

# アメリカ カウ・豚部分肉、牛内臓相場

## カウ・豚部分肉、牛内臓相場 100ポンド当りドル ×月××日 米農務省

[カウ加工用部分肉] デモイン、21日渡し、5日平均

品目	加重平均	品目	加重平均		
<b>(ボナー / ブレーカー)</b>					
112	リブアイロール(3.6-4.5 <sup>ポ</sup> )	307.41	112	リブアイロール(3.6 <sup>ポ</sup> 以上)	275.01
112	リブアイロール(4.5 <sup>ポ</sup> 以上)	305.19	116B	チャック チャック・テンダー	279.26
	チャック ボンレス85%		167A	ラウンド ナックル ピールド	265.28
120	チャック ブリスケット	223.25	190	テンダーロイン(0.9-1.4 <sup>ポ</sup> )	417.90
168	トップ・インサイド(4.5 <sup>ポ</sup> 以上)	243.65	190	テンダーロイン(1.4-1.8 <sup>ポ</sup> )	448.32
169A	トップ・インサイド キャップオフ(6.4 <sup>ポ</sup> 以上)	285.20	190	テンダーロイン(1.8-2.3 <sup>ポ</sup> )	472.65
171B	ラウンド アウトサイド・ラウンド	266.34	190	テンダーロイン(2.3 <sup>ポ</sup> 以上)	477.93
171C	アイ・オブ・ラウンド	286.54	193	フランク フランク・ステーキ	258.93
	セミボンレス ショートロイン(5.9 <sup>ポ</sup> 以上)		<b>100%リーン(赤身)</b>		
180	ストリップロイン ボンレス(3.2-4.1 <sup>ポ</sup> )			インサイド ラウンド(ボックス)	290.33
180	ストリップロイン ボンレス(4.1 <sup>ポ</sup> 以上)	254.87		アウトサイド ラウンド	278.99
182	サーロイン・バット			アイ・オブ・ラウンド	277.99
184	トップ サーロイン・バット	249.79		フラッツ&アイズ(コンボ)	273.77
191A	バットテンダー ピールド			ストリップロイン	336.69

<b>(カッター / キャナー)</b>		<b>カリフォルニア州西海岸</b>		
112	リブアイロール(2.7-3.6 <sup>ポ</sup> )	267.59	コウティリティ枝(ボニング、1-3,400 = 180 <sup>ポ</sup> 以上)	138
			カッター枝(1-2、350 = 160 <sup>ポ</sup> 以上)	138

[豚部分肉] フレッシュ オマハ渡し カーロット カットアウト相場推移					
	×月17日	×月18日	×月19日	×月20日	×月21日
枝肉	94.60	95.07	94.04	96.92	97.09
ロイン	100.63	101.04	100.80	107.10	105.40
ピクニック	64.90	65.66	65.64	67.89	67.90
リブ	140.05	144.70	143.59	146.04	146.50
ハム	82.15	80.48	77.70	79.07	81.35
ベリー	129.77	131.73	130.20	133.31	132.73
ロイン					
6 <sup>ポ</sup> トリム、VAC					121-143
4 <sup>ポ</sup> トリム VAC					125-153
ボンレス CC ストラップオン FZN					
ボンレス CC ストラップオフ					156-206
ボンレス サーロイン FZN					
テンダーロイン					240-270
バット					
6 <sup>ポ</sup> トリム VAC					114-144
4 <sup>ポ</sup> トリム VAC					127-134
6 <sup>ポ</sup> トリム スターキレディ VAC					126-131
4 <sup>ポ</sup> トリム スターキレディ VAC					127-141
ピクニッククッションミート VAC					116-138
スペアリブ					
トリム スペアリブ LGT					156-175
トリム スペアリブ MED					142-167
BBQスタイル スペアリブ VAC					155-195
ハム					
20-23# トリム セレクト					83-102
23-27# トリム セレクト					82-90
ベリー皮付き 9-13#					145-175
ベリー皮付き 13-17#					163-178

[牛去勢内臓肉] フローズン 米中央部 カーロット単位	[カウ内臓肉] フローズン 米中央部 カーロット単位		
チーク・ミート(トリム)	199.00	チーク・ミート(トリム)	184.00
オックステール(セレクトッド)	320.00	オックステール(レギュラー、スモールボックス)	305.75
ヘッドミート	116.50	ヘッドミート	171.00
ハート(レギュラー、ボーンアウト)	62.50	ハート(レギュラー、ボーンアウト)	65.50
リップ(非煮沸)	168.00	リップ(非煮沸)	119.25
レバー(セレクトッド、輸出)	44.00	レバー(レギュラー、ゴールオフ)	29.75
トライブ(第2胃) 漂白、ハニーカム	162.25	トライブ(第2胃) 漂白、ハニーカム	175.00
トライブ(第2胃) 煮沸	100.00	トライブ(第2胃) 漂白、煮沸	86.00
タング(1ホワイト、スイスカット、0-3%、輸出)	380.00	タング(1、スイスカット、1W)	414.50
ミートボーンミール(50%ブラック、ト <sub>リ</sub> 当り)	450.00	ミートボーンミール(50%ブラック、ト <sub>リ</sub> 当り)	429.50
ブラッドミール(85%ブラック、ト <sub>リ</sub> 当り)	1,875.00	ブラッドミール(85%ブラック、ト <sub>リ</sub> 当り)	1,875.00

豚内臓肉 米中央部 FOB フローズン カーロット単位	豚トリミング(同)				
チーク ミート トリム	92.75	ラード	30.25	42%トリムコンボ フレッシュ	44-56
イヤー 食用 輸出	245.00	スナウト(鼻)部分リーン	41.00	42%トリムボックス フローズン	54-65
小腸	42.00	ストマック 煮沸	127.00	72%トリムボックス フレッシュ	89-123
タング ボンレス小箱	132.00	豚ミート&ボーンミール	474.50	72%トリムボックス フローズン	107-115
ハート スラッシュ	49.25	豚ブラッド・ミール	1,850.00	ピクニック・コンボ クッションアウト	97-109