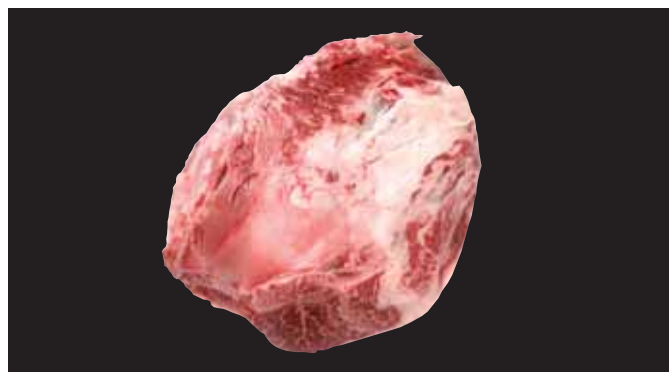


## 原料肉概要

「上後腰脊肉」可以分割為連接前腰脊肉條的「上後腰脊肉」和連接「下後腿肉」的「上後腰脊蓋肉」。「上後腰脊肉」整體肉色較好，雖然是瘦肉但卻有紋理細緻、有適度脂肪的特徵。「上後腰脊蓋肉」是肉色稍深味道濃郁的部位，但是在製成產品時要注意肌肉纖維的方向，這一點很重要。



## 料理用途

牛排

BBQ  
烤肉

壽喜燒

涮涮鍋

烤牛肉



■上後腰脊肉



■上後腰脊蓋肉

## PRIMAL CUT



■原料照片



沿著筋膜和脂肪分割



上後腰脊肉



上後腰脊蓋肉



■上後腰脊肉



分割「B」



B



分割「中央分切上後腰脊肉」



中央分切上後腰脊肉



沿著中筋分割為「中央分切上後腰脊肉A」和「中央分切上後腰脊肉B」



中央分切上後腰脊肉A



中央分切上後腰脊肉B

## RETAIL CUT



■上後腰脊蓋肉 修整之後

※從側面看，  
筋纖維呈放射綫狀

牛排用



烤肉用



■中央分切上後腰脊肉B 修整之後



牛排用



烤牛肉用



■中央分切上後腰脊肉A 修整之後



牛排用



在中間分割為2份



牛排用

大小可以和「中央分切上後腰脊肉B」牛排用統一



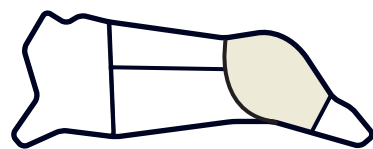
■中央分切上後腰脊肉 相反狀態



修整之後



色子牛排用



## 原料肉概要

「股肉A」肉塊呈球狀，是整體瘦肉較多的部位。可以分割為肉色略深、肉質鬆軟的「股肉B」；中間嵌有筋肉，但是紋理細緻鬆軟，風味獨特的「股肉C」；肉色深、肉質略硬的「股肉D」；脂肪較為交雜，但是不像看上去那麼鬆軟的「三角肉」等4個部位。

## 料理用途

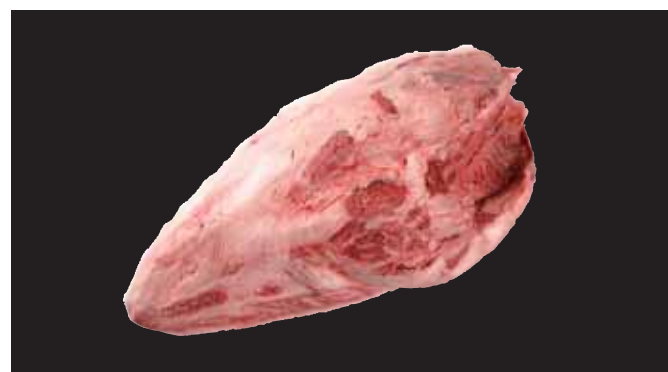
牛排

BBQ  
烤肉

壽喜燒

涮涮鍋

烤牛肉



■股肉B



■三角肉

## PRIMAL CUT



■原料照片



小分割



股肉B



三角肉



■股肉B



分割「股肉B」



股肉B



沿中筋分割為「股肉C」和「股肉D」



股肉C



股肉D

## RETAIL CUT



■股肉E 修整之後



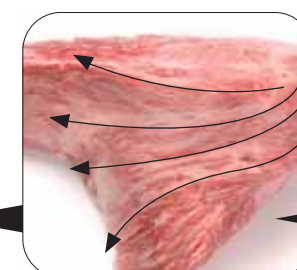
通過直接切片可以做成大片的薄肉片



壽喜燒用



■三角肉 修整之後

※筋纖維的狀態  
筋纖維呈現放射狀擴散開※從側面看  
是和牛的話，看上去會非常肥厚

烤肉用



■股肉B 修整之後



沿著中筋分割為3份



色子牛排用



■股肉C 修整之後



※從背面看，脂肪紋路清晰



牛排用



■股肉D 修整之後



涮涮鍋用