

日本食肉加工情報

毎月1回発行

7

2026 JUL.

No.913

CONTENTS

特集

国産食肉加工品品質等実態調査
国産ローストビーフの品質評価

窓

第126回 有限会社明治屋商店
代表取締役 田川 俊幸
「伝統芸能とともに」

業界をめぐる動き

- ・一般社団法人日本食肉加工協会 令和7年度活動報告と令和8年度事業計画
- ・一般社団法人食肉科学技術研究所(6月1日～一般社団法人日本食肉加工協会) 令和7年度活動報告と令和8年度の事業計画
- ・農林水産省 人事異動
- ・関係省庁からの情報提供などについて(組合員・会員宛配信情報)
- ・食肉科研(KAKEN)コラム #127

ひろば

第121回 タケダハム株式会社

海外情報

米国 26年2月の豚肉輸出量、日本など主要輸出国の
強い引き合いにより1.6%増



SPECIAL
EDITION

特集

内容をちよっと読み



国産食肉加工品品質等実態調査 国産ローストビーフの品質評価 日本ハム・ソーセージ工業協同組合からの委託事業 (令和7年度国産食肉加工品国際競争力強化等調査事業)

ローストビーフは、牛肉の代表的な食肉加工品であり、消費者の人気の高いアイテムである。特に黒毛和種等の国産の和牛を使ったローストビーフは、高級感のみならず、品質も伴った上質な製品が多く見受けられる。

我々が令和6年度に実施したローストビーフの品質等実態調査では、国産原料のローストビーフの品質が外国産原料のものより優れており、その品質の違いは原料肉に依存することが示唆された。しかしながら、国産牛肉と言っても様々な品種があり、単純に国産として一括りにすることはできない。

例えば和牛には、黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種があり、それぞれの品質特性がある。つまり、国産原料ローストビーフの品質特性も、違いがあると考えられる。

本事業では、国産原料を使った市販のローストビーフの品質について多角的に分析し、国産ローストビーフの原材料毎の品質のアピールポイントを探ることを目的とした。令和6年度の結果から、高品質な製品に仕上がるブロック品を中心に、国産ローストビーフの品質を明らかにしていく。

続きは定期購読で！

定期購読のお問い合わせ

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