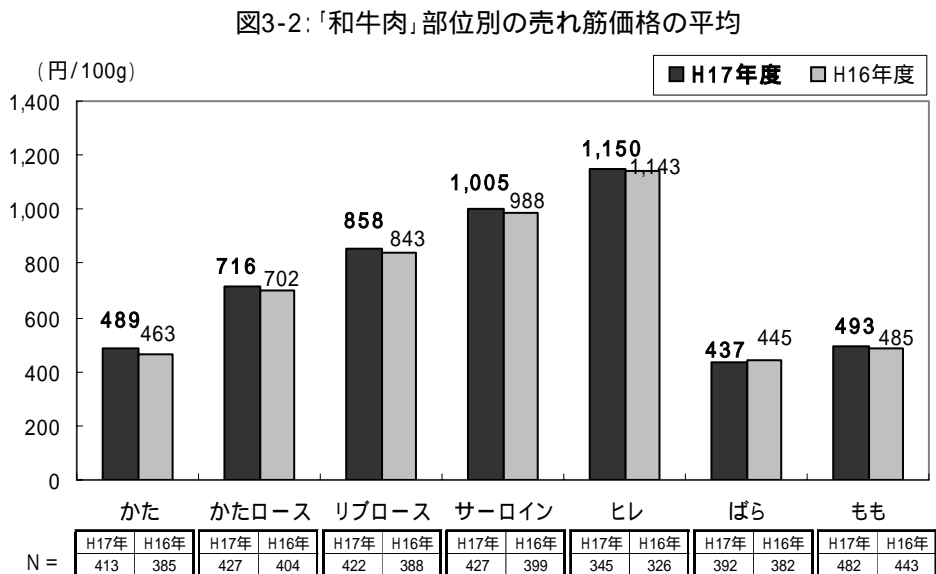
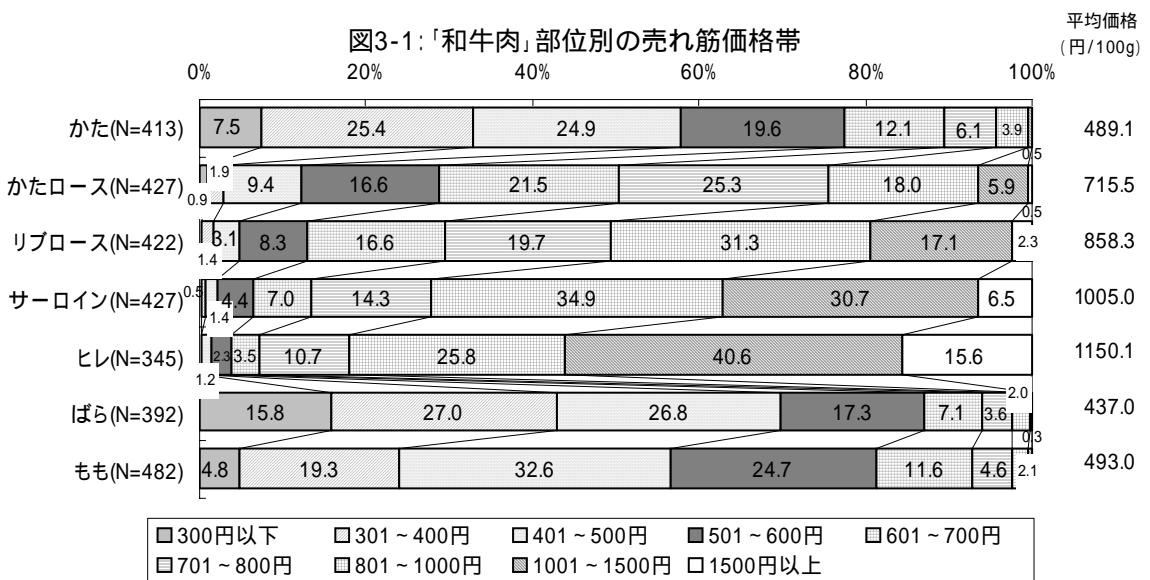
「和牛肉」の部位別の売れ筋価格帯を図3-1に示した。その概要は以下の通りである。

- 「かた」の売れ筋価格帯 : 「301～400円」と「401～500円」がそれぞれ25%前後、「501～600円」が19.6%を占める。平均価格は489.1円である。
- 「かたロース」の売れ筋価格帯 : 「701～800円」が25.3%で最も多く、そのほか「501～600円」から「801～1,000円」までがそれぞれ17～22%を占め、ややばらつきがみられる。平均価格は715.5円である。
- 「リブロース」の売れ筋価格帯 : 「801～1,000円」が31.3%で最も多く、次いで「701～800円」が19.7%で続く。平均価格は858.3円である。
- 「サーロイン」の売れ筋価格帯 : 「801～1,000円」が34.9%、「1,001～1,500円」が30.7%で多く、平均価格は1,005.0円である。

- 「ヒレ」の売れ筋価格帯 : 「1,001～1,500円」が40.6%と多く、次いで「801～1,000円」が25.8%を占める。平均価格は1,150.1円と最も高くなっている。
- 「ばら」の売れ筋価格帯 : 「301～400円」「401～500円」がそれぞれ約27%、次いで「501～600円」が17.3%である。平均価格は437.0円と最も安くなっている。
- 「もも」の売れ筋価格帯 : 「401～500円」が32.6%、「501～600円」が24.7%で、平均価格は493.0円である。

[経年調査比較]

和牛肉の部位別の平均売れ筋価格を前回調査と比較すると(図3-2)、「ばら」を除いた全ての部位で、若干ではあるが価格の上昇がみられる。



「売れ筋価格帯」調査は平成16年度に新設したため、平成16年度、平成17年度の比較となる(以下同じ)

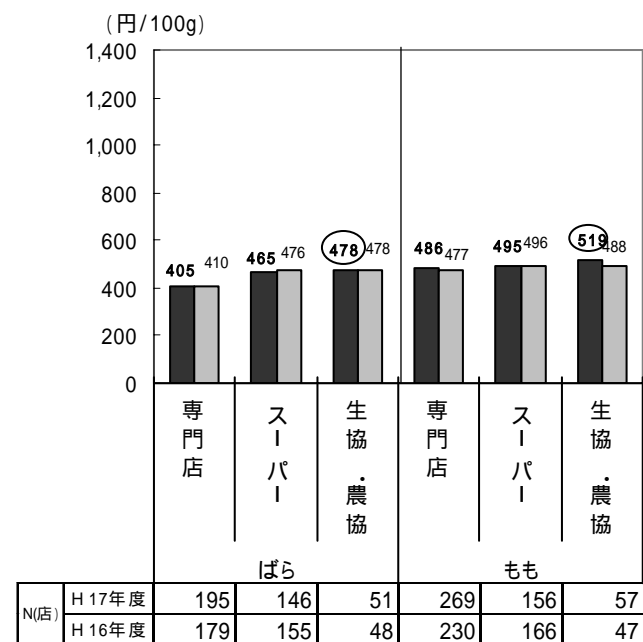
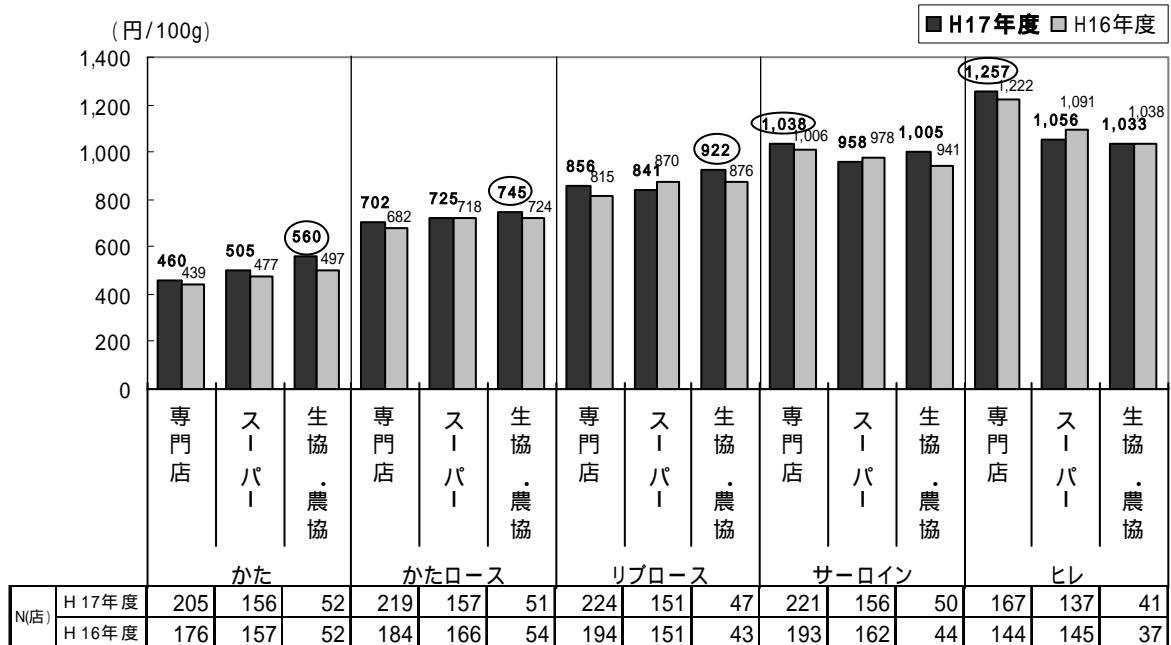
「専門店」は、高級部位の売れ筋価格が他の業態に比べて高い

業態別の「和牛肉」の売れ筋価格平均をみると(図3-3)、「専門店」は「サーロイン」や「ヒレ」といった高級部位は他の業態に比べ高いが、「かた」「かたロース」「ばら」「もも」では最も安くなっている。業態別での価格差が最も大きいのは「ヒレ」で、最も高い「専門店(1,257円)」と最も安い「生協・農協(1,033円)」との差は224円である。価格差が少ないのは「もも」で、最も高い「生協・農協(519円)」と最も安い「専門店(486円)」で23円の差となっている。

[経年調査比較]

業態別の「和牛肉」の平均売れ筋価格を前回調査と比較すると、「スーパー」では価格が低下している部位が多く、「リブロース」「サーロイン」「ヒレ」「ばら」「もも」で低下した。「専門店」では「ばら」、「生協・農協」では「ヒレ」のみで価格が低下し、その他は上昇している。

図3-3:業態別/「和牛肉」部位別の売れ筋価格の平均



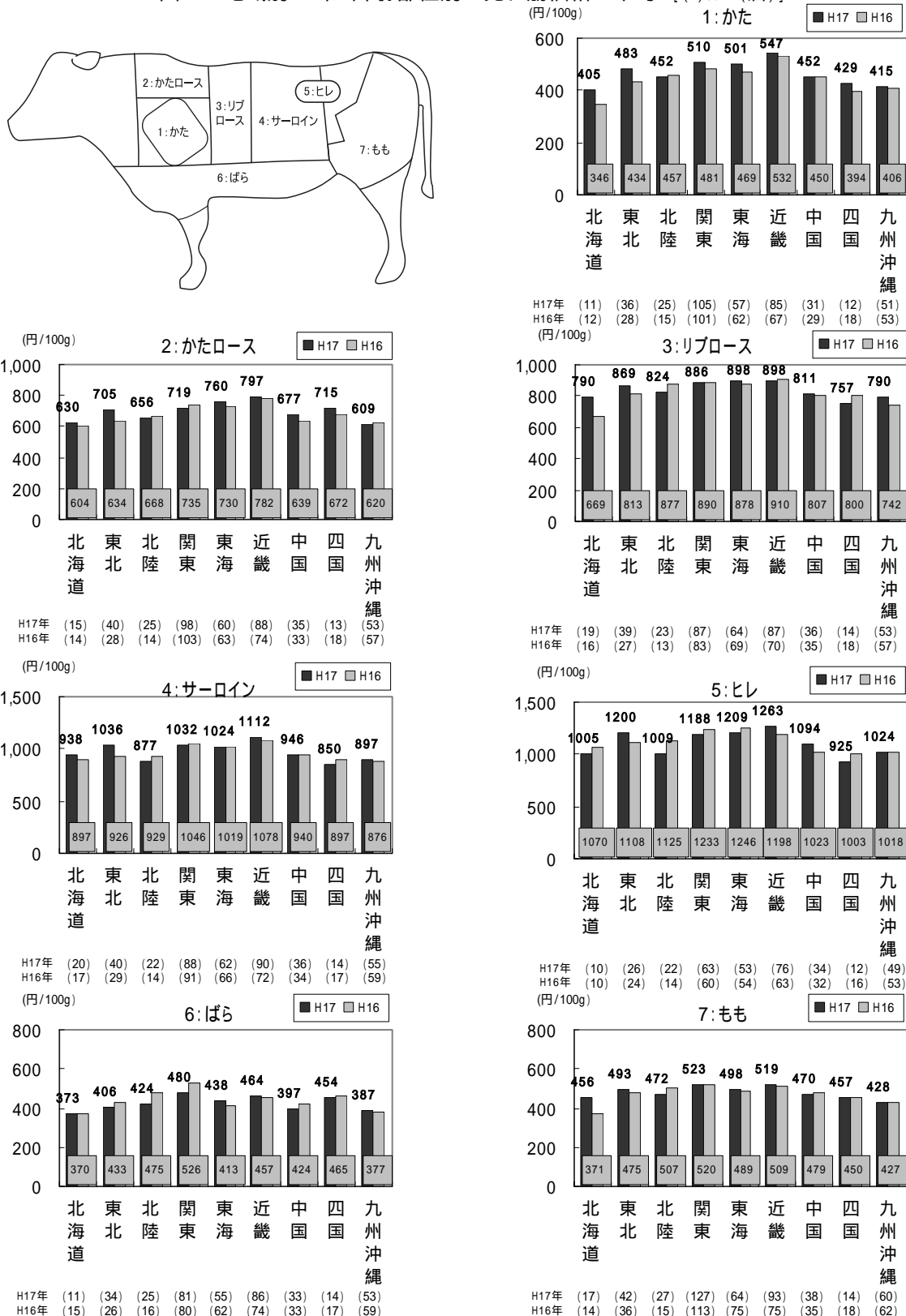
平均価格は、中央値を用いて算出  
(小数点以下四捨五入)

○:各部位の中で最も高い価格

他の地域と比べ、「近畿」で売れ筋価格平均が高い

地域別の「和牛肉」の売れ筋価格平均をみると(図3-4)、「かた」「かたロース」「サーロイン」「ヒレ」は、「近畿」の売れ筋価格が最も高い。このほか「関東」「東海」でも最も高い部位がみられ、前回調査でもこれらの地域で価格が高い傾向は同様である。

図3-4:地域別/「和牛肉」部位別の売れ筋価格の平均 [( )はN(店)]



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)

## 国産乳牛肉(部位別)

「ばら」の売れ筋価格平均が289円で最も安く、「ヒレ」が617円で最も高い

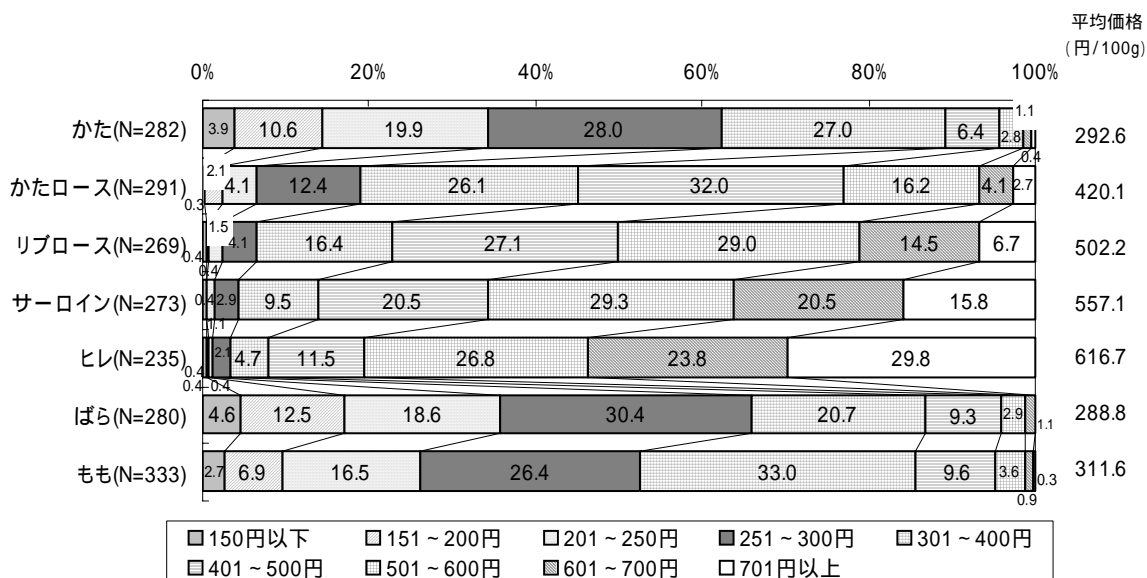
「国産乳牛肉」の部位別の売れ筋価格帯は図3-5に示す通りである。

- 「かた」の売れ筋価格帯 : 「251～300円」が28.0%、「301～400円」が27.0%で、平均価格は292.6円である。「ばら」に次いで安い。
- 「かたロース」の売れ筋価格帯 : 「401～500円」が32.0%と最も多く、次いで「301～400円」が26.1%を占める。平均価格は420.1円である。
- 「リブロース」の売れ筋価格帯 : 「501～600円」が29.0%で最も多く、次いで「401～500円」が27.1%を占める。平均価格は502.2円である。
- 「サーロイン」の売れ筋価格帯 : 「501～600円」が29.3%、「401～500円」と「601～700円」がそれぞれ20.5%を占め、平均価格は557.1円である。
- 「ヒレ」の売れ筋価格帯 : 「701円以上」が29.8%と多くを占め、次いで「501～600円」が26.8%を占める。平均価格は616.7円で最も高くなっている。
- 「ばら」の売れ筋価格帯 : 「251～300円」が30.4%、「301～400円」が20.7%を占め、平均価格は288.8円で最も低くなっている。
- 「もも」の売れ筋価格帯 : 「301～400円」が33.0%、「251～300円」が26.4%を占め、平均価格は311.6円である。

### [経年調査比較]

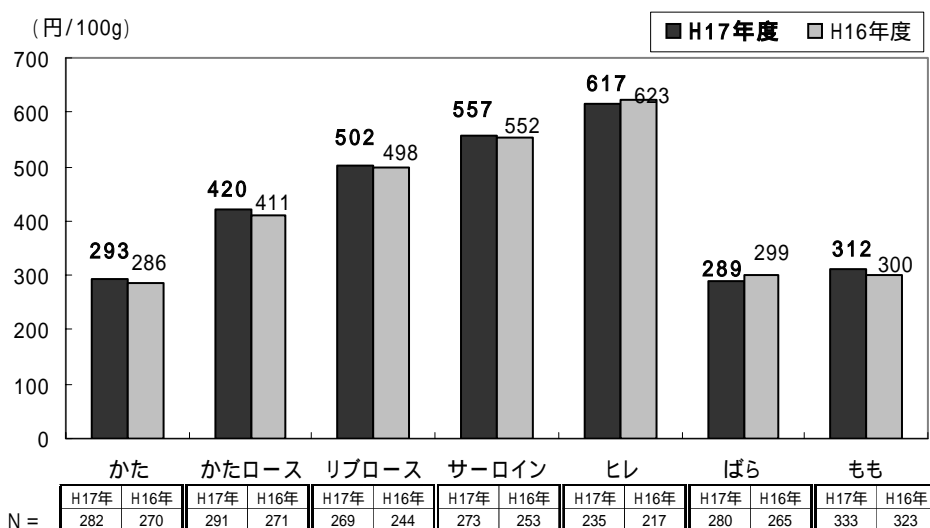
国産乳牛肉の部位別の平均売れ筋価格を前回調査と比較すると(図3-6)、「ヒレ」「ばら」で平均価格が若干低下しているほかは、上昇している。この中で最も上昇幅が大きいのは、「もも」(前回:300円、今回:312円)の12円である。

図3-5:「国産乳牛肉」部位別の売れ筋価格帯



平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出

図3-6:「国産乳牛肉」部位別の売れ筋価格の平均



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)

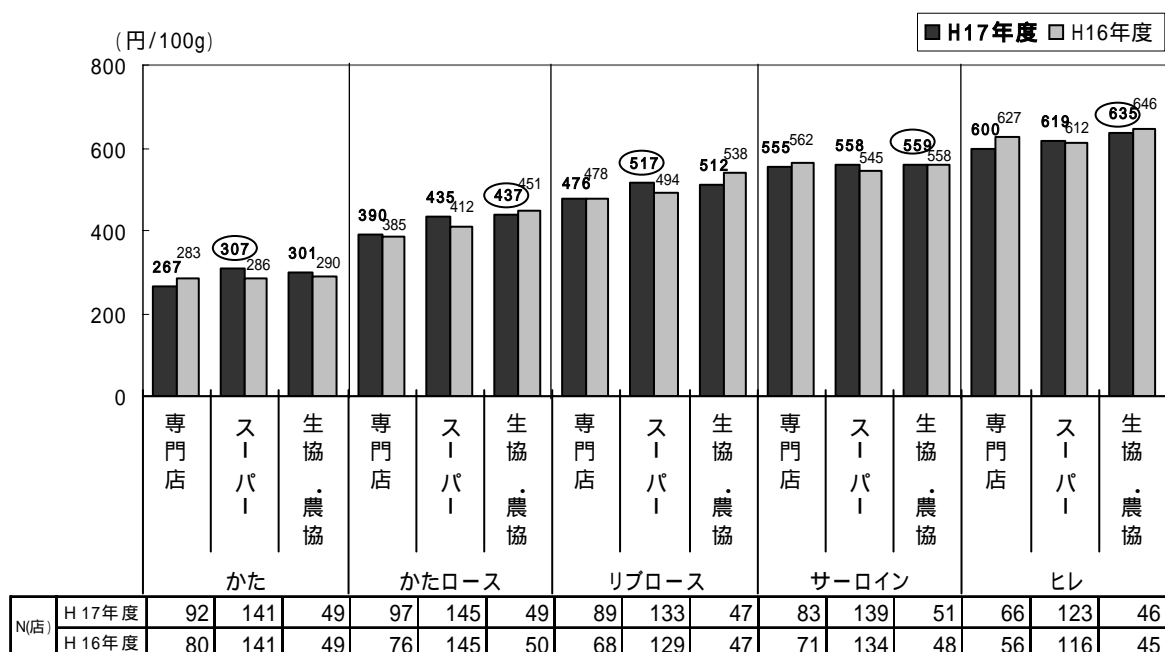
「専門店」は、全ての部位で売れ筋価格が最も安い

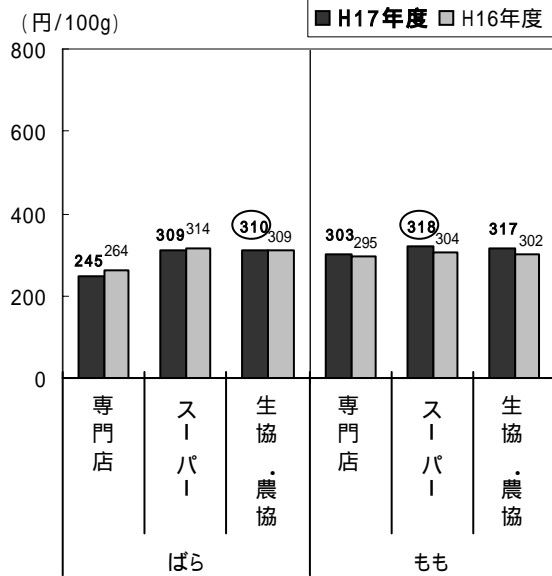
業態別の「国産乳牛肉」の売れ筋価格平均をみると(図3-7)、全ての部位で「専門店」が最も低くなっている。業態別での価格差が最も大きいのは「ばら」で、最も高い「生協・農協(310円)」と最も安い「専門店(245円)」との差は65円である。価格差が少ないのは「サーロイン」で、最も高い「生協・農協(559円)」と最も安い「専門店(555円)」で4円の差となっている。

[経年調査比較]

業態別の「国産乳牛肉」の平均売れ筋価格を前回調査と比較すると、業態別に傾向が異なり、「専門店」では「かつらコース」「もも」以外は価格が低下、「スーパー」では「ばら」以外の価格が上昇、「生協・農協」では「かつら」「サーロイン」「ばら」「もも」で価格の上昇がみられる。

図3-7:業態別/「国産乳牛肉」部位別の売れ筋価格の平均





平均価格は、中央値を用いて算出  
(小数点以下四捨五入)

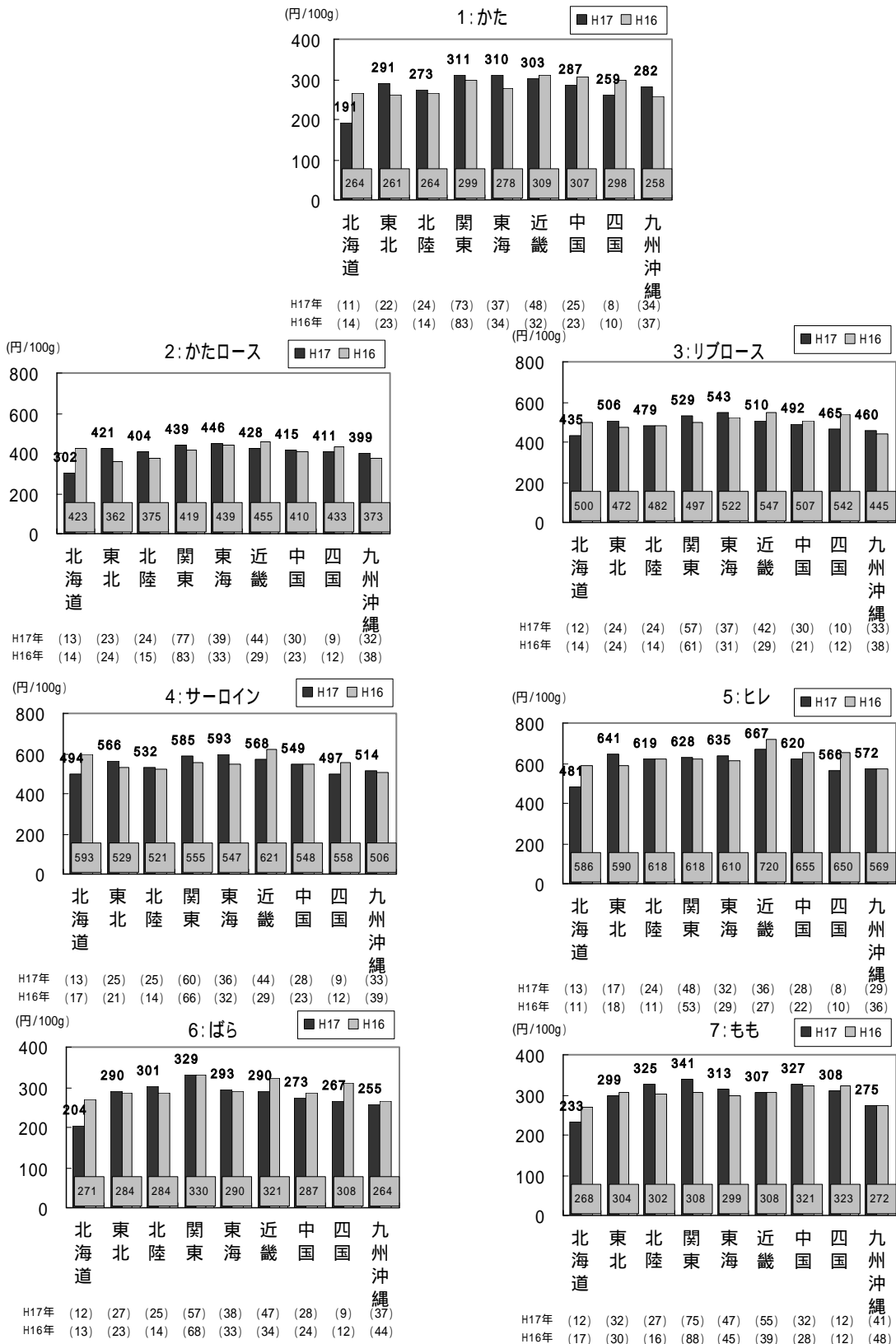
○ : 各部位の中で最も高い価格

N(店)	H17年度	89	140	51	139	138	56
	H16年度	77	137	51	119	150	54

「関東」「東海」で売れ筋価格平均が高い部位が多い

地域別の「国産乳牛肉」の売れ筋価格平均は、図3-8の通りである。「かた」「ばら」「もも」の部位で「関東」が、「かたロース」「リブロース」「サーロイン」の部位で「東海」、 「ヒレ」は「近畿」が最も高くなっている。前回調査と比べ、「関東」では「ばら」をのぞき価格が上昇している。

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



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)



輸入牛肉(部位別)

「かた」の売れ筋価格平均が154円で最も安く、「ヒレ」が373円で最も高い

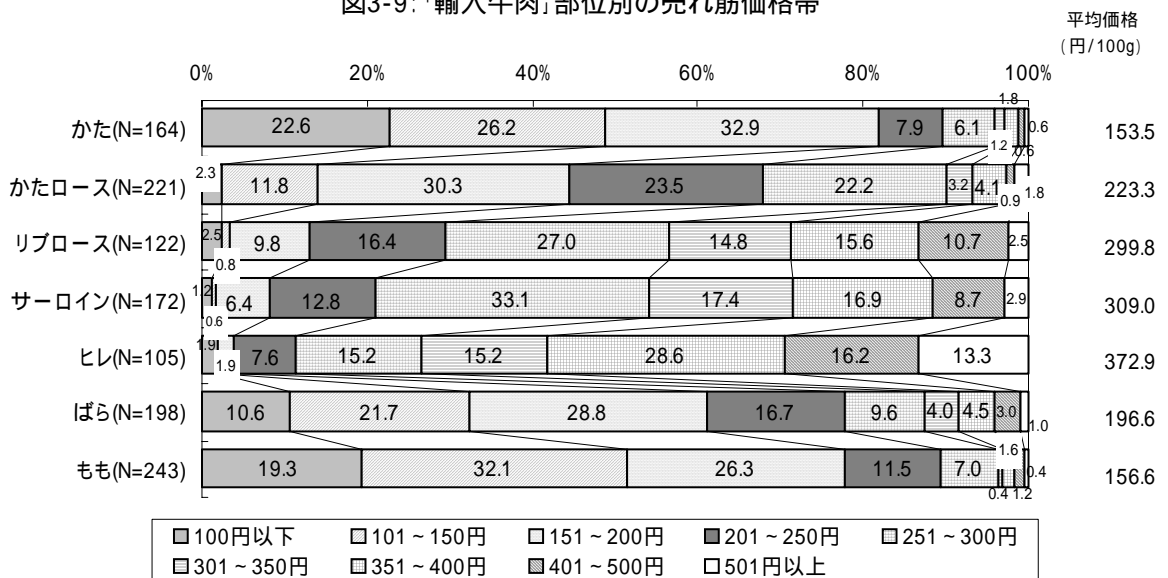
「輸入牛肉」の部位別の売れ筋価格帯は図3-9に示す通りである。

- 「かた」の売れ筋価格帯 : 「151～200円」が32.9%、「101～150円」が26.2%を占め、201円以上の比率は非常に少なくなる。平均価格は153.5円で最も安い。
- 「かたロース」の売れ筋価格帯 : 「151～200円」が30.3%と最も多くを占める。次いで「201～250円」が23.5%で多く、平均価格は223.3円である。
- 「リブロース」の売れ筋価格帯 : 「251～300円」が27.0%、「201～250円」が16.4%を占め、平均価格は299.8円である。
- 「サーロイン」の売れ筋価格帯 : 「251～300円」が33.1%、「301～350円」「351～400円」がそれぞれ約17%となる。平均価格は309.0円である。
- 「ヒレ」の売れ筋価格帯 : 「351～400円」が28.6%で最も多く、「251～300円」「301～350円」「401～500円」でそれぞれ約15～16%となっている。平均価格は372.9円で最も高くなっている。
- 「ばら」の売れ筋価格帯 : 「151～200円」が28.8%、「101～150円」が21.7%を占め、平均価格は196.6円である。
- 「もも」の売れ筋価格帯 : 「101～150円」が32.1%、「151～200円」が26.3%、「100円以下」が19.3%である。平均価格は156.6円である。

[経年調査比較]

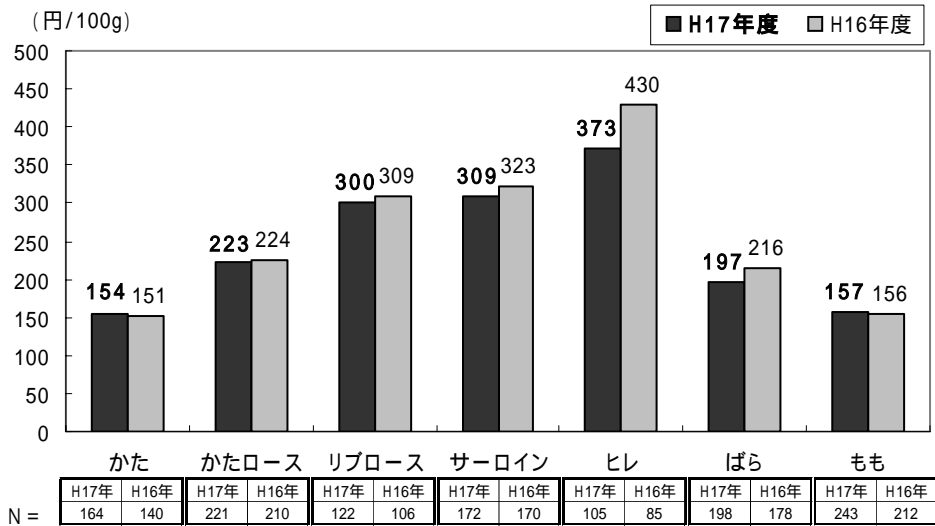
輸入牛肉の部位別の平均売れ筋価格を前回調査と比較すると(図3-10)、「かた」「もも」で若干の価格上昇がみられるほかは、全て低下している。特に「ヒレ」の低下が大きく、前回調査に比べ57円低下している。

図3-9:「輸入牛肉」部位別の売れ筋価格帯



平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出

図3-10:「輸入牛肉」部位別の売れ筋価格の平均



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)

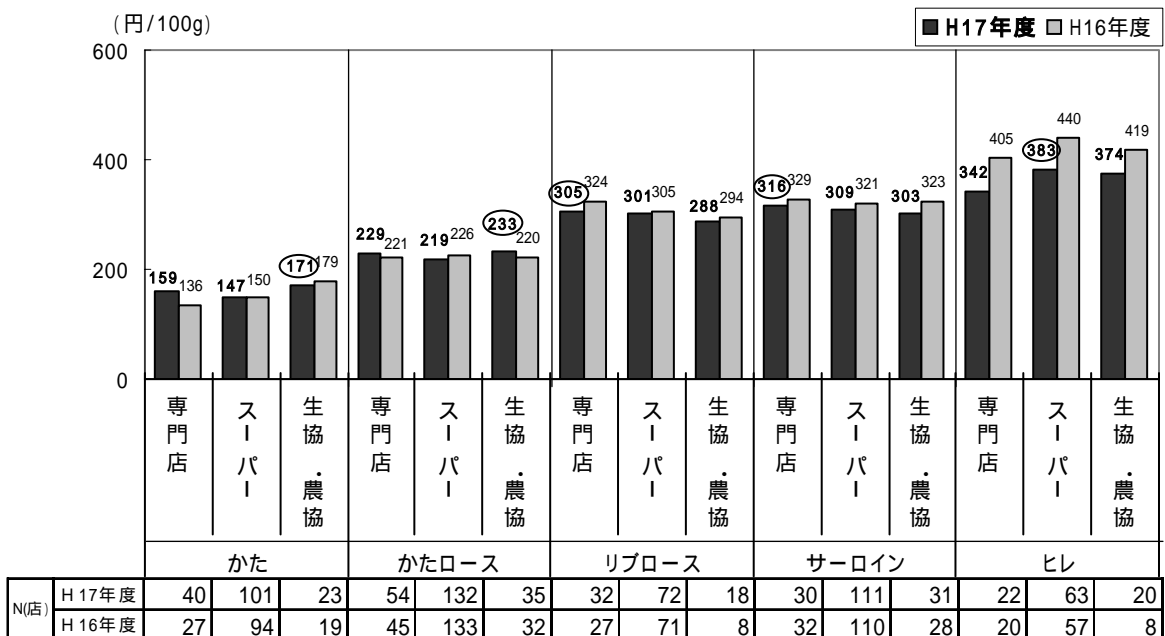
「和牛肉」や「国産乳牛肉」と比べ、業態間での価格差は小さい

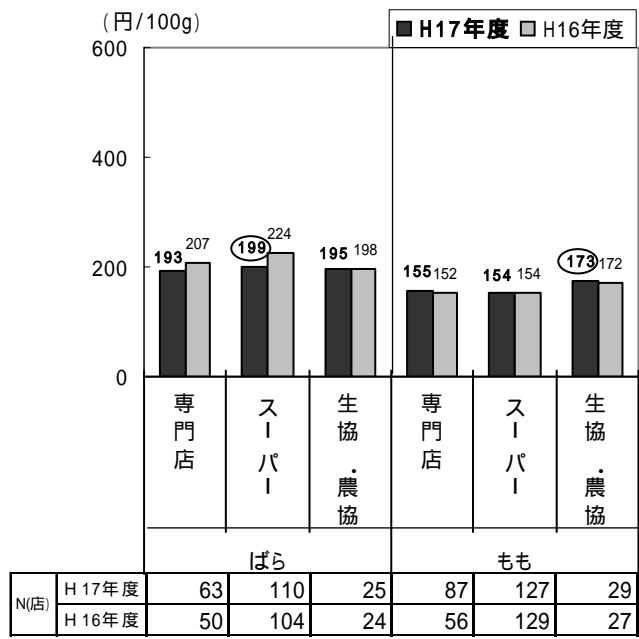
業態別の「輸入牛肉」の売れ筋価格平均をみると(図3-11)、業態別での価格差が最も大きいのは「ヒレ」で、最も高い「スーパー(383円)」と最も安い「専門店(342円)」との差は41円である。価格差が少ないのは「ばら」で、最も高い「スーパー(199円)」と最も安い「専門店(193円)」で6円の差となっている。「和牛肉」や「国産乳牛肉」と比べ、業態間での価格差は小さい。

[経年調査比較]

「輸入牛肉」の平均売れ筋価格を業態別に前回調査と比較すると、「リブロース」「サーロイン」「ヒレ」「ばら」では3業態とも価格が低下した。この中で最も低下したのは「専門店」の「ヒレ」で63円の低下である。

図3-11:業態別/「輸入牛肉」部位別の売れ筋価格の平均



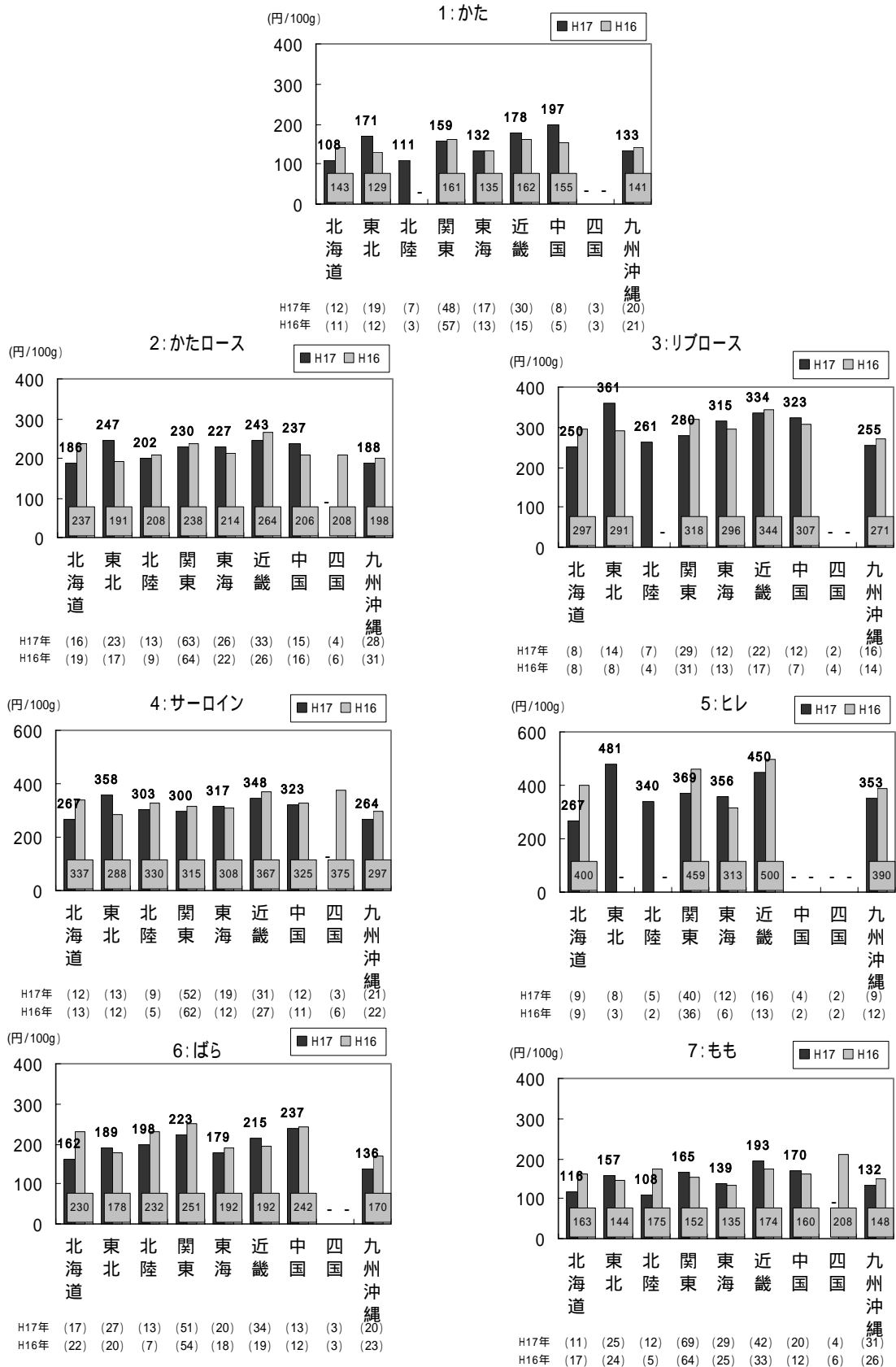


平均価格は、中央値を用いて算出  
(小数点以下四捨五入)

○ : 各部位の中で最も高い価格

「輸入牛肉」の地域別の売れ筋価格平均は図3-12の通りである。但し、地域別に振り分けると回答数が少な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3-12: 地域別 / 「輸入牛肉」部位別の売れ筋価格の平均 [( )はN(店)]



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) 豚肉の売れ筋価格帯(100g当り)

国産豚肉(部位別)

「うで」の売れ筋価格平均が99.8円で最も安く、「ヒレ」が242.6円で最も高い

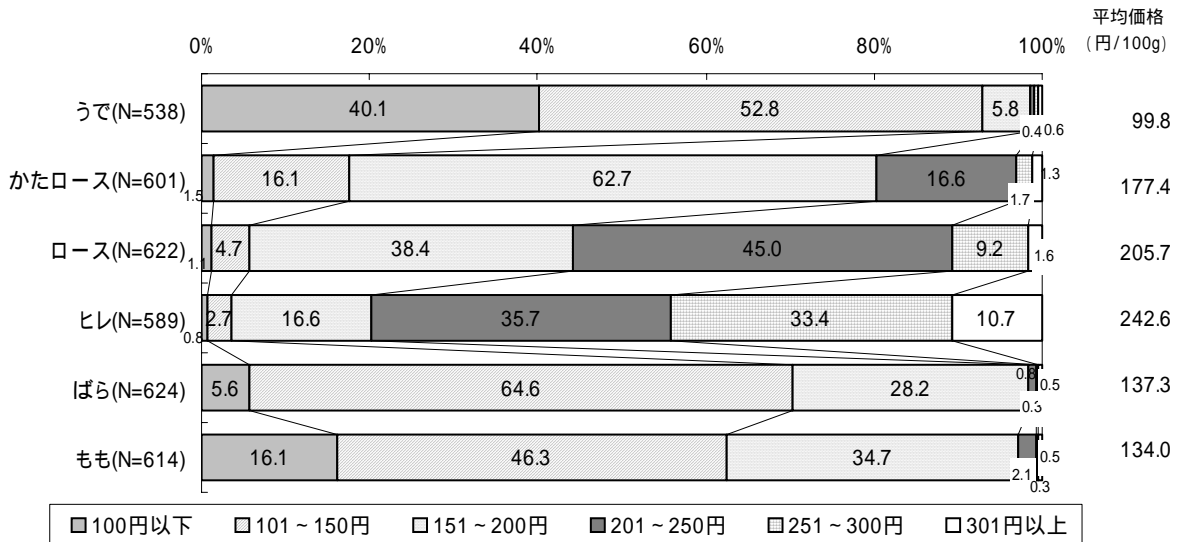
「国産豚肉」の部位別の売れ筋価格帯を図3-13に示した。その概要は以下の通りである。

- 「うで」の売れ筋価格帯 : 5割を超える店舗が「101～150円」で、「100円以下」が40.1%を占める。平均価格は99.8円で最も安い。
- 「かたロース」の売れ筋価格帯 : 「151～200円」が62.7%と多くを占め、「101～150円」「201～250円」がそれぞれ16%台である。平均価格は177.4円である。
- 「ロース」の売れ筋価格帯 : 「201～250円」が45.0%、「151～200円」が38.4%を占める。平均価格は205.7円である。
- 「ヒレ」の売れ筋価格帯 : 「201～250円」が35.7%、「251～300円」が33.4%が多い。他の部位に比べれば「301円以上」が最も多く、1割強を占める。平均価格は242.6円で最も高い。
- 「ばら」の売れ筋価格帯 : 「101～150円」が64.6%と多く、次いで「151～200円」が28.2%を占める。平均価格は137.3円である。
- 「もも」の売れ筋価格帯 : 「101～150円」が46.3%、「151～200円」は34.7%で、平均価格は134.0円である。

[経年調査比較]

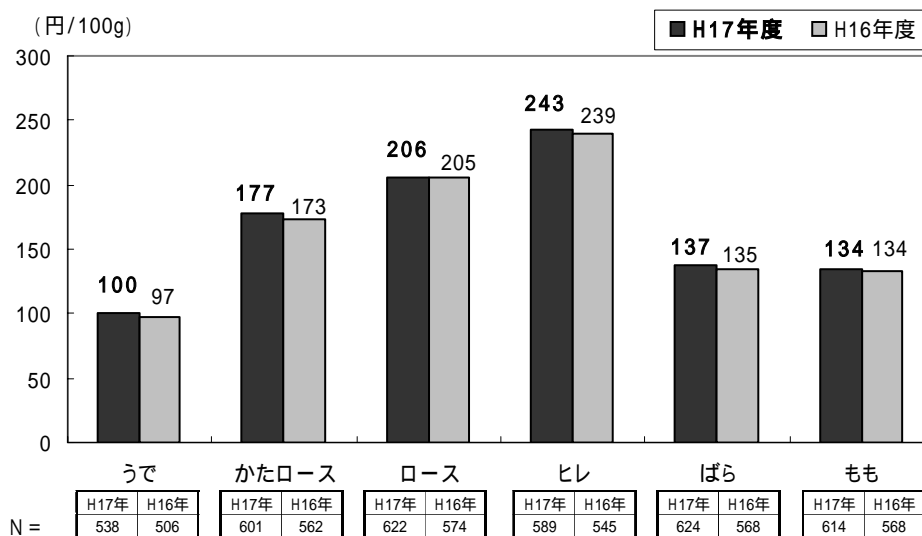
国産豚肉の部位別の平均売れ筋価格を前回調査と比較すると(図3-14)、各部位とも前回調査とほぼ同等、または若干の上昇がみられ、価格が低下した部位はない。

図3-13:「国産豚肉」部位別の売れ筋価格帯



平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出

図3-14:「国産豚肉」部位別の売れ筋価格の平均



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)

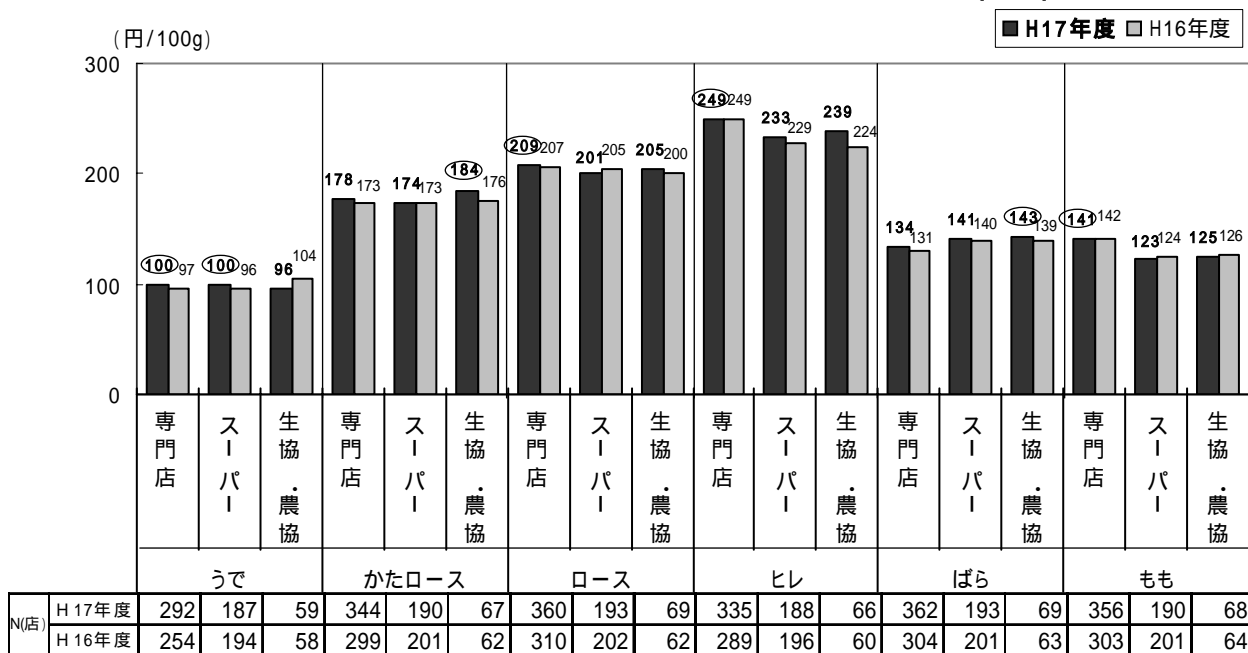
業態間での価格差は「牛肉」に比べて小さい。価格差が最も大きい「もも」では「専門店」の価格が高い

業態別の「国産豚肉」の売れ筋平均価格をみると(図3-15)、最も価格差が大きい「もも」は「専門店」の価格が141円で他の業態より高く、最も安い「スーパー(123円)」との差は18円となっている。牛肉に比べ業態間での価格差は小さい。

[経年調査比較]

業態別の「国産豚肉」の平均売れ筋価格を前回調査と比較すると、前回調査と今回調査でほぼ同等の価格が多い中、「生協・農協」では他業態より若干価格に差がみられ、「うで」が8円低下、「ヒレ」で15円上昇している。

図3-15:業態別/「国産豚肉」部位別の売れ筋価格の平均 [N=店]

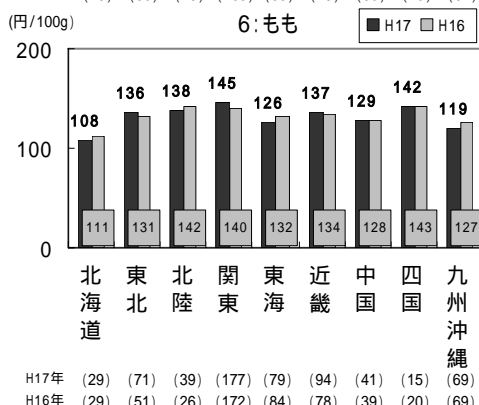
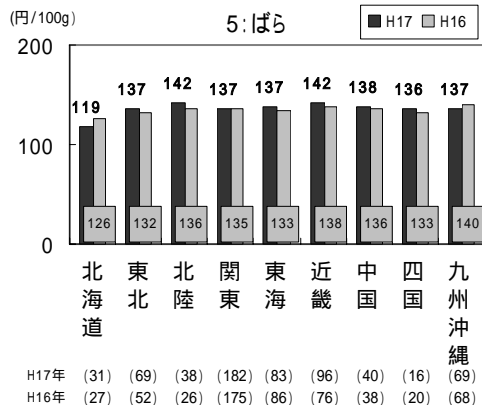
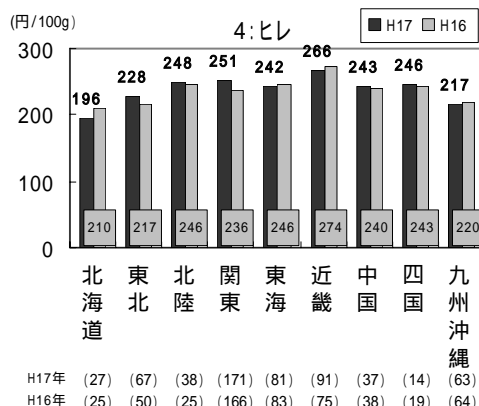
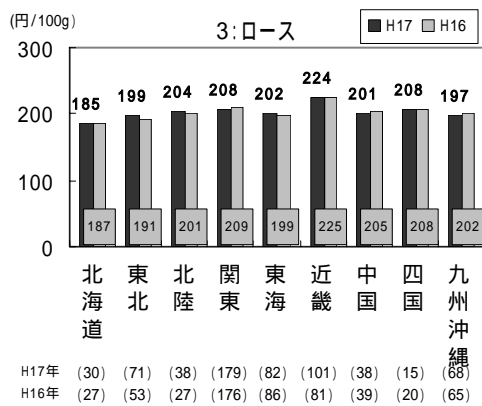
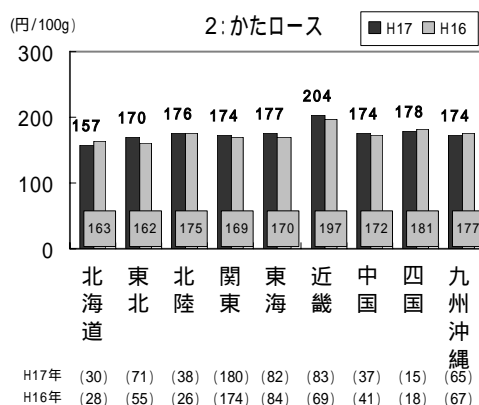
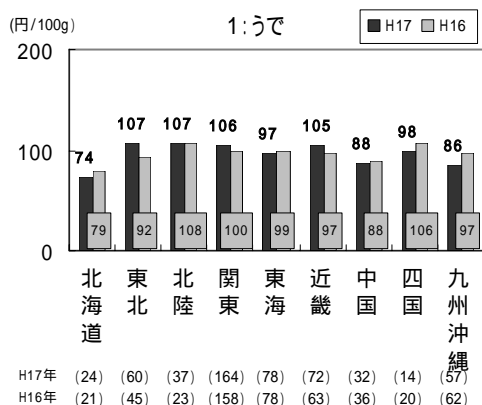
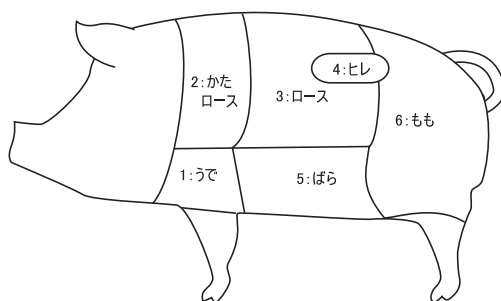


平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)。 図3-15の○は、各部位の中で最も高い価格

「近畿」で「かたロース」「ロース」「ヒレ」の売れ筋価格平均が最も高い

「国産豚肉」の地域別の売れ筋価格平均は図3-16の通りである。牛肉に比べ全体的に地域間での価格差は少ないが、「かたロース」「ロース」「ヒレ」では「近畿」の売れ筋価格が最も高くなっている。前回調査と比較すると、「北海道」「九州・沖縄」では全部位で価格が低下している。

図3-16: 地域別 / 「国産豚肉」部位別の売れ筋価格の平均 [( )はN(店)]



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)

「うで」の売れ筋価格平均が87.7円で最も安く、「ヒレ」が142.6円で最も高い

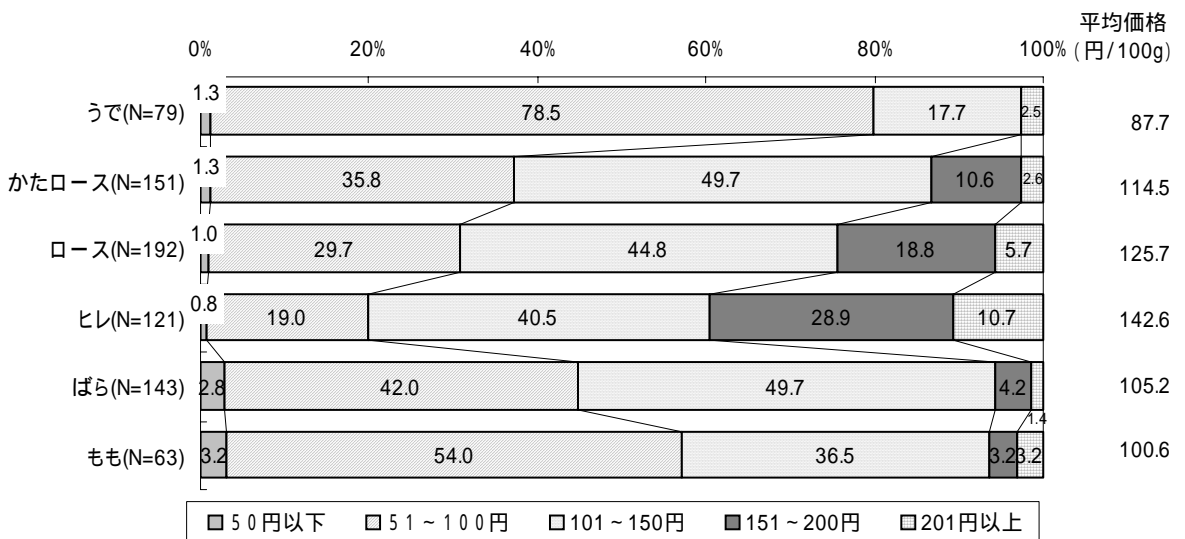
「輸入豚肉」の部位別の売れ筋価格帯は図3-17に示す通りである。「国産豚肉」より全体的に価格は低く、高級部位である「ヒレ」でも平均価格は150円を下回る。

- 「うで」の売れ筋価格帯 : 「51～100円」が78.5%と多くを占めており、「101～150円」は17.7%である。平均価格は87.7円で最も安い。
- 「かたロース」の売れ筋価格帯 : 「101～150円」が49.7%、「51～100円」が35.8%を占める。平均価格は114.5円である。
- 「ロース」の売れ筋価格帯 : 「101～150円」が44.8%、「51～100円」が29.7%で、平均価格は125.7円である。
- 「ヒレ」の売れ筋価格帯 : 「101～150円」が40.5%、「151～200円」が28.9%を占める。他の部位に比べれば「201円以上」が10.7%と多くなっている。平均価格は142.6円で最も高い。
- 「ばら」の売れ筋価格帯 : 「101～150円」が49.7%、「51～100円」が42.0%を占める。平均価格は105.2円である。
- 「もも」の売れ筋価格帯 : 「51～100円」が54.0%を占め、「101～150円」が36.5%となっている。平均価格は100.6円である。

### [経年調査比較]

輸入豚肉の部位別の平均売れ筋価格を前回調査と比較すると(図3-18)、「もも」で2円の上昇がみられるほかは、各部位とも価格が低下している。

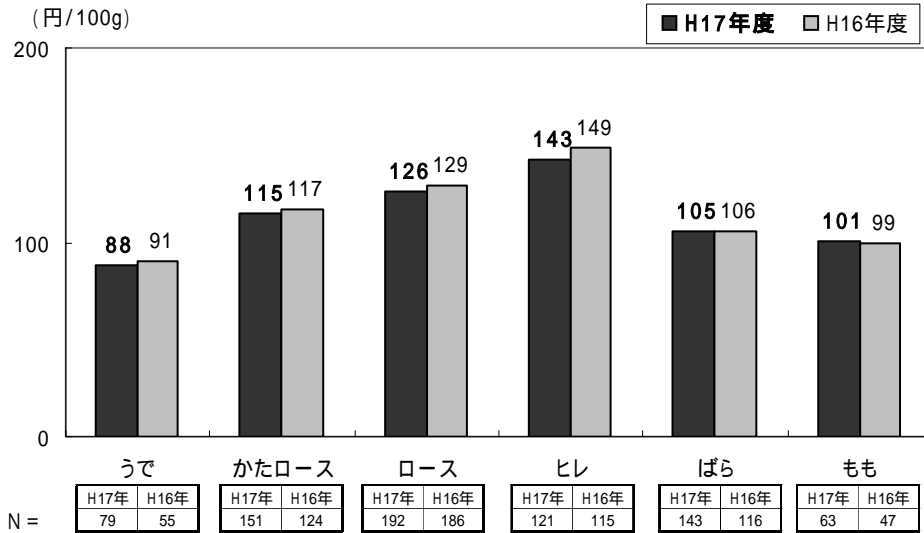
図3-17:「輸入豚肉」部位別の売れ筋価格帯



平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出



図3-18:「輸入豚肉」部位別の売れ筋価格の平均



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)

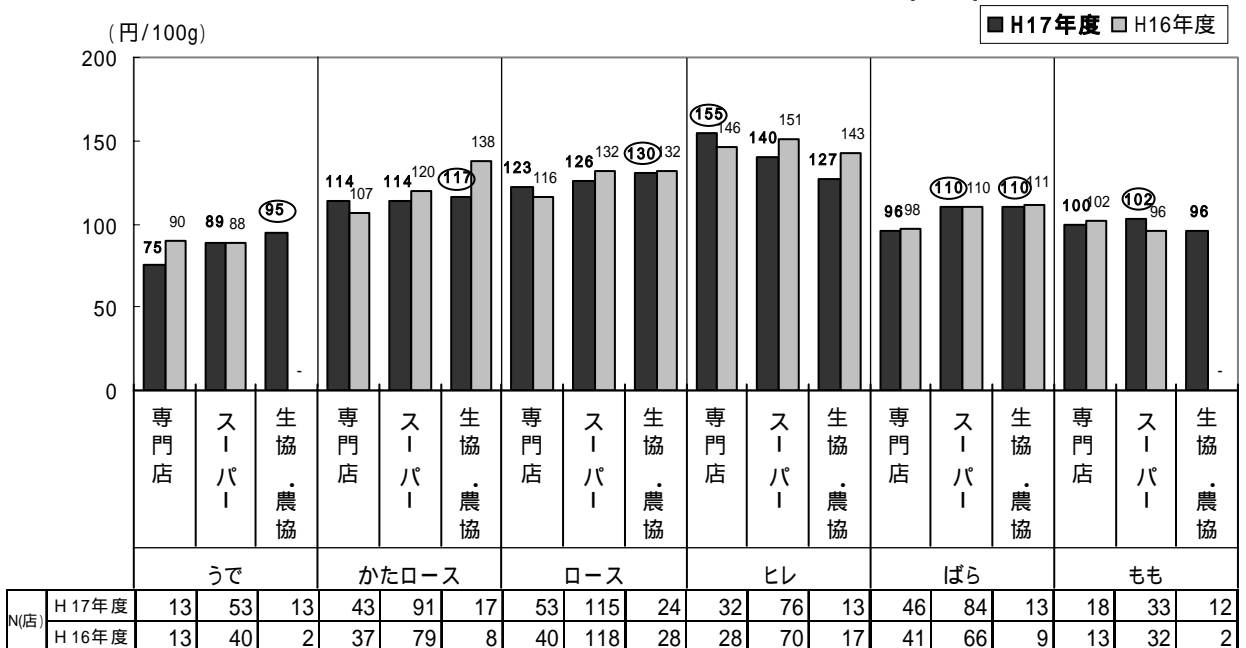
「ロース」の売れ筋価格平均は、「生協・農協」が130円、「専門店」が123円

業態別の「輸入豚肉」の売れ筋平均価格は図3-19に示した通りである。回答数が少ない部位・業態があるため全てを対象とした比較はできないが、比較的回答数の多い「ロース」をみると、「生協・農協」が130円、「スーパー」が126円、「専門店」が123円であり、価格差は3~7円となっている。

[経年調査比較]

「ロース」を前回調査と比較すると、「専門店」で上昇、「スーパー」「生協・農協」で低下し、業態間の格差が小さくなっている。

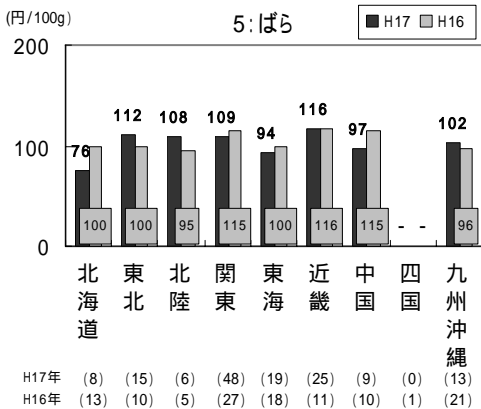
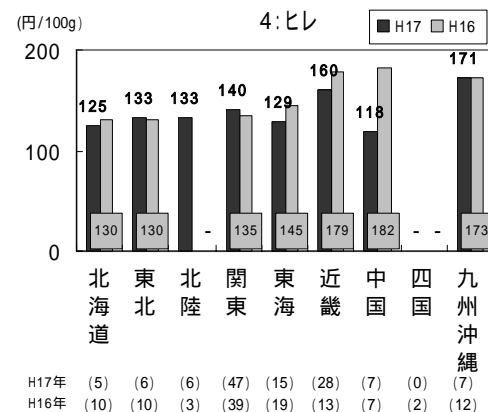
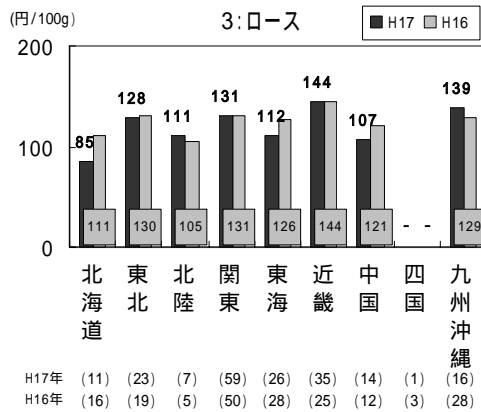
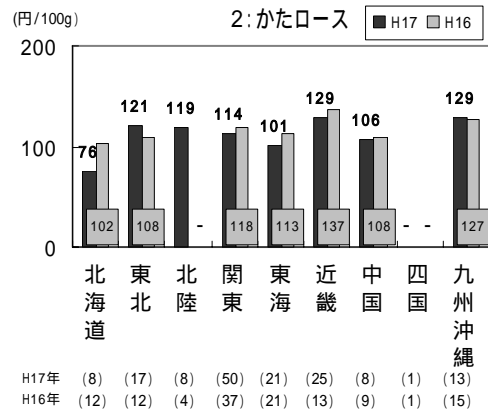
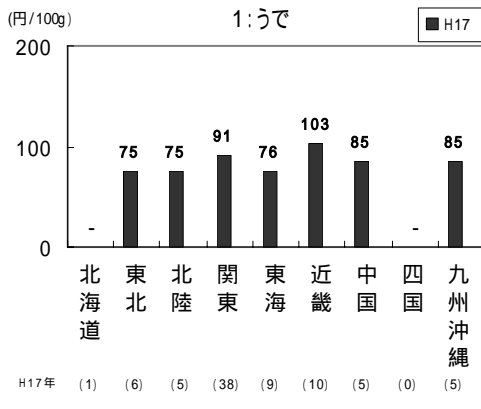
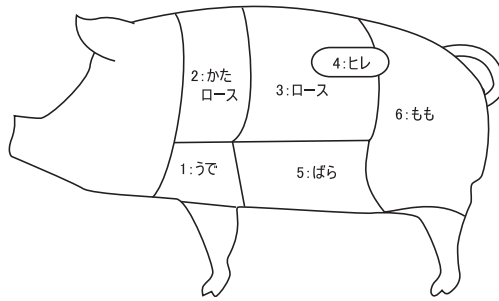
図3-19:業態別/「輸入豚肉」部位別の売れ筋価格の平均 [N=店] N<5の平均値は省く



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、各部位の中で最も高い価格

「輸入豚肉」の地域別の売れ筋価格平均は、図3-20の通りである。但し、地域別に振り分けると回答数が少な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」部位別の売れ筋価格の平均 [( )はN(店)]



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。H16年度の「うで」、H17・16年度の「もも」に関しては、N<5の地域が多いためグラフも省略

(3) 鶏肉の売れ筋価格帯(100g当り)

鶏肉(部位別)

「むね肉」は4割近くが「60円以下」の価格

「鶏肉」の部位別の売れ筋価格帯は図3-21に示す通りで、「むね肉」「手羽」の平均価格は100円を下回る。

「むね肉」の売れ筋価格帯 : 「60円以下」が36.3%、「61～80円」が33.9%を占める。平均価格は68.3円で最も安い。

「もも肉」の売れ筋価格帯 : 「81～100円」が34.7%、「101～120円」が31.7%である。平均価格は103.3円である。

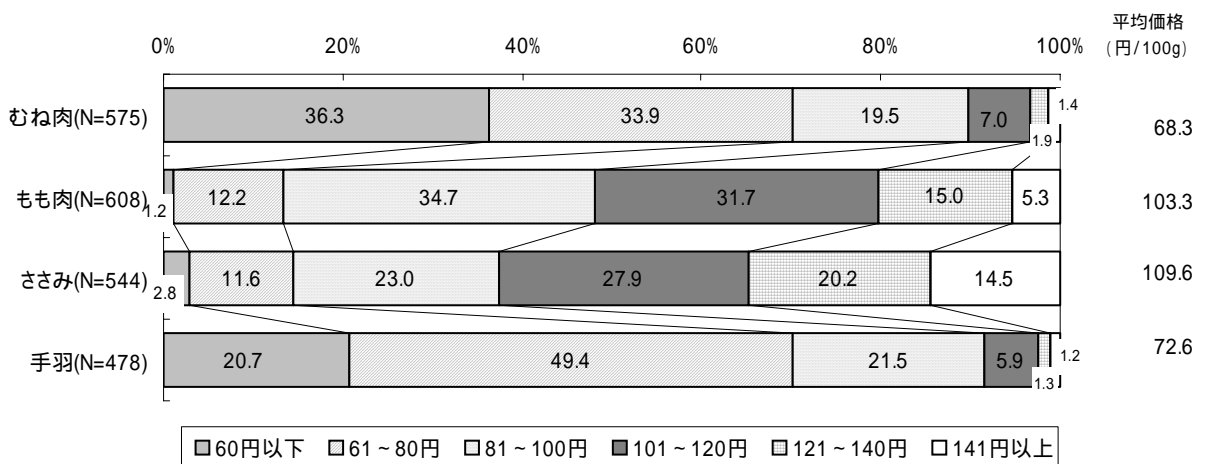
「ささみ」の売れ筋価格帯 : 他の部位に比べるとばらつきが多く、「101～120円」が27.9%、「81～100円」が23.0%、「121～140円」が20.2%を占める。平均価格は109.6円で最も高い。

「手羽」の売れ筋価格帯 : 「61～80円」が49.4%と多くを占め、「81～100円」が21.5%、「60円以下」が20.7%で、平均価格は72.6円である。

[経年調査比較]

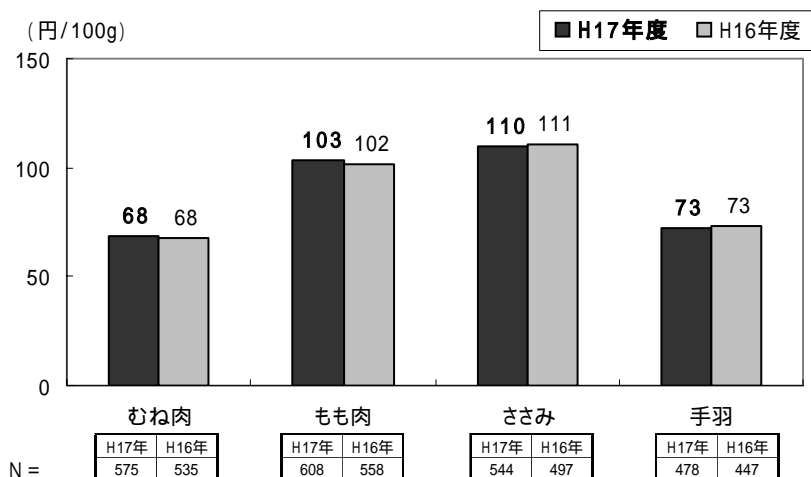
鶏肉の部位別の平均売れ筋価格を前回調査と比較しても(図3-22)、前回と今回との平均売れ筋価格はほぼ同等となり、価格の変化はみられない

図3-21:「鶏肉」部位別の売れ筋価格帯



平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出

図3-22:「鶏肉」部位別の売れ筋価格の平均



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)

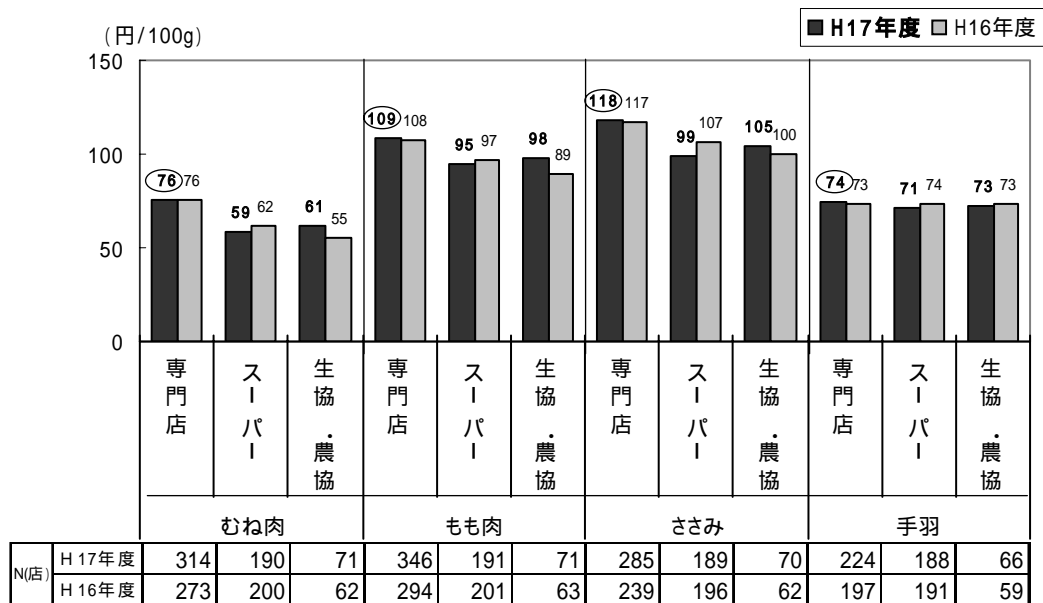
業態間での売れ筋価格平均の価格差は小さい。全ての部位で「専門店」が最も高い

業態別の「鶏肉」の売れ筋価格平均は図3-23に示した通りで、牛肉、豚肉に比べ業態間の価格差は小さいが、全ての部位で「専門店」が最も高くなっている。価格差が最も大きいのは「胸ね肉」で、「専門店(76円)」と「スーパー(59円)」の差は17円である。

[経年調査比較]

業態別の「鶏肉」の平均売れ筋価格を前回調査と比較すると、「専門店」「生協・農協」では全ての部位で前回調査と同等もしくは若干の価格上昇がみられるが、「スーパー」では全ての部位で価格が低下している。

図3-23:業態別/「鶏肉」部位別の売れ筋価格の平均



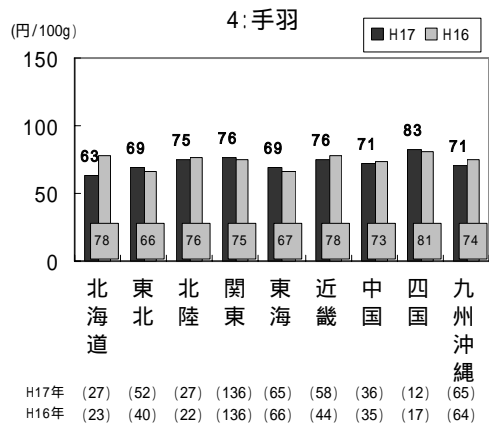
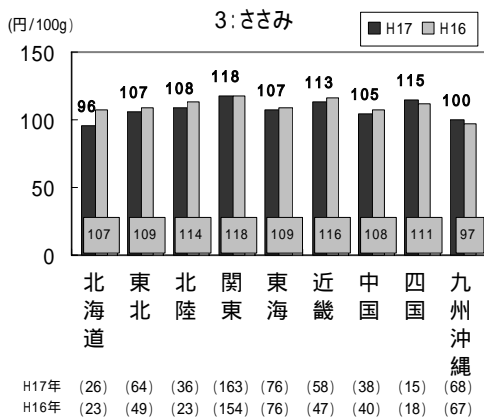
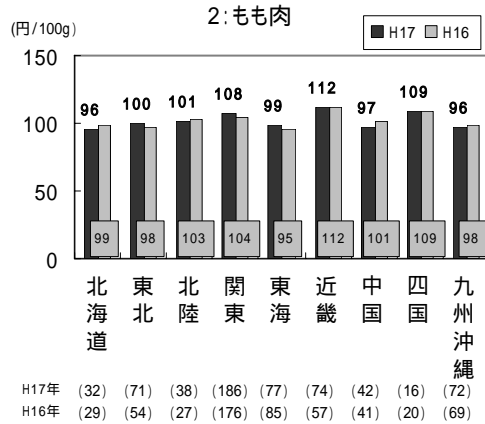
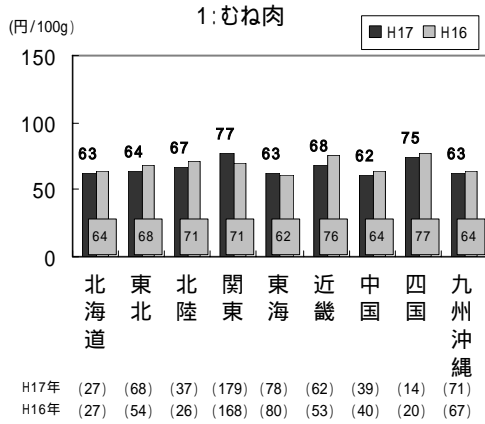
各平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

地域間での売れ筋価格の差も小さい

地域別の「鶏肉」の売れ筋価格平均は図3-24の通りで、地域間の価格差は大きくないが、「むね肉」「ささみ」で「関東」がわずかに高い。

前回調査と比較すると、「北海道」「北陸」「中国」で全ての部位で価格が低下している。

図3-24:地域別/「鶏肉」部位別の売れ筋価格の平均 [( )はN(店)]



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

最も売れ行きが良い部位は、「もも」が33.6%で第1位

「和牛肉」の最も売れる部位は「もも」という店舗が33.6%で、次に売れる部位としては「かた」が23.2%が多い(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(51.1%)」、「かたコース(37.3%)」、「かた(34.4%)」が上位となる。

業態別にみると、3業態ともに「もも」をあげる店舗が多く、約5~6割となっている。

地域別でも、「もも」の比率の高い地域が多いが、その中でも「東海」「近畿」「九州・沖縄」では6割前後と比率が高くなっている。

図3-25:  
「和牛肉」の売れ行きの良い  
部位  
[1位と2位]

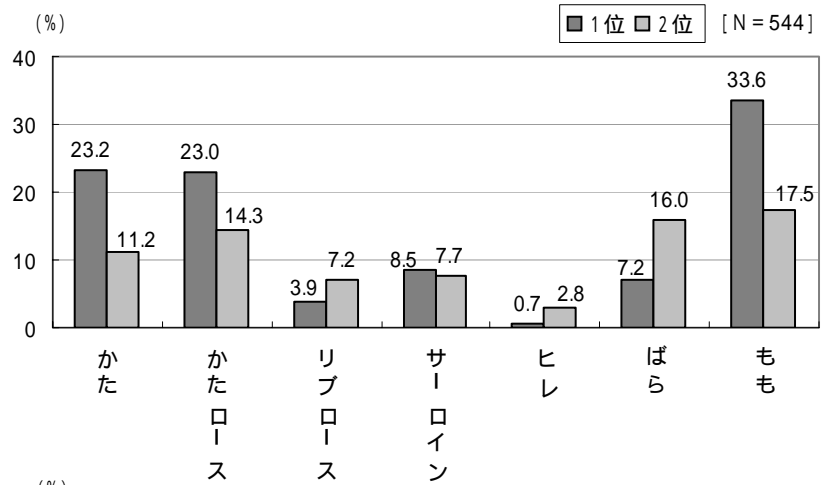
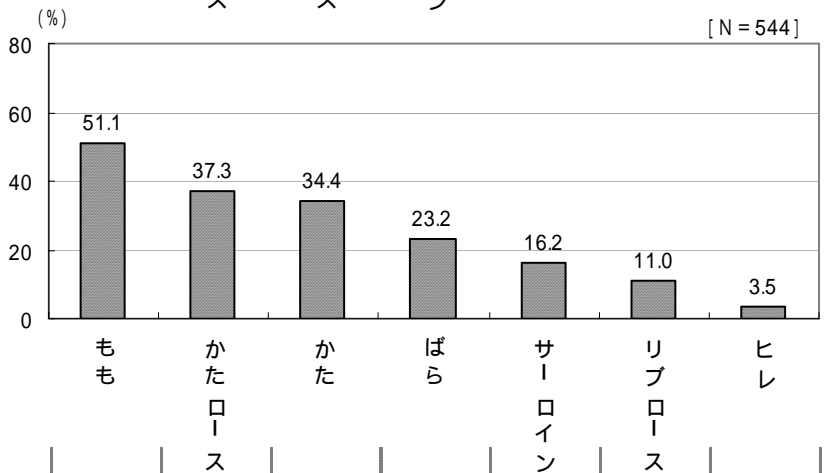


図3-26:  
「和牛肉」の売れ行きの良い  
部位  
[1位と2位合算]



業態別	専売店	N	もも	かたコース	かた	ばら	サーロイン	リップコース	ヒレ
専売店	N = 312	50.6	35.9	32.4	22.4	16.0	13.1	4.2	
スーパー	N = 169	48.5	39.1	39.6	24.3	18.9	7.7	3.6	
生協・農協	N = 63	60.3	39.7	30.2	23.8	9.5	9.5	0.0	
地域別	北海道	N = 28	35.7	25.0	28.6	14.3	39.3	21.4	7.1
	東北	N = 53	47.2	39.6	28.3	18.9	15.1	15.1	5.7
	北陸	N = 31	48.4	41.9	29.0	29.0	12.9	9.7	3.2
	関東	N = 149	47.0	37.6	44.3	16.1	14.1	8.1	2.0
	東海	N = 72	59.7	38.9	33.3	25.0	13.9	5.6	4.2
	近畿	N = 96	60.4	37.5	37.5	26.0	11.5	10.4	3.1
	中国	N = 40	42.5	35.0	32.5	27.5	22.5	12.5	5.0
	四国	N = 13	38.5	30.8	15.4	46.2	15.4	30.8	0.0
	九州・沖縄	N = 62	56.5	38.7	22.6	30.6	19.4	12.9	3.2

## 国産乳牛肉

最も売れ行きが良い部位は、「かたロース」が27.4%で第1位

「国産乳牛肉」の最も売れる部位は、「かたロース」という店舗が27.4%、「もも」が25.6%である（図3-27）。次に売れる部位としては、「もも」20.7%、「かたロース」が12.5%となっている。1位と2位を合算すると（図3-28）、「もも（46.3%）」、「かたロース（39.9%）」、「かた（32.9%）」が上位で、「和牛肉」と比べると「かたロース」「ばら」の比率が若干高まり、「もも」「かた」「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47.0%で最も多い。「スーパー」では「かたロース」が53.9%と最も多くあげられている。「生協・農協」は「もも」が63.6%と最も多いが、次いで「かた」が40.0%と他の業態に比べて多くなっている。

図3-27：  
「国産乳牛肉」の売れ行きの良い部位  
[1位と2位]

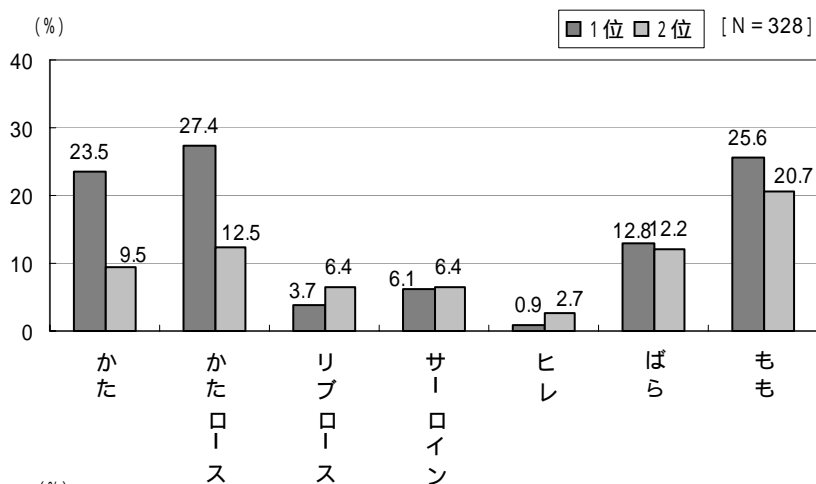
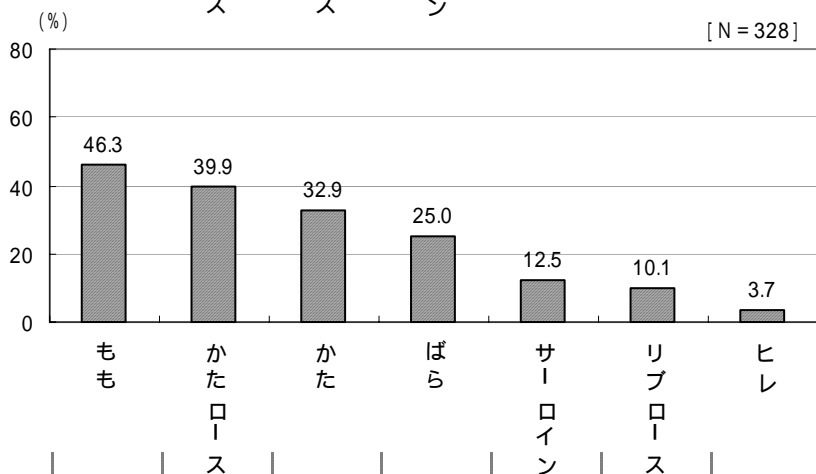


図3-28：  
「国産乳牛肉」の売れ行きの良い部位  
[1位と2位合算]



業態別	業態	N	部位 (%)						
			もも	かた	かたロース	ばら	サイロイン	リブロース	ヒレ
業態別	専門店	N = 132	47.0	30.3	34.1	17.4	9.8	16.7	5.3
	スーパー	N = 141	39.0	53.9	29.1	31.9	17.0	4.3	2.1
業態別	生協・農協	N = 55	63.6	27.3	40.0	25.5	7.3	9.1	3.6
	地域別								
	北海道	N = 17	11.8	29.4	17.6	29.4	35.3	17.6	17.6
	東北	N = 32	40.6	28.1	25.0	34.4	18.8	12.5	3.1
	北陸	N = 24	29.2	37.5	50.0	54.2	0.0	12.5	0.0
	関東	N = 80	41.3	46.3	52.5	11.3	15.0	3.8	2.5
	東海	N = 45	62.2	40.0	17.8	22.2	8.9	8.9	4.4
	近畿	N = 48	56.3	50.0	29.2	22.9	4.2	14.6	2.1
	中国	N = 29	41.4	34.5	27.6	27.6	13.8	13.8	3.4
	四国	N = 11	45.5	36.4	18.2	18.2	9.1	18.2	18.2
	九州・沖縄	N = 42	59.5	35.7	26.2	31.0	14.3	7.1	0.0

## その他国産牛肉

最も売れ行きが良い部位は、「もも」が29.6%で第1位

「その他国産牛肉」の最も売れる部位は、「もも」が29.6%、「かた」が24.3%、「かたロース」が23.0%の順であげられる（図3-29）。次位に売れる部位としては、「もも」が17.8%、「ばら」が13.9%となっている。1位と2位を合算すると（図3-30）、「もも（47.4%）」、「かた（36.1%）」、「かたロース（35.7%）」が上位となる。

業態別にみると、「専門店」では「もも」が53.2%で最も多いが、「スーパー」では「かた」が47.1%で最も多く、次いで「もも」「かたロース」が同率の42.2%となる。また、「専門店」は、「かた」が25.7%と他の業態に比べ低い比率となっている（但し「生協・農協」N = 19）。

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]

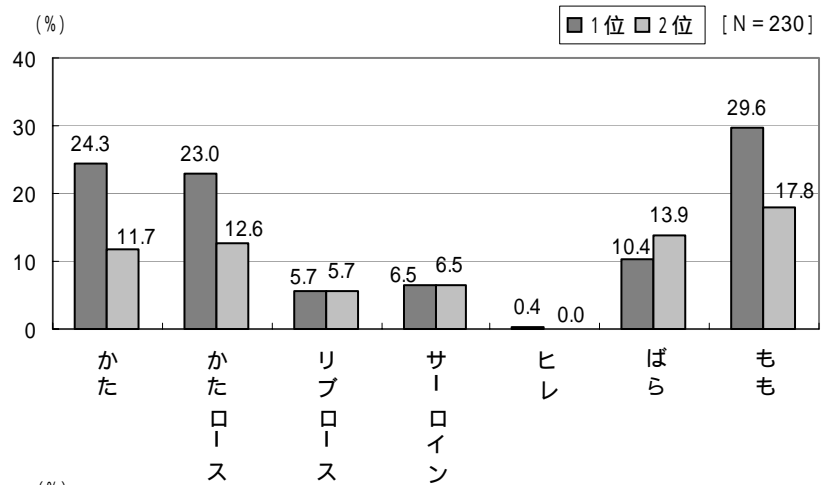
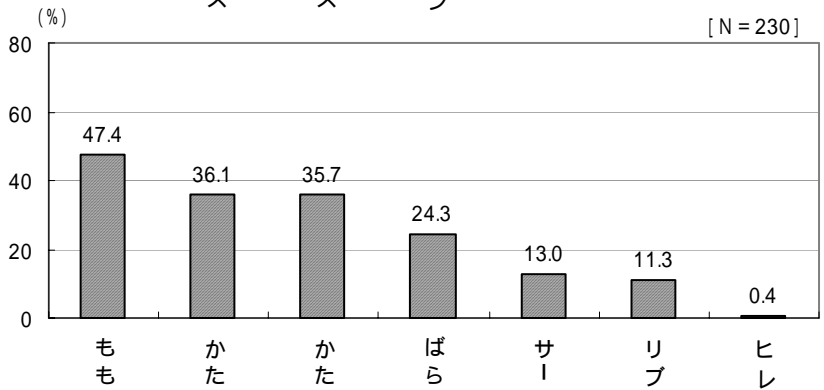


図3-30:  
「その他国産牛肉」の売れ行き  
の良い部位  
[1位と2位合算]



業態別	N	部位 (%)							ヒレ (%)
		もも	かた	かたロース	ばら	サイロイン	リブロース		
専門店	N = 109	53.2	25.7	30.3	20.2	14.7	15.6	0.0	
スーパー	N = 102	42.2	47.1	42.2	25.5	12.7	7.8	0.0	
生協・農協	N = 19	42.1	36.8	31.6	42.1	5.3	5.3	5.3	
地域別	北海道	N = 14	21.4	35.7	42.9	21.4	21.4	21.4	0.0
	東北	N = 19	68.4	10.5	10.5	57.9	5.3	10.5	0.0
	北陸	N = 16	25.0	43.8	37.5	50.0	12.5	6.3	0.0
	関東	N = 65	41.5	52.3	50.8	10.8	13.8	3.1	0.0
	東海	N = 30	56.7	40.0	26.7	16.7	10.0	16.7	0.0
	近畿	N = 36	58.3	33.3	27.8	16.7	11.1	16.7	0.0
	中国	N = 18	38.9	27.8	33.3	33.3	22.2	27.8	0.0
	四国	N = 6	33.3	0.0	50.0	0.0	33.3	0.0	16.7
	九州・沖縄	N = 26	57.7	23.1	30.8	38.5	7.7	7.7	0.0



## オーストラリア産牛肉

最も売れ行きが良い部位は、「もも」が26.9%で第1位

「オーストラリア産牛肉」の最も売れる部位は、「もも」が26.9%で最も多く、次いで「かたロース」が26.3%となっている（図3-31）。次に売れる部位は、「もも」が16.1%で最も多く、それに次ぎ「かたロース（11.7%）」があげられている。1位と2位を合算すると（図3-32）、「もも（43.0%）」「かたロース（38.0%）」が上位となる。国産の牛肉と比べると、「サーロイン」の比率がわずかに高い。

業態別にみると、「専門店」「生協・農協」では「もも」（専門店：47.7%、生協・農協：43.2%）が多いが、「スーパー」では「かたロース」が47.2%と最も多くあげられている。なお、「専門店」で「サーロイン」の比率が他の業態に比べて6.3%と低い。

図3-31：  
「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]

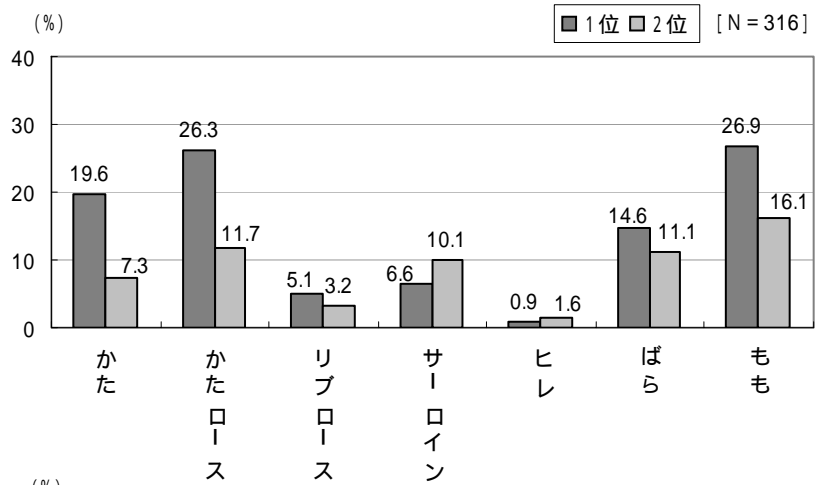
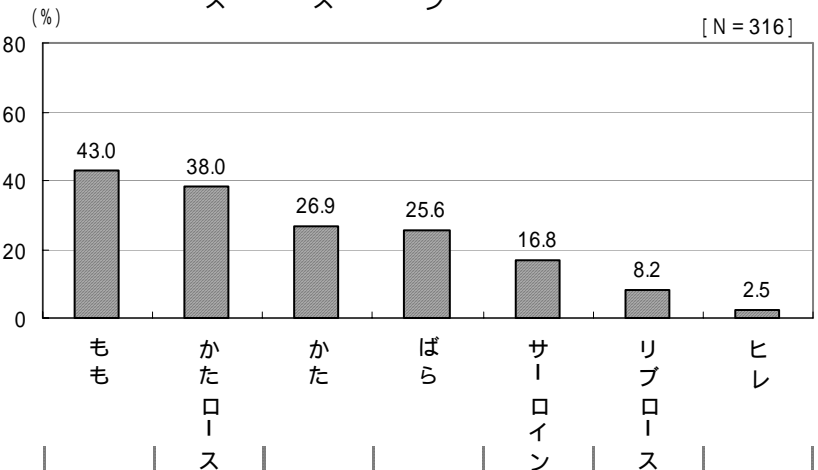


図3-32：  
「オーストラリア産牛肉」の  
売れ行きの良い部位  
[1位と2位合算]



業態別	N	部位 (%)							
		もも	かた	かたロース	ばら	サイロイン	リブロース	ヒレ	その他
専門店	N = 111	47.7	26.1	18.9	28.8	6.3	12.6	4.5	
スーパー	N = 161	39.8	47.2	32.9	23.6	23.0	5.6	1.9	
生協・農協	N = 44	43.2	34.1	25.0	25.0	20.5	6.8	0.0	
地域別	北海道	N = 22	18.2	36.4	31.8	40.9	18.2	9.1	4.5
	東北	N = 32	40.6	25.0	28.1	53.1	6.3	6.3	3.1
	北陸	N = 19	52.6	42.1	15.8	26.3	10.5	5.3	0.0
	関東	N = 81	43.2	45.7	39.5	14.8	18.5	6.2	0.0
	東海	N = 44	43.2	36.4	20.5	20.5	20.5	4.5	4.5
	近畿	N = 45	44.4	40.0	26.7	24.4	26.7	6.7	4.4
	中国	N = 23	43.5	34.8	8.7	30.4	17.4	26.1	0.0
	四国	N = 6	33.3	50.0	0.0	16.7	0.0	0.0	16.7
	九州・沖縄	N = 44	52.3	31.8	25.0	22.7	11.4	11.4	2.3

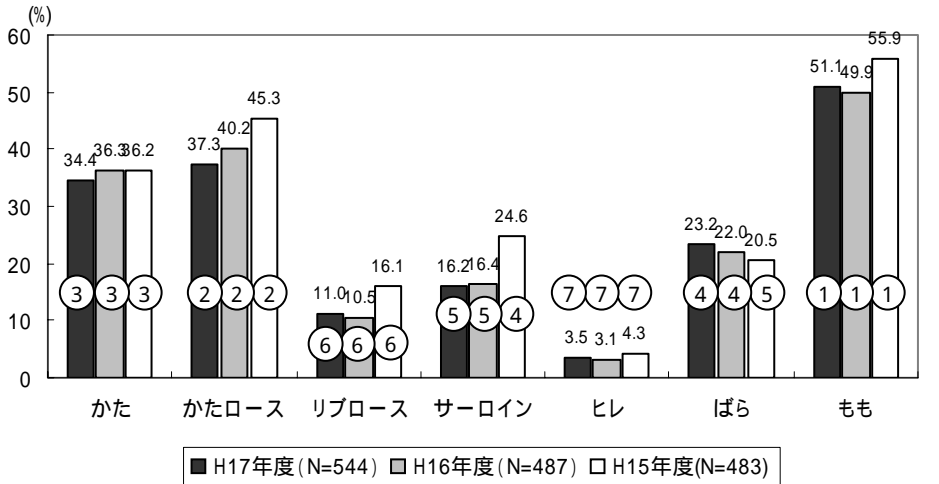
(2)牛肉の売れ行きの良い部位・経年調査比較

和牛肉

経年で比較すると、「かたロース」が漸減、「ばら」が漸増

「和牛肉」の売れ行きの良い部位の1位と2位を合算したものを前回調査と比較すると(図3-33)、「もも」と「ばら」の比率は両者ともに1.2ポイント上昇、「リブロース」や「ヒレ」はほぼ横ばい、他の部位は前回より低下した。最も低下したのは「かたロース」で、2.9ポイントのマイナスである。経年で比較すると、「かたロース」が漸減、「ばら」が漸増している。

図3-33:「和牛肉」の売れ行きの良い部位[1位と2位合算]・経年調査比較



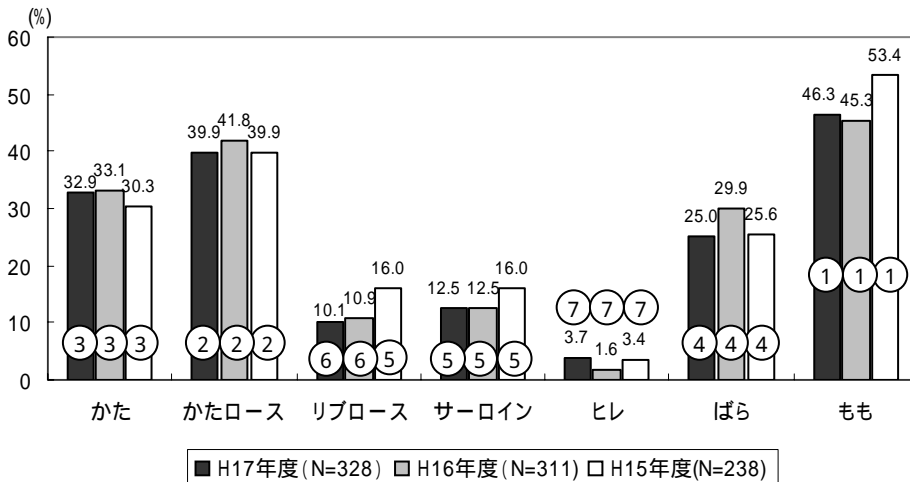
の中の数字は、各年度の順位

国産乳牛肉

経年で比較すると、「リブロース」が漸減

「国産乳牛肉」の売れ行きの良い部位の1位と2位を合算したものを前回調査と比較すると(図3-34)、「ヒレ」と「もも」の比率がわずかに上昇した(1.0~2.1ポイント)以外は横ばい及びマイナスである。最も低下したのは「ばら」で、4.9ポイントの低下となった。経年で比較すると、「リブロース」が漸減している。

図3-34:「国産乳牛肉」の売れ行きの良い部位[1位と2位合算]・経年調査比較



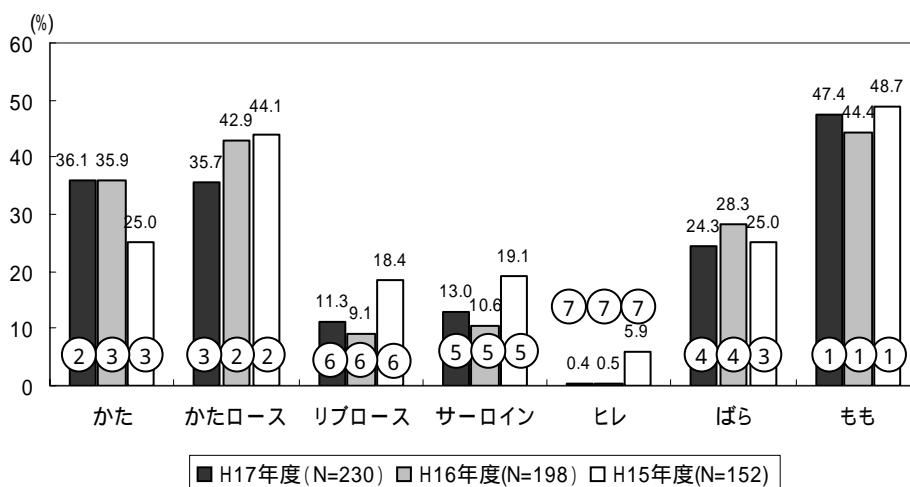
の中の数字は、各年度の順位

## その他国産牛肉

経年で比較すると、特に「かたロース」の漸減が目立ち、前々回調査より8.4ポイントの低下

「その他国産牛肉」の売れ行きの良い部位の1位と2位を合算したものを前回調査と比較すると（図3-35）、「かた」「リブロース」「サーロイン」「もも」で上昇がみられる。一方「かたロース」では7.2ポイント低下している。経年でみると、「ヒレ」「かたロース」が漸減しており、「かたロース」は前々回調査に比べ8.4ポイントと大幅に低下している。

図3-35: 「その他国産牛肉」の売れ行きの良い部位[1位と2位合算]・経年調査比較



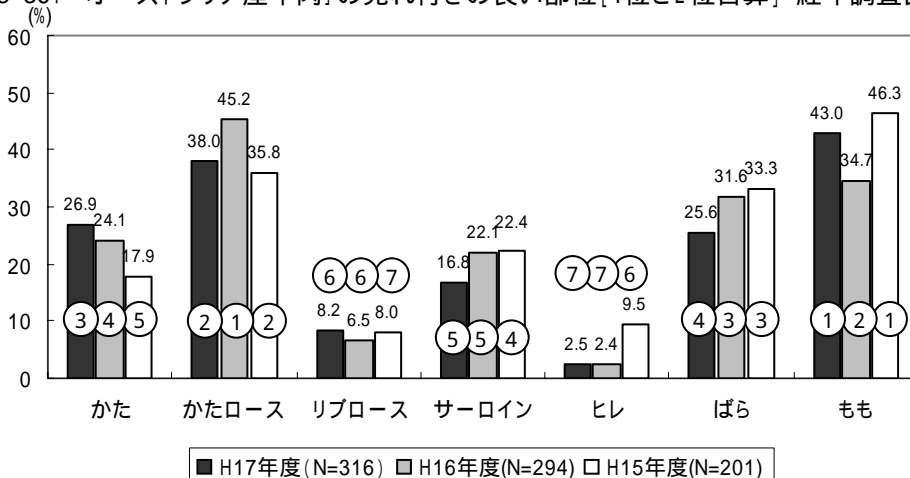
中の数字は、各年度の順位

## オーストラリア産牛肉

経年で比較すると、「サーロイン」「ばら」が漸減、「かた」が漸増。「かた」は前々回調査に比べ9.0ポイント上昇

「オーストラリア産牛肉」の売れ行きの良い部位の1位と2位を合算したものを前回調査と比較すると（図3-36）、「かた」「もも」で上昇がみられ、特に「もも」の上昇（8.3ポイント）が大きい。一方、最も低下したのは「かたロース」で、7.2ポイントの低下となった。経年で比較すると、「サーロイン」「ばら」が漸減、「かた」が漸増しており、「かた」は前々回調査に比べ9.0ポイント上昇している。

図3-36: 「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]・経年調査比較



中の数字は、各年度の順位

### (3) 豚肉の売れ行きの良い部位

最も売れ行きが良い部位は、「うで」が25.0%で第1位

「豚肉」の最も売れる部位は、「うで」が25.0%で最も多く、「ロース」「ばら」がそれぞれ22%前後となっている（図3-37）。次に売れる部位としては、「ばら」が30.7%、「ロース」が20.8%の順であげられている。1位と2位を合算すると（図3-38）、「ばら（52.2%）」、「ロース（43.6%）」が上位となっている。

業態別にみると、「専門店」は「ばら（54.2%）」が最も多く、次いで「かたロース（49.2%）」「ロース（45.3%）」となる。このうち「かたロース」は、他の業態に比べて比率が高くなっている。「スーパー」「生協・農協」では「うで」（スーパー：55.4%、生協・農協：57.1%）が最も多い。地域別では、全体的に「ばら」または「ロース」の比率が高い地域が多い。

図3-37:  
「豚肉」の売れ行きの良い部位  
[1位と2位]

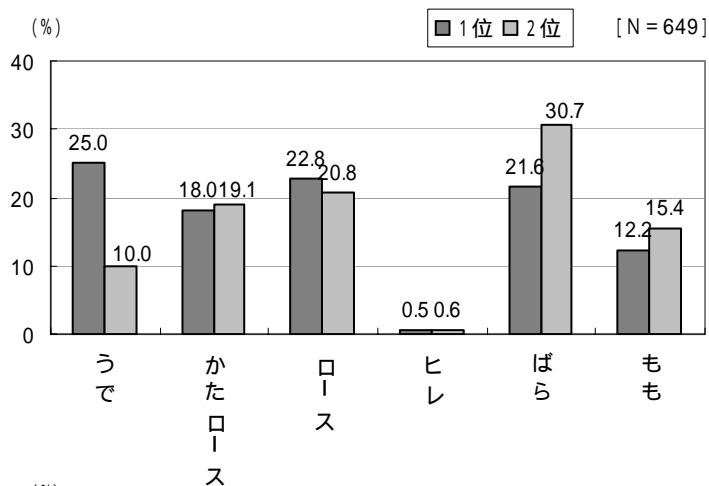
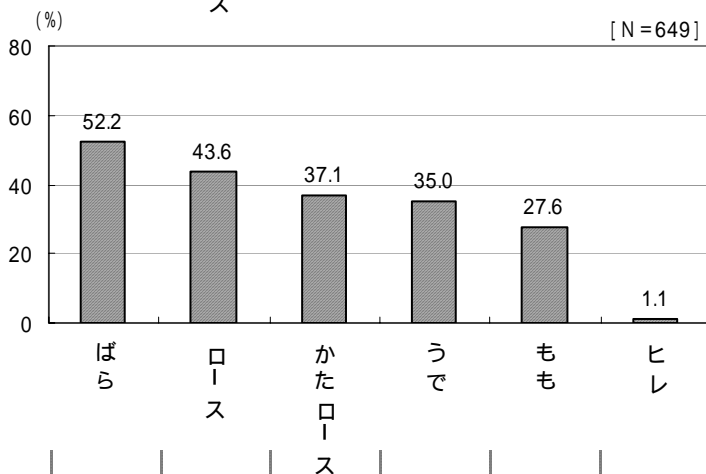


図3-38:  
「豚肉」の売れ行きの良い部位  
[1位と2位合算]



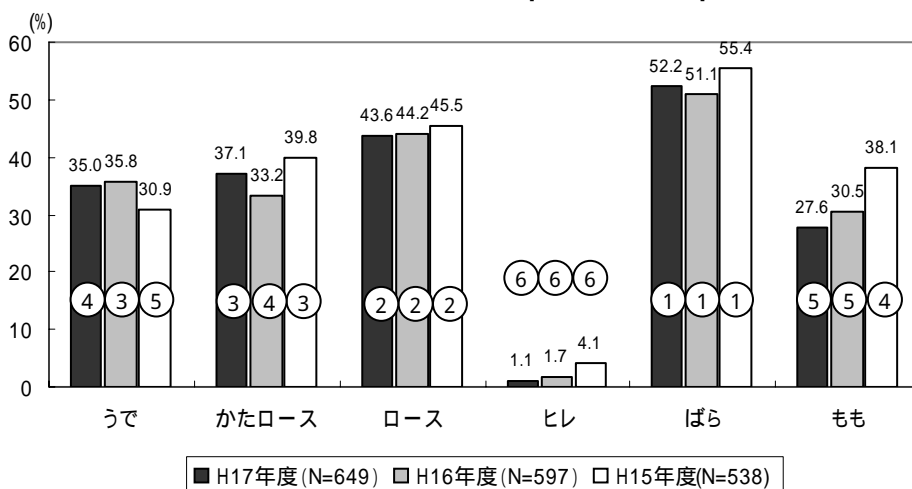
業態別	専門店	スーパー	生協・農協	北海道	東北	北陸	関東	東海	近畿	中国	四国	九州・沖縄
N	384	195	70	32	72	40	187	84	103	43	16	72
1位 (%)	54.2	49.2	50.0	43.8	70.8	50.0	46.5	41.7	57.3	62.8	50.0	52.8
2位 (%)	45.3	41.0	41.4	43.8	26.4	37.5	46.5	45.2	60.2	44.2	56.3	27.8
3位 (%)	49.2	20.0	18.6	46.9	38.9	22.5	51.9	33.3	28.2	27.9	31.3	25.0
4位 (%)	20.6	55.4	57.1	28.1	30.6	50.0	32.6	42.9	26.2	32.6	31.3	45.8
5位 (%)	25.8	30.8	28.6	34.4	29.2	37.5	19.8	29.8	20.4	30.2	31.3	43.1
6位 (%)	1.3	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	2.4	2.9	0.0	0.0	1.4

#### (4) 豚肉の売れ行きの良い部位・経年調査比較

経年で比較すると、「ロース」「ヒレ」「もも」が漸減。「もも」は前々回調査に比べ10.5ポイントの大幅な低下

「豚肉」の売れ行きの良い部位の1位と2位を合算したものを前回調査と比較すると(図3-39)、「かたロース」の比率が3.9ポイント上昇した。一方、最も低下しているのは「もも」で、2.9ポイントの低下である。経年で比較すると、「ロース」「ヒレ」「もも」が漸減しており、特に「もも」は前々回調査から大幅に低下(-10.5ポイント)している。

図3-39: 「豚肉」の売れ行きの良い部位[1位と2位合算]・経年調査比較



中の数字は、前回と今回の順位

### (5) 鶏肉の売れ行きの良い部位

最も売れる部位は、圧倒的に「もも肉」が多い

「鶏肉」の最も売れる部位は、「もも肉」が9割以上を占める（図3-40）。次に売れる部位としては、「むね肉」が63.5%と多い。1位と2位を合算すると（図3-41）、「もも肉」が99.5%、「むね肉」が70.0%となり、「手羽（16.0%）」「ささみ（9.3%）」との格差は大きい。

業態別にみても、「もも肉」が99~100%、「むね肉」が67~76%程を占めており、業態間の差は少ない。地域別でも、全国共通で「もも肉」の比率が非常に高い。

図3-40:  
「鶏肉」の売れ行きの良い部位  
[1位と2位]

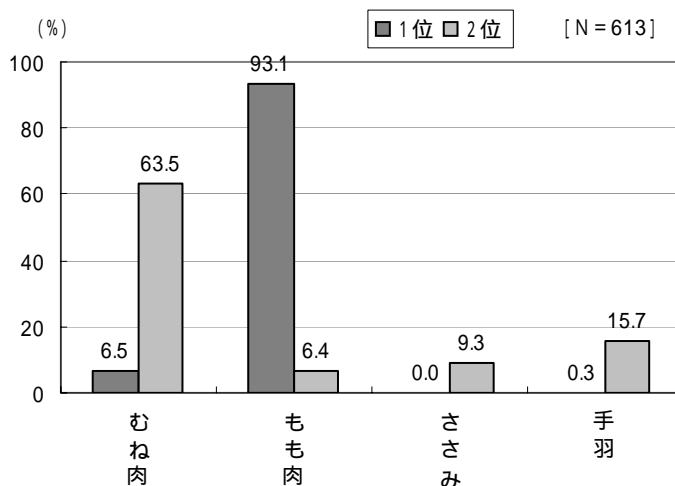
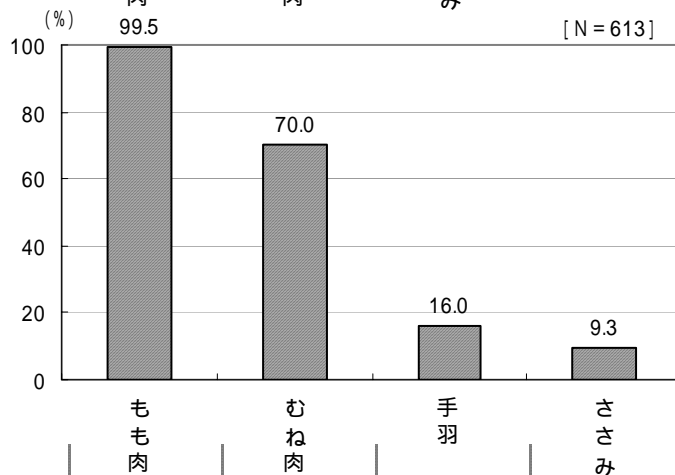


図3-41:  
「鶏肉」の売れ行きの良い部位  
[1位と2位合算]



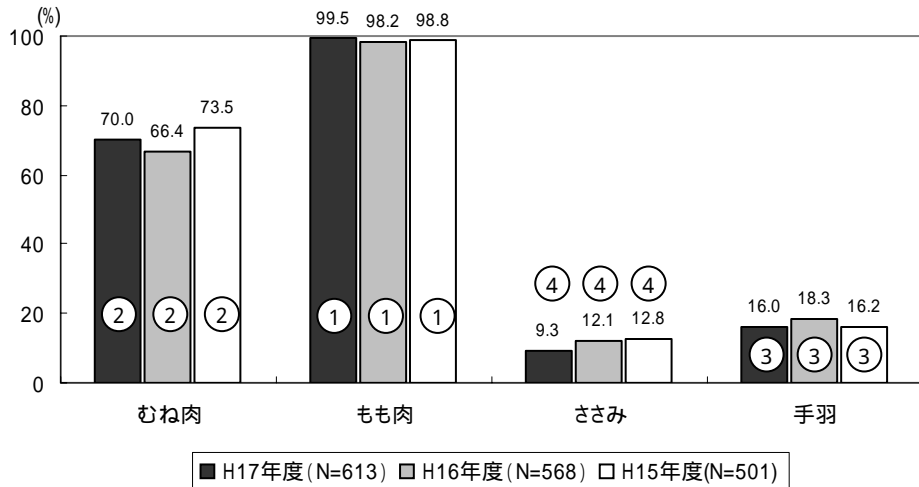
業態別	専売店	N	部位 (%)			
			もも肉	むね肉	手羽	ささみ
専売店	350	99.7	67.1	15.1	10.0	
スーパー	192	99.0	75.5	16.1	7.8	
生協・農協	71	100.0	69.0	19.7	9.9	
地域別	北海道	32	100.0	68.8	12.5	9.4
	東北	70	98.6	88.6	5.7	2.9
	北陸	40	100.0	80.0	10.0	7.5
	関東	188	99.5	75.0	9.0	12.2
	東海	79	100.0	78.5	11.4	7.6
	近畿	74	100.0	55.4	20.3	10.8
	中国	42	100.0	66.7	23.8	7.1
	四国	16	100.0	75.0	12.5	6.3
	九州・沖縄	72	98.6	40.3	45.8	11.1

(6) 鶏肉の売れ行きの良い部位・経年調査比較

経年で比較すると、「ささみ」が漸減

「鶏肉」の売れ行きの良い部位の1位と2位を合算したものを前回調査と比較すると(図3-42)、「むね肉」が3.6ポイント、「もも肉」が1.3ポイント上昇した。一方、最も低下したのは「ささみ」で、2.8ポイントの低下である。経年で比較すると、他の肉種に比べ大きな変化はみられないものの、「ささみ」が漸減傾向にある。

図3-42: 「鶏肉」の売れ行きの良い部位[1位と2位合算]・経年調査比較



中の数字は、前回と今回の順位

