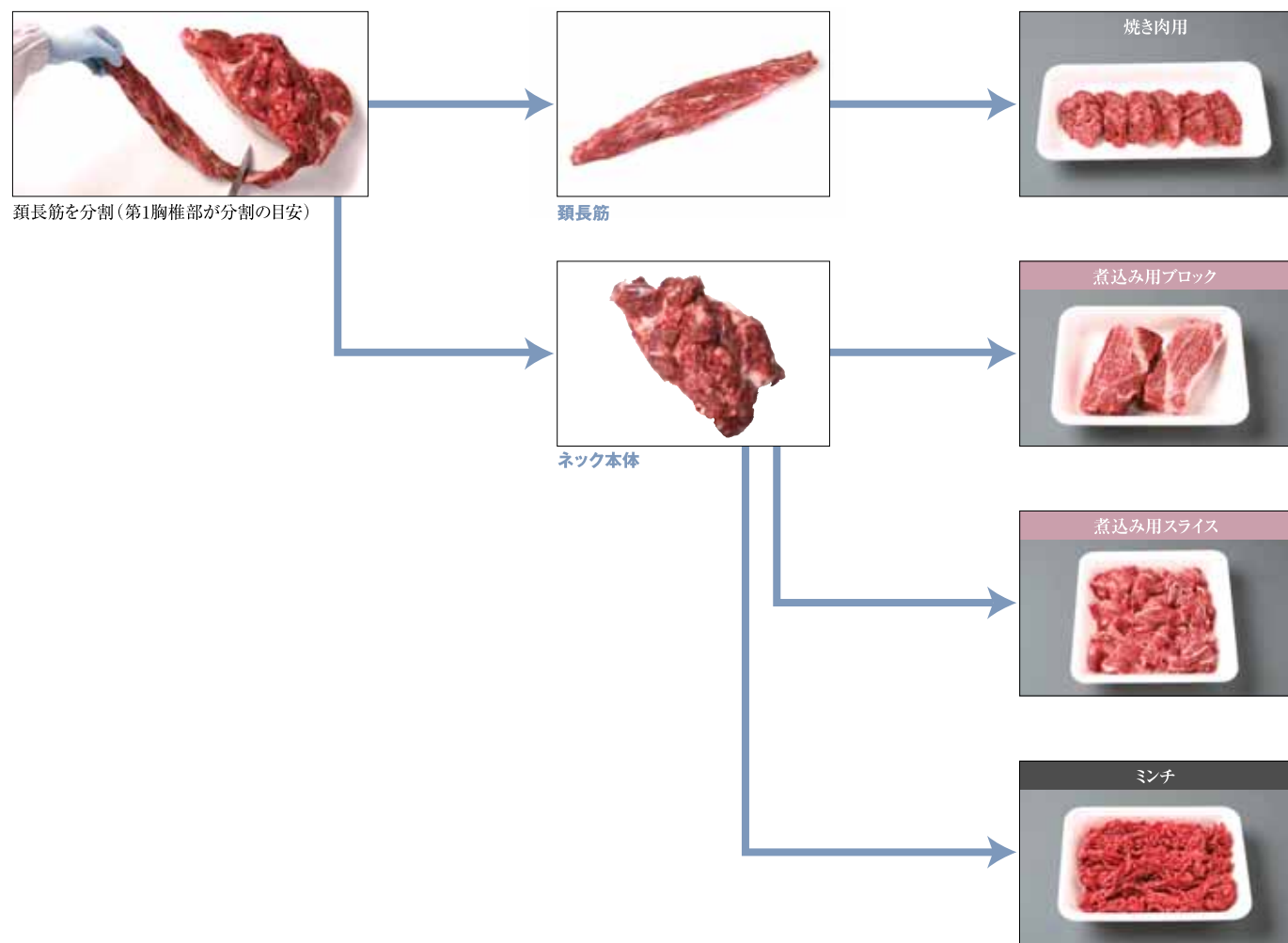


### 原料肉概要

「ネック」はよく運動をする首の部分で、肉質はきめが粗くて硬く、赤身の多い部分です。また、筋が多く入り込んでいるため、煮込み料理には最適です。他の部分と混ぜて、挽き肉や細切れにしてもおいしい部分です。

### 料理用途

- BBQ 焼き肉
- 煮込み
- すきやき

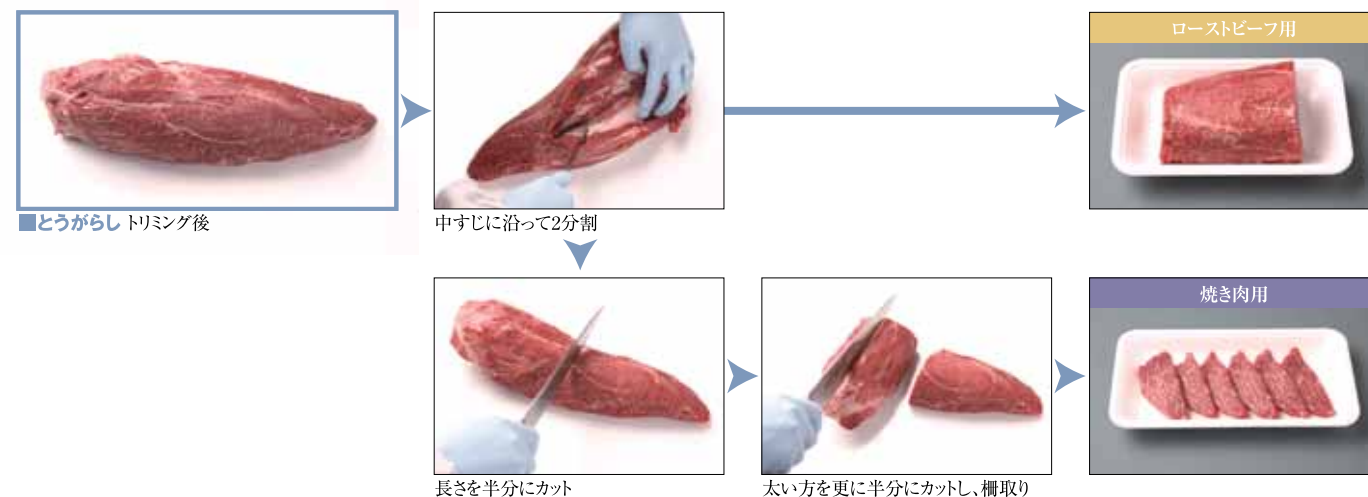


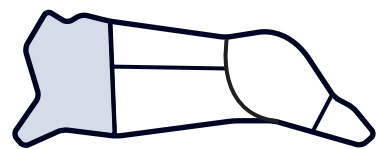
### 原料肉概要

「とうがらし」は、一頭から2kgしか採れない希少部位です。「かた」から「うで」にかかる部位であり、「かた」の一部ですが、「もも」に近い肉質です。内側に細かなさしが入り、味はさっぱりとしていて甘みもあり、嚼むほどに味わいがあります。

### 料理用途

- BBQ 焼き肉
- ローストビーフ





## 原料肉概要

「かたばら」は牛の胸にあたり、脂肪の割合がとても多く肉質が硬い「かたばらこぶ」および肋骨下部分の「プリスケッド(ボディーサイド)」、赤身が多く肉質のやわらかい「プリスケッド(ベクトラル)」、脂肪交雑が入りやすく、風味があり見栄えの良い「さんかくばら(チャックリブ)」という、まったく肉質の異なる部位が集合しています。

※商品化する際は、筋に対して垂直にカットする



## 料理用途

BBQ 焼き肉

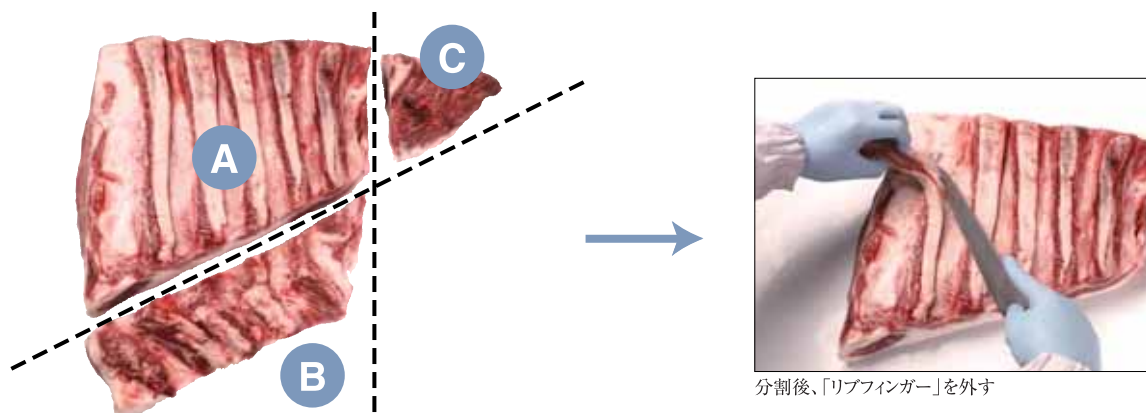
煮込み

すき焼き

しゃぶしゃぶ



## PRIMAL CUT 1 (さんかくばら)



## RETAIL CUT 1 (さんかくばら)

ステーキ用

■A部 トロミング後 ※かたばら切断面から見たところここに厚みがあるのが和牛の特徴

■B部

■C部

「リブフィンガー」使用

■バリエーション豊かな焼き肉メニュー

焼き肉用

焼き肉用

焼き肉用

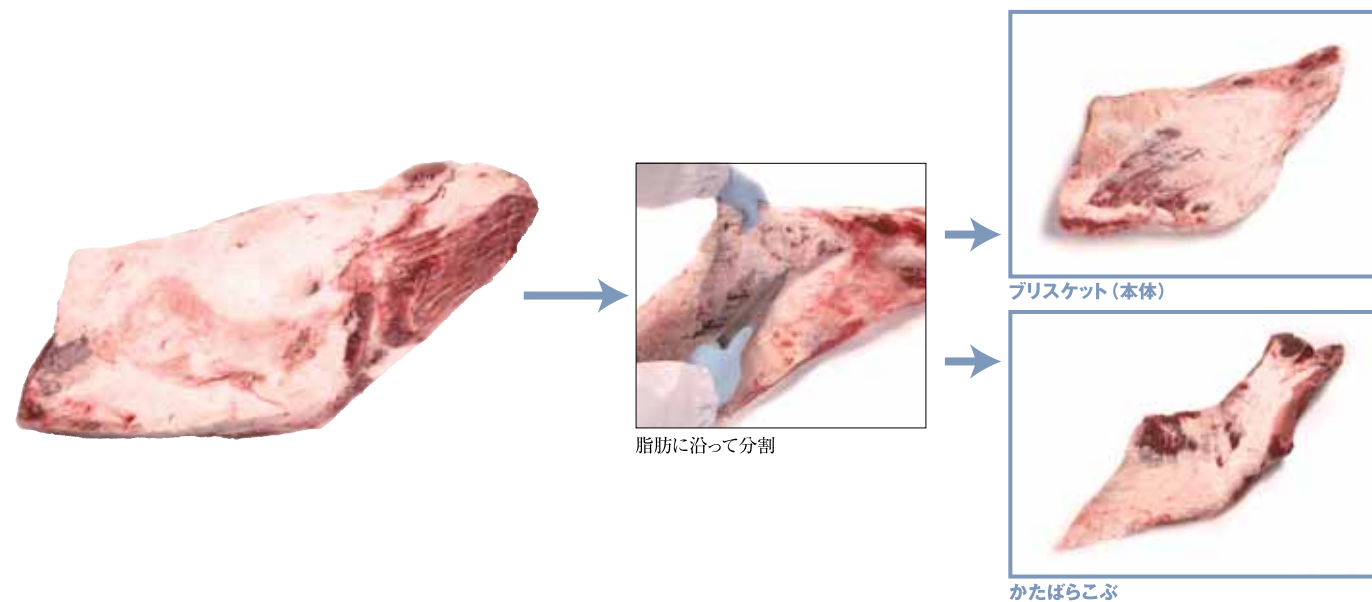
焼き肉用

A部使用

B部使用

C部使用

## PRIMAL CUT 2 (プリスケッド)



## RETAIL CUT 2 (プリスケッド)

■プリスケッド(本体) 「ベクトラル」「ボディーサイド」へ分割

ベクトラル トロミング後 ※脂肪を少し残すのがポイント

ボディーサイド トロミング後 ※脂肪を少し残すのがポイント

かたばらこぶ トロミング後 ※スライス断面見た目は非常に派手(霜降り)だが、肉質は非常に硬い

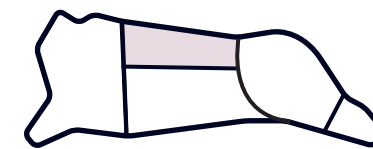
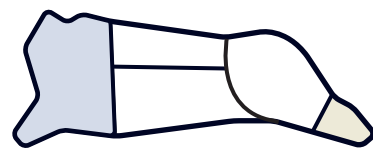
焼き肉用

しゃぶしゃぶ用

煮込み用

煮込み用スライス

煮込み用ブロック



原料肉概要

「すね」は、前脚側の「まえすね」と後ろ脚側の「ともすね」があります。「まえすね」はよく運動している部分なので筋が多く、赤身です。一般的にミンチ材料または切り落としとして提供できます。なお、「まえすね」は「すね本体」と「こまくら」に分割できます。「ともすね」はよく運動している部分なので筋が多く、赤身です。

料理用途

BBQ  
焼き肉

煮込み



まえすね



ともすね



■まえすね原料写真

まえすね トリミング後

「まえすね」から「こまくら」を分割

こまくら トリミング後



■ともすね原料写真

ともすね トリミング後



焼き肉用

■すね肉製品化例(まえすね、ともすね共通)



原料肉概要

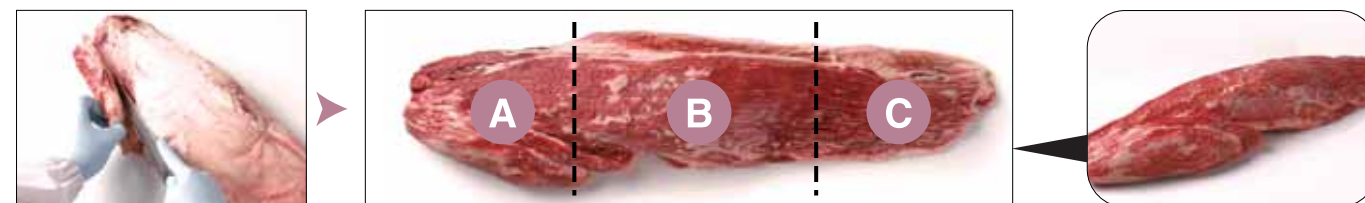
「ヒレ」は、「ロース」の内側にあり、ほとんど運動しない筋肉ということもあって特に肉質はきめが細かくてやわらかく、脂肪も少ないのが特徴です。枝肉全体から2%程度しか産出されず、嗜好性も高いことから最も価格の高い部位です。変色が早いので注意が必要です。

料理用途

ステーキ

BBQ  
焼き肉

ロースト  
ビーフ



下準備:ともばら側に「かのみ」の一部が付いている場合は取り外す

トリミング後

※側面  
和牛は肉に厚みがあるのが特徴



■A.バット

ステーキ用

サイコロステーキ用



■B.シャトーブリアン

ステーキ用01

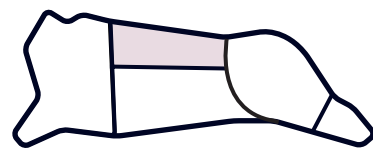
ステーキ用02

「ステーキ用01」から固い部分を外したものの、柔らかい部分だけが残る、商品価値が上がる



■C.フィレミニオン

ステーキ用



## 原料肉概要

「リブローズ」は、「かたローズ」から続く「ローズ」部分で、肋骨(リブ)部の背中にあたり、肉の厚みもあり、きめも細かくやわらかいのが特徴です。また、脂肪交雑が入りやすいので、風味が豊かです。



## 料理用途

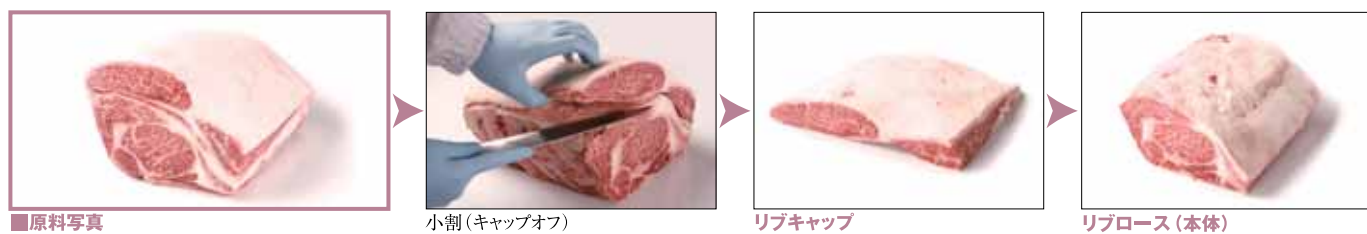
- ステーキ
- BBQ 焼き肉
- すきやき
- しゃぶしゃぶ



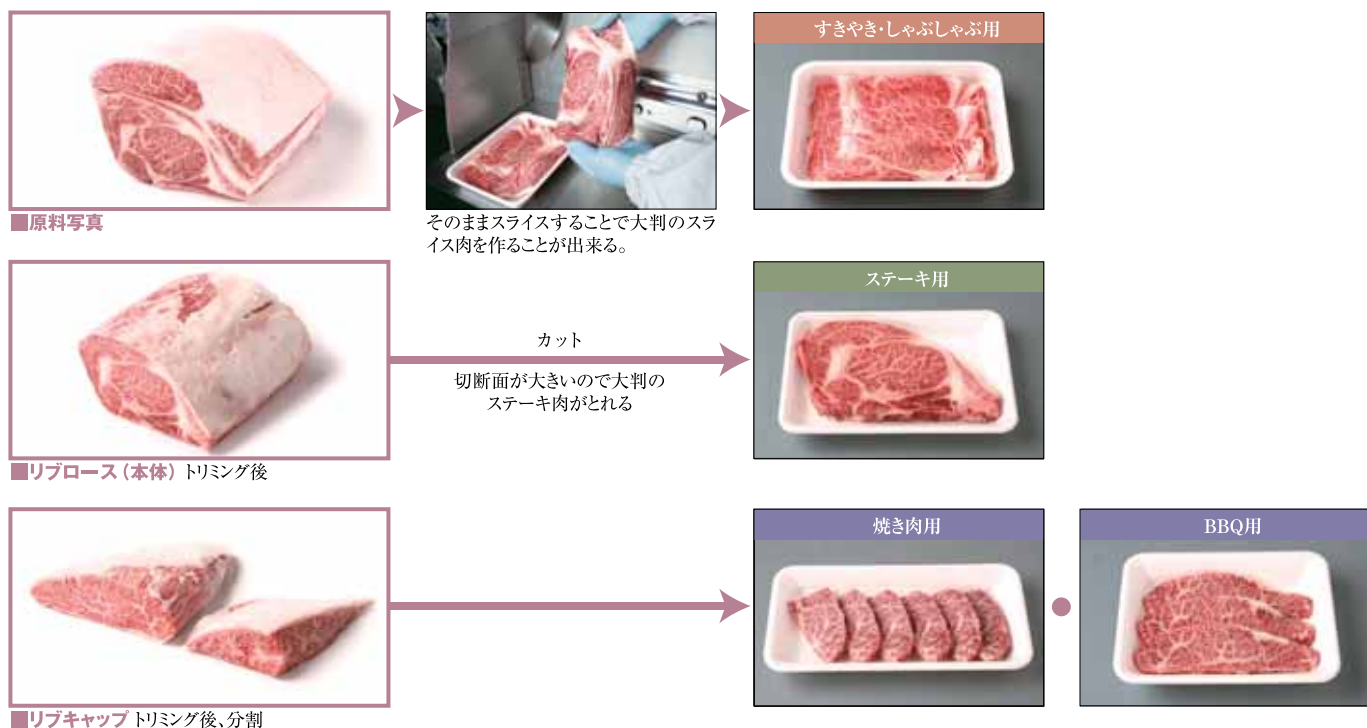
■リブキャップ

■リブローズ(本体)

## PRIMAL CUT



## RETAIL CUT



■原料写真

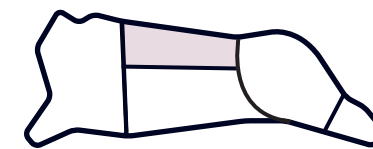
そのままスライスすることで大判のスライス肉を作ることが出来る。

カット

切断面が大きいので大判のステーキ肉がとれる

■リブローズ(本体) トリミング後

■リブキャップ トリミング後、分割



## 原料肉概要

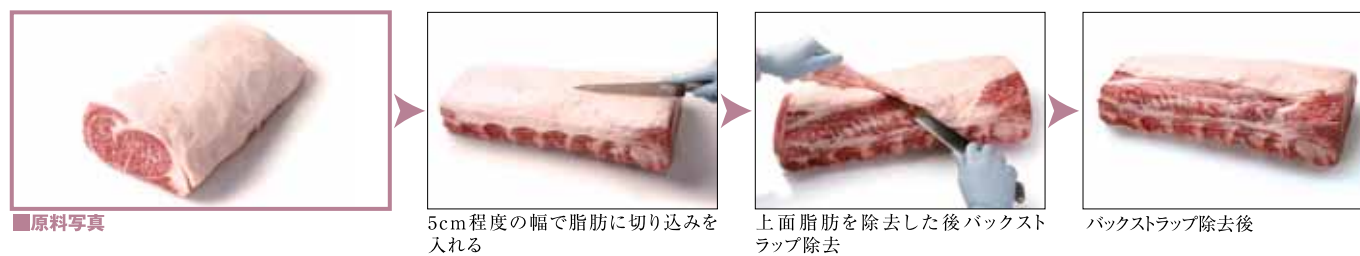
「リブローズ」の後部に続く部分で、きめが細かくやわらかく、「ヒレ」と並ぶ高級部位です。形も良く、大きさの揃った切り身を切ることができるところから、一般的にステーキ材料とされています。



## 料理用途

- ステーキ
- BBQ 焼き肉
- すきやき
- しゃぶしゃぶ
- ローストビーフ

## PRIMAL CUT



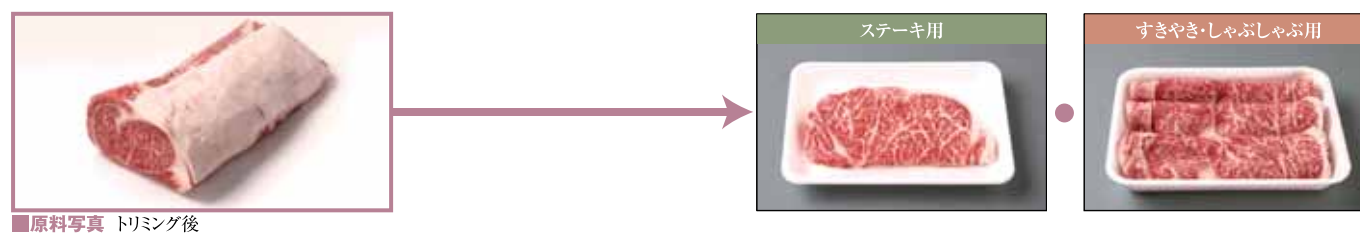
■原料写真

5cm程度の幅で脂肪に切り込みを入れる

上面脂肪を除去した後バックストラップ除去

バックストラップ除去後

## RETAIL CUT



■原料写真 トリミング後