

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〕デモン、21日渡し、5日平均

品目	加重平均	品目	加重平均		
(ポナーノブレイカー)		112	リブアイロー(3.6 ^キ 以上)		
112	リブアイロー(3.6-4.5 ^キ)	274.39	116B	リブアイロー(3.6 ^キ 以上)	245.37
112	リブアイロー(4.5 ^キ 以上)	293.70	116B	チャック チャック・テンダー	208.86
	チャック ボンレス85%	210.68	167A	ラウンド ナックル ピールド	216.09
120	チャック ブリスケット	217.59	190	テンダーロイン(0.9-1.4 ^キ)	411.43
168	トップ・インサイド(4.5 ^キ 以上)	212.50	190	テンダーロイン(1.4-1.8 ^キ)	457.06
169A	トップ・インサイド キャップオフ(6.4 ^キ 以上)	263.75	190	テンダーロイン(1.8-2.3 ^キ)	499.68
171B	ラウンド アウトサイド・ラウンド	218.71	190	テンダーロイン(2.3 ^キ 以上)	490.50
171C	アイ・オブ・ラウンド	244.48	193	フランク フランク・ステーキ	286.73
	セミボンレス ショートロイン(5.9 ^キ 以上)		100%リーン(赤身)		
180	ストリップロイン ボンレス(3.2-4.1 ^キ)	223.37		インサイド ラウンド(ボックス)	286.33
180	ストリップロイン ボンレス(4.1 ^キ 以上)	223.37		アウトサイド ラウンド	263.93
182	サーロイン・バット	218.89		アイ・オブ・ラウンド	270.78
184	トップ サーロイン・バット	218.89		ラッツ&アイズ(コンボ)	258.20
191A	バットテンダー ピールド			ストリップロイン	315.76

品目	加重平均	品目	加重平均	
(カッターノキャナー)		カッター枝(ポニング、1-3,400 = 180 ^キ 以上)	116	
112	リブアイロー(2.7-3.6 ^キ)	252.89	カッター枝(1-2, 350 = 160 ^キ 以上)	116

〔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×日	×月×日	×月×日	×月×日	×月×日
枝肉	103.82	104.62	104.68	103.65	104.11
ロイン	105.47	91.68	107.40	108.20	98.58
ピクニック	71.16	71.92	71.51	67.9	70.98
リブ	138.92	134.44	134.25	136.11	133.91
ハム	81.96	82.28	80.17	80.55	82.24
ベリー	185.95	188.69	189.8	183.2	180.34
ロイン					
6 ^キ トリム、VAC					124-151
4 ^キ トリム VAC					129-146
ボンレス CC ストラップオン FZN					131-166
ボンレス CC ストラップオフ					157-214
ボンレス サーロイン FZN					114-122
テンダーロイン					187-275
6 ^キ トリム VAC					90-121
4 ^キ トリム VAC					111-134
6 ^キ トリム スターキレディ VAC					110-120
4 ^キ トリム スターキレディ VAC					110-120
ピクニッククッションミート VAC					112-131
スペアリブ					
トリム スペアリブ LGT					137-162
トリム スペアリブ MED					132-162
BBQスタイル スペアリブ VAC					160-216
ハム					
20-23# トリム セレクト					82-91
23-27# トリム セレクト					79-94
ベリー皮付き 9-13#					200-239
ベリー皮付き 13-17#					200-293

〔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、70-75%リーン)	153.00	チーク・ミート(トリム)	163.25
オックステール(セレクトッド)	265.00	オックステール(レギュラー、スモールボックス)	239.00
ヘッドミート	62.75	ヘッドミート	162.00
ハート(レギュラー、ボーンアウト)	64.00	ハート(レギュラー、ボーンアウト)	67.00
リップ(非煮沸)	164.00	リップ(非煮沸)	47.25
レバー(セレクトッド、ゴールオフ)	44.00	レバー(レギュラー、ゴールオフ)	24.75
トライブ(第2胃) 漂白、ハニーカム	90.00	トライブ(第2胃)漂白、ハニーカム	137.00
トライブ(第2胃) 煮沸	98.00	トライブ(第2胃)漂白、煮沸	83.50
タング(1ホワイト、スイスカット、0-3%)	360.00	タング(1、スイスカット、1W)	372.75
ミートボーンミール(50%ブラック、 ^キ 当り)	410.00	ミートボーンミール(50%ブラック、 ^キ 当り)	437.50
ブラッドミール(85%ブラック、 ^キ 当り)	1,120.00	ブラッドミール(85%ブラック、 ^キ 当り)	1,120.00

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	105.00	ラード	53.25
イヤール スクエア カット	242.00	42%トリムコンボ フレッシュ	77-94
小腸	62.00	42%ボックス フローズン	
タング ボンレス小箱	124.00	72%トリムボックス フレッシュ	99-123
ハート スラッシュ	52.00	72%トリムボックス フローズン	
		ピクニック・コンボ クッションアウト	97-124
		スナウト(鼻)部分リーン	44.00
		ストマック 煮沸	115.00
		豚ミート&ボーンミール	518.50
		豚ブラッド・ミール	1,226.75