



世界的に人気が高まる和牛ブランド

本物の日本産の「和牛」には、「和牛統一マーク」が付いています

世界で人気の高まっている「和牛」。本物の日本産の「和牛」にのみ付けられるこのマークを、高品質でおいしい本物の「和牛」の肉を選ぶ際の日印として下さい。ぜひ、本物の「和牛」の肉をお召し上がり下さい。

「和牛」とはどんな牛？

次の条件を満たすものだけに、このマークを付けることができます。

■品 種

- ① 黒毛和種
- ② 褐毛和種
- ③ 日本短角種
- ④ 無角和種
- ⑤ 上記4品種間の交配による交雑種
- ⑥ ⑤と①～④の品種間の交配による交雑種であり、そのことが家畜改良増殖法に基づく登録制度等により証明でき、かつ、牛トレーサビリティ制度*により確認できること。

※日本では、日本国内で生まれすべての牛の出生から消費者に供給されるまでの生産履歴情報が得られる「牛トレーサビリティ制度」を確立しています。
ホームページアドレス…… <http://www.nlbc.go.jp/top.html>
詳細は、本ガイドブックのP45、46「高水準の食肉安全対策」をご覧ください。

■生育環境面

- ① 日本国内で出生し、日本国内で飼養された牛であること。
- ② さらに、そのことを牛トレーサビリティ制度で確認できること。

地域が育てた特別なブランド、銘柄牛

「和牛」の中でも、日本の各地域で肥育方法を工夫したり、独自の飼料を与えて育てたものが銘柄牛として高い人気があります。銘柄牛には、松坂牛、米沢牛、前沢牛など、産地の名前が付けられたものが多いです。

肉の歩留と肉質が明確にわかる格付システム

牛肉の公正な取引と価格形成が行われるよう、(社)日本食肉格付協会が牛肉の格付を行っています。牛肉は、歩留と肉質のそれぞれについて等級の格付が行われます。歩留等級とは枝肉の重量に対する肉の割合が標準より良いものから順にA、B、Cと表します。肉質等級とは「脂肪交雑」、「肉の色沢」、「肉のしまりときめ」、「脂肪の色沢と質」の4項目について5～1等級に判定され、その項目別等級のうち最も低い格付が等級となります。この2つの要素を組み合わせた15段階で格付することにより、「和牛」肉の歩留と肉質が明確に把握できます。

■規格の等級と表示

歩留等級	肉 質 等 級				
	5	4	3	2	1
A	A5	A4	A3	A2	A1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1

〈例〉

B
3



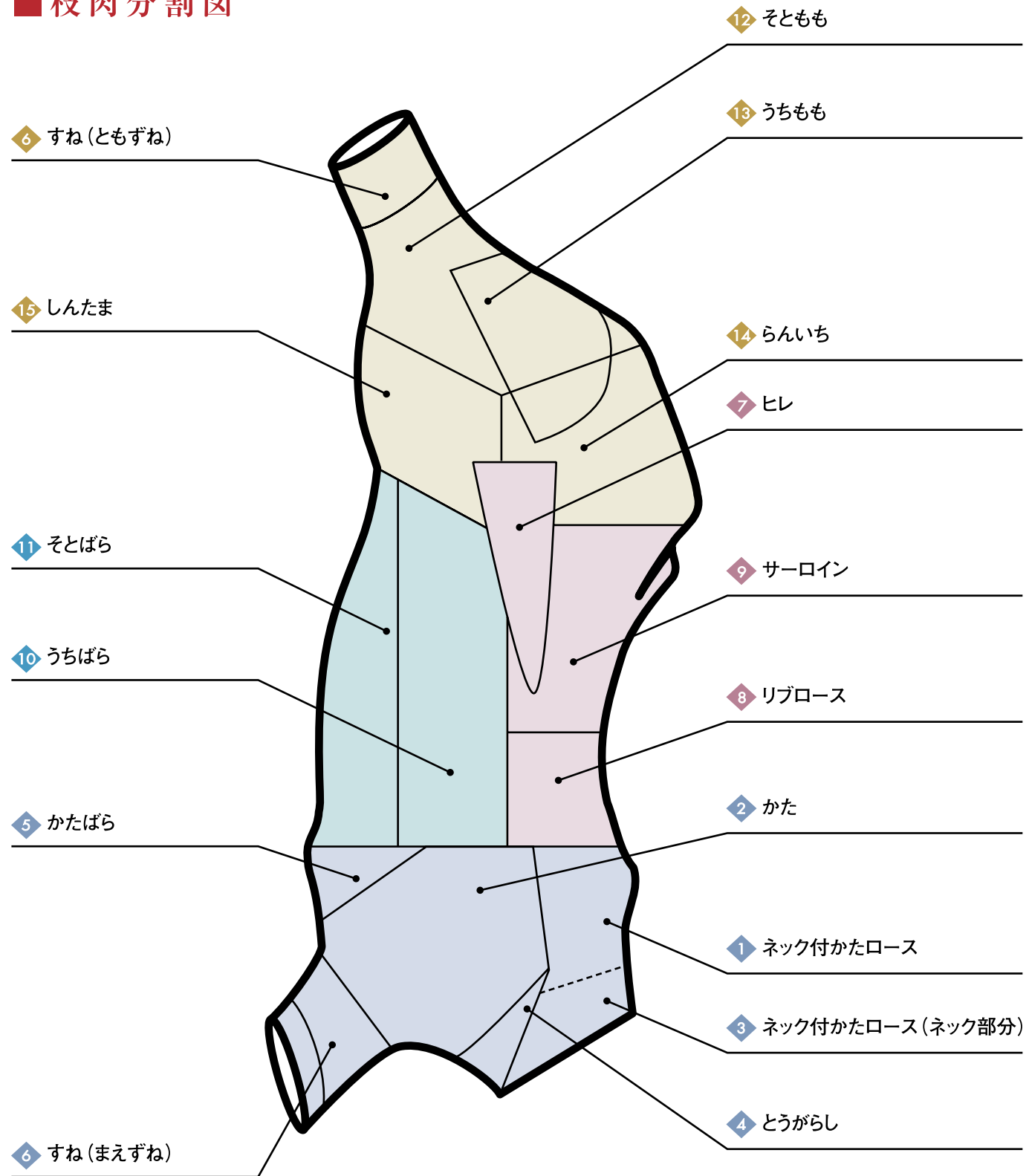
「和牛」プロダクトガイド ～ 新たなる選択肢～

この「和牛カタログ」では、市場で人気の高い規格部位をあらためてご確認いただくとともに、これまで活用頻度の低かった部位を特に重点的にご紹介いたします。商品開発の新たな可能性を開くアイテムとして、ぜひご注目ください。



和牛部位一覧

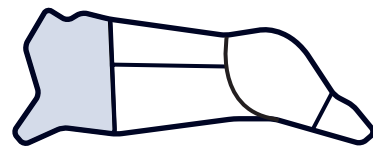
■ 枝肉分割図



■ 各アイテムにマッチした料理別用途提案

★=特におすすめしたい部位

肉の部位		ステーキ	BBQ 焼き肉	ロースト ビーフ	煮込み	すき焼き	しゃぶしゃぶ
大分割	小分割						
まえ	1 ネット付かたロース★(ネック付)	◎	◎		◎	◎	◎
	2 かた	◎	◎		◎	◎	◎
	3 ネット		○		◎	○	
	4 とうがらし		◎	◎			
	5 かたばら		◎		◎	○	◎
	6 すね		○		◎		
ロイン	7 ヒレ★	◎	◎	◎			
	8 リブローズ	◎	◎			◎	◎
	9 サーロイン	◎	◎	◎		◎	◎
ともばら	10 うちばら★	○	◎		◎	○	
	11 そとばら★	○	◎		◎	○	◎
もも	12 そともも★		○	○	◎	◎	○
	13 うちもも	◎	◎	◎	○		◎
	14 らんいち	◎	◎	◎		○	○
	15 しんたま	◎	◎	◎		◎	○



原料肉概要

「かたロース」は、第6～第7肋骨間で背線に対し、垂直に切断した「かた」の部分から「うで」「かたばら」を除いた部分で、「かたロース」と「ネック」に区分されます。「かたロース」は、脂肪交雑の入りやすい部分で、肉もやわらかく風味があり、すき焼き、焼肉用に適しています。



料理用途

ステーキ	BBQ 焼き肉	煮込み
すき焼き	しゃぶしゃぶ	



PRIMAL CUT

■原料写真 トリミング後

ネック部分→P13

ネック部分を分割

第2/3胸椎部断面:「さし」が流れているところは筋繊維に対し直角に切断されていない、ということ

第4/5胸椎部断面:ロース芯が小さくなり、筋間脂肪が目立つ部分を分割ラインとする

第6/7胸椎部断面:リブロースとの切断面。ロース芯が大きく、赤身と脂肪のバランスが適度

第7頸椎/1胸椎部断面:「さし」が流れ始める部分を分割ラインとする

第3/4頸椎部断面:ネックとかたロースの境目(規格による)

RETAIL CUT

■A部
ネック側で肉質はやや硬く筋が多いが、肉の味は濃く、脂肪は少ない(赤みが多い)

機械でスライスする:盛りつけは、身割れしやすいので折り目の部分は十分注意する

上下を折込みながら盛る

しゃぶしゃぶ用

■B部
「チャックアイログ」と「チャックブラップ」に分割する

肋間筋とかたロース芯の境目にナイフを入れる

分割する

「チャックアイログ」と「チャックブラップ」に分割後

■C部

キャップオフ 筋膜に沿って分割する

ステーキ用

焼き肉用

チャックアイログ

カットする

ステーキ用

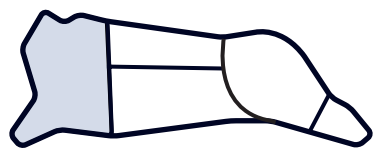
焼き肉用

チャックブラップ トリミング後

カットする

ステーキ用

焼き肉用



原料肉概要

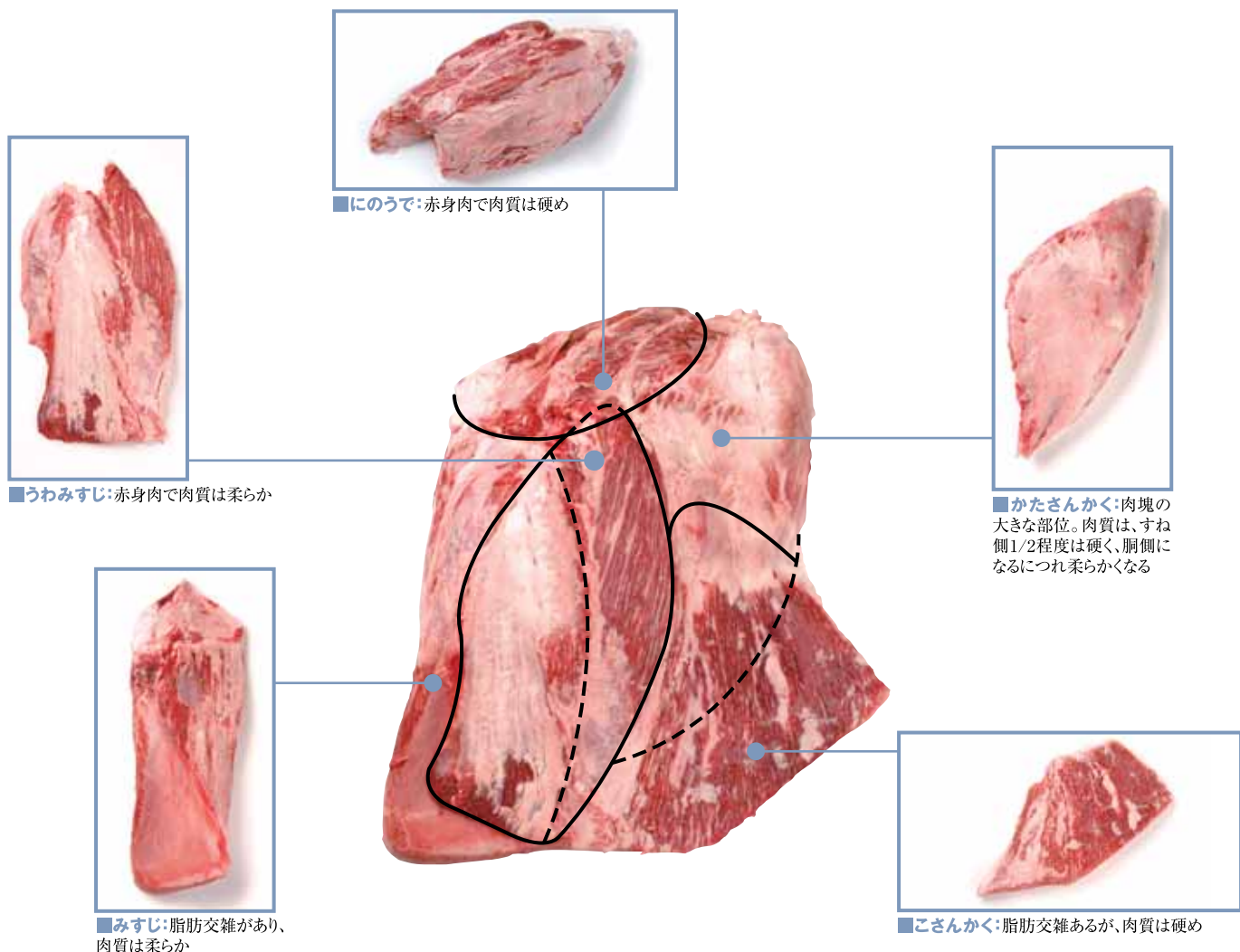
「かた」部位は、全体的に運動をよくする筋肉の集まりなので、筋や筋膜が多く、肉質の硬い部分とやわらかい部分が入り組んでいます。全体的に肉色が濃く、味も濃いのが特徴です。小割りした場合は、すき焼き用の他、焼肉、ステーキ用などのカッティングをすることができます。



料理用途

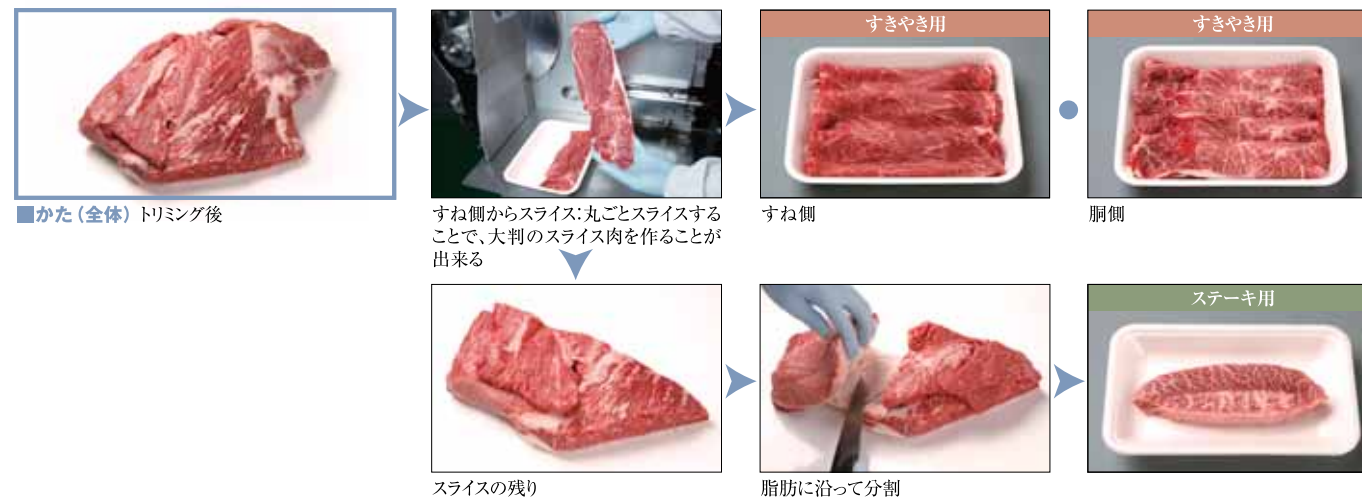
ステーキ	BBQ 焼き肉	煮込み
すき焼き	しゃぶしゃぶ	

PRIMAL CUT



RETAIL CUT 1

■PRIMAL CUTをせずに、まるごとスライス



RETAIL CUT 2

■PRIMAL CUT後、主要部位からの商品づくり

