

第 章 食肉販売店の販売動向

- 要 約 -

【食肉の売れ行きのよい部位と売れ筋価格帯】

- 牛肉の商品別に見た売れ行きのよい部位は、「和牛肉」では1位「もも」(平均売れ筋価格:499円/100g 以下同様)、2位「かたロース」(707円)、「国産牛肉(乳用種)」では1位「もも」(276円)、2位「ばら」(280円)、「国産牛肉(交雑種)」では1位「もも」(364円)、2位「かたロース」(497円)、「米国産牛肉」では1位「かたロース」(輸入牛肉の平均:189円)、2位「ばら」(同:179円)、「豪州産牛肉」では1位「もも」、2位「かたロース」となっている。牛肉の部位で最も高いのは「和牛肉」の高級部位である「ヒレ」で平均売れ筋価格は1,159円、次いで「サーロイン」は987円であった。
- 豚肉の商品別に見た売れ行きのよい部位は、「国産豚肉」では1位「ばら」(150円)、2位「かた」(113円)、「輸入豚肉」では1位「ロース」(106円)、2位「ばら」(97円)となっている。豚肉の部位で最も高いのは「国産豚肉」の「ヒレ」で225円であった。
- 鶏肉の売れ行きのよい部位は、1位「もも肉」(108円)、2位「むね肉」(74円)であった。

【食肉の売れ筋価格帯の経年比較】

- 牛肉は高級な部位での低価格化が進んだ。豚肉、鶏肉は総じて価格が低下した。

【和牛肉の売れ行き】

- 和牛肉の売れ行きは種類に関わらず現状の売れ行きも、今後の見通しも良くない状況となった。そのうち「黒毛和種」が比較的減少幅が小さい。

【JAS規格品の売れ行き】

- JAS規格品の認知状況のうち、有機JAS規格品の認知率は肉種に関わらず30%程度にとどまった。生産情報公表JAS規格品の認知率は、牛肉で51.2%、豚肉で45.0%と有機JAS規格品よりは高いものの、十分とはいえない認知状況である。
- 今後の取扱量の意向をポイント化して算出した平均ポイントはすべての商品でわずかではあるがプラスとなった。

1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 和牛肉: 部位別

図表 - 1 「和牛肉」売れ筋価格帯: 部位別

(単位: %, 円 / 100g)

	回答 店舗数	300円 以下	301～ 400円	401～ 500円	501～ 600円	601～ 700円	701～ 800円	801～ 1,000円	1,001～ 1,500円	1,501～ 2,000円	2,001円 以上	平均 (円 / 100g)
切り落とし	439	38.3	36.9	14.4	4.6	2.5	1.8	1.1	0.5	0.0	0.0	361
ばら	386	13.0	24.4	25.6	15.8	11.4	4.1	3.9	1.8	0.0	0.0	483
もも	430	7.4	20.9	25.6	26.7	10.5	4.4	3.5	0.9	0.0	0.0	499
かた	396	9.1	21.0	31.3	18.2	11.4	3.8	3.8	1.3	0.3	0.0	494
かたロース	398	1.5	5.0	12.8	17.1	19.6	17.1	19.6	5.5	1.5	0.3	707
リブロース	377	1.1	1.6	6.4	12.2	12.2	15.6	31.3	17.5	1.6	0.5	841
サーロイン	399	0.8	0.8	3.8	6.0	8.8	10.5	31.6	31.6	4.8	1.5	987
ヒレ	332	1.2	0.0	1.2	3.6	5.7	7.2	24.1	39.5	13.0	4.5	1,159

「和牛肉」の売れ筋価格帯の平均(推計)は、「切り落とし」が361円/100gで最も安く、「ヒレ」が1,159円/100gで最も高い

平均価格は安い方から順に、「切り落とし」「ばら」「かた」「もも」「かたロース」「リブロース」「サーロイン」「ヒレ」となっている。

「切り落とし」では「400円/100g」以下の価格帯に70%以上が集中している。「ばら」では「301～400円/100g」と「401～500円/100g」の価格帯に半数が集中しており、「切り落とし」よりやや高めの価格帯が売れ筋となっていることがわかる。

「かた」「もも」は「ばら」と同様に、「301～400円/100g」「401～500円/100g」の価格帯に半数前後が集中しているが、「もも」では「501～600円/100g」が最も多くなっており、「もも」の平均価格が「かた」より高いことが表れている。

「かたロース」では「501～600円/100g」「601～700円/100g」「701～800円/100g」「801～1000円/100g」の価格帯が多くなっており、幅広く分散している。

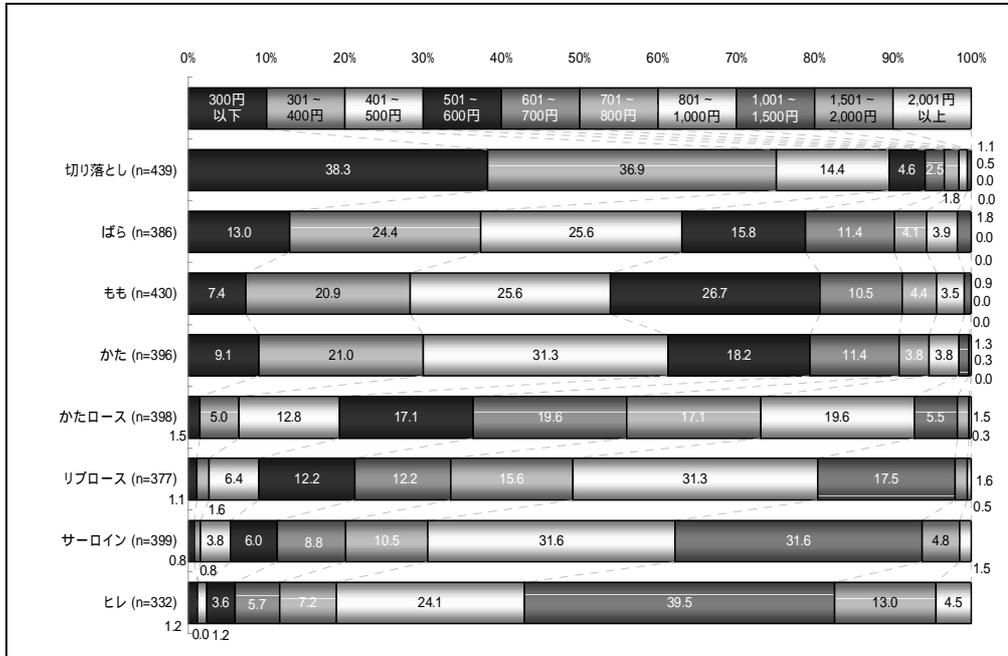
「リブロース」では「801～1000円/100g」が31.3%で最も多く、「サーロイン」では「801～1000円/100g」と「1001～1500円/100g」がともに31.6%ずつ、「ヒレ」では「1001～1500円/100g」が39.5%と、ワンランクずつ価格帯がアップしていくことがわかる。

1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 和牛肉: 部位別

図表 - 2 「和牛肉」売れ筋価格帯: 部位別 (単位: %)



図表 - 3 「和牛肉」売れ筋価格の経年比較: 部位別

(単位: 円 / 100g、店)

	価格平均(円 / 100g)			回答店舗数		
	H19	H20	H21	H19	H20	H21
切り落とし	-	332	361	-	359	439
ばら	518	464	483	572	316	386
もも	547	519	499	653	388	430
かた	536	498	494	579	334	396
かたコース	785	735	707	596	359	398
リブコース	960	920	841	585	332	377
サーロイン	1,107	1,064	987	603	349	399
ヒレ	1,254	1,225	1,159	526	289	332

「切り落とし」は平成20年調査より実施

【経年比較】

「和牛肉」の部位別平均価格は、平成19年から平成20年にかけて下がった。今回の平成21年調査では「ばら」「切り落とし」といった低価格の部位では前年よりもやや上昇しているが、その他の部位では前年よりさらに低下している。特に「ヒレ」「サーロイン」「リブコース」といった高級な部位での下げ幅が大きい。

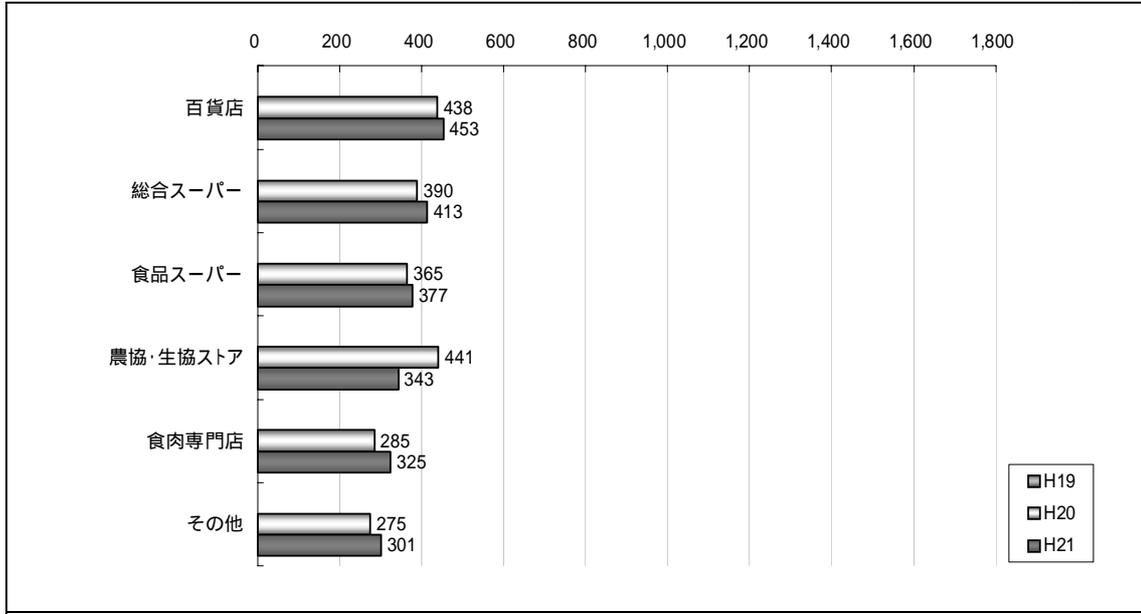
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 和牛肉: 部位別

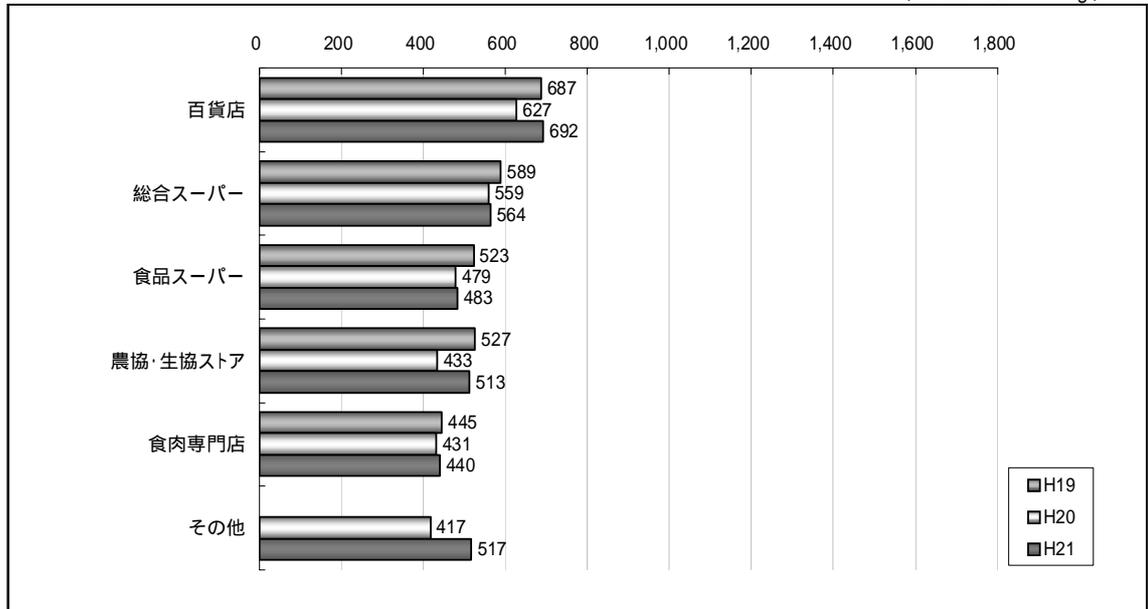
図表 - 4 「和牛肉・切り落とし」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



図表 - 5 「和牛肉・ばら」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



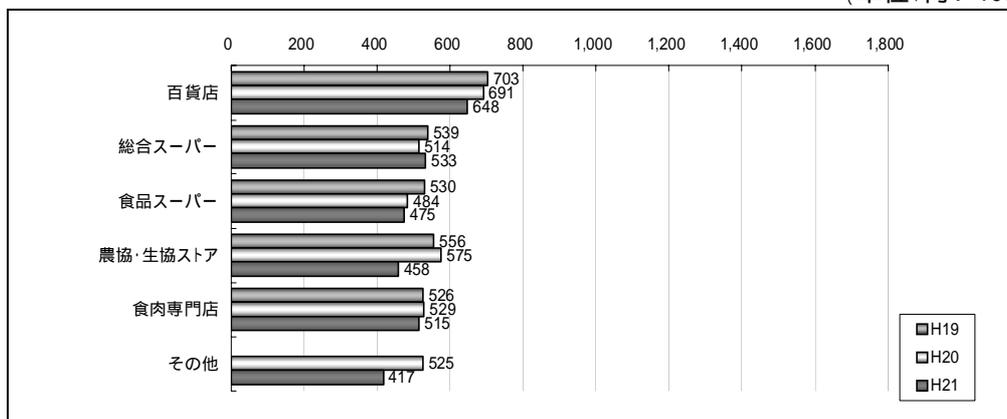
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯 (100g 当たり)

1) 和牛肉: 部位別

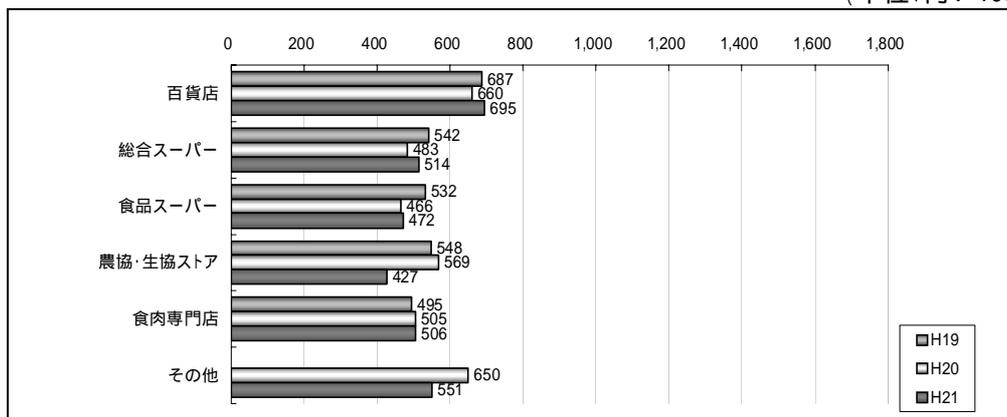
図表 - 6 「和牛肉・もも」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



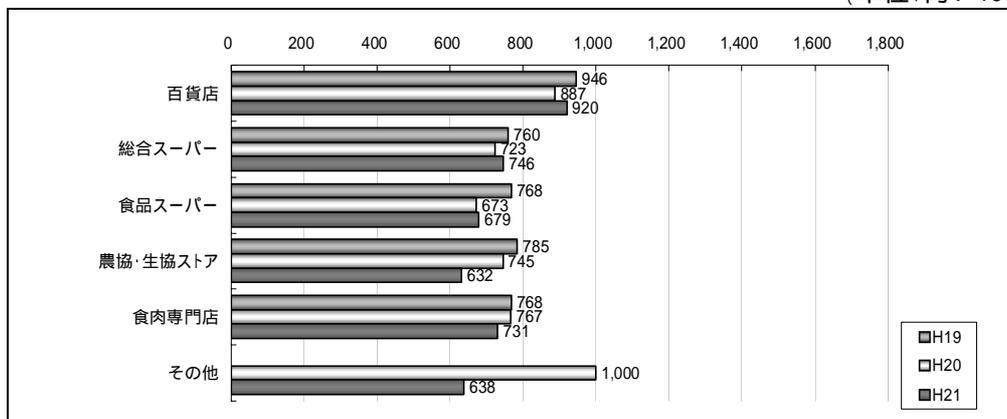
図表 - 7 「和牛肉・かた」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



図表 - 8 「和牛肉・かたロース」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



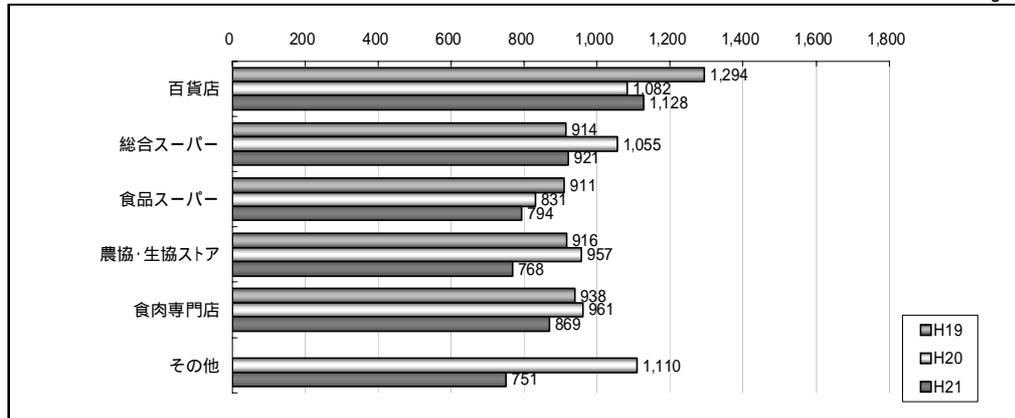
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 和牛肉: 部位別

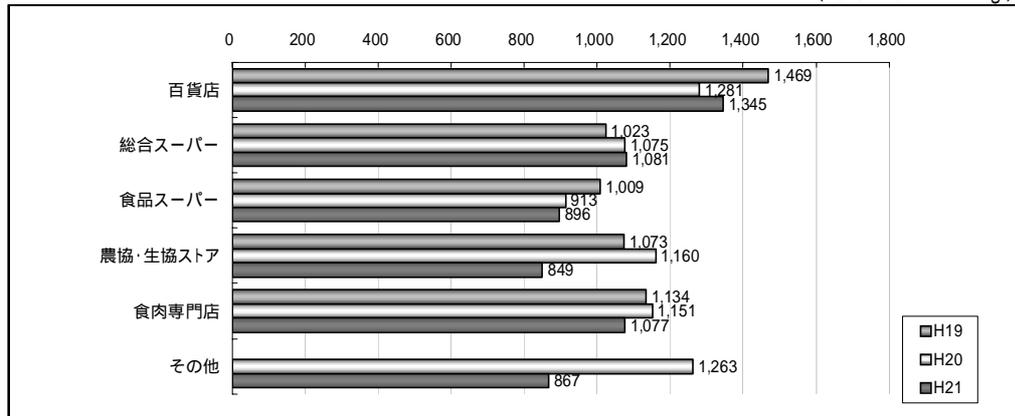
図表 -9 「和牛肉・リブローズ」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



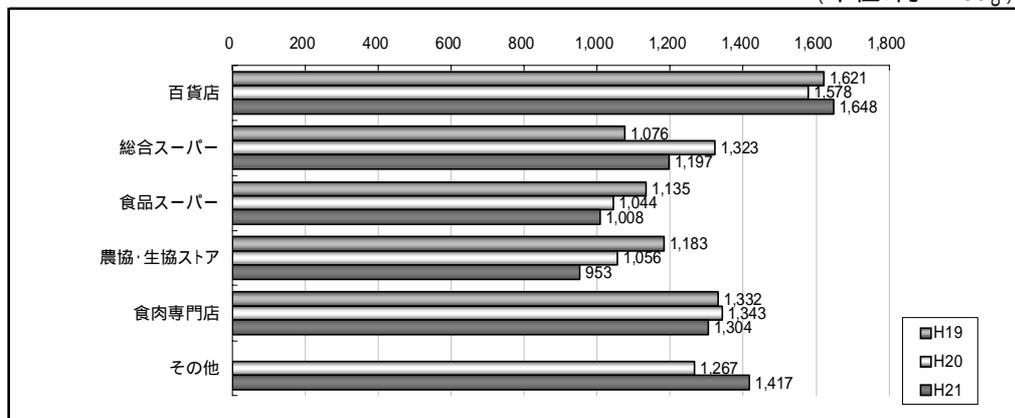
図表 -10 「和牛肉・サーロイン」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



図表 -11 「和牛肉・ヒレ」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



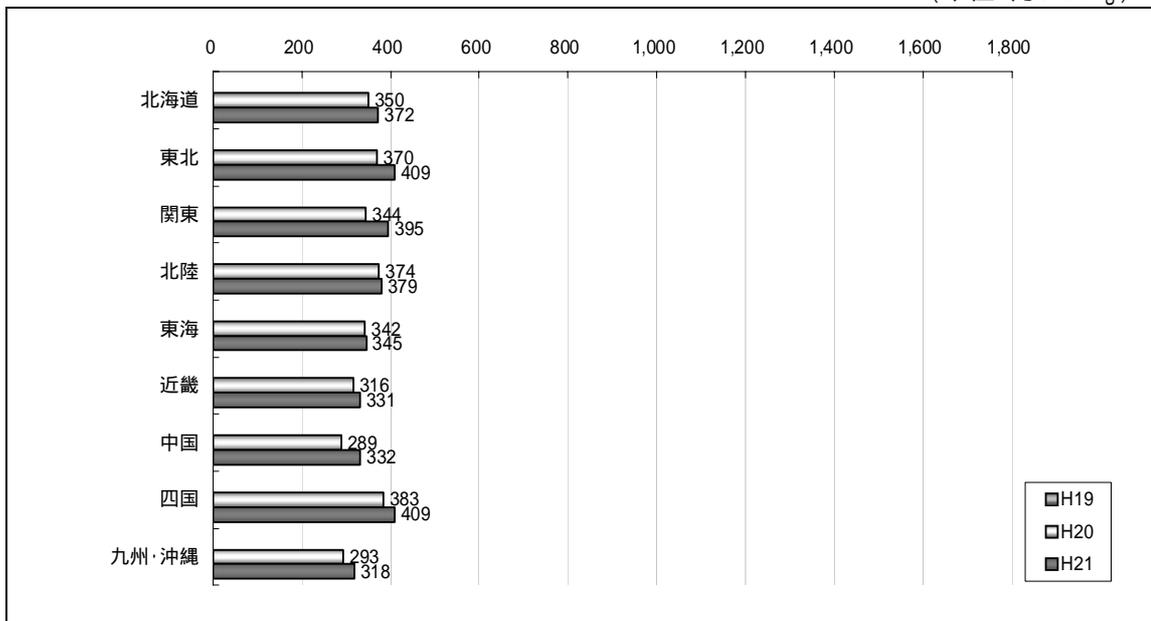
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 和牛肉: 部位別

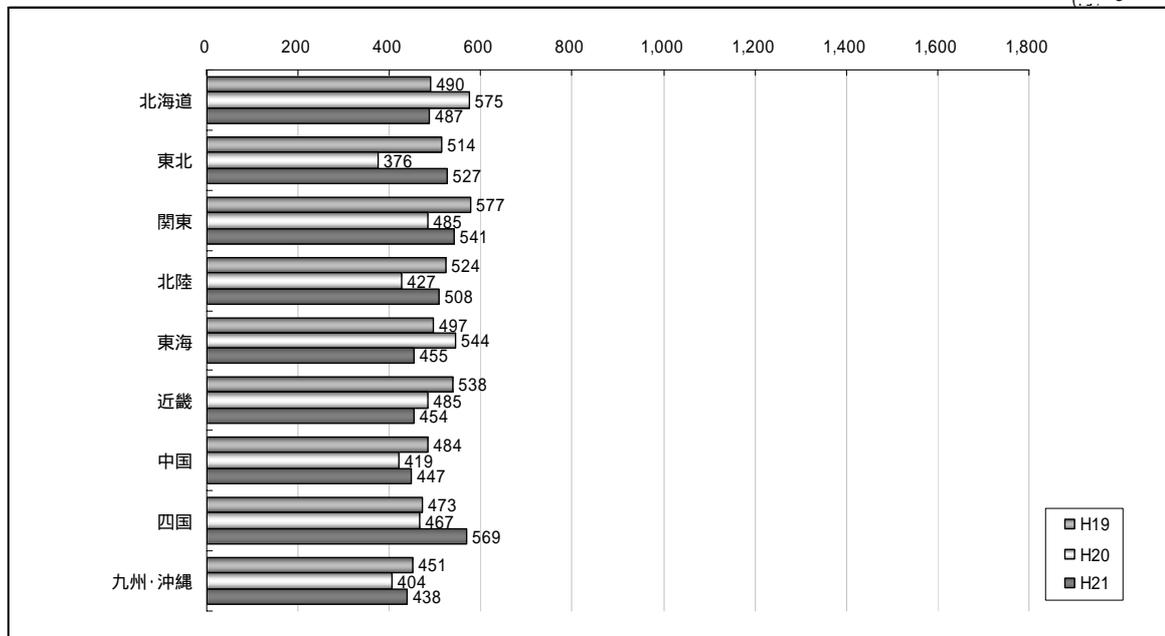
図表 -12 「和牛肉・切り落とし」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)



図表 -13 「和牛肉・ばら」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)

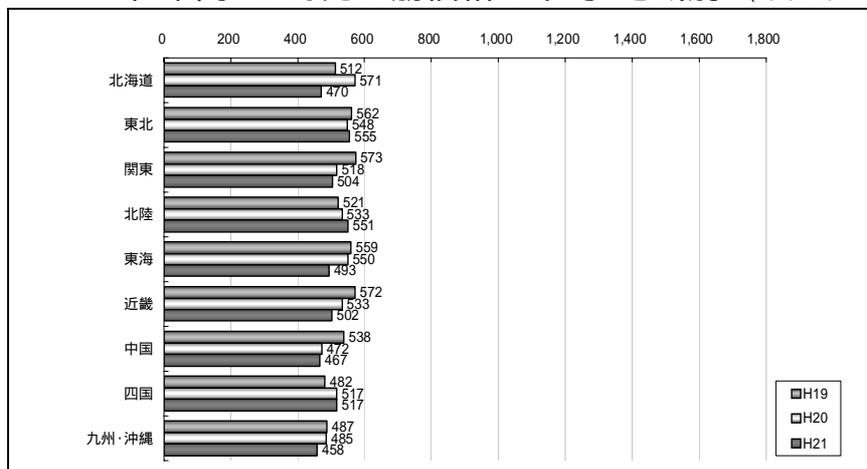


1 食肉の売れ筋価格帯

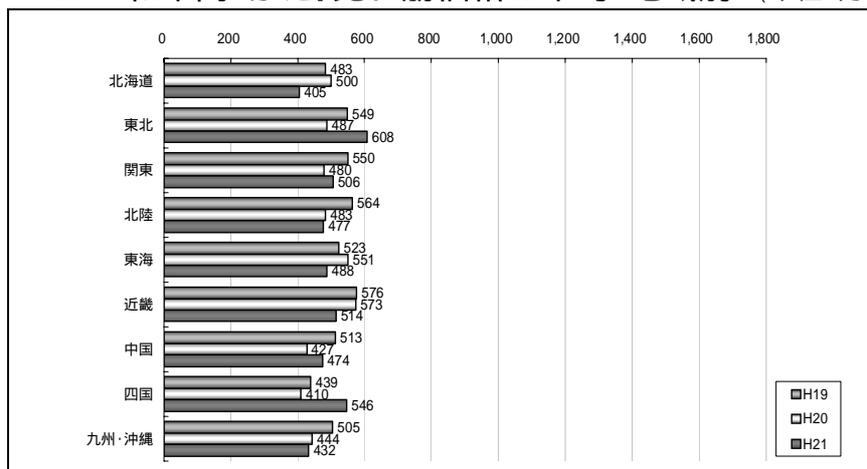
1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 和牛肉: 部位別

図表 -14 「和牛肉・もも」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円 / 100g)

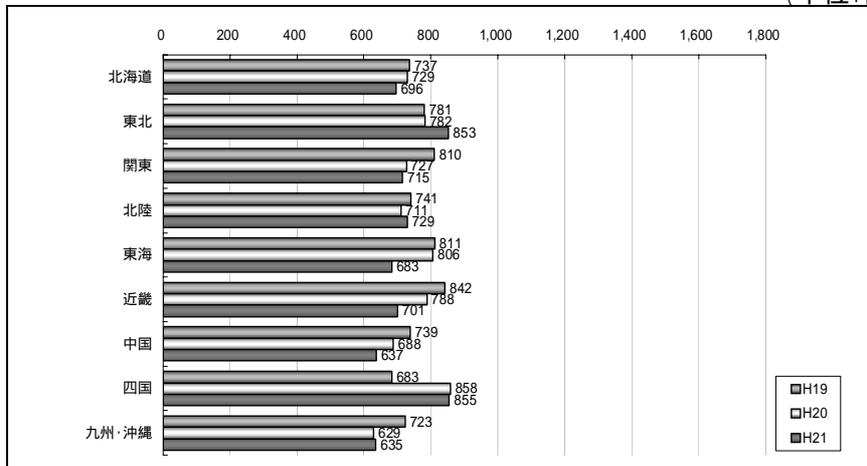


図表 -15 「和牛肉・かた」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円 / 100g)



図表 -16 「和牛肉・かたロース」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)



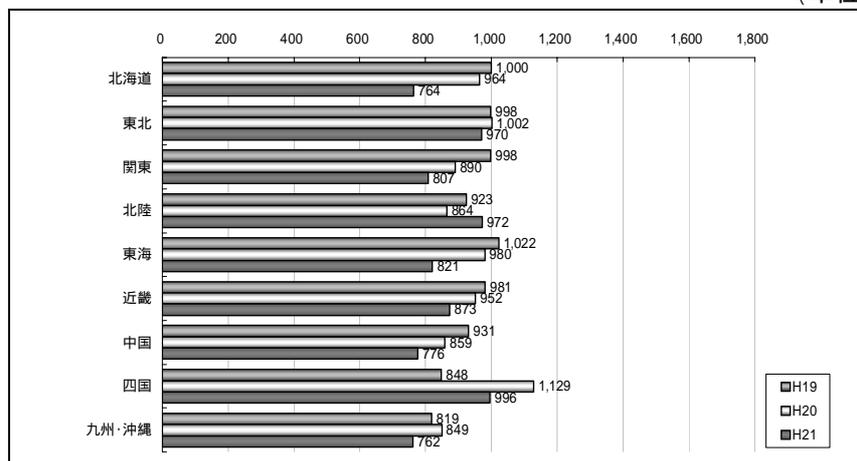
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 和牛肉: 部位別

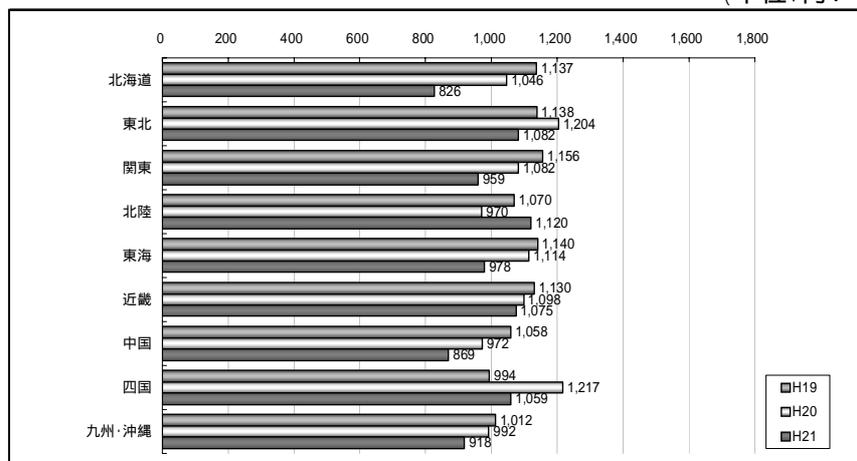
図表 -17 「和牛肉・リブローズ」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)

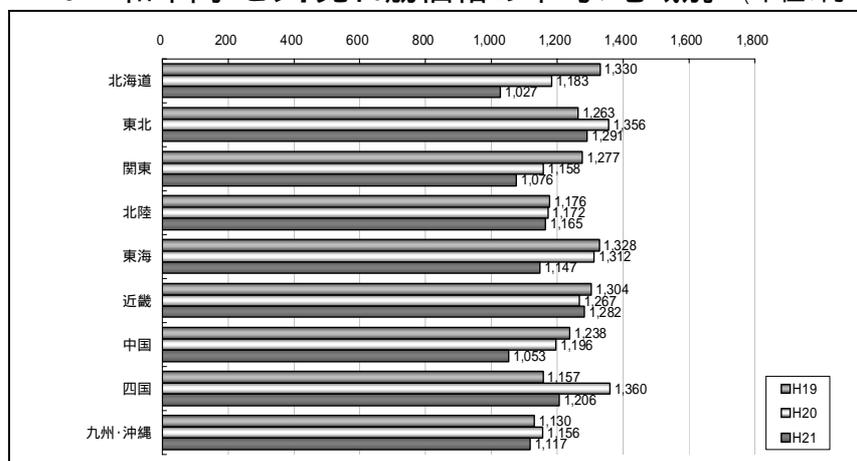


図表 -18 「和牛肉・サーロイン」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)



図表 -19 「和牛肉・ヒレ」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円 / 100g)



1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 和牛肉: 部位別

業態別に「和牛肉」の売れ筋価格を見ると、部位に関わらず「百貨店」が高い。低価格の部位では「食肉専門店」の売れ筋価格が安い。そのほかの部位では「農協・生協ストア」「食品スーパー」が安い。前年と比較すると、ほとんどの部位で「農協・生協ストア」の売れ筋価格が安くなり、「百貨店」が高くなった

いずれの部位においても、「百貨店」の売れ筋価格が最も高くなっている。「切り落とし」「ばら」といった安い部位では「食肉専門店」の売れ筋価格が最も安くなっているが、そのほかの部位では「農協・生協ストア」「食品スーパー」の売れ筋価格が安い。「ヒレ」以外の部位では「百貨店」に続いて「総合スーパー」の売れ筋価格が高い。「ヒレ」では「食肉専門店」の売れ筋価格が「総合スーパー」を上回っている。

経年で比較すると、「農協・生協ストア」の売れ筋価格は「ばら」以外の部位ではすべて前年より安くなっている。特に「リブローズ」「サーロイン」で下げ幅が大きい。「切り落とし」「かた」は、他の業態では前年より売れ筋価格が高くなっているが、「農協・生協ストア」のみ安くなっている。「ばら」ではすべての業態で売れ筋価格が前年より高くなっている。一方、「百貨店」では「もも」以外の部位で前年より売れ筋価格が高くなっており、「農協・生協ストア」と対照的である。

地域別に「和牛肉」の売れ筋価格を見ると、全般に「東北」「四国」が高い。前年と比較すると、「北海道」「東海」では売れ筋価格が総じて安くなっている

「東北」「四国」の売れ筋価格が総じて高くなっている。「リブローズ」「サーロイン」では「北陸」の売れ筋価格も高い。「サーロイン」「ヒレ」では「近畿」の売れ筋価格も高い。全般に売れ筋価格が安いのは「北海道」「中国」「九州・沖縄」となっている。

経年で比較すると、「北海道」「東海」では「切り落とし」以外のすべての部位で前年より売れ筋価格が安くなっている。「リブローズ」「サーロイン」といった高級な部位では、ほとんどの地域で前年より売れ筋価格が下がっているが、「北陸」では高くなっている。

1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 国産牛肉(乳用種): 部位別

図表 -20 「国産牛肉(乳用種)」売れ筋価格帯: 部位別

(単位: %、円/100g)

	回答 店舗数	150円 以下	151～ 200円	201～ 250円	251～ 300円	301～ 400円	401～ 500円	501～ 600円	601～ 700円	701円 以上	平均 (円/ 100g)
切り落とし	192	10.9	39.1	21.4	20.8	5.7	1.6	0.0	0.0	0.5	219
ばら	155	7.1	12.9	16.8	29.0	26.5	5.8	1.3	0.6	0.0	280
もも	162	3.1	22.2	17.9	22.2	27.2	4.3	3.1	0.0	0.0	276
かた	143	4.2	19.6	19.6	30.1	21.7	4.2	0.0	0.7	0.0	266
かたコース	157	1.9	1.9	8.3	17.8	40.1	21.0	6.4	1.3	1.3	362
リブコース	136	1.5	1.5	2.2	7.4	30.1	30.1	17.6	6.6	2.9	433
サーロイン	149	1.3	2.0	2.0	6.0	26.8	30.2	17.4	7.4	6.7	451
ヒレ	131	1.5	1.5	0.8	3.1	12.2	22.1	23.7	17.6	17.6	534

「国産牛肉(乳用種)」の売れ筋価格帯の平均は、「切り落とし」が219円/100gで最も安く、「ヒレ」が534円/100gで最も高い

平均価格は安い方から順に、「切り落とし」「かた」「もも」「ばら」「かたコース」「リブコース」「サーロイン」「ヒレ」となっている。「ばら」が「かた」や「もも」よりも高くなっている点が「和牛肉」と異なる。

「切り落とし」では、「300円/100g」以下の価格帯が92.2%にのぼる。

「かた」と「ばら」では「251～300円/100g」の価格帯が約3割で最も多い。

「もも」では「301～400円/100g」が最も多いが、「151～200円/100g」「251～300円/100g」も多く、分散している。

「かたコース」では、「301～400円/100g」の価格帯が40.1%で最も多い。

「リブコース」では、「301～400円/100g」と「401～500円/100g」がともに30.1%ずつとなっている。

「サーロイン」では「401～500円/100g」が30.2%で最も多く、次いで「301～400円/100g」が26.8%。「ヒレ」では「501円/100g」以上の価格帯が58.9%を占める。

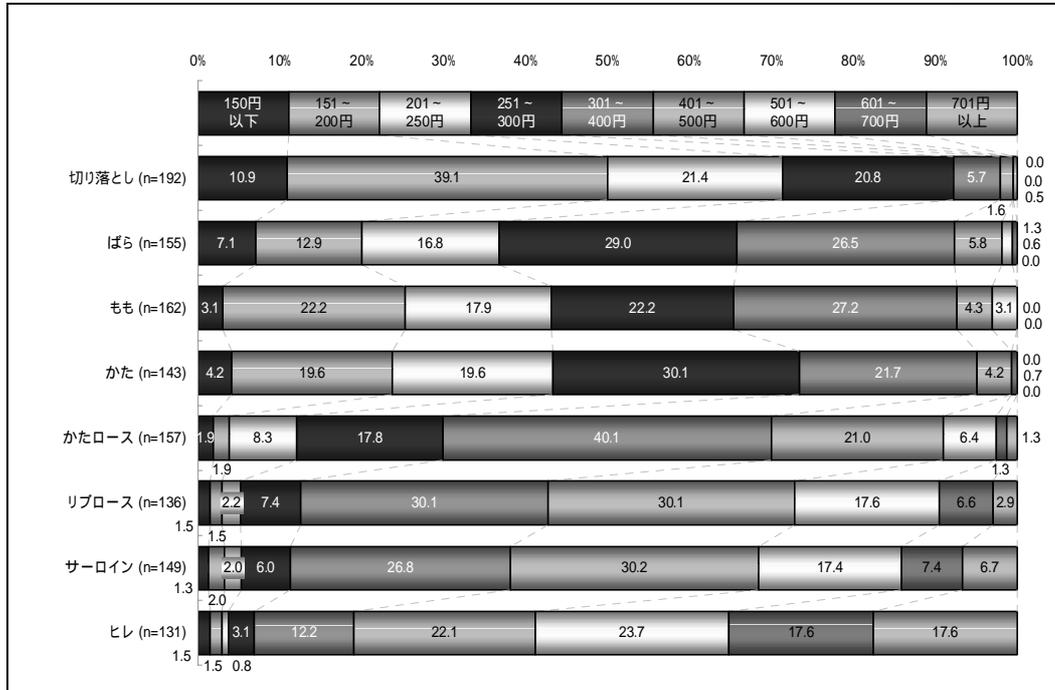
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯 (100g 当たり)

2) 国産牛肉 (乳用種) : 部位別

図表 -21 「国産牛肉 (乳用種)」売れ筋価格帯 : 部位別

(単位: %)



図表 -22 「国産牛肉 (乳用種)」売れ筋価格の経年比較 : 部位別

(単位: 円 / 100g、店)

	価格平均 (円 / 100g)			回答店舗数		
	H19	H20	H21	H19	H20	H21
切り落とし	-	230	219	-	153	192
ばら	312	287	280	311	138	155
もも	302	278	276	346	160	162
かた	285	278	266	302	122	143
かたロース	423	374	362	305	139	157
リブロース	489	461	433	290	126	136
サーロイン	528	486	451	310	135	149
ヒレ	582	539	534	253	103	131

「切り落とし」は平成20年調査より実施

【経年比較】

「国産牛肉 (乳用種)」の部位別平均売れ筋価格は、平成19年から平成21年にかけて、すべての部位において徐々に低下している。

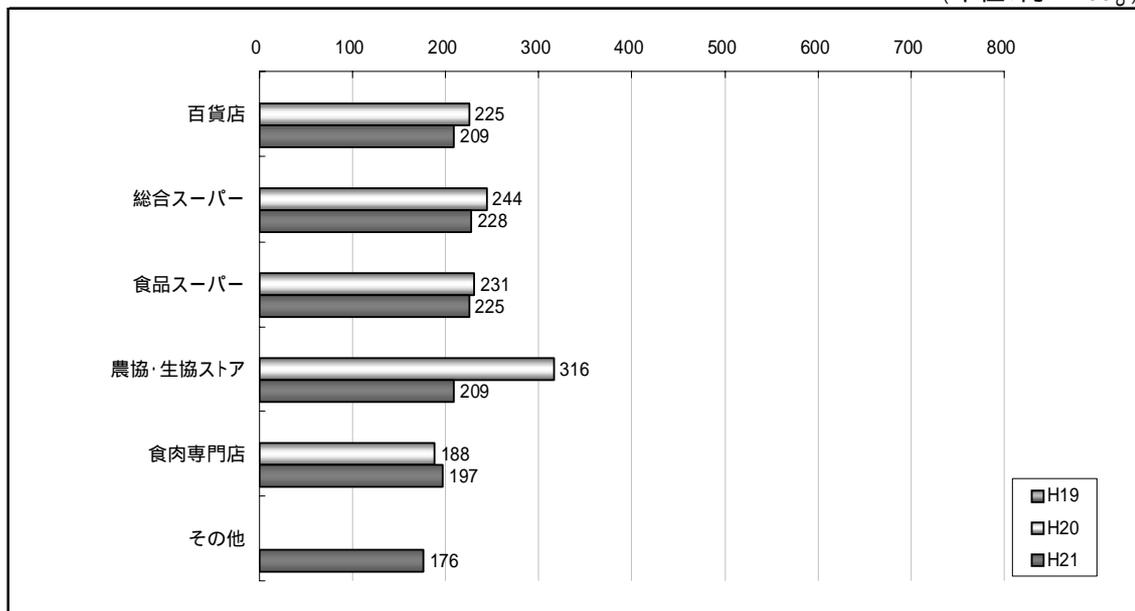
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯 (100g 当たり)

2) 国産牛肉(乳用種): 部位別

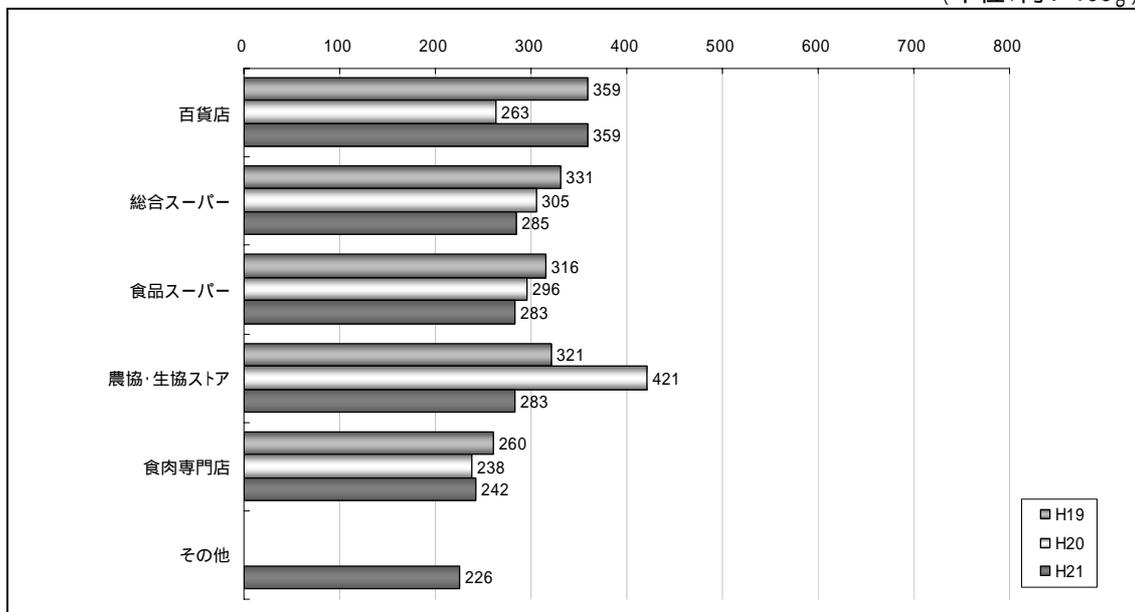
図表 -23 「国産牛肉(乳用種)・切り落とし」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



図表 -24 「国産牛肉(乳用種)・ばら」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



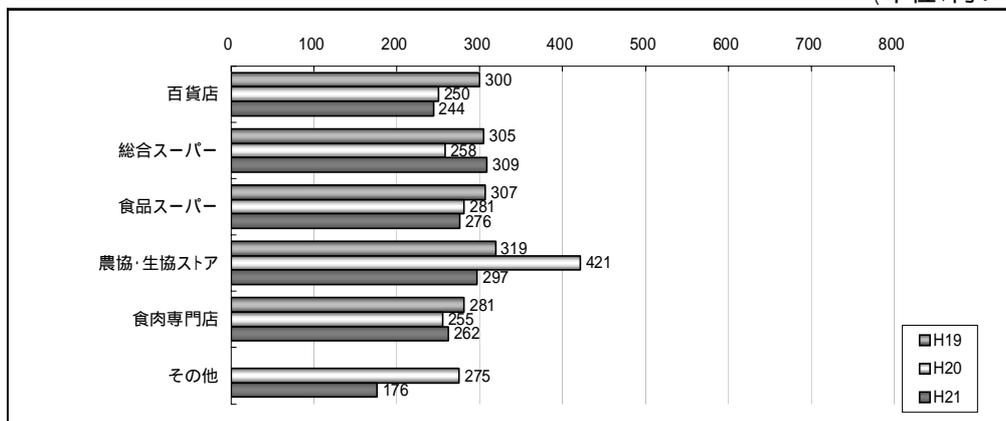
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 国産牛肉(乳用種): 部位別

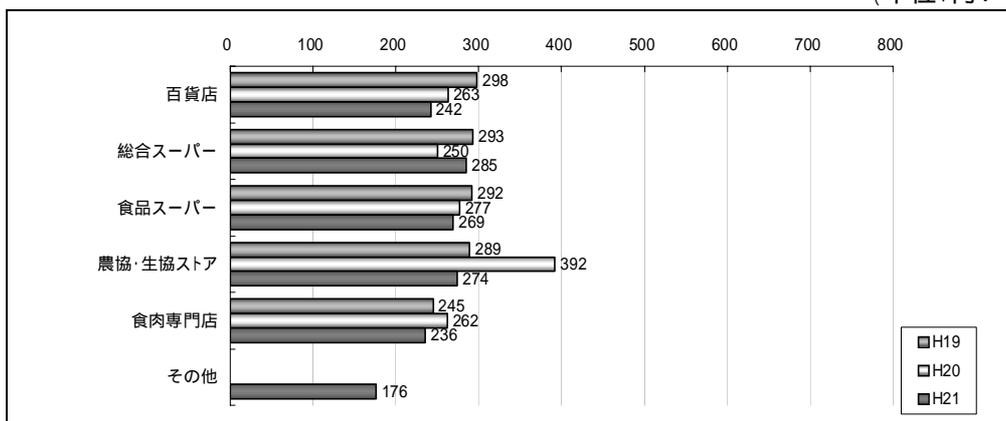
図表 -25 「国産牛肉(乳用種)・もも」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



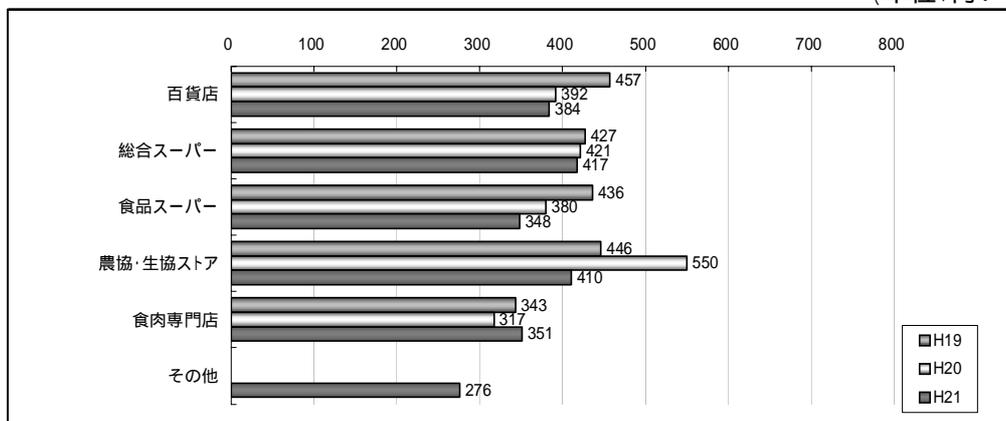
図表 -26 「国産牛肉(乳用種)・かた」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



図表 -27 「国産牛肉(乳用種)・かたロース」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)

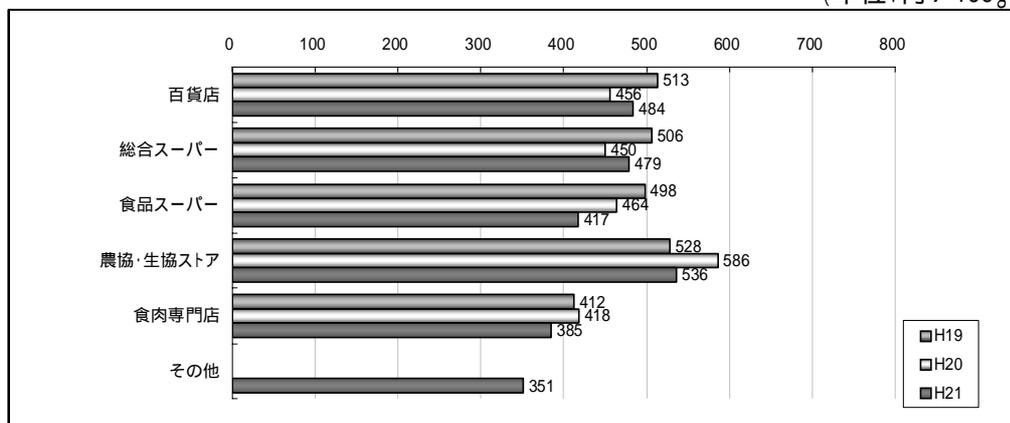


1 食肉の売れ筋価格帯

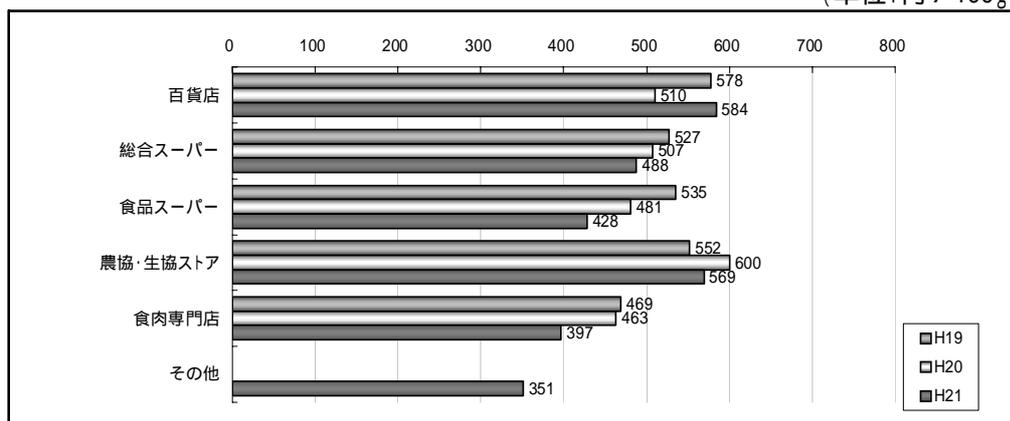
1. 牛肉の売れ筋価格帯 (100g 当たり)

2) 国産牛肉 (乳用種) : 部位別

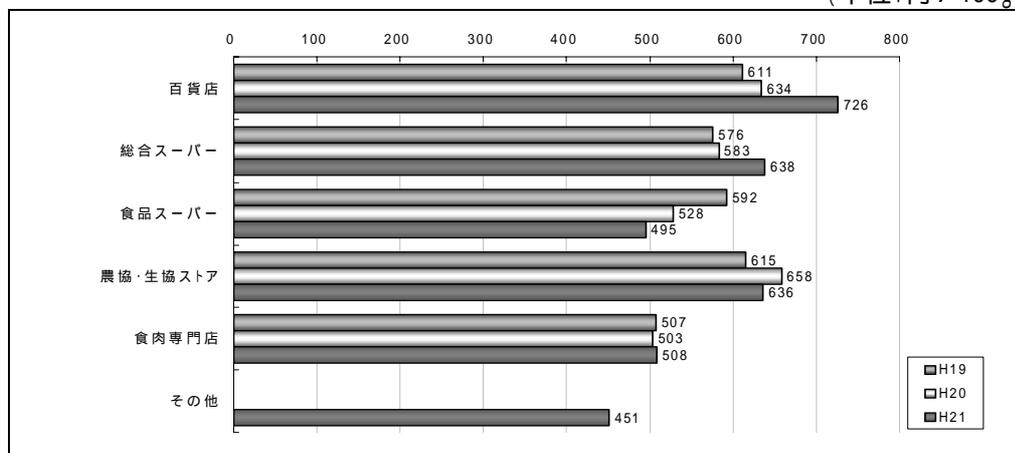
図表 -28 「国産牛肉 (乳用種)・リブローズ」売れ筋価格の平均:業態別
(単位:円 / 100g)



図表 -29 「国産牛肉 (乳用種)・サーロイン」売れ筋価格の平均:業態別
(単位:円 / 100g)



図表 -30 「国産牛肉 (乳用種)・ヒレ」売れ筋価格の平均:業態別
(単位:円 / 100g)

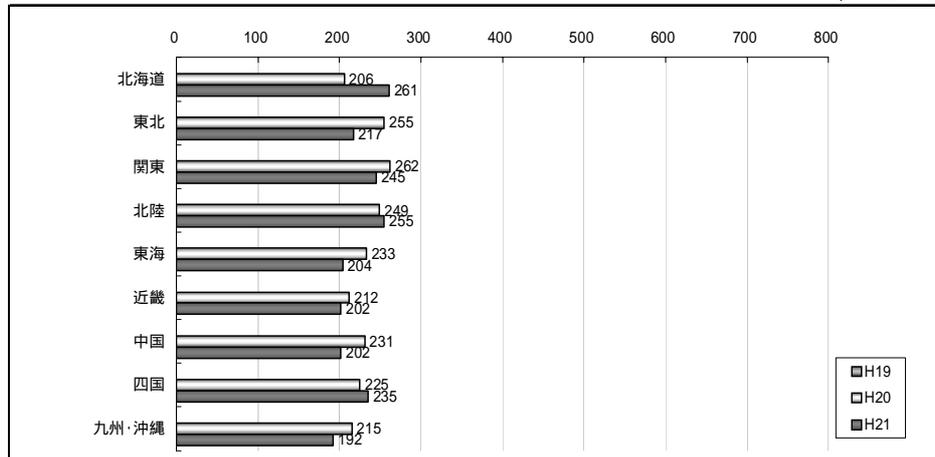


1 食肉の売れ筋価格帯

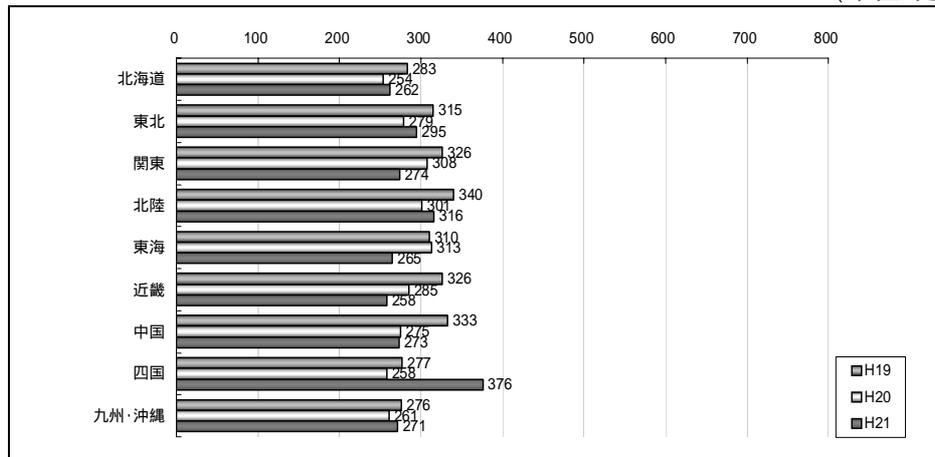
1. 牛肉の売れ筋価格帯 (100g 当たり)

2) 国産牛肉(乳用種): 部位別

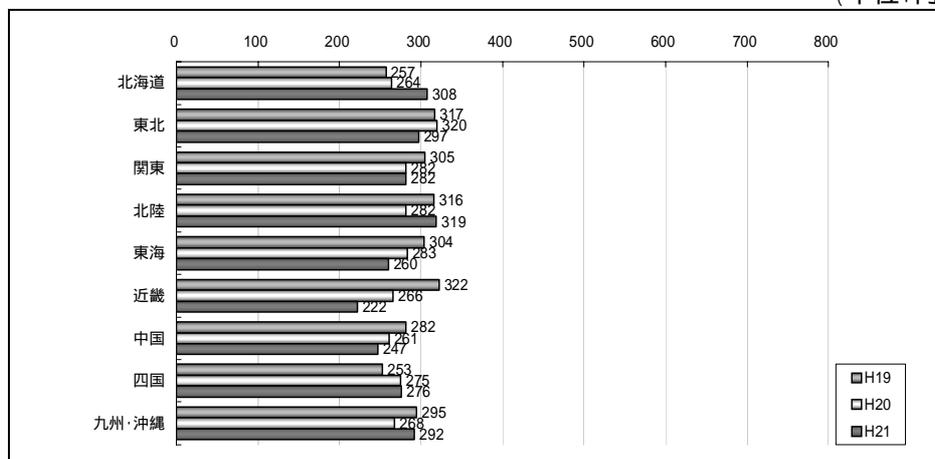
図表 -31 「国産牛肉(乳用種)・切り落とし」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円 / 100g)



図表 -32 「国産牛肉(乳用種)・ばら」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円 / 100g)



図表 -33 「国産牛肉(乳用種)・もも」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円 / 100g)



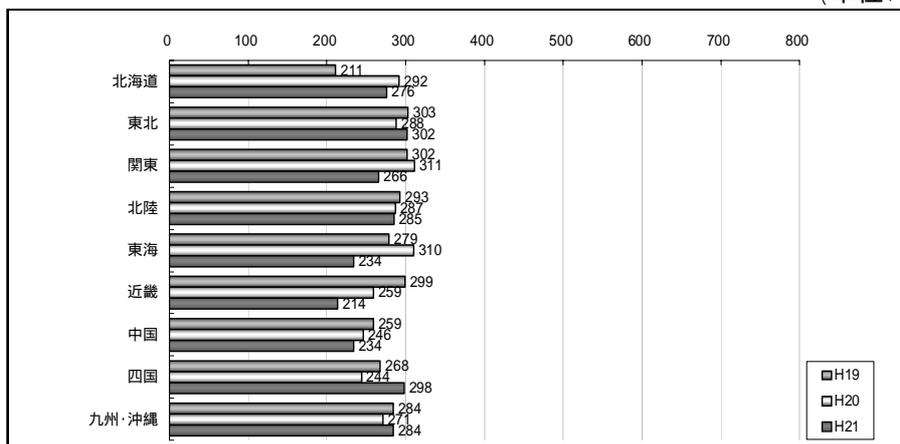
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯 (100g 当たり)

2) 国産牛肉 (乳用種) : 部位別

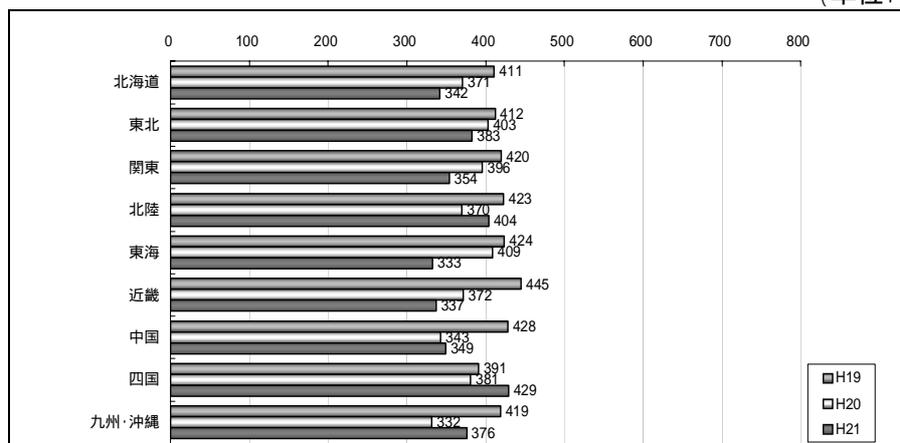
図表 -34 「国産牛肉 (乳用種)・かた」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)



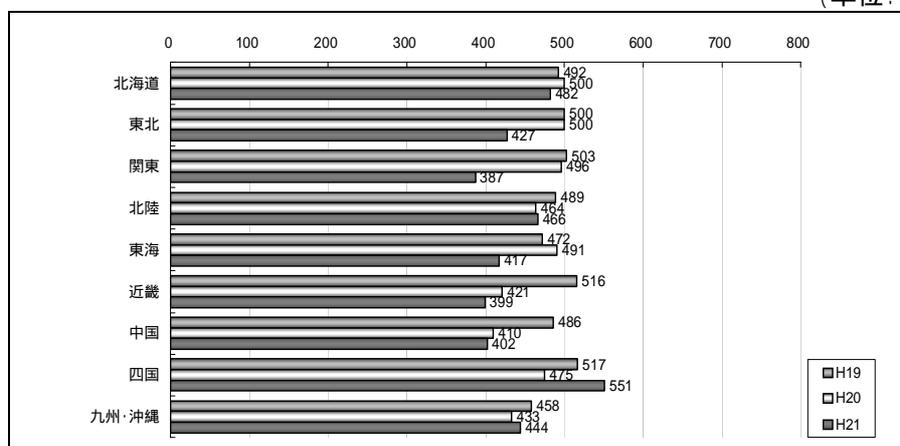
図表 -35 「国産牛肉 (乳用種)・かたロース」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)



図表 -36 「国産牛肉 (乳用種)・リブロース」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)

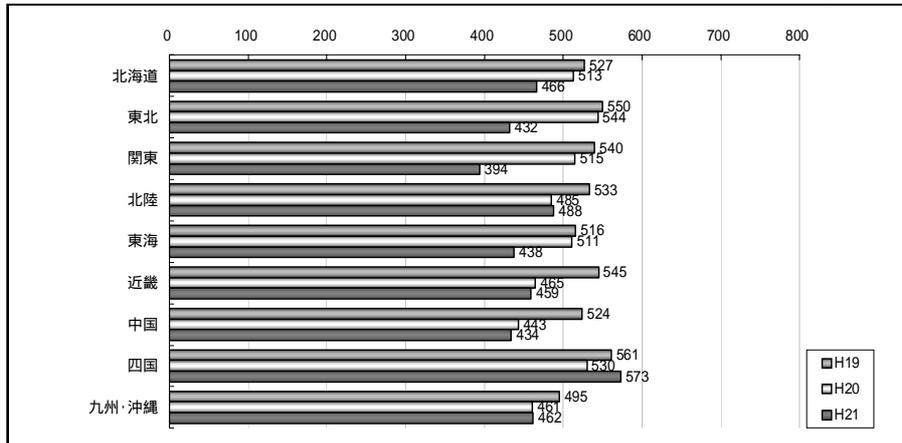


1 食肉の売れ筋価格帯

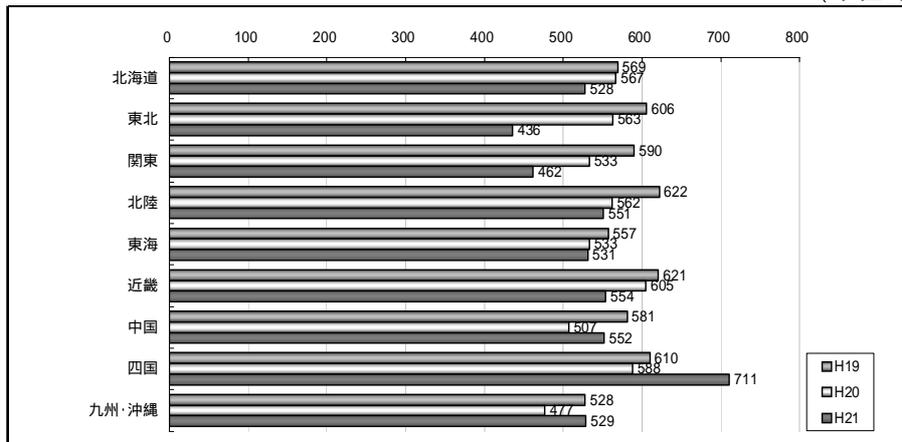
1. 牛肉の売れ筋価格帯 (100g 当たり)

2) 国産牛肉(乳用種): 部位別

図表 -37 「国産牛肉(乳用種)・サーロイン」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円 / 100g)



図表 -38 「国産牛肉(乳用種)・ヒレ」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円 / 100g)



1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 国産牛肉(乳用種): 部位別

業態別に「国産牛肉(乳用種)」の売れ筋価格を見ると、「食肉専門店」では部位に関わらず全般に安い。前年と比較すると、「食品スーパー」では売れ筋価格が総じて安くなった

「総合スーパー」では、「切り落とし」「もも」「かた」「かたロース」の売れ筋価格が最も高いが、「百貨店」では「サーロイン」「ヒレ」といった高級な部位の売れ筋価格が最も高い。「農協・生協ストア」では「リブロース」の売れ筋価格が最も高い。一方、「食肉専門店」の売れ筋価格は総じて安くなっている。

経年で比較すると、「食品スーパー」ではすべての部位で前年より売れ筋価格が安くなっている。「食肉専門店」では「かた」「リブロース」「サーロイン」で前年より安くなっている。「農協・生協ストア」の売れ筋価格もすべての部位で前年より大きく下がっているが、平成19年調査の結果も考慮すると、前年のデータに突出している傾向が見られ、回答者の属性による偏りがあることが考えられる。

地域別に「国産牛肉(乳用種)」の売れ筋価格を見ると、総じて「四国」で高い。高級な部位の売れ筋価格は「関東」「東北」で安く、その他の部位の売れ筋価格は「近畿」「東海」で安い。前年と比較すると、大都市圏を含む地域で安くなった

「四国」の売れ筋価格が全般に高く、「ばら」「リブロース」「サーロイン」「ヒレ」は他の地域と比べて特に高くなっている。「リブロース」「サーロイン」「ヒレ」は「関東」の売れ筋価格が安く、「ヒレ」は「東北」の売れ筋価格が「関東」よりもさらに安い。「ばら」「もも」「かた」「かたロース」は「近畿」で売れ筋価格が安く、「かたロース」では「東海」が「近畿」をわずかに下回る。

経年で比較すると、「四国」ではすべての部位で前年より売れ筋価格が高いが、「東海」「近畿」ではすべての部位で前年より売れ筋価格が安くなっている。「関東」も前年と同額になった「もも」以外の部位では前年より下がっている。

1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

3) 国産牛肉(交雑種): 部位別

図表 -39 「国産牛肉(交雑種)」売れ筋価格帯: 部位別

(単位: %、円/100g)

	回答 店舗数	200円 以下	201~ 250円	251~ 300円	301~ 400円	401~ 500円	501~ 600円	601~ 700円	701~ 800円	801~ 900円	901~ 1,000円	1,001円 以上	平均 (円/ 100g)
切り落とし	292	16.4	25.3	31.5	19.2	5.1	1.7	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	278
ばら	264	6.1	9.1	22.0	24.2	20.1	10.6	3.8	3.8	0.0	0.0	0.4	383
もも	303	1.7	7.3	24.4	38.3	18.5	6.3	2.0	1.3	0.3	0.0	0.0	364
かた	265	2.3	7.9	22.3	40.4	17.0	7.2	1.9	0.4	0.0	0.4	0.4	363
かたロース	275	0.0	1.5	4.4	21.1	30.2	21.8	12.4	5.5	1.5	1.5	0.4	497
リブロース	264	0.0	0.4	1.9	6.8	21.6	24.6	21.2	11.4	7.2	3.4	1.5	596
サーロイン	275	0.4	0.0	1.5	2.9	13.5	18.2	23.3	18.5	9.8	9.1	2.9	667
ヒレ	220	0.5	0.0	1.4	0.9	6.8	17.3	14.1	20.9	15.5	11.8	10.9	741

「国産牛肉(交雑種)」の売れ筋価格帯の平均は、「切り落とし」が278円/100gで最も安く、「ヒレ」が741円/100gで最も高い

平均価格は安い方から順に、「切り落とし」「かた」「もも」「ばら」「かたロース」「リブロース」「サーロイン」「ヒレ」となっており、「国産牛肉(乳用種)」と同じである。

「切り落とし」では、「201~250円/100g」と「251~300円/100g」の価格帯に半数以上が集中している。

「かた」「もも」はともに、「301~400円/100g」が最も多く、次いで「251~300円/100g」が多い。

「ばら」では「251~300円/100g」、「301~400円/100g」、「401~500円/100g」がいずれも20%台前半となっており、分散している。

「かたロース」では「401~500円/100g」が30.2%で最も多く、「かた」「もも」「ばら」よりもワンランク上の価格帯になっている。

「リブロース」では、「401~500円/100g」、「501~600円/100g」、「601~700円/100g」がいずれも20%台前半となっている。

「サーロイン」では「601~700円/100g」の価格帯が23.3%で最も多い。

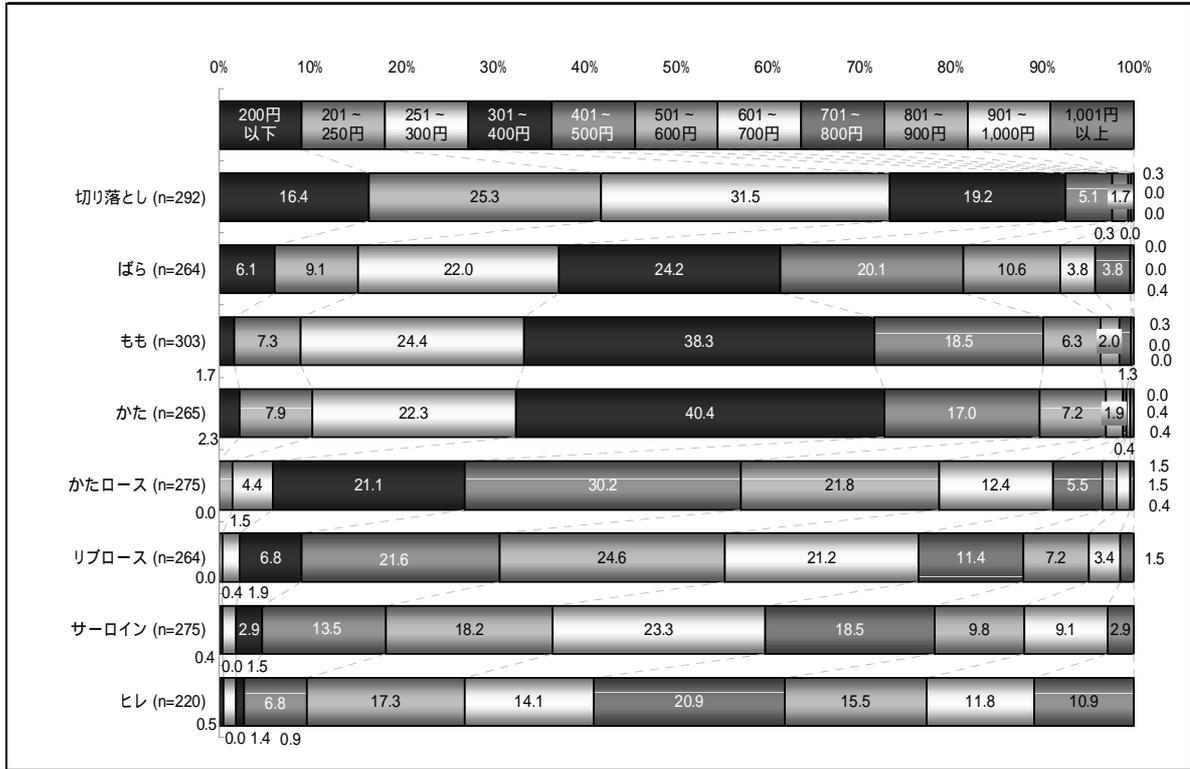
「ヒレ」では「701~800円/100g」が20.9%で最も多いが、「801~900円/100g」が15.5%、「901~1000円/100g」が11.8%、「1001円以上/100g」が10.9%と高い価格帯でも分散しており、「801円/100g」以上が合わせて38.2%を占める。

1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯 (100g 当たり)

3) 国産牛肉 (交雑種) : 部位別

図表 -40 「国産牛肉 (交雑種)」売れ筋価格帯 : 部位別 (単位: %)



図表 -41 「国産牛肉 (交雑種)」売れ筋価格の経年比較 : 部位別

(単位: 円 / 100g、店)

	価格平均(円 / 100g)			回答店舗数		
	H19	H20	H21	H19	H20	H21
切り落とし	-	277	278	-	257	292
ばら	425	373	383	367	222	264
もも	400	367	364	436	299	303
かた	400	352	363	370	215	265
かたロース	567	510	497	379	241	275
リブロース	655	604	596	351	219	264
サーロイン	738	671	667	362	232	275
ヒレ	799	726	741	315	180	220

「切り落とし」は平成20年調査より実施

【経年比較】

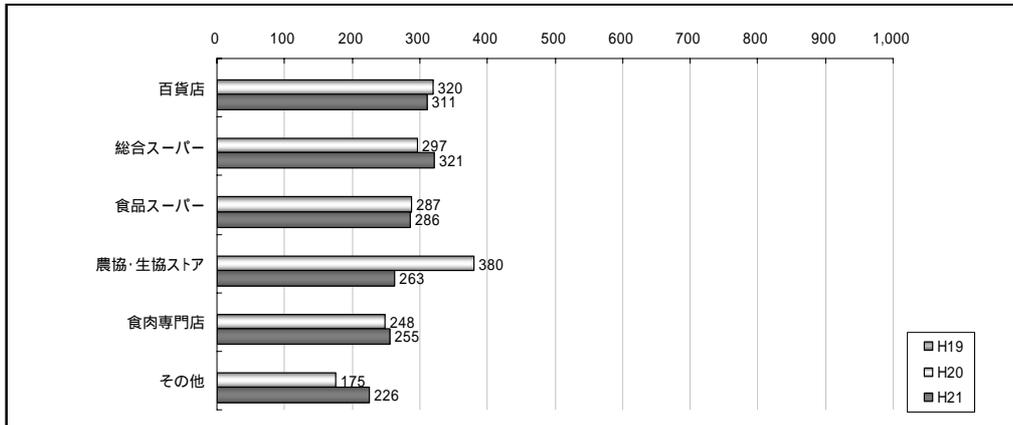
「国産牛肉 (交雑種)」の部位別平均価格は、前年はすべての部位について低下したが、今年は「ばら」「かた」「ヒレ」で上昇した。「切り落とし」はほぼ横ばいとなっている。

1 食肉の売れ筋価格帯

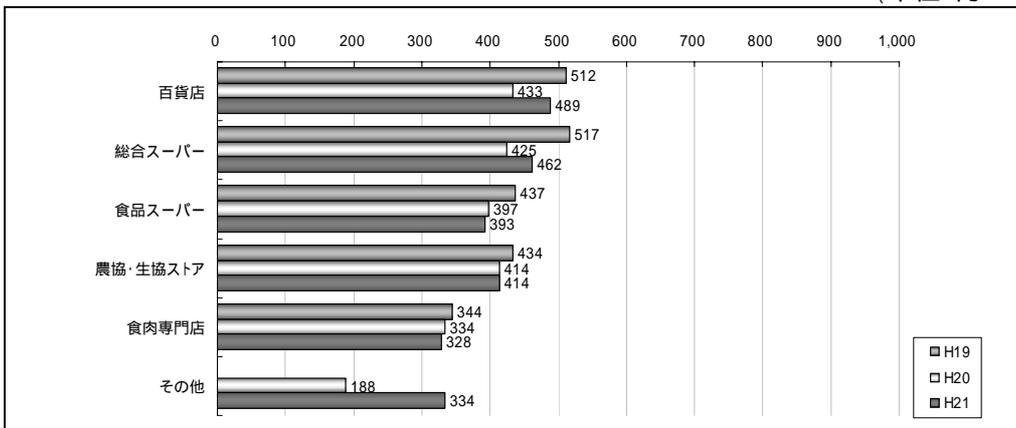
1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

3) 国産牛肉(交雑種): 部位別

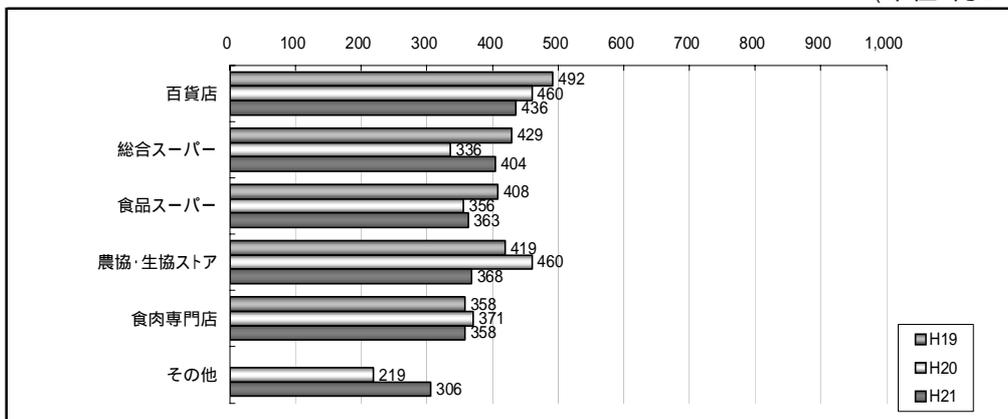
図表 -42 「国産牛肉(交雑種)・切り落とし」売れ筋価格の平均:業態別
(単位:円/100g)



図表 -43 「国産牛肉(交雑種)・ばら」売れ筋価格の平均:業態別
(単位:円/100g)



図表 -44 「国産牛肉(交雑種)・もも」売れ筋価格の平均:業態別
(単位:円/100g)



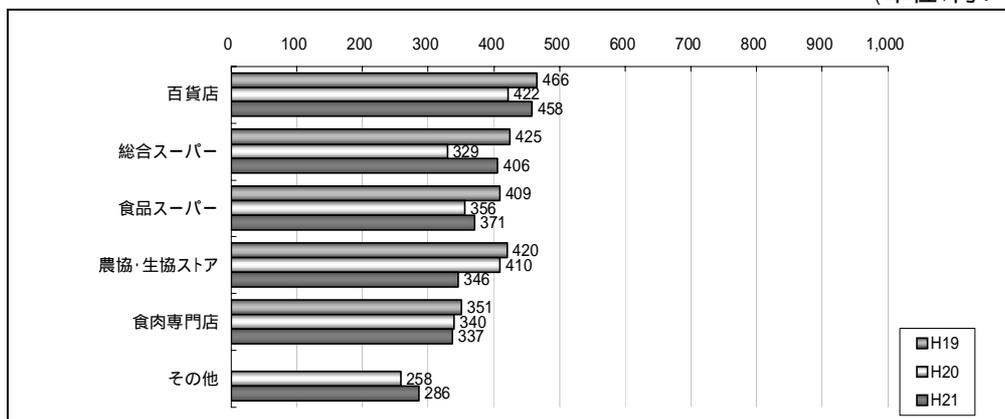
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

3) 国産牛肉(交雑種): 部位別

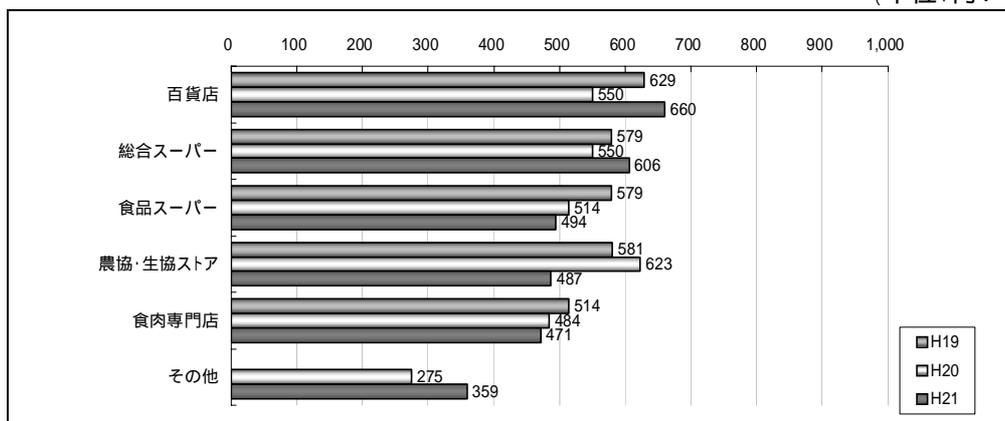
図表 -45 「国産牛肉(交雑種)・かた」売れ筋価格の平均:業態別

(単位:円/100g)



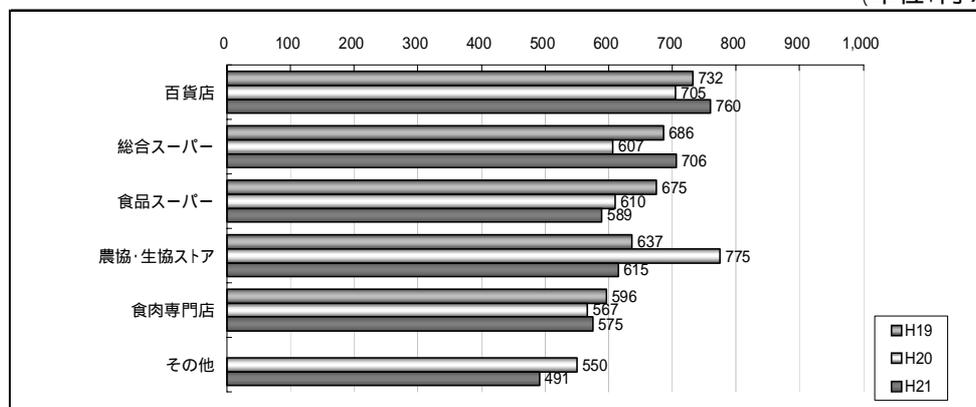
図表 -46 「国産牛肉(交雑種)・かたロース」売れ筋価格の平均:業態別

(単位:円/100g)



図表 -47 「国産牛肉(交雑種)・リブロース」売れ筋価格の平均:業態別

(単位:円/100g)

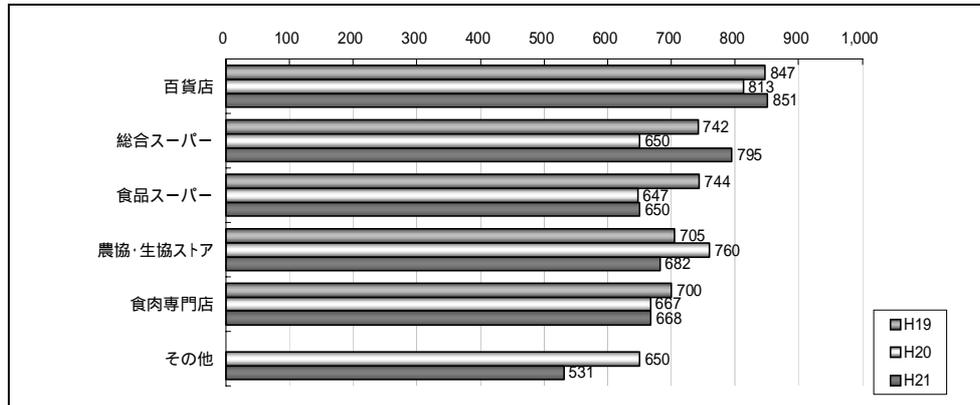


1 食肉の売れ筋価格帯

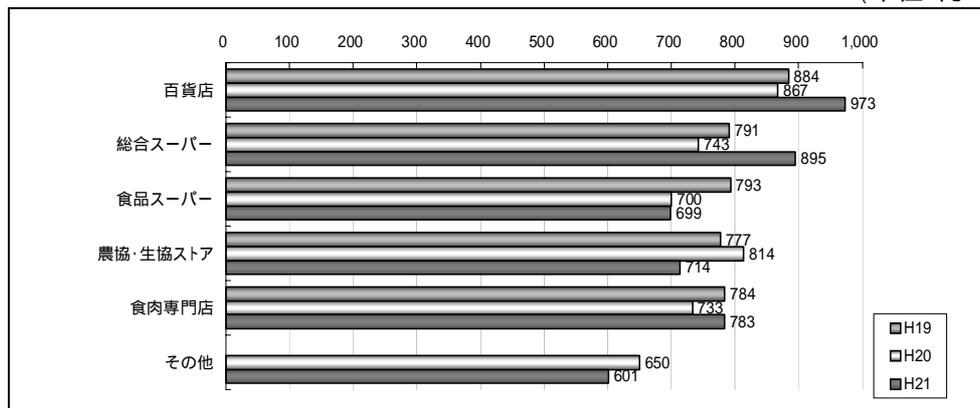
1. 牛肉の売れ筋価格帯 (100g 当たり)

3) 国産牛肉 (交雑種) : 部位別

図表 -48 「国産牛肉 (交雑種)・サーロイン」売れ筋価格の平均:業態別
(単位:円 / 100g)



図表 -49 「国産牛肉 (交雑種)・ヒレ」売れ筋価格の平均:業態別
(単位:円 / 100g)

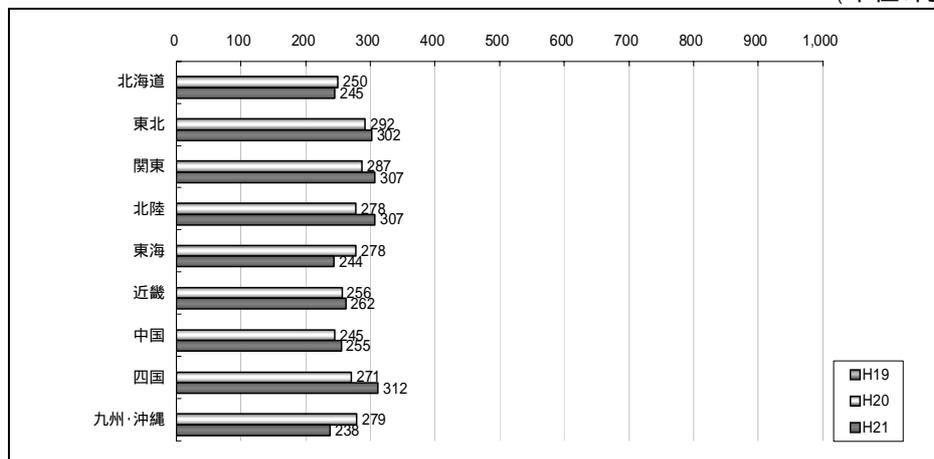


1 食肉の売れ筋価格帯

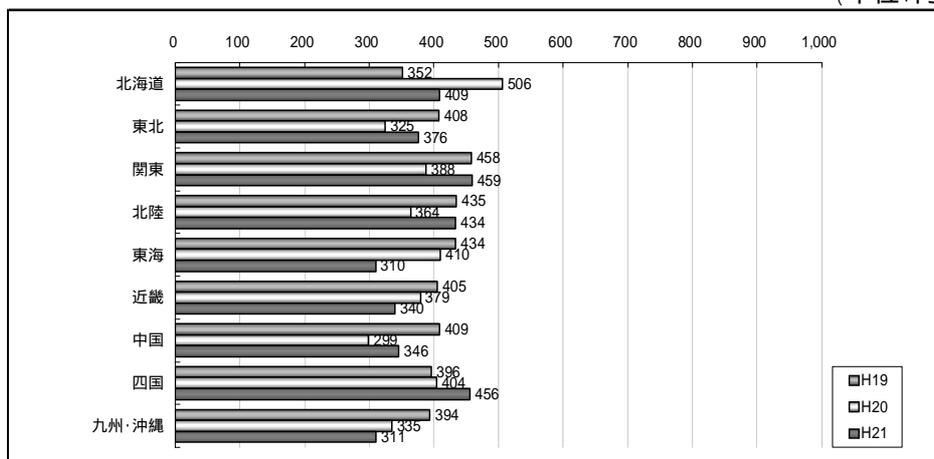
1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

3) 国産牛肉(交雑種): 部位別

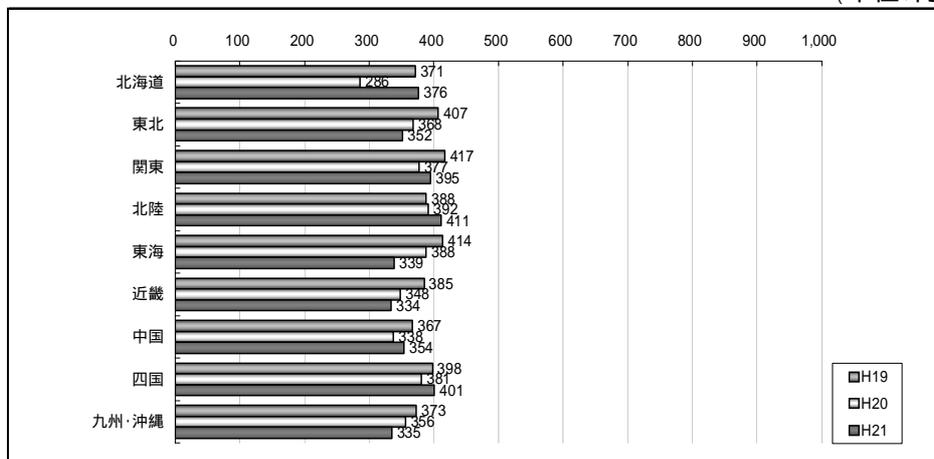
図表 -50 「国産牛肉(交雑種)・切り落とし」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円 / 100g)



図表 -51 「国産牛肉(交雑種)・ばら」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円 / 100g)



図表 -52 「国産牛肉(交雑種)・もも」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円 / 100g)



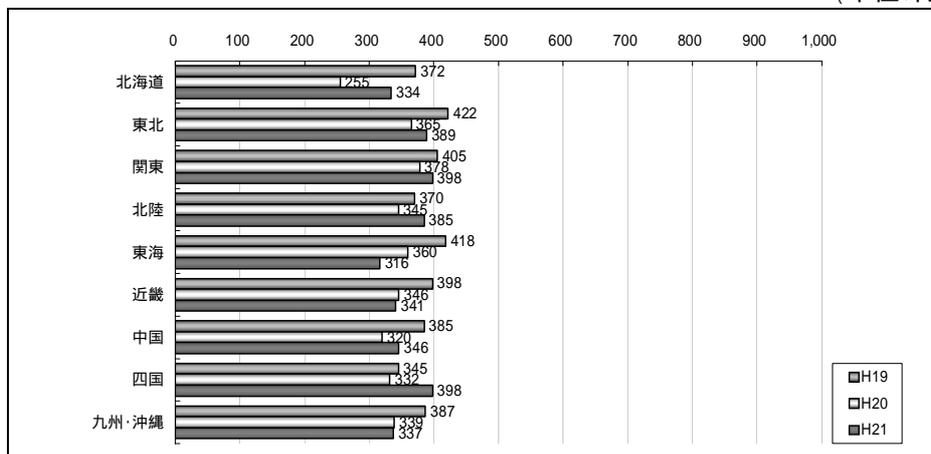
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯 (100g 当たり)

3) 国産牛肉 (交雑種) : 部位別

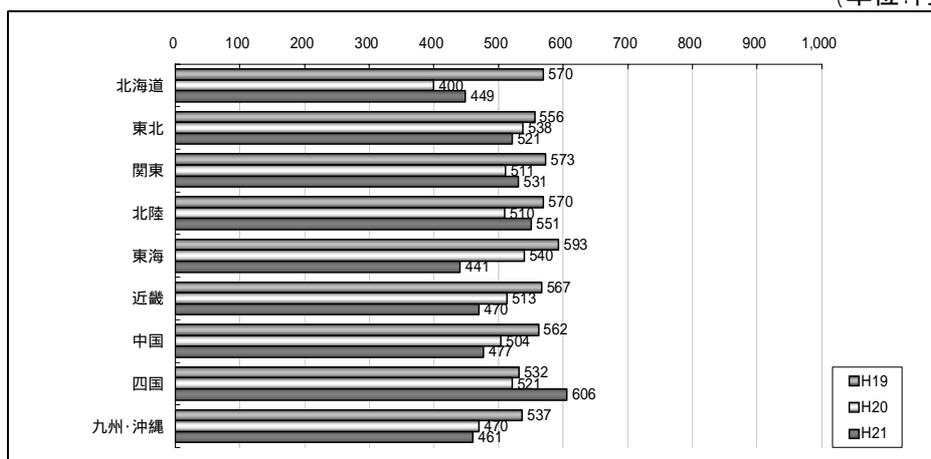
図表 -53 「国産牛肉 (交雑種) ・かた」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)



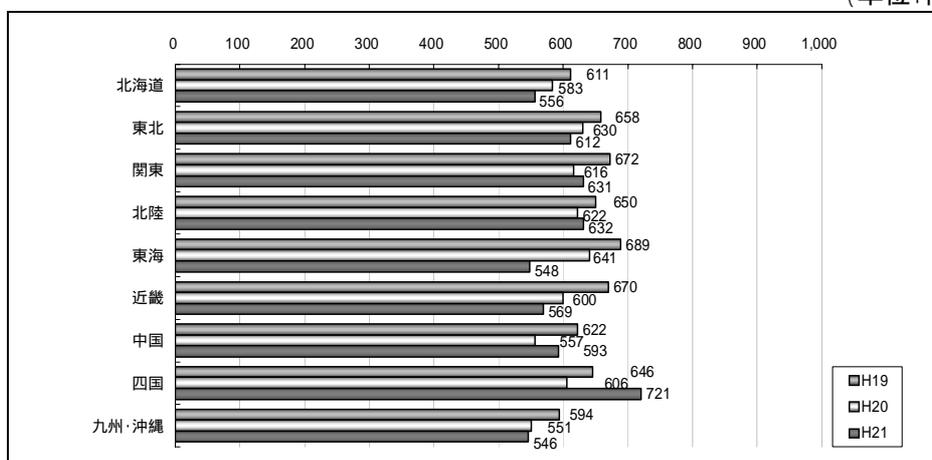
図表 -54 「国産牛肉 (交雑種) ・かたロース」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)



図表 -55 「国産牛肉 (交雑種) ・リブロース」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)

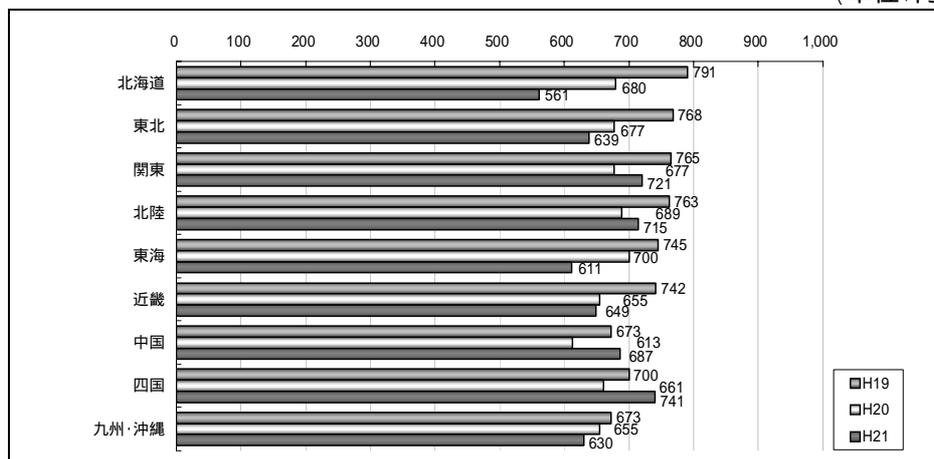


1 食肉の売れ筋価格帯

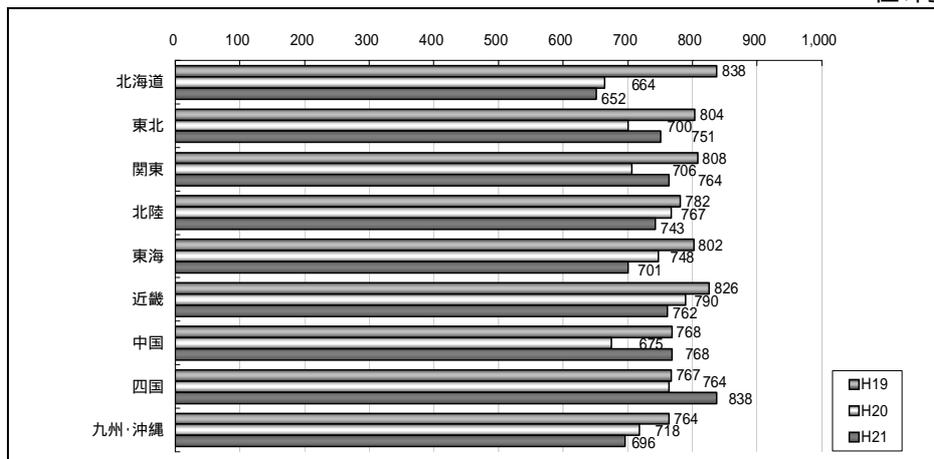
1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

3) 国産牛肉(交雑種): 部位別

図表 -56 「国産牛肉(交雑種)・サーロイン」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円 / 100g)



図表 -57 「国産牛肉(交雑種)・ヒレ」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円 / 100g)



1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

3) 国産牛肉(交雑種): 部位別

業態別に「国産牛肉(交雑種)」の売れ筋価格を見ると、総じて「百貨店」が高く、「サーロイン」「ヒレ」以外では「食肉専門店」が安い。前年と比較すると、「総合スーパー」の売れ筋価格が総じて高くなっている

「百貨店」は全般に売れ筋価格が高く、「切り落とし」を除いて最も高い。一方で、「食肉専門店」は全般に売れ筋価格が安く、「サーロイン」「ヒレ」以外では最も安い。「サーロイン」「ヒレ」では「食品スーパー」の売れ筋価格が最も安い。「総合スーパー」は「切り落とし」では売れ筋価格が最も高く、この他の部位でも「百貨店」に次いで高い。「農協・生協ストア」は全般に売れ筋価格が安めである。

経年で比較すると、「総合スーパー」の売れ筋価格はすべての部位で前年より高く、「農協・生協ストア」の売れ筋価格は「ばら」以外の部位で前年より安い。

「百貨店」の売れ筋価格は「切り落とし」「もも」といった低価格の部位では前年よりやや安いですが、この他の部位では前年より上昇している。

地域別に「国産牛肉(交雑種)」の売れ筋価格を見ると、総じて「四国」で高く、「東海」で安い。前年と比較すると、全般に「四国」「関東」「北陸」の売れ筋価格が高くなり、「東海」「九州・沖縄」の売れ筋価格が安くなっている

すべての部位で「四国」の売れ筋価格が高く、「かたろース」「リブロース」「ヒレ」では他の地域と比べて目立って高い。「関東」「北陸」の売れ筋価格も全般に高めだが、一方で「東海」の売れ筋価格はすべての部位で安くなっている。

「近畿」「中国」「九州・沖縄」の売れ筋価格も全般に安めである。

経年で比較すると、すべての部位で前年に比べて「東海」「九州・沖縄」の売れ筋価格が安く、「四国」の売れ筋価格が高くなっている。「関東」「北陸」の売れ筋価格も全般に前年より高い。

1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

4) 輸入牛肉:部位別

図表 -58 「輸入牛肉」売れ筋価格帯:部位別

(単位:%、円/100g)

	回答 店舗数	100円 以下	101～ 150円	151～ 200円	201～ 250円	251～ 300円	301～ 350円	351～ 400円	401～ 500円	501円 以上	平均(円 /100g)
切り落とし	190	47.9	29.5	13.7	1.1	3.7	1.6	2.1	0.5	0.0	125
ばら	215	20.0	25.1	25.6	10.2	9.3	3.3	3.7	1.4	1.4	179
もも	218	35.3	24.3	28.0	4.1	2.8	3.7	0.9	0.5	0.5	143
かた	143	42.0	23.1	20.3	6.3	2.8	0.7	4.2	0.7	0.0	139
かたコース	226	8.0	27.4	33.6	15.5	7.1	2.7	2.7	0.9	2.2	189
リブコース	73	4.1	5.5	15.1	11.0	32.9	15.1	8.2	5.5	2.7	271
サーロイン	170	1.8	2.9	12.9	17.1	29.4	21.2	8.2	3.5	2.9	279
ヒレ	64	4.7	0.0	9.4	4.7	18.8	18.8	29.7	9.4	4.7	323

「輸入牛肉」の売れ筋価格帯の平均は、「切り落とし」が125円/100gで最も安く、「ヒレ」が323円/100gで最も高い

平均価格は安い方から順に、「切り落とし」「かた」「もも」「ばら」「かたコース」「リブコース」「サーロイン」「ヒレ」となっている。「輸入牛肉」においては、「もも」と「かた」、「ばら」と「かたコース」では平均価格の差が小さく、「もも」と「ばら」の間に差がある点が特徴的である。

「切り落とし」では、「100円以下/100g」が47.9%と約半数を占めており、「150円/100g」以下の合計が77.4%にのぼる。売れ筋平均価格125円/100gは、牛肉の中で最も安い。「もも」「かた」では、「100円以下/100g」がそれぞれ35.3%、42.0%と最も多くなっている。「ばら」では、「101～150円/100g」、「151～200円/100g」がそれぞれ25.1%、25.6%とほぼ等しく、合わせて約半数を占める。

「かたコース」も「ばら」と同様に、「101～150円/100g」、「151～200円/100g」がそれぞれ27.4%、33.6%と多く、合わせると6割を超える。「201～250円/100g」も15.5%と比較的多く、「ばら」よりもワンランク上であることがわかる。

「リブコース」では、「251～300円/100g」が32.9%で最も多くなっている。「サーロイン」でも「リブコース」と同様に「251～300円/100g」が29.4%で最も多いが、「301～350円/100g」も2割を超えている。「リブコース」と「サーロイン」の平均価格の差が8円/100gと小さいのも「輸入牛肉」の特徴である。

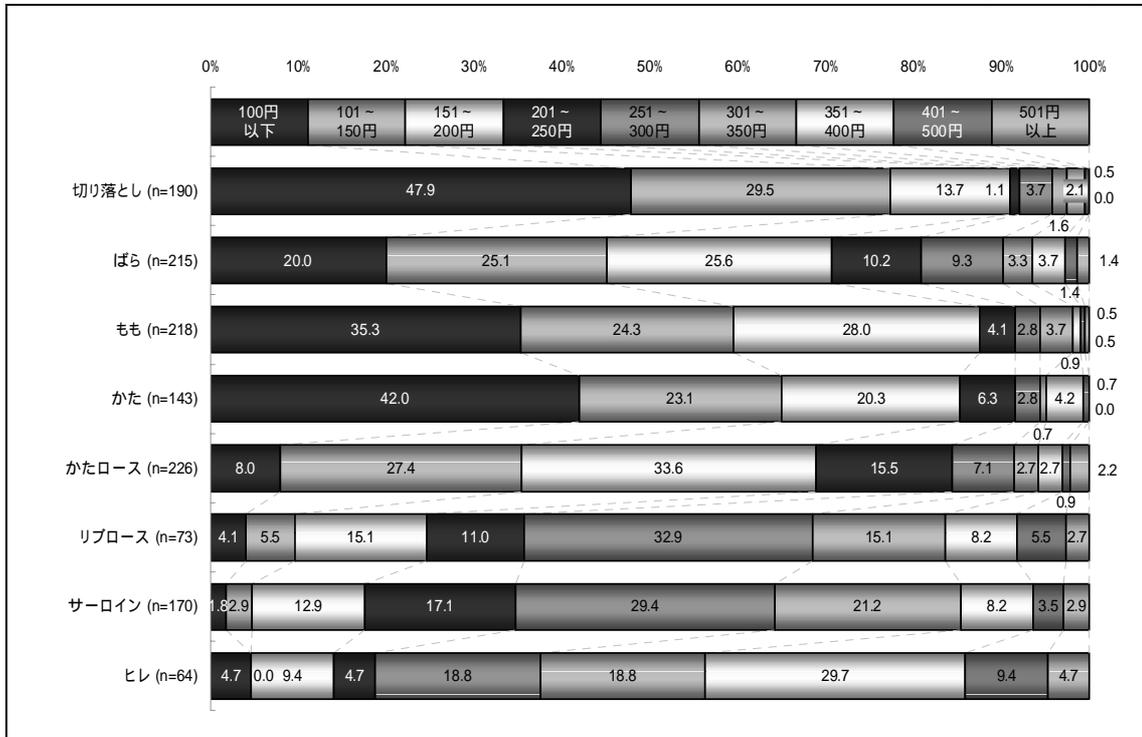
「ヒレ」では「351～400円/100g」が29.7%で最も多く、「251～300円/100g」「301～350円/100g」にもそれぞれ18.8%ずつ分布している。

1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

4) 輸入牛肉: 部位別

図表 -59 「輸入牛肉」売れ筋価格帯: 部位別 (単位: %)



図表 -60 「輸入牛肉」売れ筋価格の経年比較: 部位別

(単位: 円 / 100g、店)

	価格平均(円 / 100g)			回答店舗数		
	H19	H20	H21	H19	H20	H21
切り落とし	-	144	125	-	108	190
ばら	222	191	179	264	151	215
もも	171	156	143	302	151	218
かた	176	157	139	202	97	143
かたロース	234	210	189	303	148	226
リブロース	325	305	271	142	59	73
サーロイン	339	313	279	258	104	170
ヒレ	401	348	323	131	49	64

「切り落とし」は平成20年調査より実施

【経年比較】

「輸入牛肉」の部位別平均価格は、前年はすべての部位で低下したが、今年さらには下がっている。特に「リブロース」と「サーロイン」ではともに34円/100gと大きく低下している。

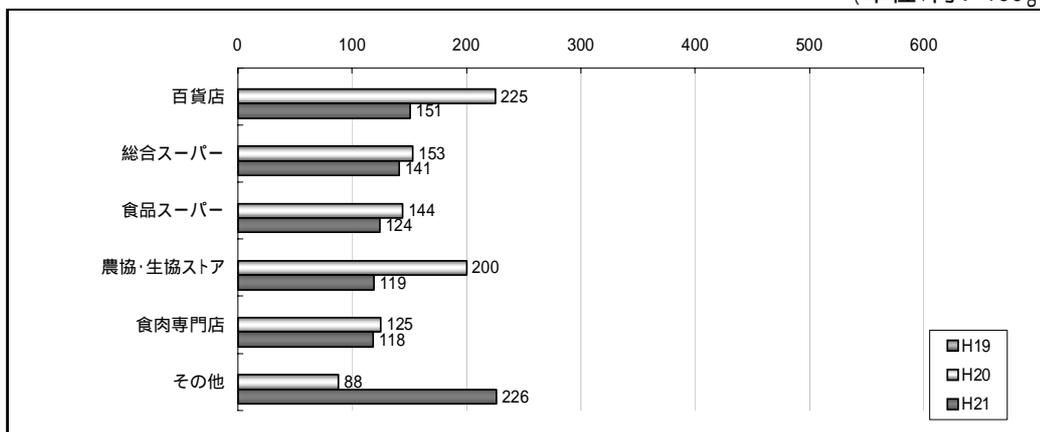
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯 (100g 当たり)

4) 輸入牛肉: 部位別

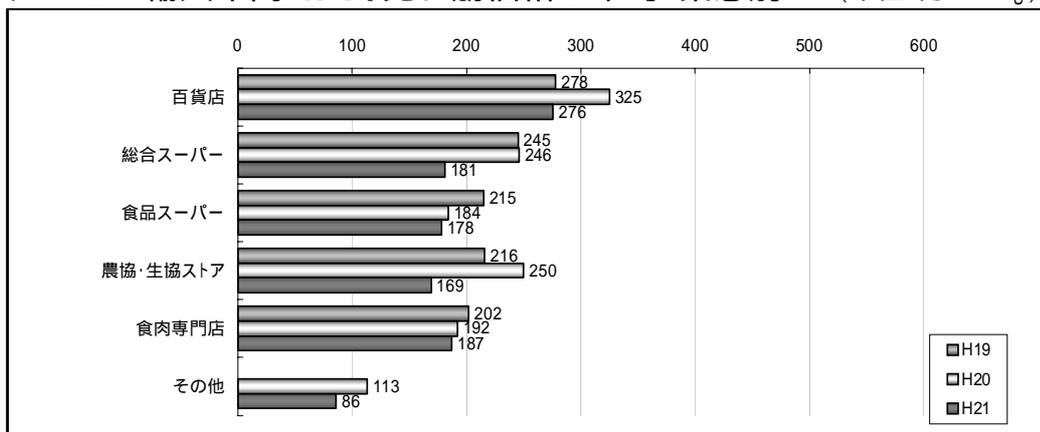
図表 -61 「輸入牛肉・切り落とし」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



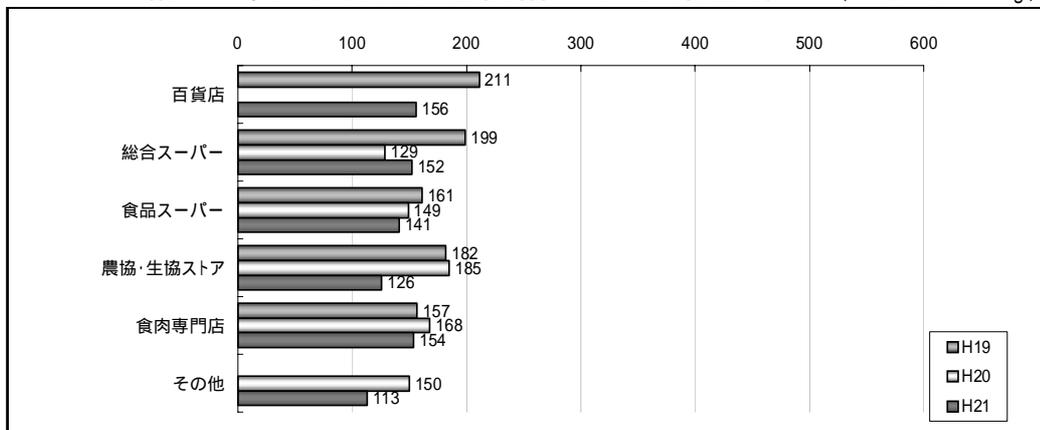
図表 -62 「輸入牛肉・ばら」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



図表 -63 「輸入牛肉・もも」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



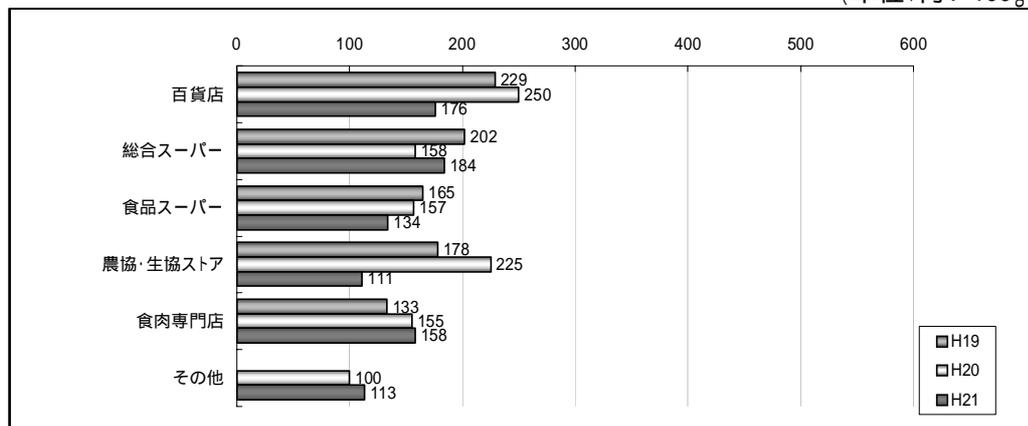
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯 (100g 当たり)

4) 輸入牛肉: 部位別

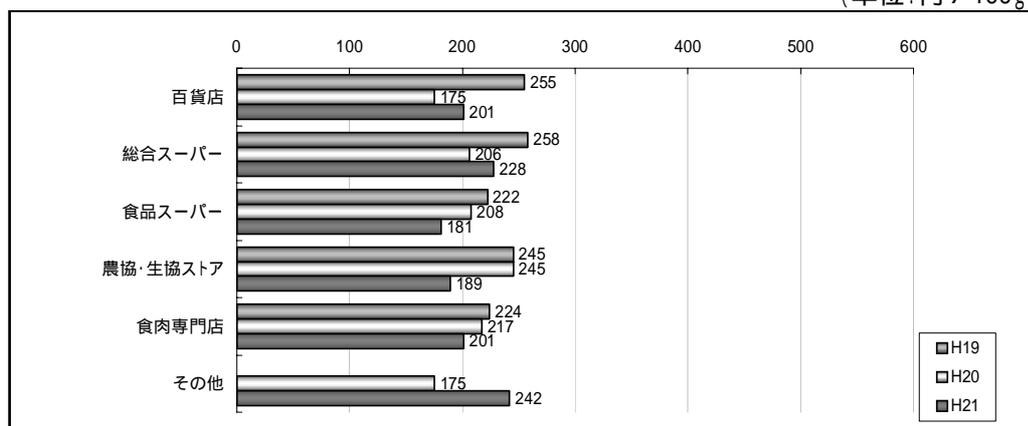
図表 -64 「輸入牛肉・かた」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



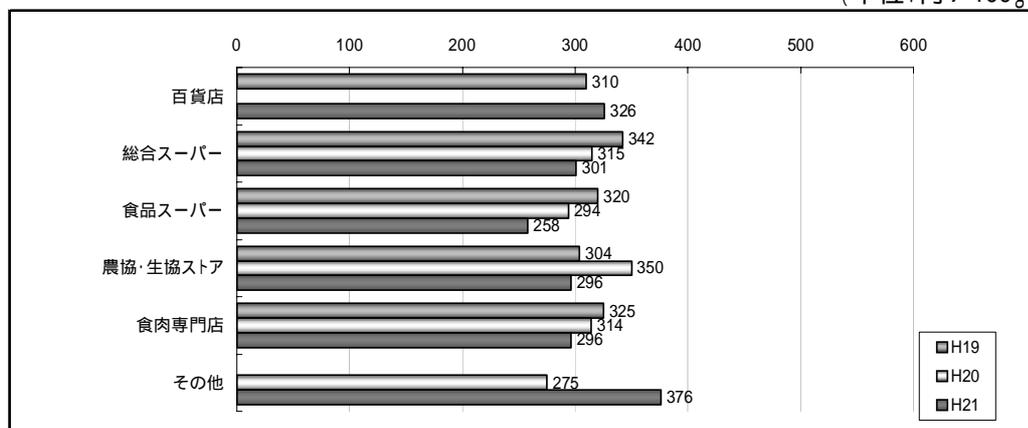
図表 -65 「輸入牛肉・かたロース」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



図表 -66 「輸入牛肉・リブロース」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



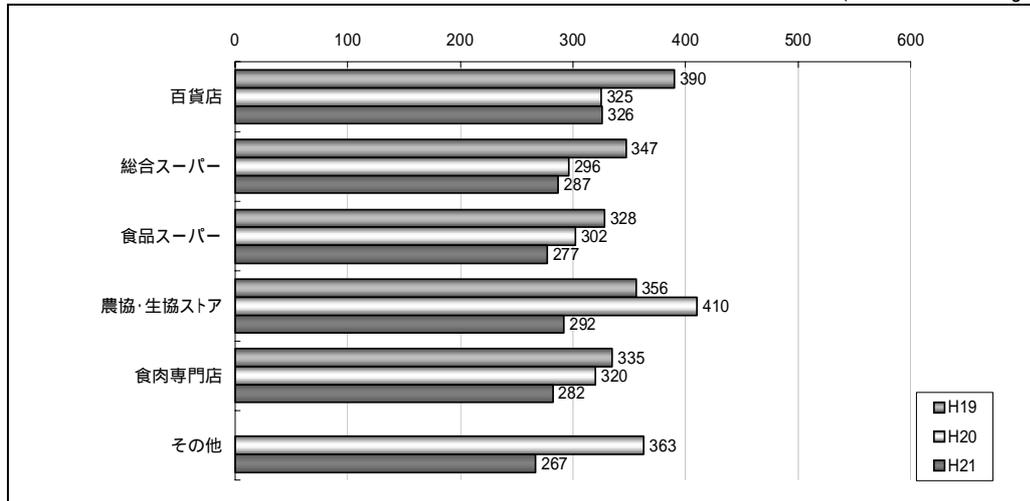
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

4) 輸入牛肉: 部位別

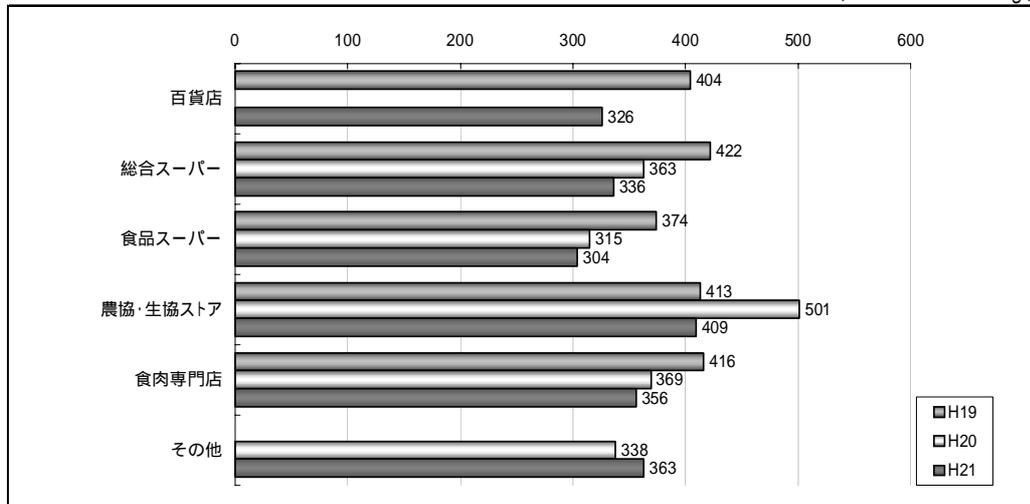
図表 -67 「輸入牛肉・サーロイン」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



図表 -68 「輸入牛肉・ヒレ」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



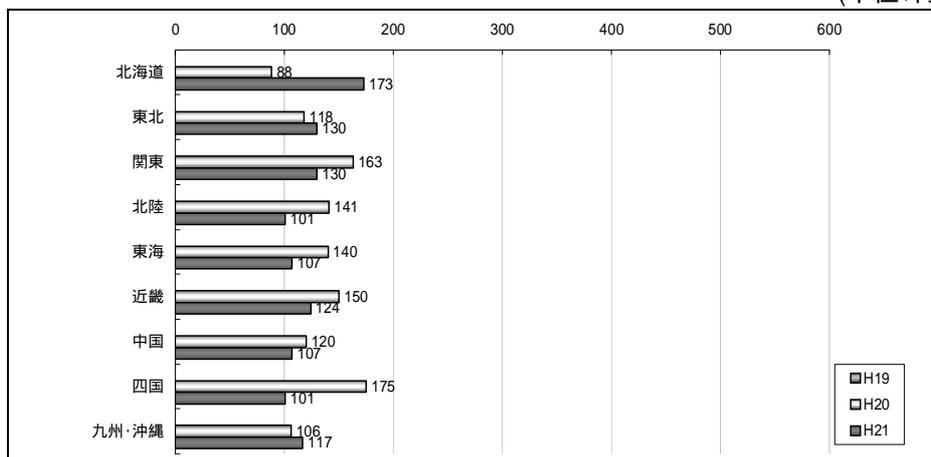
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

4) 輸入牛肉: 部位別

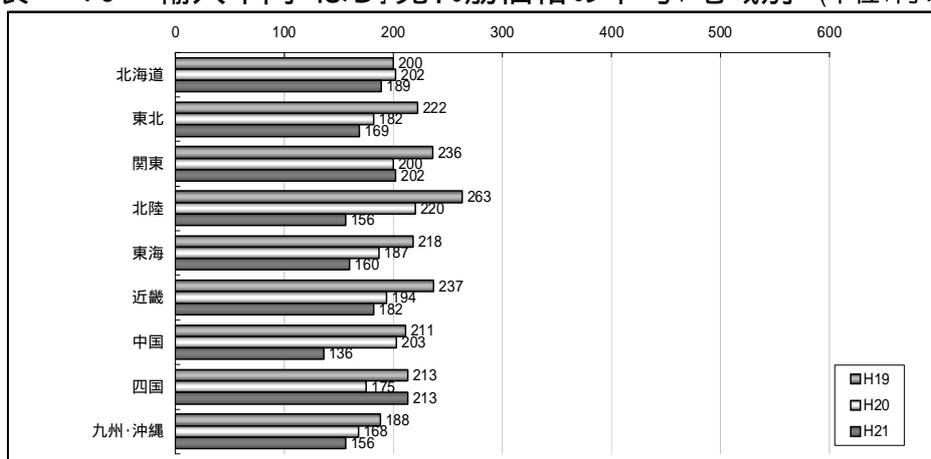
図表 -69 「輸入牛肉・切り落とし」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)



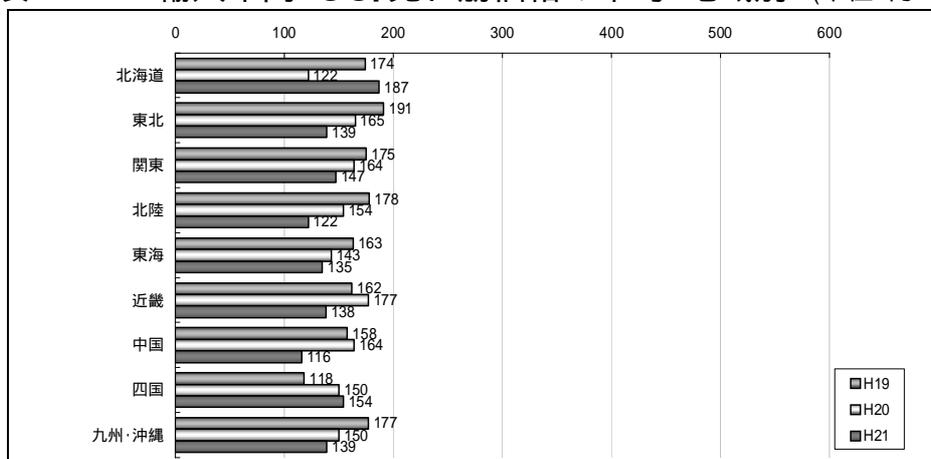
図表 -70 「輸入牛肉・ばら」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)



図表 -71 「輸入牛肉・もも」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)

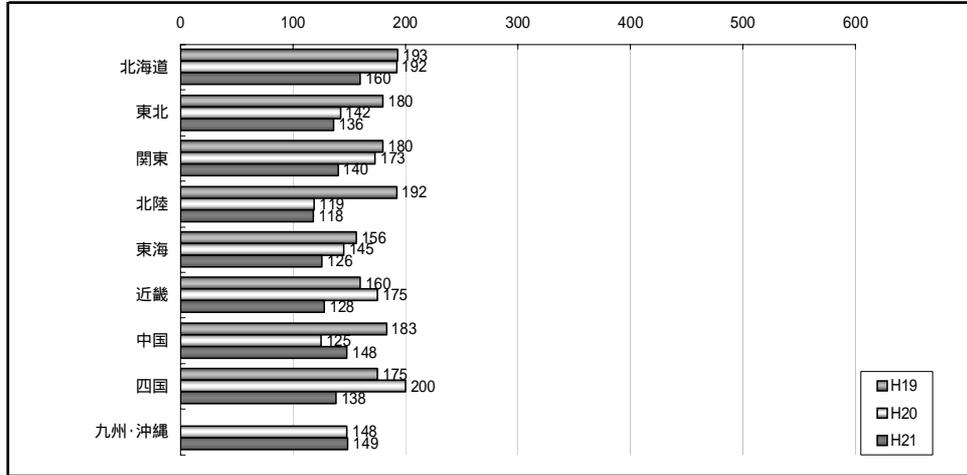


1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

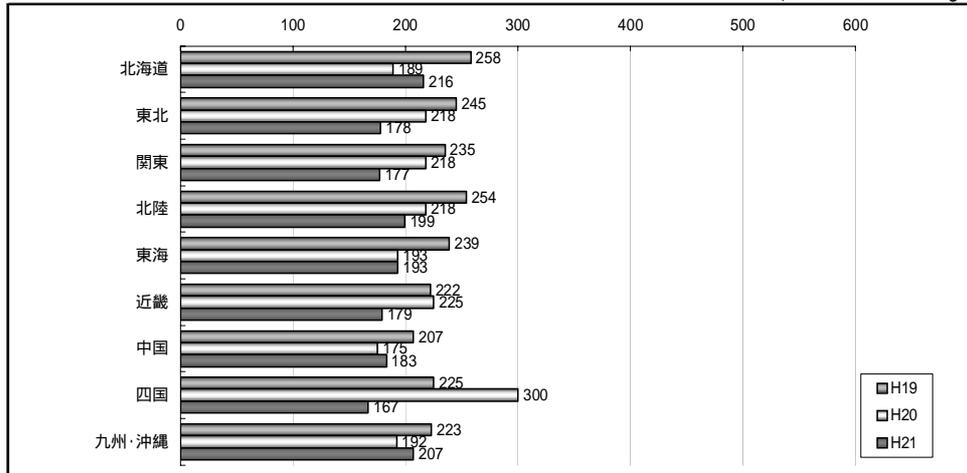
4) 輸入牛肉: 部位別

図表 -72 「輸入牛肉・かた」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円 / 100g)



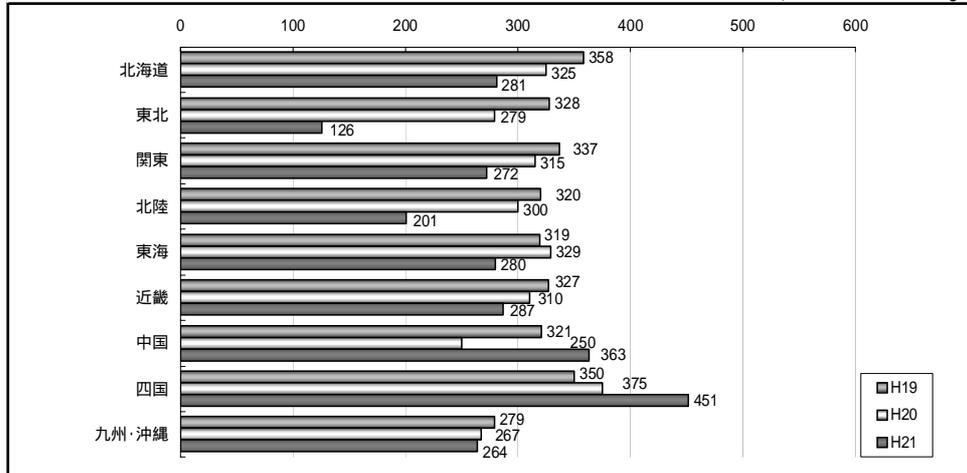
図表 -73 「輸入牛肉・かたロース」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)



図表 -74 「輸入牛肉・リブロース」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)



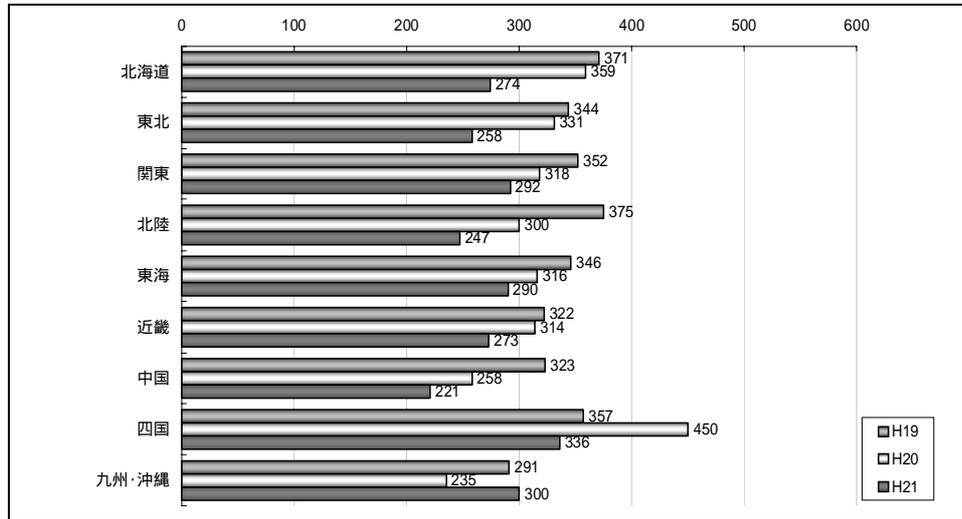
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

4) 輸入牛肉: 部位別

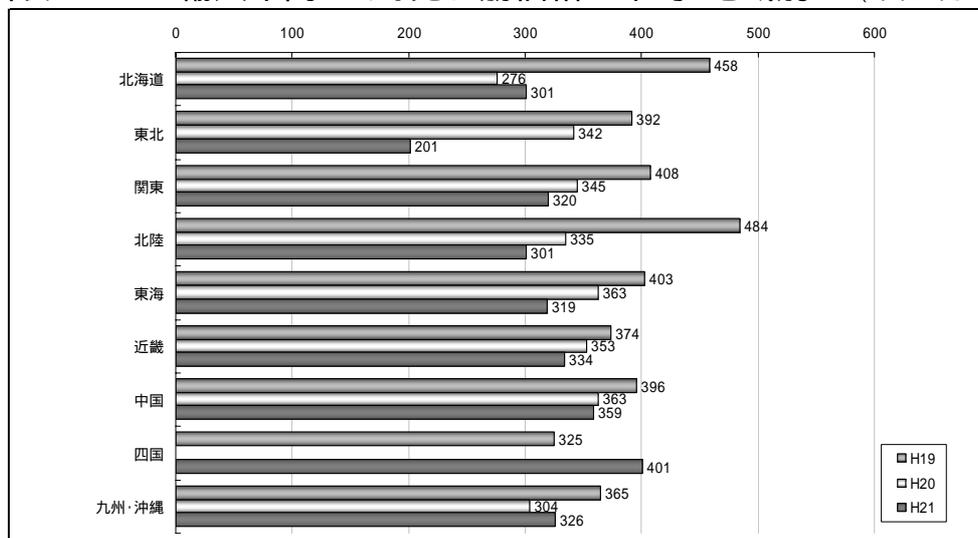
図表 -75 「輸入牛肉・サーロイン」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)



図表 -76 「輸入牛肉・ヒレ」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円 / 100g)



1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

4) 輸入牛肉: 部位別

業態別に「輸入牛肉」の売れ筋価格を見ると、「ヒレ」以外の部位では「百貨店」が比較的高めになっているが、「かた」「かたロース」では「総合スーパー」が最も高い。前年と比較すると、「総合スーパー」以外では売れ筋価格が総じて安くなっている

「百貨店」の売れ筋価格が総じて高めになっているが、「かた」「かたロース」では「総合スーパー」の売れ筋価格が「百貨店」を上回った。また、「ヒレ」では「農協・生協ストア」「食肉専門店」「総合スーパー」の順で売れ筋価格が高い。「農協・生協ストア」の売れ筋価格は、「ばら」「もも」「かた」では最も安くなっている。「食品スーパー」の売れ筋価格は全般に安い。

経年で比較すると、すべての部位で「食品スーパー」「農協・生協ストア」の売れ筋価格が前年より安くなっている。「食肉専門店」の売れ筋価格も「かた」以外の部位では前年より安くなっている。「総合スーパー」の売れ筋価格は「もも」「かた」「かたロース」では前年より高くなっている。「百貨店」では、前回取り扱い店舗がなかったために集計できなかった部位があるが、「切り落とし」「ばら」「かた」では前年より売れ筋価格が安くなっている。

地域別に「輸入牛肉」の売れ筋価格を見ると、中程度以下の部位では「北海道」の売れ筋価格が高めで、「北陸」では全般に売れ筋価格が安めであった。前年と比較すると、売れ筋価格は総じて安くなっている傾向が見られる

低価格の部位や中程度の部位では「北海道」の売れ筋価格が高めである。「リブロース」「ヒレ」では「四国」の売れ筋価格が突出して高く、「東北」の売れ筋価格が目立って低いなど地域による差が非常に大きい。これは、回答者数が少ないため、データに偏りが生じている可能性がある。「北陸」の売れ筋価格は全般に低めになっている。

経年で比較すると、「北海道」「四国」「九州・沖縄」以外の地域では総じて前年より売れ筋価格が安くなっている。

1 食肉の売れ筋価格帯

2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 国産豚肉:部位別

図表 -77 「国産豚肉」売れ筋価格帯:部位別

(単位:%、円/100g)

	回答 店舗数	100円 以下	101～ 150円	151～ 200円	201～ 250円	251～ 300円	301円 以上	平均 (円/ 100g)
ばら	586	5.5	48.1	41.0	4.3	0.7	0.5	150
もも	569	22.3	49.9	23.0	3.0	1.1	0.7	132
かた	518	43.2	46.5	6.0	1.7	1.9	0.6	113
かたコース	566	1.9	20.7	53.9	17.1	5.1	1.2	179
コース	579	1.4	11.6	36.4	37.3	10.9	2.4	201
ヒレ	554	2.2	7.9	24.7	28.5	26.5	10.1	225

「国産豚肉」の売れ筋価格帯の平均は、「かた」が113円/100gで最も安く、「ヒレ」が225円/100gで最も高い

平均価格は安い方から順に、「かた」「もも」「ばら」「かたコース」「コース」「ヒレ」の順となっている。

「かた」では、「100円以下/100g」が43.2%、「101～150円/100g」が46.5%で、合計すると約9割に達する。

「もも」では、「101～150円/100g」にほぼ半数が集中している。「151～200円/100g」も23.0%と多く、「かた」よりも平均価格が高い。「牛肉」では「かた」と「もも」の価格差があまりなかったが、「国産豚肉」では平均価格に19円/100gの差がついている。

「ばら」では、「101～150円/100g」が48.1%、「151～200円/100g」41.0%で、合計すると9割弱におよぶ。「101～200円/100g」の価格帯に固定化していることがうかがえる。

「かたコース」は「ばら」よりもワンランク上の価格帯になっており、「151～200円/100g」に53.9%と半数以上が集中している。

「コース」も「かたコース」より売れ筋価格帯がシフトしており、「201～250円/100g」が37.3%と多い。

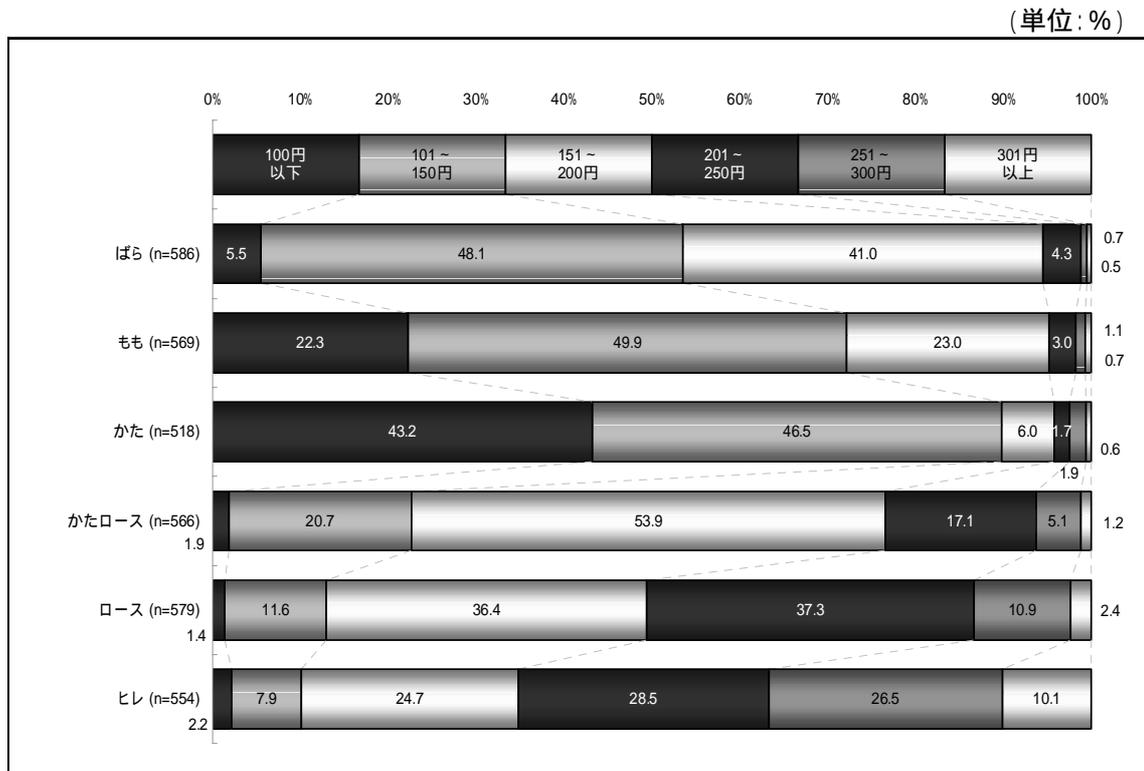
「ヒレ」では、「151～200円/100g」が24.7%、「201～250円/100g」が28.5%、「251～300円/100g」が26.5%と売れ筋価格帯が分散している。

1 食肉の売れ筋価格帯

2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 国産豚肉:部位別

図表 -78 「国産豚肉」売れ筋価格帯:部位別



図表 -79 「国産豚肉」売れ筋価格の経年比較:部位別

(単位:円/100g、店)

	価格平均(円/100g)			回答店舗数		
	H19	H20	H21	H19	H20	H21
ばら	154	158	150	823	582	586
もも	141	142	132	818	563	569
かた	115	118	113	715	486	518
かたローズ	187	186	179	798	559	566
ローズ	216	213	201	821	574	579
ヒレ	245	238	225	775	535	554

【経年比較】

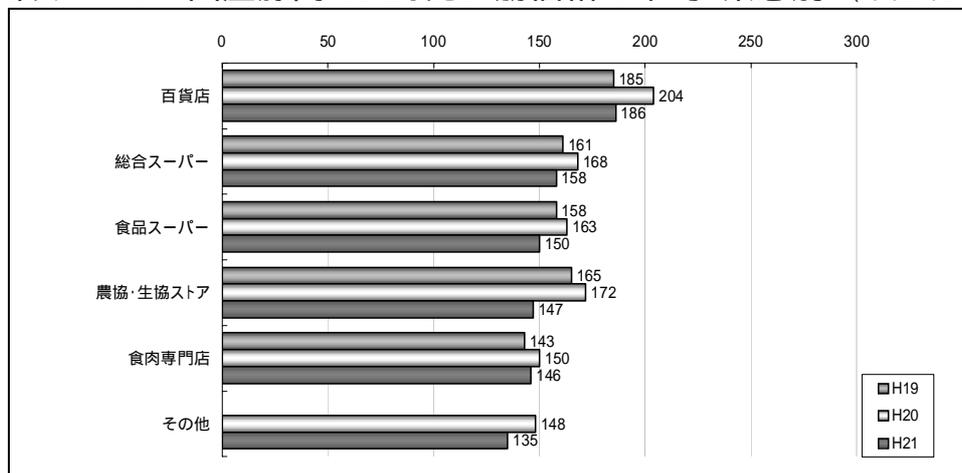
「国産豚肉」の部位別平均価格は、前年は「かたローズ」「ローズ」「ヒレ」といった高級部位で微減し、その他の部位は微増だったが、今年はすべての部位で下がっている。

1 食肉の売れ筋価格帯

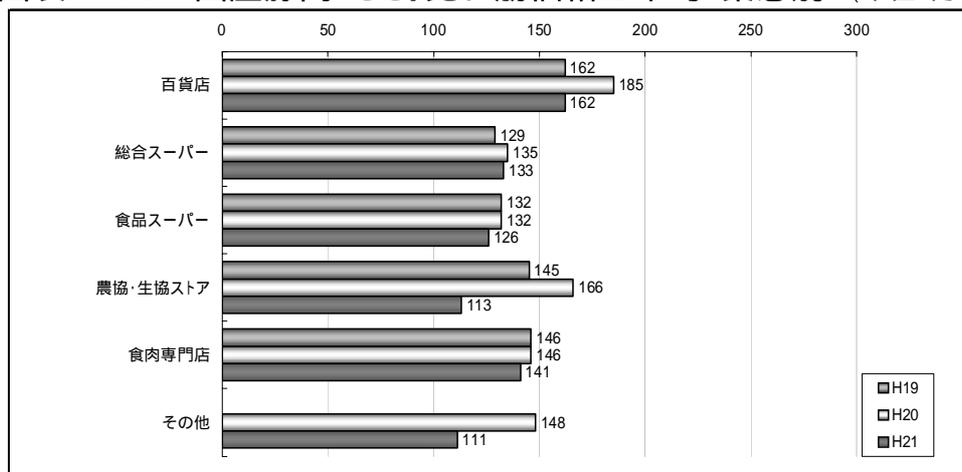
2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 国産豚肉:部位別

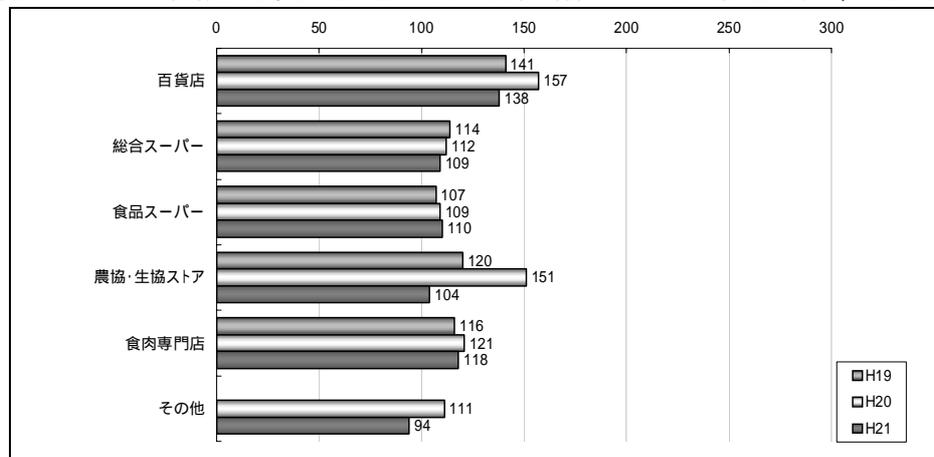
図表 -80 「国産豚肉・ばら」売れ筋価格の平均:業態別 (単位:円/100g)



図表 -81 「国産豚肉・もも」売れ筋価格の平均:業態別 (単位:円/100g)



図表 -82 「国産豚肉・かた」売れ筋価格の平均:業態別 (単位:円/100g)



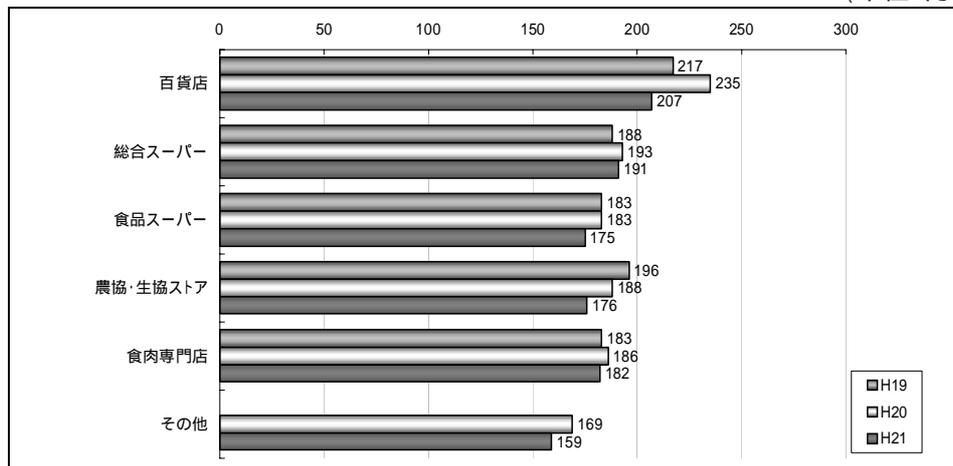
1 食肉の売れ筋価格帯

2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

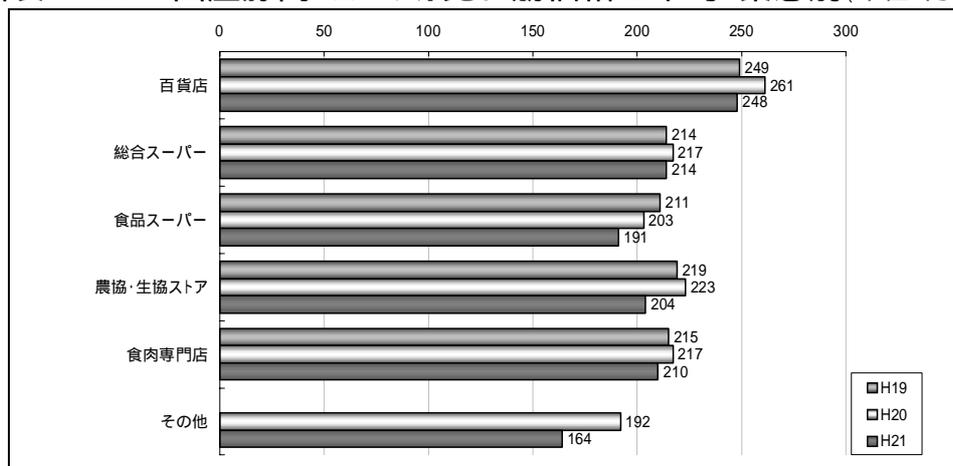
1) 国産豚肉:部位別

図表 -83 「国産豚肉・かたロース」売れ筋価格の平均:業態別

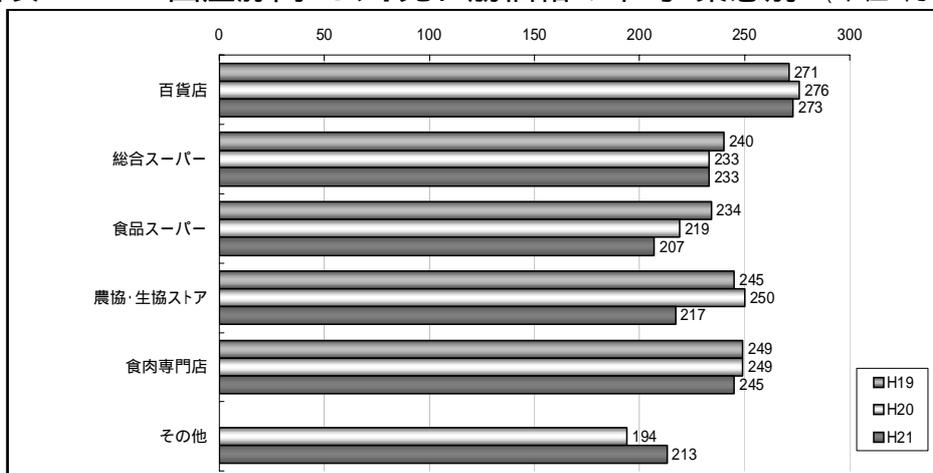
(単位:円/100g)



図表 -84 「国産豚肉・ロース」売れ筋価格の平均:業態別(単位:円/100g)



図表 -85 「国産豚肉・ヒレ」売れ筋価格の平均:業態別 (単位:円/100g)

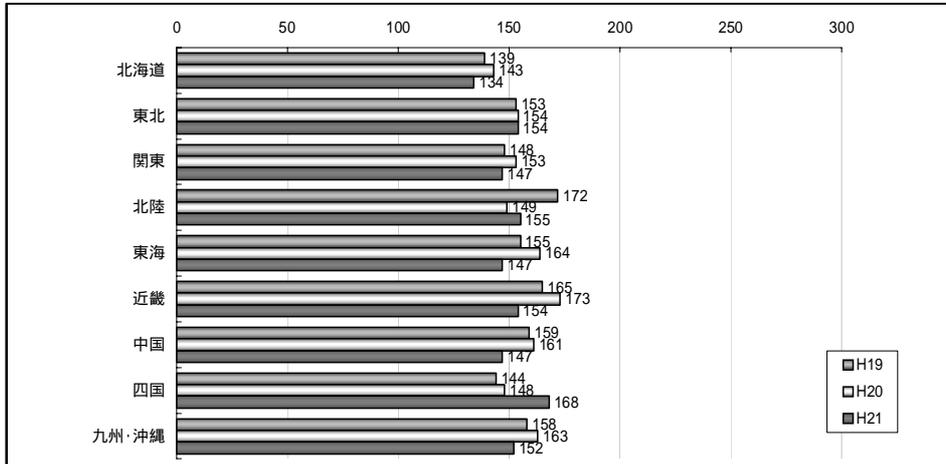


1 食肉の売れ筋価格帯

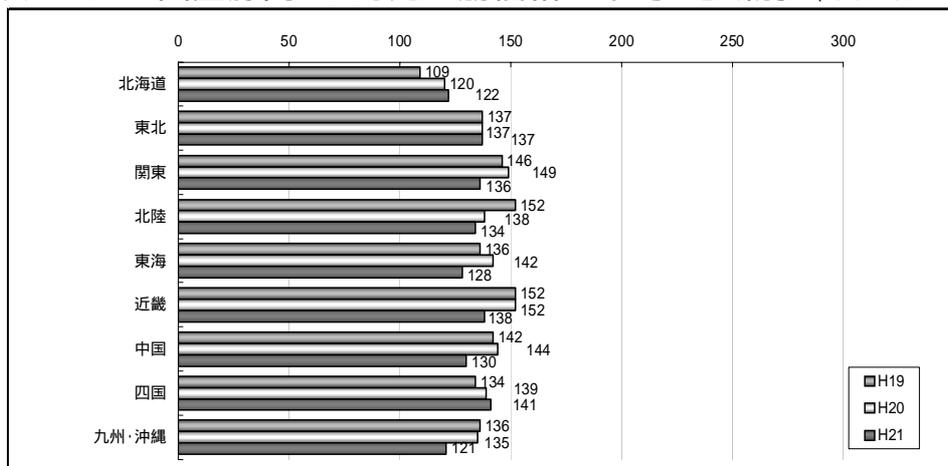
2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 国産豚肉:部位別

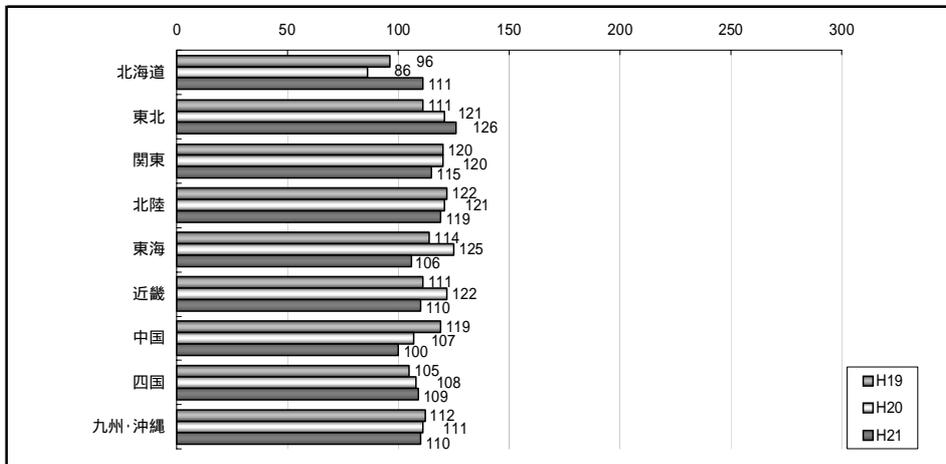
図表 -86 「国産豚肉・ばら」売れ筋価格の平均:地域別 (単位:円/100g)



図表 -87 「国産豚肉・もも」売れ筋価格の平均:地域別 (単位:円/100g)



図表 -88 「国産豚肉・かた」売れ筋価格の平均:地域別 (単位:円/100g)

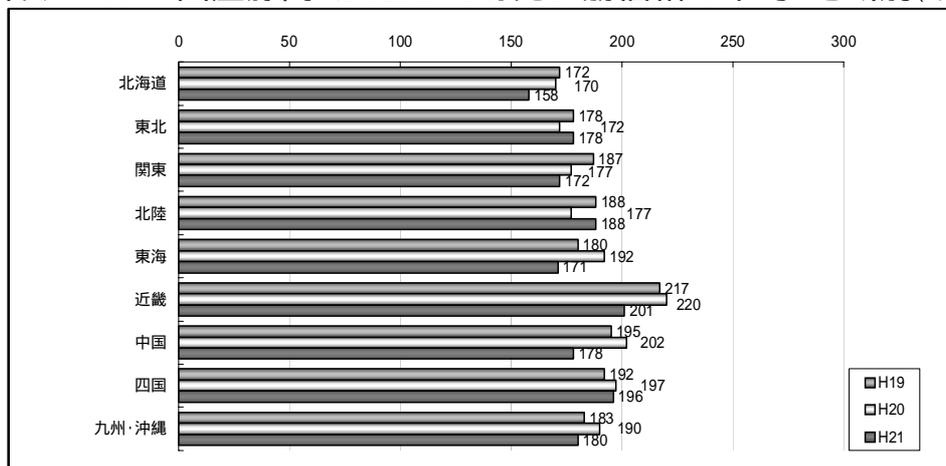


1 食肉の売れ筋価格帯

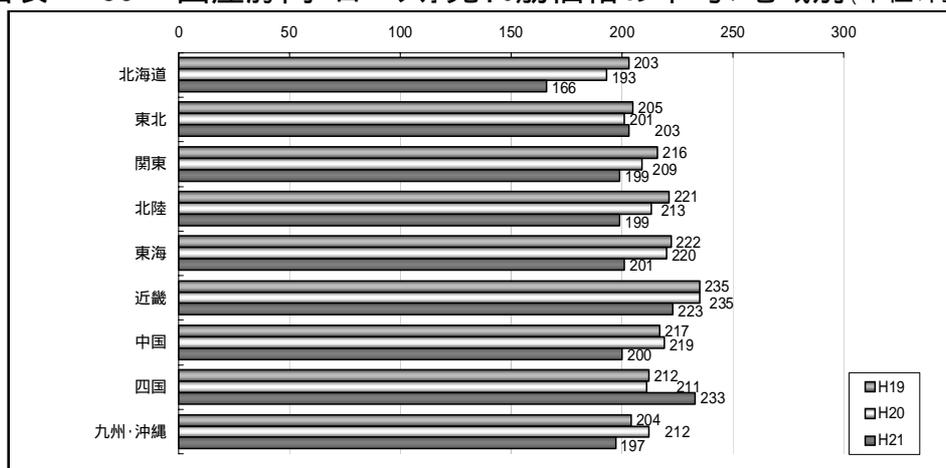
2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 国産豚肉: 部位別

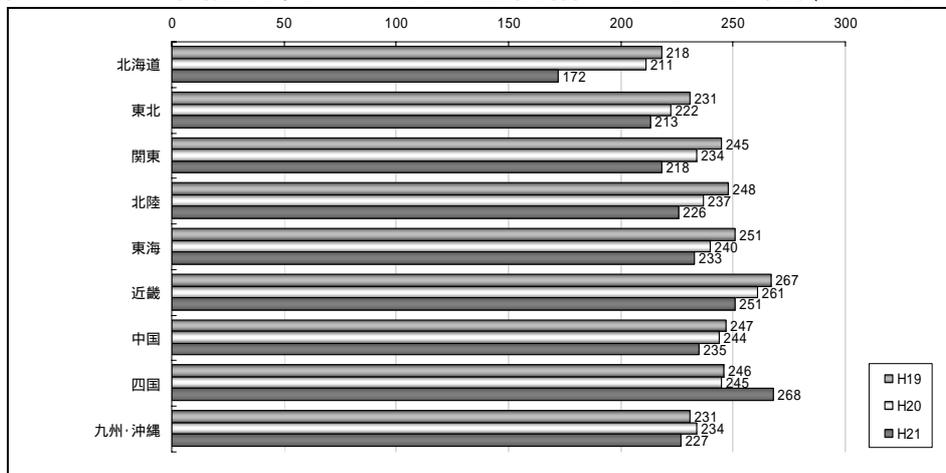
図表 -89 「国産豚肉・かたロース」売れ筋価格の平均: 地域別(単位: 円 / 100g)



図表 -90 「国産豚肉・ロース」売れ筋価格の平均: 地域別(単位: 円 / 100g)



図表 -91 「国産豚肉・ヒレ」売れ筋価格の平均: 地域別(単位: 円 / 100g)



1 食肉の売れ筋価格帯

2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 国産豚肉: 部位別

業態別に「国産豚肉」の売れ筋価格を見ると、いずれの部位でも「百貨店」が高く、「食品スーパー」「農協・生協ストア」が全般に安めになっている。前年と比較すると、総じて売れ筋価格が安くなった

「百貨店」の売れ筋価格は、すべての部位で他の業態に比べて最も高くなっている。「食品スーパー」「農協・生協ストア」の売れ筋価格は総じて安くなっている。「もも」では「農協・生協ストア」が、「ロース」「ヒレ」では「食品スーパー」が最も安くなっているが、この他の部位では「食品スーパー」と「農協・生協ストア」にあまり差は見られない。「食肉専門店」は、「もも」「かた」「ヒレ」では「百貨店」に次いで売れ筋価格が高くなっている。

経年で比較すると、すべての部位でほとんどの業態の売れ筋価格が前年より安くなった。「もも」「かた」「ヒレ」では「農協・生協ストア」の売れ筋価格が大きく低下している。

地域別に「国産豚肉」の売れ筋価格を見ると、「四国」「近畿」が高めで、「北海道」が安めになっている。前年と比較すると、「四国」の売れ筋価格が高くなっているが、西日本の他の地域では売れ筋価格が総じて安くなっている

「四国」の売れ筋価格は「かた」「かたロース」以外の部位で最も高くなっている。「近畿」は「もも」「ロース」「ヒレ」では「四国」に次いで売れ筋価格が高い。一方、「北海道」は全般に売れ筋価格が安く、「ロース」「ヒレ」といった高級な部位で他の地域との差が大きい。「東海」「中国」の売れ筋価格も、全般に安めになっている。

経年で比較すると、「四国」の売れ筋価格が「かたロース」以外の部位では前年より高くなっており、「ばら」「ロース」「ヒレ」で前年との差が大きい。「関東」「東海」「近畿」「中国」「九州・沖縄」ではすべての部位で前年より売れ筋価格が下がっており、西日本の中で「四国」のみ異なった変動をしていることになるが、「四国」は回答者数が少ないため、特定の回答の影響を受けている可能性がある。

1 食肉の売れ筋価格帯

2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 輸入豚肉: 部位別

図表 -92 「輸入豚肉」売れ筋価格帯: 部位別 (単位: %, 円/100g)

	回答 店舗数	50円 以下	51～ 100円	101～ 150円	151～ 200円	201円 以上	平均 (円/ 100g)
ばら	248	0.4	60.9	34.7	2.8	1.2	97
もも	61	1.6	82.0	13.1	0.0	3.3	86
かた	93	2.2	87.1	7.5	1.1	2.2	82
かたコース	230	0.4	52.6	40.9	3.9	2.2	103
コース	301	0.3	51.2	38.2	8.0	2.3	106
ヒレ	159	0.6	43.4	35.8	15.7	4.4	115

「輸入豚肉」の売れ筋価格帯の平均は、「かた」が82円/100gで最も安く、「ヒレ」が115円/100gで最も高い。

平均価格は安い方から順に、「かた」「もも」「ばら」「かたコース」「コース」「ヒレ」の順となっており、「国産豚肉」と同じである。

「かた」「もも」では、「51～100円/100g」がそれぞれ87.1%、82.0%と回答が集中しており、ともにこの価格帯で値頃感がほぼ形成されているものと考えられる。「国産豚肉」では、「かた」と「もも」に価格差が見られたが、「輸入豚肉」では大きな差は見られない。

「ばら」でも「51～100円/100g」が60.9%と多いが、「101～150円/100g」も34.7%となっており、「もも」よりもワンランク上であることがわかる。

「かたコース」でも「ばら」と同様に、「51～100円/100g」と「101～150円/100g」の回答が多いが、それぞれ52.6%、40.9%となっており、「ばら」よりもやや高い価格帯にシフトしている。

「コース」では「51～100円/100g」が51.2%、「101～150円/100g」が38.2%で、「かたコース」と同様の分布を示している。

「国産豚肉」では、「ばら」「かたコース」「コース」の間にそれなりの価格差があったが、「輸入豚肉」においては、それぞれ平均価格が97円/100g、103円/100g、106円/100gとなっており、3～6円/100gの違いしかない。

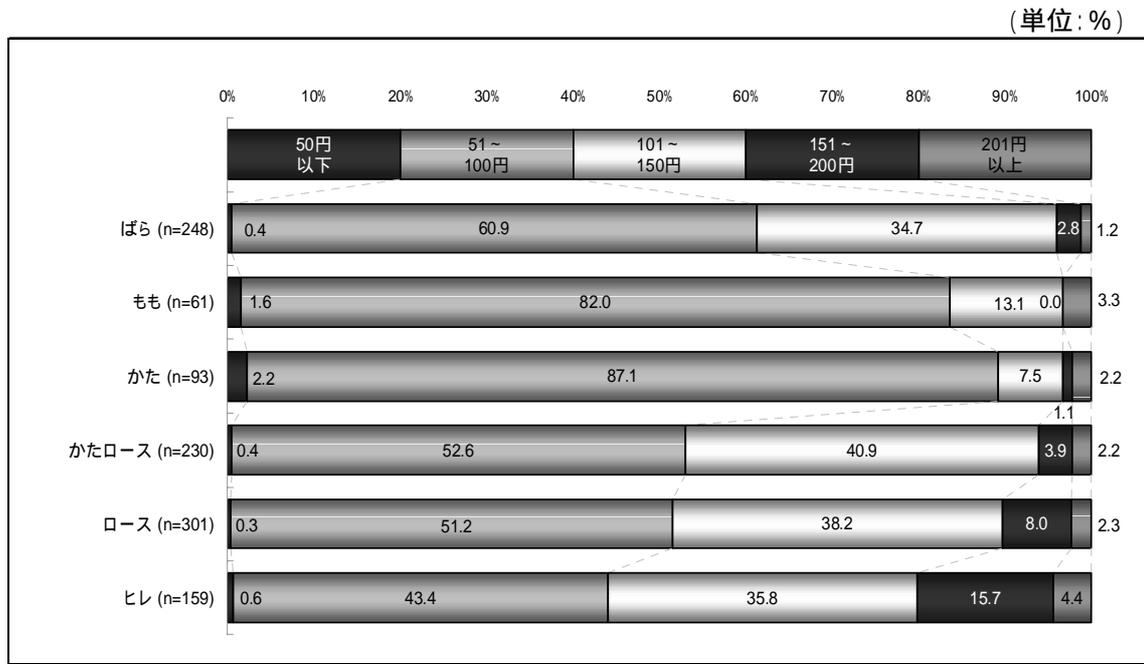
「ヒレ」でも「51～100円/100g」が43.4%で最も多く、次いで「101～150円/100g」(35.8%)が多いが、「151～200円/100g」が15.7%となっており、売れ筋価格帯は「コース」よりもワンランク上であるといえる。

1 食肉の売れ筋価格帯

2. 豚肉の売れ筋価格帯 (100g 当たり)

2) 輸入豚肉: 部位別

図表 -93 「輸入豚肉」売れ筋価格帯: 部位別



図表 -94 「輸入豚肉」売れ筋価格の経年比較: 部位別

(単位: 円 / 100g、店)

	価格平均(円 / 100g)			回答店舗数		
	H19	H20	H21	H19	H20	H21
ばら	110	107	97	300	193	248
もも	95	97	86	80	52	61
かた	87	89	82	119	87	93
かたコース	119	112	103	267	156	230
ロース	126	116	106	364	209	301
ヒレ	138	133	115	230	131	159

【経年比較】

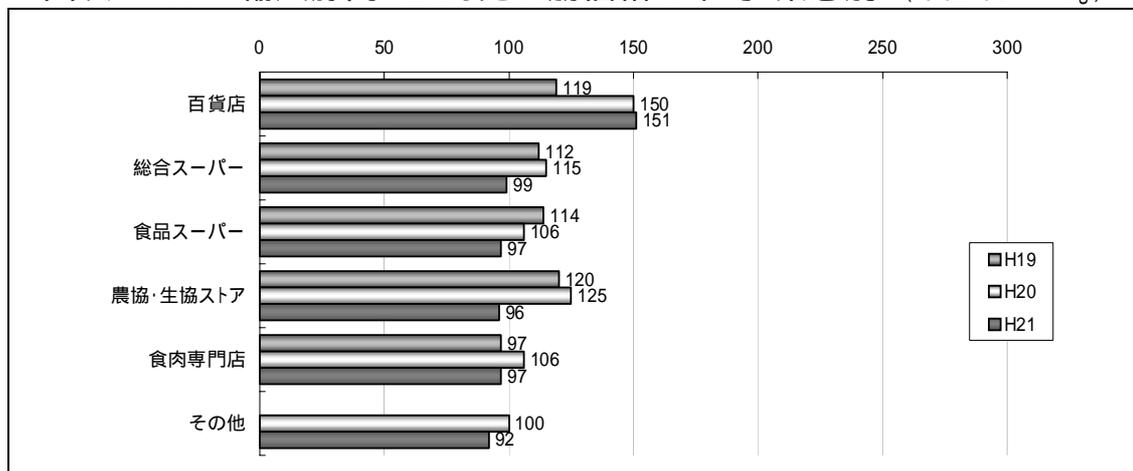
「輸入豚肉」の部位別平均価格は、「国産豚肉」と同様にすべての部位で前年より低下している。「ヒレ」で18円/100g、「ロース」で10円/100gの減少となっており、高級な部位での低下が目立つ。

1 食肉の売れ筋価格帯

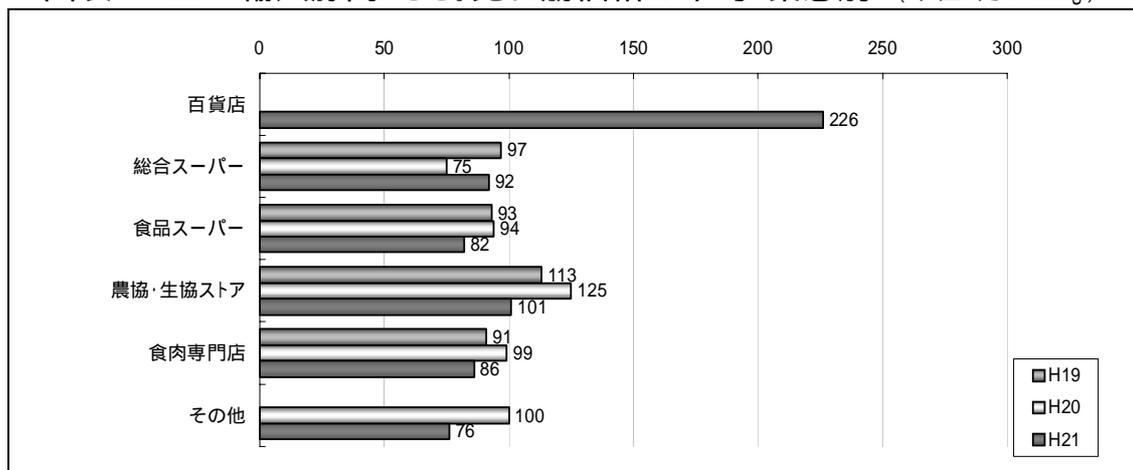
2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 輸入豚肉: 部位別

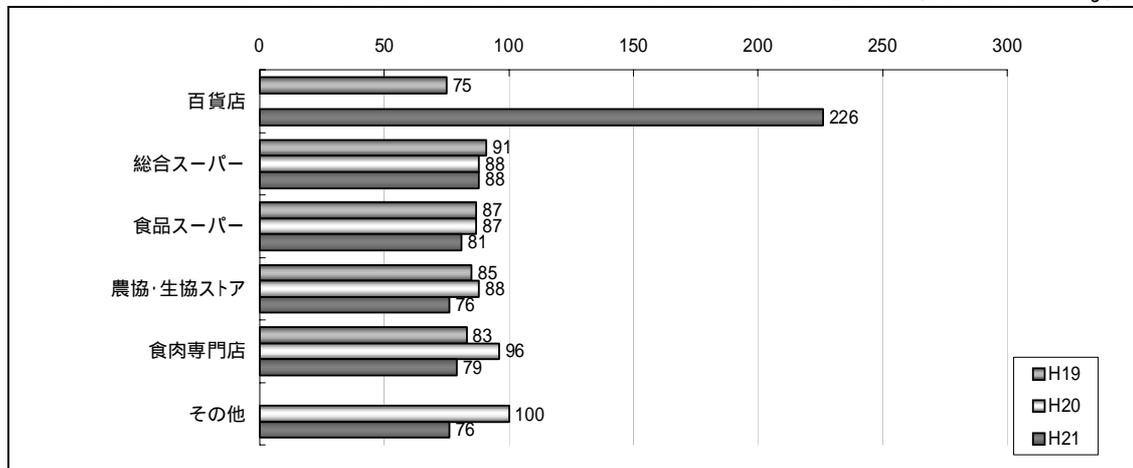
図表 -95 「輸入豚肉・ばら」売れ筋価格の平均: 業態別 (単位: 円 / 100g)



図表 -96 「輸入豚肉・もも」売れ筋価格の平均: 業態別 (単位: 円 / 100g)



図表 -97 「輸入豚肉・かた」売れ筋価格の平均: 業態別 (単位: 円 / 100g)



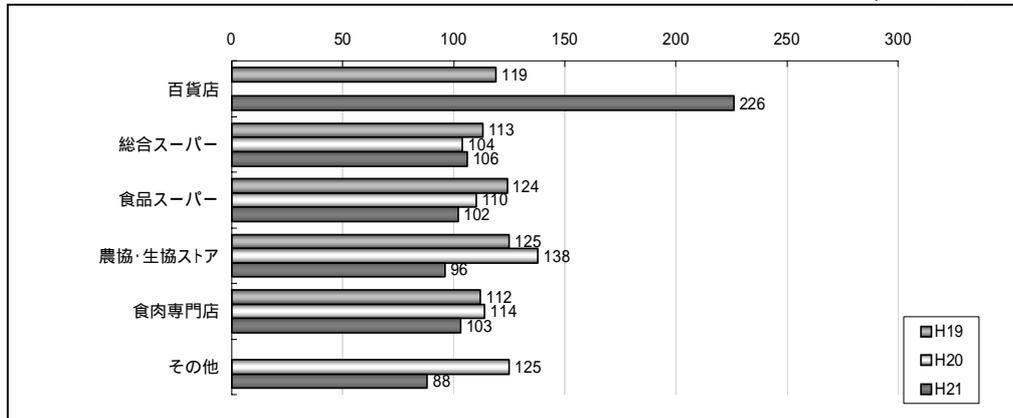
1 食肉の売れ筋価格帯

2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 輸入豚肉: 部位別

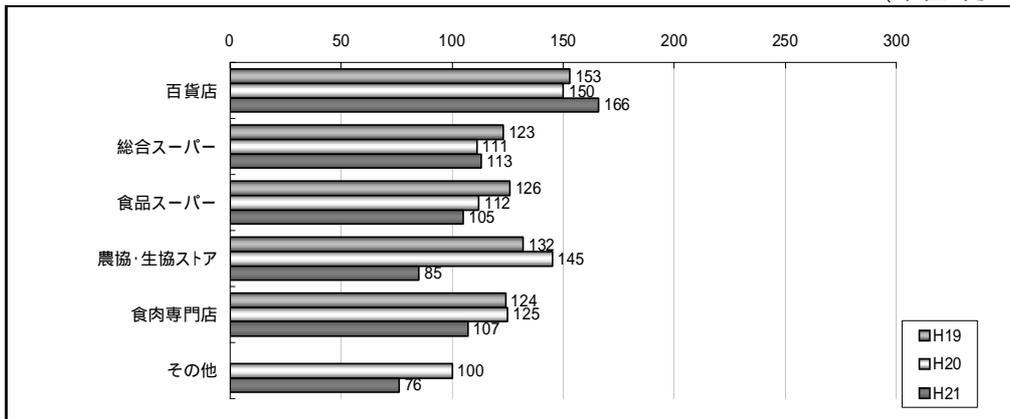
図表 -98 「輸入豚肉・かたロース」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



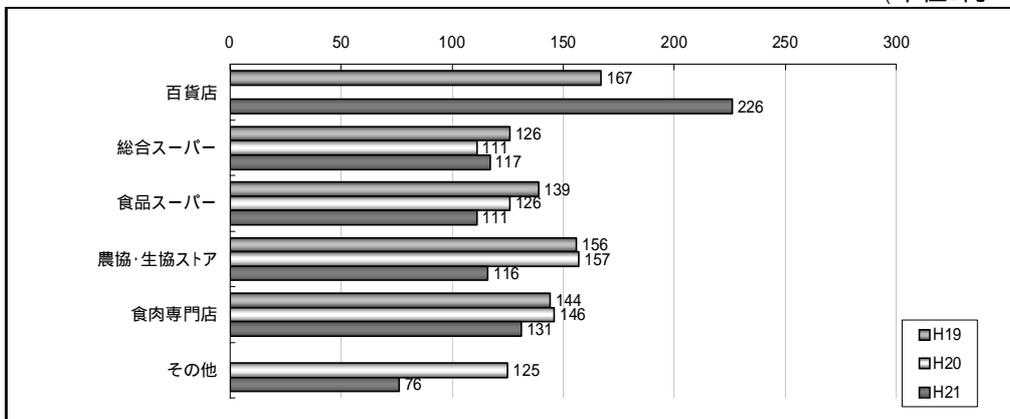
図表 -99 「輸入豚肉・ロース」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)



図表 -100 「輸入豚肉・ヒレ」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円 / 100g)

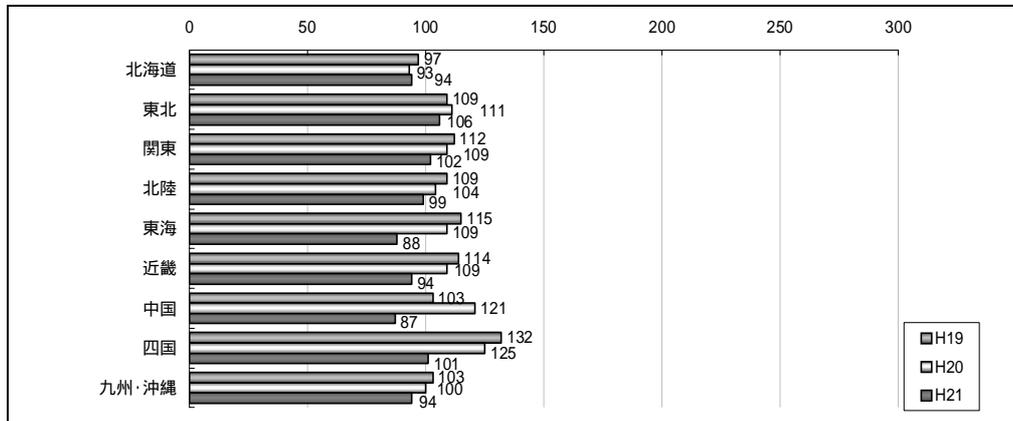


1 食肉の売れ筋価格帯

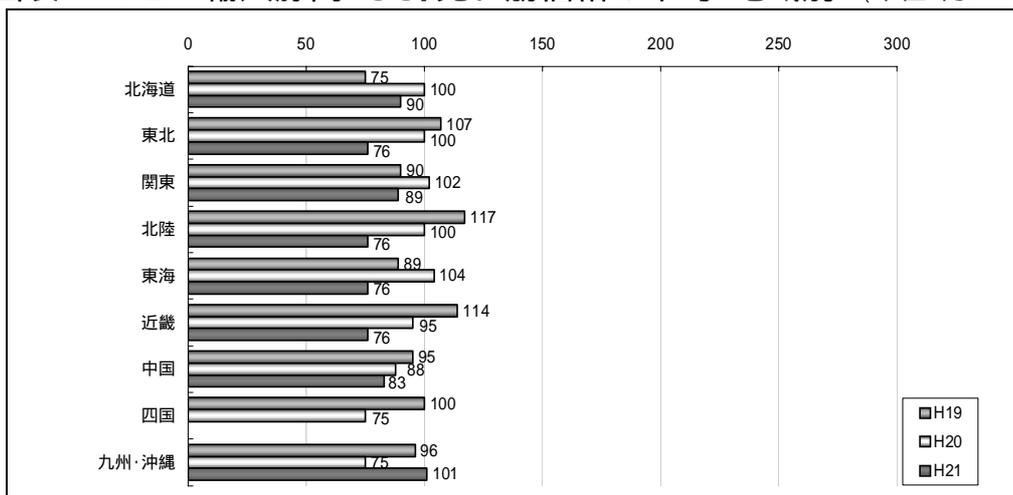
2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 輸入豚肉: 部位別

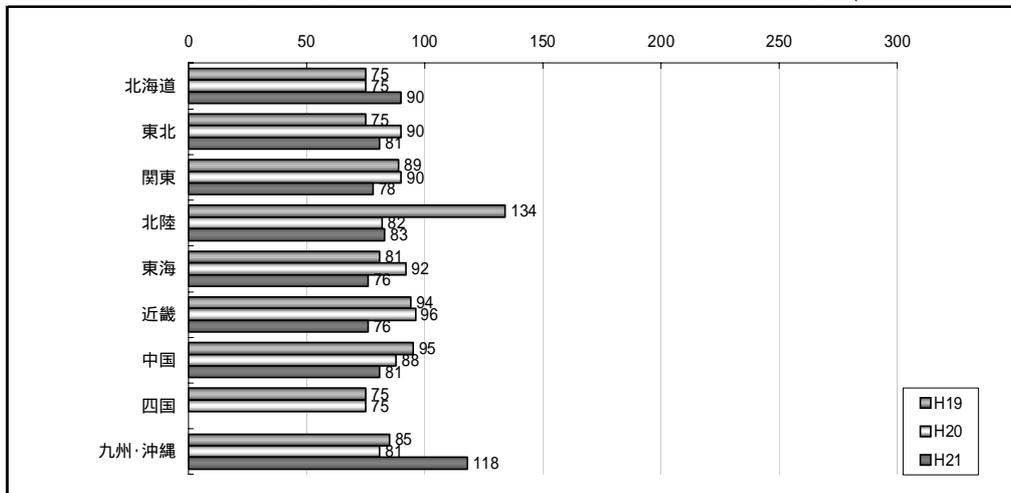
図表 -101 「輸入豚肉・ばら」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円 / 100g)



図表 -102 「輸入豚肉・もも」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円 / 100g)



図表 -103 「輸入豚肉・かた」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円 / 100g)

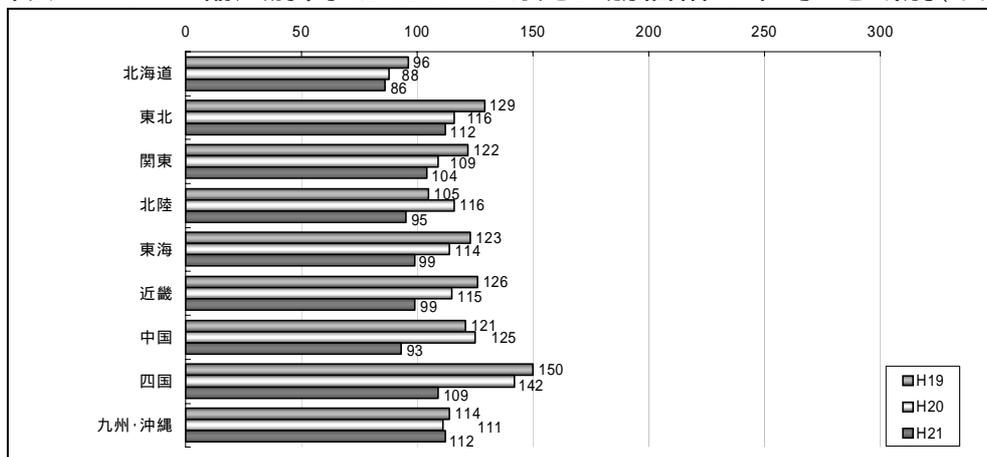


1 食肉の売れ筋価格帯

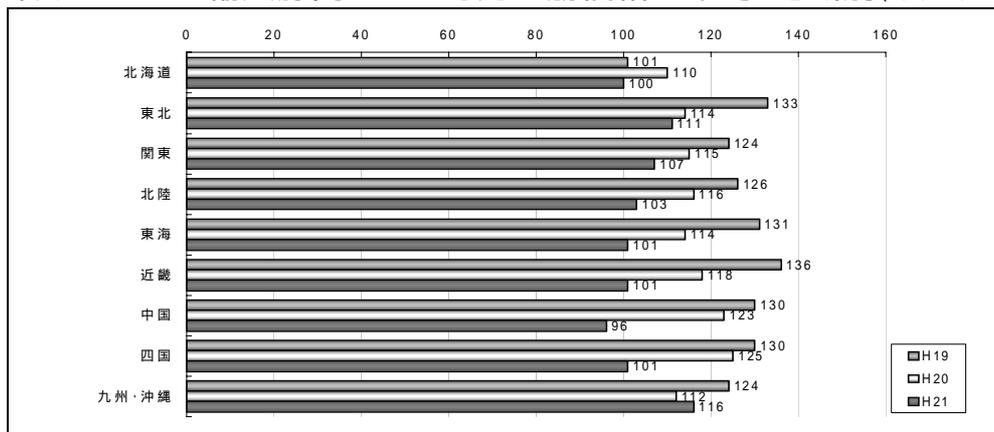
2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 輸入豚肉: 部位別

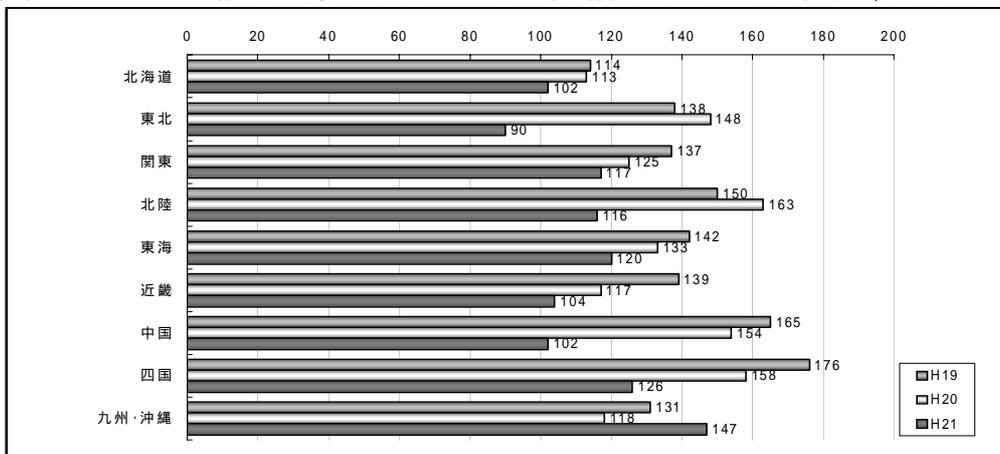
図表 -104 「輸入豚肉・かたロース」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円 / 100g)



図表 -105 「輸入豚肉・ロース」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円 / 100g)



図表 -106 「輸入豚肉・ヒレ」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円 / 100g)



1 食肉の売れ筋価格帯

2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 輸入豚肉: 部位別

業態別に「輸入豚肉」の売れ筋価格を見ると、すべての部位で「百貨店」が高い。前年と比較すると、総じて「食品スーパー」「農協・生協ストア」「食肉専門店」の売れ筋価格が安くなった

すべての部位で「百貨店」の売れ筋価格が突出して高いが、回答者数が極めて少ないことに留意する必要がある。「農協・生協ストア」では「かたロース」「ロース」の売れ筋価格が最も安い。「食肉専門店」では「ヒレ」の売れ筋価格がやや高い。「ばら」では、「百貨店」以外の4業態の売れ筋価格にほとんど差がなかった。

経年で比較すると、すべての部位で「食品スーパー」「農協・生協ストア」「食肉専門店」の売れ筋価格が前年より安くなっている。特に「農協・生協ストア」で下げ幅が大きい。「総合スーパー」で売れ筋価格が前年より下がったのは「ばら」のみであった。

地域別に「輸入豚肉」の売れ筋価格を見ると、ほとんどの部位で「九州・沖縄」が最も高い。前年と比較すると、「九州・沖縄」以外の地域では売れ筋価格が全般に安くなった

「ばら」以外の部位では「九州・沖縄」の売れ筋価格が最も高い。特に「かた」「ヒレ」で他の地域との差が大きい。「東北」の売れ筋価格は「ばら」では最も高く、「かたロース」では「九州・沖縄」に並ぶ。「近畿」「中国」の売れ筋価格は全般に安い。「東海」も同様に売れ筋価格が安い、「ヒレ」では比較的高くなっている。

経年で比較すると、「九州・沖縄」以外の地域では総じて売れ筋価格が前年より安くなり、「九州・沖縄」では「ばら」以外の部位で売れ筋価格が前年より上がっている。特に「もも」「かた」「ヒレ」で大きく上昇している。

1 食肉の売れ筋価格帯

3. 鶏肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

図表 -107 「鶏肉」売れ筋価格帯:部位別 (単位:%、円/100g)

	回答 店舗数	60円 以下	61～ 80円	81～ 100円	101～ 120円	121～ 140円	141～ 160円	161～ 180円	180円 以上	平均 (円/ 100g)
むね肉	551	38.3	30.7	20.7	4.4	2.2	1.6	0.7	1.5	74
もも肉	579	1.4	10.5	36.4	22.3	17.6	7.3	1.6	2.9	108
ささみ	531	4.1	14.7	29.2	22.4	14.3	9.2	3.2	2.8	107
手羽	498	18.3	39.0	33.5	5.0	2.4	0.6	0.6	0.6	79

「鶏肉」の売れ筋価格帯の平均は、「むね肉」が74円/100gで最も安く、「もも肉」が108円/100gで最も高い

平均価格は安い方から順に、「むね肉」「手羽」「ささみ」「もも肉」の順となっている。

「むね肉」では、「60円以下/100g」が38.3%、「61～80円/100g」が30.7%で、合計すると7割弱を占める。

「手羽」では、「61～80円/100g」(39.0%)と「81～100円/100g」(33.5%)を合わせると72.5%を占め、「むね肉」より高い価格帯にシフトしている。

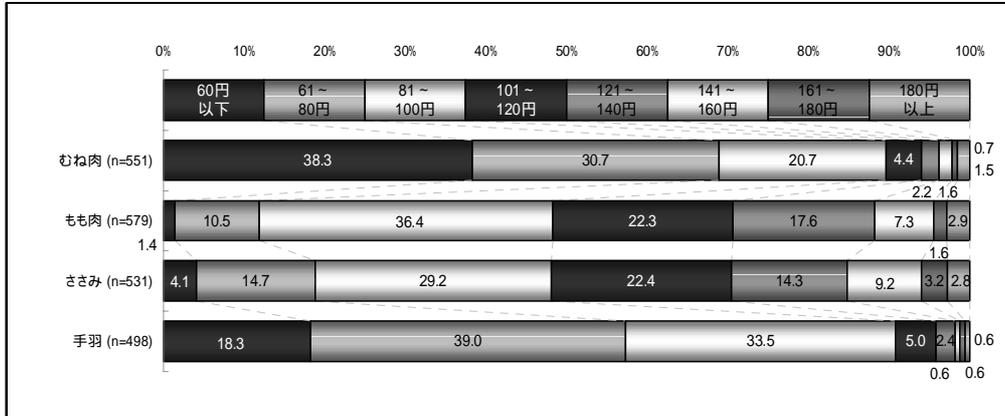
「ささみ」では「81～100円/100g」が29.2%、「101～120円/100g」が22.4%で、合計すると51.6%と半数強を占める。「手羽」より売れ筋価格帯がワンランク上であることがわかる。

「もも肉」は「ささみ」と同様に、「81～100円/100g」が36.4%、「101～120円/100g」が22.3%と多く、合計すると6割弱を占める。「もも肉」は「ささみ」に比べて「61～80円/100g」の割合がやや低く、「121～140円/100g」の割合がやや高いが、平均価格にはほとんど差がない。

1 食肉の売れ筋価格帯

3. 鶏肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

図表 -108 「鶏肉」売れ筋価格帯:部位別 (単位:%)



図表 -109 「鶏肉」売れ筋価格の経年比較:部位別

(単位:円/100g、店)

	価格平均(円/100g)			回答店舗数		
	H19	H20	H21	H19	H20	H21
むね肉	70	76	74	770	542	551
もも肉	109	117	108	811	572	579
ささみ	114	117	107	740	514	531
手羽	79	83	79	688	456	498

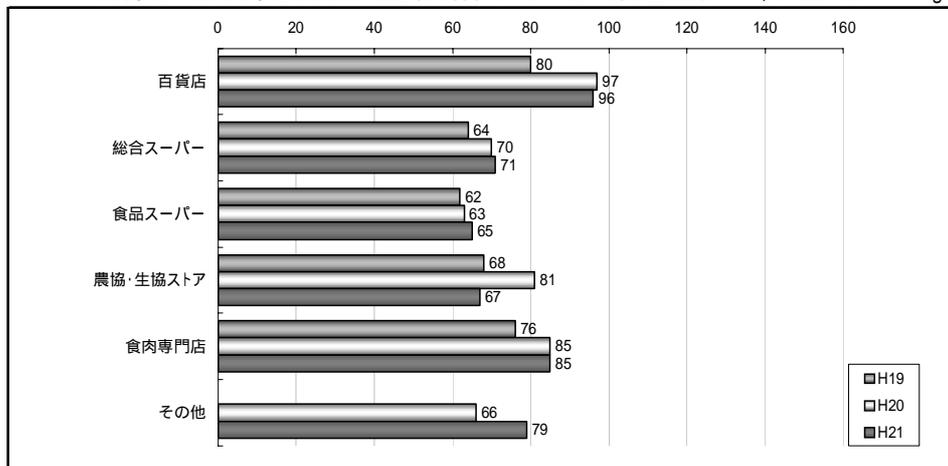
【経年比較】

「鶏肉」の部位別平均価格は、前年はすべての部位で上昇したが、今年はずべての部位で低下した。「ささみ」では10円/100gの減少で、平成19年調査の結果を下回った。「もも肉」、「手羽」は平成19年と同水準に戻っている。「むね肉」は微減にとどまり、平成19年を上回った。

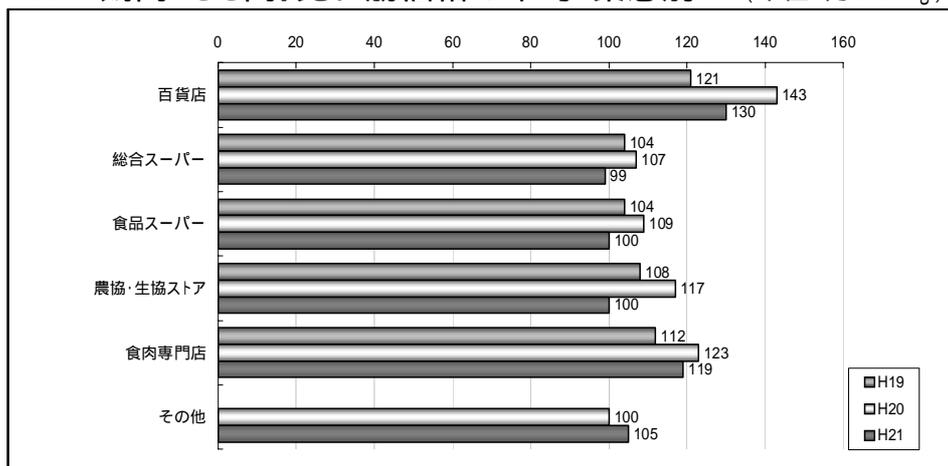
1 食肉の売れ筋価格帯

3. 鶏肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

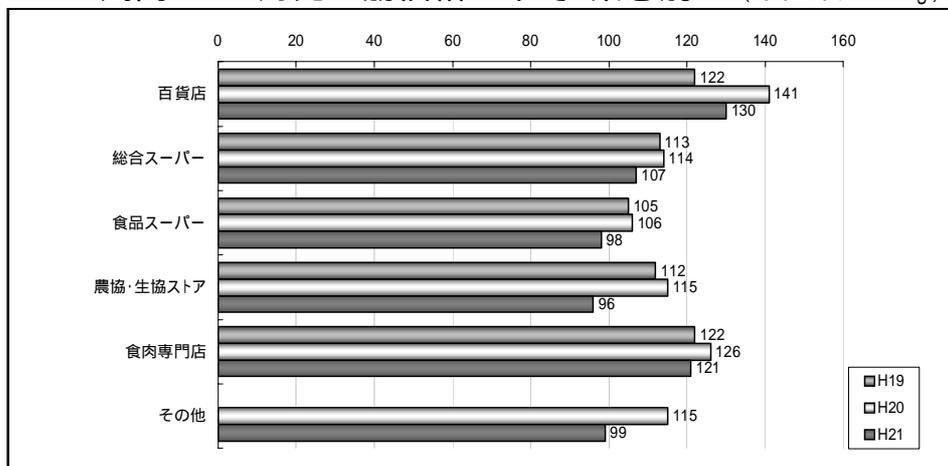
図表 -110 「鶏肉・むね肉」売れ筋価格の平均:業態別 (単位:円/100g)



図表 -111 「鶏肉・もも肉」売れ筋価格の平均:業態別 (単位:円/100g)



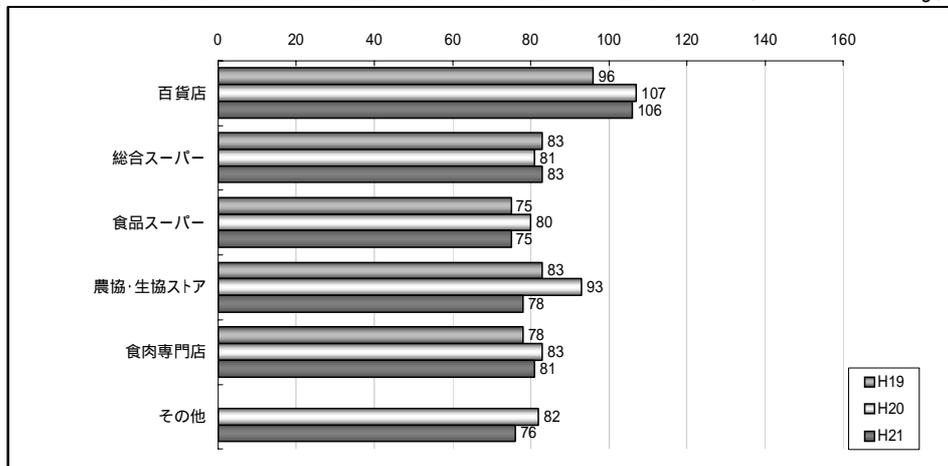
図表 -112 「鶏肉・ささみ」売れ筋価格の平均:業態別 (単位:円/100g)



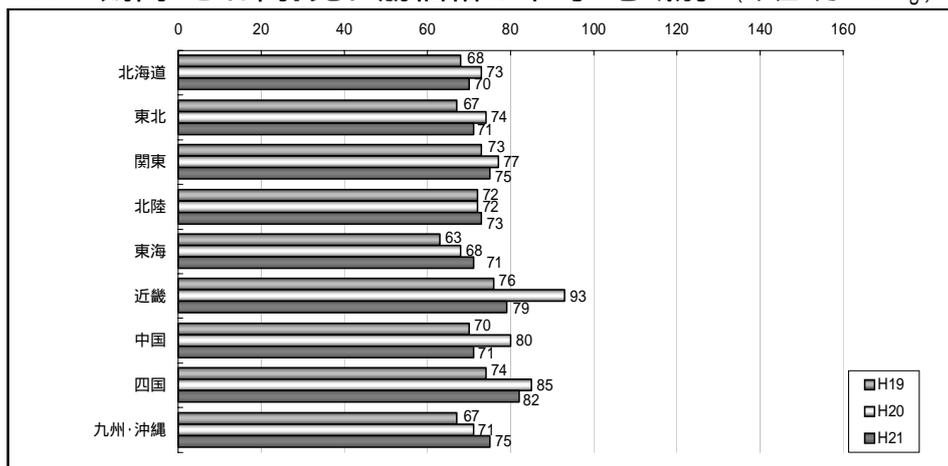
1 食肉の売れ筋価格帯

3. 鶏肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

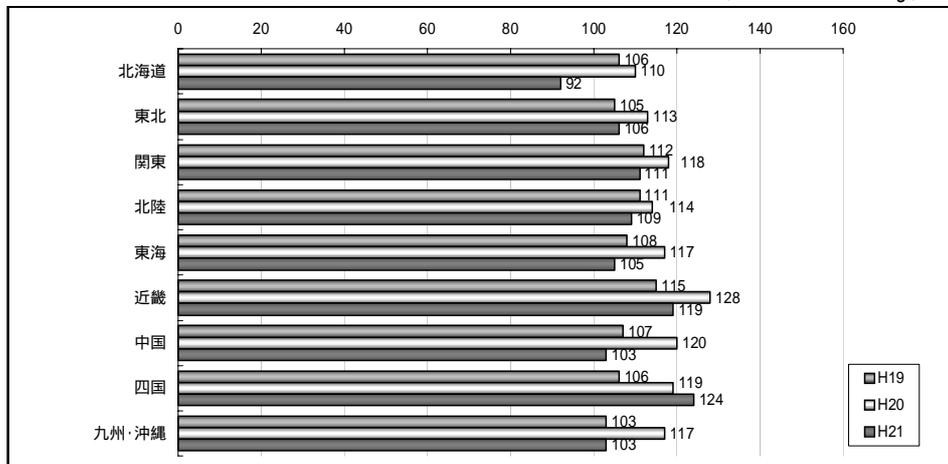
図表 -113 「鶏肉・手羽」売れ筋価格の平均:業態別 (単位:円/100g)



図表 -114 「鶏肉・むね肉」売れ筋価格の平均:地域別 (単位:円/100g)



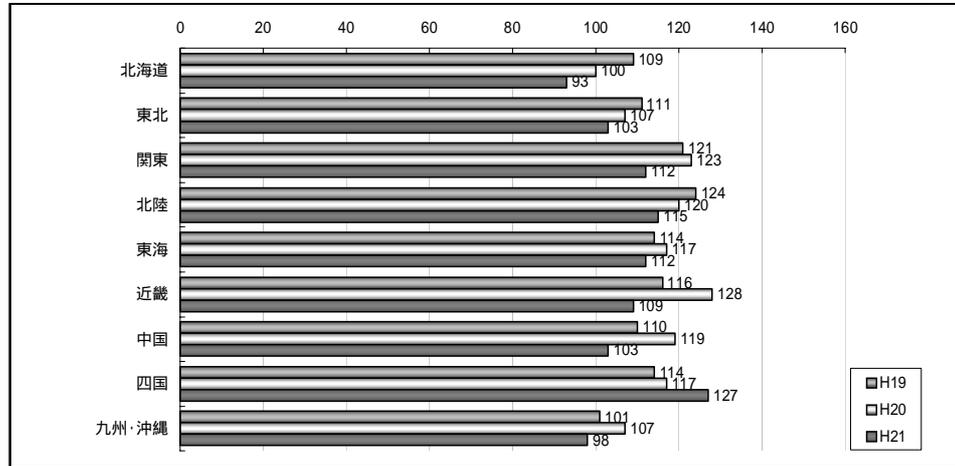
図表 -115 「鶏肉・もも肉」売れ筋価格の平均:地域別 (単位:円/100g)



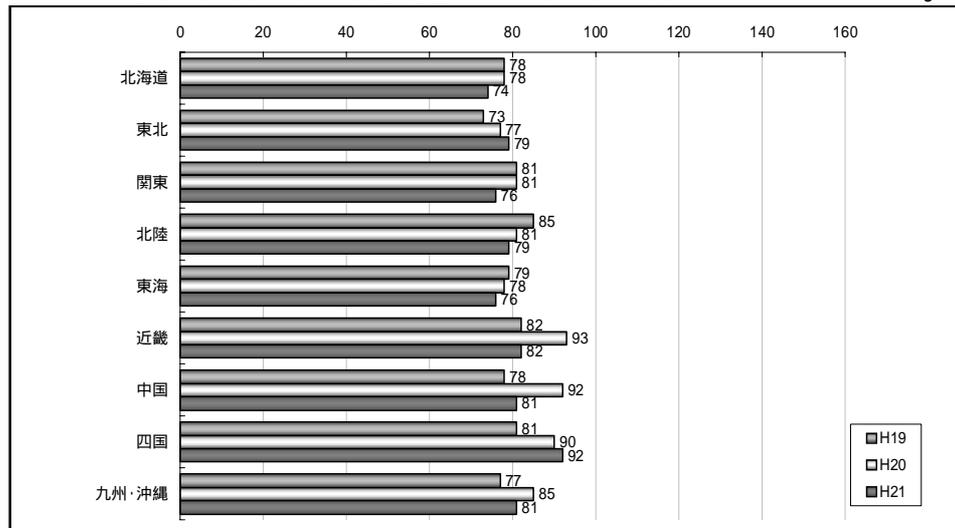
1 食肉の売れ筋価格帯

3. 鶏肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

図表 -116 「鶏肉・ささみ」売れ筋価格の平均:地域別 (単位:円/100g)



図表 -117 「鶏肉・手羽」売れ筋価格の平均:地域別 (単位:円/100g)



1 食肉の売れ筋価格帯

3. 鶏肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

業態別に「鶏肉」の売れ筋価格を見ると、すべての部位で「百貨店」が最も高い。前年と比較すると、「もも肉」「ささみ」では業態を問わず売れ筋価格が安くなった。「農協・生協ストア」ではすべての部位で売れ筋価格が大きく下がった

「百貨店」の売れ筋価格はすべての部位で最も高くなっている。「手羽」以外の部位では、「食肉専門店」の売れ筋価格が「百貨店」に次いで高くなっている。「食品スーパー」と「農協・生協ストア」の売れ筋価格にはほとんど差がなく、全般的に安めになっている。「総合スーパー」の売れ筋価格は「手羽」では「百貨店」の次に高い。

経年で比較すると、すべての業態で「もも肉」と「ささみ」では売れ筋価格が前年より安くなっている。「農協・生協ストア」では「むね肉」の売れ筋価格が前年より低下したが、この他の業態ではあまり変化がなかった。「総合スーパー」では「手羽」の売れ筋価格が微増した。「農協・生協ストア」の売れ筋価格は、部位を問わず前年より安くなっており、下げ幅が大きい。

地域別に「鶏肉」の売れ筋価格を見ると、総じて「四国」「近畿」が高く、「北海道」が安い。前年と比べると、ほぼ全国的に売れ筋価格が安くなっており、特に「近畿」「中国」での減少が目立つ。

すべての部位で「四国」の売れ筋価格が最も高くなっている。「ささみ」以外の部位では「近畿」の売れ筋価格が「四国」に次いで高い。一方、「北海道」の売れ筋価格はすべての部位で最も安くなっており、「もも肉」では他の地域に比べて特に安い。

経年で比較すると、すべての部位でほぼ全国的に売れ筋価格が下がっている。特に「近畿」「中国」の下げ幅が部位に関わらず大きい。ただし、「四国」のみ他の地域と異なり、「むね肉」以外の部位では前年より売れ筋価格が高くなっている。

1 食肉の売れ筋価格帯

4. 適正価格帯 (100g 当たり)

価格感度測定とはPSM(Price Sensitivity Meter [Measurement])とも呼ばれる、既存データの無い場合の受容価格範囲・最適価格を知る手法として知られているが、例えば牛乳のように日々価格が変動するような商品の受容価格範囲を知る上でも用いられている。通常、この調査は、消費者のイメージする最適価格帯を探る上で実施することが多いが、販売する立場の考える適正価格帯を見ることがとした。対象は、「国産牛ばら肉」、「輸入牛ばら肉」、「豚ばら肉」、「鶏もも肉」の4つとした。

価格感度測定を行うに当たり、上記4種類の食肉について、以下の4つの質問をした。

(質問1)消費者が、あまりにも安くて、品質に不安を感じ始める100g当たりの値段

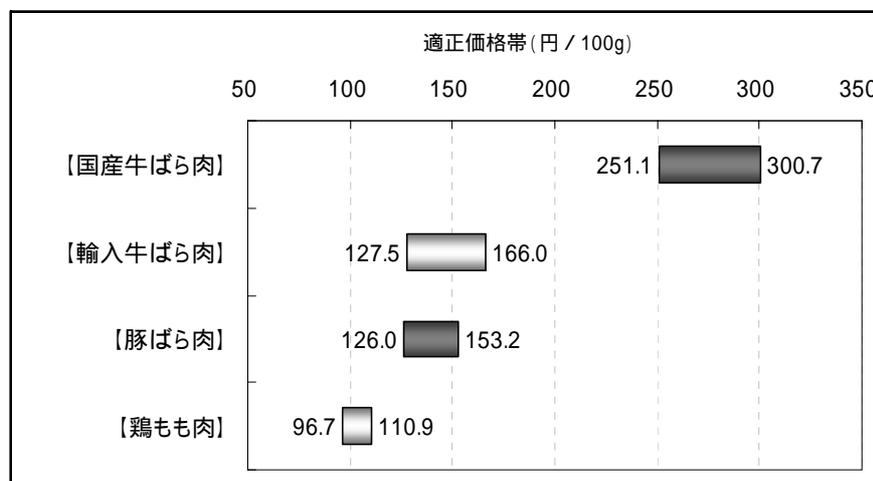
(質問2)消費者が、品質に不安はないが、安いと感じ始める100g当たりの値段

(質問3)消費者が、品質的に買う価値はあるが、高いと感じ始める100g当たりの値段

(質問4)消費者が、いくら品質が良くても、高すぎて買えないと感じ始める100g当たりの値段

上記の質問について、どの価格で何%の回答者がそのように思うのか、累計の比率を次頁にてグラフ化した。図では、「安すぎて品質が不安」と感じる人と「高いと感じ始める」人とが同数になるポイントで、安さの限界点とされている。一方、「高すぎて買わない」と感じる人と「安いと感じ始める」人とが同数になるポイントで、高さの限界点とされている。この間の領域が、受容価格帯として算出される。

図表 -118 販売店の適正価格帯 (単位:円 / 100g)

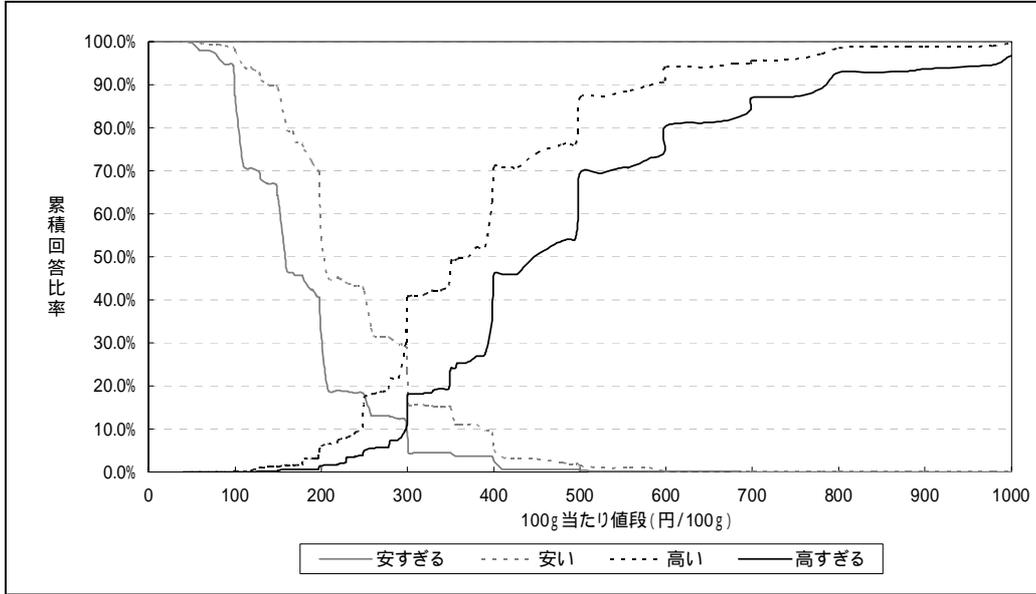


1 食肉の売れ筋価格帯

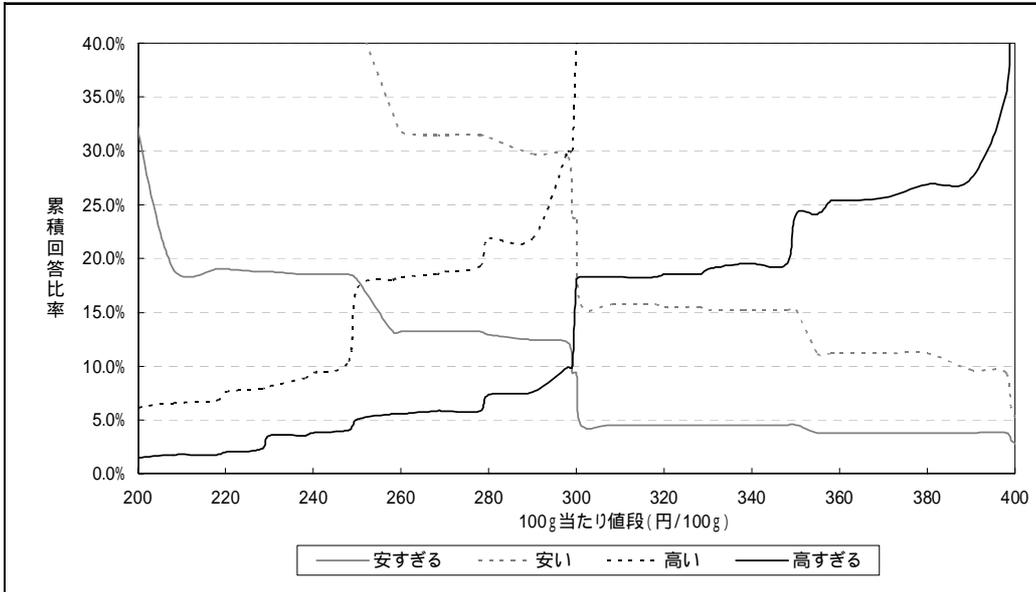
4. 適正価格帯 (100g 当たり)

1) 国産牛ばら肉

図表 -119 「国産牛ばら肉」価格感度測定(全体像)



図表 -120 「国産牛ばら肉」価格感度測定(受容価格帯近辺)



「国産牛ばら肉」の適正価格帯は、251.1円/100g～300.7円/100gであった

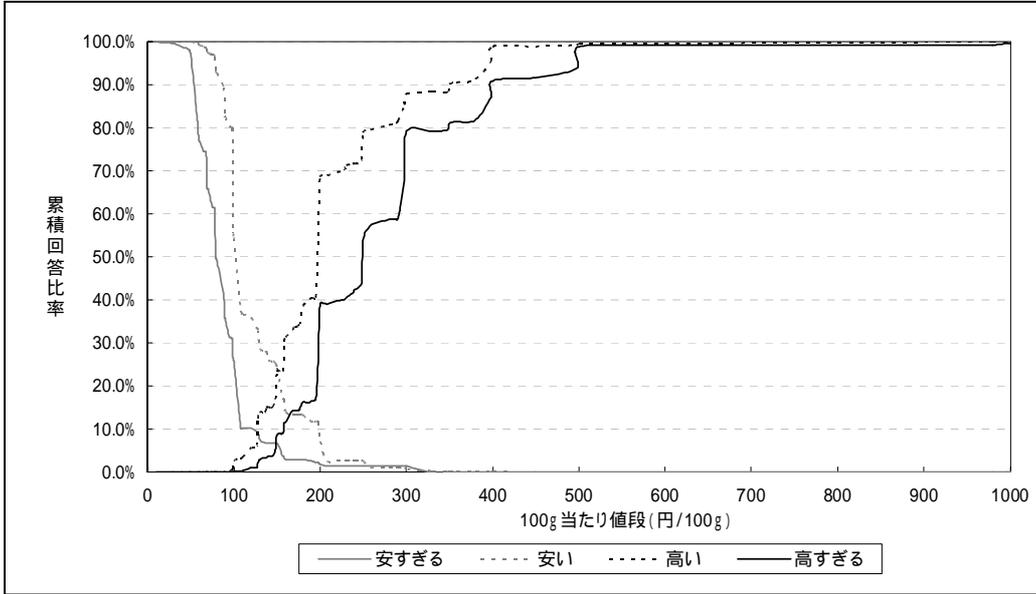
今回、グラフの接点から測定したところ、販売店が考える「国産牛ばら肉」の安さの限界点は251.1円/100g、高さの限界点は300.7円/100gであった。

1 食肉の売れ筋価格帯

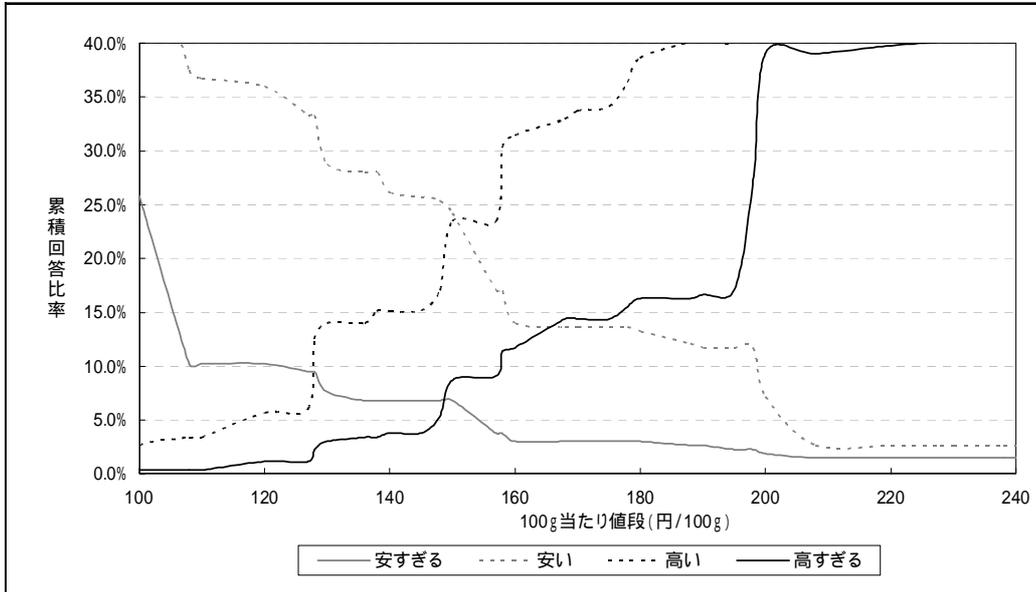
4. 適正価格帯 (100g 当たり)

2) 輸入牛ばら肉

図表 -121 「輸入牛ばら肉」価格感度測定(全体像)



図表 -122 「輸入牛ばら肉」価格感度測定(受容価格帯近辺)



「輸入牛ばら肉」の適正価格帯は、127.5円/100g ~ 166.0円/100gであった

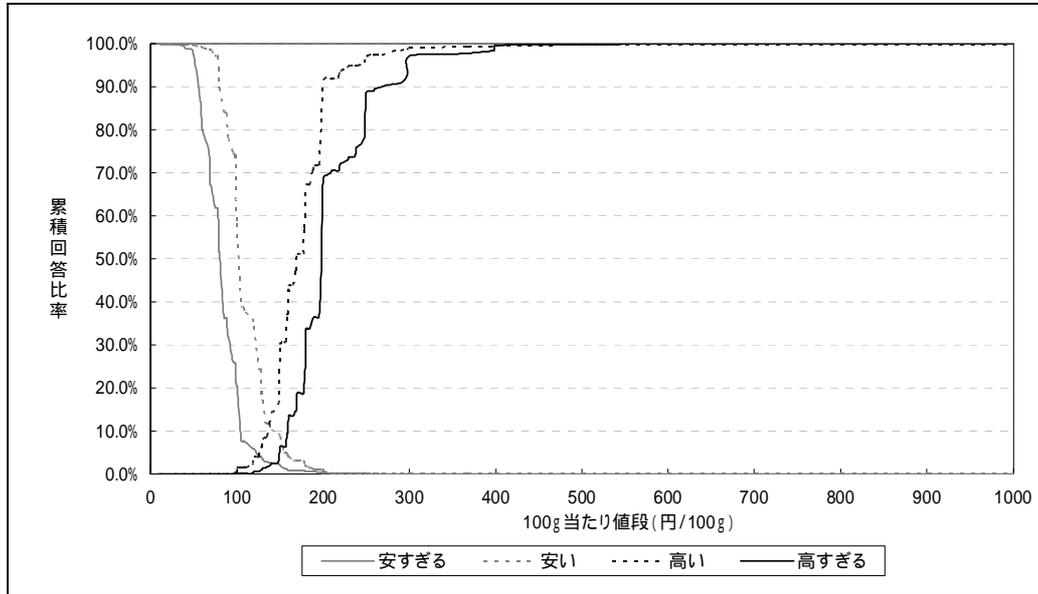
今回、グラフの接点から測定したところ、販売店が考える「輸入牛ばら肉」の安さの限界点は127.5円/100g、高さの限界点は166.0円/100gであった。

1 食肉の売れ筋価格帯

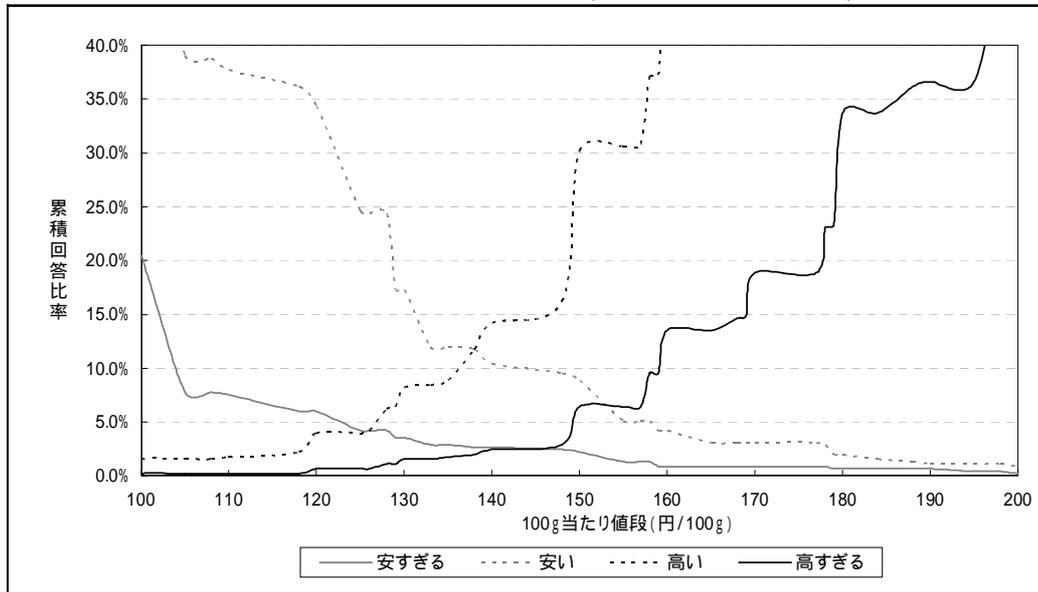
4 . 適正価格帯 (100g 当たり)

3) 豚ばら肉

図表 -123 「豚ばら肉」価格感度測定(全体像)



図表 -124 「豚ばら肉」価格感度測定(受容価格帯近辺)



「豚ばら肉」の適正価格帯は、126.0円/100g～153.2円/100gであった

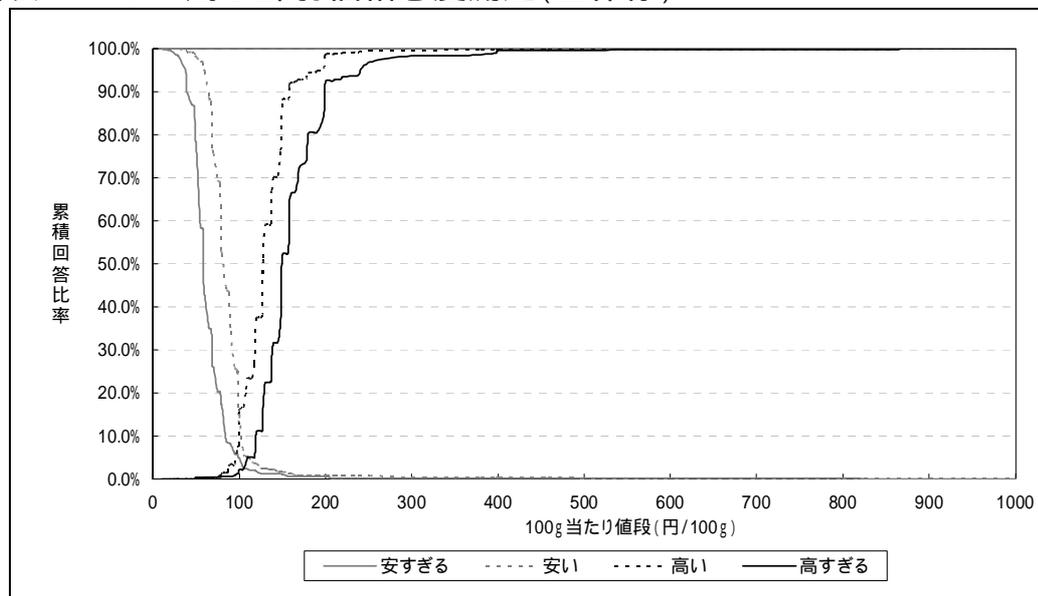
今回、グラフの接点から測定したところ、販売店が考える「豚ばら肉」の安さの限界点は126.0円/100g、高さの限界点は153.2円/100gであった。

1 食肉の売れ筋価格帯

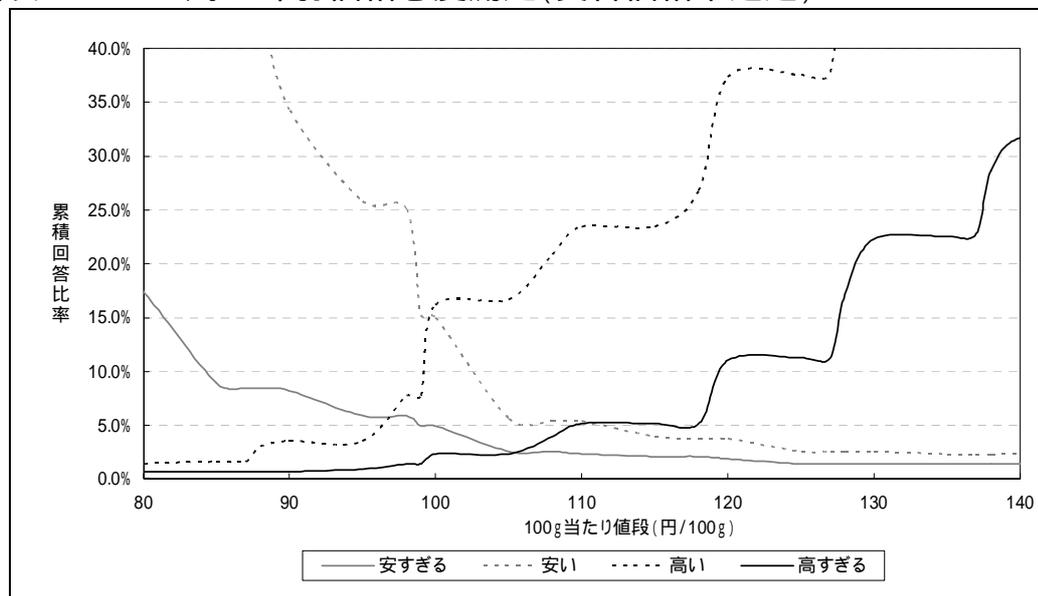
4. 適正価格帯 (100g 当たり)

4) 鶏もも肉

図表 -125 「鶏もも肉」価格感度測定(全体像)



図表 -126 「鶏もも肉」価格感度測定(受容価格帯近辺)



「鶏もも肉」の適正価格帯は、96.7円/100g ~ 110.9円/100gであった

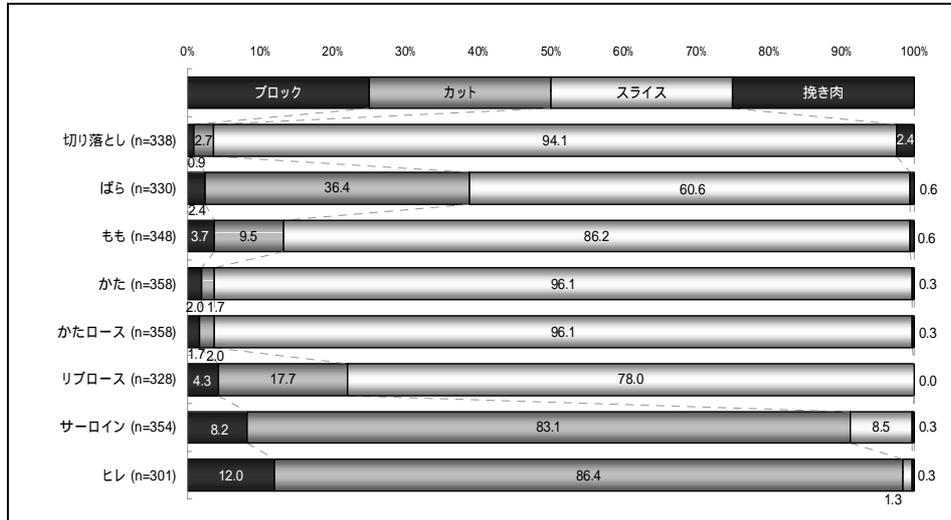
今回、グラフの接点から測定したところ、販売店が考える「鶏もも肉」の安さの限界点は96.7円/100g、高さの限界点は110.9円/100g であった。

2 食肉の販売形態

1. 牛肉の販売形態

1) 和牛肉

図表 -127 「和牛肉」販売形態：部位別 (単位：%)



図表 -128 「和牛肉」販売形態：部位別 (単位：店、%)

	回答店舗数	ブロック	カット	スライス	挽き肉
切り落とし	338	3	9	318	8
	100.0	0.9	2.7	94.1	2.4
ばら	330	8	120	200	2
	100.0	2.4	36.4	60.6	0.6
もも	348	13	33	300	2
	100.0	3.7	9.5	86.2	0.6
かた	358	7	6	344	1
	100.0	2.0	1.7	96.1	0.3
かたロース	358	6	7	344	1
	100.0	1.7	2.0	96.1	0.3
リブロース	328	14	58	256	0
	100.0	4.3	17.7	78.0	0.0
サーロイン	354	29	294	30	1
	100.0	8.2	83.1	8.5	0.3
ヒレ	301	36	260	4	1
	100.0	12.0	86.4	1.3	0.3
合計(累計)	2,715	116	787	1,796	16
	100.0	4.3	29.0	66.2	0.6

「かた」「かたロース」「切り落とし」「もも」はスライス中心、「ヒレ」「サーロイン」はカット中心

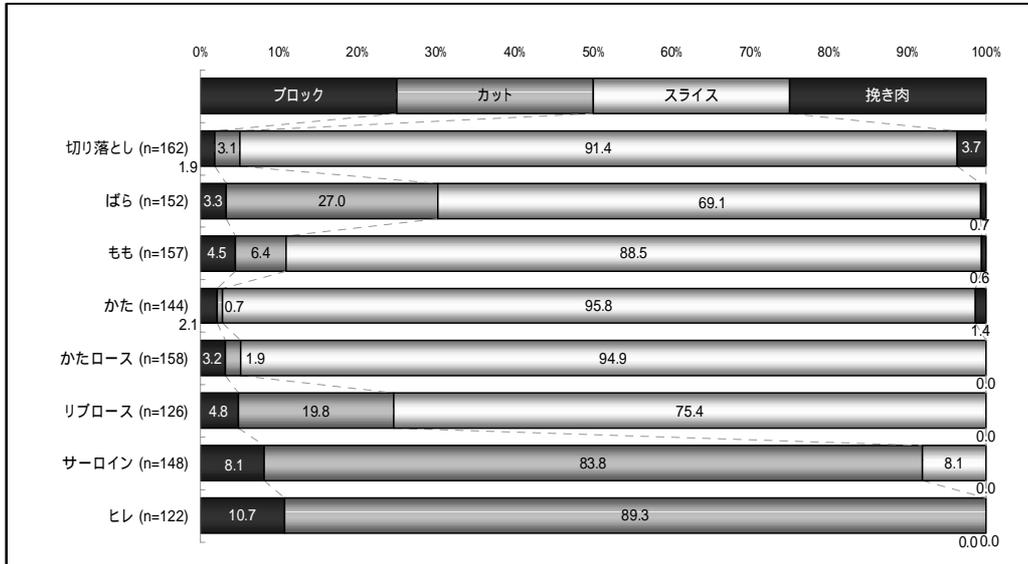
「かた」「かたロース」「切り落とし」は、90%以上が「スライス」での販売。「もも」は若干割合が低く86.2%。「ばら」「リブロース」でも「スライス」が最も多いが、「カット」も比較的多く、それぞれ36.4%、17.7%となっている。「サーロイン」と「ヒレ」は8割以上が「カット」売りが占める。

2 食肉の販売形態

1. 牛肉の販売形態

2) 国産牛肉(乳用種)

図表 -129 「国産牛肉(乳用種)」販売形態:部位別 (単位:%)



図表 -130 「国産牛肉(乳用種)」販売形態:部位別 (単位:店、%)

	回答店舗数	ブロック	カット	スライス	挽き肉
切り落とし	162	3	5	148	6
	100.0	1.9	3.1	91.4	3.7
ばら	152	5	41	105	1
	100.0	3.3	27.0	69.1	0.7
もも	157	7	10	139	1
	100.0	4.5	6.4	88.5	0.6
かた	144	3	1	138	2
	100.0	2.1	0.7	95.8	1.4
かたロース	158	5	3	150	0
	100.0	3.2	1.9	94.9	0.0
リブロース	126	6	25	95	0
	100.0	4.8	19.8	75.4	0.0
サーロイン	148	12	124	12	0
	100.0	8.1	83.8	8.1	0.0
ヒレ	122	13	109	0	0
	100.0	10.7	89.3	0.0	0.0
合計(累計)	1,169	54	318	787	10
	100.0	4.6	27.2	67.3	0.9

「かた」「かたロース」「切り落とし」「もも」はスライス中心、「ヒレ」「サーロイン」はカット中心

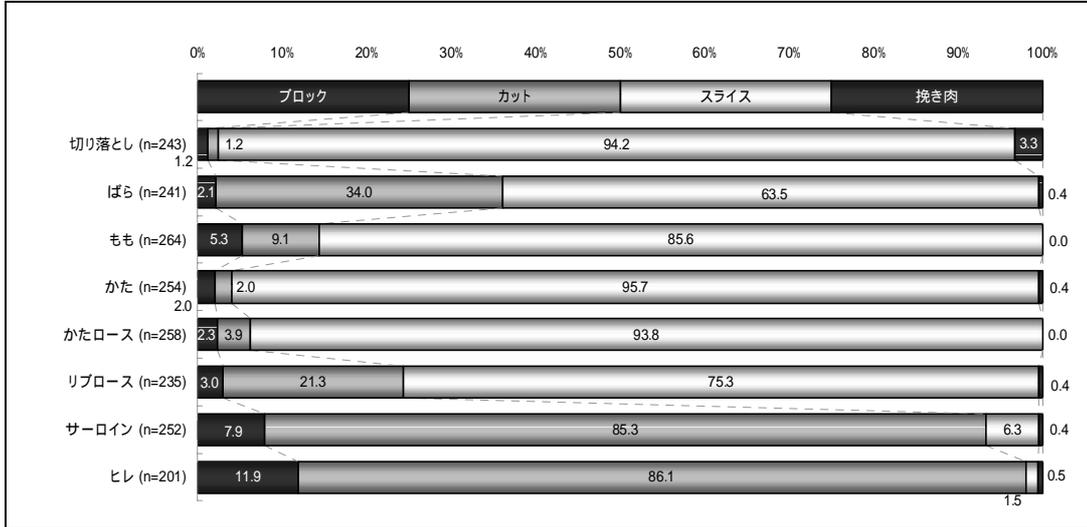
「かた」「かたロース」は約95%が「スライス」での販売。「切り落とし」、「もも」も「スライス」の割合が極めて高い。「ばら」や「リブロース」も「スライス」による販売が最も多いが、「カット」も比較的多く、27.0%、19.8%となっている。「サーロイン」と「ヒレ」では「カット」による販売が最多である。

2 食肉の販売形態

1. 牛肉の販売形態

3) 国産牛肉(交雑種)

図表 -131 「国産牛肉(交雑種)」販売形態:部別別 (単位:%)



図表 -132 「国産牛肉(交雑種)」販売形態:部別別 (単位:店、%)

	回答店舗数	ブロック	カット	スライス	挽き肉
切り落とし	243	3	3	229	8
	100.0	1.2	1.2	94.2	3.3
ばら	241	5	82	153	1
	100.0	2.1	34.0	63.5	0.4
もも	264	14	24	226	0
	100.0	5.3	9.1	85.6	0.0
かた	254	5	5	243	1
	100.0	2.0	2.0	95.7	0.4
かたロース	258	6	10	242	0
	100.0	2.3	3.9	93.8	0.0
リブロース	235	7	50	177	1
	100.0	3.0	21.3	75.3	0.4
サーロイン	252	20	215	16	1
	100.0	7.9	85.3	6.3	0.4
ヒレ	201	24	173	3	1
	100.0	11.9	86.1	1.5	0.5
合計(累計)	1,948	84	562	1,289	13
	100.0	4.3	28.9	66.2	0.7

「かた」「かたロース」「切り落とし」「もも」はスライス中心、「ヒレ」「サーロイン」はカット中心

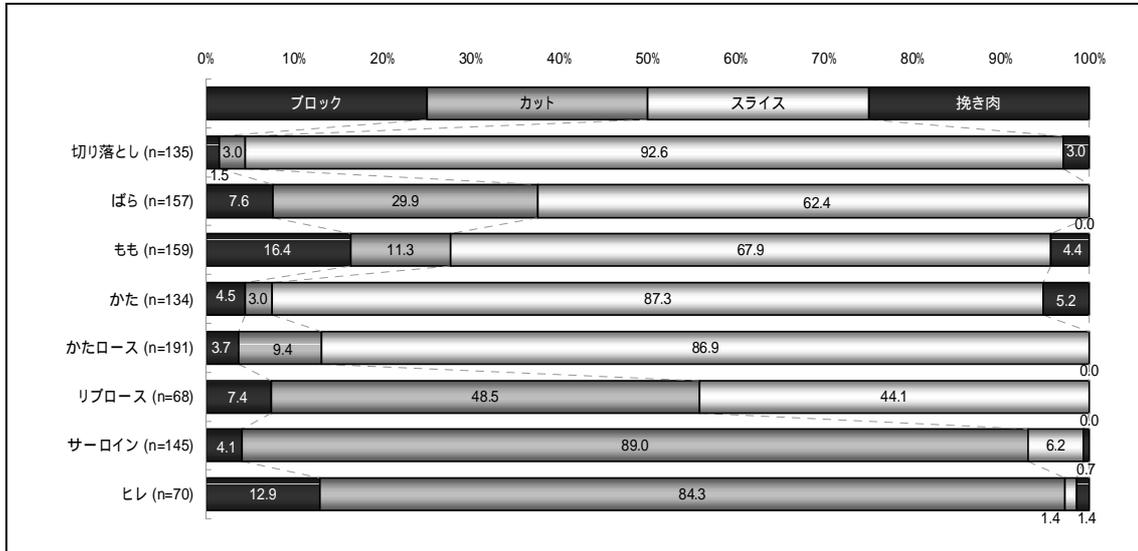
「かた」「かたロース」「切り落とし」では95%前後が「スライス」での販売。「もも」も「スライス」による販売が多いが、「カット」が9.1%、「ブロック」が5.3%を占める。「ばら」や「リブロース」も「スライス」による販売が最も多いが、「カット」もそれぞれ34.0%、21.3%と比較的多い。「ヒレ」と「サーロイン」は「カット」による販売が最多で、それぞれ86.1%、85.3%となっている。

2 食肉の販売形態

1. 牛肉の販売形態

4) 輸入牛肉

図表 -133 「輸入牛肉」販売形態：部位別 (単位：%)



図表 -134 「輸入牛肉」販売形態：部位別 (単位：店、%)

	回答店舗数	ブロック (%)	カット (%)	スライス (%)	挽き肉 (%)
切り落とし	135	2	4	125	4
	100.0	1.5	3.0	92.6	3.0
ばら	157	12	47	98	0
	100.0	7.6	29.9	62.4	0.0
もも	159	26	18	108	7
	100.0	16.4	11.3	67.9	4.4
かた	134	6	4	117	7
	100.0	4.5	3.0	87.3	5.2
かたコース	191	7	18	166	0
	100.0	3.7	9.4	86.9	0.0
リブコース	68	5	33	30	0
	100.0	7.4	48.5	44.1	0.0
サーロイン	145	6	129	9	1
	100.0	4.1	89.0	6.2	0.7
ヒレ	70	9	59	1	1
	100.0	12.9	84.3	1.4	1.4
合計(累計)	1,059	73	312	654	20
	100.0	6.9	29.5	61.8	1.9

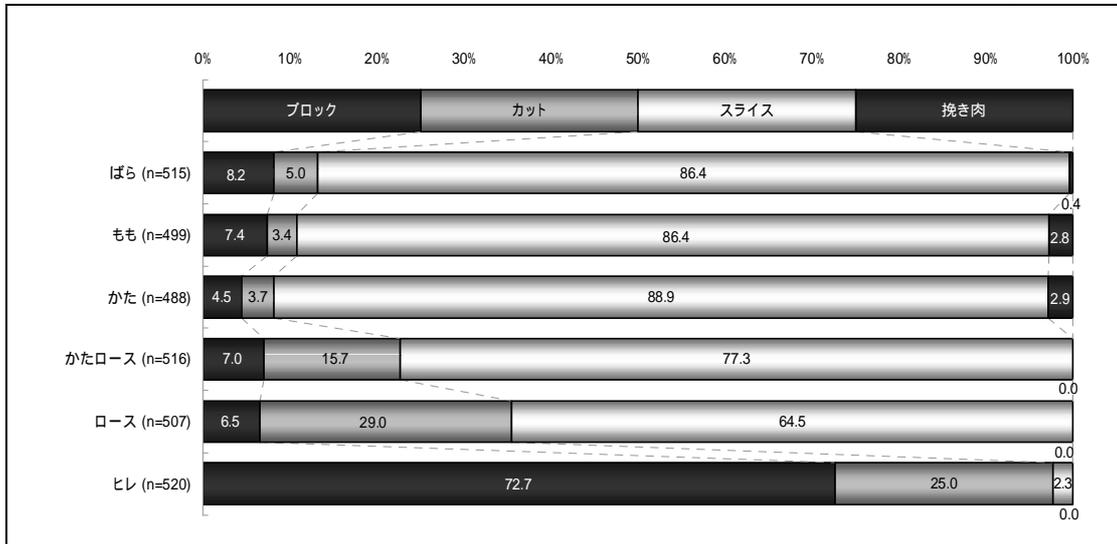
「切り落とし」「かた」「かたコース」はスライス中心、「サーロイン」「ヒレ」はカット中心。「切り落とし」では9割以上が「スライス」で販売。「かた」「かたコース」でも「スライス」の割合が非常に高いが、「和牛肉」「国産牛肉」に比べるとやや低い。「もも」、「ばら」でも「スライス」による販売がそれぞれ6割以上と最も多いが、「ばら」では「カット」が3割を占める。「リブコース」は「和牛肉」「国産牛肉」の場合とは異なり、「カット」と「スライス」が拮抗している。「サーロイン」と「ヒレ」では「カット」による販売が最多となっている。

2 食肉の販売形態

2.1 豚肉の販売形態

1) 国産豚肉

図表 -135 「国産豚肉」販売形態：部位別 (単位：%)



図表 -136 「国産豚肉」販売形態：部位別 (単位：店、%)

	回答店舗数	ブロック (%)	カット (%)	スライス (%)	挽き肉 (%)
ばら	515	42	26	445	2
	100.0	8.2	5.0	86.4	0.4
もも	499	37	17	431	14
	100.0	7.4	3.4	86.4	2.8
かた	488	22	18	434	14
	100.0	4.5	3.7	88.9	2.9
かたコース	516	36	81	399	0
	100.0	7.0	15.7	77.3	0.0
コース	507	33	147	327	0
	100.0	6.5	29.0	64.5	0.0
ヒレ	520	378	130	12	0
	100.0	72.7	25.0	2.3	0.0
合計(累計)	3,045	548	419	2,048	30
	100.0	18.0	13.8	67.3	1.0

「ばら」「もも」「かた」はスライス中心、「ヒレ」はブロック中心

「かた」は88.9%が「スライス」での販売。「ばら」、「もも」も「スライス」による販売が最も多く、ともに同率の86.4%。「かたコース」も「スライス」による販売が77.3%と多いが、「カット」も15.7%を占める。

「コース」も「スライス」販売が64.5%と最も多いが、「カット」が29.0%と他の部位に比べて多い。「ヒレ」は他の部位と異なり、「ブロック」による販売が7割を占め、「カット」が25.0%となっている。

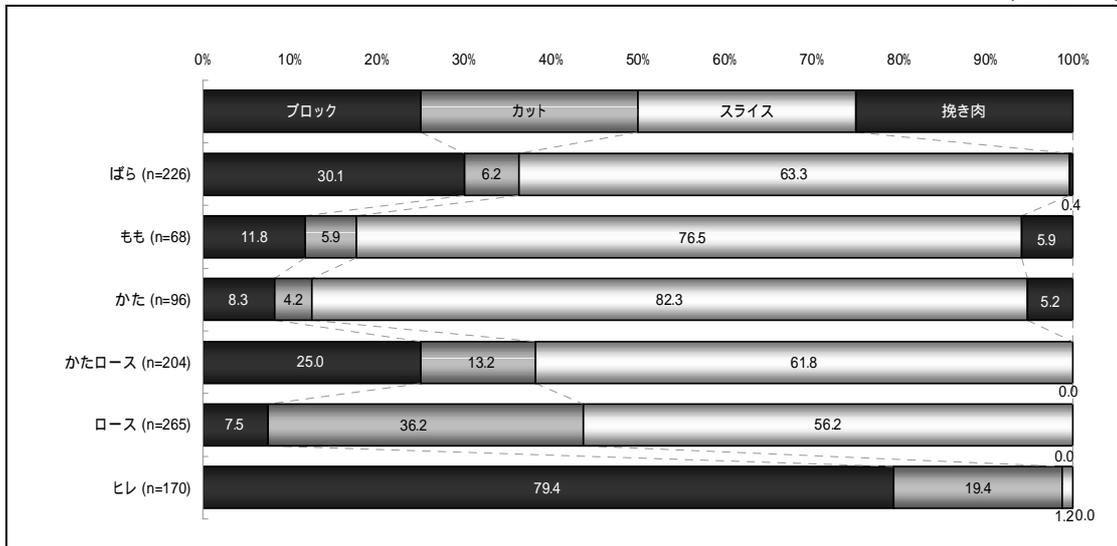
2 食肉の販売形態

2. 豚肉の販売形態

2) 輸入豚肉

図表 -137 「輸入豚肉」販売形態：部位別

(単位：%)



図表 -138 「輸入豚肉」販売形態：部位別

(単位：店、%)

	回答店舗数	ブロック	カット	スライス	挽き肉
ばら	226	68	14	143	1
	100.0	30.1	6.2	63.3	0.4
もも	68	8	4	52	4
	100.0	11.8	5.9	76.5	5.9
かた	96	8	4	79	5
	100.0	8.3	4.2	82.3	5.2
かたコース	204	51	27	126	0
	100.0	25.0	13.2	61.8	0.0
コース	265	20	96	149	0
	100.0	7.5	36.2	56.2	0.0
ヒレ	170	135	33	2	0
	100.0	79.4	19.4	1.2	0.0
合計(累計)	1,029	290	178	551	10
	100.0	28.2	17.3	53.5	1.0

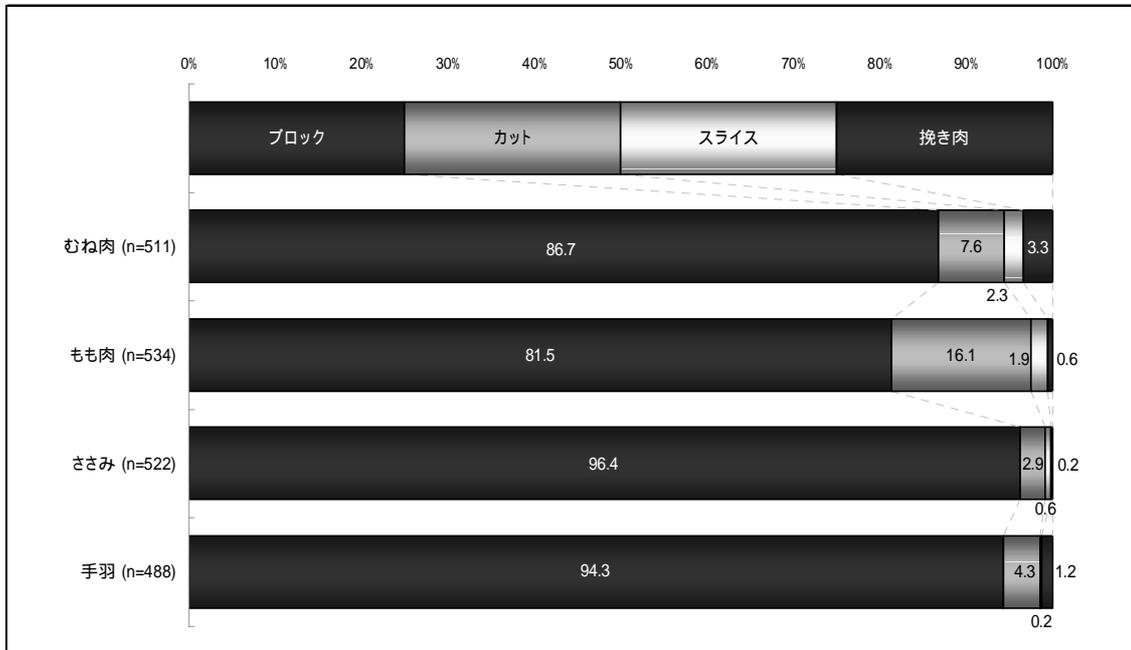
「かた」「もも」はスライス中心、「ヒレ」はブロック中心

「かた」は82.3%が「スライス」での販売。「もも」も「かた」に次いで「スライス」の割合が高いが(76.5%)、「ブロック」も11.8%を占める。「ばら」「かたコース」では「スライス」による販売が6割強で最も多いが、「ばら」では「ブロック」が30.1%、「かたコース」では「ブロック」が25.0%、「カット」が13.2%となっている。「コース」は「スライス」が半数を超えるが、「カット」も36.2%と多く販売されている。「ヒレ」は「ブロック」による販売が8割弱と突出して多く、「カット」が2割弱を占める。

2 食肉の販売形態

3. 鶏肉の販売形態

図表 -139 「鶏肉」販売形態:部位別 (単位:%)



図表 -140 「鶏肉」販売形態:部位別

(単位:店、%)

	回答店舗数	ブロック	カット	スライス	挽き肉
むね肉	511	443	39	12	17
	100.0	86.7	7.6	2.3	3.3
もも肉	534	435	86	10	3
	100.0	81.5	16.1	1.9	0.6
ささみ	522	503	15	3	1
	100.0	96.4	2.9	0.6	0.2
手羽	488	460	21	1	6
	100.0	94.3	4.3	0.2	1.2
合計(累計)	2,055	1,841	161	26	27
	100.0	89.6	7.8	1.3	1.3

いずれの部位もブロック中心

「ささみ」「手羽」は、「ブロック」による販売が95%前後と圧倒的に多い。「むね肉」も「ブロック」による販売が86.7%で最も多いが、「カット」も7.6%となっている。「もも肉」は「ブロック」による販売が81.5%と他の部位に比べてやや少なく、「カット」が16.1%を占めた。

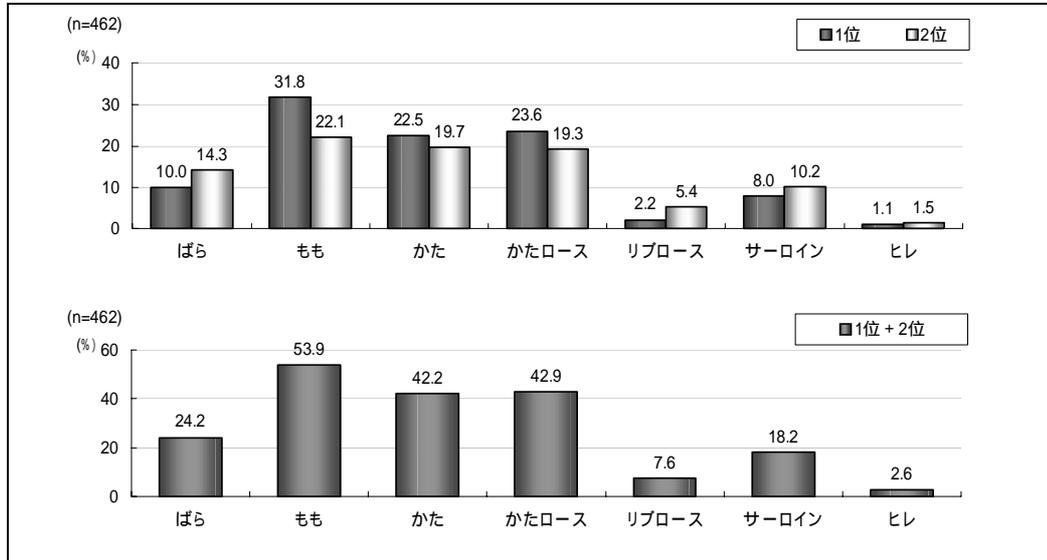
3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

1. 牛肉の売れ行きのよい部位

1) 和牛肉

図表 -141 「和牛肉」売れ行きのよい部位

(単位: %)



図表 -142 「和牛肉」売れ行きのよい部位(1位 + 2位)

(単位: %)

		回答 店舗数	ばら	もも	かた	かたロース	リブロース	サーロイン	ヒレ
業態別	百貨店	20	15.0	45.0	35.0	55.0	15.0	20.0	15.0
	総合スーパー	21	14.3	52.4	28.6	57.1	4.8	33.3	0.0
	食品スーパー	203	31.0	47.3	45.8	47.3	3.4	16.7	0.5
	農協・生協ストア	28	35.7	67.9	42.9	42.9	0.0	10.7	0.0
	食肉専門店	184	17.4	60.9	40.2	34.2	13.0	18.5	4.3
	その他	6	16.7	33.3	50.0	66.7	0.0	33.3	0.0
地域別	北海道	25	16.0	44.0	36.0	40.0	4.0	28.0	0.0
	東北	44	36.4	54.5	45.5	31.8	4.5	22.7	0.0
	関東	120	14.2	44.2	47.5	54.2	4.2	17.5	0.0
	北陸	20	55.0	70.0	25.0	20.0	0.0	25.0	5.0
	東海	53	26.4	64.2	45.3	37.7	11.3	9.4	3.8
	近畿	85	18.8	55.3	41.2	43.5	14.1	17.6	4.7
	中国	27	29.6	59.3	40.7	40.7	7.4	18.5	3.7
	四国	14	28.6	57.1	57.1	50.0	0.0	7.1	0.0
	九州・沖縄	74	29.7	56.8	35.1	40.5	9.5	20.3	5.4

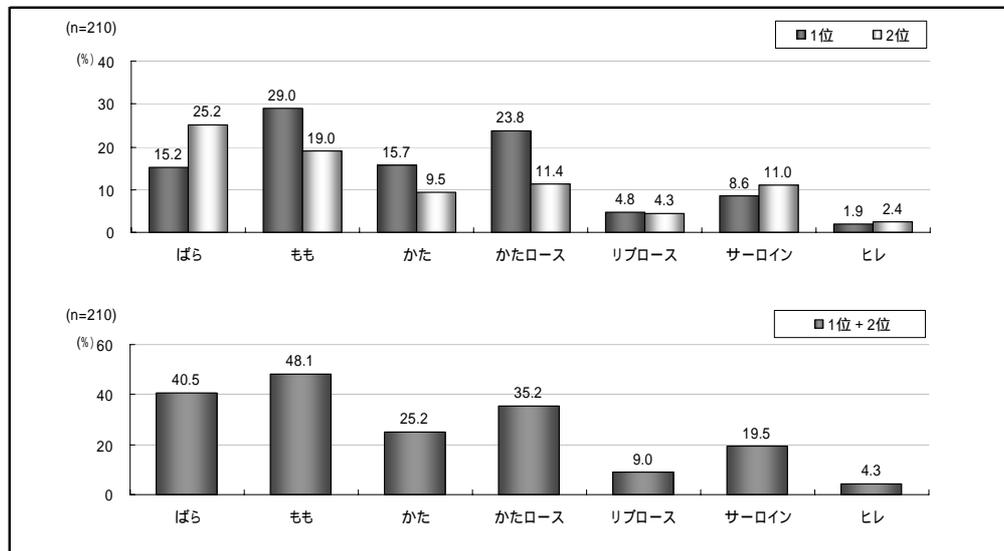
「和牛肉」では「もも」の売れ行きが最もよく、ほぼ同率で「かたロース」「かた」が続く売れ行きの良い部位の1位、2位として挙げられたものを合算すると、「もも」53.9%、「かたロース」42.9%、「かた」42.2%の順になった。業態別に見ると、「もも」の売れ行きは「農協・生協ストア」「食肉専門店」で特によく、6割を超える。「百貨店」「総合スーパー」では、「かたロース」が「もも」を上回る。「食品スーパー」では「もも」「かたロース」「かた」の売れ行きが同程度。

3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

1. 牛肉の売れ行きのよい部位

2) 国産牛肉(乳用種)

図表 -143 「国産牛肉(乳用種)」売れ行きのよい部位 (単位:%)



図表 -144 「国産牛肉(乳用種)」売れ行きのよい部位(1位+2位)

(単位:%)

		回答 店舗数	ばら	もも	かた	かたロース	リブロース	サーロイン	ヒレ
業 態 別	百貨店	6	16.7	50.0	16.7	33.3	16.7	16.7	16.7
	総合スーパー	10	40.0	20.0	40.0	50.0	0.0	30.0	20.0
	食品スーパー	126	43.7	45.2	26.2	39.7	6.3	21.4	2.4
	農協・生協ストア	29	51.7	62.1	31.0	31.0	3.4	6.9	0.0
	食肉専門店	37	27.0	56.8	16.2	18.9	21.6	18.9	5.4
	その他	2	0.0	0.0	0.0	50.0	50.0	50.0	50.0
地 域 別	北海道	19	10.5	63.2	36.8	26.3	10.5	21.1	0.0
	東北	24	54.2	20.8	29.2	41.7	12.5	29.2	0.0
	関東	32	31.3	34.4	34.4	34.4	6.3	31.3	3.1
	北陸	12	75.0	41.7	50.0	33.3	0.0	0.0	0.0
	東海	26	42.3	61.5	11.5	34.6	11.5	11.5	7.7
	近畿	23	26.1	60.9	30.4	39.1	8.7	13.0	0.0
	中国	21	42.9	38.1	23.8	28.6	9.5	33.3	9.5
	四国	13	38.5	61.5	15.4	23.1	15.4	15.4	15.4
	九州・沖縄	40	50.0	55.0	12.5	42.5	7.5	12.5	5.0

「国産乳用種」では「もも」の売れ行きが最もよく、以下「ばら」「かたロース」と続く

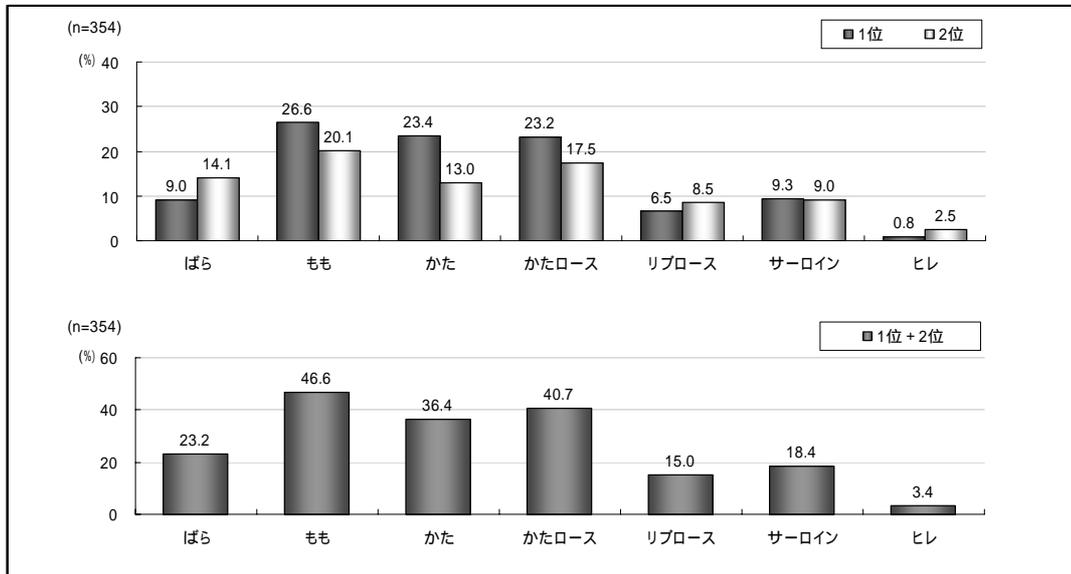
売れ行きの良い部位の1位、2位として挙げられたものを合算すると、「もも」48.1%、「ばら」40.5%、「かたロース」35.2%の順になった。業態別に見ると、「農協・生協ストア」では「もも」(62.1%)、「ばら」(51.7%)の売れ行きがよく、「食品スーパー」では、「もも」と「ばら」がほぼ同スコア。「食肉専門店」では「もも」「ばら」に続いて「リブロース」の売れ行きが良い。地域別に見ると、「北陸」では「ばら」、「かた」の売れ行きが最もよい。他の地域ではおおむね「もも」の売れ行きが良い。

3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

1. 牛肉の売れ行きのよい部位

3) 国産牛肉(交雑種)

図表 -145 「国産牛肉(交雑種)」売れ行きのよい部位 (単位:%)



図表 -146 「国産牛肉(交雑種)」売れ行きのよい部位(1位+2位) (単位:%)

		回答 店舗数	ばら	もも	かた	かたロース	リブロース	サーロイン	ヒレ
業態別	百貨店	14	7.1	21.4	28.6	42.9	35.7	28.6	14.3
	総合スーパー	11	0.0	81.8	36.4	54.5	9.1	9.1	0.0
	食品スーパー	180	27.2	44.4	40.6	47.2	12.2	17.8	1.7
	農協・生協ストア	19	47.4	42.1	42.1	36.8	5.3	10.5	0.0
	食肉専門店	123	18.7	50.4	30.1	30.9	17.1	20.3	4.9
	その他	7	0.0	42.9	42.9	28.6	42.9	14.3	14.3
地域別	北海道	19	26.3	26.3	21.1	57.9	15.8	36.8	0.0
	東北	37	27.0	29.7	35.1	24.3	27.0	21.6	2.7
	関東	108	17.6	46.3	42.6	46.3	7.4	21.3	1.9
	北陸	18	50.0	44.4	44.4	38.9	11.1	5.6	5.6
	東海	42	16.7	64.3	38.1	33.3	16.7	9.5	7.1
	近畿	55	29.1	45.5	40.0	41.8	18.2	9.1	1.8
	中国	22	27.3	54.5	22.7	45.5	22.7	13.6	4.5
	四国	12	33.3	41.7	25.0	50.0	16.7	16.7	0.0
	九州・沖縄	41	14.6	53.7	29.3	34.1	14.6	29.3	7.3

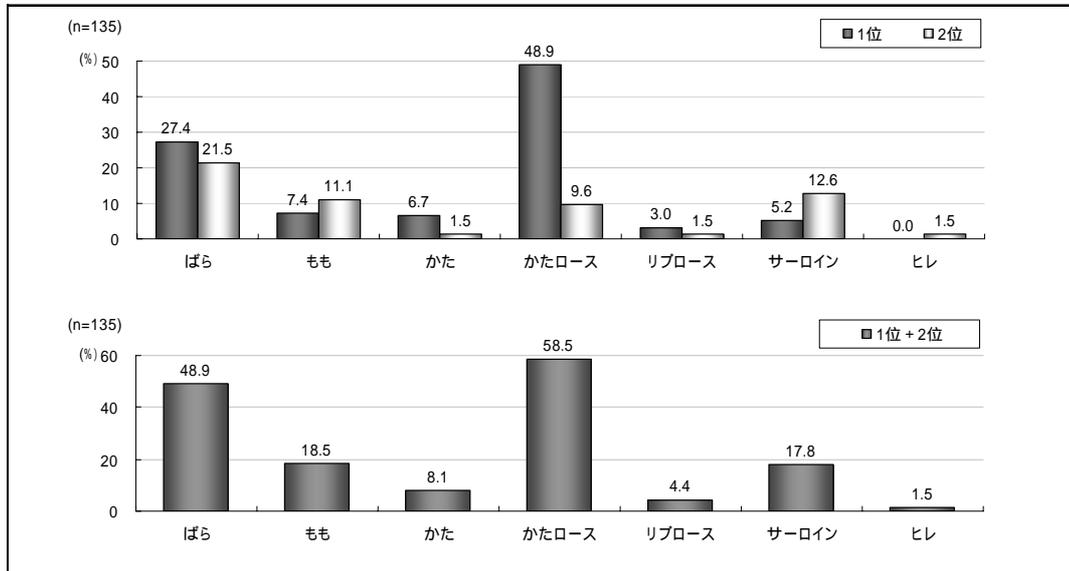
「国産交雑種」では「もも」の売れ行きが最もよく、以下「かたロース」「かた」と続く売れ行きの良い部位の1位、2位として挙げられたものを合算すると、「もも」46.6%、「かたロース」40.7%、「かた」36.4%の順になった。業態別に見ると、「百貨店」では「かたロース」「リブロース」の順で売れ行きが良い。「総合スーパー」「食肉専門店」では「もも」の売れ行きが最もよいが、「食品スーパー」では「かたロース」が「もも」をやや上回る。「農協・生協ストア」では「ばら」の売れ行きが最もよい。

3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

1. 牛肉の売れ行きのよい部位

4) 米国産牛肉

図表 -147 「米国産牛肉」売れ行きのよい部位 (単位: %)



図表 -148 「米国産牛肉」売れ行きのよい部位(1位 + 2位) (単位: %)

		回答 店舗数	ばら	もも	かた	かたロース	リブロース	サーロイン	ヒレ
業態別	百貨店	1	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	100.0	0.0
	総合スーパー	4	75.0	25.0	0.0	50.0	0.0	25.0	0.0
	食品スーパー	96	47.9	18.8	7.3	66.7	0.0	21.9	1.0
	農協・生協ストア	1	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0
	食肉専門店	29	51.7	20.7	10.3	34.5	10.3	3.4	0.0
	その他	4	50.0	0.0	25.0	50.0	50.0	0.0	25.0
地域別	北海道	21	28.6	19.0	4.8	76.2	0.0	38.1	0.0
	東北	29	69.0	24.1	10.3	55.2	3.4	6.9	0.0
	関東	26	53.8	15.4	15.4	46.2	3.8	15.4	3.8
	北陸	3	0.0	0.0	33.3	100.0	0.0	33.3	0.0
	東海	12	50.0	16.7	0.0	41.7	16.7	16.7	8.3
	近畿	15	33.3	0.0	0.0	93.3	0.0	33.3	0.0
	中国	6	66.7	33.3	0.0	66.7	0.0	0.0	0.0
	四国	3	66.7	33.3	0.0	33.3	0.0	0.0	0.0
	九州・沖縄	20	45.0	25.0	10.0	40.0	10.0	10.0	0.0

「米国産牛肉」では「かたロース」の売れ行きが最もよく、これに「ばら」が続く

売れ行きの良い部位の1位、2位として挙げられたものを合算すると、「かたロース」58.5%、「ばら」48.9%の順になった。国産牛肉では全般的に「もも」の売れ行きが最もよかったが、「米国産牛肉」では「もも」は3番目になっている。業態別に見ると、「食肉専門店」では「ばら」の売れ行きが最もよく、次いで「かたロース」となった。地域別に見ると、「東北」「関東」「東海」「四国」「九州・沖縄」では「ばら」が「かたロース」を上回る。

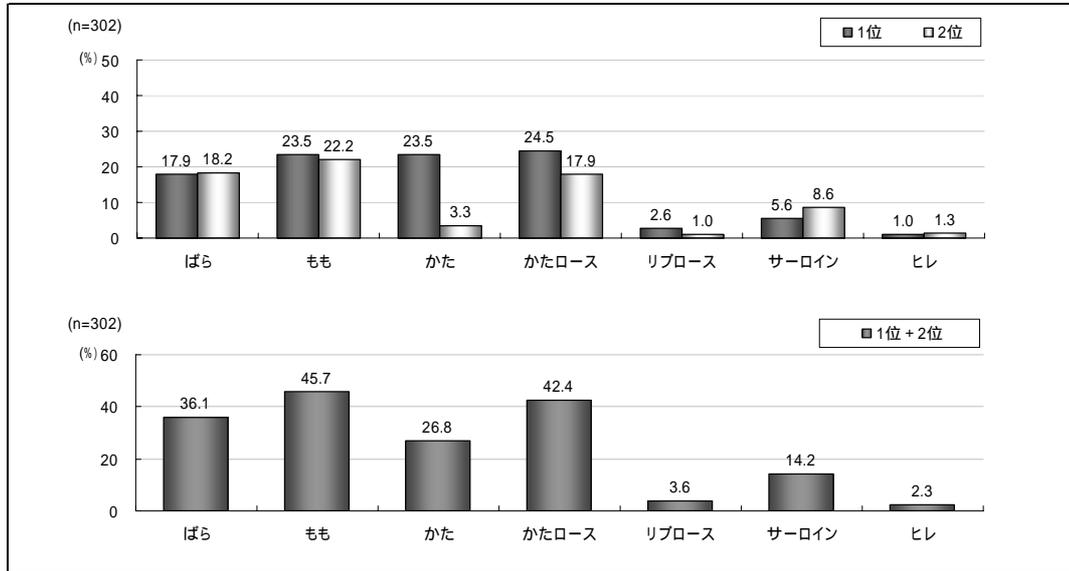
3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

1. 牛肉の売れ行きのよい部位

5) 豪州産牛肉

図表 -149 「豪州産牛肉」売れ行きのよい部位

(単位: %)



図表 -150 「豪州産牛肉」売れ行きのよい部位(1位 + 2位) (単位: %)

		回答 店舗数	ばら	もも	かた	かたロース	リブロース	サーロイン	ヒレ
業態別	百貨店	7	28.6	28.6	14.3	28.6	28.6	14.3	14.3
	総合スーパー	19	26.3	42.1	21.1	57.9	0.0	26.3	0.0
	食品スーパー	202	37.1	47.5	27.7	47.5	0.5	12.9	1.0
	農協・生協ストア	14	21.4	14.3	28.6	64.3	7.1	35.7	0.0
	食肉専門店	56	39.3	50.0	28.6	17.9	10.7	8.9	3.6
	その他	4	50.0	50.0	0.0	0.0	25.0	25.0	50.0
地域別	北海道	25	40.0	48.0	20.0	44.0	0.0	12.0	0.0
	東北	35	54.3	51.4	22.9	28.6	0.0	2.9	0.0
	関東	83	37.3	36.1	36.1	50.6	6.0	15.7	2.4
	北陸	17	35.3	58.8	23.5	41.2	0.0	11.8	0.0
	東海	28	35.7	50.0	17.9	32.1	3.6	25.0	10.7
	近畿	41	31.7	51.2	22.0	41.5	2.4	22.0	0.0
	中国	17	47.1	23.5	58.8	35.3	0.0	11.8	0.0
	四国	8	25.0	62.5	50.0	50.0	0.0	0.0	0.0
	九州・沖縄	48	20.8	50.0	12.5	45.8	8.3	12.5	4.2

「豪州産牛肉」では「もも」と「かたロース」の売れ行きが最もよく、これに「ばら」が続く

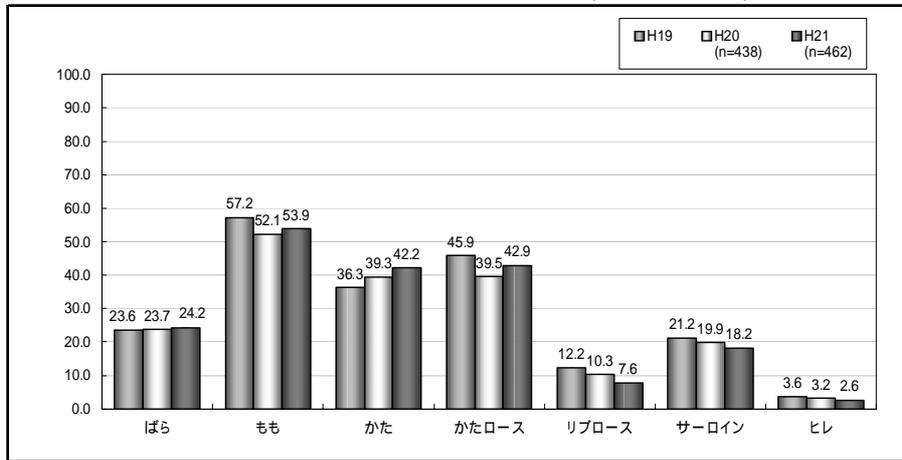
売れ行きの良い部位の1位、2位として挙げられたものを合算すると、「もも」45.7%、「かたロース」42.4%、「ばら」36.1%の順になった。業態別に見ると、「総合スーパー」「農協・生協ストア」では「かたロース」の売れ行きが最もよく、「食品スーパー」では「もも」と「かたロース」が同スコアになっている。地域別に見ると、「東北」では「ばら」「もも」の売れ行きがよく、「中国」「四国」では「かた」の売れ行きがよい。

3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

2. 経年比較からみた牛肉の売れ行きのよい部位

1) 和牛肉

図表 -151 「和牛肉」売れ行きのよい部位(経年比較) (単位:%)



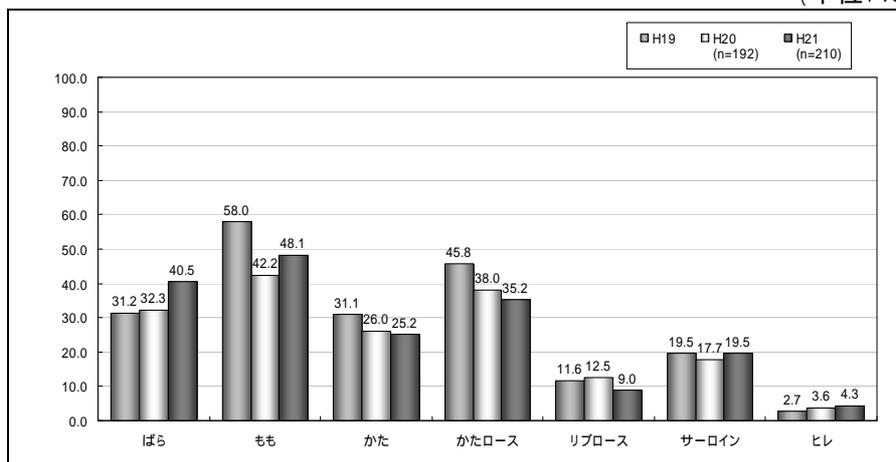
「かた」が増加傾向、「リブロース」「サーロイン」が減少傾向

「和牛肉」の売れ行きの良い部位の順位が、「もも」「かたロース」「かた」である点は平成19年調査以来変わっていない。前年同様「かたロース」と「かた」の差がわずかで、「かた」は徐々に増加、逆に「リブロース」「サーロイン」は減少傾向にある。

2) 国産牛肉(乳用種)

図表 -152 「国産牛肉(乳用種)」売れ行きの良い部位(経年比較)

(単位:%)



「もも」「ばら」が増加

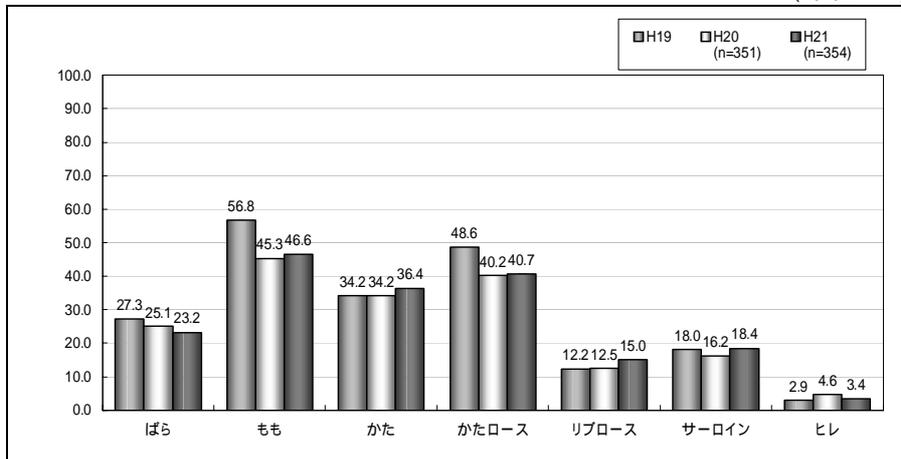
「国産牛肉(乳用種)」の売れ行きの良い部位の順位は、「もも」「ばら」「かたロース」。1、2位の「もも」と「ばら」が前年より5ポイント以上伸びた一方で「かたロース」「リブロース」が前年よりやや減少。「かたロース」は徐々にスコアを落としている。

3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

2. 経年比較からみた牛肉の売れ行きのよい部位

3) 国産牛肉(交雑種)

図表 -153 「国産牛肉(交雑種)」売れ行きのよい部位(経年比較)
(単位: %)

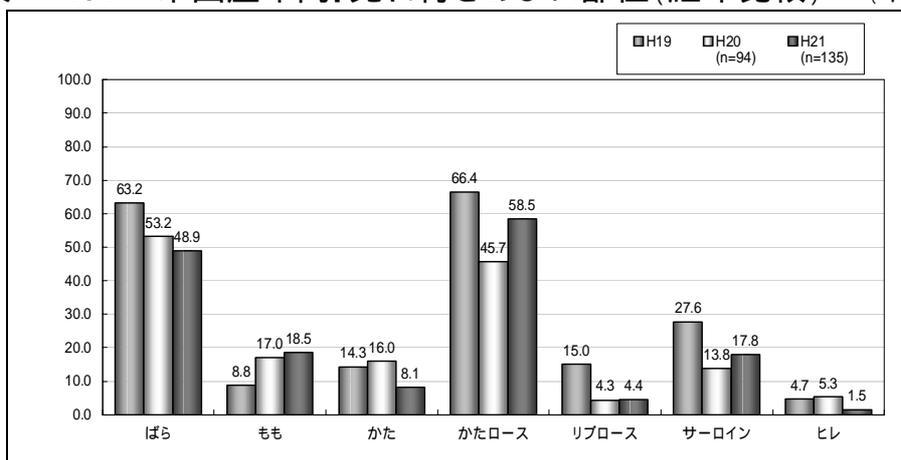


「かた」「リブロース」「サーロイン」が微増したが、前年との差はほとんどない

「国産牛肉(交雑種)」の売れ行きの良い部位の順位は、これまで同様「もも」「かたロース」「かた」で変化がなかった。「かた」「リブロース」「サーロイン」では前年よりやや増加したが、全般に前年のスコアと同水準になっている。「ばら」では減少傾向が見られる。

4) 米国産牛肉

図表 -154 「米国産牛肉」売れ行きの良い部位(経年比較) (単位: %)



「かたロース」が大きく伸びて1位に復活、「ばら」は減少傾向

「米国産牛肉」の売れ行きの良い部位の順位は、「かたロース」「ばら」「もも」となった。前年は「かたロース」が大きく減少して「ばら」を下回ったが、今年は増加し1位に復活した。「ばら」は年々減少しており、今年は5割を切った。前年と比べると、「かた」が減少し、「サーロイン」が増加した。

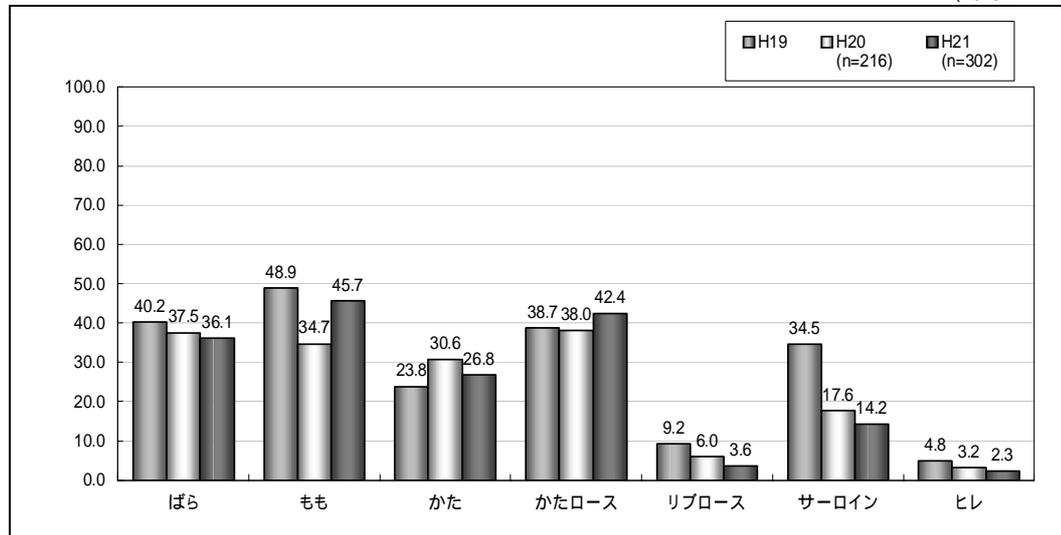
3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

2. 経年比較からみた牛肉の売れ行きのよい部位

5) 豪州産牛肉

図表 -155 「豪州産牛肉」売れ行きのよい部位(経年比較)

(単位:%)

**「もも」が大きく伸びて1位に復活、「かたローズ」も増加**

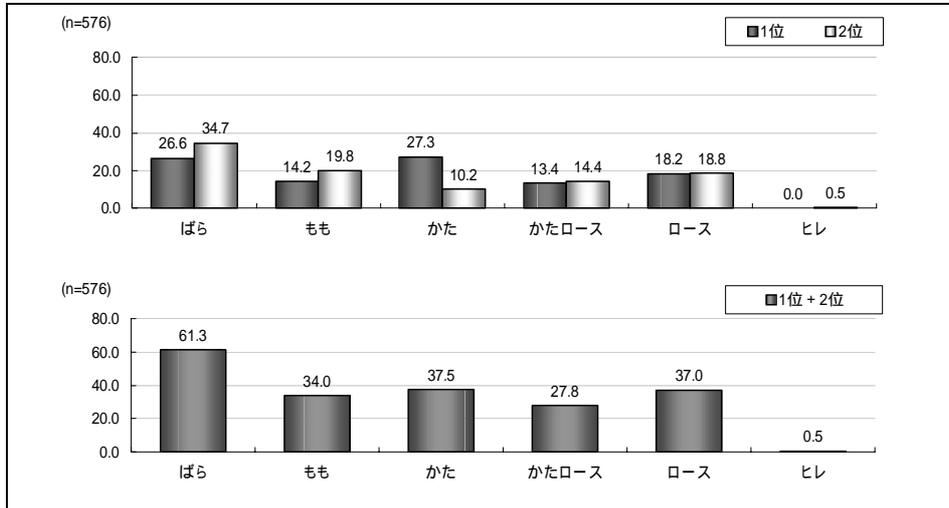
「豪州産牛肉」の売れ行きの良い部位の順位は、「もも」「かたローズ」「ばら」となった。前年大きく減少して1位から3位に後退した「もも」が、今年は大きく増加し1位に復活した。「かたローズ」も前年よりスコアを伸ばしている。この他の部位は前年より減少している。

3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

3. 豚肉の売れ行きのよい部位

1) 国産豚肉

図表 -156 「国産豚肉」売れ行きのよい部位 (単位:%)



図表 -157 「国産豚肉」売れ行きのよい部位(1位+2位) (単位:%)

		回答 店舗数	ばら	もも	かた	かたロース	ロース	ヒレ
業態別	百貨店	20	45.0	25.0	30.0	25.0	65.0	10.0
	総合スーパー	25	60.0	28.0	44.0	28.0	32.0	0.0
	食品スーパー	257	63.8	40.1	52.9	15.6	27.2	0.0
	農協・生協ストア	39	48.7	43.6	56.4	25.6	25.6	0.0
	食肉専門店	224	63.8	26.3	18.3	42.0	46.0	0.4
	その他	11	27.3	45.5	0.0	36.4	81.8	0.0
地域別	北海道	42	66.7	26.2	52.4	11.9	38.1	0.0
	東北	69	72.5	33.3	44.9	29.0	20.3	0.0
	関東	154	63.0	27.3	35.1	31.2	42.2	0.0
	北陸	31	48.4	51.6	61.3	16.1	22.6	0.0
	東海	65	56.9	38.5	38.5	29.2	33.8	0.0
	近畿	85	54.1	28.2	30.6	38.8	43.5	2.4
	中国	36	66.7	47.2	44.4	8.3	33.3	0.0
	四国	14	50.0	35.7	50.0	21.4	35.7	7.1
	九州・沖縄	80	61.3	41.3	20.0	30.0	43.8	0.0

「国産豚肉」では「ばら」の売れ行きが最もよく、これに「かた」「ロース」が続く

売れ行きの良い部位の1位、2位として挙げられたものを合算すると、「ばら」61.3%、「かた」37.5%、「ロース」37.0%の順になった。

業態別に見ると、「食品スーパー」「農協・生協ストア」で「かた」の売れ行きがよい。「総合スーパー」「食品スーパー」「食肉専門店」では「ばら」が60%台となっている。「食肉専門店」では「ロース」「かたロース」の売れ行きがよく、「かた」の売れ行きが悪い点が特徴的である。「百貨店」では「ロース」の売れ行きが最もよくなっている。

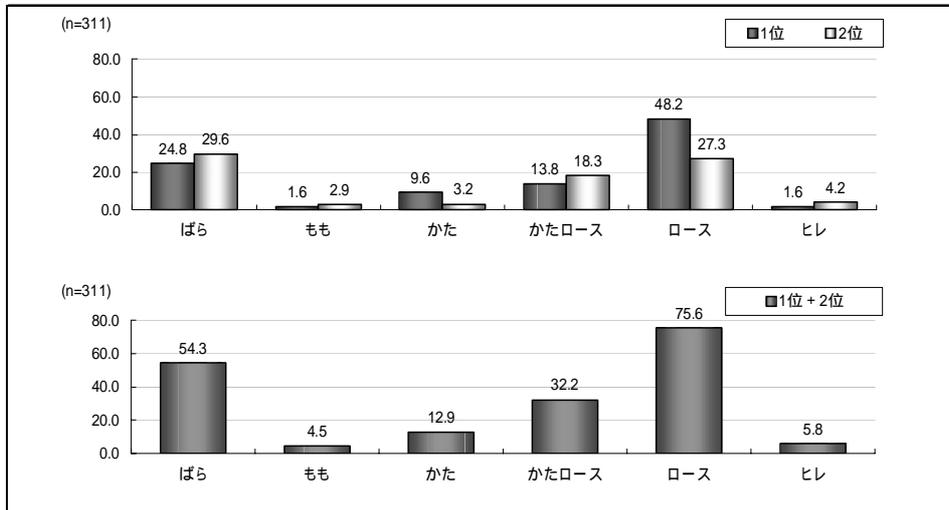
地域別に見ると、ほとんどの地域で「ばら」の売れ行きが最もよくなっているが、「北陸」のみ「かた」が1位になっている。

3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

3. 豚肉の売れ行きのよい部位

2) 輸入豚肉

図表 -158 「輸入豚肉」売れ行きのよい部位 (単位:%)



図表 -159 「輸入豚肉」売れ行きのよい部位(1位+2位) (単位:%)

		回答店舗数	ばら	もも	かた	かたロース	ロース	ヒレ
業態別	百貨店	6	33.3	0.0	0.0	16.7	83.3	0.0
	総合スーパー	19	36.8	10.5	10.5	26.3	89.5	0.0
	食品スーパー	209	50.7	4.3	12.9	36.8	78.5	5.7
	農協・生協ストア	10	80.0	0.0	10.0	0.0	80.0	0.0
	食肉専門店	61	70.5	4.9	13.1	23.0	63.9	8.2
	その他	6	50.0	0.0	33.3	50.0	33.3	16.7
地域別	北海道	31	64.5	0.0	3.2	12.9	80.6	0.0
	東北	41	51.2	0.0	9.8	51.2	68.3	7.3
	関東	84	42.9	7.1	21.4	41.7	78.6	0.0
	北陸	16	68.8	6.3	12.5	25.0	62.5	12.5
	東海	30	46.7	6.7	16.7	23.3	76.7	16.7
	近畿	35	62.9	0.0	2.9	22.9	77.1	17.1
	中国	20	50.0	10.0	15.0	40.0	85.0	0.0
	四国	8	25.0	0.0	0.0	75.0	37.5	12.5
	九州・沖縄	46	71.7	6.5	13.0	15.2	78.3	2.2

「輸入豚肉」では「ロース」の売れ行きが最もよく、次に「ばら」がよい

売れ行きの良い部位の1位、2位として挙げられたものを合算すると、「ロース」が75.6%と特に高く、以下「ばら」54.3%、「かたロース」32.2%の順。

業態別に見ると、「食肉専門店」では「ばら」が「ロース」を上回る。この他の業態では「ロース」の売れ行きが最もよい。

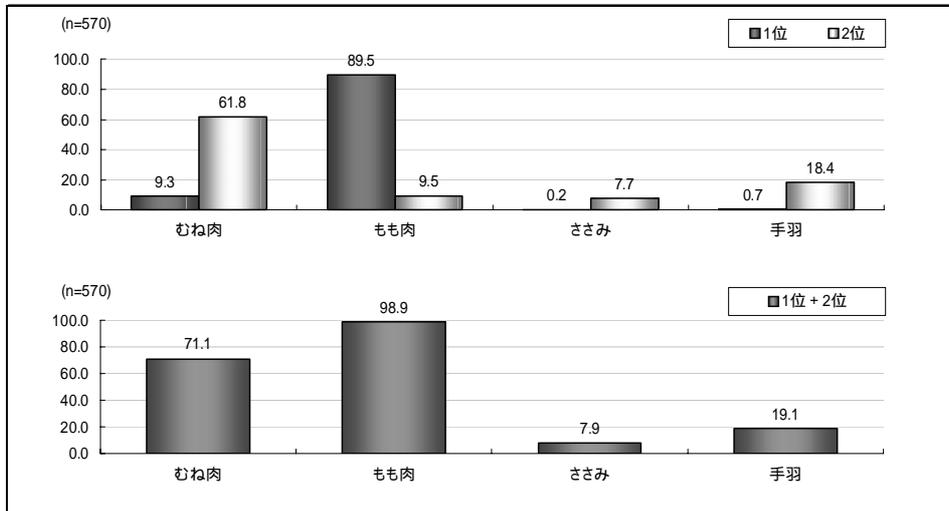
地域別に見ると、「北陸」では「ばら」が「ロース」を上回った。「四国」では「かたロース」の売れ行きが最もよくなっている。この他の地域では「ロース」が1位になっている。

今回から「国産豚肉」と「輸入豚肉」に分けて聞いたため、経年比較はできない。

3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

4. 鶏肉の売れ行きの良い部位

図表 -160 「鶏肉」売れ行きの良い部位 (単位:%)



図表 -161 「鶏肉」売れ行きの良い部位(1位 + 2位) (単位:%)

		回答 店舗数	胸肉	もも肉	ささみ	手羽
業 態 別	百貨店	20	55.0	100.0	15.0	30.0
	総合スーパー	24	70.8	95.8	4.2	25.0
	食品スーパー	260	74.2	98.8	6.9	18.8
	農協・生協ストア	42	76.2	100.0	4.8	19.0
	食肉専門店	212	67.5	99.1	9.4	18.4
	その他	12	75.0	100.0	8.3	8.3
地 域 別	北海道	43	86.0	100.0	0.0	11.6
	東北	70	90.0	97.1	2.9	10.0
	関東	158	74.1	99.4	8.2	15.2
	北陸	31	93.5	100.0	0.0	6.5
	東海	63	69.8	100.0	15.9	11.1
	近畿	63	66.7	98.4	14.3	12.7
	中国	40	75.0	100.0	5.0	17.5
	四国	16	56.3	100.0	31.3	12.5
	九州・沖縄	86	39.5	97.7	4.7	54.7

「鶏肉」では「もも肉」の売れ行きが突出してよい

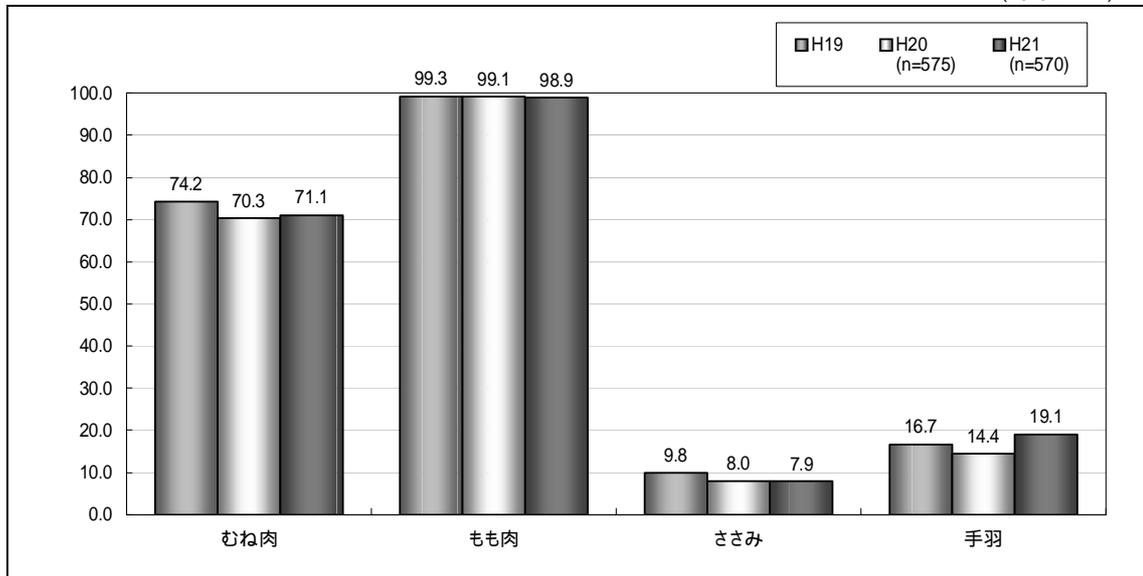
売れ行きの良い部位の1位、2位として挙げられたものを合算すると、「もも肉」98.9%、「胸肉」71.1%となった。業態別に見ても、地域別に見ても、「もも肉」の売れ行きは圧倒的である。「手羽」は業態別では「百貨店」「総合スーパー」で、地域別では「九州・沖縄」で売れ行きがよい。「ささみ」は「四国」で売れ行きがよい。

3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

5. 経年比較からみた鶏肉の売れ行きのよい部位

図表 -162 「鶏肉」売れ行きのよい部位(経年比較)

(単位:%)



「もも肉」「むね肉」「ささみ」は横ばい

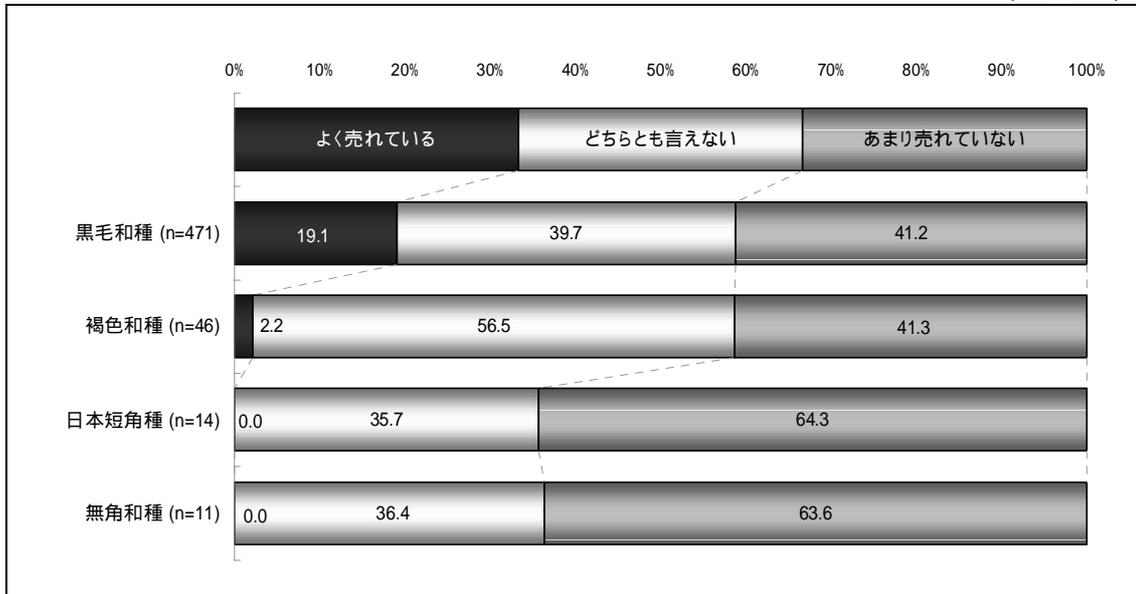
「鶏肉」の売れ行きのよい部位の順位は、これまでの「もも肉」「むね肉」から変化はなかった。前年と比べると、「もも肉」「むね肉」「ささみ」は横ばいとなったが、「手羽」はやや増加した。

4 売れ行きのよい種類

1. 和牛肉各種の現在の売れ行き

図表 -163 和牛肉各種の現在の売れ行き

(単位: %)



図表 -164 和牛肉各種の現在の売れ行き

(単位: %)

	回答店舗数	よく売れている	どちらとも言えない	あまり売れていない	平均ポイント
黒毛和種	471	19.1	39.7	41.2	-0.22
褐色和種	46	2.2	56.5	41.3	-0.39
日本短角種	14	0.0	35.7	64.3	-0.64
無角和種	11	0.0	36.4	63.6	-0.64

平均ポイント: 現在の売れ行きについて「よく売れている」を + 1、「どちらとも言えない」を 0、「あまり売れていない」を - 1 とポイント化し、算出している。

「よく売れている」という回答が最も多かったのは「黒毛和種」、「あまり売れていない」という回答が多かったのは「日本短角種」と「無角和種」

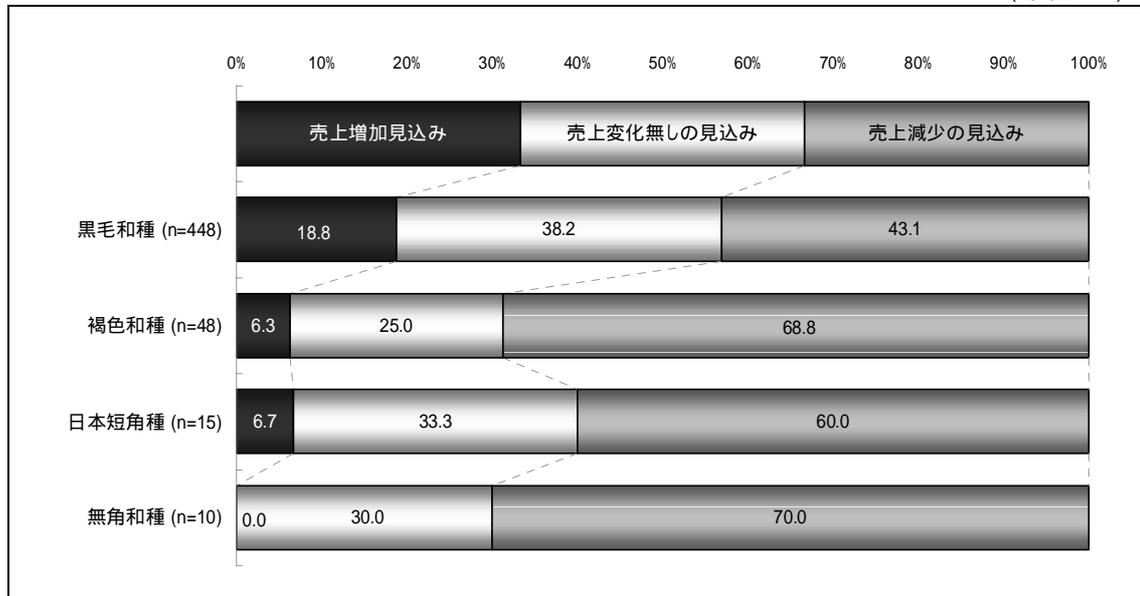
和牛肉のうち「よく売れている」との回答が多かったのは「黒毛和種」で19.1%、「日本短角種」、「無角和種」は回答がなかった。「あまり売れていない」という回答は「日本短角種」と「無角和種」では6割を超えた。平均ポイントを見るといずれの種類もマイナスとなっていることから、現在の和牛肉全体の売れ行きが低迷していることがわかる。

4 売れ行きのよい種類

2. 和牛肉各種の今後の売れ行き

図表 -165 和牛肉各種の今後の売れ行き

(単位: %)



図表 -166 和牛肉各種の今後の売れ行き

(単位: %)

	回答店舗数	売上増加の見込み	売上変化無しの見込み	売上減少の見込み	平均ポイント
黒毛和種	448	18.8	38.2	43.1	-0.24
褐色和種	48	6.3	25.0	68.8	-0.63
日本短角種	15	6.7	33.3	60.0	-0.53
無角和種	10	0.0	30.0	70.0	-0.7

平均ポイント: 今後の売れ行きについて「売上増加の見込み」を +1、「売上変化無しの見込み」を0、「売上減少の見込み」を -1とポイント化し、算出している。

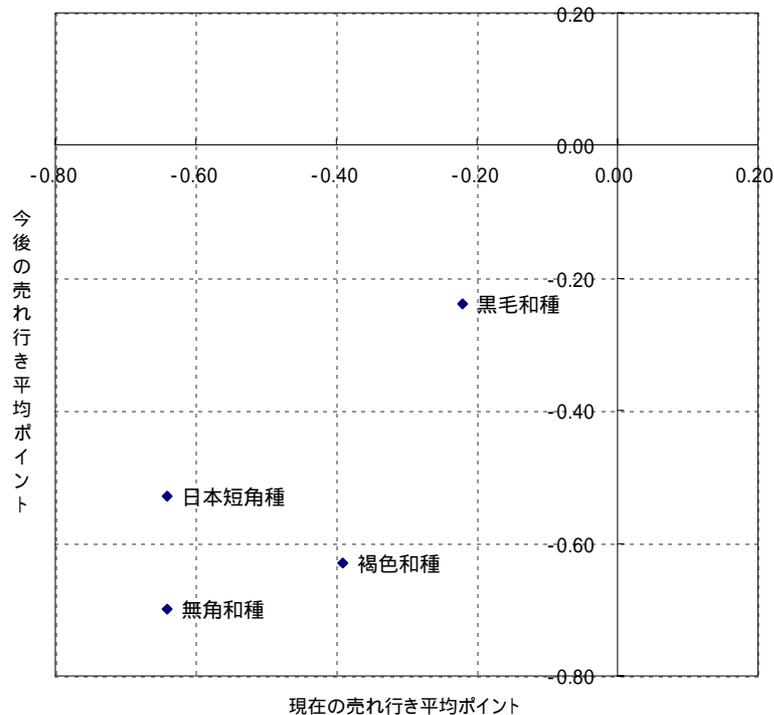
「売上増加の見込み」という回答が最も多かったのは「黒毛和種」、「売上減少の見込み」という回答が最も多かったのは「無角和種」

和牛肉のうち「売上増加の見込み」との回答が多かったのは「黒毛和種」で18.8%、「無角和種」は現在の売れ行きと同様、売上増加の見込みに対しても回答がなかった。平均ポイントを見ると、こちらでもすべての種類でマイナスになっていることから、今後の和牛肉全体の売れ行きがさらに低迷していく状況にあることがわかる。

4 売れ行きのよい種類

3. 和牛肉各種の現在と今後の売れ行きマトリックス

図表 -167 和牛肉各種の現在と今後の売れ行きマトリックス



和牛肉は種類に関わらず現在の売れ行きがよくなり、今後の売れ行きもよくなる見込みがないが、「黒毛和種」は他の種類と比べて減少幅が小さくてすむ可能性がある

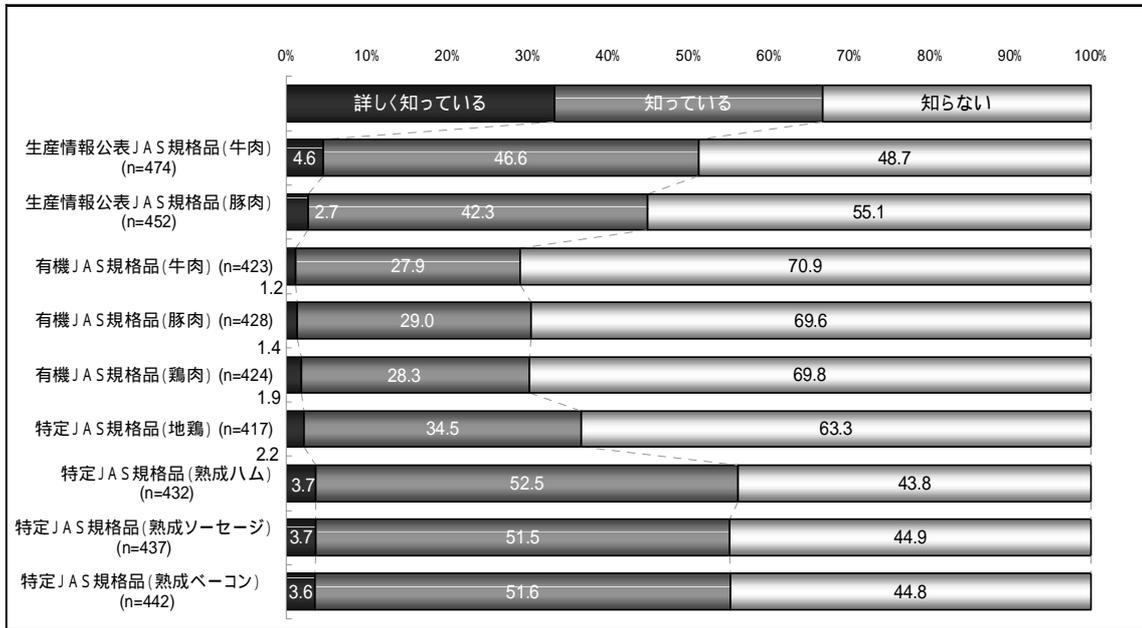
前述の和牛肉の種類別における現在の売れ行きおよび今後の売れ行き見込みから明らかなように、種類に関わらず、和牛肉は現在売れ行きが芳しくなく、今後の売れ行きも期待できない悲観的な状況となっている。長引く景気低迷による先行きの不安感により、消費者が低価格志向から脱する可能性は低いと販売店が判断していることが考えられる。

現在の売れ行きをX軸に、今後の売れ行きをY軸に表した和牛肉各種の売れ行きマップでは、右上の位置にあるほど、現在の売れ行きがよく、かつ、今後も期待できる和牛肉の種類となるが、今回の調査では、すべての種類において現在、今後ともマイナスの数値となった。ただし、「黒毛和種」のみが他の種類と離れてかなり右上に位置しており、和牛肉の中では比較的売れ行きの減少が少なくすむと期待できる。

5 JAS規格品の売れ行き

1. JAS規格品の認知状況

図表 -168 JAS規格品の認知状況 (単位: %)



図表 -169 JAS規格品の認知状況 (単位: %)

	回答店舗数	詳しく知っている	知っている	知らない
生産情報公表JAS規格品(牛肉)	474	4.6	46.6	48.7
生産情報公表JAS規格品(豚肉)	452	2.7	42.3	55.1
有機JAS規格品(牛肉)	423	1.2	27.9	70.9
有機JAS規格品(豚肉)	428	1.4	29.0	69.6
有機JAS規格品(鶏肉)	424	1.9	28.3	69.8
特定JAS規格品(地鶏)	417	2.2	34.5	63.3
特定JAS規格品(熟成ハム)	432	3.7	52.5	43.8
特定JAS規格品(熟成ソーセージ)	437	3.7	51.5	44.9
特定JAS規格品(熟成ベーコン)	442	3.6	51.6	44.8

有機JAS規格品の認知率は食肉の種類に関わらず、30%程度にとどまる

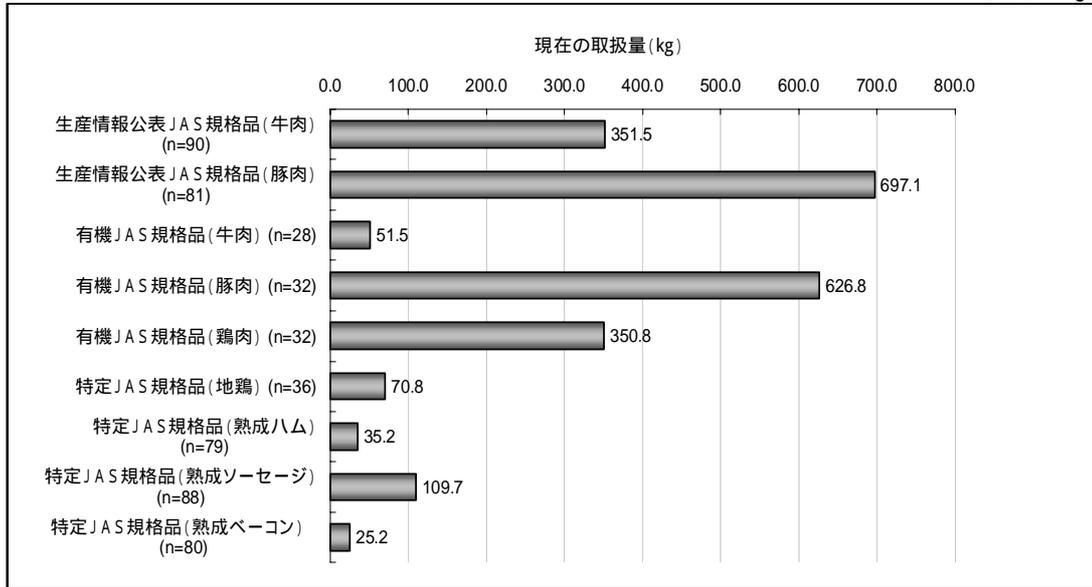
有機JAS規格品の認知率(「詳しく知っている」+「知っている」)は、牛肉で29.1%、豚肉で30.4%、鶏肉で30.2%といずれも30%程度の低い水準で、有機JAS規格品が浸透していないことがわかる。生産情報公表JAS規格品の認知率は、牛肉で51.2%、豚肉で45.0%と有機JAS規格品よりは高いものの、十分とはいえない認知状況となった。特定JAS規格品の認知率は、地鶏では36.7%と低い。熟成ハムや熟成ソーセージ、熟成ベーコンで半数を超えるが、これも浸透しているとはいいがたい水準となった。

5 JAS規格品の売れ行き

2. JAS規格品の現在の取扱量(平成21年10月分)

図表 -170 JAS規格品の現在の取扱量

(単位: kg)



図表 -171 JAS規格品の現在の取扱量

(単位: kg)

	回答店舗数	現在の平均取扱量
生産情報公表 JAS 規格品 (牛肉)	90	351.5
生産情報公表 JAS 規格品 (豚肉)	81	697.1
有機 JAS 規格品 (牛肉)	28	51.5
有機 JAS 規格品 (豚肉)	32	626.8
有機 JAS 規格品 (鶏肉)	32	350.8
特定 JAS 規格品 (地鶏)	36	70.8
特定 JAS 規格品 (熟成ハム)	79	35.2
特定 JAS 規格品 (熟成ソーセージ)	88	109.7
特定 JAS 規格品 (熟成ベーコン)	80	25.2

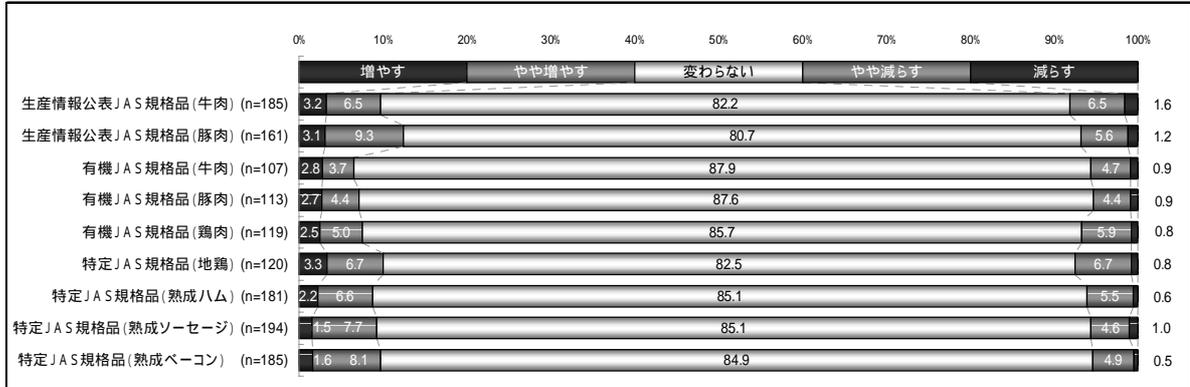
JAS規格品の中で最も取扱量が多かったのは、「生産情報公表 JAS 規格品 (豚肉)」

現在の取扱量を見ると、「生産情報公表 JAS 規格品 (豚肉)」が697.1kgで最も多く、次いで「有機 JAS 規格品 (豚肉)」の626.8kgが多い。この2商品の取扱量が目立って多くなっている。最も取扱量が少なかったのは、「特定 JAS 規格品 (熟成ベーコン)」の25.2kgとなった。

5 JAS規格品の売れ行き

3. JAS規格品の今後の取扱量

図表 -172 JAS規格品の今後の取扱量 (単位:%)



図表 -173 JAS規格品の今後の取扱量 (単位:%)

	回答 店舗数	増やす	やや増やす	変わらない	やや減らす	減らす	平均ポイント
生産情報公表JAS規格品(牛肉)	185	3.2	6.5	82.2	6.5	1.6	0.03
生産情報公表JAS規格品(豚肉)	161	3.1	9.3	80.7	5.6	1.2	0.07
有機JAS規格品(牛肉)	107	2.8	3.7	87.9	4.7	0.9	0.03
有機JAS規格品(豚肉)	113	2.7	4.4	87.6	4.4	0.9	0.04
有機JAS規格品(鶏肉)	119	2.5	5.0	85.7	5.9	0.8	0.03
特定JAS規格品(地鶏)	120	3.3	6.7	82.5	6.7	0.8	0.05
特定JAS規格品(熟成ハム)	181	2.2	6.6	85.1	5.5	0.6	0.04
特定JAS規格品(熟成ソーセージ)	194	1.5	7.7	85.1	4.6	1.0	0.04
特定JAS規格品(熟成ベーコン)	185	1.6	8.1	84.9	4.9	0.5	0.05

平均ポイント: 今後について「増やす」を + 2、「やや増やす」を + 1、「変わらない」を 0、「やや減らす」を - 1、「減らす」を - 2とポイント化し、算出している。

JAS規格品の今後の取扱量は、「変わらない」がいずれの商品についても80%台を占めたが、平均ポイントはすべての商品でわずかながらプラスとなった

JAS規格品の今後の取扱量について見ると、いずれの商品においても「変わらない」という回答が非常に多かった。増やすという回答(「増やす」+「やや増やす」)が1割を超えたのは「生産情報公表JAS規格品(豚肉)」と「特定JAS規格品(地鶏)」のみとなった。一方、減らすという回答(「減らす」+「やや減らす」)はすべての商品で1割未満となった。

平均ポイントを見ると、すべての商品でスコアはわずかながらプラスとなっているが、今後の取扱量はほとんど変わらないと想定される。