

New Merchandising Guidebook



アメリカンビーフ 新マーチャンダイジング ガイド

～アメリカンビーフですべての用途・売場ニーズを満たす～



Message from USMEF

発刊のごあいさつ

平素よりアメリカンビーフに対して格別のご理解、ご愛顧を賜り感謝申し上げます。米国食肉輸出連合会(USMEF)日本事務所は1977年の発足以来、アメリカンビーフのおいしさと品質に対する理解促進を図り、ユーザーの皆様の販売拡大と利益確保に繋がるための様々な活動を行っております。

その一環として、この度「アメリカンビーフ ニュー・マーチャング ダイジング ガイドブック」を新たに発刊いたしました。本ガイドブックでは、ステーキ・焼肉・しゃぶしゃぶ・すき焼き・カレー&シチュー、さらには簡便性商品など、牛肉販売の核となるすべてメニュー用途に対するアメリカンビーフの活用方法と売場づくりのアイデアを満載しています。

安定した品質・味覚とともに、細分化された規格製品を単品購入できるアメリカンビーフは、商品化作業の効率化と適正利益の確保を図るための商品原料として数多くの優位性を備えています。本ガイドブックがユーザーの皆様の商品づくりの一助となり、牛肉売場の活性化に役立つことを願っております。

米国食肉輸出連合会 (USMEF)



Index

発刊のごあいさつ	表2
インデックス(目次)	
I アメリカンビーフの特徴と商品化の基礎知識	
アメリカンビーフの特長① 穀物肥育のおいしさ	1
アメリカンビーフの特長② 厳格なグレーディングシステム	2
アメリカンビーフの特長③ 価値あるスペックの単品供給	3
アメリカンビーフの特長④ 栄養豊富な健康食材	3
アメリカンビーフの主要部位の名称	4
II-1 アメリカンビーフですべての牛肉売場を創る	5~6
用途別売場・商品提案—ステーキ	7~9
用途別売場・商品提案—BBQ/焼肉	10~12
用途別売場・商品提案—しゃぶしゃぶ	13~14
用途別売場・商品提案—すき焼き/うり切り/切落とし	15~16
用途別売場・商品提案—カレー&シチュー	17~18
用途別売場・商品提案—簡単クッキング	19~20
II-2 提案アイテムの使用部位と商品化のポイント	
ステーキレディー ストリップロイン/Tボーン	21
テンダーロイン/骨付リブロース(トマホーク)	22
チャックアイロール	23
ショルダーグロッド/トップブレードマッスル	24
ボンレスショートリブ/リブフィンガーミート	25
フラットオブラウンド	26
スーパーパストラミ/カルビプレート/フラップミート	27
アウトサイドスカート/ハンギングテンダー	28
牛タン/シマ腸	29
セット商品の使用部位	30
III アメリカンビーフの安全性と品質管理	
産学官の相互連携で構築される安全管理体制	31
政府機関の規制	31
BQA(牛肉品質保証)プログラム	31
すべての工場でHACCP導入	32
対日輸出は日本向けEVプログラムの認定工場のみから	32
日本の検疫制度	32
アメリカンビーフの鮮度管理	32
IV 参考資料	
日本向けEVプログラム認定施設リスト(2017年12月15日現在)	33~34
アメリカのビーフパッカー トップ30社(2017)	35
アメリカの肉牛肥育業者 トップ30社(2017)	36

I アメリカンビーフの特長

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。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。また政府機関による厳格な「グレーディングシステム」により安定した肉質を選ぶことができます。さらに

大規模な生産力を背景として、ユーザーが必要とする部位を単品で供給することが可能です。歩留りや作業効率を考慮した価値あるスペック(カット規格)が多彩に開発されています。

アメリカンビーフの特長

1

肉専用種の穀物肥育—ジューシーでおいしい赤身肉

米国の牛肉生産は、アンガス種、ヘレフォード種をはじめとする肉専用種とその交配種が主流です。一般的にフィードロットでは5~6カ月間、トウモロコシを主体とした良質の穀物で肥育されます。

そのため肉質はやわらかく、甘みがあり、ジューシーで牛肉本来の豊かな風味があります。赤身肉はチェリーレッドの鮮やかな肉色となります。

アメリカの牛肉生産の流れ



【アメリカの代表的な肉牛の品種】

《アンガス種》

イギリス原産(スコットランド・アンガス州)。全身を被う黒毛が特徴です。やわらかくてジューシー、そして赤身とサシ(霜降り)が適度にバランスのとれた牛肉として知られています。アンガス・ビーフの品質は、アメリカン・アンガス協会(AAA)によって管理・運営されています。AAAはサーティファイド・アンガス・ビーフ・プログラム(CAB)の下で、CAB製品の品質を保証しています。

大手パーカーはCAB以外にも独自のアンガスビーフ・プログラムを有しています。



《ヘレフォード種》

イギリス原産(イングランド・ヘレフォード州)。体毛が濃赤褐色で白い顔が特長。肢が長く体型も大きくなり、丈夫で肥育しやすい肉牛として普及しています。ヘレフォード・ビーフの品質は、アメリカン・ヘレフォード協会(American Hereford Association=AHA)によって管理・運営されています。AHAはサーティファイド・ヘレフォード・ビーフ(CHB)の認定プログラムを有しています。

※アンガス、ヘレフォード以外の品種としては、シャロレー種、シンメンタール種、ブラーマン種、ショートホーン種、リムジン種などが飼養されています。



【豊富な飼料穀物】



アメリカンビーフは、肥沃な土地と豊かな水資源をもつ中西部のコーンベルト(穀倉地帯)で生産されるトウモロコシ、小麦、大豆を中心とした穀物飼料で肥育されます。良質のタンパク質でエネルギー効率の高い穀物は、専門の栄養士とコンピューター管理により、成長度合いに合わせた配合設計で給餌されています。



アメリカンビーフの特長 **2** 安定した肉質を選べる厳格な「グレーディング システム」

アメリカンビーフは、米国農務省 (USDA) の厳格な「グレーディング システム」により格付けされており、肉質・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。日本

にはPRIME、CHOICE、SELECTの上位3等級が中心に輸入されます。

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、赤身率の多い順にY1~Y5までの5段階に分けられます。

格付けを行うのは、4,000時間以上の訓練と定期的な能力査定に合格したUSDA公認の格付官のみです。



アメリカンビーフの格付システム(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							

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

歩留まり等級

	イーグルグレード	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

アメリカンビーフの特長 **3** 豊富なカット規格、価値あるスペックを単品供給

★豊富なカットを単品供給★

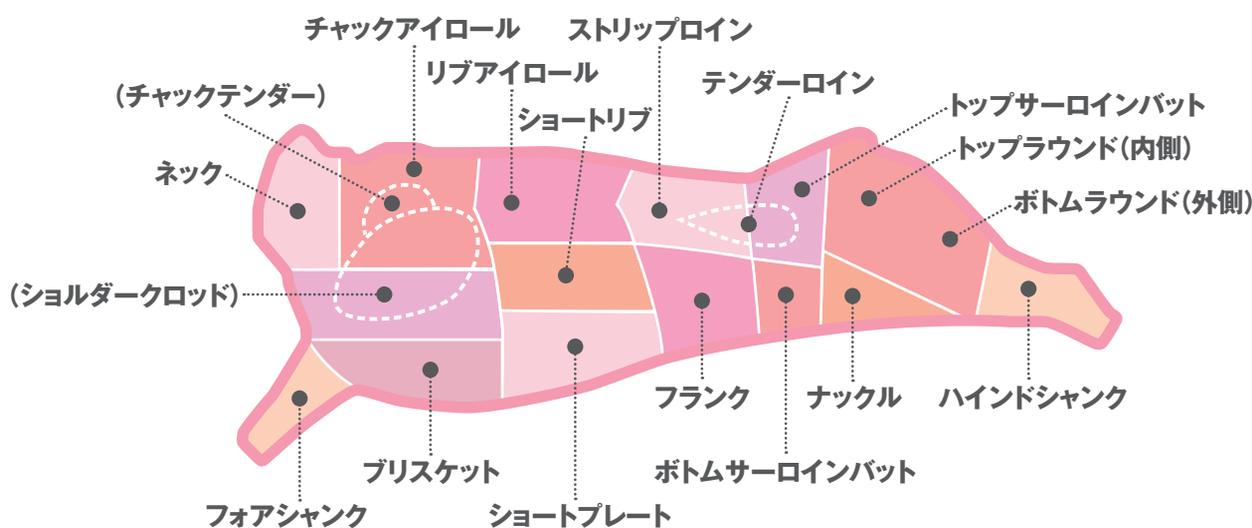
アメリカの牛肉産業は大規模な生産力と、国内マーケットの消費力を活かして、海外市場が求める部位を単品で供給することができます。例えば、ミスジやカイノミなど日本では「希少部位」と称される重量構成比の小さい部位でも、単品で大量に供給できます。

メニューカテゴリーや業態ニーズに合わせて、細やかなカット規格が豊富に開発されていますので、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。

★価値あるスペック★

国内に大きなトリミング需要があるため、余分な脂やスジは現地工場ですでにだけ取り除くこともできます。歩留りや作業性を考慮した規格製品により、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。

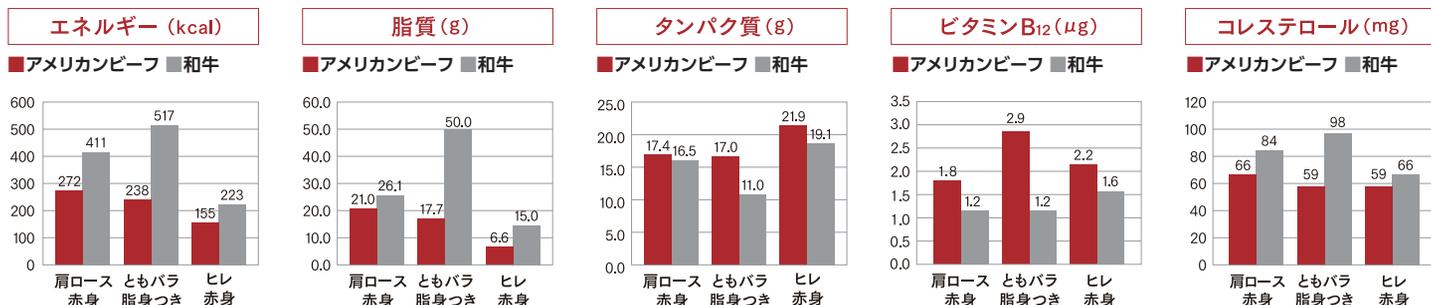
アメリカンビーフの主なカット



アメリカンビーフの特長 **4** 低脂肪・低カロリーで栄養豊かな健康食材

アメリカンビーフは豊富な栄養素を含む一方でカロリーが低いことも大きな魅力です。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。

タンパク質は身体づくりの主成分であり、鉄分は血行を促し冷えや貧血を防止。また、ビタミンB群は美肌にも効果的とされています。ヘルシーでおいしい赤身肉「アメリカンビーフ」は美容にも効果的な健康食材です。



アメリカンビーフ：財団法人日本食品分析センター調べ、和牛：五訂増補食品成分表(可食部100g当たり)

アメリカンビーフの主要部位の名称

日本の呼称	大分類	NAMPコード	アメリカンビーフの呼称	英語表記	本ガイド掲載頁	
かたロール	まえ	116D	チャックアイロール	Chuck Eye Roll	23	
かたロール芯		(116A')	チャックアイログ	Chuck Eye Log	-	
ザブトン		(116A')	チャックフラップ	Chuck Flap	-	
タチバラ、はねした		(116A')	チャックフラップテール	Chuck Flap Tail	-	
かたばら		130	ブリスケット	Brisket	-	
さんかくバラ		120	チャックリブ	Chuck Rib	-	
かたばらの赤身肉		-	ペクトラルミート	Pectoral Meat	-	
うで(しゃくし)		-	ショルダークロッド	Shoulder Clod	24	
みすじ		-	トップブレードマッスル	Top Blade Muscle	24	
とうがらし		116B	チャックテンダー	Chuck Tender	-	
ともばら		ばら	123D	ショートリブ	Short Rib	-
ともばら			フランク	Flank	-	
肋間筋	124A		リブフィンガーミート	Rib Finger Meat	25	
ともばら	121		ショートプレート(カルビプレート)	Short Plate(Karubi Plate)	27	
ハラミ	121D		インサイドスカート	Inside Skirt	-	
かいのみ	185A		フラップミート	Flap Meat	27	
フランク	193		フランクステーキ	Flank Steak	-	
リブロール	ロイン	-	スペンサーロール	Spencer Roll	-	
リブロール芯		112	リブアイロール	Rib Eye Roll	-	
リブロールかぶり		-	リフターミート	Lifter Meat	-	
ヒレ		189A	テンダーロイン189A	Tenderloin189A	22	
サーロイン		180A	ストリップロイン	Strip Loin	21	
うちもも	もも	169A	トップラウンド	Top Round	-	
しんたま		167A	ナックル	Knuckle	-	
しんしん		-	ナックル・メインマッスル	Knuckle Main Muscle	-	
かいのみ		185A	フラップミート	Flap Meat	27	
ともさんかく		185C	トライチップ	Tri-Tip	-	
しんしん、かめのこ		185B	ボールチップ	Ball-Tip	-	
そともも		170	ボトムラウンド	Bottom Round	-	
しきんぼ		171C	アイオブラウンド	Eye of Round	-	
なかにく		171B	アウトサイドラウンド	Outside Round	-	
はばき		-	ヒールミート	Heel Meat	-	
らんぶ		184B	トップサーロイン・バット	Top Sirloin Butt	-	
いちぼ		184D	クーレット	Coulotte	-	
まえずね		シャンク	-	フォアシャンク	Fore Shank	-
ともずね			-	ハインドシャンク	Hind Shank	-
ハラミ	バラエティミート	121C	アウトサイドスカート	Outside Skirt	28	
サガリ		1765	ハンギングテンダー	Hanging Tender	28	
タン		1710	タン	Tongue	29	
レバー		1724	レバー	Liver	-	
上ミノ		1740	マウンテンチェーントライプ	Mountain Chain Tripe	-	
大腸		1744	ラーズインテスティン	Large Intestine	29	
テール		1791	テール	Tail	-	

II-1 アメリカンビーフだけですべての牛肉売場を創る

アメリカンビーフステーキハウス



客動線



しゃぶしゃぶ



すき焼き/うす切り

～用途別コーナー・商品提案～

アメリカンビーフBBQ(焼肉)ハウス



Think Beef
Think American

American Beef
For You

アメリカン

American Beef
For You

ビーフといえば

アメリカン

American Beef
For You

ビーフといえば

Think Beef
Think American

American Beef
For You



カレー&シチュー



アメリカンビーフ DE 簡単クッキング

ステーキ

アメリカンビーフだけで本場のステーキを多彩に

◆アメリカといえば、その代表メニューは「ステーキ」。現地アメリカのステーキハウスには熟成肉、厚切りステーキ、アメリカで育てられた和牛との交雑種(F1)のステーキ等、その品揃えはとてバラエティーに富んでいます。

◆適度な脂肪で、あっさりとした甘みを感じるアメリカンビーフのステーキは「ポンドステーキ(約450g)」の厚切りでも、ペロリと食べられます。最近では、日本においても骨付系のステーキや厚切りステーキがよく見られるようになってきています。ステーキコーナーこそ、アメリカンビーフだけでコーナーづくりが十二分にできてしまいます。

◆さらに、アメリカンビーフの中でも和牛との交雑種やブラック・アンガス種など、あるいはプライムやチョイスなど、品種やグレードで品揃えに差をつける売場づくりが可能になっています。

商品名: テンダーロインステーキ
(ヒレステーキ)

使用部位: 189Aテンダーロイン



訴求ポイント 1頭から2%しか取れず、もともと柔らかいステーキ!

商品名: トマホークステーキ
(骨付リブローズステーキ)

使用部位: 骨付リブローズ(トマホーク)



訴求ポイント インディアンが使う斧(トマホーク)の形に似た豪快リブローズステーキ!

商品名: 肩ロース ポンドステーキ
(牛肩ロースステーキ)

使用部位: チャックアイロール



訴求ポイント 豪快に焼いて、バーベキューにもお勧め!

商品名: ニューヨークステーキ
(牛サーロインステーキ)

使用部位: ステーキレディー ストリップロイン



訴求ポイント アメリカではステーキのメインアイテム、厚切りがお勧め!



商品名: Tボーンステーキ
(骨付サーロイン・ヒレステーキ)
使用部位: Tボーン



訴求ポイント サーロインとヒレステーキを一緒に味わう贅沢ステーキ!

商品名: ミスジステーキ
(牛ミスジ・カタステーキ)
使用部位: トップブレッドマッスル



訴求ポイント 希少部位ミスジのやわらかさと味わいの深さを!

商品名: サブトロースステーキ/レモン
(牛肩ロースーロステーキ)
使用部位: チャックアイロール



訴求ポイント レモン風味のあっさりステーキを!

商品名: ザブトンスステーキ
(牛肩ロースーロステーキ)
使用部位: チャックアイロール



訴求ポイント 希少部位の1つザブトンをステーキで!

US BEEF HOUSE
ステーキハウス
AMERICAN STEAK HOUSE



商品名:牛肩ロースローストビーフ用

使用部位:チャックアイロール



訴求ポイント 脂肪のうま味のある
ローストビーフを作ろう!

商品名:牛モモローストビーフ用

使用部位:フラットオブラウンド



訴求ポイント ヘルシーな赤身肉で
ローストビーフを作ろう!

商品名:カインミステーキ
(牛モモローストステーキ)

使用部位:フラップミート



訴求ポイント 焼きすぎないで、
レアがお勧め!

商品名:カタサンカークロステーキ
(牛カタローストステーキ オイル焼き)

使用部位:ショルダークロッド



訴求ポイント 歯切れのよい赤身で
オイル焼きステーキで!

YAKINIKU



アメリカン



商品名:牛タン焼肉

使用部位:牛タン



訴求ポイント 焼肉の牛タン、定番ですよ!

商品名:牛中落カルビ焼肉
(牛バラ焼肉用)

使用部位:リブフィンガーマイト



訴求ポイント まぐろの中落より味わい深い!

商品名:牛カタサンカク焼肉
(牛カタ焼肉用)

使用部位:ショルダークロッド



訴求ポイント 歯切れのよい赤身焼肉を!

商品名:牛ショートリブ肉す造焼肉
(牛バラ焼肉用)

使用部位:ボンレスショートリブ



訴求ポイント 希少部位の1つ
ショートリブの霜降り焼肉を!

商品名:牛サーロイン肉す造焼肉

使用部位:ストリップロイン



訴求ポイント 両面サッと焼いて、
ぼん酢であっさり焼肉を!

商品名:牛バラ焼肉

使用部位:カルビプレート



訴求ポイント 脂肪のうま味が抜群!

US BEEF
BBQ HOUSE
YAKINIKU
BBQ ハウス



商品名:ファミリー牛焼肉セット(4~5人前)

使用部位:カルビプレート、牛タン、ハンギングテンダー



訴求ポイント おじいちゃん、おばあちゃんも
みんな一緒に焼肉パーティー!

商品名:バーベキューセット(4~5人前)

使用部位:チャックアイロール、カルビプレート



訴求ポイント 屋外のバーベキューは、
直火の焼きがおいしさを増します!

商品名:牛サガリ焼肉

使用部位:ハンギングテンダー



訴求ポイント 1頭から1%ほどしか
取れません!

商品名:カップルDE牛焼肉セット(2人前)

使用部位:牛タン、ボンレスショートリブ、トップブレッドマッスル



訴求ポイント 2人前用焼肉セット、元気な
肉好き高齢者の方にお勧め!

商品名:牛ソフトン焼肉

使用部位:チャックアイロール



訴求ポイント 希少部位の1つ
ソフトンで焼肉を!

商品名:牛ミスジ焼肉
(牛カタ焼肉用)

使用部位:トップブレッドマッスル



訴求ポイント 希少部位の1つミスジ、
柔らかく風味豊か!

BBQ & 焼肉

品揃えの幅広さと独自性の発揮にアメリカンビーフをフル活用

- ◆焼肉はまだまだ外食で食べるというイメージが強いカテゴリーです。それは、価格、見栄え、楽しさなど、外食(焼肉店)の努力に小売サイドが負けているからです。焼肉を家庭で食べていただくための提案強化は、牛肉売場全体の活性化につながります。右記をポイントにアメリカンビーフを有効活用して焼肉コーナーを充実させましょう。
- ・外食に負けない品揃えの豊富さ
 - ・肉の部位情報の発信
 - ・目をひく、オリジナルな商品づくり
 - ・お肉大好き高齢者の方に対応したアイテムづくり
 - ・家庭でのファミリー焼肉セットアイテムづくり
 - ・アウトドアを楽しむバーベキューセットアイテムづくり
 - ・簡単炒め焼肉のアイテムづくり

商品名:牛味付焼肉(甘味噌焼き)
(牛カタ焼肉用)

使用部位:ショルダークロッド



訴求ポイント サンチュで巻いて、健康焼肉!

商品名:牛シマ腸

使用部位:シマ腸



訴求ポイント カリッと焼いて、脂肪の甘さを味わってください!

商品名:牛味付焼肉(プルコギ)

使用部位:チャックアイロール



訴求ポイント サンチュで巻いて、健康焼肉!

商品名:牛ハラミ焼肉

使用部位:アウトサイドスカート



訴求ポイント 甘くて柔らかさ絶品焼肉!

商品名:牛タンうす切り焼肉

使用部位:牛タン



訴求ポイント 両面サッと焼いて、ぼん酢であっさり!

商品名:牛味付焼肉(ジンジャー焼き)
(牛カタ味付焼肉用)

使用部位:ショルダークロッド



訴求ポイント 牛肉もしょうが焼きであっさり!

しゃぶ
しゃぶ



簡単ヘルシーメニューとして食卓出現頻度を向上

- ◆しゃぶしゃぶの商品化は、見栄えよく均一に見えること、食べる時に1枚ずつ取れることがポイントです。
- ◆しゃぶしゃぶは、あっさりメニュー、簡単ヘルシーメニューのイメージが強く、まだまだ食卓出現頻度を多くできるメニューカテゴリーです。
- ◆そのために、セット物を強化し、売場に、鍋・しゃぶしゃぶ、食卓風景のイメージを打ち出していくことがポイントです。

商品名:牛バラしゃぶしゃぶ用

使用部位:ボンレスショートリブ



訴求ポイント 霜降り肉のちょっとぜいたくしゃぶしゃぶを!

商品名:牛タンしゃぶしゃぶ用

使用部位:牛タン



訴求ポイント 牛タンしゃぶしゃぶもおいしいよ!

商品名:味わいしゃぶしゃぶセット A

使用部位:ボンレスショートリブ、チャックアイロール



訴求ポイント 霜降り系のお肉2種、食べ比べしゃぶしゃぶセット!

商品名:牛モモしゃぶしゃぶ用

使用部位:フラットオブラウンド



訴求ポイント 赤身のヘルシーしゃぶしゃぶを!

商品名:牛ロースしゃぶしゃぶ用

使用部位:ストリップロイン



訴求ポイント ロースのお肉でおいしいしゃぶしゃぶを!

商品名:味わいしゃぶしゃぶセット B

使用部位:カルビプレート、フラットオブラウンド



訴求ポイント 霜降り肉と赤身肉の食べ比べしゃぶしゃぶセット!

すき焼き

うす切り
&
切り落とし



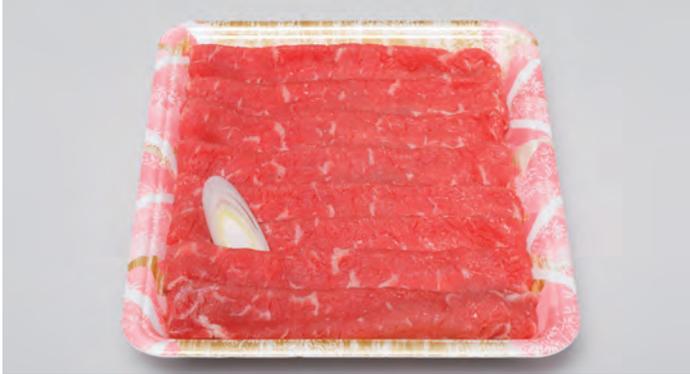
変色防止の盛り付けに留意、2人前セットの定番化を

◆すき焼き用のうす切りや切り落としの商品づくりのポイントは、変色防止にあります。うす切りの曲げたところに空気を入れる、切り落とし肉はフワフワと盛りつけるなど、肉と肉がくっつくことを極力防止することが重要です。

◆すき焼き提案では、2人前セット、4~5人前セットを提案します。高齢の方を主にターゲットとした2人前セットは、売場に品揃えされているだけでも、すき焼き提案の強化に効果的です。

商品名:牛ロースうす切り

使用部位:ストリップロイン



訴求
ポイント

ロースのお肉でおいしいすき焼を!

商品名:牛モモ切落とし

使用部位:フラットオブラウンド



訴求
ポイント

野菜と一緒に炒め物を!

商品名:すき焼きセット(2人前)

使用部位:ボンレスショートリブ、フラットオブラウンド



訴求
ポイント

霜降り肉と赤身肉の食べ比べ2人前すき焼セット!

商品名:牛モモうす切り

使用部位:フラットオブラウンド



訴求
ポイント

赤身のヘルシーすき焼を!

商品名:牛バラ切落とし

使用部位:カルビプレート



訴求
ポイント

適度な脂肪がおいしい、炒め物に!

商品名:すき焼きセット(4~5人前)

使用部位:チャックアイロール



訴求
ポイント

家族3世代、みんなですき焼パーティー!

カレー
&
シチュー



定番の人気メニュー、柔らかい肉を使用し、おいしさを追求

◆カレーは、肉を使ったメニューの中で、常に年間ベスト3位に入る人気メニューです。しかし、実際に販売されているカレー用の肉は、端材を中心としている販売店が少なくありません。

◆カレーは、煮込みメニューではなく、30分ほどでできあがるメニューであり、硬い肉の多い端材では、敬遠されます。おいしく(≒柔らかく)食べていただくための商品づくりに工夫することで、まだまだお客様からの指示が高まり、固定客の確保につながります。

簡単
クッキング



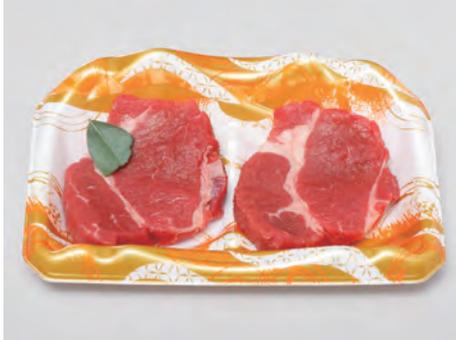
Ready to cookのキット商品充実、メニューに変化を

◆少人数世帯の増加と高齢化の傾向がますます進む中で、惣菜の需要が増えてきています。また、Ready to eatの惣菜だけでなく、Ready to cookの「ミールキット」が市場に本格的に広がる気配もあります。

◆食肉部門としても、ミート惣菜での簡便商品提案の重要度が増えています。ミート惣菜コーナーとして、まだまだ専用売場のスペースを十分とれない現状では、品揃えのアイテムは固定せず、アイテム(メニュー)を絶えず変えて提案することが大切です。

商品名:牛肩ロースシチュー用

使用部位:チャックアイロール



訴求ポイント じっくり煮込んで
レストランの味!

商品名:牛肩カレー用

使用部位:ショルダークロッド



訴求ポイント 赤身肉でも
柔らかいカレーができます!

商品名:牛肩シチュー用

使用部位:ショルダークロッド



訴求ポイント じっくり煮込んで
レストランの味!

商品名:牛カルビカレー用
(牛バラカレー用)

使用部位:カルビプレート



訴求ポイント カレー用のための
柔らかい霜降り肉!

商品名:牛サガリカレー用

使用部位:ハンギングテンダー



訴求ポイント カレー用のための
柔らかサガリ肉!

商品名:タンシチュー用

使用部位:牛タン



訴求ポイント じっくり煮込んで
レストランの味!

商品名:牛荒挽ミンチ

使用部位:チャックアイロール(ネック側)



訴求ポイント 誰もがおいしいと
うなづくカレー



商品名:ビーフパティ

使用部位:ショルダー・クロッド



訴求ポイント 塩・コショウで焼いて、野菜とパンにはさんで!

商品名:アメリカンビーフカツ用

使用部位:チャックアイロール



訴求ポイント 牛肩ロースのミルフィーユカツは絶品!

商品名:牛丼用

使用部位:カルビプレート



訴求ポイント 野菜も入って、あったかごはんに乗せて!

商品名:牛煮込みセット(赤ワイン煮)

使用部位:ショルダー・クロッド



訴求ポイント ちょっと豪華な赤ワイン煮を!



商品名:牛甘味噌炒め

使用部位:チャックアイロール



訴求ポイント 野菜も入って、後はフライパンへ。

商品名:牛プルコギ

使用部位:チャックアイロール



訴求ポイント 野菜も入って、後はフライパンへ。

商品名:牛中華炒め用(チンジャオロースー)

使用部位:フラットオブラウンド



訴求ポイント このままフライパンで炒めるだけ!

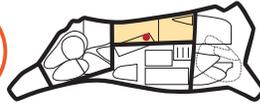
商品名:牛もつ鍋セット

使用部位:シマ腸



訴求ポイント 家族で、たっぷり博多名物もつ鍋を!

189A テンダーロイン
189A Tenderloin



トリミング後



ぐりむき

「フルテンダーロイン」から表面脂肪・筋肉間脂肪・骨間脂肪を除去したもの。シルバースキン上部を覆うカバースキン(第1スキン)は変色防止のために残してある。サイドマッスル付。

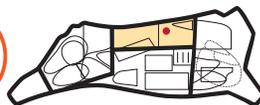


牛テンダーロインステーキ



形状により3分割し、トルネードステーキ、シャトーブリアン、フィレミニオンに商品化する

骨付リブローズ(トマホーク)
Tomahawk

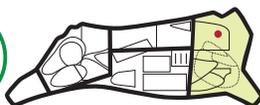


骨付リブアイの特殊スペック。ネイティブ・アメリカンの使う斧(トマホーク)に形状が似ていることからトマホークステーキと呼ばれる。



トマホークステーキ

チャックアイロール Chuck Eye Roll



トリミング後

116Aチャックロールから、チャックフラップテールを分割した肩ロースの芯部分。一般的な規格では、ネック側は第6～7頸椎が付き、ハンブ(カタコブ)は1/2除去してある。

商品化のポイント

チャックアイロールは3つの肉塊=チャックアイログ(肩ロース芯)、チャックフラップ(ザブトン)、リーンキューピング(ネック部分)で構成されている。リップサイドはサシが入りやわらかいのでステーキやすき焼き、ネックサイドはやや固いが赤身が多いので焼肉、しゃぶ、しゃぶ、切落として商品化。作業効率を高めるカッティングではチャックフラップの2/3をはがすようにカットする方法もある。



チャックアイロールは小割せず、チャックフラップ上部の2/3だけをはがす。ナイフはネック側から入れる。



A:Bを切り取ったあとの「芯」部分
B:チャックフラップの一部(ザブトン)



ザブトンステーキ



ザブトンソーロステーキ/レモン



牛肩ロースステーキ用



牛肩ロースローストビーフ用



牛味付焼肉(ブルコギ)



牛ザブトン焼肉用



ビーフカツ用



牛ブルコギ

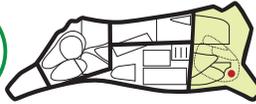


牛甘味噌炒め用



牛肩ロースシチュー用

ショルダークロッド Shoulder Clod



表面



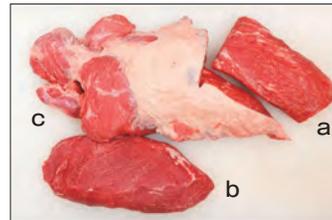
裏面



裏面の整形後



ミスジの良いところ(2/3)をカットして取り出す



- a: ミスジ部分
- b: カタサンカク部分
- C: 切落とし用

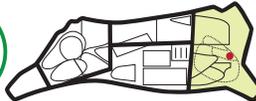
スジ下にあるカタサンカクの下2/3をカットして取り出す

ひじ関節の後部と肩甲骨棘より腹側にある外側筋肉組織で、日本のウデ(シャクシ)にあたる部分。チャック tender とウワミスジは除去してある。一般的な規格の表面脂肪は 1/2 インチ。

商品化のポイント

「カタサンカク・クリ・ミスジ」に3分割する方法もあるが、歩留りを上げるために、ミスジとカタサンカクの肉質と形状の良い部分だけを取り出し、残りは観音開きにして繊維の方向を揃え、切落としスペックとして活用する方法もある。

トップブレードマッスル Top Blade Muscle



ショルダークロッドの肩甲骨の下側に位置する筋肉で、日本では「ミスジ」と呼ばれる。中心部にある太いスジは商品化の際に除去する。



牛ミスジステーキ用



牛ミスジ焼肉用



牛カタサンカク焼肉



牛カタ味付焼肉(ジンジャー)



牛肩カレー用

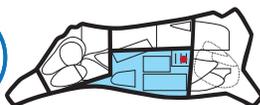


牛肩シチュー用



牛煮込みセット(赤ワイン煮)

ボンレスショートリブ
Bone-less Short Rib



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 (No.123A) から第6～第7肋骨を除去したもの。シルバースキンは付いているが、脂肪、骨ハダ、軟骨は除去されている。



牛バラうす造り焼肉用

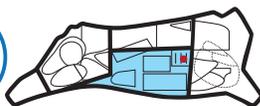


トリミング後



牛バラしゃぶしゃぶ用

リブフィンガーマイト
Rib Finger Meat



ボンインショートリブをボンレスに加工する際に発生するバラ山。形状が棒状であることから「リブフィンガー」と呼ばれる。日本ではゲタの鼻緒に似ていることからゲタカルビあるいは中落カルビと呼ばれる。

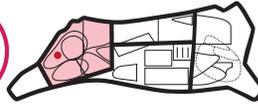


牛中落ちカルビ用



トリミング後

フラットオブラウンド
Flat Of Round



トリミング後

No.171のボトムラウンド(ゲースネック)を分割してできる「ナカニク(ナカシキ)」の部分。余分な表面脂肪は除去してある。

商品化のポイント

裏面のアマ皮は丁寧に除去し、表面脂肪を整形すれば、まるごと切落としにすることもできる。表面脂肪をイチボ側1/2は完全に除去し、スネ側は7mmアンダーに整形してから2分割し、イチボ側で手切りの焼肉用、反対側はスライス商材に活用することができる。

フラットオブラウンドの整形・小割手順



① 裏面の整形後(スジはできるだけ丁寧に取り除く)



② 表面の整形はイチボ側は脂肪を除去。スネ側1/2は脂肪を7mm以下にして残す。



③ 脂肪を除去した部分で繊維に平行に2分割する。左側は脂肪を上切り落としに、右側は手切りで焼肉用などに商品化する。



牛モモローストビーフ用



モモうす切り



モモ切落とし

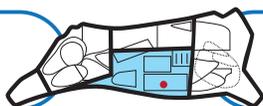


モモしゃぶしゃぶ用



モモ中華炒め用(チンジャオロースー)

スーパーパストラミ Super Pastrami



カルビプレート Karubi Plate



No.121ショートプレートの肉厚の部分を切り出したもの。パッカーによって整形と名称(スーパーパストラミ、カルビプレート、OBENTOプレート等)が異なる。



牛バラ焼肉



牛味付焼肉(甘味噌焼き)



牛カルビカレー用

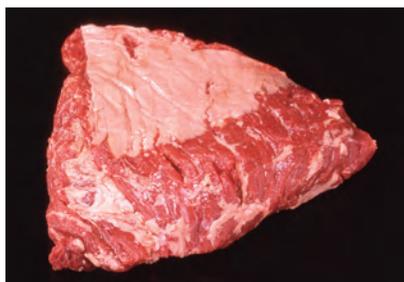
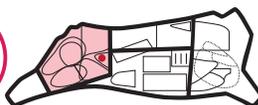


牛バラ切落とし

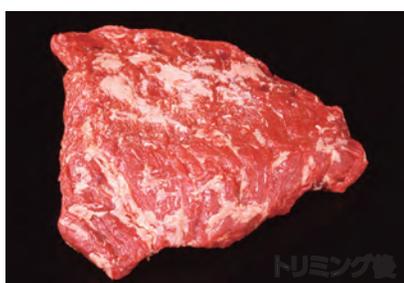


牛井用

フラップミート Flap Meat



No.185ボトムサーロインバットから分割される3つのブロック(ボールチップ、トライチップ、ボトムフラップ)の一部で、ナックル筋の部分。日本では「カイノミ」と呼ばれる。表面脂肪とスジはほとんど取り除いてある。



牛カイノミステーキ用

アウトサイドスカート Outside Skirt



腹部の横隔膜につながる横隔膜筋で、第6～第12の胸部肋骨に接する幅4インチほどの平たい長方形の赤身肉(分類は内臓)。いわゆる「ハラミ」。腱組織の被膜である胸膜は残してある。

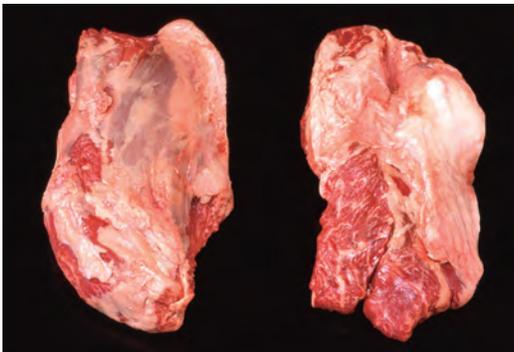
商品化のポイント

アウトサイドスカート、ハンギングテンダーはともに正肉と同等以上の価値を持っているが、分類は内臓。赤身の変色が早いので、開封後は速やかに流冷水で表面全体を丁寧に洗浄し、水滴を拭き上げミートペーパーに包んで冷蔵庫で十分に冷却するなど商品管理に注意を要する。



牛ハラミ焼肉用

ハンギングテンダー Hanging Tender



第12～第13肋骨間の背骨裏側に位置する横隔膜筋。いわゆる「サガリ」。丸太い楕円形の形状で長さは約7インチ。被膜以外の脂肪とスジは除去してある。



牛サガリ焼肉用



牛サガリカレー用

牛タン Tongue



アメリカンビーフの牛タンは「No.1710-06 スイスカット・タン」を基準に種々の規格が開発されている。「クラウンカット・タン」は中央付近のデインブル(くぼみ)を境に先端を切り離してある。



牛タンうす造り焼肉用



牛タン焼肉用



牛タンシチュー用



牛タンしゃぶしゃぶ用

牛シマ腸



小腸の末端から直腸までの間にある長さ約35フィート、直径約3インチの管状の臓器。管状を切開して平たくし、約12インチの長さでカットしてあるものが多い。歯ごたえと弾力があり、付着脂肪に甘味がある。

商品化のポイント

解凍後は、鮮度劣化が早く、特有のにおいが付きやすいので、取扱いに注意する。表面にヌメリがある場合は、冷水で洗浄してから商品化する。



牛シマ腸焼肉用



牛もつ鍋セット用

**セット商品の
使用部位**



商品名:牛すき焼きセット(2~3人前)
使用部位:カルビプレート、フラットオブラウンド



商品名:カップル DE 牛焼肉セット
使用部位:ボンレスショートリブ、トップブレードマッスル、牛タン



商品名:牛すき焼きセット(4~5人前)
使用部位:チャックアイロール



商品名:ファミリー牛焼肉セット
使用部位:カルビプレート、ハンギングテンダー、牛タン



商品名:味わい牛しゃぶしゃぶセット
使用部位:カルビプレート、フラットオブラウンド



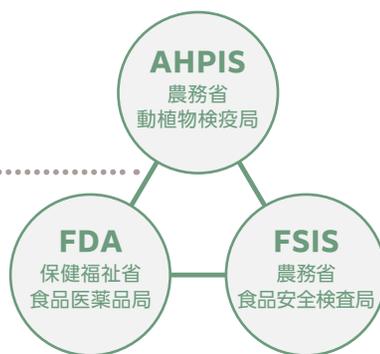
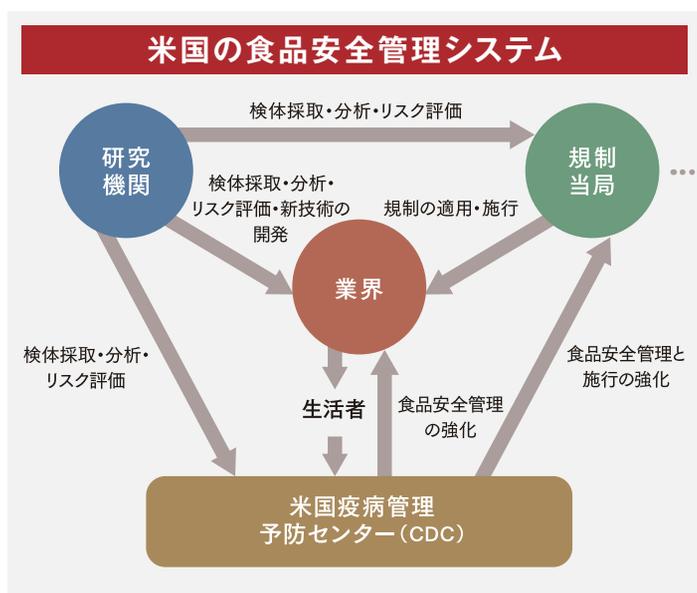
商品名:牛バーベキューセット(4~5人前)
使用部位:チャックアイロール、カルビプレート



商品名:味わい牛しゃぶしゃぶセット
使用部位:ボンレスショートリブ、チャックアイロール

Ⅲ アメリカンビーフの安全性と品質管理

産業全体 産学官の相互連携による安全管理システム



アメリカでは産官学が連携した食品安全対策システムが構築されています。研究機関が食品のリスクを科学的に分析し、評価に基づき政府が規制当局を設置。そして、当局が生産者に対し規制の適用と施行を促します。なお、リコール情報などはCDC(米国家疫管理予防センター)が公表し、業界全体に共有されます。

政府 3つ政府機関がリスクを規制・管理

アメリカの畜産物・食肉の生産の規制に関わる政府機関は3つ。農務省(USDA)の2つの規制機関=動植物検疫局 (APHIS)と食品安全検査局 (FSIS)、独立した政府機関である保健福祉省の食品医薬

品局((DHHS-FDA)です。各機関はそれぞれが所管する法律に基づいて基準の設定から認可、規制、監視、検査、モニタリングなどを行っています。



◆FDAは、添加物や食肉・家きん製品の表面に使用される加工助剤など、食肉以外の全ての原料の承認を管轄し、米国で使用される全ての動物用医薬品の審査・承認を行い、その安全性と有効性の審査の責任を負っています。

◆APHISは家畜の生体に関わる全ての問題を管轄し、米国政府によるトレーサビリティ制度の実施や、動物の疾患と健康リスクの監視、潜在的な危険性の研究、また、国外から米国に輸入される生きた動物の検疫を行っています。

◆FSISは、食肉と家きん類の全ての検査を担当している機関です。従って、家畜が連邦政府の検査を受けた処理工場に到着してからボックスミート製品として出荷されるまでが査察対象となります。また、FSISは食肉・家きん肉の輸出の検査と許可証の発行を行っています。

生産者 BQA(牛肉品質保証)プログラムで自ら規制

牛肉品質保証(BQA=Beef Quality Assurance)プログラムは牛肉生産者の業界団体「全米肉牛生産者・牛肉協会」(NCBA)が自主的に行っているプログラムで、肉牛生産におけるガイドラインとして生産者や獣医師等への教育研修と検証ツールも提供しています。その原則は米国の食品製造施設に課せられる衛生標準操作

手順書(SSOP)、適正製造基準(GMP)の要件を満たし、飼育中の家畜の疾病を予防し、安全な牛肉を提供するために動物用医薬品や農薬などの正しい使い方、牛の治療と記録の保持などを管理しています。



加工業者

すべての工場でHACCP導入

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



食肉処理工場はすべてHACCP(危害分析重要管理点方式)システムの導入が義務付けされています。HACCP構築の前提である衛生標準操作手順書(SSOP)、適正製造基準(GMP)を含めて、生体の入荷から加工、出荷までの全行程における安全性管理が定められています。



対日輸出

日本向け認定施設のみから輸出

アメリカから日本向けに輸出される牛肉は、日米合意による貿易条件に沿って、アメリカ政府が輸出認証プログラムに基づき、日本向けの牛肉および牛肉製品の認証を行います。

輸出認証プログラムでは、日本向けに輸出が可能な工場／

施設について、米国農務省(USDA)が認定を行います。認証を受けた工場／施設の公式リストはUSDAのウェブサイトで公開されています。なお、30ヵ月齢未満と30ヵ月齢以上の施設認証は異なります。

輸入検査

日本産牛肉と同じ基準をクリアして流通

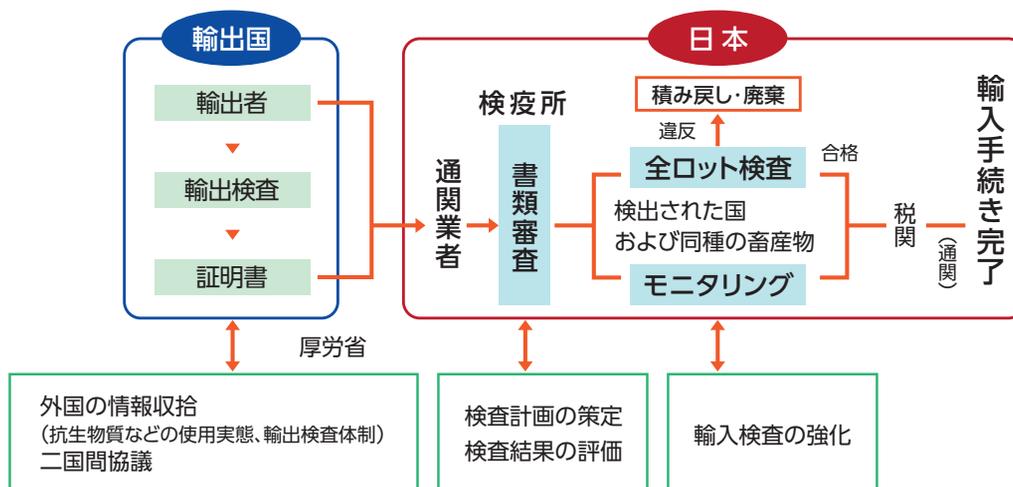
アメリカから日本に輸出されるチルド・ビーフは、ソースローディング方式で輸送されます。ボックスドビーフはと畜／加工工場にコンテナに積まれます。封印されたコンテナは日本での通関まで開封されることはありません。

中西部のパッカーの場合、工場出荷から船積みまで3～5日、コンテナ船による海上輸送が約14間、日本到着から通関までが約7日間、合計でと畜から通関まで約4週間かかります。

日本に到着したアメリカンビーフは、厚生労働省が定める食品衛生法に適合しているか検査を受け、合格したものだけが輸入販売されています。



輸入畜産品のモニタリング検査体制



アメリカンビーフの鮮度管理

1. 食肉の鮮度劣化

《鮮度劣化と原因》

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

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

2. 食肉の鮮度劣化防止

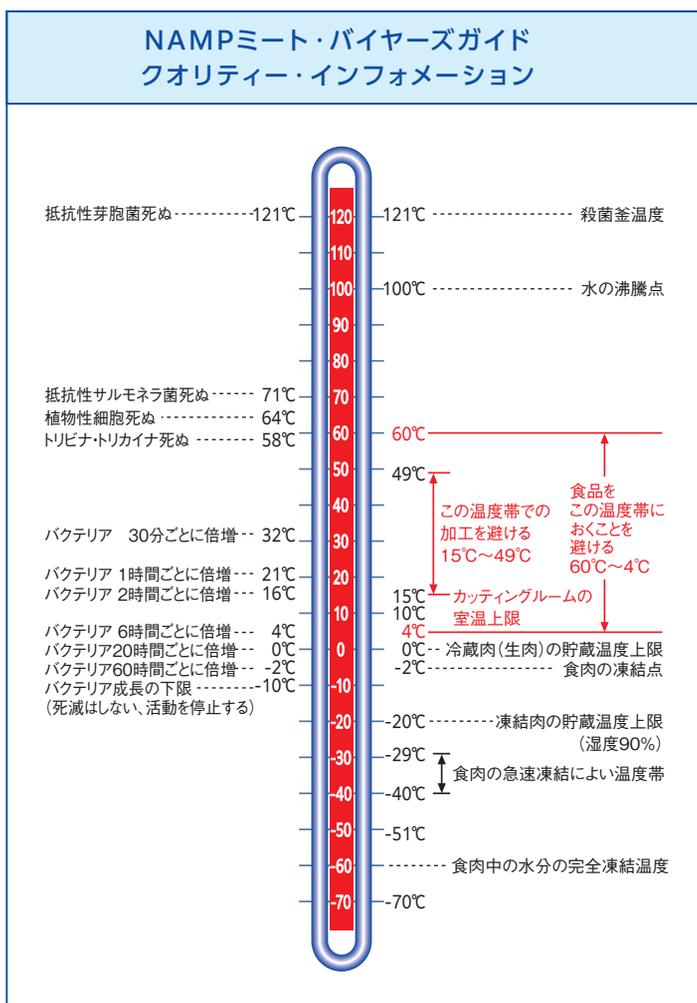
《温度管理》

2℃-20分の原則

食肉の鮮度劣化にもっとも大きく影響するのが、温度上昇などの温度変化です。0℃の品温をもつチルドの食肉製品をすべての行程において2℃以上、上昇させないことが変色腐敗、ドリップ流出をより遅らせることとなります。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の食肉製品は、輸送用冷蔵コンテナがパッカーに横付けされ常温にさらされないように配慮されています(ソースローディング)。冷蔵コンテナは約-1.2℃に保たれ、日本に到着するまで開けられることはありません。

《食肉に関する温度基準》



《細菌汚染・増殖の防止》

① 店入荷時の原料チェック

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

一般生菌数	ドリップの状況
10^3	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 10^6 以下が刺身として販売できる)

② 加工時の細菌汚染増殖防止

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

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

IV 参考

アメリカンビーフ販促ツールのご紹介

USMEFはアメリカンビーフの
販促に便利なPOSツールを無料で提供しております。
オンライン上でオーダーが可能なほか、
印刷用素材およびガイドブックをデータにて提供しています。
詳細はUSMEF公式ホームページ「販促ツール」よりご確認ください。

<https://www.americanmeat.jp/trd/publications/>

販促ツール



●American Beef For You ロゴ



●「レッドブレードステーキ」B5 POP
B5 (H257mm × W182mm)



●「レッドブレードステーキ」ルール POP
H60mm × W180mm



●「トップブレードステーキ」B5 POP
B5 (H257mm × W182mm)



●「トップブレードステーキ」ルール POP
H60mm × W180mm



●「ボンドステーキの焼き方」
リーフレット(B7)



●「ボンドステーキ」B5POP(B5)



●ボンドステーキルールPOP
(H65mm × W365mm)



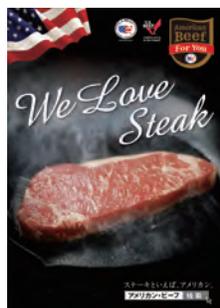
●「Tボーンステーキ」ルールPOP
(H60mm × W300mm)



●「骨付きサーロインステーキ」ルールPOP
(H60mm × W300mm)



●「シマ腸」ルールPOP
(H64mm × W182mm)



●アメリカン ビーフ ステーキ訴求POP
B5 (H257mm × W182mm)



●アメリカンビーフ 焼肉訴求POP
B5 (H257mm × W182mm)



●アメリカンビーフPOP 格付け
(グレーディング・プライム)
黒 B5サイズ
B5 (H182mm × W257mm)



●アメリカンビーフPOP 格付け
(グレーディング・プライム)
黒 A4サイズ
A4 (H297mm × W210mm)

販促ツール(印刷用素材)



●アメリカンビーフ 手書き風POP
格付け(グレーディング)B5



●アメリカンビーフ 手書き風POP
格付け(グレーディング・プライム)B5



●アメリカンビーフ 手書き風POP
格付け(グレーディング・チョイス)B5



●フライパンでつくるローストビーフB5



●アメリカンビーフ 手書き風POP
【ローストビーフ】B5



●アメリカンビーフ 手書き風POP
【ローストビーフ】B5



●アメリカンビーフ 手書き風POP
【ローストビーフ・アレンジ】B5



●アメリカンビーフ 手書き風POP
白バージョン【ファミリーカット】B5



●アメリカンビーフ 手書き風POP
白バージョン【サーロイン】B5



●アメリカンビーフ 手書き風POP
白バージョン【牛たん】B5



●アメリカンビーフ 手書き風POP
白バージョン【肩ロース】B5



●アメリカンビーフ 手書き風POP
白バージョン【ショートプレート】B5



●アメリカンビーフ
手書き風POP白バージョン
【Tボーンステーキ】B5



●アメリカンビーフ
手書き風POP白バージョン
【ブラックアンガス】B5



●アメリカンビーフ
手書き風POP白バージョン
【厚切りステーキ】B5



●アメリカンビーフ
手書き風POP白バージョン
【ファミリーカット】B5



●アメリカンビーフ
手書き風POP白バージョン
【サーロイン】B5



●アメリカンビーフ
手書き風POP白バージョン
【牛たん】B5



●アメリカンビーフ
手書き風POP白バージョン
【肩ロース】B5



●アメリカンビーフ
手書き風POP白バージョン
【ショートプレート】B5



●アメリカンビーフ
手書き風POP白バージョン
【リブロース】B5



●アメリカンビーフ
手書き風POP白バージョン
【ミスジ】B5



●アメリカンビーフ
手書き風POP白バージョン
【Tボーンステーキ】B5

販促ツール(印刷用素材)



●アメリカンビーフ
手書き風POP
黒バージョン
【ファミリーカット】(B5)



●アメリカンビーフ
手書き風POP
黒バージョン
【サーロイン】(B5)



●アメリカンビーフ
手書き風POP
黒バージョン
【牛たん】(B5)



●アメリカンビーフ
手書き風POP
黒バージョン
【肩ロース】(B5)



●アメリカンビーフ
手書き風POP
黒バージョン
【ショートプレート】(B5)



●アメリカンビーフ
手書き風POP
黒バージョン
【ハラミ】(B5)



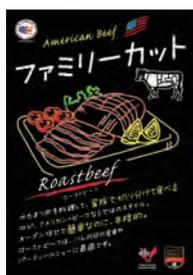
●アメリカンビーフ
手書き風POP
黒バージョン
【ミスジ】(B5)



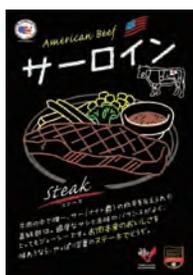
●アメリカンビーフ
手書き風POP
黒バージョン
【骨付きショートリブ】(B5)



●アメリカンビーフ
手書き風POP
黒バージョン
【リブアイロール】(B5)



●アメリカンビーフ
手書き風POP
黒バージョン
【ファミリーカット】(B5)



●アメリカンビーフ
手書き風POP
黒バージョン
【サーロイン】(B5)



●アメリカンビーフ
手書き風POP
黒バージョン
【牛たん】(B5)



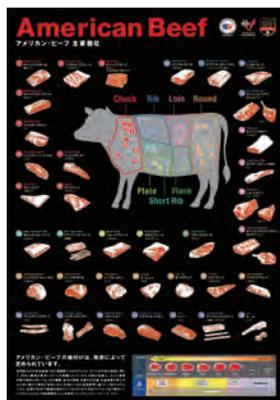
●アメリカンビーフ
手書き風POP
黒バージョン
【肩ロース】(B5)



●アメリカンビーフ
手書き風POP
黒バージョン
【ショートプレート】(B5)



●格付パネル(A2)



●アメリカンビーフ
部位ポスター(A2)



●アメリカンビーフ部位ポスター(A2)



●ランcheonマット(A3)

アメリカンビーフ ガイドブック



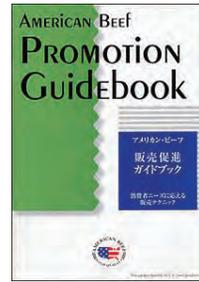
●アメリカンビーフ
プロダクトガイドブック



●アメリカンビーフ
フードサービスガイドブック



●アメリカンビーフ
リテールガイドブック



●アメリカンビーフ
販売促進ガイドブック



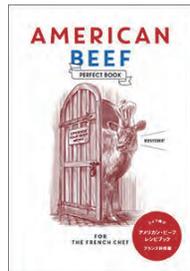
●アメリカンビーフ
プロモーションガイドブック
(ブランド&リテール)



●米国のドライエイジングビーフ
関連ガイド集



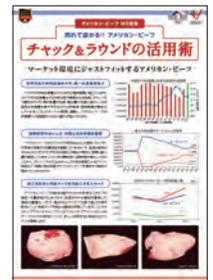
●ホテルシェフ向け
アメリカンビーフレシピブック



●シェフ向け
アメリカンビーフレシピブック
フランス料理編



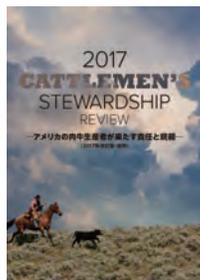
●ショートプレートの活用



●チャック & ラウンドの活用



●「シマチョウ」の
徹底活用ガイド



●2017 Cattleman's Stewardship Review
-アメリカの肉牛生産者が
果たす責任と規範-



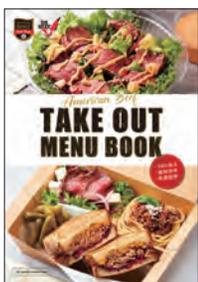
●繁盛店を目指す!
アメリカン・ビーフ活用術



●ショルダークロッドの活用



●ビーフカウ &
ミルクカウガイド



●TAKE OUT MENU BOOK



●Deux plats recipe



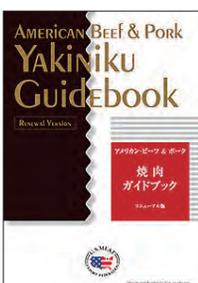
●「フライドビーフ」
レシピガイド



●How wonderful
U.S. BEEF!



●アメリカンビーフ
ブランドビーフ コレクション



●焼肉ガイドブック



●アメリカンビーフ & ポーク
アラカルトメニュー
ガイドブック



●アメリカンミート
ニュー・カットガイド



●アメリカンBBQガイドブック

ここに掲載している
販促ツール・印刷用素材・
ガイドブックは
2023年10月時点で
閲覧・ダウンロードが
可能なものです。



発行：**米国食肉輸出連合会 (USMEF)**

〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-2-20 第3虎の門電気ビル12階

TEL/03-3501-6328 FAX/03-6205-7330

<http://www.americanmeat.jp>

商品提案・監修：株式会社マオ・インターナショナル 代表取締役 毛見信秀

撮影協力：中央化学株式会社 東京オフィスショールーム

編集制作：トップフィールド・マーケティング株式会社