

Japanese Beef Products Guide Book



発行：農林水産省

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1 TEL.03-3502-8111（代表）
ホームページ <http://www.maff.go.jp/>
メールマガジンの購読はホームページから

本パンフレットの問い合わせ先：農林水産省生産局畜産部食肉鶏卵課 TEL.03-3502-8473



Japanese Beef Products Guide Book



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



Message from MAFF

ごあいさつ

日頃より日本産牛肉に対し格別のご愛顧いただき感謝申し上げます。

和牛は、日本固有の牛の品種で、我が国の財産ともいえるものです。他に類を見ない優れた品質とおいしさが世界中の方々に評価され、近年の日本食ブームとも相まって、その輸出が伸びています。

このため、海外の皆様これまで以上に和牛肉を多様な方法で楽しんでいただくために、これまで海外ではあまり利用方法が知られていなかった部位も含め、和牛肉の各部位の特徴や焼肉・鍋物等の様々なメニューに合わせたカット・スライス方法、各部位を用いた料理方法等を紹介し、理解を深めていただくことを目的として、本ガイドブックを作成いたしました。

本ガイドブックを活用いただくことにより、皆様に和牛肉を楽しんでいただく機会が増えていくことを願っております。

農林水産省生産局長
内藤 邦男



CONTENTS

JAPANESE BEEF PRODUCTS 2008

●「和牛」の紹介	3
●「和牛統一マーク」と格付について	5
●各部位の説明	6
枝肉分割図	7
推奨部位一覧表	8
かたロース	9
かた	11
ネック	13
とうがらし	14
かたばら	15
すね	17
ヒレ	18
リブロース	19
サーロイン	20
うちばら	21
そとばら	23
そともも	25
うちもも	27
らんいち	29
しんたま	31
スライス・切り落しのポイント	33
●「和牛」を使った料理	34
アメリカ料理	35
イタリア料理	37
中華料理	39
韓国料理	41
日本料理	43
●安全対策の説明	45



世界が感嘆する「和牛」のおいしさをあなたの国へ。

料理の素材そのものを味わう日本では、やわらかで繊細な旨味をもつ牛肉が求められ、そのニーズに応えられる生産技術が磨かれてきました。噛み応えのある赤身肉が主流の世界では、日本が育てた「和牛」の食感に驚きの声があがっています。それは一度味わったら忘れない、牛肉を超えた新しい牛肉。世界でも希少性の高い「和牛」が、あなたの国の食の可能性と価値を高め、大きな変化をもたらすことでしょう。



想

一頭一頭丹精を込めて、
理想の「和牛」へ

日本の豊かな自然の中で、肥育のスペシャリストにより一頭一頭に時間をかけ丁寧に育てられている「和牛」。稲・わら・麦・ふすまなど、健康で美味しい牛を育てるため考え抜かれた餌、デリケートな牛にストレスを与えないよう常に清潔に保たれた牛舎など、そこには行き届いた管理などの環境に加え、人の愛情と手間ひまをかけた飼育があります。優れた生産技術と「和牛」の理想を追求するマイスターの誇りが、他国にはない優れた品質をつくり出しています。



匠

日本の
食文化が磨き上げた「和牛」

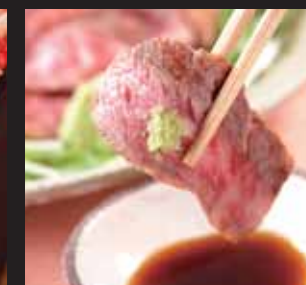
日本には、鉄板焼き、すき焼き、しゃぶしゃぶなど、「和牛」のやわらかな食感や香りを味わう料理がたくさんあります。鉄板焼きでは、シンプルな調理で素材の旨味を最大限に引き出し、すき焼き、しゃぶしゃぶでは薄切り肉の繊細な旨味とやわらかさを堪能します。素材そのものを味わう独特の和食文化が、「和牛」を今に至る素晴らしい食材へと育て上げました。右に出るもののない「和牛」のおいしさは、今や海外でも高級素材として人気を博し、大きな注目を集めています。



柔

とろけるような食感は
「和牛」だけの特長です

「和牛」の大きな特長としてあげられるのは、“霜降り”と呼ばれる、筋繊維に網の目のように脂肪（サシと呼ばれる）を入り込ませた肉質で、きめが細かいためやわらかく、口に入れた時にとろけるような食感が生まれます。また、「和牛」には“和牛香（わぎゅうこう）”と呼ばれる甘くてコクのある特有の香りがあり、熱を加えるとココナッツやフルーツのような香りが感じられます。この“和牛香”が「和牛」のおいしさをさらにひきたてているのです。舌だけではなく五感を満足させる「和牛」のおいしさは、あなたの国の牛肉料理を大きく変えることでしょう。





■和牛統一マーク

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」の肉を選ぶ際の目印として下さい。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にだけ、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
- ⑥⑤と①～⑤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、日本国内で生まれた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.nlb.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	A 5	A 4	A 3	A 2	A 1
B	B 5	B 4	B 3	B 2	B 1
C	C 5	C 4	C 3	C 2	C 1

〈例〉

B 3



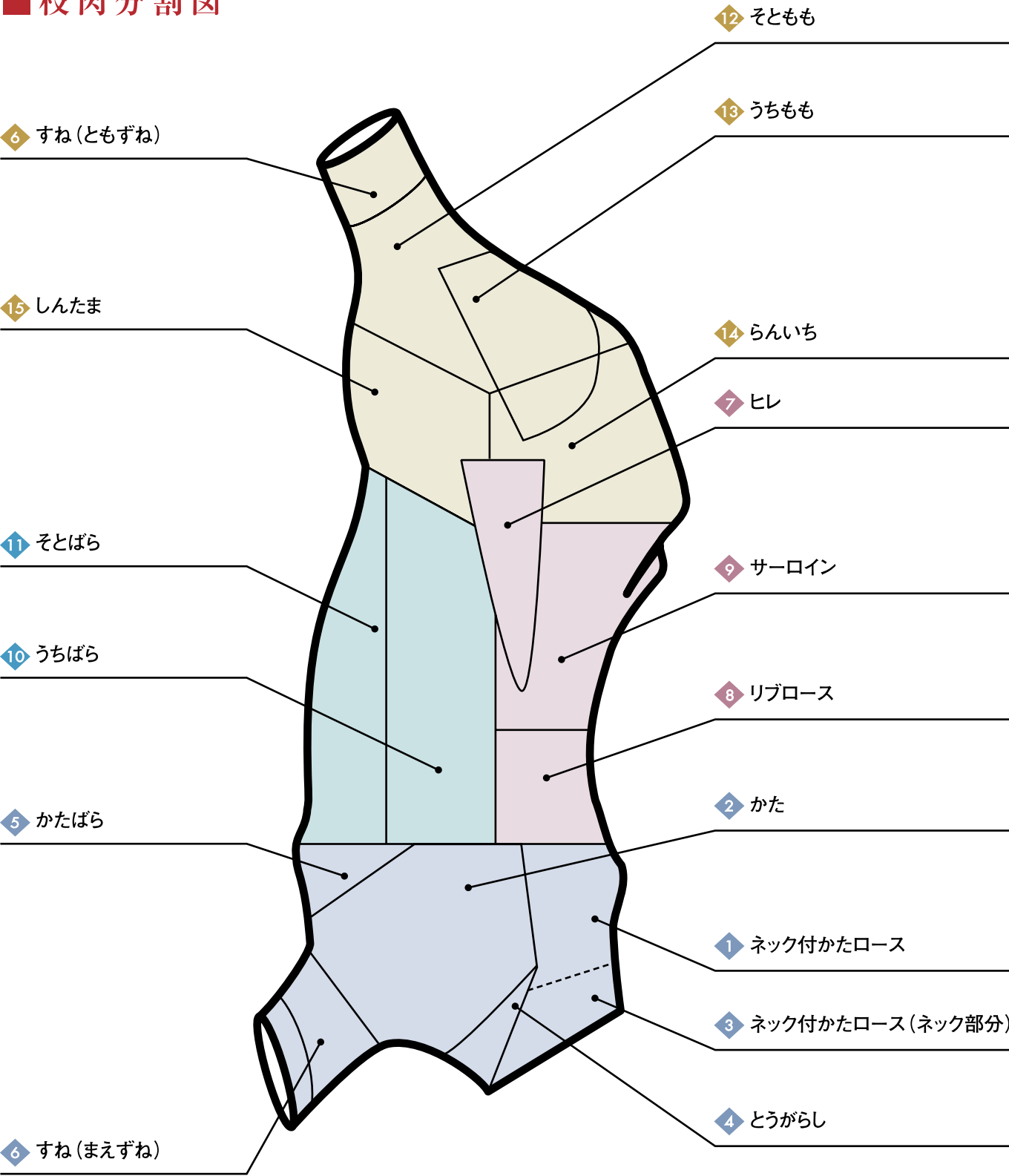
「和牛」プロダクトガイド ～新たな選択肢～

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

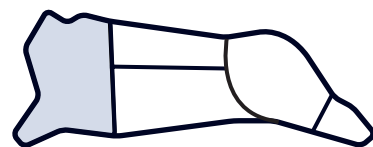
■ 枝肉分割図



■ 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	すきやき	しゃぶしゃぶ
大分割	小分割						
まえ	1 かたローズ★(ネック付)	◎	◎		◎	◎	◎
	2 かた	◎	◎		◎	◎	◎
	3 ネット		○		◎	○	
	4 とうがらし		◎	◎			
	5 かたばら		◎		◎	○	◎
	6 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。「カタロース」は、脂肪交雜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

すきやき

しゃぶしゃぶ



■かたロース (本体)



■ネック

PRIMAL CUT



■原料写真 トリミング後



ネック部分を分割

ネック
→P13

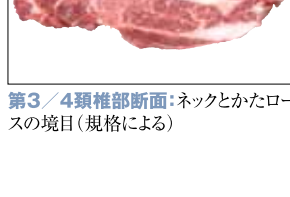
第2/3胸椎部断面:「さし」が流れているところは筋繊維に対し直角に切断されていない、ということ



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)



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

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



■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



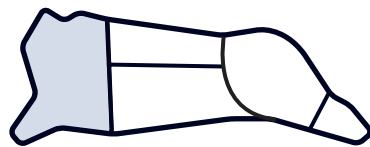
■C部



キャップオフ
筋膜に沿って分割する



ステーキ用



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

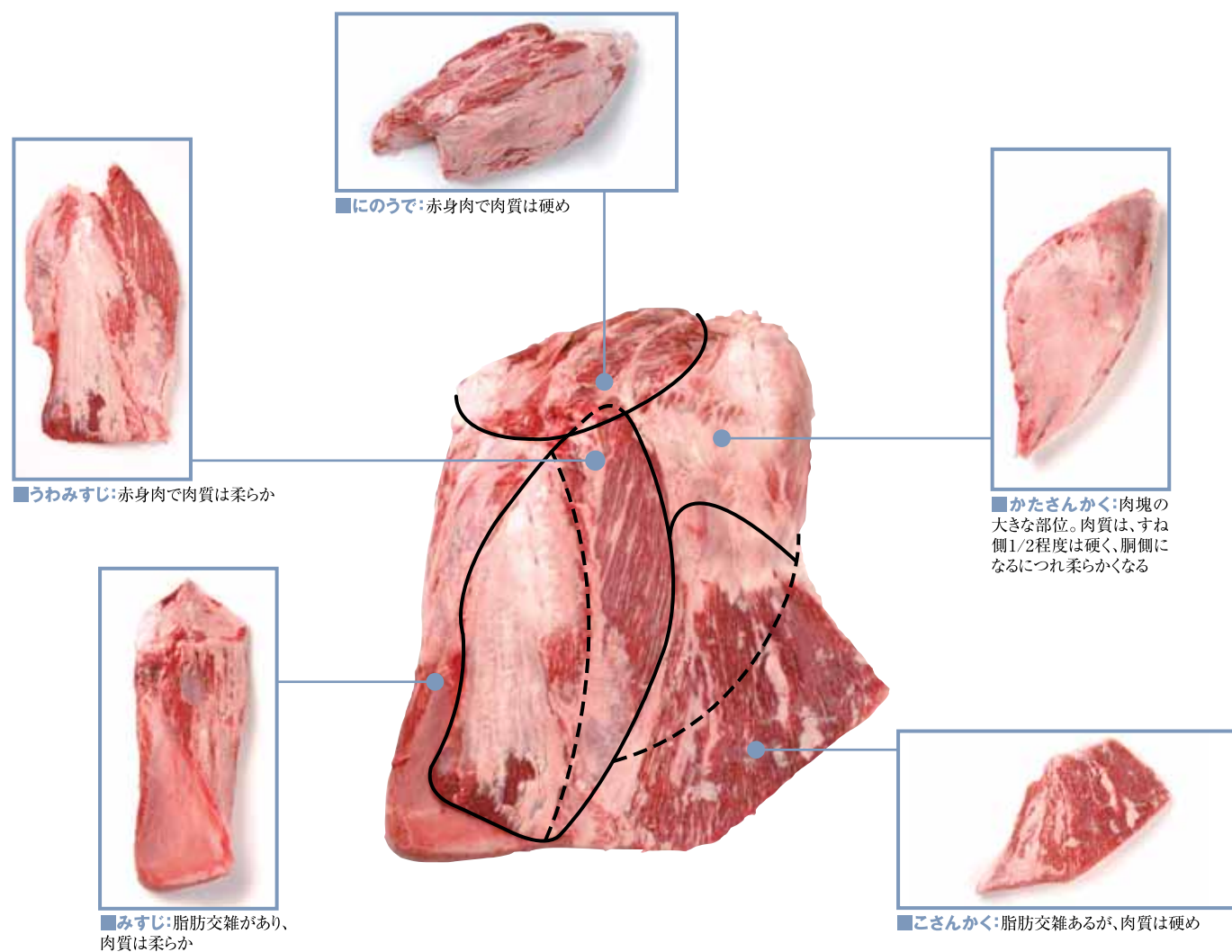
BBQ
焼き肉

煮込み

すきやき

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



■かた(全体) トリミング後



すね側からスライス: 丸ごと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



すね側



胴側



スライスの残り



脂肪に沿って分割



ステーキ用

RETAIL CUT 2

■PRIMAL CUT後、主要部位からの商品づくり



■みすじ トリミング後

そのままカット



ステーキ用

※断面側から見た所
サシがきれいに入っている

中すじ除去後、二分割



焼き肉用



■かたさんかく トリミング後



しゃぶしゃぶ用



焼き肉用



ステーキ用

■その他商品化例



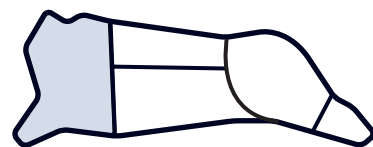
うわみすじ



にのうで



こさんかく



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



■頸長筋



■ネック本体



頸長筋を分割(第1胸椎部が分割の目安)



■頸長筋



焼き肉用



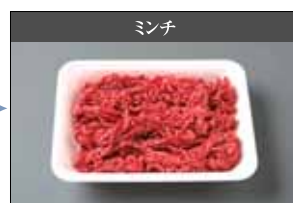
■ネック本体



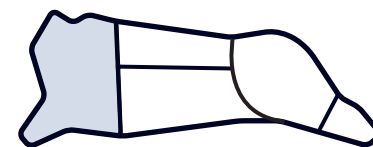
煮込み用ブロック



煮込み用スライス



ミンチ



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、噛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

■とうがらしトリミング後



中すじに沿って2分割



長さを半分にカット



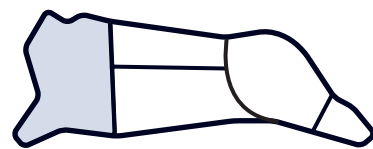
太い方を更に半分にカットし、柵取り



ローストビーフ用



焼き肉用



原料肉概要

「かたばら」は牛の胸にあたり、脂肪の割合がとて多く肉質が硬い「かたばらこぶ」および肋骨下部分の「ブリスケット(ボディーサイド)」、赤身が多く肉質のやわらかい「ブリスケット(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

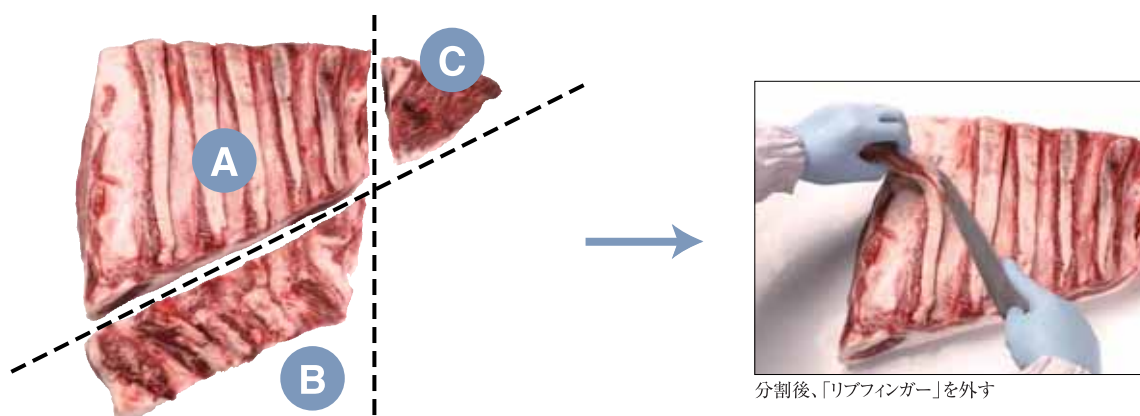


■さんかくばら

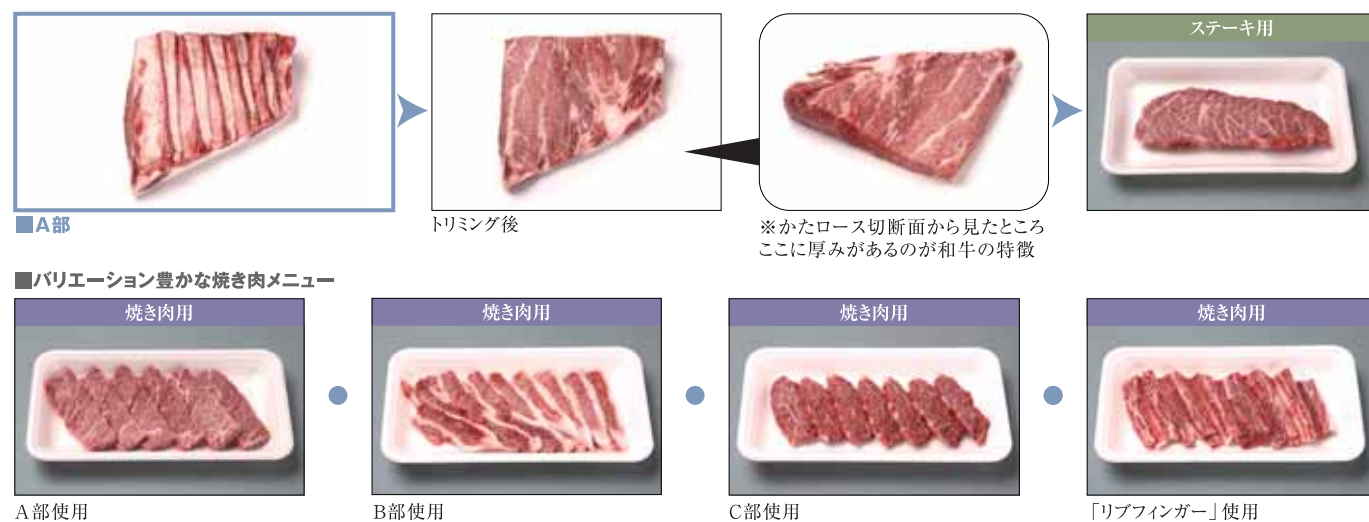


■ブリスケット

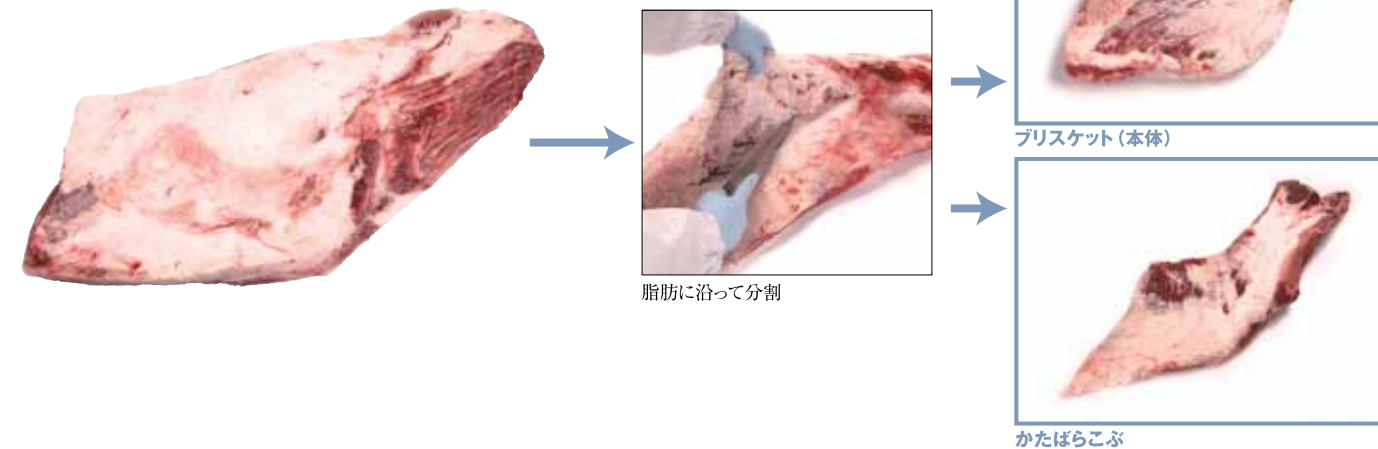
PRIMAL CUT 1 (さんかくばら)



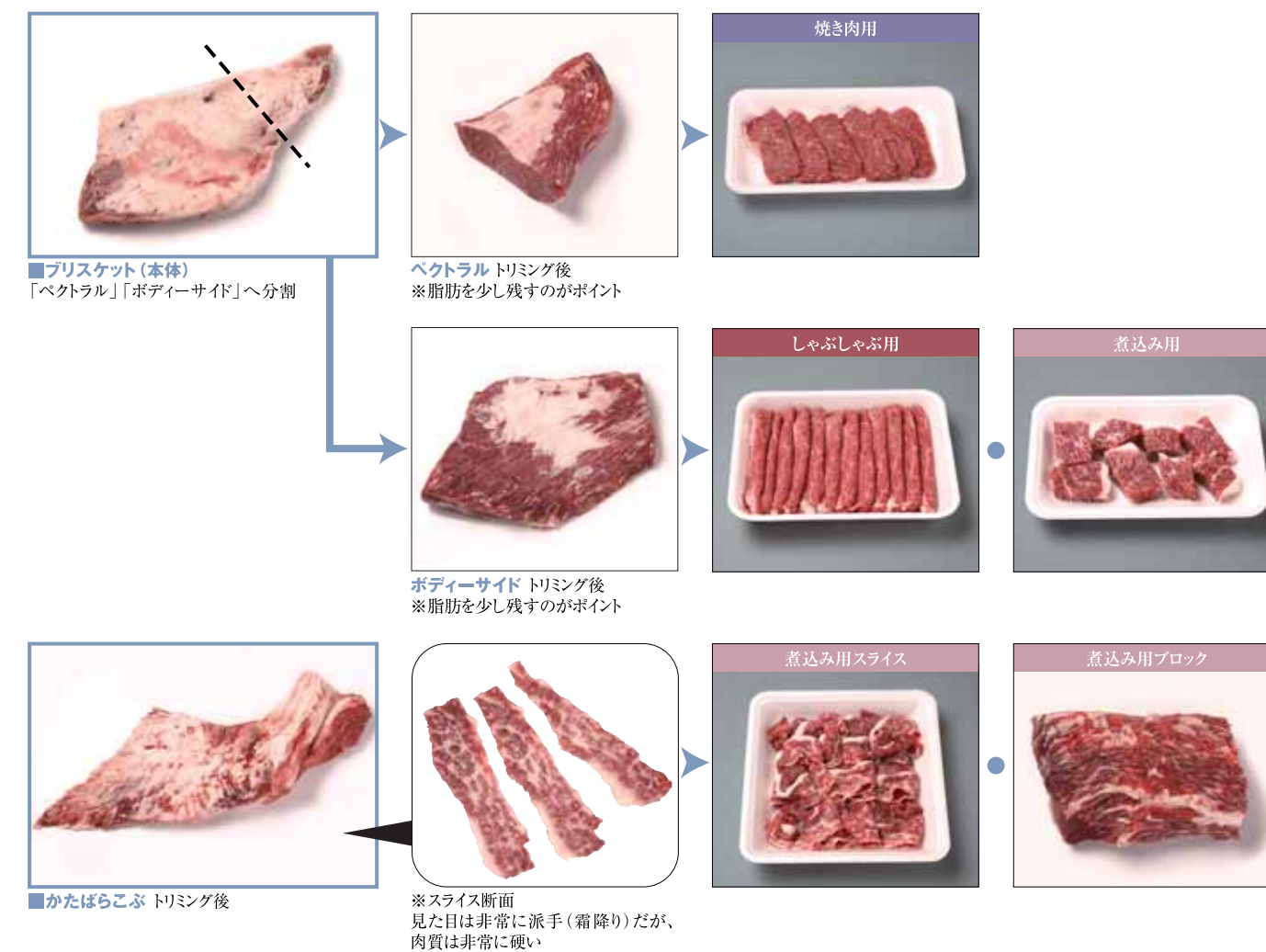
RETAIL CUT 1 (さんかくばら)

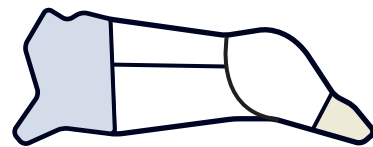


PRIMAL CUT 2 (ブリスケット)



RETAIL CUT 2 (ブリスケット)





原料肉概要

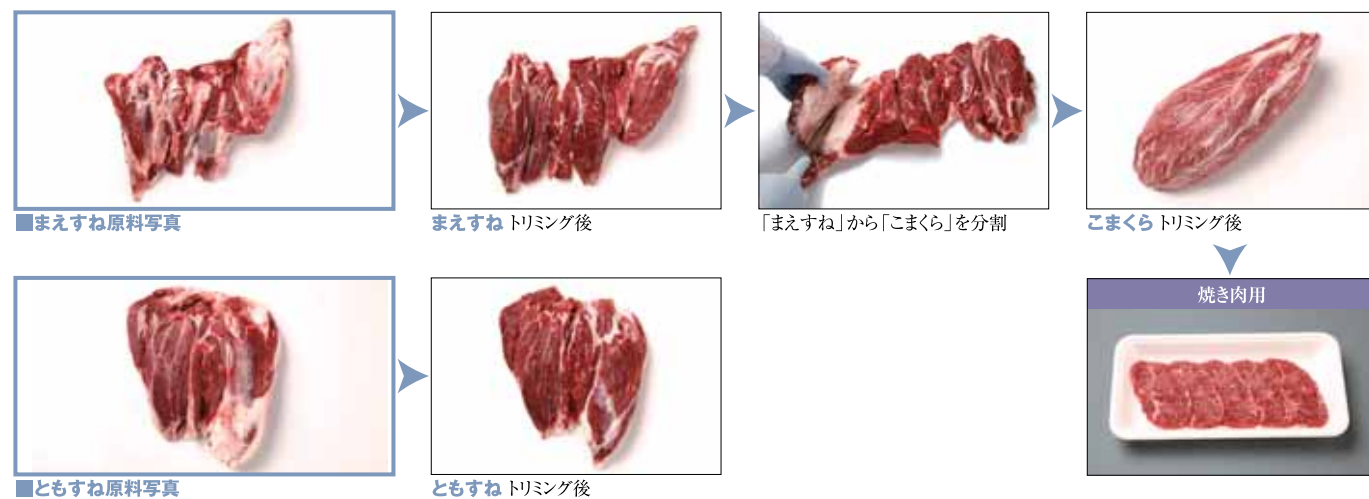
「すね」は、前脚側の「まえすね」と後ろ脚側の「ともすね」があります。「まえすね」はよく運動している部分なので筋が多く、赤身です。一般的にミンチ材料または切り落としとして提供できます。なお、「まえすね」は「すね本体」と「こまくら」に分割できます。「ともすね」はよく運動している部分なので筋が多く、赤身です。



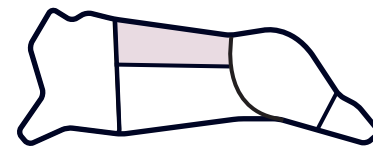
料理用途

BBQ
焼き肉

煮込み



■すね肉製品化例(まえすね、ともすね共通)



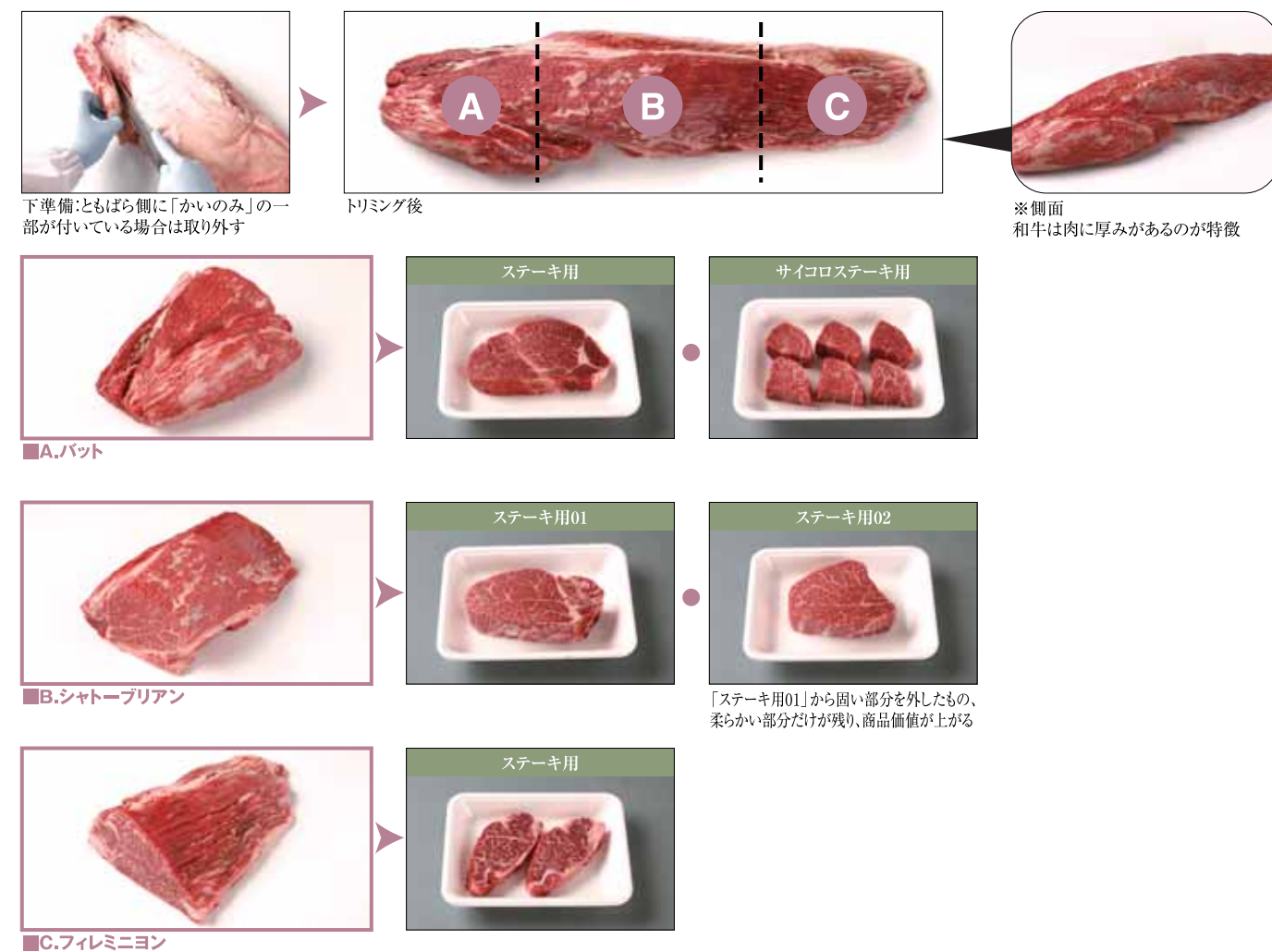
原料肉概要

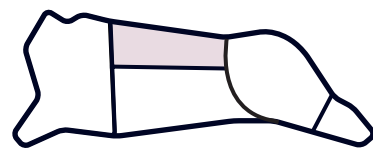
「ヒレ」は、「ロース」の内側にあり、ほとんど運動しない筋肉ということもあって特に肉質はきめが細かくてやわらかく、脂肪も少ないのが特徴です。枝肉全体から2%程度しか産出されず、嗜好性も高いことから最も価格の高い部位です。変色が早いので注意が必要です。



料理用途

ステーキ

BBQ
焼き肉ロースト
ビーフ



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



■原料写真



小割(キャップオフ)



リブキャップ



リブローズ(本体)

RETAIL CUT



■原料写真



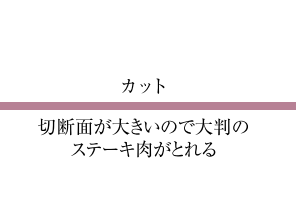
そのままスライスすることで大判のスライス肉を作ることが出来る。



すきやき・しゃぶしゃぶ用



■リブローズ(本体) トリミング後

カット
切断面が大きいので大判のステーキ肉がとれる

ステーキ用



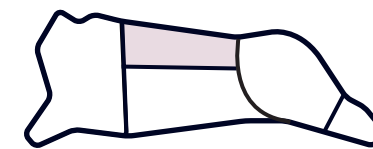
■リブキャップ トリミング後、分割



焼き肉用



BBQ用



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ことから、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

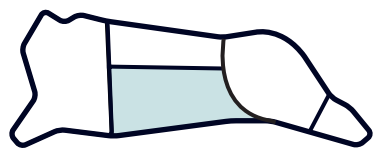


ステーキ用



すきやき・しゃぶしゃぶ用





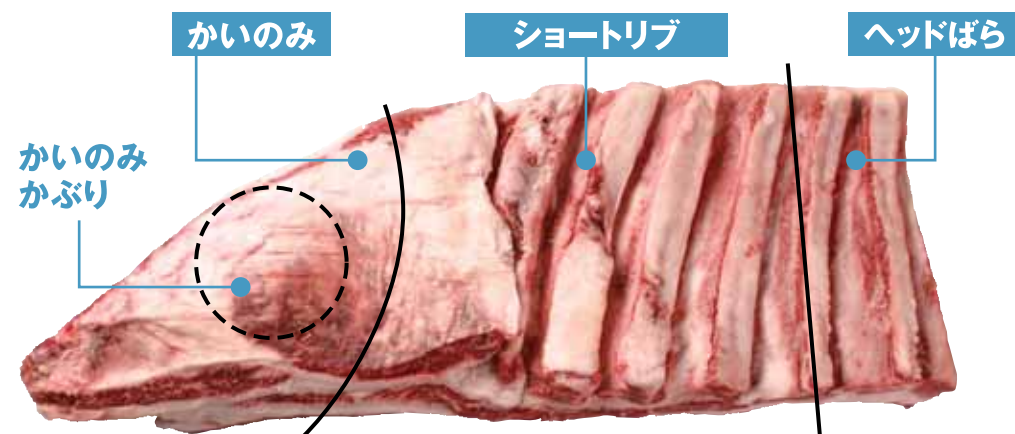
原料肉概要

牛の腹にあたる部分の「ともばら」を中央から2分割した上側が「うちばら」です。「ともばら」は運動をよくする部位なので、「うちばら」も繊維や膜が多く、きめも粗い肉質です。しかし、赤身と脂肪が適度に噛み合い、味は濃厚で風味が豊かです。また、「うちばら」には「かいのみ」と呼ばれる、赤身が多く、脂肪交雑も適度にある部分があります。

※商品化する際は、筋に対して垂直にカットする



PRIMAL CUT



「かいのみかぶり」を分割



「かいのみ」を分割



かいのみ トリミング後

※背中側から見た所
和牛は肉に厚みがあるのが特徴

「ヘッドばら」を分割



ヘッドばら トリミング後



ショートリブ トリミング後

料理用途

ステーキ

BBQ
焼き肉

煮込み

すきやき

RETAIL CUT



■ヘッドばら トリミング後



リブフィンガーを外す



脂肪に沿って分割



中央部分



リブフィンガー



下側



■かいのみ トリミング後



中央部肉厚の部分



■ショートリブ トリミング後

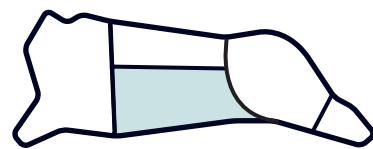


煮込み用スライス



BBQ用

リブフィンガー



原料肉概要

牛の腹にあたる部分の「ともばら」を中央で2分割した下側が「そとばら」です。「うちばら」と同じように、きめが粗く、しかし濃厚な味わいが特徴です。「そとばら」には「フランク(ささにく)」と呼ばれる、赤身と脂肪が適度に交雑した部分があります。



料理用途

ステーキ

BBQ
焼き肉

煮込み

すきやき

しゃぶしゃぶ

PRIMAL CUT

フランク

インサイドスカート

ショートプレート



「インサイドスカート」を分割



インサイドスカート トリミング後

※表面のうす皮は除去すると変色しやすいため、すぐに使用しない場合は付けたままにしておくが良い



「フランク」を分割



フランク トリミング後



ショートプレート トリミング後

RETAIL CUT

■ショートプレート トリミング後
筋繊維にあわせて柵取り

焼き肉用



煮込み用ブロック



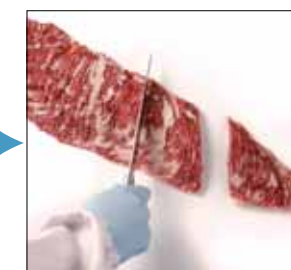
そのままスライス

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できる

すきやき用



■インサイドスカート トリミング後



筋繊維にあわせて柵取り

焼き肉用



ロール状で串刺し

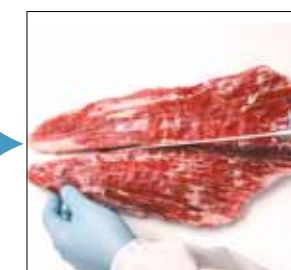
BBQ用



串焼き用



■フランク トリミング後



筋繊維にあわせて柵取り

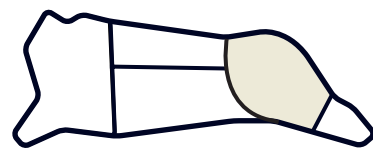
焼き肉用



ステーキ用



サイコロステーキ



原料肉概要

「そともも」は、「もも」の中でも運動をよくする部分で、赤身が多い部位です。肉質は全体的にきめが粗く、硬いのが特徴です。さらに、他の部位より肉色が淡く、弾力性がある「しきんぼ」。中央の「せんぼんすじ」を分割してから商品化される「はばき」、煮込み料理によく用いられる「なかにく(そともも)」の3つに分割できます。



料理用途

BBQ
焼き肉

煮込み

すきやき

しゃぶしゃぶ

ロースト
ビーフ

■そともも(本体)



■はばき

PRIMAL CUT



■原料写真



小割する



■そともも(本体)



■はばき



■そともも(本体)



小割する



■なかにく



■しきんぼ



■はばき



小割する



■はばき(本体)



■せんぼんすじ

RETAIL CUT



■なかにくトリミング後

そのままスライス
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できる

■すきやき用



■しゃぶしゃぶ用



■しゃぶしゃぶ用



■しゃぶしゃぶ用

盛りつけ例



■しきんぼトリミング後



■煮込み用ブロック



■しゃぶしゃぶ用



■しゃぶしゃぶ用

盛りつけ例



■はばき(本体)



トリミング後、中すじに沿って2分割



■分割後



■焼き肉用

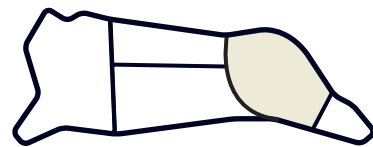


■せんぼんすじトリミング後



■煮込み用

スジが多いので煮込み用として商品化



原料肉概要

「うちもも」は、全体的に肉塊が大きく、赤身の多い部位で表面は脂肪が付いていますが、内側にはほとんど脂肪がありません。「うちもも」は、「そともも」側（外側）と「しんたま」側（内側）で肉質が異なり、「そともも」側は脂肪交雑が入りやすいのですが、きめが粗く、肉質はやや硬めです。反対に、「しんたま」側の部分はやわらかいのが特徴です。



料理用途

ステーキ

BBQ
焼き肉

煮込み

しゃぶしゃぶ

ロースト
ビーフ

■うちもも (本体)



■うちももかぶり (キャップ)

PRIMAL CUT



■原料写真



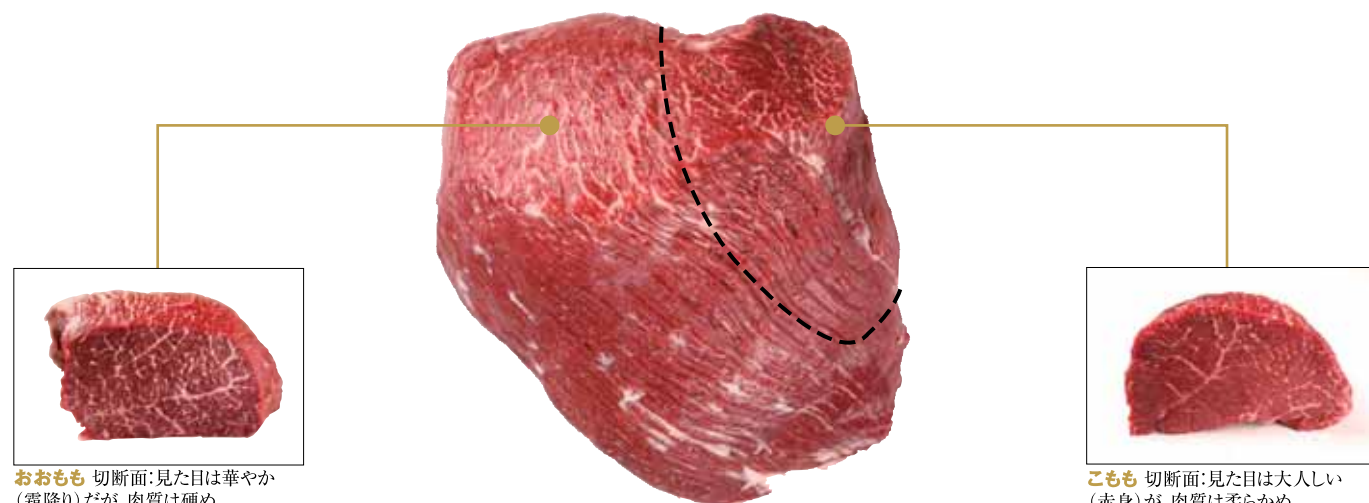
小割 (キャップオフ)



うちもも (本体)



うちももかぶり (キャップ)



■おおもも 切断面:見た目は華やか(霜降り)だが、肉質は硬め

■こもも 切断面:見た目は大人しい(赤身)が、肉質は柔らかめ



■うちもも (本体)



部位を返して筋膜に沿って分割



おおもも



こもも

RETAIL CUT



■うちもも (本体)



そのままスライス



しゃぶしゃぶ用



■おおもも



ステーキ用



ステーキ用



柵取り



焼き肉用



ローストビーフ用



■こもも



ステーキ用



ローストビーフ用



■うちももかぶり (キャップ)



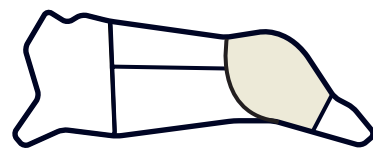
煮込み用



トリミング

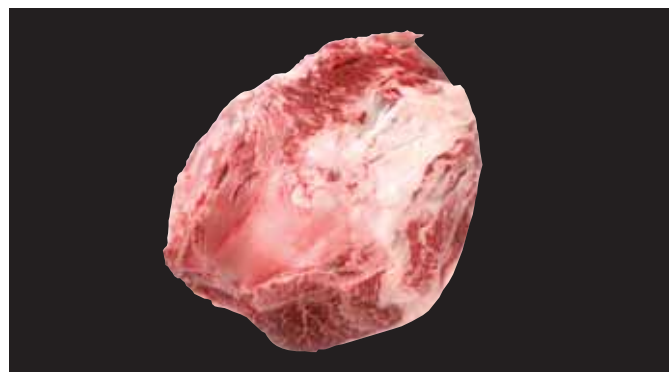


ロール状にする



原料肉概要

「らんいち」は、サーロインに続く「ランプ」と、「そとも」に続く「いちぼ」に小割することができます。「ランプ」は、全体として肉色が良く、赤身肉ですがきめも細かく、脂肪も適度にあってやわらかいのが特徴です。「いちぼ」は、やや肉色が濃く味のある部位ですが、商品化する際は筋肉繊維の方向に注意することがポイントです。



料理用途

ステーキ

BBQ
焼き肉

すき焼き

しゃぶしゃぶ

ロースト
ビーフ

■ランプ



■いちぼ

PRIMAL CUT



■原料写真



筋膜と脂肪に沿って分割



■ランプ



■いちぼ



■ランプ



「らんかんぶり」を分割



らんかんぶり



「ネクタイ」を分割



ネクタイ



中スジに沿って「らん」と「らんぼそ」に分割



らん

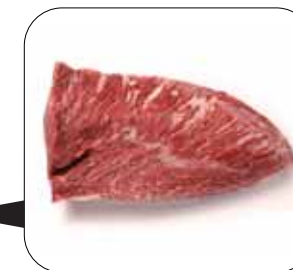


らんぼそ

RETAIL CUT



■いちぼ トリミング後

※側面から見た所
筋繊維が放射線状に走っている

ステーキ用



焼き肉用



■らんぼそ トリミング後



ステーキ用



ローストビーフ用



■らん トリミング後



ステーキ用



中央で2分割

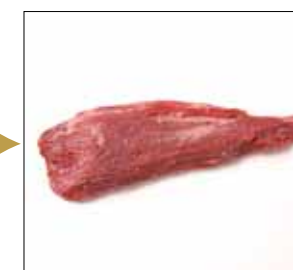


ステーキ用

「らんぼそ」ステーキ用とサイズを揃えることができる



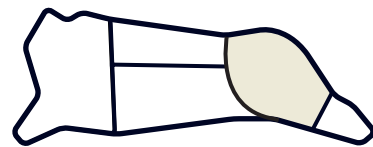
■ネクタイ 部位を返した状態



トリミング後



サイコロステーキ用



原料肉概要

「しんたま」は、肉塊が球状をしていて、全体的に赤身が多い部位です。肉色がやや濃く、肉質はやわらかい「まるかわ」。中央に筋が入り込んでいるが肉のきめは細かくやわらかで風味がある「しんしん」。肉色が濃く、肉質はやや硬めの「かめのこ」。比較的脂肪が交雑しているが見た目ほどやわらかくない「ともさんかく」の次の4つの部位に分割できます。



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

■ナックル



■ともさんかく

PRIMAL CUT



■原料写真



小割



ナックル



ともさんかく



■ナックル



「まるかわ」を分割



まるかわ



分割後、表面に境目が見えるので、中すじに沿って「しんしん」と「かめのこ」に分割



しんしん



かめのこ

RETAIL CUT



■ナックル トロミング後



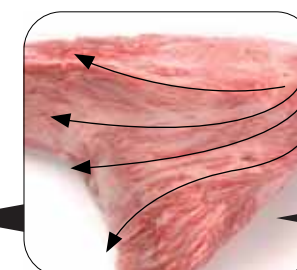
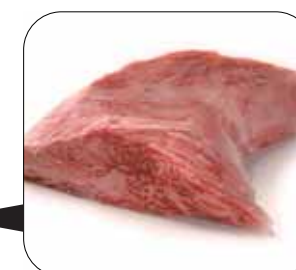
そのままスライスすることで、大判のスライス肉を作ることができる



すきやき用



■ともさんかく トロミング後

※筋繊維の状態
放射状に筋繊維が広がっている※側面から見た所
和牛の場合、非常に厚みがある

焼き肉用



■まるかわ トロミング後



中すじに沿って3分割



サイコロステーキ用



■しんしん トロミング後

※裏面から見た所
サシがしっかり入っている

ステーキ用



■かめのこ トロミング後



しゃぶしゃぶ用

「和牛」の価値を最大限に 活かすスライス方法

一般的なカット方法の他に、「和牛」の特長である繊細なやわらかさを活かすために、専用の機械を用いてスライスする方法があります。ここではそのスライスする際の注意点と、効果的な盛りつけ例をご紹介します。

スライス、切り落としとは

一種の部位から大判の肉片を薄く切り出した物が「スライス」。細かく切り出した物や、異なる部位を併せて切り出した物を「切り落とし」と言い、用途や部位に応じて使い分けます。「スライス」はしゃぶしゃぶ、すき焼きに、「切り落とし」は煮物や炒め物に向き、用途は広く、特に「切り落とし」は短時間で旨味が煮出されるので、シチュー等を手早く作るのに便利です。

スライスの盛付ポイント

POINT



左右を折り込み



上下を巻き込むようにして置く

盛付例

すき焼き・しゃぶしゃぶ用



すき焼き・しゃぶしゃぶ用



切り落としの注意点

■スライサーへのセット(良い例)



赤身が多い肉塊と脂身が多い肉塊を交互にセットする、こうすると切り落した時に均一な仕上りになる



上から見た所:特に最上部の手前側は「商品の顔」となるので、見栄えの良いものをセットする

■スライサーへのセット(悪い例)



赤身肉と脂肪の多い肉をそれぞれまとめてセットすると、赤身だけ、脂身だけの肉片ができ、商品化後の製品にバラつきが出てしまう



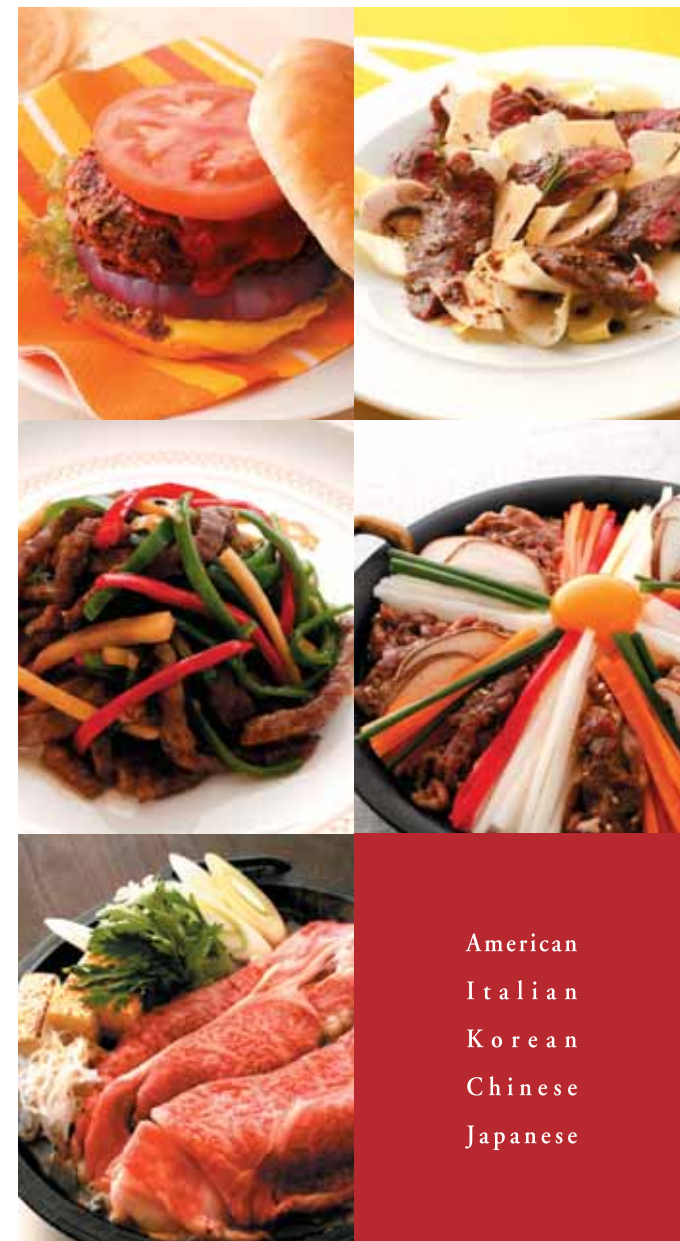
肉塊を詰め込みすぎではいけない
また、写真左上の肉塊は、刃に対して筋繊維が平行の向きに置かれている
これでは食べた時の食感が悪い(硬い)

■盛付例

煮込み用



■商品化の幅を広げるスライサー(一例)



各国料理への展開例

■アメリカ料理 ■イタリア料理 ■韓国料理 ■中華 ■和食

各国の代表的な料理に「和牛」を使用したレシピをご提案します。

特に、これまで使われにくかった部位の活用を多彩に盛り込み、料理の可能性をさらに広げ、おいしさの新次元へと導きます。