

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

要 約

- 牛肉の100g当りの売れ筋価格平均（推計）は、和牛肉：高価格部位「ヒレ：1,143円」、低価格部位「ばら：445円」、国産乳牛肉：高価格部位「ヒレ：623円」、低価格部位「かた：286円」、輸入牛肉：高価格部位「ヒレ：430円」、低価格部位「かた：151円」という結果となった。「和牛肉」の「ヒレ」や「サーロイン」の高級部位は、「専門店」の売れ筋価格が高い傾向にある。
- 豚肉の100g当りの売れ筋価格平均（推計）は、国産豚肉：高価格部位「ヒレ：239円」、低価格部位「うで：97円」、輸入豚肉：高価格部位「ヒレ：149円」、低価格部位「うで：91円」という結果となった。業態間での売れ筋価格の差は、牛肉に比べて少ない。
- 鶏肉の100g当りの売れ筋価格平均（推計）は、高価格部位「ささみ：111円」、低価格部位「むね肉：68円」という結果となった。業態間での売れ筋価格の差は、豚肉よりさらに少ない。
- 最も売れ行きの良い部位は、国産牛肉は「もも」、アメリカ産牛肉は「ばら」、オーストラリア産牛肉は「かたロース」、豚肉は「うで」、鶏肉は「もも肉」である。前回調査と比べると、オーストラリア産牛肉は、最も売れ行きの良い部位が「もも」から「かたロース」に変化した。

1. 食肉の売れ筋価格帯

(1) 牛肉の売れ筋価格帯(100g当り)

和牛肉(部位別)

売れ筋価格の平均(推計)は、最も安い「ばら」で445円、最も高い「ヒレ」は1,143円。

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

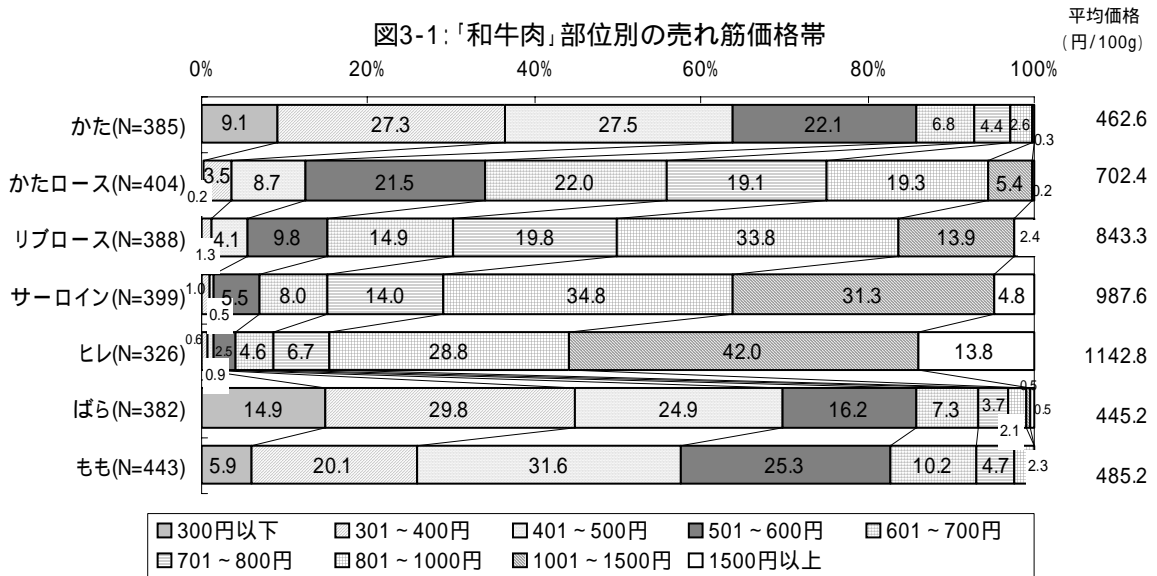
「かた」の売れ筋価格帯：「301～400円」「401～500円」がそれぞれ27%強、「501～600円」が22.1%を占める。平均価格は462.6円である。

「かたロース」の売れ筋価格帯：「501～600円」「601～700円」「701～800円」「801～1,000円」までがそれぞれ20%前後を占め、ばらつきがみられる。平均価格は702.4円である。

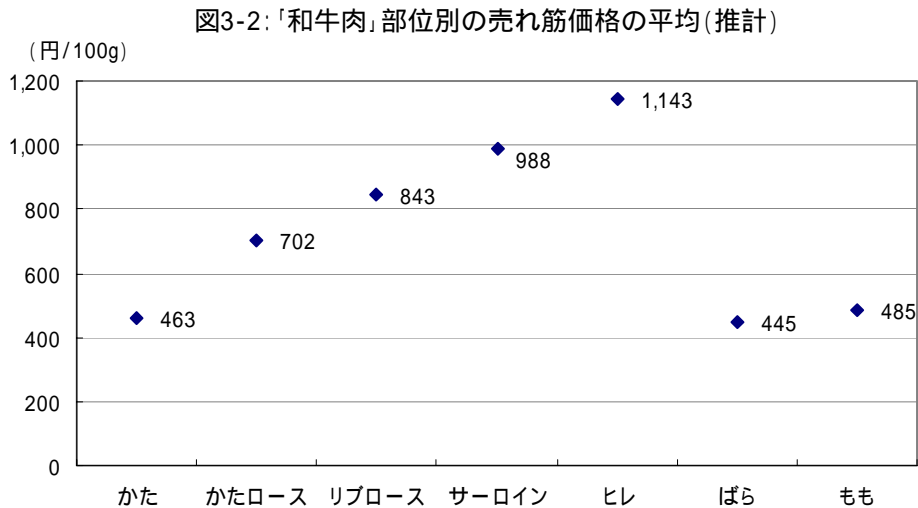
「リブロース」の売れ筋価格帯：「801～1,000円」が33.8%で最も多く、次いで「701～800円」が19.8%で続く。平均価格は843.3円である。

「サーロイン」の売れ筋価格帯：「801～1,000円」が34.8%、「1,001～1,500円」が31.3%で多く、平均価格は987.6円である。

- 「ヒレ」の売れ筋価格帯 : 「1,001～1500円」が42.0%と4割以上を占め、「801～1,000円」が28.8%で、平均価格は1,142.8円と最も高くなっている。
- 「ばら」の売れ筋価格帯 : 「301～400円」が29.8%、「401～500円」が24.9%を占める。平均価格は445.2円と最も安くなっている。
- 「もも」の売れ筋価格帯 : 「401～500円」が31.6%、「501～600円」が25.3%で、平均価格は485.2円である。



平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出

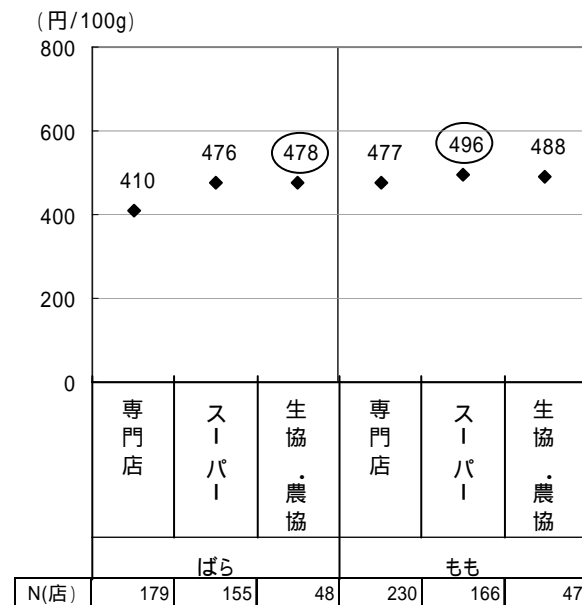
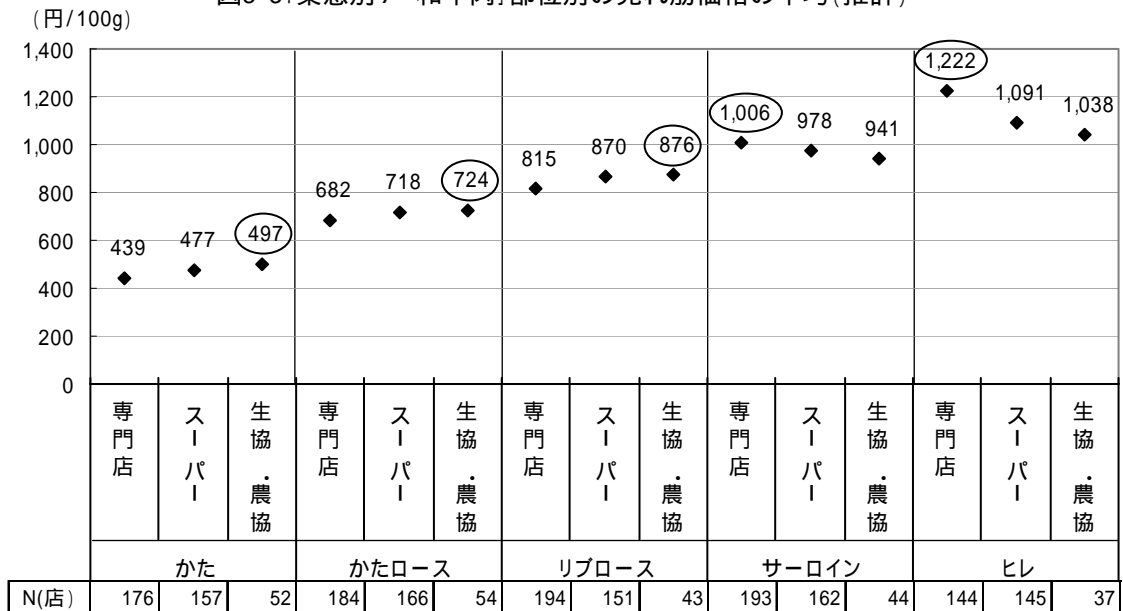


平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

「専門店」は、高級部位の売れ筋価格平均が他の業態に比べて高い

業態別の「和牛肉」の売れ筋価格平均をみると(図3-3)、「専門店」は「サーロイン」や「ヒレ」といった高級部位は他の業態に比べ高いが、他の部位は最も安くなっている。業態別での価格差が最も大きいのは「ヒレ」で、最も高い「専門店(1,222円)」と最も安い「生協・農協(1,038円)」との差は184円である。価格差が少ないのは「もも」で、最も高い「スーパー(496円)」と最も安い「専門店(477円)」で19円の差となっている。

図3-3:業態別/「和牛肉」部位別の売れ筋価格の平均(推計)



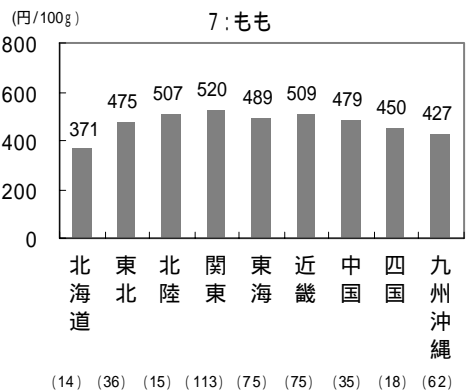
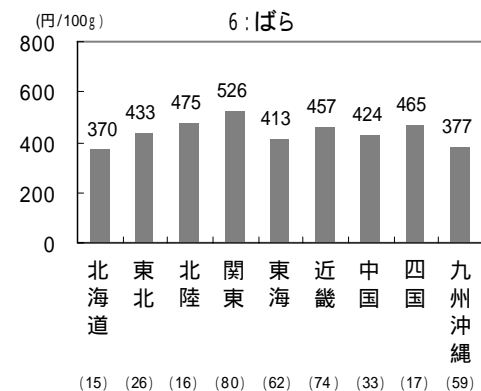
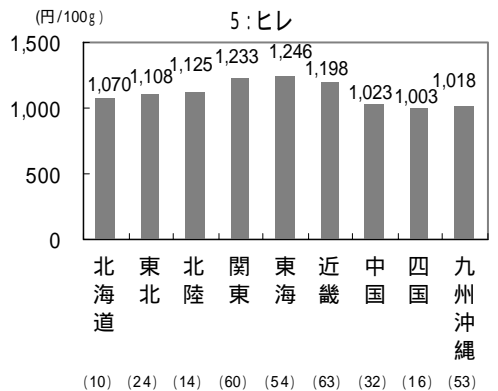
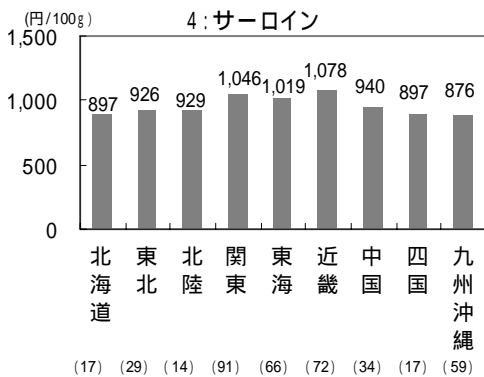
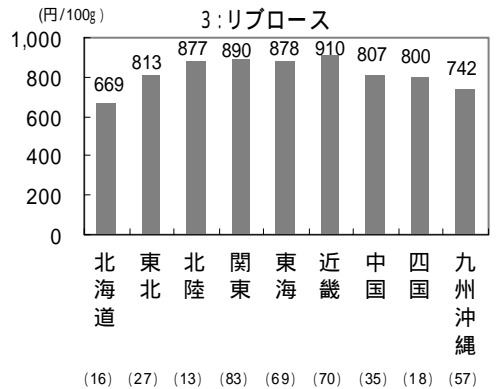
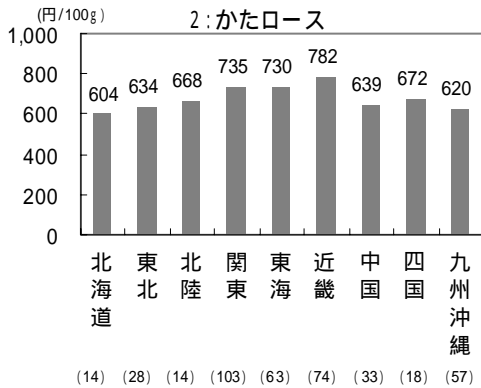
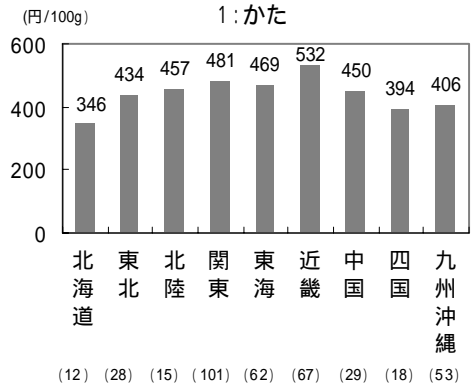
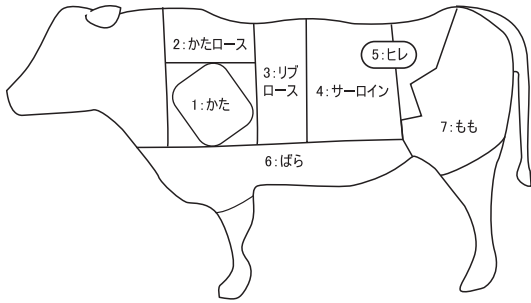
平均価格は、中央値を用いて算出
(小数点以下四捨五入)

○:各部位の中で最も高い価格

他の地域と比べ、「中国」以西は売れ筋価格平均が全体的に低い

地域別の「和牛肉」の売れ筋価格平均をみると(図3-4)、全体的に「中国」以西の価格が低くなっている。「かた」「かたローズ」「リブローズ」「サーロイン」は、「近畿」の売れ筋価格が最も高い。

図3-4: 地域別 / 「和牛肉」部位別の売れ筋価格の平均(推計) [()はN(店)]



平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

国産乳牛肉(部位別)

「かた」の売れ筋価格平均が286円で最も安く、「ヒレ」が623円で最も高い

「国産乳牛肉」の部位別の売れ筋価格帯は図3-5に示す通りである。

- 「かた」の売れ筋価格帯 : 「251～300円」が28.9%、「301～400円」が25.9%で、平均価格は285.6円である。他の部位に比べ最も安い。
- 「かたロース」の売れ筋価格帯 : 「401～500円」が32.5%と最も多く、次いで「301～400円」が26.9%を占める。平均価格は411.3円である。
- 「リブロース」の売れ筋価格帯 : 「501～600円」が33.6%で最も多く、次いで「401～500円」が25.0%を占める。平均価格は498.0円である。
- 「サーロイン」の売れ筋価格帯 : 「501～600円」が32.4%、「601～700円」が20.6%の順で多く、平均価格は551.9円である。
- 「ヒレ」の売れ筋価格帯 : 「701円以上」が34.6%と多くを占める。「601～700円」が24.4%、「501～600円」が16.1%で、平均価格は622.9円で最も高くなっている。
- 「ばら」の売れ筋価格帯 : 「251～300円」、「301～400円」がそれぞれ26%強を占め、平均価格は298.7円である。
- 「もも」の売れ筋価格帯 : 「251～300円」、「301～400円」がそれぞれ3割近くを占め、平均価格は300.3円である。

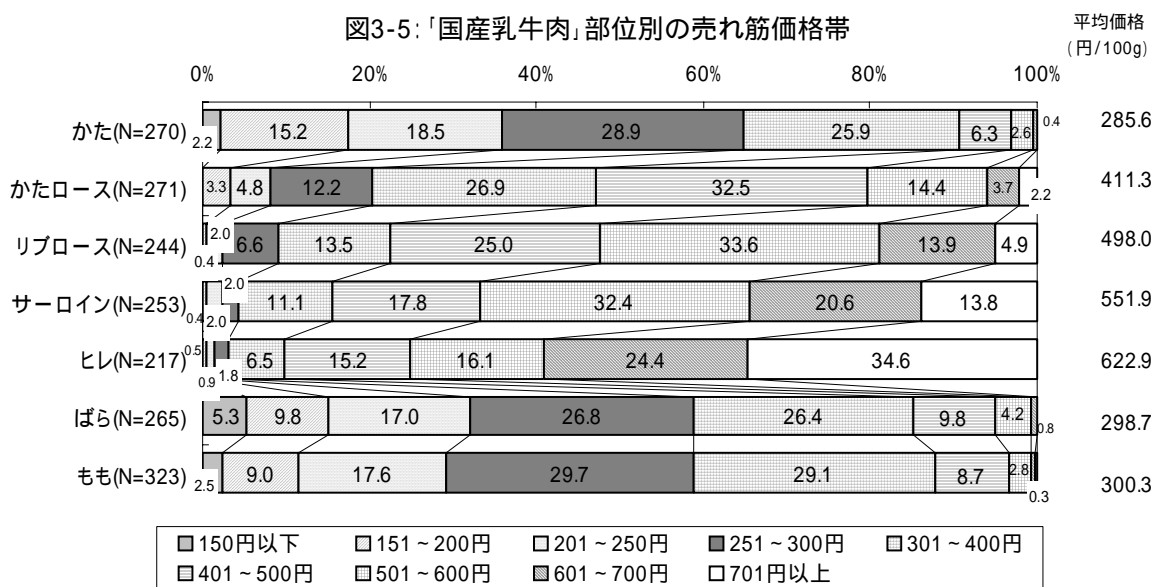
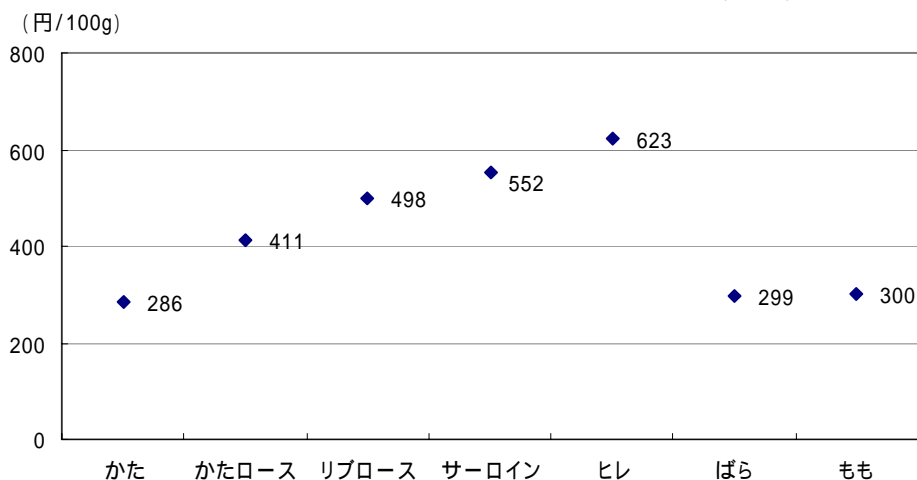


図3-6:「国産乳牛肉」部位別の売れ筋価格の平均(推計)

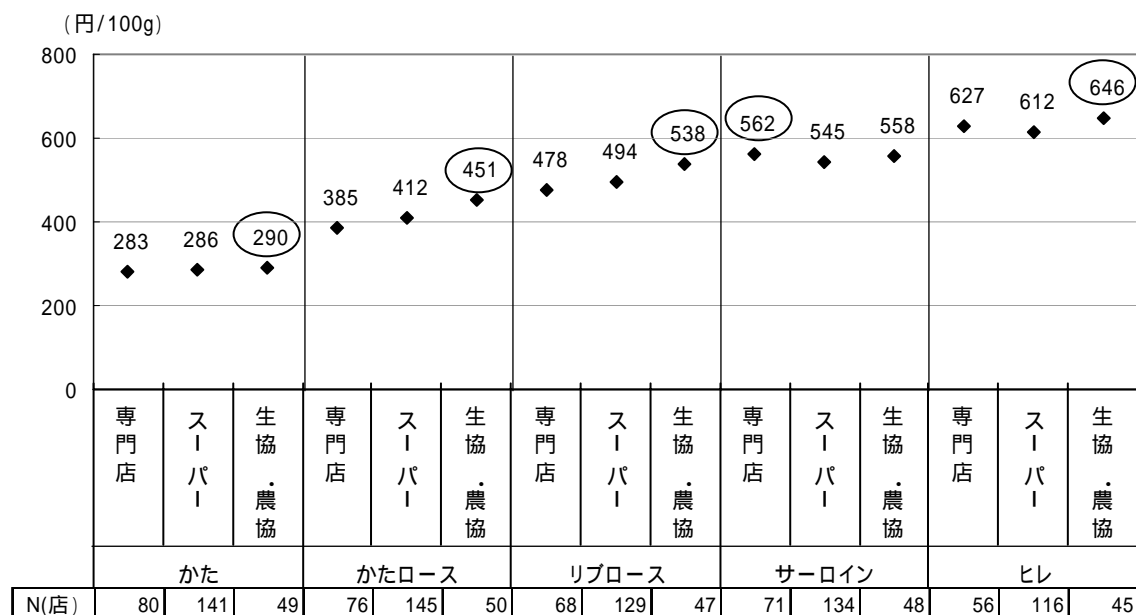


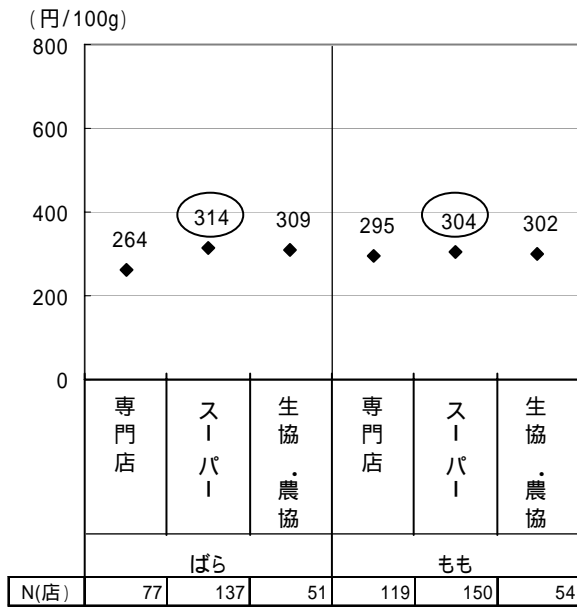
各平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

「専門店」は、「サーロイン」「ヒレ」を除く部位で売れ筋価格平均が最も安い

業態別の「国産乳牛肉」の売れ筋価格平均をみると(図3-7)、「サーロイン」「ヒレ」を除く部位で「専門店」が最も低くなっている。業態別での価格差が最も大きいのは「かたロース」で、最も高い「生協・農協(451円)」と最も安い「専門店(385円)」との差は66円である。価格差が少ないのは「かた」で、最も高い「生協・農協(290円)」と最も安い「専門店(283円)」で7円の差となっている。

図3-7:業態別/「国産乳牛肉」部位別の売れ筋価格の平均(推計)





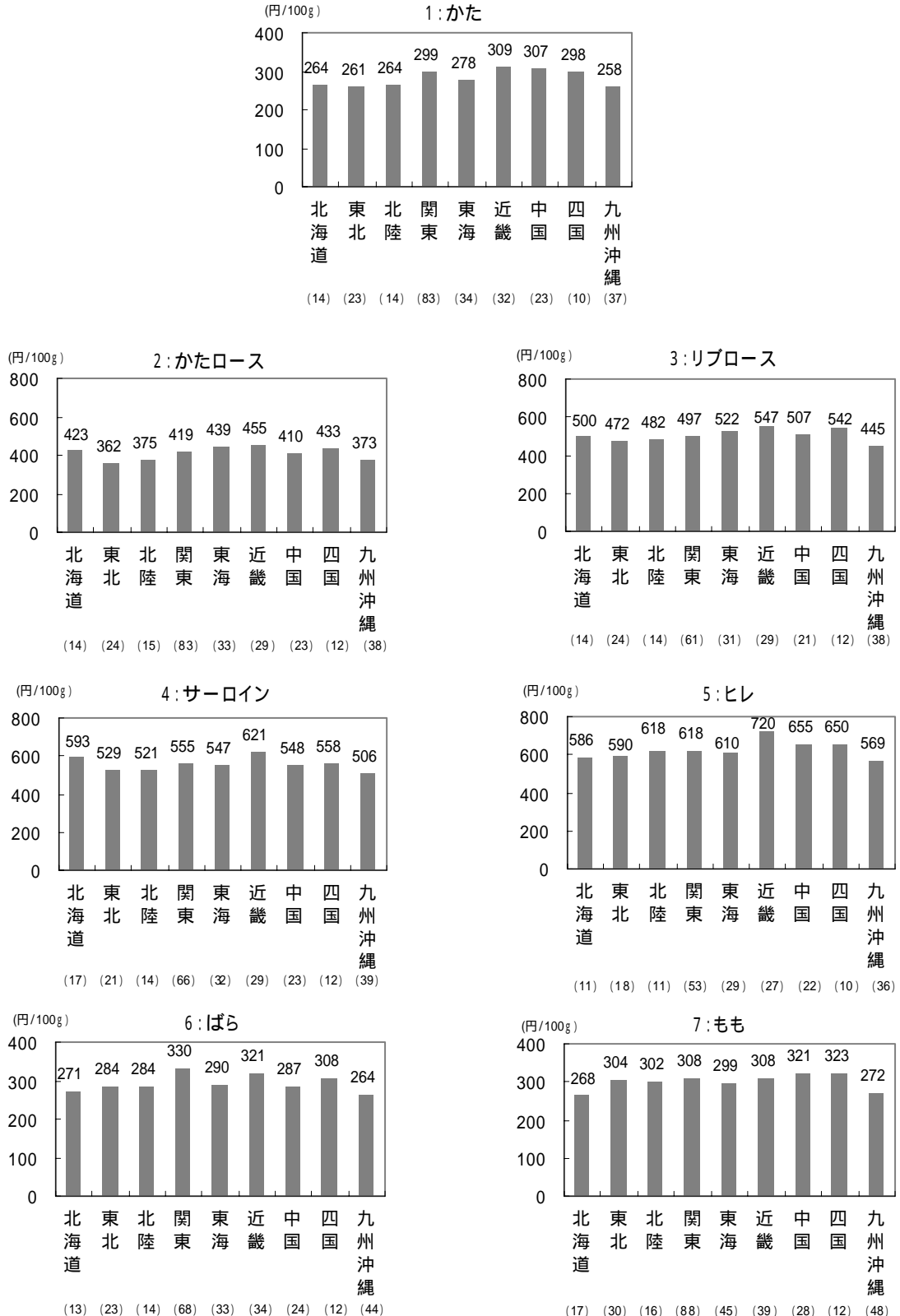
平均価格は、中央値を用いて算出
(小数点以下四捨五入)

○:各部位の中で最も高い価格

価格差は少ないが、「ばら」と「もも」を除く部位で「近畿」の売れ筋価格平均が最も高い

地域別の「国産乳牛肉」の売れ筋価格平均は、図3-8の通りである。「ばら」と「もも」を除く部位で「近畿」の価格が最も高くなっているが、「和牛肉」に比べると、地域別の価格の差は少ない。

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



平均は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

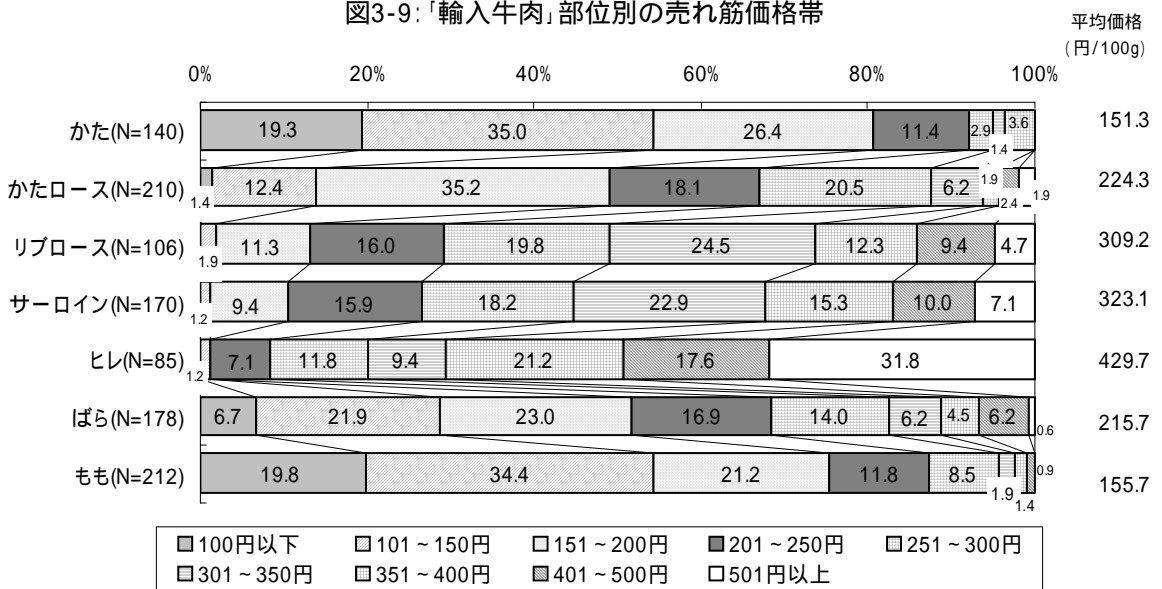
輸入牛肉(部位別)

「かた」の売れ筋価格平均が151円で最も安く、「ヒレ」が430円で最も高い

「輸入牛肉」の部位別の売れ筋価格帯は図3-9に示す通りである。

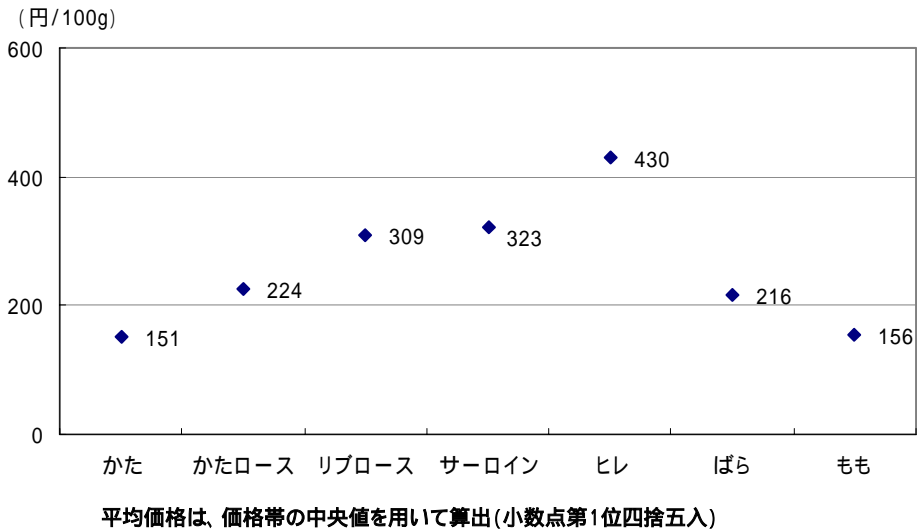
- 「かた」の売れ筋価格帯 : 「101～150円」が35.0%、「151～200円」が26.4%を占め、251円以上の比率は極端に少なくなる。平均価格は151.3円で最も安い。
- 「かたロース」の売れ筋価格帯 : 「151～200円」が35.2%と最も多くを占める。次いで「251～300円」が20.5%で多く、平均価格は224.3円である。
- 「リブロース」の売れ筋価格帯 : 「301～350円」が24.5%、「251～300円」が19.8%で多く、平均価格は309.2円である。
- 「サーロイン」の売れ筋価格帯 : 「301～350円」が22.9%、次いで「251～300円」が18.2%で平均価格は323.1円である。
- 「ヒレ」の売れ筋価格帯 : 「501円以上」が3割強を占める。次いで「351～400円」が21.2%、「401～500円」が17.6%で、平均価格は429.7円で最も高くなっている。
- 「ばら」の売れ筋価格帯 : 「151～200円」が23.0%、「101～150円」が21.9%を占め、平均価格は215.7円である。
- 「もも」の売れ筋価格帯 : 「101～150円」が34.4%、「151～200円」が21.2%、「100円以下」が19.8%である。平均価格は155.7円である。

図3-9:「輸入牛肉」部位別の売れ筋価格帯



平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出

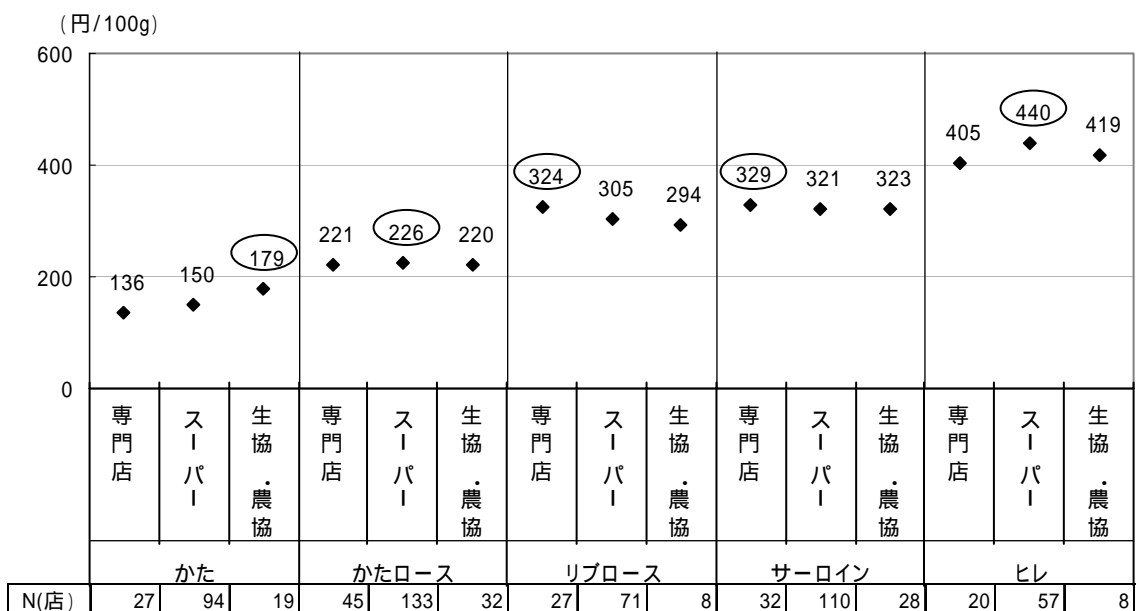
図3-10:「輸入牛肉」部位別の売れ筋価格の平均(推計)

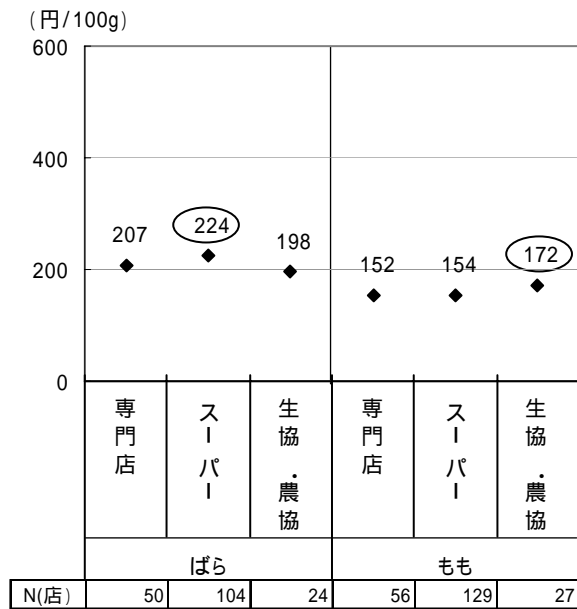


「和牛肉」や「国産乳牛肉」と比べ、業態間での価格差は少ない

業態別の「輸入牛肉」の売れ筋価格平均をみると(図3-11)、「和牛肉」や「国産乳牛肉」に比べると、業態間での価格差は少ない。業態別での価格差が最も大きいのは「かた」で、最も高い「生協・農協(179円)」と最も安い「専門店(136円)」との差は43円である。価格差が少ないのは「かたコース」で、最も高い「スーパー(226円)」と最も安い「生協・農協(220円)」で6円の差となっている。

図3-11:業態別/「輸入牛肉」部位別の売れ筋価格の平均(推計)



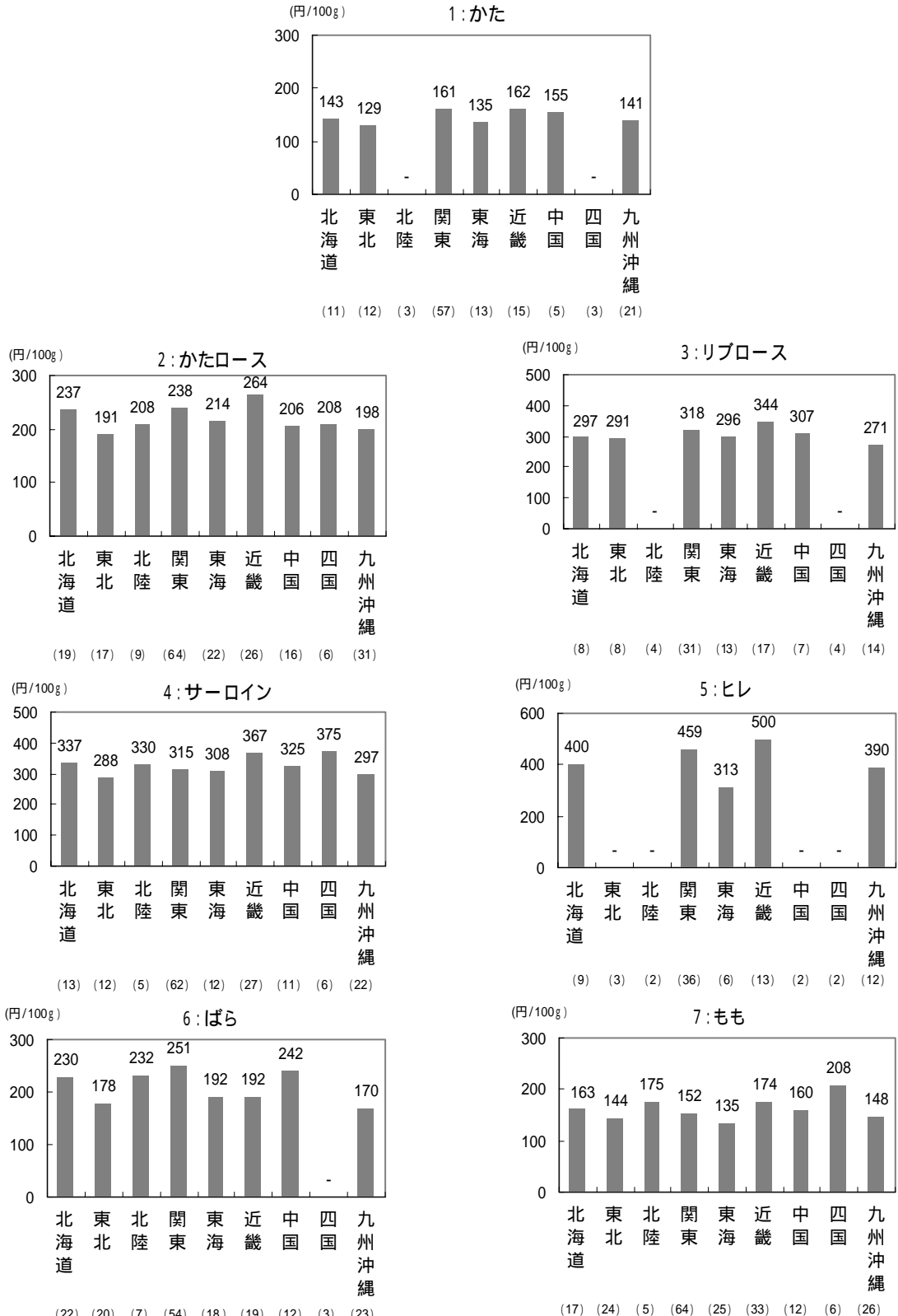


平均価格は、中央値を用いて算出
(小数点以下四捨五入)

○ : 各部位の中で最も高い価格

「輸入牛肉」の地域別の売れ筋価格平均は図3-12の通りである。但し、地域別に振り分けると回答数が少なくなる地域が多いため、平均価格はあくまでも目安として捉えていただきたい。

図3-12:地域別/「輸入牛肉」部位別の売れ筋価格の平均(推計) [()はN(店)]



平均は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)。N < 5の地域の平均は省く

(2) 豚肉の売れ筋価格帯(100g当り)

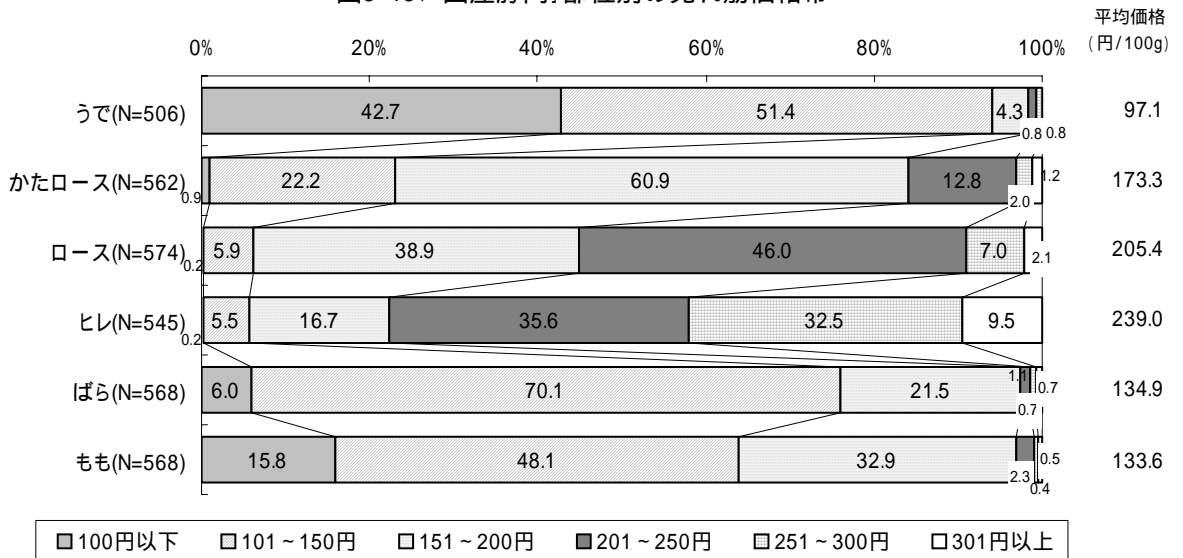
国産豚肉(部位別)

「うで」の売れ筋価格平均が97円で最も安く、「ヒレ」が239円で最も高い

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

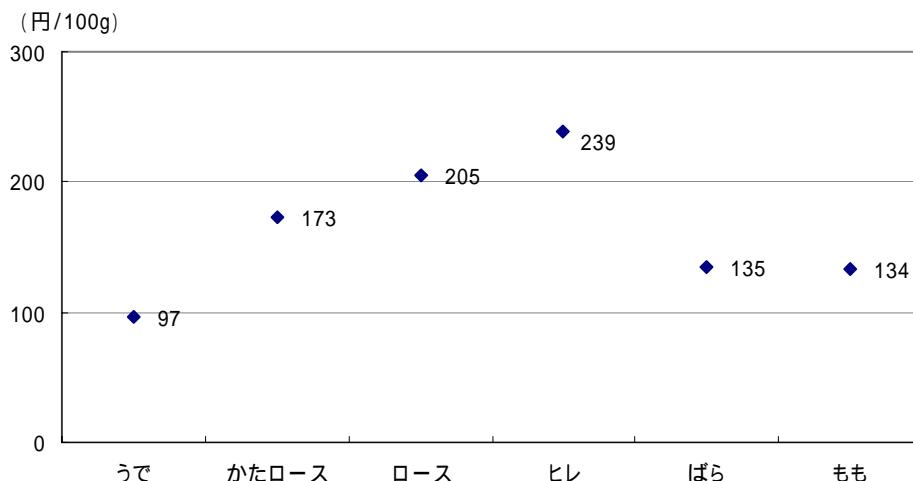
- 「うで」の売れ筋価格帯 : 5割を超える店舗が「101～150円」で、「100円以下」が42.7%を占める。平均価格は97.1円で最も安い。
- 「かたロース」の売れ筋価格帯 : 「151～200円」が約6割を占め、「101～150円」が22.2%である。平均価格は173.3円である。
- 「ロース」の売れ筋価格帯 : 「201～250円」が46.0%、「151～200円」が38.9%を占める。平均価格は205.4円である。
- 「ヒレ」の売れ筋価格帯 : 「201～250円」が35.6%、「251～300円」が32.5%が多い。他の部位に比べれば「301円以上」が最も多く、1割弱を占める。平均価格は239.0円で最も高い。
- 「ばら」の売れ筋価格帯 : 「101～150円」が7割を占める。「151～200円」は21.5%で、平均価格は134.9円である。
- 「もも」の売れ筋価格帯 : 「101～150円」が48.1%、「151～200円」は32.9%で、平均価格は133.6円である。

図3-13: 「国産豚肉」部位別の売れ筋価格帯



平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出

図3-14:「国産豚肉」部位別の売れ筋価格の平均(推計)

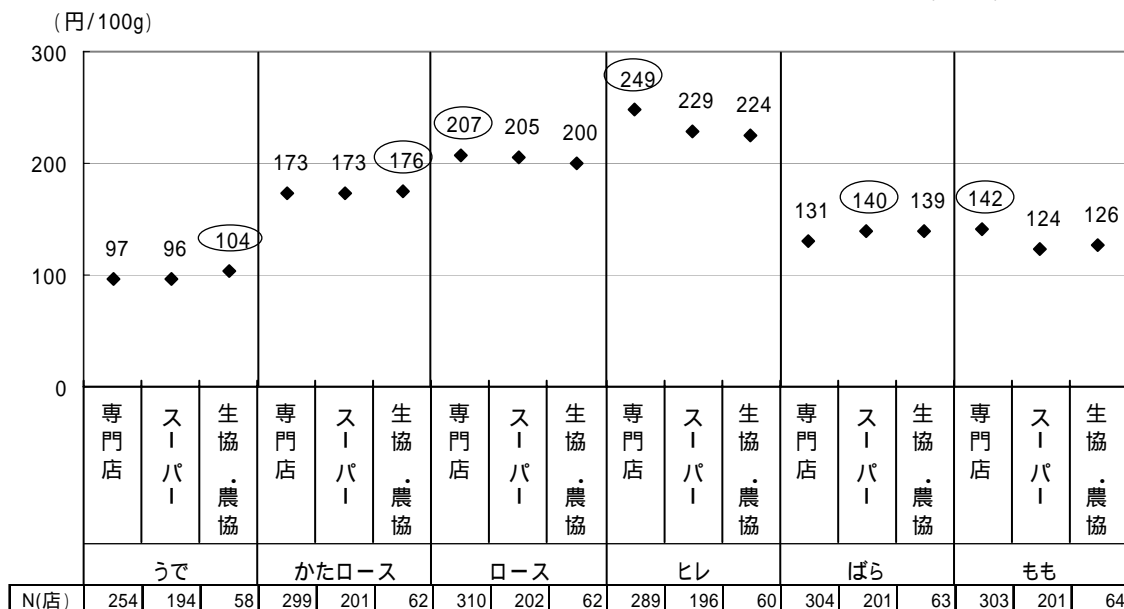


平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

業態間での価格差は「牛肉」に比べて少ない。価格差が最も大きい「ヒレ」では「専門店」の価格が高い

業態別の「国産豚肉」の売れ筋平均価格をみると(図3-15)、「牛肉」に比べ全体的に業態間での価格差は少ない。そのうち最も価格差が大きい「ヒレ」は「専門店」の価格が249円で他の業態より高く、最も安い「生協・農協(224円)」との差は25円となっている。

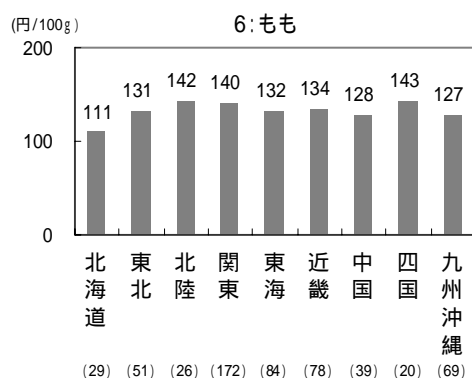
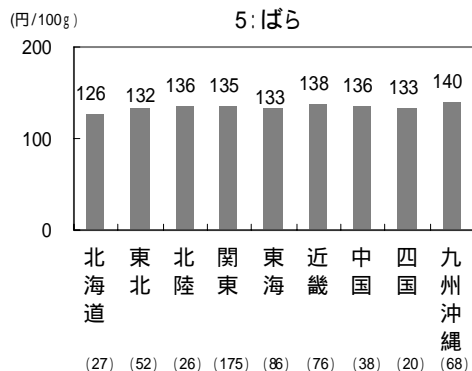
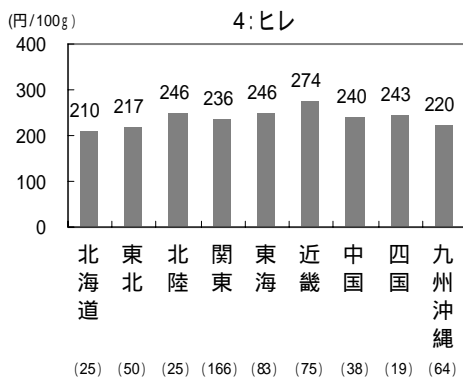
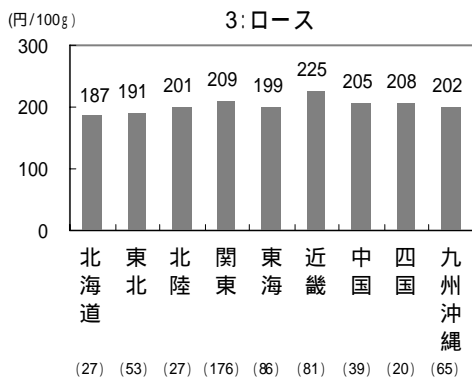
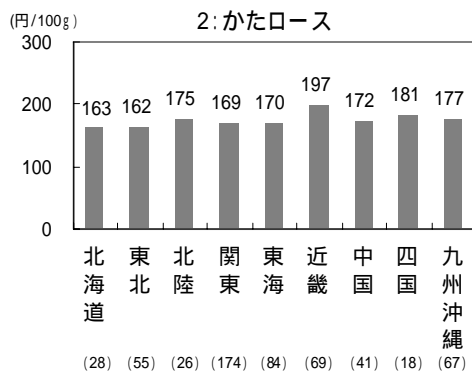
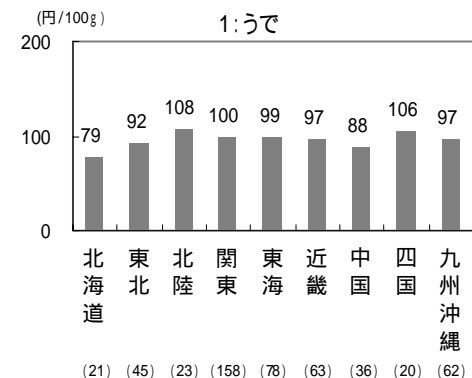
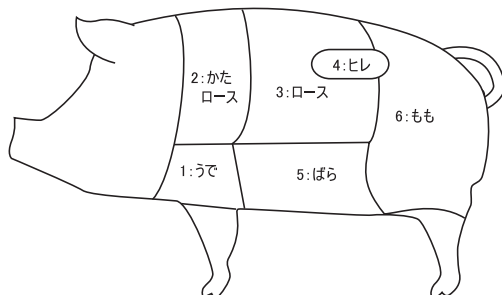
図3-15:業態別/「国産豚肉」部位別の売れ筋価格の平均(推計)



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

「国産豚肉」の地域別の売れ筋価格平均は図3-16の通りである。全体的に地域間での価格差は少ないが、「かたロース」「ロース」「ヒレ」では「近畿」の売れ筋価格が最も高くなっている。

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



平均は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

輸入豚肉(部位別)

「うで」の売れ筋価格平均が91円で最も安く、「ヒレ」が149円で最も高い

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

- 「うで」の売れ筋価格帯 : 「51～100円」が8割と多くを占めており、他の価格帯は1割未満である。平均価格は90.5円で最も安い。
- 「かたロース」の売れ筋価格帯 : 「101～150円」が46.8%、「51～100円」が37.1%である。平均価格は116.9円である。
- 「ロース」の売れ筋価格帯 : 「101～150円」が55.9%、「151～200円」と「51～100円」がそれぞれ20%前後で、平均価格は128.8円である。
- 「ヒレ」の売れ筋価格帯 : 「101～150円」が38.3%、「151～200円」が33.0%と多い。他の部位に比べれば「201円以上」が12.2%で最も多くなっている。平均価格は148.5円で最も高い。
- 「ばら」の売れ筋価格帯 : 「51～100円」が49.1%、「101～150円」が45.7%を占める。平均価格は105.6円である。
- 「もも」の売れ筋価格帯 : 「51～100円」が半数以上を占め、「101～150円」が36.2%となっている。平均価格は99.1円である。

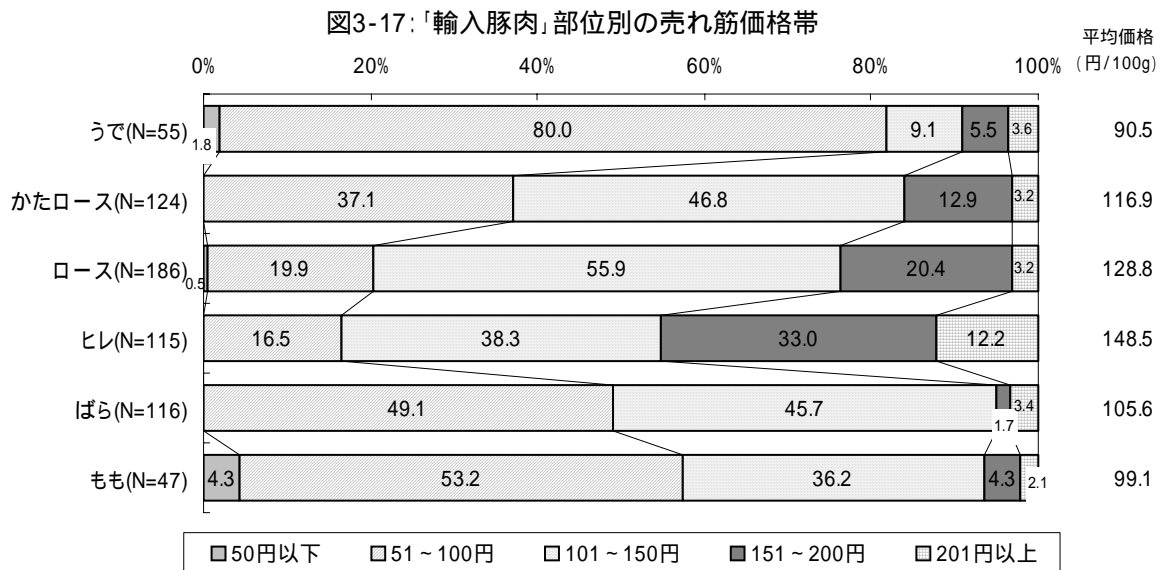
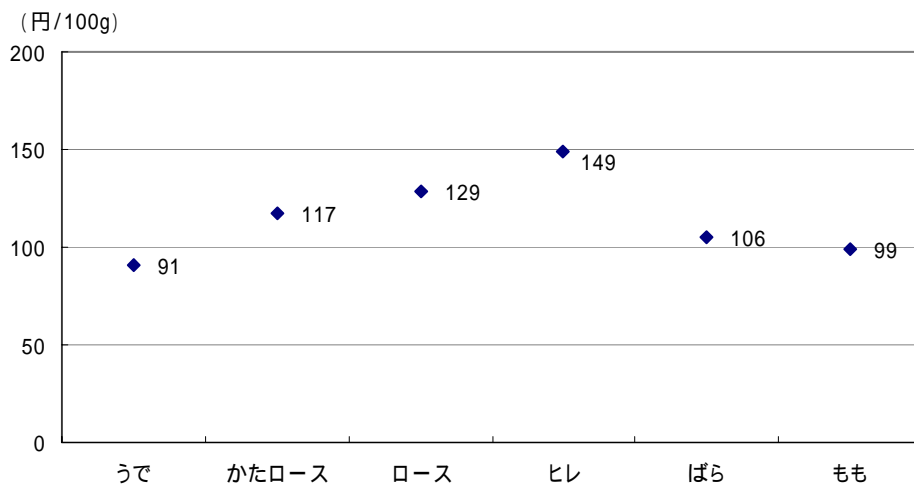


図3-18:「輸入豚肉」部位別の売れ筋価格の平均(推計)

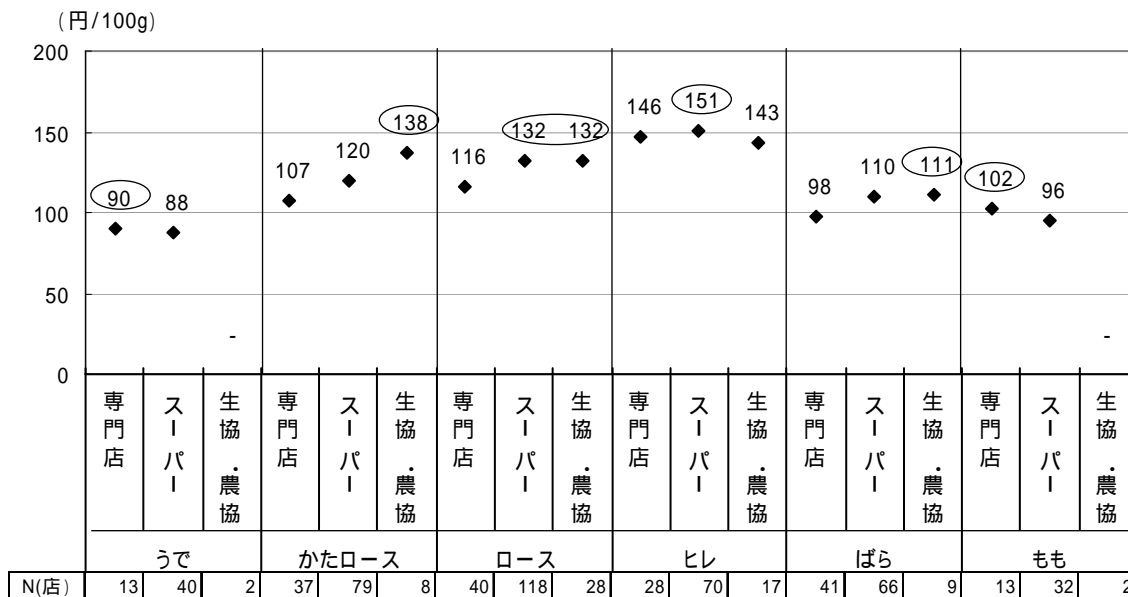


平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

「ロース」の売れ筋価格平均は、「スーパー・生協・農協」が132円、「専門店」が116円

業態別の「輸入豚肉」の売れ筋平均価格は図3-19に示した通りである。回答数が少ない部位・業態があるため全てを対象とした比較はできないが、比較的回答数の多い「ロース」をみると、「スーパー」「生協・農協」が同価格で132円、「専門店」が116円であり、価格差は16円となっている。

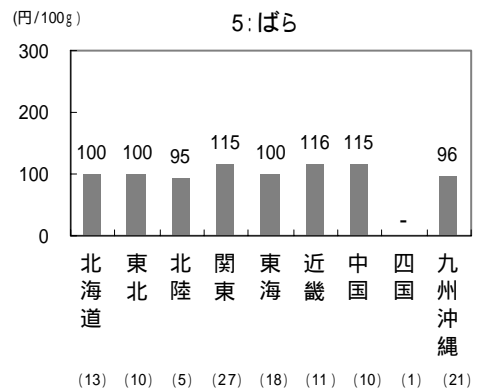
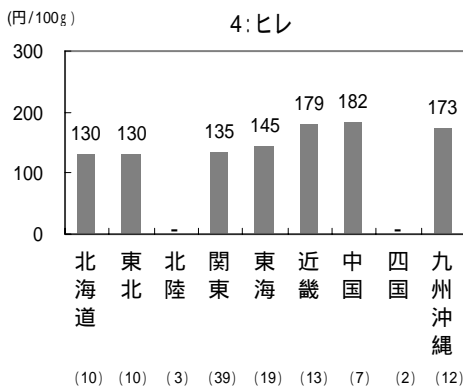
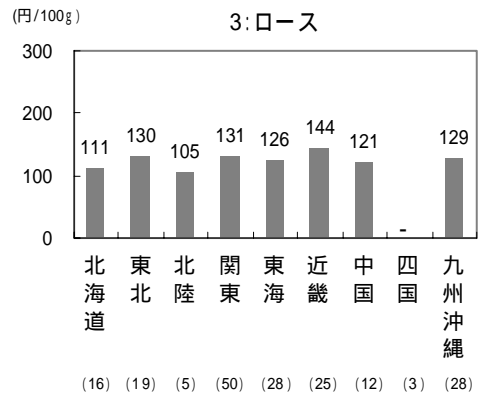
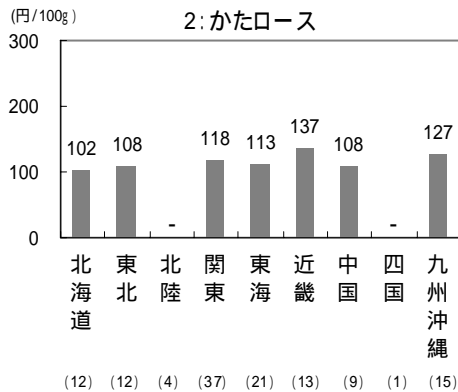
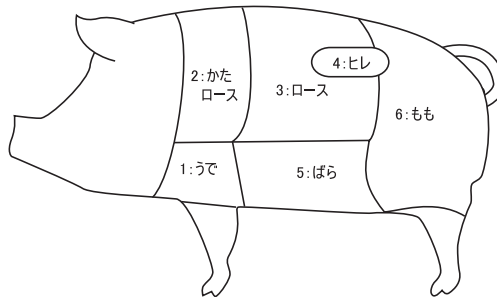
図3-19:業態別ノ「輸入豚肉」部位別の売れ筋価格の平均(推計) N<5の平均値は省く



各平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)。図3-19の○は、各部位の中で最も高い価格

「輸入豚肉」の地域別の売れ筋価格平均は、図3-20の通りである。但し、地域別に振り分けると回答数が少なくなる地域が多いため、平均価格はあくまでも目安として捉えていただきたい。

図3-20: 地域別 / 「輸入豚肉」部位別の売れ筋価格の平均(推計) [()はN(店)]



平均は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

N < 5の地域の平均は省く。「うで」「もも」に関しては、N < 5の地域が多いためグラフも省略

(3) 鶏肉の売れ筋価格帯(100g当り)

鶏肉(部位別)

「むね肉」の売れ筋価格平均は4割近くが「60円以下」の価格

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

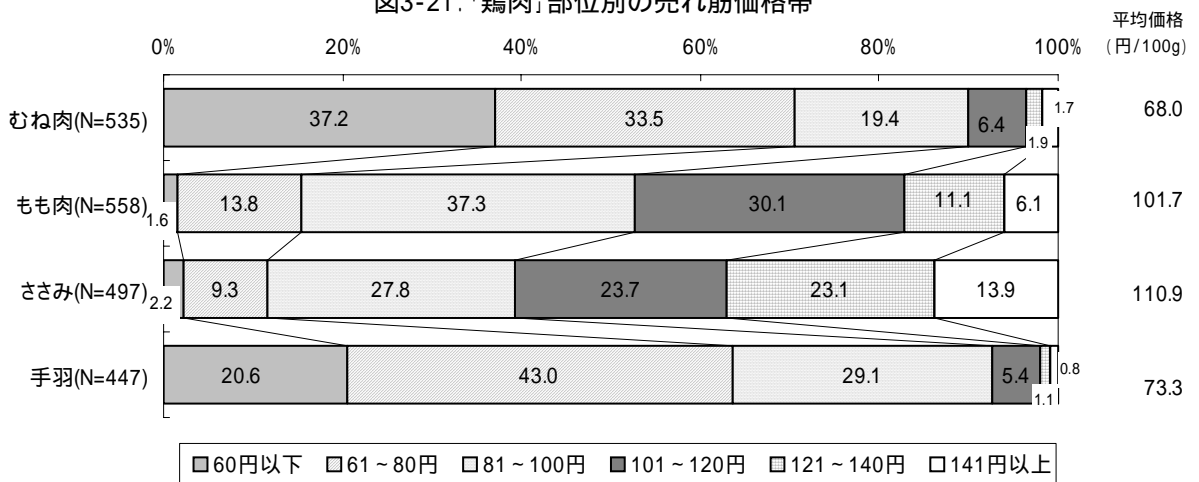
「むね肉」の売れ筋価格帯 : 「60円以下」が37.2%、「61～80円」は33.5%である。平均価格は68.0円で最も安い。

「もも肉」の売れ筋価格帯 : 「81～100円」が37.3%、「101～120円」が30.1%である。平均価格は101.7円である。

「ささみ」の売れ筋価格帯 : 他の部位に比べると価格帯のばらつきが多く、「81～100円」が27.8%、「101～120円」が23.7%、「121～140円」が23.1%で、平均価格は110.9円で最も高い。

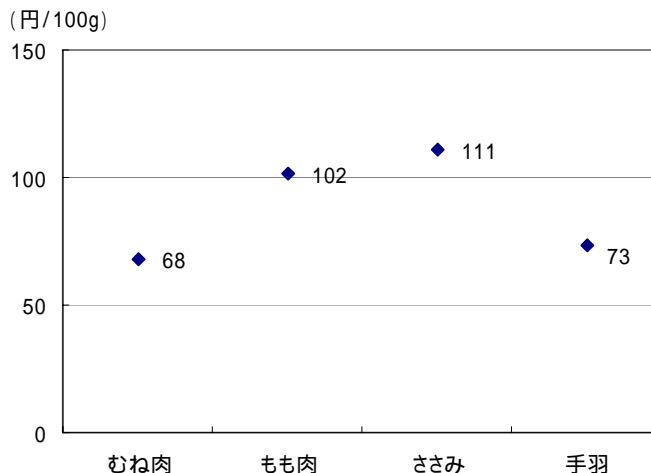
「手羽」の売れ筋価格帯 : 「61～80円」が43.0%と多くを占め、「81～100円」が29.1%、「60円以下」が20.6%で、平均価格は73.3円である。

図3-21:「鶏肉」部位別の売れ筋価格帯



平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出

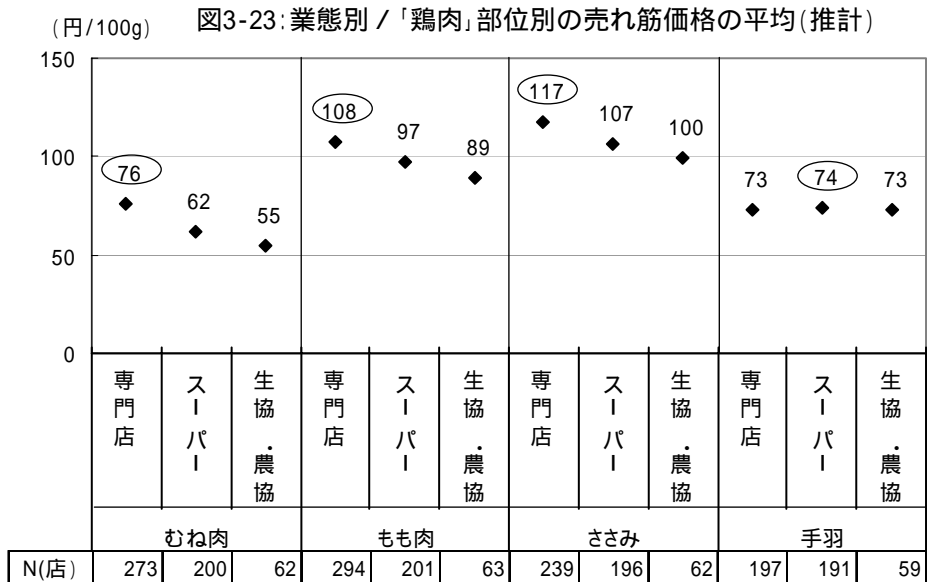
図3-22:「鶏肉」部位別の売れ筋価格の平均



平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

業態間での売れ筋価格平均の価格差は少ないが、「手羽」を除くと「専門店」が最も高い

業態別の「鶏肉」の売れ筋価格平均は、図3-23に示した通りで、「手羽」を除き、「専門店」が最も高くなっている。価格差が最も大きいのは「むね肉」で、「専門店(76円)」と「生協・農協(55円)」の差は21円である。



各平均価格は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

図3-23の○は、各部位の中で最も高い価格

地域間での売れ筋価格平均の差も少ない

地域別の「鶏肉」の売れ筋価格平均は図3-24の通りで、地域間の価格差は少ない。

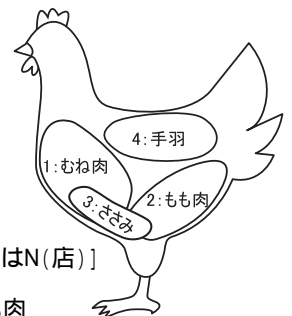
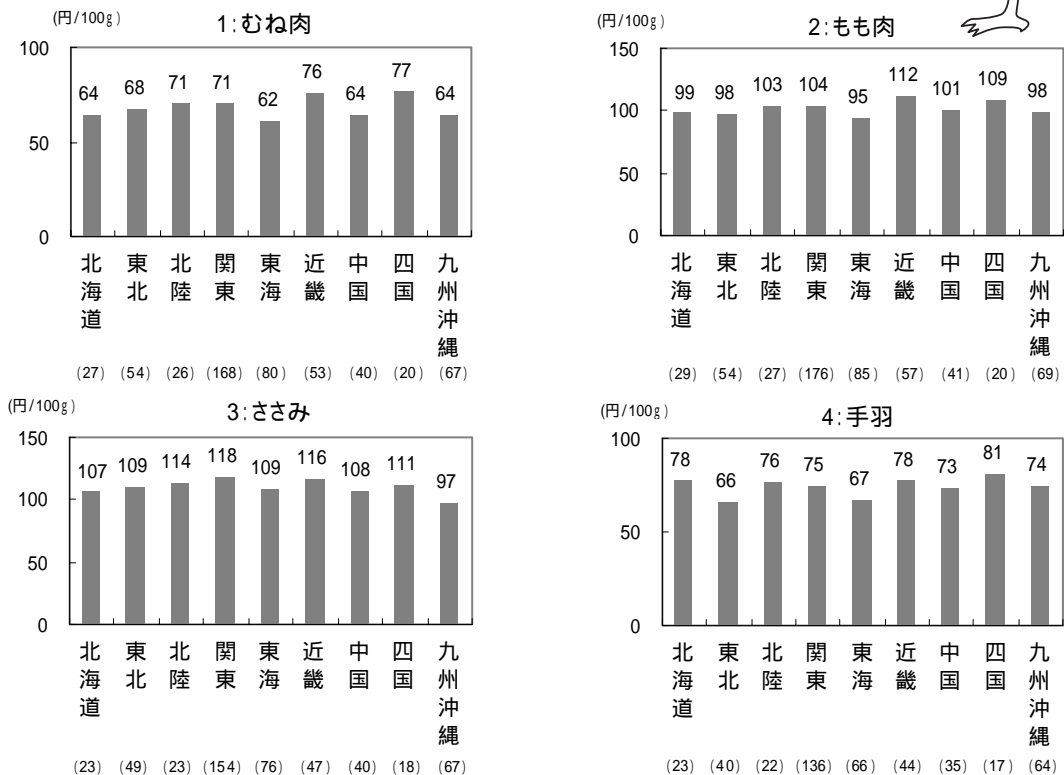


図3-24:地域別 / 「鶏肉」部位別の売れ筋価格の平均(推計) [()はN(店)]



平均は、価格帯の中央値を用いて算出(小数点第1位四捨五入)

2. 売れ行きの良い部位(重量ベース)

(1) 牛肉の売れ行きの良い部位

和牛肉

最も売れ行きが良い部位は、「もも」が35.3%で第1位

「和牛肉」の最も売れる部位は「もも」という店舗が35.3%で、次に売れる部位としては「かたコース」が19.9%で多い(図3-25)。1位と2位を合算すると、図3-26のようになり、「もも(49.9%)」、「かたコース(40.2%)」、「かた(36.3%)」が上位となる。

業態別にみると、「専門店」「生協・農協」で「もも」をあげる店舗が多く、両者とも52%強となっている。「スーパー」では、「かたコース」が48.9%で最も多い。地域別でみると、「東海」「近畿」「九州・沖縄」で「もも」、「関東」で「かたコース」をあげる店舗が多くなっている。

図3-25:
「和牛肉」の売れ行きの良い
部位
[1位と2位]

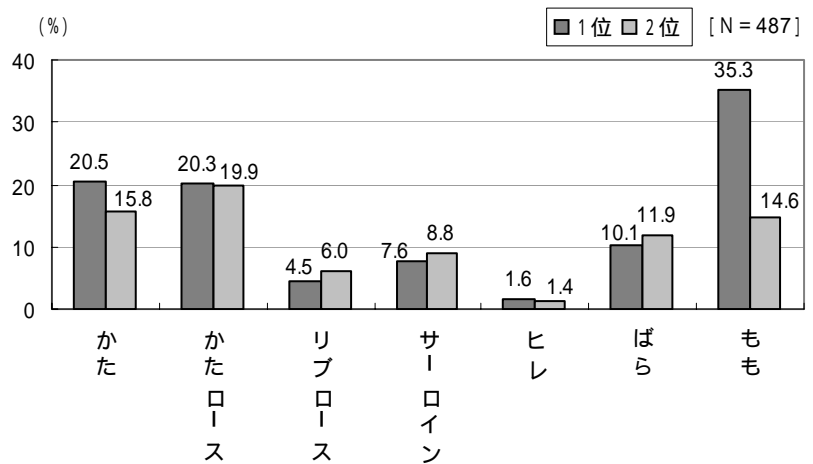
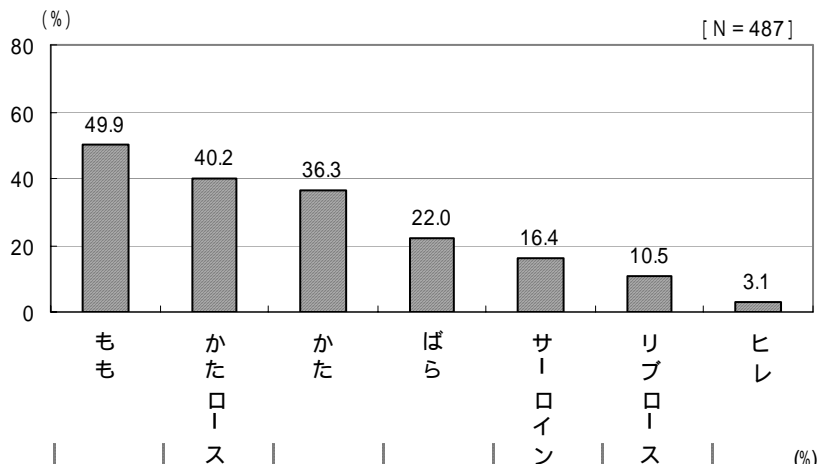


図3-26:
「和牛肉」の売れ行きの良い
部位
[1位と2位合算]



業態別	N	部位						合計 (%)	
		もも	かたコース	かた	ばら	サーロイン	リブコース		
専門店	N = 256	52.3	32.4	33.2	18.4	16.4	16.0	2.3	
スーパー	N = 174	45.4	48.9	36.8	23.6	20.1	4.6	5.2	
生協・農協	N = 57	52.6	49.1	49.1	33.3	5.3	3.5	0.0	
地域別	北海道	N = 20	30.0	30.0	15.0	25.0	35.0	30.0	0.0
	東北	N = 37	48.6	29.7	43.2	27.0	10.8	8.1	5.4
	北陸	N = 19	47.4	31.6	52.6	26.3	10.5	10.5	10.5
	関東	N = 141	44.7	51.1	42.6	12.1	15.6	5.7	1.4
	東海	N = 74	58.1	36.5	36.5	17.6	18.9	12.2	2.7
	近畿	N = 78	53.8	46.2	32.1	19.2	15.4	11.5	5.1
	中国	N = 36	47.2	33.3	36.1	30.6	19.4	11.1	0.0
	四国	N = 18	44.4	38.9	16.7	38.9	27.8	16.7	0.0
	九州・沖縄	N = 64	57.8	29.7	31.3	37.5	10.9	10.9	4.7

国産乳牛肉

最も売れ行きが良い部位は、「もも」が28.6%で第1位

「国産乳牛肉」の最も売れる部位は、「もも」という店舗が28.6%、「かたロース」が25.4%である（図3-27）。次位に売れる部位としては、「もも」「かたロース」がそれぞれ16%強となっている。1位と2位を合算すると（図3-28）、「もも（45.3%）」、「かたロース（41.8%）」、「かた（33.1%）」が上位で、「和牛肉」と比べると「ばら」の比率が高まり、「サーロイン」の比率が低下する。

業態別にみると、「専門店」では「もも」が55.7%で最も多く、「かたロース」は25.2%と他の業態に比べ少ない。「スーパー」では「かたロース」が54.9%と最も多くあげられているほか、「かた」も40.3%と他の業態に比べて多くなっている。

図3-27:
「国産乳牛肉」の売れ行きの良い部位
[1位と2位]

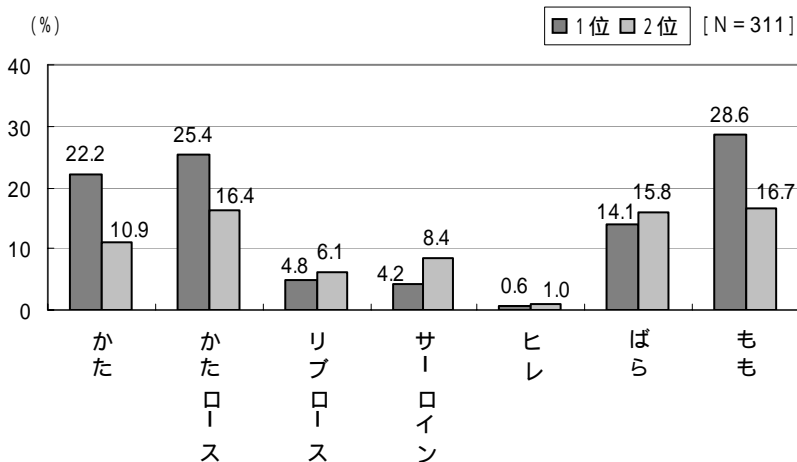
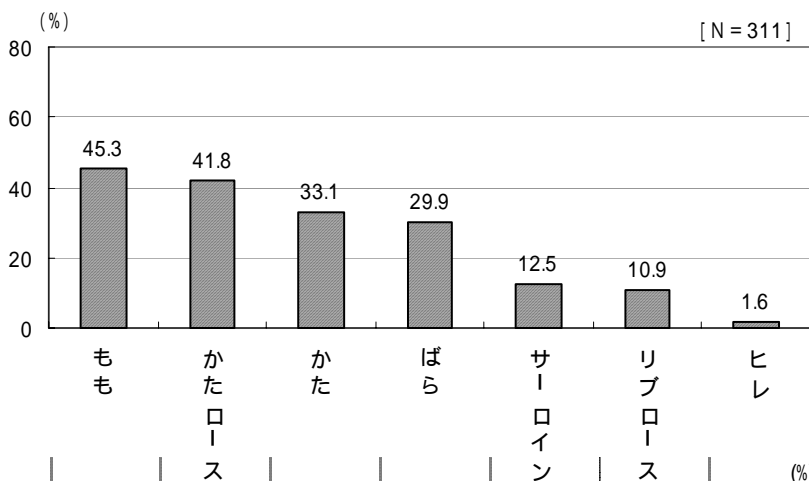


図3-28:
「国産乳牛肉」の売れ行きの良い部位
[1位と2位合算]



業態別	N	部位						%	
		もも	かた	かたロース	ばら	サーロイン	リブロース		
専門店	N = 115	55.7	25.2	24.3	24.3	13.9	13.0	0.9	
スーパー	N = 144	36.1	54.9	40.3	30.6	11.8	8.3	2.8	
生協・農協	N = 52	48.1	42.3	32.7	40.4	11.5	13.5	0.0	
地域別	北海道	N = 14	35.7	28.6	21.4	28.6	28.6	21.4	0.0
	東北	N = 29	48.3	37.9	27.6	51.7	10.3	6.9	0.0
	北陸	N = 17	35.3	47.1	41.2	41.2	5.9	11.8	0.0
	関東	N = 94	44.7	50.0	51.1	20.2	6.4	8.5	0.0
	東海	N = 37	48.6	27.0	37.8	24.3	16.2	10.8	0.0
	近畿	N = 36	47.2	38.9	25.0	30.6	13.9	13.9	2.8
	中国	N = 29	41.4	37.9	17.2	27.6	20.7	13.8	6.9
	四国	N = 10	60.0	50.0	20.0	30.0	10.0	10.0	0.0
	九州・沖縄	N = 45	46.7	44.4	15.6	37.8	15.6	11.1	4.4

その他国産牛肉

最も売れ行きが良い部位は、「もも」が28.8%で第1位

「その他国産牛肉」の最も売れる部位は、「もも」が28.8%、「かたロース」が25.3%、「かた」が22.7%の順であげられている（図3-29）。次位に売れる部位としては、「かたロース」が17.7%、「もも」が15.7%となっている。1位と2位を合算すると（図3-30）、「もも（44.4%）」、「かたロース（42.9%）」、「かた（35.9%）」が上位となる。「和牛肉」や「国産乳牛肉」に比べると、「もも」と「かたロース」との比率差が小さくなる。

業態別にみると、「専門店」では「もも」が44.8%で最も多いが、「スーパー」では「かたロース」が50.0%で最も多くあげられている。また、「専門店」は、「かた」が25.3%と他の業態に比べ低い比率となっている。

図3-29:
「その他国産牛肉」の売れ行き
の良い部位
[1位と2位]

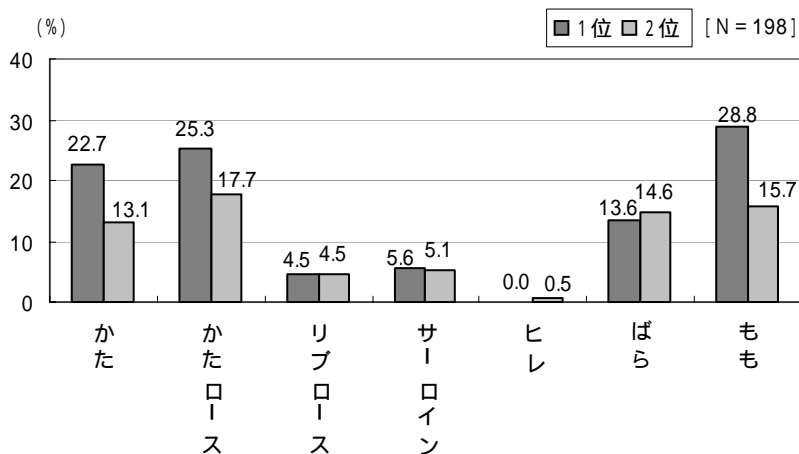
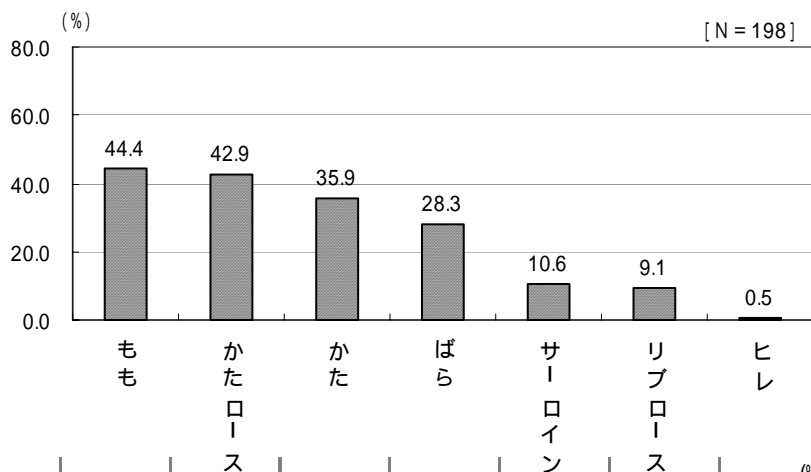


図3-30:
「その他国産牛肉」の売れ行き
の良い部位
[1位と2位合算]



業態別	N	部位						%	
		もも	かたロース	かた	ばら	サイロイン	リブロース		
専門店	N=87	44.8	35.6	25.3	27.6	10.3	10.3	0.0	
スーパー	N=96	45.8	50.0	44.8	25.0	11.5	8.3	1.0	
生協・農協	N=15	33.3	40.0	40.0	53.3	6.7	6.7	0.0	
地域別	北海道	N=13	46.2	53.8	30.8	38.5	0.0	0.0	0.0
	東北	N=14	35.7	57.1	21.4	35.7	7.1	7.1	0.0
	北陸	N=7	28.6	57.1	42.9	14.3	14.3	0.0	0.0
	関東	N=55	47.3	43.6	47.3	14.5	12.7	9.1	0.0
	東海	N=29	48.3	34.5	41.4	31.0	3.4	10.3	0.0
	近畿	N=31	41.9	41.9	32.3	35.5	16.1	9.7	3.2
	中国	N=19	47.4	21.1	26.3	42.1	10.5	10.5	0.0
	四国	N=6	16.7	83.3	16.7	50.0	16.7	16.7	0.0
	九州・沖縄	N=24	50.0	41.7	29.2	25.0	12.5	12.5	0.0

アメリカ産牛肉

最も売れ行きが良い部位は、「ばら」が46.2%で第1位

「アメリカ産牛肉」の最も売れる部位は、「ばら」が46.2%、「かたロース」が30.8%が多い（図3-31）。但し、輸入禁止という状況にあるため、回答数は26店と少ない。1位と2位を合算すると（図3-32）、「ばら（57.7%）」と「かたロース（34.6%）」の順となっている。

図3-31:
「アメリカ産牛肉」の売れ行き
の良い部位
[1位と2位]

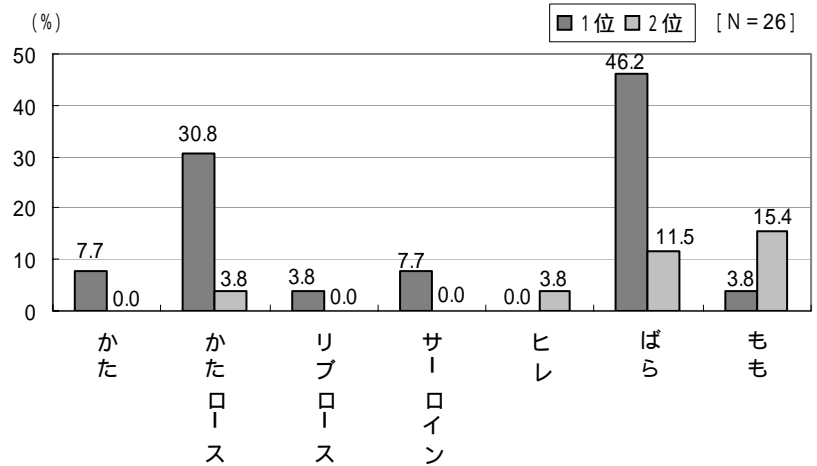
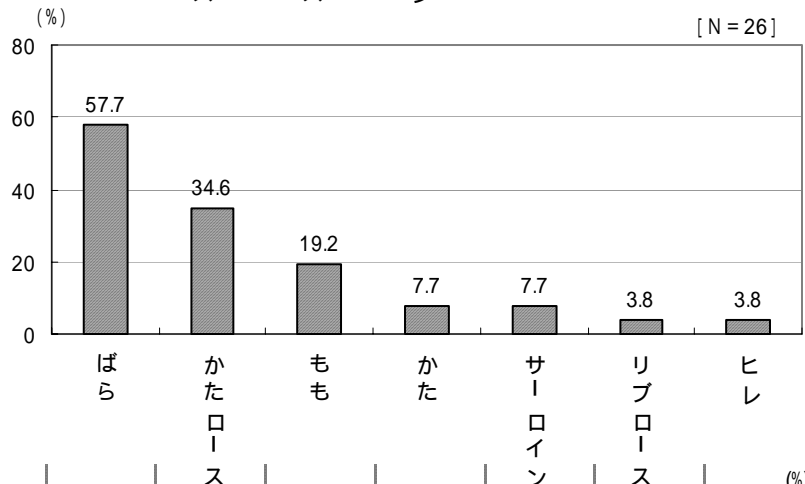


図3-32:
「アメリカ産牛肉」の売れ行き
の良い部位
[1位と2位合算]



業態別	専門店	N	部位 (%)						
			ばら	かたロース	もも	かた	サイロイン	リブロース	ヒレ
業態別	専門店	N = 17	58.8	23.5	17.6	11.8	5.9	5.9	5.9
	スーパー	N = 8	50.0	50.0	25.0	0.0	12.5	0.0	0.0
	生協・農協	N = 1	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
地域別	北海道	N = 4	100.0	25.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	東北	N = 4	50.0	50.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	北陸	N = 0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	関東	N = 4	75.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	東海	N = 3	33.3	0.0	0.0	33.3	33.3	0.0	33.3
	近畿	N = 3	33.3	66.7	66.7	0.0	33.3	0.0	0.0
	中国	N = 2	50.0	0.0	0.0	50.0	0.0	0.0	0.0
	四国	N = 0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	九州・沖縄	N = 6	50.0	50.0	16.7	0.0	0.0	16.7	0.0

注: 回答数が少ないため、業態別・地域別の傾向をみることはできない。

オーストラリア産牛肉

最も売れ行きが良い部位は、「かたロース」が28.2%で第1位

「オーストラリア産牛肉」の最も売れる部位は、「かたロース」が28.2%で最も多く、次いで「もも」が22.4%となっている（図3-33）。次に売れる部位でも、「かたロース」が17.0%で最も多く、それに次ぎ「サーロイン（14.6%）」があげられている。1位と2位を合算すると（図3-34）、「かたロース（45.2%）」、「もも（34.7%）」「ばら（31.6%）」が上位となる。国産の牛肉と比べると、「サーロイン」の比率が高い。

業態別にみると、「専門店」では「もも（38.6%）」と「ばら（34.1%）」が多いが、「スーパー」「生協・農協」では「かたロース」が最も多くあげられている。また、「専門店」は「サーロイン」の比率が他の業態に比べて低い。

図3-33:
「オーストラリア産牛肉」の
売れ行きの良い部位
[1位と2位]

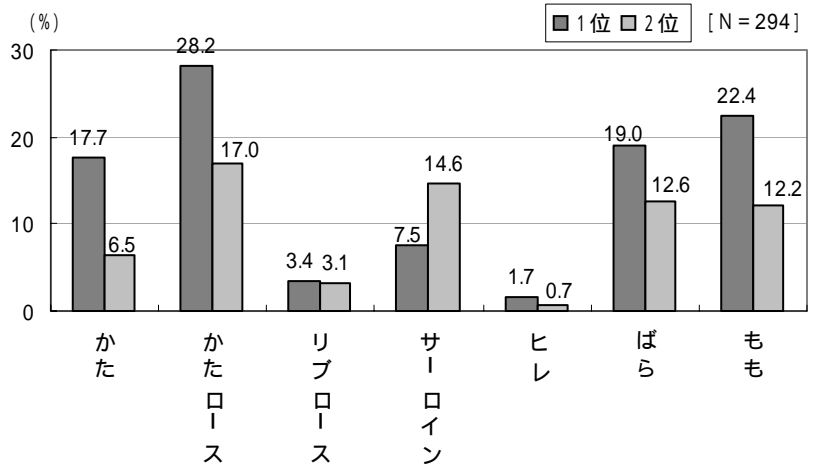
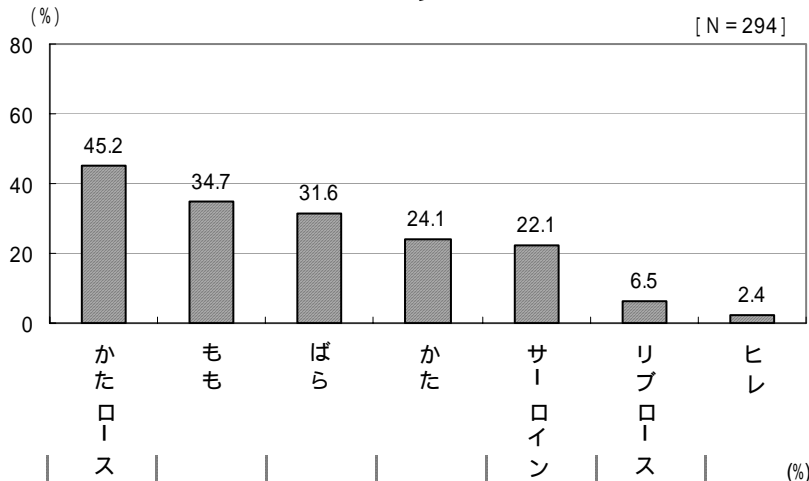


図3-34:
「オーストラリア産牛肉」の
売れ行きの良い部位
[1位と2位合算]



業態別	N	部位 (%)							合計 (%)
		かたロース	もも	ばら	かた	サーロイン	リブロース	ヒレ	
専門店	N = 88	27.3	38.6	34.1	14.8	15.9	11.4	3.4	
スーパー	N = 166	48.2	34.9	29.5	31.9	25.3	3.6	2.4	
生協・農協	N = 40	72.5	25.0	35.0	12.5	22.5	7.5	0.0	
地域別	北海道	N = 23	43.5	47.8	43.5	17.4	4.3	0.0	0.0
	東北	N = 27	44.4	37.0	44.4	33.3	3.7	7.4	0.0
	北陸	N = 12	66.7	16.7	25.0	16.7	16.7	0.0	0.0
	関東	N = 83	44.6	31.3	27.7	36.1	36.1	2.4	0.0
	東海	N = 37	37.8	48.6	27.0	24.3	13.5	2.7	5.4
	近畿	N = 40	50.0	37.5	25.0	15.0	27.5	7.5	7.5
	中国	N = 21	47.6	23.8	28.6	14.3	28.6	9.5	4.8
	四国	N = 7	57.1	57.1	14.3	0.0	42.9	0.0	0.0
	九州・沖縄	N = 44	40.9	25.0	40.9	18.2	13.6	20.5	2.3

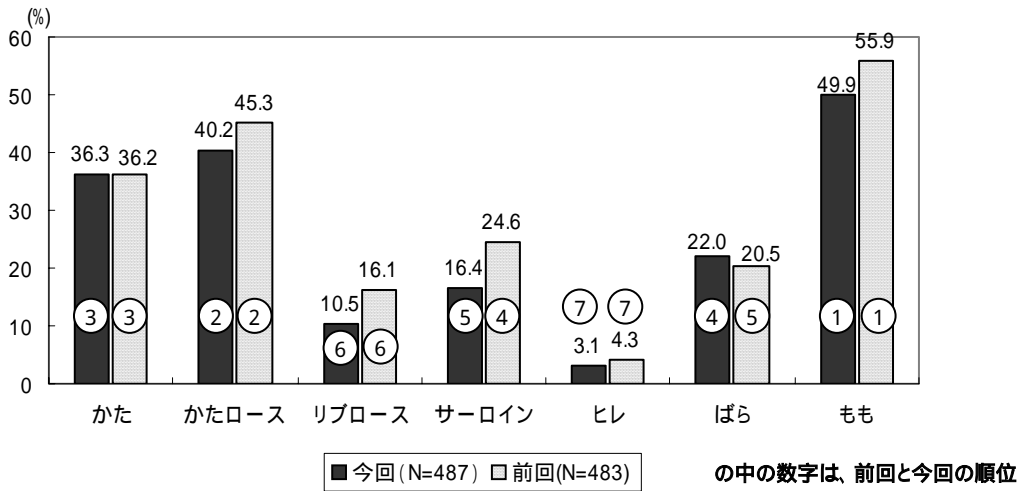
(2) 牛肉の売れ行きの良い部位・前回調査との比較

和牛肉

前回調査に比べ、「ばら」は1.5ポイント上昇、「サーロイン」は8.2ポイント低下

「和牛肉」の売れ行きの良い部位の1位と2位を合算したものを前回調査と比較すると(図3-35)、「ばら」の比率は1.5ポイント上昇、「かた」がほぼ横ばい、他の部位は前回より低下した。最も低下したのは「サーロイン」で、8.2ポイントの低下である。

図3-35: 「和牛肉」の売れ行きの良い部位[1位と2位合算]・前回調査との比較

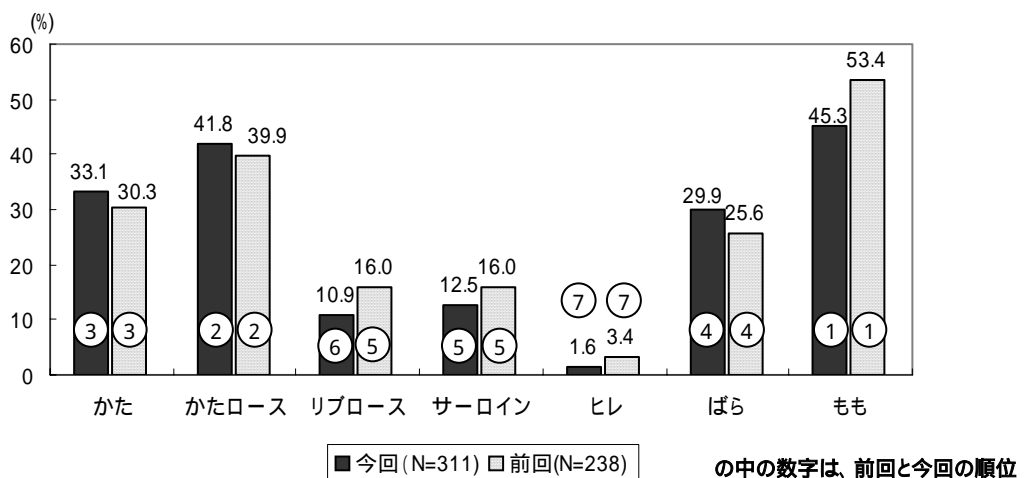


国産乳牛肉

前回調査に比べ、「ばら」は4.3ポイント上昇、「もも」は8.1ポイント低下

「国産乳牛肉」の売れ行きの良い部位の1位と2位を合算したものを前回調査と比較すると(図3-36)、「かた」「かたロース」「ばら」の比率が上昇した。このうち、「ばら」の上昇(+4.3ポイント)が最も大きい。一方、最も低下したのは「もも」で、8.1ポイントの低下となった。

図3-36: 「国産乳牛肉」の売れ行きの良い部位[1位と2位合算]・前回調査との比較

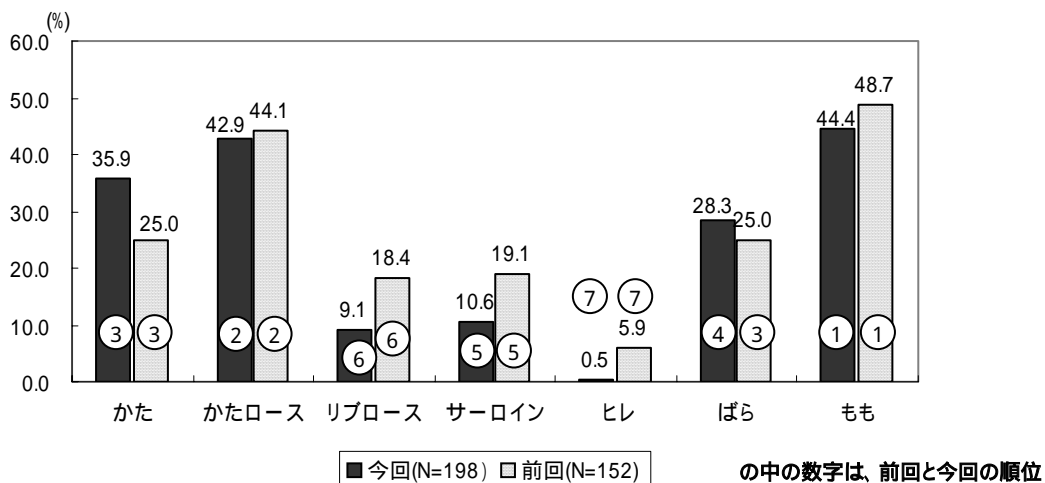


その他国産牛肉

前回調査に比べ、「かた」は10.9ポイント上昇、「リブローズ」は9.3ポイント低下

「その他国産牛肉」の売れ行きの良い部位の1位と2位を合算したものを前回調査と比較すると（図3-37）、「かた」と「ばら」の上昇がみられ、特に「かた」は10.9ポイントの大幅な上昇となった。一方、最も低下したのは「リブローズ」で、9.3ポイントの低下である。

図3-37: 「その他国産牛肉」の売れ行きの良い部位[1位と2位合算]・前回調査との比較

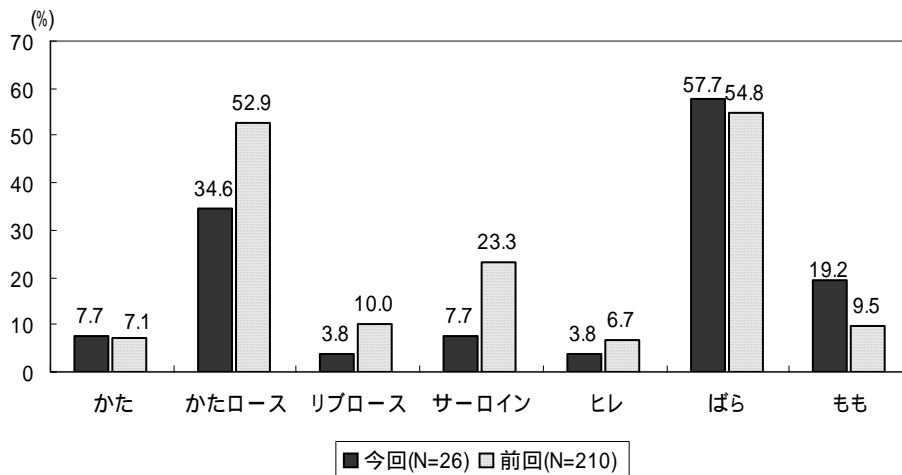


アメリカ産牛肉

「かたローズ」の低下が目立つ

「アメリカ産牛肉」の売れ行きの良い部位の1位と2位を合算したものを前回調査と比較すると（図3-38）、「かたローズ」の低下が目立つ。但し、今回の調査は輸入禁止の影響で回答数が26店と少ないため、あくまでも参考までに掲載している。

図3-38: 「アメリカ産牛肉」の売れ行きの良い部位[1位と2位合算]・前回調査との比較

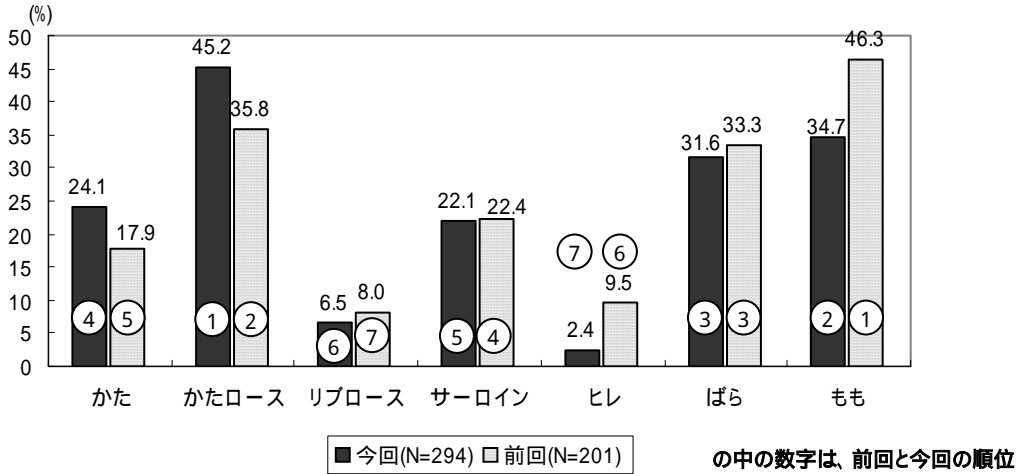


オーストラリア産牛肉

前回調査に比べ、「かたロース」は9.4ポイント上昇、「もも」は11.6ポイント低下。最も売れ行きの良い部位が、「もも」から「かたロース」に変化

「オーストラリア産牛肉」の売れ行きの良い部位の1位と2位を合算したものを前回調査と比較すると(図3-39)、「かた」と「かたロース」の上昇がみられ、特に「かたロース」の上昇が大きくなっている(+9.4ポイント)。一方、最も低下したのは「もも」で、11.6ポイントの低下となった。

図3-39: 「オーストラリア産牛肉」の売れ行きの良い部位[1位と2位合算]・前回調査との比較



(3) 豚肉の売れ行きの良い部位

最も売れ行きが良い部位は、「うで」が26.0%で第1位

「豚肉」の最も売れる部位は、「うで」が26.0%で最も多く、「ばら」「ロース」「かたロース」がそれぞれ20%前後となっており、「牛肉」に比べばらつきがある(図3-40)。次位に売れる部位としては、「ばら」が30.5%、「ロース」が23.8%の順であげられている。1位と2位を合算すると(図3-41)、「ばら(51.1%)」、「ロース(44.2%)」が上位であるが、「ヒレ」を除く部位すべてが30%以上となっている。

業態別にみると、「専門店」は「ばら(55.0%)」が最も多く、次いで「かたロース(46.5%)」「ロース(46.2%)」が多い。このうち「かたロース」は、他の業態に比べて比率が高くなっている。一方、「スーパー」では「うで(53.9%)」が最も多くあげられている。地域別では、全体的に「ばら」または「ロース」の比率が高い地域が多い。

図3-40:
「豚肉」の売れ行きの良い部位
[1位と2位]

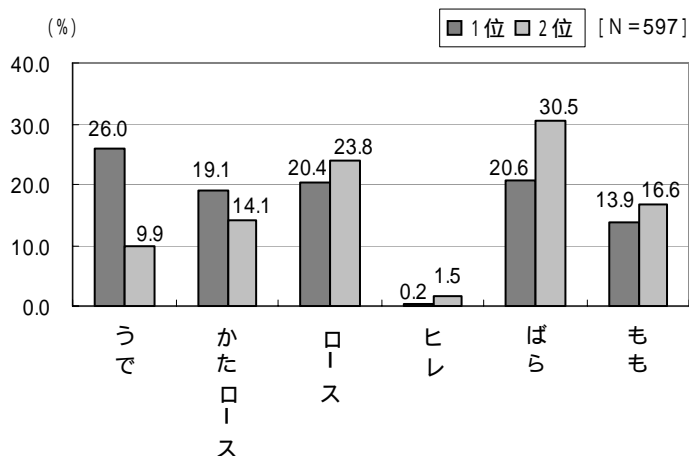
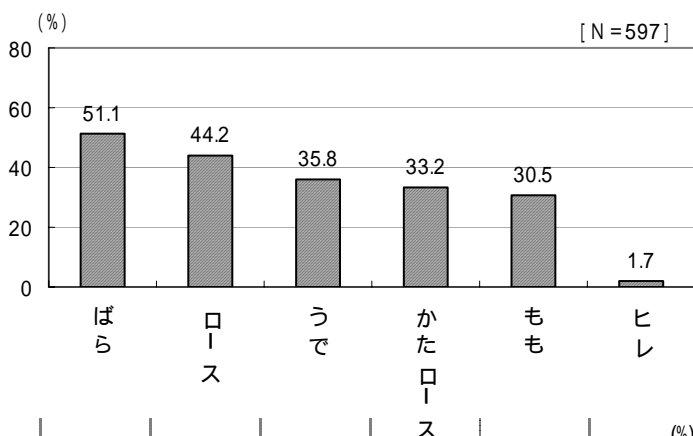


図3-41:
「豚肉」の売れ行きの良い部位
[1位と2位合算]



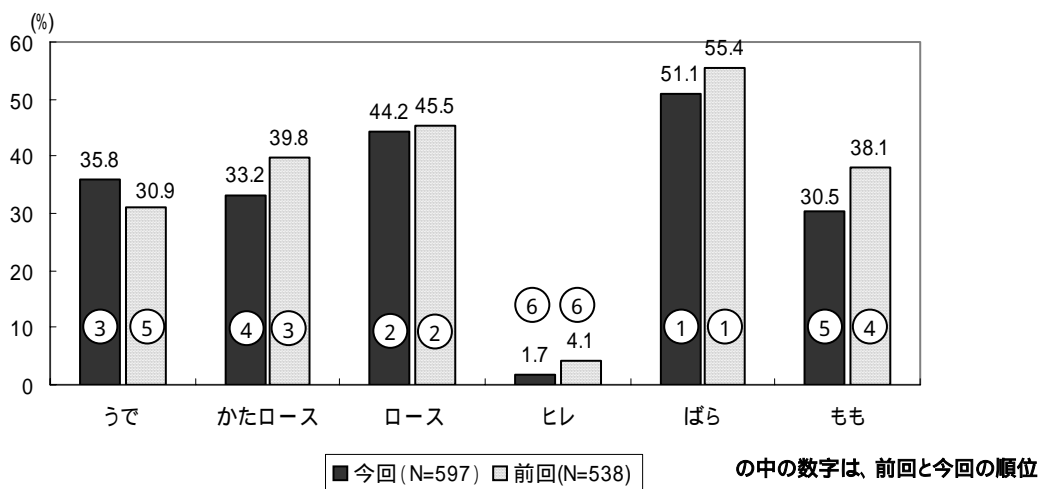
			部位					(%)
			ばら	ロース	うで	かたロース	もも	ヒレ
業態別	専門店	N = 327	55.0	46.2	21.1	46.5	24.2	2.1
	スーパー	N = 206	44.2	44.2	53.9	15.0	39.3	1.5
	生協・農協	N = 64	53.1	34.4	53.1	23.4	34.4	0.0
地域別	北海道	N = 29	31.0	41.4	41.4	48.3	37.9	0.0
	東北	N = 58	69.0	24.1	39.7	34.5	31.0	0.0
	北陸	N = 27	33.3	40.7	55.6	25.9	37.0	7.4
	関東	N = 177	43.5	49.7	32.2	36.7	34.5	0.6
	東海	N = 88	48.9	44.3	35.2	35.2	29.5	1.1
	近畿	N = 85	54.1	60.0	24.7	28.2	23.5	4.7
	中国	N = 42	57.1	42.9	38.1	26.2	28.6	0.0
	四国	N = 21	57.1	33.3	33.3	28.6	38.1	4.8
	九州・沖縄	N = 70	64.3	34.3	45.7	28.6	22.9	1.4

(4) 豚肉の売れ行きの良い部位・前回調査との比較

前回調査に比べ、「うで」は4.9ポイント上昇、「もも」は7.6ポイント低下

「豚肉」の売れ行きの良い部位の1位と2位を合算したものを前回調査と比較すると(図3-42)、「うで」の比率が4.9ポイント上昇した。一方、最も低下しているのは「もも」で、7.6ポイントの低下である。

図3-42: 「豚肉」の売れ行きの良い部位[1位と2位合算]・前回調査との比較



(5) 鶏肉の売れ行きの良い部位

最も売れる部位は、圧倒的に「もも肉」が多い

「鶏肉」の最も売れる部位は、「もも肉」が9割を占める(図3-43)。次に売れる部位としては、「むね肉」が56.9%と多い。1位と2位を合算すると(図3-44)、「もも肉」が98.2%、「むね肉」が66.4%となり、「手羽(18.3%)」「ささみ(12.1%)」との格差は大きい。

業態別にみても、「もも肉」が98%強、「むね肉」が65~68%程を占めており、業態間の差は少ない。「手羽」については、「専門店」が他の業態より低い比率となっている。地域別でも、全国共通で「もも肉」の比率が高い。

図3-43:
「鶏肉」の売れ行きの良い部位
[1位と2位]

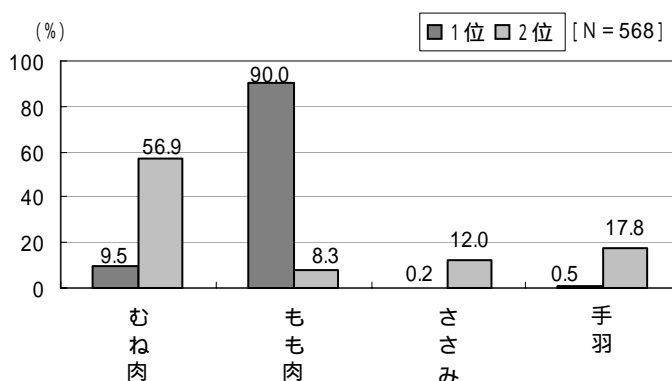
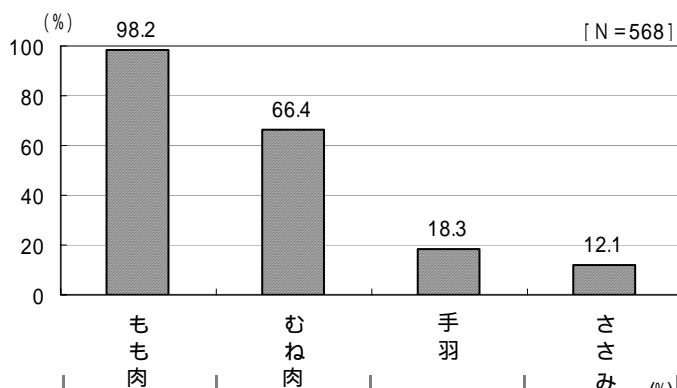


図3-44:
「鶏肉」の売れ行きの良い部位
[1位と2位合算]



			もも肉	むね肉	手羽	ささみ (%)
業態別	専門店	N = 301	98.3	65.4	15.3	13.0
	スーパー	N = 203	98.0	67.5	20.2	13.3
	生協・農協	N = 64	98.4	67.2	26.6	4.7
地域別	北海道	N = 29	100.0	82.8	13.8	3.4
	東北	N = 57	98.2	87.7	5.3	7.0
	北陸	N = 27	96.3	96.3	0.0	3.7
	関東	N = 177	97.2	71.2	14.1	12.4
	東海	N = 86	98.8	61.6	12.8	18.6
	近畿	N = 59	100.0	50.8	18.6	25.4
	中国	N = 42	100.0	71.4	16.7	9.5
	四国	N = 21	100.0	71.4	9.5	14.3
	九州・沖縄	N = 70	97.1	32.9	58.6	4.3

(6) 鶏肉の売れ行きの良い部位・前回調査との比較

前回調査に比べ、「手羽」は2.1ポイント上昇、「むね肉」は7.1ポイント低下

「鶏肉」の売れ行きの良い部位の1位と2位を合算したものを前回調査と比較すると(図3-45)、「手羽」の比率が2.1ポイント上昇した。一方、最も低下したのは「むね肉」で、7.1ポイントの低下である。「もも肉」「ささみ」については、ほぼ横ばいである。

図3-45: 「鶏肉」の売れ行きの良い部位[1位と2位合算]・前回調査との比較

