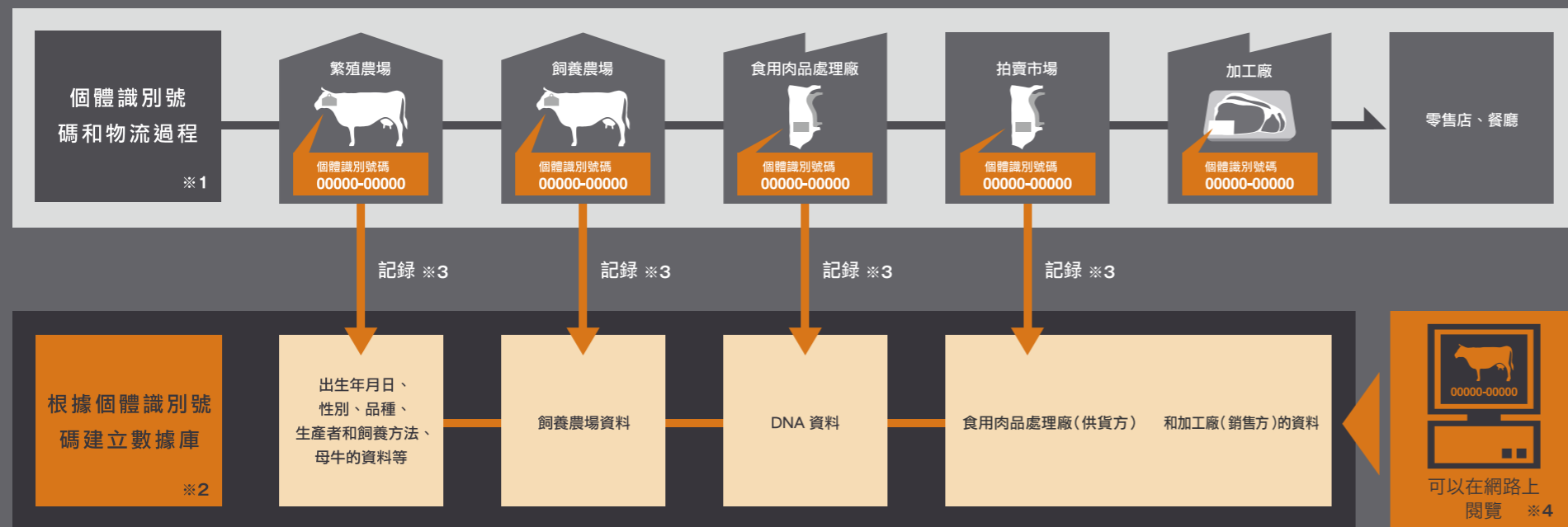




## 牛肉追蹤的過程



※1 所有的牛隻都擁有「個體識別號碼」。

日本國內出生的牛與進口的活牛，都被標上 10 位數的「個體識別號碼」，配戴著明確標示有此號碼的耳標。這個號碼將伴隨牛隻流經各種過程送到消費者的手上。

※2 建立起牛隻資訊的資料庫（法律施行日期為 2003 年 12 月 1 日）

根據畜產農家的申請，標註「個體識別號碼」並進行登記，對該牛的出生年月日、性別、種類（品種）、飼養者或飼養方法、母牛的資料，以及到屠宰解體處理為止的各種資料進行歸納整理，製成「生產履歷證明書」，被登記到資料庫中。繁殖農場→飼養農場→食用肉品中心的各種資料，都被儲存進資料庫。

※3 標示號碼與交易記錄

牛被屠宰之後，將軀幹加工成部位牛肉、精肉，直到流通的過程當中，與交易有關的銷售方等，將「個體識別號碼」標示於產品、進行傳達，而進貨方等則在交易帳簿中進行記錄、保管。

※4 掌握生產流過程

※1～※3 所述，根據商店裡擺放的精肉包裝標籤所示的「個體識別號碼」，一般消費者可以隨時從網路上搜尋、掌握其生產過程。

# 確立起安全最優先的高水準綜合系統。

為消費者提供安全的牛肉，是所有事項當中最優先的課題。  
在日本，從生產、處理、加工、到物流，已經制定出一套詳細的檢查及確認體制。

## 確立起可追蹤每一頭牛資訊的牛肉追蹤制度。

在日本，為了確保消費者對日本產牛肉的信賴而制定了牛肉追蹤制度。牛肉追蹤制度是指，可以對在日本國內出生的所有牛隻，從小牛出生到變成牛肉為止的生產物流過程進行追蹤確認的系統。任何人在任何時候都可以取得相關資料，萬一出現問題時，也能迅速追溯根源。

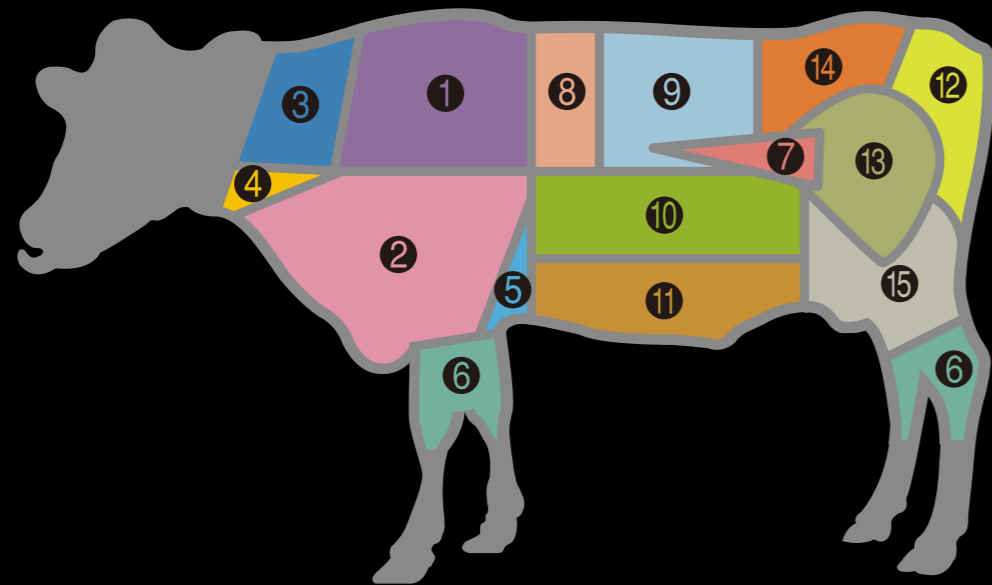


## 日本採取了世界上最嚴格的瘋牛病安全措施。

日本對瘋牛病採取了各種規定措施。法律禁止使用肉骨粉作為牛飼料，屠宰場有義務去除所有特定危險部位並將之焚燒。此外，還實施世界上最嚴格的瘋牛病檢查。屠宰場有義務對 21 個月以上或在農場等死亡的 24 個月以上的牛進行檢查。透過這樣的檢查體制，到 2008 年 1 月為止，在日本發現了 36 頭瘋牛病牛，這是日本所實施的世界最高水準的監督制度的結果，為此贏得了專家們對日本瘋牛病措施實施效果的高度評價。

# 選擇適合料理的牛肉「部位」。

「日本和牛」根據各種部位，分為肩肉、前胸肉、里脊力、腿肉等各種牛肉。其在柔軟程度、脂肪含量、香醇濃郁程度上都各有特色。根據各種料理，選擇適合油炸、燉煮、燒烤等的部位牛肉，可以品嚐到不同凡響的日本和牛料理的美味。



## 5 前胸肉

是瘦肉與脂肪的厚層中，夾雜著脂肪（大理石花紋）的部分，風味濃郁。除了適宜切成薄片做燒肉料理之外，還適合切塊做燉牛肉或濃湯等燉煮料理。



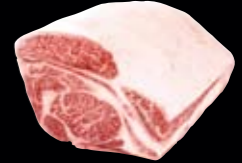
## 6 腱子

雖然筋多且較硬，但富含精華成份及膠質，肉味濃厚。長時間燉煮將會變軟，所以也適用於燉牛肉或高湯等燉煮料理。



## 7 里脊力

與其他部位相比，肉質細緻柔軟，脂肪較少。一頭牛身上能提取的量非常稀少。適用於韃靼牛扒、牛扒或炸牛扒、燒肉等料理。



## 8 牛脊背的前段

瘦肉中夾雜著勻稱漂亮的霜降脂肪，是品質極佳的部位。肉質細緻柔軟，適用於烤燻牛肉、牛扒、壽喜燒、涮涮鍋等料理。



## 9 上里脊肉

肉質細緻柔軟，夾雜著脂肪（大理石花紋）的部位。香郁可口，是最頂級的牛扒材料，也適用於壽喜燒、涮涮鍋等料理。



## 10 牛小排

纖維和薄膜較多、肉質較粗的部位，但瘦肉與脂肪分布適量，味道濃郁口味豐厚。適用於牛扒、燒肉等燒烤料理。



## 11 側胸腹肉

肉質較粗，但瘦肉與脂肪適度混合，味道濃郁口味豐厚。適用於薄片燒肉、壽喜燒、涮涮鍋等料理。



## 12 銀渡三叉

肉質稍顯粗硬，脂肪較少的部位。適宜切塊燉煮，或切成薄片後做壽喜燒或涮涮鍋、快炒等料理。



## 1 肩肉

是脂肪含量適中、質地細緻，肉質柔軟的部位。無論是壽喜燒、涮涮鍋、快炒等牛肉薄片料理，還是切成厚片用來燒肉，都香濃可口。



## 2 前腿心

肉質稍硬、肉色較深、脂肪含量較少的瘦肉，富含鮮美成分。因味道較濃，適用於牛排或 BBQ 等。此外，因富含肉質精華成分與膠原蛋白，亦適用於燉牛肉或咖哩等燉煮料理及其他各式料理。



## 3 頸肉

連接肩肉的頸部瘦肉，肉色較深、肉質較粗硬的部位。富含肉質精華成份、膠原蛋白，除了切塊慢火燉煮之外，還可製成絞肉或切片，適用於各種料理。



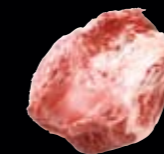
## 4 黃瓜條

一頭牛上僅能提取出 2kg 左右的稀少部位。內側夾雜著細緻的脂肪（大理石花紋），口味清爽不油膩，越嚼越香，適用於燒肉或烤燻牛肉。



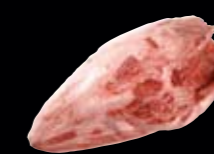
## 13 約是頭

肉質稍粗、脂肪較少的瘦肉，是肉質柔軟的部位。除了適合做牛扒或烤燻牛肉，可以品嚐牛肉原有的美味之外，還適合做燒肉、燉煮料理。



## 14 臀肉（後腰脊肉、前腰脊肉）

「後腰脊肉」是瘦肉中價值最高、幾乎沒有脂肪的柔軟牛肉。適用於牛扒、快炒、燒肉或燉煮等各種料理。「前腰脊肉」香醇可口，適用於牛扒、烤肉、燉煮料理。



## 15 和尚頭

雖然外層肉質較粗，但腿肉中間肉質細緻柔軟，是以瘦肉為主要的部分。中間部分肉質柔軟，適合做牛扒或烤燻牛肉。周圍部分肉質稍硬，可以切成小塊用於燒肉或快炒。