

食肉販売動向アンケート票

- 12月分 -

問1 貴社の業態、店舗面積、精肉担当者数についてお答え下さい。

業 態	1.専門店	2.スーパー	3.生協ストア	4.その他()	
店舗数	店	1店当たり精肉部門の担当者数(パートを含む)			
面 積	1.100㎡未満	2.100~499㎡	3.500~999㎡	4.1,000~2,999㎡	5.3,000㎡以上

注：多店舗展開の場合、業態、店舗面積については中心、平均的なものでお答え下さい。

問2 貴社の12月1カ月の精肉部門の売上げについてお答え下さい。

1店舗当たり、精肉部門の売上高(卸売部門を除く)について該当するものに 印をつけて下さい。

1.300万円未満	2.300~499万円	3.500~999万円	4.1,000~1,499万円
5.1,500~1,999万円	6.2,000~2,499万円	7.2,500~3,000万円	8.3,000万円以上

1店舗当たり、精肉部門の売上げ構成についてお答え下さい。

計	牛 肉	豚 肉	鶏 肉	その他の肉	内 臓	食肉加工品	食肉総菜
100%	%	%	%	%	%	%	%

問3 貴社における牛肉、豚肉、鶏肉の仕入数量は、12月の1カ月間でどれくらいですか。

注：卸売向け(外食・給食・総菜業者等へ販売)は除く。
注：本部・本店における仕入形態でご記入ください。

店舗数 店舗分についてお答えします。

単位：kg

本部(本店)における仕入形態	牛 肉					豚 肉	
	和 牛	乳 牛	その他国産	アメリカ	オーストラリア	国 産	輸 入
枝 肉							
部分肉セット							
部分肉パーツ							
コンシューマパック							

(他社からの仕入れ。本部における仕入れ形態でご記入してください。)

鶏 肉	国 産		輸 入	
-----	-----	--	-----	--

問4 自社及び系列のアウトストアでコンシューマパックを製造している場合、お答え下さい。

自社アウトパックによる供給割合は、牛肉全体の %、豚肉全体の %
(重量ベース)

問5 最近の牛肉の小売価格についておたずねします（100gあたり）。

和牛肉 該当する部位別の販売中心価格帯（最も売れる価格帯に 印、次位に 印）

取扱いのある部位のみ お答え下さい	200円 以下	201～ 300円	301～ 400円	401～ 500円	501～ 600円	601～ 700円	701～ 800円	801～ 1000円	1001円 以上
1.かた									
2.かたロース									
3.リブロース									
4.サーロイン									
5.ヒレ									
6.ばら									
7.もも									

乳牛肉 該当する部位別の販売中心価格帯（最も売れる価格帯に 印、次位に 印）

取扱いのある部位のみ お答え下さい	100円 以下	101～ 150円	151～ 200円	201～ 250円	251～ 300円	301～ 400円	401～ 500円	501～ 600円	601円 以上
1.かた									
2.かたロース									
3.リブロース									
4.サーロイン									
5.ヒレ									
6.ばら									
7.もも									

輸入牛肉 該当する部位別の販売中心価格帯（最も売れる価格帯に 印、次位に 印）

取扱いのある部位のみ お答え下さい	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
1.かた									
2.かたロース									
3.リブロース									
4.サーロイン									
5.ヒレ									
6.ばら									
7.もも									

問6 最近の豚肉の小売価格についておたずねします（100gあたり）。

該当する部位別の販売中心価格帯（最も売れる価格帯に 印、次位に 印）

取扱いのある部位のみ お答え下さい	国産豚肉						輸入豚肉			
	100円 以下	101～ 150円	151～ 200円	201～ 250円	251～ 300円	301円 以上	100円 以下	101～ 150円	151～ 200円	201円 以上
1.うで										
2.かたロース										
3.ロース										
4.ヒレ										
5.ばら										
6.もも										

問7 最近の鶏肉の小売価格についておたずねします(100gあたり)。
該当する部位別の販売中心価格帯ひとつに 印

取扱いのある部位のみ お答え下さい	100円 以下	101~ 150円	151~ 200円	201円 以上
1.むね肉				
2.もも肉				
3.ささみ				
4.手羽				

問8 食肉の最も売れ行きの良い部位についてお答えください(重量ベース)。
牛肉(最も売れる部位に 、次位に 印)

取扱いのあるもの のみお答え下さい	かた	かたロース	リブロース	サロイン	ヒレ	ばら	もも
和牛肉							
乳牛肉							
その他国産牛肉							
アメリカ産牛肉							
オーストラリア産牛肉							

豚肉(最も売れる部位に 、次位に 印)

うで	かたロース	ロース	ヒレ	ばら	もも

鶏肉(最も売れる部位に 、次位に 印)

むね肉	もも肉	ささみ	手羽

問9 食肉等の売上げは、昨年の今頃と比べていかがですか。また、今後の売上げはどう予測していますか。それぞれ該当するものに 印をつけて下さい。

取扱いのあるもののみ お答え下さい	昨年の今頃と比べて 該当する欄に 印					今後の売上げ予測 該当する欄に 印				
	増えた	やや増えた	かわらない	やや減った	減った	増える	やや増える	かわらない	やや減る	減る
和牛肉										
乳牛肉										
その他国産牛肉										
アメリカ産牛肉										
オーストラリア産牛肉										
黒豚肉										
S P F 豚肉										
銘柄豚肉										
その他国産豚肉										
輸入豚肉										
鶏肉										
食肉加工品										
食肉総菜										

問10 食肉の最近における粗利益率についておたずねします。
それぞれ該当するものひとつに 印をつけて下さい

取扱いのあるもの のみお答え下さい	10% 未満	10~ 14%	15~ 19%	20~ 24%	25~ 29%	30~ 34%	35~ 39%	40% 以上
和牛肉								
乳牛肉								
その他国産牛肉								
アメリカ産牛肉								
オーストラリア産牛肉								
国産豚肉								
輸入豚肉								
鶏肉								

問11 消費者から、最近、よく受ける質問・意見はどのようなことですか。 上位3つに 印

1.調理方法・食べ方	2.産地・飼育方法等の情報
3.BSE、0157等の安全性に関すること	4.栄養に関すること
5.価格に関すること	6.量目に関すること
7.トレー・包装材等環境に関する問題	8.日持ち・保存方法
9.先日、買い求めた食肉のこと	10.表示内容について
11.その他()	

問12 貴店では、食肉の消費拡大に向けてどのような対策が重要ですか。 上位3つに 印

1.売価の引き下げ(価格競争力)	2.確実な仕入れルートの確保
3.安全性・衛生管理の徹底	4.鮮度管理の徹底
5.おいしさ、品質の追求	6.食べ方・調理法の提案
7.セールやイベント等販促の強化	8.表示やPOPにより情報提供
9.と畜検査結果(BSE)証明書の展示	10.BSEに関するパンフレットの配布
11.トレーサビリティ・システムの導入	12.その他()

問13 牛肉の生産加工に関し、現在、消費者に情報提供(パック表示、POP、ポスター、パンフレット等)している内容は何か。 該当するものすべてに 印

1.牛の生産者	2.畜種(和牛等)	3.牛の生年月日	4.飼料給与内容
5.と畜日	6.と畜場所	7.と畜検査結果	8.部分肉製造者
9.部分肉製造日	10.精肉原料の部位	11.その他()	

問14 トレーサビリティシステムの取り組みについてお答えください。 ひとつに 印

現在、国では牛肉の安全性確保のため、トレーサビリティ(生産履歴の遡及・追跡システム)の導入に向け準備をすすめています。牛に個体識別番号を付け、生産から店頭までに係わる情報を管理し、インターネット等で追跡可能なシステム。

1.既に実施している	2.現在、準備作成中である	3.近い将来実施予定
4.現在検討中	5.実施しない	6.わからない
具体的に ()		

最近の販売動向、問題点などについてご意見をお聞かせください。

貴社名	(または商店名)	
住所	〒	
部署 記入者名		TEL FAX

ご協力ありがとうございました
後日、調査報告書(消費者調査分を含め)をご送付致します(不要の場合、無記名でも結構です)。

調査記入に関する問い合わせ先 社団法人食品需給研究センター 担当:小林、海和、関根
TEL;03-5567-1991 FAX;03-5567-1960 e-mail;shin@fmric.or.jp