

原料肉概要

「リブローズ」は、「かたローズ」から続く「ローズ」部分で、肋骨(リブ)部の背中にあたり、肉の厚みもあり、きめも細かくやわらかいのが特徴です。また、脂肪交雑が入りやすいので、風味が豊かです。



料理用途

ステーキ

BBQ
焼き肉

すきやき

しゃぶしゃぶ



■リブキャップ



■リブローズ(本体)

PRIMAL CUT



■原料写真



小割(キャップオフ)



リブキャップ



リブローズ(本体)

RETAIL CUT



■原料写真



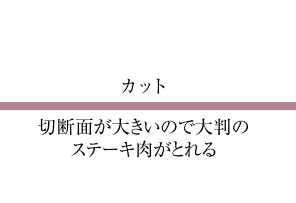
そのままスライスすることで大判のスライス肉を作ることが出来る。



すきやき・しゃぶしゃぶ用



■リブローズ(本体) トリミング後

カット
切断面が大きいので大判のステーキ肉がとれる

ステーキ用



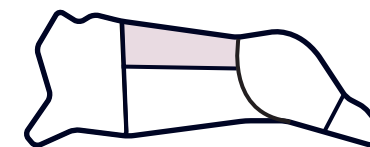
■リブキャップ トリミング後、分割



焼き肉用



BBQ用



原料肉概要

「リブローズ」の後部に続く部分で、きめが細かくやわらかく、「ヒレ」と並ぶ高級部位です。形も良く、大ききの揃った切り身を切ることができることから、一般的にステーキ材料とされています。



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



■原料写真



5cm程度の幅で脂肪に切り込みを入れる



上面脂肪を除去した後バックストラップ除去



バックストラップ除去後

RETAIL CUT



■原料写真 トリミング後



ステーキ用



すきやき・しゃぶしゃぶ用