

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

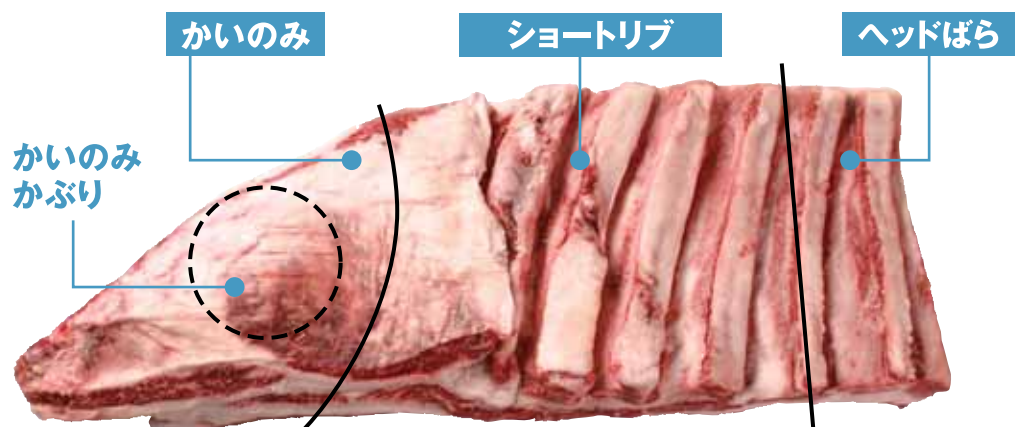


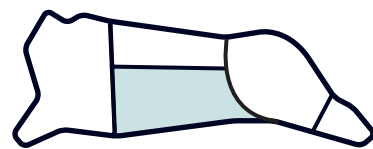
PRIMAL CUT

料理用途

ステーキ	BBQ 焼き肉	煮込み
すぎやき		

RETAIL CUT





## 原料肉概要

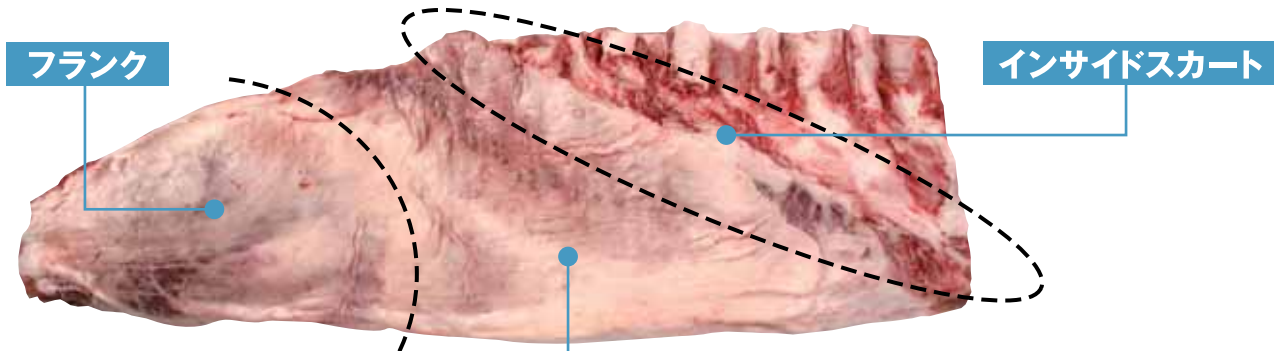
牛の腹にあたる部分の「ともばら」を中央で2分割した下側が「そとばら」です。「うちばら」と同じように、きめが粗く、しかし濃厚な味わいが特徴です。「そとばら」には「フランク(ささにく)」と呼ばれる、赤身と脂肪が適度に交雑した部分があります。



## 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

## 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	

## 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



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



■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



ロール状で串刺し



串焼き用



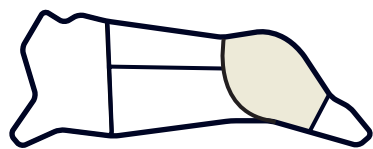
■フランク トリミング後



筋繊維にあわせて柵取り



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。

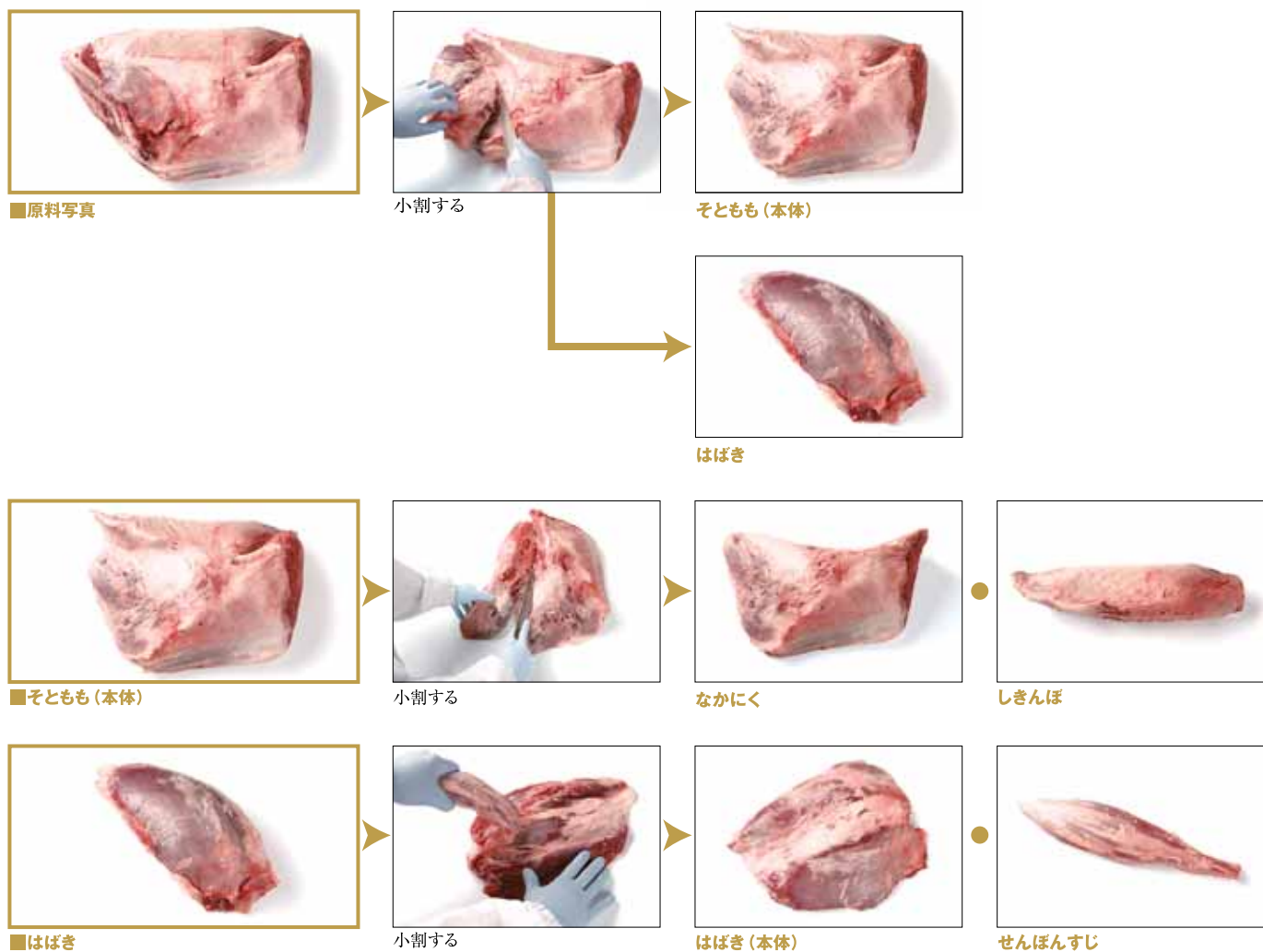


料理用途

BBQ 焼き肉	煮込み	すき焼き
しゃぶしゃぶ	ロースト ビーフ	



PRIMAL CUT



RETAIL CUT

