



公益財団法人日本食肉流通センター
JMTC Japan Meat Trading Center

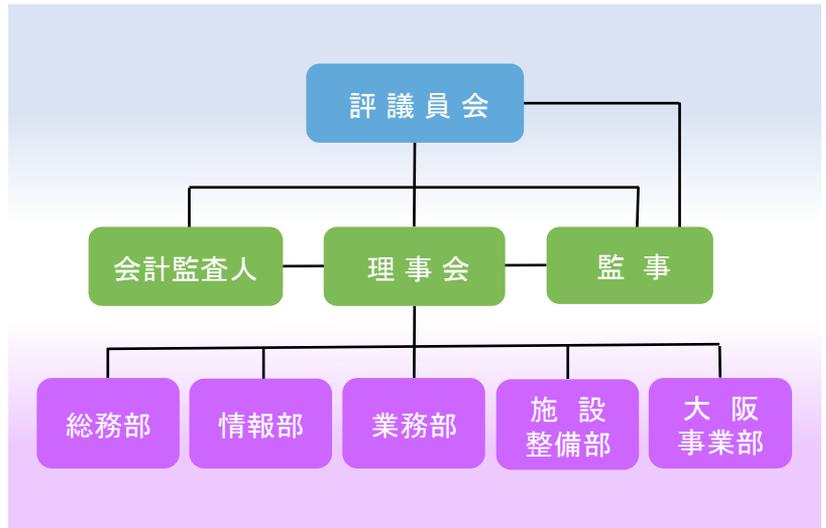
センターのご案内



設立と運営体制

日本食肉流通センターは、昭和54年(1979年)6月、部分肉取引の適正化と食肉流通の改善・合理化を推進するために、財団法人として設立されました。

平成24年(2012年)4月、公益法人制度改革に伴い、内閣総理大臣の認定を受けて公益財団法人となりました。



食肉流通における役割

取引される部分肉の取引価格・数量等の流通情報の収集・公表

- ・部分肉の部位別価格情報の公表
- ・部分肉取引を促進するための小割規格、基準の普及
- ・調査研究、知識の普及、研修

大都市圏への合理的な流通を促進するための加工・冷蔵・冷凍・保管・配送施設の整備・貸付

- ・部分肉取引を行う多数の流通業者による拠点の活用と取引の実施
- ・大都市圏の需要者ニーズへの的確な対応

部分肉流通の効果 (生体や枝肉での流通との比較)

- 流通の効率化 (10トトラック1台での豚・豚肉の輸送比較)
 - ・生きた豚の場合 83頭 (1倍)
 - ・枝肉の場合 120頭分 (約1.4倍)
 - ・部分肉の場合 171頭分 (約2.1倍)
- 需要者が必要とする部位だけ供給
- 真空パック、コールドチェーンなどにより高い衛生水準のまま流通

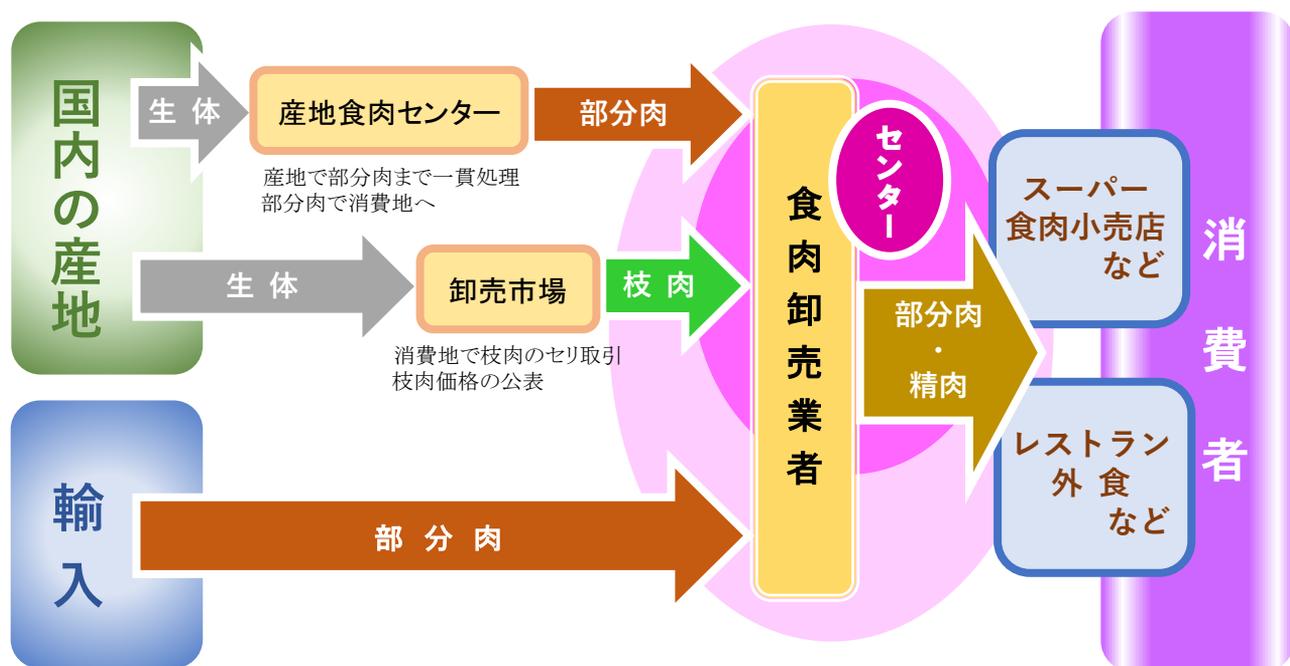
昭和52年 (1977)	第11回畜産振興審議会食肉部会の建議『食肉の流通及び取引の合理化を図るため、部分肉市場の育成等の措置を講じること。』
昭和54年 (1979)	財団法人日本食肉流通センター設立
昭和56年 (1981)	川崎A棟、B棟、C棟、D棟開業
昭和57年 (1982)	第1回部分肉フェア(当時)開催
昭和58年 (1983)	センター卸売事業協同組合設立
昭和63年 (1988)	センター川崎冷蔵事業協同組合設立 川崎E棟11月開業

平成元年 (1989)	大阪事業部設置
平成2年 (1990)	大阪部分肉冷蔵事業協同組合設立 大阪南館7月開業
平成6年 (1994)	川崎F棟10月開業 大阪北館11月開業
平成10年 (1998)	ホームページ開設 インターネットでの価格公表業務開始
平成24年 (2012)	公益財団法人に移行
令和4年 (2022)	川崎G棟5月開業



G棟

流通におけるセンターの位置



(注)その他と畜場・食肉処理場を省略するなど簡略化した牛肉・豚肉の流通イメージ。
実際の食肉流通では、加工品原料としての流通の他、多様な流通があります。

主な業務

部分肉流通施設の整備・貸付



加工・冷蔵・冷凍・保管・配送施設等の貸付けを行っています。対象施設に関する情報を、常時ホームページで提供し、食肉流通業者を中心として、川崎センターでは約50社、大阪センターでは約10社が営業活動を行っています。

同業者が多数入居していることから、不足する商品について、仲間取引による調達も可能となります。

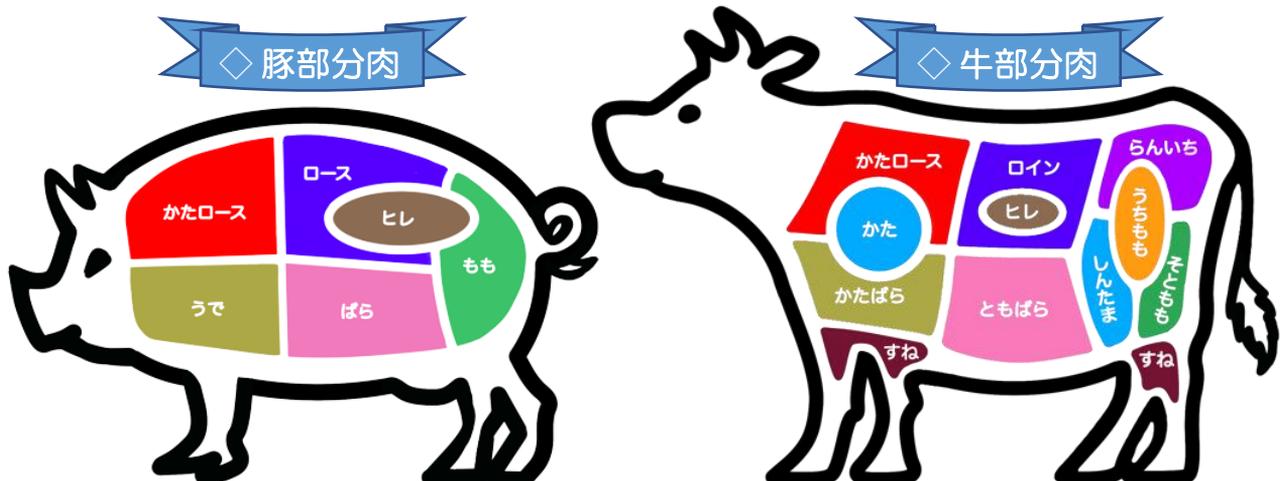
このような部分肉形態での食肉流通の進展は、流通の合理化、衛生水準の確保を通じて、そのメリットが消費者や生産者・流通業者に還元されています。

部分肉取引情報の集積・公表

日本食肉流通センターのホームページから、部分肉価格などの取引情報が入手できるほか、新聞や業界紙などのメディアでも見ることができます。

この情報は、センターが、主要な食肉事業者の協力により日々の取引情報を集め、ルールに基づき計算したものです。

- 日報、週報などの市況速報の他、過去のデータを見ることのできる月報、年報があります。
- 国産豚肉、和牛、交雑牛、乳牛、輸入豚肉、輸入牛肉の情報をそろえています。
- 部分肉の部位ごとの価格が手に入ります。



研修会の開催・見学会の受入



施設の利用者をはじめ、広く消費者、食肉関係事業者等を対象に、最近の食肉需給動向、食肉関連法制度の仕組み等をテーマに研修会を開催しています。

また、海外からの視察をはじめ、多数の見学者を受入、業務内容の説明や施設等の案内を行っています。

ちくさんフードフェアの開催



昭和57年（1982年）以来、毎年、川崎センターにて部分肉流通の促進、消費者への食肉に関する知識の普及、畜産への理解醸成をテーマに、「ちくさんフードフェア」を開催しています。隣接する川崎マリエンの「川崎みなと祭り」と同時開催をしています。

*令和2～4年度は、大型台風の接近予測、感染症対策及び施設建設工事のため中止となりました。

部分肉の流通改善に向けた取組

食肉流通の改善及び取引の合理化を推進するため、部分肉のコマーシャル規格の普及と食肉流通システムの標準化に向けた取組を推進しています。

牛・豚コマーシャル規格

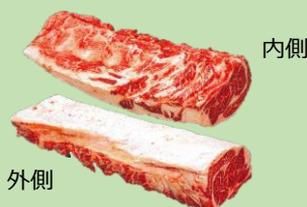
コマーシャル規格は、部分肉の取引上の指標となる小割整形部分肉規格として（公益社団法人日本食肉格付協会が定める部分肉取引規格をさらに小割分割しコマーシャルベースでの取引規格として定めたもの）であり、その普及により食肉の加工や取引の効率化が期待されます。

牛コマーシャル規格 (サーロインの例)

No.520 サーロイン

- No.521 サーロインS
- No.522 サーロインA
- No.523 サーロインB

No.521 サーロインS



No.523 サーロインB



整形方法及び整形上の留意点

項靭帯（けん引筋）及び肋骨筋を含む表面の筋を取り除きます。ばら足は、ロース芯（胸最長筋）より5cmの幅に整形します。

分割方法

「No.522 サーロインA」と「No.523 サーロインB」の分割は「No.521 サーロインS」を重量が等分になるよう第2腰椎を目安に背線とほぼ直角に行います。リブロース側がサーロインA、らんいち側がサーロインBです。

施設の概要

川崎センター (敷地面積101,397㎡)

- ◎ 駐車場完備、専用バスの運行あり(大師橋駅方面)
- ◎ 福利厚生施設：有料のシャワー室を完備
 - ：食堂2か所あり
 - ：コンビニあり
- ◎ 関連組合：日本食肉流通センター卸売事業協同組合
 - ：日本食肉流通センター川崎冷蔵事業協同組合



は、駐車場とするための解体工事をしています。



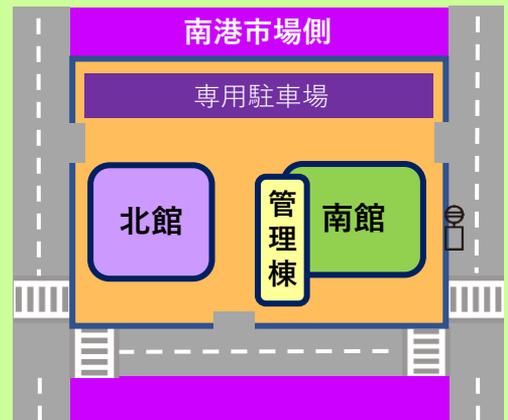
センター事務所はG棟3階です。

- ◎ 駐車場完備、専用バスの運行あり(住之江公園方面)
- ◎ 福利厚生施設：休憩室等
- ◎ 関連組合：大阪部分肉冷蔵事業協同組合



大阪センター

(敷地面積41,507㎡)





1階建 延べC棟5,829㎡
 1階建 延べD棟5,927㎡
 【各16小間】1小間当たり 事務所53㎡
 冷蔵庫(C・F級)142㎡
 荷捌室各125㎡ 専用バース107~130㎡

D棟 **C棟**

卸売取引施設



5階建一部3階 延べ34,374㎡
 付属事務所141㎡
 冷蔵庫1階(C・F級切替式)8,400 t
 冷凍庫2~5階33,600 t
 急速凍結室30 t (3室) 荷捌室 延べ8,385㎡

E棟

大型冷蔵庫施設

4階建 延べ10,278㎡ 1小間当たり324㎡
 *加工タイプ【10小間】 専用バース104㎡
 事務所、加工室、冷蔵庫、荷捌室 計220㎡
 *物流タイプ【12小間】 専用バース104㎡
 事務所、冷蔵庫、冷凍庫、荷捌室 計220㎡

G棟

卸売取引施設

4階一部3階建 延べ19,304㎡
 食肉卸売エリア 1階2,786㎡
 2階1,175㎡
 3階 538㎡
 大型冷蔵庫3,276 t 大型冷凍庫8,508 t

F棟

部分肉流通施設



5階建一部3階24,079㎡
 事務所291㎡ 加工室1,507㎡
 荷捌室・プラットフォーム2,290㎡
 冷蔵庫7,176 t 冷凍庫14,383 t

北館

部分肉流通施設



4階建22,405㎡
 事務所2棟402㎡ 荷捌室4,122㎡
 冷蔵庫4,620 t 冷凍庫22,940 t
 急速凍結室30 t (2室)

南館

大型冷蔵庫施設

4階一部3階建15室
 延べ 1,541㎡
 出荷事務所 1小間48㎡

管理棟



交通アクセス

川崎センター

- 車の場合：首都高速湾岸線「東扇島」ICから約5分。
- バスの場合：JR川崎駅東口、市バス12番乗場から、「川105系統・東扇島循環」乗車。約30分で「日本食肉流通センター」下車すぐ。



大阪センター

- 車の場合：阪神高速4号湾岸線IC「南港中」または「南港南」から約5分。
- バスの場合：ニュートラム「フェリーターミナル」（南港バスターミナル）から市バス「15系統・南港南六丁目方面」にて10分、「食品心頭前」下車5分。



公益財団法人日本食肉流通センター

川崎センター 〒210-0869
神奈川県川崎市川崎区東扇島24
TEL：044-266-1172 FAX：044-299-3216

大阪センター 〒559-0032
大阪府大阪市住之江区南港南5-2-100
TEL：06-6614-0001 FAX：06-6614-0003

「総合サイト」
<https://www.piif.jmtc.or.jp>

施設情報、調査研究、イベント情報など食肉に関する情報を提供しています。

「部分肉価格専門チャンネル」
<https://www.jmtc.or.jp>

牛・豚部分肉の「市況速報」「月報」「年報」データを取りまとめて公表しています。

