



# アメリカン・ビーフ



Large Intestine ラージインテスティン(大腸)

## 「シマチョウ」の徹底活用ガイド

トウモロコシで育てたアメリカン・ビーフの「シマチョウ」は、  
風味が豊かでうま味があるおいしいバラエティミート(内臓肉)です。  
定番メニューであるホルモン焼肉やもつ鍋用以外にも、様々な用途に活用できます。

お鍋  
しまちょう!

焼肉  
しまちょう!

ご当地グルメに  
しまちょう!

炒め物に  
しまちょう!





# みんなDE焼肉しまちよう!

シマチョウを加えてボリューム感アップ  
ファミリーで楽しむ値頃な焼肉セット

人気メニューのコンビで、もう一品訴求  
レモンダレでさっぱり、コリコリ食感

## ワイワイ焼肉セット(3~4人前)

## もう一品ホルモンセット



商品化例

《アメリカ産牛パストラミ》800g  
《アメリカ産シマチョウ》200g

目安売価  
2000円/P

商品化例

《アメリカ産牛タン》60g  
《アメリカ産シマチョウ》100g

目安売価  
500円/P

牛タンDE

# 焼肉しまちよう!

ビーフといえは、アメリカン。



お鍋に  
しまちよう!

焼肉しまちよう!

ビーフといえは、アメリカン。





# みんなDEお鍋にしまちよう!

シマチョウの付着脂肪の甘い風味は、鍋料理のスープの味をアップします。博多風もつ鍋の定番具材は餃子の皮、シマチョウの出汁が浸みて絶妙な味わいになります。また辛味の魅力で人気の鍋メニューとして定着したキムチ鍋。シマチョウを主役にプルプル食感が楽しめるヘルシーメニューとして提案しましょう。

## 博多風もつ鍋(3~4人前)

## 韓国風テッチャンキムチ鍋(3~4人前)



- 《もやし2袋》400g
- 《ニラ》½束
- 《餃子の皮》6枚
- 《アメリカ産シマチョウ》400g



関連品

目安売価  
780円/P



- 《もやし2袋》400g
- 《ニラ》½束
- 《輪切りトウガラシ》少々
- 《アメリカ産シマチョウ》400g



関連品

目安売価  
780円/P



調理例



ビーフといえば、アメリカン。



Partly funded by the Beef Checkoff

※このPOPIはUSMEFのWebからダウンロードできます。



# フライパン DE 炒め物にしまちよう!

シマチョウのコリコリとした歯ごたえと、脂肪の甘みが最もストレートに味わえるのが炒め物。貼付の小袋で味付けを変えて、提案メニューに変化をつけるとバリエーションが広がります。火が通りやすいように、2~3cm幅にカットして商品化します。また、下ゆで(湯通し)すると、やわらか感が増すこともアドバイスしましょう。

## 甘味噌ホルモン炒め(2人前)



目安売価  
398円/P

《玉ネギ》1玉 《タレ小袋》1袋 《アメリカ産シマチョウ》300g

## 旨辛味噌ホルモン炒め(2人前)



目安売価  
398円/P

《玉ネギ》1玉 《タレ小袋》1袋 《アメリカ産シマチョウ》300g

## ホルモンプルコギ(2人前)



目安売価  
398円/P

《玉ネギ》1玉 《タレ小袋》1袋 《アメリカ産シマチョウ》300g

## ホルモン甘味噌炒め(2人前)



目安売価  
298円/P

《アメリカ産シマチョウ》200g 《タレ》250g

冷蔵庫の中の野菜も加えて!

調理例

ビーフといえば、アメリカン。

Partly Inspected by the Beef Checkoff

※このPOPはUSMEFのWebからダウンロードできます。



# ご当地グルメにしまちよう!

全国各地にホルモンを使った名物メニューがあり、B1グランプリにも多彩なホルモンメニューが登場しています。ご当地グルメを切り口に、シマチョウと関連品(うどん、焼そば等)のクロスMD提案が可能です。

## ホルモンうどん(岡山)



- 《もやし1袋》200g
- 《玉ネギ》半玉
- 《タレ小袋》1袋
- 《アメリカ産シマチョウ》300g



関連品

目安売価  
398円/P

## ホルモン焼そば(鳥取)



- 《もやし1袋》200g
- 《玉ネギ》半玉
- 《タレ小袋》1袋
- 《アメリカ産シマチョウ》300g



関連品

目安売価  
398円/P



調理例



ビーフといえば、アメリカン。



※このPOPはUSMEFのWebからダウンロードできます。

## American Beef Large Intestine

# アメリカン・ビーフのシマチョウ



### スペック

ラーズインテスティン(大腸)は、小腸の末端から直腸までの間にある長さ約35フィート(10.7m)、直径約3インチ(7.6cm)の管状の臓器。洗浄処理後に、管状を切開して平たくし、約12インチ(30.5cm)の長さでカットしてあるものが一般的。表面にしま模様があるため、日本では「シマチョウ」あるいは「ホルモン」「もつ」「てっちゃん」とも呼ばれています。

### 肉質の特長

大腸は小腸より厚みがあり、コリコリとした歯ごたえと弾力があります。付着脂肪に甘味があり、焼肉、炒め物、鍋や煮込み用にも適しています。

### 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、冷水で洗浄し水分を十分にふき取ってから商品化する。

## シマチョウの商品化手順



(焼肉用カット)

解凍時の状態は、シャーベット状が最適。一本ごとに広げて伸ばし、縞模様を上にし、はみ出ている脂肪をカットします。  
焼肉は3~4cmにカットし、鍋、炒め物用は2~3cmにカットします。

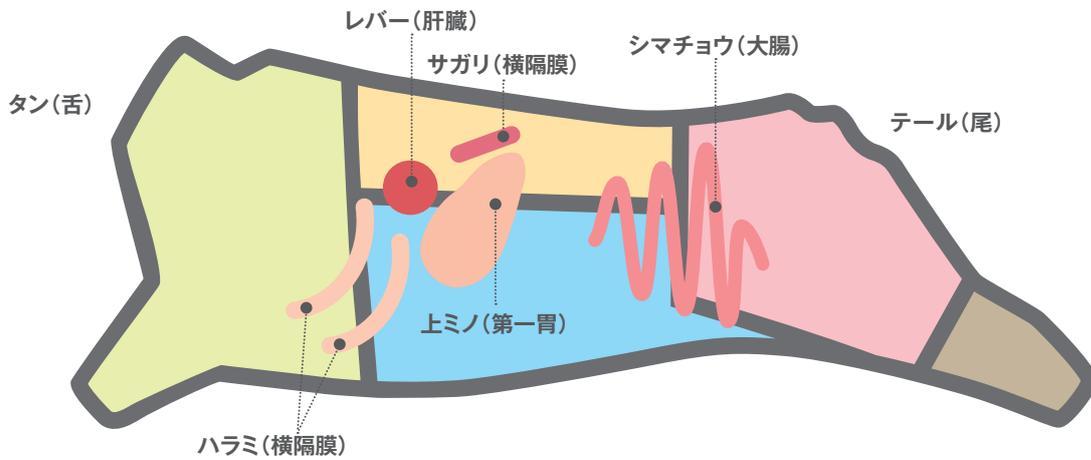


牛シマチョウ焼肉用



牛もつ鍋セット用

# アメリカン・ビーフの主なバラエティミート



バラエティミート	NAMPコード	アメリカン・ビーフの呼称	日本の呼称
	121C	アウトサイドスカート	ハラミ
	1765	ハンギングテンダー	サガリ
	1710	タン	タン
	1724	レバー	レバー
	1740	マウンテンチェーントライブ	上ミノ
	1744	ラーズインテストイン	シマチョウ(大腸)
	1791	テール	テール

## 主なバラエティミートの栄養成分表

バラエティミートは、部位ごとにさまざまな味わい・食感と栄養価があります。シマチョウはビタミンB・Cなど美肌効果の期待できる栄養素を含んでいます。

牛内臓	別名	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	ミネラル					ビタミン						脂肪酸			コレステロール mg	塩分相当量 g	
						ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	A μg	D μg	E mg	K μg	B1 mg	B2 mg	C mg	飽和 g	一価不飽和 g			多価不飽和 g
大腸	シマチョウ	162	9.3	13.0	0	61	120	9	120	1.3	2	0	0.2	15	0.04	0.14	6	3.94	7.3	0.47	150	0.2
舌	タン	365	13.3	31.8	0.2	60	230	3	230	2.8	3	0	0.9	9	0.10	0.23	1	11.19	15.98	1.25	97	0.2
肝臓	レバー	132	19.6	3.7	3.7	55	300	5	300	3.8	1100	0	0.3	1	0.22	3.00	30	0.93	0.48	0.64	240	0.1
第一胃	ミノ	182	24.5	8.4	0	51	130	11	130	4.2	1	微量	0.4	6	0.04	0.14	2	2.73	3.35	0.51	240	0.1
尾	テール	492	11.6	47.1	微量	50	110	7	110	4.3	20	0	0.3	微量	0.06	0.17	1	13.20	27.24	1.30	76	0.1
横隔膜	ハラミ・サガリ	301	14.9	25.2	0.3	47	250	2	250	3.8	4	0	0.7	6	0.15	0.34	1	9.33	12.55	0.95	69	0.1

日本食品標準成分表(5訂版)より。100gあたりの数値。ミノはゆで、その他は生。



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：株式会社ダイショー東京本社