

オージー・ビーフ&ラム カuttingマニユアル

AUSSIE CUTTING MANUAL



**TRUE
AUSSIE
BEEF & LAMB**
オージー・ビーフ&ラム

AUSSIE BEEF & LAMB

INDEX

オージーは、安心と満足をお届けします。	P.2
オージー・ビーフ	P.3
オージー・ビーフの幅広い商品レンジ	P.5
あらゆる世代の健康づくりに——栄養	P.6
食肉取り扱いの基本知識	P.7~12
オージー・ビーフ&ヴィール プライマルカットチャート	P.13~14
オージー・ビーフのメニュー・部位別リスト	P.15~58
オージー・ラム(仔羊)	P.59
ラム肉商品づくりのポイント	P.62
オージー・ラム プライマルカットチャート	P.63~64
オージー・ラムのメニュー・部位別リスト	P.65~76



オージーは、安心と満足をお届けします。 オージー・ビーフ&ラム(仔羊)

豊かな自然と環境に優しさを示す「クリーン&グリーン」。

日本の約20倍もの広大なオーストラリアの大地には、「クリーン&グリーン」の強い意識が根付いています。

燦々とふりそそぐ太陽の光、緑豊かな牧草が一面に広がり、点在する大きな樹木、清らかな水、澄み切った空気…。

その中を家畜たちは自由に歩き回り、自然の牧草を食べています。

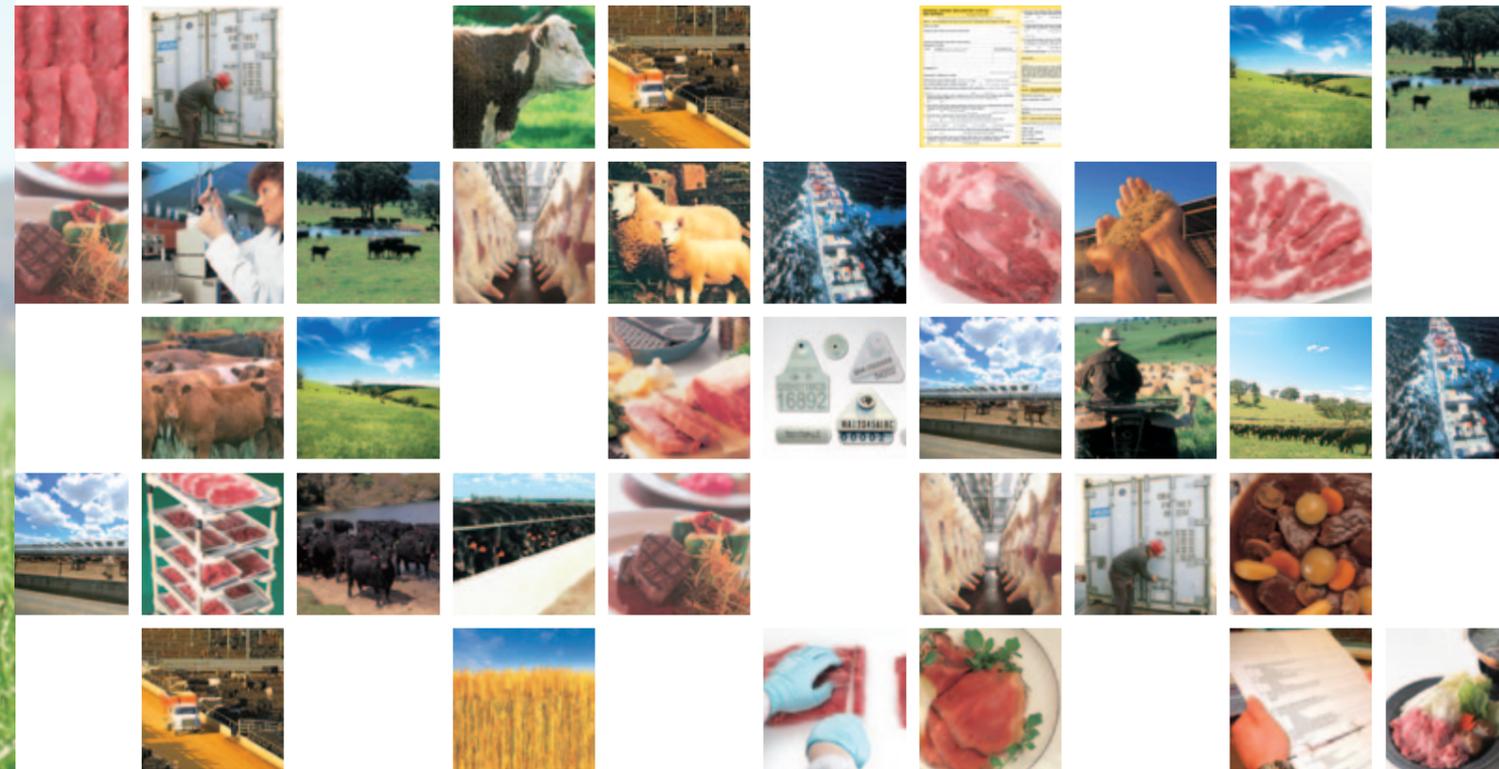
その恵まれたグリーンな環境に加え、オーストラリアでは食肉業界と政府が一体となって、

「クリーンで安全」な食肉の提供を目指しています。たとえば牧草地の化学汚染を防ぐため、

化学物質はすべて記録され、土壌検査を行うほか、飲み水の水質検査も定期的に行われているのです。

自然の恵みと人間のたゆまぬ努力で育まれるオーストラリアの家畜たち。

オージーたちは、自信をもって日本のご家庭の食卓に安心と満足をお届けします。

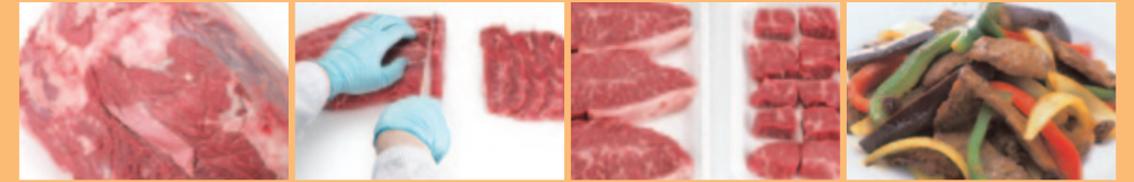
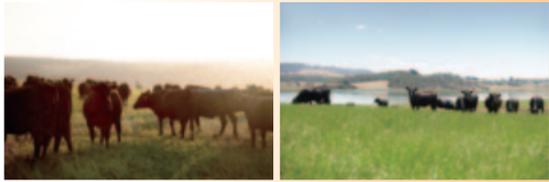


BSEがもっとも起こりえない国。世界的に認められた安全性。

オーストラリアは、現在牛肉・羊肉を100カ国以上の市場に供給する世界最大級の輸出国です。その影響力をオージーたちは、しっかりと受け止めています。1997年、オーストラリアはいち早くTSE（伝達性海綿状脳症）に関連があるとされる肉骨粉を反芻動物への飼料として使用することを禁止する法律を制定し、2001年には、この法律を全ての哺乳動物由来の飼料にまで徹底させています。また1998年には、TSEと似た症状をもつ牛や羊の特定と検査を行う全国TSE監視プログラム（NTSESP）を、全国規模で行っています。さらに、牧場から輸送まで徹底した品質保証プログラムを築き、高品質で安全な食肉づくりに励んでいます。その結果、オーストラリアではこれまでBSE（牛海綿状脳症）の発生がありません。さらに、国際獣疫事務局（OIE）により「無視できるリスク国」と認定されています（2007年）。オーストラリアの食肉は安全であると世界的に認められているのです。

AUSSIE BEEF

オージー・ビーフ 商品づくり



このオージー・ビーフ&ラムカッティングマニュアルをご活用いただく業界各方面の方のために、どのようなメニューがどの部位から商品化されるか、またどの部位からどのようなメニューが商品化されるかをとりまとめたもので、それぞれのメニューや部位から、商品づくりのページが検索できるようになっています。オージー・ビーフの幅広い商品レンジとさまざまな部位を選べることにより、消費者に対して幅広いメニューの選択肢を提供することができます。オージー・ビーフ活用による料理メニュー、精肉商品づくりに是非ともご活用ください。

オージー・ビーフの幅広い商品レンジ

一口にオージー・ビーフと言っても、その種類は大きく「グラスフェッド」と「グレインフェッド」に分けられます。

【グラスフェッド】

グラスフェッドは、自然の牧草を食べながら飼育されているので、無駄な脂肪がありません。赤身が多く、あっさりした味わいが特徴です。



牧場

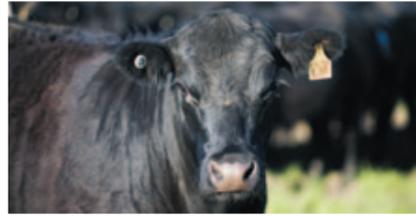
【グレインフェッド】

グレインフェッドとは、フィードロット（肥育場）で栄養価の高い穀物飼料により肥育されたやわらかくジューシーな牛肉のことです。日本人好みの霜降りが入ったグレインフェッド・ビーフは、日本市場向けに特別に開発されました。肉牛に与える穀物は、自社農場で栽培する他、購入する場合には「飼料出荷者証明書」（P.5参照）の提示を求め、安全な飼料だけを牛に与えています。



フィードロット

オーストラリアにおける主な肉牛の品種



アンガス種



ヘレフォード種



ショートホーン種



サンタガトルーダス種

飼料作物のおもな種類

牧草

イネ科、マメ科の植物を単独もしくは混播し、肉牛に良質な牧草を与えています。地域や季節により牧草の種類は異なります。



ライグラス



フェスク



ルーサン

穀物

蒸して圧片し、消化しやすい状態にして肉牛に与えています。トウモロコシは、サイレージにして与えています。フィードロットや季節により穀物の種類は異なります。



小麦



ルーピン



ソルガム



大麦



トウモロコシ

あらゆる世代の健康づくりに——栄養

健康的な体づくりに欠かせない良質なたんぱく質をはじめ、ビタミンやミネラル類など必須栄養素を豊富に含むオージー・ビーフ。育ち盛りのお子さまから肥満が気になる大人、食が細くなりがちなお年寄りまで、すべての世代にさまざまな恩恵をもたらします。

必須栄養素が豊富でヘルシー。老若男女を問わず幅広い健康効果。

オージー・ビーフは、心身の発育や健康維持に不可欠な良質な「たんぱく質」や「ビタミンB群」を豊富に含む栄養価に優れた食材。さらに、貧血防止や記憶力・集中力アップに効果的な「鉄」、そして、成長を促進し、免疫力を高める「亜鉛」といった必須栄養素も豊富です。

また、過度な摂取が健康の阻害要因となる脂肪やナトリウムが比較的少ないオージー・ビーフは、赤身が多いヘルシーな食肉。豊富に含まれるたんぱく質は炭水化物よりも満足感が高く、脂肪の代謝を助けるカルチニンを多く含んでいるためエネルギー燃焼効果も期待でき、ダイエットやメタボリック症候群の解消にも有効です。こうした多岐にわたるオージー・ビーフの栄養面の優位性は、乳幼児から青年、成人、高齢者の方まで、世代や性別を問わず、あらゆる人の健康づくりに役立っています。

すくすく育つ成長期のお子さまへ豊富な鉄や亜鉛で健やかな発育。

母乳から離乳食へ移る離乳期の乳幼児や成長期のお子さまたちには、鉄や亜鉛といった不足しがちな必須栄養素を豊富に含むオージー・ビーフがおすすめです。例えば、離乳食にはひき肉を野菜と合わせたり、成長期のお子さまたちには薄切り肉を使用したりするなど食べやすさを工夫して、定期的に牛肉を摂取できるようにしましょう。

ダイエット・妊娠中の女性の方へ効率的な鉄・亜鉛摂取で貧血を予防。

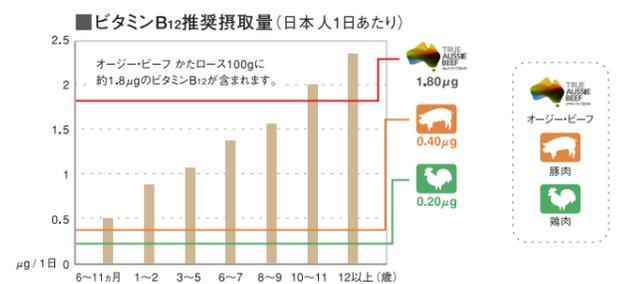
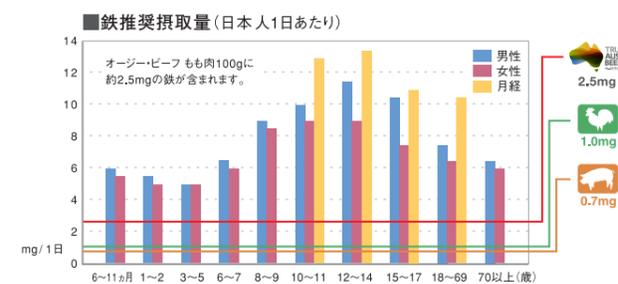
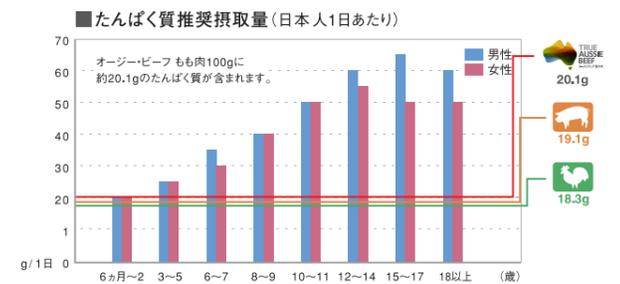
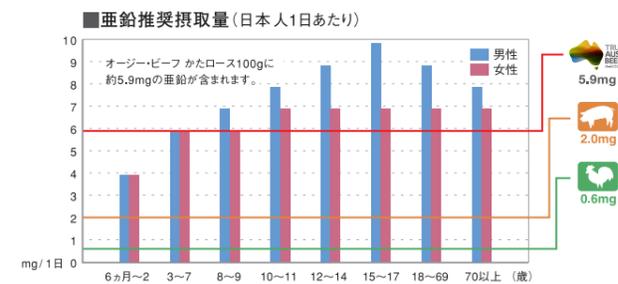
ダイエットによって日本の若い女性の2~3割が陥っているといわれる鉄・亜鉛欠乏症。認知機能や妊娠の成否に影響を及ぼすほか、妊娠出産期の女性の1~2割が鉄不足による貧血症を発症しています。そこでぜひ食べてほしいのが、少量でも鉄や亜鉛などの必要量を摂取できるオージー・ビーフ。女性たちの健やかな毎日を支える強い味方です。

体重が気になる成人期の方へ良質のたんぱく質で肥満を防止。

赤身が多いオージー・ビーフは、たんぱく質が豊富で満足感も高いため、日本の成人に多いメタボリック症候群の予防・改善に効果的です。さらに、必須栄養素の鉄や亜鉛、ビタミンB群も豊富なため、他の多くの食材に比べて、各栄養素の推奨摂取量を効率的に摂取することが可能。確かな栄養補給とともに、健康的な体重の維持にも貢献します。

食が細くなりがちの高齢期の方へ必須栄養素の摂取不足を解消。

若い頃に比べて食べる量が減る高齢者は、必須栄養素を食物から摂取しにくくなるもの。他の食材よりも体内に吸収されやすい鉄や亜鉛、ビタミンB₁₂を豊富に含むオージー・ビーフは、栄養素的に最もリスクの高いシルバー世代の方にこそ日常的に食べてほしい食材です。ひき肉や煮込みなど、料理方法次第で、より食べやすくなるでしょう。



※グラフデータ出典：オージー・ビーフ、豚肉、鶏肉の亜鉛・鉄・たんぱく質の数値は「日本食肉消費総合センター」から。豚肉、鶏肉のビタミンB₁₂の数値は「五訂食品標準成分表」から。オージー・ビーフのビタミンB₁₂の数値はWilliams P, Droulez V, Levy G and Stobaus T のレポートから。

商品づくり

食肉取り扱いの基本知識

1. 温度管理の徹底とドリップ除去

小売段階でのおいしさの提供は、お客様の視覚に訴える売り場づくり、商品づくり、盛り付け技術と肉の発色状態にあります。肉の色は、肉中に含まれている色素タンパク質ミオグロビンと血液由来のヘモグロビンによるもので、肉中の割合はほぼ7:3です。新鮮な肉の切り口は、ミオグロビンによる紫赤色を呈し、空気に触れることにより明るい赤色に変化します。この現象をブルーミングとよびます。これは、ミオグロビンが空気中の酸素と結合してオキシミオグロビンに変化するためです。またさらに長く放置しておくとも肉色は、赤色から褐色に変化します。これは鉄イオンが酸化され、メトミオグロビンを形成するからです。



切ったすぐの状態 発色した状態

このような肉色の変化の促進要因は、温度、紫外線、酸素、PH、熟成度合い、微生物の増殖程度などがあります。オーストラリア産の牛肉等の日本までの輸送期間は約2~3週間程度（船便）です。この輸送期間中食肉は低温で熟成され、ユーザーに届けられます。一般的に熟成期間における食肉の発色は、商品化後比較的早く、その分退色も早くなります。そこで肉色を少しでもブルーミング状態に保つためには、温度管理の徹底とドリップ除去が重要なポイントになります。

温度管理については、バックヤードでの部位の滞留時間を極力短くするため、原料部位は冷蔵庫から小出しにすることや商品化のスピードアップ、商品化後の即冷却の徹底、売り場での温度管理が重要です。ドリップ除去は、包装開封後のドリップ除去はもちろんのこと、まな板上にドリップを極力つけないようにすることです。（ドリップの除去は後述）また、冷蔵庫内に部位を保管する場合は、部位と部位を重ねることによる圧縮ドリップの産出を極力おさえるよう棚に部位を置くことも大切です。



①部位の開封はバットの中で行い、ドリップがまな板に付かないようにする



②フキンで部位の表面のドリップを拭き取る



③部位をミートペーパーで包み、即冷蔵庫で冷却する(30分程度)①②で除去できない表面のドリップを除去するため

3. グラスフェッドビーフ 商品づくりのポイント

グラスフェッドビーフは、肉質的にややドリップの産出があります。よって商品化する際は、下の写真の「③部位をミートペーパーで包み、即冷蔵庫で冷却する（①②で除去できない表面のドリップを除去するため）」の時間をやや長めに行うことが必要となります。また、商品化したすべてのトレーに吸水紙を敷き、商品からのドリップ産出による見栄えの低下や変色の抑制にあたります。



④冷蔵庫で冷やし込み後、すじひき・整形を行う

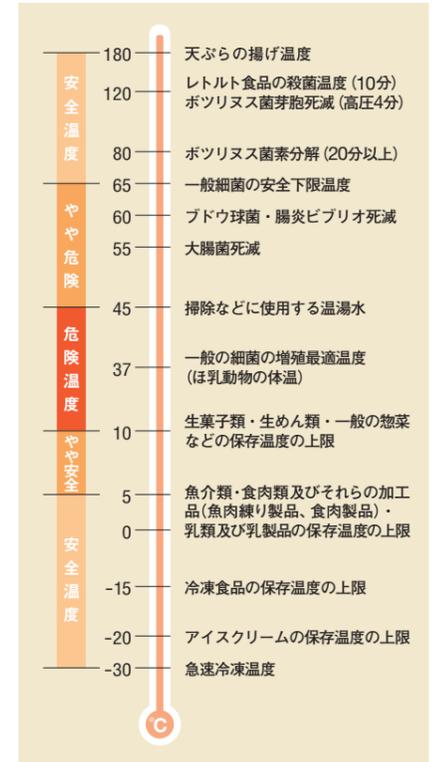
4. 衛生管理

食肉の衛生的な取り扱いには、3つの基本原則があります。第一には「清潔」これは「細菌や有害物をつけない」ことで、原料肉が衛生的で作業場や設備を清潔に保ち、機械・器具は清潔であること。つまり食肉取扱者の衛生観念ということにあてはまります。第二は「迅速」、これは「細菌が増殖する時間を与えない」ことで、小割・すじひき等の処理、商品化のスピードアップです。第三は「冷却」、これは「細菌に活動しやすい温度を与えない」ことで、処理、商品化後の迅速な冷却がこれにあたります。また、この3原則をより具体的に示した食肉の衛生的な取り扱い12ポイントを次にあげますと、

- ①作業場はいつも清潔、乾燥
- ②機械・器具の洗浄・消毒はいつも十分
- ③畜種別専用機械・器具の使用
- ④整理整頓、定位置管理
- ⑤身体の異常はすぐに報告
- ⑥清潔な着衣、帽子の着用
- ⑦手洗い、消毒はこまめに実施
- ⑧原料、製品の未包装保管の厳禁
- ⑨商品の受け入れ、販売時の適正表示の確認
- ⑩冷蔵庫内は畜種別に原料、商品などを区分して保管
- ⑪作業場、冷蔵庫の温度管理の徹底
- ⑫迅速な作業

となります。食肉取扱者は、衛生管理は商品のひとつの要件であることを認識し、衛生管理を実践しなければなりません。

食品保存の安全温度と危険温度帯



出典：東京都衛生局発行(1990年)「食品衛生Q&A」



⑤商品化後、包装し即冷蔵庫で冷却する



⑥売り場へ

Primal Cuts

プライマルカット

プライマルカットのポイント

プライマルカットとは、枝肉を部位別に分ける作業から脱骨・整形、用途別に小割り・すじひきする作業までの意味で、精肉商品づくり、つまりリテールカットの前処理という意味です。この作業でポイントになることは、リテールカットの最終目的である用途にどのように小割り・すじひきするかということで、このことから各部位を肉質・食味（食感）別に仕分けるといえることがいえます。

肉質・食味（食感）別を考えるとときには、部位を筋肉としてとらえ各部位が枝肉のどの部分にどのように付着していたかを考えることにより、その部位がどのように運動しているか（よく運動しているか、していないのかなど）や各部位を構成している筋肉（赤身）、脂肪、すじなどの構成割合などをポイントにします。この意味から、部位を肉質・食味（食感）別に仕分け用途別にすることは、すじを境に分割し、小割り部位毎に仕分けプライマルカットすることが大切になってきます。



Retail Cuts

リテールカット

1. リテールカットのポイント

リテールカットは精肉商品づくりの意味です。このリテールカットにより数々のアイテム（品目）が出来上がりますが、このリテールカットの目的は、第1に部位のおいしさを引き出すこと、第2に部位の特徴を活かし、用途にあった商品の提供をする、第3に売れる商品をつくることです。つまり、リテールカットとは、ただ単に部位を切身・スライス等の商品形態にするという意味ではなく、部位の特徴とそのおいしさを引き出し、用途別に商品をお客様に提供していくことです。このためにリテールカットのポイントは、

- 1 用途にあった部位を選択する
- 2 すじや脂肪の付着度合い（用途にあった柔らかさや味を引き出すため）
- 3 カットの方向（肉の繊維に対してどう切るのか）
- 4 厚さ（何センチ・何ミリなのか）と大きさ（サイズ、表面の面積）

ということになります。

ただ部位を切れば商品になるという考え方を改め、この4つのポイントを頭に入れて、お客様の立場に立った商品づくり、商品開発を行い、おいしい肉をお客様に提供することを日ごろから心掛けることが大切です。

2. 形態別商品づくりのポイント

精肉商品づくりは、基本的に

- 1 ブロック
- 2 切り身
- 3 スライス
- 4 角切
- 5 ひき肉（ミンチ）

の5種類で、各商品形態別の商品づくりのポイントは次のとおりです。



1 ブロック

第一にブロック肉を提供する際、まず部位の特徴と調理方法を十分に考えて商品を提供することが大切です。例えば代表的料理のローストビーフは、使用部位としては、小割り部位の中にすじの少ない、ロイン、もも系の部位を多く用いるのが一般的です。なぜならすじが入っていれば、調理の段階ですじが硬くなりそれによって商品価値を損ねてしまう場合があるからです。このため、焼き物、煮物、蒸物など調理メニューにあった部位を選択することが大切です。

第二に量目と売価です。ボリューム感を意識し過ぎて、ブロック当たりの量目が多くなりすぎたり、売価が高くなり過ぎてしまえば、売れる商品とはなりません。また、家庭での調理器具の大きさや家族人数などを考えることもポイントです。

第三に「商品の美しい顔をお客様に見せる」ということです。このことを技術的に見れば、切り口の美しい部分を整った形でお客様の目の前に出すということです。そのためには、ブロック肉の提供においても用途の大きさに合わせた柵取りの技術が重要になってきます。



1 ブロック

2-イ 焼肉用



2-ア ステーキ用

2 切り身

ア. ステーキ用

第一に部位の選択です。ステーキは、一般的に部位そのものの味である「ジューシーさ」と、柔らかさを兼ね備えた部位を選択することです。

第二に厚さと量目です。部位そのものの味、「ジューシーさ」は、ある程度、肉に厚みがないと焼く段階で肉汁が出てしまい旨みを失ってしまいます。そのためには、大きさより、厚みを重視したカットングをするように心掛けることがポイントです。特にもも系部位の赤身肉は、薄くカットングしてしまうと、肉がしまって硬くなってしまふことが多く、厚みと量目を考えてミニステーキ用、サイコロステーキ用として提供します。

第三に商品の顔です。同じ売価のステーキ用商品の顔が1枚1枚違わないように、脂肪とすじの付着状態、大きさを揃えることが大切です。

イ. 焼肉用

ステーキ用同様、第一は部位の選択です。焼肉用の使用部位は、大きく分けて赤身部位とシモフリ状態の部位に分けることができます。赤身部位とシモフリ状態の部位の熱の伝わり方等を比較してみると、シモフリ状態のものは、脂肪が肉の中に入っている分だけ熱の伝わり方は赤身部位に比べて緩やかで、ジューシーさの点からいっても一般的に勝っています。このことから、赤身部位を使った焼肉用商品づくりで注意することは、ある程度肉自体が柔らかく、焼肉用の厚さ（一般的に5ミリ程度）にカットングできる部位を選ぶことがポイントとなります。また、シモフリ状態の部位の中にも脂肪の質が柔らかい部分と多少硬いものがあるので注意をしてカットングする必要があります。

第二に商品の大きさ（サイズ）です。焼肉用の肉は、箸を使って一口で食べられるくらいの大きさがよいです。これは、あまり大きすぎると口の中で、何回もかまなくてはいけなくなり、そのことによって硬さを感じてしまうことがあるからです。第三に第二のポイントに関連することですが、原料肉の柵取りに十分注意をすることです。柵取りの仕方が悪いと断面の大きさの違った焼肉用の商品ができ、商品の見栄えを悪くするのはもちろんのこと、ロスにもつながるからです。

Retail Cuts

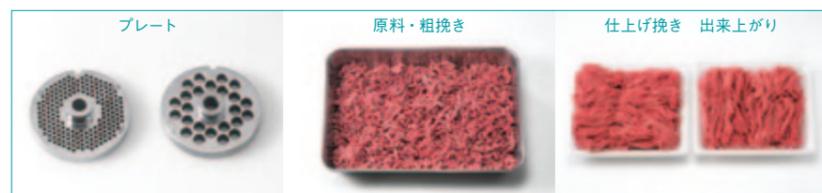
リテールカット

3 スライス肉

スライス肉の料理用途は、煮物や焼き物などかなり幅広いですが、やはり部位の特徴を用途に結び付ける意味からも、第一は用途に応じた部位の選択になります。例えば煮物の場合（すき焼き等）は、肉から「だし」を出して、その「だし」の味や香りを楽しむといったことです。したがって、牛肉ではシモフリや筋間脂肪の入りやすい「かた系」や「リブロース」、「ともばら」といった味の濃い「だし」の出る部位を選択することが基本となります。第二に用途にあった厚さでスライスすることです。すき焼き用、しゃぶしゃぶ用に提供される際のスライス肉の厚さは当然違います。料理用途を考えた厚さで提供することです。



3 スライス肉



5 ひき肉

4 角切

ア. 角切は、カレー用、シチュー用といった料理用途の材料としてよく使われます。料理用途に対する部位の特徴は、カレー用は、多少脂肪の入っている部位、シチュー用は赤身が多い部位を使用したほうが、その目的にあっています。また、煮込み時間を考えて、一つ一つの大きさを揃えることも大切です。イ. ステーキ用商品群にサイコロステーキ用がありますが、これも角切の形状で提供する商品の一つです。この商品は、ステーキを手軽に料理してもらえるように、また、箸で手軽に食べてもらえるようにと商品開発されたものですが、肉質的には十分ステーキで食べられるが、肉の形やサイズが多少悪いものでも角切にカットして提供できるなどロス対策としての利点もあります。

5 ひき肉

ひき肉は部位により味・用途が違ってくることは言うまでもありませんが、ひとくちに「ひき肉」といっても、グランドミート（部位別のひき肉）、ミンチ（トリミングミートをひき肉にしたもの、整形や小割・すじひき作業中に出てきた小肉）、パティ（ひき肉に野菜や調味料を混ぜ合わせ味付けしたもの）の3種類に大きく分けることができます。ひき肉を商品化するときの工程は、①原料肉をチョッパー（ひき肉機）に入る大きさにカットする。②粗挽き用のプレートでチョッパーにかける。③冷蔵庫に入れ冷やす。④予冷後、仕上げ用のプレートでチョッパーにかけ、盛り付ける。という工程になります。ひき肉は、精肉商品の中でも最も温度管理が難しく、チョッパーの性能にもよりますが、刃の切れ味が悪く、馬力の小さいものでは、肉を練ってしまうため、場合によっては一度に5℃以上、肉温を上昇させてしまうことがあります。そのため、原料肉は予め温度を低くしておくことが大切ですが、あまり低すぎると、原料肉が堅すぎてチョッパーが動かなくなったり、ひき肉が発色しなかったりするので、原料肉の温度は、一般的に-2℃~-4℃程度が望ましいと考えられます。なお、ひき肉商品のバリエーションは、一般的に畜種、品種、部位、赤身率、プレートサイズ、畜種混合割合などに分けることができます。

3. リテールカットの方法と種類

リテールカットのポイントの一つであるカットの方向（筋肉繊維に対してどのように切るのか）は、おいしさや柔らかさを引き出すことや商品サイズをつくるうえからも重要です。ここでは、基本的なカット方法と種類について解説します。

1 ステーキ・カット

肉の繊維の方向に対して直角に切ることをいい、一番多く使われる方法です。また、肉の柔らかさを引き出すための基本的なカット方法で、幅広い用途に利用できます。この方法の特徴は、肉の繊維に対して直角に切ることで、肉の中心まで早く熱が伝わることです。

2 カツ・カット

肉の繊維に対して平行に切る方法です。特徴はステーキ・カットと違い、熱が肉の中心までゆっくりと伝わるということで、油を多く使った料理（カツ、フライ、炒め物）などの用途に適切で、もも系部位などの赤身系部位によく使われます。

3 ソテー・カット

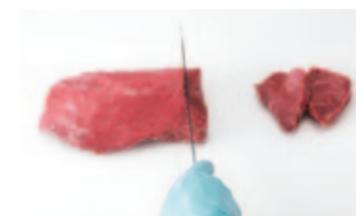
肉の繊維に対して斜めに切る方法です。ステーキ、カツカットの中間のカットということにもなり、熱の伝わり方も両者の中間です。また、このカットを利用することによって肉の表面積が比較的無いものでも、斜めにカットすることにより表面積が広がるので、肉の厚みのない部位で、比較的柔らかい部位を焼肉用としてカットする時によく使われる方法です。

4 ダイス・カット

カレー、シチュー用のカット方法としてよく使われるサイコロ状にするカット方法です。注意する点は、大きさを揃えるということで、これは一度の料理で同じ時間をかけた場合に、大きさが違っていれば出来上がり状態が違ってきますし、また見栄えも良くないからです。また、肉質的に柔らかい部位の端材などをサイコロ状にカットした「サイコロステーキ用」といった品目がこのカット方法によるものです。

5 スティック・カット

肉の繊維に対して平行に切り、棒状にする方法です。代表例は、中華料理のチンジャオロース用などに利用されますが、やや幅を広くカットしてフライ用や野菜炒め用としても利用できます。



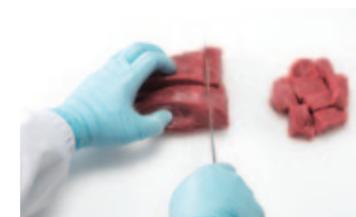
1 ステーキ・カット



2 カツ・カット



3 ソテー・カット

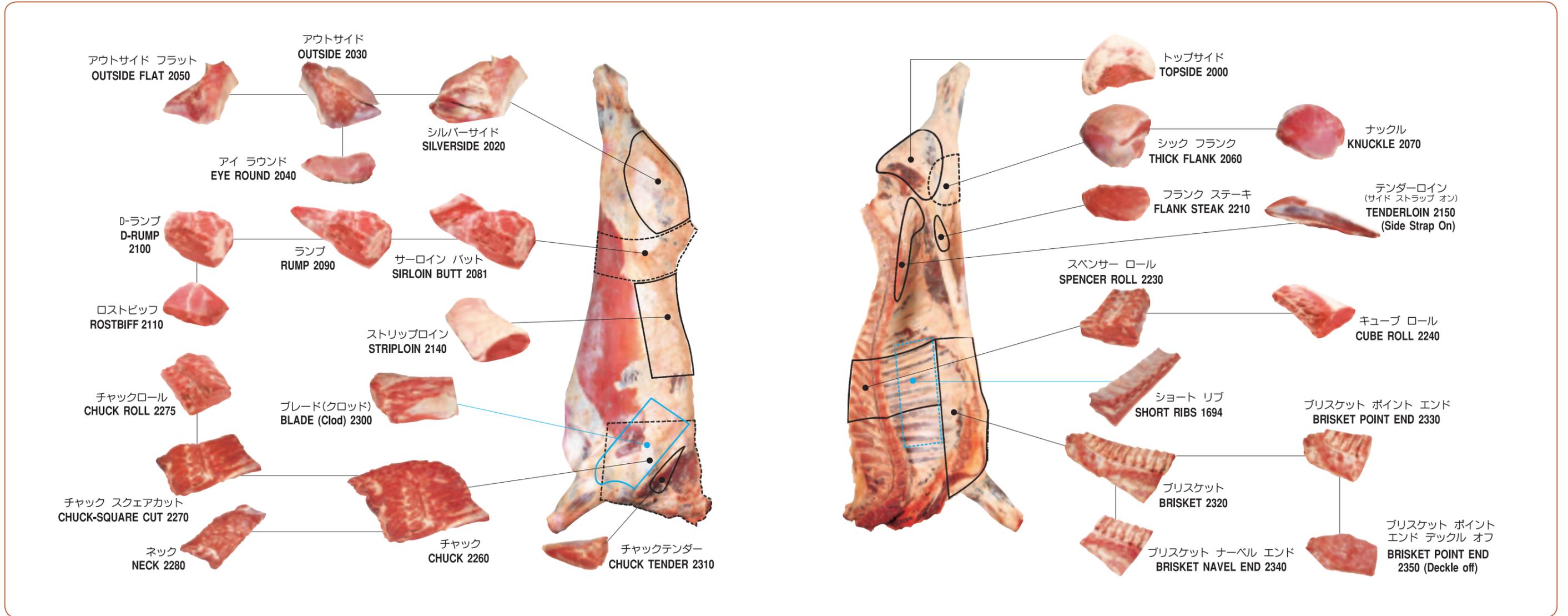


4 ダイス・カット

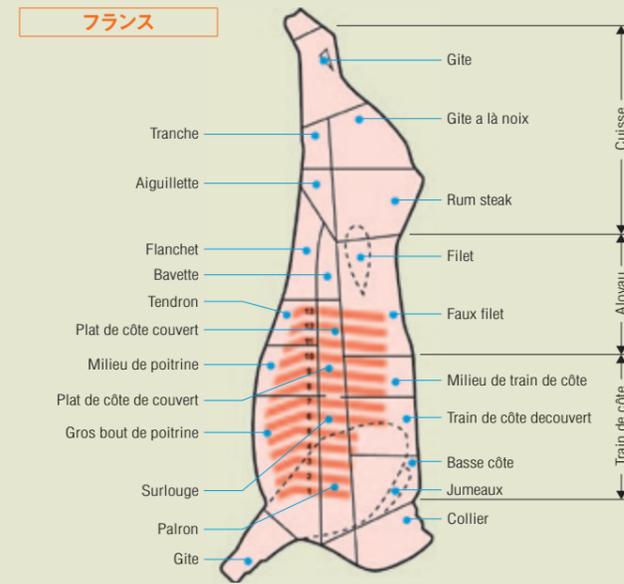
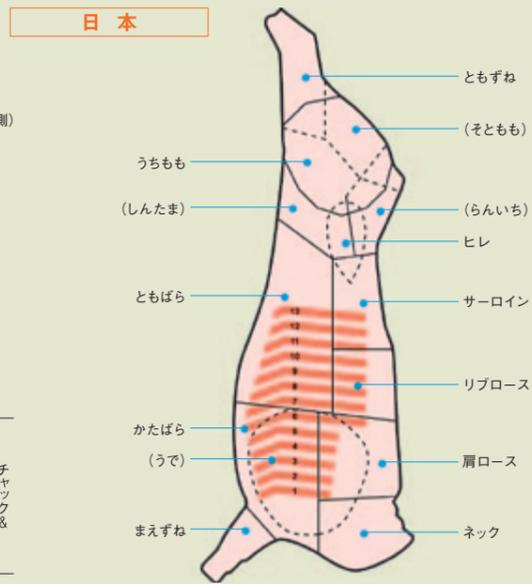
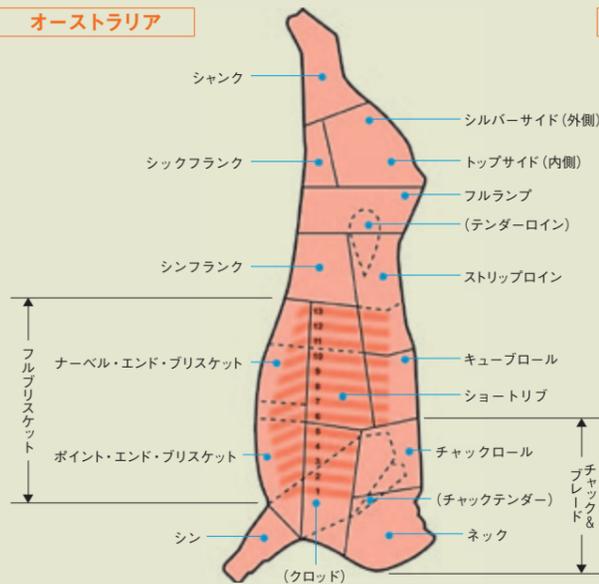


5 スティック・カット

オーギー・ビーフ&ヴィール プライマルカットチャート



牛肉カットチャート—オーストラリア・日本・フランスの比較



www.ausmeat.com.au
 ©COPYRIGHT AUS-MEAT LIMITED 2002.
 ALL RIGHTS RESERVED.

オージー・ビーフのメニュー・部位別リスト

メニュー	P.17		P.19		
	ロースト Roast		ステーキ Steak		
	レギュラー Regular	シンスライス Thin Slice	フルカット Full Cut	ミニカット Mini Cut	ダイスカット Dice Cut
部位					
ロ イ ン	テンダーロイン	P.57	P.57		
	キューブロール	P.55	P.55		
	ストリップロイン	P.56	P.56		
も も	トップサイド	P.37 / P.40	P.37 / P.39 / P.40		
	ランプ	P.45 / P.47	P.45 / P.47 / P.48		
	シックフランク	P.43	P.42 / P.43		
	シルバーサイド/アウトサイド	P.50			
か た	チャックロール	P.27	P.27		
	クロッド	P.33	P.33 / P.34		
	チャックテンダー	P.35			
ば ら	ポイントエンドブリスケット				
	ナーベルエンドブリスケット				

P.18	P.21	P.20	P.23	P.24	P.25	P.26
タタキ Tataki	焼肉・BBQ Yakiniku・BBQ	フライ・カツ Schnitzel	すき焼き Sukiyaki	しゃぶしゃぶ Shabu Shabu	炒め物 Stirfry	煮込み Slow Cook
P.57	P.57	P.57			P.57	
	P.55	P.55	P.55	P.55	P.55	
	P.56	P.56	P.56	P.56	P.56	
P.37 / P.39	P.37 / P.39	P.37 / P.39		P.37	P.37 / P.39 / P.40	P.40
P.45 / P.47 / P.48	P.45 / P.47 / P.48	P.47	P.47 / P.48	P.47 / P.48	P.45 / P.47 / P.48	P.45 / P.47 / P.48
P.43	P.41 / P.42 / P.43	P.43	P.41 / P.42 / P.43	P.43	P.43	P.41 / P.42 / P.43
P.50		P.50	P.50	P.50	P.50	P.50
P.27 / P.29 / P.30	P.27 / P.29	P.27 / P.29 / P.30	P.27 / P.29	P.27 / P.29	P.27 / P.29 / P.30	P.27 / P.29 / P.30
P.33 / P.34	P.33 / P.34	P.33	P.33 / P.34	P.33 / P.34	P.34	P.34
P.35	P.35	P.35			P.35	
	P.51	P.51		P.51	P.51 / P.52	P.51 / P.52
	P.53 / P.54		P.53	P.54	P.53 / P.54	P.53 / P.54

ロースト Roast



プライマル



リテール



ポイント



- ①ローストは肉質が柔らかいロイン、もも系などの部位を選択しますが、出来上がり後の目的用途別に部位を選択し、付加価値づくりにあたります。
- ②ローストは、部位の柔らかさの程度を活かして、スライスの厚さ、サイズを変えて提供をします。

タタキ Tataki



プライマル



リテール



ポイント



- ①タタキは、衛生管理に十分注意し、商品づくりにあたります。
- ②タタキは、赤身部位と霜降り部位を活用して味別に提供します。
- ③タタキは、ある程度、部位自体が柔らかく、3ミリ以上の厚さにカットできる部位を選ぶことがポイントです。

ステーキ Steak



フルカット

ミニカット

ダイスカット

プライマル



リテール



ポイント



- ①ステーキは柔らかさとジューシーさがポイントになります。この意味から部位の選択が重要なポイントになります。
- ②柔らかさを正確に引き出すために、ステーキカットを活用します。
- ③ジューシーさを引き出すために肉の厚みがポイントになります。
- ④ステーキは、ごちそうにランクされるメニューですが、サイズ(厚さや大きさ)を変化させ、おかず、つまみメニューとしても提供します。

フライ・カツ Schnitzel



プライマル



リテール



ポイント



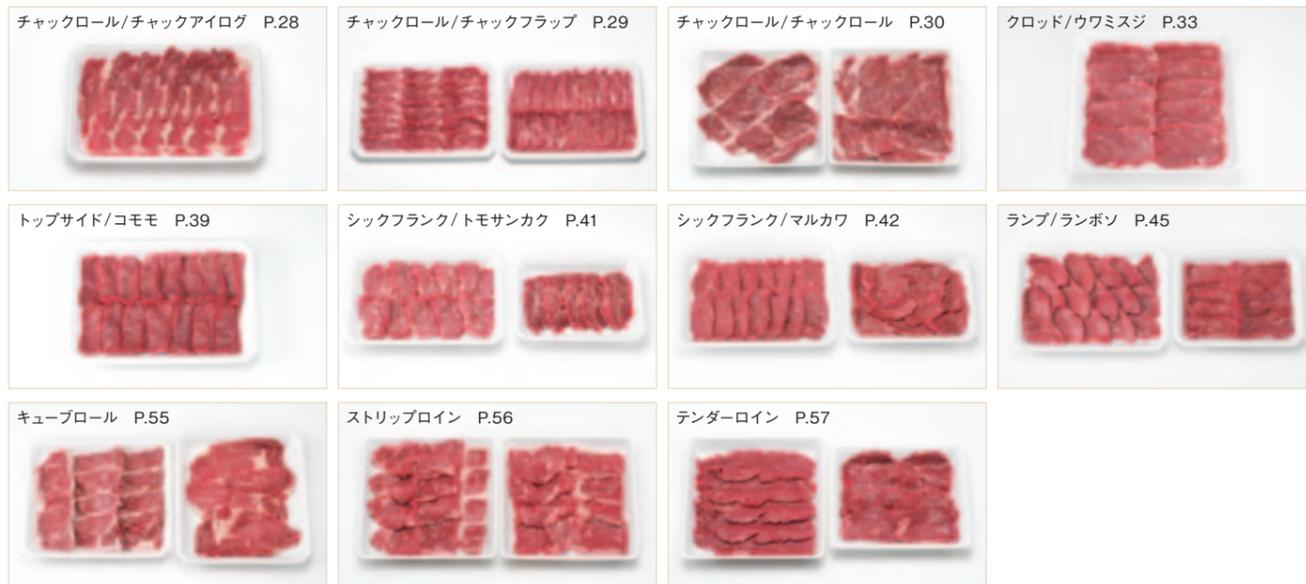
- ①フライ・カツは、赤身の部位を活用するのに最適です。
- ②基本的に柔らかさを引き出すために、ステーキカットを活用しますが、スティックカットを活用し、食べやすさを強調することも重要です。
- ③衣を付けることで、部位のジューシーさをとじこめることができ、また表面の直接の炭化を防ぐことで赤身部位の柔らかさを引き出せます。
- ④スライス商品を活用したフライ&カツの提供もおもしろいです。



プライマル



リテール



ポイント



- ①ステーキ同様部位の選択が重要で赤身部位と霜降り部位を分けて、用途に応じて使い分けることができます。
- ②赤身部位はある程度、部位自体が柔らかく、5ミリ程度の焼肉用の厚さにカットできる部位を選ぶことがポイントです。また、食べやすさを引き出すためには柵取りの方法がポイントになります。
- ③霜降り肉は、熱の伝わり方が赤身に比べて柔らかく、ジューシーさが引き立ちます。
- ④食べやすさを引き出すためには「ひとくちサイズ」を考えた柵取りの方法がポイントになります。



プライマル



リテール



ポイント



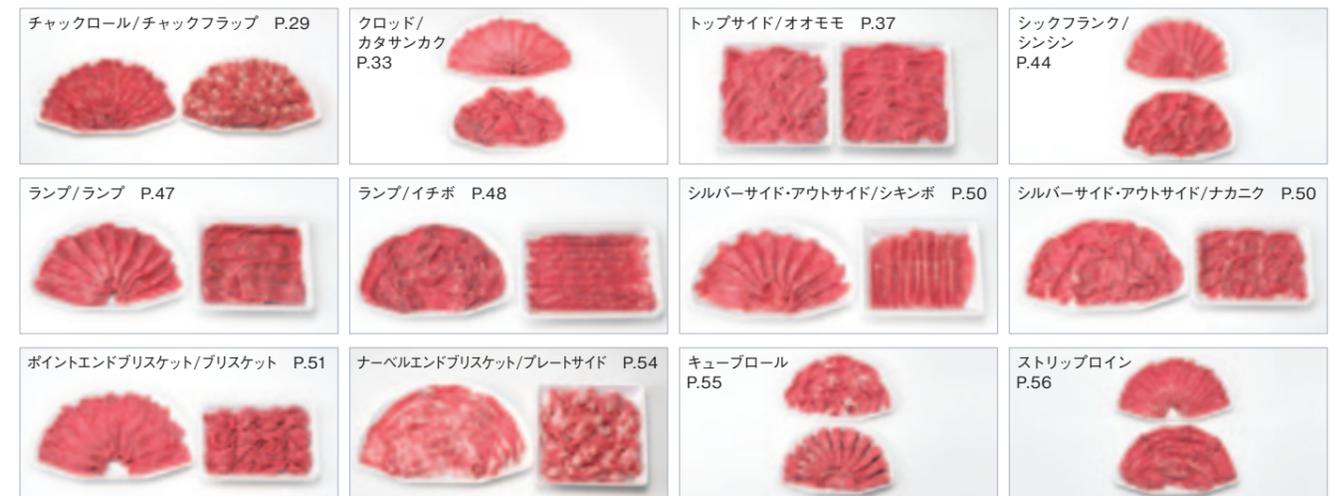
- ①すき焼きは肉から「だし」の味や香りを楽しむ料理のため、霜降りが入りやすいか系やキューブロール、ナベルといった「味」のある部位を選択することが一般的です。
- ②すき焼きは、提供する際の厚さは部位により多少違うので、部位の肉質を考え商品化にあたるのがポイントです。
- ③部位の柔らかさを引き出すためには、ステーキカット（筋繊維に直角に切る）によるスライスがポイントです。



プライマル



リテール



ポイント



- ①しゃぶしゃぶは、霜降り部位、赤身部位それぞれ味の特徴を生かして提案することができます。
- ②しゃぶしゃぶは、提供する際の厚さは部位により多少違うので、部位の肉質を考え商品化にあたるのがポイントです。
- ③部位の柔らかさを引き出すためには、ステーキカット（筋繊維に直角に切る）によるスライスがポイントです。

炒め物
Stirfry



プライマル

 チャックロール P.27	 クロッド P.31	 チャックテンダー P.35	 トップサイド P.37
 シックフランク P.41	 ランプ P.45	 シルバーサイド/アウトサイド P.49	 ポイントエンドブリスケット P.51
 ナーベルエンドブリスケット P.53	 キューブロール P.55	 ストリップロイン P.56	 テンダーロイン P.57

リテール

 チャックロール/チャックロール P.30	 クロッド/カタサンカク P.33	 クロッド/ミスジ P.34	 チャックテンダー P.36
 シックフランク/カメノコ P.44	 シルバーサイド・アウトサイド/ナカニク P.50	 ナーベルエンドブリスケット/ナーベルエンドブリスケット P.53	 ナーベルエンドブリスケット P.54
 キューブロール P.55	 テンダーロイン P.57		

ポイント



- 炒め物は、主に切り落としを活用しますが、赤身部位を中心としたもの、赤身部位と脂肪がある部位とミックスしたもので用途別に提供することがポイントです。
- 炒め物は、いろいろな用途に活用できるよう、スライスはやや薄め（1.5ミリ程度）に商品化します。

煮込み
Slow Cook



プライマル

 チャックロール P.27	 クロッド P.31	 トップサイド P.37	 シックフランク P.41
 ランプ P.45	 シルバーサイド/アウトサイド P.49	 ポイントエンドブリスケット P.51	 ナーベルエンドブリスケット P.53

リテール

 チャックロール/カタコブ P.30	 クロッド/コサンカクとミノウデ P.34	 トップサイド/カプリ P.40	 シルバーサイド・アウトサイド/ナカニク P.50
 ポイントエンドブリスケット/ブリスケット P.51	 ポイントエンドブリスケット/カタバラコブ P.52	 ポイントエンドブリスケット/カタバラコブ P.52	 ナーベルエンドブリスケット P.53

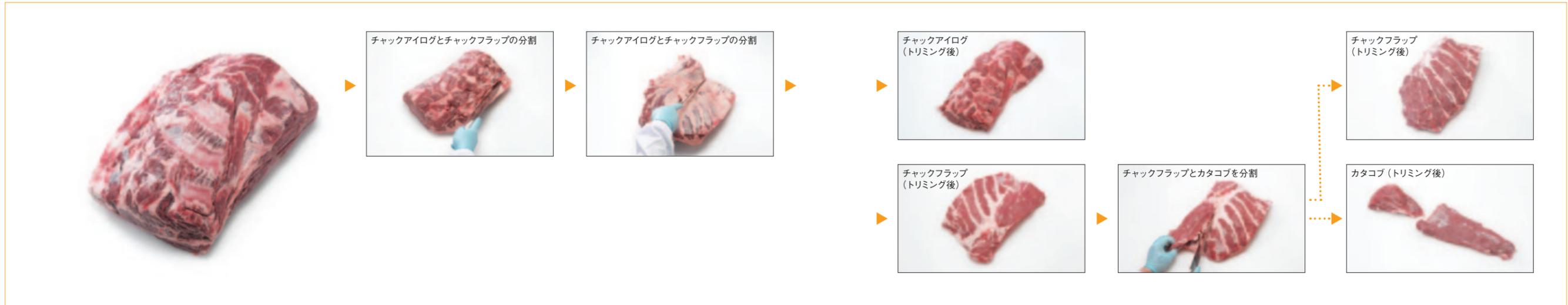
ポイント



- 煮込みは、部位の煮込み時間を考えた大きさで提供し、大きさを揃えることが重要です。
- 基本的にコラーゲン（すじ）と脂肪により味を出すメニューと、赤身部位を柔らかくなるまで煮込むメニューに分けて部位とカットの方法、大きさ、厚さを変えることが重要です。

Chuck Roll チャックロール

プライマル



小割部位の歩留例

部位	歩留 (%)	部位	歩留 (%)
チャックアイログ	42.80	小肉	1.53
チャックフラップ	35.11	脂肪	9.16
カタコブ	6.87	すじ	1.53
小計	84.78	その他	1.53
		減耗	1.47
		合計	100



商品づくりのポイント

- ①熟成効果で柔らかさ、ジューシーさアップ、
エンドまで付加価値商品を提供。◀オージー・ビーフならでは!
- ②チャックアイログは身割れしやすいので、しっかり形を整えてから商品づくり。
- ③チャックフラップは筋肉の流れに添って柵取りし、柔らかさを引き出す。
- ④柵取りは、用途にマッチさせる。

リテール—その1

1 チャックアイログ



ラップで巻きチャックアイログの形を整える



冷蔵庫で予冷し肉を締め、
ラップをしたままステーキカット



Chuck Roll チャックロール

リテール—その2

2 チャックフラップ

筋肉の目なりにカルビ焼肉用の柵取り

しゃぶしゃぶ用

カルビ焼肉用にカット

カルビ焼肉用

タタキ

フライ・カツ

焼肉・BBQ

しゃぶしゃぶ

炒め物

煮込み

3 カタコブ

切り落とし

シチュー用

タタキ

フライ・カツ

炒め物

煮込み

4 チャックロール

表面・裏面の骨肌・すじのトリミング

1/2に分割

すき焼き用

厚さを変えてBBQ用

切り落とし

タタキ

フライ・カツ

焼肉・BBQ

すき焼き

炒め物

煮込み

商品づくりのポイント



- ①熟成効果で柔らかさ、ジューシーさアップ、
エンドまで付加価値商品を提供。◀オージー・ビーフならでは!
- ②縦 1/2 に分割したあと、筋肉に脂肪の付着が多ければ
トリミング。
- ③柵どりは用途にマッチさせる。
- ④商品盛り付けは、間隔をせばめすぎないように、
商品の顔を大きく。

プライマル



小割部位の歩留例

部位	歩留 (%)
ウワミスジ	5.43
コサンカク	9.50
ニノウデ	4.52
カタサンカク	32.13
ミスジ	23.53
小計	75.11
小肉	4.98
脂肪	12.67
すじ	5.43
減耗	1.81
合計	100

商品づくりのポイント



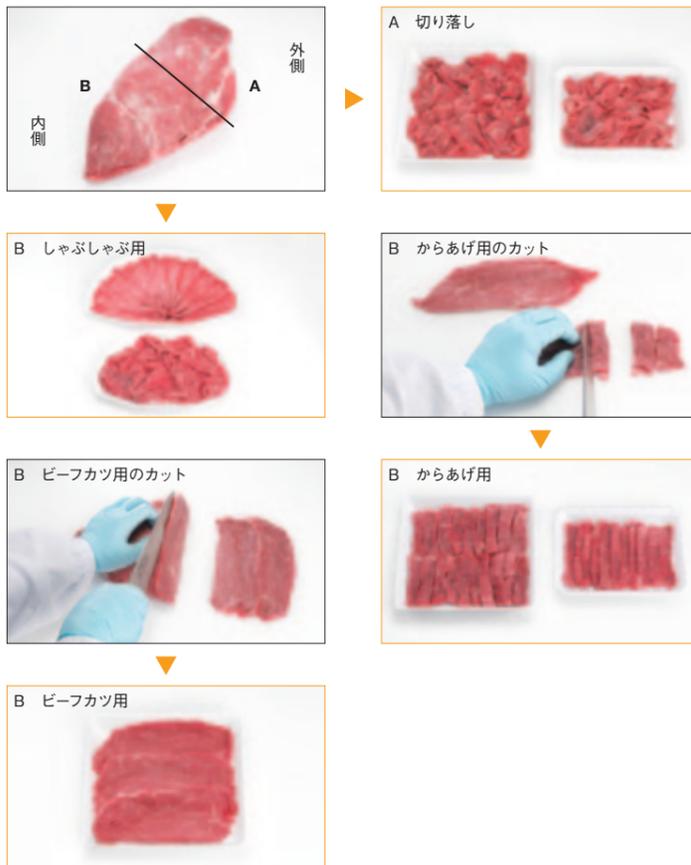
- ① 熟成効果でスライス商品は発色向上。
▲オージー・ビーフならではの!
- ② クロッドは肉質の異なる部位が集合している。
- ③ 小割することにより、小割部位毎の特徴をいかした商品づくり。
- ④ 小割はそれぞれ部位のすじ目によってナイフを進める。
- ⑤ 小割することにより、ステーキカットが可能、柔らかさと発色が向上。

リテール

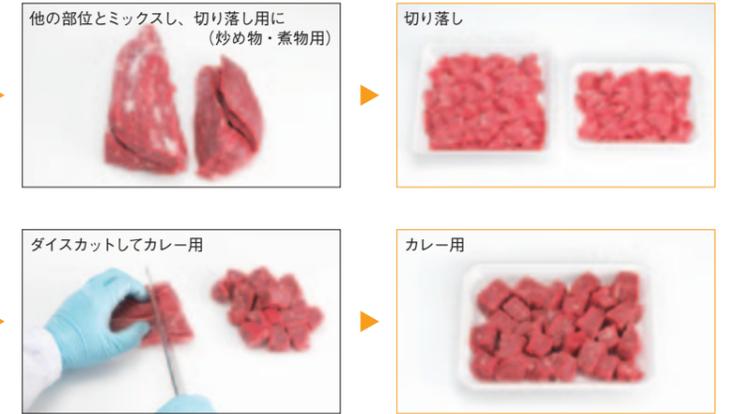
1 ウワミスジ



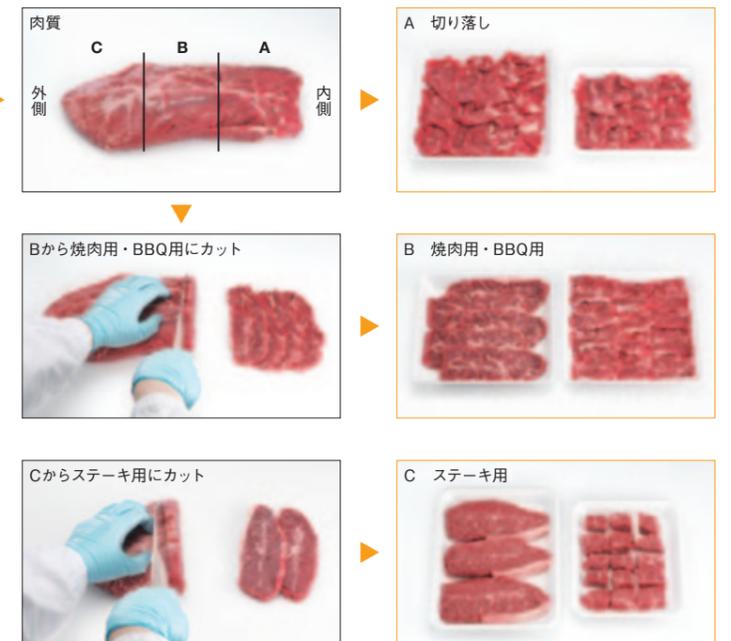
2 カタサンカク



3 コサンカクとニノウデ



4 ミスジ



商品づくりのポイント

- ①熟成効果でスライス商品は発色向上。**←オージー・ビーフならではの!**
- ②ウワミスジはそれぞれの商品サイズを考えて商品化。
- ③カタサンカクは中央付近から外側、内側で肉質が違うので商品づくりに注意。
- ④ミスジはスライス商品から切り身商品まで付加価値の取れる部位。
切り身商品では断面の見栄えの違うものを一緒のトレーには入れない。

Chuck Tender チャックテンダー

プライマル



小割部位の歩留例

部位	歩留 (%)
トウガラシ	83.10
小肉	2.10
脂肪	5.20
すじ	9.60
減耗	—
合計	100

商品づくりのポイント

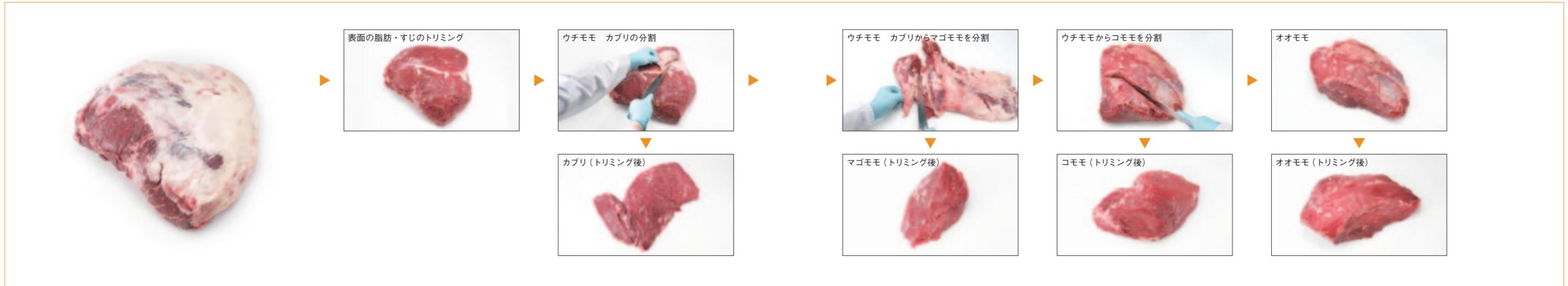


- ① 熟成効果でスライス商品は発色向上。
▲オージー・ビーフならでは!
- ② 柵取りは柵のサイズに注意し、また肉厚側を1/2に柵取りするときは、幅の狭いほうを下にして柵取り。
- ③ スライスするときは必ず中央太すじを除去。
- ④ タタキ用に切り身にするときは、あまり厚く切らない(3ミリ程度)。
- ⑤ 肉厚側は、脂肪交雑が入りやすい、カルビ焼肉用、しゃぶしゃぶ用などに商品化。

リテール

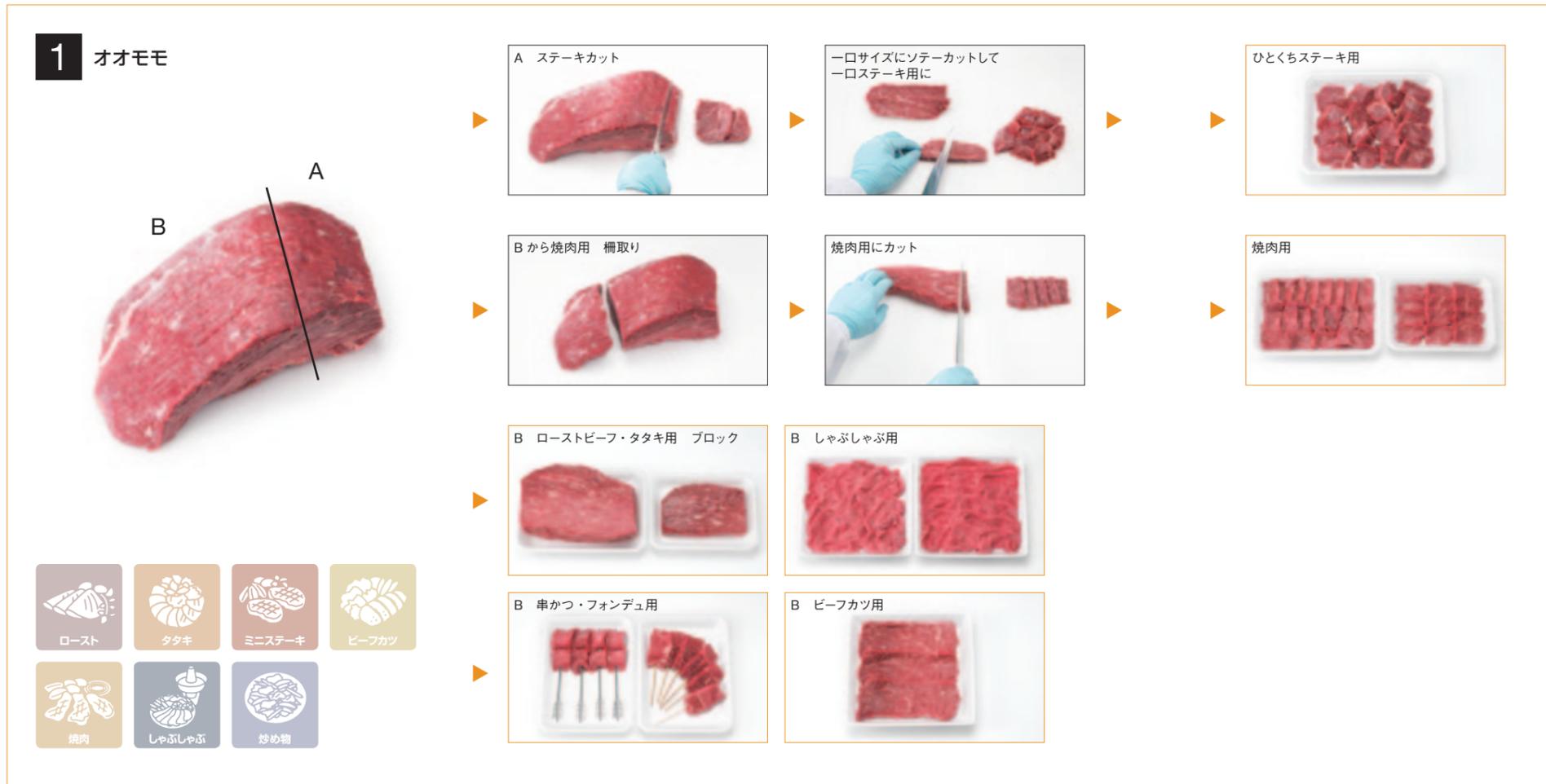


プライマル



リテール—その1

1 オオモモ



小割部位の歩留例

部位	歩留 (%)
カブリ	13.53
マゴモモ	3.03
コモモ	14.45
オオモモ	45.25
小計	76.26
小肉	2.53
脂肪	18.18
すじ	3.03
減耗	—
合計	100

商品づくりのポイント

- ①熟成効果でステーキ、焼肉用はジューシーさアップ。▲オージー・ビーフならでは!
- ②ステーキ用はフルカットよりも、ソテーカットで食べやすいサイズに整えて商品化。
- ③焼肉用は効率の良い柵取りで商品の均一性を。
- ④ローストビーフ用、タタキ用はブロックの端を揃えて見栄えをよく。
- ⑤しゃぶしゃぶ用などのスライス商品は、肉の折込みを深くしない。
- ⑥赤身肉でカツ用を商品化、ミニカツ用の商品化もあわせて。



リテール—その2

2 コモモ



商品づくりのポイント

- ①熟成効果でステーキ用、カツ用、焼肉用はジューシーさアップ。◀オーギー・ビーフならではの!
- ②ステーキ用はサイズ、厚さを揃える。
- ③ステーキ用はサイズ、厚さを変化させいろいろなメニューを提案。
- ④赤身肉でカツ用を商品化、ミニカツ用の商品化もあわせて。

3 カブリ



商品づくりのポイント

- ①切り落としは他の部位とミックスして商品化。
- ②つくだ煮用は切り落としと盛り付けを商品化。
- ③ロール状のブロックでローストビーフ用にも商品化。

4 マゴモモ

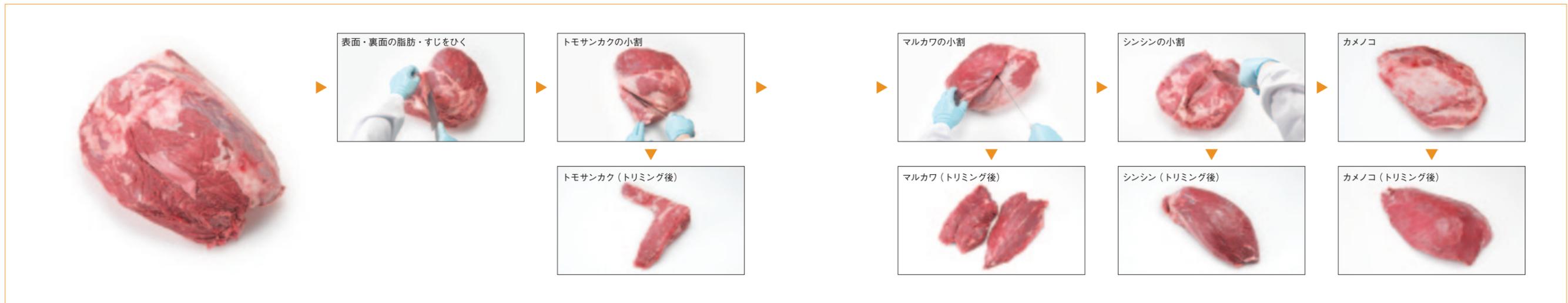


商品づくりのポイント

- ①中央のすじを除去して、サイコロステーキ用に商品化。
- ②串に刺してビーフ串カツ用、ビーフフォンデュ用などに商品化。

Thick Flank シックフランク

プライマル



小割部位の歩留例

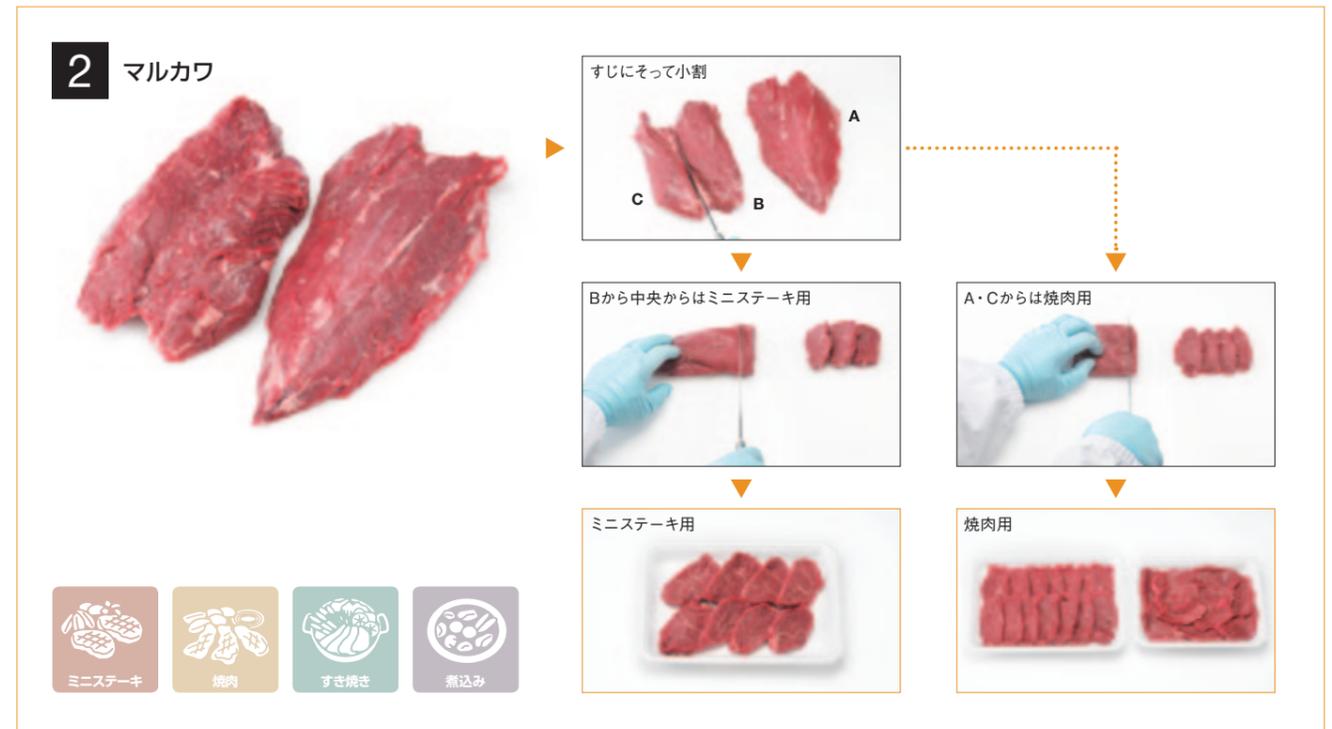
部位	歩留 (%)	部位	歩留 (%)
トモサンカク	6.80	小肉	1.09
マルカワ	14.97	脂肪	14.97
シンシン	26.53	すじ	8.16
カメノコ	26.53	減耗	0.95
小計	74.83	合計	100

リテール—その1

1 トモサンカク



2 マルカワ



商品づくりのポイント ~ トモサンカク・マルカワ



トモサンカク

- ① 柵取りのサイズを変化させて、焼肉用、バーベキュー用に商品化。
- ② 柵取りした結果、肉厚にやや欠けるものは、ソテーカットを利用して商品化。
- ③ バーベキュー用を串刺しにして、牛蒡焼用として商品化。

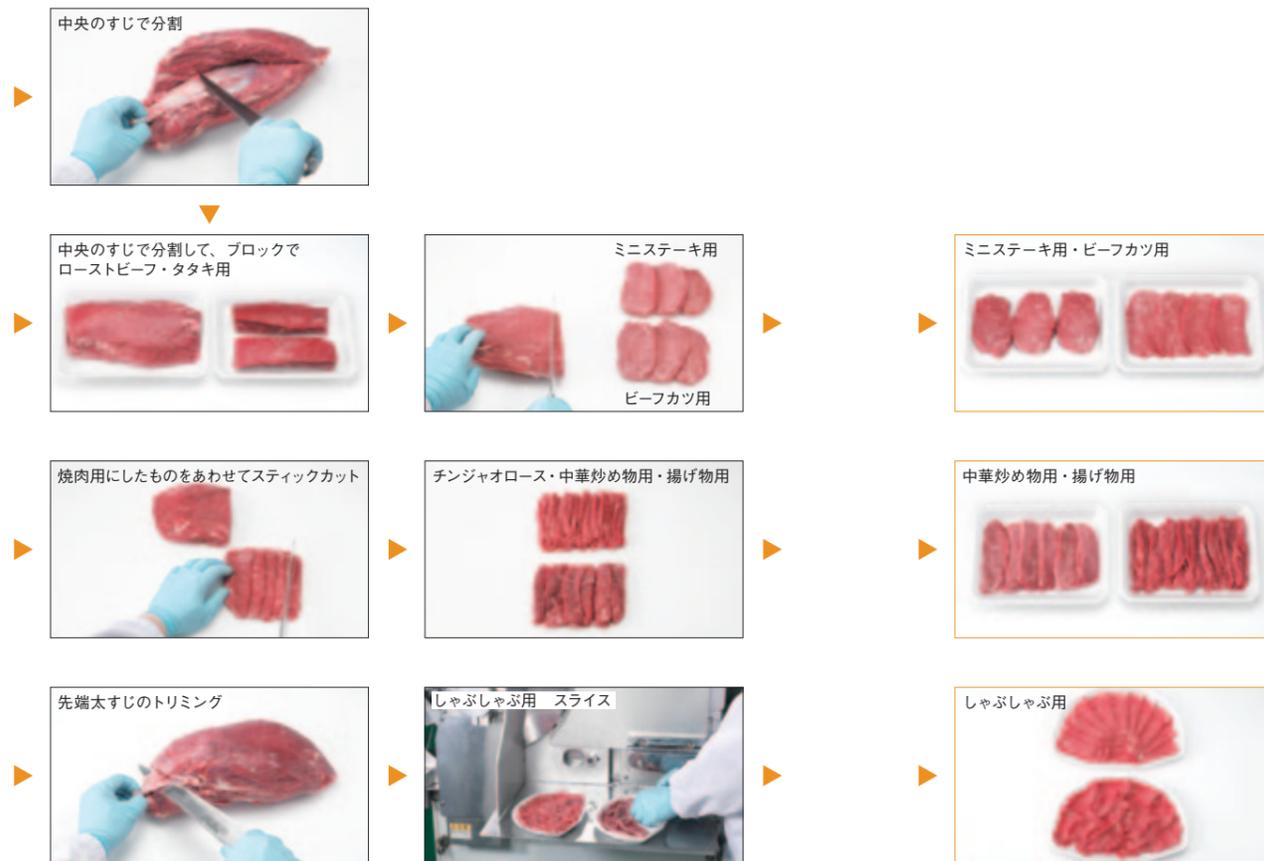
マルカワ

- ① 中央部は肉質が柔らかいので、ミニステーキ、ひとくちステーキ、サイコロステーキ用などに商品化。
- ② 肉色がやや濃いので焼肉用の盛り付けは、間隔を詰めすぎないように盛り付ける。

Thick Flank シックフランク

リテール—その2

3 シンシン

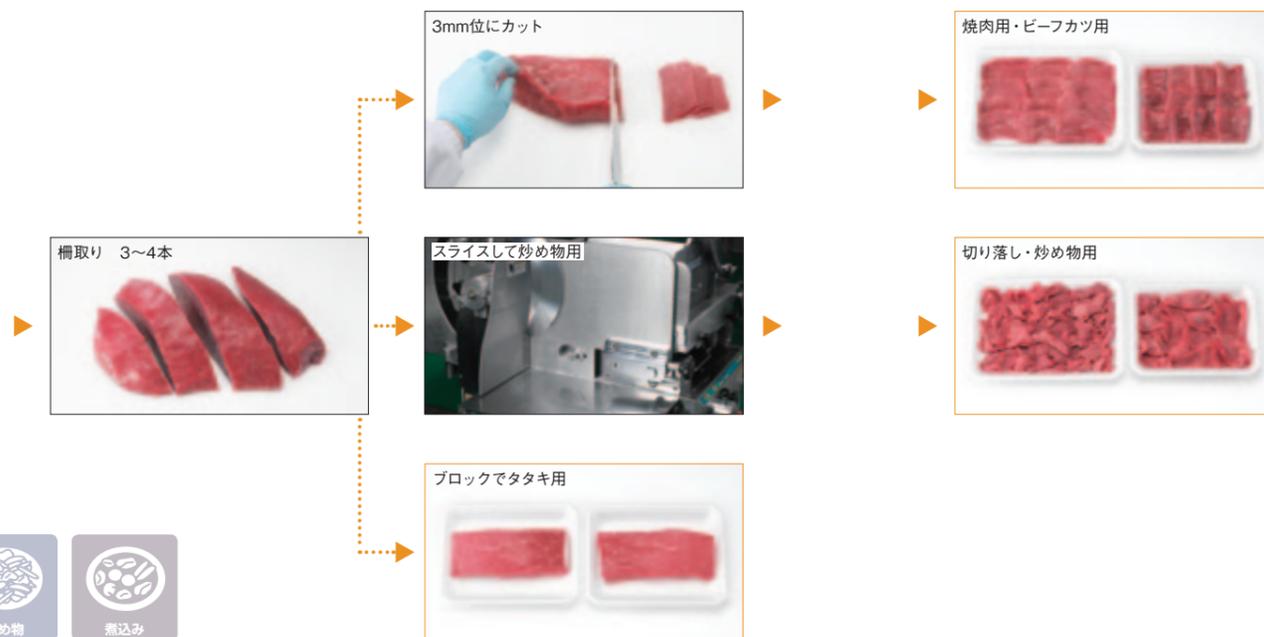


商品づくりのポイント



- ① 熟成効果で柔らかさ、ジューシーさがアップ、ブロックステーキ用の商品づくり中心に。◀オージー・ビーフならではの!
- ② 熟成効果でスライス商品は発色向上。◀オージー・ビーフならではの!
- ③ ローストビーフ用、タタキ用はブロックの端を揃えて見栄えをよく。
- ④ ステーキ用はサイズのほぼ同じものをトレーに盛り付け。
- ⑤ スティックカット（幅5ミリ程度）で炒め物用、揚げ物用を商品化。

4 カメノコ



商品づくりのポイント



- ① 熟成効果でスライス商品は発色向上、ブロック用はジューシーさアップ。◀オージー・ビーフならではの!
- ② フライ用は3ミリ程度切り身にして、盛り付けは断面を大きく見せて焼肉用と差別化。
- ③ 切り落としは、赤身が多いため、間隔を詰めすぎると変色、ドリップアウトの原因になるので注意。
- ④ タタキ用はブロックの端を揃えて見栄えをよく。

Rump ランプ

プライマル



リテール—その1

1 ランボソ



小割部位の歩留例

部位	歩留 (%)
ランボソ	18.61
ランプ	28.68
イチボ	20.93
カブリ	3.1
ネクタイ	3.1
小計	74.42
小肉	1.55
脂肪	20.15
すじ	3.88
減耗	—
合計	100

商品づくりのポイント



- ①熟成効果で柔らかさ、ジューシーさがアップ、ブロック、ステーキ用の商品づくり中心に。◀オージー・ビーフならではの!
- ②整った規格でエンドまで付加価値商品づくり。◀オージー・ビーフならではの!
- ③ローストビーフ用はブロックの端を揃えて見栄えをよく。
- ④ステーキ用はサイズ、厚さを揃える。
- ⑤ステーキ用はサイズを変化させいろいろなメニューで提案。
- ⑥柵取りのサイズを変化させて、焼肉用、バーベキュー用に商品化。

リテールその2

2 ランプ



3 イチボ



商品づくりのポイント



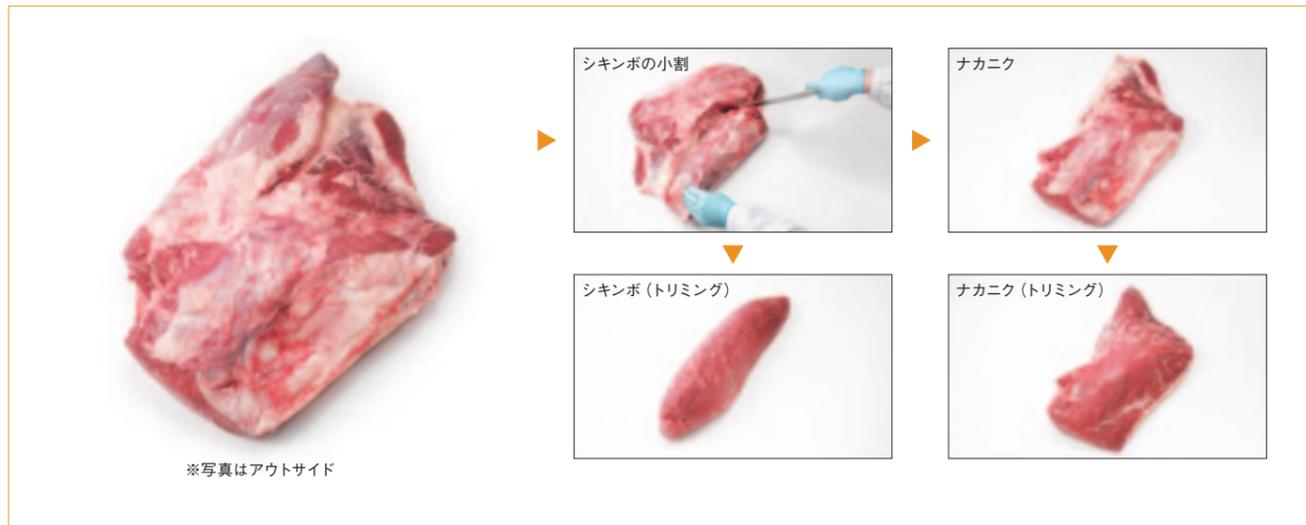
- ① 熟成効果で柔らかさ、ジューシーさがアップ、ステーキ用からスライス商品まで多用途で提供。
▲オージー・ビーフならではの!
- ② 整った規格でエンドまで付加価値商品づくり。◀オージー・ビーフならではの!
- ③ 筋肉の流れ（肉目）に注意し、フルカットステーキの商品づくり。
- ④ ダイスカット、ソテーカットを利用してサイコロステーキを商品化。
- ⑤ しゃぶしゃぶ用、すき焼き用などのスライス商品は、肉の流れ（肉目）に注意しスライスして、肉の折込みを深くしない。

商品づくりのポイント



- ① 熟成効果で柔らかさ、ジューシーさがアップ、ステーキ用からスライス商品まで多用途で提供。
▲オージー・ビーフならではの!
- ② 整った規格でエンドまで付加価値商品づくり。◀オージー・ビーフならではの!
- ③ ローストビーフ用はブロックの端を揃えて見栄えをよく。
- ④ ステーキ用はサイズ、厚さを揃える。
- ⑤ ステーキ用はサイズを変化させいろいろなメニューで提案、厚さを変えてビーフカツの商品化。
- ⑥ しゃぶしゃぶ用、すき焼き用などのスライス商品は、肉の折込みを深くしない。

プライマル



小割部位の歩留例

部位	歩留 (%)
シキンボ	24.51
ナカニク	59.80
小計	84.31
小肉	0.98
脂肪	10.78
すじ	3.43
減耗	0.5
合計	100

商品づくりのポイント

シキンボ

- ① 熟成効果でスライス商品は発色向上。◀オージー・ビーフならでは!
- ② ローストビーフ用はブロックの端を揃えて見栄えをよく、タコ糸など利用して飾りつけ。
- ③ 発色が良いので、しゃぶしゃぶ用のスライス商品づくり。
- ④ 切り落としは、食べやすいサイズを考慮して柵取りしてから商品づくり。
- ⑤ 赤身肉なので衣をつけて揚げる、からあげ用、フライ用も商品化。◀オージー・ビーフならでは!

ナカニク

- ① 熟成効果でスライス商品は発色向上。◀オージー・ビーフならでは!
- ② 中央のすじから分割して肉質別に商品化。
- ③ 肉厚部位の頭の方からはローストビーフ用を商品化、タコ糸など利用して飾りつけ、またはタタキ用を商品化。
- ④ スティックカット(幅5ミリ程度)を活用して、中華炒め用、からあげ用を商品づくり。
- ⑤ 肉厚のない部位からは、切り落とし、煮込み用を商品化。

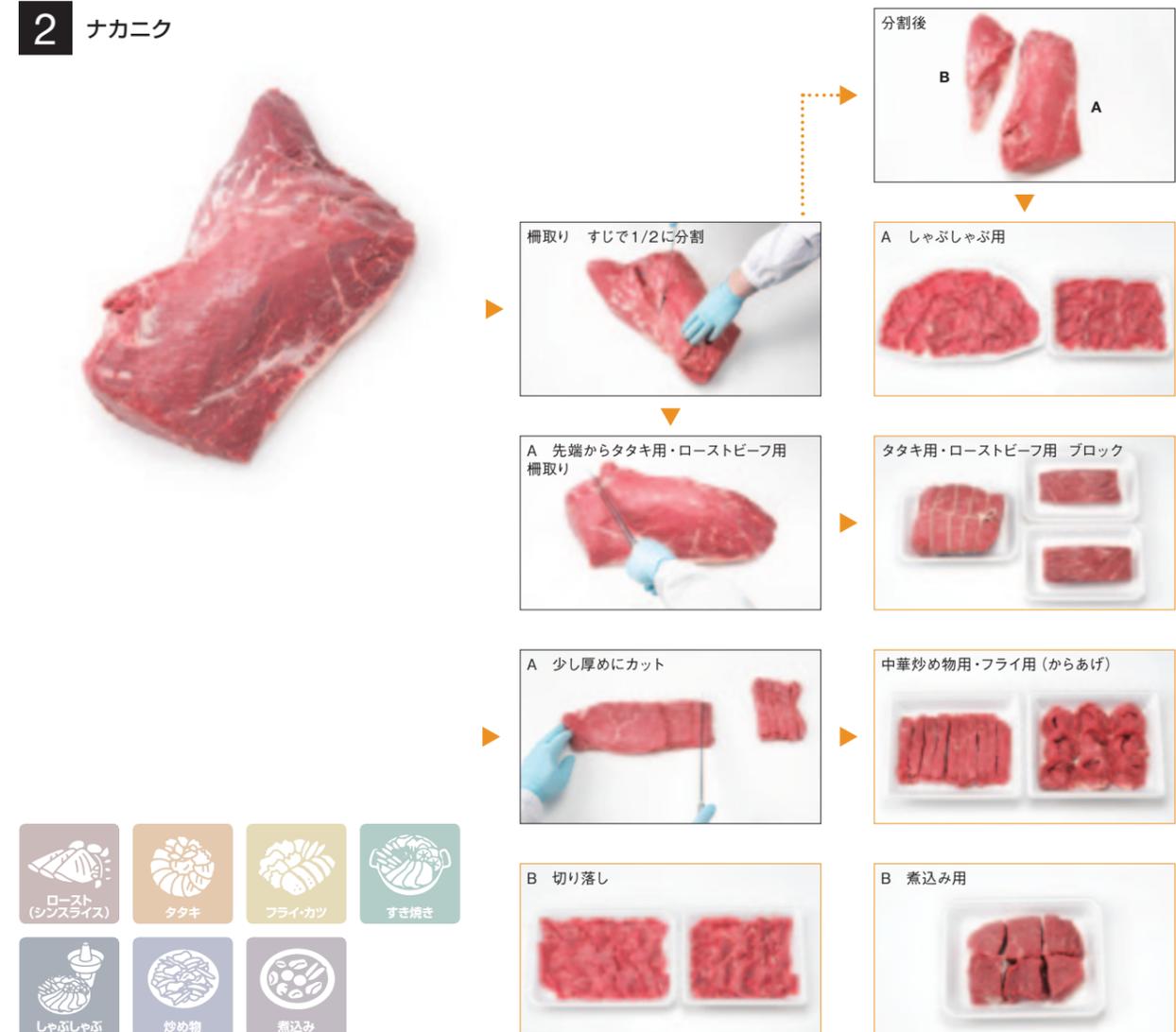


リテール

1 シキンボ

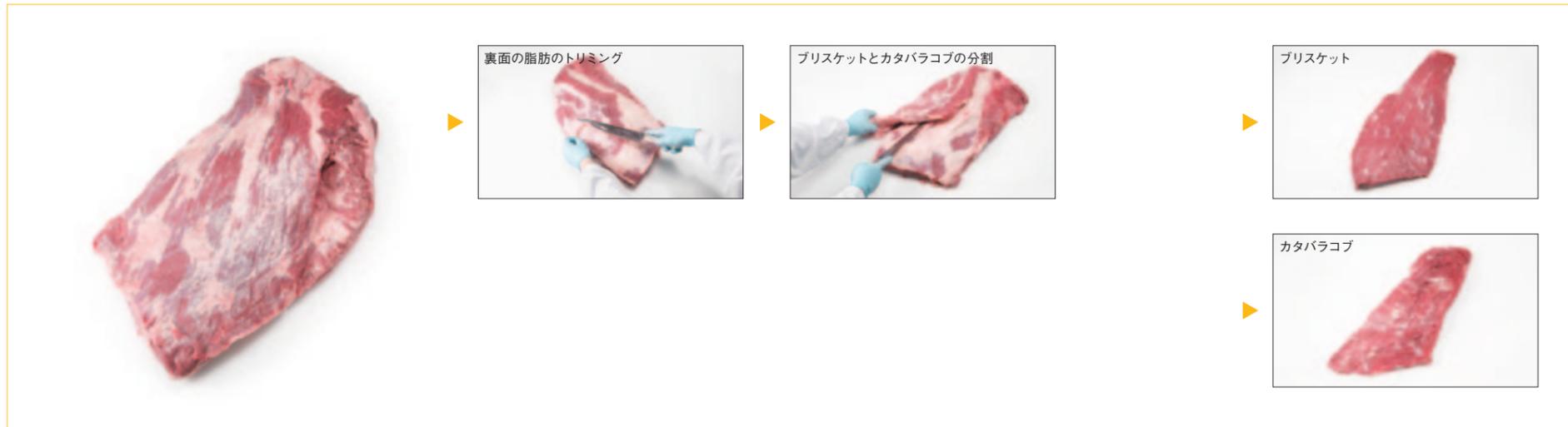


2 ナカニク



Brisket Point End ポイントエンドブリスケット (デックルオフ)

プライマル

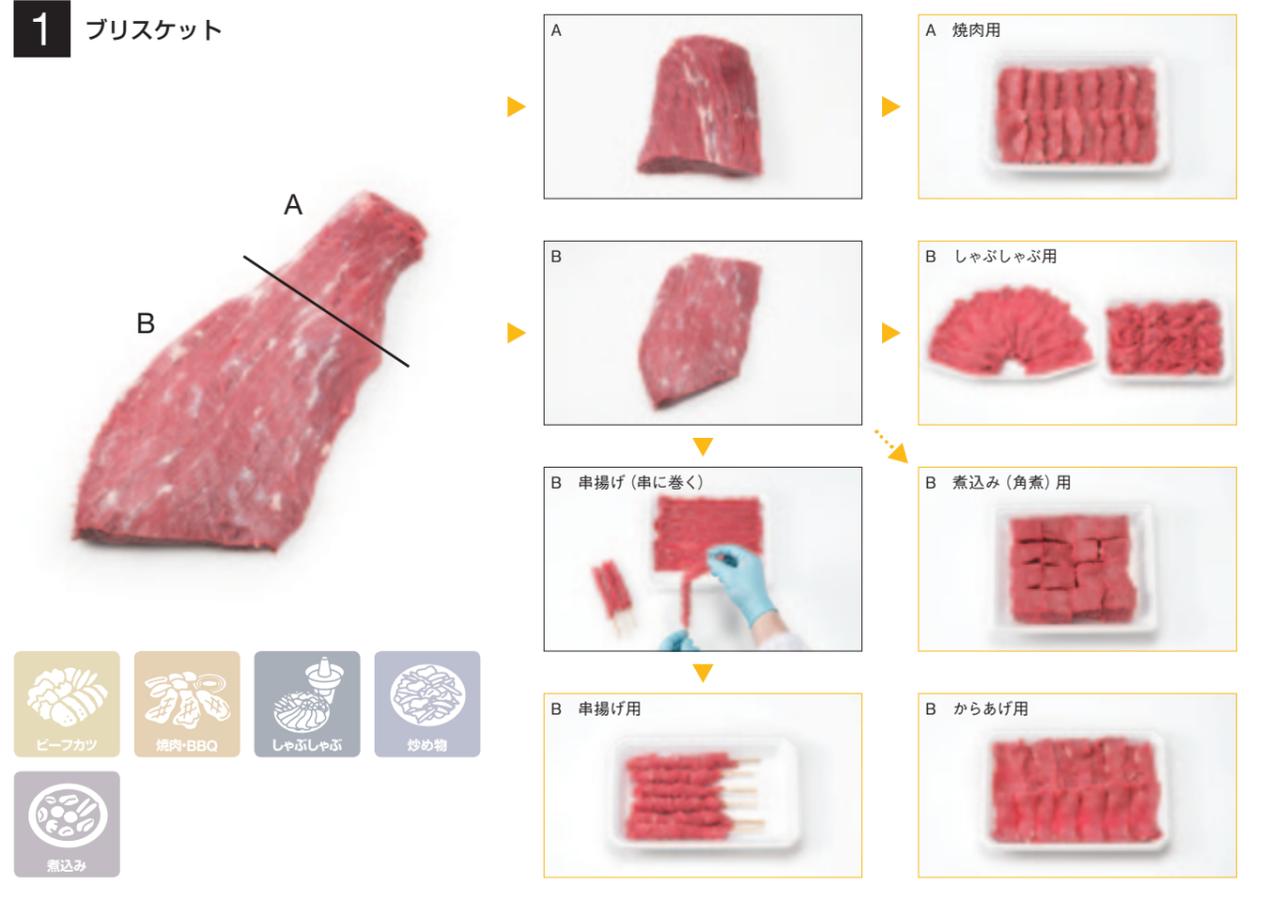


小割部位の歩留例

部位	歩留 (%)
ブリスケット	23.33
カタバラコブ	46.00
小計	69.33
小肉	0.67
脂肪	26.67
すじ	3.33
減耗	—
合計	100

リテール

1 ブリスケット



2 カタバラコブ



商品づくりのポイント ~ブリスケット・カタバラコブ



ブリスケット

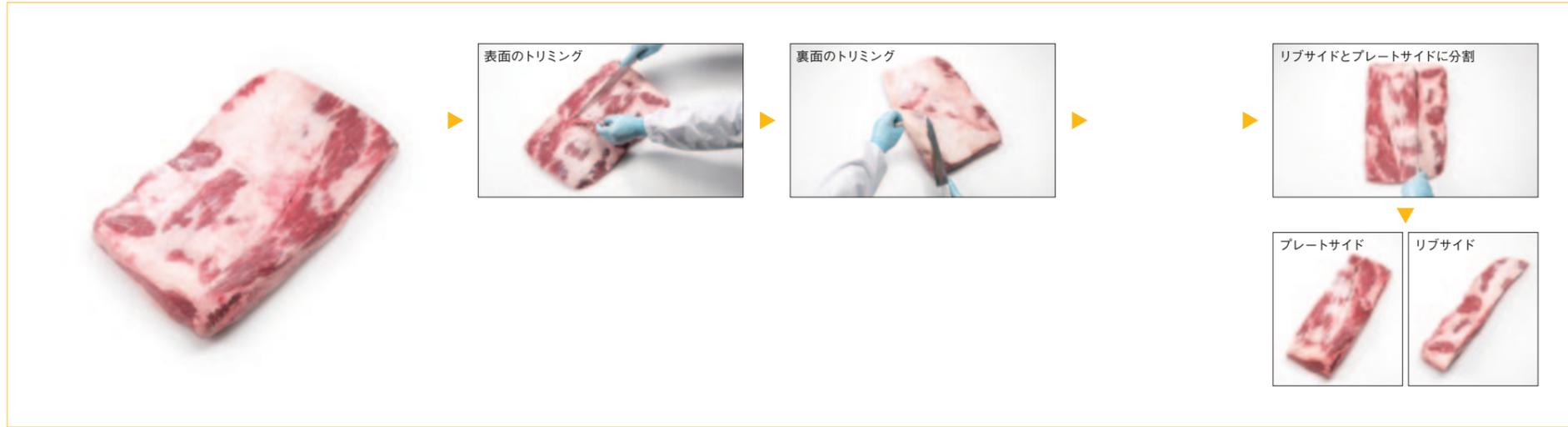
- ① 熟成効果でスライス商品は発色向上。◀オージー・ビーフならでは!
- ② 肉質別に大きく2つに分割する。
- ③ A部位からは焼肉用以上の厚さの商品づくりをしない。
- ④ B部位からは、しゃぶしゃぶ用の商品化、またスライス肉を串に巻いてビーフ串揚げ用に商品化。
- ⑤ B部位からは、柵取りし3ミリ程度にスライスしてから揚げ物用に商品化。

カタバラコブ

- ① 煮込み料理用途に商品化。
- ② スライス商品づくりは肉厚側を、厚さ1ミリ程度にスライス。
- ③ 煮込み用は大きめに (5センチ角程度)。

Brisket Navel End ナーベルエンドブリスケット

プライマル



小割部位の歩留例

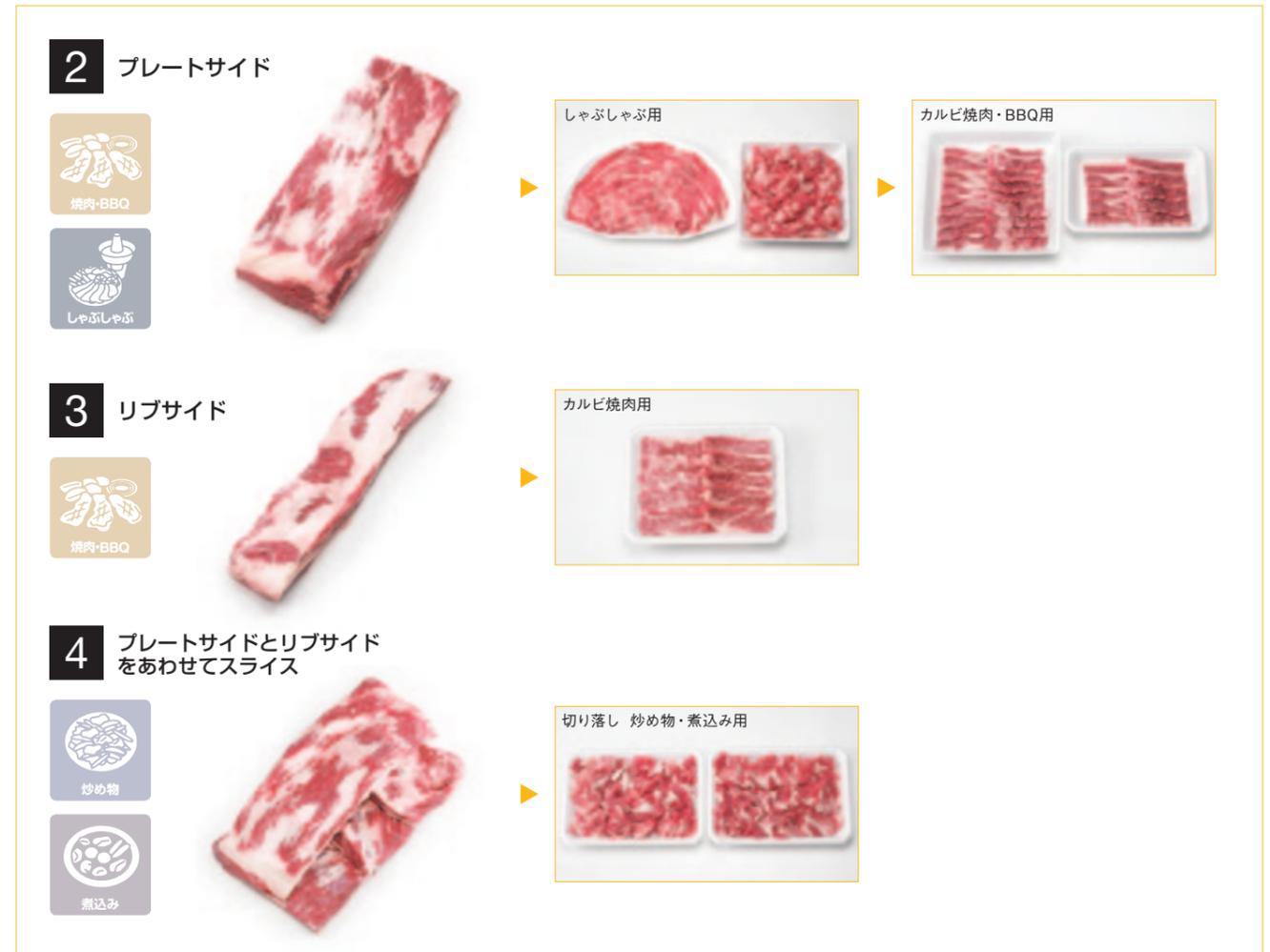
部位	歩留 (%)	部位	歩留 (%)
リブサイド	24.71	脂肪	18.82
プレートサイド	56.47	減耗	—
小計	81.18	合計	100

商品づくりのポイント



- ①熟成効果でスライス商品は発色向上、ジューシーさアップ。◀オージー・ビーフならでは!
- ②脂肪の除去は赤身率70%以上を目標。
- ③焼肉用はスライサーを活用して効率的に商品化。
- ④柵取りを変えてバーベキュー用を商品化。
- ⑤プレートサイド、リブサイドに分割して部位の特徴がでるように商品化。
- ⑥切り落としは、柵取りのサイズ、赤身率を変えるなどして炒め物用、煮込み用に商品化。

リテール



Cube Roll キューブロール

プライマル



小割部位の歩留例

部位	歩留 (%)
キューブロール	98.38
脂肪	0.50
すじ	1.12
減耗	—
合計	100

リテール



Striploin ストリップロイン

プライマル



小割部位の歩留例

部位	歩留 (%)
ストリップロイン	87.58
小肉	0.39
脂肪	8.50
すじ	3.27
その他	0.26
減耗	—
合計	100

リテール



商品づくりのポイント ～キューブロール・ストリップロイン

キューブロール

- ① 整った規格で商品歩留が良い。◀オージー・ビーフならでは!
- ② 熟成効果で柔らかさ、ジューシーさのアップ。◀オージー・ビーフならでは!
- ③ ローストビーフ用は1本または1/2（縦に柵取り）で商品化、タコ糸など利用して飾りつけ。
- ④ ステーキ用はサイズ、カット方法を変化させ、いろいろなメニューで提案。
- ⑤ 焼肉用、バーベキュー用は食べやすいサイズに整えて商品化。
- ⑥ しゃぶしゃぶ用、すき焼き用などのスライス商品は、肉の折込みを深くし、肉の折込みを深くしないように、またロース芯を顔にして盛り付ける。

ストリップロイン

- ① 整った規格で商品歩留が良い。◀オージー・ビーフならでは!
- ② 熟成効果で柔らかさ、ジューシーさのアップ。◀オージー・ビーフならでは!
- ③ ステーキ用は厚さの変化でボリューム感、値頃感を提供。
- ④ 焼肉用、バーベキュー用は食べやすいサイズに整えて商品化。
- ⑥ しゃぶしゃぶ用、すき焼き用などのスライス商品は、脂肪の除去を一定にして、肉の折込みを深くしないように、またロース芯を顔にして盛り付ける。

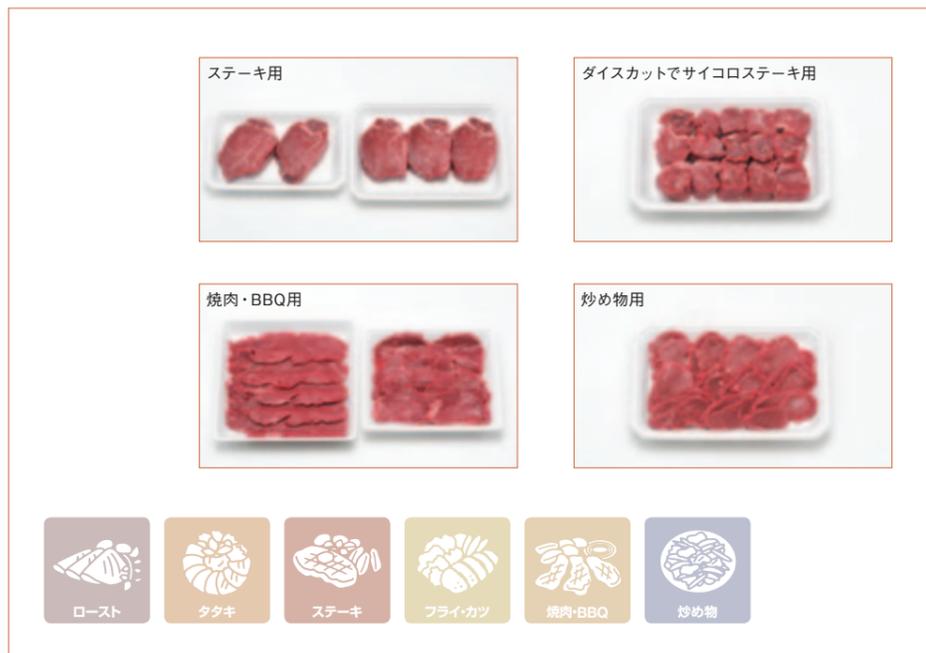


Tenderloin テンダーロイン

プライマル



リテール



小割部位の歩留例

部位	歩留 (%)
ヒレ	92.39
小肉	0.60
脂肪	0.91
すじ	6.10
減耗	—
合計	100

Mince ひき肉

ひき肉商品づくりと売り場提案

ひき肉を使った料理メニューは、ハンバーグ、カレー、ミートソース、ミートボール、オムレツ、ミートローフ、メンチカツ、野菜肉詰めなど実に数多く、バラエティに富んでいます。

このことから家庭における料理の出現頻度も高く、ひき肉の売れている店は、消費者から信頼をされている店ということであり、他の商品も良いと評価されている店であるということが考えられます。ひき肉の商品づくりについては、前述 (P12) してありますが、ここでは、ひき肉商品づくりと売り場提案について解説します。

ひき肉の商品づくりは厳格な商品づくりが要求されます。なぜならば、鮮度管理が難しい、一定の味づくりが求められる、そして商品規格ポイントである、赤身と脂肪の比率確保からくるものです。

ひき肉は、原料としている部位や赤身比率の差異により売価、味の違いは当然ありますが、売り場での表示では「オーストラリア産牛ひき肉赤身率80%」、「オーストラリア産牛ひき肉赤身率80%以上」という赤身率を基準として表示をしている売り場がほとんどです。しかし、消費者の健康志向を考えた場合は、「脂肪をどのくらい含有

しているか」ということが、購入のポイントといってもよいのではないのでしょうか。そこで「オーストラリア産牛ひき肉脂肪率10%以下」、「オーストラリア産牛ひき肉脂肪率20%以下」という表示方法を提案します。

また、肉の味は脂肪から出てくるのであるから、おいしく食べるにはある程度の脂肪は当然必要となってきます。そこで脂肪含有の比率と料理用途をクロスさせ料理提案訴求と適切な売価設定にあたる商品づくりと売り場提案が必要になります。このようなことから、安定した脂肪率と味を確保しながらの商品づくりにおいては、原料とする部位を指定することが重要となり、このことからオージー・ビーフの幅広い商品レンジ活用が大変有効となります。



商品づくりのポイント

- ① ステーキ用は厚さの変化でボリューム感、値頃感を提供。
- ② ステーキ用はサイズを変化させいろいろなメニューで提案。
- ③ 焼肉用、バーベキュー用は食べやすいサイズに整えて商品化。



オージー・ビーフの幅広い商品レンジ活用で

- ① 消費者の健康志向には脂肪率の含有率を。
- ② 脂肪含有率にあった料理メニューの提供で売り場の活性化。
- ③ 安定した品質と味の確保。

AUSSIE LAMB

オージー・ラム(仔羊) 商品づくり



このオージー・ビーフ&ラムカッティングマニュアルをご活用いただく業界各方面の方のために、どのようなメニューがどの部位から商品化されるか、またどの部位からどのようなメニューが商品化されるかをとりまとめたもので、それぞれのメニューや部位から、商品づくりのページが検索できるようになっています。オージー・ラム活用による料理メニュー、精肉商品づくりに是非ともご活用ください。



商品づくり

食肉取り扱いの基本知識

ラム肉商品づくりのポイント

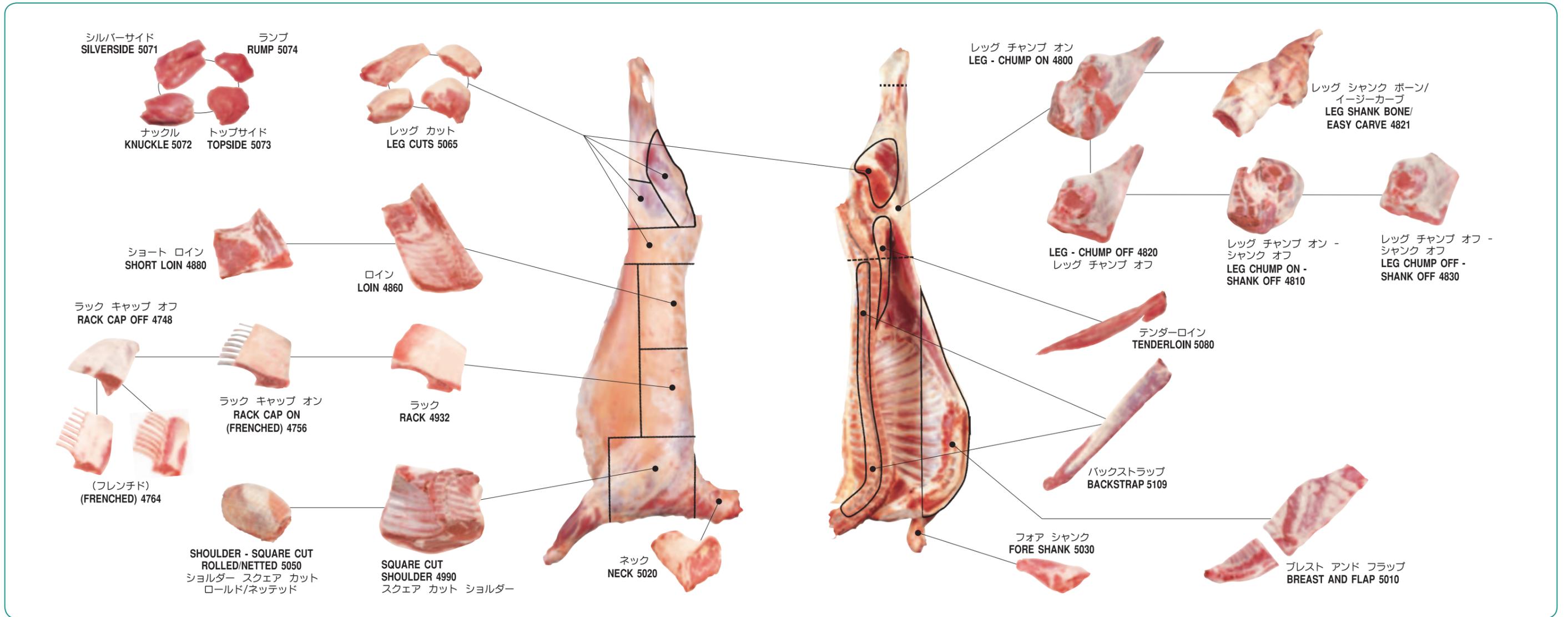
ラム肉は部位が小さいため、放置すると即温度上昇につながり品質低下を招きます。このことから、原料肉は丁寧に取り扱い、入荷後は、箱から出して、冷蔵庫で冷やし込みを十分行ってください。この際に部位と部位を重ねて置くなどのことのないようにし品質管理にあたります。(部位からのドリップ産出を防ぎます)。また商品づくりから売り場までの工程は、

- ① 部位の开封はバットの中で行い、ドリップがまな板に付かないようにする
- ② フキンで部位の表面のドリップを拭き取る
- ③ すじひき・整形を行う
- ④ 商品化後、包装し即冷蔵庫で冷却する
- ⑤ 売り場へ

となります。また、迅速な作業に徹するとともに、肉表面を手で触れすぎないことや部位の位置を置き変えすぎることによる、肉温上昇を極力防ぐように注意します。



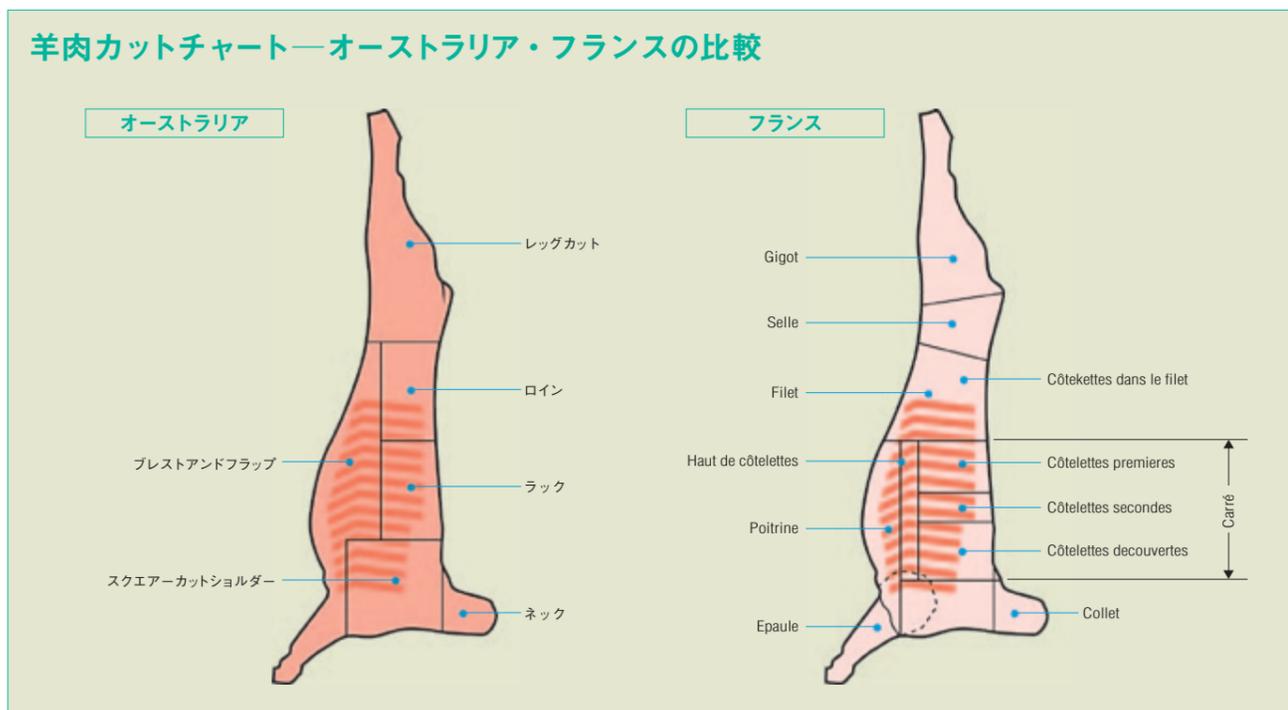
オージー・ラム プライマルカットチャート



www.ausmeat.com.au
 ©COPYRIGHT AUS-MEAT LIMITED 2002. ALL RIGHTS RESERVED.



羊肉カットチャート—オーストラリア・フランスの比較



オージー・ラムのメニュー・部位別リスト

メニュー	P.66	P.67			P.66	P.67
	ロースト Roast	ステーキ Steak			タタキ Tataki	焼肉・BBQ Yakiniku・BBQ
	フルカット Full Cut	ミニカット Mini Cut	ダイスカット Dice Cut			
部位						
ラック	P.75	P.75			P.75	
スペアリブ	P.75					P.75
レッグ	P.73	P.73			P.73	P.73
ショルダー		P.71				P.71/P.72

メニュー	P.68	P.68	P.69	P.69	P.70	P.70
	フライ・カツ Schnitzel	しゃぶしゃぶ Shabu Shabu	炒め物 Stirfry	煮込み Slow Cook	ジンギスカン Mongolian BBQ	からあげ Deepfry
部位						
ラック	P.75					
スペアリブ				P.75		
レッグ		P.73	P.73		P.73	P.73
ショルダー	P.71/P.72	P.71/P.72	P.71/P.72	P.72	P.72	P.71/P.72



ポイント

- ①ローストは、肉質が柔らかいラック、ショートロイン、レッグ、カタ羅斯といった部位を選択します。
- ②ローストは、部位の柔らかさの程度を活かして、スライスの厚さ、サイズを変えてメニューのバリエーションづくりに役立てます。
- ③タタキは、衛生管理に十分注意し、商品づくりにあたります。
- ④タタキは、小割り部位の中でも内側にある部位を活用し、衛生対策にあたります。
- ⑤タタキは、レッグ、ショートロインなどの部位を活用し、3ミリ程度の厚さにカットし提供します。

ステーキ Steak



焼肉・BBQ Yakiniku・BBQ



フライ・カツ Schnitzel



しゃぶしゃぶ Shabu Shabu



プライマル



リテール



リテール



プライマル



プライマル



リテール



リテール



ステーキ

ポイント



- ①ラム肉は、ラック、ショートロイン、ショルダー（カタロース）、レッグなどからステーキ用を商品化できます。
- ②柔らかさを正確に引き出すために、ステーキカットを活用します。
- ③ジューシーさを引き出すために、肉の厚みがポイントになります。
- ④ステーキは、ごちそうにランクされるメニューですが、部位の特徴を活かし、サイズ（厚さや大きさ）を変化させ、おかず、つまみメニューとしても提供します。

焼肉・BBQ

- ①ラム肉は、ほとんどの部位が焼肉・BBQに活用できます。部位毎にいろいろな味を楽しめます。
- ②焼肉・BBQの商品は、厚さ3~5ミリ程度に手切りまたはスライスにより提供しますが、柔らかさとジューシーさを引き出すためにステーキカットを活用します。
- ③食べやすさを引き出すためには「ひとくちサイズ」を考えた柵取りの方法がポイントになります。
- ④スペアリブなど骨付き商品を活用してファッション性を持たせることも重要です。

フライ&カツ

ポイント



- ①フライ・カツは、レッグ、ショルダーなどの比較的赤身の多い部位を活用するのが最適です。
- ②基本的に柔らかさを引き出すために、ステーキカットを活用しますが、スティックカットを活用し、からあげなどつまみメニューを強調することも重要です。
- ③衣を付けることで、部位のジューシーさをとじこめることができ、また表面の直接の炭化を防ぐことで赤身部位の柔らかさを引き出せます。
- ④各部位の端材は柔らかいので、串に刺し、串カツとして有効利用できます。

しゃぶしゃぶ

- ①しゃぶしゃぶは、温かい状態で食べるものを基本として提供します。
- ②ショルダー、レッグを活用して手ごろな価格帯のしゃぶしゃぶを提供できます。
- ③しゃぶしゃぶは、提供する際の厚さは1.5ミリ以下とし商品化にあたるのがポイントです。
- ④部位の柔らかさを引き出すためには、ステーキカットによるスライスがポイントです。

炒め物
Stirfry



煮込み
Slow Cook



ジンギスカン
Mongolian BBQ



からあげ
Deepfry



プライマル



ショルダー P.71



レッグ P.73

プライマル



ショルダー P.71



レッグ P.73



スペアリブ P.75

プライマル



ショルダー P.71



レッグ P.73

プライマル



ショルダー P.71



レッグ P.73

リテール



ショルダー/カタロース P.71



ショルダー/ウデ・カタバラ P.72



ショルダー/ウデ・カタバラ P.72



レッグ/3部位の混合 P.74



レッグ/ソトモモ P.74



スペアリブ P.76

リテール



ショルダー/ウデ・カタバラ P.72



レッグ/ソトモモ P.74



ショルダー/カタロース P.71



レッグ/ウチモモ・シンタマ P.74

ポイント



炒め物&煮込み

- ①炒め物は、ショルダー、レッグを主に活用しますが、赤身部位を中心としたもの、赤身部位と脂肪がある部位をミックスしたもので用途別に提供することがポイントです。
- ②炒め物は、いろいろな用途に活用できるよう、スライスはやや薄め（2ミリ程度）に商品化します。
- ③煮込みは、部位の煮込み時間を考えた大きさで提供し、大きさを揃えることが重要です。
- ④基本的にコラーゲン（すじ）と脂肪により味を出すメニューと、赤身部位を柔らかくなるまで煮込むメニューに分けて、部位とカット方法、大きさ、厚さを変えることが重要です。

ポイント



ジンギスカン

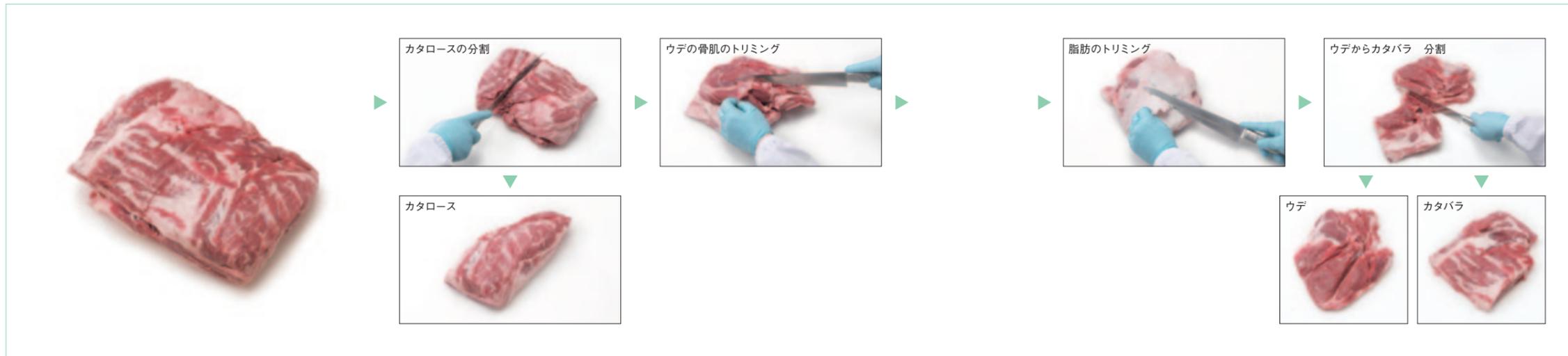
- ①ラム肉は、ほとんどの部位がジンギスカンに活用できます。部位毎にいろいろな味を楽しめます。
- ②部位の柔らかさを引き出すためには、ステーキカットによるスライスがポイントです。

からあげ

- ①からあげは、レッグ、ショルダーなどの比較的赤身の多い部位を活用するのが最適です。
- ②スティックカットを活用し、つまみメニューを強調することも重要です。
- ③衣を付けることで、部位のジューシーさをとじこめることができ、また表面の直接の炭化を防ぐことで赤身部位の柔らかさを引き出せます。

Shoulder ショルダー

プライマル



小割部位の歩留例

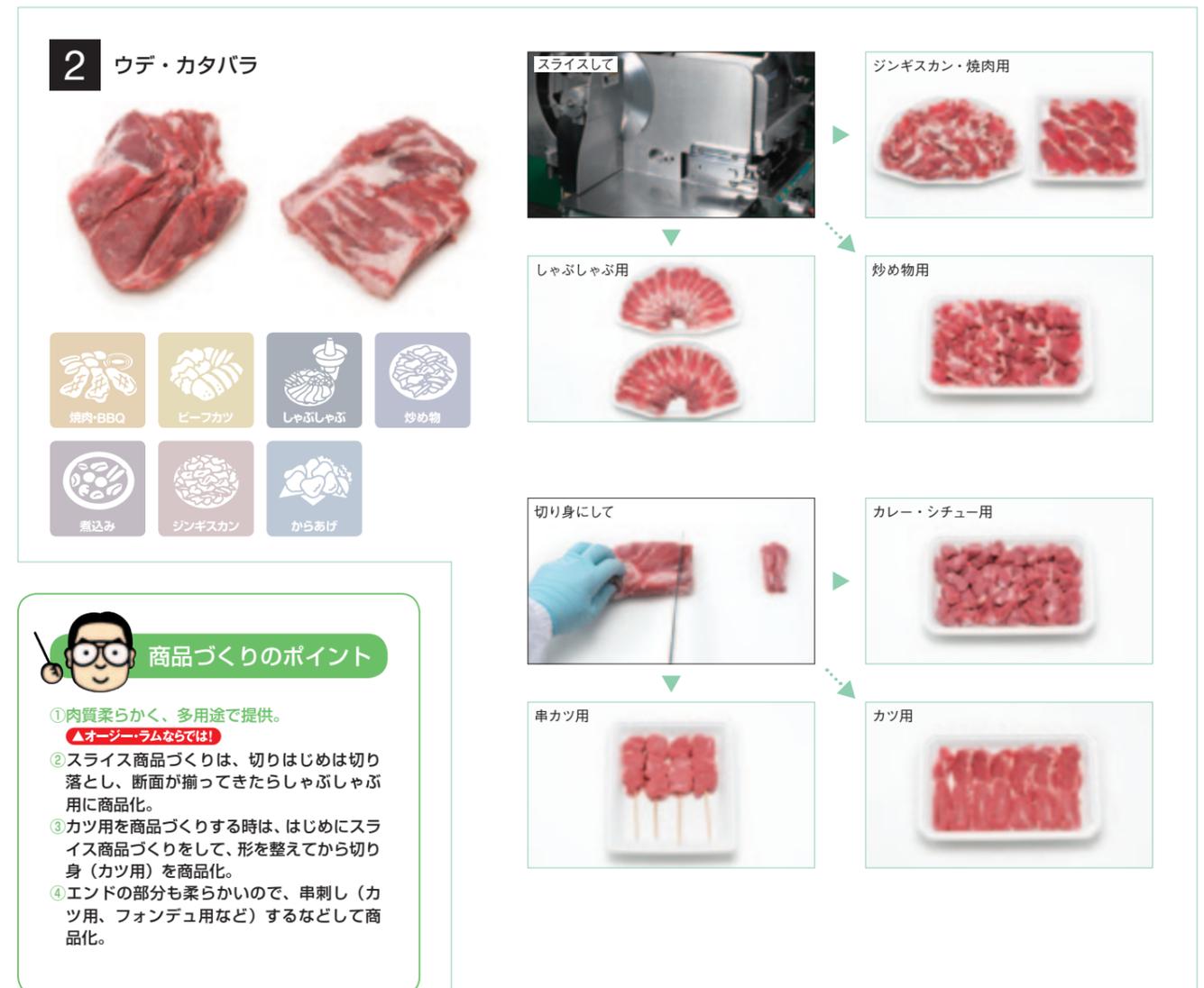
部位	歩留 (%)
カタルース	27.91
ウデ	37.21
カタバラ	20.93
小計	86.05
小肉	1.86
脂肪	6.97
すじ・骨肌	1.40
減耗	3.72
合計	100

リテール

1 カタルース

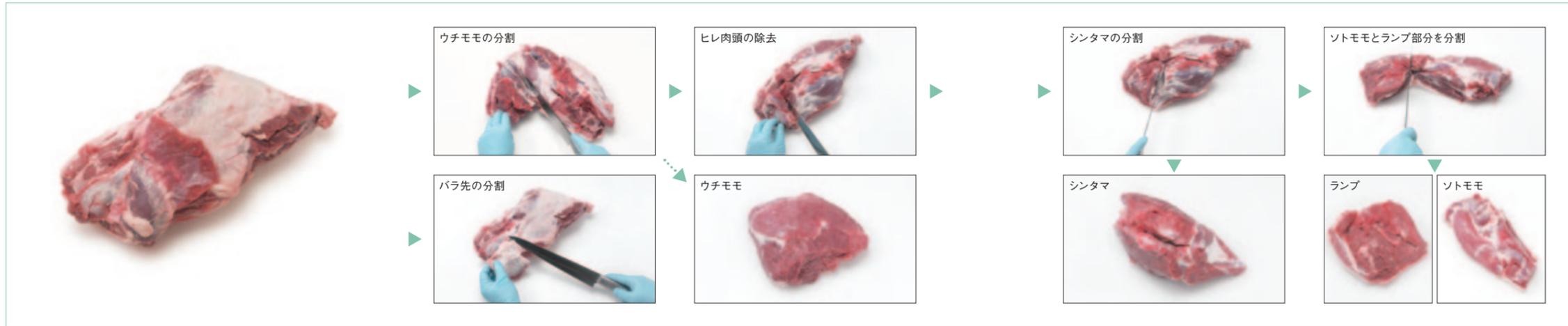


2 ウデ・カタバラ



Leg レッグ

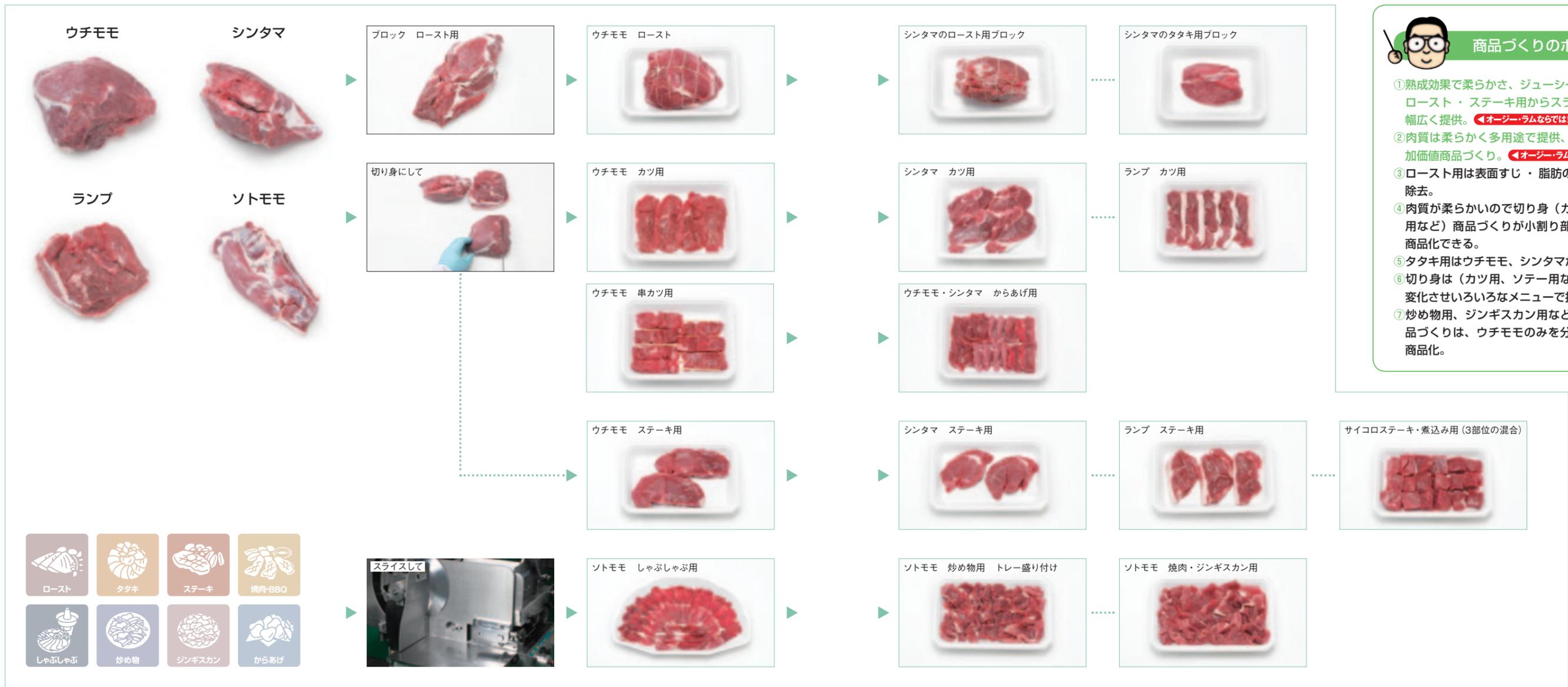
プライマル



小割部位の歩留例

部位	歩留 (%)
ウチモモ	23.08
シンタマ	19.23
ランプ	15.39
ソトモモ	23.08
小計	80.78
小肉	6.54
脂肪	7.67
すじ	2.31
減耗	2.68
合計	100

リテール



商品づくりのポイント

- ① 熟成効果で柔らかさ、ジューシーさアップ
ロースト・ステーキ用からスライス商品まで幅広く提供。◀オージー・ラムならでは!
- ② 肉質は柔らかく多用途で提供、エンドまで付加価値商品づくり。◀オージー・ラムならでは!
- ③ ロースト用は表面すじ・脂肪の除去を的確に除去。
- ④ 肉質が柔らかいので切り身(カツ用、ソテー用など)商品づくりが小割り部位すべてから商品化できる。
- ⑤ タタキ用はウチモモ、シンタマから商品化。
- ⑥ 切り身は(カツ用、ソテー用など)サイズを変化させいろいろなメニューで提案。
- ⑦ 炒め物用、ジンギスカン用などのスライス商品づくりは、ウチモモのみを分割した状態で商品化。



Spare Ribs スペアリブ

リテール

-  ロースト
-  焼肉・BBQ
-  煮込み



スペアリブ



スペアリブ・BBQ用



ロースト用



シチュー・カレー用

商品づくりのポイント



スペアリブ

- ①肉厚でBBQ・ロースト用に最適、付加価値商品づくりでグレードアップ。
▲オージー・ラムならでは!
- ②品目毎に適切な商品サイズづくり。
- ③骨切断断面に残骨が残らないよう注意。

ラック

- ①肉厚でボリューム訴求でき、熟成効果でジューシーさアップ、付加価値商品づくり。◀オージー・ラムならでは!
- ②骨切断断面に残骨が残らないよう注意。
- ③骨付きステーキは厚さを均一に。

Rack ラック

プライマル～リテール

-  ロースト
-  タタキ
-  ステーキ



ラック

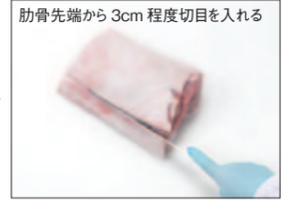
肩甲骨のトリミング



脂肪を適度にトリミング



肋骨先端から3cm程度切目を入れる



肋骨先端を出す



肋骨の間にナイフを入れる



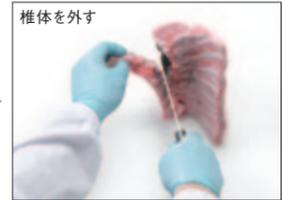
チョッパーナイフで1枚ずつ切る



ラックステーキ用のフレンチスタイル



椎体を外す



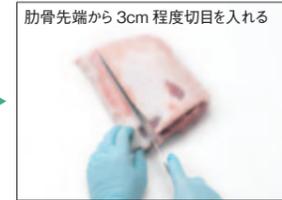
肩甲骨のトリミング



脂肪のトリミング



肋骨先端から3cm程度切目を入れる



ラックロースト用



肋骨を外す



太すじのトリミング



バラ先をとる



ロース芯を分割



すじのトリミング



タタキ用



肩甲骨のトリミング



脂肪を適度にトリミング



肋骨に添ってカット



フレンチラック ステーキ・カツ用



-  ステーキ
-  カツ



フレンチラック

小割部位の歩留例

部位	歩留 (%)
ラック	85.34
骨	2.60
小肉	6.03
脂肪	6.03
合計	100

True Aussie

ロゴマークについて



オーストラリアは、高品質な赤身肉を生産する理想的な国として好意的なイメージを持たれている国です。このオーストラリアのシルエットは、明るくクリーンな大自然を豊かな色彩のグラデーションで表現したものです。

もはや四半世紀前のオージー・ビーフ&ラムではありません。安心で安全、そして確かな品質の証である美味しさも、多くの料理人を納得させるまでになりました。"今"のオージー・ビーフ&ラムを広く認知していただくための、強いメッセージを込めたロゴです。

オージー・ビーフが次なる時代へと掲げたブランドメッセージは"TRUE AUSSIE BEEF" <今ある真の姿、オージー・ビーフ>。オーストラリアの大自然の恵みが凝縮した、安全・おいしい・ヘルシーな牛肉として、日本を筆頭に世界100か国以上に輸出されています。

2014年7月に一新した新しいロゴは、この四半世紀の間に品質が大幅に向上したオージー・ビーフの今ある真の姿を正しくお伝えするとともに、更なるグローバル化対応を目的としています。

詳しくはこちら →

オージー・ビーフ

検索

発行所

MLA豪州食肉家畜生産者事業団
〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-7-1 有楽町電気ビルヂング南館10F

監修

清水 孝之助 Konosuke Shimizu
食肉コンサルタント

制作

株式会社 日本アド
JAPAN ADVERTISING INC.

本書はミートアンドライブストックオーストラリアリミテッド(MLA) ABN 39 081 678 364 の出版物です。
本書に記載された内容の正確性に関しては細心の注意を払っておりますが、記載された内容の正確性や完全性について、MLAは一切の責任を負うものではありません。
また、内容につきましては、読者の皆様の調査をもとにご判断いただきますようお願い申し上げます。

©COPYRIGHT Meat & Livestock Australia 2015. All rights reserved.

2004年10月 初版発行
2018年 5月 19版発行

Printed in Japan



WEBSITES

www.aussiebeef.jp | www.aussielamb.jp