

No.650 ともすね（はばき付）



▶ 分割方法
 そとも部分から分割の際、はばきをそともすね側に付けて分割する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点
 ○汚れ・血合い・変色部分・先端の腱筋を取り除き整形する。

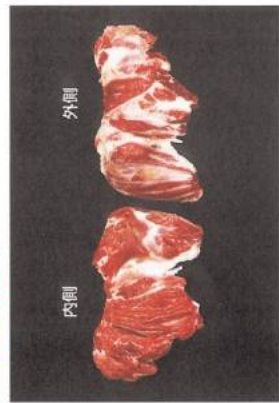
No.651 ともすね（はばきなし）



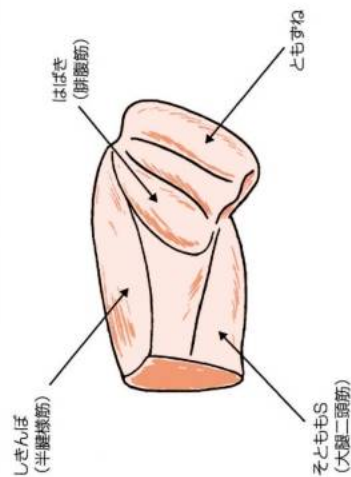
▶ 分割方法
 そとも部分から分割の際、はばきをそともすね側に付けて分割する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点
 ○汚れ・血合い・変色部分・先端の腱筋を取り除き整形する。

No.652 ともすね



▷ 整形方法及び整形上の留意点
 ○表面の筋を取り除き整形する。



No.711 小肉（トリミングミート）

1

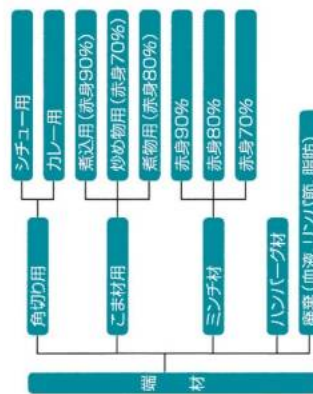
巻末資料1 食肉標準商品コード
 3. 分割・整形方法および整形上の留意点

端材処理のポイント

赤身比率によって使いわけること

1 端材の仕分けの要領

端材処理の第一歩は、赤身比率、大きさ及び厚みなどをみて仕分けすることである。



2 端材仕分けの目安

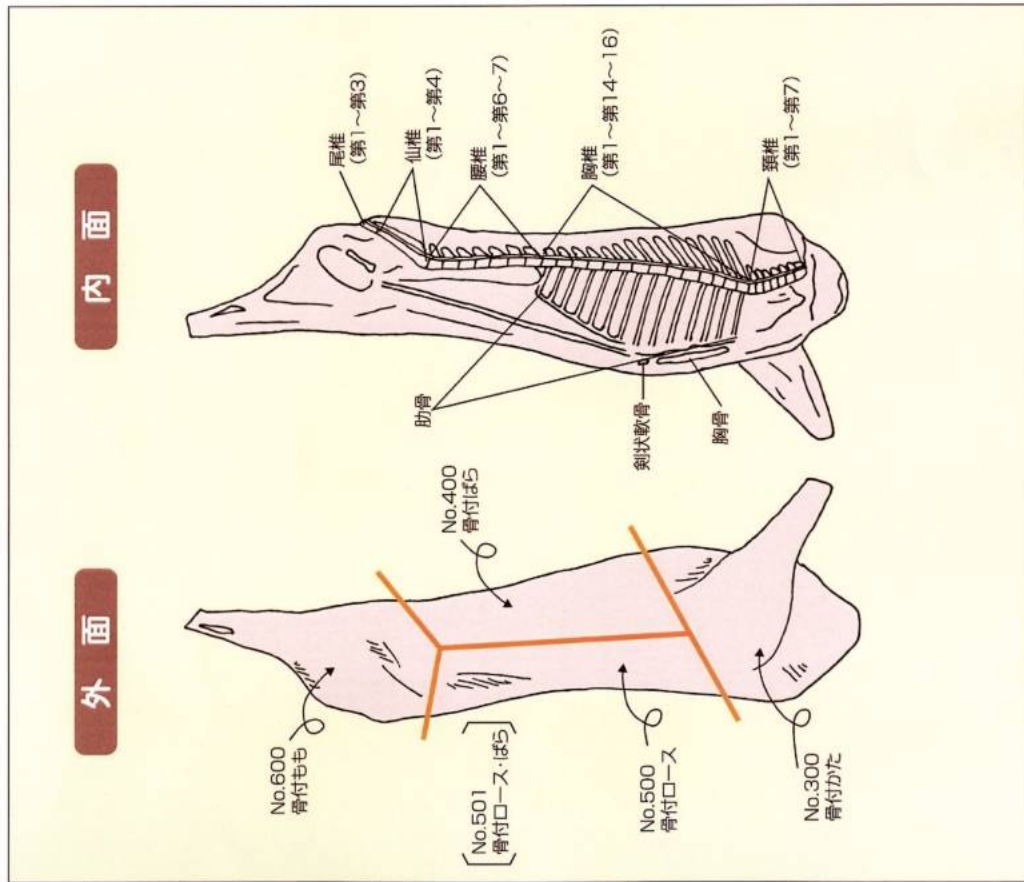
- ①比較的に長く大きい端材は、こま材とする。
- ②厚みのある端材は、角切り用とする。
- ③小さな端材は、ミンチ材とする。
- ④多少変色したもので骨はだは、ハンバーグ材とする。

3 こま材の処理要領

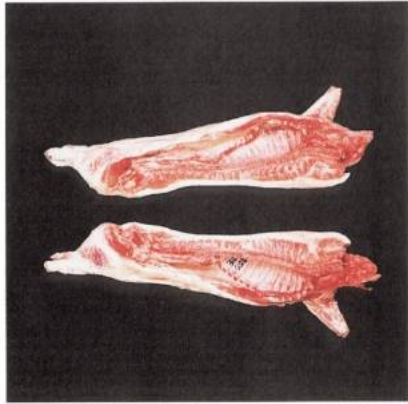
- ①脂肪の多い端材は、細く切る。
 - ②薄切りを作るため、端材を先ず10cm以上の厚さにならないよう積み重ねる。
 - ③②をラップして品名、日付等を記入し、凍結する。
 - ④スライスする時は、肉の温度が-2~-3℃となるよう解凍する。
- 2℃より温度を上げると鮮度の悪化を早め、ドリップが出たりするので注意が必要である。

分割・整形方法（豚肉編）

- No.200半丸枝肉から部分肉を生産する前段階で、
 1 No.300骨付かたとNo.501骨付ロース・ばら及びNo.600骨付ももに分割する。
 2 No.501骨付ロース・ばらは、No.500骨付ロースとNo.400骨付ばらに分割する。



No.100 枝肉



No.200 半丸枝肉



No.300 骨付かた



No.501 骨付ロース・ばら



▶ 分割方法

No.200半丸枝肉の第4～第5肋骨間において第4肋骨に沿って切断する。

▶ 分割方法

肋骨の前下方において、ヒシを後端から最後腰椎の部分まで切り離し、後肢外側の大腿筋腰筋(とも三角)の前縁に沿って腹直筋(ささ肉)を切り進み、仙椎と最後腰椎との結合部において背線とほぼ直角に切断する。

No.600 骨付もも

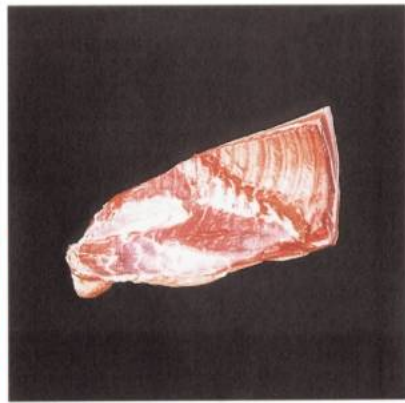


▶ 分割方法

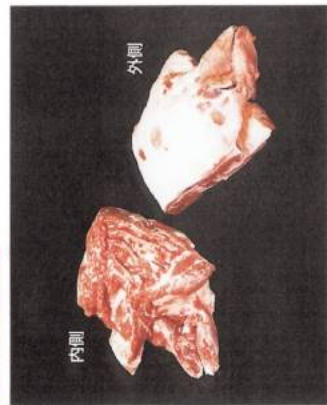
ロースとの切断面は、仙椎と最後腰椎の結合部で背線とほぼ直角に切断し、ばらとの切断面は、大腿筋腰筋(とも三角)の前縁に沿って腹直筋(ささ肉)を切り進んだ面とする。



No.500 骨付ロース



No.400 骨付ばら



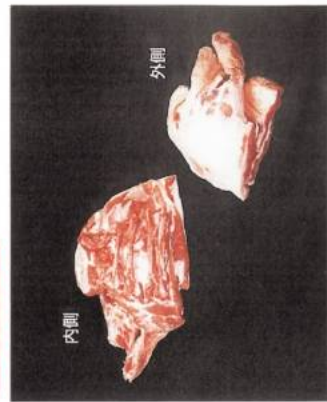
No.310 かた

▶ 分割方法

〔No.300骨付かた〕から肩甲骨、上腕骨、手根骨、胸椎、頸椎、肋骨（助軟骨を含む）及び胸骨を除去する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点

- 肋間筋に接する堅刺胸膜（うすかわ）, 胸椎, 頸椎, 肩甲骨周囲に接する軟骨, 汚れ, 血合い・血管・変色部分を取り除く。
- 背脂肪を棘突起跡の筋肉面に沿って切り落とし、脂肪を整形する。
- 棘部（ジョール）の内面脂肪は、リンパ節とともに筋層まで取り除く。



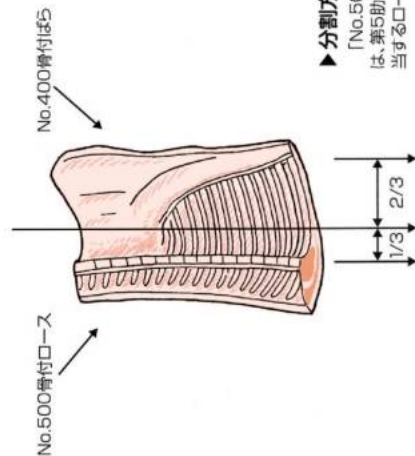
No.320 うで

▶ 分割方法

〔No.310かた〕から、肩関節直上部で背線と平行に切り開き、肩甲骨上部で背線と平行に切断して〔No.320うで〕を分割する。

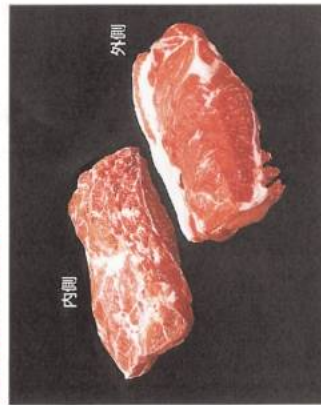
▷ 整形方法及び整形上の留意点

- かたロースを分割したあとの表面の脂肪をなだらかに整形する。
- リンパ節及び付着するうすかわを取り除く。



▶ 分割方法

〔No.500骨付ロース〕と〔No.400骨付ばら〕の分割は、第5肋骨の長さ（助軟骨は含まない）の3分の1に相当するロース側で、背線とほぼ平行に行う。



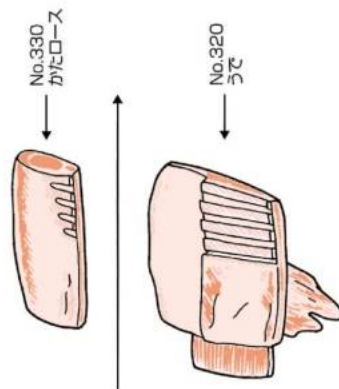
No.330 かたロース

▶ 分割方法

〔No.310かた〕から、肩関節直上部で背線と平行に切り開き、肩甲骨上部で背線と平行に切断して〔No.330かたロース〕を分割する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点

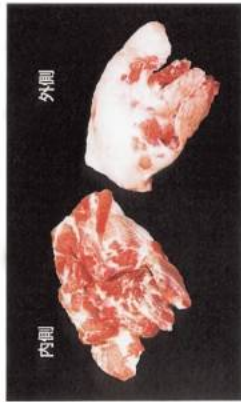
- うでと分割したあとの表面の脂肪を整形する。
- かたロースの先端は、かた切断面と平行になるように切り落として整形する。



1 卷末資料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.321 うでS

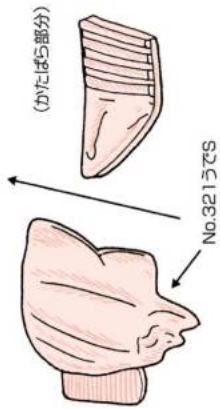


▶ 分割方法

「No.320うで」からかたばら部分を分割する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点

○かたばらを分割したあとの表面の脂肪を整形する。



▶ 分割方法

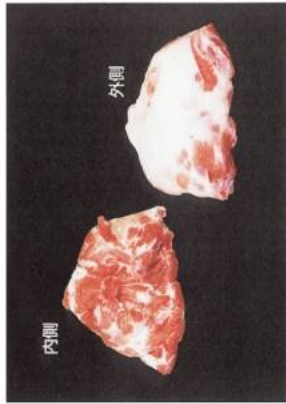
「No.311かたS」から「No.330かたローズ」を分割する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点

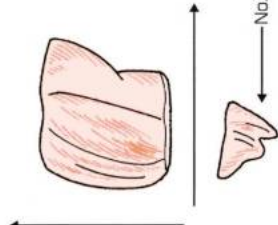
○かたローズを分割したあとの表面の脂肪を整形する。

No.326

ネック・すねなしうで



No.312ネック



▶ 分割方法

「No.321うでS」から「No.312ネック」及び「No.313まえずね」を分割する。

No.313 まえずね



▶ 分割方法

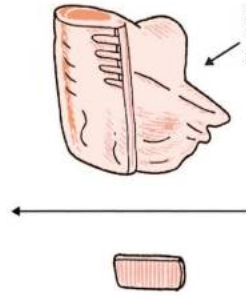
「No.311かたS」からにのうでをさむすね部分を分割する。

No.312 ネット



▶ 分割方法

「No.311かたS」からネック部分を分割する。



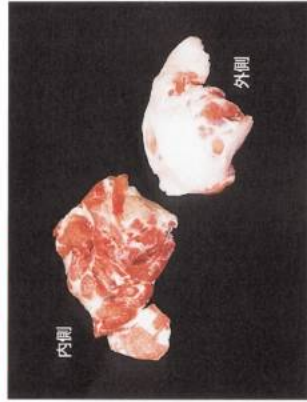
▶ 分割方法

「No.321うでS」からネック部分を分割する。

▶ 分割方法

「No.325すねなしうで」からネック部分を分割する。

No.325 すねなしうで



▶ 分割方法

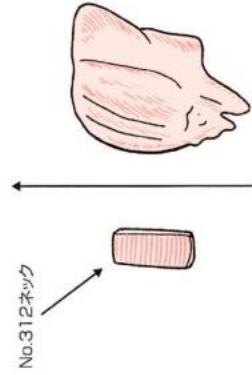
「No.321うでS」から「No.313まえずね」を分割する。

No.324 ネットなしうで



▶ 分割方法

「No.321うでS」から「No.312ネック」を分割する。



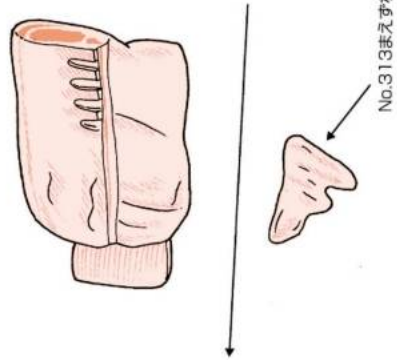
1

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

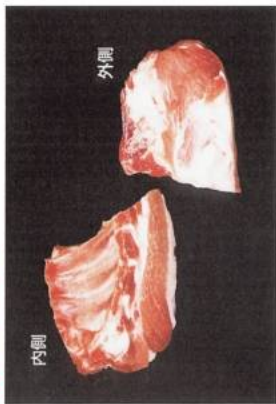
No.315 すねなしかた



▶ 分割方法
「No.311かたS」から「No.313まえすね」を分割する。



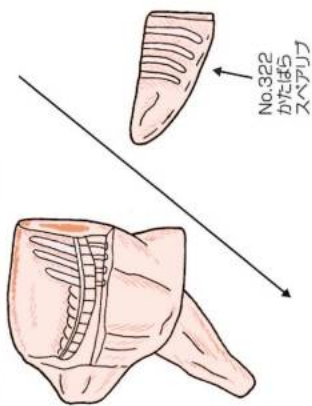
No.322 かたばらスペアリブ



▶ 分割方法
「No.300骨付かた」の第4肋骨の3分の1に相当する背線側のところから背線にほぼ平行に手のこ等で第1～4肋骨部分を切断し、肩甲骨上端部まで切り開き分割する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点
○ 汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除く。

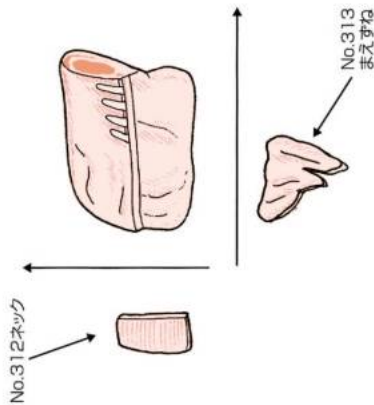
除骨して整形する→No.311かたS



No.316 ネット・すねなしかた



▶ 分割方法
「No.311かたS」から「No.312ネック」及び「No.313まえすね」を分割する。



No.311 かたS



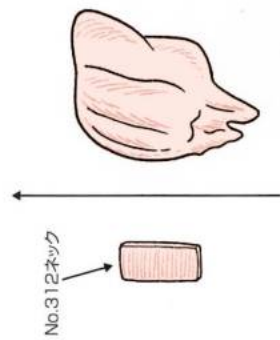
▶ 分割方法
「No.300骨付かた」から「No.322かたばらスペアリブ」を分離し、除骨する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点
○ 軟骨・汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。

No.314 ネットなしかた



▶ 分割方法
「No.311かたS」から「No.312ネック」を分割する。



No.410 ばら

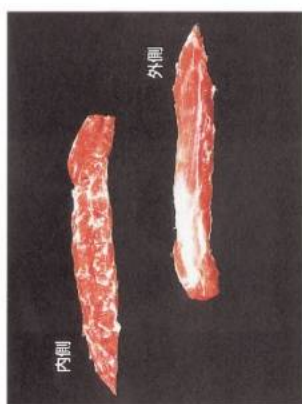


▶ 分割方法
「No.501骨付ロース・ばら」から「No.530ヒレ」を分離し、横隔膜の体壁付着部を取り除き、胸椎、腰椎、斜状軟骨を含む胸骨を除いたあと、第5肋骨の長さ（即軟骨は含まない）の3分の1に相当するところで背線とほぼ平行に切断して分割する。

▷ 整形方法及び整形上の留意点

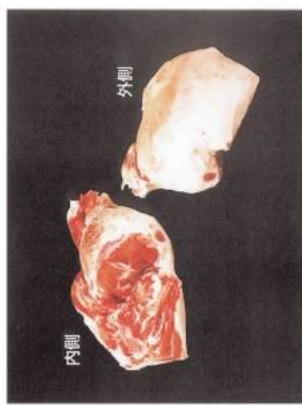
○ 軟骨・汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き脂肪を整形する。

No.530 ヒレ



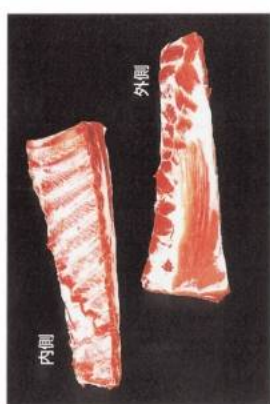
▶ **分割方法**
 「No.500骨付ロース」からヒレを骨に沿って切り離す。
 ▷ **整形方法及び整形上の留意点**
 ○汚れ・血合い・血管・変色部分及び表面脂肪はすべて取り除き、大腰筋と小腰筋の間にある腫は、形状を損なわない程度に整形する。

No.610 もも



▶ **分割方法**
 「No.600骨付もも」から、骨、大腰骨、腰蓋骨、下腿骨、定根骨、仙椎及び尾椎を除く。
 ▷ **整形方法及び整形上の留意点**
 ○汚れ・血合い・血管・変色部分及び骨内面の小肉（めがね部の小肉）、ともすねに付着する脂肪を取り除き、脂肪は筋肉面に沿って切り落とし、表面脂肪を整形する。

No.411 ともばスベアリップ



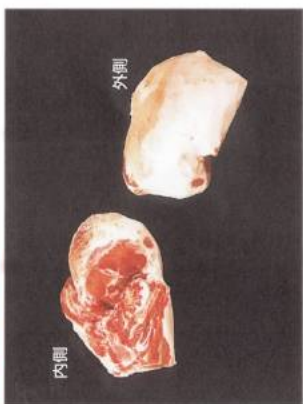
▷ **整形方法及び整形上の留意点**
 ○汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。

No.520 ロース

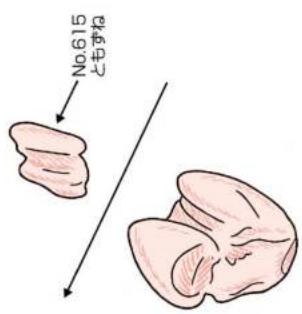


▶ **分割方法**
 「No.501骨付ロース：ばら」から「No.530ヒレ」を分離し、横隔膜の体壁付着部を取り除き、胸椎、腰椎、剣状軟骨を含む胸骨を除いたあと、第5肋骨の長さ（肋軟骨は含まない）の3分の1に相当するところで背線とほぼ平行に切断して分割する。
 ▷ **整形方法及び整形上の留意点**
 ○軟骨・汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。

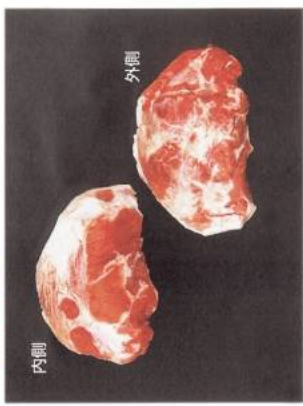
No.611 すねしもも



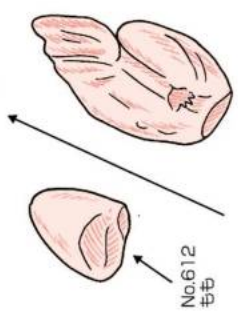
▶ **分割方法**
 「No.610もも」から「No.615ともすね」を分割する。



No.612 うちもも



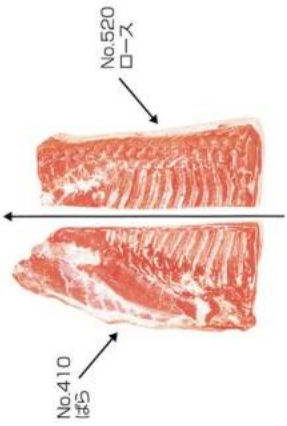
▶ **分割方法**
 「No.610もも」からうちもも部分を分割する。
 ▷ **整形方法及び整形上の留意点**
 ○分離面及び表面の脂肪を整形する。



No.412 ばら



▷ **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。



▶ **分割方法**
 「No.501骨付ロース：ばら」から「No.530ヒレ」を分離したあと除骨し、第5肋骨の長さ（肋軟骨は含まない）の3分の1に相当するところで背線とほぼ平行に切断行う。

▶ **分割方法**
 「No.411ともばスベアリップ」と「No.412ばら」の分割は、肋骨と肋軟骨を分離し、肋骨に沿って2層分をはがすようにして行う。

No.613 しんたま



- ▶ **分割方法**
「No.610もも」からしんたま部分を分割する。
- ▷ **整形方法及び整形上の留意点**
○分離面及び表面の脂肪を整形する。

No.614 そともも(そともも・らんぶ)

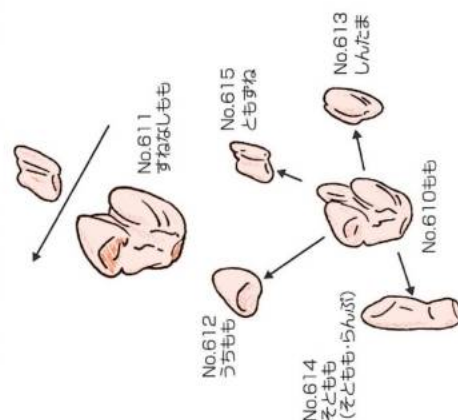
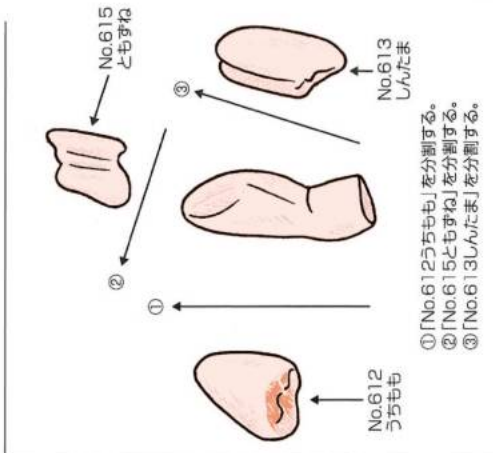


- ▶ **分割方法**
「No.610もも」からそともも・らんぶ部分を分割する。
- ▷ **整形方法及び整形上の留意点**
○分離面及び表面の脂肪を整形する。

No.615 ともすね



- ▶ **分割方法**
「No.610もも」から「No.611すねほしもも」を分割する。
- ▷ **整形方法及び整形上の留意点**
○分離面及び表面の脂肪を整形する。



巻末資料1-3「分割・整形方法および整形上の留意点」は、「牛・豚コマーシャル規格書」(財)日本食肉流通センター(平成14年3月)からの引用(抜粋)です。