

American Lamb Guide アメリカン・ラム 日本向け部位ガイド Cuts for JAPAN



1. アメリカン・ラムーおいしさの理由

アメリカン・ラムは、「おいしさ」において世界でも最高級のラムと評価されています。 その最大の理由は、肉用種(交雑種)の穀物肥育によるものです。日本で一般的に 流通している牧草飼育の羊肉(ラム・マトン)とは異なり、羊肉特有の臭いやグラス臭 が少なく、マイルドな風味とジューシーでやわらかな肉質が特長です。

ラムの常識が変わる。 アメリカン・ラムの特長

- ☆肉用種(交雑種)の穀物肥育による「おいしさ」
- ☆臭みが少ないマイルドな風味、ジューシーでやわらかな肉質
- ☆ラックとロインアイが大きく、産肉量・歩留り率が高い
- ☆政府による格付で安定した品質(プライム/チョイス)
- ☆豊富な栄養素を含む高タンパク・低脂肪のヘルシーな赤身肉

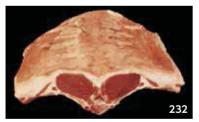


2. アメリカン・ラムのプライマルカット

アメリカン・ラムの分割方法は「スタイルA」と「スタイルB」の二つがあります。いずれも背割せずに、いわゆる胴切りでスタイルAは4分割、スタイルBは5分割にします。スタイルAが基本で、スタイルBは購入者が指定するものです。



Lamb Legs, Double (ラム レッグ・ダブル)



Lamb Loin, Double (ラム ロイン・ダブル)

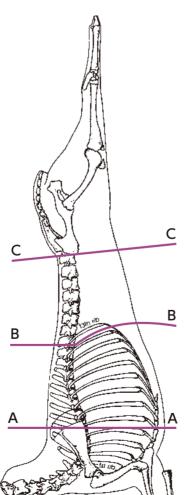


Lamb Hotel Rack (ラム ホテル・ラック)



Lamb Shoulder, Square-Cut

アメリカン・ラムの分割一スタイルAのセパレーションポイント



A【ショルダーとブレストの分割】

ショルダーの分割は4番目と5番目の肋骨の間で、ストレートにカットし、ショルダー側に4本の肋骨を残します。切断面は背最長筋との関係がわかるように脊椎を露出させます。

B【ブレストとロインの分割】

ラックとロインの分割は12番目と13番目の肋骨間の自然な曲率に沿ってカットする。 ラック側に8本の肋骨(5~12リブ)を残し、

ラック側に8本の肋骨(5~12リブ)を残し、 ロース側に残りの肋骨(13リブ・1本以下)を付けます。

C【ロインとレッグの分割】

ロインとレッグの分割は股関節と股関節軟骨の 前でストレートにカットします。

切断面はほぼ垂直で、中殿筋が露出し、テンソル筋膜は露出しません。

【スタイルB】の場合

セパレーションAは5番目と6番目の肋骨間、Bでは13番目の肋骨をラック側に付けて分割し、Cの後にレッグとサーロインを分割するセパレーションDが加わります。

3. アメリカン・ラムの「おいしさ」を活かす部位活用

アメリカン・ラムは、出荷前の30~45日間、良質なトウモロコシなど の穀物飼料が与えられるため、赤身質とマーブリング(脂肪交雑) のバランスに優れています。一般的な牧草肥育の羊肉に比べ、 臭みが少なく、やわらかいので、どの部位も焼肉・厚切り・かた まり調理に適しています。

肉用種(交雑種)の穀物肥育のため、枝肉重量は60~80ポンド (約27.2kg~36.3kg)と大きく、各部位の肉量も多いのが特長です。 特にラックやロインは芯が大きく、メニュー化しても見栄えが良く、 食後の満足感も十分です。

ラムの代表 的なカットは 「フレンチ・ ラック」「フレン チ・ラムチョッ プーです。アメ





リカン・ラムのラックは版が大きく、味覚 はもちろん見栄えでも「メインデッシュ」 を飾るのに相応しいアイテムです。実

際にアメリカのハイエンドなステーキハウスの多くがメニューに加え ており、スーパーではプライムビーフのリブアイと同等かそれ以上の 価格で販売されています。

ただ、穀物肥育のアメリカン・ラムの「おいしさ」はラックに限った





ものではありません。生後1年未満で あるため、ロースはもちろんカタや モモもやわらかく、過度な味付けや 前処理をせず、厚切りやかたまり肉



でもジューシーな赤身肉本来の味覚が楽しめます。

アメリカン・ラムの日本向けカットの提案

アメリカン・ラムはさまざまなカット規格が開発されています。フード サービスのニーズに対応した各種ポーションコントロールカットや小売 向けカットが豊富です。本ガイドでは、ラック以外でもアメリカン・ラムの 「おいしさ」「やわらかさ」「マイルドな風味」といった特長を活かせる カット規格として、以下の6アイテムとそれぞれのメニューアイデアを提 案しています。

※アメリカン・ラムの生産・格付・カット肉の種類などは「アメリカン・ラム ガイド」をご参照下さい(USMEFの公式HPからダウンロードできます)

アメリカン・ラムの日本向け提案部位

英文名	日本名	主な用途・メニュー	掲載頁
Boneless shoulder (no-net)	ボンレス・ショルダー(ネットなし)	ロースト/ステーキ/焼肉・BBQ/しゃぶしゃぶ/煮込み	4
Boneless shoulder inside BNLS Roll	ボンレス・ショルダー インサイド ボンレスロール	ロースト/ステーキ/焼肉	5
Boneless leg (Shank off/No net)	ボンレス・レッグ(シャンクなし)	ロースト/ステーキ(ダイス)/焼肉/しゃぶしゃぶ	6
Boneless Loin (double)	ボンレス・ロイン(ダブル)	ロースト/ステーキ	7
Denver Rib	デンバーリブ	BBQ/煮込み	5
Hind Shank Osso Buco	ハインド・シャンク(オッソ・ブッコ)	煮込み	8







ボンレス・ショルダー インサイド ボンレスロール



ボンレス・レッグ



ボンレス・ロイン



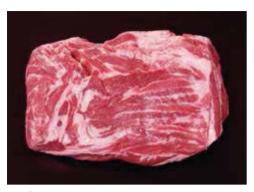
デンバーリブ



ハインド・シャンク

ボンレス・ショルダー(ネットなし)

Boneless shoulder (no-net)





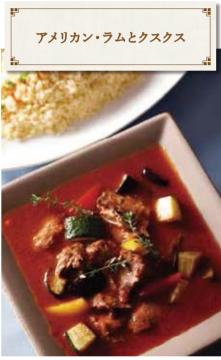
スペック

No.207ラムショルダー・スクウェアカットからすべての骨、軟骨、バックストラップ、肩甲骨リンパ腺および心臓脂肪を除去。胸側の切断面は、肋骨に対してほぼ直角に整形し、深胸筋は露出させます。ネット入りとなしの指定が可能です。ネット入りはカタロースを芯にして巻き込んであります。

お薦めポイント

リーズナブルで、多彩な用途に適応

アメリカン・ラムのプライマルカットの中で、ショルダーの価格は比較的リーズナブルです。カタは繊維質が異なる肉塊で構成されていますが、ラムのカタは全般に軟らかく、適度な食感で様々な用途に適しています。カタロースを取り出し、ステーキやローストラムに。ウデ・カタバラはスライス、ダイスなどにカットして多彩なメニューに使用できます。ミスジを取り出し、そのままローストすることもできます。







カタロースを分割する



分割後のカタロース(右)と ウデ・カタバラ(左)



カタダイスカット

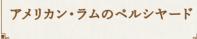


カタスライス





ロースト用にロールする ※パセリ・香草パン粉とマスタードを塗り、 ロールする。パン粉を使うと肉汁を吸ってお いしさが増す。





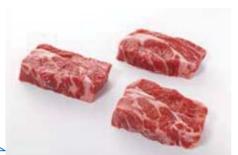
ボンレス・ショルダー インサイド ボンレスロール

Boneless shoulder inside BNLS Roll



No.208ラムショルダーからアームを除去した208Bの肩甲骨の下に位置する筋肉=いわゆるカタロースに相当する部分。肩甲骨の上側の脂肪と赤身およびすべての軟骨は除去されています。バラ先の長さは指定がない場合は3インチ(7.5cm)以下。指定する場合は2インチ(5.0cm)、1インチ(2.5cm)、0インチが可能

アメリカン・ラム 肩ロースのステーキ(網焼き)

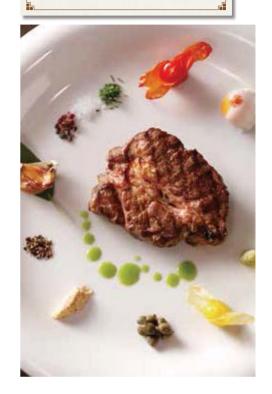


カタロースのステーキカット

お薦めポイント

単品手当可、高歩留りでロスなし

アメリカン・ラムはカタロースを単品で手当することが可能です。整形する必要がなく、厚みを変えてカットするだけで、ステーキ・網焼き・焼肉などのメニューに適応し、ほとんどロスが発生しません。赤身とサシのバランスが良く、ローストにしてもジューシーな旨みが味わえます。



アメリカン・ラム 肩ロースのロースト

デンバー リブ

Denver Rib



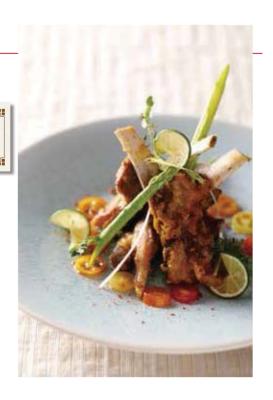
ポークのスペアリブまたはバックリブに相当する部分。少なくとも7本の肋骨を含み、幅は3インチ(7.5㎝)以上。 NAMPコードはNo.209A Lamb Ribs,Breast Bones Off

アメリカン・ラム デンバーリブのフリット (ターメリック味)

お薦めポイント

肉厚でジューシーな骨付肉を

アメリカン・ラムは肉専用種のグレインフェッドのため、生体・枝肉重量ともに大きく、スペアリブも肉厚です。BBQやグリル、煮込み系メニューで、骨付き肉ならではのおいしさが提案できます。



ボンレス・レッグ(シャンクなし/ネットなし)

Boneless leg (Shank off / No net)





No.234ラムレッグ・ボンレスからシャンクを除去したもの。レッグの分割はスタイルAのポイントC(スタイルBのポイントDにする場合は指定)で分割され、大腿骨はナックルとインサイドの自然の繋ぎ目を切断して除去します。すべての骨、軟骨、仙骨靭帯、膝窩および露出リンパ腺は除去されています。ネット入りまたはなしの指定ができます。



レッグを4分割(ウチモモ、シンタマ、ランプ、ソトモモ)にする









お薦めポイント

赤身本来の食感、クセのない風味

穀物肥育のアメリカン・ラムは、放牧の羊肉が もつ特有の臭みがありません。モモ肉は赤身 本来のしっかりとした食感と旨味があり、塊の ままローストすると、その風味と味わいが堪能 できます。

肉質がやわらかいので厚く切ってもおいしく 食べられます。スライスでしゃぶしゃぶ用にし てもアクが少なく、さっぱりとした味わいが楽 しめます。



焼肉用カット



・ブロック



ボンレス・ロイン(ダブル)

Boneless Loin (double)



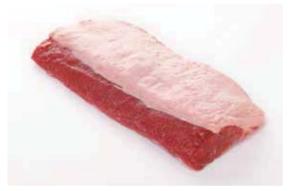


お薦めポイント

厚切りでステーキに!!

ラムロインのダブルは左右のロイン・アイが付 いた状態です。そのままロールにしてロースト することもできます。とてもやわらかい部位な ので、厚切りのステーキに適しています。ボンレ スロインはシングルの規格もあります。ラック よりもコストを抑えて満足感のあるステーキや ローストラムのメニュー化ができます。

No.232ラムロイン・トリムドからすべての骨、軟骨、ハンギングテンダー、腎臓を除去。ネット または紐で結束されています。バラ先の長さは指定がない場合は3インチ(7.5cm)以下。指定 は2インチ(5.0cm)、1インチ(2.5cm)、0インチが可能です。



ラムロースのステーキレディ ※オニスジを取り、バラ先を除去する



• ステーキカット ※1cm厚でカットする



ラムロースのロースト (ネギとアーモンドの 炭を纏ったラムロースト)



ハインド・シャンク【オッソ・ブッコ】

Hind Shank Osso Buco



お薦めポイント

煮込料理に最適、赤身も豊富

「オッソ・ブッコ」とはイタリア語の直訳で骨・穴を意味します。もともと子牛の骨付スネ肉の輪切りを使用するのが一般的ですが、アメリカン・ラムのスネ肉は赤身も多く、マイルドなコクとホロホロとした赤身の食感が楽しめます。赤身部分の肉量も多いので、焼肉メニューにも利用できます。



後肢の脛を輪切りにしたもの。骨に対して ほぼ垂直にカットし、切断面(両面)の赤身 は75%以上なければなりません。カット幅 (厚み)は指定することができます。

アメリカン・ラムのオッソ・ブッコ



(関連部位).....



• フォアシャンクのオッソ・ブッコ



• ハインド・シャンク ヴォルケーノ





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

