TRUE AUSSIE BEEF
オーストラリア産牛肉

オージー･ビーフ
カッティングマニュアル

AUSSIE CUTTING MANUAL

チャックロール・クロッド・ランプ・トップサイド・アウトサイド・シックフランク

TRUE AUSSIE BEEF
オーストラリア産牛肉

オージーは、安心と満足をお届けします。

オージー・ビーフ

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、自然の牧草を食んでいます。

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。

目次

P.03 オージー・ビーフのレシピ案
P.05 商品化前のオージーチルドビーフの取扱い
P.05 開封から保管までの手順
P.06 チャックロールの商品づくり
P.12 クロッドの商品づくり
P.19 ランプの商品づくり
P.25 トップサイドの商品づくり
P.31 アウトサイドの商品づくり
P.37 シックフランクの商品づくり

トレンド

オージー・ビーフのレシピ案

昨今の健康志向の高まりを受け、女性やシニアの方々を中心に、牛赤身肉の栄養素に注目が集まっています。
特に、脂肪が少なく赤身が多いオージー・ビーフは、ヘルシーな食生活の食材として需要拡大が期待されています。
赤身の特徴を生かした調理法や食べ方を訴求することにより、一般の家庭での消費をさらに促進してはいかがでしょうか?

3つのキーワード

1. 赤身肉の特徴を生かしたレシピ

脂肪の多い牛肉と赤身の多い牛肉との調理方法は違います。
特に赤身肉は火を通しすぎるとかたくなるため、ゆるめのお湯でゆっくり火を通したり、ステーキなどは両面を強火で焼き付けて、アルミホイルに包んで寝かせることでゆっくり火を通します。
赤身を堪能するには厚切り、かたまり肉がお勧めです。

2. 時短と節約

簡単で失敗しないお料理を作りたい!と誰もが思うはず。
また昨今のレシピで多いのが、包丁を使わない、洗い物が少ないことも条件に入っています。

3. ライフスタイルに合わせた提案

忙しい毎日の中で、お客様のライフスタイルに合った商品提案をすることで、需要喚起が期待できます。
たとえば、ひとくちサイズに切ったステーキを串刺しに、または細切りにして、炒め物や煮物にすぐに入れて頂けるなど。右のレシピ案にてご紹介いたします。

3つのキーワードからオージー・ビーフのレシピ案

MORNING 朝メニュー　LUNCH 昼メニュー　DINNER 夜メニュー

薄切り／切り落とし

オージー・ビーフと野菜のバジルペースト
切り落としをペーストにして。冷凍も可能なので便利な1品です。

オージー・ビーフのアーモンドカツ
赤身だからこそ美味しいアーモンドのカツ。
衣はつけず、オイルを塗り、トースターで焼きます。

オージー・ビーフと根菜の洋風牛巻き煮
荒くたたいたオージー・ビーフをさらにオージー・ビーフで巻いて煮ることによってほろほろの食感の美味しい煮込みになります。

かたまり

オージー・ローストビーフのサンドイッチ
お好みのお野菜と一緒に。ボリュームのある一品になります。

オージー・ローストビーフのパスタ
OL、主婦に人気のサラダに。
ローストビーフを入れてさらに豪華なパスタランチに。

オージー・ローストビーフ入り和風きのこサラダちらし
いつものちらしにローストビーフときのこをのせて。
栄養たっぷりなおすしです。

ステーキ

細切りオージー・ビーフとフルーツのエスニックサラダ
ステーキ肉を細切りにしてアジア風サラダ。
酸味とリンゴの食感がポイントです。

赤ワインと味噌野菜ソースのオージー・ステーキプレート
ステーキに合う大人のソースを付けました。

ごろごろ五目きんぴらと厚切りオージー・ステーキ丼
ごろごろっとした五目きんぴらとステーキの野菜いっぱい丼です。

新提案

オージー・ローストビーフのラップサンド
お野菜とローストビーフを皮で巻いて。
忙しい朝にピッタリの一品です。

串焼き厚切りオージー・ステーキのバター醤油ソース
バーベキュー感覚のサイコロステーキ。
お弁当のおかずにも使えます。

細切りオージー・ビーフのお豆たっぷりスパイシースープ
お肉たっぷりのメキシコ風のスープです。
お豆たっぷりで食物繊維もたっぷり。パンにもご飯にも合います。

商品化前のオージー・チルドビーフの取扱い

オージー・チルドビーフは現地でしっかりとした衛生管理、温度管理により賞味期限77日を確保しています。
皆様のお手元に届くまでの間に、真空包装された状態でウェットエージングされ、赤身のおいしさをお届けしています。
ある程度のエージング（熟成）が進んでいますので、温度管理が悪いとドリップの滲出が多くなり商品化後の変色を促進するため、原料肉の入荷後はすぐに冷蔵庫に入れ、商品化時は必要以上に原料数量を出さないなど、バックヤードの温度管理の徹底などに十分気をつけてください。

また、まな板、ナイフ、機械等の洗浄、乾燥、消毒、作業前の手洗い・消毒などの衛生管理も鮮度維持にとって大切な要件です。しっかりと衛生管理も実践してください。

ここでは、チルドビーフの開封方法から保管についてまでを解説します。
開封後のドリップ除去の程度により、作業のしやすさはもちろん、まな板上の衛生管理にもつながります。また、商品化後の発色、ドリップの滲出程度も違ってきます。
開封後は、ミートペーパーを活用するなどして、表面のドリップをしっかり取り、そのまま包装して冷蔵庫内の棚に置いたり、カートに載せ冷蔵庫内で肉をしめるようにして、ドリップをある程度取ることが、商品化前の取扱いとしてのポイントになります。

開封から保管までの手順

01

ドリップがまな板に当らないようにバットなどの容器に入れて開封する。

容器に入れて開封

ミートペーパーを敷いた容器に移す

02

ミートペーパーで部位の表面を抑え、ドリップを除去する。

ミートペーパーで表面を押さえる

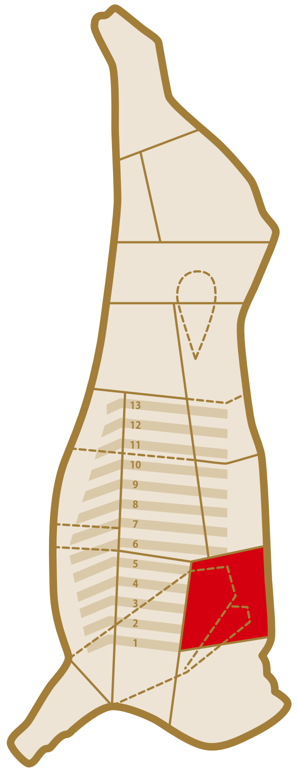
03

ミートペーパーで全面被い、日付を添付してシートで覆い、冷蔵庫で一定時間保管する。

日付を記入、添付

Chuck Roll

チャックロールの商品づくり



商品の提案

スライス商品中心の商品づくりから味わいのあるローストビーフ・バーベキュー用ブロック、ステーキ用などの厚切り商品の提案

一部位から多用途の商品づくりによる売り場の品揃え強化に活用

プライマル

チャックロール

1 表面・裏面の脂肪・すじの除去

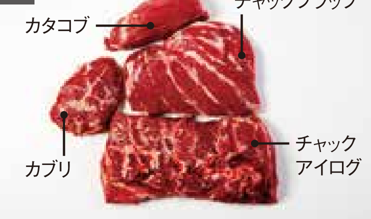
2 うわみすじの除去

3 チャックアイログと チャックフラップの 分割

4 チャックフラップから カタコブ上・下を 分割

5 カブリの分割

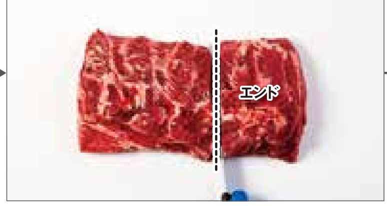
6



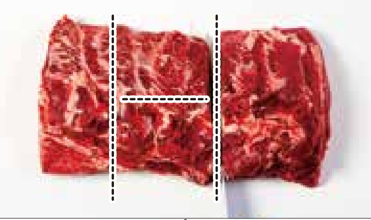
リテール1　ローストビーフ用・バーベキュー用ブロックの商品づくり

チャックアイログ

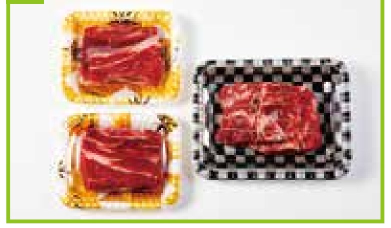
1 エンドの柵取り
エンドは切落とし・煮込み用



2 ブロックの柵取り



3 ローストビーフ用、バーベキュー用ブロック



チャックフラップ

1 血管除去（太いところのみ）

2 血管に沿って柵取り

3 柵取り後、 エンドの形を整える

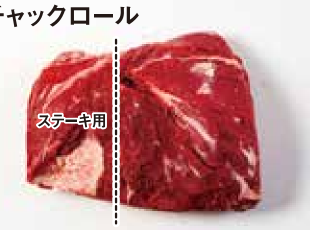
4 ローストビーフ用、バーベキュー用ブロック

カタコブ

1 煮込み用

リテール2　一部位から多用途の商品づくり

チャックロール



1　頭側からステーキ用をカット
脂肪を除去

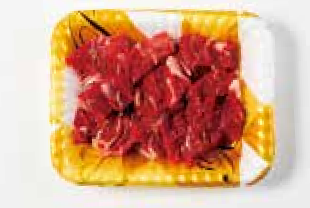
1-1　厚切りステーキ用 2人前

2-1　スリットを入れる

2-2　ステーキ用（スリット入り）

3-1　ひとくちカットステーキの切り方

3-2　ひとくちカットステーキ用



3-3　バーベキュー用スライス

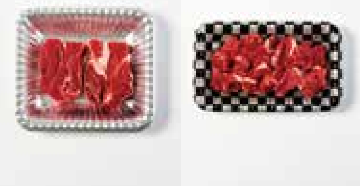
1　ネック側に横に隠しナイフを入れる
（高さの1/2程度のところ）

2　スライサーでスライスして切落とし
炒め物用

1　チャックアイログと
チャックフラップ、カタコブを分割

2　チャックアイログから
ミニステーキ・カットステーキ

3-1　ミニステーキ・カットステーキ用



3-2　焼肉・バーベキュー用

チャックフラップ

1-1　カットステーキ用にスリットを入れる

1-2　ミニステーキ用（スリット入り）

1-3　カットステーキ用（スリット入り）

チャックフラップ

2-1 焼き肉用の柵取り

2-2 焼き肉用

2-3 串焼き用

2-4 中華炒め用

カタコブ

1 切落とし・煮込み用

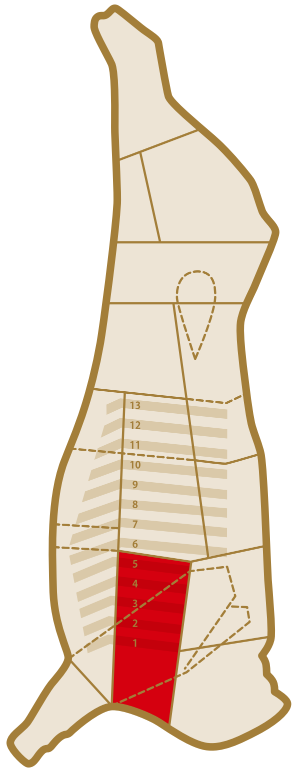
2-1 切落としを活用してロールステーキ バイレッシュの上にラップをのせ、肉をのせて叩く

2-2 ラップで肉を巻く

2-3 ロールステーキ用

Clod

クロッドの商品づくり

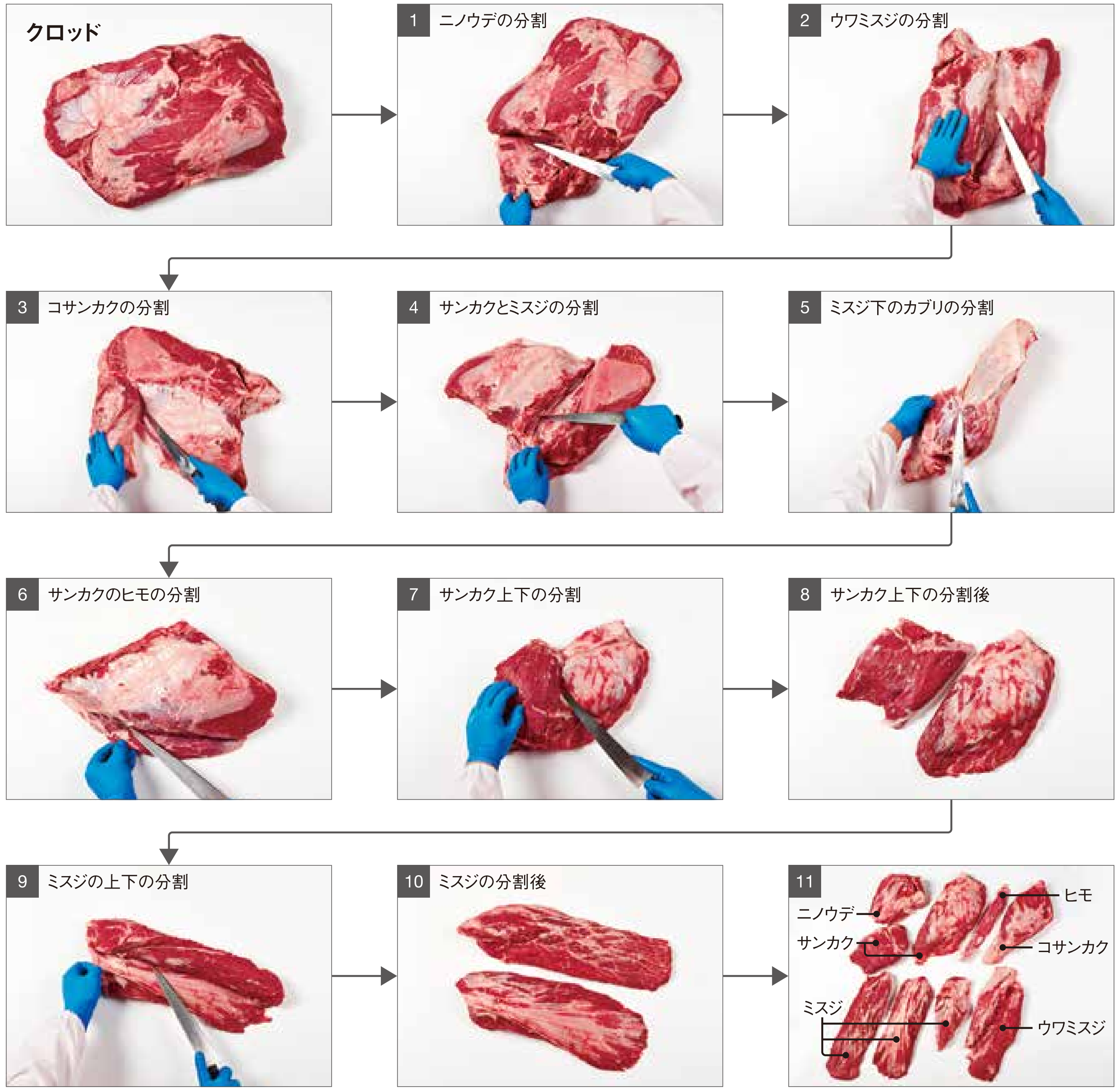


商品の提案

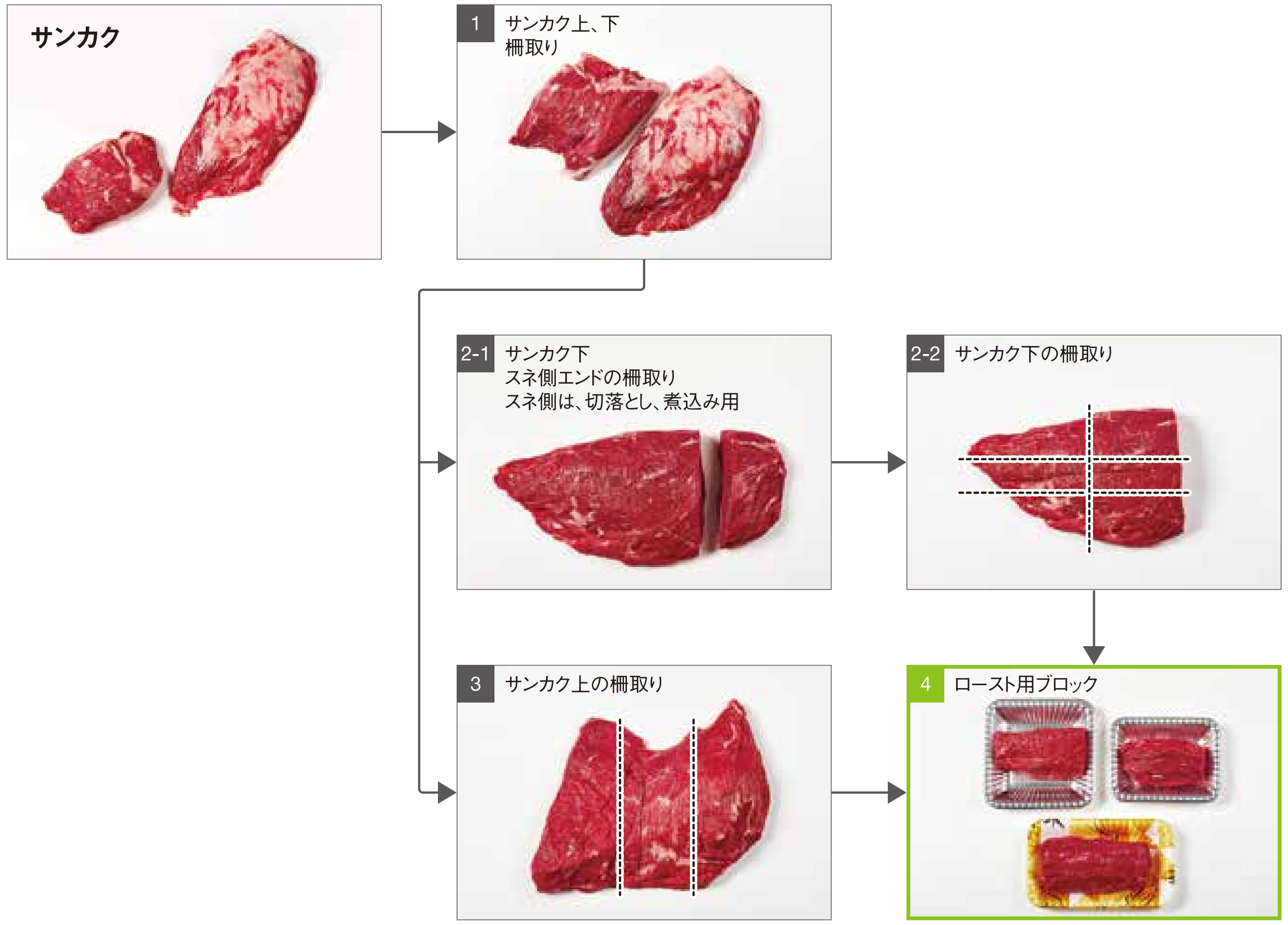
切落とし中心の商品づくりから、ローストビーフ用、ステーキ・焼肉用など、赤身肉を活用した付加価値メニューの提案

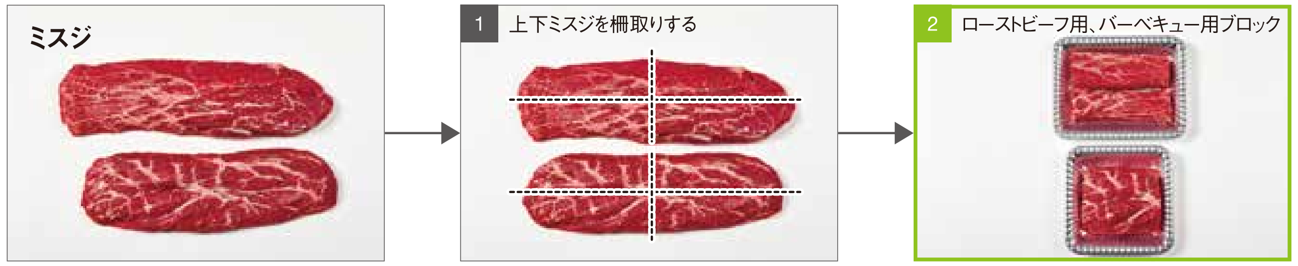
希少部位からの味わいのある商品づくりと切落としの多用途提案による売り場の品揃え、提案力の強化に活用

プライマル



リテール1　ローストビーフ用・バーベキュー用ブロックの商品づくり





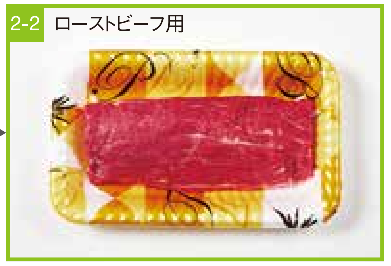
ウワミスジ

1-1 すじひきする

1-2 バーベキュー用ブロック

2-1 すじひきしてエンドを整える

2-2 ローストビーフ用



リテール2　一部位から多用途の商品づくり

1 ウワミスジの分割

2 ウワミスジのすじひき後
ひとくちステーキにカット

3 ひとくちステーキ用

1 ニノウデの分割

2 切落とし、煮込み用

1 ミスジの分割

2 ミスジの脂肪除去・すじひき

3-1 ミスジ下のカブリを分割

3-2 ミスジの肉厚の無い側から
ステーキ・焼肉用に商品化

3-3 ミスジステーキ用、焼き肉用

4-1 ミスジ上のカブリを分割

4-2 ミスジの中央すじから分割

4-3 分割後、肉目に注意して
ステーキ用に商品化

4-4 ミスジステーキ用、カットステーキ用

4-5 ミスジのエンド側はカットステーキに商品化

1　サンカクのマエスネ側の
表面・中すじの除去、脂肪の整形

2-1　マエスネ側からは切落としを商品化
少し厚めにスライスして
煮込み・シチュー用

2-2　マエスネ側から薄くスライスして
煮込み・炒め物用

3　スライス肉の形が良くなったところから
2mm程度にスライスして
まな板の上で焼き肉用に柵取る

4-1　薄切り焼肉用

4-2　スライサーで2mm厚にして
3枚重ねして、ビーフカツ用

5-1　大判ビーフカツ用、ビーフカツ用

5-2　スライス肉を折り、串で刺して
串焼き、串カツ用

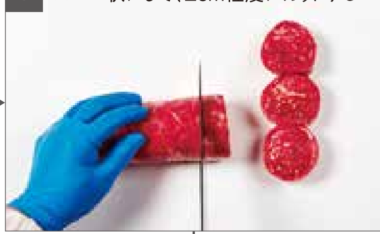
6　ナイフで細かくカット

7　手切りハンバーグ用

1　サンカクのスライス肉をバットの上に並べる

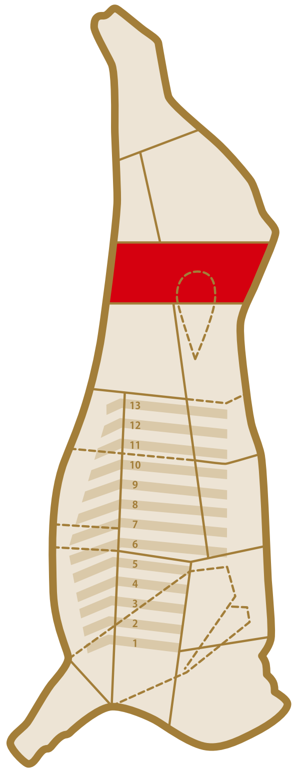
2　その上に切り落としをのせる

3　ロール状にして、2cm程度にカットする



4　ロールステーキ用

Rump
ランプの商品づくり



商品の提案

ロートスビーフ、ステーキ用商品のバリエーションづくりによる売り場提案力の強化に活用

ステーキ用は厚さ、サイズを変化させ、ごちそう、おかず、つまみのステージ別に提案

プライマル

ランプ

1 カブリの分割
カブリは小間切れ、
ミンチ材に

2 ネクタイの分割

3 ランプ、イチボの分割

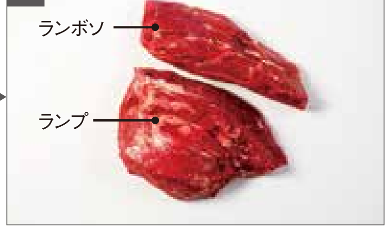
4-1 イチボのすじひき

4-2 イチボの脂肪整形後

5-1 ランプの脂肪整形後

5-2 ランプとランボソに分割

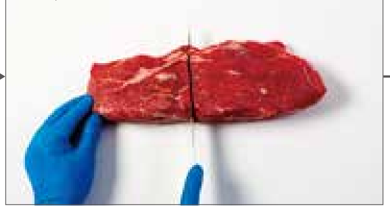
5-3



リテール1　ローストビーフ用・バーベキュー用ブロックの商品づくり

ランボソ

1 柵取り
長さを1/2に

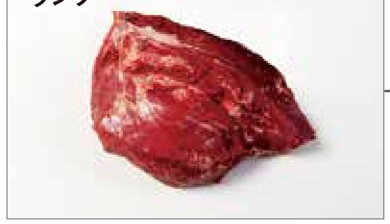


2 厚さを1/2に

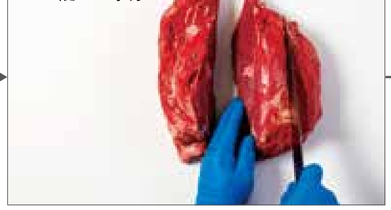
3 柵のエンドを揃える

4 ローストビーフ用、バーベキュー用ブロック

ランプ



1 柵取り 縦に3等分に



2 厚さを1/2に

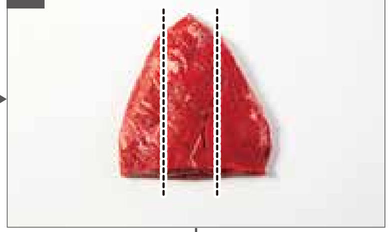
3 柵のエンドを揃える

4 ローストビーフ用、バーベキュー用ブロック

イチボ

1 分割

2 柵取り



3 ローストビーフ用

リテール2 ステーキ用をメインにした商品づくり

ランボソ

1-1 厚切りステーキ(2cm)用

1-2 ステーキ用

1-3 カットステーキ用

1-4 ステーキ串用

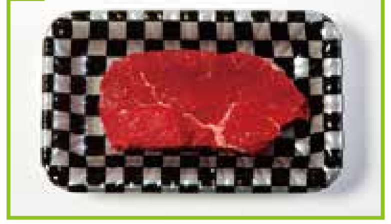
1-5 ビーフカツ用

ランプ

1-1 カットステーキの切り方

1-2 カットステーキ用

2-1 厚切りステーキ用（フルカット）



2-2 厚切りステーキ用（ハーフカット）

2-3 ミニステーキ用

ランプのエンド

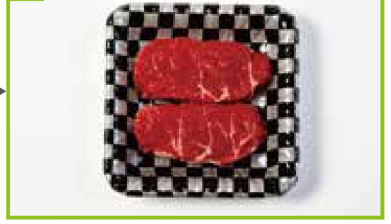
1-1 焼肉用

1-2 煮込み用

イチボ

1-1 ステーキ用のカットの仕方
部位を裏返し、肉目に沿って切る

1-2 ステーキ用

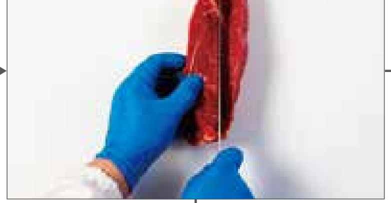


2-1 カットステーキ用

2-2 ステーキ串用

イチボのエンド

1-1 柵取り
厚さを1/2に

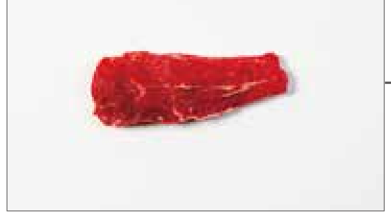


1-2 焼き肉用

2-1 焼き肉用の柵へのスリットの入れ方

2-2 スリット入り焼き肉用

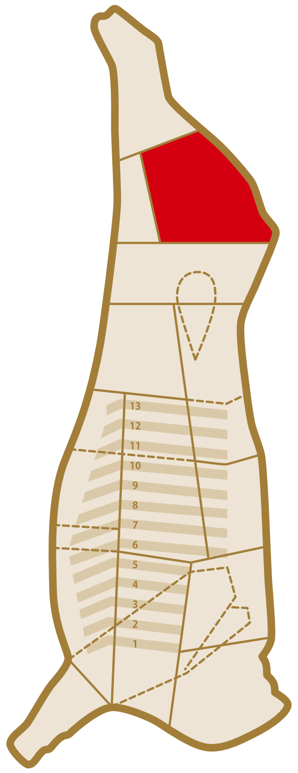
ネクタイ



1 肉目に注意してカット

2 カットステーキ用

Topside
トップサイドの商品づくり

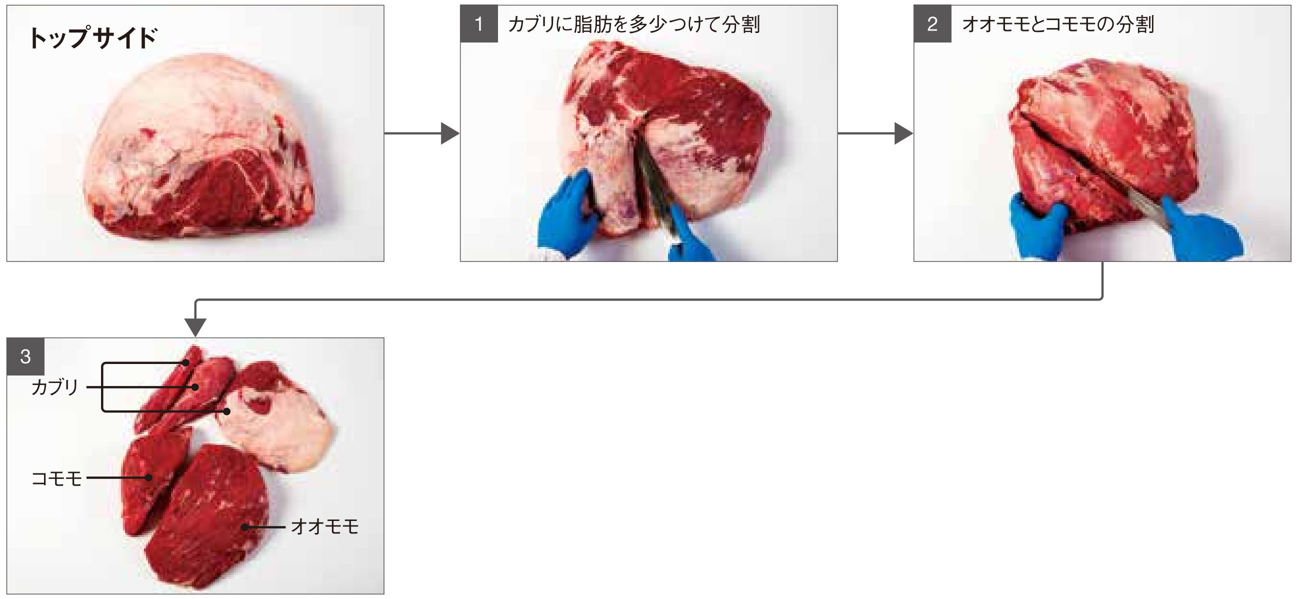


商品の提案

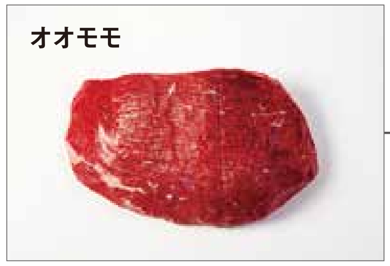
切落とし、焼肉用の中心とした商品づくりから、ローストビーフ用ブロック、ステーキ用などボリューム商品の品揃えに活用

一部位からの多用途の商品づくりによる売り場の品揃え、提案力の強化

プライマル



リテール1 ローストビーフ用・バーベキュー用ブロックの商品づくり


オオモモ

1 エンドを揃える

2 頭を揃え形をつくる

3 外側を揃える

4 上下に分ける

5 下側の部分からブロック柵取り

6 エンドを揃える

7 上側の部分からブロックの柵取り

8 ローストビーフ用ブロック
厚さをやや薄くしてバーベキュー用ブロック

コモモ

1 血管を除去

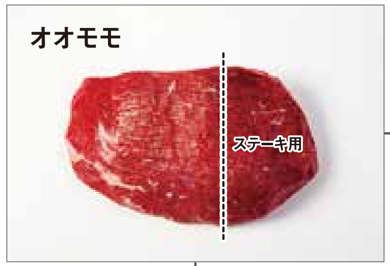
2 2〜3本に柵取りをする

3 柵のエンドを揃える

4 ローストビーフ用、
厚さをやや薄くしてバーベキュー用ブロック

トップサイド Topside

リテール2 一部位から多用途の商品づくり



オオモモ

1-1 カットステーキの切り方

1-2 カットステーキ用

2-1 大判ステーキ用

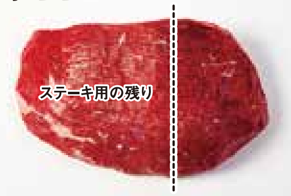
2-2 スリット入り大判ステーキ用

2-3 ミニステーキ用

2-4 ステーキ串用

2-5 ミニカツ用

オオモモ



1-1 薄切り焼き肉①

1-2 薄切り焼き肉②

1-3 カツ・ソテー用

1-4 赤身煮込み用

2-1 中華炒め用
3mm厚にスライス4～5枚重ねる

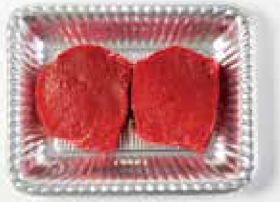
2-2 3mm幅程度に細切りに

2-3 中華炒め用

コモモ

1 ラッピングして形を整え

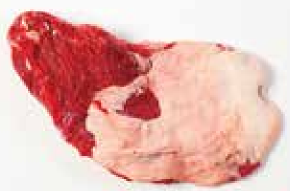
2-1 ステーキ用



2-2 カットステーキ用

2-3 ステーキ串用

カブリ



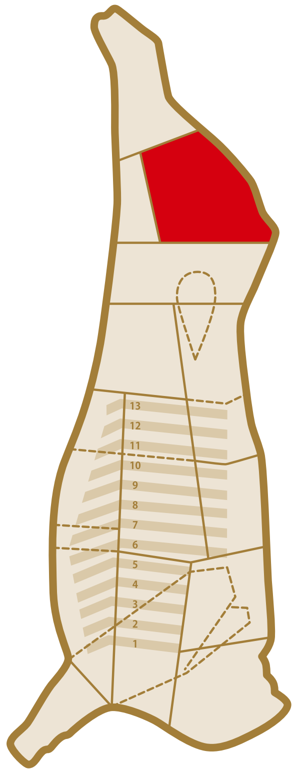
1 分割して、すじ、血管を除去
多少脂肪を残す

2-1 切落とし・煮込み用、炒め物用

2-2 串に刺して串カツ用

Outside

アウトサイドの商品づくり

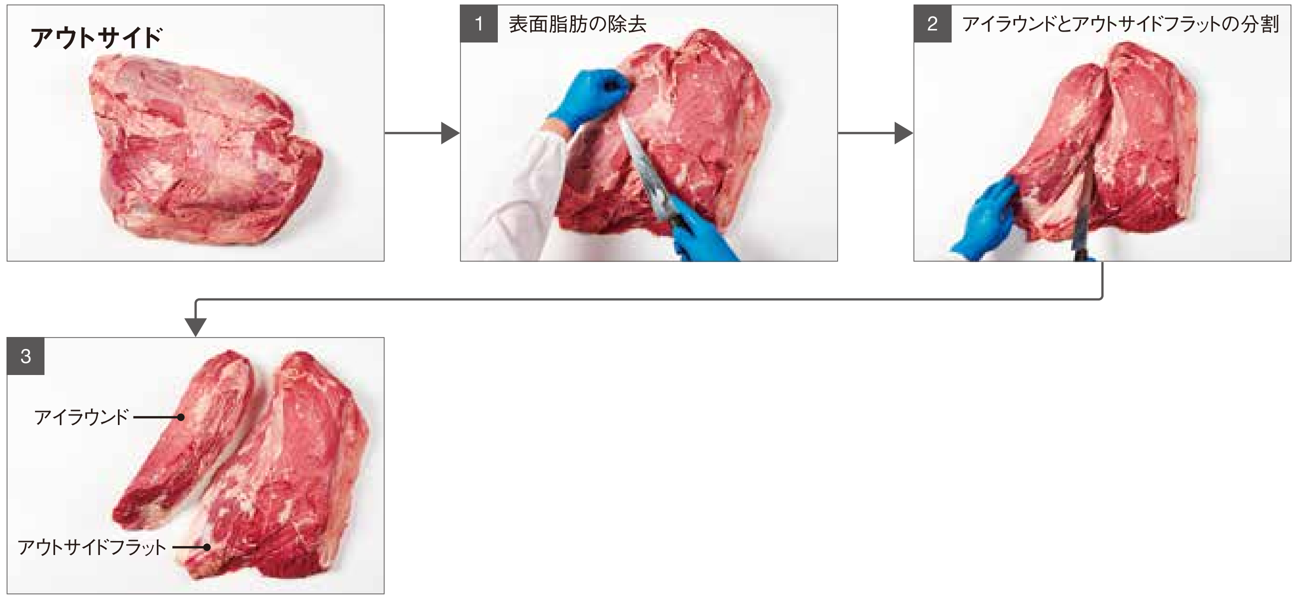


商品の提案

切落とし中心の商品づくりからローストビーフ、コールドビーフ用ブロック等の赤身ブロック商品、煮込み商品の提案

味わいのある赤身焼肉、煮込みステーキ、切り落としを活用したメニュー提案の強化

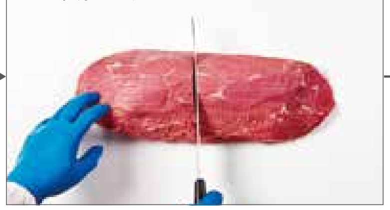
プライマル



リテール1　ローストビーフ用、コールドビーフ用ブロックの商品づくり

アイラウンド

1 表面のすじひきをして、
半分にカット



2 エンドの形を整える

3-1 ローストビーフ用

3-2 ローストビーフ用（糸巻）

アウトサイドフラット

1 表面のすじをひき

2 肉厚の変わるところ
（肉目の変わるところ）で柵取り

3-1 肉厚側をローストビーフ用
柵取り

3-2 ローストビーフ用、コールドビーフ用

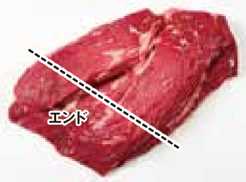
4-1 肉厚の無いエンド側は
煮込み用に商品化

4-2 煮込み用

リテール2　一部位から多用途の商品づくり

アウトサイド

1　表面のすじ、裏面の脂肪を整え、エンド側から小間切れ、切落としにスライス



2-1　炒め物用

2-2　切り落としを串に刺して おでん、ビーフ串カツ用

2-3　切落としに塩・胡椒、小麦粉入れ、練り合わせ、整形して切落としステーキ用

3-1　切り落としを手切りミンチ状にして

3-2　切落としハンバーグ用

1　アウトサイドをスライサーから取り出す

2　アウトサイドフラットとアイラウドを分割する

3-1　アウトサイドフラットを厚さ3mm程度にスライスしてまな板上で柵取り
薄切り焼肉用
エンドは切り落とし材に使用

3-2　薄切り焼肉用

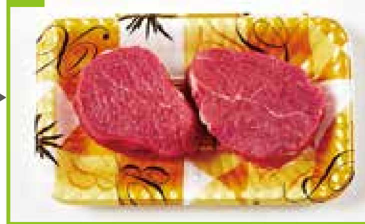
3-3　スライスを3枚重ねる

3-4　ミルフィーユビーフカツ用

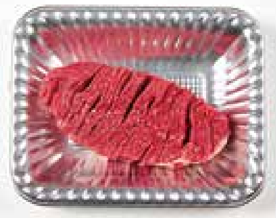
4-1　分割後のアイラウンド 表面のすじをひく

4-2　厚さ2cm程度でステーキ用

4-3　煮込みステーキ用

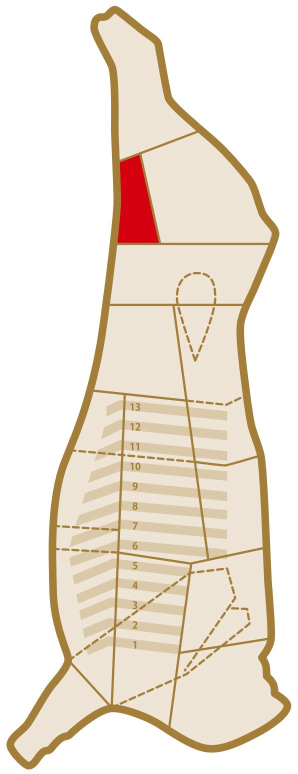


4-4　ステーキ用（スリット入り）



Thick Flank

シックフランクの商品づくり

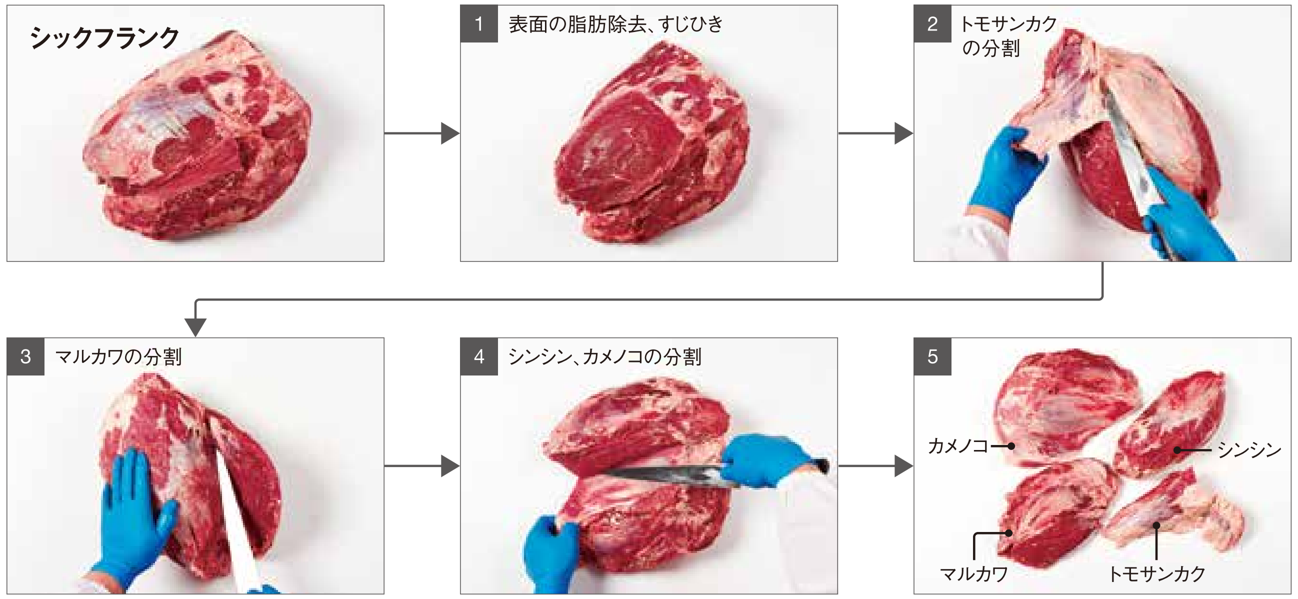


商品の提案

赤身肉の切落とし中心の商品づくりからローストビーフ、バーベキュー用ブロック商品で売り場のボリュームづくりに活用

ボリュームステーキ、ソテー、カツ用等、赤身肉の特徴を活用した品揃えの強化

プライマル



リテール1　ローストビーフ用・バーベキュー用ブロックの商品づくり

カメノコ

1 4〜5本に柵取り

2-1 エンドを揃える

2-2 ローストビーフ用

シンシン

1 中央すじで分割

2-1 肉薄の上側はエンドを揃え半分に柵取り

2-2 ローストビーフ用、バーベキュー用ブロック

3-1 肉厚の下側を1/2に柵取りエンドを揃える

3-2 ローストビーフ用、バーベキュー用ブロック

マルカワ

1 すじで分割する

2-1 判の大きいものはバーベキュー用ブロック

2-2 その他は煮込み用

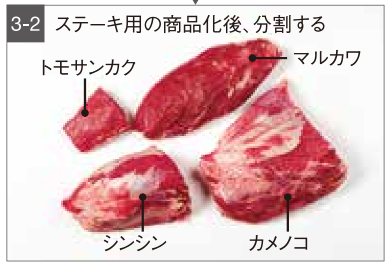
リテール2　一部位から多用途の商品づくり

シックフランク

1 表面のすじひき

2 マルカワの初めあたりまで頭側から大判の厚切りステーキ用

3-1 一枚、ハーフカット

3-2 ステーキ用の商品化後、分割する


トモサンカク

1 焼き肉用

マルカワ

1 厚切りで煮込み用
5ミリ程度の厚さでハッシュドビーフ用

カメノコ

1 スライサーで厚さ5mm弱にスライス

2 ビーフカツ用

シンシン

1 中央すじから分割する

2-1 判の大きい方から肉目に注意して
ステーキ用の商品化

2-2 ステーキ用

3-1 判の小さい方からはカットステーキ

3-2 カットステーキ用

WEBSITES

www.aussiebeef.jp ｜ www.aussielamb.jp

©COPYRIGHT Meat & Livestock Australia 2013. All rights reserved.

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

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。