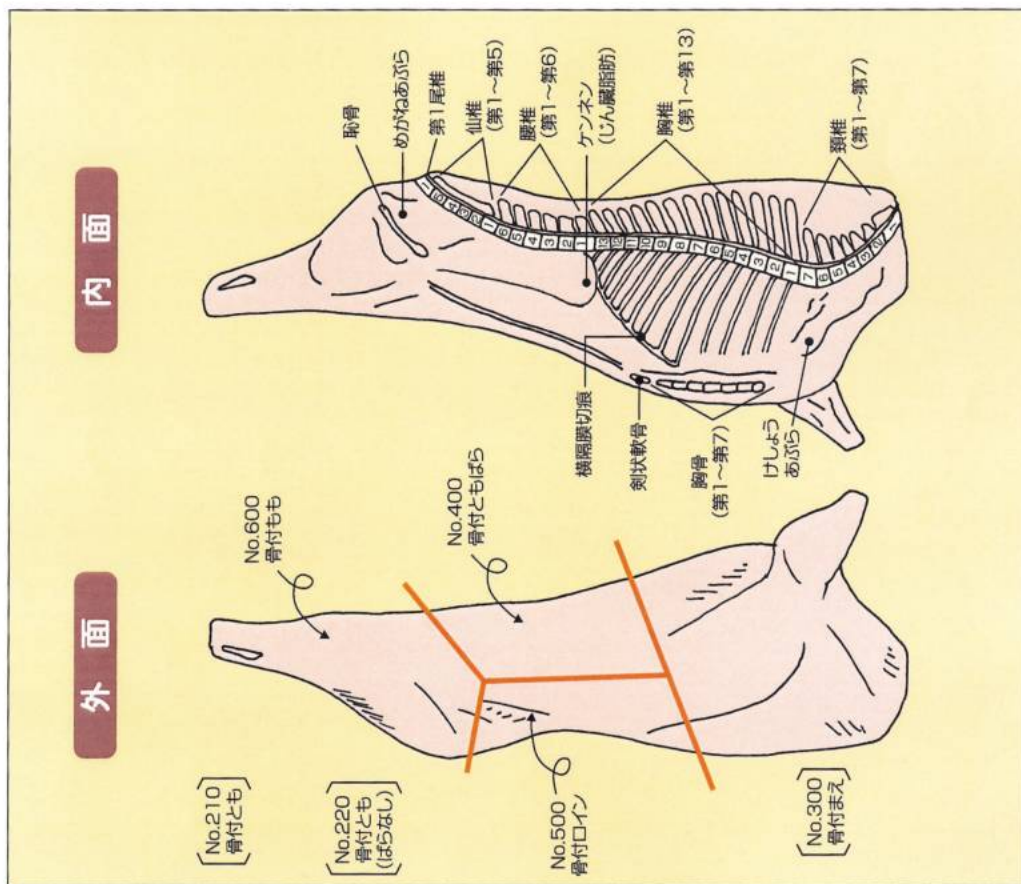


1

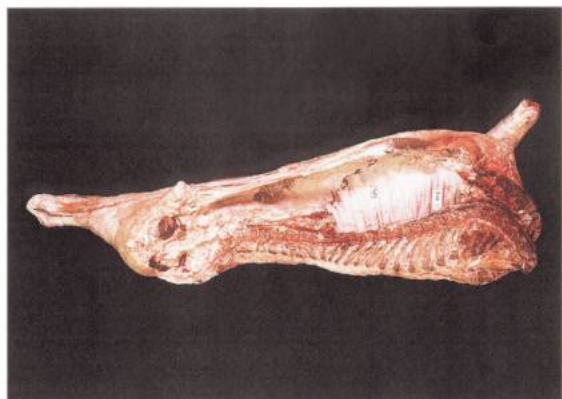
3. 分割・整形方法および整形上の留意点

分割・整形方法（牛肉編）

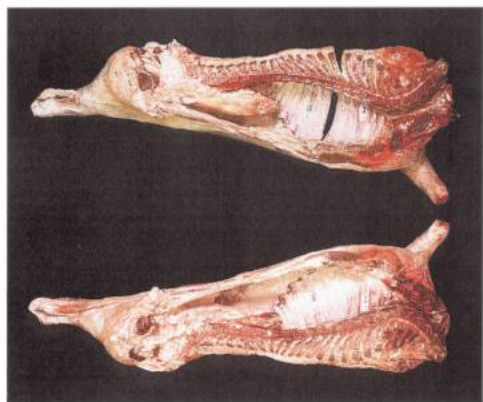
- No.200枝肉半丸から部分肉を生産する前段階で、
 1 No.300骨付まえとNo.210骨付ともに分割する。
 2 No.210骨付ともは、No.400骨付ともばらとNo.220骨付とも（ばらなし）に分割する。
 3 No.220骨付とも（ばらなし）は、No.500骨付ロインとNo.600骨付ともに分割する。



No.200 枝肉半丸 (サイド)



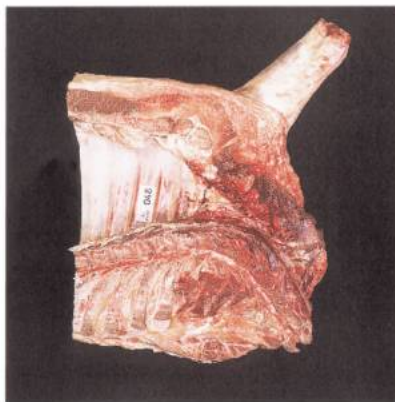
No.100 枝肉



No.210 骨付とも

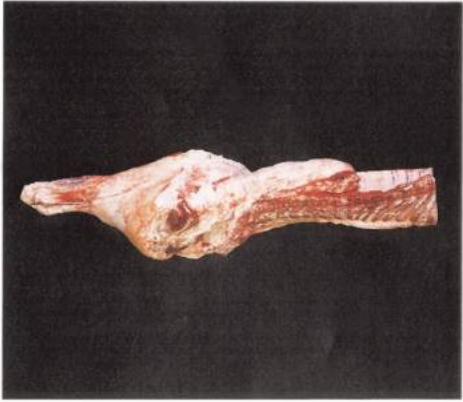


No.300 骨付まえ



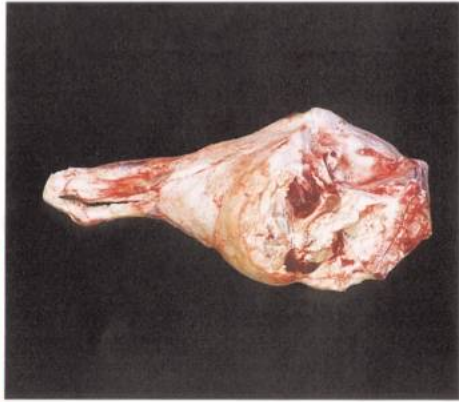
▶ 分割方法
 No.200枝肉半丸(サイド)の第6～第7肋骨間において、第6肋骨に沿って切断する。

No.220 骨付とも (ばらなし)



▶ **分割方法**
 後肢外側の大腿筋張筋(とも三角)の前縁に沿って、寛結筋(脛骨の前端)まで切り進み、ほぼ中央から、背縁とほぼ平行に切断して「No.400骨付ともばら」を分割する。

No.600 骨付もも



▶ **分割方法**
 ロインとの切断面は、仙椎と最後腰椎の結合部で背縁とほぼ直角に切断し、ばらとの切断面は、大腿筋張筋(とも三角)の前縁に沿って腹面筋(ささ肉)を切り込んだ面とする。

No.400 骨付ともばら



▶ **分割方法**
 後肢外側の大腿筋張筋(とも三角)の前縁に沿って、寛結筋(脛骨の前端)まで切り進み、背縁とほぼ平行に切断して分割する。

No.500 骨付ロイン



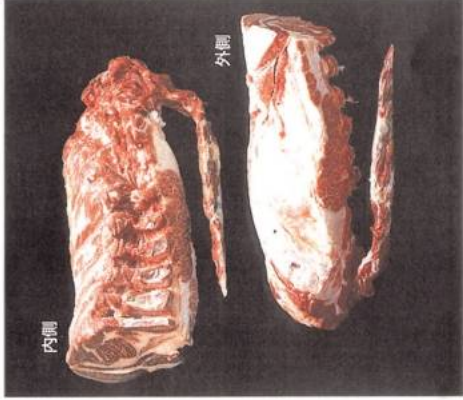
▶ **分割方法**
 じん臓脂肪を除去したのち、恥骨の前下方において、ヒレを後端から最後腰椎の部分まで切り離し、次いで仙椎と最後腰椎との結合部において背縁とほぼ直角に切断する。

No.501 骨付ロイン(ヒレなし)



▶ **分割方法**
 No.500骨付ロインからヒレをとりはずす。

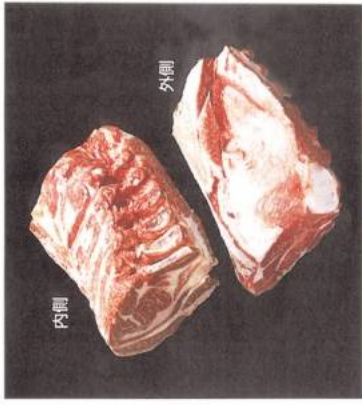
No.321 ネットク付かたローズ



▶ **分割方法**
 「No.300骨付まえ」から、かた部分は分離し、かたローズ、かたばら部分を除骨する。背縁から30cm以下の幅に、背縁とほぼ平行に切断して「No.321ネットク付かたローズ」と「No.330かたばら」を分割する。

▶ **整形方法及び整形上の留意点**
 ○汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
 ○肋骨間の脂肪を整える。
 ○肩甲骨骨を取り除く。

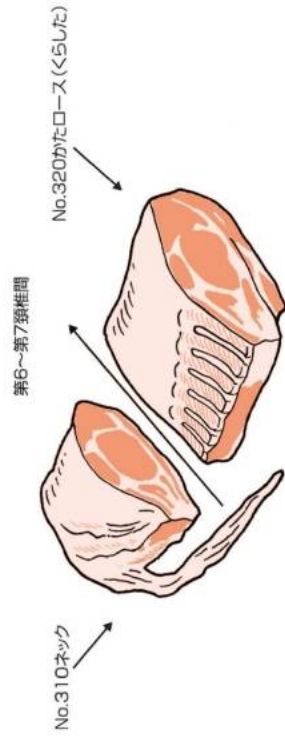
No.320 かたローズ(くらした)



No.322 かたローズ

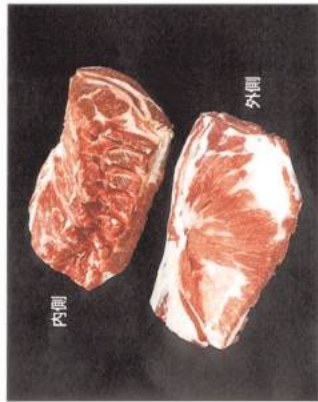


▶ **整形方法及び整形上の留意点**
 ○項韧带(けん引筋)及び肋骨間筋を含む表面の筋を取り除く。



▶ **分割方法**
 「No.310ネック」と「No.320かたローズ(くらした)」の分割は、「No.321ネットク付かたローズ」の第6頸椎と第7頸椎の間で行う。

No.323 かたローズA



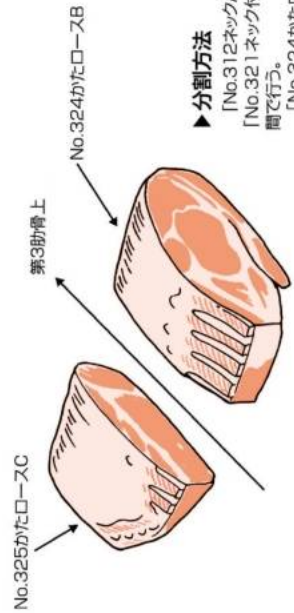
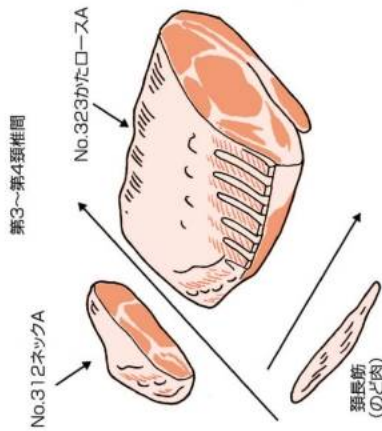
▷ 整形方法及び整形上の留意点

○汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
○項筋帯（けん引筋）及び肋間筋を含む表面の筋を取り除く。

No.324 かたローズB



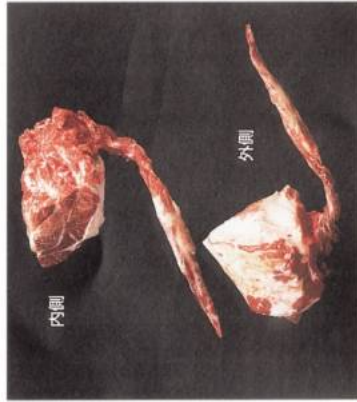
No.325 かたローズC



▶ 分割方法

「No.312ネックA」と「No.323かつたローズA」の分割は、「No.321ネック付かつたローズ」の第3頸椎と第4頸椎の間で行う。
「No.324かつたローズB」と「No.325かつたローズC」の分割は、第3肋骨を目安に切断面とほぼ平行に行う。

No.310 ネット



▶ 分割方法

「No.310ネット」の分割は、第6頸椎と第7頸椎の間で行う。

▷ 整形方法及び整形上の留意点

○汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。

No.311 ネットS



▷ 整形方法及び整形上の留意点

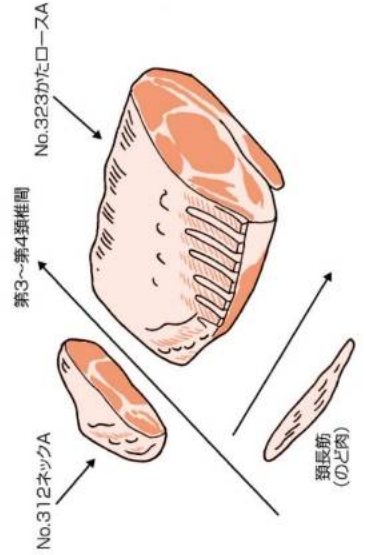
○汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
○項筋帯（けん引筋）及び表面の筋を取り除く。
○頸長筋（のど肉）は、分離し、「No.711小肉（トリミングミート）」に別パックする。

No.312 ネットA



▷ 整形方法及び整形上の留意点

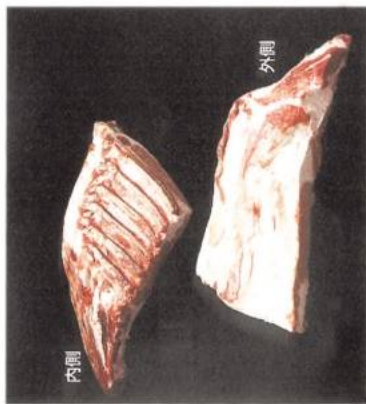
○汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
○項筋帯（けん引筋）及び表面の筋を取り除く。
○頸長筋（のど肉）は、分離し、「No.711小肉（トリミングミート）」に別パックする。



▶ 分割方法

「No.312ネックA」の分割は、第3頸椎と第4頸椎の間で行う。

No.330 かたばら



▶ 分割方法

「No.300骨付まえ」から、かた部分は分離し、かた口一ス・かたばら部分を残骨する。背線から30cm以下の幅に、背線とほぼ平行に切断して「No.321ネック付かたローズ」と「No.330かたばら」を分割する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 汚れ、血合い、変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- 肋骨間の脂肪を整える。
- 肋骨骨を除去する。

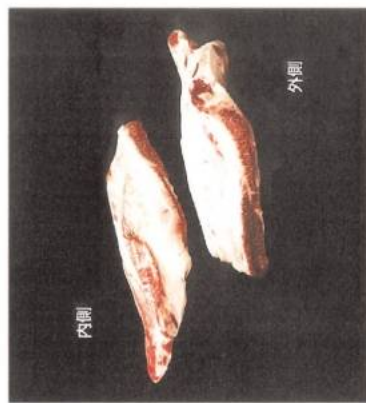
No.331 かたばらA (三角ばら)



▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 肋骨筋の表面の筋を取り除く。
- 肋骨筋の下に深く入り込んだ脂肪は整形する。

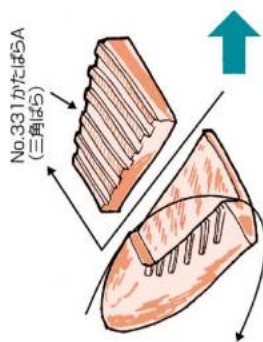
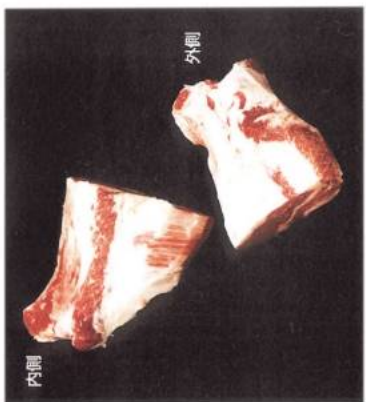
No.332 かたばらB (プリスキット)



▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 浅頸リンパ節を含む脂肪は、除去する。
- 表面の筋をなだらかに整形する。

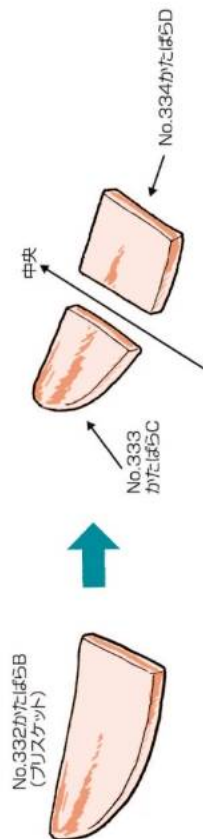
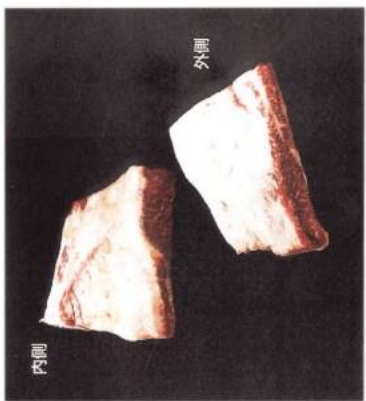
No.333 かたばらC



▶ 分割方法

「No.331かたばらA (三角ばら)」の分割は、「No.330かたばら」を胸筋筋(三角ばらの筋肉)の境目を目安に第1肋骨先端に向けて斜めに広背筋(プリスキットの筋肉)の上側を脂肪をつけなくて、はくように行う。

No.334 かたばらD



「No.332かたばらB (プリスキット)」の分割は、「No.330かたばら」から「No.331かたばらA (三角ばら)」を分割した残りの部分から、さらに、小肉(かたばら先端及び肋骨軟骨部分)を分離(「No.711小肉(トリミングミート)」に別パックする。)して行う。

「No.333かたばら5C」と「No.334かたばら5D」の分割は、「No.332かたばら5B (プリスキット)」を重量が等分になるようにほぼ中央で行う。

1

巻末資料1 食肉標準商品コード 3.分割・整形方法および整形上の留意点

No.340 かた（うで・しゃくし）



- ▶ 分割方法
前肢付着部において、胸部から引き離すようにして、肩甲骨（肩甲骨骨を含む）に付属する筋肉とともに胸部から切り離し、肩口胸筋と上腕筋の間ですね部分と分割する。
- ▷ 整形方法及び整形上の留意点
○汚れ、血合い、変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
○気泡を含む粘膜を取り除く。
○とうがらしの脂肪を整形する。
○皮筋（カッパ）はつけたままにする。

No.350 まえずね



- ▷ 整形方法及び整形上の留意点
○汚れ、血合い、変色部分及び先端の筋を取り除き、脂肪を整形する。

No.351 まえずねS



- ▷ 整形方法及び整形上の留意点
○表面の筋及び汚染部を取り除き整形する。
○すね先端のすじは取り除く。

No.341 かたS

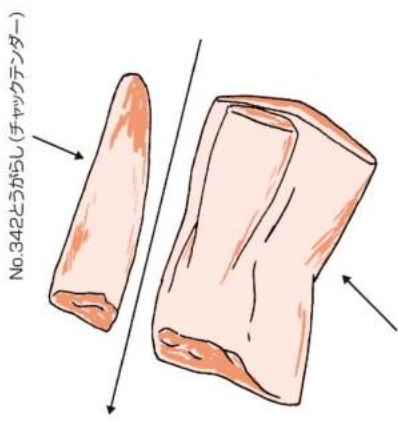


- ▷ 整形方法及び整形上の留意点
○筋帯及び皮筋（カッパ）を取り除き、皮膚下の脂肪を整形する。

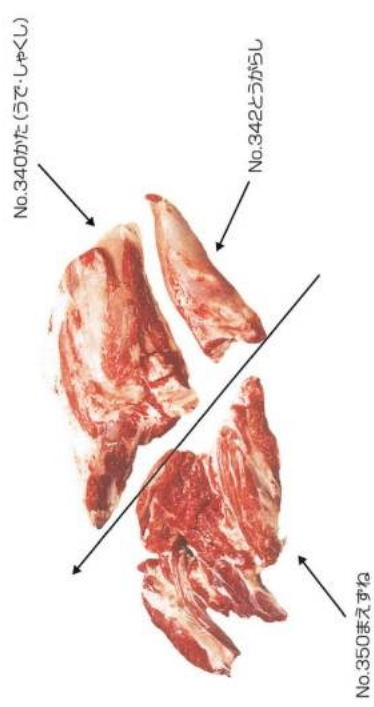
No.342 とうがらし（チャックテンダー）



- ▷ 整形方法及び整形上の留意点
○とうがらしのかぶりを取り除き、脂肪を整形する。
○とうがらしかぶりは、「No.711小肉（トリミンクミート）」に別パックする。



- ▶ 分割方法
「No.341かたS」は、「No.340かた（うで・しゃくし）」から「No.342とうがらし（チャックテンダー）」を分割する。



- ▶ 分割方法
肩口胸筋と上腕筋の間でかた部分と分割する。このうででは、「No.350まえずね」に付ける。