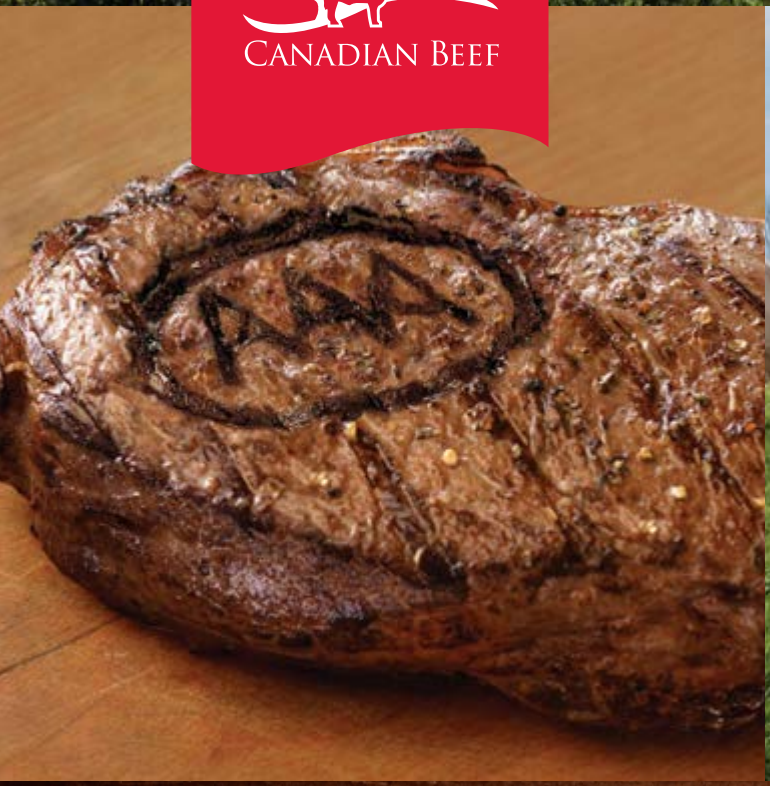
KNOW YOUR BEEF

CANADIAN BEEF CENTRE OF EXCELLENCE

CANADA BEEF

CANADIAN BEEF™



カナダビーフ
マーチャンダイジングガイド

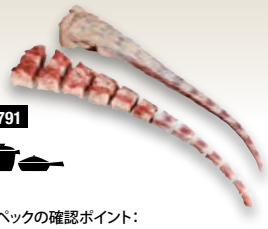
バラエティーミート

牛レバー

1724

スペックの確認ポイント：
- ホールまたはスライス
- （スライスの場合）部位の重量
- メンブレンの除去
- 静脈の除去（Deveined）

オックステール



1791

スペックの確認ポイント：
- サイズ

腎臓

1728

スペックの確認ポイント：
- 静脈の除去

舌

1710

スペックの確認ポイント：
- カットの種類（スイスカット、スクエアカット等）

胃袋

1739

スペックの確認ポイント：
- 薄皮除去および/または漂白
- セレクトタイプ：網胃タイプ、葉胃タイプ
- 蜂巣タイプ、山脈（mountain chain）タイプ

骨髄

1789

スペックの確認ポイント：
- すね、大腿骨または上腕骨から取った骨髄
- 切断面または切断長の少なくとも一端に露出

ソースグラインド

137

スペックの確認ポイント：
- 目視および/または化学的試験による赤身肉率の決定
- ミートブロック源（チャックまたはサーロイン）
- ソースグラインドミート（ひき肉）の最小配合割合%

ラウンド	サーロイン	チャック
エクストラリーン・グラウンドビーフ	エクストラリーン・グラウンドビーフ	リーン・グラウンドビーフ
90%リーン・グラウンドビーフ	90%リーン・グラウンドビーフ	83%リーン・グラウンドビーフ

カナダ・米国脂肪交雑および品質等級基準*

カナダ	脂肪交雑のスコア†		米国
カナダプライム	多め		USDA プライム
	適度に多め		
	わずかに多め†		
カナダAAA	適度		USDA チョイス
	中くらい		
	少ない†		
カナダAA	わずか		USDAセレクト
カナダA	ごくわずか		USDA スタンダード
	無いに等しい		

等級	プライム	AAA	AA	A
公式 カナダ産牛肉 等級シンボル	CANADA PRIME	CANADA AAA	CANADA AA	CANADA A

等級	脂肪交雑**	牛の成熟度	肉の色	脂肪の色	筋肉の発達	肉のテクスチャー
カナダ†						
プライム	やや多め	若齢牛	鮮紅色のみ可	黄色い脂肪は不可	良好もしくはそれ以上	締りの良いもののみ可
AAA	少ない	若齢牛	鮮紅色のみ可	黄色い脂肪は不可	良好もしくはそれ以上	締りの良いもののみ可
AA	わずか	若齢牛	鮮紅色のみ可	黄色い脂肪は不可	良好もしくはそれ以上	締りの良いもののみ可
A	ごくわずか	若齢牛	鮮紅色のみ可	黄色い脂肪は不可	良好もしくはそれ以上	締りの良いもののみ可
等級	**脂肪交雑****	**牛の成熟度**	**肉の色**	**脂肪の色**	**筋肉の発達**	**肉のテクスチャー**
米国†						
プライム	やや多め	成熟度 クラスAおよびB	淡紅色	黄色い脂肪も可	最低要求基準なし	適度な締り
チョイス	少ない	成熟度 クラスAおよびB	ダークカッター（Dark cutters）可	黄色い脂肪も可	最低要求基準なし	わずかな締り
セレクト	わずか	成熟度 クラスA	ダークカッター可	黄色い脂肪も可	最低要求基準なし	わずかにソフト
スタンダード	無いに等しい	成熟度 クラスAおよびB	ダークカッター可	黄色い脂肪も可	最低要求基準なし	ソフト

* カナダの脂肪交雑基準は、米国の脂肪交雑基準を参考にして1996年に変更されました。カナダはUUDA（米国農務省）が定めたプライム（やや多め）、チョイス（少ない）、セレクト（わずか）の最低脂肪交雑基準をカナダプライム、カナダAAA、カナダAAの最低基準としてそのまま導入し、若齢牛の良質枝肉の等級分類に用いています。

** 脂肪交雑については、各等級の最低合格基準

† 上の実例は全米牛肉生産者協会により作成され同協会で入手可能な米国農務省向け公式USDA脂肪交雑写真の縮小コピーです。

仔牛

カナダはミルク肥育の仔牛肉と穀物肥育の仔牛肉を提供します。

ミルク肥育の仔牛肉も穀物肥育の仔牛肉も、安全で栄養価の高い高品質製品を確実にお届けするうえで、義務的な畜牛個体識別プログラム、厳しい生産プロトコル、製品出荷認証の対象となります。

仔牛肉の品質等級は、カナダ牛肉格付け協会を介して入手することができます。

ミルク肥育の仔牛
ミルク肥育の仔牛は約19週〜21週の期間、2段階に分けて栄養価の高い代用乳で飼育されます。一般に生後約1週間で酪農場から入手する仔牛にタンパク質を豊富に含む代用乳を与え、12週間経過した後、タンパク質に対する脂質の割合が高い代用乳で肥育します。

穀物肥育の仔牛
穀物肥育の仔牛はミルク肥育の仔牛と同じ年齢で酪農場から入手します。穀物肥育の仔牛は、初期段階（ナーサリー）と終了段階の2段階で肥育されます。
穀物肥育の仔牛は代用乳で5週間肥育され、その後23週間穀物とタンパク質補給食物が与えられます。この穀物ベースの食物で肥育された仔牛肉は、ミルク肥育の場合よりも暗色ですが牛肉よりも白っぽいピンク色になります。

レッグ/ヒップ

ホール

334

ハインドシャンク

337

ハインドシャンク・センターカット

337A

インサイドラウンド（トップラウンド）キャップオン

349

インサイド（トップ）ラウンド・キャップオフ

349A

アウトサイド（ボトム）ラウンド

350

ナックル（サーロインティップ）

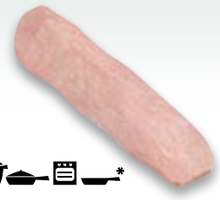
351

ナックル（サーロインティップ）キャップオフ

351A

サーロインバット（ヒップ）キャップオフ

352A

アイオブラウンド（シキンボ）トリムド

353

3ピース（ボトム-ヒップ-サーロイン）

363B

正しいクッキングアイコンについては各サブプライマルカットを参照してください。

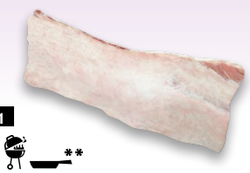
フランク

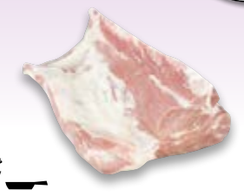
フランクステーキ

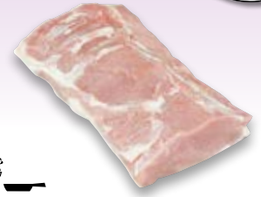
393

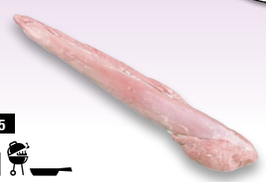
* パンフライ—薄いカット部位のみ適用可能
** パンフライ—薄いカット部位、筋肉分離でのみ適用可能
*** パンフライ—筋肉分離でのみ適用可能

ロイン

ホール

331

ショートロイン・トリムド

332

ストリップロイン

344

テンダーロイン

345

バットテンダーロイン

346A

ショートテンダーロインティップ

347

リブ

ラック（7本のリブ）

306

ホテルラック、チョップレディ（RTS）（6本のリブ）

306C

ホテルラック、チョップレディ、フレンチリブ

306E

リブアイ

307

チャック

スクエアカット（4本のリブ）

309

ショルダークロッド（ボンレスショルダー）

310

ブリスケット

フォアシャンク

312

フォアシャンク・センターカット

312A

ブレスト（胸肉）（ブリスケットとプレート部分を含む）

313

ヒップ/ラウンド

サーロインティップ（ナックル）

167

通称： ナックル、シックフランク
主な筋肉構成： 中間広筋、外側広筋、内側広筋、大腿直筋、大腿筋膜張筋
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- 大腿筋膜張筋（キャップ）の除去又は保持
- ホールまたはスプリット
- 外脂肪およびメンブレン（デヌード）の除去または保持

サーロインティップ・クイックロースト

サーロインティップ・ロティセリロースト

サーロインティップ・オーブンロースト

サーロインティップ・アイ

サーロインティップ・ファストフライステーキ

サーロインティップ・マリネステーキ

サーロインティップ・マリネメダリオン

アイオブラウンド

171C

通称： アイオブラウンド
主な筋肉構成： 半腱様筋
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- 外脂肪とメンブレン（デヌード）の除去または保持

アイオブラウンド・オーブンロースト

アイオブラウンド・マリネステーキ

アイオブラウンド・ファストフライステーキ

アイオブラウンド・クイックロースト

アイオブラウンド・マリネステーキ　コショウがけ

アイオブラウンド・オーブンロースト　ベーコン添え

アイオブラウンド・サテ用ストリップ

ポンデローサ・ヒップ

ポンデローサ・ヒップ
166B

ボンレス・ヒップ（ラウンド）
161B

通称： バロン・オブ・ビーフと呼ばれるトップラウンドとボトムラウンドを含むボンレスバージョン。
主な筋肉構成： インサイド（トップ）ラウンド、アウトサイド（ボトム）ラウンド、サーロインティップ（ナックル）を参照。
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- シャンク肉の除去および保持
- 外脂肪のつき具合

ヒップ・マリネストリップスターフライ（強火ですばやく炒める調理）用

ヒールオフラウンド・オーブンロースト

ヒップ・マリネキューブ

ヒップ・ファストフライ・ミニッツステーキ

アウトサイドラウンド（ボトムラウンド）

アウトサイドラウンド
170

通称： グースネック、シルバーサイド
主な筋肉構成： 半腱様筋、大腿二頭筋、腓腹筋、浅指屈筋。中殿筋、副殿筋、深殿筋（Gluteus profundus）を含むことがあります。
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- ヒールの除去または保持
- 外脂肪のつき具合

アウトサイドラウンド・フラット
171B

通称： ボトムラウンド・フラット、フラット
主な筋肉構成： 大腿二頭筋。
中殿筋、副殿筋、深殿筋を含むことがあります。
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- 薄皮の除去または保持（密性結合組織）
- ストラップ（仙骨結節靭帯）の削除または保持
- 外脂肪のつき具合

アウトサイドラウンド・オーブンロースト

アウトサイドラウンド・ロティセリロースト

アウトサイドラウンド・クイックロースト

アウトサイドラウンド・マリネステーキ

アウトサイドラウンド・ファストフライステーキ

インサイドラウンド（トップラウンド）

インサイドラウンド
168

インサイドラウンド（デヌード）
169A

通称： トップラウンド、トップサイド
主な筋肉構成： 半膜様筋、薄股筋、長内転筋、恥骨筋、縫工筋、外閉鎖筋/内閉鎖筋。腸腰筋が含まれることがあります。
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- ホールまたはスプリット
- キャップマッスル（薄股筋）の除去または保持
- 恥骨筋および/または縫工筋の除去または保持
- 外脂肪のつき具合

インサイドラウンド・オーブンロースト

インサイドラウンド・クイックロースト

インサイドラウンド・マリネメダリオン

インサイドラウンド・ファストフライステーキ

インサイドラウンド・マリネステーキ
1169

インサイドラウンド・キングオーブンロースト　ラード付き（テンダライズ処理）

インサイドラウンド・フレンチグリルステーキ　コショウがけ（テンダライズ処理）

インサイドラウンド・グリルトルネード（テンライズ処理）

インサイドラウンドローラウデン用

このチャートで使用される記号の用例ガイド

おすすめの調理法

燻製　蒸し煮、煮込みまたはポットロースト　弱火煮込み　オーブンロースト　マリネ　グリル　ソテー/パンフライ

NAMP #　北米牛肉処理業者協会　444E　購入番号

除骨・加工仕様

のこぎりカット　糸縛り　バーベキューカット　くし刺し　バタフライカット

4～7mmの薄切りスライス　8～15mmの中切りスライス　16～20mmの厚切りスライス　21～30mmの特厚切りスライス　20x20x20mmのサイコロカット

ロイン

トップサーロイン

184

通称：トップバット、ランプハート
主な筋肉構成：中殿筋、背最長筋、大腿二頭筋、副殿筋、深殿筋、大腿筋膜張筋
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- 密性結合組織の除去
- キャップ（大腿二頭筋）の除去または保持
- 外脂肪のつき具合
- 重量範囲

トップサーロイン・プレミアム・オーブンロースト

トップサーロイン・プレミアム・ロティセリロースト

トップサーロイン・プレミアム・クイックロースト

トップサーロイン・バット

トップサーロイン・グリルステーキ

トップサーロイン・キャップオフ

184B

通称：ボンレスサーロインバットステーキ、ベースボールサーロイン、センターカットサーロイン
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- 特定の筋肉（例。センターカットのみ。キャップステーキなし）
- 外脂肪のつき具合
- 部位の重量

トップサーロインキャップオフ・グリルステーキ

トップサーロイン・グリルメダリオン

トップサーロイン・グリルメダリオン ベーコン付き

付加価値商品のコンセプト

イニシャルカット（主な筋肉）

密性結合組織、キャップ、外脂肪、メンブレンの除去

ステーキ/ロストレディ（カットおよびスプリット）

繊維方向に沿って三等分にカットして主な筋肉を分割。

プレミアムカット

分割した肉をカットして希望の製品にする（メダリオン、フィレ。トリムはケバブ用に使用）

トップサーロインキャップ

184D

通称：キャップ、キュロット、ランプキャップ
主な筋肉構成：大腿二頭筋
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- 薄皮の除去または保持
- 外脂肪のつき具合

トップサーロインキャップ・グリルステーキ

トップサーロインキャップ・ファストフライステーキ

トップサーロインキャップ・スターフライストリップ

トップサーロインキャップ・グリルキューブ

味付けキャップロースト（ピッカーニャロースト）

付加価値商品のコンセプト

- **味付けキャップステーキ**
- **味付けサンドイッチステーキ**
- **味付けキャップロースト（ピッカーニャロースト）**
- **味付けストリップ/キューブ**
- **90%ケミカルリーン・サーロインソースグラインド**

ボトムサーロイン・トライティップ

185C

通称：ナックルキャップ、ランプテール、トライアングルロースト
主な筋肉構成：大腿筋膜張筋
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- 脂肪およびメンブレン（デヌード）の除去または保持
- 外脂肪のつき具合
- 重量範囲

ボトムサーロイン・トライティップ・オーブンロースト

ボトムサーロイン・トライティップ・クイックロースト

ボトムサーロイン・トライティップ・グリルステーキ

ボトムサーロイン・トライティップ・グリルメダリオン

サーロイン・トライティップ・カバブキューブ

サーロイン・トライティップ・スターフライストリップ

ボトムサーロイン・ボールティップ

ボトムサーロイン・ボールティップ

185B

ボトムサーロイン・ボールティップ（デヌード）

通称：ナックル、シックフランク
主な筋肉構成：外側広筋、内側広筋、大腿直筋
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- 大腿筋膜張筋および内腹斜筋の除去
- ホールまたはスプリット
- 外脂肪およびメンブレン（デヌード）の除去または保持

ボトムサーロインティップ・クイックロースト

ボトムサーロインティップ・ファストフライステーキ

ボトムサーロインティップ・マリネステーキ

サーロインボールティップ・グリルメダリオン

リーンテンダーサーロイン・スターフライストリップ

ボトムサーロイン・フラップミート

185A

通称：ステーキテール、バレット
主な筋肉構成：内腹斜筋
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- 薄皮/脂肪（デヌード）の除去または保持
- 密性結合組織の除去または保持

ボトムサーロイン・フラップミート・ファストフライステーキ

ボトムサーロイン・フラップミート・グリルステーキ

ボトムサーロイン・フラップミート串刺し

マリネストリップ

アラチェラスタイル（スプリット）

テンダーロイン

テンダーロイン

189

PSMO

190A

通称：シャトーブリアン
主な筋肉構成：大腰筋、小腰筋、腸骨筋
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- 側筋（小腰筋）の除去または保持
- テンダーロインのウイング（腸骨筋）の下にあるくさび形の脂肪の除去または保持
- 薄皮の除去又は保持（皮を剥くまたは皮を剥かない）
- 重量範囲

ショートテンダーロイン

バットテンダーロイン

テンダーロインプレミアム・オーブンロースト

テンダーロイン・ファストフライステーキ

テンダーロイン・グリルステーキ

ストリップロイン

180

通称：ストリップロイン・ボンレス
主な筋肉構成：背最長筋、多裂筋、中殿筋、長肋骨挙筋、外肋間筋、内肋間筋
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- 尾部長（テール- ロース芯の先まで拡大している肉と脂肪の量）
- 一般的な尾部長に含まれるのは以下の通り：0″ x 0″、0″ x 1″、1″ x 1″、1″x 2″、2″ x 2″、2″x 3″ [1]
- 重量範囲
- 多裂筋（Chain meat）あり　なし
- 組織または静脈（vein）エンドの除去または保持（センターカット・ロインのスペックの歩留まり削除）
- バックストラップのスペック（例。1″）の除去または保持[2]
- フィンガーミート（肋間）の除去または保持
- 外脂肪のつき具合（例。1/4″トリム）

1. 最初の数字は、サーロインエンドの長さを示しており、二番目の数字は、リブエンドの長さを示しています。
2. ステーキレディスペックの歩留まりが削除されている場合。

ストリップロイン・グリルステーキ

通称：ニューヨークステーキ、カンザスシティストリップ
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- センターカット（組織もしくは静脈エンドの除去）または端から端まで（End-to-end）（ティッシュステーキを含む）
- チェーンミート（多裂筋）あり　なし。バックストラップのスペック（例。1″）の除去または保持
- 部位の重量
- 尾部長
- 外脂肪のつき具合

ストリップロイン・グリルメダリオン

通称：ストリップロイン
メダリオン、ストリップロイン・ロッキーマウンテン
メダリオン、ストリップロイン・マンハッタンステーキ
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- 部位の重量
- 外脂肪のつき具合
- 外脂肪のつき具合

ストリップロイン・プレミアム・クイックロースト

ストリップロイン・プレミアム・オーブンロースト

ストリップロイン・ファストフライステーキ

付加価値商品のコンセプト

イニシャルカット（主な筋肉）

0 x 0のスペックにトリム。バックストラップ、チェーンミート、リブフィンガーミートを除去

ステーキ/ロストレディ（カットおよびスプリット）

ストリップロインを中央でカット

プレミアムカット

分割した肉をカットして希望の製品にする（メダリオン、フィレなど。トリムはケバブ用に使用）

ショートロイン

174

通称：ビーフロイン、ショートカット
主な筋肉構成：背最長筋、多裂筋、中臀筋、最長筋挙筋、外肋間筋、内肋間筋、大腰筋、小腰筋、腸骨筋
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- 一般的な尾部長には0″ x 1″、1″ x 1″1 が含まれます。
- フランクは含まれません。

1. 最初の数字はサーロインエンドの長さ、二番目の数字はリブエンドの長さを示しています。

ウィングプレミアム・オーブンロースト

ボンインストリップロイン・グリルステーキ

ウィング・ファストフライステーキ

ポーターハウス・グリルステーキ
・中臀筋を含む

ポーターハウス・ファストフライステーキ

Tボーン・グリルステーキ
・テンダーロイン部位のサイズ

Tボーン・ファストフライステーキ

伝統的なカット

ポーターハウス 1173　Tボーン 1174　ウィング

ロインステーキ

リブ

リブ

リブ-オーブン用
107

通称: オーブンレディリブ、ボンインリップオン
主な筋肉構成: 背最長筋、棘筋、長肋骨挙筋（Longissimus costarum）、錯綜筋、多裂筋、内肋間筋、外肋間筋、6～12番目のリブの骨（7本の骨）
スペックの確認ポイント:
- 品質等級
- 尾部長（テール – リブアイ範囲を超えて拡大している肉と脂肪の量）
- 一般的な尾部長に含まれるのは以下の通り：0″ x 0″、0″ x 1″、1″ x 1″、2″ x 2″ 1
- 重量範囲
- 外脂肪のつき具合 - 脂肪キャップありまたはなし
- 骨ありまたは骨なし
- 網ありまたは網なし
- フィンガーミート（肋間筋）の除去または保持

1. 最初の数字はロインエンドの長さを示しており、二番目の数字はチャックエンドの長さを示しています。

リブ-ローストレディ
109D

リブ-ローストレディ（バンケットリブ）
109A

リブキャップ

ビーフグリル・バックリブ
・ボーンスキン（骨膜）の除去または保持
・ホールまたはスプリット

リブアイ

112

通称: リブアイロール
主な筋肉構成: 背最長筋、棘筋
スペックの確認ポイント:
- 品質等級
- ボンレス
- リップ　あり（112A）またはなし
- 重量範囲

リブアイプレミアム・オーブンロースト

リブアイ・グリルステーキ

リブアイ・ファストフライステーキ

リブアイプレミアム・クイックロースト

リブアイ・グリルメダリオン

付加価値商品のコンセプト

イニシャルカット（主な筋肉）

112C　112D

リブボーン、リブキャップ、棘筋、リブフィンガーミート（肋間筋）の除去

ステーキ/ローストレディ（カットおよびスプリット）

眼筋から尾部長に沿って分割

プレミアムカット

分割した肉をカットし希望の製品にする（メダリオン、フィレなど。トリムはカバブに使用）

ビーフショートリブ

123

通称: ブレイジングリブ
主な筋肉構成: 前鋸筋、広背筋、外肋間筋、内肋間筋。ボンインには6～12番目のリブが含まれることがあります。
スペックの確認ポイント:
- 品質等級
- プレトリミングの程度
- 外脂肪のつき具合
- ボンインまたはボンレス（123D）
- 部位のサイズ（リブの数）
- 部位の重量

ショートリブ

シマリング・ショートリブ

シマリング・ショートリブ・ボンレス

ショートリブ・スライスト7ボーン

オーブンレディリブ

リブ – オーブン用
107

プライムリブ・ボンレス・ロティセリロースト
110

通称: タキシードリブ、ボンレスファットキャップ・オン・リブ
スペックの確認ポイント:
- 品質等級
- 尾部長
- 糸縛り（tied）または網入り（netted）
- フィンガーミート（肋間筋）の除去または保持
- 重量範囲

プライムリブ・プレミアム・オーブンロースト

プライムリブプレミアム・オーブンロースト

リブプレミアム・オーブンロースト

リブキャップオフ・プレミアム・オーブンロースト

プライムリブプレミアム・オーブンロースト

プライムリブ・グリルステーキ

プライムリブ・ファストフライステーキ

リブキャップオフ・グリルステーキ

伝統的なカット

プライムリブ（7～12番目のリブ）　1112A　スタンディングリブ（6番目のリブ）

リブステーキ（6～12番目のリブ）

ブリスケット

ブリスケット

120

通称: ブリスケット、フルブリスケット
主な筋肉構成: 深胸筋、腹鋸筋、体幹皮筋、肋間筋
スペックの確認ポイント:
- 品質等級
- デックル（deckle）（深胸筋）の除去または保持
- リブフィンガミート（肋間筋）の除去または保持
- 体幹皮筋の除去または保持
- 外脂肪のつき具合
- 重量範囲

ブリスケット・ポットロースト・ボンレス

ブリスケット・シマリングステーキ-カントリースタイル

ブリスケット・シマリングストリップ

シャンク

シャンク
117

通称: シンミート、シンシャンク
スペックの確認ポイント:
- 部位のサイズ
- ボンインまたはボンレス
- 結合組織及び/または皮の除去または保持
- 腱の除去または保持
- フォアシンまたはハインドシンのみ
- 特定の筋肉群要件

ハインドシャンク・ボンレス

フォアシャンク・ボンレス

シンシャンク（バブルミート）

シャンク・センターカット煮込み用ビーフ・ボンレス

シャンクスパー煮込み用ビーフ

シャンク・センターカット煮込み用ビーフ

フランク/プレート

ショートプレート

121A

通称: ネーブル、ビーフプレートボンレス
主な筋肉構成: 体幹皮筋、外腹斜筋、肋間筋、腹横筋、腹直筋
スペックの確認ポイント:
- リブフィンガーミート（肋間筋）の除去または保持
- 横隔膜の除去または保持
- インサイドスカートの除去または保持
- 脂肪のつき具合

ビーフフランク

193

通称: フランクステーキ
主な筋肉構成: 腹直筋
スペックの確認ポイント:
- 漿膜および/または結合組織の除去または保持
- 包装要件

フランクマリネステーキ

フランクステーキ・シーズンド・グラウンドビーフ-ロンドンブロイル

ハンギングテンダー

140

通称: シックスカート、ハンガーステーキ
主な筋肉構成: 横隔膜の腰椎部分
スペックの確認ポイント:
- メンブレンの除去または保持
- 包装要件

インサイドスカート

121D

通称: インサイドスカート・ステーキ
主な筋肉構成: 腹横筋
スペックの確認ポイント:
- 後四半部および/または臍端部分を含む
- メンブレンの除去または保持
- 包装要件

インサイドスカート・ステーキ

インサイドスカート・ファヒータストリップ

アウトサイドスカート（皮なし）

121C

(Skinned)
121E

通称: シンスカート
主な筋肉構成: 横隔膜の肋骨筋部分
スペックの確認ポイント:
- 後四半部および/または臍端部分を含む
- メンブレンの除去又は保持
- 包装要件

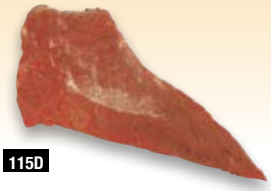
アウトサイドスカート・ステーキ（皮なし）

スカートマリネステーキ

アウトサイド・スカート・ファヒータストリップ

チャック

ペクトラル（ムナヒレ）



115D

通称：ペクトラル、デックル
主な筋肉構成：深胸筋
スペックの確認ポイント：
- 脂肪およびその他の組織（デヌード）の除去または保持
- 包装要件

ビーフマリネストリップ

煮込み用ビーフ

ショルダークロッド

114

通称：ボンレスクロスリブ、ロングカットクロッド、ショートカットクロッド、クロッドハート
主な筋肉構成：三角筋、大円筋、上腕三頭筋頭群：長頭、内側頭、外側頭、棘下筋
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- ロングカットまたはショートカット
- フラットアイロン（棘下筋）の除去または保持
- クロッドテンダー（大円筋）の除去または保持
- 外脂肪のつき具合

カッティング

ショルダークロッドハート

114E

ショルダーセンターとショルダートップ

1. ショルダーセンター（長頭）からショルダートップ（外側頭）を切り離す。
2. ショルダーセンターとショルダートップの両方を分割してステーキにする。

クロスリブ・ポットロースト ボンレス

クロスリブ・シマリングステーキ

クロスリブ・グリルメダリオン

クロッドテンダー

114F

通称：プチテンダー、ショルダーテンダー
主な筋肉構成：大円筋
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- 脂肪およびその他の組織（デヌード）の除去または保持
- 薄皮の除去または保持
- ホールまたは部位

クロッドテンダーロイン・メダリオン

チャックショートリブ

130

通称：チャックフラップ（ボンレス）、チャックフラット（ボンレス）、チャックミートスクエア（ボンレス）
主な筋肉構成：腹鋸筋、胸部表層筋、背斜角筋、内肋間筋および2番目～5番目のリブを含む。
スペックの確認ポイント：
- リブの除去または保持
- リブ数の必要性
- リブの長さの必要性
- 脂肪のつき具合

マリネショートリブ

付加価値商品のコンセプト
- 味付けBBQリブ
- アジアンスタイルの味付け4本リブ
- ソースグラインド用に骨を抜く
- 再構成製品用に骨を抜く
- フィンガーフード（軽食）

ボンレストップブレード

116B

通称：モックテンダー、スコッチテンダー、チャックテンダー
主な筋肉構成：棘上筋
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- 薄皮の除去または保持

トップブレード・フラットアイロン

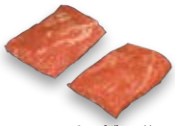
114D

通称：トップブレード、オイスターブレード
主な筋肉構成：棘下筋
スペックの確認ポイント：
- 肩甲骨エンドの尾部長
- ボーンスキン（骨膜）の除去または保持
- 腱中心の除去または保持
- 包装要件

トップブレード・ポットロースト

カッティング

1. 腱中心を取り除く。
2. 繊維方向に対して垂直にステーキまたはストリップをカットする。



1114D

トップブレード・シマリングステーキ・フラットアイロン

トップブレード・シマリングステーキ・カントリースタイル

ブレード

ボンインブレード

チャックロール

116A

通称：ボンインブレード、ボンレスブレード、ボトムブレード
主な筋肉構成：背最長筋、棘筋、肩甲下筋、菱形筋、錯綜筋、腹鋸筋、背鋸筋、長肋骨挙筋、内肋間筋
スペックの確認ポイント：
- 品質等級
- ボンレス又はボンイン
- 幅―カット肉の腹部端からの距離

ボトムブレード・ポットロースト・ボンレス

ボトムブレード・シマリングステーキ・ボンレス

煮込み用ビーフ

ブレードシマリングステーキ

ブレードポットロースト

ボトムブレード・デンバーステーキ

ボトムブレード・シエラフランクステーキ

ボトムブレード・カントリースタイルリブ

ボトムブレード・デルモニコステーキ

チャックテールフラップ

116G

通称：チャックフラット、チャックフラップ、チャックミートスクエア、ボンレスショートリブ
主な筋肉構成：腹鋸筋
スペックの確認ポイント：
- 品質等級、脂肪交雑が多め
- 表面の脂肪の除去
- 薄皮の除去

1116G

ボンレスショートリブ

食品の安全

カナダ食品検査庁（Canadian Food Inspection Agency）は、動物の衛生とカナダビーフの安全に関連した連邦法を施行します。

生前検査（Antemortem Inspection）は、と畜前に生きている畜牛の衛生を監視する目的で行われます。

全国動物疾病監視（National Animal Disease Surveillance）では、カナダが新たな動物の疾病を認識し対応できるようサポートします。

カナダ家畜追跡システム（Canadian Livestock Tracking System）は、RFIDタグと全国的データベースを使って迅速で正確な動物個体識別を可能にします。

特定危険部位（SRM）**の除去**は、食品の安全に関連した潜在的危害を分析し管理するためです。

動物遺伝資源輸入管理（Animal Genetics Import Controls）には、入国時の検査と検疫および国外動物疾病検査があります。

HACCP牛肉安全システム（HACCP Beef Safety System）は、牛肉を輸出している全てのカナダ処理工場で完全実施しなければなりません。

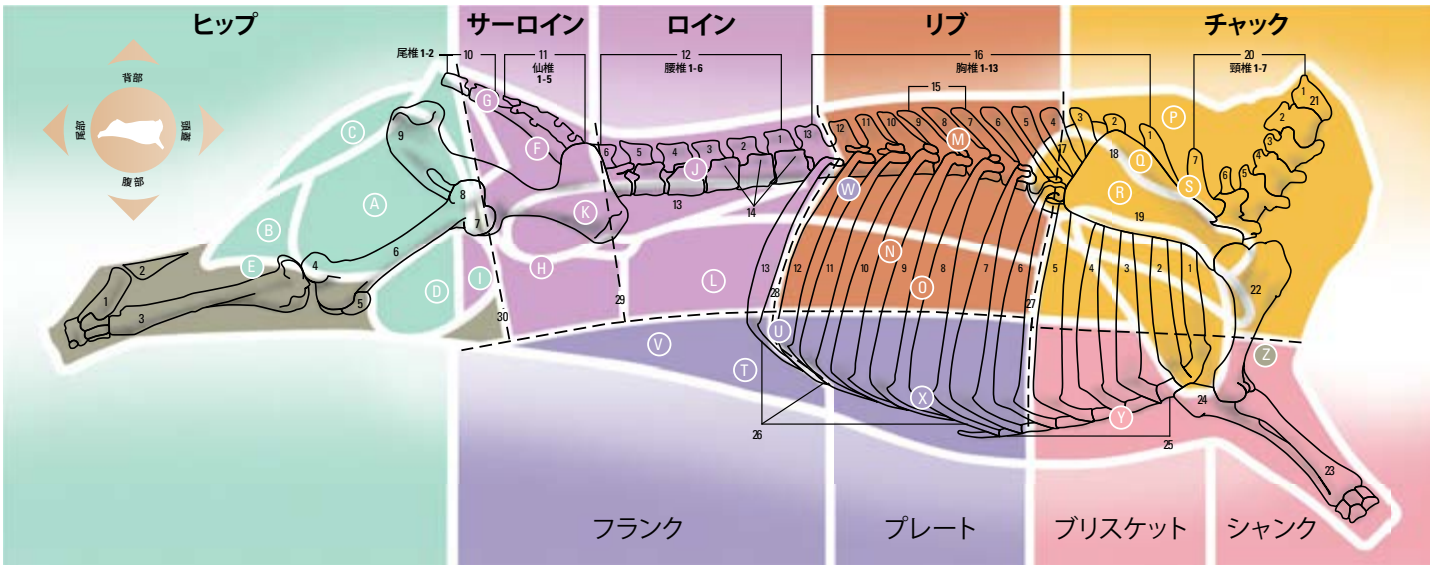
穀物飼育（Grain Feeding）により、締りのある白色の脂肪の乗った、良好な脂肪交雑の柔らかく風味豊かな牛肉の生産が推進されます。

温度監視（Temperature Monitoring）は、HACCP食品安全システムに定める牛肉生産プロセス全体で行われます。

動物衛生監視（National Animal Disease Surveillance）は、生産プロセス全体で、牛肉生産者と獣医師によって行われます。

骨格ガイドおよび主要な筋肉群

肉の半身の後ろ半分　肉の半身の前半分



骨構造の専門語

1. 足根骨
2. アキレス腱
3. ハインドシャンク
4. 後ろ膝関節
5. 膝蓋骨
6. 大腿骨
7. 大腿骨頭
8. 大腿骨結節
9. 骨盤骨
10. 尾骨
11. 仙骨
12. 腰椎
13. 背骨
14. 腰椎の横突起
15. 羽骨
16. 胸椎
17. 肩甲軟骨
18. 肩軟骨
19. 肩甲骨
20. 頸椎
21. 環椎
22. 上腕骨
23. 尺骨（1本）
24. 橈骨（1本）
25. 胸骨
26. 肋軟骨
27. チャック/リブブレイク
28. リブ/ロインブレイク
29. ロイン/サーロインブレイク
30. サーロイン/ヒップブレイク

ヒップ部位

- A インサイドラウンド（トップラウンド、トップサイド）
- B アウトサイドラウンド・フラット（アウトサイドフラット）
- C アイオブラウンド（アイラウンド）
- D ナックル（サーロインティップ、シックフランク）
- E スーパーデジタルマッスル

サーロイン部位

- F トップサーロイン・バット（ランプハート）
- G トップサーロインキャップ（キュロット、ランプキャップ）
- H ボトムサーロイン・トライティップ（トライアングル、ナックルキャップ、ランプテール）
- I ボトムサーロイン・ボールティップ

ロイン部位

- J ストリップロイン
- K テンダーロイン（PSMO）
- L ボトムサーロインフラップ（ステーキテール）

リブ部位

- M リブアイロール（キューブロール）
- N リブフィンガーミート（肋間筋）
- O ボンレスショートリブおよびショートリブ（リブエンド）

チャック部位

- P チャックロール（ボトムブレード）
- Q チャックテンダー（モックテンダー、スコッチテンダー）
- R フラットアイロン（トップブレード、オイスターブレード）
- S ショルダークロッド（ブレードクロッド）

フランク部位

- T インサイドスカート
- U アウトサイドスカート（シンスカート）
- V フランクステーキ
- W ハンギングテンダー（シックスカート）

プレート部位

- X ショートプレート

ブリスケット部位

- Y ブリスケット

特殊部位

- Z 円錐筋肉

免責事項：この情報は、信頼性があると思われるソースおよび文書から編集されたものです。ここに記載する情報の正確性が保証されているわけではありません。また、情報の誤りまたは欠落により発生する可能性のある損害や損失に関してカナダビーフおよびそのパートナーは責任を負いません。
©Canada Beef, 2017。 Printed in Canada R-M04Y17-152307 CBMG-H-ENGNA-0417

THE Roundup™ CANADIAN BEEF
カナダビーフの調理用ガイド

APPをゲットしましょう
指一本でいつでもどこでも
全ての部位の牛肉をあなたのもとに
今すぐダウンロード
The Roundup を検索

Download on the App Store
GET IT ON Google Play

www.canadabeef.ca