

AMERICAN BEEF FoodSERVICE Guidebook

アメリカン・ビーフ

フードサービス
ガイドブック

ポピュラーспекからの
マーチャンダイジング

すべては、
日本の食卓のために。

We Care.

アメリカン・ビーフ



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

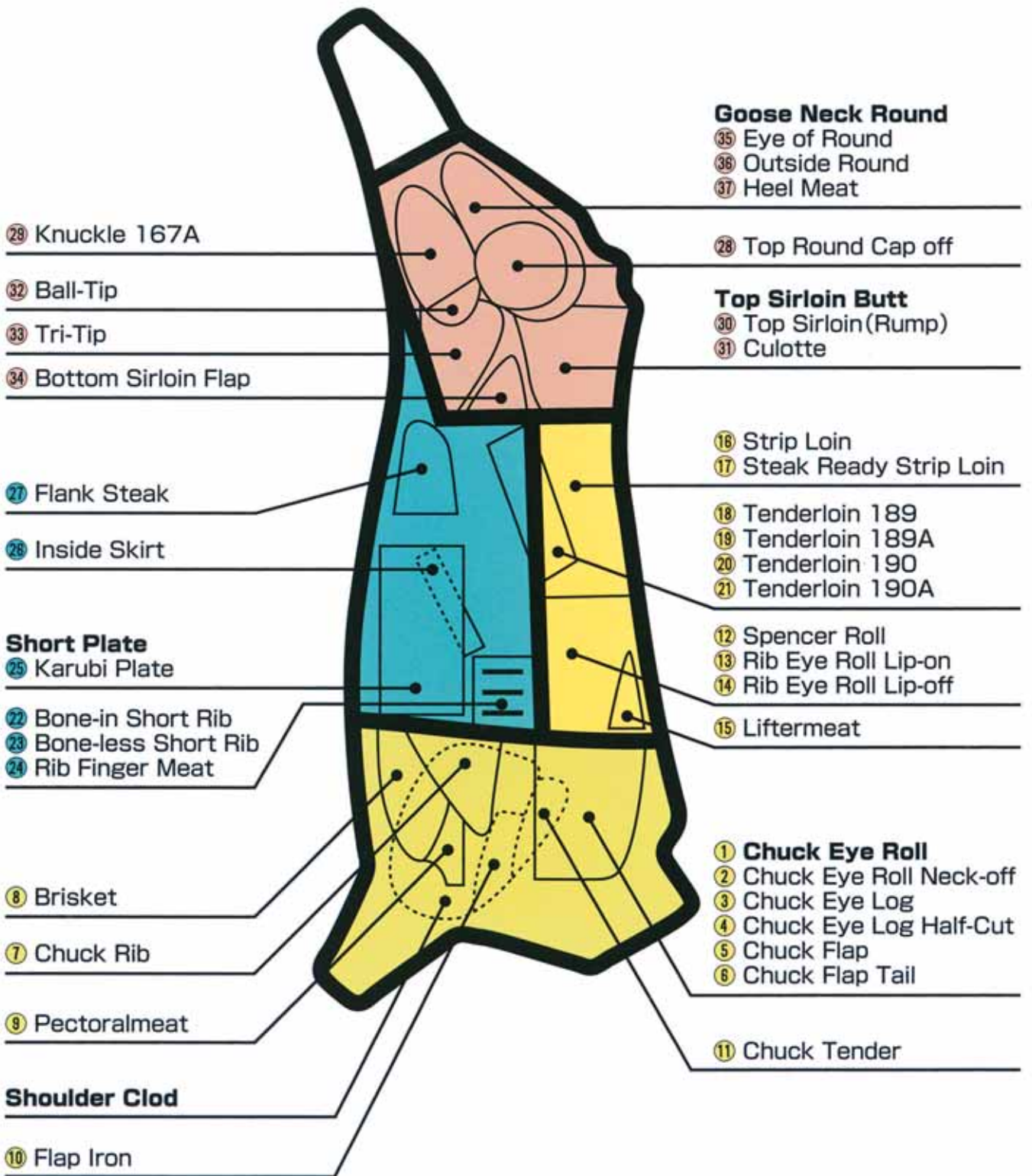
枝肉分割図	2
原料アイテム一覧	3
アメリカン・ビーフの特徴	4
ガイドブックの活用方法	6

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

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

原料アイテムの主力メニュー	34
外食産業におけるマネジメントの基本	36
(F)・(L)コストの考え方	38
アメリカン・ビーフを活用した〈ステーキハウス〉経営の実践例	40
アメリカン・ビーフを活用した〈焼き肉店〉経営の実践例	44
アメリカン・ビーフを活用した〈しゃぶしゃぶ店〉経営の実践例	48
食肉の鮮度管理	51
米国における食肉の安全対策	52

枝肉分割図



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	②⑧ 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		②⑨ Knuckle 167A ナックル167A
	③ Chuck Eye Log チャックアイログ		③⑩ 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		③⑪ Culotte クーレット
	⑤ Chuck Flap チャックフラップ		③⑫ Ball-Tip ボールチップ
	⑥ Chuck Flap Tail チャックフラップテール		③⑬ Tri-Tip トライチップ
	⑦ Chuck Rib チャックリブ		③⑭ Bottom Sirloin Flap ボトムサーロインフラップ
	⑧ Brisket ブリスケット		③⑮ Eye of Round アイオブラウンド
	⑨ Pectoralmeat ペクトラルミート		③⑯ Outside Round アウトサイドラウンド
	⑩ Flap Iron フラップアイアン		③⑰ 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	③⑲ 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)	④⑰ 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	④⑱ Crown Cut Tongue クラウンカットタン	
	⑮ Liftermeat リフターミート	④⑲ Tongue Eye Log タン アイ ログ	
	⑯ Strip Loin ストリップロイン(1×1)	④⑳ 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	④㉑ Block Liver ブロック レバー	
	⑱ Tenderloin 189 テンダーロイン 189	④㉒ Large Intestine ラージインテスティン	
	⑲ Tenderloin 189A テンダーロイン 189A	④㉓ 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	④㉔ Honeycomb Tripe ハニーカム	
	㉑ Tenderloin 190A テンダーロイン 190A	④㉕ Bible Tripe バイブルトライブ	
バラ	⑳ Bone-in Short Rib ボンインショートリブ	④㉖ Tail テール	
	㉑ Bone-less Short Rib ボンレスショートリブ		
	㉒ Rib Finger Meat リブフィンガーミート		
	㉓ Karubi Plate カルビプレート		
	㉔ Inside Skirt インサイドスカート		
	㉕ Flank Steak フランクステーキ		

アメリカン・ビーフの特徴

■アメリカン・ビーフの格付けシステム(グレーディング)

アメリカン・ビーフの格付けは肉質等級(クオリティグレード)と歩留り等級(イールドグレード)から成り立っています。

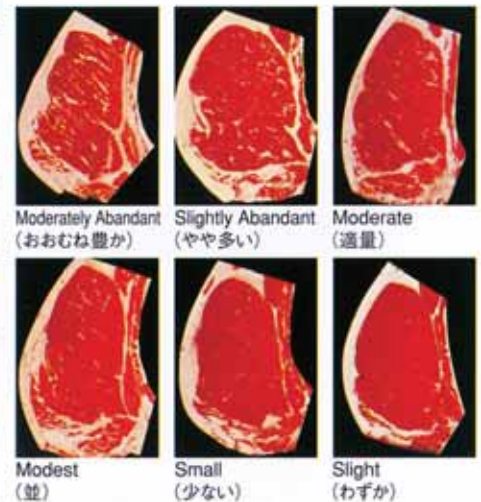
■肉質等級は①牛の種類②性別③成熟度④脂肪交雑などにより決定され、8つに等級分けされます。

■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、赤身の比率によって5つに等級分けされます。

等級を決定する際の脂肪交雑と成熟度の関係

脂肪交雑	成熟度				
	A 9~30ヶ月齢	B 30~42ヶ月齢	C 42ヶ月齢~6年齢	D 6~8年齢	E 8年齢以上
Abundant (豊か)					
Moderately Abundant (おおむね豊か)	Prime				
Slightly Abundant (やや多い)				Commercial	
Moderate (適量)					
Modest (並)	Choice				
Small (少ない)				Utility	
Slight (わずか)	Select				
Traces (形跡あり)					
Practically Devoid (ほとんどなし)	Standard			Cutter	Canner

	イールドグレード	歩留り(%)
Y1	ノーファット	52.4%以上
Y2	リトルファット	52.3~50.0%
Y3	アベレージファット	50.0~47.7%
Y4	フルオブファット	47.7~45.4%
Y5	エクストリームファット	45.4%未満



■熟成(エージング)

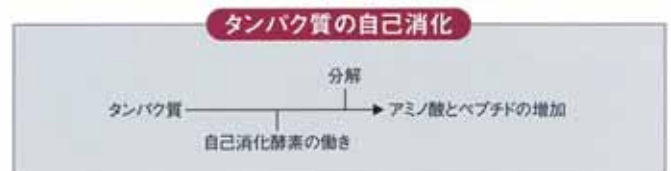
1.食肉の熟成

と畜の筋肉が時間経過とともに硬直(死後硬直)を経て軟化(解硬または硬直融解)をし、食肉として美味しく食べられる「やわらかい肉」になる現象を熟成といいます。

熟成はpH、温度、時間により筋肉の軟化度が決まり、同時に食肉そのものに味や香りの向上がもたらされます。そのような「おいしさ」を創り出すメカニズムや貯蔵方法も含めて熟成という場合もあります。

2.食肉の味を構成する成分

代表的な味には、酸味、甘味、苦味、塩味、うま味、辛味、渋味の7種類がありますが、辛味と渋味を除いた5味を「基本五原味」と呼んでいます。舌の味蕾にある味覚細胞が知覚する食肉の成分は水分、タンパク質、脂肪、水溶性非タンパク態化合物です。水分とタンパク質は無味で、食肉の味の大部分



を決めているのは水溶性非タンパク態化合物である窒素化合物、炭水化物、無機質、その他の解糖中間生成物・ビタミンなどです。特にうま味はグルタミン酸(アミノ酸)と5-イノシン酸(IMP)の二つの相乗効果による寄与は大きいと言われています。食肉を熟成すると、これらの味に香りが加わったフレーバーとして官能評価され、「おいしさ」の向上が確認されます。

■高品質…だから、おいしくてヘルシーなアメリカン・ビーフ

アメリカン・ビーフは通常150日前後、トウモロコシなどの穀物で肥育された高品質の肉牛から作られており、その商品にはチルド（冷蔵）とフローズン（冷凍）があります。焼肉業態やファミリーレストランをはじめホテルやファストフードなどの外食企業、さらにはスーパーマーケットや専門店などでも支持されてきました。チルドのアメリカン・ビーフはソースローディングといわれる海上輸送により日本に輸入されています。これは海上輸送用のコンテナを加工工場まで運び込み、日本の港に着く

まで一度も外気に触れることなく高品質を保ちながら輸送中に熟成させることによってジューシーでやわらかな旨みが深まります。アメリカは、日本の皆様が望む規格や品質を熟知し、そのご要望に応えるためにも様々なアイテムやグレードを用意しております。



穀物肥育

アメリカン・ビーフは、良質の穀物で育てられています。穀物はアメリカの肥沃なコーンベルト（穀物生産地帯）で収穫されるナチュラルで良質なトウモロコシ、小麦、大豆などの栄養豊かで品質のよいものばかりです。厳選した飼料を更に専門の栄養士が緻密なプログラムで配合し、成分などを激しくチェックしています。アメリカン・ビーフは豊かで清らかな水に恵まれた広大な大地とさわやかに乾燥した気候で健康的に育てられます。

低脂肪・低カロリー

アメリカン・ビーフは低脂肪で低カロリー、やわらかくておいしい赤身肉です。和牛と比較してみると脂質は約1/3、カロリーは約1/2。さらに身体に吸収されやすい鉄分（ヘム鉄）、必須アミノ酸が豊富な良質たんぱく質、美容と健康に欠かせないビタミンB群、新陳代謝を促し味覚を正常に保つ亜鉛など、成長期の子どものには欠かせない身体に必要な栄養素がたっぷり含まれています。

高い作業効率

アメリカン・ビーフの原料肉規格は、脂肪やスジをできるだけ取り除き、しかも小さなサイズで供給しています。そのため加工がやすくロスが少ない、歩留りのよい商品となっています。在庫管理も適切にでき、調理加工の作業性も高く、メニュー原価の管理もしやすい、ローコストオペレーションに適した規格となっています。アイテムにも様々な規格や形態があり、必要な分だけ単品購入できることも魅力の1つ。カットングを変えることによりバリエーション豊富なメニューを構成することも可能です。アメリカは皆様の声をもとに、日本マーケット専用の便利で衛生的な規格も数多くお届けしております。

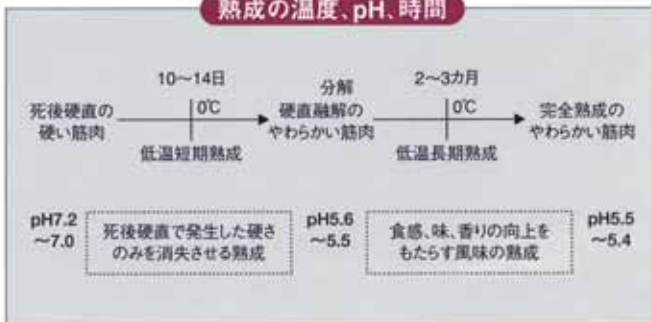


3.牛肉の熟成による香りの向上

牛肉の「おいしさ」を決めている三大栄養素は食感（テクスチャー）、味、香りです。特に、おいしさに影響を強く与える「香り」の要素は食感と味の二つに比べると非常に重要です。牛肉の熟成によって生成される香味または芳香は、熟成の生肉そのものが発する甘いミルク様臭であったり、煮たり焼いたりしたときに発する牛肉臭い加熱香気であったり、2~3カ月熟成した「完全熟成牛肉」を加熱して食するときの味噌漬け牛肉様の発酵臭などに代表されます。牛肉熟成香の生成を導く熟成の手法としては、微生物の増殖を抑えて低温長期熟成を行うことが効果的です。一般的な熟成方法は含気熟成（dry again）と真空熟成（vacuum again）の二つになりますが、含気熟成の方が熟成香を優位に感じると言われています。しかしながら、鮮度保持と腐敗防止を取り入れた物流や保管方法を前提に低温長期熟成

を行い、熟成香の生成を得るには真空熟成の方が適していると言えます。

熟成の温度、pH、時間



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慮し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際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、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。

3

マネジメントの基本について

フードサービスは数多くの業種、業態、立地、規模で構成されており、かつ日々新しいタイプの業種・業態が開発され続けています。

それぞれに経営の指標がありますが、ここではフードサービスの業態別棲み分け、メニュー構成の基本形、人時生産性の管理項目、売上高規模別の経営指標、FLコストなどの考え方の基本を説明いたしました。

社会環境と経済環境が大きく変化し、外食マーケットの競争はますます厳しさの一途をたどり、これまでの皮膚感覚や経験則のみではサバイバルできない新しい科学的なマネジメントの技術が強く求められています。

お客様の満足する料理メニュー開発とサービスの提供と併せて、儲かる経営のしくみづくりの構築に是非ご活用下さい。

4

経営の実践例について

すでにフードサービスを商売されている方、これから新しく始めようと計画されている方にたいする経営計画の具体的な事例としてステーキハウス、焼き肉店、しゃぶしゃぶ店の三業種を選び、経営指標の数値・メニュー構成と原価率・メニューと原料肉・一人あたりのお食事量などの数値指標を説明い

たしました。

皆様のお店の業態、立地、規模、競合状況などの実体を踏まえたお店づくりのますますの繁盛と今後の改善に、これらの事例を是非ご活用下さい。



マークは「チルドビーフ」(冷蔵品)を意味します。



マークは「フローズンビーフ」(冷凍品)を意味します。

〈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)とリーンキューピング (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。メニュー化のカッティ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

〈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〉

◆メニュー化のカッティ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

3 Chuck Eye Log チャックアイログ



〈原料肉の規格〉

- ◆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リング(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

4 Chuck Eye Log Half-cut チャックアイログ ハーフカット



〈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

5 Chuck Flap チャックフラップ



〈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・スペックの方が良い

〈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

6 Chuck Flap Tail チャックフラップテール



〈原料肉規格〉

- ◆チャックフラップとチヤ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。長方体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

7 Chuck Rib チャックリブ



〈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ブリスケットの間に位置し、ショルダー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ブ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

8 Brisket ブリスケット



〈原料肉規格〉

- ◆外側はN0. 120ブリスケットからの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〉

- ◆パッカーによってはフラットアイアンまたはトップブレードともいう
- ◆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〉

- ◆二の腕に接する箇所からフラップアイアンの赤身肉中心部分に厚いスジが入り込んでいるので、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、ミニッ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〉



Flap Iron

〈メニュー化〉



焼き肉用

11 Chuck Tender チャックテンダー



Chuck Tender

〈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頸部の外側の太いバックストラップ(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

Spencer Roll

12 Spencer Roll スペンサーロール



〈原料肉規格〉

- ◆第6～第12肋骨の長さのブレッドミート(カプリ)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、バックストラップ(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「すき焼き」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「すき焼き」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〉



すき焼き用

〈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ードミート(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)の長さはチヤ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。

〈原料肉〉



Rib Eye Roll Lip-on

〈メニュー化〉



すきやき用

〈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



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ードミート(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とんど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。

〈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

〈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。

15 Liftermeat リフターミート



〈原料肉規格〉

- ◆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(カブリの)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

16 Strip Loin ストリップロイン(1×1)



〈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。

〈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、ジヤンボステーキ
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〉



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〉



Steak Ready Strip Loin



ローストビーフ用

〈カットニングの厚さの基準〉

区分	カットニングの厚さ	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〉

- ◆ トップサーロインパットのあるヒップ・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。
- ◆ トップサーロインパ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線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〉

- ◆ トップサーロインパットのあるヒップ・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。
- ◆ トップサーロインパ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



フィレミニオン: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
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	レディース・ステーキ向き
フィレミニオン	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	
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トニ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、カットニ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。
- ◆ カットニングの手順は、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は、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〉

- ◆トップサーロインパットのあるヒップ・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。
- ◆トップサーロインパ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〉

- ◆トップサーロインパットのあるヒップ・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。
- ◆トップサーロインパ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。

〈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に工夫が要する。
- ◆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〉

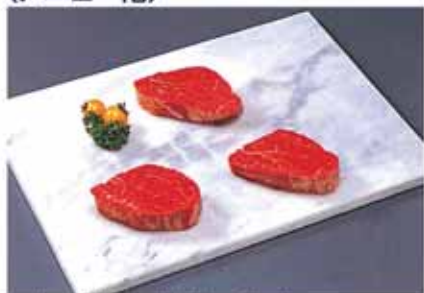


Tenderloin 190



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

〈カットの厚さの基準〉

区分	肉質・形状の等級	カットの厚さ	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
フィレミニオン	ヒレステーキ	15~20mm	レディース・ステーキ向き
	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

〈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本付きなどバッカー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。

〈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。

〈原料肉〉



Bone-in Short Rib

〈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	

〈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

〈原料肉規格〉

- ◆ショートプレートからの第6～第8肋骨部分から取り出した骨3本を含むボンレスショートリブ(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:リブフィンガーミート)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。

〈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、超うす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はない。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ピースを上と並ぶ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〉



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



24 Rib Finger Meat リブフィンガート



＜原料肉規格＞

- ◆原則には第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、パックごとのカットング・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、つづ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

25 Karubi Plate カルビプレート



＜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。
- ◆表側はプ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

26 Inside Skirt インサイドスカート



〈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助軟骨に接する、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、肉目にそって細切りにする。肉質がやわらかいので、肉繊維に直角に切らずに、肉目にそ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、さらに肉に厚みがないため、ややナイフをねかせて焼き肉の切断面が広くな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

27 Flank Steak フランクステーキ



〈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ンクに含まれる、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てででジューシー感がな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ンク・ロールステーキにも調理できる。
- ◆焼き肉は肉目にそって全体の幅の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くな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	フランク・ステーキ	tenderizer をかける
	10～15mm	フランク・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〉



フランク・ロールステーキ



カルビ焼き肉用

〈原料肉規格〉

- ◆ブライマルラウンド(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カットはしやすいが、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、変色も比較的はやい。

〈メニュー化のポイント〉

- ◆メニュー化のカットは、大・小のブロックに分割して「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。

〈カッティングの厚さの基準〉

区分	カッティングの厚さ	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〉

- ◆ブライマルラウンド(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〉

- ◆メニュー化のカットは、1ピースそのまま或いは1/2ピースに縦方向に分割して「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。

〈カッティングの厚さの基準〉

区分	カッティングの厚さ	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

30

Top Sirloin (Rump) トップ サーロイン(ランプ)

CHILLED

FROZEN



〈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。トップサーロインパット(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。
- ◆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取り除く。
- ◆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取り除いたあと、ラムカフをはずし、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
	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
ローストビーフ	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

31

Culotte クーレット

CHILLED

FROZEN



〈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。トップサーロインパット(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。
- ◆肉の変色が比較的に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取り除いた後、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〉



Culotte

〈メニュー化〉



焼き肉用

32 Ball-Tip ボールチップ

CHILLED

FROZEN



〈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パット(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。

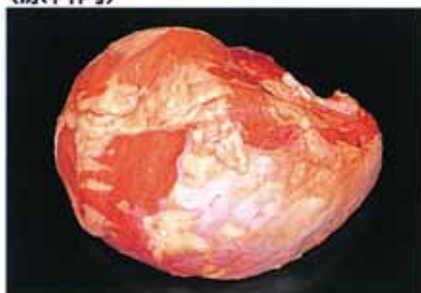
〈メニュー化のポイント〉

- ◆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

33 Tri-Tip トライチップ

CHILLED

FROZEN



〈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パット(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	テンドーライザーをかけて、かるく肉のスジ切りしておく
カルビ焼き肉	8mm	

〈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

34

Bottom Sirloin Flap ポトムサーロインフラップ

CHILLED

FROZEN



〈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パット(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〉

◆肉色がやや濃いのが、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

〈メニュー化のカッティング〉

◆メニュー化のカッティングは、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ティングするのがポイント。

〈カッティングの厚さの基準〉

区分	カッティングの厚さ	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、逆に肉を寄せて厚みをもたせてから分割する
カルビ焼き肉	8~10mm	

35

Eye of Round アイオブラウンド

CHILLED

FROZEN



〈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〉

◆メニュー化のカッティングは、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スライス(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。

〈カッティングの厚さの基準〉

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

36 Outside Round アウトサイドラウンド

CHILLED

FROZEN



〈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取り除いた後、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
	2~3mm	野菜いため	肉の目に直角に切る

〈原料肉〉



Outside Round

〈メニュー化〉



煮込み・炒め物用

37 Heel Meat ヒールミート

CHILLED

FROZEN



〈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。

〈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〉



Heel Meat

〈メニュー化〉



カレー・シチュー用

38 Outside Skirt アウトサイドスカート



〈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。

〈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

〈原料肉〉



Outside Skirt

〈メニュー化〉



焼き肉用



ステーキ用

39 Hanging Tender ハンギングテンダー



〈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の問題ない。
- ◆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)を完全に取り除いた後、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、それにつづく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、内分泌線(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、タン先を切り離した規格。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を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〉



焼き肉用

〈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

〈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、内分泌線(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)の箇所まで切り離した規格。

〈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を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の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)の箇所まで切り離し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ンが入った、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、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〉



Liver

〈メニュー化〉



焼き肉用

44 Block Liver ブロック レバー

FROZEN



〈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、歯にあたって美味しさが半減する。

〈カッタングの厚さの基準〉

- ◆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

45 Large Intestine ラージインテスティン(しま腸)

FROZEN



〈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。

〈カッタングの基準〉

- ◆長さ7~8cmでカットし、焼き肉の場合はさらに2~3ヵ所切れ目を入れる。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袋(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、内臓臭をととも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。

〈カットの基準〉

- ◆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ブの外壁とからなり、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。

〈カットの基準〉

- ◆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。

48 Bible Tripe バイブルトライブ(センマイ)



〈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〉

- ◆バイブルトライブという名称はその形状がバイブルおよびページのような外観に由来する。
- ◆ページ状の襞(ひだ)のある内壁とややかたいトライブの外壁とからなり、特有の内臓臭をもつ。うすい襞そのものには、特別な味は無い。

〈原料肉〉



BibleTripe

〈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。

49 Tail テール



〈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尾椎骨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。



Foodservice Management



外食産業における アメリカン・ビーフの 効果的な活用方法



〈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ベクトラルミート	◎						
	⑩フラップアイアン		◎					
	⑪チャックテンダー					◎		
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リブフィンガーミート		◎			○		
	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	⑳ トップラウンド キャップオフ						◎	
	㉑ ナックル167A				○		◎	
	㉒ トップサーロイン(ランプ)						◎	
	㉓ クーレット		◎					
	㉔ ボールチップ		◎					
	㉕ トライチップ	◎	○					
	㉖ ボトムサーロインフラップ	◎	○					
	㉗ アイオブラウンド				○		◎	
	㉘ アウトサイドラウンド					◎	○	
	㉙ ヒールミート					◎		
バラエティーミート	㉚ アウトサイドスカート	○	◎					
	㉛ ハンギングテンダー		◎					
	㉜ 皮ムキタン チップオフ		◎					
	㉝ クラウンカットタン		◎					
	㉞ タン アイ ログ		◎		○			
	㉟ 1ピース レバー		◎					
	㊱ ブロック レバー		◎					
	㊲ ラージインテスティン		◎					○
	㊳ マウンテンチェーントライブ		◎					
	㊴ ハニーカム							◎
	㊵ バイブルトライブ		◎					
㊶ 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

外食産業におけるマネジメントの基本

外食産業の市場規模を統計上の数値でとらえる場合、レストラン・食堂などの飲食店を対象にした〈営業給食〉と学校・病院・事業所などの施設内飲食を対象にした〈集団給食〉などの給食を主体とした部門と喫茶店・料亭・酒場などの料飲を主体とした部門などに分類をされて、それぞれの市場規模が(財)外食産業総合調査研究センターから毎年、推計をされている。ひと口に外食産業といっても、さまざまな業種・業態の飲食店や料飲店が存在し、かつ日々新しいタイプ

の飲食・料飲店の業種・業態が開発をされ、お互いに競合をくりかえしながら外食マーケットを拡大しつづけていると云っても過言ではない。当然ながら、さまざまな業種・業態の外食店舗で食肉(牛肉・豚肉・鶏肉など)がメニューとして活用されているが、特に牛肉の輸入自由化[1991年4月1日]以降、輸入牛肉のメニュー開発とその活用による牛肉販売量の増加に著しいものがみられる。

牛肉消費量の仕向け別推移

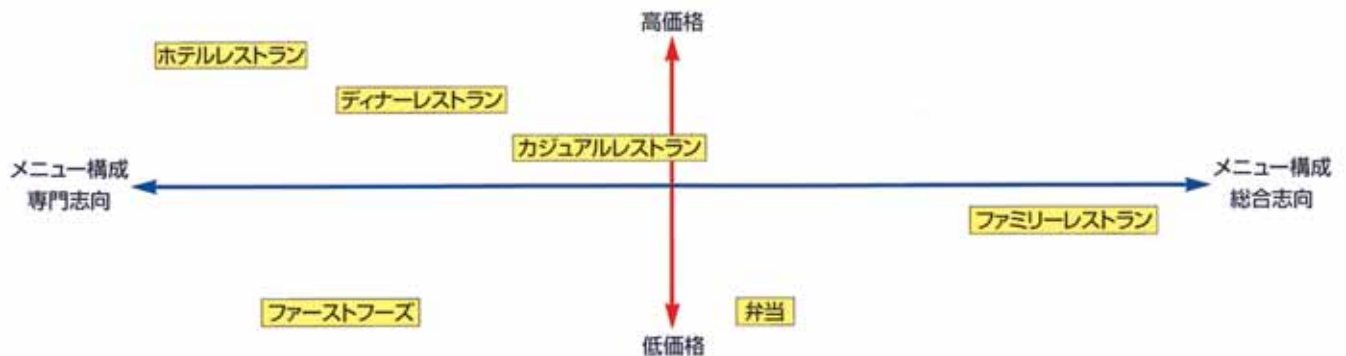
区分	家計消費 仕向け		加工 仕向け		外食・業務 仕向け		総消費量 (千トン)
	構成比(%)	消費量(トン)	構成比(%)	消費量(トン)	構成比(%)	消費量(トン)	
1997	41	422,300	9	92,700	50	515,000	1,030
1998	39	409,890	10	105,100	51	536,010	1,051
1999	38	400,900	9	94,950	53	559,150	1,055
2000	37	402,560	9	97,920	54	587,520	1,088
2001	33	301,290	10	91,300	57	520,410	913
2002	34	317,220	7	65,310	59	550,470	933
2003	34	307,020	9	81,270	57	514,710	903

資料:農林水産省「食肉関係資料」

フードサービス店舗の業態別棲み分け

家計消費支出金額における外食費に該当する、いわゆる家族で一緒にする食事は日本料理店や西洋料理店、中国料理店、韓国料理店などの様々な業種のレストランがあります。そのようなレストランを〈メ

ニュー構成〉と〈プライス・ポイント〉を基軸として〈業態〉で分類しますと、それぞれの業態別の棲み分けが確認できます。



業種と業態の区分

区分	業種
ホテルレストラン	日本料理・中華料理・フランス料理・イタリア料理・ステーキ・しゃぶしゃぶ・すき焼きなど
ディナーレストラン	高級専門レストラン(ホテルレストランに準じる)
カジュアルレストラン	中級専門レストラン(ディナーレストランに準じる)
ファミリーレストラン	西洋料理・ステーキ・とんかつ・焼き肉・しゃぶしゃぶ・和食・中華料理・イタリア料理など
ファーストフーズ	ハンバーガー・牛丼・ラーメン・そば・うどんなど
弁当	仕出し弁当・持ち帰り弁当など

どのような料理の食事(業種を選ぶ)をする場合でも、家計費の予算に拘束される価格帯(値ごろ感)と食事の目的(動機)により、いつれかの業態を選ぶことになる。したがって、それぞれの業態ごとに①店

舗の内装、②雰囲気(居心地)、③サービスの充実、④メニューの充実、⑤味の追求(料理技術)⑥価格(値ごろ感)にバランスがとれていることが大事である。

レストラン:メニュー構成の基本形

食事をするときは料理をフルコースでオーダーしようと、単品メニューをオーダーしようと必ず食事をするメニューに順番が決まっています。したがって、オーダーのカテゴリーごとに単品メニューが充実している

ことが大事であり、かつ食事を終える時点では料理とサービスのトータルにたいする満足感を得られるようにすることが基本となります。



各カテゴリ①～⑤の単品ごとにFC(フードコスト/原価率)が異なるが、①～⑤合計の客単価にたいするトータルFCの管理能力をお店として身につけることが重要である。

人時生産性を上げる管理項目

人時生産性 = 粗利益高 ÷ 総労働時間

$$= \frac{\text{粗利益高}}{\text{売上高}} \times \frac{\text{客席数}}{\text{ホールMH}} \times \frac{\text{客数}}{\text{客席数}} \times \frac{\text{売上高}}{\text{客数}} \times \frac{\text{ホールMH}}{\text{総MH}}$$

① ② ③ ④ ⑤

①はFCの引き下げに取り組み ②は客席に対するサービスレベル(接客指数)のバランスをとる ③は客席の回転率
④は客単価 ⑤はホールに投入するMH(Man&Hour)の比率

レストランの経営指標

ひとことでレストランといっても、その業種・業態・規模・立地などによって経営のスタイルが異なるために一律の経営指標を用いることはできないが、経営の目安としてのガイドラインを数値指標としてもつこ

とは大事である。特に牛肉をメイン食材にするステーキレストランや焼き肉レストラン、しゃぶしゃぶレストランなどの経営をする場合の数値指標のガイドラインとしては下記の指標を参考にされるとよい。

月商500万円の場合		月商1000万円の場合		月商2000万円の場合	
食材費	35%	175万円	食材費	35%	350万円
粗利益率	65	325	粗利益率	65	650
営業費	8	40	営業費	10	100
販売費	2	10	販売費	4	40
人件費	35	175	人件費	25	250
施設費	10	50	施設費	11	110
販管費計	55	275	販管費計	50	500
営業利益	10	50	営業利益	15	150
			営業利益	16	320

(注) 営業費は水道・ガス・電気代、営業消耗品、クリーニング代、清掃費など。販売費はメニューブック製作費、販売促進費、募集費など。
人件費は従業員・パート・アルバイトの給与、社会保険、福利厚生費、交通費など。施設費は家賃、管理費、修繕費など。

※投下資本(初期投資)の目安は年間利益高を20%の利回り(5年返済)に該当させる。

- ①月間利益高が50万円の場合: 50万円×12カ月÷0.2 = 3,000万円
- ②月間利益高が150万円の場合: 150万円×12カ月÷0.2 = 9,000万円
- ③月間利益高が320万円の場合: 320万円×12カ月÷0.2 = 19,200万円

※業種、業態、立地、売上高規模によって経営指標は若干異なるが食材費(F)と人件費(L)を加算したF・Lコストの目安は60%以下を目指すのがよい。

※都心の施設費が高い立地の店舗では、できるだけ厨房を狭くして加工度の高い食材を導入して厨房人件費を押しさえるキッチン・オペレーションを取り入れ、ホールの席数をできるだけ多くして売上高の追求を優先する。

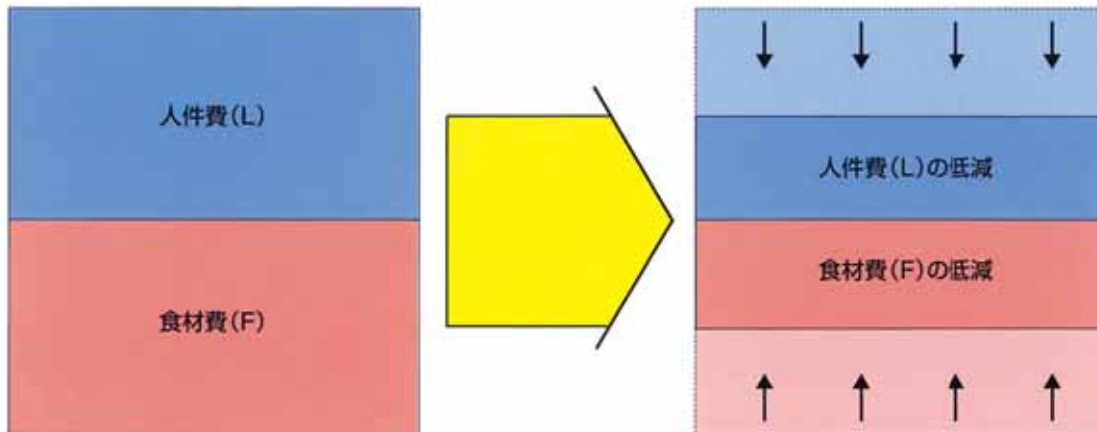
※郊外型の施設費が安く、人件費が安い立地では食材はできるだけ原体(素材)に近いものを優先的に導入して原価率(FC)を引き下げて、厨房内での加工度を高める。

(F)・(L)コストの考え方

レストラン経営の経費科目は大別すると食材費と一般管理費(営業費・販売費・人件費・施設費)とから成り立ちますが、その中でも食材費と人件費が大半を占めています。したがって食材費(フード・コスト)

と人件費(レイバー・コスト)をいかに合理的に引き下げるかということが経営上の最大の課題であるといっても過言ではありません。

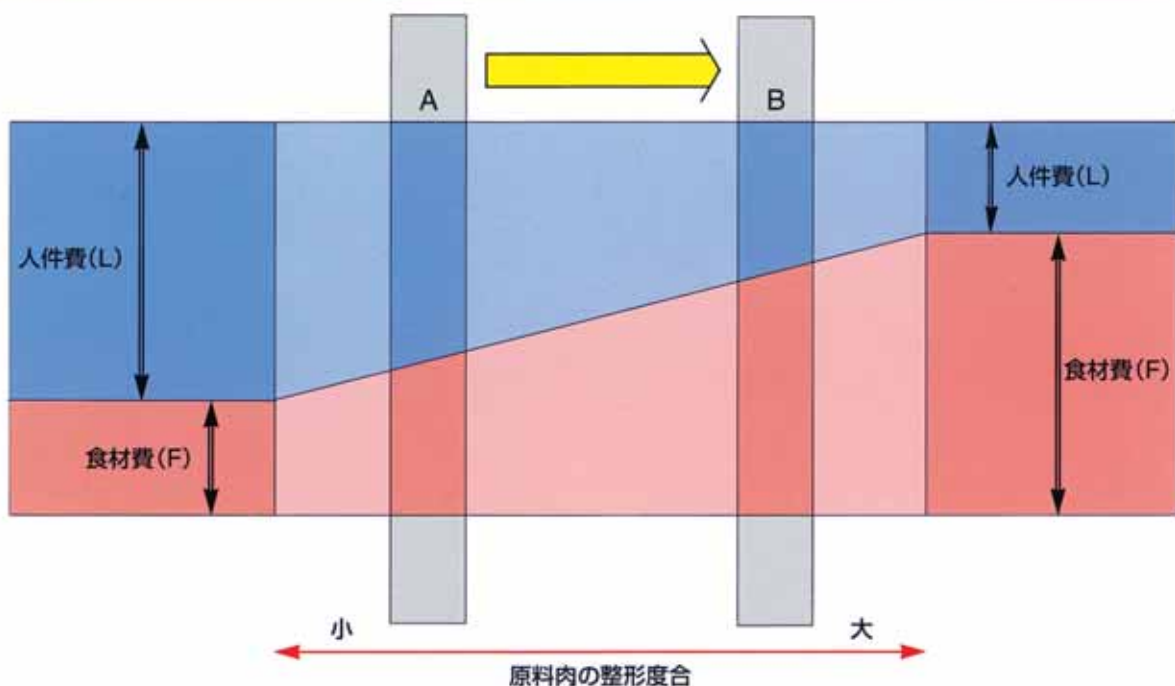
F・Lコスト(F+L)低減への取り組み



特にレストランの場合、一日の営業時間は長時間(10~15時間)であるにもかかわらず売上高の大半をつくる忙しいピーク・タイムはランチタイムの2時間とディナータイムの4時間の合計6時間ほどに集中されることになる。したがって、ピーク時におけるマン・パワーとしてのパー

ト・アルバイトの活用が重要になってくる。社員がすることは、社員でしかできないこと・社員がしたほうがよいことに絞り込んで、パート・アルバイトを最大限に活用できる「しくみづくり」を築くことが大事である。

厨房における人件費(L)の低減



1991年4月に牛肉の輸入が自由化されて以降、アメリカンビーフをはじめとして輸入牛肉の輸入コスト、仕入れコストが大幅に下がり牛肉をメインの食材として料理する業種・業態のレストランにとって大きなビジネス・チャンスが訪れています。さらには、伸び続ける外食マーケ

ットの需要の増大に応えるためにパッカー(メーカー)やサプライヤー(問屋・卸)も商品開発やスペック(規格)の改良・改善を日々、研究・努力しており、以前にくらべるとずっと安くて、便利な「ステーキレディー」や「B・B・Qレディー」しゃぶしゃぶ、すき焼き用の「スライスレディー」

ー]なども開発され、手軽に入手できるようになっています。また従来商品として人気のある tenderloin ステーキやサーロインステーキなどの「ポーションカット・ステーキ」も形状・量目・包装形態などのサイジングサービスが豊富になり、難しい高度なCutting技術がなくて

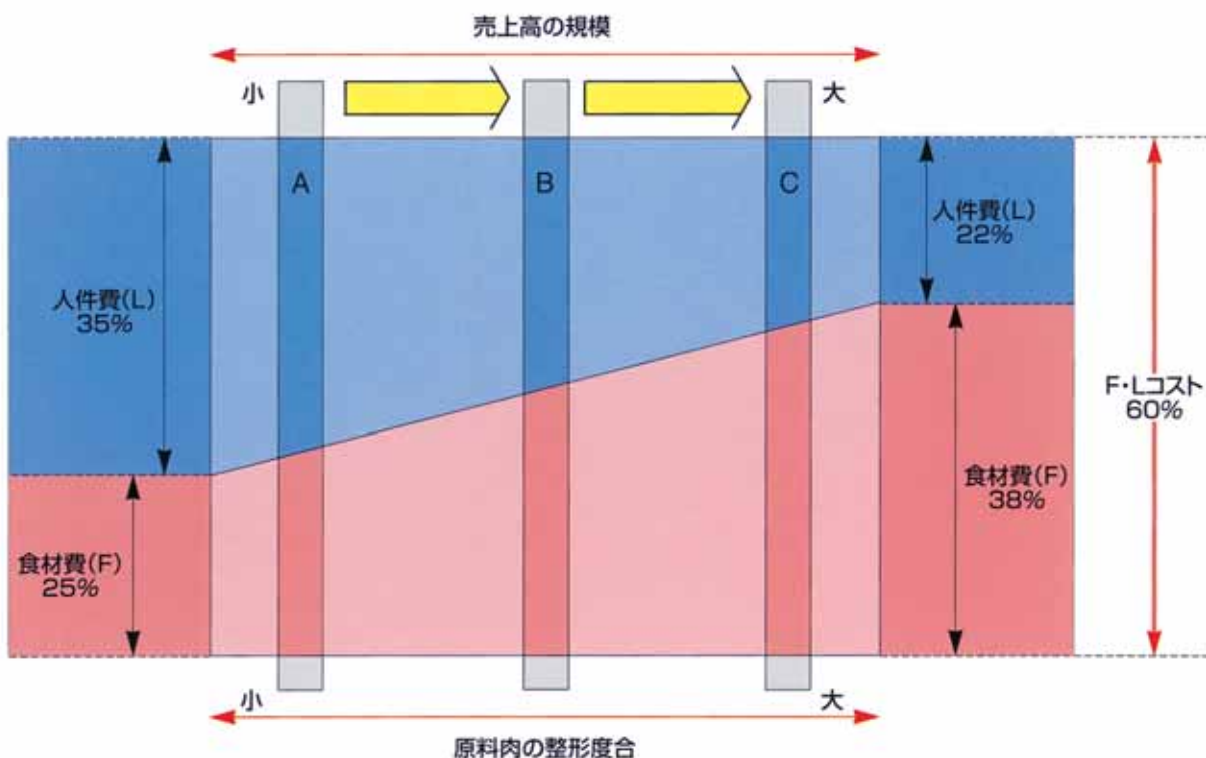
もステーキメニューの取り扱いが簡単にできるようになりました。したがって、今後の厨房におけるオペレーションは整形度合いの高い、便利で、安価な原料肉をできるだけ活用して、厨房における人件費(L)を押さえることがF・Lコストのトータルを低減できることになります。

食材費(F)と人件費(L)のバランス

レストランの業種・業態・売上高規模・立地などにより食材費(F)と人件費(L)のバランスは異なりますが、一般的に売上高の規模が大きくなればなるほど食材のポーション化(外部化・CK:セントラルキッチン

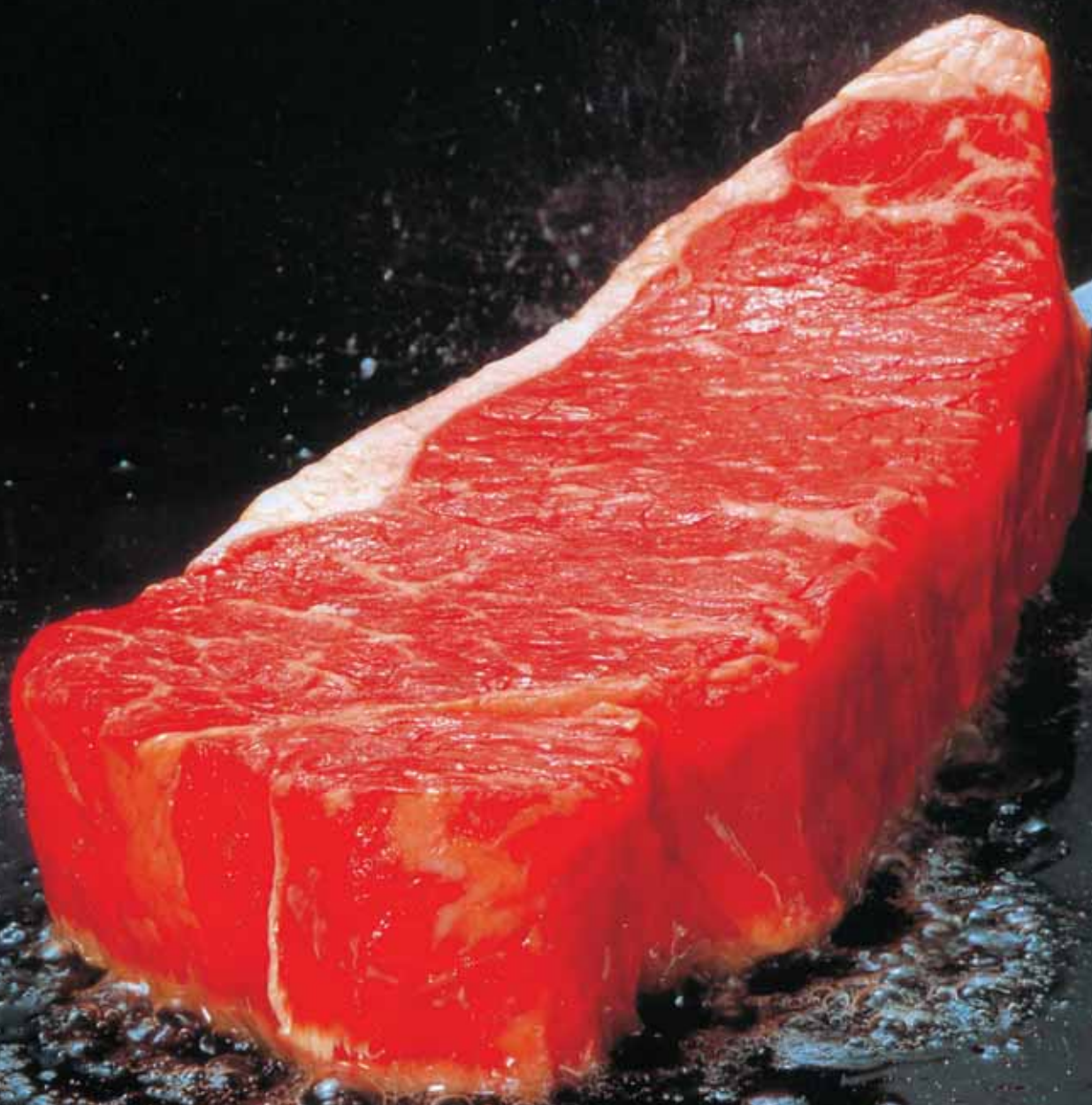
化)を高めて食材の原価率を上げ、逆に店舗内におけるオペレーションを簡素化して人件費率を下げるバランスの方が料理の品質・味の均一化と労務対策の両面からみても優位性がでているようです。

(例)F・Lコスト60%の場合





「ステーキハウス経営の実践例」



ステーキハウス

経営の実践例

1 経営指標の数値(月商1,000万円の場合)

売上高	100%	1,000万円
食材費	35	350
粗利益率	65	650

営業費	10	100
販売費	4	40
人件費	25	250
施設費	11	110
販管費合計	50	500

営業利益	15	150
------	----	-----

補足

- ①店舗面積:75坪、27テーブル、108席数
- ②平均日商:330千円
- ③客単価:1,800円
 - ランチ 650円
 - ディナー 2,520円
- ④回転率:1.69回転(ランチ70人、ディナー113人)

2 メニュー群別:売上高構成比および原価率

区分	売上高構成比	原価率
飲料類	10%	40%
サイドメニュー	25	30
ステーキ	55	38
喫茶類	10	26
合計	100	35

- ①原価率:ビール42%、ワイン35%
- ②おつまみ、スープ、サラダ、ライトミールなど
- ③メイン・ディッシュ
- ④原価率:デザート42%、コーヒー11%

3 ディナーのメニュー群別:売上単価の目安

1人あたり客単価 2,520円	— 飲料類	400円
	— サイドメニュー	450円
	— メイン・ディッシュ	1,350円
	— 喫茶類	320円

※ライス・パン、スープ、サラダ、コーヒー・ジュースなどがセットメニューあつかいであったり、フルコースメニューの場合も単品メニューにブレイクして計算した。

※カジュアルレストランあるいはディナーレストランのタイプ(業態)になるほど、飲料(アルコール)類が伸びて、客単価は上昇する。逆に、ファミリーレストランのタイプに近づくにつれアルコール類は低減し、客単価も下がる。

ステーキメニューの価格別コスト試算(例)

メニュー価格	メニュー価格									
	880	980	1,080	1,180	1,280	1,380	1,480	1,680	1,880	1,980
区分	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円
原価率	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
食材原価	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食
ガロニ・ソース原価	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食
ステーキ原価	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食	円/食
ステーキ1食グラム数	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
ステーキkg原価	円/kg	円/kg	円/kg	円/kg	円/kg	円/kg	円/kg	円/kg	円/kg	円/kg
整形歩留まり	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
原料肉kg原価	円/kg	円/kg	円/kg	円/kg	円/kg	円/kg	円/kg	円/kg	円/kg	円/kg

〈目安単価の算出方法〉

- ①メニュー価格×原価率=食材原価 ②食材原価-ガロニ/ソース原価=ステーキ原価
 ③ステーキ原価÷ステーキ1食kg数=ステーキkg原価 ④ステーキkg原価×整形歩留まり=原料肉kg原価

1食あたりのステーキ・グラム数の適量

1人あたりの食事(摂取)量のトータルから見て「ステーキのグラム数」を適量に調整し、フルコース・メニューに近づけることが、ステーキ料理を楽しく、満足させる。

1人あたりの食事(摂取)量の目安					
女性タイプ		男性タイプ			
満足量(標準)	800g	満足量(標準)	1,000g		
満腹量(上限)	1,000g	満腹量(上限)	1,300g		
メニュー内容	水(サービス)	100g	メニュー内容	ビール	400g
	スープ	160g		スープ	180g
	サラダ	150g		サラダ	150g
	ガロニ・トッピング	50g		ガロニ・トッピング	50g
	ステーキ	※180g		ステーキ	※200g
	ライス	180g		ライス	200g
	コーヒー・デザート	180g		コーヒー	150g
	摂取量合計	1,000g		摂取量合計	1,330g

価格別ステーキメニューおすすめ原料肉

🍷印がメニュー価格に適した原料肉

区分	880円	980円	1,080円	1,180円	1,280円	1,380円	1,480円	1,680円	1,880円	1,980円
トライチップ	🍷	🍷	🍷	🍷						
ボトムサーロインフラップ	🍷	🍷	🍷							
アウトサイドスカート	🍷	🍷								
チャックフラップテール		🍷	🍷	🍷	🍷					
ベクトラルミート	🍷	🍷	🍷							
チャックアイログ		🍷	🍷	🍷						
リブアイロールリップオン				🍷	🍷	🍷				
ストリップロイン				🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
ステーキレディー					🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
テンダーロイン189A					🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
テンダーロイン190						🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
テンダーロイン190A							🍷	🍷	🍷	🍷

補足

(1) お店の規模や業態により、実現をしたい「ステーキメニュー価格」と「どのような原料肉を使用するか」の組み合わせは、お取引先の方とよく相談をして、肉質の特徴などを確認のうえ決めることが大事です。

(2) 1食あたりのステーキ・グラム量目を調整することで、お客様のターゲットを明確に打ち出した「お子様ステーキ」、「学生ステーキ」、「レディステーキ」、「ジャンボステーキ」などのメニュー化と併せて、狙いとするプライス・ポイントの強化も実現できます。



「焼き肉店経営の実践例」



4 焼肉類・食事類のグランドメニュー例

〈お刺身〉	センマイ	380円	特選ハラミ	850円	焼き野菜盛合わせ	500円	
ユッケ	800円	赤ミノ	280円	特選塩タン	800円	焼きニンニク	300円
生レバー	600円	レバー	280円	〈漬物〉		〈ごはん・スープ〉	
生センマイ	500円	上ロース	680円	白菜キムチ	350円	石鍋ビビンバ	800円
イカフェ	600円	上カルビ	680円	カクテキ	350円	冷麺	800円
〈焼き肉〉		上ミノ	680円	オイキムチ	350円	クッパ	700円
ロース	400円	上アバラ	680円	〈サラダ〉		白ごはん	200円
カルビ	400円	骨付カルビ	680円	ナムル	400円	玉子スープ	300円
ハラミ	400円	特選ロース	1,200円	チシャ菜	400円	ワカメスープ	300円
テッチャン	380円	特選カルビ	1,200円	チシャサラダ	500円	もやしスープ	300円

5 1テーブル(3人)のお食事例

飲料タイプ				食事タイプ			
メニュー	注文数	価格	売上高	メニュー	注文数	価格	売上高
〈飲料類〉				〈飲料類〉			
生ビール	6	480	2,880円	ウーロン茶	3	200	600円
〈刺身〉				〈刺身〉			
生レバー	1	600	600	イカフェ	1	600	600
生センマイ	1	500	500	〈漬物〉			
〈漬物〉				白菜キムチ	1	350	350
白菜キムチ	1	350	350	カクテキ	1	350	350
カクテキ	1	350	350	オイキムチ	1	350	350
チャンジャ	1	350	350	〈サラダ〉			
〈サラダ〉				チシャ菜	1	400	400
ナムル	1	400	400	焼き野菜盛合わせ	1	500	500
チシャサラダ	1	500	500	〈焼き肉〉			
〈焼き肉〉				特選塩タン	2	800	1,600
特選塩タン	2	800	1,600	ロース	2	400	800
ロース	1	400	400	カルビ	2	400	800
カルビ	1	400	400	ハラミ	2	400	800
ハラミ	1	400	400	テッチャン	1	380	380
テッチャン	1	380	380	上ミノ	1	680	680
上ミノ	1	680	680	上アバラ	1	680	680
骨付カルビ	1	680	680	〈食事〉			
				白ごはん	3	200	600
				スープ	3	300	900
合計			10,470円	合計			10,390円
1人あたりの金額(客単価)			3,490円	1人あたりの金額(客単価)			3,463円
1人あたりの焼き肉"注文数"			2.7人前	1人あたりの焼き肉"注文数"			3.7人前

1人あたり食事量の目安

お酒、ビール、ジュース、お茶、水などの“飲料”をはじめとして、キムチや野菜、サラダ、メインディッシュの“焼き肉”およびスープ、ごはん、デザートなどの胃袋に摂取するトータルの可食量の目安は



アメリカン・ビーフを活用した焼き肉メニューと該当原料肉のまとめ

♣印はメイン原料肉、♠印はサブ原料肉、1人前90g

焼き肉メニュー	該当原料肉	プライム	チョイス	目安売価
特選塩タン	タン アイ ログ		♣	800円
塩タン	クラウンカットタン		♣	680
特選ロース	リブアイロールリップオフ	♣		980
上ロース	リブアイロールリップオフ		♣	680
ロース	チャックアイログ		♣	400
	チャックフラップテール		♠	400
	フラップアイアン		♠	400
特選カルビ	ボンレスショートリブ	♣		980
上カルビ	ボンレスショートリブ		♣	680
	フランクステーキ		♠	680
	チャックフラップ		♠	680
カルビ	チャックリブ		♣	400
	クーレット		♠	400
	ボールチップ		♠	400
骨付カルビ	ボンインショートリブ		♣	680
アバラ(中落ちカルビ)	リブフィンガーマイト		♣	680
ハラミ	アウトサイドスカート		♣	400
サガリ	ハンギングテンダー		♣	280
上ミノ	マウンテンチェントライブ		♣	680
テッチャン	ラーズインデスティン		♣	380
センマイ	バイブルトライブ		♣	380
レバー	ブロックレバー		♣	280

補足

①アメリカン・ビーフのみでメニュー化をする場合、「特選」メニューはプライム・グレードで対応は可能であるが、出食数の少なさから見れば国産和牛を併用して1人前1,200円(90g)位で価格構成することもできる。

②納入単位は取り扱いしやすいように、1ケースを5kg前後のスマールカートンあるいは1ピース単位の真空凍結になっている。

③上ミノはカウ(経産牛)のトライブを原料肉とする。



「しゃぶしゃぶ店経営の実践例」



しゃぶしゃぶ

経営の実践例

1 経営指標の数値(月商1,000万円の場合)

売上高	100%	1,000万円
食材費	33	330
粗利益率	67	670
営業費	10	100
販売費	3	30
人件費	27	270
施設費	12	120
販管費合計	52	520
営業利益	15	150

補足

- ①店舗面積:75坪、25テーブル、100席数
- ②平均日商:330千円
- ③客単価:2,230円

ランチ	750円
ディナー	3,000円
- ④回転率:1.48回転(ランチ50人、ディナー98人)

2 メニュー群別:売上高構成比および原価率

区分	売上高構成比	原価率
しゃぶしゃぶ	55%	32%
食事類	25	30
飲料類	20	40
合計	100	33

- ①しゃぶしゃぶ:肉類
- ②食事類:一品料理、野菜、ごはん、麺
- ③飲料類:アルコール類、ソフトドリンク類

3 ディナーのメニュー群別:売上単価の目安

1人あたり客単価	3,000円	しゃぶしゃぶ	1,200円
		食事類	800円
		飲料類	1,000円

4 セットメニューの基本形

お通し + しゃぶしゃぶ肉 + 野菜盛合わせ + 雑炊または麺

◆しゃぶしゃぶ料理そのものは、メニューが単調なため一品料理や雑炊などで変化を与えて、お店の特徴を打ち出すことが大事である。

◆しゃぶしゃぶ肉は追加オーダーがしやすいように、1人前:単品メニューを値ごろ感の価格で打ち出すことが大事である。

5 セットおよび単品のおすすめメニュー価格(例)

セットメニュー			単品メニュー			
雪	1人前	2,480円	野菜などの盛合わせ 1人前 白菜(1/16個)、春菊(1/4束)、白葱(1/4本)、生椎茸(1個)、 榎茸(1/4袋)、豆腐(1/4丁)、マロニ(1/4個)、ご飯・麺	松	1人前	880円
月	1人前	1,980円		竹	1人前	680円
花	1人前	1,480円		梅	1人前	480円

6 しゃぶしゃぶメニューの価格別コスト試算(例)

区分	雪	月	花	松	竹	梅
メニュー価格	2,480円	1,980円	1,480円	880円	680円	480円
原価率	31%	31%	31%	32%	32%	32%
食材原価	768円	613円	458円	281円	217円	153円
野菜/タレ類原価	280円	280円	280円	-	-	-
しゃぶ肉原価	488円	333円	178円	281円	217円	153円
しゃぶ肉1人前	150g	150g	150g	120g	120g	120g
しゃぶ肉kg原価	3,253円	2,220円	1,186円	2,341円	1,808円	1,275円
整形歩留まり	88%	88%	88%	88%	88%	88%
原料肉kg原価	2,862円	1,953円	1,043円	2,060円	1,591円	1,122円

〈目安単価の算出方法〉

①メニュー価格×原価率=食材原価

②食材原価-野菜/タレ類原価=しゃぶ肉原価

③しゃぶ肉原価÷しゃぶ肉1人前kg数=しゃぶ肉kg原価

④しゃぶ肉kg原価×整形歩留まり=原料肉kg原価

7 価格別しゃぶしゃぶメニューおすすめ原料肉

メニュー区分	雪			月			花			松			竹			梅		
	2,480円	1,980円	1,480円															
メニュー価格	2,480円	1,980円	1,480円															
リブアイロール リップオフ:プライム	🐮								🐮									
リブアイロール リップオン:チョイス		🐮								🐮								
チャックアイロール ネットオフ:プライム		🐮								🐮								
チャック アイ ログ		🐮				🐮				🐮								🐮
チャックフラップ		🐮				🐮				🐮								🐮
ボンレスショートリブ		🐮				🐮				🐮								🐮
チャックアイロール ネットオフ:チョイス								🐮										🐮
チャックアイロール								🐮										🐮
ナックル167A								🐮										🐮
アイ オブ ラウンド								🐮										🐮
タン アイ ログ	🐮								🐮									🐮

🐮印は主力原料肉：🐷印はサブ原料肉

アメリカン・ビーフを活かす、鮮度管理とバクテリア・コントロール

1. 食肉の鮮度劣化

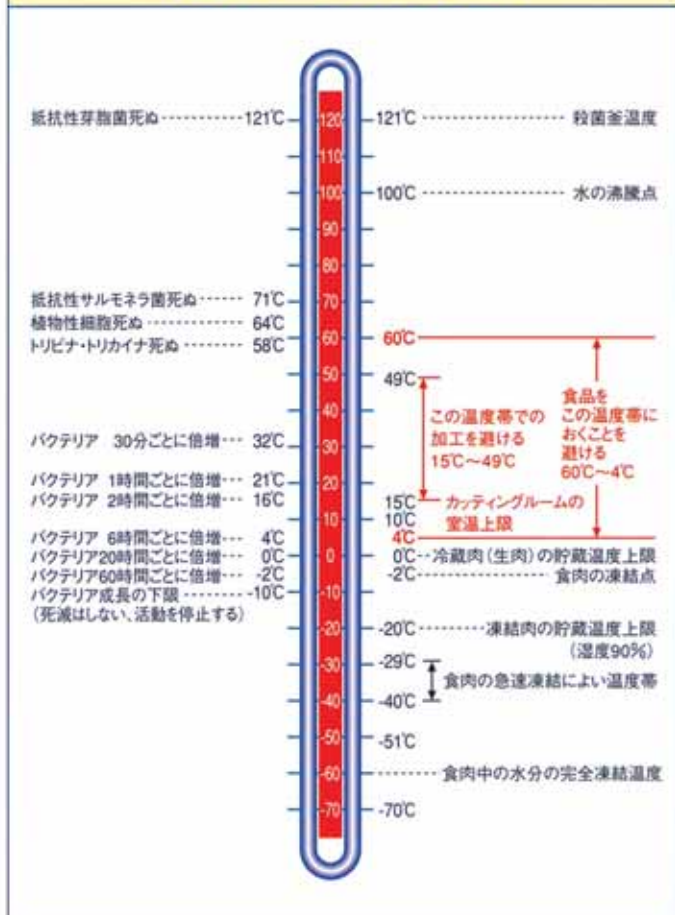
A 鮮度劣化と原因

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

B 食肉に関する温度基準

NAMPミート・バイヤーズガイド クオリティー・インフォメーション



2. 食肉の鮮度劣化防止

A 温度管理

2°C—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°Cの品温をもつチルドビーフをすべての工程において2°C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となります。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ビーフは、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°C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。

B 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ビーフの表面一般生菌数は 10^3 前後と非常に低い状態にあります。入荷後の温度管理で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
10^3	量も少なく、赤ワインのように透明
$10^4 \sim 10^5$	多少黒っぽくなるが、まだ少し透明感がある
10^6	量が2%程度に増加、黒く透明感がない
10^7	どす黒く、所々に白いものが浮く
10^8	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 10^4 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°C以下が望ましい

米国における食肉の安全対策

米国のBSE感染防止策

アメリカ政府による国境での検疫。現在、BSE汚染国からの牛、羊等反芻動物の輸入禁止。安全性証明済みの食品のみ輸入可。

米国国境



1997年、米国食品医薬品局 (FDA) が、反芻動物用飼料への反芻動物由来たんぱく質の使用を禁止。2004年、飼料への配合を禁止する対象を血液製品、残飯、家禽類の敷菌に拡大。

各企業の証明書／宣誓書による禁止措置遵守の徹底。

FDA検査官による工場立入検査により遵守状況を確認。

飼料工場



1 歩行困難牛の食用禁止

歩行困難牛とは農場から食肉加工場までの全ての場所で発見された神経症状を示す牛、疲労、骨折などにより起立や歩行が不能となった牛をいう。

2 飼料の規制

従来からの肉骨粉はもちろん、以下のものも飼料(または飼料原料)としての使用の禁止。

- 鶏などの家畜類を食肉処理した残りの原料、敷き藁
- レストラン等から発生する残飯
- 哺乳動物の血液、および血液製品

3 BSE検査中の牛の処理留め置き

BSEの検査を受けた牛について、その検査結果が陰性であることが判明するまで留め置きとし、流通させない。

4 特定部位に関する規制

特定部位とは、実験的にBSE感染牛から採取した各部位を健全な牛に与えた際に、その牛がBSEに感染することが証明されている部位であり、BSEの原因とされる異常プリオンたんぱく質が蓄積しやすい部位の総称。以下の特定部位を食用とすることを禁止する。

- 30ヶ月齢以上の牛
頭蓋(脳、三叉神経節、眼球)、脊髄、脊柱、背根神経節
- 月齢を問わず全ての牛
扁桃、小腸(特定部位は回腸遠位部のみであるが、小腸全体とするか検討中)

5 先進的食肉回収システムの使用規制強化

先進的食肉回収システムとは、水圧によって骨から筋肉組織を取り出す処理技術。脊髄、背根神経節が食肉に混入しないよう規制を強化する。

BSE対策における米国政府の役割

保健福祉省食品医薬品局 (FDA)

飼料給与禁止措置(フィード・バン)の監視と施行

牛の健康を保護

農務省動植物衛生検査局 (APHIS)

BSEの監視体制(サーベイランス)により、肉牛におけるBSE感染状況を把握

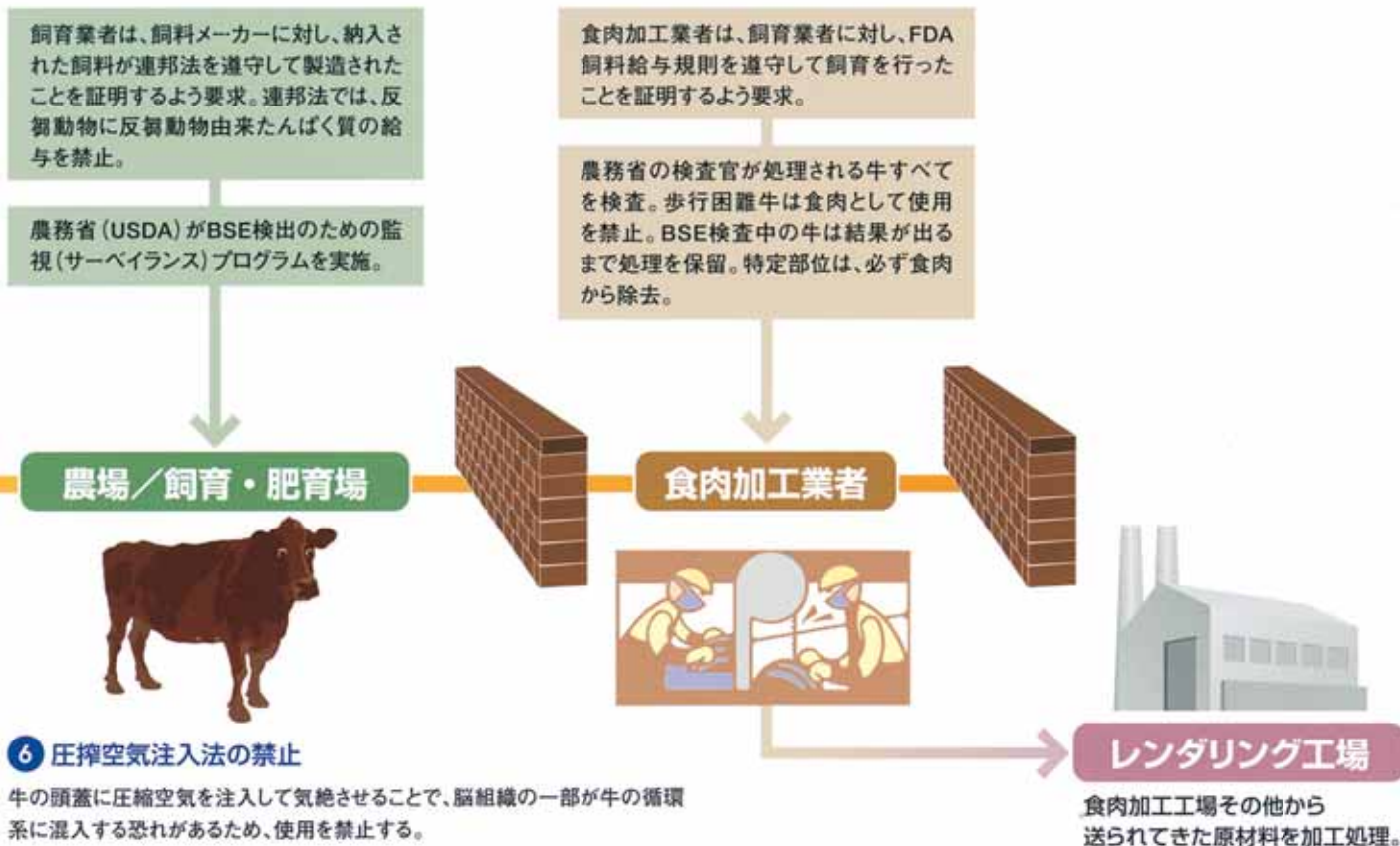
農務省食品安全検査局 (FSIS)

特定部位(SRM)除去の監視と施行

食肉供給チェーンを保護

農務省農業マーケティングサービス(AMS)

マーケティング・プログラムの監査、認定を実施(BEV等)



6 圧搾空気注入法の禁止

牛の頭蓋に圧縮空気を注入して気絶させることで、脳組織の一部が牛の循環系に混入する恐れがあるため、使用を禁止する。

7 機械式食肉分離法の食肉製造への使用禁止

骨や脊髄に付着した筋肉を機械で剥ぎ取る際に、回収した肉が脊髄の破片等で汚染される可能性があるため、食肉製造工程での使用を禁止する。

8 全米規模の家畜ID制度の早急な導入

一部の州では生産者レベルで導入開始されているもので、家畜認識番号 (ID) 制度の全国規模での早期導入を図る。

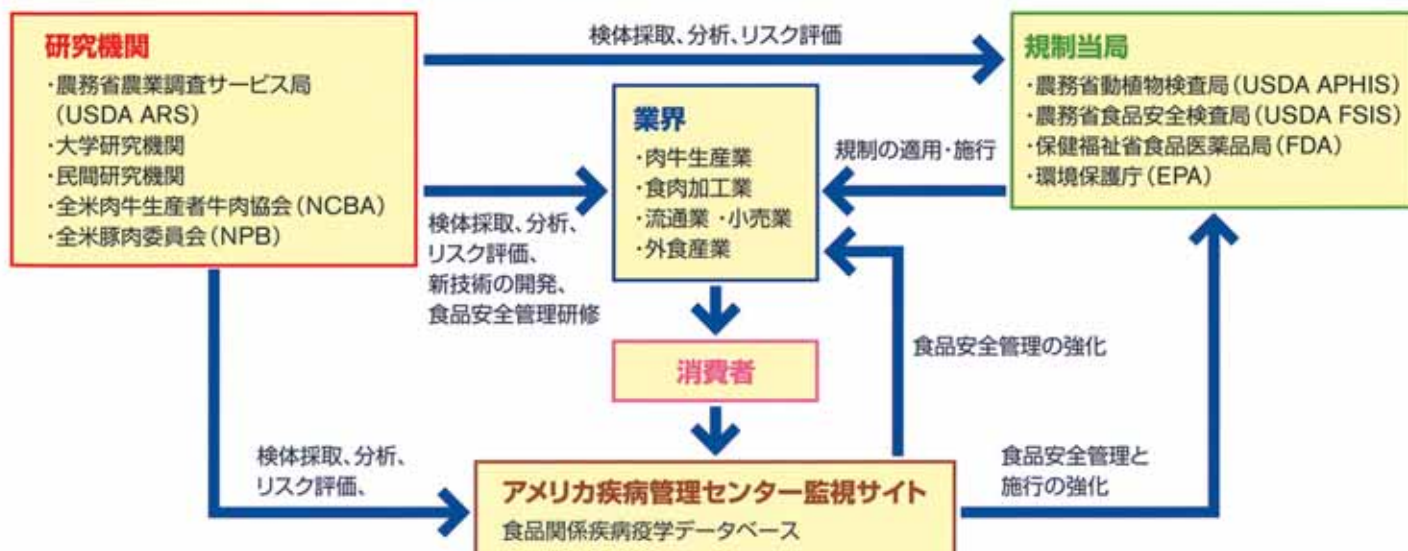
*AMR (Advanced Meat Recovery System) とも呼ばれる。

■FDAは、レンダリング業者に対し、工場で反芻動物のたんばく質と非反芻動物のたんばく質を分けて取り扱うことを義務付け。

■業界は第三者認証制度を確立し、FDA飼料給与規則の遵守を徹底。

■反芻動物用飼料を製造する飼料工場では、いかなる反芻動物由来たんばく質も取扱い禁止。

米国食品安全管理システム





〈発行〉 米国食肉輸出連合会 (USMEF)

東京事務所 〒107-0052 東京都港区赤坂1-6-19 KY溜池ビル5F TEL.03-3584-3911 FAX.03-3587-0078

ホームページアドレス <http://www.americanmeat.jp>

〈監修〉 株式会社 ブラジュニアン 代表取締役 得丸 哲士