

# AMERICAN BEEF FoodSERVICE Guidebook

## フードサービス ガイドブック

ポピュラーспекクからの  
マーチャンダイジング



# *Message from USMEF*

## ごあいさつ

私ども米国食肉輸出連合会は、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。日本への牛肉輸出自由化が始まった1991年からは、より一層の努力を重ね、日本市場のニーズに対応する「高品質」「安定供給」そして、「高い安全性」のアメリカン・ビーフを提供し、おかげさまで、高いご支持をいただいております。この度完成した「American Beef Foodservice Guidebook/フードサービスガイドブック」は皆様と歩んできたUSMEFが業界の先行きと方向性を共に考え、探ろうという目的で製作されたものです。現在、外食産業は烈しい価格競争の最中にありますが、その軸となる低価格商品は高品質であって初めて顧客を捉えるものになります。この冊子が、顧客の納得しうる高品質なメニューの開発と、皆様方の日常業務の手助けとして働き、さらに、業界の活性化と発展に役立つことを願っています。

米国食肉輸出連合会 (USMEF)



## 目次

枝肉分割図	2
原料アイテム一覧	3
アメリカン・ビーフの特徴	4
ガイドブックの活用方法	5

カタ	① チャックアイロール	6
	② チャックアイロールネックオフ	6
	③ チャックアイログ	7
	④ チャックアイログハーフカット	7
	⑤ チャックフラップ	8
	⑥ チャックフラップテール	8
	⑦ チャックリブ	9
	⑧ プリスケット	9
	⑨ ペクトラルミート	10
	⑩ トップブレードマッスル	10
	⑪ チャックテンダー	11
ロイン	⑫ スペンサーロール	11
	⑬ リブアイロールリップオン(1×1)	12
	⑭ リブアイロールリップオフ	12
	⑮ リフターミート	13
	⑯ ストリップロイン(1×1)	13
	⑰ ステーキレディー・ストリップロイン	14
	⑱ テンダーロイン 189	15
	⑲ テンダーロイン 189A	15
	⑳ テンダーロイン 190	16
	㉑ テンダーロイン 190A	16
バラ	㉒ ボンインショートリブ	17
	㉓ ボンレスショートリブ	18
	㉔ リブフィンガーミート	19
	㉕ カルビプレート	19
	㉖ インサイドスカート	20
	㉗ フランクステーキ	20

モモ	㉘ トップラウンド・キャップオフ	21
	㉙ ナックル 167A	21
	㉚ トップサーロイン(ランプ)	22
	㉛ クーレット	22
	㉜ ボールチップ	23
	㉝ トライチップ	23
	㉞ ボトムサーロインフラップ	24
バラエティーミート	㉟ アイオブラウンド	24
	㊱ アウトサイドラウンド	25
	㊲ ヒールミート	25
	㊳ アウトサイドスカート	26
	㊴ ハンギングテンダー	26
	㊵ 皮ムキタン チップオフ	27
	㊶ クラウンカットタン	27
	㊷ タン アイ ログ	28
	㊸ 1ピース レバー	28
	㊹ ブロック レバー	29
	㊺ ラージインデスティン	29
	㊻ マウンテンチェーントライブ	30
㊼ ハニーカム	30	
㊽ バイブルトライブ	31	
㊾ テール	31	

原料アイテムの主なメニュー

32-33

カタ

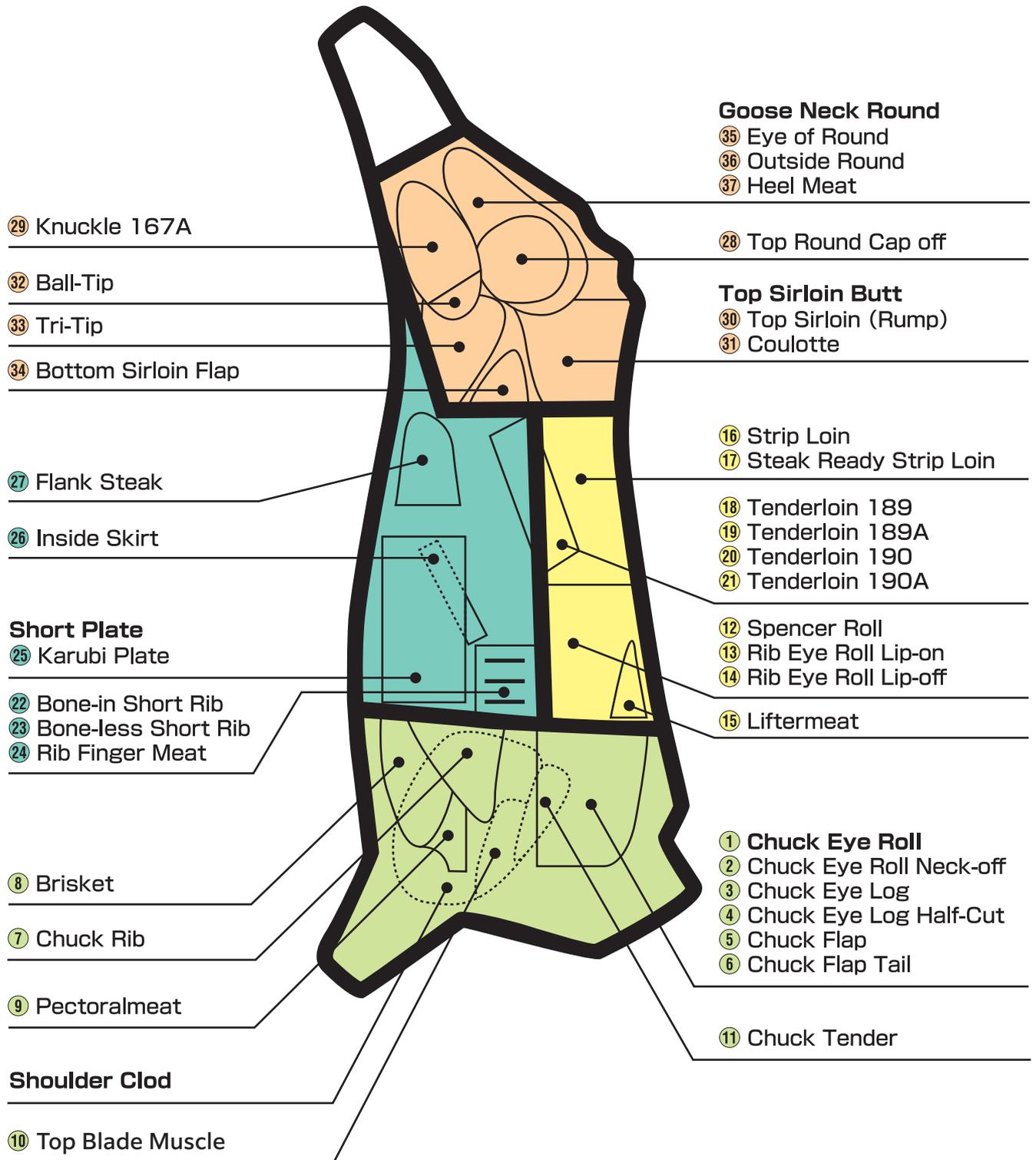
ロイン

バラ

モモ

バラエティーミート

# 枝肉分割图



# 原料アイテム一覧



カタ	① Chuck Eye Roll チャックアイロール	モモ	⑳ Top Round Cap off トップラウンド・キャップオフ
	② Chuck Eye Roll Neck-off チャックアイロールネックオフ		㉑ Knuckle 167A ナックル 167A
	③ Chuck Eye Log チャックアイログ		⑳ Top Sirloin (Rump) トップサーロイン(ランブ)
	④ Chuck Eye Log Half-Cut チャックアイログハーフカット		㉓ Coulotte クーレット
	⑤ Chuck Flap チャックフラップ		㉔ Ball-Tip ボールチップ
	⑥ Chuck Flap Tail チャックフラップテール		㉕ Tri-Tip トライチップ
	⑦ Chuck Rib チャックリブ		㉖ Bottom Sirloin Flap ボトムサーロインフラップ
	⑧ Brisket ブリスケット		㉗ Eye of Round アイオブラウンド
	⑨ Pectoral meat ペクトラルミート		㉘ Outside Round アウトサイドラウンド
	⑩ Top Blade Muscle トップブレードマッスル		㉙ Heel Meat ヒールミート
	⑪ Chuck Tender チャックテンダー		バラエティー ミート
ロイン	⑫ Spencer Roll スペンサーロール	㉛ Hanging Tender ハンギングテンダー	
	⑬ Rib Eye Roll Lip-on リブアイロールリップオン(1×1)	㉜ Skinless Tongue Tip-off 皮ムキタン チップオフ	
	⑭ Rib Eye Roll Lip-off リブアイロールリップオフ	㉝ Crown Cut Tongue クラウンカットタン	
	⑮ Lifter meat リフターミート	㉞ Tongue Eye Log タン アイ ログ	
	⑯ Strip Loin ストリップロイン(1×1)	㉟ Liver 1 ピース レバー	
	⑰ Steak Ready Strip Loin ステーキレディー・ストリップロイン	㊱ Block Liver ブロック レバー	
	⑱ Tenderloin 189 テンダーロイン 189	㊲ Large Intestine ラージインデスティン	
	⑲ Tenderloin 189A テンダーロイン 189A	㊳ Mountain Chain Tripe マウンテンチェーントライブ	
	⑳ Tenderloin 190 テンダーロイン 190	㊴ Honeycomb Tripe ハニーカム	
	㉑ Tenderloin 190A テンダーロイン 190A	㊵ Bible Tripe バイブルトライブ	
バラ	㉒ Bone-in Short Rib ボンインショートリブ	㊶ Tail テール	
	㉓ Bone-less Short Rib ボンレスショートリブ		
	㉔ Rib Finger Meat リブフィンガーミート		
	㉕ Karubi Plate カルビプレート		
	㉖ Inside Skirt インサイドスカート		
	㉗ Flank Steak フランクステーキ		

# 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リブローズ芯のサイズ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て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。フードサービス向け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									

# 1

## 活用の目的

このガイドブックは、アメリカン・ビーフのポピュラースペック原料肉からフードサービスにおけるメニュー化のスタンダードをまとめたものです。

アメリカン・ビーフの原料肉スペックはフードサービスにおけるメニュー化を考えて規格化されており、作業効率が高く、できるだけロスのでない、より利益の取れるスペックへと常に改善されています。

日本の消費者ニーズを取り入れたメニューづくりとメニュー開発をするには、アメリカン・ビーフの原料アイテムのスペック、

肉質の特徴などを十分に理解しなければなりません。ここでは、原料アイテムのメニュー化例をあげ、原料アイテムごとの肉質の特徴と併せて、メニュー化におけるカット手順のポイントおよびカットまたはスライスの肉の厚さや大きさの基準を説明いたしました。

このガイドブックをもとに、グランドメニュー、ランチメニュー、シーズンメニュー、プロモーションメニューなどにおけるメインディッシュとして、特に牛肉を主力材料とするメニューづくりおよびメニュー開発に是非ご活用下さい。

# 2

## ポピュラースペックについて

アメリカン・ビーフのスペックは、日本に輸入されているだけで(ポーションを除く)300アイテム近くあるといわれています。そのなかで、フードサービス向けに比較的流通されており、かつ高い頻度で活用されているスペックをポピュラースペックとして選びました。

また、これから日本の市場で期待されるもの、伸びると予測されるスペックも一部導入させていただきました。

これら以外に、皆様が活用されているスペックや、今後入手したいスペックがあれば是非USMEFまでお知らせいただければ幸いです。

CHILLED

マークは「チルドビーフ」(冷蔵品)を意味します。

FROZEN

マークは「フローズンビーフ」(冷凍品)を意味します。



1

# Chuck Eye Roll チャックアイロール

CHILLED FROZEN



## 〈原料肉規格〉

- ◆2Neck-on (頸椎7-6付)
- ◆Lip-off (Eyeエンドでチャックフラップテールと分割)
- ◆Hump (肩コブ)は1/2付

## 〈肉質の特徴〉

- ◆チャックアイログ (肩ロース芯)とチャックフラップ (ザブトン)とリーンキュービング (ネック)の3つの異なる肉質で構成された、いわゆる肩ロース。赤身肉に程よくサシが入ったやわらかい肉。ログとフラップの肉目が交差するため、薄くスライスすればやわらかいが、厚切りにするときは各々に小割りしてから肉目を活かしたメニュー化を行う。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆従来はチャックロール (116A)で流通していたが、最近ではチャックアイロールのスペックが主流となっている。メニュー化のカットングスタイルはチャックアイロールをまるごとスライスして『すきやき』と『しゃぶしゃぶ』用に切り取る。肋骨1～頸椎6のネック部分は肉質がやや硬くなるので極薄にスライスをしてランチメニューの“すきやき”や“肉いため”などにメニュー化する。

## 〈スライスの厚さの基準〉

区分	肋骨2～5の部分	肋骨1～頸椎7～6の部分
すきやき用	2.0～2.5mm	1.0～1.5mm
しゃぶしゃぶ用	1.0～1.5mm	—

## 〈原料肉〉



Chuck Eye Roll

## 〈メニュー化〉



すきやき用



しゃぶしゃぶ用

2

# Chuck Eye Roll Neck-off チャックアイロールネックオフ

CHILLED FROZEN



## 〈原料肉規格〉

- ◆Neck-off (第7頸椎と第1肋骨とでネックを分離)
- ◆Lip-off (Eyeエンドでチャックフラップテールと分割)
- ◆Hump (肩コブ)は1/2付

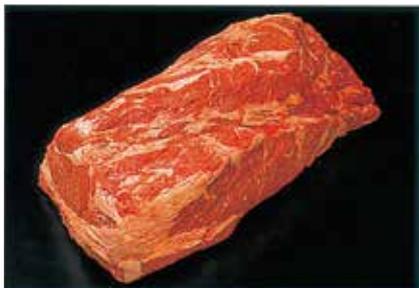
## 〈肉質の特徴〉

- ◆チャックアイログ (肩ロース芯)とチャックフラップ (ザブトン)の2つの異なる肉質で構成された、いわゆるネック落としの肩ロース。赤身肉に程よくサシが入ったやわらかい肉。ログとフラップの肉目が交差するため、薄くスライスすればやわらかいが、厚切りにするときは2つに小割りしてから肉目を活かしたメニュー化をおこなう。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットングスタイルはチャックアイロールと同様に、まるごとスライスして『すきやき』と『しゃぶしゃぶ』用に切り取る。スライスの厚さの基準は『すきやき用』が2.0～2.5mm、『しゃぶしゃぶ用』が1.0～1.5mm。

## 〈原料肉〉



Chuck Eye Roll Neck-off

## 〈メニュー化〉



すきやき用



しゃぶしゃぶ用

## 〈原料肉規格〉

- ◆チャックアイロール・ネックオフからチャックフラップを分離した肩ロースの芯
- ◆第1～第5肋骨の間の肩ロース芯
- ◆芯の身割れと形状くずれを防ぐためにフィルムでラップしてモールドイング(形を整える)したものが良い

## 〈肉質の特徴〉

- ◆赤身肉に程よくサシが入ったリブロースに接する肩ロース芯のやわらかい肉。表面脂肪が少なく、肉の目も同一方向に向いているためスライスでも手切りでも一本切りをしてメニュー化ができる。第1肋骨の部分はやや硬くなるのでメニューを限定する。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットはリブロース側の第5～第3肋骨の部分で『ステーキ』用に切り取り、第3～第1肋骨の部分を『焼き肉』用に切り取る。全部をステーキにメニュー化する場合は、第1肋骨の部分はやや硬くなるので少し薄目のステーキにするかスジ切りを充分にしておく。赤身度合い、やわらかさ、形状、値ごろ感からみてランチタイムの『サービステーキ』としてメニュー化が好まれ、活用されている。

## 〈カットングカの厚さの基準〉

区分	第5～第3肋骨部分	第3～第1肋骨部分
ステーキ用	15～20mm	10～15mm
焼き肉用	8～10mm	5～8mm

## 〈原料肉〉



Chuck Eye Log

## 〈メニュー化〉



ステーキ用



焼き肉用

## 〈原料肉規格〉

- ◆チャックアイログに準ずる
- ◆第3肋骨でリブロース側(第5～第3肋骨)とネック側(第3～第1肋骨)に分割

## 〈肉質の特徴〉

- ◆チャックアイログに準ずる
- ◆リブロース側はやわらかいので手切りメニューに、ネック側はやや硬いのでスライスメニューに適している

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆リブロース側(第5～第3肋骨)は赤身度合い、やわらかさ、形状、値ごろ感から『ステーキ』用に手切りしメニュー化する。カットングカの厚さの基準は15～20mmとする。
- ◆ネック側(第3～第1肋骨)は赤身肉に程よくサシが入ったやわらかい肉であるが、第1肋骨部分がやや硬くなるので『しゃぶしゃぶ』用に薄くスライスしてメニュー化する。スライス厚さの基準は1.0～1.5mmとする。

## 〈原料肉〉



Chuck Eye Log Half-cut

## 〈メニュー化〉



ステーキ用



しゃぶしゃぶ用

## 〈原料肉規格〉

- ◆チャックアイロール・ネックオフからチャックアイログを分離した肩ロースのカブリ(ザブトン・ハネシタ)
- ◆第1～第5肋骨の間の肩ロースのザブトン
- ◆ハンブ(肩コブ)を取り除いたスペシャル・スベックの方が良い

## 〈肉質の特徴〉

- ◆やわらかい、赤身肉に程よくサシが入ったチャックフラップテールに接する部分と赤身肉の中心部分に脂身が噛み合ったやや硬いハンブ(肩コブ)の2つの異なる肉質から構成される。チャックフラップテールに接する部分の肉とハンブ部分の肉とは肉の目が逆目になるのでカットに注意をする。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは手切りで『焼き肉』用に切り取る。まず、ハンブ(肩コブ)の部分を分離し、やわらかい赤身肉の部分は肉目に沿って焼き肉サイズのブロックに切り分ける。ハンブ(肩コブ)部分の肉は赤身肉の中心部に噛み合っている脂身を除去し、十分にやわらかくなるまでテンダーライザーでスジ切りをする。
- ◆『しゃぶしゃぶ』用にメニュー化する場合は、ハンブ(肩コブ)部分の手前までを薄く1.0～1.5mmの厚さでスライスする。ハンブはしゃぶしゃぶ用には絶対に切り込まないこと。

## 〈原料肉〉



Chuck Flap

## 〈メニュー化〉



焼き肉用



しゃぶしゃぶ用

## 〈原料肉規格〉

- ◆チャックフラップとチャックリブの間に位置する赤身肉で、さらに第2～第4肋骨の間の肉厚部分を取り出したもの。
- ◆骨ハダをはずし、余分な脂肪やスジを除去。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆サシが入った肉厚の赤身肉。やわらかく、ジューシーで焼き肉に最適。長方形で形が整っているため、カットはしやすいが、肉目が横に流れているため見た目の形状のみで判断をして逆目にカットをしないように注意をする。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは手切りで『ステーキ』と『焼き肉』が最適である。1ピースの肉塊も小さく、カットもしやすいので、ミニッツステーキやミニステーキ、サイコロステーキ、ビーフカツなどにもメニュー化されている。
- ◆ステーキのカットはそのまま平たく一枚ごとに切り取り、焼き肉のカットは肉塊のサイズで判断をして、2～3に等分して焼き肉サイズのブロックに切り分けてから焼き肉用の厚さに切る。

## 〈カットの厚さの基準〉

- ◆ステーキは10～15mm、焼き肉は8～10mmの厚さ

## 〈原料肉〉



Chuck Flap Tail

## 〈メニュー化〉



ステーキ用



焼き肉用

### 〈原料肉規格〉

- ◆チャックアイロールに続くチャックフラップテールとプリスケットの間に位置し、ショルダークロッドの下に囲まれる三角バラ。
- ◆第1～第5肋骨の長さを基本とし、シルバースキン以外の余分な脂肪は除去。

### 〈肉質の特徴〉

- ◆第3～第5肋骨の部分は肉厚があり、サシもよく入っており、赤身の肉質も均一でやわらかく、焼き肉に最適。

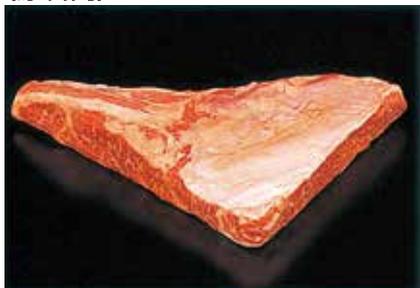
### 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは手切りで『焼き肉』用に切り取る。シルバースキンは厚く硬いので、事前に必ず除去する。肉目(肋骨に平行)にそって焼き肉サイズのプロックに切り分けた後、焼き肉用にカットする。第1～第2肋骨部分の小さな肉塊の肉目と第3～第5肋骨部分の大きな肉塊の肉目とはやや逆目になっているので、小さな肉塊は肉目に注意をしてカットする。

### 〈カットの厚さの基準〉

- ◆焼き肉は8～10mmの厚さ

### 〈原料肉〉



Chuck Rib

### 〈メニュー化〉



焼き肉用

### 〈原料肉規格〉

- ◆外側はNo.120プリスケットからのNose-offで表面脂肪の厚さ1/4インチ以下
- ◆内側はDeckle-off

### 〈肉質の特徴〉

- ◆肉繊維はやや粗いが形状と肉目が均一でカットしやすい赤身肉。焼いて食べるとやや硬いが、煮込むと非常にやわらかくなり、味もコクがでてくる。

### 〈メニュー化のポイント〉

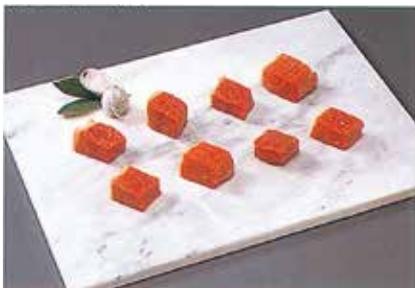
- ◆メニュー化のカットは手切りで大・小サイズの角切りにしてシチューやカレー、ボルシチ、おでん(関東煮き)などの『煮込み料理』が最適。第3～第5肋骨部分はやや薄目(5mm厚)にカットして焼き肉にも活用できる。

### 〈原料肉〉



Brisket

### 〈メニュー化〉



カレー用



シチュー用

## 〈原料肉規格〉

- ◆ブリスケットの頭から肩ロースに向かってチャックリブの裏側に位置する赤身肉。
- ◆表面脂肪はすべて除去。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆肉色はやや浅い、形状と肉目が均一なやわらかい赤身肉

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは手切りで角切りにして『サイコロステーキ』が最適。

## 〈原料肉〉



Pectoralmeat

## 〈メニュー化〉



サイコロステーキ用

## 〈原料肉規格〉

- ◆No.114ショルダーロッドから小割りした下ミスジの部分
- ◆表側の表面部はシルバースキンを残してすべての脂肪を除去
- ◆二の腕に接するミスジ部に噛み込むバックストラップ(オニスジ)は下ミスジの赤身肉部の1cmほど内側でカットする
- ◆内側の肩甲骨(ハゴイタ)に接する骨ハダは取り除く

## 〈肉質の特徴〉

- ◆中心部分に厚いスジが入り込んでいる。硬いスジの部分の長さ10cmほどを取り除けば、残りのスジは見た目と違ってやわらかいため食感としてはまったく気にならない。肉繊維はキメ細かく、形状と肉目が均一でやわらかく、カットしやすいプレート状の赤身肉。バラ肉に匹敵するほど味にコクがあり、いろんな料理にメニュー化しやすい。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは手切りで『焼き肉』が最適。形状と肉目が均一でやわらかいから、ミニツステーキやミニステーキ、サイコロステーキ、タタキ、ローストビーフなどにも幅広くメニュー化できる。肉の変色が比較的速いので、焼き肉用に切る場合はあまり切りだめをしないことが大事。

## 〈カットの厚さの基準〉

- ◆焼き肉は8~10mmの厚さ

## 〈原料肉〉



Top Blade Muscle

## 〈メニュー化〉



焼き肉用

## 〈原料肉規格〉

- ◆肩甲骨の内側にある丸い筋肉。
- ◆ショルダーロッドと接する頭部の外側の太いソックストラップ(オニスジ)は除去。
- ◆シルバースキンを残して、すべての脂肪を除去。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆形状からトウガラシとも呼ばれるやや硬めの赤身肉。表面のシルバースキンと同様のやや厚めのスジが肉の中心部にくい込んでいるので、必ず小割りをしてスジを取り除かなければならない。焼いて食べるとやや硬いが、煮込むと非常にやわらかくなり、味にコクがでてくる。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは手切りで大・小サイズの角切りにしてシチューやカレー、ボルシチ、ポトフ、おでん(関東煮き)などの『煮込み料理』が最適。

## 〈原料肉〉



Chuck Tender

## 〈メニュー化〉



カレー・シチュー用

## 〈原料肉規格〉

- ◆第6～第12肋骨の長さのブレッドミート(カブリ)のついたリブロース。No.107Aから骨をはずして、背脂を整形したもの。
- ◆バラ足の長さはチャック側が4インチ(10cm)、ロイン側が3インチ(7.5cm)。
- ◆背脂の厚さは1/4インチ(6～7mm)に整形。
- ◆骨ハダ、軟骨、ソックストラップ(オニスジ)は除去。
- ◆バラ足の長さとは背脂肪の厚さはユーザー・スペックが可能。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆ロース芯にサシが入った、やわらかく明るい色の赤身肉。風味のある、やわらかい脂身がバランスよく赤身肉と噛み合っており、肉の断面が大きい『すきやき』に向いている。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットはスライサーの薄切りで『すきやき』に最適。

## 〈カットの厚さの基準〉

- ◆すき焼きは2.0～2.5mmの厚さ

## 〈原料肉〉



Spencer Roll

## 〈メニュー化〉



すきやき用

### 〈原料肉規格〉

- ◆第6～第12肋骨の長さのリブロースから上部のブレッドミート(カブリ)を取り除いたリブロースの芯にリップ(バラ足)が付いたNo.112A様スペック。
- ◆リップ(バラ足)の長さはチャック側もロイン側も共に1インチ(2.5cm)。
- ◆骨ハダ、軟骨、バックストラップ(オニスジ)は除去。

### 〈肉質の特徴〉

- ◆表面脂肪がほとんど無く、形状と肉質が均一で、ロース芯にサシが入った、やわらかく明るい色の赤身肉。融点が低くてとけやすい、風味のあるやわらかい脂身がバランスよく赤身肉と噛み合っているため、カットスタイルによっては『焼き物』や『煮物』、『炒めもの』などの幅広いメニューに活用できる。

### 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは手切りの厚切りで『ステーキ』、スライサーの薄切りで『すきやき』と『しゃぶしゃぶ』、ブロック肉での『ローストビーフ』が最適。
- ◆ステーキとローストビーフに料理した場合、やわらかさと風味のおいしさではストリップロインよりも優れている。
- ◆『しゃぶしゃぶ』のメニュー化は、肉芯温度を-2℃・肉の表面温度を0℃のやや氷結した状態に保って、冷凍スライサーで薄くスライスして手早く盛り付けをすると、お客様のテーブルにサーブした時点でお肉の明るい赤色が最高のおいしさを演出する。

### 〈カットの厚さの基準〉

区分	カットスタイル	肉の厚さ
すきやき	ミートスライサー	2.0～2.5mm
しゃぶしゃぶ	冷凍スライサー	1.0～1.5mm
ステーキ	手切り	15～20mm
ローストビーフ	手切り	10～15mm
	ミートスライサー	4.0～6.0mm

### 〈原料肉〉



Rib Eye Roll Lip-on

### 〈メニュー化〉



すきやき用



ステーキ用



ローストビーフ用

### 〈原料肉規格〉

- ◆第6～第12肋骨の長さのリブロースから上部のブレッドミート(カブリ)とリップ(バラ足)を取り除いたリブロースの芯(No.112)。
- ◆骨ハダ、軟骨、バックストラップ(オニスジ)は除去。

### 〈肉質の特徴〉

- ◆表面脂肪がほとんど無く、形状と肉質が均一で、ロース芯にサシが入った、やわらかく明るい色の赤身肉。リップ(バラ足)が付いていないため、味にくどさがなくヘルシー。融点が低くてとけやすい、風味のあるやわらかい脂身がほどよく赤身肉と噛み合っているため、カットスタイルによっては『焼き物』や『煮物』、『炒めもの』などの幅広いメニューに活用できる。

### 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは手切りの厚切りでヘルシーな『ステーキ』スライサーの極薄切りであっさりした『しゃぶしゃぶ』が最適。
- ◆ステーキに料理した場合、やわらかさと風味のおいしさではストリップロインよりも優れている。
- ◆『しゃぶしゃぶ』のメニュー化は、肉芯温度を-2℃・肉の表面温度を0℃のやや氷結した状態に保って、冷凍スライサーで薄くスライスして手早く盛り付けをすると、お客様のテーブルにサーブした時点でお肉の明るい赤色が最高のおいしさを演出する。

### 〈カットの厚さの基準〉

- ◆ステーキは15～20mm、しゃぶしゃぶは1.0～1.5mmの厚さ。

### 〈原料肉〉



Rib Eye Roll Lip-off

### 〈メニュー化〉



ステーキ用



しゃぶしゃぶ用

### 〈原料肉規格〉

- ◆リブローズの芯(リブアイロール)の上にあるブレッドミート(カブリ)の一部で肉厚なプレート状の赤身肉。
- ◆シルバースキン以外の余分な脂肪はすべて除去。

### 〈肉質の特徴〉

- ◆肉繊維はやや粗いが、ほぼ均一な方向に流れる、肉厚な、やわらかい赤身肉。

### 〈原料肉〉



Liftermeat

### 〈メニュー化〉



ローストビーフ用

### 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、オードブルやサイドメニュー(おつまみ)、八寸などの少し盛り付けるための『ローストビーフ、タタキ』に最適。リブアイロールのように肉芯が大きくないので、焼きすぎないように軽く加熱調理をすることがポイント。表面のシルバースキンを取り除いたのち、ローストビーフは一枚のまま、タタキは肉目にそってハーフカットにしてから焼き上げて、カットはナイフをやや斜めにねかしてから肉の切断面ができるだけ大きくなるようにそぎ切りをする。ローストビーフ、タタキ以外ではカルビ焼き肉にも活用できる。

### 〈カットの厚さの基準〉

区分	形状	カットの厚さ
ローストビーフ	一枚のまま	3~5mm
タタキ	ハーフカット	3~5mm

※備考/スライスは厚くならないように、できるだけ肉断面を広くそぎ切る

### 〈原料肉規格〉

- ◆第13肋骨~第5腰椎の長さのサーロインの部分でロース芯にリップ(バラ足)が付いた、No.180A。
- ◆リップ(バラ足)の長さはリブ・エンドが1インチ(25mm)、ロイン・エンドが1インチ(25mm)。
- ◆背脂肪の厚さは1/2インチ(12~13mm)に整形。
- ◆骨ハダ、軟骨は除去。
- ◆背脂肪の厚さは1/2~1/4インチのユーザーズペックが可能。

### 〈肉質の特徴〉

- ◆ロース芯とその上部を覆う背脂肪との間に厚いバックストラップ(オニスジ)が噛み合った、形状が均一な部分肉。ロース芯は、肉質が均一で、やわらかく、ほどよくサンが入った明るい色の赤身肉。融点が低くてとけやすい、風味のあるやわらかい背脂肪が、やわらかなロース芯の赤身肉のおいしさを一段と醸しだす。

### 〈原料肉〉



Strip Loin

### 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、事前にバックストラップ(オニスジ)とその上部の背脂肪を7cm幅で除去し、さらに背脂肪の全体を1/4インチ(6~7mm)の厚さに整形したのち、手切りの厚切りで『ステーキ』が最適。ステーキの厚さを変えることでバリエーションのあるオリジナル・ステーキが豊富にメニュー化できる。

### 〈カットの厚さの基準〉

区分	カットの厚さ	メニュー例
厚切りステーキ	25~30mm	ニューヨークステーキ、ジャンボステーキ
レギュラーステーキ	15~20mm	サーロインステーキ
薄切りステーキ	10~12mm	ミニッツステーキ、レディーズ・ステーキ
極薄切りステーキ	7~8mm	テリヤキステーキ、お子様ステーキ

### 〈メニュー化〉



厚切りステーキ



レギュラーステーキ



薄切りステーキ



極薄切りステーキ

### 〈原料肉規格〉

- ◆第13肋骨～第5腰椎の長さのサーロインの部分でロース芯にリップ（バラ足）が付いた、No.180Aをさらにスペシャル・スペックに整形したもの。
- ◆リップ（バラ足）の長さはリップ・エンドが1インチ（25mm）、ロインエンドが0インチ（ゼロ）。
- ◆背脂肪の厚さは1/4インチ（6～7mm）に整形。
- ◆バックストラップ（オニスジ）上部の背脂肪は7cmの幅で取り除くが、バックストラップはロース芯の変色防止のために残す。
- ◆骨ハダ、軟骨は除去。

### 〈肉質の特徴〉

- ◆ロース芯とその上部を覆う背脂肪との間に厚いバックストラップ（オニスジ）が噛み合った、形状が均一な部分肉。ステーキレディーはバックストラップの上部を覆う背脂肪は7cm幅で取り除かれている。ロース芯は、肉質が均一で、やわらかく、ほどよくサシが入った明るい色の赤身肉。融点が低くてとけやすい、風味のあるやわらかい背脂肪が、やわらかなロース芯の赤身肉のおいしさを一段と醸し出す。

### 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、事前にバックストラップ（オニスジ）を7cm幅で除去し、さらに背脂肪の表面全体に汚れがないか、脂肪の厚さが1/4インチに整形されているかを確認したのち、手切りの厚切りで『ステーキ』が最適。ブロック肉をローストビーフに焼き上げたり、ステーキの厚さを変えることでバリエーションのあるオリジナル・ステーキが豊富にメニュー化できる。背脂肪とリップ（バラ足）の脂肪部分が少ないので、焼きすぎないように注意する。

### 〈原料肉〉



Steak Ready Strip Loin

### 〈メニュー化〉



厚切りステーキ



レギュラーステーキ



薄切りステーキ



極薄切りステーキ



ローストビーフ用

### 〈カットの厚さの基準〉

区分	カットの厚さ	メニュー例
厚切りステーキ	25～30mm	ニューヨークステーキ、ジャンボステーキ
レギュラーステーキ	15～20mm	サーロインステーキ
薄切りステーキ	10～12mm	ミニッツステーキ、レディーズ・ステーキ
極薄切りステーキ	7～8mm	テリヤキステーキ、お子様ステーキ
ローストビーフ	10～15mm	ステーキ風ローストビーフ
	4～6mm	焼きしゃぶ風ローストビーフ（2～3枚付）

### 〈原料肉規格：テンダーロイン189〉

- ◆トップサーロインバットのあるヒップ・ボーン(寛骨)とそれに続くサーロインの第4・第3腰椎あたりの内側に位置し、ケンネン(腎臓)脂肪との間に挟まれる部分肉でケンネン脂肪の一部が付着している。
- ◆トップサーロインバット側の芯の大きな部分(テンダーロインの頭部)からサーロイン側の芯の小さい部分(テンダーロインの足)にかけて、テンダーロイン全体を覆う表面(ケンネン)脂肪は頭部側の太いリンパ腺が露出している箇所まで取り除き、さらにテンダーロインの長さの頭から足にかけて75%あたりで赤身肉が現れるように、ゆるやかに薄く脂肪整形をします。サイドマッスル側の脂肪もサイドマッスルがテンダーロインの芯から離れないように芯とマッスルの間に噛み込む脂肪を残して、頭から足に向けてゆるやかに薄く整形します。1/2(13mm)インチ以上の深さのナイフ傷が入ったテンダーロインは商品として認められません。
- ◆表面脂肪の整形の厚さは平均1/2インチ、厚い部分で3/4インチ以下が目安です。

### 〈原料肉規格：テンダーロイン189A〉

- ◆トップサーロインバットのあるヒップ・ボーン(寛骨)とそれに続くサーロインの第4・第5腰椎あたりの内側に位置し、ケンネン(腎臓)脂肪との間に挟まれる部分肉。
- ◆トップサーロインバット側の芯の大きな部分(テンダーロインの頭部)からサーロイン側の芯の小さい部分(テンダーロインの足)にかけて、テンダーロイン全体を覆う表面(ケンネン)脂肪はすべて取り除く。サイドマッスル側の脂肪もサイドマッスルがテンダーロインの芯から離れないように芯とマッスルの間に噛み込む脂肪のみを残して、表面脂肪は取り除く。
- ◆肉芯の変色防止のため、シルバースキン上部の全体を覆っているカバースキン(第一スキン)は取り除かない。
- ◆1/2(13mm)インチ以上の深さのナイフ傷が入ったテンダーロインは商品として認められません。

### 〈原料肉〉



Tenderloin 189



Tenderloin 189A

### 〈メニュー化〉



シャトーブリアン：特上ヒレステーキ



トルネード：上ヒレステーキ



フィレミニヨン：ヒレステーキ



サイドマッスル・ベーコン巻きステーキ

### 〈カッティングの厚さの基準〉

区分	肉質・形状の等級	カッティングの厚さ	備考
トルネード	ヒレステーキ	15~20mm	頭から1枚目のステーキはバターフライカット
	上ヒレステーキ	15~20mm	15mm厚の方が好適
シャトーブリアン	特上ヒレステーキ	15~20mm	20mm厚の方が好適
	ヒレステーキ	15~20mm	レディーズ・ステーキ向き
フィレミニヨン	ヒレ焼き肉	8~10mm	ステーキに使用できない部分のメニュー化
	カレー、シチュー	角切り	
サイドマッスル	ベーコン巻きステーキ	15~20mm	基本はサイドマッスルをはずさない

### 〈肉質の特徴〉

- ◆牛肉の各部位のなかでも肉質が最もやわらかく、脂肪が少なくヘルシーな、味のあっさりとした鮮紅色の赤身肉。
- ◆肉繊維そのものが非常にやわらかく、かつ均一に同一方向へ流れているが、肉芯の形状が不均一のため、芯の大きさに合わせて商品化のカッティングに工夫を要する。
- ◆丸く細長いサイドマッスルはメインマッスル(肉芯)同様にやわらかいが、各々の間に噛み込む脂肪のトリミングの程度によってはサイドマッスルがはずれやすくなるので、カッティングの目的に合わせて噛み込み脂肪のトリミングをおこなう。
- ◆赤身の肉芯を覆うシルバースキンと脂肪を除去したのちは、赤身肉の変色スピードが速いので、必要なその都度にトリミングをするか或いは、トリミング後はすみやかにミートペーパーなどでラップをして変色防止をおこなう。

### 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカッティングは、厚切りの『ステーキ』が最適で、肉質と形状の違いにより、トルネード、シャトーブリアン、フィレミニヨンなどに切り分けて、それぞれの持ち味を引き出した最高級のオリジナル・ステーキにメニュー化する。
- ◆カッティングの手順は、まず肉芯全体を覆うケンネン脂肪を剥がすように取り除き、つづいてシルバースキン上部の全体を覆っているカバースキン(第一スキン)を取り除く、さらにサイドマッスルがはずれないように噛み込み脂肪のトリミングをしてから、最後に第二スキン(シルバースキン、ヒレ頭部スキン、サイドマッスルのスキン)のスジ引きをおこなう。
- ◆サイドマッスルをはずしたメインマッスル(肉芯)のみの赤身100%の極上テンダーロインステーキをメニュー化する場合、サイドマッスルの活用方法として「ベーコン巻ヒレ・ミニステーキ」や肉芯の小さい部分(テンダーロインの足)と合わせてカレー肉、シチュー肉、サイコロステーキなどにメニュー化する。
- ◆ステーキ以外にもローストビーフ、焼き肉、バター焼き、バーベキューなどの『焼き物』であれば、何にでもメニュー化ができるが、鍋物には向いていない。

### 〈原料肉規格：テンダーロイン190〉

- ◆トップサーロインバットのあるヒップ・ボーン(寛骨)とそれに続くサーロインの第4・第5腰椎あたりの内側に位置し、ケンネン(腎臓) 脂肪との間に挟まれる部分肉。
- ◆トップサーロインバット側の芯の大きな部分(テンダーロインの頭部)からサーロイン側の芯の小さい部分(テンダーロインの足)にかけて、テンダーロイン全体を覆う表面(ケンネン) 脂肪はすべて取り除き、さらにサイドマッスルおよびその間に噛み込む脂肪も含めてメインマッスル(肉芯)表面を覆うすべての脂肪を取り除く。
- ◆肉芯の変色防止のため、シルバースキン上部の全体を覆っているカバースキン(第一スキン)は取り除かない。
- ◆1/2(13mm)インチ以上の深さのナイフ傷が入ったテンダーロインは商品として認められません。

### 〈原料肉規格：テンダーロイン190A〉

- ◆トップサーロインバットのあるヒップ・ボーン(寛骨)とそれに続くサーロインの第4・第5腰椎あたりの内側に位置し、ケンネン(腎臓) 脂肪との間に挟まれる部分肉。
- ◆トップサーロインバット側の芯の大きな部分(テンダーロインの頭部)からサーロイン側の芯の小さい部分(テンダーロインの足)にかけて、テンダーロイン全体を覆う表面(ケンネン) 脂肪はすべて取り除き、つづいてサイドマッスルおよびその間に噛み込む脂肪も含めてメインマッスル(肉芯)表面を覆うすべての脂肪を取り除き、さらに肉芯頭部あたり全体を覆うシルバースキンを完全に取り除く。
- ◆1/2(13mm)インチ以上の深さのナイフ傷が入ったテンダーロインは商品として認められません。

### 〈原料肉〉

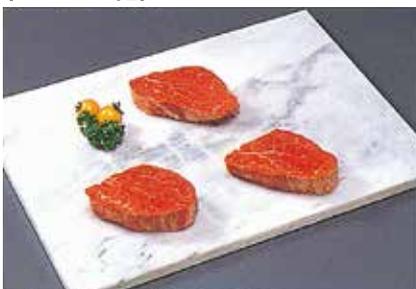


Tenderloin 190



Tenderloin 190A

### 〈メニュー化〉



シャトーブリアン：特上ヒレステーキ



トルネード：上ヒレステーキ



フィレミニオン：ヒレステーキ

### 〈カットニングの厚さの基準〉

区分	肉質・形状の等級	カットニングの厚さ	備考
トルネード	ヒレステーキ	15~20mm	頭から1枚目のステーキはバターフライカット
	上ヒレステーキ	15~20mm	15mm厚の方が好適
	ローストビーフ	オリジナル	頭部分の肉が割れないようによく縛ってから焼く
シャトーブリアン	特上ヒレステーキ	15~20mm	20mm厚の方が好適
	上ローストビーフ	オリジナル	肉質・形状ともに最高級
	ヒレステーキ	15~20mm	レディーズ・ステーキ向き
フィレミニオン	タタキ	3~4mm	焼きすぎないように注意
	カレー、シチュー	角切り	ステーキに使用できない部分のメニュー化

### 〈肉質の特徴〉

- ◆牛肉の各部位のなかでも肉質が最もやわらかく、脂肪が少なくヘルシーな、味のあっさりとした鮮紅色の赤身肉。
- ◆肉繊維そのものが非常にやわらかく、かつ均一に同一方向へ流れているが、肉芯の形状が不均一のため、芯の大きさに合わせて商品化のカットニングに工夫を要する。
- ◆赤身の肉芯を覆うシルバースキンを除去したのちは、赤身肉の変色スピードが速いので、必要なその都度トリミングをするか或いは、トリミング後はすみやかにミートペーパーなどでラップをして変色防止をおこなう。

### 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットニングは、厚切りの『ステーキ』が最適で、肉質と形状の違いにより、トルネード、シャトーブリアン、フィレミニオンなどに切り分けて、それぞれの持ち味を引き出した最高級のオリジナルステーキにメニュー化する。
- ◆トリミングの手順は、まずシルバースキン上部の全体を覆っているカバースキン(第一スキン)を取り除き、つづいてシルバースキンのスジ引きをおこなう。
- ◆ステーキ以外でもローストビーフ、焼き肉、バター焼き、バーベキューなどの『焼き物』であれば、何にでもメニュー化できるが、鍋物には向いていない。

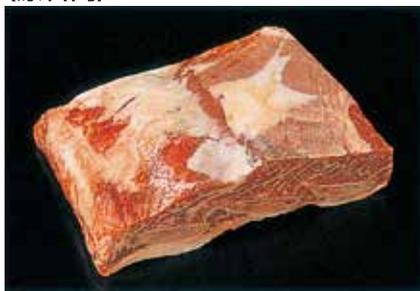
### 〈原料肉規格〉

- ◆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本を含む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割してスクウェア状に取り出したもの。
- ◆表面脂肪層から一枚目の赤身肉の層は取り除き、それにつづく脂肪層をボンインショートリブの表面脂肪として1/4(6mm)インチの厚さに整形する(123A)。
- ◆肋骨の長さの長・短、肋骨2本付きなどパッケージにより多少規格が異なるので注意。

### 〈肉質の特徴〉

- ◆123Aはサシ(脂肪交雑)がたくさん入った、やわらかい、骨付きの赤身肉。
- ◆骨と赤身肉の間に噛み込むスジは、やわらかくて味がよく、骨離れもよい。

### 〈原料肉〉



Bone-in Short Rib

### 〈メニュー化〉



骨付カルビ日本式



骨付カルビ韓国式



ジャンボ骨付カルビ韓国式

### 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、『骨が付いている』ことを付加価値にすることがポイントで、焼き肉用の『骨付きカルビ』が最適。カットは肉と骨と一緒に切るため、冷凍状態のままバンドソーで料理目的の厚さに切断する。
- ◆切断の厚さの基本は二通りあり、一つは厚さ8～10mmにカットして、さらに各骨ごとに3分割した骨付きカルビ焼き肉で、もう一つは厚さ4～5cmの大きな幅にカットしてから各骨ごとに3分割をし、さらに骨に付いている赤身肉を骨がはずれないように注意して5mm位の厚さで開きながら長く広げていく、いわゆる韓国スタイルの骨付きカルビ焼き肉である。骨付きカルビ焼き肉以外では、10～15mmの厚さで角切りにして骨付きシチューやカルビ・チム(韓国料理)などにも活用できる。

### 〈カットの厚さの基準〉

区分	スタイル	カットの厚さ(幅)	備考
骨付きカルビ	日本式	8～10mm	各骨ごとに3分割
骨付きカルビ	韓国式	40～50mm	3分割後、赤身肉を薄く開いていく
ジャンボ骨付きカルビ	韓国式	80mm	

### 〈原料肉規格〉

- ◆ショートプレート第6～第8肋骨部分から取り出した骨3本を含むボンインショートリブ(123A)の第6～第7肋骨の骨2本を含む箇所あたり、その部分から第6～第7肋骨を除去した赤身肉。第8肋骨部分は含まれないので要注意。
- ◆肉の表面にシルバースキンのみを残して、余分な表面脂肪は取り除く。
- ◆除去した第6～第7肋骨跡の骨ハダ、軟骨は取り除く。
- ◆骨と骨との間に挟まれる赤身肉(バラ山：リブフィンガーマイト)は付いていないのが一般的な規格であるが、まれに骨を抜いたあとのバラ山を残したシングルリブ・カットの規格もある。

### 〈肉質の特徴〉

- ◆サシ(脂肪交雑)がたくさん入った、やわらかい、肉厚の赤身肉。
- ◆鮮やかな明赤色とサシとが織り成す霜降り紋様がまろやかな甘みを醸し出す。
- ◆二つの肉目(繊維の流れ)が中央部分で交差しているため、厚切りカットをする場合は分割してから、肉の目を確認しながら切ることがポイント。

### 〈原料肉〉



Bone-less Short Rib

### 〈メニュー化〉



カルビ焼き肉用



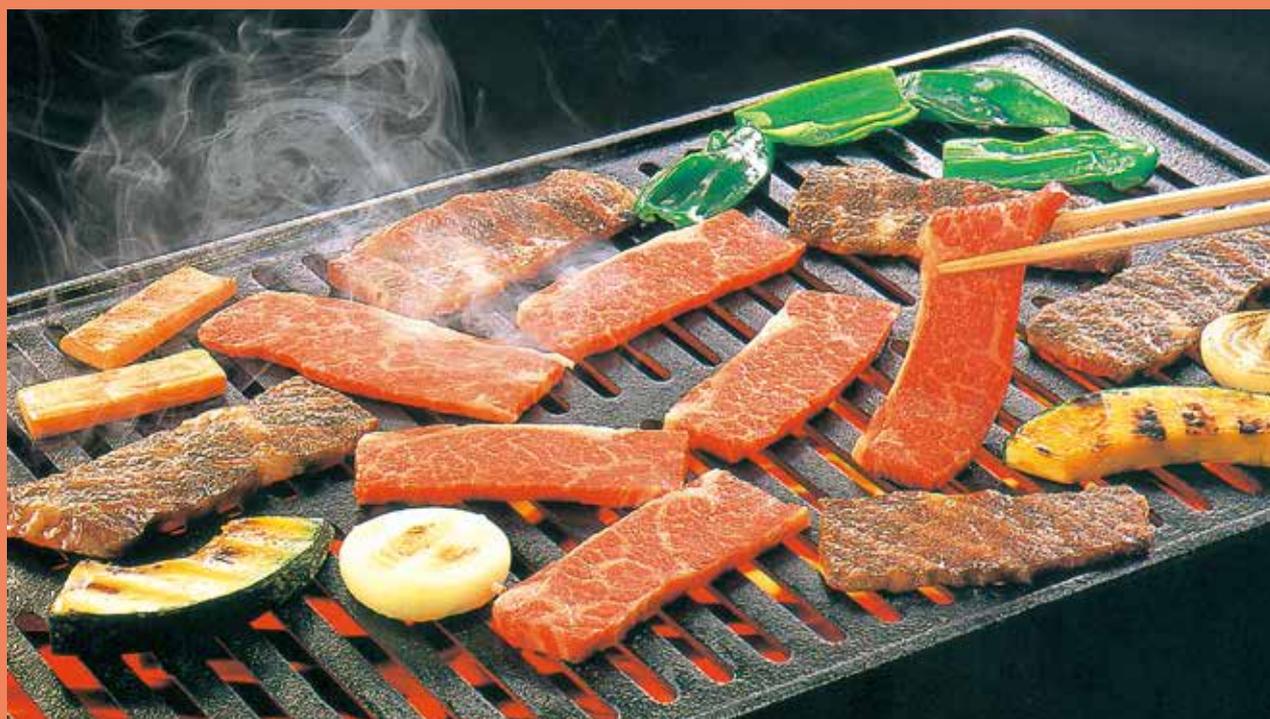
ひと口しゃぶしゃぶ

### 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、手切りの厚切り『焼き肉』とミートスライサーを使用した超うすぎりスライスのひと口『しゃぶしゃぶ』が最適。
- ◆焼き肉は、まず表面を覆うシルバースキンを完全に除去し、さらに肉目が交差する中央部分の肉繊維の流れを確認しながら焼き肉用の小さなブロックに分割してから焼き肉用にカットする。肉そのものが、やわらかく・甘みがあり・ジューシーであるから、あまり薄く切らずにむしろ若干厚めに切ることがおいしさのポイント。
- ◆しゃぶしゃぶは、超薄ぎりスライスであるからシルバースキンは完全には除去しなくても差し支えない。スライス後の盛り付けは、ひと口しゃぶしゃぶ用として切り落とし風にふんわりと花盛りするのがポイント。

### 〈カットの厚さの基準〉

区分	カットの厚さ	備考
カルビ焼き肉	8～10mm	1ピースを上と並のカルビに使い分ける
ひと口しゃぶしゃぶ	1～1.5mm	肉繊維に直角にスライスする



### 〈原料肉規格〉

- ◆原則は第1肋骨～第13肋骨にかけての、各々の肋骨(リブボーン)のあいだに挟まれた赤身肉(バラ山)を総称するが、枝肉の大分割の都合上、大きく分けてチャック・ショートリブの部分とプライマル・リブの部分とショートプレート・リブの部分との3箇所のリブ・ボーンの部分からつくられるために、パッカーごとのカットング・スペックの違いにより肉質・形状・長さなどがそれぞれに多少異なる。
- ◆ボンインショートリブ(123A)からボンレスショートリブを加工するときに出てくるバラ山が一般的なリブフィンガーミートであるが必ず事前に規格の確認をすることが大事である。
- ◆肋骨の内面にあたるバラ山の上部にあるスジは残し、軟骨および骨ハダは除去する。

### 〈肉質の特徴〉

- ◆赤身肉にほどよくサシが入り、やわらかく・ジューシーで甘い風味がある。
- ◆形状は角細く・長いひも様をしており、一つの面に焼くと硬いが煮込むと非常にやわらかくなり風味のあるスジが付いている。

### 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットングは、手切りで『焼き肉』或いは『煮込み』が最適。
- ◆焼き肉のカットングは、まずスジを取り除き、つついて肉の中心部分にナイフを入れて左右にバタフライカット様にうすく開いていく。アバラ肉または中落ちカルビなどでメニュー化されている。
- ◆煮込み肉のカットングは、スジをつけたまま2～3cmの長さの角切りでカレー・シチュー用に、6～8cmの長さに切っておでん・関東煮き用にメニュー化する。

### 〈カットングの厚さの基準〉

区分	カットングの長さ	メニュー例	備考
焼き肉	1本そのまま使用	アバラ、中落ちカルビ	左右にバタフライカット
	2～3cm	カレー、シチュー煮込み	
煮込み	6～8cm	おでん(関東煮き)	スジは付けたまま
	2cm角切り	串刺しのおでん	

### 〈原料肉〉



Rib Finger Meat

### 〈メニュー化〉



中落ちカルビ焼き肉用



カレー・シチュー用



串刺しおでん用

### 〈原料肉規格〉

- ◆ショートプレート(121)から脂肪をほとんど取り除き赤身率を高めて、それを二枚重ねに合わせたもの。
- ◆表側はブリスケットエンドにつづく硬い赤身肉の部分を取り除いた後、赤身肉全体を覆う表面脂肪の厚さを5mm以下に整形する。内側は赤身肉に接する脂肪をほとんど取り除く。赤身肉部分の面を内側に交互に二枚を重ね合わせて真空包装したもの。

### 〈肉質の特徴〉

- ◆表面および内面の脂肪をほとんど取り除いた赤身肉を二枚重ね合わせているため、ショートプレートに比べると脂身は非常に少なく、うすくスライスをして料理すれば風味とコクのある、やわらかい肉。

### 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットングは、ミートスライサーを使用したうすぎりスライスで『煮込み・炒め物』が最適。肉繊維は粗く、肉目の流れも赤身の肉厚も不均一なため切り落しのうすぎりにして、牛井・肉じゃがなどの煮物や玉ねぎ・ピーマン・キャベツなどの野菜と一緒に炒める炒め物などのメニューに向いている。

### 〈カットングの厚さの基準〉

- ◆2.0～2.5mmの厚さのスライス

### 〈原料肉〉



Karubi Plate

### 〈メニュー化〉



煮込み・炒め物用

## 〈原料肉規格〉

- ◆ショートプレート(121)の第8～第13肋骨を取り除いた部分の肋骨に接する、うすく長方形に平べったい赤身肉。
- ◆表面脂肪と赤身肉との接点はやや不鮮明ではあるが、赤身肉を覆う薄い皮膜(スジ)を残して、その上の表面脂肪はすべて取り除く。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆肉の繊維は粗いが、鮮紅色をした、やわらかい赤身肉。
- ◆表面脂肪の変色・変敗が速いのですみやかに調理をするか、保存する場合は1ピースごとにラップをしてよく冷やし込むことが大事である。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、手切りの『炒め物・煮物』が最適。うすい皮膜(スジ)を取り除いた後、肉目によって細切りにする。肉質がやわらかいので、肉繊維に直角に切らずに、肉目によって繊維を肉中に残した細切りがポイント。
- ◆玉ねぎ・ピーマン・キャベツなどの野菜と一緒に炒めたり、ハッシュドビーフやビーフストロガノフなどの煮物にメニュー化をする。
- ◆炒め物や煮物メニュー以外では、7～8cm幅の焼き肉用ブロックに小分割をし、さらに肉に厚みが無いため、ややナイフをねかせて焼き肉の切断面が広がるようにそぎ切りをしたカルビ焼き肉や、筒形状のリテーナーで肉を結着・モールドイングをして整形したステーキなどにも活用できる。

## 〈カットの厚さの基準〉

- ◆肉の厚い部分は3mm、薄い部分は5mmに細切りスライス

## 〈原料肉〉



Inside Skirt

## 〈メニュー化〉



煮込み・炒め物用

## 〈原料肉規格〉

- ◆ショートプレートの第12肋骨切断面につづく第13肋骨部分から乳房部分にかけてのフラックに含まれる、乳房部の内側にある平べったいやや厚みのある赤身肉。
- ◆肉の表面を覆う余分な脂肪とうすい皮膜はほとんど取り除く。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆肉の繊維はやや粗いが、肉目の流れと肉厚が均一な鮮紅色をしたやわらかい赤身肉。
- ◆肉の中心部分には、ほどよくサシが入り霜降り紋様を織り成している。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、手切りで『ステーキ・焼き肉』が最適。
- ◆ステーキは tenderizer またはナイフの刃先で切目を入れて、ほどよくスジ切りをして肉をさらにやわらかくするのがポイント。あまりスジ切りをしすぎると焼くときに肉汁が流れでてジューシー感が無くなるので注意する。
- ◆そのまま丸くロール状に巻き、肉がバラけないようにステーキ1枚の厚さ間隔に竹串を刺してフラック・ロールステーキにも調理できる。
- ◆焼き肉は肉目によって全体の幅の1/2にセンターカットし、焼き肉用のブロックに2分割する。さらに、肉に厚みがないためナイフをややねかせて焼き肉の切断面が広がるように厚めにそぎ切りをする。

## 〈カットの厚さの基準〉

区分	カットの厚さ	メニュー例	備考
ステーキ	原料肉の厚さそのもの 10～15mm	フラック・ステーキ	tenderizer をかける
		フラック・ロールステーキ	バラけないように竹串を刺す
焼き肉	8～10mm	カルビ焼き肉	厚めにそぎ切りをする

## 〈原料肉〉



Flank Steak

## 〈メニュー化〉



フラック・ロールステーキ



カルビ焼き肉用

## 〈原料肉規格〉

- ◆プライマルラウンド(158)の内側部分で、大腿骨の後ろにあたる座骨と尾椎側の部分肉(168)からキャップ(カブリ：ひら皮)を取り除いた、いわゆる内モモの部分。
- ◆肉の表面はシルバースキンを残して余分な脂肪は取り除く。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆大きな肉塊の赤身肉ではあるが、肉質が箇所によって微妙に異なる。
- ◆肉の繊維は比較的こまかく、肉目も均一に流れているため調理のキャッピングはしやすいが、肉のやわらかさが箇所によって多少異なるためスライスの厚さには注意を要する。肉色はやや濃いめで、変色も比較的はよい。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のキャッピングは、大・小のブロックに分割をして『ローストビーフとタタキ』に焼き上げるのが最適。
- ◆表面(キャップ側)の薄いスジと裏側の脂肪とスジがまばらに付いているが、事前にトリミングをして完全に除去してから小割りをして、さらにブロックに分割をする。小モモ部分の内側に一部噛み込んでいる血管は忘れずに必ず取り除く。
- ◆ローストビーフは肉塊の大きさと、やわらかさと、形状からみて、中心部分から小モモ側の部分を使用した方がよい。
- ◆タタキは肉塊の大きさと形状からみて、中心部分からグースネックのアイオブラウンドに接する肉厚のうすくなる部分を使用した方がよい。
- ◆ローストビーフとタタキ以外では、ステーキ・焼き肉・シシカバブ・カレー・シチューやすき焼き・しゃぶしゃぶなどにも活用できる。ただし、スライスの煮物は肉のアクが出やすいので注意を要する。

## 〈キャッピングの厚さの基準〉

区分	キャッピングの厚さ	備考
ローストビーフ	3~4mm	薄切りスライス：サラダのトッピングなど
	5~6mm	厚切りスライス：オードブルなど
タタキ	3~5mm	切り落としは薄めに、手切りは厚めに

## 〈原料肉〉



Top Round Cap off

## 〈メニュー化〉



ローストビーフ用



タタキ用

## 〈原料肉規格〉

- ◆プライマルラウンド(158)の大腿骨を挟んでトップラウンドと反対側の腹(下)側にあたるナックル(167)からキャップ(カブリ)を取り除いた部分。
- ◆肉の表面はシルバースキンを残して余分な脂肪は取り除く。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆肉の繊維は比較的こまかい、トップラウンドよりもやわらかい赤身肉。
- ◆小割りをせずに、まるごとスライスをしてうす切り用に、或いは小割りをして手切り用に、季節ごとの需要に合わせて使いやすい赤身肉。

## 〈原料肉〉



Knuckle 167A

## 〈メニュー化〉



ローストビーフ用



しゃぶしゃぶ用

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のキャッピングは、1ピースそのまま或いは1/2ピースに縦方向に分割をして『ローストビーフ』に焼き上げるのが最適。
- ◆小割りの基本は3つに分割され、アイオブナックル(シンシン)はローストビーフ・タタキ・ステーキなどに、アウトサイドナックル(カメノコウ)はカツレツ・焼き肉などに、サイドマッスル(マルカワ)はカレー・シチューなどに多くのメニューに対応はできるが、フードサービスは小売と違い調理メニューが絞られるため作業性や商品管理の面からみれば、まるごと焼き上げるローストビーフかまるごとスライスのしゃぶしゃぶの方がメニューに向いている。

## 〈キャッピングの厚さの基準〉

区分	キャッピングの厚さ	備考
ローストビーフ	3~4mm	薄切りスライス：サラダのトッピング、サンドウィッチ
	5~6mm	厚切りスライス：オードブルなど
しゃぶしゃぶ	1.0~1.5mm	シャベット状に肉をしめてからスライスする

## 〈原料肉規格〉

- ◆ストリップロインの第5腰椎切断面につづく第6腰椎から第5仙骨までの長さで、寛骨に接する部分のストリップロイン・エンドにつながる部分肉。トップサーロインバット(184)からランプとクーレット(イチボ)に小割り分割をする。肉の表面はシルバースキンを残して余分な脂肪は取り除く。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆肉の繊維は非常にキメ細かく、テンダーロインの次に肉質がやわらかい赤身のモモ肉。
- ◆肉の変色が速いのでミートペーパーで、ラップしてよく冷やし込む。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、1ピースそのまままたは1/2ピースに縦方向に分割をして『ローストビーフ』に焼き上げるのが最適。
- ◆肉の表面を覆うシルバースキンはトリミングの時点で完全に除去。
- ◆ローストビーフ以外ではステーキが最適であるが、トリミングの手順としてはシルバースキンを除去したあと、ラムカワをはずし、さらにラム芯とラムに小割りをしたものをランプステーキとしてメニュー化するのが望ましい。

## 〈カットの厚さの基準〉

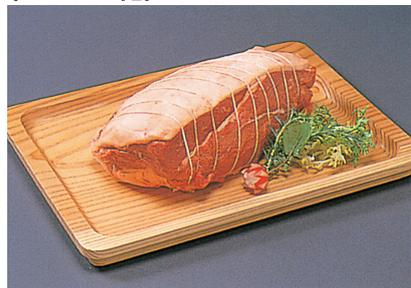
区分	カットの厚さ	備考
ローストビーフ	3~4mm	薄切りスライス：サラダのトッピング、サンドウィッチ
	5~6mm	厚切りスライス：オードブルなど
	10~15mm	厚切りステーキ：ステーキ風に

## 〈原料肉〉



Top Sirloin (Rump)

## 〈メニュー化〉



ローストビーフ用

## 〈原料肉規格〉

- ◆ストリップロインの第5腰椎切断面につづく第6腰椎から第5仙骨までの長さで、寛骨に接する部分のストリップロイン・エンドにつながる部分肉。トップサーロインバット(184)からクーレット(イチボ)を取りはずし、肉の表面はシルバースキンを残して余分な脂肪は取り除く。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆肉の繊維はやや粗いが、肉目の流れは均一な、平べったい赤身肉。
- ◆肉の変色が比較的速いのでミートペーパーでラップしてよく冷やし込む。

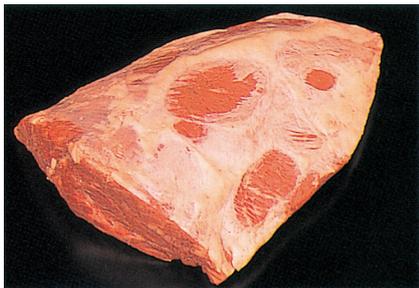
## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、手切り『焼き肉』が最適。肉の表面を覆うシルバースキンを完全に除去した後、ほぼ焼き肉の幅に3分割をしてから肉目に直角にカットする。肉の厚みが薄い部分は、ナイフを少しねかせて切るのがポイント。
- ◆焼き肉以外では、サイコロステーキやカレー用にも活用できる。

## 〈カットの厚さの基準〉

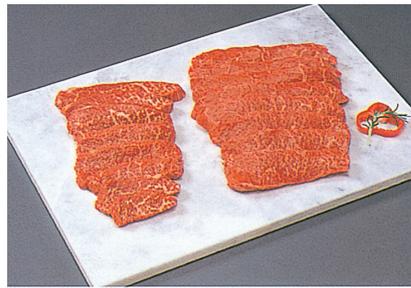
- ◆8mmの厚さ

## 〈原料肉〉



Coulotte

## 〈メニュー化〉



焼き肉用

## 〈原料肉規格〉

- ◆ショートロインの第5腰椎切断面につづく寛骨の腹(下)側部分のボトムサーロインバット(185)から小割り分割(ボトムサーロインフラップ・ボールチップ・トライチップの3つに小割り)されるナックルの一部。肉の表面はシルバースキンを残して余分な脂肪は取り除く。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆アイオブナックル(シンシン)とアウトサイドナックル(カメノコウ)との一部分からなる肉繊維のこまやかな、やわらかい赤身肉。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、手切り『焼き肉』が最適。
- ◆肉の表面を覆うシルバースキンを取り除いた後、シンシン部とカメノコウ部とに小割りしてからカットするのがポイント。
- ◆焼き肉以外では、小割りをせずにステーキに或いはシチュー・カレー・シシカバブなどの角切りにも活用できる。

## 〈カットの厚さの基準〉

- ◆8mmの厚さ

## 〈原料肉〉



Ball-Tip

## 〈メニュー化〉



焼き肉用

## 〈原料肉規格〉

- ◆ショートロインの第5腰椎切断面につづく寛骨の腹(下)側部分のボトムサーロインバット(185)から小割り分割(ボトムサーロインフラップ・ボールチップ・トライチップの3つに小割り)されるトモサンカクの部分。肉の表面脂肪はすべて1/4インチ(6mm)以内に整形する。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆肉の繊維はやや粗いが味のある赤身肉。肉目が均一でないため、小分割するときには肉の目のながれに注意を要する。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、手切り『サイコロステーキ・焼き肉』が最適。
- ◆肉の表面を覆う脂肪とシルバースキンを完全に除去した後、サイコロ状に角切りをするか或いは縦細長に1/2カットの柵取りしてから焼き肉に切る。
- ◆サイコロステーキ、焼き肉以外ではタタキ・ミニステーキ・バター焼き・シチュー・カレーなどにも活用できる。

## 〈カットの厚さの基準〉

区分	カットの厚さ	備考
サイコロステーキ	2~3cmの角切り	テnderライザーをかけて、かるく
カルビ焼き肉	8mm	肉のスジ切りしておく

## 〈原料肉〉



Tri-Tip

## 〈メニュー化〉



サイコロステーキ用



カルビ焼き肉用

## 〈原料肉規格〉

◆ショートロインの第5腰椎切断面につづく寛骨の腹(下)側部分のボトムサーロインバット(185)から小割り分割(ボトムサーロインフラップ・ポールチップ・トライチップの3つに小割り)されるカイノミの部分。肉の表面脂肪とスジ(うすい皮膜)はほとんど取り除く。

## 〈肉質の特徴〉

◆肉色がやや濃い、肉の繊維がきめ細やかで、肉目も均一な平べったい赤身の肉。厚めに切ってもやわらかくてコクと風味のある美味しい赤身肉。

## 〈原料肉〉



Bottom Sirloin Flap

## 〈メニュー化〉



サイコロステーキ用



カルビ焼き肉用

## 〈メニュー化のポイント〉

◆メニュー化のカットは、手切り『サイコロステーキ・焼き肉』が最適。  
◆肉の表面に一部残っているスジ(うすい皮膜)を完全に取り除いた後、肉目にそってサイコロステーキ用あるいは焼き肉用の幅に合わせて等分に小さくサクに切り分け、さらに角切りまたは焼き肉にカットする。肉質がやわらかいので肉をつよく押さえつけずに軽く手を添えてカットするのがポイント。

## 〈カットの厚さの基準〉

区分	カットの厚さ	備考
サイコロステーキ	2~3cmの角切り	肉を強く引っ張って薄く広げず、逆にカルビ焼き肉
カルビ焼き肉	8~10mm	肉を寄せて厚みをもたせてから分割する

## 〈原料肉規格〉

◆プライマルラウンド(158)の外側部分で、大腿骨より尻(後ろ)側にあたる部分のグースネック(171)から小割り分割(ヒール・アウトサイドラウンド・アイオブラウンドの3つに小割り)されるマクラの部分。肉の表面はシルバースキンを残して余分な脂肪は取り除く。

## 〈肉質の特徴〉

◆肉目のながれは均一だが、肉の繊維はやや粗くてかたい鮮紅色の赤身肉。

## 〈原料肉〉



Eye of Round

## 〈メニュー化〉



ローストビーフ用



しゃぶしゃぶ用

## 〈メニュー化のポイント〉

◆メニュー化のカットは、ブロックそのままを『ローストビーフ』に焼き上げるか、極うすくスライスをした『しゃぶしゃぶ』が最適。  
◆肉の表面を覆うシルバースキンを完全に取り除いた後、そのまま1本あるいは1/2サイズブロックでローストビーフに焼き上げるかシンズライス(極うすぎり)で切り落とすタイプのひと口しゃぶしゃぶにスライスをする。夏場の冷しゃぶにも適している。  
◆ローストビーフ、しゃぶしゃぶ以外ではアイオブラウンドの断面形状と赤身率の高さを生かして野菜の肉巻やキューブステーキなどにも活用できる。

## 〈カットの厚さの基準〉

区分	カットの厚さ	備考
ローストビーフ	3~4mm	薄切りスライス：サラダのトッピング、サンドウィッチ
しゃぶしゃぶ	5~6mm	厚切りスライス：オードブルなど
	1.0~1.5mm	切り落とすタイプのひと口しゃぶしゃぶ

## 〈原料肉規格〉

- ◆プライマルラウンド(158)の外側部分で、大腿骨より尻(後ろ)側にあたる部分のゲースネック(171)から小割り分割(ヒール・アウトサイドラウンド・アイオブラウンドの3つに小割り)されるナカニクの部分。肉の表面脂肪はすべて1/4インチ(6mm)以内に整形する。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆肉の繊維は粗く、肉目も均一でない、ややかための大きな肉塊の赤身肉。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、スライサーのうす切りで『煮込み・炒め物』が最適。
- ◆肉の表面を覆う脂肪とシルバースキンを完全に除去した後、料理の目的に合わせて小さなブロックに分割してからスライスをする。
- ◆煮込み料理は、シチュー、カレー用の角切りに或いは炒めものはチンジャオロース用の細切りなどに適している。
- ◆煮込み、炒めもの以外ではトリミングをせずにそのまま挽き肉にして高級なハンバーグステーキにも活用できる。

## 〈カットの厚さの基準〉

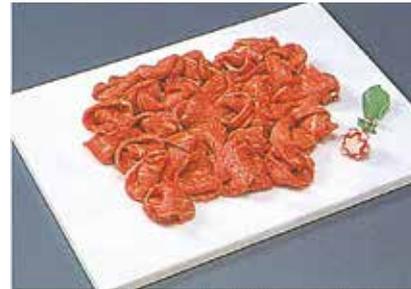
区分	カットの厚さ	メニュー例	備考
煮込み	4~5cm角切り	シチュー	できるだけ角形状をそろえる
	2~3cm角切り	カレー	
炒め物	4~5mm幅	チンジャオロース	細切り肉の中に肉の繊維を長く残す 肉の目に直角に切る
	2~3mm	野菜いため	

## 〈原料肉〉



Outside Round

## 〈メニュー化〉



煮込み・炒め物用

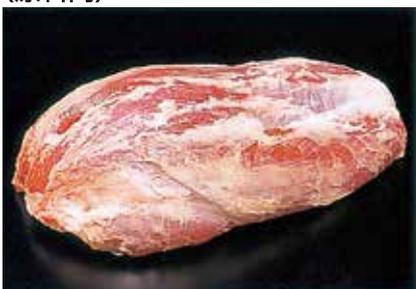
## 〈原料肉規格〉

- ◆プライマルラウンド(158)の外側部分で、大腿骨より尻(後ろ)側にあたる部分のゲースネック(171)から小割り分割(ヒール・アウトサイドラウンド・アイオブラウンドの3つに小割り)されるハバキの部分。肉の表面はシルバースキンを残して余分な脂肪は取り除く。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆肉塊の中心部分にスジがたくさん入ったセンボンを含む、肉の繊維がやや硬い赤身肉。
- ◆表面のシルバースキンも厚くて硬く、さらに赤身肉の間にも比較的にかたいスジがたくさん噛み込んでいる。
- ◆長時間煮込むとスジもゼラチン状にやわらかくなり、赤身肉もコクと風味のあるやわらかい肉。

## 〈原料肉〉



Heel Meat

## 〈メニュー化〉



カレー・シチュー用

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、手切りで大きめに角切りにして『煮込み』が最適。
- ◆肉の表面と肉中にスジがたくさん入っているため、肉塊の中心部分に含まれるスジの多いセンボンを取りはずした後、表面と肉中のスジはトリミングをせずにそのままシチュー用のサイズに角切りをする。

## 〈カットの厚さの基準〉

- ◆4~5cmの角切り

## 〈原料肉規格〉

- ◆腹部の横隔膜につづく横隔膜筋で胸部の肋骨に接する箇所までの間の幅が約4インチ(10cm)の平べったい長方形の赤身肉。
- ◆横隔膜は赤身肉が現れる部分にそって切断し、両面の皮膜(メンブレイン)は付ける。
- ◆パッカーによっては、スペシャルトリミングのサイドブロックカットやスキンオフ(皮ムキ)などのスペックも対応している。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆肉の繊維は粗いが、独特の甘さをもつ風味の非常にやわらかいサシの入った赤身肉。
- ◆分類は内臓として取り扱われるが、消費者は肉と同等以上の価値を評価している。
- ◆赤身の変色が速いので、商品管理には注意を要する。

## 〈原料肉〉



Outside Skirt

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、手切りで『焼き肉・ステーキ』が最適。
- ◆両面についている皮膜を脂肪はできるだけ赤身側に付けて、剥がすように取り除く。さらに、調理の目的に合わせて8~10cm幅の小さなブロックに肉目にそって分割する。
- ◆焼き肉は7~8cm幅の小ブロックを肉目に直角に8~10mmの厚さでカットする。肉の切断面を広くみせるためにナイフを少しねかせて切るのがポイント。
- ◆ステーキは肉の厚いブロックは肉芯に熱が通りにくいので、むしろ観音開きに左右に大きく開いて調理するほうが熱の通りもよく肉の厚みも適正で見栄えがよくなる。
- ◆肉の切り方およびトッピングとソースの組み合わせとでオリジナル・ステーキがいろいろとメニュー化できる。

## 〈カットの厚さの基準〉

区分	カットの厚さ	メニュー例	備考
焼き肉	8~10mm	ハラミ	ナイフを少しねかせて切断面を広く見せる
ステーキ	130~180gのポーション	オリジナル	肉の厚い部分は熱が通りにくいので注意

## 〈メニュー化〉



焼き肉用



ステーキ用

## 〈原料肉規格〉

- ◆第12~第13肋骨の間の背骨に近いところについている丸太い約7インチ(18cm)の長さの赤身肉。肉の表面を覆う皮膜(スジ)を残して余分な脂肪はほとんど取り除く。
- ◆パッカーによっては、スペシャルトリミングのスキンオフ(皮ムキ)や肉の中心にあるスジを取り除いたものなどのスペックもまれに対応している。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆肉の繊維は粗いが、非常にやわらかい、やや肉色の濃い赤身肉。
- ◆肉の中心部分に厚い筋が噛み込んでいるが、無理に取り除かなくても食感はない。
- ◆分類は内臓として取り扱われるが、消費者は肉と同等の価値を評価している。
- ◆赤身の変色が速いので、商品管理には注意を要する。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、手切り『焼き肉』が最適。
- ◆肉の表面を覆う皮膜(スジ)を完全に除去した後、頭部にあたる肉太い部分に噛み込む厚いスジは5~6cmの長さまで取り除き、それにそって肉中の薄いスジは残したままで焼き肉用の厚さにカットする。

## 〈カットの厚さの基準〉

- ◆8~10mmの厚さ

## 〈原料肉〉



Hanging Tender

## 〈メニュー化〉



焼き肉用

## 〈原料肉規格〉

◆舌骨の後側でカットされた舌状部分とルートから成る舌皮の色が白色または白・黒色の牛タン(1710)から骨、気管、内分泌腺(リンパ)部分、血管、ルート部分、ブレードミート、#1トリム、#2トリムのすべてを取り除いたスイスカットタン(1710-06)の舌皮を完全に除去し、タン先を切り離れた規格。タン先の長さは特に規定はなく、平均して3~5cmの長さが切り離されているが、タン先部分の肉質の硬さと味を考慮すればディンプル(Dimple:くぼみ)より2インチ(5cm)の箇所まで切り離す規格の方が望ましい。

## 〈肉質の特徴〉

◆芯の部分は桜色の明るい赤身にきめ細かなサシが入った、甘い香りの非常にやわらかい、他の肉では味わうことのできないタン特有の風味をもった肉。  
◆ディンプルから先に向かうにつれ徐々に色の濃い赤色になり、肉質も硬さを増してくる。ルート部分とリンパ部分が取り除かれた芯の下部(タン下)は、両サイドに#1トリムにつながる丸細くて硬い赤身肉(サイドマッスル)が2本あり芯との間にそれぞれ1本ずつの血管が噛み込んでいる。

## 〈原料肉〉



Skinless Tongue Tip-off

## 〈メニュー化のポイント〉

◆メニュー化のカットは、ミートスライサーを使用して薄く輪切りにした塩タン用の『焼き肉』が最適。  
◆#1トリムにつながるサイドマッスルと芯との間に噛み込む血管は、血なま臭さと飛び血の原因であるから面倒でも取り除いてからカットするのがポイント。塩タン以外ではタン付け根からディンプルまでの間のやわらかい部分だけに限定して厚切りのタンステーキにも活用できる。

## 〈カットの厚さの基準〉

◆1.5~2.0mmの厚さ

## 〈メニュー化〉



焼き肉用

## 〈原料肉規格〉

◆舌骨の後側でカットされた舌状部分とルートから成る舌皮の色が白色または白・黒色の牛タン(1710)から骨、気管、内分泌腺(リンパ)部分、血管、ルート部分、ブレードミート、#1トリム、#2トリムのすべてを取り除いたスイスカットタン(1710-06)の舌皮を完全に除去し、タンの先方部分をタン芯の端にあたるディンプル(Dimple:くぼみ)の箇所まで切り離れた規格。

## 〈肉質の特徴〉

◆芯の部分は桜色の明るい赤身にきめ細かなサシが入った、甘い香りの非常にやわらかい、他の肉では味わうことのできないタン特有の風味をもった肉。  
◆タンの付け根からディンプルまでの間はタン芯の部分にあたりタンの中で最もやわらかい部分である。ルート部分とリンパ部分とが取り除かれた芯の下部(タン下)は、両サイドに#1トリムにつながる丸細くて硬い赤身肉(サイドマッスル)が2本あり芯との間にそれぞれ1本ずつの血管が噛み込んでいる。

## 〈原料肉〉



Crown Cut Tongue

## 〈メニュー化〉



輪切り:塩タン



縦切り:塩タン

## 〈メニュー化のポイント〉

◆メニュー化のカットは、ミートスライサーを使用して薄くスライスをした塩タン用の『焼き肉』が最適。  
◆#1トリムにつながるサイドマッスルと芯との間に噛み込む血管は、血なま臭さと飛び血の原因であるから面倒でも取り除いてからカットするのがポイント。  
◆ミートスライサーでのスライスの方法は、一般的には輪切りスライスが多く見られるが、肉目にそった縦切りスライスも切断面の形状と霜降りが見栄えから付加価値を高めた高級な塩タンとしてメニュー化できる。  
◆塩タン以外では厚切りのタンステーキにも活用できる。

## 〈カットの厚さの基準〉

区分	カットの厚さ	備考
輪切り:塩タン	2.0~2.5mm	#1トリムにつながるサイドマッスルと芯との間に噛み込む血管は必ず取り除く
縦切り:塩タン	1.5~2.0mm	

# 42 Tongue Eye Log タン アイ ログ



## 〈原料肉規格〉

- ◆ スイスカットタン(1710-06)の舌皮を完全に除去、タンの先方部分をタン芯の端にあたるディンプル(Dimple：くぼみ)の箇所まで切り離れた規格のクラウンカットタンから更に芯の下部(タン下)にあたるサイドマッスルを含む硬い赤身肉部分のすべてを取りはずしたタン芯のみの規格。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆ タン芯は桜色の明るい赤身にきめ細かなサシが入った、甘い香りの非常にやわらかい、他の肉では味わうことのできないタン特有の風味をもった肉。
- ◆ スイスカットタン(1710-06)1本からはタン芯の歩留まり約30~33%しか取れない貴重な最高級の部分肉。

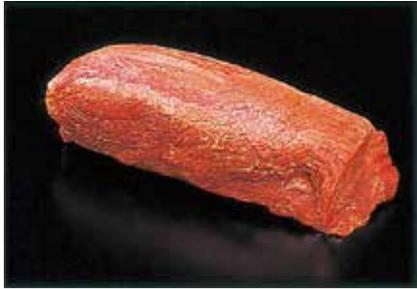
## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆ メニュー化のカットは、薄くスライスをした高級塩タン用の『焼き肉』が最適。
- ◆ 芯のみは非常にやわらかいので、手切りでやや厚めに輪切りスライスをするかミートスライサーで薄く縦切りにスライスをする。霜降りの見栄えから付加価値を高めた最高級の塩タンとしてメニュー化できる。
- ◆ 焼き肉以外では、縦切りの薄切りにして“タンしゃぶ”にも活用できる。

## 〈カットの厚さの基準〉

区分	カットの厚さ	備考
輪切り：塩タン	2.0~3.0mm	タン芯は脂肪含有率が高いため表層の3mm位の箇所にスミが入りやすいので鮮度に注意
縦切り：塩タン	1.5~2.0mm	

## 〈原料肉〉

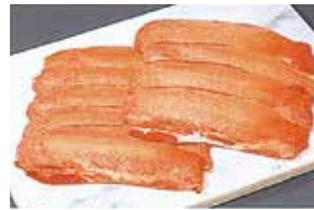


Tongue Eye Log

## 〈メニュー化〉



輪切り：塩タン



縦切り：塩タン



しゃぶしゃぶ用

# 43 Liver レバー



## 〈原料肉規格〉

- ◆ 薄い皮膜で全体を覆われた、滑らかで弾力のある、丸みをおびたやや楕円形の臓器。
- ◆ 表面に付着する導管、血管、脂肪、リンパ、結合組織はすべて取り除かれる。
- ◆ 肉色は赤みがかった明るいチョコレートカラー。
- ◆ レバー表面を覆っている薄い皮膜を機械で取り除いた皮なしレバー(1724-17)は、後側についている小さなレバーも皮膜と一緒に取り除かれる。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆ 血分を多く含み、栄養価に非常に富んだ、滑らかで弾力のある臓器。
- ◆ 臓器そのものが養分に富むため、屠畜直後の洗浄を十二分に行い、かつ衛生管理を徹底した部屋で速やかな冷却(冷蔵または冷凍)を行うことが大事。不衛生かつ緩慢温度での処理をすると日時の経過とともに変敗を生じ食用に適さなくなる。
- ◆ 中心の肉厚部分よりも周辺(縁側)の肉薄部分の方がキメが細かくやわらかい。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆ メニュー化のカットは、手切り『焼き肉』が最適。焼き肉用のブロックに柵どり後、表面を覆う皮膜を必ず取り除いてから、やや薄めに切る。レバーは焼くと肉に厚みを増すので厚く切らないことがポイント。皮膜を残すと食べるときに硬いカスとなり、歯にあたって美味しさが半減する。

## 〈カットの厚さの基準〉

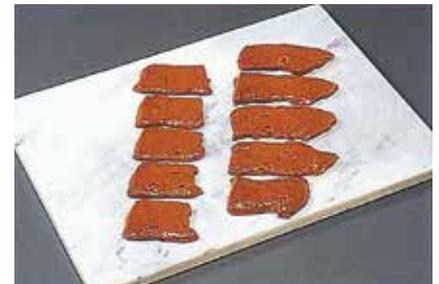
- ◆ 切断面は3×5~6cm、厚さは5mm

## 〈原料肉〉



Liver

## 〈メニュー化〉



焼き肉用

## 〈原料肉規格〉

- ◆薄い皮膜で全体を覆われた、滑らかで弾力のある、丸みをおびたやや楕円形の臓器。
- ◆表面に付着する導管、血管、脂肪、リンパ、結合組織はすべて取り除かれる。
- ◆肉色は赤みがかった明るいチョコレートカラー。
- ◆焼き肉用のブロック(平均してタテ3~5cm×ヨコ5~6cm)に柵どりされ、1ピースごとに真空パックされたものが多くみられる。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆血分を多く含み、栄養価に非常に富んだ、滑らかで弾力のある臓器。
- ◆臓器そのものが養分に富むため、屠畜直後の洗浄を十二分に行い、かつ衛生管理を徹底した部屋で速やかに冷却(冷蔵または冷凍)を行うことが大事。不衛生かつ緩慢温度での処理をすると日時の経過とともに変敗を生じ食用に適さなくなる。
- ◆中心の肉厚部分よりも周辺(縁側)の肉薄部分の方がキメが細かくやわらかい。

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、手切り『焼き肉』が最適。
- ◆表面を覆う皮膜を必ず取り除いてから、やや薄めに切る。レバーは焼くと肉に厚みを増すので厚く切らないことがポイント。皮膜を残すと食べるときに硬いカスとなり、菌にあたって美味しさが半減する。

## 〈カットの厚さの基準〉

- ◆切断面は3×5~6cm、厚さは5mm

## 〈原料肉〉



Block Liver

## 〈メニュー化〉



焼き肉用

## 〈原料肉規格〉

- ◆小腸の末端から直腸までの間の、長さが約10m・直径が約7.5cmの管状の臓器。
- ◆屠畜後、速やかに洗浄処理が行われ、つづいて管状が平たく切り裂き開かれ、さらに約30cmの長さで切断をされる。
- ◆トリミングおよびサイジングはユーザーズベックが可能。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆ややピンク色をおびた肌色の、内壁に縦縞(しま腸)模様がたくさん刻まれている、ややコリコリとした歯ごたえの、付着脂肪に甘みのある臓器。

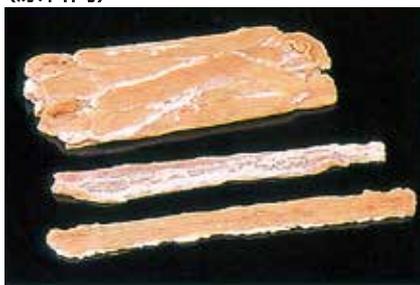
## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、手切り『焼き肉・煮込み』が最適。
- ◆焼き肉はタレの馴染みと火の通りをよくするために2~3箇所ナイフで切れ目を入れるのがポイント。自己消化酵素の働きで表面にヌメリが出たときは小麦粉でよく揉み込んでから水洗いをして、よく水切りをすることがポイント。
- ◆煮込みは“しま腸独特の臭み”を取り除くために、つち生姜とニンニク片を入れて、やわらかくなるまで十二分に煮込み、いったん水洗いをした後に和風味付けをする。

## 〈カットの基準〉

- ◆長さ7~8cmでカットし、焼き肉の場合はさらに2~3カ所切れ目を入れる。焼き縮みが大きいので、小さく5cm以下などには絶対にカットしないこと。

## 〈原料肉〉



Large Intestine

## 〈メニュー化〉



焼き肉用・煮込み用

## 〈原料肉規格〉

- ◆胃組織のなかで最も大きな部分を占める第一胃(1737)から内壁の薄いひだ状の部分を取り除いた、柱のような硬くて厚みのある筋性の襞(ひだ)部分(1740)からなり、さらに内壁表面の皮部を剥いだ厚みのある棒状の芯部分。
- ◆芯部分の厚みによりグレード・サイジングされ、包装も1本または2本巻など或いはIWPまたはバキュームパックなどのいろいろな規格がある。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆ややピンク色をおびた肌色の、コリコリした歯ごたえのある筋性・棒状の臓器で特有の食感が好まれている。
- ◆トリミングが不十分であったり、洗浄後の水切りが不十分(吸水量が多い)であったり、緩慢冷凍であったりすると変敗が速まり、内臓臭をとまなうので鮮度管理に注意。

## 〈原料肉〉



Mountain Chain Tripe

## 〈メニュー化〉



焼き肉用

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは手切り『焼き肉』が最適。
- ◆焼き肉はタレの馴染みと火の通りをよくするために4mm間隔で肉厚の2/3位の深さまでナイフの切れ目を入れて、食感をやわらかくするのがポイント。

## 〈カッティングの基準〉

- ◆芯の幅が広い部分は2~3cmの長さに、芯の幅が狭い部分は4cmの長さにカットして、必ず4mm間隔で切れ目を入れる。

## 〈原料肉規格〉

- ◆胃組織のなかの第2胃で、内壁は多くの蜂の巣状の小さな穴で形成されている。
- ◆本来は黒色であるが、白色に脱色されて流通しているのが一般的。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆蜂の巣状のやわらかい内壁とやや硬いトライプの外壁とからなり、特有の内臓臭をもつ。長時間かけて煮込むと透明がかった白色になり非常にやわらかくなる。

## 〈原料肉〉



Honeycomb Tripe

## 〈メニュー化〉



煮込み用

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、1ピースそのまま或いは5~10mm幅の細切りにして長時間かけて煮込み『スープ』が最適。
- ◆煮込むときには、つち生姜またはニンニク片を入れて内臓臭を消すのがポイント。

## 〈カッティングの基準〉

- ◆スープの具材にも活用する場合は、5mm幅の細切りにスライスする。

## 〈原料肉規格〉

- ◆胃組織のなかの第3胃で、内壁はたくさんの、やわらかな葉のような形をした、薄くて幅広い、襞(ひだ)で形成されている。
- ◆本来は黒色であるが、白色に脱色されて流通しているのが一般的。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆オメイサム(Omasum)とも呼ばれる。
- ◆ページ上の襞(ひだ)のある内壁とややかたいトライプの外壁とからなり、特有の内臓臭をもつ。うすい壁そのものには、特別な味はない。

## 〈原料肉〉



Bible Tripe

## 〈メニュー化〉



センマイ

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、手切り『焼き肉』が最適。
- ◆水洗いをよくして、各襞(ひだ)の間の汚れを十二分に落とすことがポイント。

## 〈カッティングの基準〉

- ◆内壁の襞(ひだ)を3~4枚に切り分け、襞(ひだ)の長さは付け根より3~4cmで切り落とした後、1cmの幅でカットする。襞(ひだ)をあまり長くしないことがポイント。

## 〈原料肉規格〉

- ◆テールの付け根から第1尾椎骨~第2尾椎骨は屠畜解体の時点で枝肉に切り残されるため、第2~3尾椎骨の間で枝肉から切り離され、さらに尾の最後の2~3つの尾椎骨も取り除かれる。第3尾椎骨~第10尾椎骨にかけての8尾椎骨が一般的。
- ◆表面を覆う脂肪は1/4インチ(6mm)以下に整形される。
- ◆各尾椎骨ごとに切り離されたポーションスタイルのテールもある。
- ◆枝肉側に残された第1尾椎骨と第2尾椎骨は枝肉背割り分割の時点で1/2に切断分離されるが、別途に第1・第2尾椎テールとして流通している。

## 〈肉質の特徴〉

- ◆中心の尾椎骨を包むように、キメが粗くて硬い赤身の肉が付いている。付け根が太くて尾先にかけて細くなる丸長細い形状。第3尾椎骨~第5尾椎骨は肉がたくさん付いているが、第6尾椎骨~第10尾椎骨は肉付きが少なくなる。長時間かけて煮込むと非常にやわらかくなり、独特の風味と食感をもつ他の肉ではマネのできない骨付き肉。

## 〈原料肉〉



Tail

## 〈メニュー化〉



スープ用



煮込み用

## 〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、各尾椎骨を関節ごとに切り離し『スープ・煮込み』が最適。
- ◆肉付きのよい第3~第5尾椎骨部はテールシチュー、テール煮、おでん等に活用し、肉付きのよくない第6~第10尾椎骨部はテールスープにメニュー化する。

## 〈カッティングの基準〉

- ◆各尾椎骨の関節ごとに切り分けて、肉付き状態と料理メニューとを合わせる。

# 〈原料アイテムの主力メニュー〉

◎印しはメイン・メニュー／○印しはサブ・メニュー

	区分	ステーキ	焼き肉	すきやき	しゃぶしゃぶ	カレー・シチュー	ローストビーフ	煮物・炒めもの
カタ	① チャックアイロール			◎	○			
	② チャックアイロールネックオフ			◎	○			
	③ チャックアイログ	◎	○					
	④ チャックアイログハーフカット	◎			◎			
	⑤ チャックフラップ		◎		○			
	⑥ チャックフラップテール	◎	◎					
	⑦ チャックリブ		◎					
	⑧ ブリスケット					◎		
	⑨ ペクトラルミート	◎						
	⑩ トップブレードマッスル		◎					
	⑪ チャックテンドー					◎		
ロイン	⑫ スペンサーロール			◎				
	⑬ リブアイロールリップオン	○		◎			◎	
	⑭ リブアイロールリップオフ	○			◎			
	⑮ リフターミート						◎	
	⑯ ストリップロイン	◎						
	⑰ ステーキレディー	◎					○	
	⑱ テンダーロイン189	◎						
	⑲ テンダーロイン189A	◎						
	⑳ テンダーロイン190	◎						
	㉑ テンダーロイン190A	◎						
バラ	㉒ ボンインショートリブ		◎					
	㉓ ボンレスショートリブ		◎		○			
	㉔ リブフィンガーマイト		◎			○		
	㉕ カルビプレート							◎
	㉖ インサイドスカート							◎
	㉗ フランクステーキ	○	◎					

	区分	ステーキ	焼き肉	すきやき	しゃぶしゃぶ	カレー・シチュー	ローストビーフ	煮物・炒めもの
モモ	②8 トップラウンド キャップオフ						◎	
	②9 ナックル167A				○		◎	
	③0 トップサーロイン(ランプ)						◎	
	③1 クーレット		◎					
	③2 ボールチップ		◎					
	③3 トライチップ	◎	○					
	③4 ボトムサーロインフラップ	◎	○					
	③5 アイオブラウンド				○		◎	
	③6 アウトサイドラウンド					◎	○	
	③7 ヒールミート					◎		
バラエティミート	③8 アウトサイドスカート	○	◎					
	③9 ハンギングテンダー		◎					
	④0 皮ムキタン チップオフ		◎					
	④1 クラウンカットタン		◎					
	④2 タン アイ ログ		◎		○			
	④3 1ピース レバー		◎					
	④4 ブロック レバー		◎					
	④5 ラージインテスティン		◎					○
	④6 マウンテンチェーントライブ		◎					
	④7 ハニーカム							◎
	④8 バイブルトライブ		◎					
	④9 テール					◎		○

(注)原料アイテムはできるだけメイン・メニューに絞り込みました



---

〈発行〉 米国食肉輸出連合会 (USMEF)

東京事務所 〒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  
ホームページアドレス <http://www.americanmeat.jp>

〈監修〉 株式会社 プラジュニアン

代表取締役 得丸 哲士