



Partially funded by the Beef Checkoff

AMERICAN BEEF RETAIL Guidebook

アメリカンビーフ
リテールガイドブック

増補改訂版

ポピュラースペックからのマーチャンダイジング

〈発行〉米国食肉輸出連合会 (USMEF)

東京事務所 〒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

ホームページアドレス <http://www.americanmeat.jp>

〈監修〉株式会社 プラジュニアン

株式会社 マオ・インターナショナル

株式会社 月城流通研究所

代表取締役 得丸 哲士

代表取締役 毛見 信秀

代表取締役 月城 聡之

2023年4月 (P2,000)



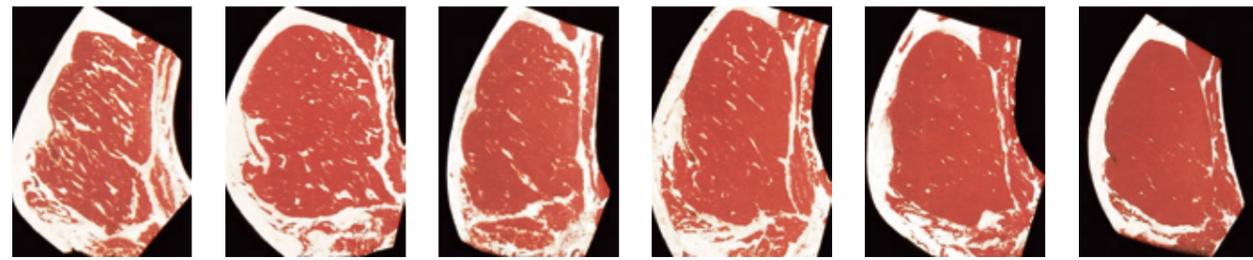
アメリカンビーフの格付けシステム(グレーディング)

アメリカンビーフの牛枝肉格付は「肉質等級 (Quality Grade)」と「歩留り等級 (Yield Grade)」から成り立ち、米国農務省 (USDA) の格付検査官により等級分けが実施されている。肉質等級は①牛の種類②性別③成熟度④脂肪交雑などによって決定され、8つに等級分けされる。肉質等級を決定する要因の一つである「成熟度」は (A、B、C、D、E) の5段階で評価される。

肉質等級は肉色、肉のキメ、肉の縮まりなどの評価を含めた「成熟度」と「脂肪交雑」の組み合わせによって決定される。一方、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 (しん) のサイズ (面積) と④体重量によって決定され、脂肪と赤身の比率により (1~5) に等級分けされる。

肉質格付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	B	C	D	E
やや多い	プライム				
中度			コマーシャル		
適度	チョイス				
少ない				ユーティリティ	
過小	セレクト				
形跡あり	スタンダード				カッター
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 (すくない) Slight (わずか)

クオリティグレード

グレード名	霜降り格付
PRIME プライム	Abundant アバンダント
	Moderately Abundant モデレートリー・アバンダント
	Slightly Abundant スライトリー・アバンダント
CHOICE チョイス	Moderate モデレート
	Modest モデスト
	Small スモール
SELECT セレクト	Slight スライト
STANDARD スタンダード	
COMMERCIAL コマーシャル	
UTILITY ユーティリティ	
CUTTER カッター	
CANNER キャナー	

イールドグレード

Y1	約7.6%	 (グレーダーのイニシャル)
Y2	約12.7%	
Y3	約17.8%	
Y4	約22.9%	
Y5	約28.0%	

アメリカンビーフは美味しくてヘルシーな赤身肉です。



美味しい

柔らかくてジューシー、美味しさの秘密は穀物肥育。

牛が食べる飼料で牛肉の味が変わってくるのをご存じでしょうか。牧草だけで育てると牛は草を求めて動きまわり、肉が硬くなってしまいます。牧草のにおい風味に影響し、チェリーレッドなはずの赤身の肉色もダークレッドになってしまいます。アメリカンビーフが柔らかくてジューシー、そして牛肉本来の豊かな風味があるのは、穀物で育てているからです。穀物はアメリカの肥沃なコーンベルト (穀物生産地帯) の、ナチュラルで良質なコーンや小麦、大豆など栄養価の高いものばかり。厳選した飼料をさらに専門の栄養士が緻密なプログラムで配合し、成分などを厳しくチェックしています。牛たちが育つのは、豊かで清らかな水に恵まれた広大な大地と、さわやかに乾燥した気候。牧畜に最適な環境の中で、アメリカンビーフは誕生します。

赤身肉

赤身肉だから低脂肪でヘルシー。

脂肪が多く高カロリーなイメージがある牛肉ですが、アメリカンビーフは和牛と比べてみると脂質は約1/3で、カロリーは約1/2。その理由は、アメリカンビーフが脂肪の少ない赤身肉だからです。アメリカンビーフのサーロインステーキ150gと五目ラーメンと比べても、ステーキに含まれるカロリーは約半分。低カロリーな上にアメリカンビーフには不足しがちなミネラルやビタミンB群など、身体に必須の栄養素がたっぷり含まれています。低脂肪で低カロリー、美味しくてヘルシーな赤身肉といえば、アメリカンビーフです。



アメリカンビーフには身体にいい栄養素がたっぷり。

鉄分

身体に吸収されやすい鉄分(ヘム鉄)がたっぷり。

健康的な美しさを保つのに、欠かせない鉄分。アメリカンビーフは、貧血や冷え性に悩む女性の強い味方です。アメリカンビーフの鉄分は海藻や野菜などの植物性の食品に含まれる鉄分(非ヘム鉄)より、5~10倍吸収されやすい動物性鉄分(ヘム鉄)です。

ヒスチジンとアルギニン

成長を支える必須アミノ酸をバランス良く含んでいます。

たんぱく質

必須アミノ酸が豊富な、良質たんぱく質。

- たんぱく質は筋肉や皮膚をはじめ、身体の基本をつくる大切な栄養素。
- 身体で合成できない必須アミノ酸がたっぷり。
- 元気とパワーの源、お子様の発育と成長、お年寄りの健康には欠かせません。

亜鉛

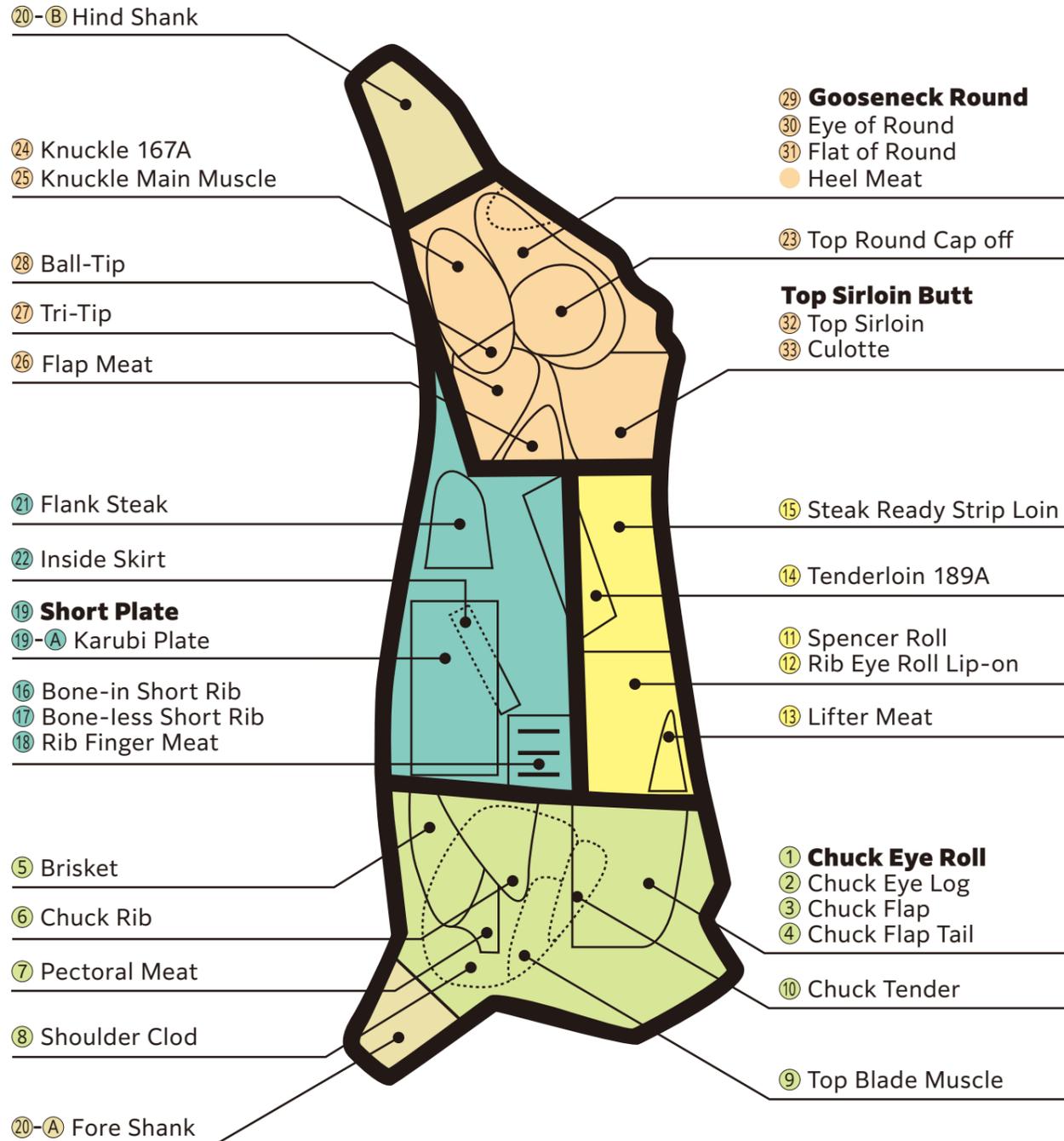
新陳代謝を促し、味覚を正常に保ちます。

ビタミンB群

美容と健康になくてはならないビタミンB群。

- ビタミンB2は美肌と美顔に活躍。
- お肌の健康を守るビタミンB6。
- ビタミンB12やナイアシンなど、美容と健康に役立つ多彩なビタミンB群が豊富。





アメリカンビーフの特徴	1P
枝肉分割図	3P
ガイドブックの活用方法	5P

カタ	① チャックアイロール Chuck Eye Roll	7P	モモ	②③ トップラウンド・キャップオフ Top Round Cap off	31P
	② チャックアイログ Chuck Eye Log	8P		②④ ナックル167A Knuckle 167A	32P
	③ チャックフラップ Chuck Flap	9P		②⑤ ナックル・メインマッスル Knuckle Main Muscle	33P
	④ チャックフラップテール Chuck Flap Tail	10P		②⑥ フラップミート Flap Meat	34P
	⑤ ブリスケット Brisket	11P		②⑦ トライチップ Tri-Tip	35P
	⑥ チャックリブ Chuck Rib	12P		②⑧ ボールチップ Ball-Tip	36P
	⑦ ペクトラル ミート Pectoral Meat	13P		②⑨ グースネックラウンド Gooseneck Round	37P
	⑧ ショルダークロッド Shoulder Clod	14P		③① アイオブラウンド Eye of Round	38P
	⑨ トップブレードマッスル Top Blade Muscle	15P		③① フラットオブラウンド Flat of Round	39P
	⑩ チャックテンダー Chuck Tender	16P		● ヒールミート Heel Meat	58P
ロイン	⑪ スペンサーロール Spencer Roll	17P	③② トップサーロイン Top Sirloin	40P	
	⑫ リブアイロール・リップオン Rib Eye Roll Lip-on	18P	③③ クーレット Culotte	41P	
	⑬ リフター ミート Lifter Meat	19P	②①-① フォア・シャンク Fore Shank	27P	
	⑭ テンダーロイン189A Tenderloin 189A	20P	②①-② ハインド・シャンク Hind Shank	27P	
	⑮ スターキレディー・ストリップロイン Steak Ready Strip Loin	21P	バラエティミート	③④ アウトサイドスカート Outside Skirt	42P
バラ	⑯ ボーンイン ショートリブ Bone-in Short Rib	22P		③⑤ ハンギングテンダー Hanging Tender	43P
	⑰ ボーンレス ショートリブ Bone-less Short Rib	23P		③⑥ タン Tongue	44P
	⑱ リブフィンガーマイト Rib Finger Meat	24P		③⑦ レバー Liver	45P
	⑲ ショートプレート Short Plate	25P		③⑧ マウンテンチェーントライプ Mountain Chain Tripe	46P
	⑲-① カルビプレート Karubi Plate	26P		③⑨ ラージインテスティン Large Intestine	47P
	⑲ フランクステーキ Flank Steak	29P		④① テール Tail	48P
⑳ インサイドスカート Inside Skirt	30P				

開発輸入 ブランド製品化を目指す開発輸入のおすすめアイテム (アボメイサム Abomasum スモール インテスティン Small Intestine アキレス テンドン Achilles Tendon)	49P
チャックアイロール の新しいカットと商品化	51P
カルビプレート からの“より高度な”商品づくり	53P
ロインアイテム の“より柔らかく、より美味しく”食べるためのカットと商品化 (リブアイロール・リップオンからの新しいカットと商品化)	55P
(テンダーロインからの新しいカットと商品化)	56P
(スターキレディー・ストリップロインの新しいカットと商品化)	57P
(トップサーロインの付加価値をつけるカットと商品化)	57P
ヒールミート の商品化	58P
より柔らかく、より美味しい ドミノステーキ の商品化	59P
利益性の高い付加価値をつける(タン)の商品化	60P
利益性の高い付加価値をつける(チャックリブ)の商品化	60P
アメリカンビーフを活かす、鮮度管理とバクテリア・コントロール	61P

A アメリカンビーフは「利益性に優れた原料肉規格」です。

- Point 1** より作業性の高いスペック
- Point 2** よりロスの少ないスペック
- Point 3** 安定した供給力

アメリカンビーフの原料肉規格は脂肪やスジをできるだけ取り除いた規格となっています。そのため「作業性が高く」「ロスの少ない」「歩留りのよい」商品となっています。さらに世界一の生産量を背景に安定した供給力があるため、欲しい部位を単品で大量に購入することが可能です。在庫管理も原価管理も適切にできる、非常に利益性に優れた規格の商品となっています。

利益のとれる細かいスペックの単品・大量仕入れが可能!

B ガイドブックを活用して戦略的販売を!

- 消費者ニーズにマッチした商品化を目指そう!
- 新しい商材のカットとアイデアも満載。

売れる商品づくり、利益をあげる商品づくりには消費者のトレンドを把握し、ニーズに対応した魅力ある商品の開発が必要です。本ガイドブックの活用により、定番アイテムの見直しや、新しいシーズンアイテム、効果的なプロモーションアイテムの開発など、消費者にアピールする新しい売場づくりに役立てて下さい。

改訂にあたり、定番のポピュラーアイテムから新規アイテムまで、全く新しい発想での「より柔らかく、より美味しく食べるためのカット」と「付加価値をつけ利益を確保する商品化のアイデア」を多数ご紹介しています。戦略的販売価格を加味して実際の売場づくりに応用して下さい。

C 戦略的売価設定と価値係数

このガイドブックは、アメリカンビーフのポピュラースペック原料から小売りにおける商品化のスタンダードをまとめたものです。また、スペックを活用してできる小売りポピュラーアイテムの商品化例も作成しました。

ここでは、目安販売価格を算出する参考として、原料の平均重量と重量構成比、価値係数を記載しています。

価値係数とは、1つのスペック原料から複数の商品化をするときに精肉原価(トリミング後の原料原価)と必要とする粗利益率から算出される平均販売価格を「1.0」として、複数の商品の重量構成比と消費価値を算出して設定した係数のことです。それぞれの価値係数を平均販売価格に乗ずれば、その商品の販売価格の目安が算出できます。

価値係数の設定方法

- 1つのスペック原料からつくられる複数のアイテムのうち、メインでないアイテムの販売価格を設定する。
- スペック原料の歩留りと、粗利益率により、平均販売価格を算出する。
- 右記のように、メインアイテムの販売価格を算出する。

算出例

① 仕入原価1,170円/kgのスペック原料を、歩留り90%、粗利益率35%で設定すると、
平均販売価格は $1,170 \div 0.9 \div 0.65 = 2,000$ (円/kg) となり、平均販売価格は200円/100gとなる。

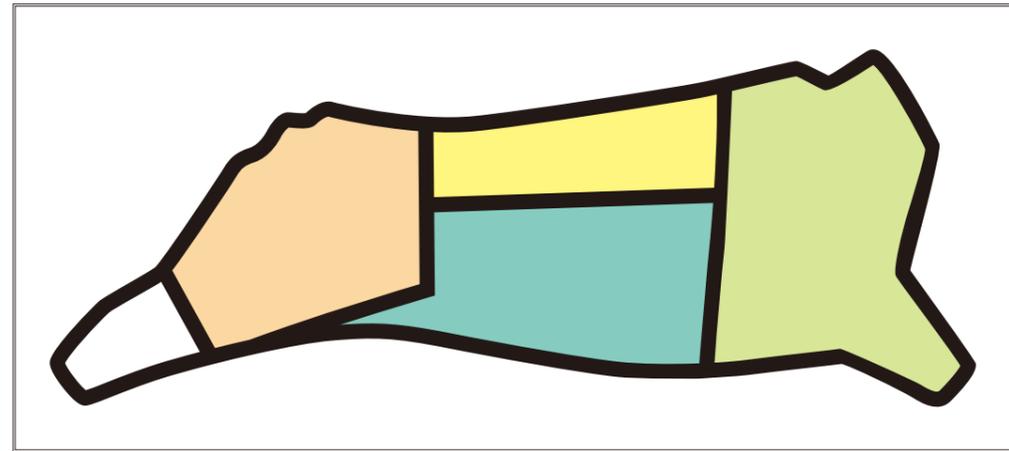
② この10kgスペック原料からつくられるアイテムは、
アイテムA 4kg
アイテムB 100g200円として 3kg
アイテムC 100g100円として 2kg
 つくられたとする。

③ この原料の仕入原価は $1,170 / \text{kg} \times 10\text{kg} = 11,700$ 円
 精肉原価は $11,700 \div 0.9 = 13,000$ 円
 総売上高は $13,000 \div 0.65 = 20,000$ 円
 であるから、アイテムAの売価格は
 $20,000 \text{円} - (2,000 \text{円} \times 3\text{kg} + 1,000 \text{円} \times 2\text{kg}) = 12,000 \text{円}$ となり
 アイテムAの100g価格は
 $12,000 \text{円} \div 4\text{kg} = 300 \text{円} / 100\text{g}$ となる。

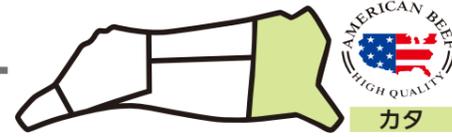
A、B、Cの価値係数は $A = 300 \text{円} \div 200 \text{円} = 1.5$
 $B = 200 \text{円} \div 200 \text{円} = 1.0$
 $C = 100 \text{円} \div 200 \text{円} = 0.5$

価値係数 = 各商品販売価格 ÷ 平均販売価格

ポピュラースペックからの マーチャндаイジング



1 Chuck Eye Roll チャックアイロール



スペック

- 3Neck-on(頸骨5-7付) ●Lip on ●Hump(肩コブ)は1/2付

肉質の特徴

- 「No.116Aチャックロール」から、さらにやわらかい肩ロース芯部分を中心に規格化されたのが「チャックアイロール」。
- 肩ロース芯部分にあたる「チャックアイログ」と、ザブトンと呼ばれる「チャックフラップ」とネック部分にあたる「リーンキュービン」の3つの異なる肉質で構成されている。
- やわらかい赤身肉でサシがよく入る。リブサイドは特にやわらかく、ネックサイドは赤身が多くなりややかたい。

(A) ステーキ商品化のポイント

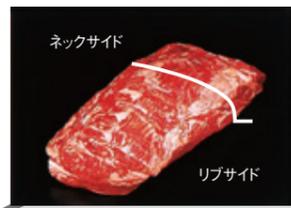
- リブサイドの部分はやわらかいので、10~15mm位の厚さでステーキとしてカットできる。
- ややかたいネックサイドは、4~5mmの少し厚めの焼き肉用のスライスや切り落としとして商品化できる。

(B) スライス商品化のポイント

- まるごとスライスする場合は、リブサイドはサシが多いので「すきやき用」。ネックサイドは赤身が多いので、「しゃぶしゃぶ用」として、1本を区分して商品化するのがよい。



商品化例①
リブサイドをステーキ用にし、残りを切り落としにする



商品化例②
リブサイドの肩ロース芯を中心にすきやき用。
ザブトンの部分を中心にしゃぶしゃぶ用に区分して商品化する。

(A) ステーキの商品化



肩ロースステーキ用



肩ロース切り落とし(焼き肉用)

(B) スライスの商品化



肩ロースすきやき用



肩ロースしゃぶしゃぶ用

商品化歩留りと価値係数

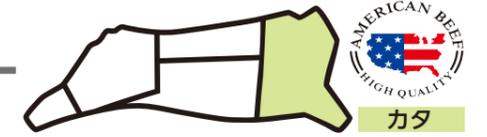
〈商品化例1: ステーキの商品化〉

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
肩ロースステーキ用	3.90kg	67.6%	1.03
肩ロース切り落とし(焼き肉用)	1.70kg	29.5%	0.93
トリミング	0.17kg	3%	-

〈商品化例2: スライスの商品化〉

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
肩ロースすきやき用	2.50kg	43.3%	0.93
肩ロースしゃぶしゃぶ用	3.10kg	53.7%	1.05
トリミング	0.17kg	3%	-

2 Chuck Eye Log チャックアイログ



スペック

- No.116Aチャックロールの肩ロース芯(Eye)の部分だけを取り出したもの。
- 3~5肋骨部分だけの規格や、ネック部分を一部含んだ規格のものもある。



No.116A Chuck Roll
チャックロール



Chuck Eye Log
チャックアイログ



Chuck Flap
チャックフラップ

肉質の特徴

- サシの入ったやわらかい赤身肉。
- 肩ロース芯だけの部分だが、リブサイドはロースに匹敵するおいしさがある。ネックはやわらかい。

商品化のポイント

- リブサイドは10mm位の厚さにステーキカットできる。
- ネックサイドは焼き肉用やスライスにする。
- ※スライス材として活用する場合、チャックアイロールよりもやわらかく赤身が多いので、すきやき・しゃぶしゃぶの商品化がしやすい。
- ※フローズンのものは、現地でテnderライザーにかけてからIQF(急速凍結)しているものが多いので、まるごとサイコロステーキや、4~5mm位の厚さの焼き肉に商品化できる。

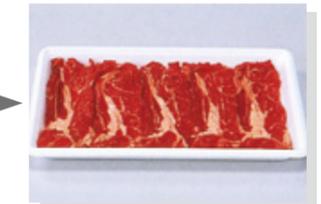


リブサイドの商品化



肩ロースステーキ用

ネックサイドの商品化



肩ロース焼き肉用



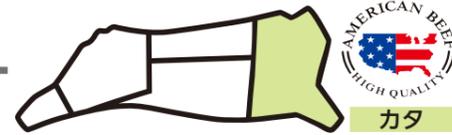
肩ロースすきやき用

商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
肩ロースステーキ用	1.04kg	59.4%	1.04
肩ロース焼き肉用	0.68kg	38.9%	0.93
肩ロースすきやき用	0.03kg	1.7%	-
トリミング	0.03kg	1.7%	-

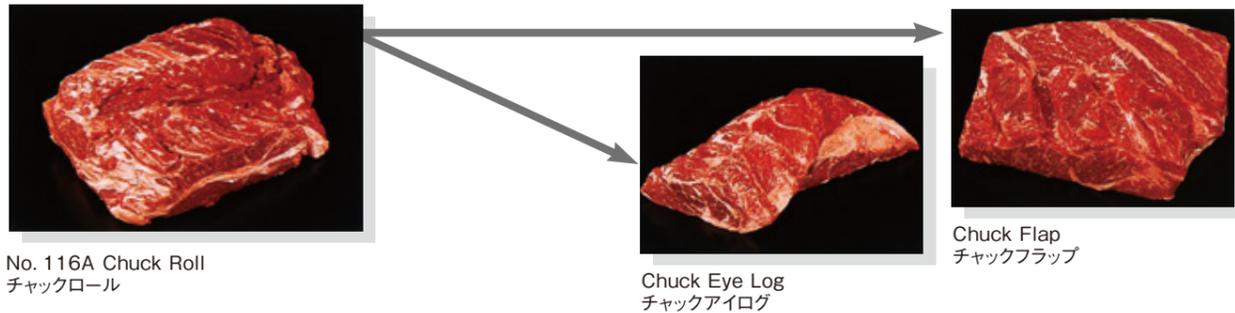
3 Chuck Flap

チャックフラップ



スペック

- No. 116Aチャックロールのザブトンの部分だけを取り出したもの。
- Hump(肩コブ)部分や、ネックサイド、肉厚のない部分は除去して整形してある。

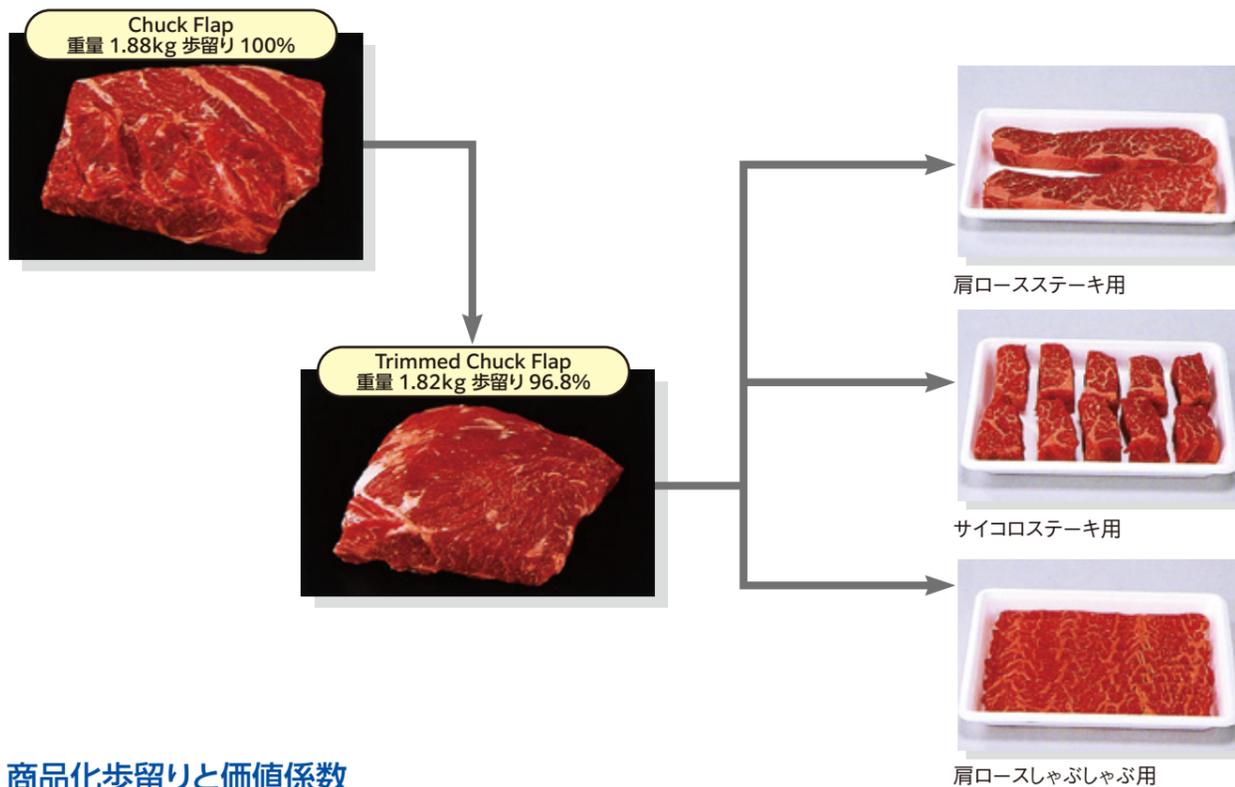


肉質の特徴

- 全体に、均一にサシが入り肉質が一定している。
- ロインよりも赤身が多いやわらかい肉質。
- 肉の味はアッサリしており、タレやスパイスによくなじむ。

商品化のポイント

- チャックフラップ全体をステーキカットすると、やわらかくて均一な商品化ができる。
- サイコロステーキやBBQ用、焼き肉用にも適している。
- スライス材としても活用の幅が大きく、特にしゃぶしゃぶ用に適している。スライス1枚の大きさが一定に揃えやすい。

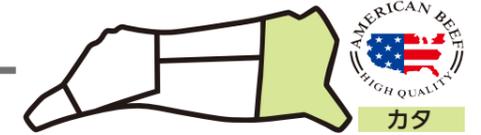


商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
肩ロースステーキ用			
サイコロステーキ	1.82kg	96.8%	1.00
肩ロースしゃぶしゃぶ用			
トリミング	0.06kg	3.2%	-

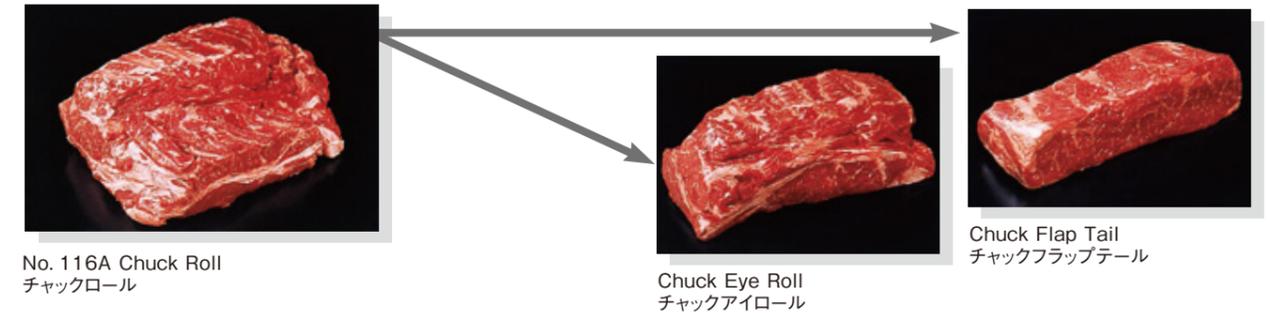
4 Chuck Flap Tail

チャックフラップテール



スペック

- No. 116Aチャックロールの、Eyeエンドの肋骨2~4間の肉厚の部分。
- No. 116Aチャックロールから、チャックアイロールをスペック化したときにできる。

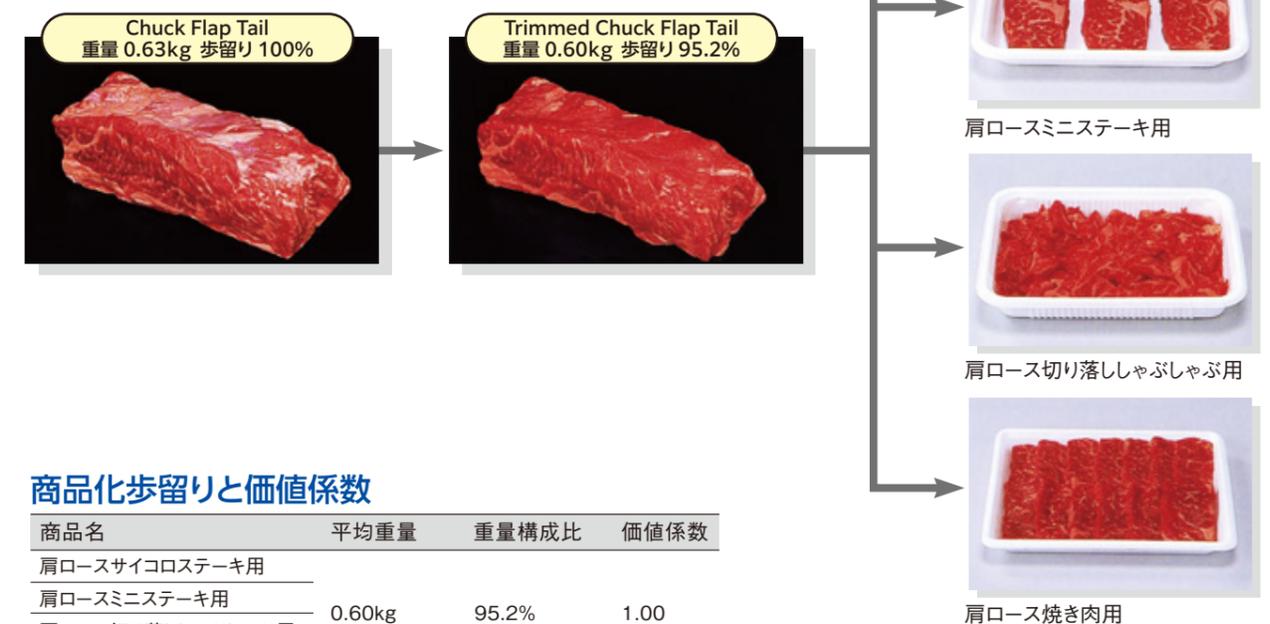


肉質の特徴

- 全体に均一なサシがあり肉質も均一である。
- 長方形で形が整っており、1個の個体が小さく取り扱いやすい。

商品化のポイント

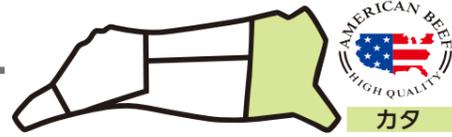
- 均一な商品化が可能なので商品価値の高いアイテムに加工するとよい。
- タレやスパイスにもなじみやすい部分なので、味付けアイテムにも適している。
- サシが多くあっても、赤身部分が多いので鮮度劣化が早いので、注意する。



商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
肩ロースサイコロステーキ用			
肩ロースミニステーキ用	0.60kg	95.2%	1.00
肩ロース切り落とししゃぶしゃぶ用			
肩ロース焼き肉用			
トリミング	0.03kg	4.8%	-

5 Brisket ブリスケット



スペック

●No.119ブリスケット・ディックル・オン(Brisket deckle on)を基本に歩留りのよいNo.120ブリスケット・ディックル・オフ(Brisket deckle off)や、外側のコブを除去した(Nose-off)スペックがある。

肉質の特徴

●肉の繊維は、やや粗いが、旨味のある赤身のバラ肉。

商品化のポイント

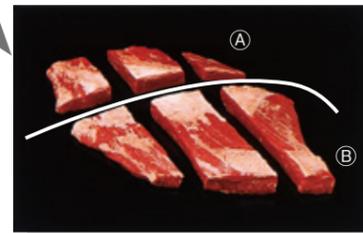
- まるごとスライスする場合、肉の繊維に対して直角にスライスする。“切り落とし”ばかりではなく、“しゃぶしゃぶ用”として商品化できる。
- “焼き肉”をとる場合、先(A)の部分は「うすぎり焼き肉」、他(B)を「手切り焼き肉」と区別して商品化する。
- “カレー・シチュー”をとる場合、先(A)の部分は「カレー用」として、他(B)の部分はブロックで「シチュー用」として商品化の方がよい。



裏Inside



表Outside



まるごとスライス



肩バラ切り落とし用

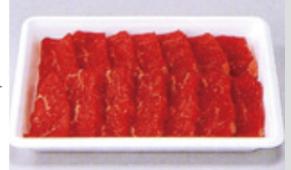


肩バラしゃぶしゃぶ用

小割り



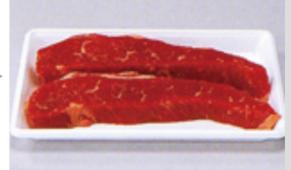
(A)うすぎり焼き肉用



(B)肩バラ焼き肉用(手切り)



(A)カレー用



(B)肩バラシチュー用ブロック

商品化歩留りと価値係数

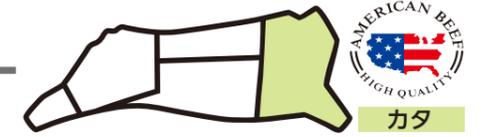
<まるごと商品化した場合>

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
肩バラ切り落とし用	1.29kg	96.5%	1.00
肩バラしゃぶしゃぶ用			
トリミング	0.05kg	3.5%	-

<小割りした場合>

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
肩バラシチュー用ブロック	0.83kg	65.9%	1.12
肩バラ焼き肉用			
カレー用	0.41kg	30.6%	0.88
うすぎり焼き肉用			
トリミング	0.05kg	3.5%	-

6 Chuck Rib チャックリブ



スペック

- チャックアイロールに続くチャックフラップテールとブリスケットの間に位置し、ショルダーロッドの下に囲まれる三角バラ。
- 肋骨3～5の部分、肉質のよい部分だけをスペック化したChuck Rib Squareチャックリブスクエアなどもある。

肉質の特徴

- 肋骨1～2部分よりも肋骨3～5部分の方がサシが多く肉質がよい。焼き肉に最適。
- 肉厚もあり、赤身も均一にあるので“切り落とし”としても活用できる。

商品化のポイント

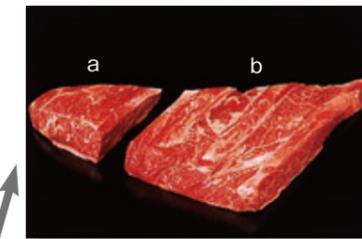
- 焼き肉をとる場合、1-2リブは「カルビ焼き肉用」、サシが多く肉質のよい3-5リブは「上カルビ焼き肉用」として商品化する。
- 切り落としをとる場合、肉目に注意してまるごとスライスをして商品化する。



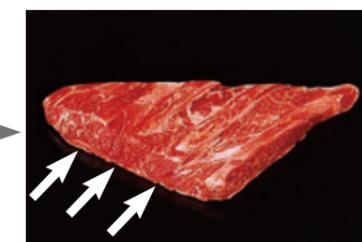
表Outside



裏Inside



Chuck Rib (a:1-2リブ)
(b:3-5リブ/スクエアカット)



矢印はスライスの方向



カルビ焼き肉用



上カルビ焼き肉用



切り落とし用

商品化歩留りと価値係数

<小割りした場合>

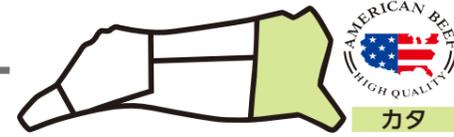
商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
上カルビ焼き肉	0.45kg	58.4%	1.05
カルビ焼き肉	0.26kg	33.8%	0.92
トリミング	0.06kg	7.8%	-

<まるごと商品化した場合>

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
切り落とし用	0.71kg	92.2%	1.00
トリミング	0.06kg	7.8%	-

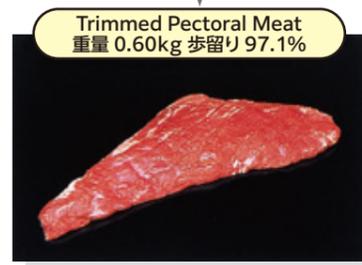
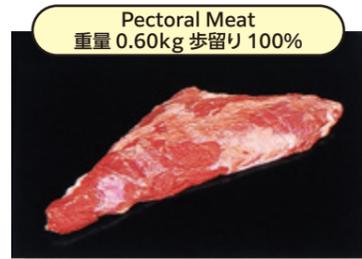
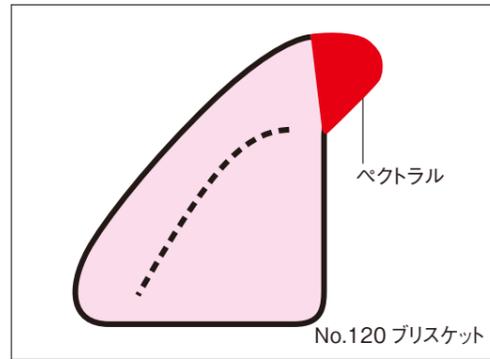
7 Pectoral Meat

ペクトラル ミート



スペック

- ブリスケットの頭から肩ロースに向かってチャックリブの裏側に位置する赤身肉。
- 表面脂肪はすべて除去してある。

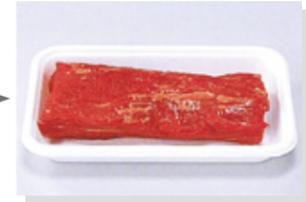


肉質の特徴

- ブリスケットの赤身のやわらかい部分で、非常に赤身が多い。
- 肉にモモ部位よりも甘味と味がある。

商品化のポイント

- 形状と肉の繊維の方向が均一でやわらかいので、タタキ、サイコロステーキ、焼き肉など活用の幅が広い。
- 1個が小さく取扱やすいので、手切りアイテムにもっている。“切り落とし”材としても活用しやすい。
- チンジャオロースなどの中華材としても有効。



タタキ用



サイコロステーキ用



上カルビ焼き肉用



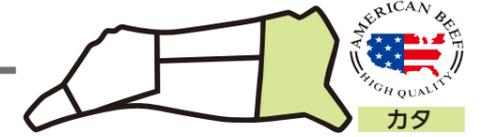
牛肉細切り炒め用

商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
上カルビ焼き肉用			
タタキ用	0.60kg	97.1%	1.00
サイコロステーキ用			
牛肉細切り炒め用			
トリミング	0.02kg	2.9%	-

8 Shoulder Clod

ショルダー クロッド



スペック

- 和名ではウデ(シャクシ)と言われる部分で、肘関節の後部と肩甲棘より腹側にある外側筋肉組織である。チャックテンドーおよびウワミスジは除去してある。
- ブランド・規格により若干の差があるが、一般的な規格は表面脂肪は1/2インチで単重量8~10kg程度。
- この部位は総じてよく運動する部位のため、筋膜や腱などが多く、肉色は若干濃い。
- きめは粗いが筋膜やスジを取り除いて薄切りにすると硬さに難はなく、幅広い用途に利用が可能。
- 背脂肪や手間のかかるスジ引きやトリミングを事前に行なったシフトアップ規格の「スライスレディー規格」にすると、作業が簡単でロスを出さずに丸ごとスライスして薄切り肉を加工できる。

肉質の特徴

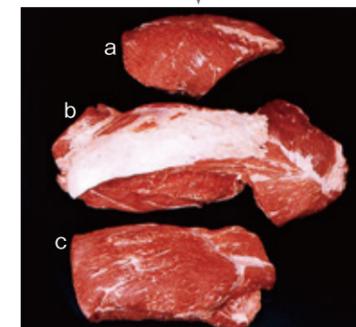
- 赤身が多く、モモ部位に比べてサシが入りやすく、味もよく風味もある。
- エキス分やゼラチン質が豊富なので煮込み料理やスープの材料としても適する。

商品化のポイント

- スジ、脂肪、骨ハダを除去し、「ミスジ、カタサンカク、クリ」とに小割りにして商品化することも可能であるが、入り組んでいる部分のスジ引きをすれば丸ごとスライス材としても使用できる。
- 代表的なカタ系のスライス商材で、均質な商品化をするためには両サイドの商品価値の高い部分はしゃぶしゃぶ用にして、中心部分の形状が不揃いの部分は切り落とし薄切り焼肉用にする。
- 赤身率が高い商材なのでスライスのとりにくい端材は、挽肉にまわすこともできるため商品歩留りは高い。

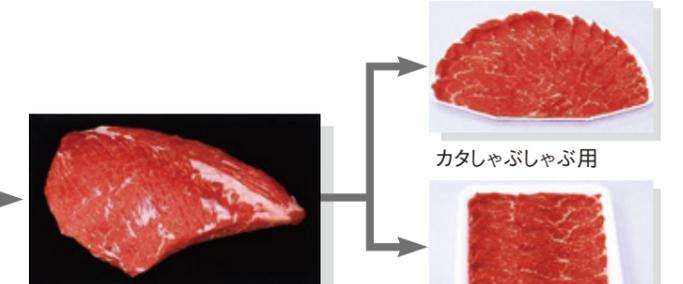


スジ引き・整形



3分割

※小割りはスジに沿って正確に行わず、大胆により部分だけカットする



a:カタサンカク



b:クリ



c:ミスジ



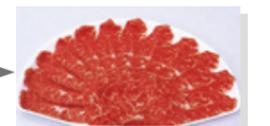
カタしゃぶしゃぶ用



カタ焼肉用



カタ切り落とし



カタしゃぶしゃぶ用



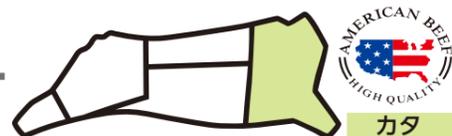
カタDMINOSTEAK用

商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
カタしゃぶしゃぶ用(カタサンカク)	1.50kg	15.87%	1.20
カタ焼肉用(カタサンカク)			
カタ切り落とし(クリ)	4.45kg	47.09%	0.85
カタしゃぶしゃぶ用(ミスジ)	1.90kg	20.11%	1.20
カタDMINOSTEAK用(ミスジ)			
トリミング	1.6kg	16.93%	-

9 Top Blade Muscle

トップブレードマッスル



スペック

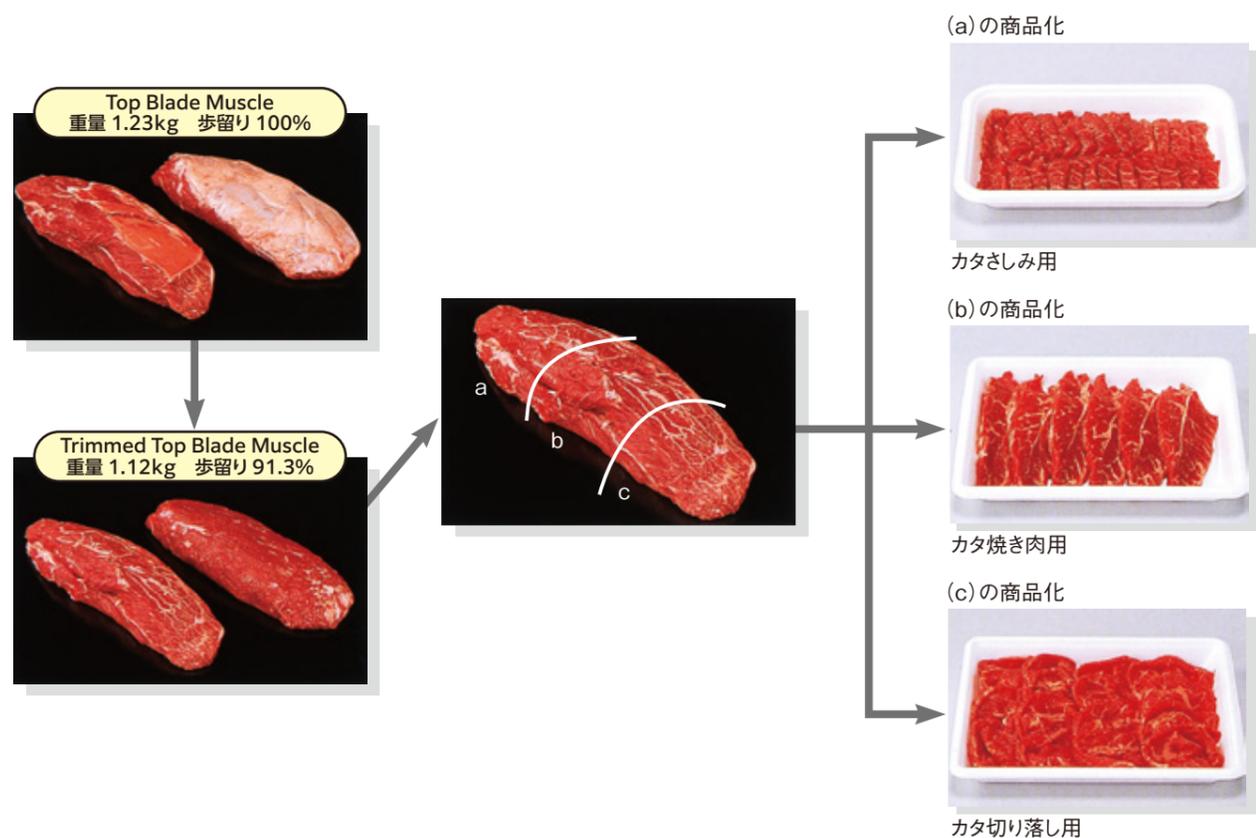
- No.114ショルダークロッドからミスジの部分だけを取り出して整形したもの(フラットアイアンともいう)。
- 中心部分にあるスジの太い部分を10cm位除去した規格もある。

肉質の特徴

- サシが入りやすく、特に先端の部分は霜降り状態のことが多い。
- 肉色も淡く、肉はやわらかく、味・風味が良い。

商品化のポイント

- 先端部分(a)のサシが多く入っている部分は「さしみ用」にも商品化できる。
- (b)「焼き肉用」に商品化する場合は、中心部分にある太いスジを完全に除去する方がよい。
- (c)「切り落とし」に用いる場合は、太いスジを10cm位除去し、やわらかいスジの部分はつけたままで商品化する方がよい。



商品化歩留りと価値係数

<小割りした場合>

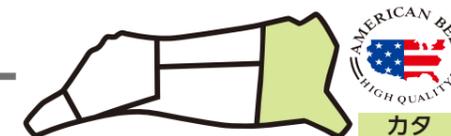
商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
カタさしみ用	0.22kg	17.9%	1.35
カタ焼き肉用	0.58kg	47.2%	1.06
カタ切り落とし用	0.31kg	25.2%	0.68
トリミング	0.12kg	9.0%	-

<まるごとスライスした場合>

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
カタ切り落とし用	1.12kg	91.3%	1.00
トリミング	0.11kg	8.7%	-

10 Chuck Tender

チャックテンドー



スペック

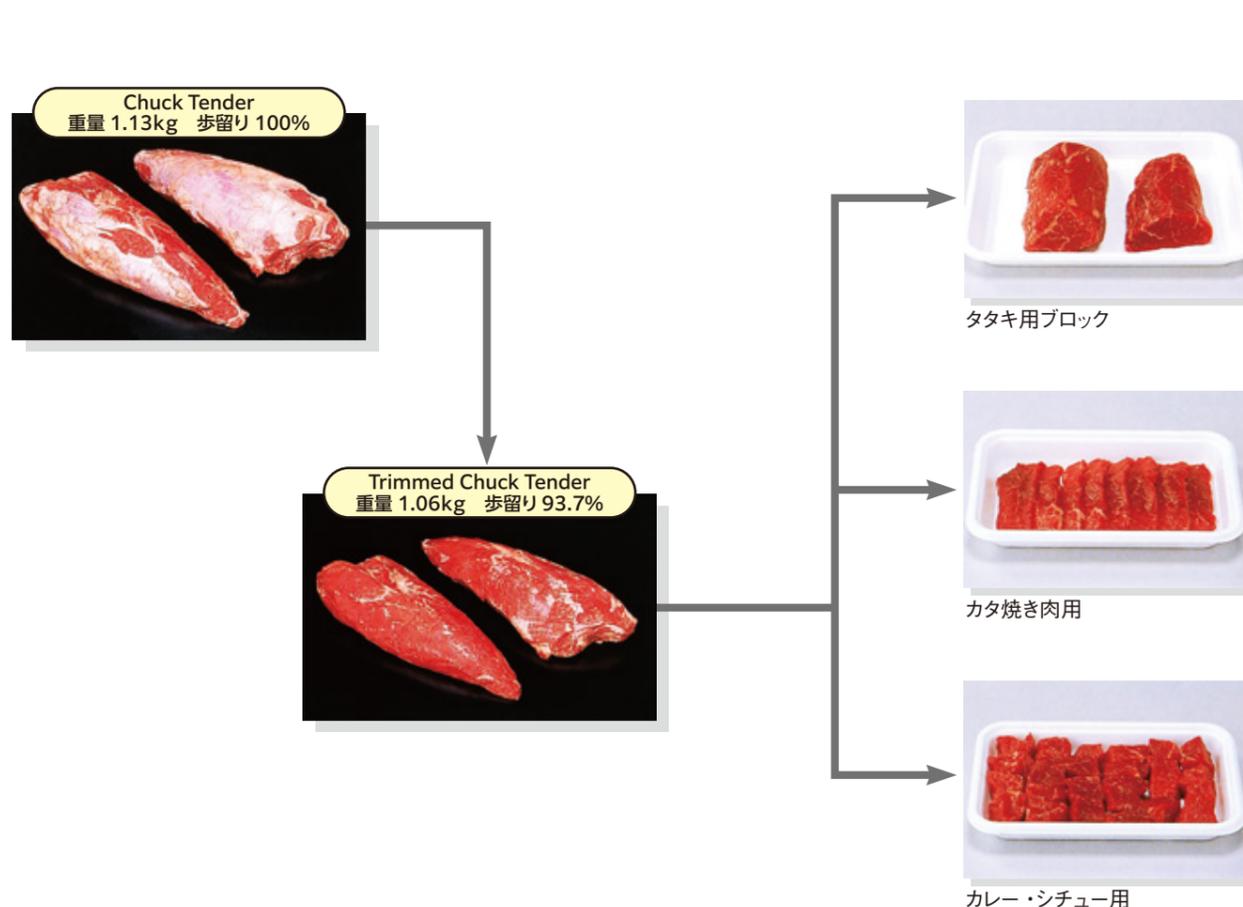
- ショルダークロッドと接する、太いバックストラップ(オニスジ)の外側の部分は除去。
- シルバースキンと、一部の骨ハダは除いて、脂肪はすべて除去。

肉質の特徴

- 中心部分に太いスジがあるが、スジで分割するとやややわらかい部分と、少しかたい赤身に2分割できる。ステーキにするには、ややかたい赤身肉である。

商品化のポイント

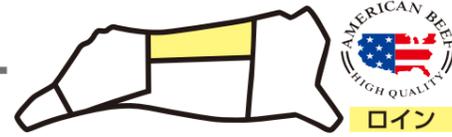
- 肉質が少しかたいので、タタキ・焼き肉に商品化する場合は tenderライザーにかけて肉をやわらかくしてからカットする。
- 中心部分にある太いスジは必ず除去する。
- 肉色の浅い赤身肉なので、小間材の赤身としても活用できる。
- カレーやシチュー用の煮込み料理には適している。
- ブロックとして商品化すれば、安い価格のタタキ用として活用できる。



商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
タタキ用ブロック	0.88kg	77.9%	1.01
カタ焼き肉用	0.18kg	15.9%	0.92
トリミング	0.07kg	6.3%	-

11 Spencer Roll スペンサーロール



スペック

- 第6～第12肋骨の長さのリフターミート(カブリ)のついたリブローズ。No.107Aから骨をはずして、背脂を整形したもの。
 - バラ足の長さはチャック側が4インチ(10cm)、ロイン側が3インチ(7.5cm)。(4×3)
 - 背脂の厚さは1/4インチ(6～7mm)に整形。
 - 骨ハダ、軟骨、バックストラップ(オニスジ)は除去。
 - バラ足の長さや背脂肪の厚さはユーザー・スペックが可能。
- ※日本市場では(2×2)のスペックが主流となっている。

(スペンサーロール(2×2)のスペックの紹介)

- ◆ロインエンドのリブアイの外端から2インチ、チャックエンドのリブアイの外端から2インチの点を結ぶ直線で切断して残った部分である。(2×2)
- ◆すべての骨・軟骨・背腱膜・肋間筋及び肩甲骨をとりまく脂肪及び軟骨は除去する。
- ◆リフターミート(カブリ)はついている。
- ◆背脂肪は1/4インチ。



ロイン側



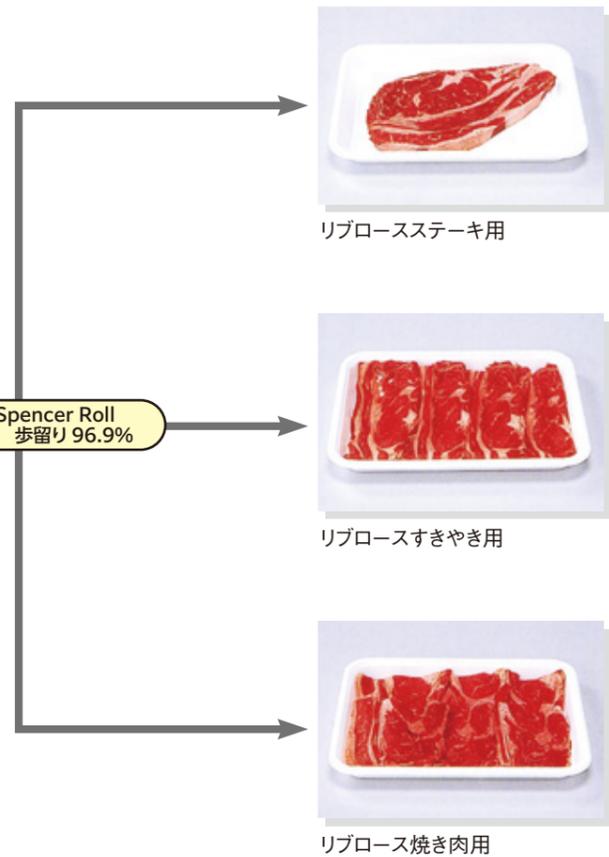
チャック側

肉質の特徴

- リブローズであり、肉色もあざく、やわらかい。
- サシがよく入り、ステーキ、ローストビーフにした場合はおいしさの点ではストリップロインより優れている。

商品化のポイント

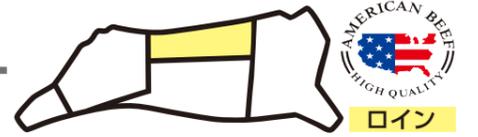
- 盤面の大きさと肉質のよさから「リブローズすきやき用」としての商品化に適している。
- ステーキ、ローストビーフなど、何にでも用いられる。
- 「リブアイロール」の市場価格が高い場合、「リブアイロール」よりも価格が安いので代替として用いられる場合が多い。



商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
リブローズステーキ用			
リブローズすきやき用	6.02kg	96.9%	1.00
リブローズ焼き肉用			
トリミング	0.19kg	3.1%	-

12 Rib Eye Roll Lip-on (1×1) リブアイロール・リップオン(1×1)



スペック

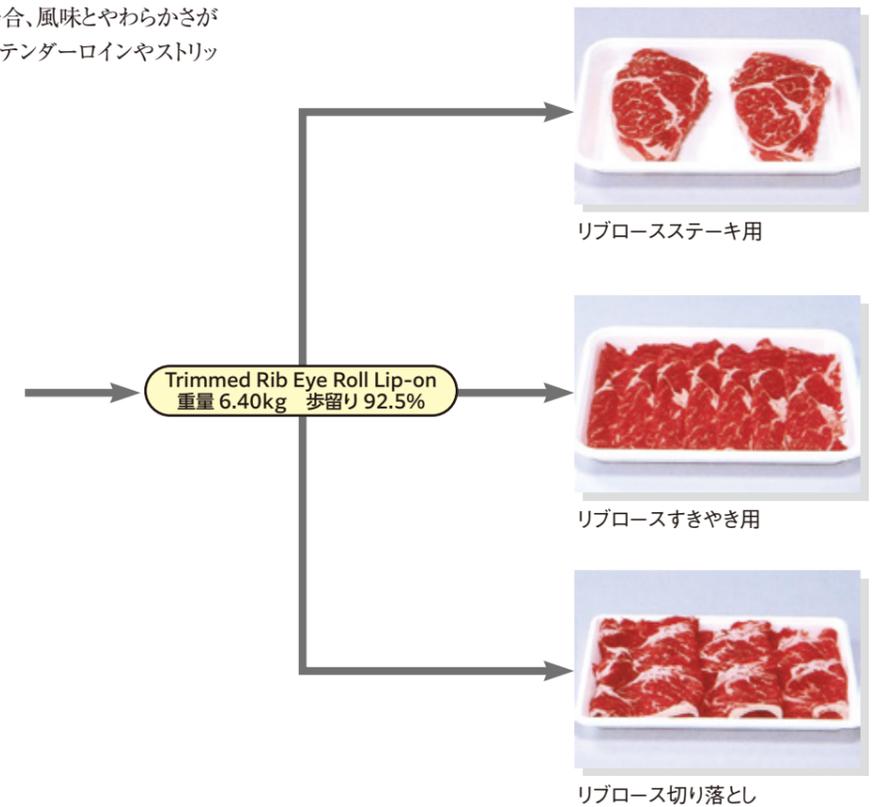
- 第6～第12肋骨(7本リブポーン)の長さのリブローズ(スペンサーロール様規格)からロース芯上部のリフターミート(カブリ)を取り除いた、リブローズのアイ(芯)にリップ(バラ先)が付いたNo.112A様規格。
- リップ(バラ先)の長さは第6肋骨チャック側も第12肋骨ロイン側ともにロース芯の端から1インチ(2.5cm)。ブランドあるいは規格によってはバラ先の長さが違うスペック(2×2)もある。
- 骨ハダ、軟骨、バックストラップ(オニスジ)は除去する。
- ブランドにより多少の差はあるが、背脂肪の厚さは1/4インチ(6mm)以内で、1本あたりの重量は4.5～5.5kgが目安。

肉質の特徴

- 余分な表面背脂肪がほとんど無く、形状と肉質が均一でやわらかく、ロース芯にサシが入りやすい。明るい肉色の霜降り赤身肉。
- 脂肪の融点が低いため調理温度で溶けやすく、風味の豊かなやわらかい脂身がバランスよく赤身肉と噛み合っている。
- ステーキやローストビーフに調理する場合、風味とやわらかさが醸し出す総合的なおいしさの点では、テンダーロインやストリップロインよりも優れている。



チャック側

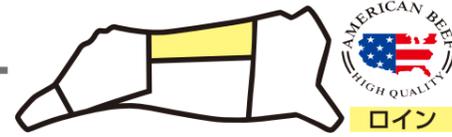


商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
リブローズステーキ用	2.20kg	31.65%	0.97
リブローズすきやき用	4.00kg	57.55%	1.07
リブローズ切り落とし			
トリミング	0.75kg	10.79%	-

13 Lifter Meat

リフターミート



スペック

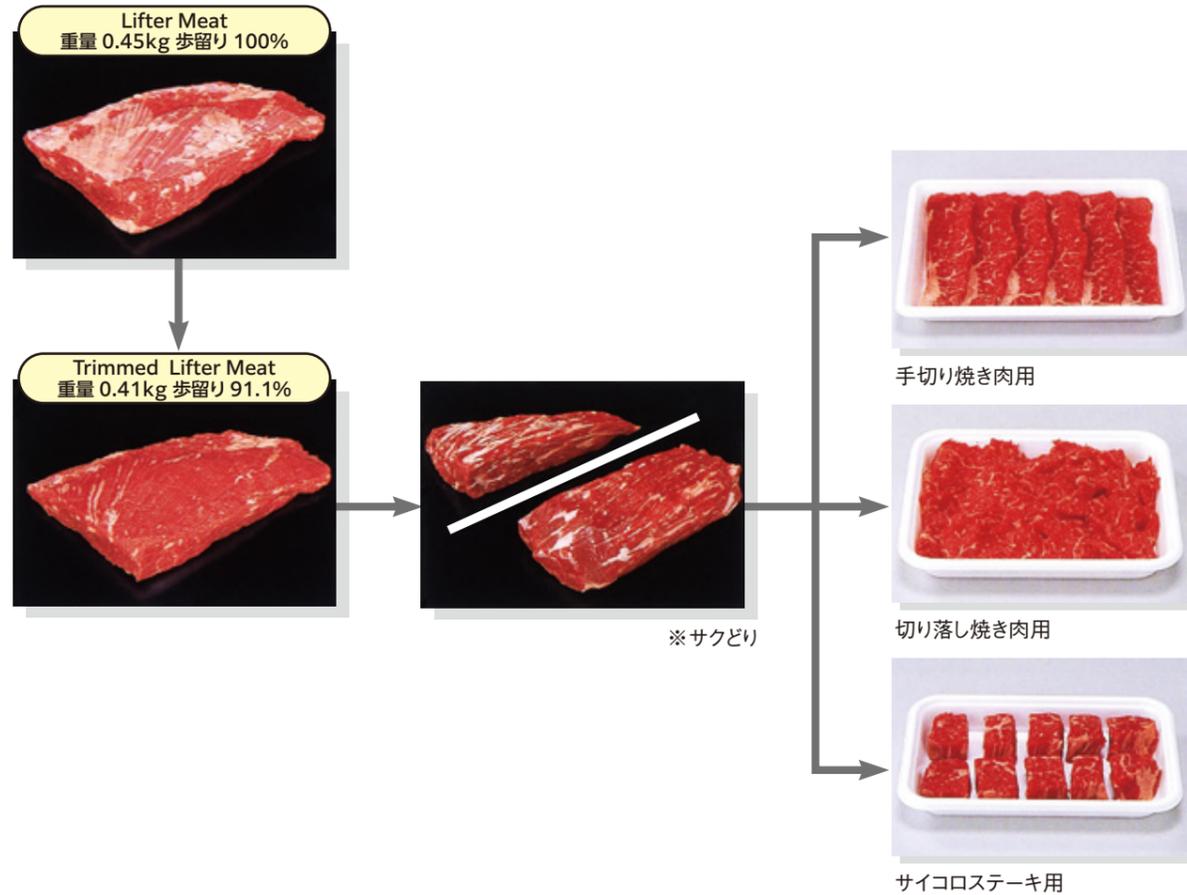
- リブローズの芯の上にあるブレッドミート(カブリ)の一部。
- 「リブ・キャップ」との表示もある。
- うす皮以外の余分な脂肪をすべて除去。

肉質の特徴

- 肉の繊維はややあらいが、やわらかい赤身肉。
- 焼き肉・切り落とし材に適している。

商品化のポイント

- 手切り焼き肉用にする場合は一口サイズになるようサクどりでカットする。
- 「切り落とし」の場合は分割し、2~3個重ね合わせてスライスする。

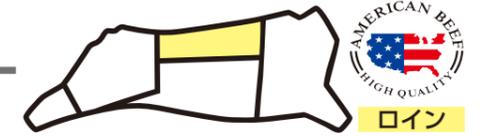


商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
手切り焼き肉用			
切り落とし焼き肉用	0.41kg	91.1%	1.00
サイコロステーキ用			
トリミング	0.04kg	8.9%	-

14 Tenderloin 189A

テンドーロイン 189A



スペック

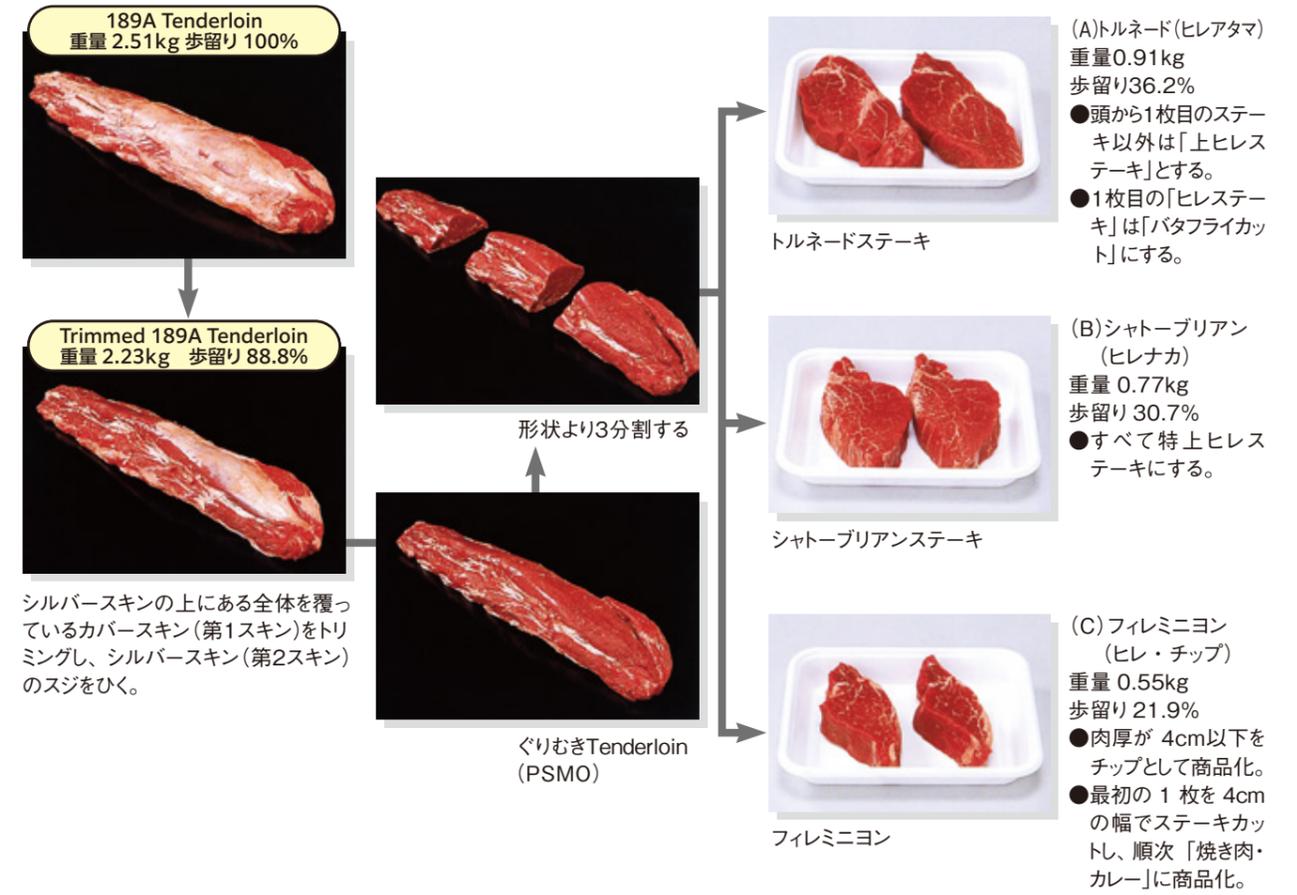
- サイドマッスル付。
- 変色防止のため、シルバースキン上部を覆っているカバースキン(第1スキン)を残す。
- 「フルテンドーロイン」から表面脂肪・筋肉間脂肪・骨間脂肪を除去したもの。日本向けには1ピースが5ポンドupとdownがある。
- ※「PMSO規格」というのは「Perfect Side Muscle, off」で「ぐりむきの規格」である。

肉質の特徴

- 肉質がもともと柔らかい最高級のステーキ肉。
- 肉質と形状のちがいに、「トルネード、シャトーブリアン、フィレミニヨン」と名称がつけられている。

商品化のポイント

- テンドーロインは赤身肉の表面が変色しやすいので189Aのスペックからトリミングして商品化の方がよい。
- サイドマッスルがはずれないように脂をトリミングし、筋引きをすることが大切である。

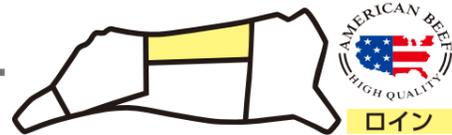


商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
特上ヒレステーキ	0.77kg	30.7%	1.43
上ヒレステーキ	0.69kg	27.5%	1.05
ヒレステーキ	0.31kg	12.4%	0.84
ヒレ焼き肉	0.18kg	7.2%	0.42
カレーシチュー	0.28kg	11.2%	0.27
トリミング	0.28kg	11.2%	-

15 Steak Ready Strip Loin

ステーキレディー・ストリップロイン



スペック

- 背脂肪厚は1/4~1/8インチ。
- リップ(バラ先)は通常「ワン・バイ・ゼロ」、リップエンド1インチ×ロインエンド0インチ。
- バックストラップ(オニスジ)上部の脂肪を7cm幅で除去。(バックストラップは変色防止のために残す)
- 骨ハダ・軟骨は除去。

肉質の特徴

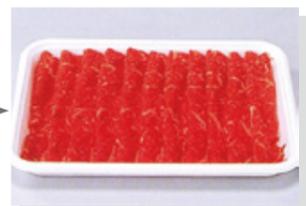
- サシが入ったステーキ用のやわらかい赤身肉。
- ローストビーフにも最適。



サーロインステーキ



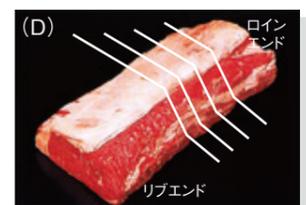
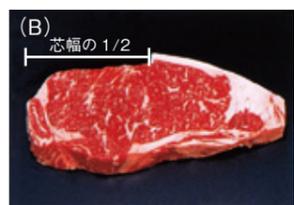
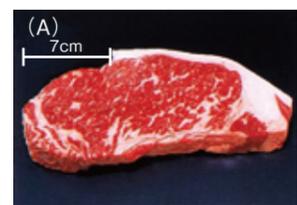
ポンド・サーロインステーキ (厚切り)



サーロインしゃぶしゃぶ用

商品化のポイント

- 背脂肪、バックストラップの割合により、小売価格のランク分けをして訴求する。
 - (A)レギュラー規格/背脂肪、バックストラップを7cm幅で除去する。
 - (B)上サーロイン規格/背脂肪、バックストラップをロイン芯の1/2の幅で除去する。
 - (C)特上サーロイン規格/背脂肪、バックストラップを全て除去する。
 - (D)ポンドステーキ(厚切りステーキ)/客単価のUPをねらい、ステーキ本来のダイナミックな味わい(厚味)を訴求する商品。
- ※ロインエンド側から順に、厚さ3cm~4cm、重量400g~450gを目安に商品化する。



商品化歩留りと価値係数

<ステーキの商品化>

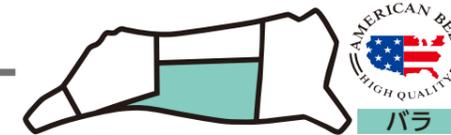
商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
サーロインステーキ	2.65kg	58.2%	1.04
ポンドステーキ(厚切り)	1.65kg	36.3%	0.94
トリミング	0.25kg	5.5%	-

<しゃぶしゃぶの商品化>

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
サーロインしゃぶしゃぶ用	4.30kg	94.5%	1.00
トリミング	0.25kg	5.5%	-

16 Bone-in Short Rib

ボーンイン ショートリブ



スペック

- 第6~8番目のリブボーンを含んで、6~8インチ幅でカットしたものをいう(「No. 123Aショートリブ」または「No. 123Aビーフショートプレート」とも呼ばれる)。
 - 「No. 123Aビーフショートプレート、ショートリブ」は「No. 123Aビーフショートリブ」と同じだが、ショートプレートの第6・第7・第8肋骨から取る点が異なる(No. 123は、第6~第10肋骨までの肋骨5本以下を切り出したもの)。腹筋筋は、ショートリブのどちらの切断面でも肋骨2本分以上続いたものとする。表面の赤身肉の1枚目の層は取り除く。
- ※0.7~1.2cm幅で、骨に垂直にバンドソーでカットし、肉厚のある部分だけを集めて「骨付カルビ」として日本向けに商品化したポーションカットが、焼き肉用に多く流通している。

肉質の特徴

- 最も味の良いカルビ材。サシも多く入り、肉色もあざい。
- 1インチ幅でスライスして、「骨付カルビステーキ」としてもやわらかく、風味よく食べられる。

商品化のポイント

- 骨についている「うす皮」はいたみやすいので除去する方がよい。
- 骨付き肉の商品化にはバンドソーが必要である。
- ステーキ用は2.0~2.5cm幅でスライスして商品化する。
- 焼き肉用は0.7~1.0cm幅でスライスして1枚ずつ商品化(A)したり、骨にそって1個ずつ切り分ける(B)方法がある。

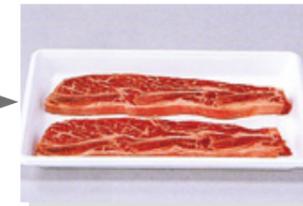


表/Outside

裏/Inside



骨付ステーキ用



骨付カルビ用 (A)

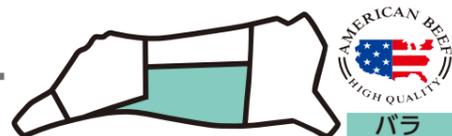


骨付カルビ用 (B)

商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
骨付ステーキ用	0.41kg	32.8%	0.84
骨付カルビ用	0.74kg	59.2%	1.09
ロス・トリミング	0.10kg	7.9%	-

17 Bone-less Short Rib ボーンレス ショートリブ



スペック

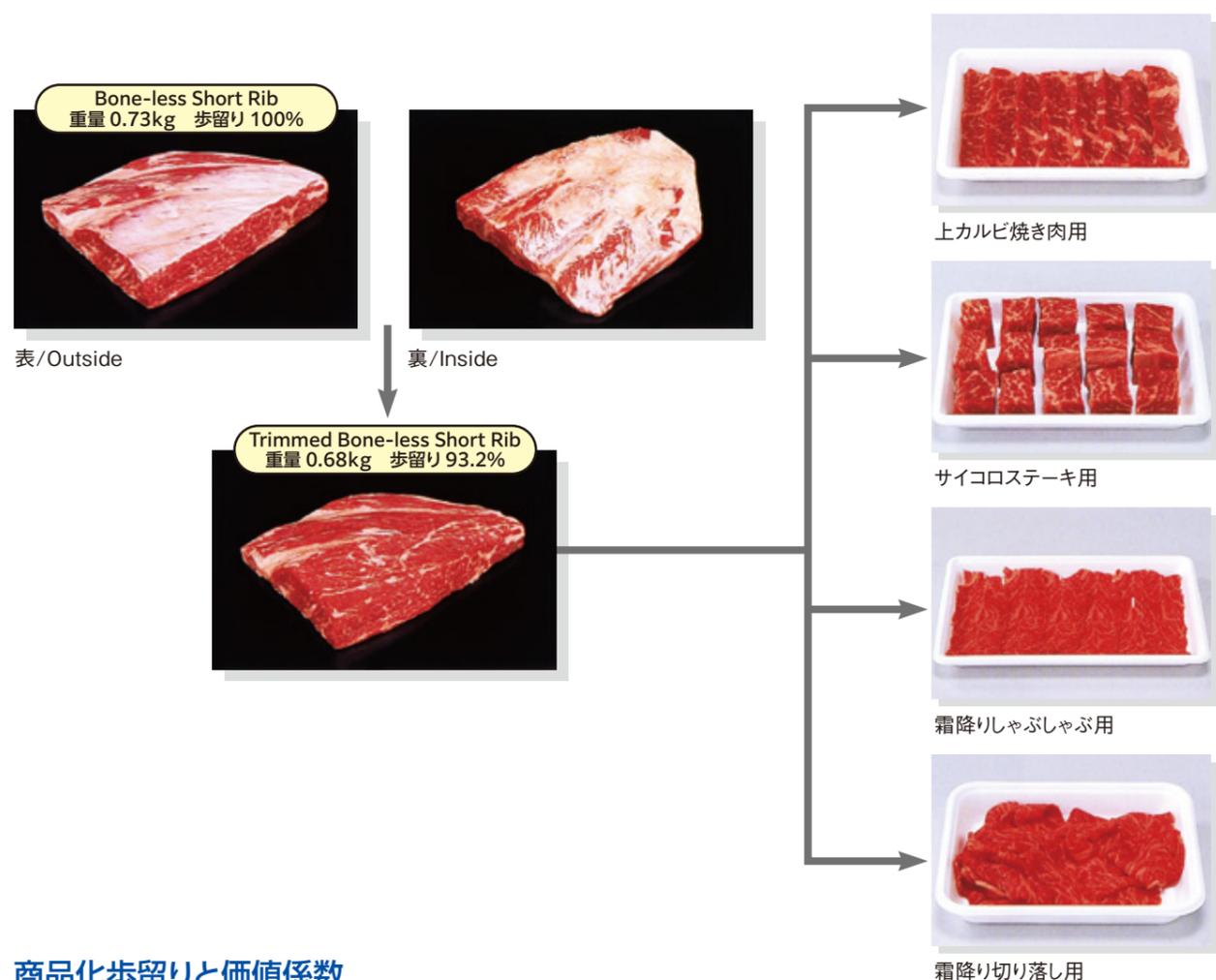
- ボーンインショートリブから肋骨6~7部の骨を除去したものの。
- シルバースキン・オン。脂肪は除去。
- 骨ハダ・軟骨を除去。

肉質の特徴

- サシがもともとよく入る部位の1つ。
- サシがたくさん入るので、上カルビ材の焼肉用に最適。
- 「霜降り切り落とし」や「霜降りしゃぶしゃぶ用」としても適している。
- サイコロステーキなどにも適している。

商品化のポイント

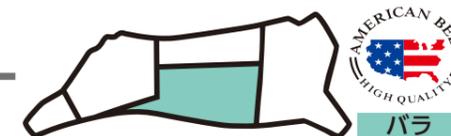
- シルバースキンや余分の脂肪があれば除去する。
- 焼き肉用およびスライスにする場合は、霜降りの部分とあまりそうでない部分と組み合わせ、均一な商品化になるようにする。
- ブロックを焼き肉用に2分割し、「上カルビ」「カルビ」とランク分けして商品化の方がより均一な商品アイテムになる。



商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
上カルビ焼き肉用			
サイコロステーキ用	0.68kg	93.2%	1.00
霜降りしゃぶしゃぶ用			
霜降り切り落とし用			
トリミング	0.05kg	6.8%	-

18 Rib Finger Meat リブフィンガーミート



スペック

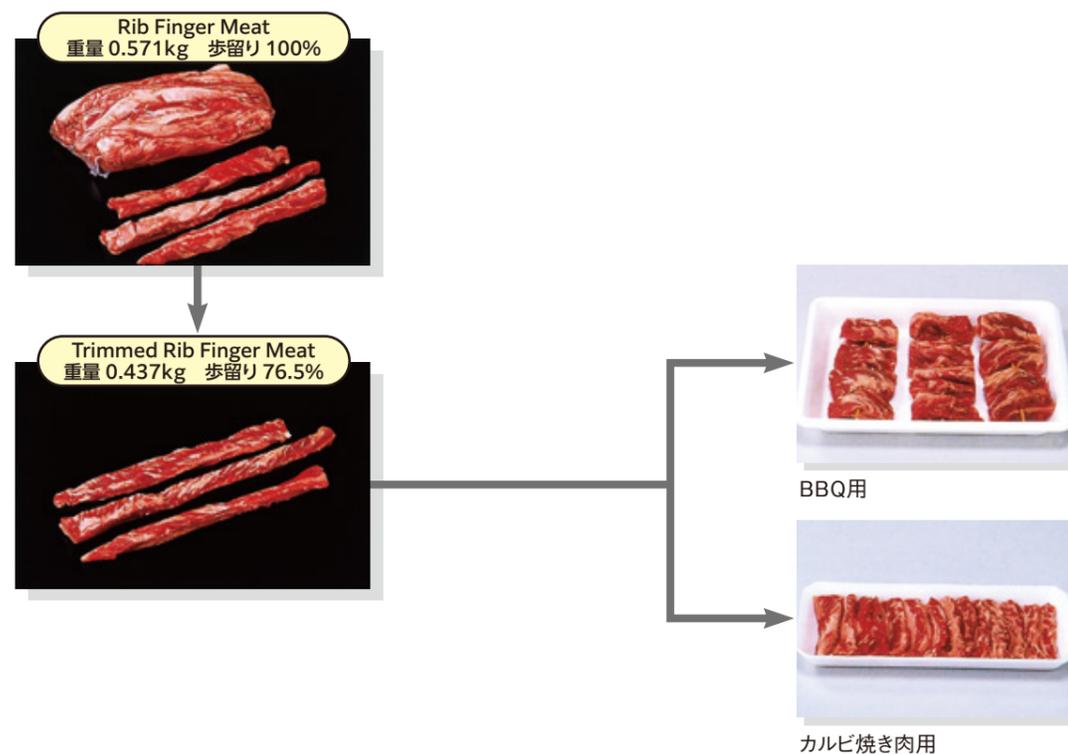
- 「No.123Aビーフショートプレート・ショートリブ」から「ボーンレスショートリブ」をスペック化するとき、第6~第8肋骨間に付着している筋肉部分を取り出したもの。
- 形状が、棒状で、肋骨に付着しているので「リブフィンガー」と呼ばれる。
- ※「リブアイロール」をスペック化するとき第9~第12肋骨に付着している筋肉を取り出したものは、「バックリブフィンガー」として区別している。

肉質の特徴

- 骨に付着し、骨に近い部分だけに味が良く、肉質的には上バラの部分に区分できる。
- 骨ハダや、表面脂肪が多いので食べ方の区分でトリミングの度合いを変えて商品化する。

商品化のポイント

- 串刺しにして、BBQや串カツに使う場合は、骨ハダ・表面脂肪を除去して商品化する。
- 焼き肉用に使う場合は、バタフライカットにして商品化する。
- 写真(A)のようにロール状に結着すれば、ステーキ・焼き肉・しゃぶしゃぶ用など、用途が広い材料になる。
- 骨ハダを除去してロール状に結着したものは、少々脂肪率が高いが、「焼き肉用」「しゃぶしゃぶ用」としてスライスしてもよい。
- 表面脂肪をかなり除去しロール状に結着したものは、「ステーキ用」「サイコロステーキ用」として商品化する。



商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
BBQ用			
カルビ焼き肉用	0.437kg	76.5%	1.00
トリミング	0.134kg	23.5%	-

19 Short Plate

ショートプレート

スペック

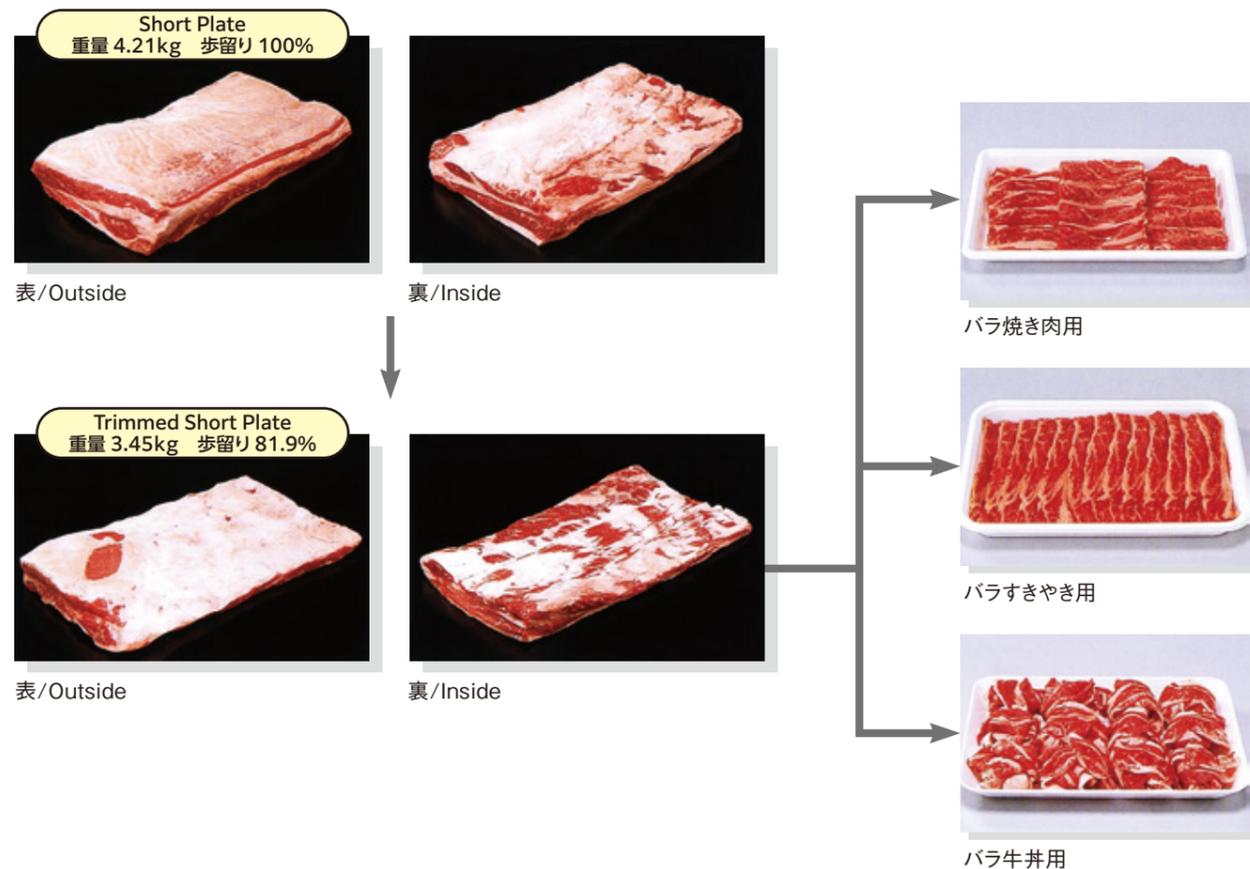
- 「No.121ショートプレート」は、フォアクォーターのうちリブのすぐ下にくる部分で(第6～第12肋骨まで)肋骨7本の一部が入る。
- ロイン側のカットは第12肋骨の自然湾曲に沿って切り、第13肋骨の断面を含む。
- リブ側は腹筋を露出させてまっすぐ切り、最低2肋骨続く。
- ※フローズンを中心に、「牛井用スライス」や「焼き肉用スライス」にできる歩留りのよいスペックがある。
- ※用途によって、いろいろなスペックのバリエーションがある。

肉質の特徴

- 筋肉間脂肪や、表面脂肪が多いが、肉に甘味と旨味が多く、やわらかくておいしいバラ部分である。

商品化のポイント

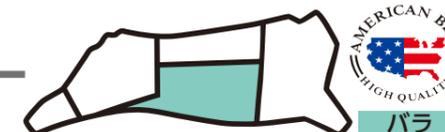
- 赤身の部分についている「うす皮」は非常にかたいので、これは必ず除去する。
- 脂肪が多くならないようにトリミングして商品化する。
- 「焼き肉」を商品化する場合、手切りよりもスライサーで商品化の方が作業性がよい。
- 両サイドを切り落しの牛井用として商品化すれば、均質で商品価値の高い「焼き肉用」・「すき焼き用」ができる。



商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
バラ焼き肉用			
バラすき焼き用	2.72kg	64.6%	1.04
バラ牛井用	0.73kg	17.3%	0.87
トリミング	0.76kg	18.1%	-

19-A Karubi Plate カルビプレート



スペック

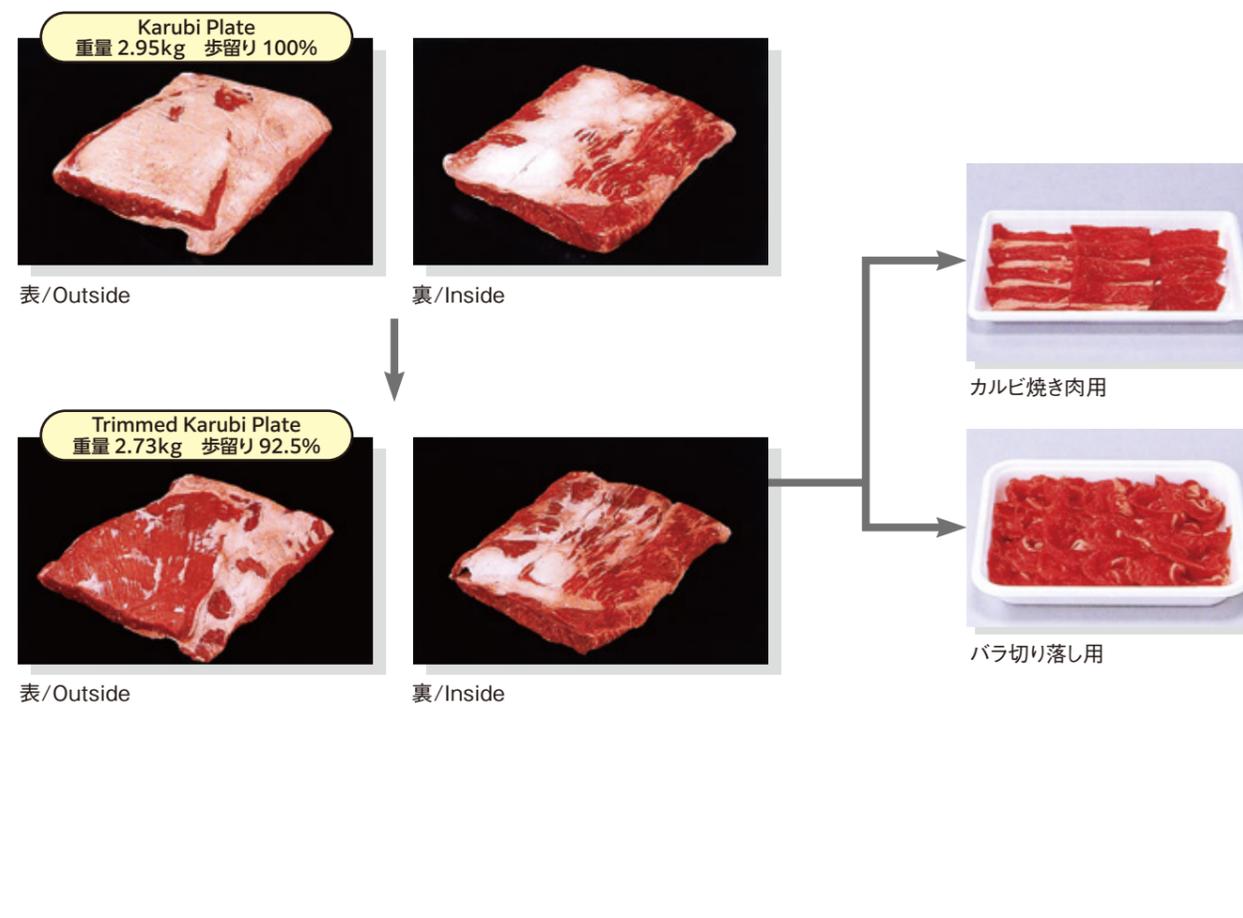
- ショートプレートの外側のベリーサイドをトリミングし、9インチ×9インチの幅でカットしたもので、ショートプレートの肉厚のない部分は除去してあるもの。
- ショートプレートをスライス材ではなく、一口サイズの焼き肉材として開発されたもの。

肉質の特徴

- 3mm位の厚さにスライスして焼き肉用として食べれば、やわらかく、バラ肉のおいしさが味わえる。
- 赤身率は70%upのものが多いが、焼き肉には適している。

商品化のポイント

- 外側に余分な脂肪や骨ハダがついている場合は除去する。
- 厚くならないように注意。手切りよりはスライサーを活用する方がよい。
- 赤身率がやや低いので、味付けの商品化に適している。
- 安い価格帯のカルビ焼き肉用として商品化する。

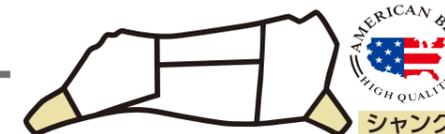


商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
カルビ焼き肉用			
バラ切り落し用	2.73kg	92.5%	1.00
トリミング	0.22kg	7.5%	-

20 Shank

シャンク



スペック

④Fore Shank (フォア・シャンク) 牛・前すね肉

通常、米国国内では赤身率の高い(C/L90%)Trimming (挽肉材料)として他の部位から派生するTrimmingと共にハンバーグ・パティの原料となるが、中国系の市場からは骨付きのままでの需要がある。現在日本にはほとんど輸入実績はないので、輸入形態は使用目的に合わせて発注することができる。

⑤Hind Shank (ハインド・シャンク) 牛・後すね肉

現状、米国国内では骨付きのまま中国系の市場に流通しているのが主流。日本では「ハバキ」と呼ばれるヒールミート部分は、外もも(Gooseneck Round)側に付けるため、ハインド・シャンクにはハバキは付かない。また、イタリア系の市場では、オツブッコ(骨付き輪切り)としての需要がある。現在日本にはほとんど輸入実績はないので、輸入形態は使用目的に合わせて発注することができる。Bone-in、Bone-less(バルクパック、または、バキュームパック)。

肉質の特徴

- 運動量の多い部位なので肉のきめは粗く、肉質は硬い。筋膜、腱なども多く介在しているがエキス分やゼラチン質に富んでいる。
- 筋肉質の密度が非常に高いため、ゼラチン質を多く含む赤身肉。アマカワも他の赤身肉よりも厚みがあり、整形後のアマカワは「引きスジ」としての価値が高い。整形後の「スネ肉」は赤身とスジが交差した筋肉であり、煮込めば煮込むほど独特の風味が味わえ、煮込み料理に最適である。また、薄切りにして炒め物に使ってもおいしい。

商品化のポイント

- 外側に付着する脂肪と被膜は他の赤身肉のアマカワと異なるので、完全に除去。フォア・シャンク本体は、厚切りで角煮用、ハインド・シャンク本体は大きめの角切り(約3cm角)でシチュー用、小さめの角切り(約1~2cm角)でカレー用、フォア、ハインド・シャンク共に1.5mm厚以下のスライスで切り落とし(ブルコギ、ハヤシライスなど)に商品化できる。

シャンクの商品化

④の商品化



すね角煮用

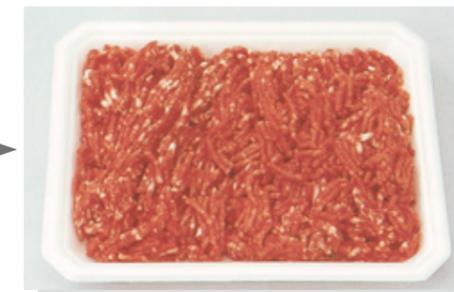
④⑤の商品化



すね切り落とし



すねスジ



すねミンチ

※シャンクのミンチのメリット
ゼラチン質の多い単一部位からのミンチなので、味・風味とも差別化できる。

⑤の商品化



すねカレー・シチュー用

20-A Fore Shank フォア・シャンク



20-B Hind Shank ハインド・シャンク



商品化歩留りと価値係数(20-Aの例)

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
角切り・切り落とし・ミンチ	3.75kg	68.81%	1.00
すねスジ	0.85kg	15.60%	1.00
トリミング	0.85kg	15.60%	-

切り落としの商品化イメージ

ブルコギセット

中華セット

ミンチの商品化イメージ

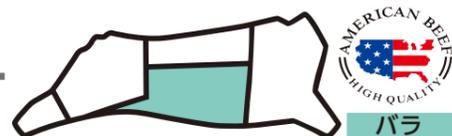
ジャーマンステーキ

Shank

Shank

21 Flank Steak

フランクステーキ



スペック

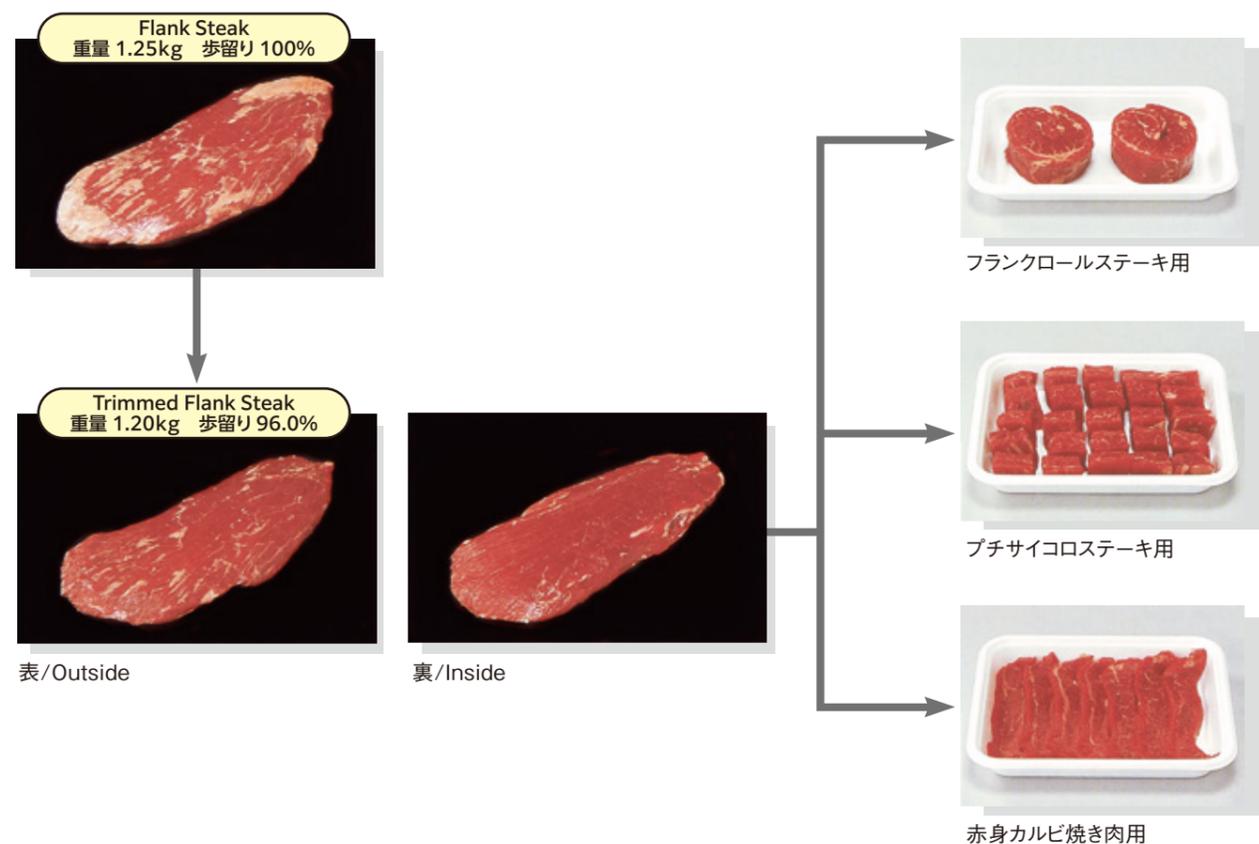
●フランクの乳房側内側にある「フラット筋(腹直筋)」で、表面脂肪や膜組織はほとんどないようにトリミングしてある。

肉質の特徴

- サシの多く入りやすい赤身のバラ肉。カルビ焼き肉材として適している。
- 肉の繊維はやや粗いが、食感は歯ざわりがよい。中華料理によく使われる。

商品化のポイント

- 肉厚が薄いのでロール状にして、ロールステーキとしても商品化できる。
 - 手切りでカルビ焼き肉にする場合、サシが斜めに流れているので、やや斜めにカットしてきれいなサシの入ったカット面とする方がよい。
 - 肉厚が余りないので、サイコロステーキに商品化する場合は、やや小さめの「プチサイコロステーキ」にするとうい。
- ※商品化する際に生じる肉厚のない両サイドの端材は、ミンチ材として活用する。

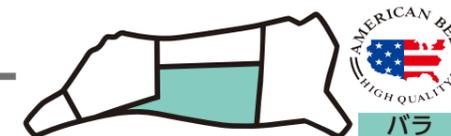


商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
フランクロールステーキ用			
プチサイコロステーキ用	1.08kg	86.4%	1.06
赤身カルビ焼き肉用			
端材(ミンチ用)	0.12kg	9.6%	0.49
トリミング	0.05kg	4.0%	-

22 Inside Skirt

インサイドスカート



スペック

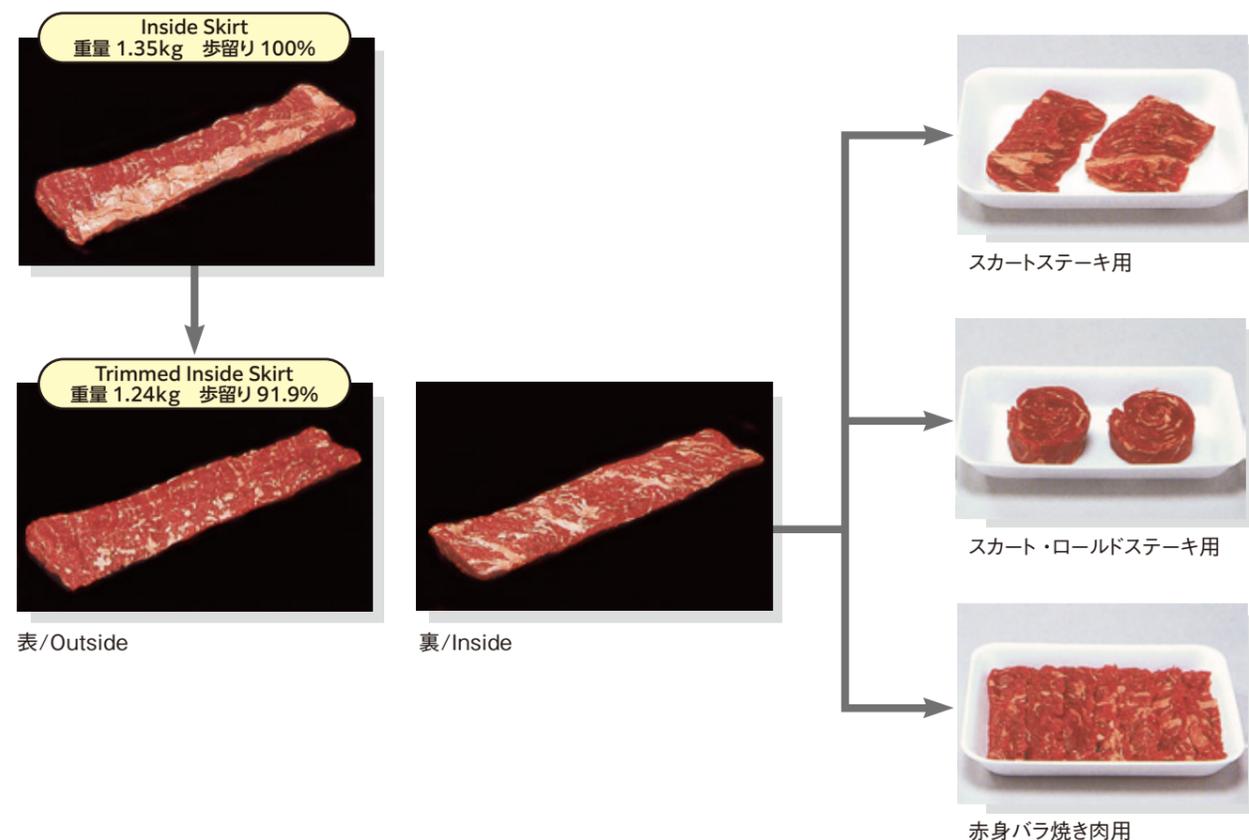
- 「No.121D Beef Plate, Skirt Steak (Transversus, Abdominis) Inner」で、この品目は、腹横筋からなっている。漿膜(腹膜)はとり除く。赤身の表面は脂肪がほとんどないようにトリミングする。
- ショートプレートの第8～第13軟骨を取り除いた部分の肋軟骨に接する、うすく長方形に平べったい赤身肉。

肉質の特徴

- あざやかな鮮紅色で発色する。鮮紅色の保持時間はアウトサイドスカートより長い。
- 肉厚のある部分はステーキ(スカートステーキ)にしてもやわらかく風味がある。中ほどからテールエンドにかけては身がうすくややかたい。

商品化のポイント

- 多くはスキントフで輸入されているが、表面を覆っている膜はかたいので完全に除去すること。
 - 全部焼き肉用にカットिंगすることがポピュラーであるが、肉厚・肉質から考察すると、2部分に分けて商品化しても良い。肉厚のある中ほどの部分は、ステーキ・サイコロ・焼き肉などに、うすい半分側部分は、「スカート・ロールステーキ」に商品化すると面白い。
 - サシが斜めに流れているので、焼き肉に商品化するときは、サシを活かすように斜めにカットिंगするとよい。
- ※商品化する際に生じる肉厚のない両サイドの端材は、ミンチ材として活用する。

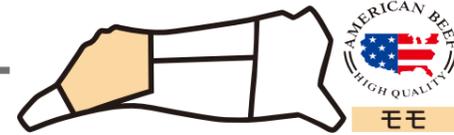


商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
スカートステーキ用			
スカート・ロールステーキ用	1.12kg	83.0%	1.03
赤身バラ焼き肉用			
端材(ミンチ用)	0.12kg	8.9%	0.65
トリミング	0.11kg	8.1%	-

23 Top Round Cap off

トップラウンド・キャップオフ



スペック

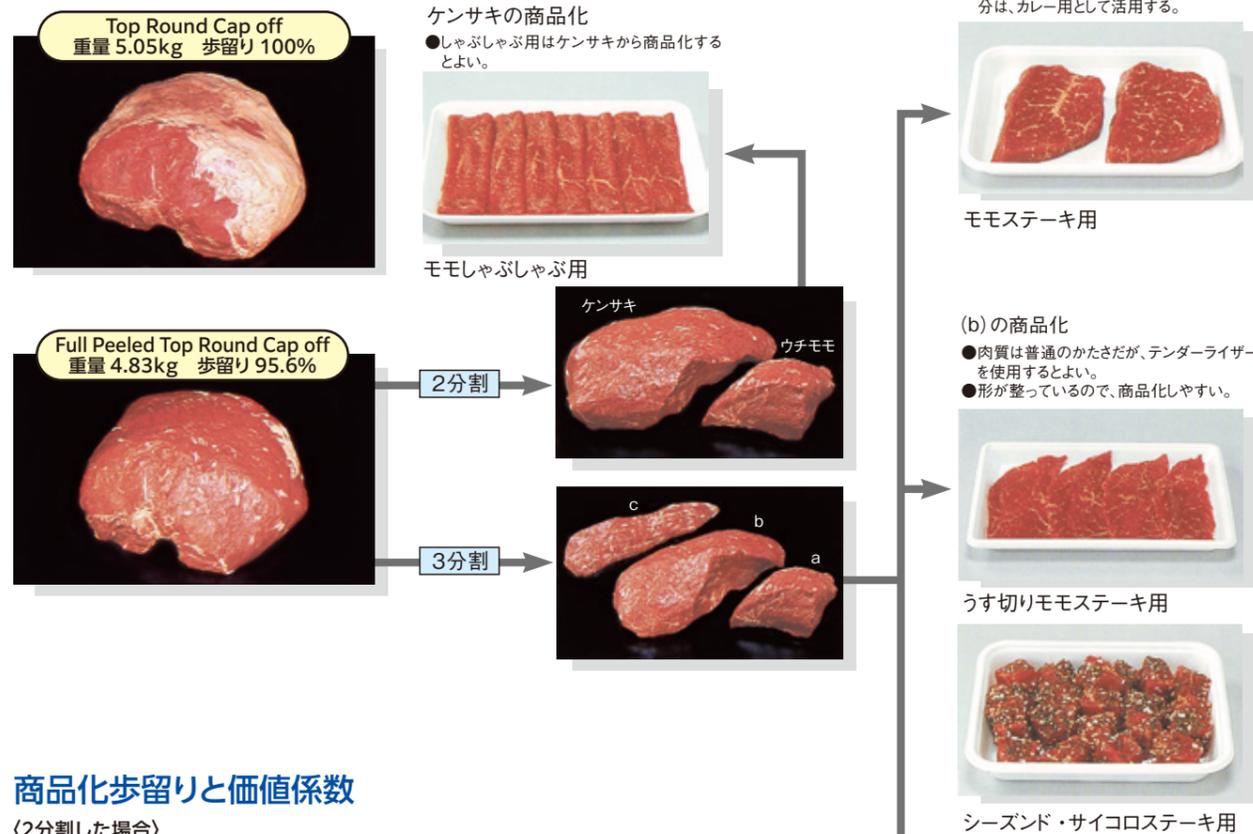
- 「No168 Beef Round Top (Inside) Untrimmed」(ビーフラウンドトップ(インサイド)トリミングなし)のキャップオフ(ヒラカワ)の部分除去し、余分な脂肪を除去したもの。
- うす皮を残して、スジ・骨ハダを除去。

肉質の特徴

- ケンサキ(オオモモ)・ウチモモ(コモモ)と肉質・色合い・水分含量が違うので注意。
- 赤身の柔らかい大きな部分肉。しゃぶしゃぶには最適。

商品化のポイント

- ヒラカワ側のうす皮を除去してスライスする。
- 手切りアイテムに商品化する場合は、ケンサキとウチモモに2分割し、ケンサキをさらに写真(b, c)のように分割して、均一な商品化につとめること。
- 変色しやすく、味が淡泊なので、サイコロステーキなどはシーズニングして商品化の方がよい。



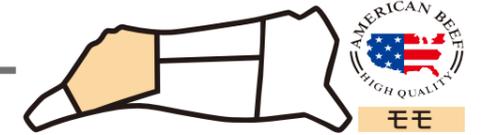
商品化歩留りと価値係数

(2分割した場合)			
商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
モモしゃぶしゃぶ用	3.65kg	76.2%	1.00
モモステーキ用	1.18kg	23.4%	1.01
トリミング	0.22kg	0.4%	-

(3分割した場合)			
商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
モモステーキ用	1.18kg	23.4%	1.01
うす切りモモ焼き肉用	2.35kg	46.5%	1.00
シーズンド・サイコロステーキ用	1.23kg	24.3%	1.01
端材(カレー用)	0.07kg	1.4%	0.72
トリミング	0.22kg	4.4%	-

24 Knuckle 167A

ナックル 167A



スペック

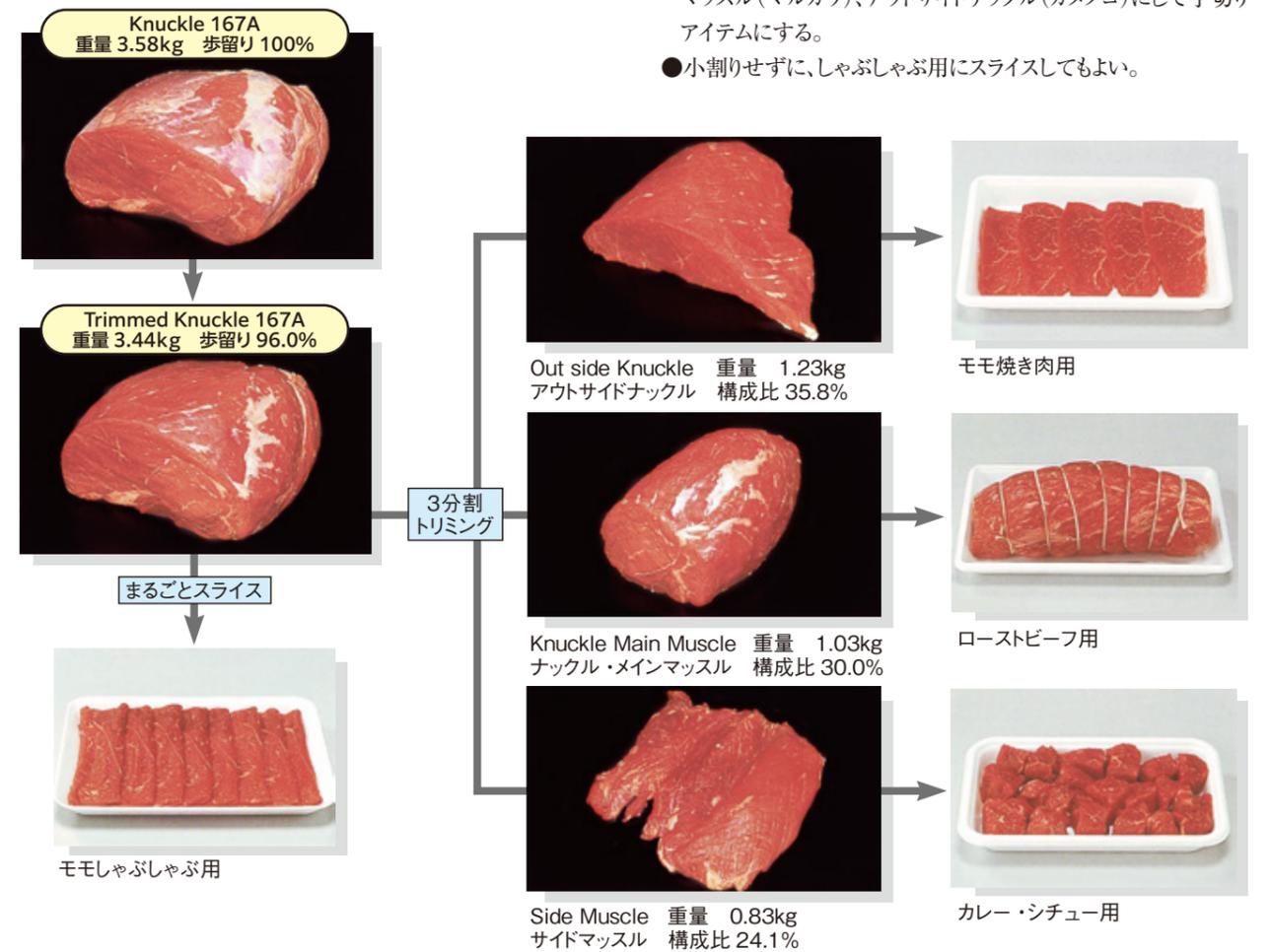
- 「No.167A Beef Round Knuckle, Peeled」No.167Aビーフラウンド・ナックル・ピールドのことで、「No.167 ナックル」から外ナックル筋(大腿筋膜張筋)・脂肪・うす皮を除去したもの。

肉質の特徴

- トップラウンドよりもやわらかい赤身肉で、焼き肉、ステーキに最適。
- タレやスパイスになじみやすい部位なので、味付け用としては最適。

商品化のポイント

- ナックルは3分割し、ナックル・メインマッスル(シンシン)、サイドマッスル(マルカワ)、アウトサイドナックル(カメノコ)にして手切りアイテムにする。
- 小割りせずに、しゃぶしゃぶ用にスライスしてもよい。



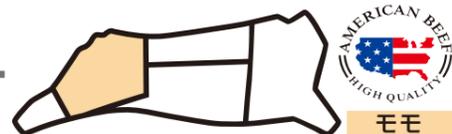
商品化歩留りと価値係数

(まるごとスライスした場合)			
商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
モモしゃぶしゃぶ用	3.44kg	96.0%	1.00
トリミング	1.4kg	4.0%	-

(3分割した場合)			
商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
モモ用焼き肉用	1.23kg	35.8%	1.01
ローストビーフ用	1.03kg	30.0%	1.01
カレー・シチュー用	0.83kg	24.1%	0.85
トリミング	0.35kg	10.1%	-

25 Knuckle Main Muscle

ナックル・メインマッスル



スペック

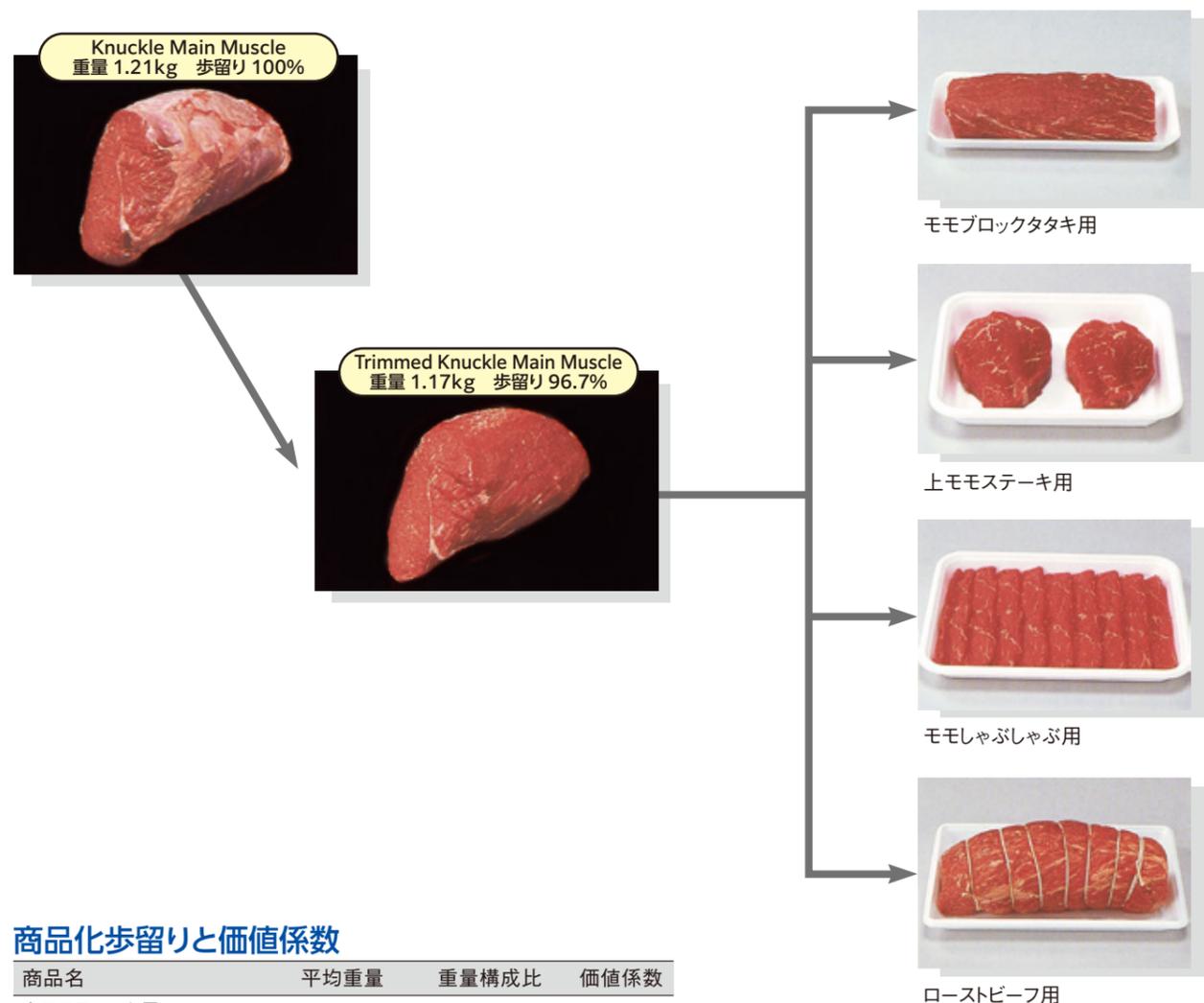
- 「No.167Aナックル」から「シンシン」の部分だけを取り出したもの。
- 日本式カットの「シンシン」部分の約1/4が除去されている（1/4はボールチップについている）。
- 表面脂肪、シルバースキンは除去する。

肉質の特徴

- やわらかい赤身肉で、適度にサシも入っている。
- 「モモステーキ」として商品化してもやわらかい。
- 「焼き肉」にしてもタレやスパイスになじみやすい。

商品化のポイント

- ステーキ・ローストビーフとしても、スライスしてしゃぶしゃぶ用としても最適。
- 中心にあるスジによって細長く2分割すると、やわらかく、品質のよい赤身ブロックが商品化できる。
- 2分割したものをタタキ用のサク取りや、焼き肉用に商品化するとよい。

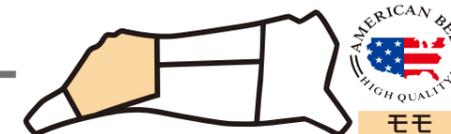


商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
上モモステーキ用	1.11kg	91.7%	1.01
モモブロックタタキ用	1.11kg	91.7%	1.00
モモしゃぶしゃぶ用	1.11kg	91.7%	1.00
ローストビーフ用	1.11kg	91.7%	1.00
カレー・シチュー用	0.06kg	5.0%	0.85
トリミング	0.04kg	3.3%	-

26 Flap Meat

フラップミート



スペック

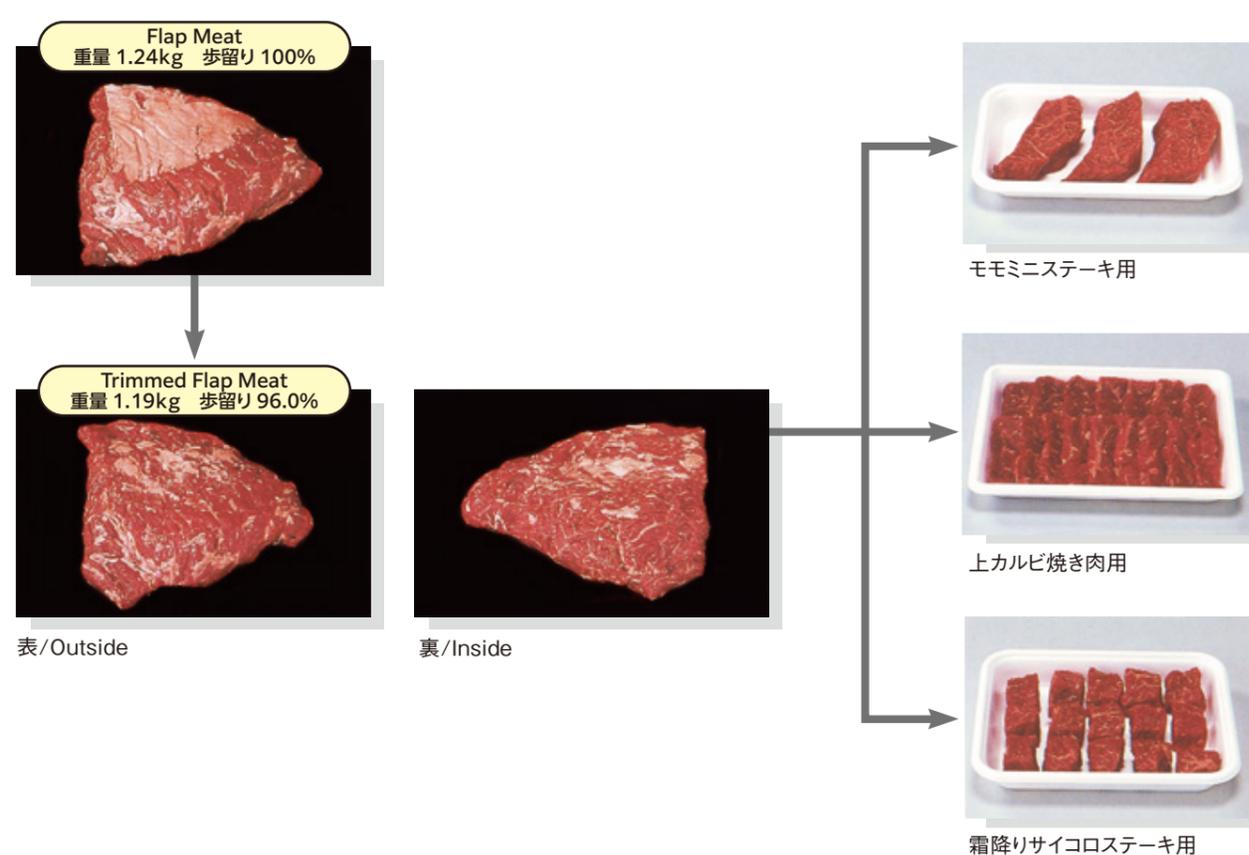
- 「No.185A Beef Loin, Bottom Sirloin Butt Flap」で「ボトムサーロインバット」の内側面のナックル筋（内腹筋）の部分で、表面脂肪とスジはほとんど取り除く。
- カイノミと呼ばれる部分。

肉質の特徴

- 赤身のバラ肉。肉色はやや濃いですが、肉繊維がきめ細やかで厚めに切ってもやわらかくておいしい。

商品化のポイント

- 肉厚がある部分はステーキカットして「モモミニステーキ」や「サイコロステーキ」に商品化する。
- 幅をそろえて手切りの焼き肉に商品化するとよい。肉質は赤身が多いが、霜降りが多くカルビ用としてもよい。



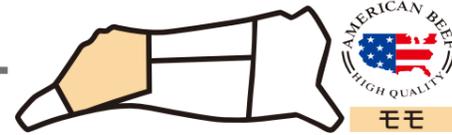
商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
モモミニステーキ用			
上カルビ焼き肉用	1.19kg	96.0%	1.00
霜降りサイコロステーキ用			
トリミング	0.05kg	4.0%	-

Knuckle Main Muscle

Flap Meat

27 Tri-Tip トライチップ



スペック

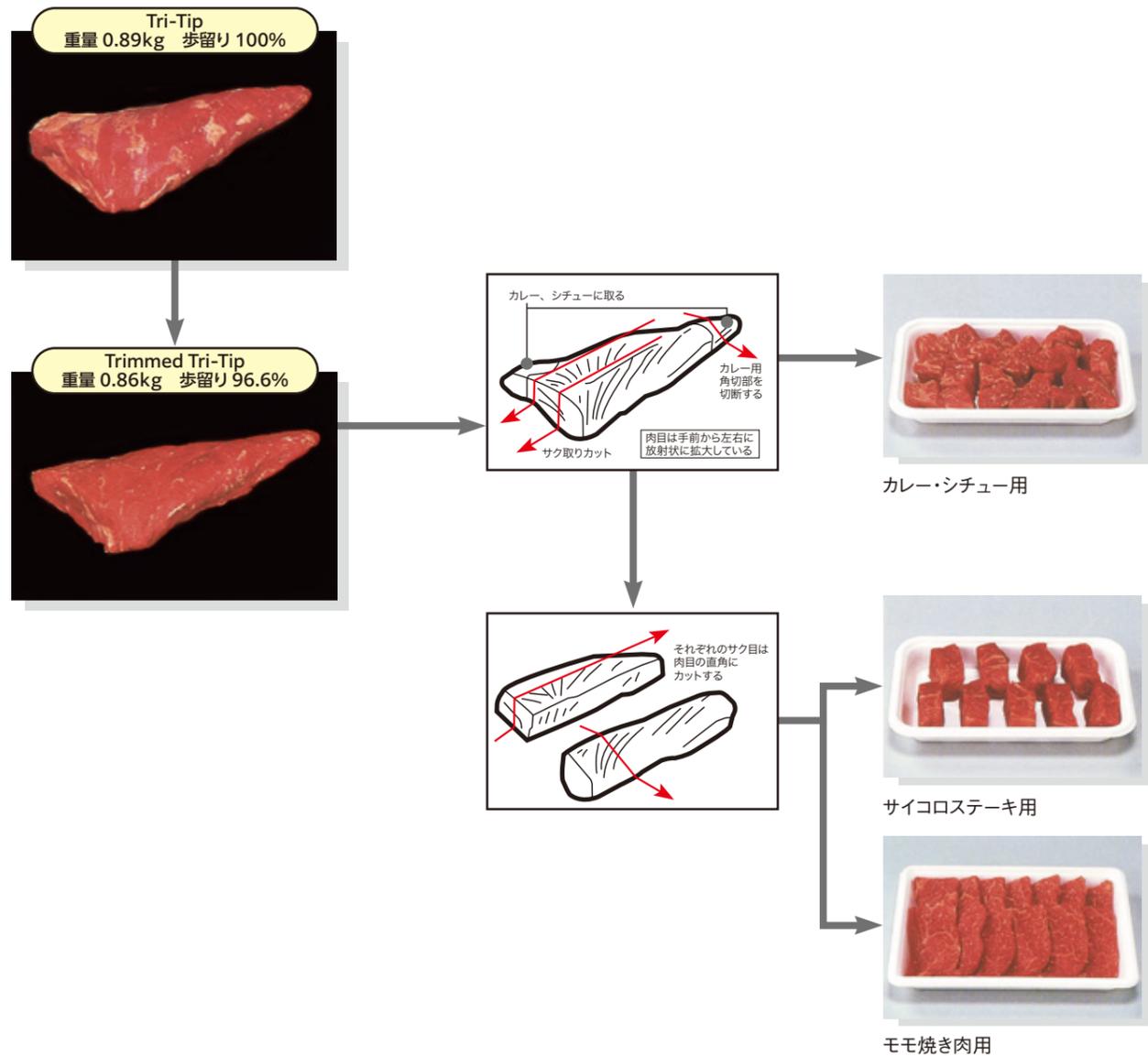
- 「No.185D Bottom Sirloin Triangle, Butt」で「ボトム・サーロイン・バット」の腹部先端にある筋肉で、三角形のもの。
- 表面脂肪のほぼ全部と、筋膜を除去したもの。

肉質の特徴

- タレやスパイスになじみやすい赤身肉で、焼き肉に適している。
- モモ部位の中では、サシの入りやすい部分。

商品化のポイント

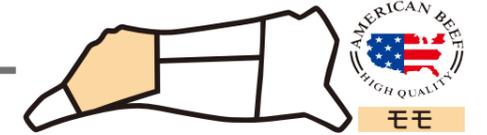
- 肉の繊維が一定でないので、小割りするときに注意する。



商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
モモ焼き肉用	0.65kg	73.0%	1.05
サイコロステーキ用	0.21kg	23.6%	0.84
カレー・シチュー用	0.03kg	3.4%	-

28 Ball-Tip ボールチップ



スペック

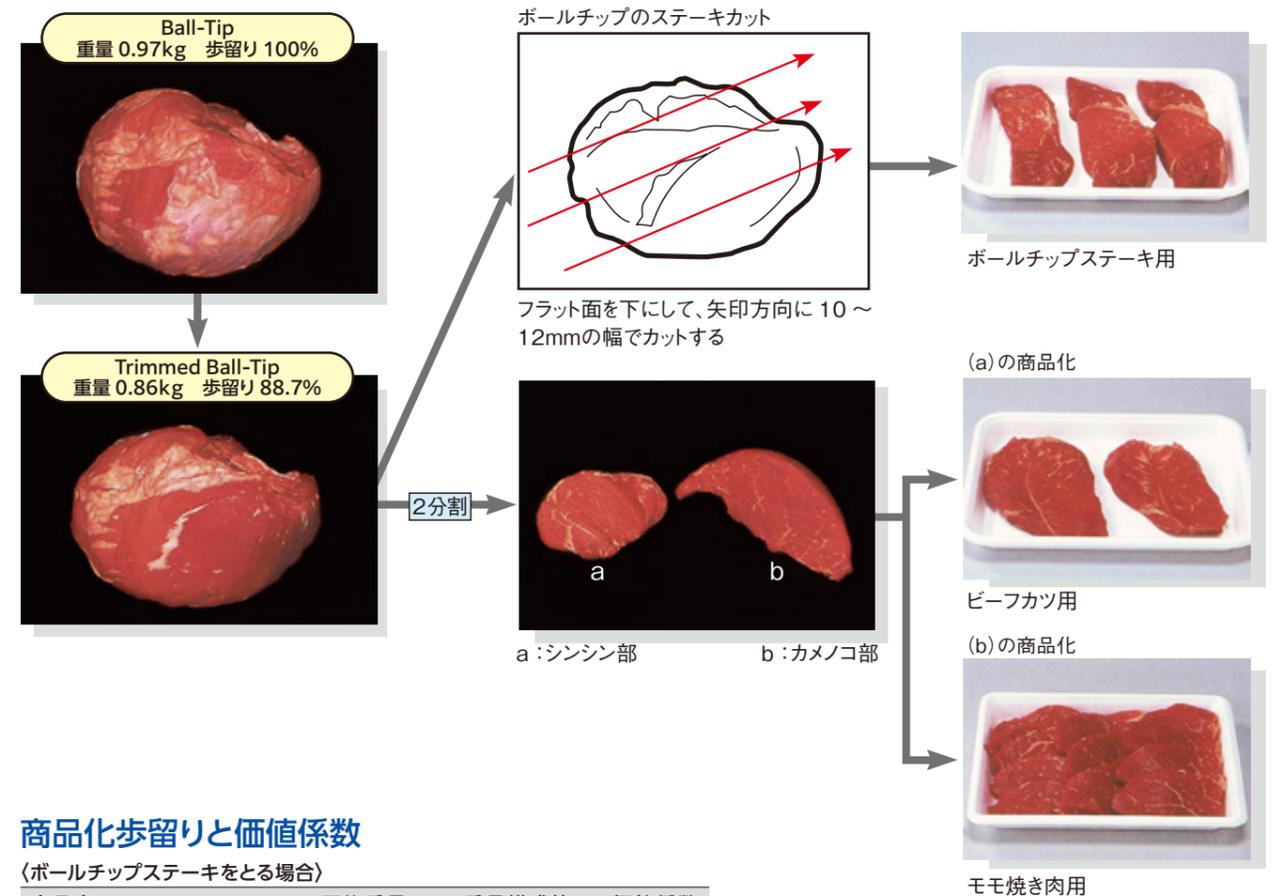
- 「No.185B Bottom Sirloin Ball Tip」は、「ボトムサーロインバット」の後部端である、膝間筋部分の筋肉。「ボールチップ」は自然境界面の筋膜ぞいにカットして分割する。
- 表面脂肪は1/4インチトリム。

肉質の特徴

- ナックルの一部なので、やわらかい赤身肉。
- アメリカでは小割りせず、ステーキとしてポーションカットする位にやわらかい。
- ナックル・メインマッスル(シンシン)とナックル・アウトサイド(カメノコ)の一部からなっている。
- ボールチップステーキは、アメリカの夕食では非常にポピュラーなミニステーキである。

商品化のポイント

- シンシン部とカメノコ部に2分割してからステーキや焼き肉用に商品化する。
- 小割せずステーキカットしてもよい。サイコロステーキにも最適。



商品化歩留りと価値係数

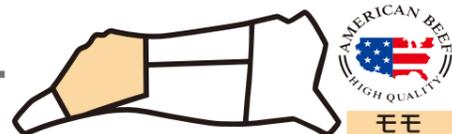
(ボールチップステーキをとる場合)

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
ボールチップステーキ用	0.86kg	88.7%	1.00
トリミング	0.11kg	11.3%	-

(2分割した場合)

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
ビーフカツ用	0.47kg	48.5%	1.10
モモ焼き肉用	0.34kg	35.0%	0.87
トリミング	0.16kg	16.5%	-

29 Gooseneck Round グースネックラウンド



スペック

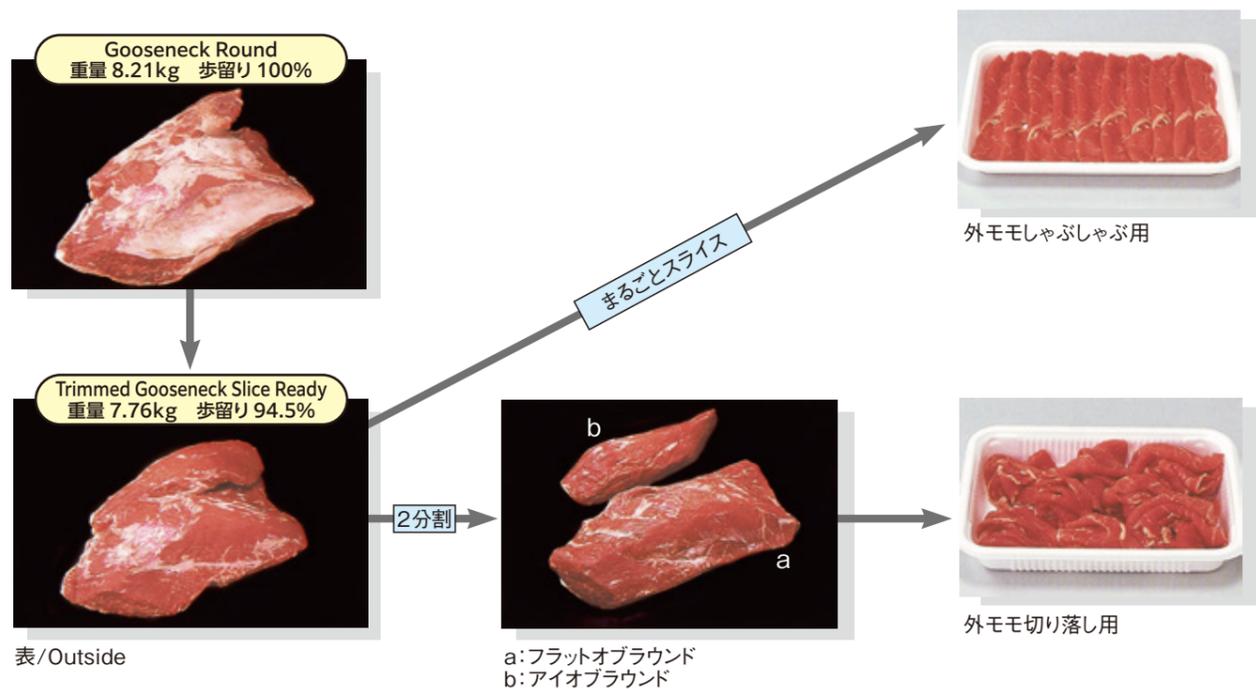
- 「No.170-A Bottom (Gooseneck) Round, Heel Out」は、「No.170」からヒール(腓腹筋)を筋目にそって取り除いたものの余分な表面脂肪をトリミングしたもの。
- シルバースキンは変色しやすいのでつけてある。

肉質の特徴

- チルドのグースネックは、エージングができていますので、国産の外モモよりは柔らかい。
- ローストビーフに加工するとやわらかくておいしい。

商品化のポイント

- 分割せずにスライスして、しゃぶしゃぶ用などに商品化するに適している。
- 2分割(フラットオブラウンドとアイオブラウンド)にして赤身率を高めた切り落としとして商品化してもよい。



商品化歩留りと価値係数

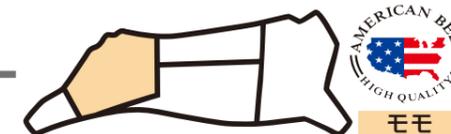
(まるごとスライスの場合)

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
外モモしゃぶしゃぶ用	7.43kg	90.5%	1.01
カレー・シチュー用	0.33kg	4.0%	0.93
トリミング	0.45kg	5.5%	-

(2分割した場合)

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
外モモ切り落とし用	7.43kg	90.5%	1.01
カレー・シチュー用	0.33kg	4.0%	0.93
トリミング	0.45kg	5.5%	-

30 Eye of Round アイオブラウンド



スペック

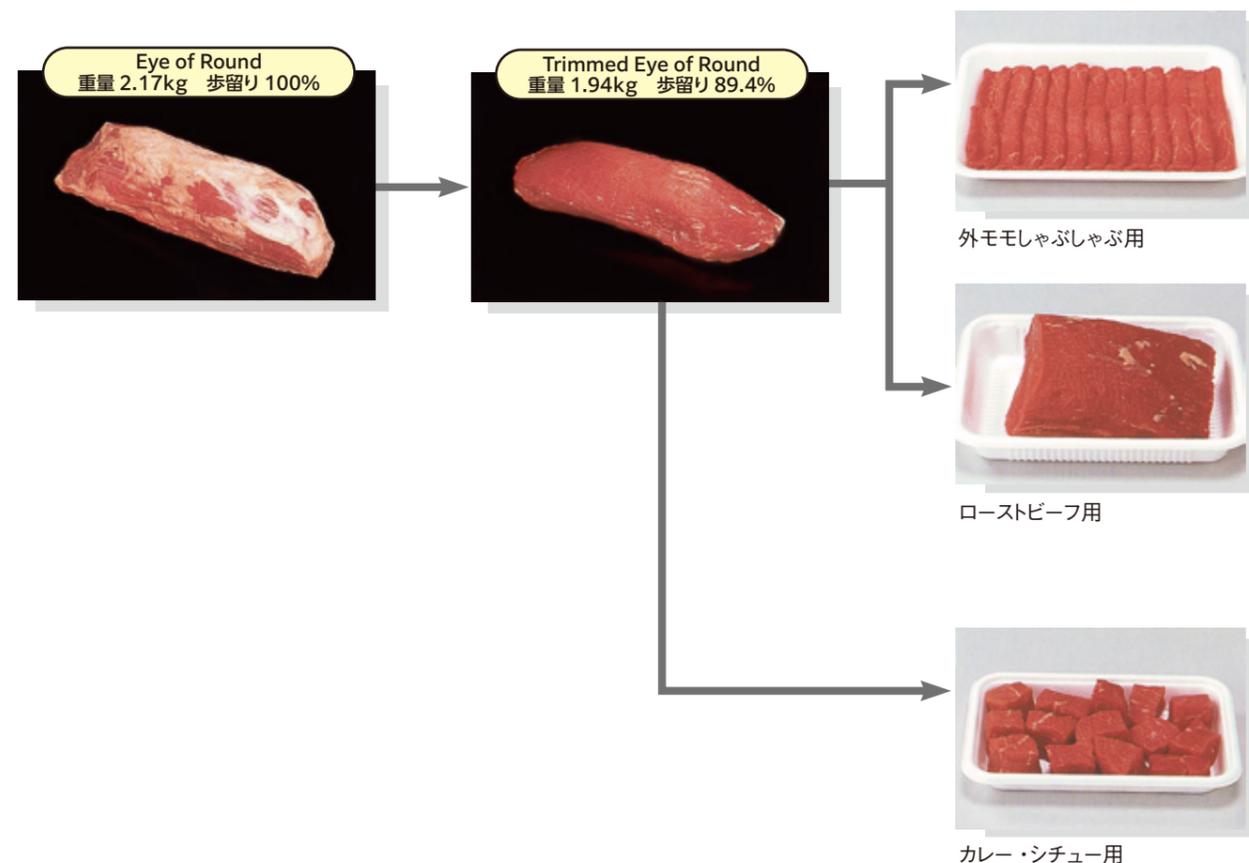
- 「No.170-A Bottom (Gooseneck) Round Heal Out」を分割して作られる「シキンボウ(まくら)」の部分。
- 「No171C Beef Round, Eye of Round」のうす皮を残して、余分な脂肪を除去したもの。

肉質の特徴

- 肉色のあさい赤身肉だが、肉質はかたい。
- 肉の形状、繊維の方向も一定で、商品化しやすい。

商品化のポイント

- スライス材に適しており、「しゃぶしゃぶ」はとくにおいしい。
- 「焼き肉・タタキ用ブロック」には、必ずテンダーライザーをかける。
- 従来の端材を用いたカレー用商品とは異なり、単一部位から商品化することで、アップグレードな「カレー用」を作ることができる。
- 全体をカレー用にすれば、商品価値の高いカレー・シチュー用ができる。



商品化歩留りと価値係数

(通常の商品化の場合)

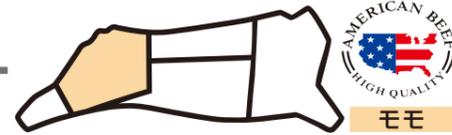
商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
外モモしゃぶしゃぶ用	1.83kg	84.3%	1.02
ローストビーフ用	0.11kg	5.1%	0.74
カレー・シチュー用	0.23kg	10.6%	-

(まるごとカレー商品化の場合)

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
カレー用	1.94kg	89.4%	1.00
トリミング	0.23kg	10.6%	-

31 Flat of Round

フラットオブラウンド



スペック

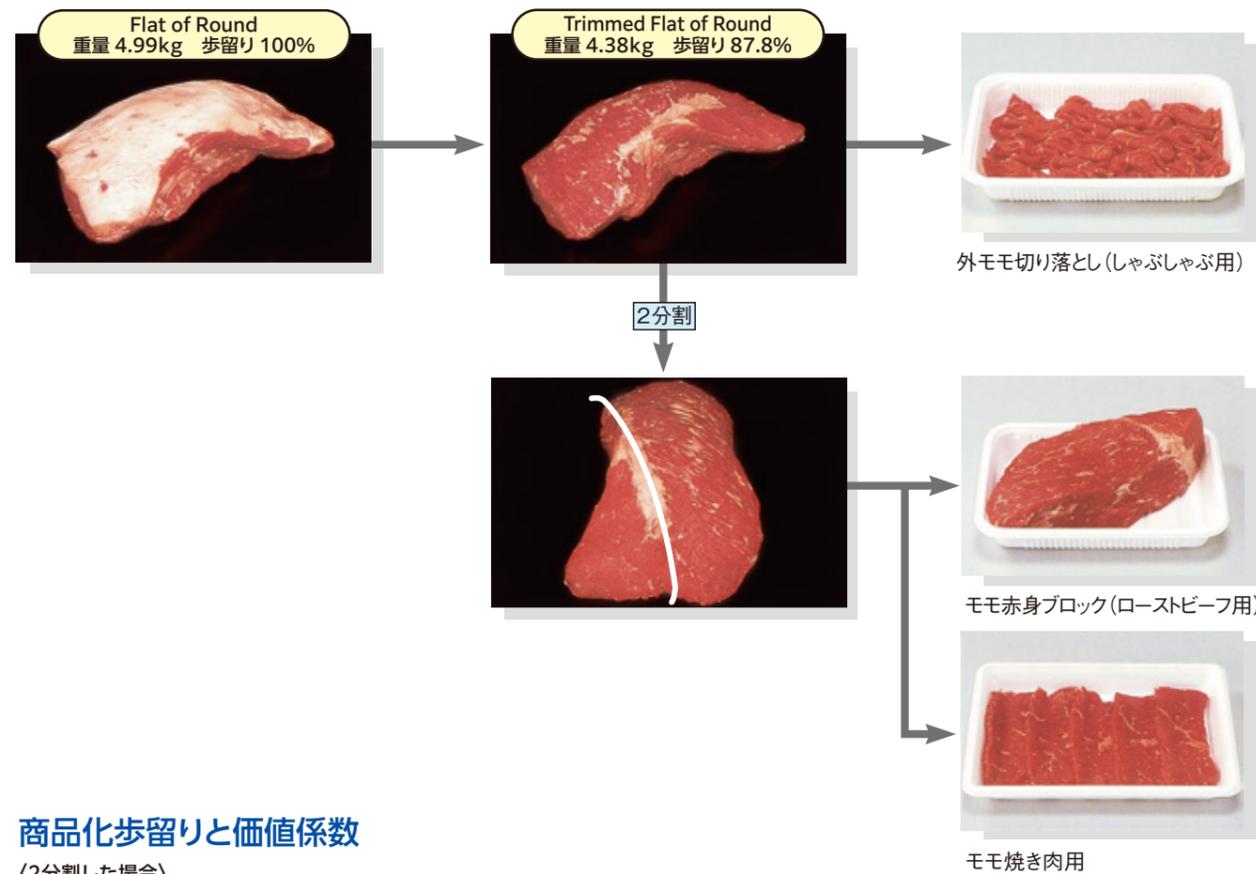
- ゲースネックを分割してできる「ナカニク(ナカシキ)」の部分。
- 「No.171B Beef Round Outside Round」の余分な表面脂肪を除去したものである。

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ので、スライスに適している。
- ローストビーフなどにも適している。
- サク取りして焼き肉などに商品化する場合は、必ずテンダーライザーにかけること。

商品化のポイント

- 表面脂肪やうす皮は全部トリミングしてから商品化すること。
- ステーキにはややかたいので焼き肉用として、手切りの商品化ができる。
- フラットオブラウンドはさらに2分割できるが、しゃぶしゃぶ用の切り落しを商品化する場合は、まるごとスライスすればよい。



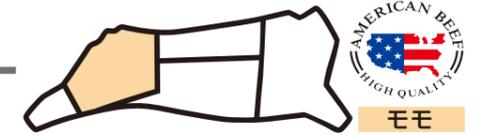
商品化歩留りと価値係数

(2分割した場合)			
商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
モモ赤身ブロック(ローストビーフ用)	2.60kg	52.1%	1.13
モモ焼き肉用	1.25kg	25.1%	0.85
カレー・シチュー用	0.53kg	10.6%	0.73
トリミング	0.61kg	12.2%	-

(まるごと商品化した場合)			
商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
外モモ切り落とし(しゃぶしゃぶ用)	4.38kg	87.8%	1.00
トリミング	0.61kg	12.2%	-

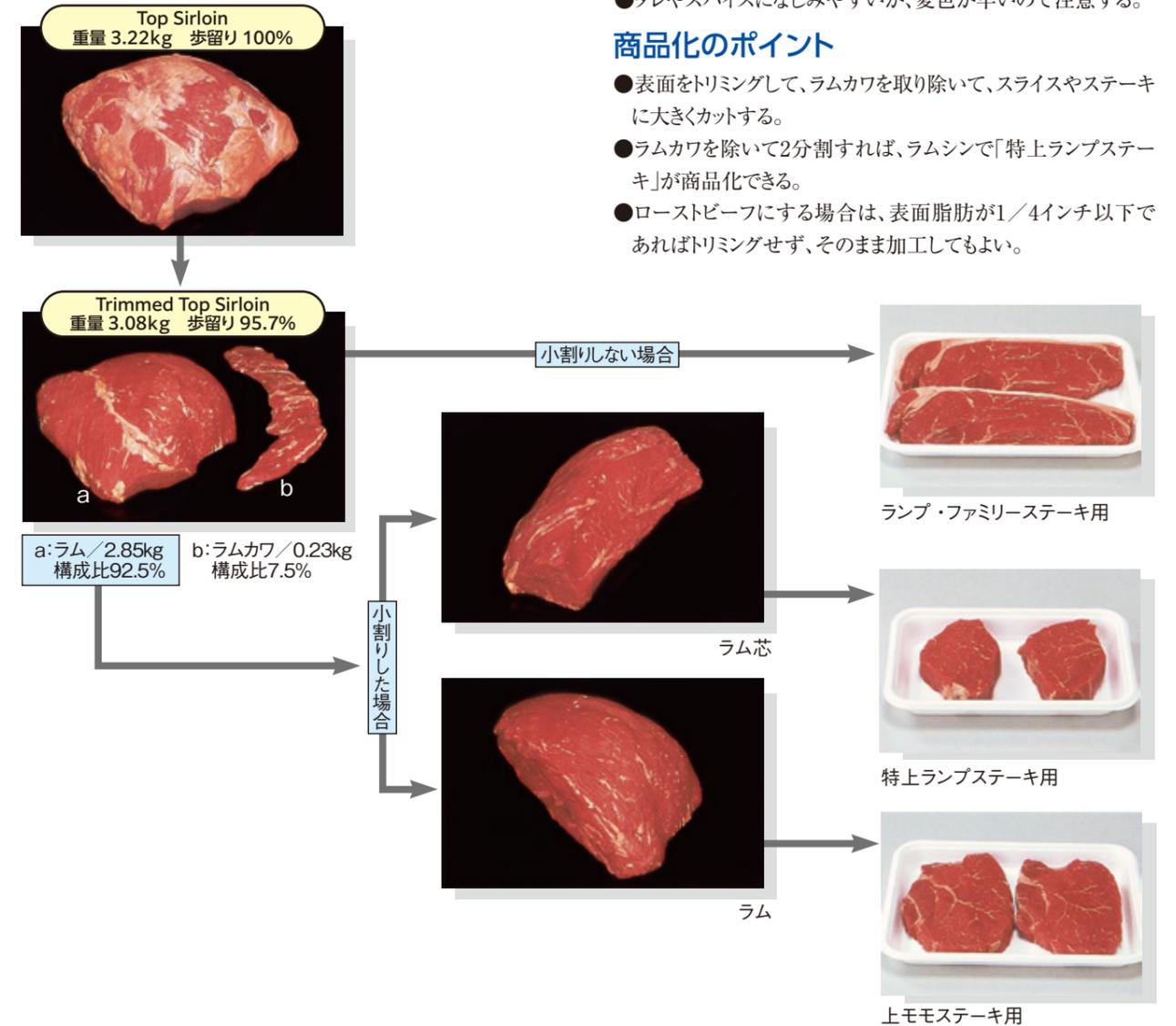
32 Top Sirloin

トップサーロイン



スペック

- 「No.184 Top Sirloin Butt トップサーロインバット」から、クーレットを取り外してトリミングしたもの。



肉質の特徴

- テンダーロインに次いでやわらかい。赤身肉でステーキに最適。
- ラムシンとラムに2分割できるが、ラムシンはとくにやわらかい。
- タレやスパイスになじみやすいが、変色が早いので注意する。

商品化のポイント

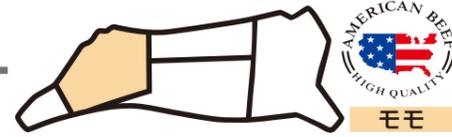
- 表面をトリミングして、ラムカワを取り除いて、スライスやステーキに大きくカットする。
- ラムカワを除いて2分割すれば、ラムシンで「特上ランプステーキ」が商品化できる。
- ローストビーフにする場合は、表面脂肪が1/4インチ以下であればトリミングせず、そのまま加工してもよい。

商品化歩留りと価値係数

(小割りしない場合)			
商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
ランプ・ファミリーステーキ用	2.85kg	88.5%	1.01
カレー・シチュー用(ラムカワ)	0.23kg	7.1%	0.84
トリミング	0.14kg	4.4%	-

(小割りした場合)			
商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
特上ランプステーキ用	1.06kg	33.0%	1.14
上モモステーキ用	1.64kg	50.9%	0.95
カレー・シチュー用	0.31kg	9.6%	0.82
トリミング	0.21kg	6.5%	-

33 Culotte クローレット



スペック

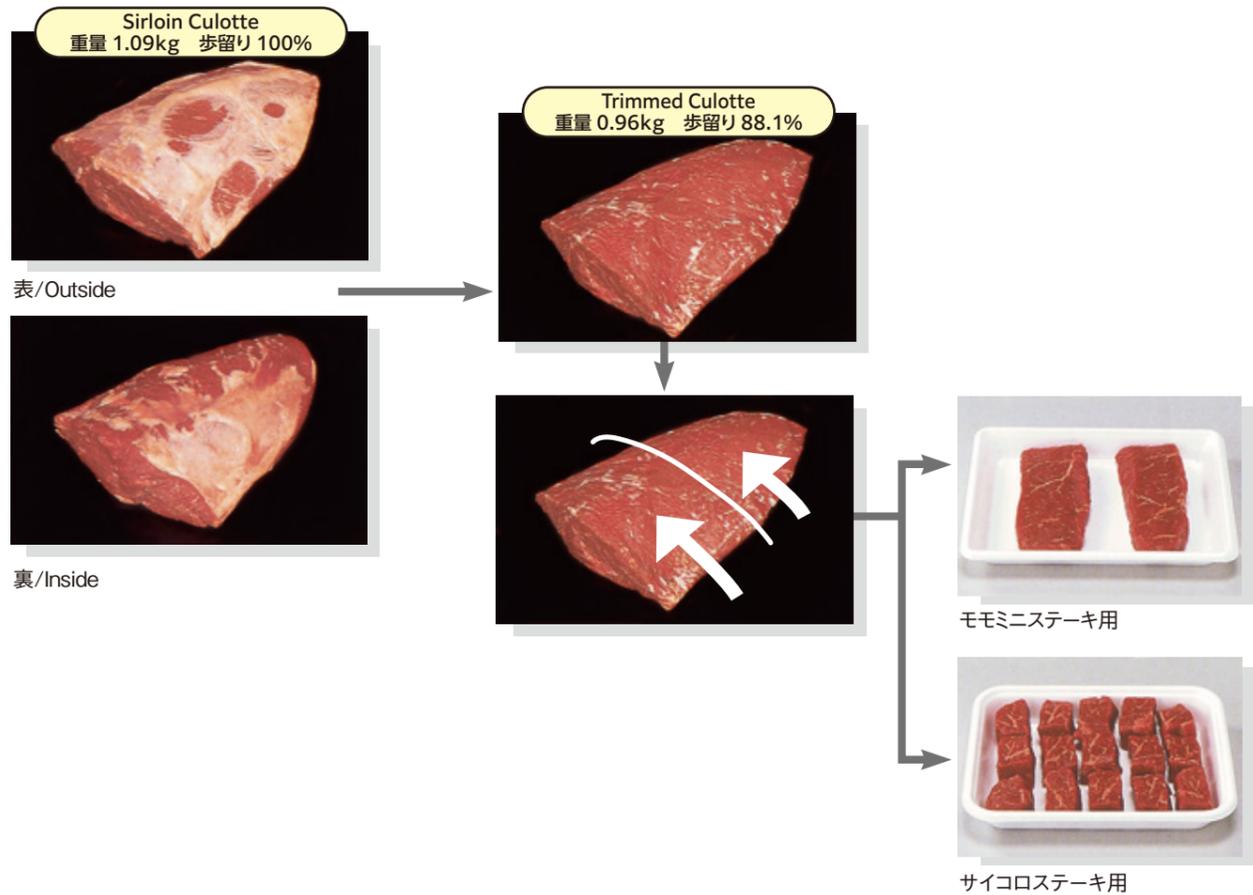
- 「No.184 Top Sirloin Butt」からトップサーロイン(ランプ)を分割してトリミングしたもの。
- 「ランプキャップ」とも呼ばれる。
- 「らんいち」のなかの「イチボ」の一部に当たる。

肉質の特徴

- 少しサシの入った赤身肉。
- やわらかく、肉に風味がある味のよい部分として人気がある。

商品化のポイント

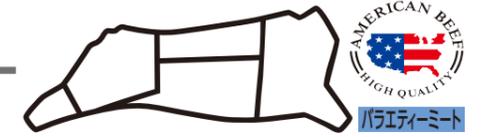
- シルバースキンはすべて取り除くこと。
- 肉目が均一で、サシ目が見えるように肉の繊維に直角にカットする。
- 図のカットラインで2分割して、ミニステーキを商品化したり、また矢印の方向に数分割してサク取りし、焼き肉用などに商品化するとよい。
- 赤身の切り落とし材としても活用の幅が広い。



商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
モミニステーキ用	0.53kg	48.6%	1.02
サイコロステーキ用	0.43kg	39.5%	0.98
トリミング	0.13kg	11.9%	-

34 Outside Skirt アウトサイドスカート

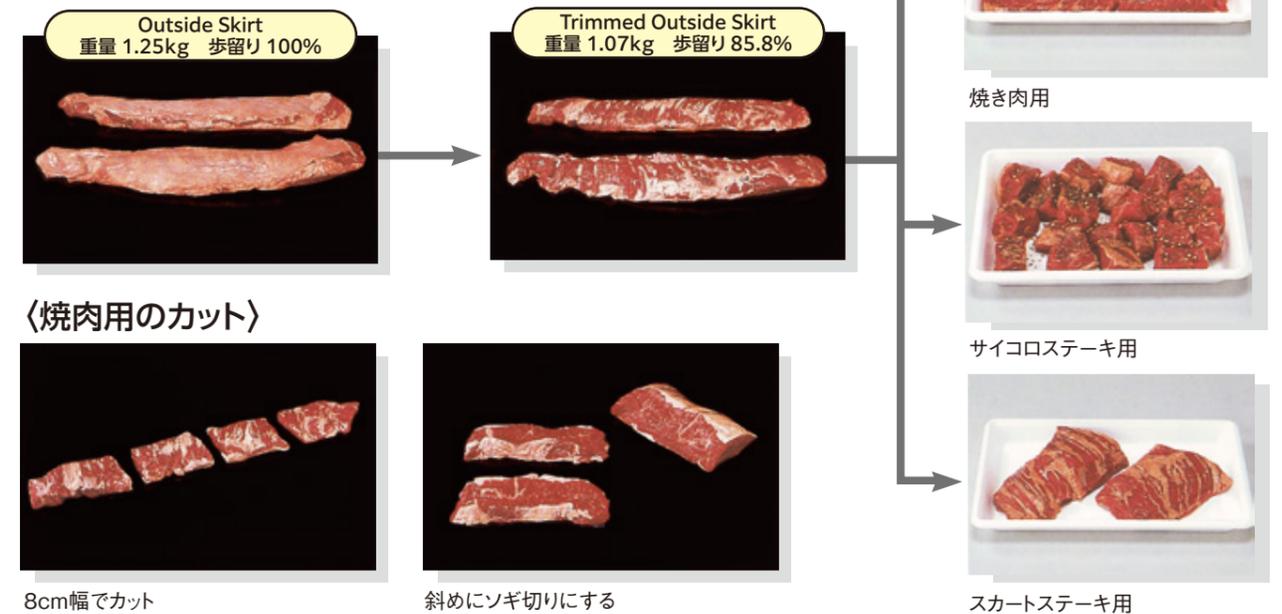


スペック

- 第6~12肋骨部に付着している横隔膜筋の厚い外周縁筋部の中で、腱組織の被膜である胸膜は残している。つまりバラ肉の内側にある横隔膜筋にさえぎられている内臓肉。
- 幅は約4インチ位で、ドーム形をしている。この品目はNAMPミートバイヤーズガイドで「No.121C」として記載されている。
- 被膜をおおっている余分な脂肪は除去してある。

肉質の特徴

- 色・味ともに正肉に近い肉であるが、内臓肉であるため変色が早い。
- サシに垂直にカットすれば、サシが多く入り見た目もよく、味・風味がよい。
- 焼き肉ばかりでなく、サイコロステーキや串焼用としても、やわらかくておいしい。

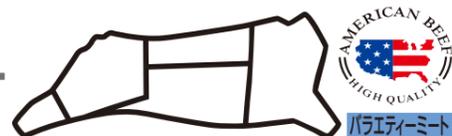


商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
焼き肉用			
サイコロステーキ用	0.93kg	74.5%	1.02
スカートステーキ用			
端材(ミンチ材)	0.14kg	11.3%	0.78
トリミング	0.18kg	14.2%	-

35 Hanging Tender

ハンギングテンダー



スペック

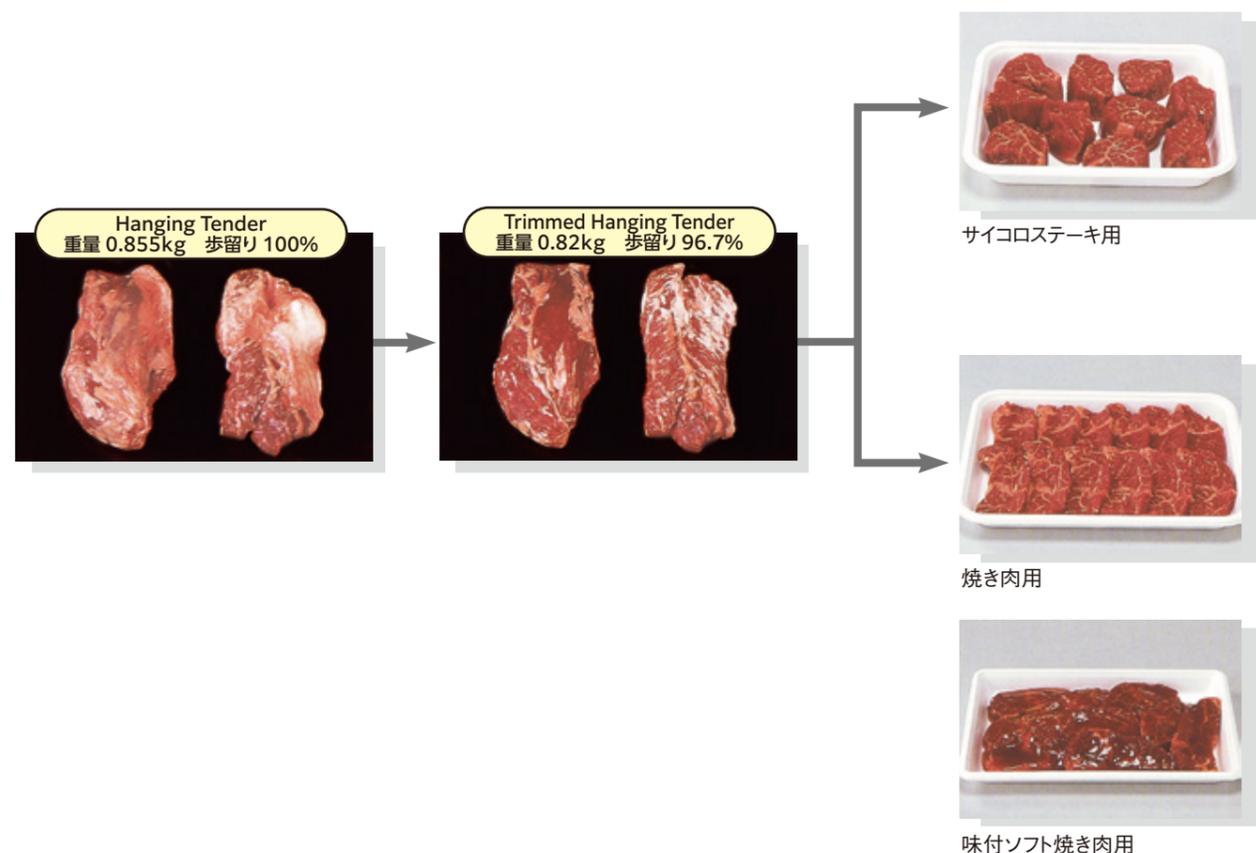
- 粒状の触感のある楕円形をしており、長さは約7インチ位ある。第12および第13肋骨の間で、背骨に近いところにある。
- 背骨裏側に位置する横隔膜筋の棒状の厚い筋部で、被膜以外の脂肪とスジを除去してある。
- 被膜・すべての脂肪を除去し、フローズンにしたものや、被膜はついているがチルドのものなど、いろいろな規格がある。

肉質の特徴

- 肉中にあるスジはゼラチン質なので、焼肉用の厚さのスライスならば焼くと柔らかくなり、付着していても問題ない。
- 甘味や霜降り度はアウトサイドスカートより劣るが、皮むきやトリミングに手間がかからず、作業性が高い。
- 内臓肉なので肉の組織はあらいが、タレなどを含みやすいので、ハンギングテンダー特有の臭いをおさえることができる。

商品化のポイント

- フローズンの場合は、半解凍のうちに表面の被膜に残っている表面脂肪をナイフで削るように除去する。
- チルドはスジ引きの要領でトリミングすればよい。また中スジを除去して、サイコロステーキなどに商品化してもよい。
- 冷凍スライサーで大量にスライスでき、作業性もよく、価格訴求用の商材に向いている。
- タレ漬け販売に最適。
- 通常「牛ソフト焼き肉」と呼ばれており、「牛ソフト焼き肉」といえばハンギングテンダーのことを指す程、定番化している。

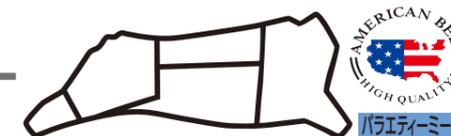


商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
サイコロステーキ用	0.795kg	93.0%	1.03
牛ソフト焼き肉用	0.032kg	3.7%	-
端材(ハンバーグ用)	0.028kg	3.3%	-

36 Tongue

タン



スペック

- 顎から気管にかけての筋肉部分で、舌骨(U字形)の後ろでカットされたもの。重さは約3~5ポンド。
- ルートおよび舌状部分からなり、上側には前端に窪みがある。色は一定しないが一般に明色および白色で、黒い色素が見られる場合もある。

<トリミングによって異なるタンのスペック>

■スイスカット

全ての骨、内分泌腺、ルート部分、ブレードミートのトリミング全てが取り除かれ、脂肪はほとんど含まれていない。

■スキンレス

■ボディタン: 通常タン先を2~3インチカットしたもの。

■キューブカット・タン: 上側前部の窪みから2インチ先のタン先を除去したもの。

■クラウンカット・タン: 上側前部の窪みの1インチ先から除去したもの。

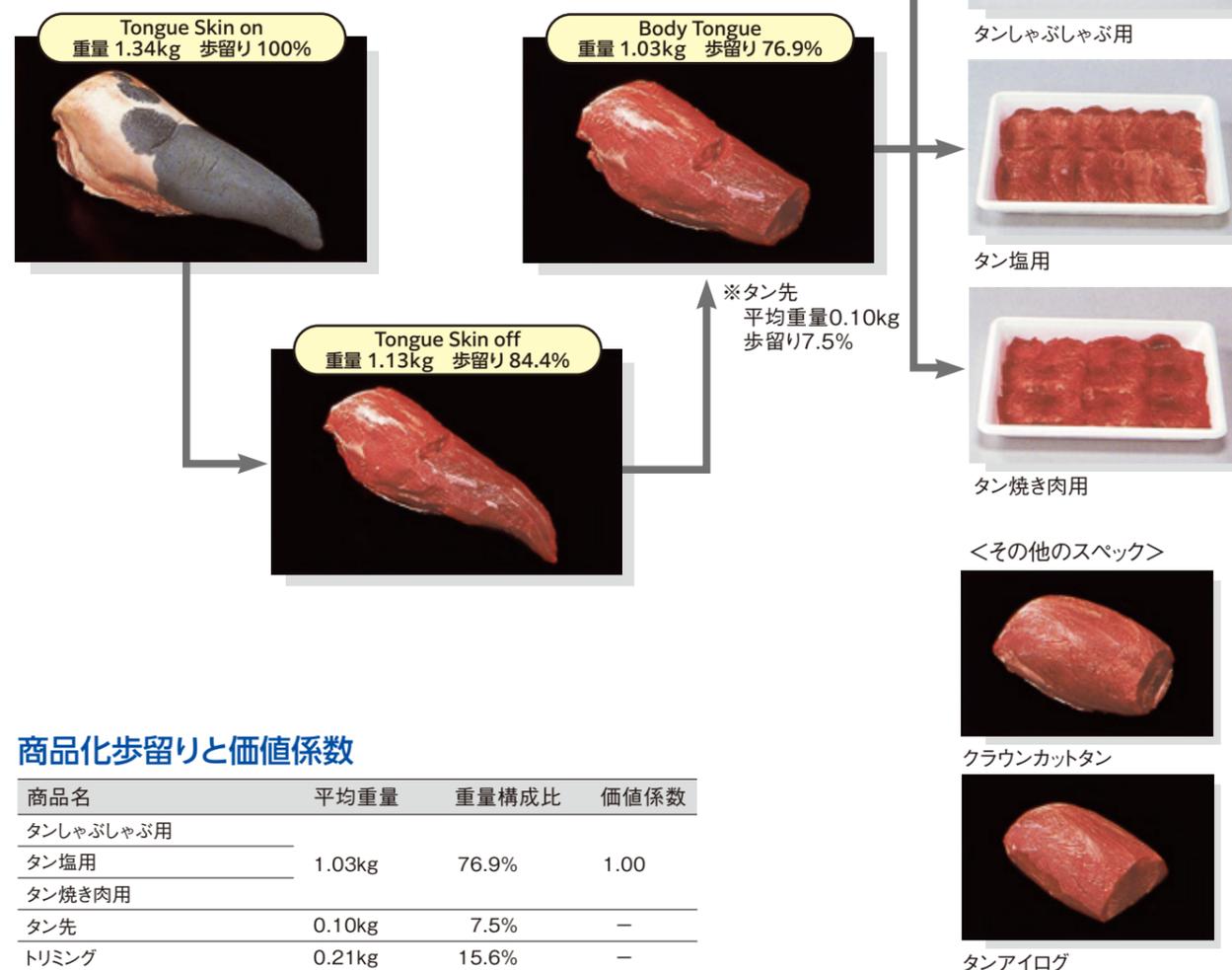
■タン・アイ・ログ: 「クラウンカット・タン」のルート部分の赤身部分を除去し、サシのある上側部分だけを残したもの。

肉質の特徴

- タン先の部分はかたく、ミンチ材やシチュー用にしかならないが、ボディの部分は適度の弾力性があり霜降りがある。
- 皮つきのままボイルしたり、スモークなどの加工をすると風味が一層引き立つ。

商品化のポイント

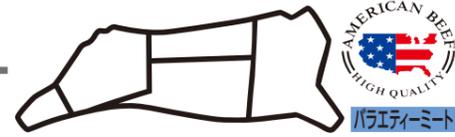
- タンの皮むきは、皮と肉とがなかなか離れず難しいので、小売りではタン先をカットした「ボディタン」の規格の方があつかいやすい。
- スキンオンのタンの皮を削るのは皮の削り方次第で歩留りが変化するので注意が必要。
- しゃぶしゃぶ用は1.5mm。焼き肉用は「塩タン」ならば2.0mmまでで、通常の焼き肉用より薄くスライスする。



商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
タンしゃぶしゃぶ用	0.10kg	7.5%	-
タン塩用	1.03kg	76.9%	1.00
タン焼き肉用	0.032kg	3.7%	-
タン先	0.10kg	7.5%	-
トリミング	0.21kg	15.6%	-

37 Liver レバー



スペック

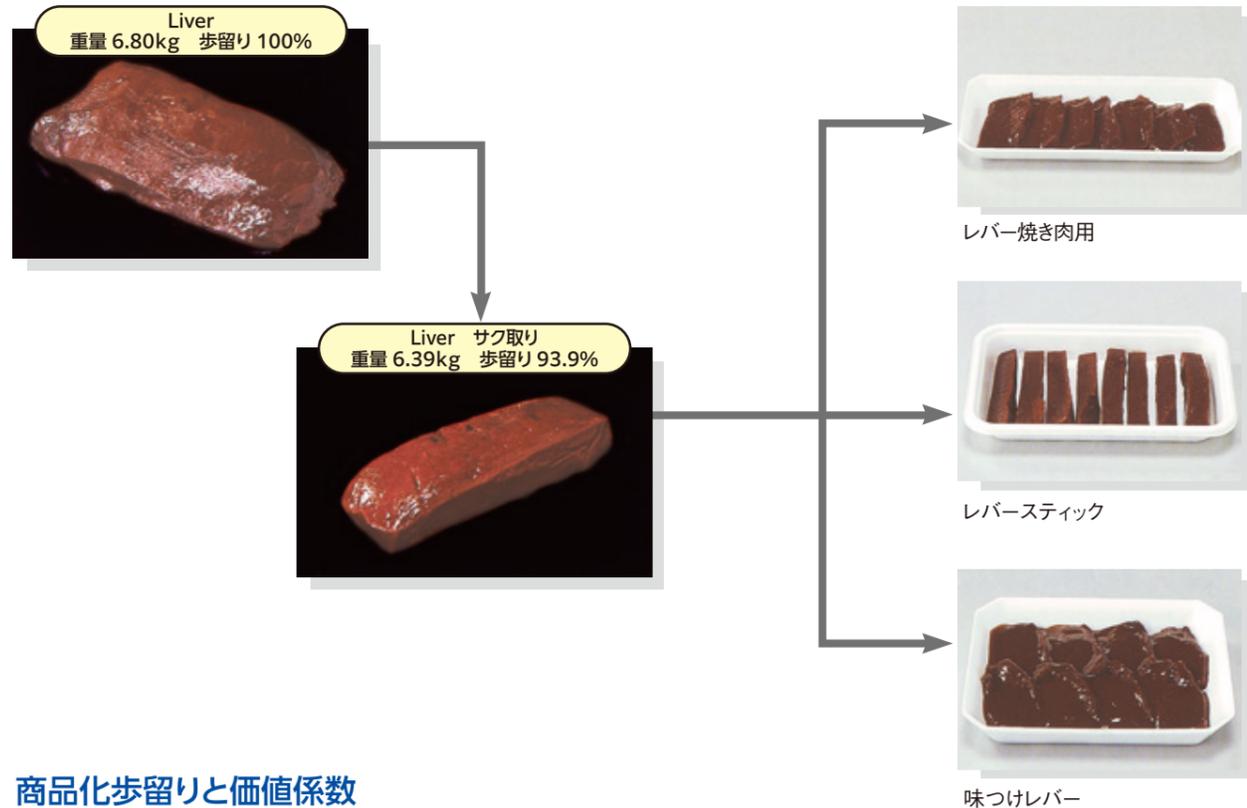
- 薄い皮膜に覆われた、滑らかで、丸みのある、いくぶん長方形の形をした臓器。
- 重量は約10～15ポンドの間である。
- 表面に付着する導管、血管、脂肪、リンパ、結合組織はすべて取り除かれている。
- 色は暗赤色・チョコレートカラーのものがよい。若い牛の場合、明るい茶色から濃い茶色までさまざまに赤みがかったり、年齢が増すにつれレバーの形は長くなり、色も黒っぽくなる。
- 1ピースずつ真空パックされIQF(急速冷凍)され、1ピース1ボックスで輸入されているものが多い。
- 「牛レバー1724、スタイル17、皮なし」のスペックは後方についている。小さなレバーは、レバー表面の皮膜とともに取り除かれている。
- 「ブロックレバー」は表面の皮膜・脂肪・スジを取り除き、焼き肉用のブロック(ようかん状)にサク取りし、1ピース1ポンド位に整形したもの。

肉質の特徴

- 栄養価に富み、滑らかで弾力のある臓器。とくに先端部分の半分位までは弾力性と甘味に富む。
- 肉質はやわらかく、風味に富んでいる。
- レバーの薄い皮膜やスジはかたかったい。
- 肉厚のある部分には脂肪が多く、レバーは4つの部分(4葉)からできているので、この部分に皮膜やスジが多い。

商品化のポイント

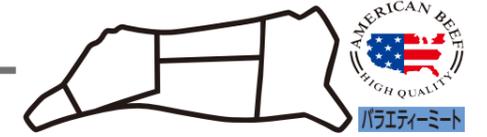
- フロズンなので、解凍しすぎるとドリップが非常に多く出るので、商品化は半解凍で行う。
 - 商品化するときは表皮のうす皮を必ず取り除く。
 - レバーのスジは牛スジよりもかたく、煮込んでもやわらかくならないので完全に除去する。
 - 血液臭が強く食べられない人も多いため、タレ漬けて商品化するとよい。
 - 焼き肉用には厚さが3～5mmでカットする。
- ※アメリカの外食で「レバーステーキ」はポピュラーメニューで、フライにした「レバースティック」は、おやつやオードブルの手軽に食べられる栄養補給材として、需要が高い。



商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
レバー焼き肉用	6.39kg	93.9%	1.00
レバースティック			
トリミング・トリップロス	0.41kg	6.1%	-

38 Mountain Chain Tripe マウンテンチェーントライプ



スペック

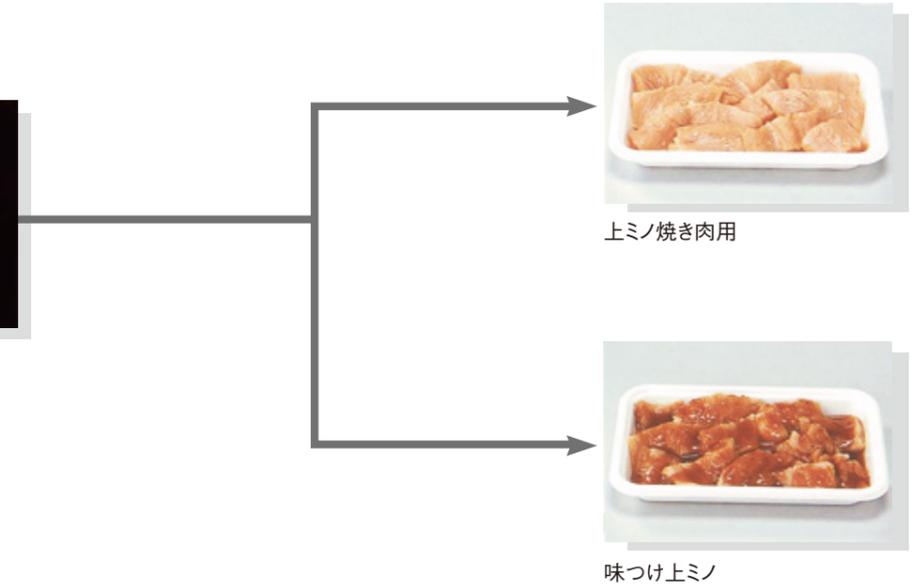
- 第1胃の筋性ひだの部分で、第1胃の内壁の厚いひだ状の部分を取り除き、柱のようなかたくて厚みのある芯部分。
- 菌ごたえがあるので、やわらかく食べるために表面に「切れ目」が入った規格のものや、一口サイズにポーションカットに加工した規格ものが増加している。
- 「タン」とともにファンが多い。

肉質の特徴

- 内臓肉のシロモツの代表。菌ごたえがあり美味でコクがある。
- 特有の臭いがあるので、味噌味のタレで食べるが多い。

商品化のポイント

- 表面に肉厚の2/3位の深さまでナイフで4mm間隔に切れ目を入れる方が、やわらかく食べられる。
- 焼き肉用に、芯の幅が広い部分は2～3cmの長さに、芯の幅が狭い部分は4cmの長さにカットする。
- 解凍後の劣化が早く、いたみやすいので注意。
- タレを吸収しにくいので、味つけは前もって長くタレに浸しておくほうが味が良くなる。
- 焼き肉で食べることが多いが、スモークやフライなどの加工用にも利用できる。

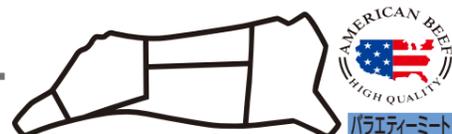


商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
上ミノ焼き肉用	1.13kg	100%	1.00

39 Large Intestine

ラーズインテスティン



スペック

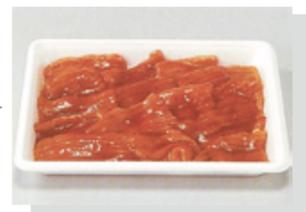
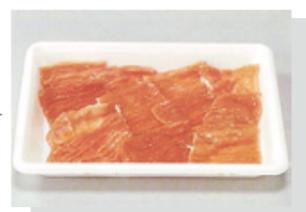
- 大腸は、小腸の末端から直腸までの間にある長さ約35フィート、直径約3インチの管状の臓器。
- 通常は洗浄処理され、管状を平たく切り裂き、約12インチの長さで切断されているものが多い。
- 大部分の脂肪は除去してあり、パッケージの長さにあわせて切断し、レアーパックの定重量にしたものが多い。
- 一口サイズの2〜3インチの長さにカットし、IQF(急速冷凍)でバラ凍結したポーションカットに加工したのも増えている。

肉質の特徴

- 歯ごたえと弾力性があり、付着脂肪に甘味がある。
- 脂ののった「シマチョウ」は「焼き肉」にするととくに美味しく、食べてもあきがこないのが高い需要がある。
- 煮込みの鍋物に適している。

商品化のポイント

- 解凍後、鮮度劣化が早く、いたみやすく、特有の臭いにつきやすいので、取り扱いに注意する。
- 表面にヌメリがある場合は、冷水でよく洗浄してから商品化する。
- 焼き肉用には2〜3インチの長さでカットするが、ナイフで数カ所に切れ目を入れて食べやすく商品化する。
- タレなどを吸収しにくいので、前もってタレ漬けをしてから商品化の方が美味しく食べてもらえる。
- 串に刺して、「串焼き用」に加工した商品化もできる。

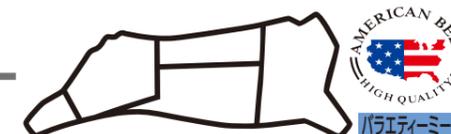


商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
焼き肉用モツ	1.00kg	100%	1.00

40 Tail

テール



スペック

- 第2および第3尾骨の間で、枝肉から切り離されたもの。尾の最後の2〜3の椎骨もまた尾から取り除かれる。
- 表面の脂肪は最高0.25インチを残して除去される。
- 第3〜第10尾椎骨にかけての8尾椎骨が一般に多い。
- 1本を2分割し、1本分を真空パックしたものや、数本単位でパックしたもの、また各尾椎骨ごとに切り離しポーションにしたものなどがある。
- 第3〜第6尾椎骨の可食部分が多い部分を中心に、尾椎骨ごとに真空パックしたものもある。
- 皮つき・皮なしのものもあり、「皮つき」はシチュー・スープ用。「皮なし」は飲食店向きである。

肉質の特徴

- 基部に可食部分が多く、尾先にかけて細くなり、骨の部分が多くなり、赤身の肉が少なくなる。
- 長時間かけて煮込むと非常にやわらかくなり、赤身肉がおいしい。スープも独特のコクが出る。
- 赤身肉の可食部の多い部分で、焼き肉としても食べられる。

商品化のポイント

- 各尾椎骨を関節ごとに切り落とし、「シチュー・煮込み用」として商品化する。
- 余分な脂肪は除去する。
- 可食部分の多い第3〜第6尾椎骨部は、5mm位の厚さでバンドソーでスライスし「焼き肉用」に商品化できる。また、この部分は「テールシチュー・おでん煮込み用」に、その先は骨の部分が多くなるので「テールスープ用」に商品化する。



Trimmed Tail
重量 1.46kg 歩留り 98.0%



商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
焼き肉用スライス	1.46kg	98.0%	1.00
テール煮込み用			
トリミング	0.03kg	2.0%	-



POINT

牛内臓は低カロリー・高タンパク・高ビタミン・高ミネラルというヘルシー食肉のひとつ。

POINT

焼肉需要や韓国料理鍋需要の高まりを受けて、牛内臓はブランド商品化を目指す開発輸入用の加工原料としておすすめ。

Small Intestine スモール インテスティン (小腸)

スペック

- 小腸は第4胃終位部から大腸の先端までの間の長い管状部分で、その長さは90~150フィート(28~50cm)、直径は約2インチ(5cm)。
- 腸管の内壁はヌメリがあり、外壁は全体に脂肪が付着して取り巻き、水気を多く含む薄い腸壁の管状をしている。通常はこの形状で流通しているが、最近はブランド商品化を目指す開発輸入用の加工原料として、外壁脂肪を取り除いて管を切開した洗浄済みのオプション規格、あるいは加熱処理(ボイル・クックド)をしたオプション規格などの流通が増加している。
- これまでは、加工用原料肉としてバルク・パック60ポンド大箱での流通が主流だったが、焼肉需要や韓国料理チゲ鍋需要の高まりなどで、最近はボイル・クックドあるいはアン・クックド形態の冷凍でポリエチレン・レイヤーパックの15ポンド小箱に改善され流通している。

肉質の特徴

- 腸壁質そのものは生(なま)では比較的硬いが、加熱されると非常に柔らかくなる。外壁脂肪の鮮度と付着量により風味が大きく左右されるので、焼肉用か鍋物用かの料理目的に合わせてオプション規格を決めることが大切である。
- 適度の柔らかさと、脂肪の風味が醸し出す食感が魅力。

商品化のポイント

- 生(なま)で販売する場合は、脂肪の鮮度劣化やバクテリア汚染が早いので、衛生管理には十分注意することが必要。ボイル済み原料を販売する方が安心である。
- チゲ鍋やモツ煮込み用には、ボイル済みを5~6cmの長さでカットしてそのまま販売し、焼肉用はボイル済みを6~7cmの長さでカットしてから味付きで販売する。ボイル済みの味付きホルモンは、フライパンで調理する炒め焼肉が適している。ボイルすると腸壁の色が黒っぽい灰色になりパサつくため、味付けのタレは明るいオレンジ赤色系で粘度の高いものが適している。



スモール インテスティン



鍋・煮込み用(ボイル済み)



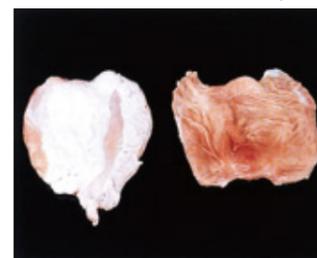
味付け焼き肉用(ボイル済み)

Abomasum

アボメイサム (アカセンマイ)

スペック

- 若い牛の第4胃。第3胃の終位部から小腸の先端までの部分で、多数の皺(しわ)をもつ胃。全体に赤みを帯びており、内膜の皺部分(Rennet:レンネット)は色調が赤みを帯びた黄白色であることから、第3胃のセンマイ(バイブル・トライブ)と対比してアカセンマイという。
- これまでは加工用原料肉としてバルク・パック60ポンド大箱での流通が主流だったが、焼肉需要の高まりで最近ではポリエチレン・レイヤーパックの10~15ポンド小箱に改善され流通している。



アボメイサム



焼肉用



チゲ鍋・モツ鍋用

肉質の特徴

- 適度の柔らかさとコリコリ感、なめらかで多皺な内膜(レンネット)の風味豊かな食感が魅力。焼肉料理だけでなく、柔らかく煮込んでも煮縮み・煮崩れが少ないため煮込みの料理にも適している。

商品化のポイント

- 焼肉用および煮込み用ともに1.5~2.0cm×4.0~5.0cmの長方形を目安に手切りする。消化器系の一部のため、十分な洗浄処理が必要。鍋料理やモツ煮込み料理に商品化する際には、特有の臭いを抑えるために冷水で丁寧に洗浄する。
- 煮込み・味付加工処理をするブランド商品化を目指す開発輸入用の加工原料としても活用・研究され、商品化マーケティングが着々と進んでいる。
- 焼肉メニューでは別称ギアラともいわれ、塩タレや濃い目のタレとも相性がよく好まれているが、家庭料理のフライパンまたはホットプレート用には、生姜・ニンニク・ごま油を主にした調味タレの方がおすすめ。

Achilles Tendon

アキレス テンドン (アキレス腱)

スペック

- 後肢からとれる腱をアキレス テンドンといい、黄色みを帯びた太くて、丈夫なアキレス腱は足首の脛(すね)から膝(ひざ)の裏内部まで伸びている。
- 国内で半透明な琥珀色になるまでボイルして、2~3cmの長さでカットされたものが5~10kgの小箱で流通している。



アキレス テンドン



おでん用:串刺しスジ



炒め用:ぶつ切り

肉質の特徴

- 硬いゼラチン質が主成分。短時間の煮込みでは黄白色の非常に硬いスジであるが、長時間の煮込みでは髄質部分が半透明な琥珀色になり、コリコリ感のある柔らかいスジになる。

商品化のポイント

- 半透明な琥珀色になるまでボイルしたものを2~3cmにぶつ切りして、煮込み料理や炒め料理に適している。おでん用の串刺しスジは和風鍋料理として人気があり、ぶつ切りをタマネギ・ニンニクと一緒に炒めてコチュジャンで調味する韓国薬膳料理は、夏場のスタミナ料理として人気がある。

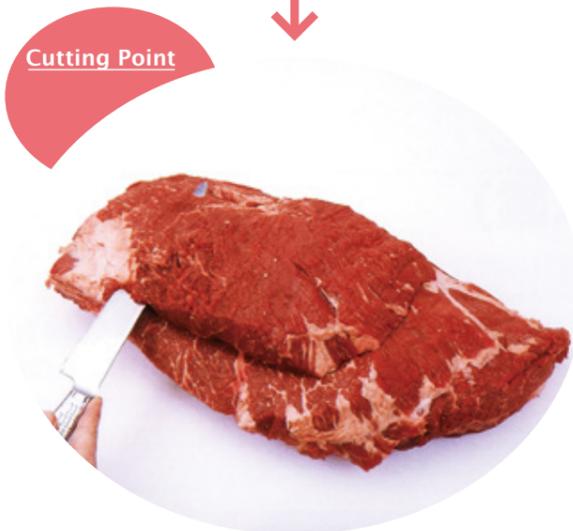


■もともと日本のスライサーの規格に合わせた、スライスレディーとして紹介され一般化されているが、このガイドブックの7~9ページで紹介しているように基本的な小割りと手切りの技術を加える事により、四季折々の家庭料理メニューに適した商品としてお客様にアプローチできる。
また、すき焼き用、しゃぶしゃぶ用と1種類のメニューよりも複数のメニューで販売できる事により、1つの部位で各種アイテムができ、より多くの利益率が期待できる。

■このページでは、まったく異なったカッティング方法で、焼肉メニュー、ステーキ、スライスメニューの商品化を紹介する。
加工センターでの作業、またはお店のバックヤードでの作業と各企業の事情にあわせたカッティングも可能。



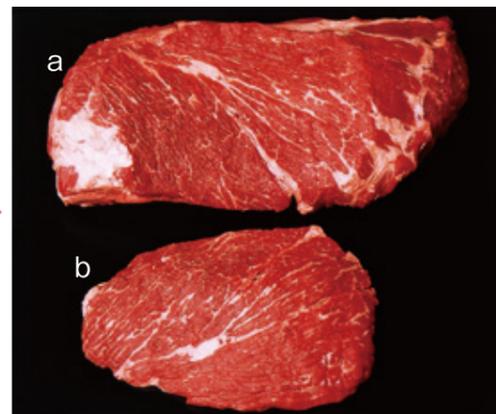
チャックアイロール
〈重量6.75kg 歩留り100%〉



※チャックアイロールを小割りにせず、大胆にカットして、チャックフラップ上部2/3だけをはがす。ナイフはチャックフラップのネック側から入れ、チャックフラップテール切断面を確認しながらカットしていく。



a : (b)を切り取った「芯」部分
※表面が平らになるため、見栄えのよいステーキがとれる。



a : (b)を切り取った「芯」部分
〈重量 5.15kg 構成比 76.3%〉
b : チャックフラップの一部 (ザブトン)
〈重量 1.14kg 構成比 16.9%〉



モールド状態
※均一な形状のステーキをとるためにラップでくるんで形を整える。

ラップを剥がす



b : チャックフラップの一部 (ザブトン)
※肉質がよいので、焼肉をはじめ多彩な用途に活用できる。



サク取り
※繊維の方向に注意
(切断面の繊維は斜めに入っている)

①aの商品化



肩ロースステーキ用

ステーキをとる場合
写真のようにラップで2,3重に包み、形を整えてからカットする。
最大でもリブ側1/2までとする。



肩ロース焼肉用

焼肉をとる場合
厚さ3mmでスライスする。
ネック側1/4は使用しない。



肩ローススライス

スライスをとる場合
ステーキ、焼肉をとったあとのネック側は、スライスとして使用するとよい。

②bの商品化



肩ロース焼肉用



肩ロースドミノステーキ用

商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
肩ロースステーキ用(芯部分)	2.15kg	31.85%	1.19
肩ロース焼肉用(芯部分)	1.00kg	14.81%	0.87
肩ローススライス(芯部分)	2.00kg	29.63%	0.87
肩ロース焼肉用(ザブトン)	0.74kg	10.96%	1.00
肩ロースドミノステーキ用(ザブトン)	0.40kg	5.93%	1.00
トリミング	0.46kg	6.81%	-



Karubi Plateの応用編

カルビプレート/パストラミプレートからの新しいカットと商品化

■安価に、大量に、均一な単品供給が可能な「スライスレディー」として、ショートプレートから開発され進化したKarubi Plate (カルビプレート:26ページ)を、家庭料理のスライス・メニューだけでなくホットプレートでも美味しく食べられる、手切りの「上カルビ焼肉」として商品化をすすめる。



カルビプレート
〈重量2.75kg 歩留り100%〉

●小割りカットの手順●

①カルビプレートの分割

表側のプリスキットからつながるプレート状の赤身肉塊をカルビプレートの本芯肉塊(スーパーパストラミ)から小割り分割する。

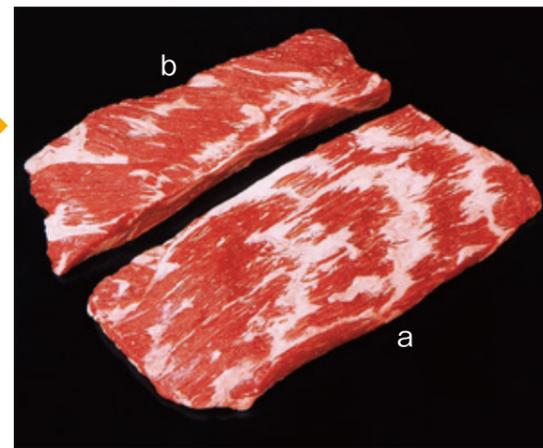


スーパーパストラミ
〈重量2.20kg 歩留り80%〉



スーパーパストラミ(トリムド)
〈重量1.40kg 歩留り63.6%〉

2分割



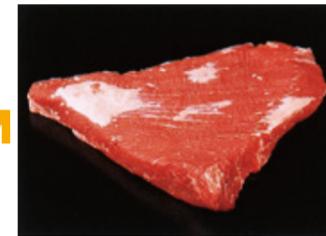
a:カルビアイプレート〈重量 0.90kg 構成比 64.8%〉
b:プレートアイ〈重量0.50kg 構成比 35.7%〉

③スーパーパストラミからの商品化

縦に流れる肉繊維(肉目)部分(a:カルビアイプレート)と、横に流れる肉繊維部分(b:プレートアイ)との2つに分割する。

商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
切り落とし(プリスキット・エンド)			
細切り(プリスキット・エンド)	0.50kg	18.18%	0.50
カレー・シチュー用(プリスキット・エンド)			
ひとくちしゃぶしゃぶ用(プレートアイ)	0.50kg	18.18%	1.00
上カルビ焼肉用(プレートアイ)			
上カルビ焼肉用(カルビアイプレート)	0.90kg	32.73%	1.28
トリミング	0.85kg	30.91%	-



プリスキット・エンド
〈重量0.50kg 構成比18.1%〉

プリスキット・エンドの商品化



バラ切り落とし



バラ細切り



カレー・シチュー用

②プリスキット・エンドからの商品化

(1)表側の表面にスジが残存付着している場合:「切り落とし」の商品化

肉の繊維(肉目)の流れに平行に表面スジ部分の厚さに約2cm幅の間隔で軽く切れ目を入れる。同様に事前処理したプリスキット・エンドの肉目を揃えて2~3枚重ねて、肉目に直角にミートスライサーで2mmの厚さに切り落とす。

【その他】2~3cmの角切り→カレー・シチュー用

(2)表側の表面スジを取り除いている場合:「細切り」の商品化

肉の繊維(肉目)の流れに直角に約8cm幅で短冊に分割する。肉目に平行に4~5mm幅で手切りし、さらに4~5mmの細切り肉に手切りする。

【その他】2mm厚のスライス→切り落とし

2~3cmの角切り→カレー・シチュー用



a:カルビアイプレート

※このサク取りで、裏面にある血管を丁寧に取り除きやすくなる。

サク取り



上カルビ焼肉用

(1)a:カルビアイプレートは裏側の中央部分に残る血管を丁寧に取り除き、表裏に付着する余分な脂肪をトリミングする。カルビアイの幅が広い場合は縦に1/2分割し、狭い場合はそのまま「上カルビ焼肉」に商品化する。プレートに十分な厚みが無い場合、やや斜めに4~5mm厚にそぎ切りのカットで焼肉用に切る。テンダーライザーをかけてさらに柔らかくしてもよい。



肉繊維の流れ

b:プレートアイ



※2~4枚重ねて肉の繊維目に直角にスライス



上カルビ焼肉用



バラひとくちしゃぶしゃぶ用

(2)b:プレートアイ(横目カルビプレート)は半分の幅に分割し、2枚~4枚に重ねて厚さを1.5~2.0mmで切り落としスライスして「ひとくちしゃぶしゃぶ」に商品化する。

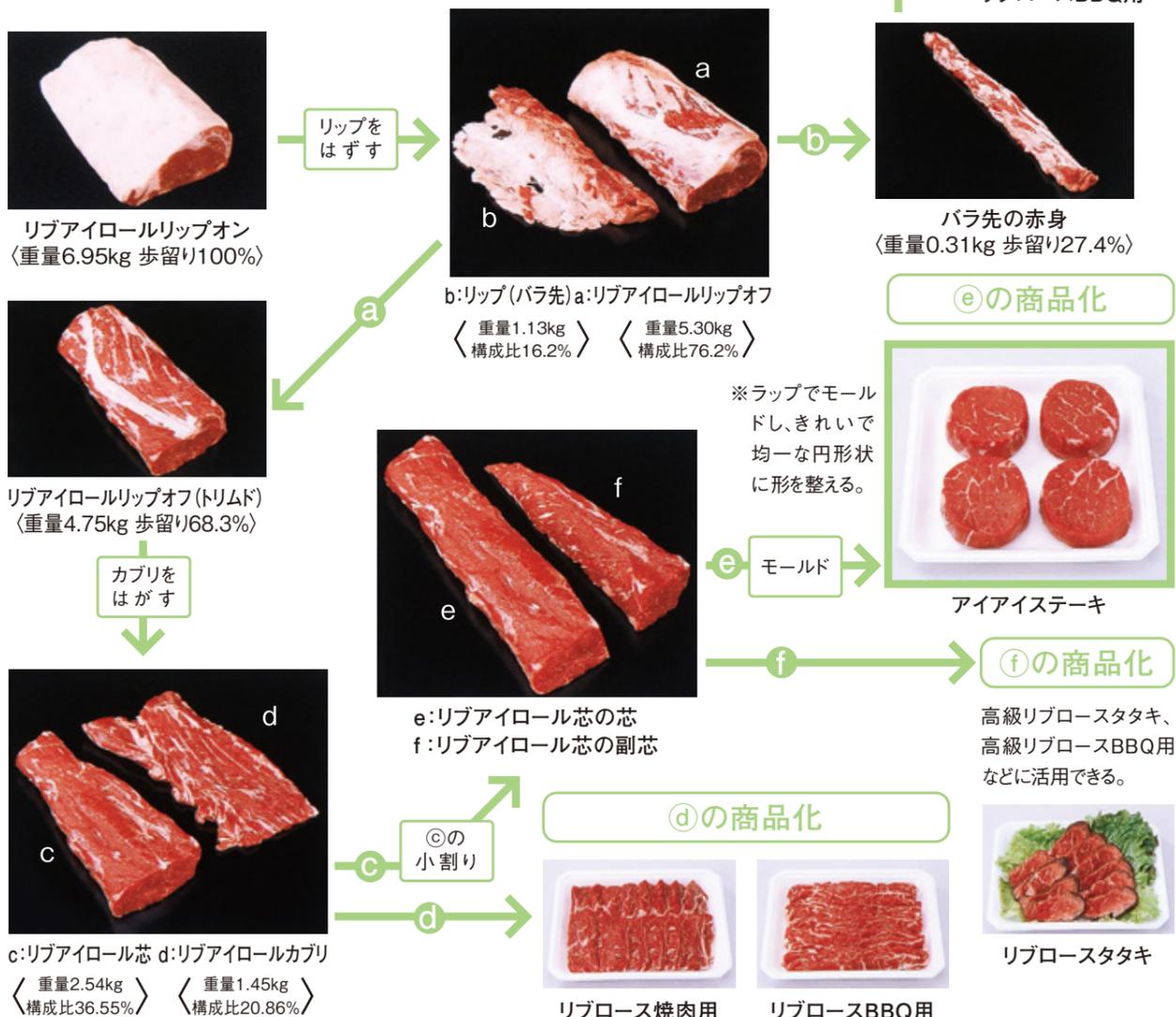
【その他】4~5mm厚のそぎ切り→上カルビ焼肉



Rib Eye Roll Lip-on (1×1)

リブアイロールリップオンからの新しいカットと商品化

- 高齢化社会の進行に伴う熟年者の胃袋の細り、少子化に伴う活力のある(ステーキ大好き)胃袋の縮小でステーキ・マーケットは成熟期に向かい、これまでの多頻度・大量消費から小頻度・適量消費の本格的な「本物ステーキ」を楽しむ環境になる。
- 家庭の調理器具で上手に焼けて、美味しく調味できる赤身肉で柔らかく、栄養バランスがとれる、元気のでるヘルシーな「ごちそうステーキ」を満足し・納得し・感激する高級感あふれる「ホテル・ステーキ」の商品づくりで提供する。
- リブアイ(リブ芯)ロールのアイ(芯)のみを活用したアイ(芯)アイ(芯)ステーキ別称:愛・愛ステーキを1cm・2cm・3cmの3SKUの厚さで提供する。



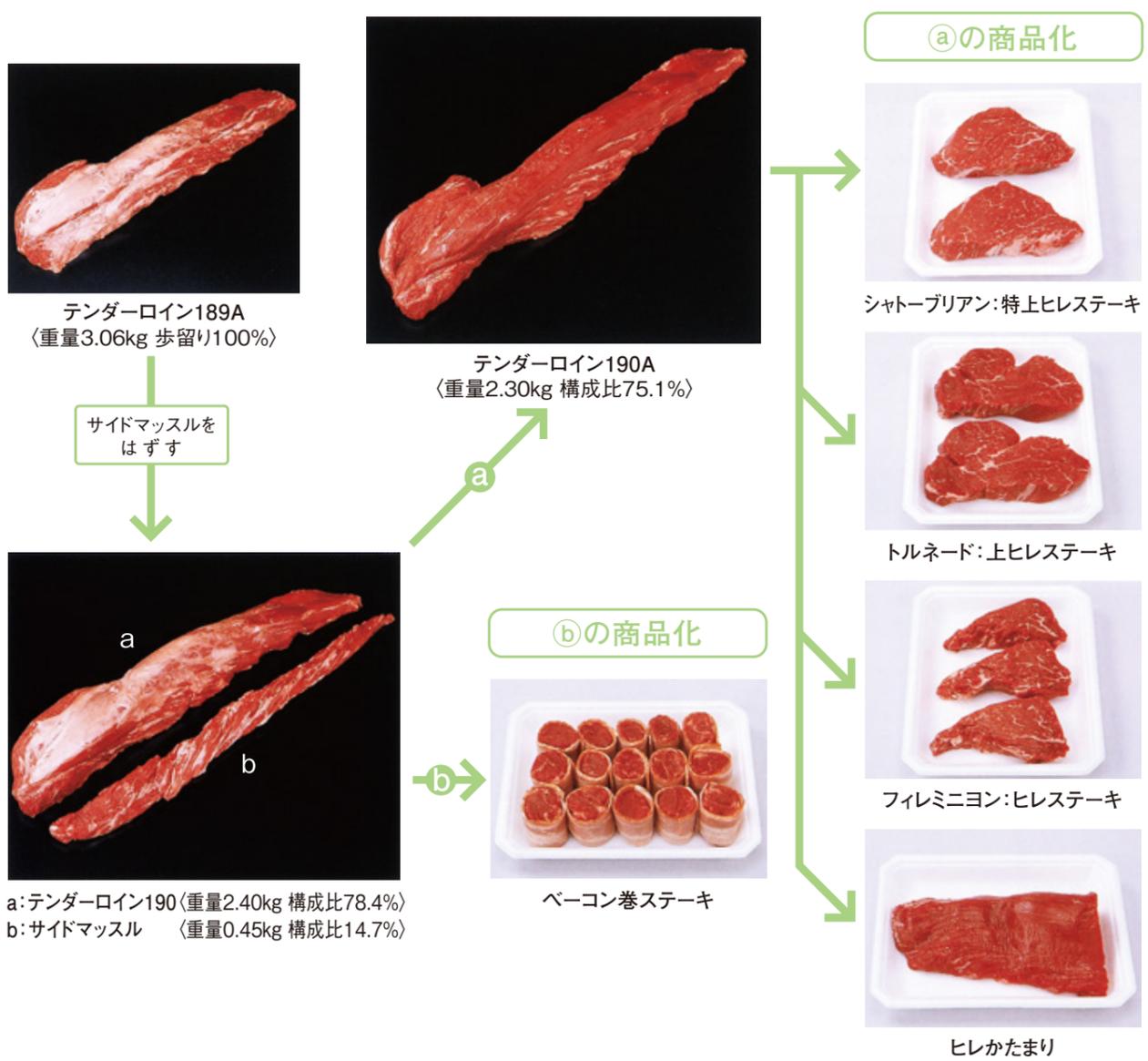
商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
アイアイステーキ(リブアイロール芯)	2.54kg	36.55%	1.50
ロースタタキ(リブアイロール副芯)	1.47kg	21.15%	1.50
ロース焼肉用(リブアイロールカブリ)	1.45kg	20.86%	0.50
ロースBBQ用(リブアイロールカブリ)	1.45kg	20.86%	0.50
ロースBBQ用(バラ先)	0.31kg	4.46%	0.31
トリミング	1.18kg	16.98%	-

Tender Loin (189A)

テンダーロインからの新しいカットと商品化

- 高齢化社会の進行に伴い実年・熟年層をターゲットにしたステーキ・マーケットは成熟に向かい、低脂肪・低カロリー・高タンパク・高ビタミン・高ミネラルなどの健康を強く意識した「ヘルシー・ステーキ」を楽しむ環境になる。
- 家庭の調理器具で上手に焼けて、美味しく調味ができ、元気のでる赤身肉で柔らかいヘルシーな「ごちそうステーキ」を感動し・満足し・納得する高級感あふれる「ホテル・ステーキ」の商品づくりで提供する。
- 脂肪とシルバースキンとサイドマッスルを完全に切り除いて、テンダーロインの本芯のみを活用した「本物ヒレステーキ」を1cm・2cm・3cmの3SKUの厚さで提供する。



商品化歩留りと価値係数

商品名	平均重量	重量構成比	価値係数
シャトーブリアン: 特上ヒレステーキ	0.80kg	26.14%	1.37
トルネード: 上ヒレステーキ	0.85kg	27.78%	1.05
フィレミニオン: ヒレステーキ	0.35kg	11.44%	0.85
ヒレかたまり	0.30kg	9.80%	0.70
ベーコン巻ステーキ(サイドマッスル)	0.40kg	13.07%	0.50
トリミング	0.36kg	11.76%	-

Steak Ready Strip Loin

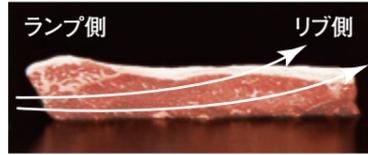
ステーキレディー・ストリップロインの新しいカットと商品化



繊維に沿った均一な柔らかさのステーキカット



ステーキレディー・ストリップロイン



ロース芯切断面(肉繊維の流れ)

POINT より柔らかい商品をつくるということは肉の繊維方向に対して直角にカットする、という基本に忠実なカットが重要。ストリップロインは写真のように肉繊維が斜めに走っているため、柔らかいステーキの商品化には写真ラインのようにカットすることが必要。さらに、ステーキ面の大きさもリブ側からランプ側まで均一な商品化ができる。



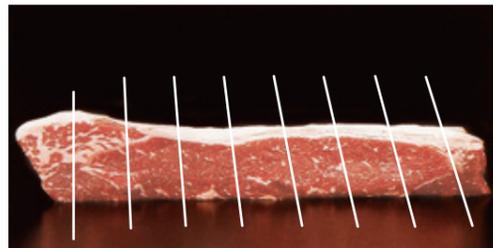
モールド状態

※均一な形状のステーキをとるためにラップでぐるんで形を整える。



リブ側

※リブ側もランプ側もステーキ面の大きさが均一な商品化が可能。



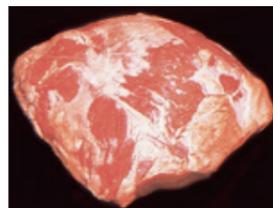
カット方法(肉繊維方向に注意)



ランプ側

Top Sirloin

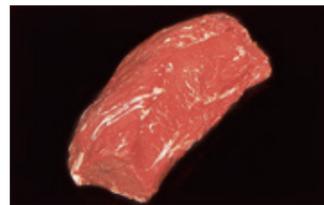
トップサーロインの付加価値をつけるカットと商品化



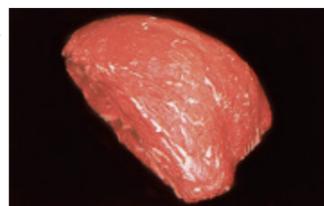
トップサーロイン

3分割

ラムカワ



ラム芯



ラム



特上ランプステーキ



上モモタタキ・焼肉用かたまり



上モモタタキ



上モモ焼肉用

POINT

トップサーロインはモモ部位の中でも格段に肉繊維が柔らかくて風味のあるおいしい赤身肉。普段の生活で手軽に、簡単に、安価に楽しめる毎日の「おかずステーキ」として提供できる。肉質が柔らかい特徴をフルに活用して、高級感のある「厚切りステーキ」や「タタキ」に商品化することがポイント。

POINT

小割りした小さめの「ラム芯」は特上ランプステーキで、片方の大きめの「ラム」はさらに4~5個の短冊に分割してタタキや焼肉、かたまり肉として販売する。タタキや焼肉の商品化も、「厚切り」カットでも「柔らかく、美味しいこと」を訴求ポイントにして高級感を出す。

ヒールミートの商品化

Heel Meat



Heel Meat (チマキ・ハバキ)

スペックと市場性

●37ページのGooseneck (Heel-in) Roundから、外されたHeel Meat (チマキ・ハバキ)からの商品化。米国内では、C/Lの高い挽材としてTrimmingに混入されているのがほとんどだが、一部は「千本スジ(千本、中千本)」と「ダキチマキ」とに分割され、米国内の中国系市場や韓国にも輸出されている。千本スジ、ダキチマキともに肉質は柔らかく味がある。特に千本スジは見た目よりも柔らかく味があり、韓国では最高級部位となっている。



ヒールミート



トリミング(表面のスジのみ除去)

アキレス側半分の商品化

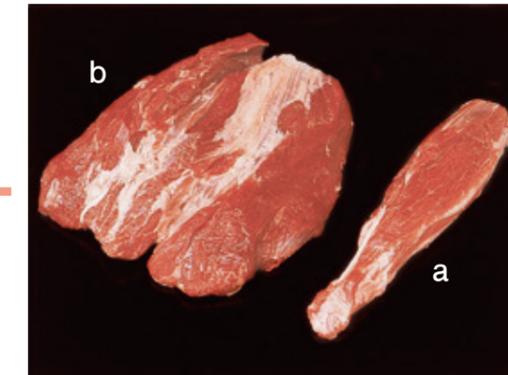


角煮用

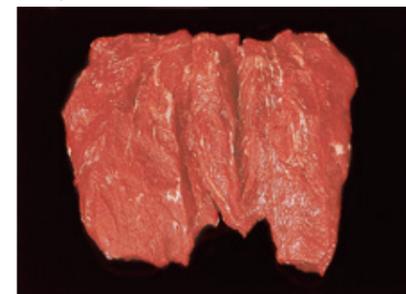
ラウンド側半分の商品化



切り落とししゃぶしゃぶ用



小割り・2分割



b:ダキチマキ(表面のスジのみ除去)



a:千本スジ(表面のスジのみ除去)



切り落とししゃぶしゃぶ用



タタキ用



焼肉用



タタキ

丸ごと活用



サイコロステーキ からドミノステーキへ

●今後のシルバーマーケットの拡大に向けて、お年寄り、お子様向けのヘルシーで柔らかいひとくちドミノステーキを商品化する。通常、サイコロステーキを商品化する赤身質の多い部位を活用して、“より柔らかく、より美味しい”サイコロステーキ(ドミノステーキ)を訴求。



◆ドミノステーキを商品化する主な赤身質の原料肉



ショルダークロッド(ミスジ、カタサンカク)



フラップミート



チャックフラップ



チャックフラップテール

◆ドミノステーキの商品化のポイント

「サイコロステーキ」ではなく「ドミノステーキ」であることにより加熱調理後、お客様が常に柔らかく食べられるように商品化する。

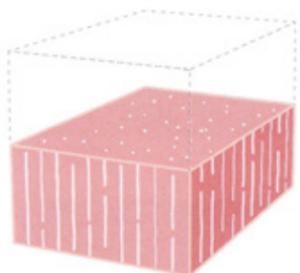
サイコロステーキの場合



3cm×3cm×3cm

お客様は2/3の確率で繊維に直角になる面をかんでしまう
(固い食感を覚える人が3人に2人の確率)

ドミノステーキの場合



3cm×3cm×1.5cm

ほとんどのお客様が繊維に水平の面に歯を入れる

商品化例

チャックフラップを活用



ミスジを活用



カタサンカクを活用

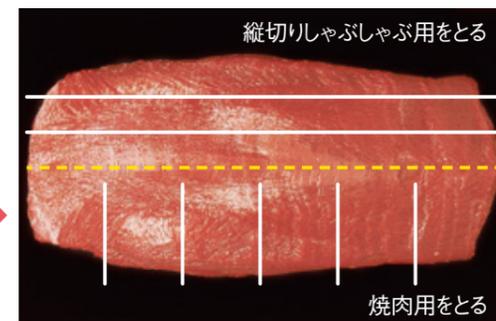


付加価値をつける**タン**の商品化



クラウンカットタン

クラウンカットタン(皮なし・タン先なし・冷凍)を-5℃まで冷蔵庫内で解凍し、半分をしゃぶしゃぶ用、半分を焼肉用にカットする。



縦切りしゃぶしゃぶ用をとる

焼肉用をとる



タンしゃぶしゃぶ用(1~1.2mm)

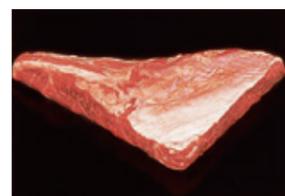


タン焼肉用(4mm)

利益効率のよい商品づくり

※半分までしゃぶしゃぶ用にスライサーでカットし、残りは手切りで焼肉用とする。
※季節需要にあわせ、単価の調整ができるメニュー構成が可能。

付加価値をつける**チャックリブ**の商品化



チャックリブ

いつもと違った商品づくり

馬蹄形の美しい花盛りの商品化ができる



※整形をし、中央に2~3cmの切れ目を入れ2つ折りにする



カルビしゃぶしゃぶ用



カルビ切り落とし用

利益性の高い**しゃぶしゃぶセット**の商品化

タンとチャックリブの2品目を使って2つの味が楽しめるしゃぶしゃぶセットをつくる。食味の違う2つの部位を商品化することにより、訴求力の高いしゃぶしゃぶセットができる。



しゃぶしゃぶセット



切り落とししゃぶしゃぶセット



1 食肉の鮮度劣化

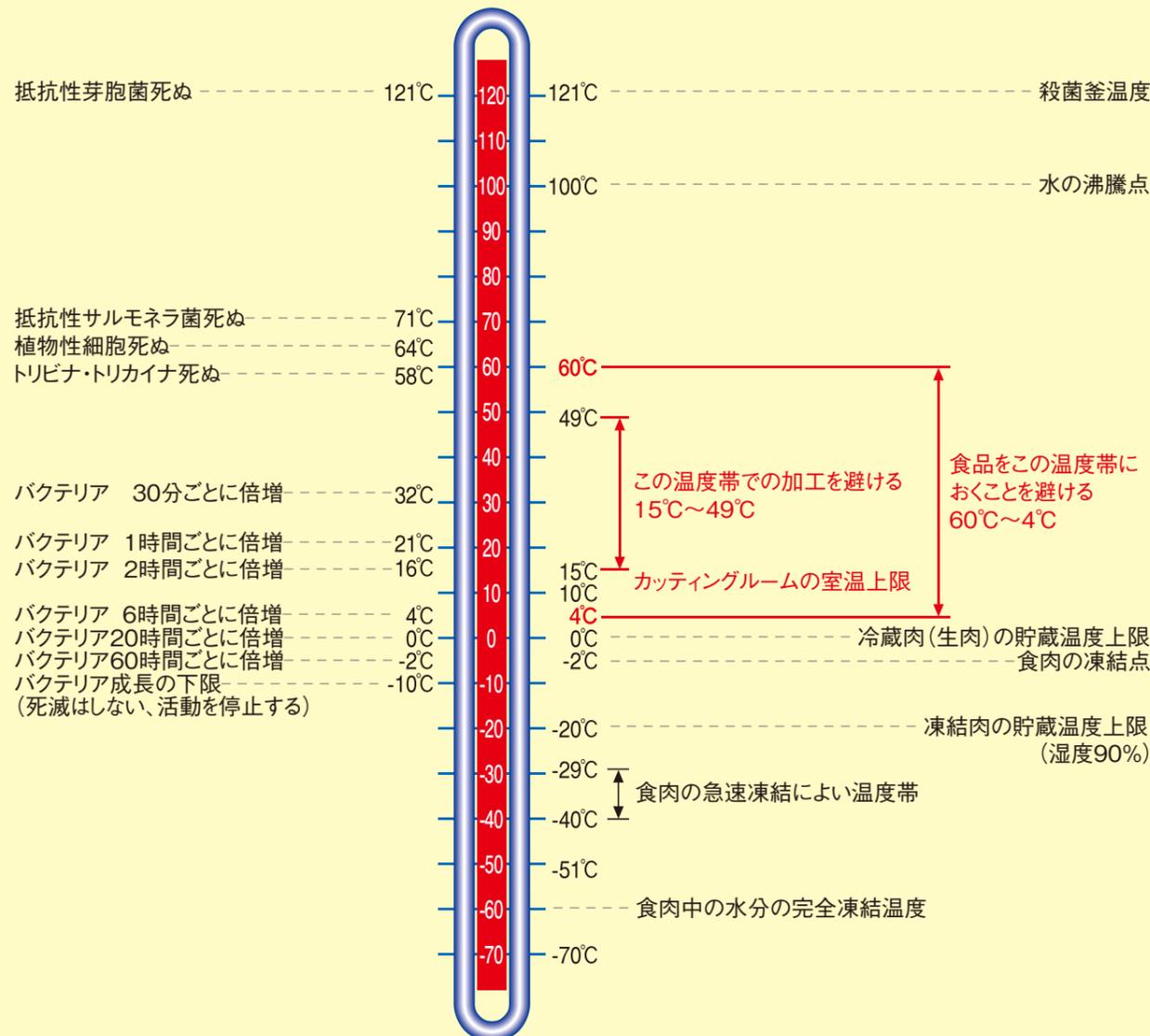
A. 鮮度劣化と原因

食肉の鮮度劣化には腐敗、変色、ドリップの流出がある。その全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、酸化の進行に起因する。

B. 食肉に関する温度基準

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

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

A. 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、温度上昇等の温度変化である。0°Cの品温をもつチルドビーフを全ての工程において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になる。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る。

〈作業工程と品質管理〉



※アメリカから出荷されるチルドビーフは、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る(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ない。

B. 細菌汚染・増殖の防止

①アメリカでの細菌汚染防止、殺菌システム

HACCP 全ての食肉加工工場はHACCP導入済み。

スチームパストライゼーション 主要パッカーではスチーム洗浄装置(スチームパストライゼーション、スチームバキューム等)を導入し、表面付着菌を99%以上殺菌。
スチームバキューム

②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ビーフの表面一般生菌数は 10^3 前後と非常に低い。入荷後の温度管理で菌は増殖していくが、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る。

③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、庖丁などの衛生管理
- ・ミートペーパーでのドリップ除去
チルドビーフでは菌は表面にしかいない。さらに水分の多いドリップ中にもっとも多い。十分に肉の表面ドリップを除去することで商品化後の悪臭腐敗を遅らせることができる。
- ・作業場の室温は16°C以下が望ましい

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 10^5 以下が刺身として販売できる)

C. アメリカンビーフでの利益確保のために

①鮮度のよい商品を販売する

- ・原料チェック
- ・在庫を少なく(1.5日分以内)
- ・2°C-20分原則に基づいた商品管理
- ・ミートペーパーでのドリップ除去
- ・当日加工

②1つの部位で各種アイテムをつくる

1つの部位から各種アイテムをとることにより、品ぞろえの豊富さや鮮度保持にもつながります。

③料理訴求をする

単に安売りばかりでなく、料理訴求(セット商材含む)をすることにより、お客様への価格以外のサービスにも心がけましょう。