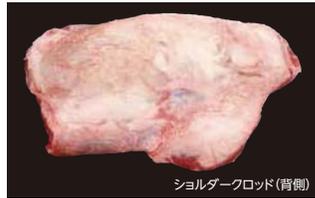




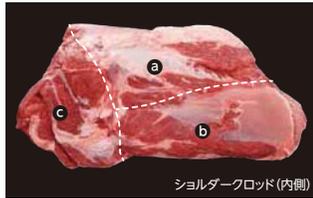
### アメリカン・ビーフ MD提案

# 赤身ステーキを強化! ショルダークロッドの活用

日米貿易協定の発効(2020年1月1日)に伴う関税率低下で、アメリカン・ビーフのお値打ち感がますますアップします。このチャンスを活かすためには、関税率低下=値下げではなく、よりグレードの高い部位の導入や従来部位の新しい活用に繋げることが大切です。特に、アメリカン・ビーフの優位性が最も発揮できる「ステーキ」の品揃えを拡充する好機です。ここでは、日常のステーキ強化策として「ショルダークロッド」を活用したステーキの商品づくりを提案します。



ショルダークロッド(背側)



ショルダークロッド(内側)



ショルダークロッドを3分割=カタサンカク(a)ミスジ(b)、ニノウデ(c)

#### スペック

ショルダークロッド(Shoulder Clod)は、ひじ関節の後部と肩甲棘より腹側にある外側筋肉組織で、和名のウデ(シャクシ)にあたる部分。一般的な規格では、表面脂肪は1/2インチ、チャックテンドーとウミスジは除去してある。筋肉繊維の構成から「ミスジ」「カタサンカク」

「ニノウデ」に3分割できるが、ミスジ部分は「トップブレードマッスル」(Top Blade Muscle)として単品流通が増えていることから、ミスジなしの「ショートカットクロッド」(Short Cut Clod)の規格化も進んでおり、値ごろ訴求型の商品づくりに活用されている。

#### 肉質の特長

赤身が多く、モモ部位に比較してサシが入りやすく、肉の旨みと風味がある。活発に動く部位であるため、筋膜や腱が多く、肉色は濃い目だが、ミスジ部分はサシが入り、やわらかく、風味も豊か。カタサンカク部分は脂肪が少なく、やや固めだが、噛み応えがあり、肉の旨みがある。



牛カタステーキ

牛カタロステーキ(オイル焼き)

牛カタブロック(ローストビーフ用)



牛ミスジステーキ

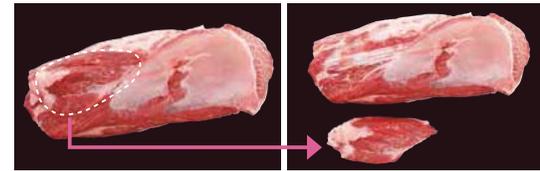
牛ミスジステーキ

牛ミスジロステーキ



### Top Blade Muscle

# トップブレードマッスル (ミスジ)のステーキ活用



#### 規格と肉質

ショルダークロッドの肩甲骨の下側に位置する筋肉。肉塊の中心部に太いスジがある。サシが入りやすく、肉の風味も良い。特に先端部分は霜降り状でやわらかく、ステーキに適している。

#### 商品化のポイント

- ①カブリ部分にあたる肉片を切り取ったのち、表面のスジを除去し、裏面の脂肪を整形する。先端からほぼ中央までは、1cm厚でそのままステーキ用にカットする。
  - ②残りの中央部から末端までは太いスジに沿って上下に分割し、スジを除去する。
  - ③分割した下側の部分は、そのままステーキ用にカットし、ロール状に丸めて盛り付ける。
  - ④上側の部分は2分割し、一口ステーキ状にカットする。
- ※先端部分のスジはほとんどがコラーゲン質なので、付いていても食感に影響はない。中央部から末端までのスジは太く、アピランス(見た目)の上でもすべて除去した方がよい。



中心部の太いスジに沿って上下に分割する

上側

下側

中心部のスジを除去する



牛ミスジステーキ

牛ミスジステーキ

牛ミスジロステーキ



### 米国食肉輸出連合会 (USMEF)

〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-2-20 第3虎の門電気ビル12階  
TEL/03-3501-6328 FAX/03-6205-7330  
<http://www.americanmeat.jp>

商品提案・監修/株式会社マオ・インターナショナル 代表取締役 毛見信秀

## Short Cut Clod

# ショートカットクロッド クロッドハート(クリ)のステーキ活用

## Clod Heart



カタサンカクとコサンカクの分割



カタサンカク部分

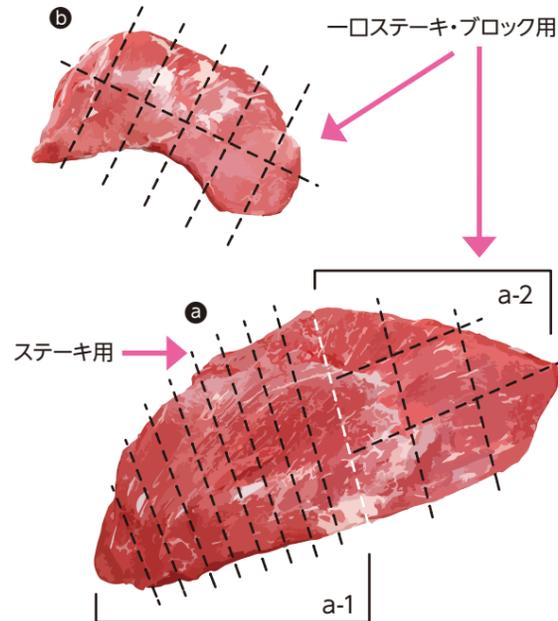


整形後

### 規格と肉質

ショルダークロッドからミスジを取り出した後の「ショートカットクロッド」はパッカーによりニノウデなしとニノウデの一部が付いた規格もある。整形は、骨ハダと表面の脂肪、スジを除去したのち、カタサンカクとコサンカクに分割する。カタサンカク部分の単品規格は「クロッドハート」として流通している。

比較的赤身が多く、モモ部位よりもサシが入りやすく味と風味がある。筋膜や腱を除去すれば、歯切れの良い食感の部位であり、ステーキ・一口ステーキ、ローストビーフ用に活用できる。



### 商品化のポイント

- ① 表面のスジ、脂肪を除去したのち、裏返して脂肪を除去する。中スジに沿って上の筋肉と下の筋肉に分割する。中に食い込むスジは完全に除去する。
- ② 整形後の商品づくりは裏面を上にしてカットする。中スジに沿って分割した下側の形状の良い部分(a-1)はステーキ用にカットする。
- ③ 形状の見劣りする部分(a-2)と上側(b)は一口ステーキ用にカットする。

オイルをかけると、表面がコーティングされ変色が遅くなり、油を使わず焼けることから簡単調理も訴求できる。 tenderライザーを用いてやわらかくする方がよい。

- ④ (a-2とb)はブロックでローストビーフ用としての提案もできる。
- ⑤ (c)はひき材またはカレー用などに使用する。



コサンカク部分

コサンカクは表面の脂肪、スジを除去してスライス材として活用する。

### レモンステーキ

長崎・佐世保市内の多くの店がメニュー化している人気急上昇中のご当地グルメ。熱した鉄板の上でうす切りの牛肉を敷き、レモン風味の醤油ベースのソースをかけて提供される。米海軍基地の影響で流行した「アメリカンステーキ」を、日本人の口にあうようアレンジしたのが始まりとも言われている。

