

AMERICAN BEEF & PORK

New

アメリカン・ミート
ニュー・カットガイド

Alternative Cuts Guide

アジア市場向け規格の有効活用



Message from USMEF

ごあいさつ

平素よりアメリカン・ミートに対して格別のご理解、ご愛顧を賜り厚くお礼申し上げます。私ども米国食肉輸出連合会(USMEF)は1976年の設立以来、『Putting U.S. Meat on the World's Table』(アメリカン・ミートを世界の食卓へ)のスローガンの下で、世界各国でアメリカン・ミートの優れた品質への理解を普及、浸透するために様々な活動を行っております。

おかげさまで、日本はアメリカン・ビーフならびにポークの輸出額ベースでNo.1市場の地位にあります。ただ、近年、牛肉需給は世界的にひっ迫しつつあり、貿易市場における競合度合が強まっております。こうした供給タイトな状況下では、従来の人気部位に限らず、様々な部位を有効的に活用していくことが重要になっています。

アメリカン・ミートは細分化されたカット規格を単品で入手できることが大きなメリットです。従来の輸出用スペック開発では日本がリードしてきましたが、今日的には日本以外のアジア諸国向けにも多様な規格が開発されており、今後はアジア諸国で流通している規格を理解した上でのバイニングや商品政策の立案が重要になっていくものと推察されます。

本書は、USMEFのアジア地区オフィス(日本、韓国、台湾、アセアン、香港・中国)のスタッフを主対象として実施した「American Meat New Alternative Cuts Seminar」(※)での提案部位と商品化のアイデアを収録したものです。これまで日本では利用が少なかったカット規格への理解とともに、新しい商品開発の参考として、本書をお役立ていただければ幸いです。



米国食肉輸出連合会 (USMEF)

アメリカン・ビーフの分割と掲載部位

American Beef Products

Loin Wing (Loin Tail)
ロインウイング(ロインテール) (p7)



Digital Flexor
デジタルフレクサー (p10)



Heel Meat
ヒールミート (p10)



Tri-Tip
トライチップ (p9)



Top Sirloin Butt Cap (Cullote)
トップサーロインバットキャップ (p9)



Upper Plate (Tiger Tail)
アッパープレート(タイガーテール) (p8)



Center Cut Back Ribs
センターカット バックリブ (p3)



Plate Finger
プレートフィンガー (p8)



Back Ribs Finger On (FO)
バックリブ フィンガーオン (p3)



Brisket Oyster
ブリスケットオイスター (p5)



Rib Cap Plate
リブキャッププレート (p2)



Clod Heart
クロッドハート (p4)



Lifter Meat
リフターミート (p2)



Top Blade Muscle
トップブレードマッスル (p4)



Hump Meat
ハンブミート (p6)



Chuck Riblet
チャックリブレット (p3)



Chuck Eye Roll
チャックアイロール (p6)



Petite Tender
ペティットテンダー (p5)



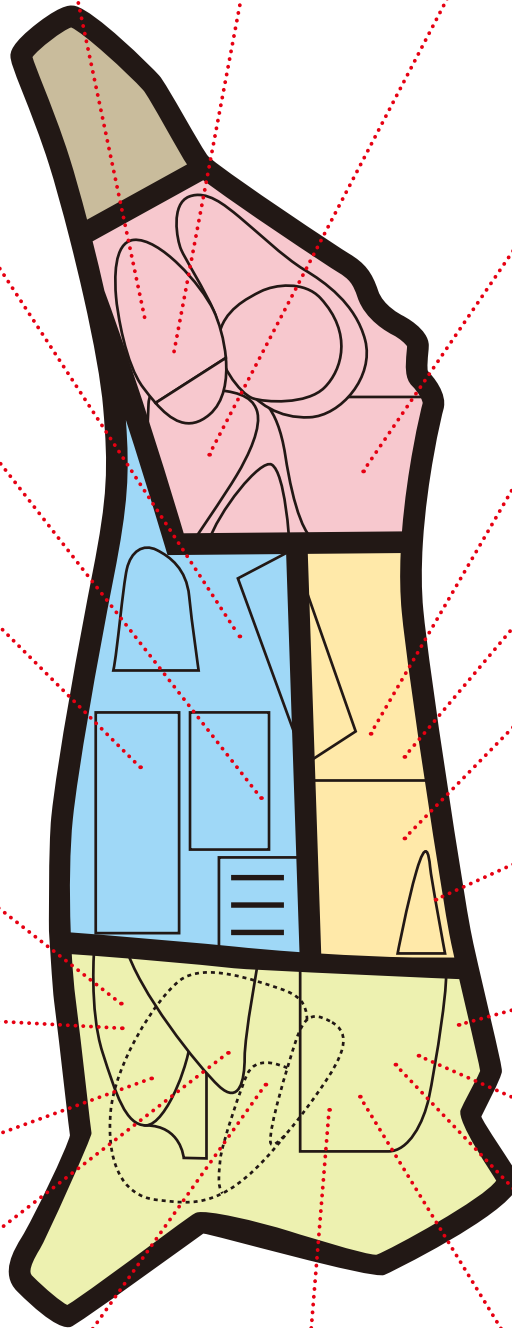
Rope Meat
ロープミート (p5)



Chuck Flap Tail
チャックフラップテール (p7)

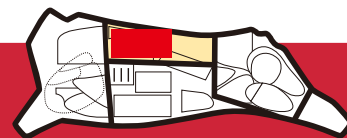


Block Cut Chuck Eye Roll
ブロックカットチャックアイロール (p6)



ロイン

Rib Cap Plate リブキャッププレート



カット規格 リブロースの背側の真ん中からバラ先を通して、ショートリブのカブリの部分。

パッキング : 2/bag, 3b/box

重量範囲の目安 : 15.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と 商品化のポイント

ブリスケットに近い肉であり、脂肪の除去の仕方によって印象が変わる。内側のスジはなるべく除去した方がよい。薄くスライスしてしゃぶしゃぶ用に使用できる。切落とスタイプにすれば牛丼用、プルコギ用にも使える。味があるのでスジ切りすれば焼肉用の商品化もできる。



◆しゃぶしゃぶ用



◆焼肉用



◆切落とし

ロイン

Lifter Meat リフターミート



カット規格 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)の一部。肉厚なブレード状の赤身肉で、リブ・キャップとも呼ばれる。シルバースキン以外の余分な筋、脂肪は除去されている。

パッキング : 2p/bag, 6b/box

重量範囲の目安 : 17.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と 商品化のポイント

適度に軟らかい赤身肉でスジ切り処理をして、焼肉に使用できる。表面の脂肪を除去するだけで商品化できるため歩留りもよい(80%以上)。しゃぶしゃぶ用は2枚のリフターミートを重ねてスライスする。

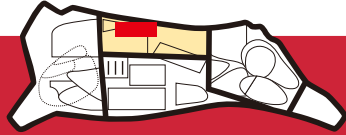


◆しゃぶしゃぶ用



◆焼肉用

ロイン



Back Ribs Finger On (FO)
バックリブ フィンガーオン



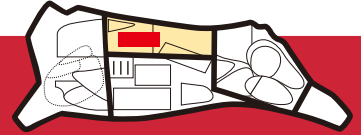
カット規格 第6から第12肋骨のリブアイロールの骨をはずした部分で、肋骨筋(インターコストルミート)がついている。

パッキング : 2p/bag, 6b/box

重量範囲の目安 : 22.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

ロイン



Center Cut Back Ribs
センターカット バックリブ



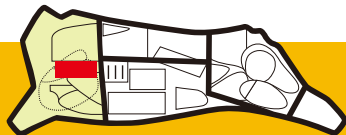
カット規格 第6から第12肋骨のリブアイロールの骨をはずした部分で、湾曲した骨の部分を除去。肋骨筋(インターコストルミート)がついている。

パッキング : 17p/box, bulk

重量範囲の目安 : 30.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

カタ



Chuck Riblet
チャックリブレット



カット規格 第1から第5肋骨のチャックリブの骨の部分。肋骨筋(インターコストルミート)がついている。

パッキング : 2p/bag, 22b/box

重量範囲の目安 : 16.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と
商品化のポイント

骨付き肉なのでBBQ商材に適している。骨に沿って1本づつカットする。骨の上のスジに切り目を入れると、食べる時に身離れがよい。



◆BBQ用

カタ

Clod Heart クロッドハート



カット規格 ショルダークロッドを3分割した1つの肉塊で、日本ではカタサンカク。形状が似ていることから「クリ」とも呼ばれる。比較的赤身の多い部位。

パッキング : 1p/bag, 4b/box

重量範囲の目安 : 13.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と 商品化のポイント

表面のスジを除去し、裏返して脂肪とスジを除去したのち、中スジに沿って上の筋肉と下の筋肉に分割する。中に食い込む太いスジは除去する。ほぼ赤身の肉だがモモよりも味は濃厚。かたまりでローストビーフ用として提案することができる。歯切れのよい肉感を感じる部位であり、一口ステーキ、焼肉にも利用できる。



◆焼肉用



◆ステーキ用



◆一口ステーキ用



◆オイル焼き用



◆ブロック(ローストビーフ用)

カタ

Top Blade Muscle トップブレードマッスル



カット規格 #114ショルダークロッドの肩甲骨の下側に位置する筋肉。日本ではミスジと呼ばれる部分。

パッキング : 1p/bag, 8b/box

重量範囲の目安 : 16.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と 商品化のポイント

中心部分に太いスジがあるが、先端から約4分の1のスジは残したままカットしてもよい(ほとんどコラーゲンなので軟らかい)。残りのスジはスジとして目立つのですべて除去する。焼肉、ステーキ用に適している。全体にサシが入り、味と風味がよい。



◆しゃぶしゃぶ用

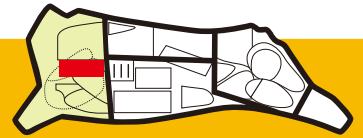


◆一口ステーキ用



◆ステーキ用

カタ Petite Tender ペティットテンダー



カット規格 #114のショルダークロッドのミズジの上部で、筋間の筋にそって分割。テレスメジャーとも呼ばれる。

パッキング : 3p/bag, 8b/box

重量範囲の目安 : 10.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

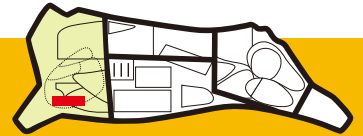
肉質の特徴と 商品化のポイント

非常に軟らかな部位なので、焼肉、一口ステーキにできる。そのまま衣づけしてビーフカツにもできる。テンダーロインと同様、軟らかい肉のカテゴリーに分類される。



◆まるごとビーフカツ用

カタ Brisket Oyster ブリスケットオイスター



カット規格 アウトサイドスカート、インサイドスカートの上部に位置し、胸骨についている部分。表面の皮の部分は硬い。

パッキング : 5p/bag, 8b/box

重量範囲の目安 : 12.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

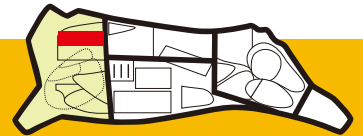
肉質の特徴と 商品化のポイント

インサイドスカートの肉の一番厚いところ。同じ部位でも切り方を変えることでさまざまな焼肉用の商品ができる。また、味は非常によいので、煮込み、シチュー用としても商品化できる。



◆焼肉用(花咲カルビ)

カタ Rope Meat ロープミート



カット規格 第1から第7頸椎の上に付着している筋肉で、鶏肉の『せせり』の部分。

パッキング : 3p/bag, 10b/box

重量範囲の目安 : 18.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と 商品化のポイント

頸椎内側からそぎ取った肉(鶏肉でいうせせり)で、とても軟らかい部位。焼肉にも使え、独特の食感と軟らかさがある。カレー、シチュー用にも提案できる。



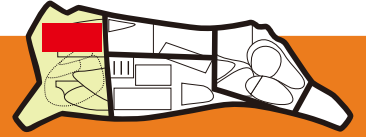
◆焼肉用



◆シチュー用

カタ
ロース

Chuck Eye Roll チャックアイロール



カット規格 #116Aのチャックロールからチャックフラップを分割したカタロースの部分。ネック側は第6～第7頸椎が付き、ハンブは1/2切断してあるのが一般的な規格。

パッキング : 1p/bag, 2p/box
重量範囲の目安 : 18.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と 商品化のポイント

チャックアイロールの本来の分割ではハンブ(カタコブ)、チャックアイログ(カタロース芯)、チャックフラップ(ザブトン)に分割される。この分割ではチャックアイログが小さくなるので、ネック側からチャックフラップの上部2/3をはがすように分割する方法もある。チャックアイログのリップ側は柔らかいので厚切りでステーキや焼肉用にし、ネック側は硬いので切落としなどに商品化する。チャックフラップは焼肉用に柵取りするが、繊維の方向が斜めから縦に変化するので包丁が繊維に直角に入るように注意する。

Block Cut Chuck Eye Roll ブロックカットチャックアイロール



カット規格 チャックロールからネック側は、チャックフラップテールの端でカット、ハンブ(カタコブ)は、バラ側に平行にカット。

パッキング : 1p/bag, 3b/box
重量範囲の目安 : 15.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。



◆ステーキ用



◆すき焼き用



◆焼肉用



◆プルコギ(タレ付)



◆プルコギ用(小袋貼付)



◆牛丼用



◆焼肉用(ユッケタイプ)



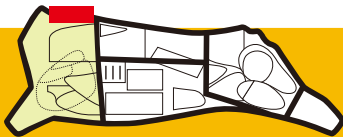
◆ブロック

肉質の特徴と 商品化のポイント

いわゆるカタコブの部分。硬めの部位であり、薄めにスライスし切落としにする。または、シチュー用として商品化できる。

カタ

Hump Meat ハンブミート



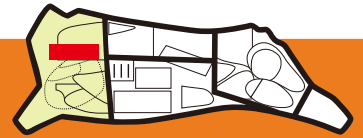
カット規格 #116Aのチャックロールのカタコブの部分。筋繊維は、粗く肉質は硬い。

パッキング : 2p/bag, 18b/box
重量範囲の目安 : 30.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

カタ
ローズ

Chuck Flap Tail チャックフラップテール



カット規格 #116チャックロールのアイ・エンド(Eye-End)の第2~4肋骨間の肉厚の部分。肉質は均一で長方形をしている。

パッキング : 2p/bag, 4bag/box

重量範囲の目安 : 14.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と 商品化のポイント

全体にサシが入り、肉質も均一である。長方形で形が整っており、歩留りがよく、扱いやすい。焼肉、ミニステーキに適している。



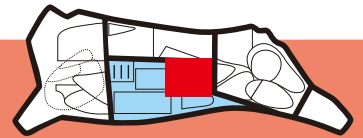
◆焼肉用



◆一口ステーキ用

バラ

Loin Wing (Loin Tail) ロインウイング(ロインテール)



カット規格 ストリップロインの第13肋骨および第1~第5腰椎のナール側の部分。

パッキング : 1p/bag, 8b/box

重量範囲の目安 : 22.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と 商品化のポイント

基本的にバラ肉だが、ストリップ側は軟らかい肉質。1.5mmでスライスしたものを長く重ねてラップでロールすると、年輪型の「ロールステーキ」ができる。



◆ロールステーキ用(ソース)



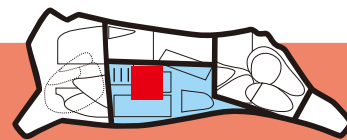
◆ロールステーキ用(スパイス)



◆焼肉用

バラ

Upper Plate (Tiger Tail) アッパープレート(タイガーテール)



カット規格 #123ショートトリブ(肋骨6-8)の上部のカブリから肋骨9-12までのプレートの部分。(ショートトリブの上部がないものがタイガーテール)

パッキング : 2p/bag, 4b/box

重量範囲の目安 : 25.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と 商品化のポイント

バラ肉の胸側の肉で、バラ山が残っている状態。脂肪が多いので牛丼用に使える。歩留りは約80%。バラの部分、下側の部分では赤身率が異なるため半分に分割してからスライサーを使う。表面の赤い部分(カップ)は表面に薄いスジがあるので、切れ目を入れておく。二枚に重ねてからスライスしてプルコギ用、牛丼用にスライスしていく。



◆プルコギ用(小袋貼付)



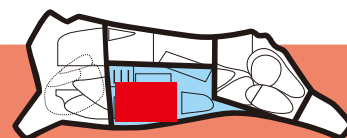
◆プルコギ用(タレかけ)



◆牛バラ焼き用

バラ

Plate Finger プレートフィンガー



カット規格 第6～第12肋骨までの肋軟骨間の筋肉。まぐろのいわゆる中落ち部分にあたる。

パッキング : 2.5kg/bag 6b/box

重量範囲の目安 : 15.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と 商品化のポイント

軟骨、骨ハダが付着しているかを確認し、確実に除去する。中落ちカルビやゲタカルビに活用できる味のよい部位で、肉の形状のよいものは一口サイズのステーキがとれる。焼肉用は切れ目を細かく入れる。軟らかくで甘みがありBBQ材料にも使える。



◆焼肉用(味付け)



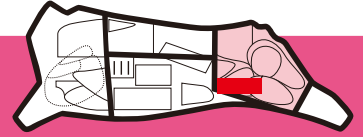
◆BBQ用串刺し



◆一口ステーキ用

モモ

Tri-Tip トライ チップ



カット規格 #185ボトム・サーロイン・バットから分割される3つのブロックの一部で、日本ではトモサンカク(ヒウチ)にあたる部位。

パッキング : 2p/b, 4b/box

重量範囲の目安 : 14.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と 商品化のポイント

肉塊の表面に付着する薄いスジを取り除く。肉厚の部分は焼肉用に適している。韓国ではプルコギやはさみを使う焼肉に用いられる。ごちそう感を打ち出す焼肉セットは刺身のような盛りつけで、少量で美しく見せる商品化がポイント。



◆焼肉用(切り目入り)



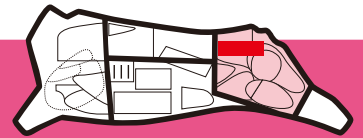
◆焼肉用



◆焼肉セット

モモ

Top Sirloin Butt Cap (Cullote) トップサーロインバットキャップ



カット規格 #184トップサーロインバットからトップサーロイン(ランプ)を分割したもの。日本ではらんいちの中の「イチボ」の一部にあたる。

パッキング : 2p/bag, 3b/box

重量範囲の目安 : 11.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と 商品化のポイント

繊維の方向が縦から横に流れる。繊維に直角に切るのがポイント。先細の方が軟らかく、ステーキにも使える。ブロックにして、ローストビーフ用も提案できる。また、焼肉用としても商品化できる。



◆ステーキ用

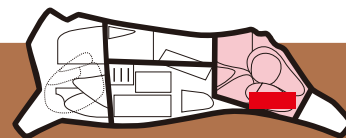


◆ローストビーフ用糸巻き



◆一口ステーキ用

スネ Heel Meat ヒールミート



カット規格 #170ボトムラウンドから分離されるヒールの一部で、デジタルフレクサーと分離されたダキチマキの部分。

パッキング : 4p/bag, 12b/box

重量範囲の目安 : 25.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と 商品化のポイント

比較的軟らかく、表面脂肪を除去して焼肉用やカレー用に商品化できる。



◆焼肉用

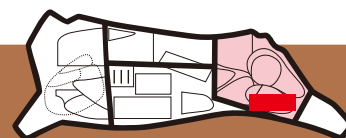


◆焼肉用



◆カレー用

スネ Digital Flexor デジタルフレクサー



カット規格 #170ボトムラウンドから分離されるヒールの一部で、ヒールミートと分離したセンボンの部分。

パッキング : 2p/b, 28b/box

重量範囲の目安 : 26.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

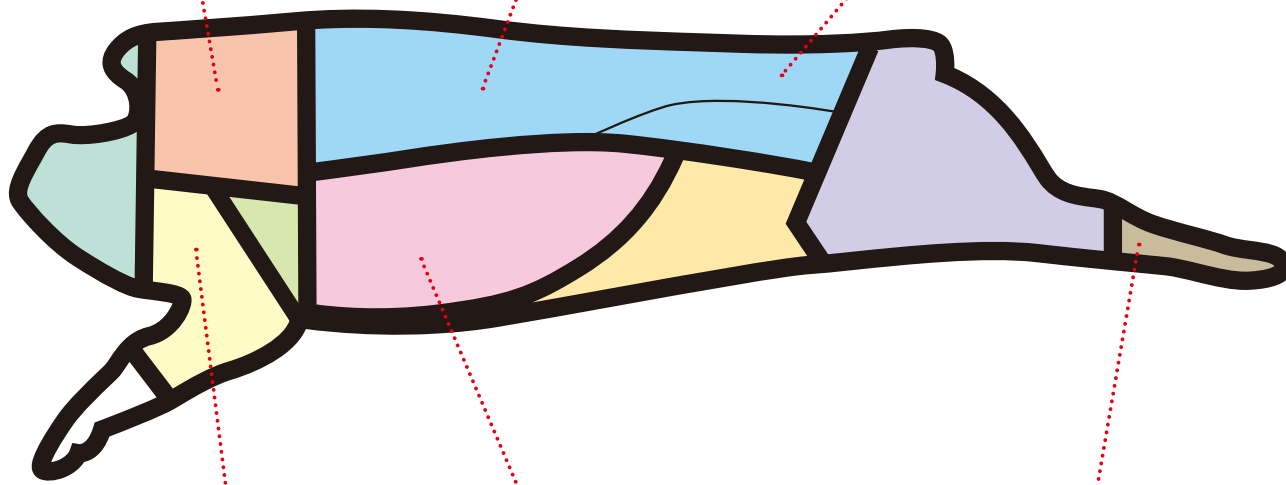
肉質の特徴と 商品化のポイント

千本筋との呼び名から筋が多く硬いイメージがあるが、表面のスジを除去すれば、筋肉中のスジは気にならない。軟らかく独特の食感がある。焼肉用、カレー・シチュー用に使える。



◆焼肉用

アメリカン・ポークの分割と掲載部位
American Pork Products



※()内は掲載ページ

ロイン

Pork CC Loin ポーク CCロイン



カット規格 カタロース、ヒレ、サーロインエンドを外したロース部分。#412Cのボンイン・ロインセンターカットからすべての肋骨、軟骨を除去。バラ先はロインアイより3インチ以内でまっすぐにカット。

パッキング : 4p/box

重量範囲の目安 : 17.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッケージにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と 商品化のポイント

肉のきめが細かく、軟らかいため、厚切りでトンカツやステーキ、薄切りでしゃぶしゃぶ用や炒めもの用など幅広い用途に適している。トンカツ、ステーキなどの厚切りは3カ所に筋切りする(※筋切りをしないで加熱すると筋が収縮し肉片が反ってしまう)。



◆ステーキ用
(ダイスカット切り目入り)



◆とんかつ用



◆味噌焼き用



◆生姜焼き用



◆カツレツ用



◆しゃぶしゃぶ用



◆しゃぶしゃぶ用



◆しゃぶしゃぶ用



◆焼肉用

ロイン

Pork Sirloin End
ポーク サーロインエンド



カット規格 #410ボンイン ロインまたは#412のボンイン センターカットロインから取り出されるモモ側の端の部分。

パッキング : 3p/bag, 5b/box
重量範囲の目安 : 16.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と
商品化のポイント

CCロインとモモの境目に位置する非常に柔らかい肉。ロースと同様にポークステーキやトンカツ用などに活用できる。ローストポークにも適している。ダイスカットのステーキに商品化する場合は、繊維に直角にカットすることが大事。柔らかいので、オイル系のタレを利用するとフライパンに油をひかなくてもすぐに焼ける利便性を訴求できる。



◆ポークステーキ用(切り目入り)



◆とんかつ用



◆ドミノカットステーキ用(オイル焼き)



◆煮豚用ブロック糸巻き



◆しゃぶしゃぶ用

★アメリカン・ミートの各種販促ツールはUSMEFのWebからダウンロードできます。

アメリカン・ポークの美味しさ新発見
これがサーロインエンド!!

新発見!! しっかりとしたお肉の美味さを味わえます。

サーロインエンドはロースとモモ間の、はしの部分

ロースとモモの間のお肉。味がしっかりしていて美味しい。

炒め物、ローストポークに最適!!

希少部位! 1頭の豚から取れるのはおよそ800g~1kg

アメリカン・ポークに関する詳しい情報は、www.americanmeat.jp をご覧ください!

アメリカン・ポークの美味しさ新発見
これがロインショルダーエンド!!

新発見!! 柔らかいロースのいいところ取り

ロインショルダーエンドは、肩ロースとロースの境目の部分!

肩ロース	うまみが凝縮され濃厚な味わい。	いいところ取り!
ロース	ジュシーで柔らかい肉質。	うまみが凝縮されジュシーで柔らかい。

ローストポークや蒸し豚に最適!!

希少部位! 1頭の豚から取れるのはおよそ800g~1kg

アメリカン・ポークに関する詳しい情報は、www.americanmeat.jp をご覧ください!

アメリカン・ポークの美味しさ新発見
これがクッションミート(くり肉)!!

新発見!! 脂身が少ない身のヘルシーな肉肉!

クッションミート(くり肉)は、うで肉から取り出された、煮身だけの部位!

よく運動している筋肉で、味がしっかりしていて美味しい。

ローストポークや酢豚・カレー・シチュー・煮込み料理に最適!!

希少部位! 1頭の豚から取れるのはおよそ1.5~2.5kg

アメリカン・ポークに関する詳しい情報は、www.americanmeat.jp をご覧ください!

これがバックリブ!

バックリブが日本で流通していない理由
日本では食べて、ロース肉として流通しているから。

大人気! アメリカン・ポークの美味しいところ!

バックリブは、背中(ロース)側の骨付き肉!

バックリブ	ロース側の骨付き肉で、アメリカならではの肉質。脂が少なく柔らかい。アメリカで主流のカット肉!
スペアリブ	バラ側の骨付き肉で、適度に脂があり、バックリブより肉厚。

重要! お肉は骨のまわりがすごくおいしい!

あはら骨 スペアリブは肩(バラ)側の骨付き肉

アメリカン・ポークに関する詳しい情報は、www.americanmeat.jp をご覧ください!

カタ Pork CT Butt ポーク CTバット



カット規格 #406のボストンバットから取り出される赤身肉。日本のカタロースに相当。ネック側の骨、軟骨はすべて除去する。

パッキング : 4p/box

重量範囲の目安 : 10.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。



◆一口カツ用

肉質の特徴と 商品化のポイント

しっかりとした赤身に適度な脂肪が入り、深い風味とコクのある味わいが特長。ステーキ、焼肉、薄切りなど様々な用途に適している。裏面にやや太い血管があり、これを除去してから分割、柵取りする。カツ、焼肉用、生姜焼き用、切落とし等、用途は広い。



◆生姜焼き用



◆炒め物用



◆切落とし(タレかけ)



◆焼肉セット

ウデ Pork Picnic Cushion Meat ピクニック クッションミート



カット規格 #405Aのピクニック・クッションインから分離される「上腕三頭筋」のみの部分。脂肪はほぼ除去され、腱も赤身面から出ない程度に除去。

パッキング : 4p/bag,3b/box

重量範囲の目安 : 13.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と 商品化のポイント

ほぼ赤身だけの筋肉で、ロインエンドと同様にダイスカットステーキにできる軟らかさがある。重ねてスライサーに掛けると切落としになる。味噌などタレをかけて炒め用に活用できる。



◆切落とし



◆サイコロステーキ(オイル付け)

バラ

Pork FC Brisket Bones (hard bones attached)

ポーク ブリスケットボーン



カット規格 スペアリブから取り出される骨付きのバラ肋軟骨。

パッキング : Bulk

重量範囲の目安 : 14.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と商品化のポイント

肋骨の先に続く軟骨は包丁で切れる柔らかさで、煮込むとそのまま軟骨の独特の食感が楽しめる。本州ではあまり使われないが、九州では豚軟骨煮込み、沖縄ではソーキそばによく使われる。煮豚のほかBBQ用としても活用できる。



◆煮込み用



◆煮込み用

スネ

Pork Hocks (picnic or ham)

ポーク ホックス



カット規格 骨付きスネ肉。前足はひざ関節上部、後ろ足は飛節から分離され、いずれも長さが2インチ以上あること。

パッキング : Bulk

重量範囲の目安 : 20.0kg/box

※カット規格、入り数、重量等はパッカーにより異なりますので、事前にご確認下さい。

肉質の特徴と商品化のポイント

骨付きスネで脂肪はほとんどない。コラーゲンが多く含まれており、煮込み用として提案。



◆骨付きモモ、豚足

アメリカン・ビーフの特長

ジューシーでおいしい赤身肉 ヘルシーで栄養素が豊富

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です。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。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。



穀物肥育のおいしさ

アメリカン・ビーフは一般的にフィードロットで約150日間、トウモロコシを主体とした良質の穀物で肥育されます。そのため肉質がやわらかく、ジューシーで牛肉本来の豊かな風味があります。



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。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。

単品での供給

牛肉の生産大国であることを活かし、単品で供給することができます。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。

安定した品質



アメリカン・ビーフは米国農務省(USDA)の格付けシステムにより格付けされており、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

豊富なカット規格

さまざまなニーズに合わせて細やかなカット規格が用意されています。焼肉専用の規格も多彩に開発されています。

価値あるスペック

歩留りや利益性を考慮し、余分な脂や筋は現地工場ですできるだけ取り除きます。そのため、ユーザーは加工ロスが少なく作業性が高まります。在庫やコストの管理が容易になり、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・ビーフの格付けシステム(肉質等級)

脂肪交雑	← サシが豊か →								→ 赤みが多い →	
成熟度							Traces (形跡あり)	Practically Devoid (ほとんどなし)		
	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	USDA PRIME		USDA CHOICE			USDA SELECT	Standard			
9~30ヶ月齢	Ungraded									

アメリカン・ポークの特長

やわらかくておいしい、良質の穀物育ちでクセのない風味

アメリカン・ポークはおいしさでクセのない風味が特長です。良質の穀物で肥育され、チルドポークは輸送期間に適度に熟成し、やわらかくてジューシーな味わいがあります。豊富な穀物飼料により、生産コストを抑えることができ、リーズナブルな価格での提供が可能です。低脂肪・低カロリーで栄養バランスにも優れています。



豊富な飼料穀物

アメリカン・ポークは肥沃な土地と豊かな水資源をもつ米国・中西部の穀倉地帯で生産されるトウモロコシ、大豆を中心とした穀物飼料で肥育されます。日本の養豚も同じ穀物を飼料として使っています。米国の豚肉生産者の多くは飼料となるトウモロコシ、大豆を自ら生産し、豚に給餌しています。



そのため、加工がしやすくロスが少ない歩留りの良い製品になっています。

輸送期間に適度な熟成

チルドポークはと畜から約3週間で日本に届きます。輸送用のコンテナは豚肉を積載して工場を出る段階で封印され、日本での検査まで開封されることはありません(ソースローディング)。輸送用海上コンテナ内はマイナス1℃で温度管理されており、西海岸の港から日本に到着するまでの期間(約2週間)でほど良く熟成されます。



リーズナブルな生産コスト

一般的に養豚の生産コストは飼料費が8割を占めます。米国の養豚は飼料穀物が豊富であること、また飼料の輸送費もわずかで済むため豚肉の生産コストを低く抑えることができます。

安全・安心な生産体制

米国の豚肉生産者は豚肉品質保証プログラム(PQA plus=36ページ参照)に基づき、安全性の確保と動物福祉を促進しています。また、マルチサイト方式の生産体制や最新の養豚テクノロジーを駆使し、効率的な生産と疾病感染を防御しています。輸出用の豚肉加工工場はすべてHACCPが導入されています。



米国の豚肉生産者は豚肉品質保証プログラム(PQA plus=36ページ参照)に基づき、安全性の確保と動物福祉を促進しています。また、マルチサイト方式の生産体制や最新の養豚テクノロジーを駆使し、効率的な生産と疾病感染を防御しています。輸出用の豚肉加工工場はすべてHACCPが導入されています。

ロスの少ないスペック

日本向けに輸出を行う豚肉加工工場では、日本の要望に沿ったさまざまな規格を開発しています。脂肪や筋はできるだけ取り除いています。

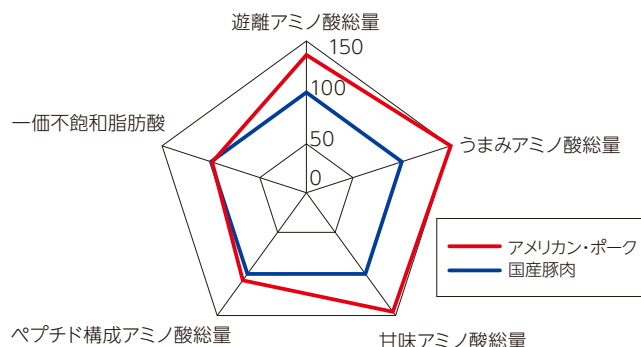


優れた栄養バランス

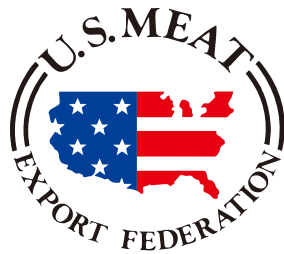
健康志向に応じて品種改良が重ねられてきたアメリカン・ポークは栄養バランスに優れ、脂肪分、コレステロールが少ないのが特長です。タンパク質量はロース、ヒレともに国産豚肉(大型種)より多く、うま味と味わいの高さを示す遊離アミノ酸総量は国産豚肉よりも40%多く含まれています。うまみアミノ酸量、甘味アミノ酸の含有量はともに50%多く含まれています。

アメリカン・ポークと国産豚肉の比較

(国産豚肉を100としたときの数値)



検査機関: 日本認証サービス(株) 2010年6月実施



〈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>

〈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