

牛肉の格付けの仕組みについて

- ① 格付は、「枝肉」(図-1)の状態で、「歩留等級(A~C、表-1)」と「肉質等級(5~1、表-2)」を組み合わせた15段階(表-3)で格付。
- ② 「肉質等級」は4項目について判定し、その項目別等級のうち、最も低い等級に決定(表-2)して格付。

表-1 歩留等級区分

等級	歩留基準値	歩 留
A	72以上	部分肉歩留が標準より良いもの
B	69以上72未満	部分肉歩留の標準のもの
C	69未満	部分肉歩留が標準より劣るもの

表-3 格付規格の表示区分

歩留等級	肉 質 等 級				
	高 ←			→ 低	
	5	4	3	2	1
A	A5	A4	A3	A2	A1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1

表-2 肉質等級判定

肉質等級	(例) 3
脂肪交雑	4
肉の色沢	4
肉の締まり及びきめ	3
脂肪の色沢と質	4



図-1 枝肉



図-2 3等級の枝肉



図-3 5等級の枝肉