

# 日本食肉加工情報

毎月1回発行

8

2025 AUG.

No.902

## CONTENTS

### ●特集

国産ローストビーフ賞味期間延長対応支援調査事業  
公益社団法人日本食肉協議会助成事業(令和6年度)

### ●窓

第116回 NSK会 監事 園田 晶穂 氏  
株式会社キティー 営業本部 営業一課  
「カラダにオイシイ、キットイイ。」

### ●業界をめぐる動き

- ・ハム・ソーセージ類公正取引協議会 令和6年度活動報告と令和7年度の事業計画
- ・一般社団法人食肉科学技術研究所 令和6年度活動報告と令和7年度の事業計画
- ・台湾の中央畜産会が当団体を表敬訪問
- ・NSK会 第45回通常総会開催について
- ・ハム組合 各支部通常総会の開催について
- ・食肉加工品輸出協議会 通常総会の開催について

### ●ひろば 学術編

第111回 食肉脂質の価値を探る(2)  
宮崎大学農学部農学科畜産食品 科学研究室 教授 河原 聡

### ●海外情報

EU 豚枝肉卸売価格が上昇基調、豚肉輸出量は中国向けが大幅増



SPECIAL  
EDITION

## 特集

内容をちょっと読み



## 国産ローストビーフ賞味期間延長対応支援調査事業 公益社団法人日本食肉協議会助成事業(令和6年度)

### 1. 目的

国産ローストビーフは、詳細な生産量は把握されていないものの、ギフト品を中心に多くの食肉加工業者が生産する消費者に人気の高い食肉加工品のひとつである。海外では、「高品質」という点でも台湾や香港といったアジア圏で人気が高く、使用される部位は、従来からのロイン系からモモ系ローストビーフの輸出増加が期待されている。

このように牛肉の輸出促進を図る上で、国産ローストビーフは重要な食肉加工品のひとつと考えられる。

輸出に際しては、賞味期間の延長が有効かつ重要な課題の一つとなることが想定される。

賞味期間の設定は、日本食肉加工協会が制定した「期限表示のための試験方法ガイドライン(食肉製品)」(1995年3月制定 以下「ガイドライン」という。)に従い保存試験を実施し、科学的根拠に基づいて賞味期間を設定しているが、保存試験において、微生物に関する試験は保存上の問題がないことが多い。

続きは定期購読で！

定期購読のお問い合わせ

一般社団法人日本食肉加工協会 日本ハム・ソーセージ工業協同組合 総務部

TEL : 03-3444-1211 FAX : 03-3441-8287 E-mail : ask@hamukumi.or.jp