

原料肉概要

「牛腩」部位是經常運動的脖子部分，肉質紋理粗且硬，是瘦肉比較多的部分。另外，由於含有較多筋，因此最適合用於燉煮料理。和其他部分混合，不管是做成絞肉或者是細切都是非常美味的部分。

料理用途

BBQ
烤肉

燉煮

壽喜燒



■頸長筋



■牛腩主體



分割頸長筋。以第1胸椎部分為分切標準



頸長筋



烤肉用



牛腩主體



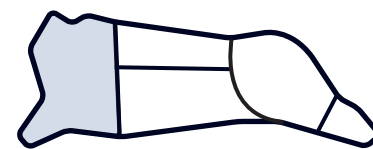
燉煮用肉塊



燉煮用薄片



絞肉



原料肉概要

「肩胛里脊」是每頭牛只有2千克的不可多得的稀少部位。是從「上肩胛肉塊」到「肩胛肉塊」的部位，雖然它是「肩胛里脊」的一部分，但是比較接近腿部的肉。內側有細緻的霜降肉，味道爽口略帶甜味，越嚼越有味道。

料理用途

BBQ
烤肉

烤牛肉



■肩胛里脊 修整之後



沿中筋分成兩份



烤牛肉用



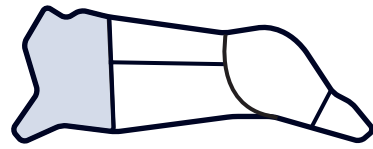
把長條分切為兩份



沿中筋分成兩份



烤肉用



原料肉概要

「牛前胸肉」相當於牛的胸，由脂肪比例非常高、肉質較硬的「牛前胸肉尖」以及肋骨下部分「牛前胸肉（身體側）」、瘦肉多肉質鬆軟的「牛前胸肉（pectoral）」、脂肪容易交雜而風味獨特外形美觀的「肩胛小排（無骨肩小排）」等肉質完全不同的部位集合在一起。

※對筋垂直切割。



料理用途

BBQ
烤肉

燉煮

壽喜燒

涮涮鍋

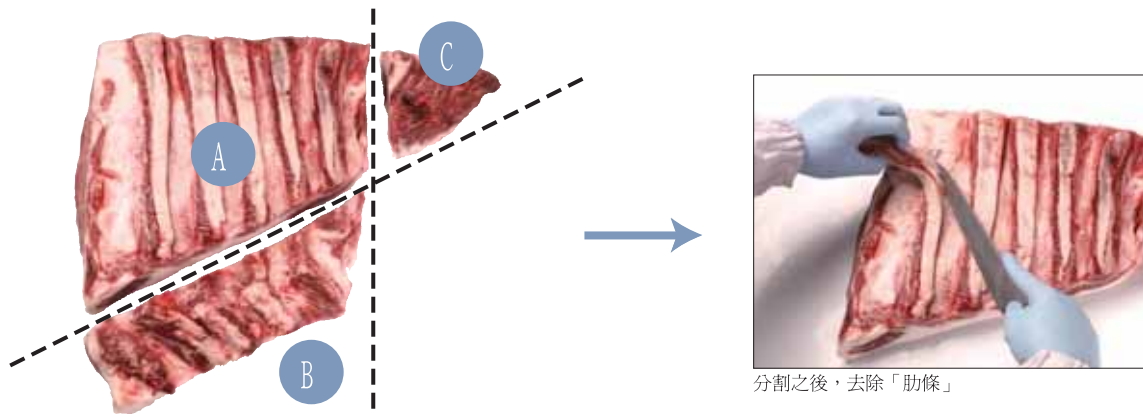


■三角牛腩



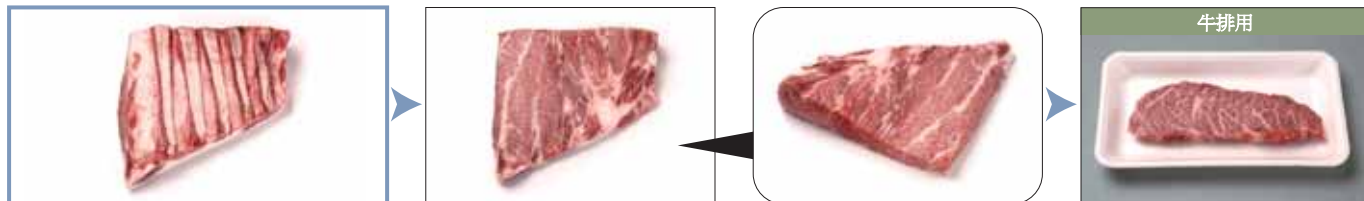
■牛前胸肉

PRIMAL CUT 1（三角牛腩）



分割之後，去除「肋條」

RETAIL CUT 1（三角牛腩）



■A部

修整之後

※從肩胛肉條截面看
這裡肉比較肥厚是和牛的特徵

牛排用

■豐富多彩的烤肉菜單—



使用A部



使用B部

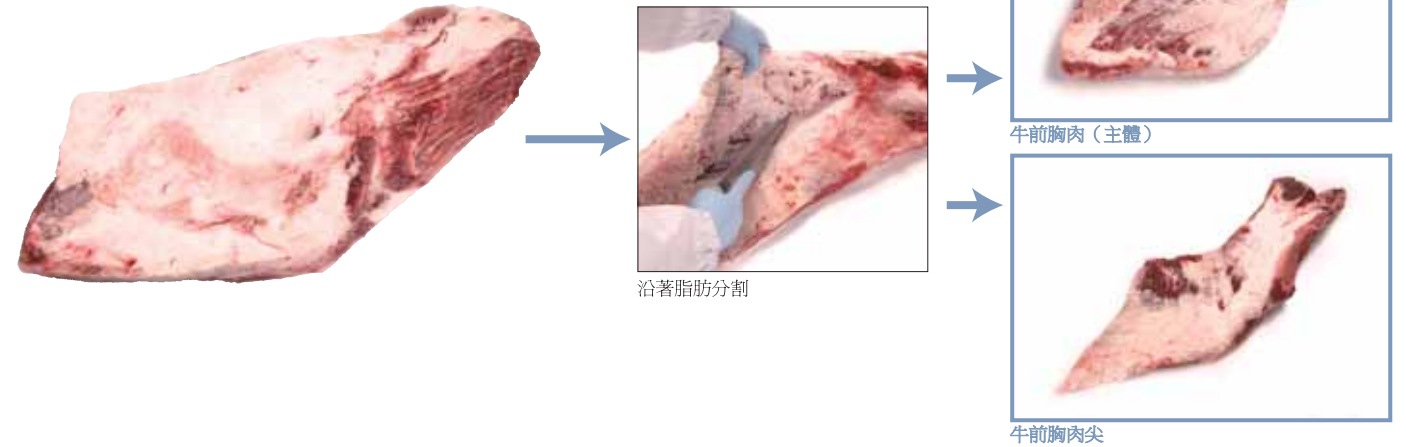


使用C部



使用「肋條」

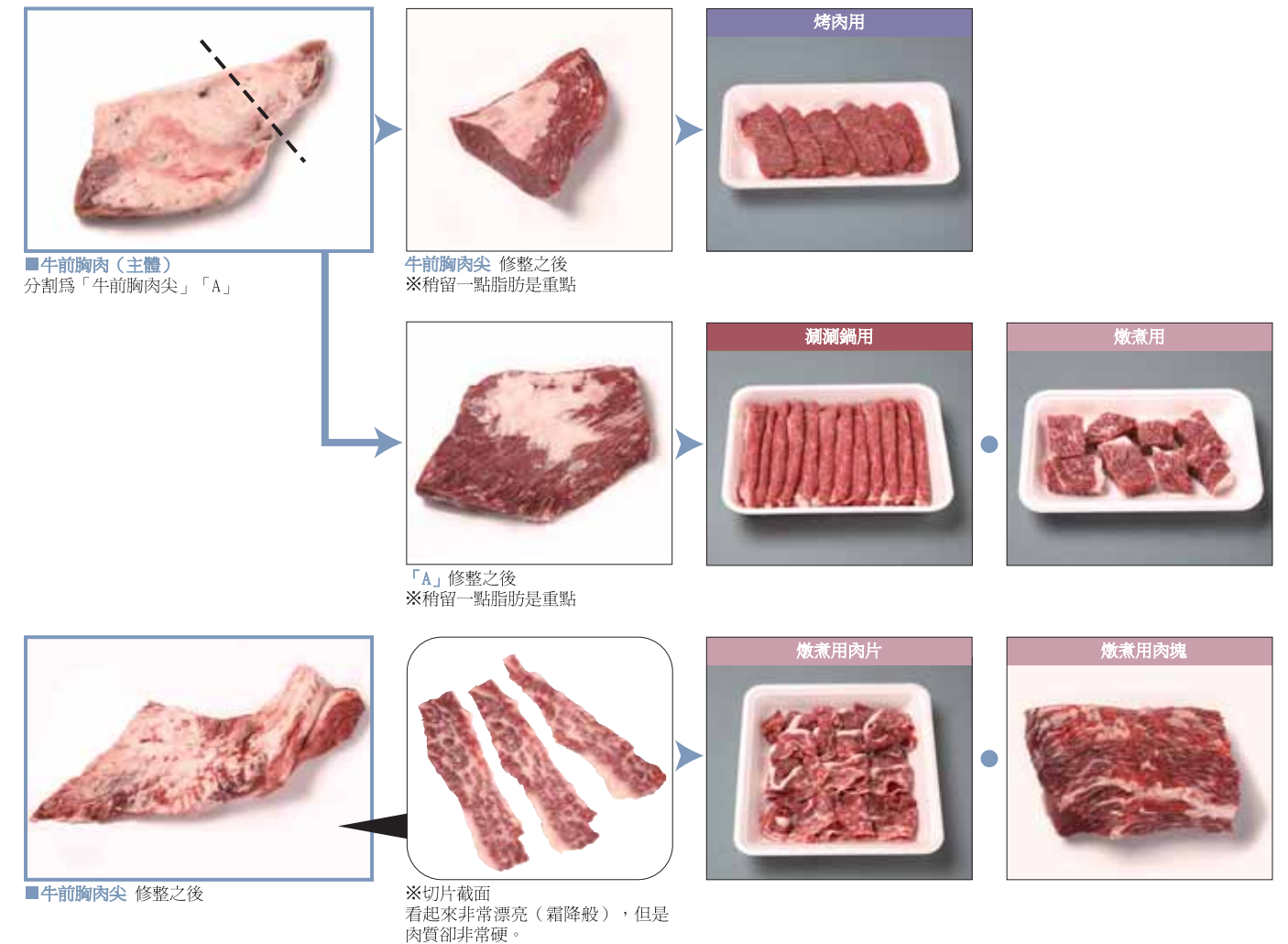
PRIMAL CUT 2（牛前胸肉）



牛前胸肉（主體）」

牛前胸肉尖

RETAIL CUT 2（牛前胸肉）



■牛前胸肉（主體）」
分割為「牛前胸肉尖」「A」

牛前胸肉尖 修整之後
※稍留一點脂肪是重點

烤肉用



涮涮鍋用



燉煮用



「A」修整之後
※稍留一點脂肪是重點



■牛前胸肉尖 修整之後

※切片截面
看起來非常漂亮（霜降般），但是
肉質卻非常硬。

燉煮用肉片



燉煮用肉塊

