

オージー・ラム カッティングマニュアル

Australian Lamb cutting Manual



AUSSIE LAMB

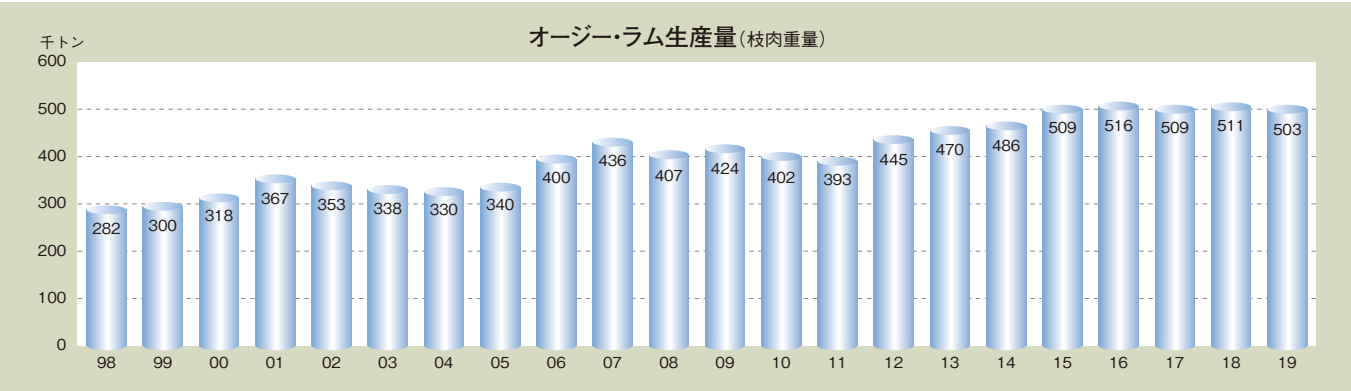
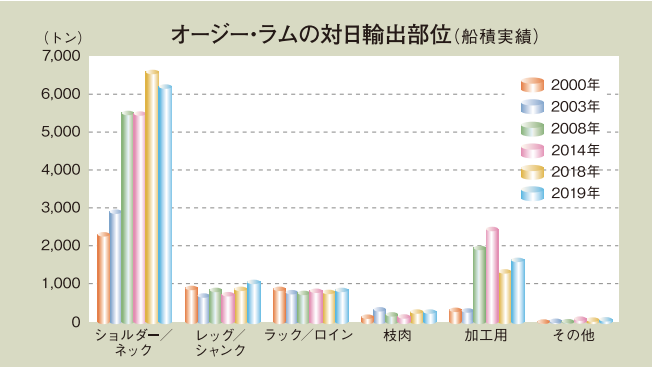
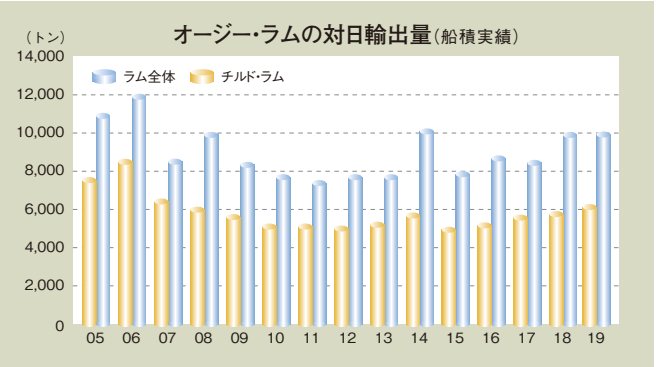
INDEX

オーギー・ラム概要	P.2
商品づくり	P.4
プライマルカットチャート	P.7
メニュー・部位別リスト	P.9
ショルダー	P.15
レッグ	P.17
スペアリブ／ラック	P.19
ロゴマークについて	P.21

オーギー・ラム

Aussie Lamb

■ 世界で最も高品質なラムの生産国 オーストラリア
オーストラリアでは、ラムは日常手軽に食卓にのぼる食肉です。また、宗教にかかわらず食べられることから、世界中で親しまれています。広大な大陸でのびのびと健康的に育ったオーギー・ラムは品質が高く、ヘルシーで美味しいと日本でも広く認知されています。



■ オーストラリアにおける代表的な羊の品種



メリノ種



ドーセット種



ボーダーレスター種



サフォーク種

■ 特徴

国 名	主な飼育期間	サイズ
オーストラリア	6～10ヵ月	20～24kg
ニュージーランド	4～8ヵ月	15～16kg

	ラム・・・L 0永久門歯 離または去勢非去勢雄約0-12ヵ月
	マトン・・・M 1-8永久門歯 第二次性徴のない離または去勢雄約10ヵ月以上

■ 品質保証とトレーサビリティ

オーストラリア産羊肉には、牛肉と同様、農場から加工場までの品質保証システムとトレーサビリティ・システムが確立されています。羊のNLIS電子タグシステムも、2006年1月より義務化されました。



AUSSIE LAMB

オーギー・ラム(仔羊) 商品づくり



オーギー・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。オーギー・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

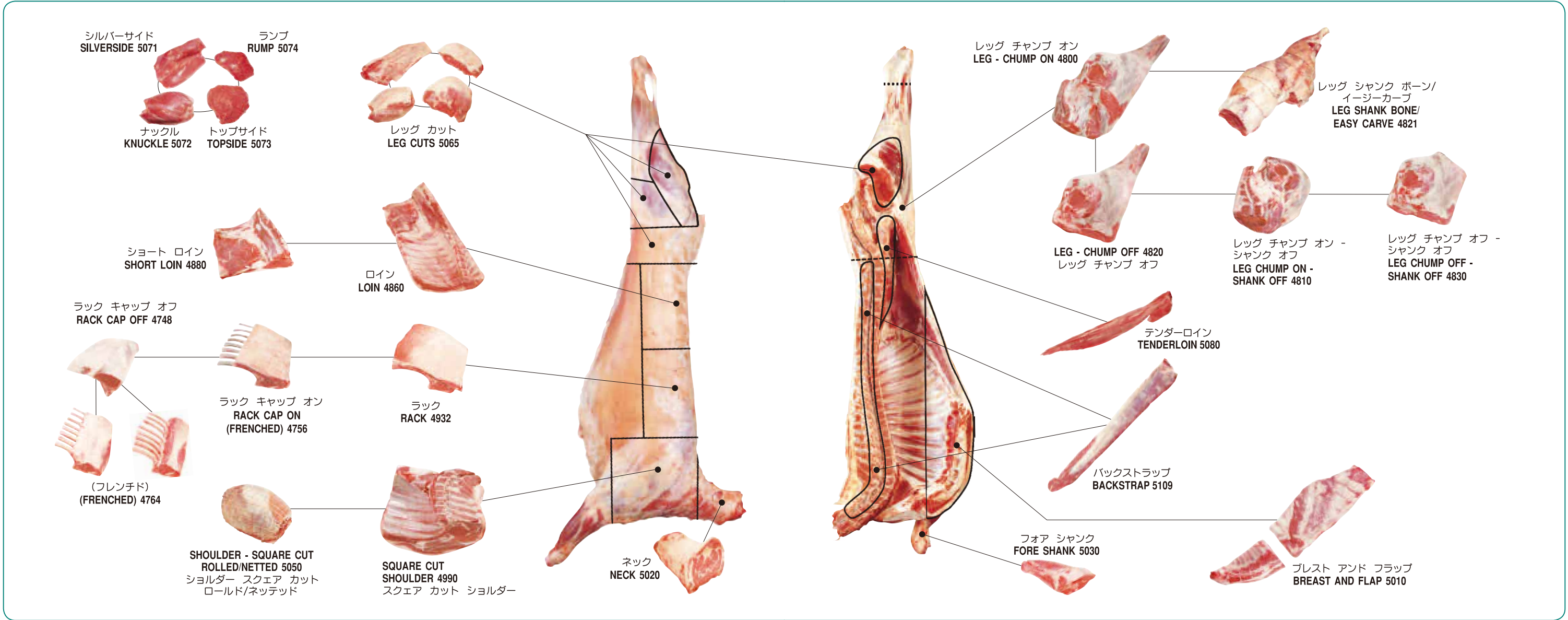
ラム肉は部位が小さいため、放置すると即温度上昇につながり品質低下を招きます。このことから、原料肉は丁寧に取り扱い、入荷後は、箱から出して、冷蔵庫で冷やし込みを十分行ってください。この際に部位と部位を重ねて置くなどのことのないようにし品質管理にあたります。(部位からのドリップ産出を防ぎます)。また商品づくりから売り場までの工程は、

- 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

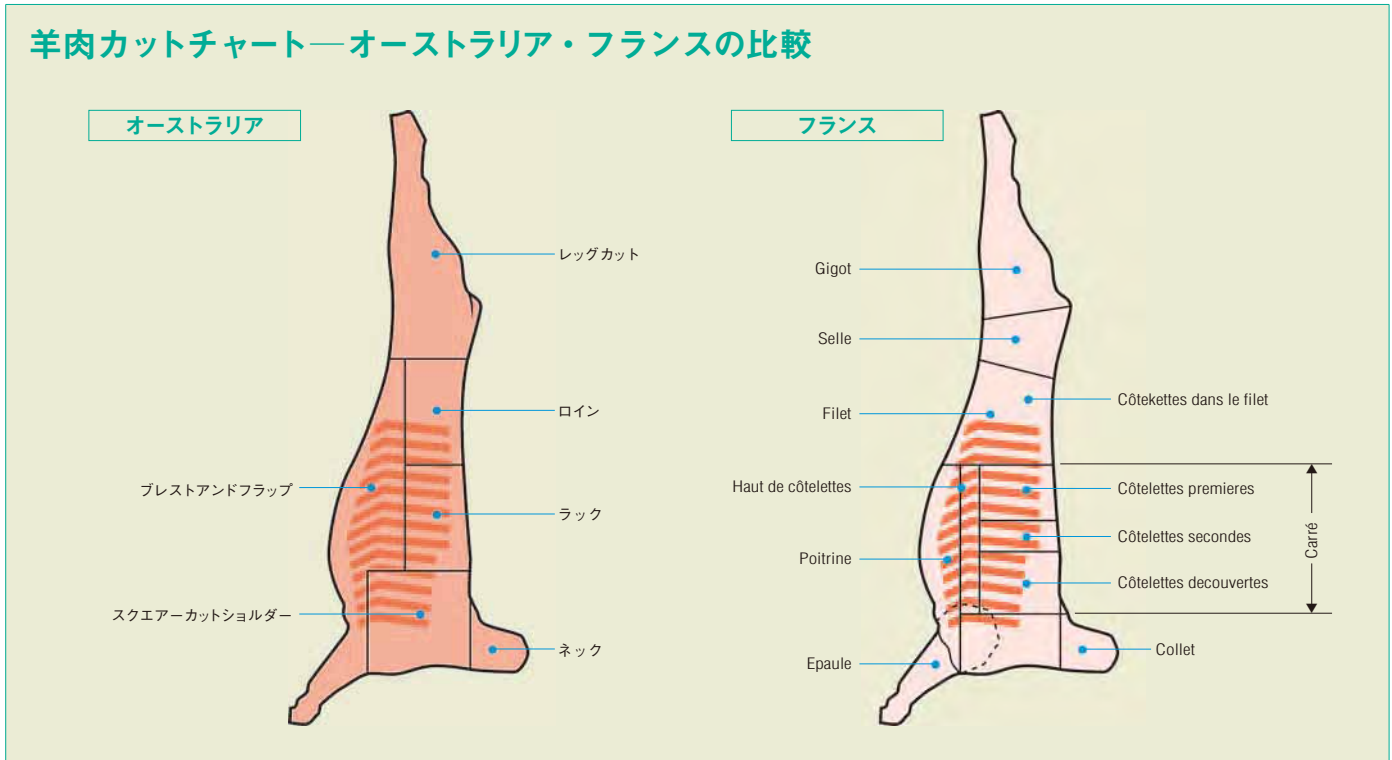
となります。また、迅速な作業に徹するとともに、肉表面を手で触れすぎないことや部位の位置を置き変えすぎることによる、肉温上昇を極力防ぐように注意します。



オージー・ラム プライマルカットチャート



羊肉カットチャート—オーストラリア・フランスの比較



オーギー・ラムのメニュー・部位別リスト

メニュー	P.10	P.11			P.10	P.11
	 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.19	P.19			P.19	
スペアリブ	P.19					P.19
レッグ	P.17	P.17			P.17	P.17
ショルダー		P.15				P.15/P.16
メニュー	P.12	P.12	P.13	P.13	P.14	P.14
	 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.19					
スペアリブ				P.19		
レッグ	P.17	P.17	P.17		P.17	P.17
ショルダー	P.15/P.16	P.15/P.16	P.15/P.16	P.16	P.16	P.15/P.16

 ロースト
Roast



 タタキ
Tataki



プライマル


カタロース P.15


レッグ P.17


スペアリブ P.19


ラック P.19

プライマル


レッグ P.17


ラック P.19

リテール


レッグ/ウチモモ P.17


レッグ/シンタマ P.18


スペアリブ P.19


レッグ/シンタマ P.18


ラック P.20


ラック P.20

リテール


レッグ/シンタマ P.18


ラック P.20

 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、カタロース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



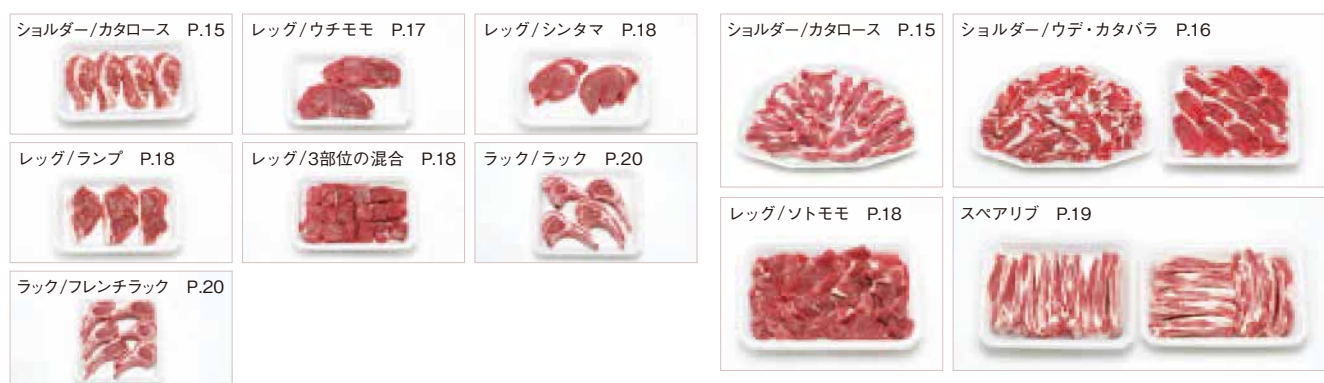
しゃぶしゃぶ Shabu Shabu



プライマル



リテール



ポイント



ステーキ

- 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。

プライマル



リテール



ポイント



フライ&カツ

- 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



プライマル



ショルダー P.15



レッグ P.17

プライマル



ショルダー P.15



レッグ P.17



スペアリブ P.19

リテール



ショルダー/カタロース P.15



ショルダー/ウデ・カタバラ P.16



ショルダー/ウデ・カタバラ P.16



レッグ/3部位の混合 P.18



レッグ/ソトモモ P.18



スペアリブ P.20

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。



ジンギスカン Mongolian BBQ



プライマル



ショルダー P.15



レッグ P.17



からあげ Deepfry



プライマル



ショルダー P.15



レッグ P.17

リテール



ショルダー/ウデ・カタバラ P.16



レッグ/ソトモモ P.18



ショルダー/カタロース P.15



レッグ/ウチモモ・シタマ P.18

ポイント



ジンギスカン

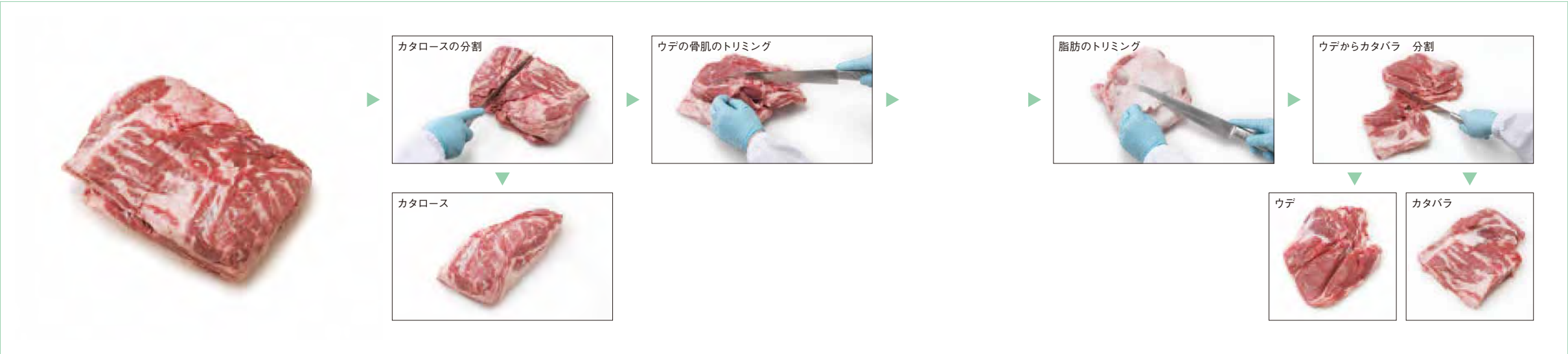
- ①ラム肉は、ほとんどの部位がジンギスカンに活用できます。部位毎にいろいろな味を楽しめます。
- ②部位の柔らかさを引き出すためには、ステーキカットによるスライスがポイントです。

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

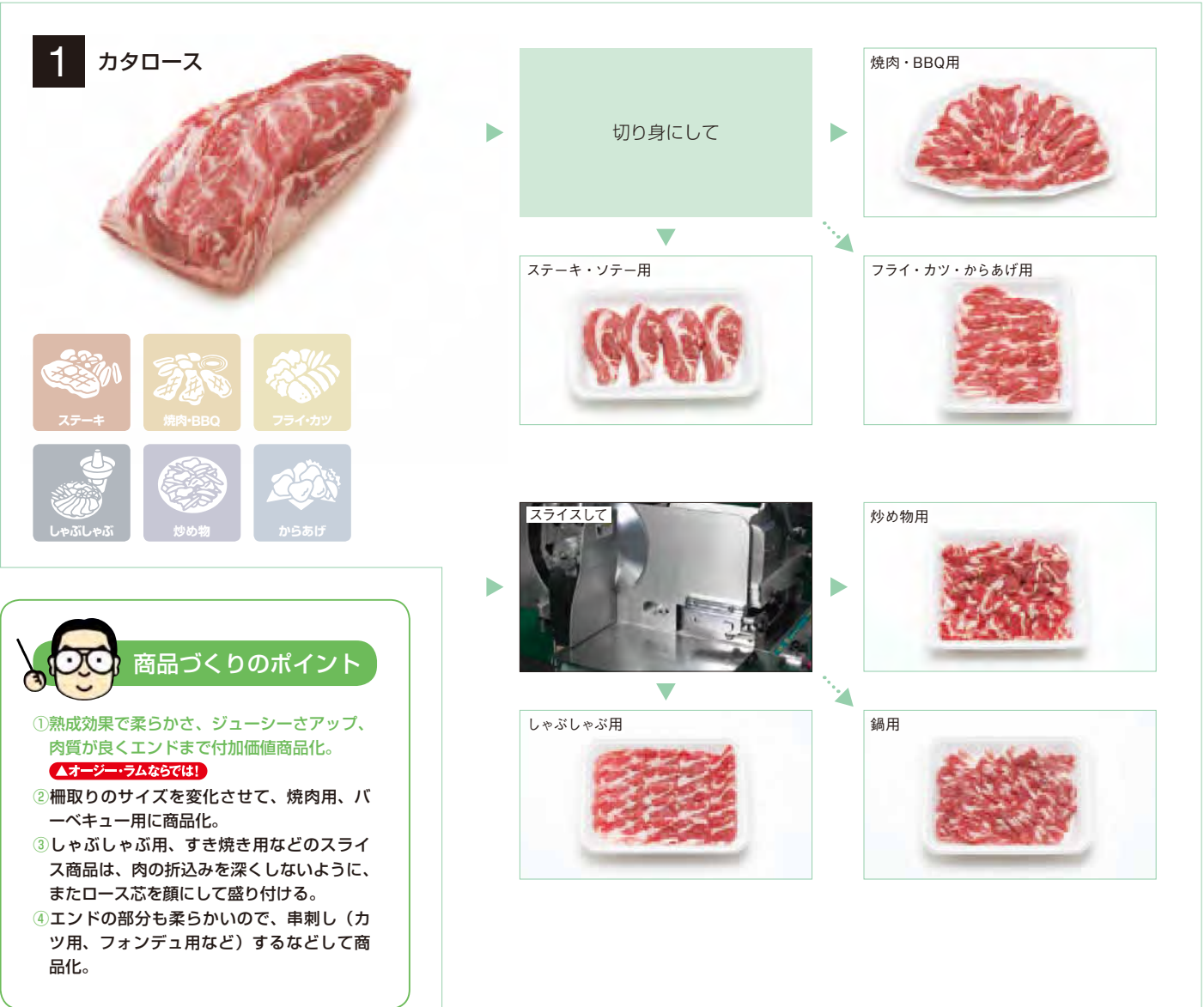
プライマル



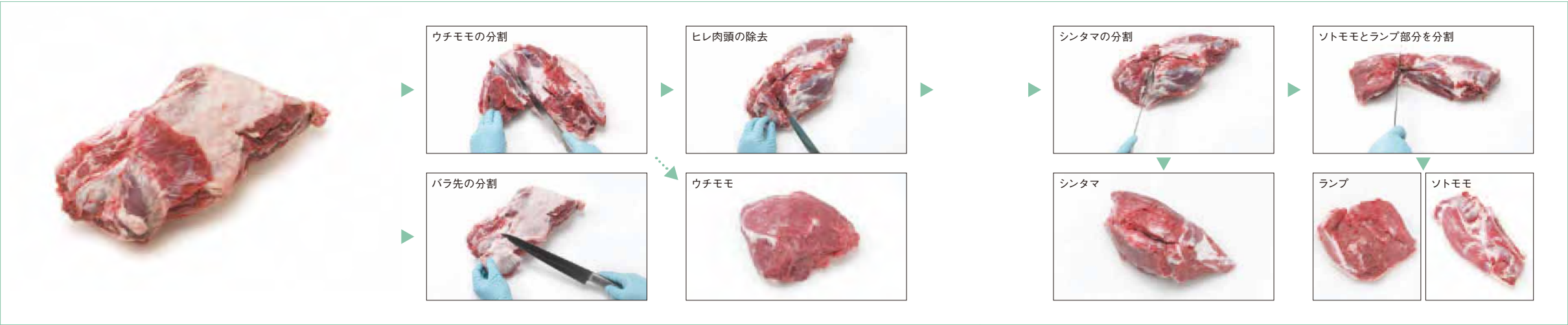
小割部位の歩留例

部位	歩留 (%)
カタルース	27.91
ウデ	37.21
カタハラ	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



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



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。
▲オーギー・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。◀オーギー・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

ロースト

タタキ

ステーキ

ラック

椎体を外す

肩甲骨のトリミング

肋骨を外す

太すじのトリミング

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

ステーキ

カツ

フレンチラック

肩甲骨のトリミング

脂肪を適度にトリミング

肋骨に添ってカット

フレンチラック ステーキ・カツ用

バラ先をとる

ロース芯を分割

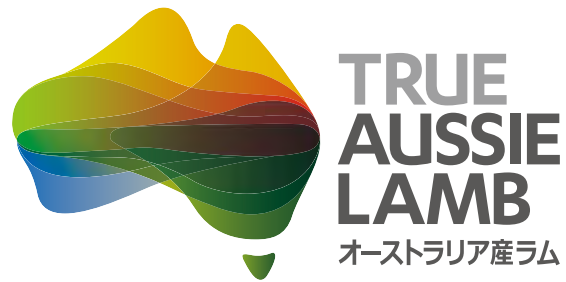
すじのトリミング

タタキ用

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・ラムではありません。安心して安全、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・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・ラムが次なる時代へと掲げたブランドメッセージは "TRUE AUSSIE LAMB" <今ある真の姿、オージー・ラム>。
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・ヘルシーな羊肉として、世界各地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・ラム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。

発行所

MLA (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)
日本名: 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 有楽町電気ビルディング南館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。

©COPYRIGHT Meat & Livestock Australia 2020. All rights reserved.



WEBSITES
www.aussielamb.jp