

カナダビーフ マーチャндаイジングガイド

Canadian Beef Merchandising Guide



 チャックアイロールを活用した商品づくり

 ショルダークロッドを活用した商品づくり

 ハンギングテンダーを活用した商品づくり

カナダビーフの6つの優位性

牛を育てる最高の環境

きれいな空気・豊富な水資源・肥沃な大地

厳しい格付け基準

Prime, AAA, AA, Aグレード

穀物肥育

カナダは世界有数の穀物生産国

トレーサビリティシステム

家畜疫病の封じ込めと根絶が目的

サステナビリティ

動物と環境への配慮による持続可能なカナダ産牛肉の生産

アンガス種などの肉専用種が中心

安定した品質と柔らかい肉質



CANADIAN BEEF
カナダビーフ国際機構
<https://canadabeef.jp/>



ショルダークロッドを活用した「切落し」商品づくり



定番商品の切落としは”お店の顔”になります。基本ポイントを確認して商品づくりに臨んでください。



参考動画はこちら→

部位特徴



- ①ひとかたまりのままだと部位に長さがあり、端までの商品化に時間を要し、特に肉の薄い部分は生産性に欠けます。(但し、長いことは商品化歩留は良いです)
- ②ひとかたまりのままだと高さが不揃いで、商品サイズの均一性に欠けます。
- ③ひとかたまりのままだと赤身の多いすね側(かたさんかく)と脂身の多い胴側(こさんかく)とで商品の見栄えの均一性に欠けます。

Step1 こさんかくを分割し表面のトリミングを行います。



こさんかくの分割



かたさんかく表面すじ



かたさんかく先端の太すじ

Step2 かたさんかくを開き、こさんかくと重ね合わせ、柵取りをします。



端まで高さ・サイズが揃い、赤身・脂身のバランスが良い切落とし原料となります。



Step3 厚さ1.5~2mm程度にスライスし盛り付けます。



盛付け



POINT

ステップアップ!

Step1からStep3の商品化ポイントを理解すると、以下の手順も可能です。



ひとかたまりのまま、すじひき・トリミングを行い、2分割して、**すね側・胴側が交互**になるように重ねると、高さ(サイズ)と赤身・脂身のバランスが揃い、均一性のある商品化が可能です。作業はシンプルに、部位特徴と商品化ポイントをおさえた方法です。



チャックアイロールを活用した焼肉・ステーキ用商品づくり



赤身と脂身のバランスの良いチャックアイロールだからこそ、シンプルな商品づくりで素材の良さを引き出します。

1. 焼肉用の商品づくり

1/2に分割してスライサーで加工。複雑なナイフ操作技術を省き厚さの均一な商品化が可能です。

Step1 表面のトリミングを行います。
(骨肌・汚れ等の除去)



Step2 シンプルに中央で2分割します。



Step3

厚さ5mm程度にスライスし、間隔を揃え並べます。
※ネック側は肉質が硬くなるため、厚さ・用途を変えます。



Step4

一口サイズにカットし、トレーに盛り付けます。



盛付け



2. ステーキ用の商品づくり

チャックアイログ/チャックフラップに分割し、筋繊維に合わせたカットングです。

Step1 表面のトリミングを行います。
(骨肌・汚れ等の除去)



Step2 筋膜・脂肪層により、チャックアイログ/チャックフラップに分割



Step3 筋繊維に直角にナイフを入れることを意識しカットングします。
※ネック側は肉質が硬くなるため、厚さ・用途を変えます。

<チャックアイログ>



盛付け



<チャックフラップ>



盛付け





ハンギングテンダーを活用した焼肉・ステーキ用商品づくり



お肉らしい歯応えを味わえます。
ポピュラーな焼肉用はもちろん、ステーキでも
活用できます。



参考動画はこちら→

Step1

表面のトリミングを行います。
(骨肌・汚れ等の除去)



Step2

中筋に沿ってナイフを入れ
2つに分割します。



Step3

筋繊維の方向に注意してカットします。

<Step2で2分割した状態から切り出す方法>



盛付け



<Step2で2分割したものを繊維に沿って柵取り後、切り出す方法>



盛付け

