

肩ロース A chuck A 肩ロース B chuck B ネック neck 牛三角 Shoulder

牛の背中の筋肉であるロースの首に近い部位。やや筋があるのですが、きめは細かく、風味が良く、やわらかいのが特徴。リブロースよりも赤みが多い。しゃぶしゃぶ、すき焼きに最適。別名、関東名「ハネシタ」関西名「クラシタ」



トウガラシ chuck tender マエスネ front shank ブリスケット A brisket A ブリスケット B brisket B

牛の肩から腕にかけての部位で肩甲骨付近のお肉。牛一頭から少量しかとれない希少部位。赤身のうま味があり、肉汁がジュワットと広がる。高級ローストビーフやユッケ、タタキなどに使われることも。別名は「トンビ」「チャックテンドー」



リブキャップ rib cap リブロース A spencer roll A リブロース B spencer roll B リブロース C spencer roll C

牛のリブロースの上部、背中側にある部位。霜降りになりやすく、見た目美しいのは牛肉の部位の中でも最高レベル。肉の甘みと脂もあり濃厚な味わいを堪能出来る。焼き肉や牛刺し、牛寿司用の料理でよく使用される。



ヒレ A full tenderloin A ヒレ B full tenderloin B ヒレ C full tenderloin C ナカバラ short ribs bone-less

牛のサーロインの内側に沿った細長い部位。脂肪が少なく、牛肉のなかで最も柔らかいとされるお肉。脂が少なく食べやすく、赤身の持つ甘みときめ細やかな舌触りから、ヒレは肉の女王様の存在とも言えるだろう。別名「ヘレ」「フィレ(フランス語)」「テンダーロイン」



フランク frank インサイドスカート inside skirt 大モモ daimomo 小モモ komomo

牛のバラ肉でも腹側にあるトモバラ(ソトバラ)の一部、ももの付け根の部位。赤身とサシのバランスが絶妙。近い部位のカルビに比べ脂肪の量が少なく、くどさがない。別名は「ササミ」「笛肉」「ササバラ」



トモ三角 tri-tip ランプ lamb sirloin butt イチボ ichibo ナカニク outside round

牛の後ろ脚付け根側に広がる三角形の部位。カイノミの延長上にあたる部位で比較的サシが入っているが、赤身の旨味の方がややインパクトあり。口の中に入ると、濃い肉汁の液が広がり、脂の甘み第二液として押し寄せる。



小三角 top blade 本ミスジ top blade 上ミスジ top blade マクラ marukawa

一頭から約3.0kgしかとれない希少部位で、ウデの中ではミスジの次に派手なサシが入ります。小ロットのカルビ材としての大変人気のある部位になっています。上〜並のカルビ材としてご利用頂けます。別名は「ヤリ」



肩ロース A chuck lib A 肩ロース B chuck lib B 肩ロース C chuck lib C 肩ロース D chuck lib D

牛の肩バラ肉の一部、肋骨の前3分の1あたりの部位。バラ肉のエース的存在。店にもよりますが、上〜特上カルビに使用される。美しいサシの入った見た目通りで、脂の甘さと赤身の味のハーモニーが口の中で踊る。別名は「三角バラ」「チャックリブ」。名前が、第1〜6肋骨の部分を三角形に切った形のためサシカツとう名に由来する。1頭から2枚しかとれない希少部位。



サーロイン A sirloin A サーロイン B sirloin B サーロイン C sirloin C サーロイン D sirloin D

牛のリブロースに続く背中の後半部位。言わずもがな、ステーキ肉としてよく使われる牛肉の王様の部位。運動量が少ない部位のため筋肉は少なくきめ細やかで脂を多く含む。食すと、柔らかい肉の中から脂が溶け出し、肉の旨味と脂の甘みが口の中に広がる。別名「ひれした」「ステーキレディー」「ストリップロイン」。【サー・ロインステーキ】の「サー」は、昔の王様(英国王ジェームズ1世)が「この肉はうまい!だから、称号をつけてやる。」と言って「ロイン」という肉に「サー(騎士の称号)」が付いたそう。



カイノミ bottom flap ヘッドバラ boneless short rib バラ山 Rib Finger Meat ソトバラ bleast, short rib

牛の肉の中でもとれに一番近い部位。バラ肉ながらヒレの持つ赤身の柔らかさを兼ね備えた多才な部位。脂、赤身の旨味のバランスの良さは牛肉の中でも最上位クラス。複数回噛むと「肉が溶ける」という感覚を実感出来る不思議なお肉です。霜降りには位置し、肉のような形をしているため「カイノミ」と呼ばれているそうです。



ウチモモカブリ top round シンシン knuckle main muscle カメノコ kamenoko マルカワ marukawa

牛の後ろ脚の付け根内側の部位。牛肉の部位の中で最も脂肪分が少いため、カロリー低めでヘルシーなお肉。肉質に筋はありますが、きめが細かく柔らかい。弾力のあるなめらかな食感が特徴的です。味は癖なく脂もしつこくない、上品な味わいで通好みの部位とも言えます。



シキンボウ eye of round ハバキ habaki トモスネ back shank

牛のソトモモに内包される部位のなかで内側の部分。食感やきめが粗く繊維が多いためやや硬め。脂肪が少ないためヘルシーなお肉といえ、ソトモモの中ではきめが細かい部類に該当します。

前足の内側の肉の部位の総称です。牛の体の構造上、前脚に比重がかかることから、必然的に運動量が多くなり、筋肉が発達しているため、シヤ筋が多いのが特徴です。肉の色はやや濃いめで、きめが粗く硬い肉、シチュやカレーなどの煮込み料理やスープの材料に用いられます。エキス分やゼラチン質が多く、旨味成分が豊富なので濃厚なフイヨンが楽しめます。



牛の肩甲骨にあるミスジの上部。一頭からとれる量は少ない超希少部位。ミスジよりも脂が少なく赤身が多い肉質が特徴。肩肉のもつ旨味と柔らかい食感から脂っこいのは苦手という方にもおススメできる。



牛のリブロースに続く背中の後半部位。言わずもがな、ステーキ肉としてよく使われる牛肉の王様の部位。運動量が少ない部位のため筋肉は少なくきめ細やかで脂を多く含む。食すと、柔らかい肉の中から脂が溶け出し、肉の旨味と脂の甘みが口の中に広がる。別名「ひれした」「ステーキレディー」「ストリップロイン」。【サー・ロインステーキ】の「サー」は、昔の王様(英国王ジェームズ1世)が「この肉はうまい!だから、称号をつけてやる。」と言って「ロイン」という肉に「サー(騎士の称号)」が付いたそう。



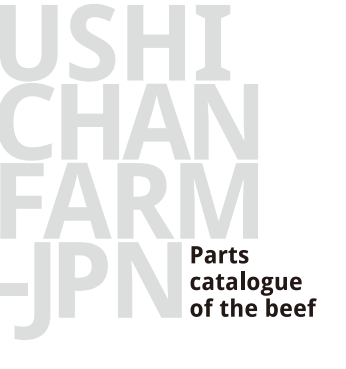
牛の肋骨の内側の肉、腰の下側部分。お肉のなかでは、お肉の骨に近い肉の総称。断面はひたひたの断面がなく、ナカバラと同様に全体をカットして食べることも。牛の呼吸で使われる筋が主たる部位で、肉質はきめ粗く脂肪は多い。筋が硬いため食感はややかた。別名は「トモリ」「カニ」「カニ」「カニ」などとも呼ばれるが、「カニ」とは誤解で、ワラの骨の筋のこと、トモリの肉の付着部を「付カワ」or「筋肉」とも呼ばれています。



牛の後ろ脚の付け根にあるシンシンの外側にあたる部位。マル(しんたま)の中で最もとれる量が少ない部位。柔らかい肉質でキメは細かく、サシは少なめ。口の中で噛むと、赤身の旨味がじわっと広がり、脂が少なめ。



牛の腰(もも)からお尻にかけての部位。肉質は赤身が多く、きめが細かくなめらかで柔らかい。赤身の中にも適度な霜降りがあり、あっさりした脂と濃厚な赤身の味わいが上品な旋律を口の中で奏でます。



USHICHANFARM-JPN

Parts catalogue of the beef

ホルモン



ホホニク(ツラミ)

牛の頬肉（こめかみが含まれることも）の部位。噛んだり嚼いたり牛の部位でもよく動かすため、肉質はややかたため、ゼラチン質が豊富で味が濃厚、脂には独特のコクがある。



タン tongue

一頭からおよそ50cm、約1~2kgほどとれる。タンは先端部を「タン先」、中央部を「タン中」、付け根を「タン元（タン芯）」に分類される。



キカン(ウルテ) tongue

他部位の軟骨と比べてかたいため、包丁で開いて細かく切り込みを入れて出されることが多い。コリコリとした歯ごたえは軟骨の中でもひと味違う個性がある。部位自体には少ないため、食感を味わうホルモンといえる。



ハツ heart

筋繊維が少なく歯切れよく、くさみや脂のしつこさが少ないため、刺身でもよく食べられています。ハツには、疲労回復に役立つビタミンB1、貧血や不眠症に効果があるとされるビタミンB12が豊富に含まれている注目のホルモンです。



ハツモト tongue

牛の大動脈や血管にあたる部位。【別名】「コリコリ」「タケノコ」「白すじ」「タケ」「ミスノミ」。



レバー liver

牛の肝臓にあたる部位。ホルモン（モン）の中でも超メジャーな部位！うまく焼ければとろける食感が味わえる。好き嫌いが分かれますが、ビタミン・ミネラル・タンパク質・鉄分などが豊富で栄養満点。



サガリ hanging tender

牛の横隔膜の肋骨側（下部）にあたる部位。ハラミとほぼ同じですが、南日本の九州ではこちらのほうが認知度が高い。見た目は肉だが副生物と呼ばれる内蔵の部類に該当する。ハラミより取れる量が少ない希少部位。



ハラミ skirt, outside skirt

牛の横隔膜の背中側（上部）にあたる部位。肉質は柔らかく上質になるほど肉厚で霜降りが適度に入る。見た目や食感がカルビに近いので間違えられますが、ハラミはカルビに比べ低カロリーでヘルシーなお肉なのです！



ハチノス the second stomach

牛の胃（4つある胃の中の2番目）にあたる部位。下処理に手間がかかるが、4つある胃の中でも特に味が良いとされている。そのため、中華、韓国、フレンチ、イタリアンなど様々な料理に食材として使われている。



上ミノ the first stomach

胃の中で最も大きく、身は引き締まっていて肉厚でコリコリした歯ごたえがある。胃の中でも特に厚くなった部分を「サンドミノ」または「上ミノ」と呼ぶ。「上ミノ」は中央部分の厚いところ。



ミノサンド

胃の中で最も大きく、身は引き締まっていて肉厚でコリコリした歯ごたえがある。胃の中でも特に厚くなった部分を「サンドミノ」または「上ミノ」と呼ぶ。胃の壁に脂がはさまっている部分を「ミノサンド」の名前でだすこともあります。



ヤン

牛の胃（ハチノス）と胃（センマイ）をつなぐ部位。一頭からわずしか取れない希少部位でもある。鮮度の良いヤンは、アワビのような弾力と甘みのある濃厚な脂が特徴。



ハツモト the third stomach

牛の胃（4つある胃の中の3番目）にあたる部位。焼いても生でもいけるシコシコとした食感のホルモン。脂肪が少なく、鉄分や亜鉛が豊富。



ギアラ(アカセン) the fourth stomach

牛の胃（4つある胃の中の4番目）にあたる部位。脂肪が多く濃厚な味わい、表面は滑らかで薄く柔らかいため、他の胃に比べ噛み切りやすい。



ベラ

ギアラのピラピラの薄い部位。柔らかい食感で脂も少なく食べやすいです。



小腸

ホルモンの中でも脂肪が厚く、こってりなホルモン。コラーゲンがたっぷり女性にも人気がある。ヒモは牛の小腸を裏返して焼いて食べるため、外側はシコシコで噛むと中から脂があふれてくるのです。



盲腸

小腸よりも程よい脂と歯ごたえがあり、肉厚で濃厚な味です。別名、大テツチャン、韓国語でメンチャン。



シマチョウ

牛の大腸にあたる部位。ホルモンを代表するキングオブホルモン。小腸よりも脂は少ないものの、厚みがあり噛みごたえがある。シマチョウの脂は、赤身肉の脂と違いあっさりしているため、箸がすすみやすいと感じます。



large intestine



直腸

牛の直腸にあたる部位。筋肉が発達している部位なので脂肪が少なく、肉厚で独特な歯ごたえがたまらない！



テール tail, oxtail

肉質は筋っぽくってかたいのだが、こくのある濃厚な味わいが魅力的。コラーゲンやタンパク質を豊富に含むため女性からも人気がある。