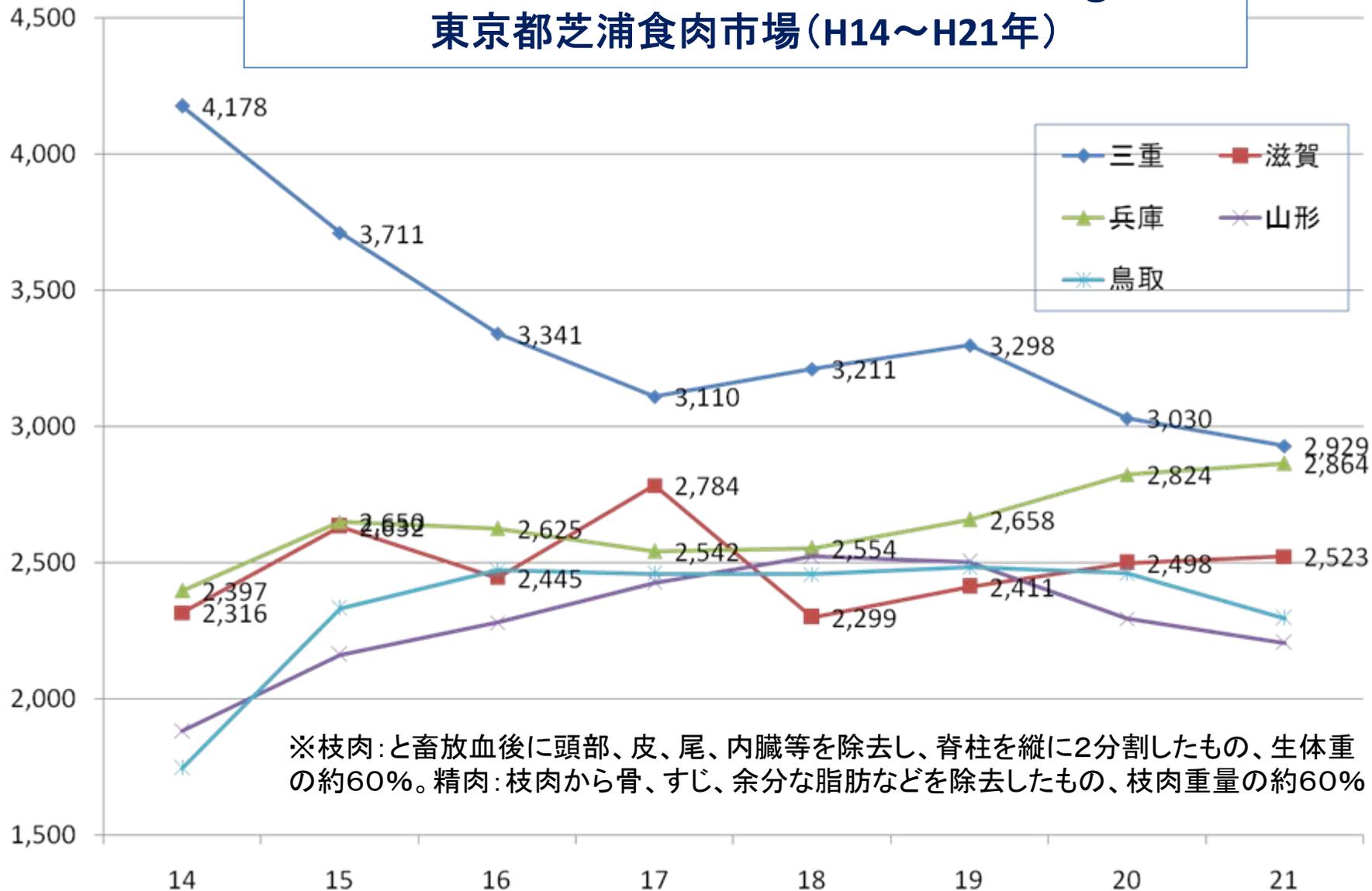
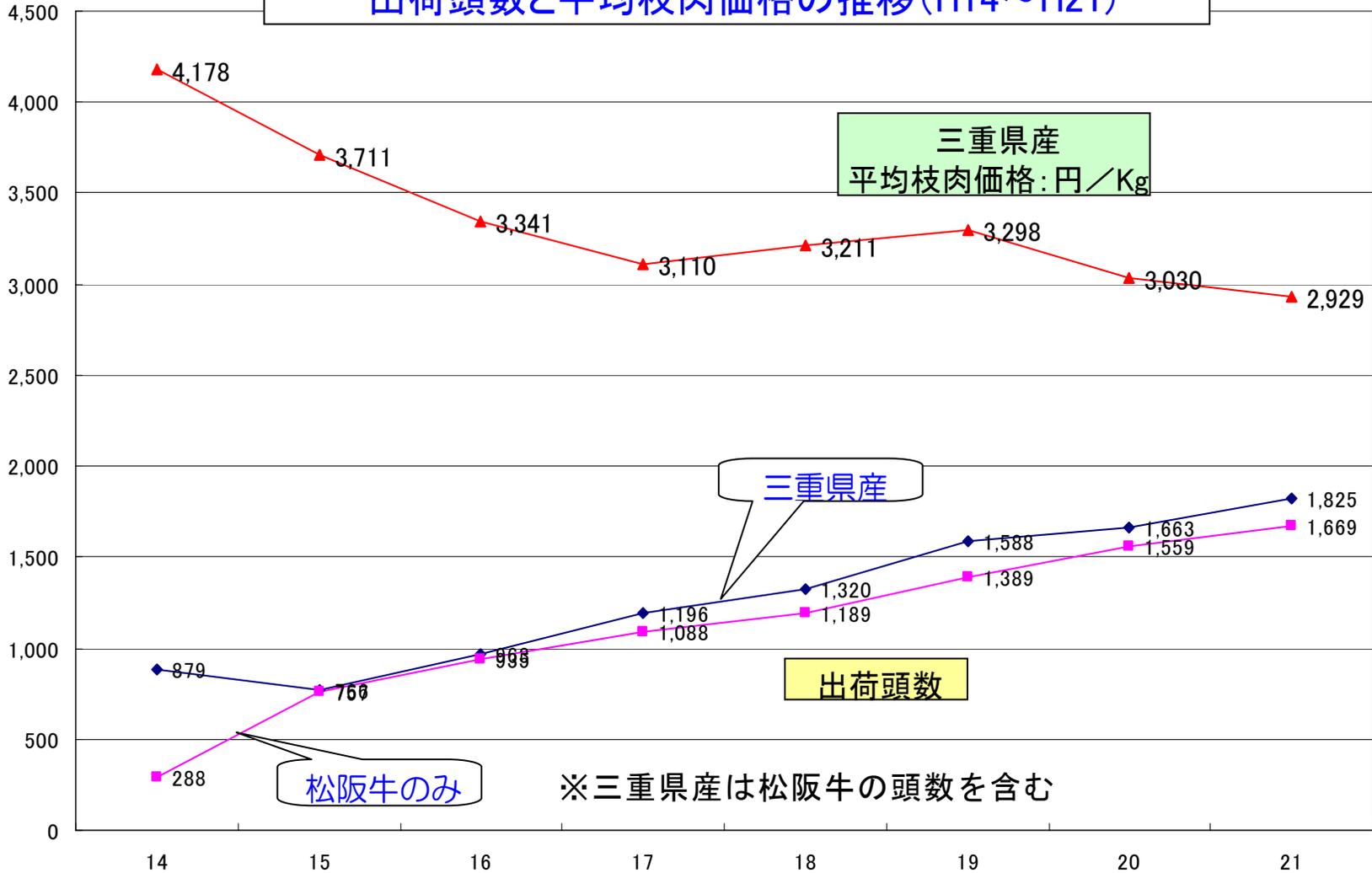


# 和牛メスの年平均枝肉価格(円/Kg) 東京都芝浦食肉市場(H14~H21年)



※枝肉:と畜放血後に頭部、皮、尾、内臓等を除去し、脊柱を縦に2分割したもの、生体重の約60%。精肉:枝肉から骨、すじ、余分な脂肪などを除去したもの、枝肉重量の約60%

# 東京都芝浦食肉市場における三重県産和牛メス 出荷頭数と平均枝肉価格の推移(H14~H21)



三重県産  
平均枝肉価格: 円/Kg

三重県産

出荷頭数

松阪牛のみ

※三重県産は松阪牛の頭数を含む