

和牛產品
指導手冊



發行：農林水產省

〒100-8950 東京都千代田區霧岡1-2-1 電話：03-3502-8111（總機）
主頁<http://www.maff.co.jp>

郵件雜誌請從主頁購買

本手冊的諮詢處：農林水產省生產局畜產部食肉雞卵課 電話：03-3502-8473



Japanese Beef Products Guide Book



Boasting a superior natural flavor,
Japanese beef is high-quality, tender and juicy.



Message from MAFF

致辭

非常感謝您一直以來對日本產牛肉的厚愛。

和牛是日本特有的牛品種，也可以說是我國的財產。其無以類比的優良品質和美味受到世界各方好評，同時伴隨著近年來的日本飲食風潮，其出口正在不斷擴大。

因此，為了讓海外各位能以各種方法享用到前所未有的日本牛肉，包括此前海外較不熟悉的部位在內，通過介紹日本牛肉各部位的特徵以及適應燒肉、鍋料理等各種菜單的切塊、切片方法、各部位的料理製作方法等來加深大家的理解。以此為目的，特製作了本指導手冊。

希望通過使用本指導手冊，可以讓各位有更多的機會品嚐到日本牛肉的美味。

農林水產省生產局長

內藤 邦男



內容

日本牛肉產品 2008

● 「和牛」之介紹	3
● 關於「和牛」統一商標和評級	5
● 各個部位的說明	6
肘子分割圖	7
推薦部位一覽表	8
肩胛肉條	9
上肩胛肉塊	11
牛脖	13
肩胛里脊	14
牛前胸肉	15
腱肉	17
整塊腰里脊肉	18
牛肋脊肉	19
前腰脊肉條	20
牛仔骨	21
牛腩排	23
下後腿肉	25
上後腿肉	27
上後腰脊肉	29
股肉	31
切片/切刀要點	33
● 使用「和牛」的料理	34
美國料理	35
義大利料理	37
中華料理	39
韓國料理	41
日本料理	43
● 安全措施說明	45