

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。

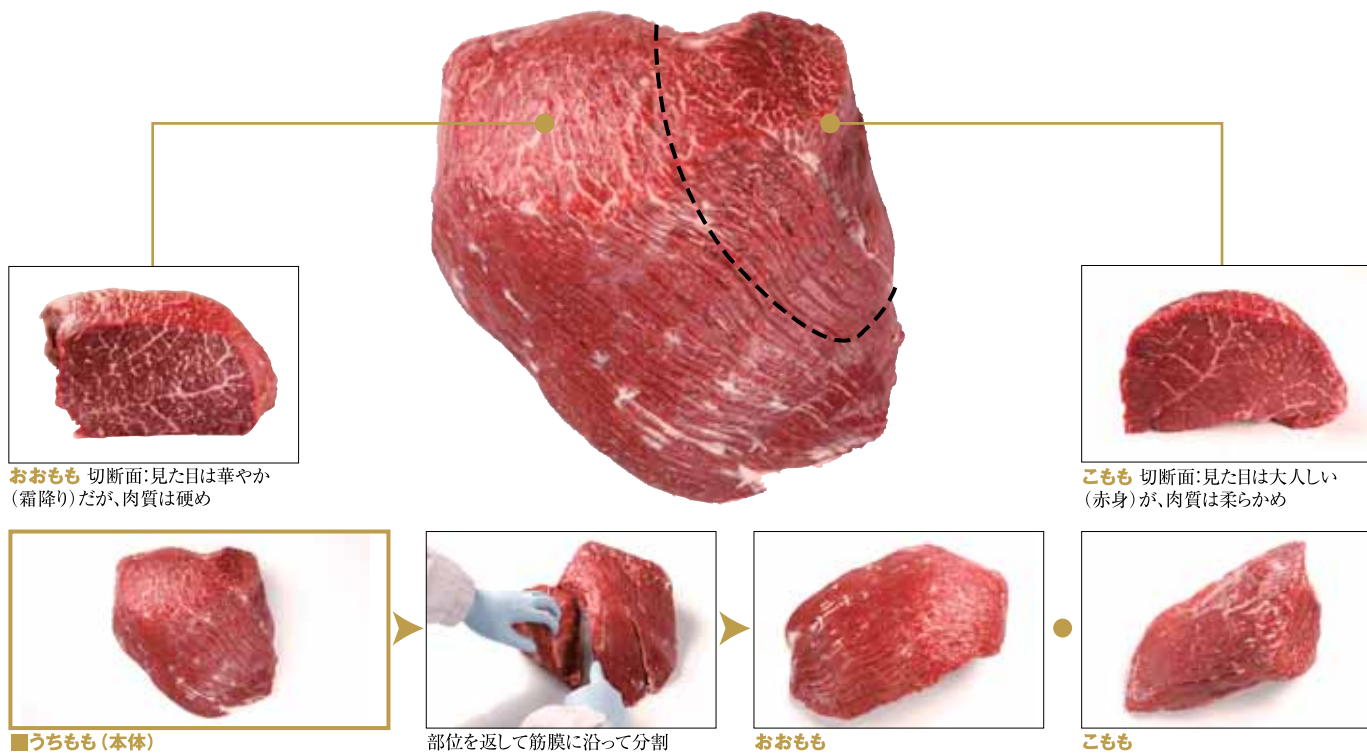
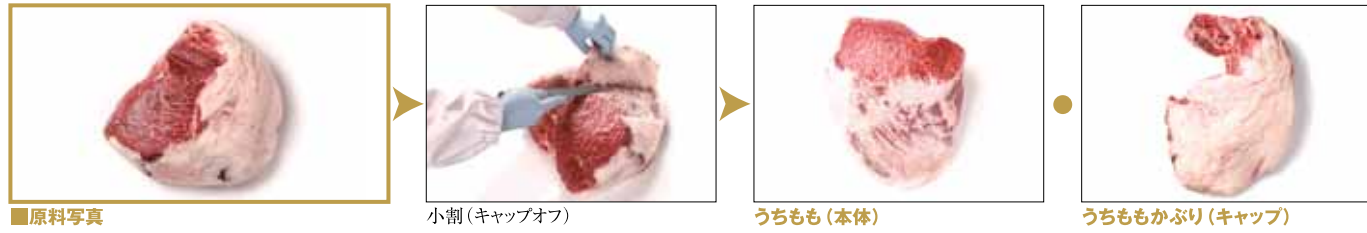


料理用途

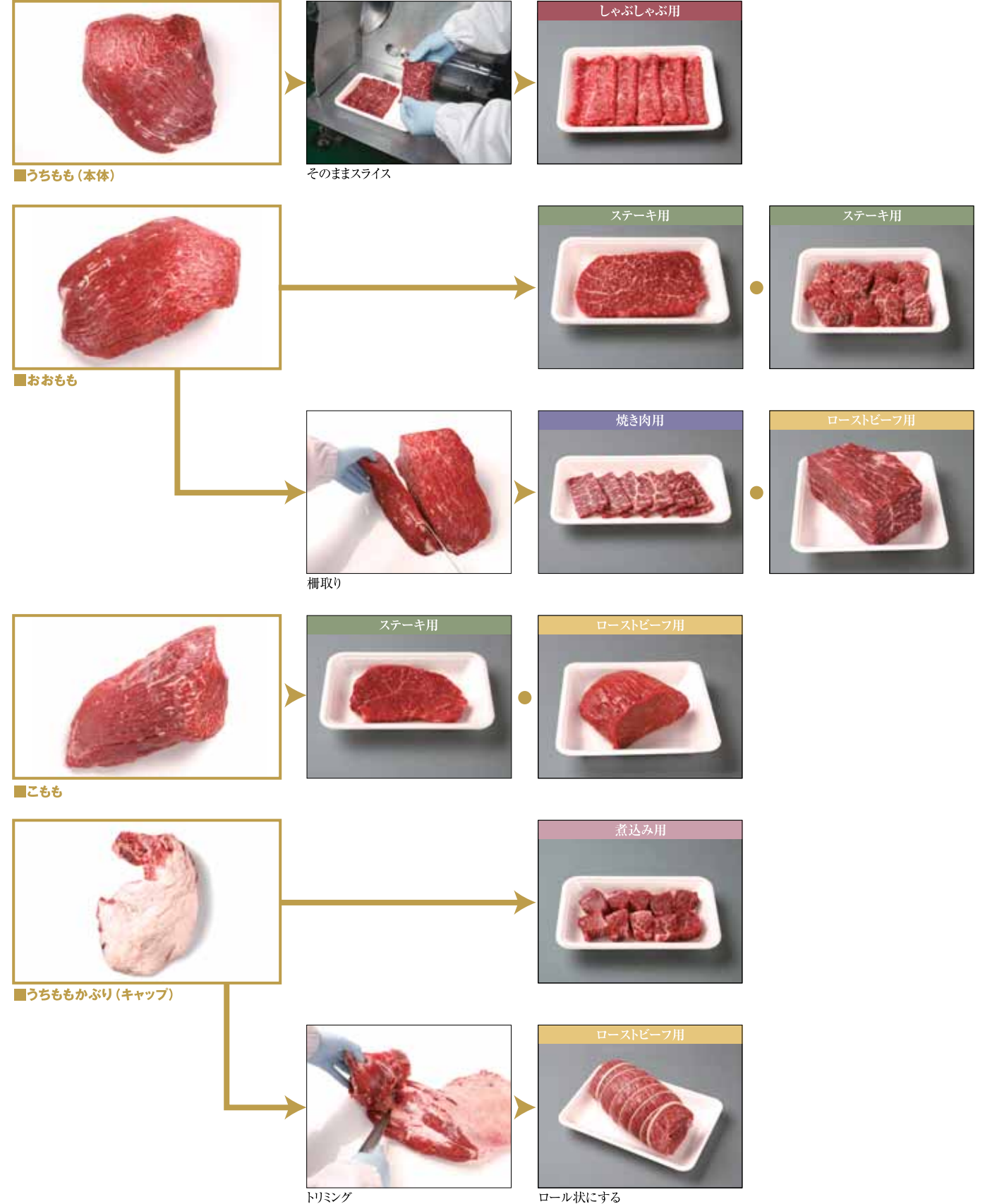
| | | |
|--------|-------------|-----|
| ステーキ | BBQ 焼き肉 | 煮込み |
| しゃぶしゃぶ | ロースト ビーフ | |

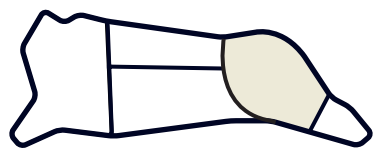


PRIMAL CUT



RETAIL CUT





原料肉概要

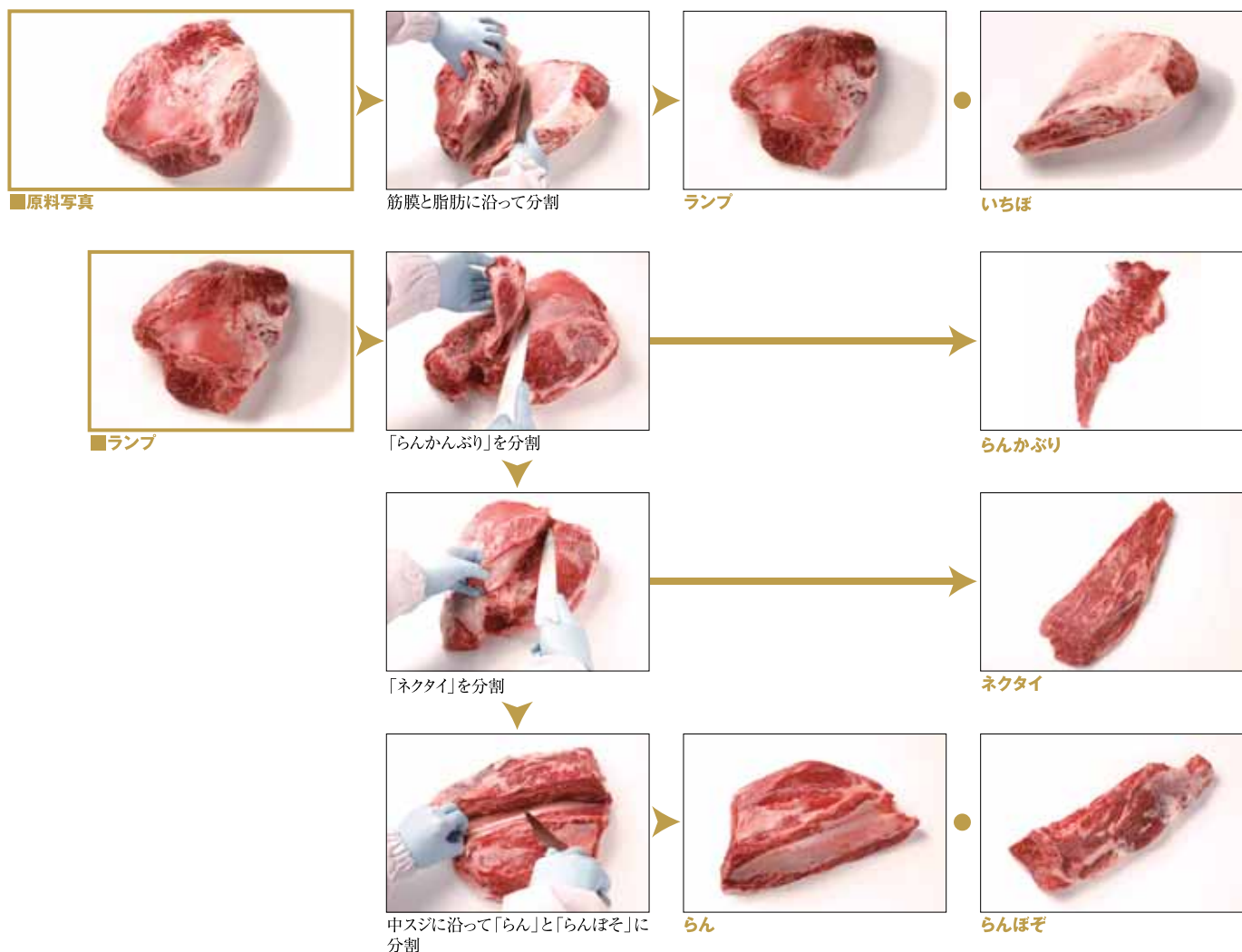
「らんいち」は、サーロインに続く「ランプ」と、「そともも」に続く「いちぼ」に小割することができます。「ランプ」は、全体として肉色が良く、赤身肉ですがきめも細かく、脂肪も適度にあってやわらかいのが特徴です。「いちぼ」は、やや肉色が濃く味のある部位ですが、商品化する際は筋肉繊維の方向に注意することがポイントです。

料理用途

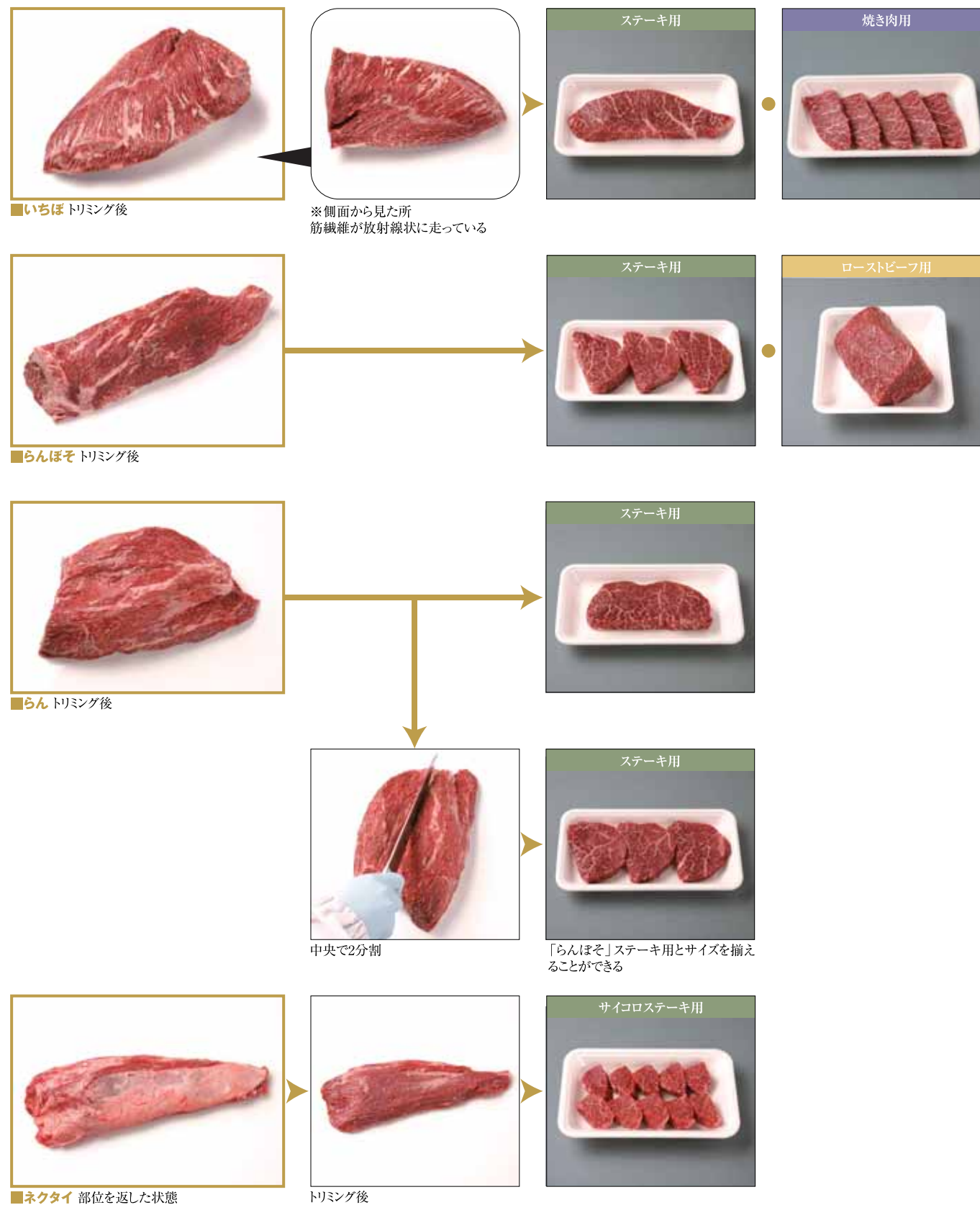
| | | |
|--------|-------------|------|
| ステーキ | BBQ 焼き肉 | すきやき |
| しゃぶしゃぶ | ロースト ビーフ | |

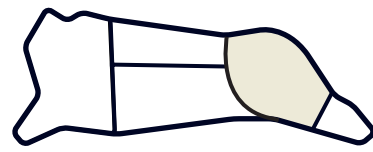


PRIMAL CUT



RETAIL CUT





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。

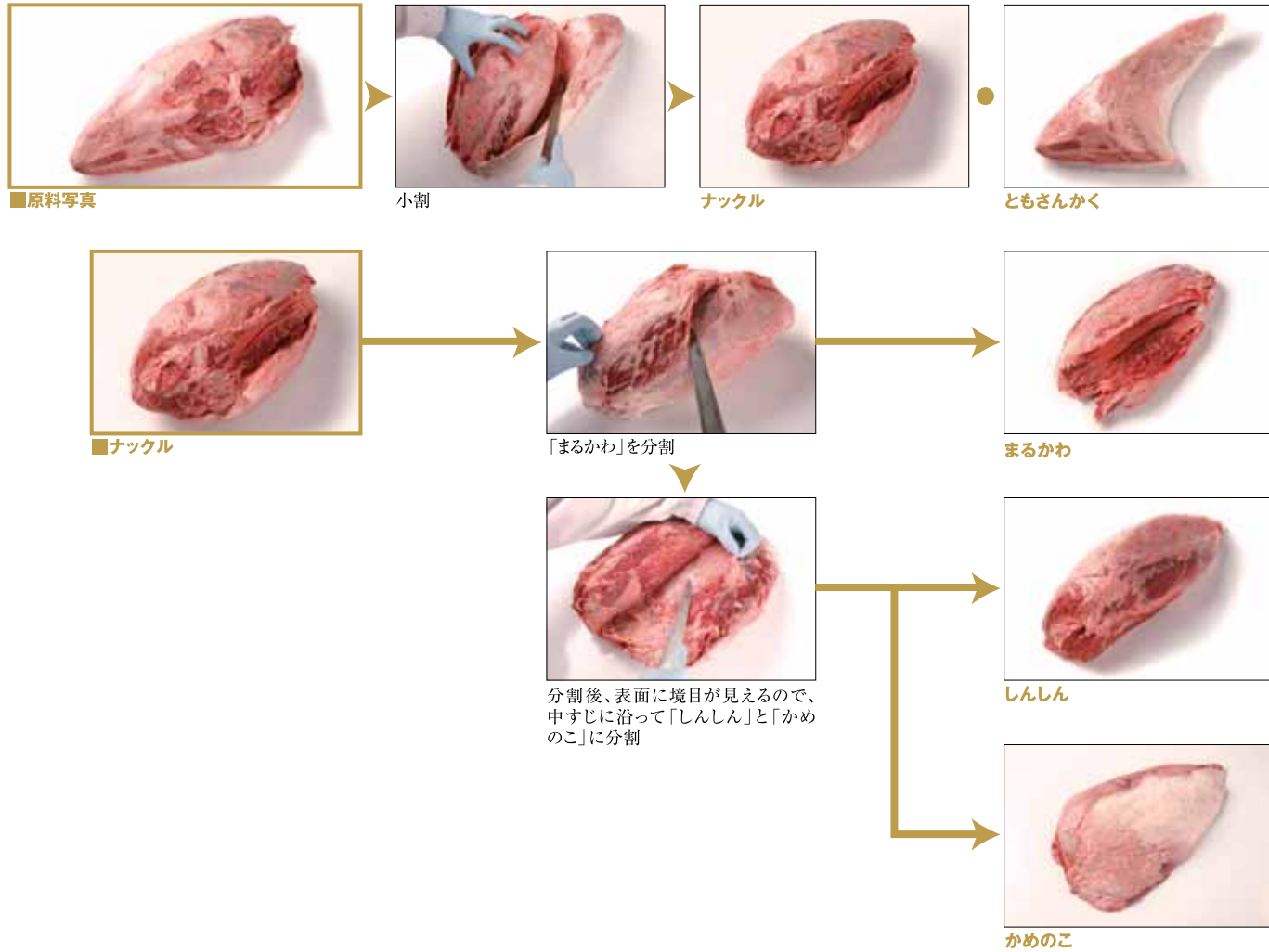


料理用途

| | | |
|--------|-------------|------|
| 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 | |



PRIMAL CUT



RETAIL CUT

