

アメリカン・ビーフ MD提案

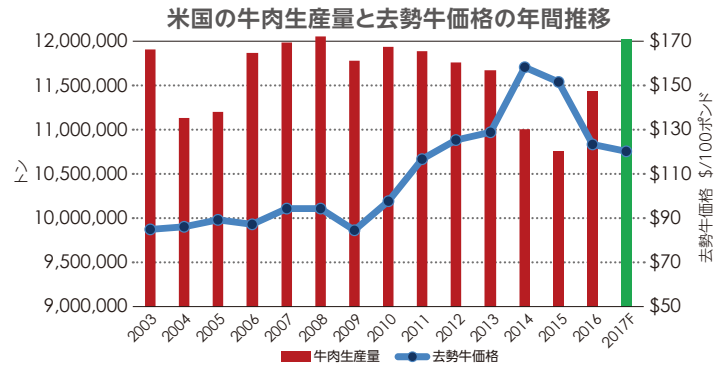
売れて儲かる!! アメリカン・ビーフ

チャック&ラウンドの活用術

マーケット環境にジャストフィットするアメリカン・ビーフ

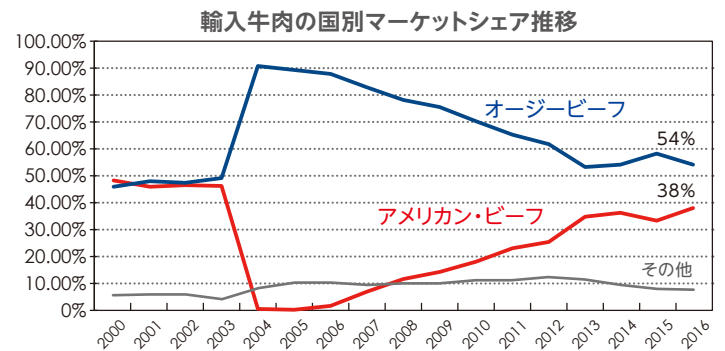
世界的な牛肉供給減の中で、唯一生産量が拡大

アメリカの牛肉生産量は2016年から増加基調に転じています。2017年の生産量は2008年以降で最高となる見通しです。一方で豪州は干ばつ等の影響で生産・輸出量が大幅に減少し、日本国内の生産量も素牛不足などから供給減・価格高騰が顕在化しています。こうしたマーケット環境に連動し、アメリカン・ビーフの新規導入や他国産からの切り替えが進んでいます。



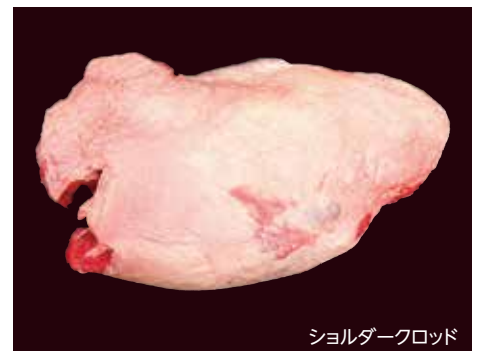
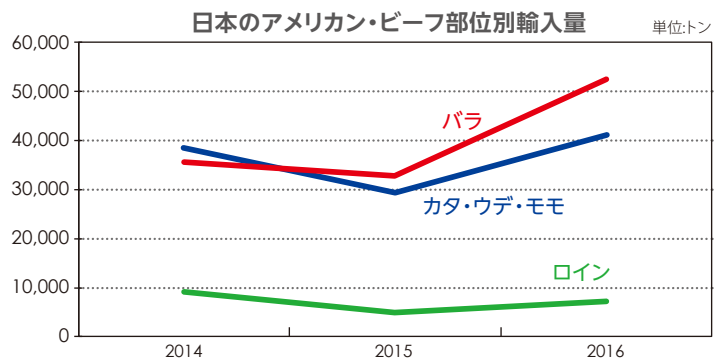
穀物肥育のおいしさ、肉質と味の評価を重視

アメリカン・ビーフはロインやバラ系を中心とした焼肉、ステーキ、牛丼等の市場でその優位性を発揮していますが、今、従来は使用の少なかったウデ・カタ・モモ系の活用にも関心が高まり、実際に輸入量も増加しています。この一因は豪州産との価格差が縮小してきたことから、グレインフェドによるおいしさや格付制度によるグレード指定など、肉質と味の評価でアメリカン・ビーフを選択する傾向が強まっているためです。

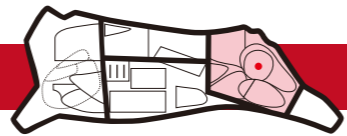


値ごろ訴求と利益アップを可能にするスペック

アメリカン・ビーフの強みは細分化された多彩なスペックの単品・大量供給力にあります。歩留まりや作業性を重視した規格が豊富な一方で、商品化のアイデア次第で値ごろ感を訴求しつつ、利益アップを図れる規格も充実しています。ここでは①トップラウンドキャップオン②フラットオブラウンド③ショルダークロッドの3部位について、新しい活用方法と商品化のアイデアを提案します。



トップ ラウンド・キャップオン Top Round Cap on



スペック

ビーフ・ラウンドプライマルからナックルおよびボトムラウンド(グースネック)を分離した「No.168 Beef Round Top (Inside) Untrimmed」。大腿骨の後ろにあり、和名のウチモモの一部にあたる。キャップオフ(ヒラカワなし)の規格もある。

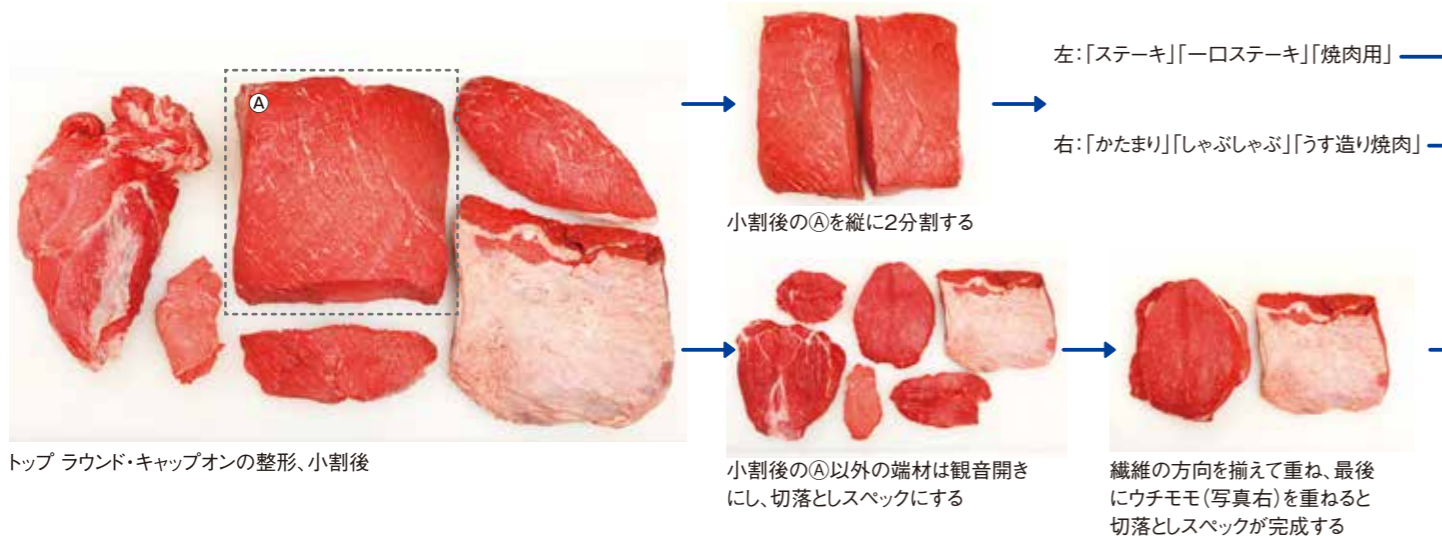
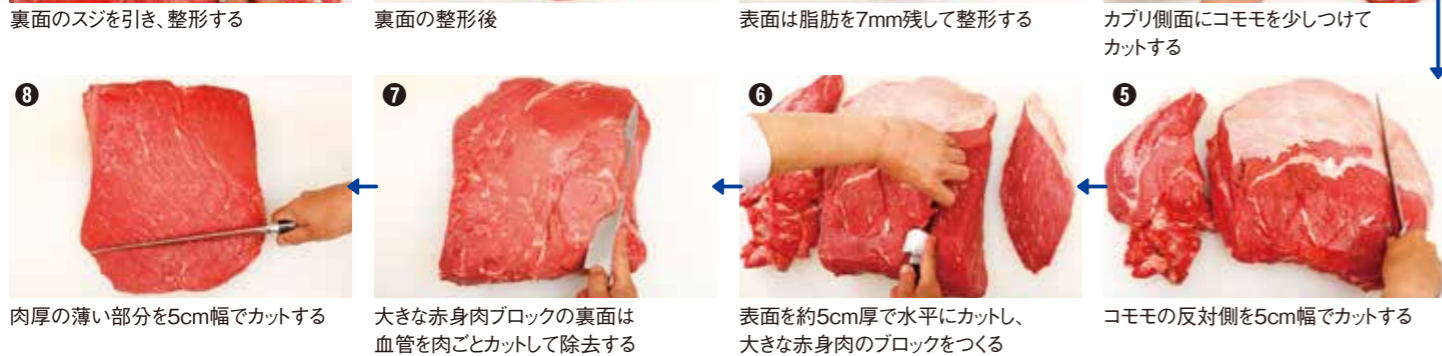
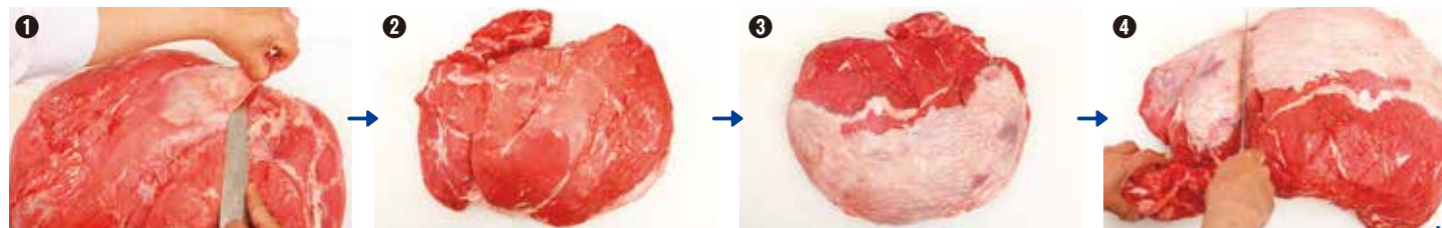
肉質の特徴

赤身のやわらかい大きな部分肉。ケンサキ(オオモモ)とウチモモ(コモモ)では肉質・色合い・水分含量が異なるので商品化の際に注意する。

商品化のポイント

裏面のスジ、うす皮を除去した後、一般的にはケンサキ(オオモモ)とウチモモ(コモモ)に分割するが、ここでは赤身の価値を高め、かつ歩留りを上げる手法として大きな赤身のブロック(全体重量の1/2)を取り出し、残りを切落としスペックにしている。取り出した赤身ブロックはさらに2分割し、コモモ側をステーキ、焼肉用に商品化。反対側はかたまり(ローストビーフ用)やうす切りアイテムにする。切落としは端材をすべて観音開きにし、繊維の方向を整えて平らに重ねて切落とし用とする。

トップ ラウンドの整形・小割手順



トップ ラウンド(Top Round)を活用したアイテム例

牛モモステーキ用



牛モモ一口ステーキ用



牛モモ焼肉用



牛モモローストビーフ用



牛モモうす造り焼肉用



牛モモしゃぶしゃぶ用



牛モモ切落とし



④は1.2mmでスライス。しゃぶしゃぶ専用トレイは高さがあるので、立てかけるように盛り付ける。
⑤は1.5mmでスライスした切落としタイプのしゃぶしゃぶ用。ここで提案したカットタイプならば豚肉と同じ価格帯での販売も可能。

切落としは見た目のきれいさとメニュー提案が大切。小袋やタレかけで提案メニューに変化を付ける。スライサーにかける際は脂肪を上にして切る。7mmアンダーにした脂肪を上にして盛り付けると、均一な商品ができているかどうかの目安になり、また売場で陳列した時にキレイに見える。

牛モモ切落とし(旨辛小袋添付)



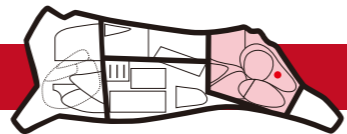
牛モモ切落とし(ブルコギ小袋添付)



牛モモ切落とし(甘味噌添付)



フラットオブラウンド Flat of Round



表面



裏面

スペック

No.171のボトムラウンド(グースネック)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。

肉質の特徴

大きな赤身のかたまりであるが、肉質はややかたいため、スライスアイテムやローストビーフなどに適している。焼肉用に商品化する場合にサク取りした後、テンダーライザーをかけること。

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が、ここでは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。イチボ側で手切りの焼肉用(ややかたいため必ずテンダーライザーをかける)、反対側はスライス、切落とし用に活用している。ビーフカツ用の使用の場合はうす切りの重ねカツにすることで、硬さを解消する。

フラットオブラウンドの整形・小割手順



裏面の整形後(スジはできるだけ丁寧に取り除く)

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。

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、右側は手切りで焼肉用に商品化する。

フラットオブラウンドを活用したアイテム例

牛モモローストビーフ用



※ブロックはブリッジ付きのトレイで立体的に盛り付ける

牛モモ焼肉用



※イチボ側を焼肉用にす

牛モモうす造り焼肉用



※表面に切り込みを入れ、軽く丸めて盛り付ける。ポン酢を添えて和のイメージを訴求

牛モモすき焼き用



※値ごろ感のあるすき焼き用として提案

牛モモカツ用



※1枚80g×3枚。厚めの切落としを重ねて型を整え、ミルフィーユ状の重ねカツにする

チャック&ラウンドを使用したメニュー例

ローストビーフサラダ



ホイコーニューロー (回鍋牛肉)



ロールステーキ



牛モモカツ



フラットオブラウンドを活用した切落とし提案

牛モモ切落とし



※切落としは小袋やタレかけで提案メニューに変化をつける

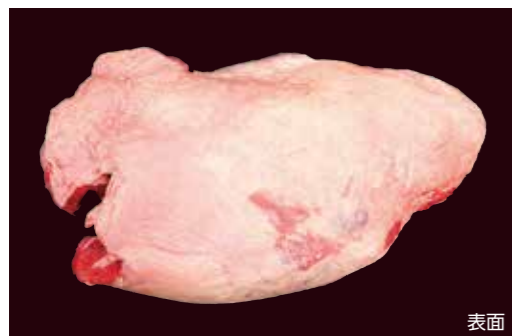
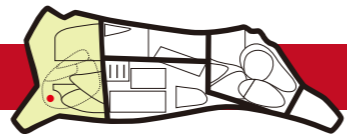
牛モモ切落とし (ジンジャーたれかけ)



牛モモ切落とし (ブルコギたれかけ)



ショルダークロッド Shoulder Clod



表面



裏面

スペック

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、和名のウデ(シャクシ)にあたる部分。チャックテンダー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(ブランドにより若干の差がある)

肉質の特徴

赤身が多く、モモ部位に比べるとサシが入りやすく、味も風味もある。良く動く部位なので、筋膜や腱が多く、肉色は濃い目。キメは粗いが、筋膜や腱を除去すれば硬さに難はなく、幅広い用途に利用できる。

商品化のポイント

スジ、脂肪、骨ハダを除去した後、「カタサンカク・クリ・ミスジ」に3分割する方法もあるが、ここでは歩留りを上げるため、ミスジとカタサンカクは肉質と形状の良い部分だけを取り出し、残りは切落としのスペックにする方法を提案する。ミスジ部分は先端のサシのある部分をステーキ用に、残りは筋肉中央にある大きなスジを取り焼肉用に商品化。切落としのスペック化は観音開きにし繊維の方向を揃える(トップラウンドの手順を参照)。

ショルダークロッドの整形・小割手順



裏面の骨ハダ、スジを除去する



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



表面の整形=脂肪を整形し、スジ引きをする



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



分割して取り出したミスジ部分



切落としスペックにする



分割して取り出したカタサンカク部分

ショルダークロッド・ミスジ部分を活用したアイテム

牛ミスジステーキ用(カタ)



※ミスジの先端部分はサシが入り、やわらかいのでステーキや焼肉用に商品化する

牛ミスジ焼肉用(カタ)



牛カタBBQセット



※ミスジは大きなサイズでカットし、家庭でもちょっと豪華な焼肉、BBQができることを提案する

ショルダークロッド・カタサンカク部分を活用したアイテム

牛カタサンカクステーキ用



牛カタやわらかステーキ用(カタサンカクオイル焼き)



牛ふぞろい焼肉用(カタ)(カタサンカク味付け)



※カタサンカクの形状の良い部分をステーキにする。形の見劣りする部分はテンダーライザーをかけふぞろいの焼肉用に商品化する。オイルをかけると表面がコーティングされ変色が遅くなる

ショルダークロッドを活用した切落としアイテム

牛カタ切落とし



牛カタ切落とし(ジンジャーたれかけ)



牛カタ切落とし(ブルコギたれかけ)



※切落としは小袋やタレかけで提案メニューに変化をつける



切り方から作り方まで! 意外とカンタン



かたまり肉



推進プロジェクト

Thick cut meat project

肉をより、肉らしく食べる。

まるごと調理してから切り分けて

楽しむかたまり肉なら、

パーティーシーンや、お祝いのごちそう、

ぜいたく気分を味わいたいときに、うってつけです。

ローストビーフも、ステーキも、ビーフ・シチューも

ココロ踊るかたまり肉で、食卓を華やかに。

おすすめします!かたまり肉

USMEFはかたまり肉および厚切りステーキ・ローストビーフなどの販売で
ユニット売価アップとバックヤードの作業低減等に寄与する
「かたまり肉推進プロジェクト」を展開しています。

かたまり肉レシピ動画配信中→

アメリカン・ビーフ

検索



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 毛見信秀代表取締役

編集制作・撮影/トップフィールド・マーケティング株式会社