



肩ロース A chuck A

牛の背中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」



肩ロース B chuck B

牛の背中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」



ネック neck

牛の首筋。赤みて肉質は固い、肉の味は濃厚。煮込み料理、ひき肉の材料に最適。別名は「ねじ」



牛三角 Shoulder

牛の肩から前脚上部、肉質は、運動量が多い部位のため脂肪が少なくややかたため。タンパク質が豊富で、うま味が強い、牛肉の中でもちよっと癖のある面白い部位。



トウガラシ chuck tender

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」「チャックテンダー」



マエスネ front shank

牛の脛脛（ふくらはぎ）の部位。筋が多く硬い部位。肉の味は濃厚。前脚のスネをマエスネ、後脚のスネをトモスネと分けて呼びます。



ブリスケット A brisket A

牛の肩バラ肉の一部で前脚の内側、胸にあたる部位。サンカクの下側にあたる。多くのブリスケットは赤身と脂が半分、なかには赤身だけのブリスケットがあるが、いわゆる激レアでやつです。噛めは噛むほど味のある赤身はぜひ堪能したい。別名は「肩バラ」、「アバラ」、「コーネ（コウネ）」熊本ではコーネは馬のたてがみを指す



ブリスケット B brisket B

牛の肩バラ肉の一部で前脚の内側、胸にあたる部位。サンカクの下側にあたる。多くのブリスケットは赤身と脂が半分、なかには赤身だけのブリスケットがあるが、いわゆる激レアでやつです。噛めは噛むほど味のある赤身はぜひ堪能したい。別名は「肩バラ」、「アバラ」、「コーネ（コウネ）」熊本ではコーネは馬のたてがみを指す



リブカブリ rib cap

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。



リブロース A spencer roll A

牛のロースの真ん中で厚みのある部位。肩ロースとサーロインに挟まれた部位の総称。リブロースの中には、「リブキャップ」「リブロース芯」「マキ」「エンピツ」などの部位が含まれている。牛肉の中でも平均点（キメの細かさ、見た目、旨味、柔らかさ、脂の甘み）が高い優等生。リブとは英語のrib（肋骨、あばら）の意味。



リブロース B spencer roll B

牛のロースの真ん中で厚みのある部位。肩ロースとサーロインに挟まれた部位の総称。リブロースの中には、「リブキャップ」「リブロース芯」「マキ」「エンピツ」などの部位が含まれている。牛肉の中でも平均点（キメの細かさ、見た目、旨味、柔らかさ、脂の甘み）が高い優等生。リブとは英語のrib（肋骨、あばら）の意味。



リブロース C spencer roll C

牛のロースの真ん中で厚みのある部位。肩ロースとサーロインに挟まれた部位の総称。リブロースの中には、「リブキャップ」「リブロース芯」「マキ」「エンピツ」などの部位が含まれている。牛肉の中でも平均点（キメの細かさ、見た目、旨味、柔らかさ、脂の甘み）が高い優等生。リブとは英語のrib（肋骨、あばら）の意味。



ヒレ A full tenderloin A

牛のサーロインの内側にある脛脛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」



ヒレ B full tenderloin B

牛のサーロインの内側にある脛脛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」



ヒレ C full tenderloin C

牛のサーロインの内側にある脛脛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」



ナカバラ short ribs bone-less

牛の肋骨についてのお肉、腹の上側部位の総称。赤身と脂肪が薄い層となって交互に重なっている部位。総称のとおりバラ肉に該当し、脂もたっぷり肉の味も濃厚なこってり感がたまらない部位。別名「中落ちカルビ」「ゲタカルビ」



フランク frank

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。赤身とサンバランスが絶妙。近い部位のカルビに比べ脂肪の量が少なく、くどさがあまりない。別名は「ササミ」「笛肉」「ササバラ」



インサイドスカート inside skirt

牛のバラ肉の内側にあり、牛の横隔膜・ハラミ付近の腹横筋を指す。カルビとヒレの中間的な存在。限りなくハラミに近いバラ肉。バラ肉の持つ適度なコクと、ハラミの近くにある肉の旨味が強いのが特色といえるだろう。別名は「ウチハラミ」



大モモ daimomo

牛の脛脛（ふくらはぎ）の部位。筋が多く硬い部位。肉の味は濃厚。前脚のスネをマエスネ、後脚のスネをトモスネと分けて呼びます。



小モモ komomo

牛の脛脛（ふくらはぎ）の部位。筋が多く硬い部位。肉の味は濃厚。前脚のスネをマエスネ、後脚のスネをトモスネと分けて呼びます。



トモ三角 tri-tip

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ンが入っているが、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。



ランブ sirloin butt

牛の脛脛（ふくらはぎ）の部位。筋が多く硬い部位。肉の味は濃厚。前脚のスネをマエスネ、後脚のスネをトモスネと分けて呼びます。



イチボ ichibo

牛の脛脛（ふくらはぎ）の部位。筋が多く硬い部位。肉の味は濃厚。前脚のスネをマエスネ、後脚のスネをトモスネと分けて呼びます。



ナカニク outside round

牛のソトモモに内包される部位のなかで最も外側にあたる部分。肉質は大部分が赤身で味は濃厚で甘みがあります。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。



小三角 top blade

一頭から約3.0kgしか取れない希少部位で、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」



本ミスジ top blade

牛の肩甲骨の裏側の部位。1頭から2キログラムほどしか取れないセブ部位。セラチン質が多く、うま味が濃厚。肉の厚さで食感が変わる玄人向けな部位。別名は「ハゴイタ」「本三筋」「トップブレード」



上ミスジ

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。



小マクラ

前脚の上部の肉の部位の総称です。牛の体の構造上、前脚には運動量が多いため、筋繊維が緻密なことから、必然的に運動量が多くなり、筋繊維が発達しているため、ミスジよりも脂が少なく赤身が多い肉質が特徴。肉の色はやや濃いめで、きめが粗く硬いため、シチューやカレーなどの煮込み料理やステーキの材料に用いられます。エキス分やセラチン質が多く、旨味成分が豊富なため濃厚な旨味が楽しめます。



肩ロース A chuck lib A

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」。前名は、第1~6肋骨の部分を三角形に切った形のためサンカクとう名に由来する。1頭から2枚しか取れない希少部位。



肩ロース B chuck lib B

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」。前名は、第1~6肋骨の部分を三角形に切った形のためサンカクとう名に由来する。1頭から2枚しか取れない希少部位。



肩ロース C chuck lib C

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」。前名は、第1~6肋骨の部分を三角形に切った形のためサンカクとう名に由来する。1頭から2枚しか取れない希少部位。



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」。前名は、第1~6肋骨の部分を三角形に切った形のためサンカクとう名に由来する。1頭から2枚しか取れない希少部位。



サーロイン A sirloin A

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）」が付いたそうです。



サーロイン B sirloin B

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）」が付いたそうです。



サーロイン C sirloin C

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）」が付いたそうです。



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）」が付いたそうです。



カイノミ bottom flap

牛のウレ肉の中でもとくに一番近い部位。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様な部位。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、真のような影をしているため「カイノミ」と呼ばれているそう。



ヘッドバラ boneless short rib

「内バラ」の一部で、その中でも一番の霜サシが入った部分。味も濃く最も稀少な部位です。味の保証は間違いなし！別名は「ショートリブポンレス」



バラ山 Rib Finger Meat

牛に近い部位ということもあり、骨から出る脂の旨味成分をたっぷり含んでおり、肉の旨味が通常のカルビ（バラ）以上に濃厚な上、1頭からわずか2~3kgほどしか取れない希少部位だと言われています。



ソトバラ bleat, short rib

牛の肋骨についてのお肉、腹の下側部位。お肉の柔らかさでは、お肉の柔らかさの総称。厳密な仕分けの定義がなく、ナカバラとトモバラ全体をカルビととる場合もある。牛の喉で使われる筋肉が溶ける部位で、肉質はきめ粗く脂肪は多く、筋繊維が緻密なため食感は柔らかい。別名は「トモバラ」「カビ」「カビバラ」「ナカバラ」とも呼ばれるが「カビ」とは脂質でバラの骨の間のことで、トモバラの肉の付随物を「ササリ」or「笛肉」とも呼ばれる。



ウチモモカブリ top round

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ないため、カロリー低めでヘルシーなお肉。肉質は赤身が主となるため、サ・肉といった味わいで歯ごたえがあります。



シンシン knuckle main muscle

牛の後ろ脚の付け根、ウチモモより下部にある部分。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。



カメノコ kamenoko

後ろ脚の付け根で、内もより下側の内側にある球状の部分を「したま」と呼びますがその一部です。この部位は総じて肉質がきめがこまかく脂が少なく赤味の旨みが凝縮されています。食感はソフトなのですが、赤味が多いので焼きすぎるとかたくなるので注意が必要です。



マルカワ marukawa

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。



シキンボウ eye of round

牛のソトモモに内包される部位のなかで内側の部分。食感なきめが粗く繊維が多いためやや硬め。ほとんどの霜降りが入っているため、ウチモモに比べ甘い味わいがあるのが特徴。



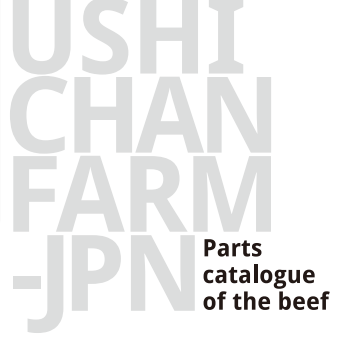
ハバキ habaki

牛のソトモモに内包される部位のなかで大腿骨と頭骨の関節をおおう部分。肉質は筋があるものの、ソトモモのなかでは柔らかい部類。セラチン質が豊富で、なめらかな舌触りと赤身の旨味が特徴的。



トモスネ back shank

牛の脛脛（ふくらはぎ）の部位。筋が多く硬い部位。肉の味は濃厚。前脚のスネをマエスネ、後脚のスネをトモスネと分けて呼びます。



Parts catalogue of the beef