

令和4年6月21日

## 食肉業界の販売動向について（2022年6月報告）

（公財）日本食肉流通センター

当センターにおいては、直近の食肉の販売動向について、食肉事業者の生の声を聴き、その概要を定期的に報告しています。

今回の報告は、2022年5月16日から6月3日までに聴き取りを行ったものです。相手方としては、当センターの価格公表委員を中心とする食肉事業者にご協力いただき、本年1月から5月の大型連休（以下「GW」といいます。）にかけての食肉販売動向について聴いています。

なお、聴き取りの期間中、新型コロナウイルス感染症は感染が拡大し、1月9日からまん延防止等重点措置が実施されて順次区域が拡大されていきましたが、3月21日までに全ての地域の措置が解除され、3年振りに行動制限がないGWを迎えました。また、この期間は、2月下旬からのロシアによるウクライナ侵攻や3月初めからの急速な円安など輸入環境が大きく変化しています。

### I 食肉納入価格の変更

本年に入ると、食品価格の値上げが相次ぎ、その後のウクライナ問題や円安が輸入原料等のさらなる価格上昇を招いています。

食肉関連ではすでに昨年からの輸入食肉の価格上昇があり、昨年秋以降の牛丼チェーンの相次ぐ値上げが話題となりました。本年に入ってから、輸入牛肉等の一部で輸入価格はかなりの上昇が続くとともに、国産牛豚の枝肉価格も昨年の高値水準に近い水準または上回る水準で推移しています。

このような状況を受けて、食肉事業者は、納入先との間で納入価格の値上げについて協議を進めてきています。

以下、食肉事業者の主な声です。

- ・ 輸入食肉も国産も昨年からの段階的に値上げをお願いしてきている。

- ・ チルド食肉の納入価格については、現在は(納入先に)値上げをお願いすることが日常茶飯事となっていて、受け入れてもらっている。しかし、ハム・ソーセージは冷凍原料なので、値上げの受け入れはハードルが高い。(大手メーカー)
- ・ 納入先の量販店は1か月前に値決めをすることとなっていて、今年は4月と5月に値上げをお願いした。外食卸売業者への納入は基本年一本価格としているが、これも検討しなければならない。
- ・ 現状では、納入価格を値上げしているものの、加工賃が確保できるものとはなっていない厳しい状況。
- ・ 納入先の焼肉店では、昨年12月のメニュー切り替え時に値上げした。例えば、メインメニュー1皿390円は100円の値上げ。今の状況では6月のメニュー改訂で再度値上げをせざるを得ない状況。

## Ⅱ 牛肉の販売動向

国産牛肉のロイン系については、昨年末に需要の回復がみられましたが、1月以降、まん延防止等重点措置に伴い再度低調となったようです。しかし、ヒレについては、措置解除前後から需要が出てきたという声も多く聞かれました。また、もも等の赤身系の部位は、引き続き引き合いが強いようです。

GWの評価としては、焼肉用の部位(焼き材)は良かったものの、全体としては良くなかったという声や、GW後は動きがなくなったとの声もありました。また、牛肉相場が上昇する中で、和牛から交雑牛や和牛経産牛、乳牛に切り替える動きや、国産では切り落としなどの低価格部位を求める動きがあるとの声もありました。

以下、食肉事業者の主な声です。

- ・ GWの牛肉全体の売上げは、2019年の90%程度を想定していたが、実際は想定の75~80%程度に留まっている。
- ・ 最近では和牛ヒレのレストラン向け需要が伸びてきている。GW中もヒレの動きは良かった。

- ・ 和牛、国産牛のロインの販売には苦勞している。単価が高く需要者の利用の面で大き過ぎる。販売戦略が非常に難しい。
- ・ 焼き材のばら、リブ、らんぷ、しんたまの引き合いがあり、GWも良かった。サーロインの動きは鈍く、売れないものは価格を下げている。
- ・ 供給が不安定で価格も高騰している輸入牛肉の代替として、高価な和牛よりも、安価な交雑牛や乳牛の需要が高くなっている。
- ・ 近年、健康志向の影響からか、脂肪交雑の多い部位(ロース、かたロース、ばら)が敬遠されがちとなっている。

### Ⅲ 豚肉の販売動向

豚肉については、堅調な需要は続いているようですが、家庭内需要は、まん延防止等重点措置の解除により落ち着いてきたとの声を多く聞かれるようになりました。

以下、食肉事業者の主な声です。

- ・ まん延防止等重点措置中は、外食自粛によって家庭内消費が増加し、量販店での豚肉販売量が若干伸びていたが、措置が解除され、4月以降はかなり落ち着いてきている。
- ・ 国産豚肉の販売は4月前半までは利益が出ていたが、4月末から5月にかけて売れ行きが悪くなり、枝肉相場も上がったため、原価割れしている状態。今は季節的な需要停滞に加えて、外食需要の豚肉から牛肉への移行も影響しダブルパンチとなっている。
- ・ 輸入豚肉が、現地の荷受作業者の不足等により安定して入ってこないため、その代替として国産豚のばらが常にひっ迫し高値状態で、冷凍在庫もないような状況になっている。

#### IV 量販店向けの販売動向

量販店では、多くの食品での値上げがあったこともあり、食肉について、より低価格な畜種や部位にシフトしているとの声がありました。また、量販店舗内で食肉加工する人手の不足から、加工度を高めた納品対応をしているなどの声がありました。

以下、食肉事業者の主な声です。

- ・ 輸入食肉が不足しており、量販店が特売を打てる商品が少なくなっている。国産牛肉では、交雑牛へシフトしているため、交雑牛の価格が上昇している。また、量販店の取扱いは手頃な赤身系に偏ってきている。
- ・ 今年のGWは、郊外に人々が流出し、昨年のような巣ごもり需要が全く見られず、量販店等は苦戦する状況だった。
- ・ 特売商品が、国産牛・国産豚から安価な鶏肉にシフトする傾向がみられる。物価が上昇する中で、安価な商品で集客を求めするため、鶏肉の販売が多くなっている状況。
- ・ 量販店等では、肉をさばける人が減っているため、我々食肉事業者が加工を肩代わりし、店のアルバイトが機械にかけるだけの商品を納めている。

#### V 外食等向けの販売動向

まん延防止等重点措置が解除され、焼肉店やレストラン、ホテル等でのパーティーなど、客足は戻りつつあるとの声や、今後のインバウンド需要に期待する声がありました。その一方で、コロナ前のような深夜営業は期待できず、完全には戻らないのではないかという不安の声もありました。

以下、食肉事業者の主な声です。

- ・ 3月後半から、3回目のコロナワクチンの接種が進んだこともあって飲食店なども客足が戻り、GWになると外食需要が回復してきた。これに伴い、焼き材を中心に牛肉の動きが良くなっている。

- ・ まん延防止等重点措置解除後は、ホテル・外食卸関連の需要も増え、ヒレを中心に販売量は増加傾向にある。
- ・ GWの焼肉店向けの動きは良かったが、閉店時間が23時から21時に繰り上がったままとなっているなど、コロナ禍前の状態には戻っていない状況。
- ・ インバウンド需要が戻ることを期待している。特に3年後の大阪万博に期待を寄せている。

## VI 牛肉輸出の動向

和牛を中心とした牛肉の輸出は、関係食肉事業者にとっては業務の柱になりつつあり、国内の和牛肉の需給にも大きく影響しているようです。

中国の上海のロックダウン等により輸出は低調との報告がある一方で、輸出が伸びているとの声もあり、仕向先によって状況は分かれているようです。

以下、食肉事業者の主な声です。

- ・ コロナ禍でも輸出が伸びており、円安は追い風となっている。
- ・ ロイン系は、アジア向けの輸出が止まっており、夏には在庫が一杯になるのではないかと心配。
- ・ ウクライナ問題が影響し、EUへの輸出話が立ち切れとなった。

## VII 食肉事業者の今後の対応について

各食肉事業者から、今後の経営強化のための方針についての話もありました。中には、コロナ禍によるニューノーマルな生活様式や働き方に注目した販売についての声も聞かれました。

以下、食肉事業者の主な声です。

- 今後は、納入先とよく会話をして消費者向けの商品化までを提案していきたい。(大手メーカー)
- 量販店、ドラッグストア、生協、外食のチャネルを振興しているが、量販店には当社ナショナルブランドとエリアブランド（地域産の商品）を組み合わせアプローチしていきたい。生協は産直に興味があるようなので消耗戦とならないエリアブランドでアプローチしていきたい。(大手メーカー)
- 今後の有力商品の一つとして、食肉に加えて大豆ミートも取り扱っていくことを考えており試作の段階。時間もかかるが、大手とは違う商品を作っていくたい。(中堅食肉卸売業)
- 今後は加工に力を入れ、地域の和牛のハンバーグなどを開発し、ネット販売を活用して売っていくたい。(中堅食肉卸売業)
- 国内の需要が先細りなので輸出強化を図っていく方針。海外のマーケットは魅力を秘めており、海外向けに特選牛などの良い商品が増やせるのではないかと考えている。

(以上)

(問合せ先)

公益財団法人日本食肉流通センター

情報部 審査役 安藤

TEL : 044-266-1172