

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
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	
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/うす切り/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
ショルダークロッド/トップブレッドマッスル	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	33
IV 参考 アメリカン・ビーフ販促ツールのご紹介	
販促ツール/販促ツール(印刷用素材)	35~37
アメリカン・ビーフ ガイドブック	38

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

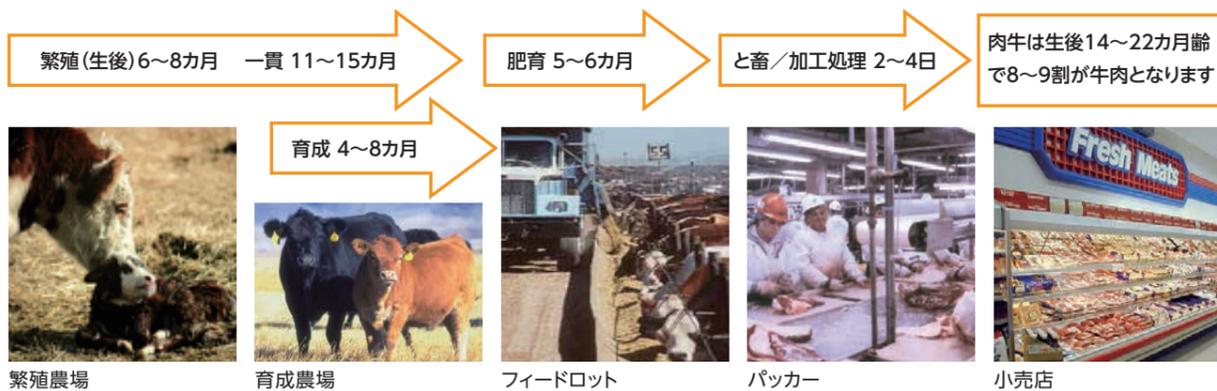
大規模な生産力を背景として、ユーザーが必要とする部位を単品で供給することが可能です。歩留りや作業効率を考慮した価値あるスペック(カット規格)が多彩に開発されています。

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

アメリカの牛肉生産は、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。



大手パッカーは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・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(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、肥沃な土地と豊富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。格付けは肉質等級(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ています。

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 →							
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)	Traces (形跡あり)	Practically Devoid (ほとんどなし)
A	USDA PRIME		USDA CHOICE		USDA SELECT	Standard		
9~30ヶ月齢	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

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★

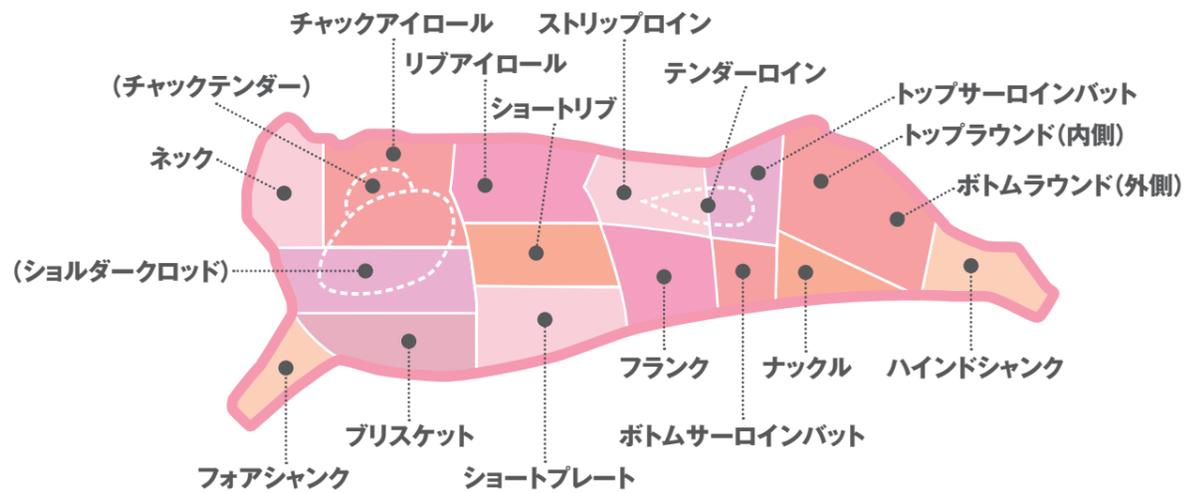
アメリカの牛肉産業は大規模な生産力と、国内マーケットの消費力を活かして、海外市場が求める部位を単品で供給することができます。例えば、ミスジやカイノミなど日本では「希少部位」と称される重量構成比の小さい部位でも、単品で大量に供給できます。

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。

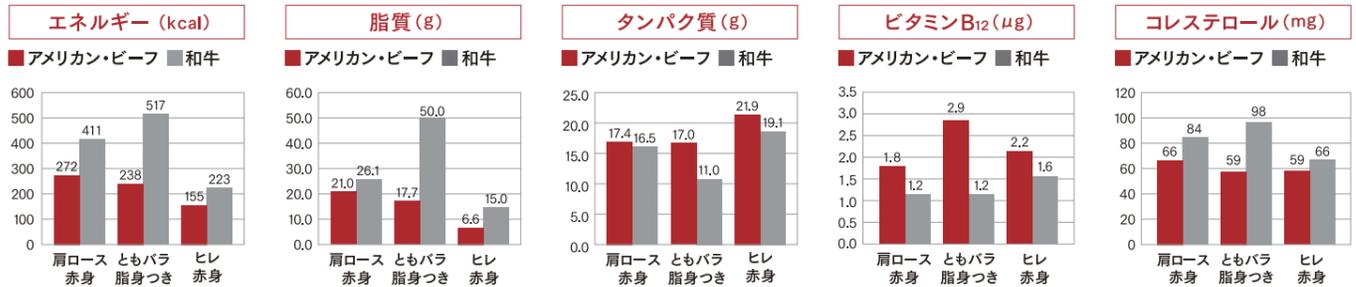
アメリカン・ビーフの主なカット



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	チェックアイロール	Chuck Eye Roll	23
かたロール芯		(116A')	チェックアイログ	Chuck Eye Log	-
ザブトン		(116A')	チェックフラップ	Chuck Flap	-
タチバラ、はねした		(116A')	チェ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	チェックリブ	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	チェックテンダー	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	-
リブローズ		-	スペンサーロール	Spencer Roll	-
リブローズ芯		112	リブアイロール	Rib Eye Roll	-
リブローズかぶり		-	リフターミート	Lifter Meat	-
ヒレ	ロイン	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		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	-	
らんぼ	184B	トップサーロイン・バット	Top Sirloin Butt	-	
いちぼ	184D	クーレット	Culotte	-	
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
ダン		1710	ダン	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

～用途別コーナー・商品提案～

アメリカン・ビーフステーキハウス



アメリカン・ビーフBBQ(焼肉)ハウス



しゃぶしゃぶ



すき焼き/うす切り



カレー&シチュー



アメリカン・ビーフ DE 簡単クッキング

アメリカン・ビーフだけで本場のステーキを多彩に

ステーキ

◆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、その品揃えはとても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、ペロリと食べられる和牛との交雑種(F1)の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、もっとも柔らかいステーキ!

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: トマホークステーキ
(骨付リブロースステーキ)

使用部位: 骨付リブロース(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スステーキ!

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と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!

商品名: サブトーンロースステーキ/レモン
(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: レモン風味のあっさりステーキ!

商品名: サブトンスステーキ
(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: 希少部位の1つサブトンをステーキで!

商品名: 牛肩ロースローストビーフ用

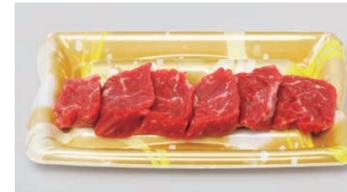
使用部位: チャックアイロール



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: カイノミステーキ
(牛モモロースステーキ)

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: 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: カタサンカークロースステーキ
(牛カタロースステーキ オイル焼き)

使用部位: ショルダーダークロッド



訴求ポイント: 歯切れのよい赤身をオイル焼きステーキで!



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、定番ですね!

商品名:牛中落カルビ焼肉(牛バラ焼肉用)
使用部位:リップフィンガーミート

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:ファミリー焼肉セット(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: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(ブルコギ)
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:牛ショートリブうす造焼肉(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:牛サーロインうす造り焼肉
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、ほ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!

商品名:カップル DE 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:牛ザブトン焼肉
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、ザブトンで焼肉を!

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!

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、ほん酢であっさり!

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 牛タンはしゃぶしゃぶでもおいしいよ!

商品名:味わい牛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:牛ローズしゃぶしゃぶ用

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:味わい牛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きを!

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:牛すき焼きセット(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人前すき焼きセット!

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きを!

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: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



訴求ポイント 家族3世代、みんなですき焼きパーティー!



カレー & シチュー

定番の人気メニュー、やわらかい肉を使用し、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(≒やわらかく)食べていただくための商品づくりを工夫することで、益々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。

カレー & シチュー

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 カレー用のためのやわらかサガリ肉!

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 赤身肉でもやわらかいカレーができます!

商品名:牛タンシチュー用

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 カレー用のためのやわらかい霜降り肉!

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 赤身と霜降りのうま味を丸ごと楽しむ!赤ワインと共に

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 コトコト煮込むほどやわらか本格シチュー!

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უნづくカレー



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)を変えて提案することが大切です。

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

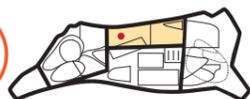
使用部位:シマ腸



訴求ポイント 家族で、たっぷり博多名物もつ鍋を!

II-2 提案アイテムの使用部位と商品化のポイント

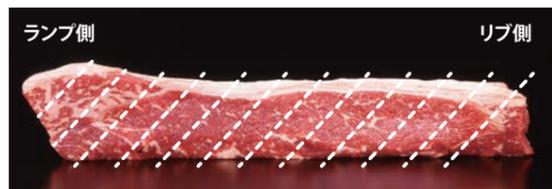
ステーキレディー ストリップロイン Steak Ready Strip Loin



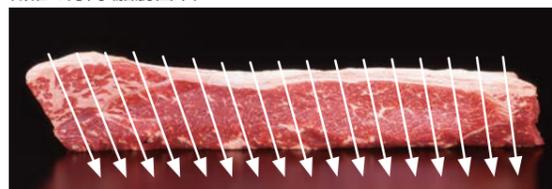
商品化のポイント



トリミング後



繊維の方向(脂肪面下)



手切りの場合のカット方法
(繊維に直角に切るため包丁はやや右斜めにいれる)

第13肋骨～第5腰椎の長さのサーロインの部分で、ロース芯に付いたリップ(バラ足)をリップ・エンド1インチ、ロインエンドは0インチに整形したもの。背脂肪は厚さ1/4インチに整形されている。



牛ニューヨークステーキ

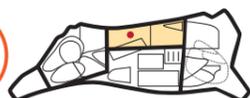


牛サーロインうす造り焼肉用



牛サーロインすき焼き用

Tボーン T bone

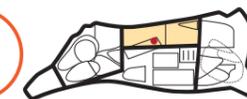


No.173のショートロインまたはNo.174の同・ショートカットをステーキ状にしたもの。背骨と肋骨がTの字で、肋骨の左右にサーロインとテンダーロインが付いている。テンダーロインの直径は最低1/2インチ以上あること。

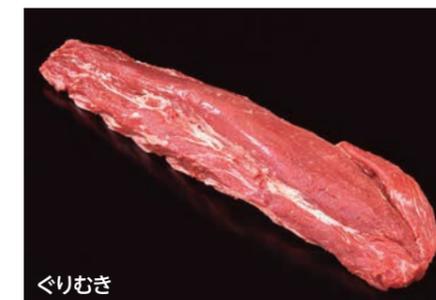


Tボーンステーキ

189Aテンダーロイン 189A Tenderloin



トリミング後

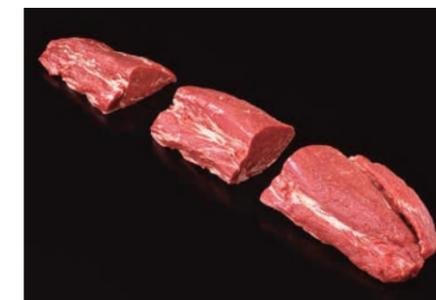


ぐりむき

「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

骨付リブロース(トマホーク) Tomahawk

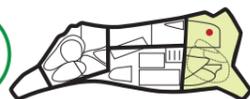


骨付リブアイの特殊スペック。ネイティブ・アメリカンの使う斧(トマホーク)に形状が似ていることからトマホークステーキと呼ばれる。



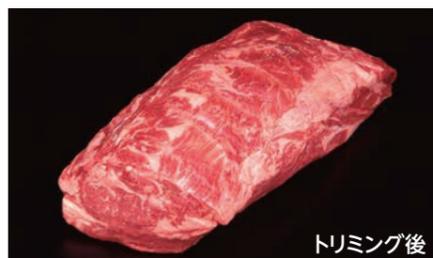
トマホークステーキ

チャックアイロール Chuck Eye Roll



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)



トリミング後



牛ザブトンステーキ



牛ザブトンステーキ/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

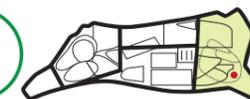


牛甘味噌炒め用



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

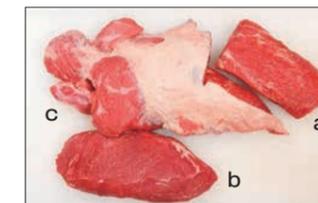


ミスジの良いところ(2/3)をカットして取り出す

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

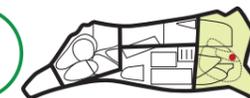
「カタサンカク・クリ・ミスジ」に3分割する方法もあるが、歩留りを上げるために、ミスジとカタサンカクの肉質と形状の良い部分だけを取り出し、残りは観音開きにして繊維の方向を揃え、切落としスペックとして活用する方法もある。



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

トップブレイドマッスル 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

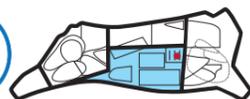


牛肩シチュー用



牛煮込みセット(赤ワイン煮)

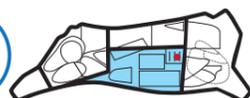
ボンレスショートリブ Bone-less Short Rib



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。



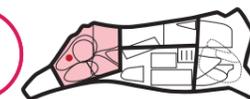
リブフィンガーミート Rib Finger Meat



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。



フラットオブラウンド Flat Of Round



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。

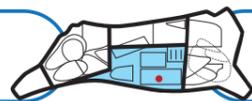
商品化のポイント

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



スーパーパストラミ
Super Pastrami



トリミング後

No.121ショートプレートの肉厚の部分を作り出したもの。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。

カルビプレート
Karubi Plate



牛バラ焼肉



牛味付焼肉(甘味噌焼き)



牛カルビカレー用

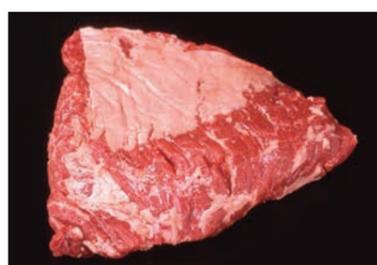
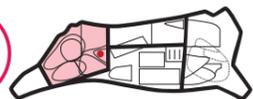


牛バラ切落とし

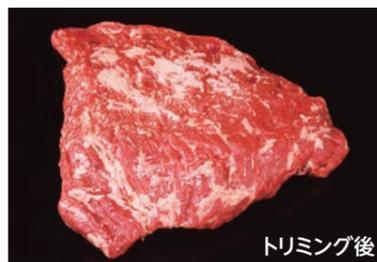


牛丼用

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「カミノミ」と呼ばれる。表面脂肪とスジはほとんど取り除いてある。



トリミング後



牛カミノステーキ用

アウトサイドスカート
Outside Skirt



トリミング後

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。

ハンギングテンダー
Hanging Tender



トリミング後

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。

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



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「No1710-06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」は中央付近のデンプル(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



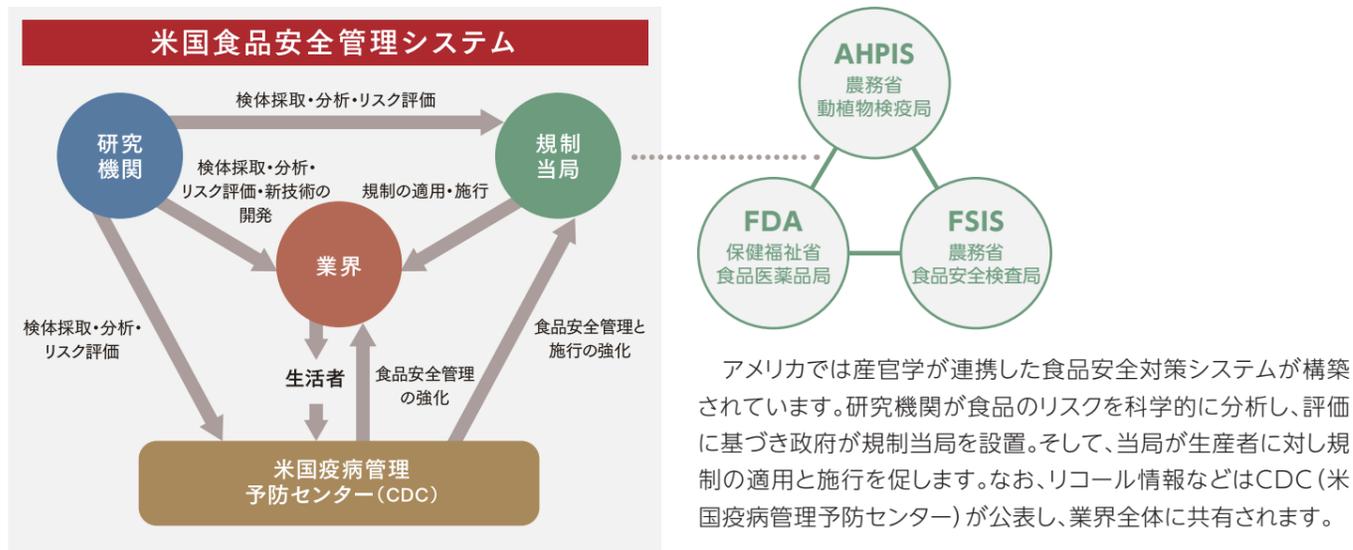
商品名:牛バーベキューセット(4~5人前)
使用部位:チャックアイロール、カルビプレート



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



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・家さ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、食肉と家さ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・家さ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 すべての工場では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QSA LT-30(USDA30カ月齢未満証明品質システム評価のプログラム)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。

EVプログラムで日本向けに輸出が可能な工場/施設については、米国農務省が認定を行います。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。2017年12月15日現在で認証工場/施設は87カ所に及んでいます。

輸入検疫 日本産牛肉と同じ基準をクリアして流通

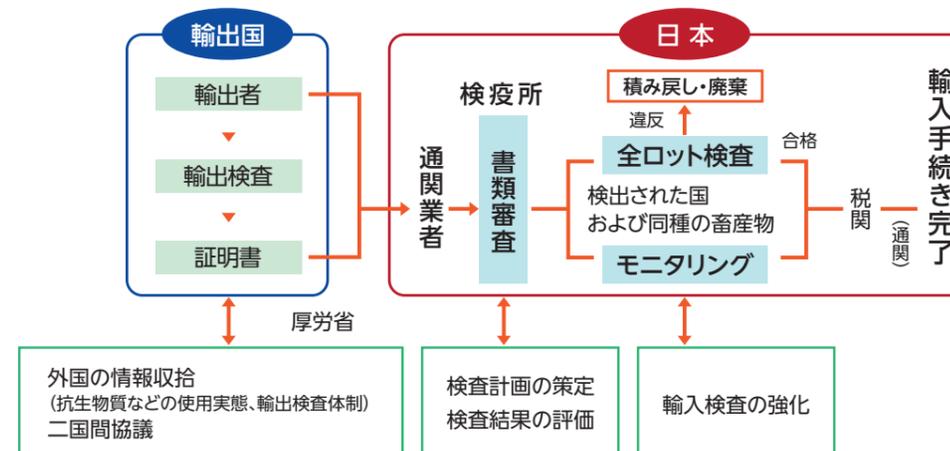
アメリカから日本に輸出されるチルド・ビーフは、ソースローディング方式で輸送されます。ボックスドビーフはと畜/加工工場コンテナに積み込まれます。封印されたコンテナは日本での通関まで開封されることはありません。

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

《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

《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の食肉製品をすべての行程において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°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。

《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°C以下が望ましい

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



●トレイパック用ステッカー
縦33mm × 横33mm



●4連バナー(縦350mm × 横265mm)



●テーブルスカート(縦500mm × 横600mm(1枚))



●エプロン
縦(丈)800mm × 横(幅)600mm



●試食販売用ロゴスタンド
(縦148mm × 横210mm)



●プライムグレード・トレイパック用ステッカー
(縦43mm × 横65mm)



●URBAN BBQステッカー
(縦45mm × 横75mm)



●「ポンドステーキ」トレイパック用ステッカー
(縦43mm × 横43mm)



●ポンドステーキの焼き方リーフレット(B7)



●ポンドステーキB5POP (B5)



●ポンドステーキレールPOP (H65mm × W365mm)



●牛たんトレイパック用ステッカー
(縦43mm × 横65mm)



●焼肉トレイパック用ステッカー
(縦43mm × 横65mm)



●すき焼きトレイパック用ステッカー
(縦43mm × 横65mm)



●「男のカタマリ肉」トレイパック用ステッカー
(縦43mm × 横65mm)



●ファミリーカット(かたまり肉)トレイパック用ステッカー
(縦65mm × 横43mm)



●ステーキトレイパック用ステッカー
(縦43mm × 横65mm)



●アメリカン・ビーフシチューレシピステッカー
(縦80mm × 横65mm)



●デコレーション リボン
(縦100mm × 横1800mm)



●装飾リボン



●大判フラッグ
(各:縦1350mm × 横900mm)

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)



●アメリカン・ビーフ 手書き風POPバラントインA (B5)



●アメリカン・ビーフ 手書き風POPバラントインB (B5)



●フライパンで焼くローストビーフ (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【バックリブ】 (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【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)

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】



●アメリカン・ビーフ 手書き風POP 黒バージョン【サーロイン】



●アメリカン・ビーフ 手書き風POP 黒バージョン【牛たん】



●アメリカン・ビーフ 手書き風POP 黒バージョン【肩ロース】



●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【バックリブ】(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)



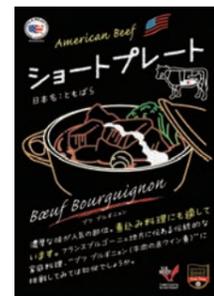
●アメリカン・ビーフ 手書き風POP 黒バージョン【サーロイン】(B5)



●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)



●アメリカン・ビーフ ステーキ訴求POP (B5)



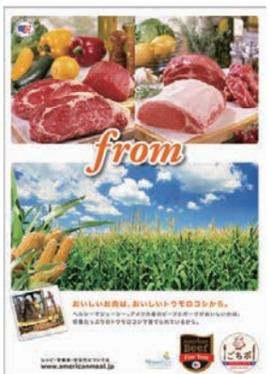
●アメリカン・ビーフ 焼肉訴求POP (B5)



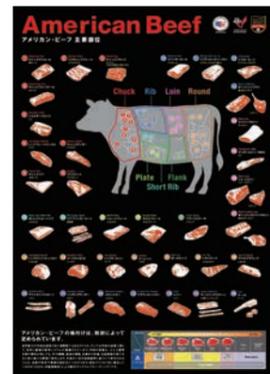
●ランチョンマット (A3)



●アイオワコーンポスター (A2)



●ミズーリコーンポスター (A2)



●アメリカン・ビーフ 部位ポスター (A2)

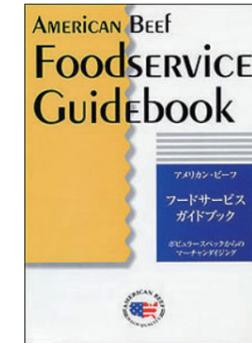


●アメリカン・ビーフ部位ポスター (A2)

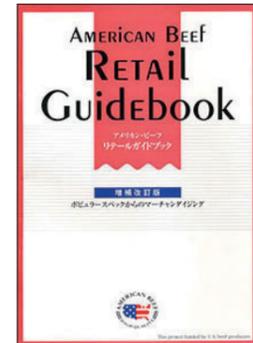
アメリカン・ビーフ ガイドブック



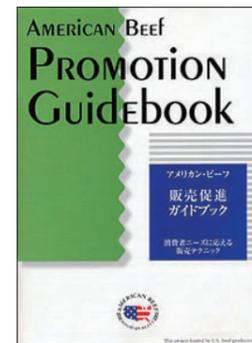
●アメリカン・ビーフ プロダクトガイドブック



●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



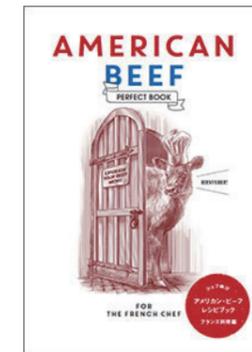
●アメリカン・ビーフ プロモーションガイドブック (ブランド&リテール)



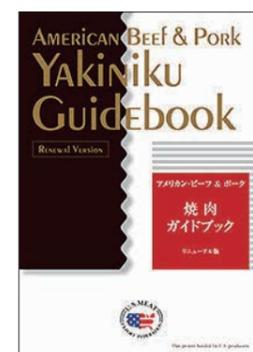
●米国のドライエイジングビーフ関連ガイド集



●ホテルシェフ向け アメリカン・ビーフレシピブック



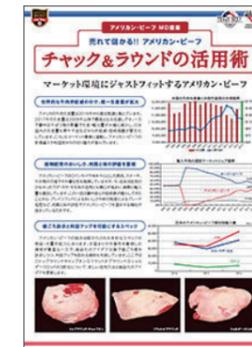
●シェフ向け アメリカン・ビーフレシピブック フランス料理編



●焼肉ガイドブック



●ショートプレートの活用



●チャック & ラウンドの活用



●アメリカンBBQガイドブック