

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

■ナックル

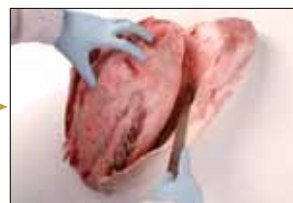


■ともさんかく

PRIMAL CUT



■原料写真



小割



ナックル



ともさんかく



■ナックル



「まるかわ」を分割



まるかわ



分割後、表面に境目が見えるので、中すじに沿って「しんしん」と「かめのこ」に分割



しんしん



かめのこ

RETAIL CUT



■ナックル トリミング後



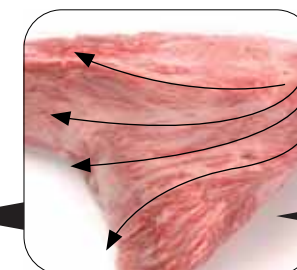
そのままスライスすることで、大判のスライス肉を作ることができる



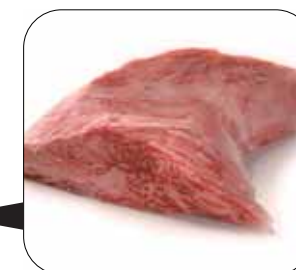
すきやき用



■ともさんかく トリミング後



※筋繊維の状態放射状に筋繊維が広がっている



※側面から見た所和牛の場合、非常に厚みがある



焼き肉用



■まるかわ トリミング後



中すじに沿って3分割



サイコロステーキ用



■しんしん トリミング後



※裏面から見た所サシがしっかり入っている



ステーキ用



■かめのこ トリミング後



しゃぶしゃぶ用