

# AMERICAN BEEF & PORK Yakiniku Guidebook

RENEWAL VERSION

アメリカン・ビーフ & ポーク

## 焼肉 ガイドブック

リニューアル版



This project funded by U.S. producers.

# Message from USMEF

## ごあいさつ

平素よりアメリカン・ミートに対し格別のご理解、ご愛顧を頂き厚く御礼申し上げます。私ども米国食肉輸出連合会 (USMEF) は1976年の設立以来、世界各国で米国産食肉の品質や優位性を訴求する活動を行っております。

その一環として、この度「American Beef & Pork Yakiniku Guidebook (Renewal Version) / アメリカン・ビーフ&ポーク焼肉ガイドブック (リニューアル版)」を発刊いたしました。

本ガイドブックは2003年の初版以来、日本の食肉および焼肉産業に係わる多くの方から高い評価をいただき、増刷を重ねてまいりました。この間、外食産業における焼肉提供業態の多様化やメニュー・トレンドの変化、あるいは生食を巡る規制変更など様々な変化がありました。

今回のリニューアル版では、こうしたマーケットニーズの変化に対応すべく、従来からの人気部位とともに、これまでは掲載していなかった新しい部位とその活用方法を数多く収録しました。

アメリカン・ミートは多彩な規格製品が開発されており、しかも単品での供給が可能です。穀物肥育によるおいしさに加え、作業性を高める歩留りの良い規格など焼肉のメニュー開発には最適の商材です。

本ガイドブックが焼肉メニューのバリエーション拡大と付加価値の高い商品開発の一助となり、アメリカン・ミートを取り扱う皆様の適正利潤の確保と市場活性化に役立つことを願っております。

**米国食肉輸出連合会 (USMEF)**



# INDEX

焼肉マーケットのトレンドとアメリカン・ミート	2
アメリカン・ビーフの特長	4
アメリカン・ポークの特長	5
アメリカン・ビーフの分割図と掲載部位	6
アメリカン・ポークの分割図と掲載部位	7
掲載部位/メニュー一覧表	8

## アメリカン・ビーフの焼肉

バラ	ボンレス・ショートリブ	10
	チャックリブ	10
	ボンイン・ショートリブ	11
	リブフィンガーミート	12
	プレートフィンガー	12
	フラップミート	13
	ショートプレートの分割	13
	カルビアイプレート	14
	プレートエクステンション	15
	リブアイロール(リップオン)の分割	16
ロイン	リブアイロール(芯)	16
	リブアイロール(かぶり)	17
	リブアイロール(副芯)	17
	リフターミート	18
カタ	チャックアイロールの分割	18
	チックアイロール	19
	チャックフラップ	19
	トップブレードマッスル	20
モモ	クロッドハート	20
	トライチップ	21
	トップサーロイン	21
	ボールチップ	22
	デジタルフレクサー	22
	アメリカン・ビーフのドミノ焼肉	23
	アメリカン・ビーフの盛合せ	23

## アメリカン・ビーフ バラエティーミートの焼肉

牛内臓	ハンギングテンダー	26
	アウトサイドスカート	26
	牛タン	27
	ラージインテスティン	27
	バイブルトライブ	28
	アボメイサム	28

## アメリカン・ポークの焼肉

バラ	シングルリブベリー	30
	スペアリブ(セントルイス スタイル)	30
ロイン	CCロイン	31
	バックリブ	31
カタ	フォースルリーン	32
	ジョールミート	32
	ボストンバットの分割	33
	CTバット	33

## アメリカン・ポーク バラエティーミートの焼肉

豚内臓	ポーク・タン	34
	レクタム	34
	アメリカン・ポーク ソーセージ	35
	アメリカン・ポークの焼肉盛合せ	35
	アメリカン・ミートの安全管理	36
	アメリカン・ミートの鮮度管理	37

# 焼肉マーケットのトレンドと

## 焼肉マーケットの現状 最もポピュラーな消費形態「焼肉」

日本の焼肉店業界は市場規模が約5,000～6,000億円、店舗数は約2万店とされ、外食産業の中でも中核的な業態に成長しています。

一方、スーパーマーケットなど小売販売における「焼肉アイテム」も通年商材として定着し、精肉売上高の中で高い比重を占めています。

さらにコンビニエンスストア等の中食市場でもカルビ弁当などが定番の人気商品として販売されており、広義な意味での「焼肉」は日本の食肉消費形態の中で最もボリュームのあるカテゴリーといえます。

アメリカン・ミートは外食、中食、内食のすべての市場分野に対応できる多彩な焼肉用スペックが開発されており、また、正肉以外でも焼肉店に欠かせない牛タンやハラミ（アウトサイドスカート）などバラエティーミートの供給でも焼肉市場を支えています。



## 焼肉市場の拡大をけん引した 「たれ」「無煙ロースター」「アメリカン・ミート」

焼肉マーケットの変遷をみると、成長期は大きく分けて3つに区分されます。最初の成長は1960年代。第一次ベビーブーム世代の旺盛な食肉需要により



ホルモン焼きスタイルの焼肉店が増加。

1968年には市販メーカーから「焼肉のたれ」が発売されて以降、焼肉に合うたれの開発が活発になり、一般家庭にも焼肉が広がりました。



1970年代後半からは高度経済成長に連動し高額なメニューを揃えた焼肉レストランの業態開発が進み、1980年に登場した「無煙ロースター」によってこの流れが加速し、女性客が増加しました。

そして最も大きな成長を遂げたのが1990年代で、その契機は1991年の牛肉輸入の自由化です。アメリカン・ビーフの単品・大量供給によって焼肉店のチェーン展開が可能となり、ファミリーレストランタイプの焼肉チェーンが急成長しました。

2000年代は国内外で牛肉の安全、安心に関する諸問題が相次ぎ、焼肉産業は苦難の時代でしたが、2013年にアメリカン・ビーフの輸入条件が月齢30カ月未満に変更されて以降、牛肉のみならず焼肉店にとって欠かせない牛タンやハラミなどの供給が回復。日本フードサービス協会の統計でも「焼肉」業態の売上高伸び率は群を抜いており、いま、焼肉マーケットは第4の成長期を迎えています。





# アメリカン・ミートの有用性

## 作業効率と利益性に優れる アメリカン・ミートの焼肉用スペック

焼肉マーケットの成長はアメリカン・ビーフの焼肉用スペックの開発と軌を一にしています。1990年代に焼肉チェーンが飛躍的な成長を遂げた背景



には、日本の要望に応じてボンレスショートリブ、チャックリブ、リブフィンガーミートなど新たな焼肉用スペックが次々と開発されたことがあります。

ショートプレートについてもカルビプレート、スーパーパストラミ、カルビプレートアイ、プレートエクステンションなど焼肉用のスペックづくりが進化を続けています。



▲ボンレスショートリブ

▼チャックリブ

アメリカン・ミートは品質グレードおよび整形規格、鮮度基準、包装基準などが安定しているため、焼肉のメニュー（商品）づくりの作業工程をシンプルにマニュアル化することができます。

また、豚肉の焼肉メニューとして定番化した「トントロ」も大規模な生産力を背景としたアメリカン・ポークの単品大量供給力によって広く普及したものです。

## アメリカン・ミートの活用で メニューのバリエーション拡大を

アメリカン・ミートは部位の規格が細分化され、均一性や歩留りに優れていることから、メニュー化の作業効率が高く、FLコスト（食材費+人件費）を低減しつつメニューの

バリエーションを広げることができます。

国産牛肉ではいわゆる「1頭買い」を謳い、重量構成の小さい部位を「希少部位」と称した訴求も見受けられますが、アメリカン・ミートは1頭から少量しか取れない部位であっても単品で必要量を手当てすることが可能です。

近年、焼肉を提供する業態も多様化しています。高級ダイニング系の焼肉店から韓国系高級焼肉店、焼肉居酒屋、ファミリーレスト



ランタイプの焼肉店もディナータイプから定食タイプまで様々な業態があります。

また、業態の多様化に伴い、提供メニューも多彩になっています。壺漬けや立体的な盛り付け、あるいは従来のためでなく新しいテイストのマリネードや味付け、さらにはエージングによる差別化など、焼肉のメニューや提供方法も多様化しています。

プライムやCAB（サーティファイドアンガスビーフ）など肉質評価の高いグレードの製品から、パッカー独自の差別化プログラムや日本人の嗜好に合わせて開発されたブランド・ミート、あるいは価格対応型の規格製品まで幅広い商品レンジをもつアメリカン・ミートを有効活用することで、新たな焼肉業態やメニュー・トレンドに対応した付加価値の高いオリジナル・メニューの開発が可能です。



# アメリカン・ビーフの特長

## ジューシーでおいしい赤身肉 ヘルシーで栄養素が豊富

アメリカン・ビーフの最大の特長はジューシーでおいしい赤身肉であることです。しかもヘルシーで栄養素が豊富な良質なタンパク質です。脂質は和牛と比べ約1/3、カロリーは約1/2。低脂肪・低カロリーながらミネラルやビタミンB群が豊富で、身体では合成できない必須アミノ酸、身体に吸収されやすい鉄分(ヘム鉄)を多く含んでいます。



### 穀物肥育のおいしさ

アメリカン・ビーフは一般的にフィードロットで約150日間、トウモロコシを主体とした良質の穀物で肥育されます。そのため肉質がやわらかく、ジューシーで牛肉本来の豊かな風味があります。



②性別③成熟度④脂肪交雑などにより決定され、8つの等級に分けられます。歩留り等級は①皮下脂肪②腎臓、骨盤、心臓などへの脂肪付着度③リブロース芯のサイズ④体重量によって決定され、赤身率の多い順にY1～Y5までの5段階に分けられます。

### 単品での供給

牛肉の生産大国であることを活かし、単品で供給することができます。ユーザーは必要な時に必要な部位を必要な量だけ手当することが可能です。

### 安定した品質



アメリカン・ビーフは米国農務省(USDA)の格付けシステムにより格付けされており、グレードを選ぶことができます。格付は肉質等級(クオリティーグレード)と歩留り等級(イールドグレード)から成り立っています。

肉質等級は①牛の種類

### 豊富なカット規格

さまざまなニーズに合わせて細やかなカット規格が用意されています。焼肉専用の規格も多彩に開発されています。

### 価値あるスペック

歩留りや利益性を考慮し、余分な脂や筋は現地工場ですできるだけ取り除きます。そのため、ユーザーは加工ロスが少なく作業性が高まります。在庫やコストの管理が容易になり、利益確保とローコストオペレーションが可能になります。

### アメリカン・ビーフの格付けシステム(肉質等級)

脂肪交雑	← サシが豊か →								→ 赤みが多い →	
							Traces (形跡あり)	Practically Devoid (ほとんどなし)		
成熟度	Moderately Abundant (おおむね豊か)	Slightly Abundant (やや多い)	Moderate (適量)	Modest (並)	Small (少ない)	Slight (わずか)				
A 9~30ヶ月齢	USDA PRIME		USDA CHOICE			USDA SELECT	Standard			
	Ungraded									



# アメリカン・ポークの特長

## やわらかくておいしい、良質の穀物育ちでクセのない風味

アメリカン・ポークはおいしさとクセのない風味が特長です。良質の穀物で肥育され、チルドポークは輸送期間に適度に熟成し、やわらかくてジューシーな味わいがあります。豊富な穀物飼料により、生産コストを抑えることができ、リーズナブルな価格での提供が可能です。低脂肪・低カロリーで栄養バランスにも優れています。



### 豊富な飼料穀物

アメリカン・ポークは肥沃な土地と豊かな水資源をもつ米国・中西部の穀倉地帯で生産されるトウモロコシ、大豆を中心とした穀物飼料で肥育されます。日本の養豚も同じ穀物を飼料として使っています。米国の豚肉生産者の多くは飼料となるトウモロコシ、大豆を自ら生産し、豚に給餌しています。



そのため、加工がしやすくロスの少ない歩留りの良い製品になっています。

### 輸送期間に適度な熟成

チルドポークはと畜から約3週間で日本に届きます。輸送用のコンテナは豚肉を積載して工場を出る段階で封印され、日本での検査まで開封されることはありません(ソースローディング)。輸送用海上コンテナ内はマイナス1℃で温度管理されており、西海岸の港から日本に到着するまでの期間(約2週間)でほど良く熟成されます。



### リーズナブルな生産コスト

一般的に養豚の生産コストは飼料費が8割を占めます。米国の養豚は飼料穀物が豊富であること、また飼料の輸送費もわずかで済むため豚肉の生産コストを低く抑えることができます。

### 安全・安心な生産体制



米国の豚肉生産者は豚肉品質保証プログラム(PQA plus=36ページ参照)に基づき、安全性の確保と動物福祉を促進しています。また、マルチサイト方式の生産体制や最新の養豚テクノロジーを駆使し、効率的な生産と疾病感染を防御しています。輸出用の豚肉加工工場はすべてHACCPが導入されています。

### ロスの少ないスペック

日本向けに輸出を行う豚肉加工工場では、日本の要望に沿ったさまざまな規格を開発しています。脂肪や筋はできるだけ取り除いています。

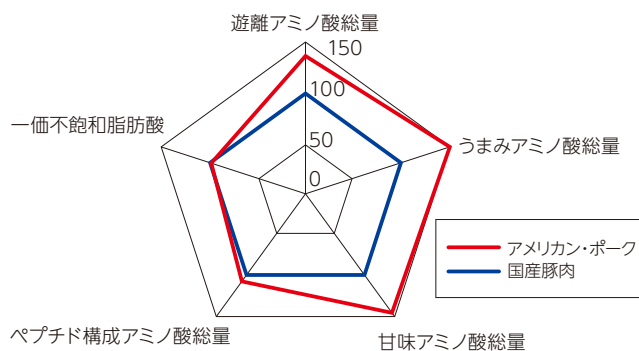


### 優れた栄養バランス

健康志向に応じて品種改良が重ねられてきたアメリカン・ポークは栄養バランスに優れ、脂肪分、コレステロールが少ないのが特長です。タンパク質量はロース、ヒレともに国産豚肉(大型種)より多く、うま味と味わいの高さを示す遊離アミノ酸総量は国産豚肉よりも40%多く含まれています。うまみアミノ酸量、甘味アミノ酸の含有量はともに50%多く含まれています。

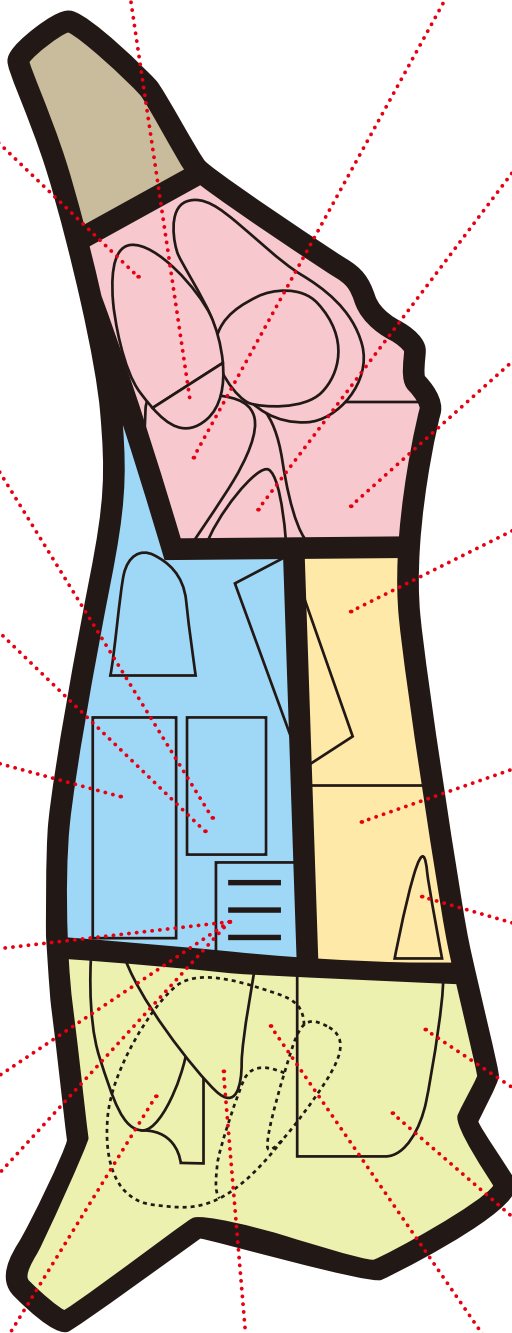
#### アメリカン・ポークと国産豚肉の比較

(国産豚肉を100としたときの数値)



検査機関: 日本認証サービス(株) 2010年6月実施

# アメリカン・ビーフの分割と掲載部位 American Beef Products





# アメリカン・ポークの分割と掲載部位 American Pork Products

ボストンバット  
Boston Butt



CTバット  
CT Butt



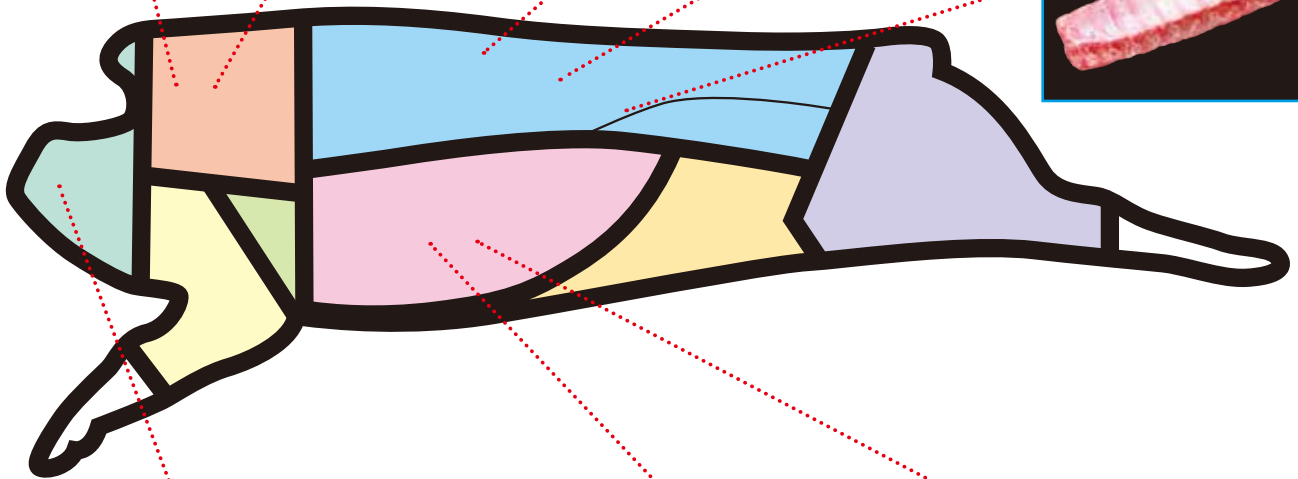
フォールスリーン  
False Lean



CCロイン  
C.C. Loin



バックリブ  
Back Ribs



ジョールミート  
Jowl Meat



スペアリブ(セントルイス・スタイル)  
Spareribs, St. Louis Style



シングルリブベリー  
Single Rib Belly



## 掲載部位とメニュー名(参考)一覧

	部位区分	products name	部位名	日本の呼称	参考メニュー名	頁	
アメリカン・ビーフ	バラ	Bone-less Short Rib	ボンレス・ショートリブ	さんかくばら	カルビ焼肉	10	
		Chuck Rib	チャックリブ※	さんかくばら	カルビ焼肉	10	
		Bone-in Short Rib	ボンイン・ショートリブ	骨付ショートリブ	L.A.カルビ／骨付カルビ	11	
		Rib Finger Meat	リブフィンガーミート	肋骨筋(バラ山)	中落ちカルビ	12	
		Plate Finger	プレートフィンガー	肋骨筋(バラ山)	ゲタカルビ	12	
		Flap Meat	フラップミート	かいのみ	カタ焼肉(カキノミ)	14	
		Karubi Plate Eye	カルビプレートアイ	ともばら	カルビ焼肉／花咲カルビ	15	
		Plate Extension	プレートエクステンション	ともばら	カルビ焼肉／プルコギ	16	
	ロイン	Rib Eye Roll	リブアイロール(芯)	リブローズ	リブローズ鉄板焼き	17	
		Rib Eye Roll	リブアイロール(かぶり)	リブローズ	リブローズかぶり焼肉	17	
		Rib Eye Roll Lip	リブアイロール(副芯)	リブローズ	リブローズ焼肉	18	
		Lifter Meat	リフターミート	リブローズ	リブローズ焼肉	19	
	カタ	Chuck Eye Roll	チックアイロール	カタローズ	カタローズ焼肉	19	
		Chuck Flap Tail	チャックフラップテール	ざぶとん	カタローズ焼肉	20	
		Top Blade Muscle	トップブレードマッスル	みすじ	ミスジ焼肉	20	
		Clod Heart	クロッドハート	かたさんかく(くり)	カタ焼肉(フリ)	13	
	モモ	Tri-Tip	トライチップ	ともさんかく(ヒウチ)	モモ焼肉(トモサンカク)	21	
		Top Sirloin	トップサーロイン	らんぶ	モモ焼肉(ランプ)	21	
		Ball-Tip	ボールチップ	しんしん、かめのこ	モモ焼肉(シントマ)	22	
		Digital Flexor	デジタルフレクサー	せんぼん	モモ焼肉(センボン)	22	
	バラエティーミート	Hanging Tender	ハンギングテンダー	サガリ	サガリ焼肉	26	
		Outside Skirts	アウトサイドスカート	ハラミ	ハラミ焼肉	26	
		Beef Tongues	牛タン	タン	タン塩／牛タン塩	27	
		Large Intestine	ラージインテスティン	大腸	てっちゃん	27	
		Bible Tripe	バイブルトライブ	せんまい	せんまい	28	
		Abomasum	アボメイサム	赤せんまい(ギアラ)	赤せんまい	28	
	アメリカン・ポーク	バラ	Single Ribbed Belly	シングルリブベリー	ばら	サムギョプサル	30
			Spare Ribs (St.Louis style)	スペアリブ(セントルイス スタイル)	スペアリブ※	スペアリブ焼肉	30
ロイン		C.C.Loin	CCロイン	ローズ	豚ローズ焼肉	31	
		Back Ribs	バックリブ	バックリブ※	バックリブ焼肉	31	
		False Lean	フォースルリーン	ローズかぶり	豚ローズ焼肉	32	
カタ		Jowl Meat	ジョールミート	トントロ	トントロ焼肉	32	
		Boston Butt	ボストンバット	カタ	カタ焼肉	33	
		Shoulder Butt, Cellar Trimmed	CTバット	カタローズ	カタローズ・ドミノ焼肉	33	
バラエティーミート		Pork Tongue	ポーク・タン	豚タン	豚タン焼き	34	
		Rectum	レクタム	直腸	豚味付けホルモン	34	

注:バックリブ、スペアリブ・セントルイススタイルは日本式カット規格にはない部位です。



# アメリカン・ビーフの焼肉

## Yakiniku of American Beef





## ボンレスショートリブ Bone-less Short Rib

バラ



### カルビ焼肉

お薦めポイント

#### 霜降りも鮮やかなハイグレードのカルビ焼肉

明るい赤色をした赤身肉で、全体に霜降りが入ります。肉のやわらかさを活かして厚切りにすると、よりおいしさ感を醸し出す「高級な霜降り焼肉」のメニュー化ができます。シルバースキンを除去して分割するだけで焼肉短冊が作れるため、歩留まりが良く作業効率に優れています。



#121ショートプレートの第6～第8肋骨の箇所にあたり、やわらかくジューシーで風味に富む赤身肉です。表面は変色を防ぐためのシルバースキンのみを残して、余分は表面脂肪は除去されています。

#### カットtingの手順



肋骨側に骨ハダ、軟骨が付着していないことを確認したのち、表面のシルバースキンを厚い方から薄い方に向けて除去します。

肉塊の中央あたりで繊維の流れが交差している箇所を2つに分割します。

繊維に直角になるように斜め45度に包丁を入れ、霜降りを上手に見せるようにカットtingします。

## チャックリブ Chuck Rib

※部位表示8ページ参照

バラ



### カルビ焼肉

お薦めポイント

#### 適度な霜降りとやわらかさ、作業効率の高い肩バラカルビ

チャックフラップテールとブリスケットとの間に位置する、ジューシーな赤身肉で、霜降り焼き肉のメニュー化ができます。ショートリブと同じくシルバースキンを除去するだけでサク取りができ、効率的な作業で焼肉メニューが作れます。作業効率に優れています。



#116Aチャックロールと同じく第1～第5肋骨間に位置する肩バラからブリスケットを分離した三角形部分。表面は変色を防ぐためのシルバースキンのみを残して、余分な表面脂肪は除去されています。

#### カットtingの手順



肋骨側に骨ハダ、軟骨が付着していないことを確認したのち、表面のシルバースキンを厚い方から薄い方に向けて除去します。

先端の三角部分を先に焼肉用にサク取りします。残りを2～3分割します。

繊維に直角になるように、包丁を斜め45度に倒して入れて7mm厚でカットします。

# ボンインショートリブ

## Bone-in Short Rib

バラ



#121ショートプレート(第6~第12肋骨)の中から第6~第8肋骨の骨3本を含めてスクエア状に切り出した骨付きバラ肉。リブローズに接する側の一部を肋骨の長さ約25cm幅で肋骨を直角に切断分離、表面脂肪層から一層目の赤身肉層を取り除き、それに続く表面脂肪を6ミリ厚で整形したものが#123Aボンインショートリブとなります。サシが豊富でやわらかく、最も味のよい焼肉商材として好まれます。

## L.A.カルビ焼肉

お薦めポイント

ショートリブのおいしさと骨回りのスジの味も楽しめる霜降りが豊富なおいしいショートリブの味わいと、骨の周りのうま味のあるスジ肉の2つの味を楽しめます。

カットtingの手順



8mm厚にバンドソー・カット後、3本の骨に付いているそれぞれの赤身部分ができるだけ均一になるように3分割します。

焼いた時にスジが骨から離れやすく食べやすいように、骨とスジの間に半分ほど包丁を入れます。

## 骨付カルビ焼肉

お薦めポイント

### 『観音開き』で豪華さとボリューム感を演出

霜降りが豊富なおいしいショートリブの味わいと骨の周りのやらかいスジ肉の2つの美味を楽しめます。L.Aカルビよりも豪快でボリューム感を演出できます。

カットtingの手順



骨幅4cmでバンドソーカットし、3本の骨についている赤身肉が均等になるよう3分割します。

赤身肉の薄い方から厚い方に向けて『観音開き』に切り開いていきます。



観音開きの完成



切り開いた赤身肉が骨から離れない様に5mm程の厚さで薄く長く広げます。



## リブフィンガー Rib Finger Meat

バラ



### 中落ちカルビ

お薦めポイント

#### タレがなじみやすい切り目入りでよりおいしく

骨付きショートリブからわずかしか取れないリブフィンガーの希少性を活かし、付加価値の高いオリジナルのメニュー化ができます。韓国焼肉スタイルの肉ハサミを使って食べる楽しさも提案できます。



リブフィンガーはもともとボンインショートリブをボンレスに加工する際に発生するバラ山でしたが、現在は各肋骨間に挟まれたバラ山の赤身肉の総称となっています。角型の細長いひも状で、やわらかくて甘い風味があります。

カッティングの手順



① 両サイドに残骨がないかチェックし、あれば除去します。



② 表面スジのある方に切れ目を入れます。5mm間隔で一方向だけでなく、格子状に入れます。

## プレートフィンガー Plate Finger

バラ



### ゲタカルビ

お薦めポイント

#### 肋軟骨間の肉で非常にうま味があるゲタカルビ

肋間筋の肉で非常にうまみがあります。マグロのいわゆる中落ち部分にあたり、中落ちカルビ、ゲタカルビとして商品化できます。



肋軟骨間の筋肉で、肉の味としては非常にうまみがあります。軟骨、骨ハダの付着の有無を確認し、確実に除去します。

カッティングの手順



- ① 軟骨、骨ハダがある場合は除去します。
- ② 形状が均一でないため個々の形状に合わせてカット。脂肪の多いところは除去します。
- ③ スジは表面に見える場合は除去します(脂肪の下にある場合は取らなくても可)。
- ④ 格子状に切り目を入れたのち、1口大にカットします。



# フラップミート Flap Meat

バラ



## カインミ カルビ焼肉

お薦めポイント

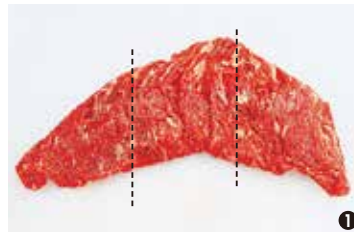
### 赤身指向のバラ焼肉

健康志向、やわらか志向に応える焼き肉メニューに適した赤身肉です。整形規格に優れているため歩留りもよく、作業性も高く、メニューの多様性もあります。



#185ボトム・サーロイン・バットから分割される3つのブロック(ボールチップ、トライチップ、ボトム・フラップ)の一部で、日本ではカインミと呼ばれます。

### カッティングの手順



肉の表面を覆う薄い膜のようなスジを取り除き、繊維に沿って焼き肉用のサクに切り分けます。



それぞれのサクの繊維の方向をまっすぐに整え、繊維に直角に7mm厚でカットします。

# ショートプレートの分割 Short Plate Breaking



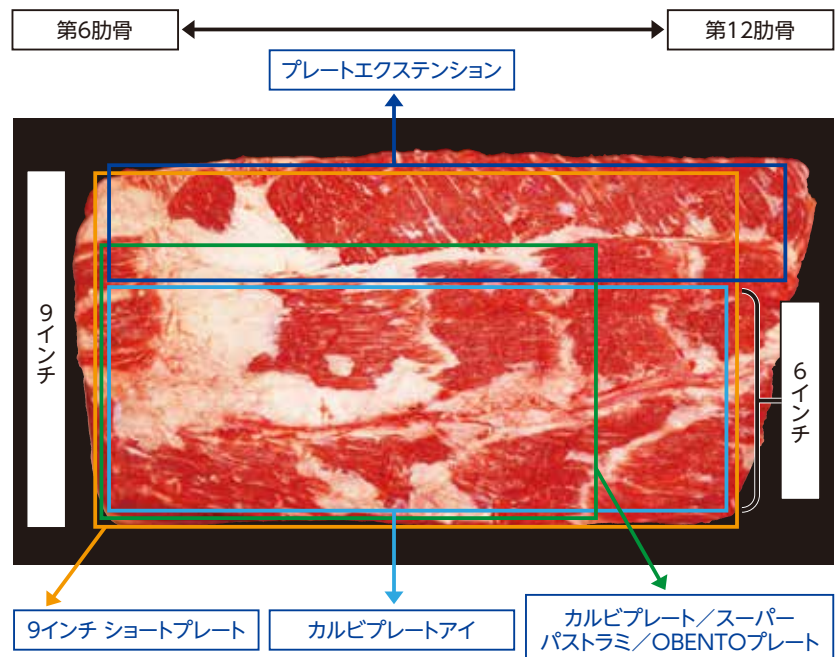
ショートプレート(9インチ)



プレートエクステンション



カルビプレートアイ



No.121ショートプレートはリブの下にある部分で、第6～第12肋骨までに位置するバラ肉です。これをベースに様々な規格があります。牛丼用などスライス商材としての活用では、日本のスライサーの幅に合わせて9インチで取り出した規格が一般的ですが、肉に甘みとうま味があり、焼肉用としても各種の規格が開発されています。

注:1インチ=約2.5cm

## カルビプレートアイ Karubi Plate Eye



(切り目入り)



第6～第12肋骨まで骨7本分の長さがある#121ショートプレートを繊維が異なる部分で上下に2分割した下側の部分。左右両側の肉厚のない部分はスクウェアに切落とし、縦幅6インチの長方形をしています(13頁ショートプレートの分割を参照)。

### カルビ焼肉

#### お薦めポイント

カルビプレート(パストラミ)から、さらにバラ肉としてのうまみと甘みがある部分を縦幅6インチの長方形に切り出した焼肉用規格。厚みが均一で歩留りが良く、作業効率の高いバラ焼肉が容易に商品化できます。

#### カッティングの手順



① 中央の溝にある固い血管を除去します。

② 表面の脂肪を適度に除去します。

③ 2分割します。



④ 7mm厚でカットします。

⑤ 格子状に飾り包丁を入れます。

### カルビ焼肉(花咲カルビ)

#### お薦めポイント

カルビプレートアイの肉厚が薄い部分は、格子状に切り目を入れ、立体的に盛り付けると見た目もきれいです。

#### カッティングの手順



① 格子状に切り目を入れます。



② 2cm幅でカットし、立体的に盛り付けます。



# プレートエクステンション Plate Extension



## カルビ焼肉

### お薦めポイント

カルビプレートアイに比較すると、繊維が粗くやや硬めですが、しっかりとした味があります。カルビプレートアイとの評価のバランスでリーズナブルな焼肉のメニューができます。脂肪が多くなるので適度に除去し、切り目を入れるのがポイントです。

### カッティングの手順



ひと口の焼肉サイズになるよう6等分にサク取りします。



6等分にカットした断面



繊維に直角に7mm厚でカットし、1枚ずつ切り目を入れます。



## プルコギ

### お薦めポイント

表面脂肪を除去し、スライスするだけでプルコギに。赤身率がやや低いので味付け焼肉に適しています。

### カッティングの手順



①



②

4分割にし、繊維に直角にスライサーで切落します(厚さ1.5mm)。



第6～第12肋骨まで骨7本分の長さがある#121ショートプレートを肉線維が異なる部分で上下に2分割した上側の部分で、縦幅約3インチの長方形をしています(13頁ショートプレートの分割を参照)。



## リブアイロール(リップオン)の分割 Rib Eye Roll Lip-on



リブアイロール・リップオンは第6～12肋骨の長さのリブローズから上にかぶさるブレードミート(かぶり)を取り除いたリブローズの芯に、リップ(バラ先)が付いた規格。リップの長さはチャック側もサーロイン側もともに25mmで軟骨、骨ハダ、バックストラップ(オニスジ)などは除去されています。リップを外したリップオフの規格もあります。



骨ハダを除去します。



肋骨筋を外します。



包丁の切っ先でリードしながら手動でかぶりを外します。



リップ(バラ先)を外します。



ローズ芯とかぶりを分割します。



## リブアイロール(芯) Rib Eye Roll

ロイン



### リブローズ鉄板焼き

お薦めポイント

#### 厚切りで高級感のあるリブローズ焼肉

リブローズの芯のみでやわらかく、明るい肉色でサシも入っています。融点の低い風味のある脂肪と赤身肉のバランスが良く、厚切りで高級感と満足感のあるおいしさが楽しめます。



#### カッティングの手順



シルバースキンを除去します(やわらかいのですべて取る必要はありません。半分位で可)



重量がほぼ同じになるように、縦に2分割し、ラップでモールドディング(包む)します。



繊維が斜めに流れているので、直角になるように包丁を斜めに入れて1cm厚でカットします。

## リブローズ(かぶり) Rib Eye Roll

ロイン



### リブローズかぶり焼肉

お薦めポイント

#### リブローズよりもやわらかい焼肉

リブローズの芯よりもむしろやわらかくて、甘みがあります。



#### カッティングの手順



① 表面のスキンを除去します。



② 2〜3分割します。



③ 7mm厚でカットします。

## リブローズ(副芯) Rib Eye Roll (Lip)

ロイン



### リブローズ焼肉(副芯)

お薦めポイント

#### リブローズの豊かな風味とおいしさが味わえます

リブローズのバラ先(副芯)の部分。ローズ芯と同じくらいやわらかくて、うまみはローズ芯よりも上です。



#### カッティングの手順



1cm厚でカットし、丸めて盛り付けます。



## リフターミート Lifter Meat

ロイン



### ロース焼肉

お薦めポイント

#### 上品な味わいで後味さっぱり焼肉

ロースのかぶりて繊維はやや粗い赤身肉で、ほど良くサシも入ります。強い旨みはないが、上品な味わいで後味もさっぱりしています。原木は1本500gをきるサイズで扱いやすく、表面の余分な脂肪を除去してカットするだけで焼肉用になります。

カットtingの手順



リブロースの芯(リブアイロール)の上にあるブレードミート(かぶり)の一部で、肉厚なブレード状の赤身肉。リブ・キャップとも呼ばれます。日本ではロースかぶり。シルバースキン以外の余分なスジ、脂肪は除去されています。



- ① 脂肪を除去します。
- ② 両面ともスジを除去します。
- ③~④ 7mm厚でカットし、1枚ずつ切り目を入れます。  
(ハンドテンドーライザーを使用して、やわらかくするのも可。)

## チャックアイロールの分割 Chuck Eye Roll Breaking

カタ



#116Aのチャックロールからチャックフラップテールを分割したカタロースの部分。ネック側は第6~第7頸椎がつき、ハンプは1/2切断してあるのが一般的な規格。ほど良くサシの入ったやわらかい赤身肉。メニューや用途によりチャックアイログ(カタロース芯)とチャックフラップ(ザブトン)に2分割する場合もある。



ハネ下にあるスジを除去します。



カタコブをバラ足側と水平にカットします。



表面リブ側についてウデの一部の肉を除去します。



ザブトンの上部を切り離します。



ネック側から包丁を入れ、チャックフラップ(ザブトン)の上部1/3をはがすようにカットします。



表面の脂肪を除去します。



## チャックアイロール(芯) Chuck Eye Roll (Log)

カタロース

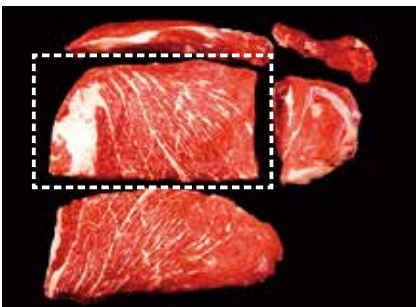


### カタロース焼肉

お薦めポイント

#### リブローズ側を厚切りしたカタロース焼肉

リブローズに接するカタロースの芯の部分で、やわらかい赤身肉。ほど良くサシも入っています。表面脂肪は少なく、繊維も同一方向に向いているのでリブローズ側は厚切りしてもやわらかい焼肉ができます。ネック側は固くなるのでプルコギに使用します。



カッティングの手順



1cm厚でカットします。ネック側は固いので、スライスしてプルコギとして使います。



カタロースのプルコギ

## チャックフラップ(ザブトン) Chuck Flap

カタロース

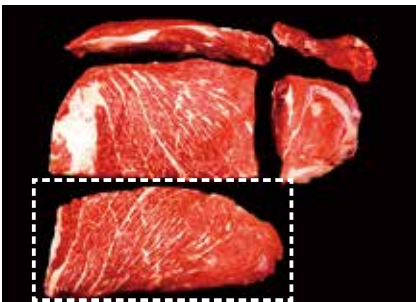


### カタロース焼肉

お薦めポイント

#### やわらかくて味わい深いザブトン焼肉

全体的に均一にサシが入り、肉質が安定している。赤身が多い柔らかい肉質で、肉の味は比較的さっぱりとしています。繊維の方向が横から縦に変化するのでサク取りに注意します。



カッティングの手順



① 焼肉用にサク取りします。



② 4分割にします。右側は繊維が異なるので横にカットします。



③ 7mm厚でカットします。

## トップブレードマッスル Top Blade Muscle

カタ



#114ショルダー・クロッドの肩甲骨の下側に位置する筋肉で、日本ではミスジと呼ばれる部分。中心部分に太いスジがあるが、全体にサシが入り、とくに先端部分は霜降り状態で味・風味が良い。

### みすじ焼き肉

お薦めポイント

#### 厚切りでもやわらかいジューシーな焼肉

肉質はとてもやわらかく、風味も豊かです。赤身肉ですが、サシが入りやすく、とくに先端部分は霜降りになります。先端1/3以外は、中心部にある太いスジを完全に除去します。やわらかいので厚切りにしてもジューシーな焼肉ができます。

カッティングの手順



- ① 裏側はスジの上の赤身を除去したのち、骨ハダ、スジを除去します。
- ② 表面はスジの上の脂肪を除去し、スジを引きます。
- ③ 先端から約1/4はそのままカットします。
- ④ 残りは中心部にある太いスジを完全に除去してから焼肉用にカットします。

## クロッドハート Clod Heart

カタ



ショルダークロッドを3分割した1つで、日本ではカタサンカク「クリ」と呼ばれる。比較的赤身の多い部位で、味も良く風味もあります。

### カタ焼肉(カタサンカク)

お薦めポイント

#### 肉感あるヘルシーな焼肉

赤身が多く、脂肪が少ない部位なのでヘルシー。肉質はやや固めですが、噛み応えがあり肉の旨みがあります。中央部のスジを除去すると2つの小ぶりな肉塊に分かれ、焼肉用のサク取りが容易にできます。表面のスジを丁寧に除去することが大切です。

カッティングの手順



- ① 表面のスジを除去し、裏返して脂肪とスジを除去します。
- ② 中スジに沿って上下に分割し、もう一度裏返してスジを引き、カタサンカクの外側の繊維質が異なる肉を外します。
- ③ 3分割した状態。
- ④ 繊維に並行に短冊状にカットし、繊維に直角に7mm厚でカットします。



## トライチップ Tri-Tip

モモ



### モモ焼肉(トモサンカク)

お薦めポイント

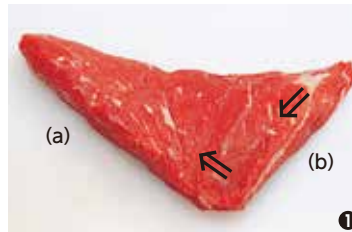
#### やらかさが特長のヘルシー焼肉

繊維はやや粗いものの味があり、健康指向、やわらか指向に応えるメニューに適した赤身肉です。繊維が均一でないため、カットングでは繊維の流れに注意することが大切です。肉色はあわい鮮紅色で見た目もきれいです。



#185ボトム・サーロイン・バットから分割される3つのブロックの一部で、日本ではトモサンカク(ヒウチ)にあたる部位です。肉の繊維はやや粗いですが味の良い赤身肉です。

#### カットングの手順



肉塊の表面に付着する薄いスジを取り除きます。肉の厚味のある箇所を主にして焼き肉用に短冊を繊維に沿って切り分けます。



肉の切断面が長方形に整っている短冊(a)はそのまま赤身の焼き肉に、形が不ぞろいの短冊(b)はサイコロ焼肉に適します。

## トップサーロイン Top Sirloin

モモ



### モモ焼肉(ランプ)

お薦めポイント

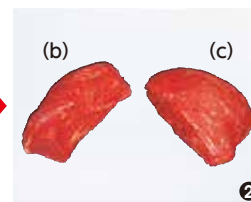
#### 赤身ならではの美味しさを味わう焼肉

健康志向に応える、味のあるやらかい焼肉に適した赤身肉です。ステーキのように厚切りにしてもおいしく、やらかくジューシーです。



#184トップ・サーロイン・バットからクーレット(いちぼ)を外した、いわゆるランプの部分です。肉の繊維はきめ細かく味わいのある非常にやわらかい肉質です。

#### カットングの手順



① 表面を覆う薄い膜のようなシルバースキンを取り除き、カブリ、ネクタイ(a)を外します。

② さらにラム芯(b)とラム(c)のブロック肉に分割します。



③ ラム芯とラムのブロック肉は更に焼き肉用の短冊に3~4分割します。

④ 焼肉の切り身はやや厚めにカットします。



## ボールチップ Ball-Tip

モモ



### モモ焼肉(シンタマ)

お薦めポイント

#### ボリューム感と利益性のあるやわらか赤身焼肉

低価格指向及び健康志向、やわらか志向に応える焼き肉に適した赤身肉です。ランチメニューにも活用できます。



#185ボトム・サーロイン・バットの一部分でナックルの先端部分にあたる部位です。シルバースキンを残し余分な脂肪は取り除いてあります。

#### カットtingの手順



表面を覆う薄い膜のようなスジを取り除きます。

肉塊のスジが噛み込んでいる部分に沿ってシンシン(a)とカメノコウ(b)の2つに切り分けます。(a)はさらに2分割し3つのブロックに小割します。

繊維に直角にやや厚めに焼き肉にカットtingします。

## デジタルフレクサー Digital Flexor

モモ



### センボン

お薦めポイント

#### 意外なやわらかさに驚くセンボン焼肉

千本筋との名称や見た目とは異なり、やわらかくて味のある部位。ヒールは米国内ではトリミングに回されることが多いが、中国系市場や韓国に輸出されている。特に韓国では高級部位に位置付けられています。



#170ボトムラウンドから分離されるヒールの一部。ヒールはダキチマキとセンボンに分離される。

#### カットtingの手順



両面のスジを引きます。

7mm厚でカットします。

## ドミノカット焼肉

リブアイロール(リブローズドミノ焼肉)



チャックフラップ(ザブトドミノ焼肉)



トップブレードマッスル(ミスジドミノ焼肉)



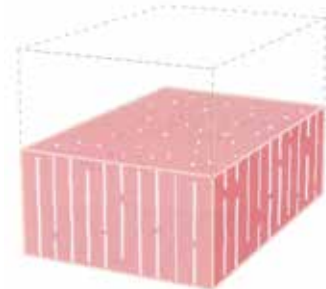
### よりやわらかくておいしい サイコロからドミノへ

★ ★ ★

今後のシルバーマーケットへの対応を含めて、ヘルシーでやわらかいドミノ焼肉を提案します。赤身質の多い部分を活用して、よりやわらかくて、よりおいしいドミノ焼肉を商品化しましょう。

### ドミノ焼肉のポイント

【ドミノ焼肉の場合】



**3cm×3cm×1.5cm**

ほとんどのお客様が  
繊維に水平の面に歯を入れる

【サイコロ焼肉の場合】



**3cm×3cm×3cm**

お客様は2/3の確率で  
繊維に直角になる面をかんでしまう  
(固い食感を覚える人が3人に2人の確率)



アメリカン・ビーフの  
焼肉盛り合せ

プライムセット



チョイスセット



セレクトセット



和風宴(うたげ)セット I



和風宴(うたげ)セット II



プライム セット	チョイス セット	セレクト セット	和風宴セット I	和風宴セット II
リブローズ	ミスジ	プレート フィンガー	ミスジ	ミスジ
カルビ	カルビ	カルビ	リフター ミート	プレート フィンガー
牛タン	牛タン	牛タン	カルビ	カルビ
			牛タン	牛タン

参考:3~4人前 500g





# バラエティミートの焼肉

## American Beef



## ハンギングテンダー Hanging Tender

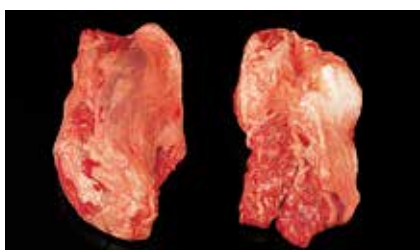
バラエティーミート



### サガリ焼肉

お薦めポイント

丸ごとカットですぐにメニュー化、効率のよいサガリ焼肉  
リーズナブルで健康志向、やわらか志向に応えられるためランチメニューに  
適しています。やわらかい肉質を活かして厚切りの焼肉も訴求できます。



背骨から腰椎にかけて内臓を囲う横隔膜筋で  
18cmほどの丸太い形状の筋肉です。皮膜(スジ)  
を残して余分な脂肪は取り除いています。分類  
は内臓扱いです。肉と同等の価値を持っ  
ています。



開封後速やかに流冷水で肉塊の  
表面全体を丁寧に洗浄し、水滴を  
拭きあげミートペーパーに包んで  
冷蔵庫で十分に冷却します。  
(前作業は必須)



表面を覆う皮膜(スジ)を取り  
除き付着残りの脂肪分も一緒  
に取り除きます。



中心部に噛み込んだ厚いスジは  
頭部の6cmほどだけ除去し、  
他は残した状態で繊維に直角  
になるように7mm厚でカットし  
ます。

カットtingの手順

## アウトサイドスカート Outside Skirt

バラエティーミート



### ハラミ焼肉

お薦めポイント

厚切りでもやわらかくておいしい、定番のハラミ焼肉

繊維はやや粗いものの、独特の甘い風味をもち、霜降りが多く入っています。  
また非常にやわらかい肉質で厚切りでもおいしい焼肉メニューがつけれます。



腹部の横隔膜につながる横隔膜筋で胸部肋骨  
に接する幅10cmほどの平べったい長方形状を  
した赤身肉です。分類は内臓肉扱いです。肉  
と同等以上の価値を評価されています。



カットtingの手順

① 開封後速やかに流冷水で  
肉塊の表面全体を丁寧に  
洗浄し、水滴を拭きあげ  
ミートペーパーに包んで冷  
蔵庫で十分に冷却します。  
(前作業は必須)

② 裏面サイドのスジと肉が付  
着している部分をスジ引き  
します。

③ 肉厚の厚い側から手で皮  
をむきます。

④ 約7cmでサク取りします。

⑤ 繊維に直角になるように  
肉厚側から包丁を左に  
ねかせ、7mm厚でカット  
します。



# 牛タン Beef Tongue

## バラエティーミート



### 牛タン塩

#### お薦めポイント

#### 豪快に『厚切り牛タン』を楽しむ

クラウンカット規格を活用すれば高品質のタンメニューが安定的に商品化できます。トリミングが優れているので、そのままカットしてすぐにメニュー化が可能です。

#### カットtingの手順



タンの付け根側から繊維に対して直角に3~5mm厚でカットします。切断面に血管の一部が残っている場合は除去します。



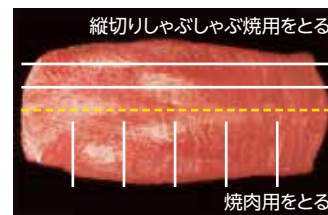
### 牛タン焼塩

#### お薦めポイント

#### 縦切りでボリューム感、霜降りが栄える肉断面が魅力

タンの付け根からディンプルまでの幅を均一に縦切りすると、ボリューム感のある大判の形状で霜降りも鮮やかにみえます。

#### カットtingの手順



ミートスライサーで繊維に並行(縦)に厚さ2~3mmを目安にスライスします。



アメリカン・ビーフの牛タンは「No.1710-06スイスカット・タン」を基準に多彩な規格が開発されています。スイスカットから舌先5~7cmを切り落とした『タン先なし』、さらに中央付近のディンプル(くぼみ)を境に先端を切り離れた『クラウンカット・タン』があり、それぞれ「皮むき」の規格が用意されています。

# ラージインテスティン Large Intestine

## バラエティーミート



### てっちゃん

#### お薦めポイント

#### タレとの相性抜群、風味豊かな食感が魅力のメニュー

コリコリした歯ごたえと付着脂肪に甘い風味のある内臓肉です。

#### カットtingの手順



① 解凍時にはシャーベット状が最適。1本ごとにかかるく伸ばして繊維に直角に5~8mm間隔で包丁の切り目を入れます。

② この切れ目作業は、『もみタレ』が馴染みやすく、火の通りを良くする目的です。

③ 焼き縮みを考慮して6~7cmを目安にやや長めにカットtingします。



小腸の末端から直腸に至る長さ10m、直径約7.5cmの管状の臓器です。と畜処理後速やかに洗浄処理され管状を切り裂いて平たく開き、使いやすい約30cmの長さに整形されます。



## バイブルトライブ Bible Tripe

バラエティーミート



### せんまい

お薦めポイント

#### サクサクした食感は『通』好み

整形規格が優れているため歩留りが良く作業性も高まります。原料価格は安定して安価なため付加価値も高まり切って巻くだけで美しい盛り付けができます。



胃組織のうちの第3胃、内壁は薄くて幅広いやわらかな葉っぱのような襞(ひだ)で形成されています。バイブルと呼び方は形状が多くのページ数を綴じたバイブルに似ている外観から由来します。

#### カットtingの手順

1ピースごとに完全解凍後、襞の間を1枚ごと丁寧洗浄し全体に良く絞ってよく水切りします。



①

外壁の幅5cm位を目安にして内襞を分け、その箇所を襞に沿って短冊に切り分けします。



②

外壁を軸にして襞部分を巻き上げます。



③

焼肉の切り身は10~15mmの厚さでカットtingし渦巻き状に盛り付けます。

## アボメイサム Abomasum

バラエティーミート



### 赤せんまい

お薦めポイント

#### 適度な脂肪は甘くて、歯ごたえも食感も『通』好み

ヘルシーでリーズナブルなアメリカンビーフの赤せんまいは、健康志向、低価格志向、高付加価値焼き肉としてメニューの開発が広がります。適度な脂肪は甘く、歯ごたえも食感もあり人気メニューです。



胃組織のうちの第4胃、反芻動物が持つ4つの胃の中で本当の胃袋(胃液を分泌)に当たります。

#### カットtingの手順

1ピースごとに完全解凍後、丁寧に洗浄し全体の水滴をよく拭き取ります。



①

中心線で左右に2分割します。



②

それぞれの半身は7cm幅を目安に繊維の流れに対して平行に3分割し短冊にします。



③

短冊は肉目の流れに対して直角に焼き肉の切り身をカットtingします。



# アメリカン・ポークの焼肉

## Yakiniku of American Pork





## シングルリブベリー Single Rib Belly

バラ



### サムギョプサル

お薦めポイント

#### 豊かな風味とコクのある豚バラ・サムギョプサル

いわゆる三枚肉と呼ばれる日本の規格に近く、赤身と脂肪が3層になっています。豊かな風味とコクがあります。



スペアリブを取り出す前の#409から、肋骨を1本ずつ抜骨した骨山つきのバラ肉。胸骨とその軟骨は除去されている。日本のバラの規格に類似してるが、フランク部分はカタ側の断面と平行に分離されています。

#### カッティングの手順



1枚バラを繊維に直角に1cm厚でカットします。

1cm幅でたすき掛け状に切り目をいれます。

立体的に盛り付けます。

## スペアリブ (セントルイススタイル) Spare Ribs (St.Louis style)

バラ



### スペアリブ焼肉

お薦めポイント

#### ジューシーで風味豊かな骨付き焼肉

肋骨とその周りの赤身肉で、適度に脂肪があり、ジューシーで風味も豊かで焼肉、BBQに適しています。



#416スペアリブは少なくとも11本の肋骨と軟骨を結び付ける胸骨と横隔膜筋を含むが、セントルイス・スタイルは胸骨とフランク部に沿って除去されており、扱いやすい規格です。

#### カッティングの手順



骨上の甘皮に切り込みをいれます(焼くと骨離れが良くなります)。

肉面に飾り包丁を3カ所に入れます(火の通りがよくなります)。

背骨側から骨1本ずつに切り分けます(バックリブとは逆)。

## CC(センターカット)ロイン C.C.Loin

ロイン



### 豚ロース焼肉

お薦めポイント

#### やわらかくて、おいしい豚ロース焼肉

肉のきめが細かく、厚切りでもやわらかく、ジューシーな焼肉の商品化ができます。



カタロース、ヒレ、サーロインエンドを外したロース部分。#412Cのボンインロインからすべての肋骨、軟骨を除去、バラ先はロインアイより3インチ以内でまっすぐにカットされています。背脂肪厚は指定可能。

#### カットtingの手順



5mm厚でカットする。

1cm幅で格子状に飾り包丁を入れます。

立体的に盛り付けます。

## バックリブ Back Ribs

ロイン



### バックリブ焼肉

お薦めポイント

#### アメリカならではの骨付き肉の醍醐味を焼肉で

ロース側の骨付き肉でやわらかく、風味も豊かです。国産では流通がほとんどない部位で、アメリカならではのごちそうを焼肉で堪能できます。



骨付きロインから、少なくとも8本の肋骨間筋肉がついた状態で分離されます。

#### カットtingの手順



骨上の甘皮に切り込みをいれます(焼くと骨離れが良くなります)。

肉面に飾り包丁を3カ所に入れます(火の通りがよくなります)。

スペアリブとは逆に、腹側から包丁を入れ、骨1本ずつに切り分けます。



## フォールスリーン False Lean

ロイン



### ロースかぶり焼肉

お薦めポイント

#### シコシコ食感が楽しめるロースかぶり焼肉

ロースのかぶり部分で、シコシコとした独特の食感があり、焼肉に適しています。



CCロイン、MMロインの生産段階で発生するロースのカタ側のかぶりです。

#### カッティングの手順



5mm間隔で切り目を入れます。 7mm厚でカットします。

立体的に盛り付けるときれいです。

## ジョールミート Jowl Meat

カタ



### トントロ焼肉

お薦めポイント

#### 見事な霜降り、風味抜群

『サクサクした食感』の焼き肉メニューが楽しめます。



ショルダー(かた)前方の頭に続く顎まわりの部分肉でほど良い脂肪と霜降りが豊富です。1頭から左右1枚づつしか取れない希少価値の高い部分肉です。

#### カッティングの手順



赤身面を上にし線維に直角になるようにカット。肉に厚みがないので包丁を寝かせ、斜めにカットすると切断面が広がりきれいに見えます。

切り身幅は10~12cm位に斜めにカッティングの方がボリューム感が出てきます。

## ボストンバット Boston Butt

カタ



アメリカで一般的に流通するカタローズで、ロイン側はロインアイを露出、ピクニック側はジョールをハーフムーン筋(深胸筋)の25mm以内で切り離してあります。

### 豚ウデ焼肉(ドミノカット)

お薦めポイント

#### ドミノカットでやわらかく味のある味付焼肉に

赤身の中に脂肪が混じり、コクのある濃厚な味わいがあります。CTバットを取り出したウデの部分でもやわらかくておいしいドミノカット焼肉がつけれます。塩ダレなどのもみ込みがお勧めです。

カッティングの手順



① カタローズを外します。

② カタローズとウデに分割した状態。

③ 前バラを外します。

④ 厚み1cmのドミノ状にカットします。

⑤ 前バラ、ウデを2cm幅でサク取りします。

⑥ ネットのリンパを除去します。

## CTバット Shoulder Butt, Cellar Trimmed

カタローズ



#406ボストンバットから取り出される赤身部分。ネック側の骨、軟骨はすべて除去、やや厚い腿も除去してあります。

### 肩ローズ焼肉

お薦めポイント

#### 深い風味とコクのある味わい、カタローズ焼肉

しっかりとした赤身に適度な脂肪が入り、深い風味とコクのある味わいが特徴の焼肉になります。

カッティングの手順



① 裏側の脂肪の下にあるやや太い血管を除去します。

② 肉の重量が均等になるように2等分(包丁は右斜めに入れる)し、切断面を下にして表面脂肪を除去します。

③ さらに2等分し、焼肉用のサクを4つに分割します。

④ 7mm厚でカットします。



## ポークタン Pork Tongue

バラエティーミート



### 豚タン焼き

お薦めポイント

#### コリコリ食感、さっぱり味のポーク・タン

リーズナブルな値段でさっぱりとしたタンの味が楽しめます。タン元からタン先までやわらかい部分と固い部分の差がなく、すべてコリコリとした食感が楽しめます。



すべての骨、タンルート、回りの小肉類はすべて除去されています。タン先 (Tip) 付きとタン先なし (Tip-off) が指定できます。

カットtingの手順



タン下を整形します。



タン元から5mm厚でカットします。タン先1~2cmは廃棄します。

## レクタム Rectum

バラエティーミート



### 豚味付けホルモン

お薦めポイント

#### 噛めば噛むほど味がでる豚のテッポウ

豚の直腸(テッポウ)は大腸よりも肉厚で、プリプリの食感と噛むほどにコクのある肉汁が楽しめます。北海道では塩ホルモンとして人気があります。



大腸の末端に位置する症か器官で肛門側は除去。パイプ状ではなく、切開した上で腸間膜と付着脂肪をある程度除去し、裏返して内容物を除去し、リンパを完全除去したのち洗浄します。輸入時には煮沸条件が伴います。

カットtingの手順



5cm幅でカットします。



塩ダレなどで揉み込みます。

## アメリカンソーセージ American Sausage



ホットドックやBBQの本場・アメリカには実に多彩なソーセージがあります。日本向けに輸出される製品の中には、日本人の味覚に合うようにレシピを変えている製品もあります。焼くことで本格的な味わいが楽しめるアメリカン・ソーセージを焼肉メニューの「もう一品」メニューとしてご活用下さい。

## アメリカン・ポークの 焼肉盛り合せ



アメリカン・ポークはバックリブ、スペアリブなど国産豚肉にはない骨付き肉の規格製品も豊富です。またトントロなど1頭から少量しか取れない部位であっても一定量を単品で手当てすることが可能です。骨付き商材を加えてボリューム感とごちそう感のあるアメリカン・ポーク焼肉盛り合せでアメリカン・ポークの多彩な味わいと醍醐味をご提案下さい。



## アメリカン・ミートの安全管理

米国では食肉の衛生および安全性を確保するために政府機関、生産者、加工業者それぞれが法律や様々なプログラムに基づいて厳しく規制、管理しています。

政府

### 3つの政府機関が連携し厳しく規制

農務省食品安全検査局 (FSIS)、保健福祉省食品医薬品局 (FDA)、環境保護庁 (EPA) の3つの政府機関が連携して安全性を厳しく規制しています。各機関はそれぞれが所管する法律に基づいて基準の設定から認可、規制、監視、検査、モニタリングなどを行っています。

#### ◇FDA (保健福祉省食品医薬品局)

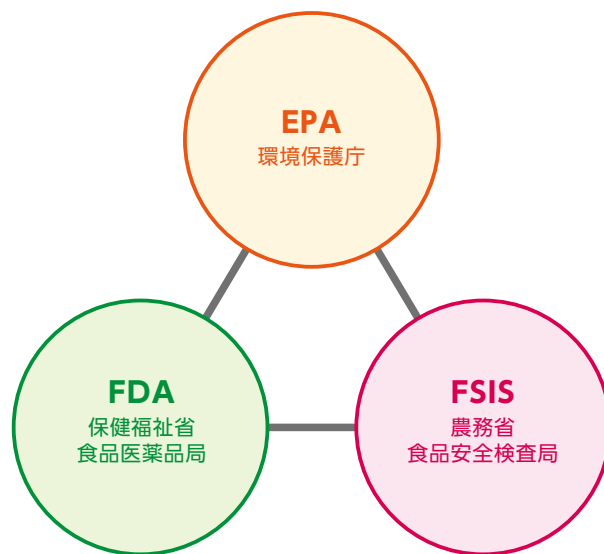
動物用医薬品の安全性と有効性を評価して認可し、適正な使用方法や食肉中への残留基準を定めています。

#### ◇EPA (環境保護庁)

農場や飼料作物などに使われる農薬の登録と適正な使用方法を定め、飼料作物や食肉への残留農薬基準を設定します。

#### ◇FSIS (農務省食品安全検査局)

加工工場での家畜の疾病検査、病理学的な組織検査、農薬・動物医薬品などの残留検査、加工工場などの衛生管理のための指導・監督を行います。



生産者

### 品質保証プログラムで自ら規制



牛肉品質保証プログラム (Beef Quality Assurance) は牛肉生産者の業界団体「全米肉牛生産者・牛肉協会」(NCBA) が自主的に行っているプログラムで、肉牛生産におけるガイドラインとして生産者や獣医師等への教育研修と検証ツールも提供しています。その原則は米国の食品製造施設に課せられる衛生標準操作手順書 (SSOP)、適正製造基準 (GMP) の要件を満たし、飼育中の家畜の疾病を予防し、安全な牛肉を提供するために動物用医薬品や農薬などの正しい使い方、牛の治療と記録の保持などを管理しています。



豚肉品質保証プログラム (Pork Quality Assurance) は全米豚肉生産者協議会 (NPPC) により開発された生産者教育プログラムで、HACCPの考え方に基づいています。生産者に対して豚の取り扱い技術の向上、動物医薬品の扱いに対する知識を高め、豚を健康に飼育するよう指導するものです。2008年には肉豚福祉保証 (SWA) と一体化し「PQA plus」に改訂されました。レベルI～Ⅲまで段階的に生産者を教育するシステムになっており、輸出パッカーは生産者にレベルⅢの取得を取引・購入条件としています。

加工業者

### すべての工場HACCP導入

アメリカン・ビーフならびにポークは、国内用・輸出用を問わず、連邦政府に認定された食肉加工工場で処理されます。工場では「連邦食肉検査法」に従って、農務省食品安全検査局 (FSIS) の検査官が、生体豚の目視検査からと畜後の微生物、病原菌、残留物質などの各種検査を行い、すべての検査に合格したものだけが出荷されます。

食肉処理工場はすべてHACCP (危害分析重要管理点) システムの導入が義務化されています。HACCP構築の前提であるSSOP (衛生標準作業手順)、GMP (適正製造基準) を含めて、生体豚の入荷から加工、出荷の全行程における安全性管理が定められています。

# アメリカン・ミートの鮮度管理

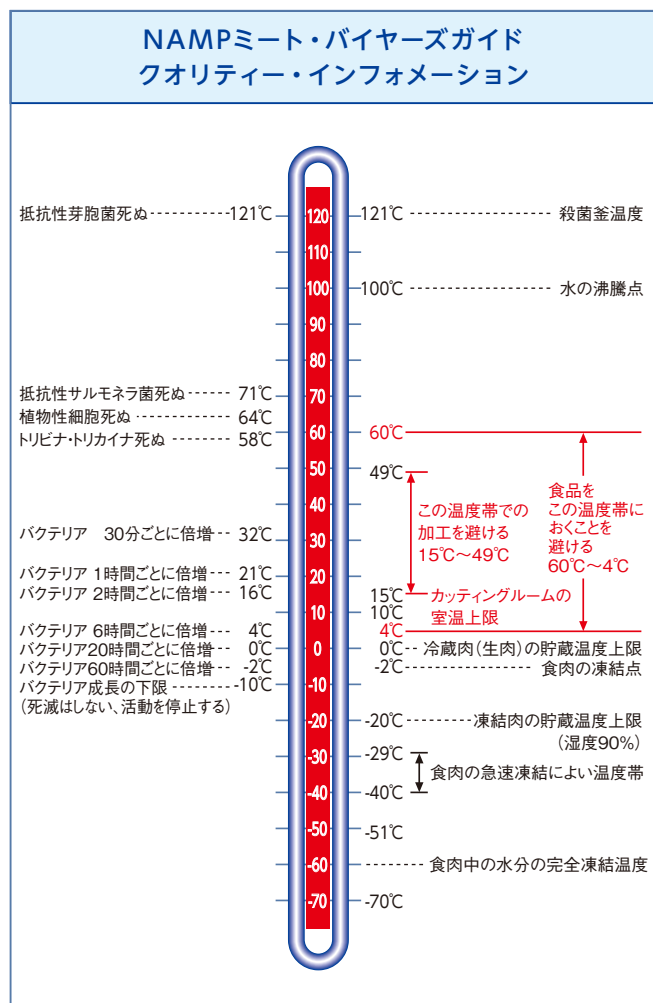
## 1. 食肉の鮮度劣化

### 《鮮度劣化と原因》

食肉の鮮度劣化には、腐敗、変色、ドリップの流出があります。そのすべてが時間の経過とともに進行するものであり、温度上昇、細菌の増殖、酸化の進行に起因します。

鮮度劣化状態	原因	要因
腐敗	細菌の増殖	・温度上昇 ・衛生管理の不備 ・過度の熟成
変色 (赤身肉・脂肪)	酸化の進行	・温度上昇 ・酸素供給過多 ・酸素供給不足
ドリップ	保水性の減退	・温度上昇 ・急激な温度変化 ・過度の熟成

### 《食肉に関する温度基準》



## 2. 食肉の鮮度劣化防止

### 《温度管理》

#### 2℃—20分の原則

食肉の鮮度劣化にもっとも大きく影響するのが、温度上昇などの温度変化です。0℃の品温をもつチルドの食肉製品をすべての行程において2℃以上、上昇させないことが変色腐敗、ドリップ流出をより遅らせることになります。したがって、各工程において食肉を20分以上常温に放置しないことが求められます。

アメリカから出荷されるチルドの食肉製品は、輸送用冷蔵コンテナがパッカーに横付けされ常温にさらされないように配慮されています(ソースローディング)。冷蔵コンテナは約-1.2℃に保たれ、日本に到着するまで開けられることはありません。

### 《細菌汚染・増殖の防止》

#### ① 店入荷時の原料チェック

アメリカから日本に到着したチルドの食肉製品の表面一般生菌数は10<sup>3</sup>前後と非常に低い状態にあります。入荷後の温度管理では菌は増殖していきますが、ドリップの色で原料肉の表面一般生菌数はほぼ推測できます。

一般生菌数	ドリップの状況
10 <sup>3</sup>	量も少なく、赤ワインのように透明
10 <sup>4</sup> ~10 <sup>5</sup>	多少黒っぽくなるが、まだ少し透明感がある
10 <sup>6</sup>	量が2%程度に増加、黒く透明感がない
10 <sup>7</sup>	どす黒く、所々に白いものが浮く
10 <sup>8</sup>	量も多くどす黒い 一部に腐敗による泡も出ている

(※魚の場合、日本では10<sup>5</sup>以下が刺身として販売できる)

#### ② 加工時の細菌汚染増殖防止

- ◎作業前の手洗い
- ◎まな板の表面汚れ、脂肪の定期的除去
- ◎スライサー、包丁などの衛生管理
- ◎ミートペーパーでのドリップ除去  
(菌はドリップ中にもっとも多く存在します。十分に肉の表面のドリップを除去することでメニュー化後の悪臭腐敗を遅らせることができます。)
- ◎作業場の室温は16℃以下が望ましい

※一般社団法人新日本スーパーマーケット協会刊「精肉部門運営マニュアル」(毛見信秀著)より抜粋。





---

〈発行〉米国食肉輸出連合会 (USMEF)

〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-2-20 第3虎の門電気ビル12階  
TEL:03-3501-6328 FAX:03-6205-7330  
<http://www.americanmeat.jp>

〈監修〉株式会社マオ・インターナショナル 代表取締役 毛見 信秀  
株式会社プラジュニアン 代表取締役 得丸 哲士