



Funded in part by the Beef Checkoff.



# アメリカン・ビーフの格付けは、政府によって定められています。



# WHY U.S. BEEF?

脂肪交雑	← サシが豊か								赤みが多い →	
成熟度								Traces (形跡あり)	Practically Devoid (ほとんどなし)	
	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)				
<b>A</b> 9~30ヶ月齢	USDA PRIME		USDA CHOICE			USDA SELECT	Standard			
	Ungraded									

世界最大の牛肉生産国であり消費国でもあるアメリカ。そこでは牛肉の品質に関して、非常に厳格な管理システムが構築されています。

牛肉の肉質は、たとえ肥育日数や飼料が同じでも、牛の種類、産地の環境、生育年の気候、生産農家の育て方など実に様々な要因で変化します。牛肉が一定の品質基準に基づいて取引されることは、品質の安定や価値の適正化につながります。

現在アメリカで広く普及しているのが USDA (米国農務省) による格付けシステム (グレーディング) です。全米の食肉加工工場へ、米国農務省職員でもある格付け検査官が派遣され、全てのお肉の肉質を直接ひとつひとつ厳しく判定しています。



アメリカン・ビーフについて 詳しくは Web へ ▶ <http://www.americanmeat.jp>