4．海外名称対応表

（注）部位コードの一部を対応付けたものです。

① 牛

部位コード	名　称	NAMP規格コード	NAMP規格名称	CBEF規格コード	Canada Beef Export Federation規格名称	AUS-MEAT規格	AUS-MEAT規格名称	ニュージーランド食肉公社規格コード	NZMF（ニュージーランド食肉公社）規格名称
	＜枝肉および半丸枝肉＞								
100	枝肉	100	カーカス				カーカス		
101	セット								
190	その他枝肉					1680	シン/シャンク		
191	その他セット								
200	枝肉半丸（サイド）	101	サイド	100	サイド		サイド		
201	半丸セット								
290	その他半丸枝肉								
	＜まえ系＞								
300	骨付まえ								
		113	チャック,スクェアカット						
						1070	フォアクォータ,ブリスケット及びシンなし		
						1610	チャック及びブレード		
301	まえセット								
310	ネック		—			2280	ネック		
311	ネックS		—				—		
312	ネックA								
			—			2460	ネックチェーン		
320	かたロース（くらした）	116D	チャック,チャックアイロール	116D	チャック,チャックアイロール	2275	チャックロール	25-990	チャックロール
		116A	チャック,チャックロール,糸かけ		チャック,チャックロール		—		
				116A	チャック,チャックロール,ばら先1インチ				
321	ネック付かたロース	(116A')	チャックロール				—		
322	かたロースS		—				—		
	肩ロース芯◎	(116A')	チャックアイログ				—		
	ザブトン◎	(116A')	チャックフラップ				—		
	タチバラ（ハネシタ）◎	(116A')	チャックフラップ,テイル				—		
	その他◎	116E	チャック,アンダーブレードロースト				—		
				116F	チャック,ロープミート				
				116G	チャック,テールフラップ				
330	かたばら		—				—		
331	かたばらA（三角バラ）	130	チャック,ショートリブ	130	チャック,ショートリブ	2640	チャック,リブミート		
				130A	チャック,ショートリブ,骨なし				
		—	ペクトラル・ミート				—		
						2645	チャック,ミートスクェアー		
332	かたばらB	120B	ブリスケット,骨なし,ポイントカット			2330	ブリスケット,ポイントエンド	25-610	ブリスケット,ポイントエンド
		120	ブリスケット,骨なし,デックルなし	120	ブリスケット,骨なし,デックルなし	2350	ブリスケット,ポイントエンド,ディックルオフ		
		120A	ブリスケット,骨なし,フラットカット				—		
		120C	ブリスケット,骨なし,2ピース				—		

4．海外名称対応表

部位コード	名　称	NAMP規格コード	NAMP規格名称	CBEF規格コード	Canada Beef Export Federation規格名称	AUS-MEAT規格	AUS-MEAT規格名称	ニュージーランド食肉公社規格コード	NZMF（ニュージーランド食肉公社）規格名称
340	かた		—				—		
341	かたS		—				—		
	ミスジ◎	—	フラップ・アイアン				—		
	ウデ（シャクシ）◎	—	ショルダークロッド,スライスレディ			2300	ブレード／クロッド	25-510	クロッド（ショルダークロッド,ブレード,クロッド）
		114	チャック,ショルダークロッド	114	チャック,ロングクロッド		—		
		114C	チャック,ショルダークロッド,トリミング済み				—		
		114D	チャック,ショルダークロッド,トップブレード,ロースト	114D	チャック,トップブレード,フラットアイアン（みすじ）		—		
		114E	チャック,ショルダークロッド,アームロースト	114E	チャック,ショルダークロッド（ショートクロッド）		—		
342	とうがらし（チャックテンダー）	116B	チャック,チャックテンデー	116B	チャック,チャックテンデー	2310	チャックテンダー	25-931	チャックテンダー（チャックテンダー,ブレードロール）
350	まえずね	—	フォアシャンク			—	フォアシャンク		
351	まえずねS		—				—		
390	その他まえ								
			—			2250	チャック及びブレード	25-450	チャック及びブレード
			—			2260	チャック		
		115	チャック,スクエアカット,骨なし	115	チャック,スクエアカット,骨なし	2270	チャック,スクエアーカット		
			—			2320	フルブリスケット		
	＜ばら系＞								
400	骨付ともばら								
		123	ショート・リブ						
		123A	ショートプレート,ショートリブ,トリミング済み	123 A/B	ショートプレート／リブ,ショートリブ,トリミング済み				
		123B	リブ,ショートリブ,トリミング済み						
		117	フォアシャンク	117	フォアシャンク,骨なし				
						1640	ブリスケット		
401	ともばらセット								
410	ともばら		—				—		
421	ともばらA	123D	ショートリブ,骨なし	123D	ショートプレート／リブ,ショートリブ,骨なし	2465	ショートリブミート		
	—	123C	リブ,ショートリブ				—		
	肋間筋◎	124A	リブ,リブフィンガー,骨なし	124A	リブ,リブ・フィンガーミート（インターコスタル）	2430	インターコスタル		
422	ともばらB		—				—		
431	ともばらC	121	プレート,ショートプレート			2340	ブリスケット,ナーベルエンド	25-640	ブリスケット,ナーベルエンド（トモバラ）
	カルビプレート◎	—	カルビプレート						
	ショートアイプレート◎	—	ショートアイプレート				—		
	スーパーパストラミ◎	—	スーパーパストラミ				—		

部位コード	名　　称	NAMP規格コード	NAMP規格名称	CBEF規格コード	Canada Beef Export Federation規格名称	AUS-MEAT規格	AUS-MEAT規格名称	ニュージーランド食肉公社規格コード	NZMF（ニュージーランド食肉公社）規格名称
				121B	プレート,ショートプレート				
441	かいのみ（フラップミート）	185A	ロイン,ボトムサーロインバット,フラップ	185A	ロイン,ボトムサーロインバット,フラップ	2206	フラップミート		
442	フランク（ササミ）	193	フランク・ステーキ	193	フランク・ステーキ	2210	フランクステーキ		
490	その他ばら		—			2200	シンフランク		
			—			2201	シンフランクミート		
			—			2203	インターナル・フランクプレート		
			—			2204	エクスターナル・フランクプレート		
			—			2207	フランクプレート,ステーキチップ		
	＜ロイン系＞								
500	骨付ロイン								
	（リブ系）	103	リブ,プライマル						
		107	リブ,オープン用						
		109	リブ,ロースト用						
	—	109A	リブ,ロースト用,スペシャル,糸かけ	109A	リブ,ロースト用,網かけ,ファット・カバーなし		—		
	—	109D	リブ,ロースト用,ファット・カバーなし,ショートカット	109D	リブ,ロースト用,ファット・カバーなし,ショートカット		—		
						1590	リブセット		
						1600	リブフレペアード		
		124	リブ,バックリブ	124	リブ,バックリブ	1690	ショートリブ		
						1695	スペアリブ		
	（ロイン系）	172	ロイン,トリミング済み						
	—	172A	ロイン,トリミング済,ダイヤモンドカット				—		
	—	174	ロイン,ショートロイン,ショートカット	174	ロイン,ショートロイン,ショートカット		—		
		175	ロイン,ストリップロイン,骨つき						
						1530	ランプアンドロイン		
						1550	ショートロイン		
						1560	ストリップロイン		
501	骨付ロイン（ヒレなし）								
502	ロインセット								
510	リブロース		—				—		
511	リブロースS	—	スペンサーロール			2230	スペンサーロール		
512	リブロース芯（リブアイロール）	112	リブ,リブアイロール	112	リブ,リブアイロール,リップオフ	2240	キューブロール	22-810	キューブロール（キューブロール,リブアイロール）
	—	112A	リブ,リブアイロール,リップつき	112A	リブ,リブアイロール,リップオン		—		
	—	109E	リブ,リブアイロール,リップつき,骨つき	109E	リブ,ボーンイン・リブアイロール,ファット・カバーなし		—		
	—		—			2245	リブアイマッスル		
513	リブロースかぶり（リブキャップ）	109B	リブ,ブレードミート			—	リブキャップ		
	—		リフターミート				—		

4．海外名称対応表

部位コード	名　称	NAMP規格コード	NAMP規格名称	CBEF規格コード	Canada Beef Export Federation 規格名称	AUS-MEAT規格	AUS-MEAT規格名称	ニュージーランド食肉公社規格コード	NZMF（ニュージーランド食肉公社）規格名称
	—	110	リブ,ロースト用,骨なし,糸かけ	110	リブ,ロースト用,骨なし,糸かけ		—		
	—		—			2235	リブエンド		
520	サーロイン		—				—		
521	サーロインS	—	ストリップロイン,ステーキ・レディ			2140	ストリップロイン	25-610	ストリップロイン（サーロイン）
522	サーロインA		—				—		
523	サーロインB		—				—		
		180	ロイン,ストリップロイン,ショートカット,骨なし	180	ロイン,ストリップロイン,ショートカット（2x3）,骨なし		—		
					ロイン,ストリップロイン,ショートカット（0x1）,骨なし				
					ロイン,ストリップロイン,ショートカット（0x1）,骨なし,バックストラップ2イン除去,ステーキレディー				
530	ヒレ（ヘレ）	189A	ロイン,フル・テンデーロイン,サイドマッスルつき,脂肪なし	189A	ロイン,フル・テンデーロイン,サイドマッスルつき,脂肪なし	2150	テンダーロイン	23-000	テンダーロイン
		189	ロイン,フル・テンダーロイン				—		
			—			2160	テンダーロイン,サイドストラップオフ		
			—			2170	バットテンダーロイン		
		190	ロイン,フル・テンダーロイン,サイドマッスルなし,脂肪なし	190	ロイン,フル・テンダーロイン,サイドマッスルなし,脂肪なし		—		
		190A	ロイン,フル・テンダーロイン,サイドマッスルなし,皮なし	190A	ロイン,フル・テンダーロイン,サイドマッスルなし,皮なし		—		
		191	ロイン,バットテンダーロイン	191	ロイン,バットテンダーロイン,脂肪なし		—		
		191A	ロイン,バットテンダーロイン,脂肪なし				—		
		191B	ロイン,バットテンダーロイン,皮なし				—		
		192	ロイン,ショート・テンダーロイン				—		
		192A	ロイン,テンダーロイン・テイル				—		
590	その他ロイン								
			—			2220	リブセット		
	＜もも系＞								
600	骨付もも								
		181	ロイン,サーロイン						
	—	181A	ロイン,トップサーロイン,骨つき				—		
		158	ラウンド,プライマル						
	—	158A	ラウンド,ダイヤモンドカット				—		
	—	160	ラウンド,シャンクなし,一部骨なし				—		
	—	160B	ラウンド,ヒール及びシャンクなし,一部骨なし				—		

部位コード	名　　称	NAMP規格コード	NAMP規格名称	CBEF規格コード	Canada Beef Export Federation規格名称	AUS-MEAT規格	AUS-MEAT規格名称	ニュージーランド食肉公社規格コード	NZMF（ニュージーランド食肉公社）規格名称
				160C	ラウンド,ヒール及びシャンクなし,ナックルなし（ラウンドの両腰肉,骨付き）				
						1570	フルランプ		
						1500	バット		
						1510	バット,シャンクオフ		
601	ももセット								
602	ももセットC								
610	うちもも	169	ラウンド,トップ（インサイド）			2000 (2010)	トップサイド（インサイド）	22-110	インサイドラウンド,インサイド
611	うちももS	169A	ラウンド,トップ（インサイド）,キャップオフ			2001 (2011)	トップサイド,キャップオフ（インサイド,キャップオフ）		
612	うちももかぶり	169B	ラウンド,トップ（インサイド）,キャップ			—	トップサイドキャップ		
		168	ラウンド,トップ（インサイド）,トリミングなし	168	ラウンド,トップ（インサイド）		—		
			—			2035	レッドミート		
620	しんたま	167	ラウンド,ナックル	167	ラウンド,ナックル	2060	シックフランク	22-340	シックフランク（しんたま）
621	しんたまS	167A	ラウンド,ナックル,ピールド	167A		2070	ナックル		
		167D	ラウンド,ナックル,ピールド,2ピース				—		
	しんしん◎	—	ナックル（メインマッスル）				—		
	かめのこう◎	—	ナックル（フラット）				—		
	まるかわ◎		—				—		
	しんたまかぶり◎		—				—		
622	ともさんかく（トライチップ）	185C	ロイン,ボトムサーロインバット,トライチップ（トライアングル）	185C	ロイン,ボトムサーロインバット,トライチップ（トライアングル）	2131	ボトムサーロイントライアングル（トライチップ）		
		185D	ロイン,ボトムサーロインバット,トライチップ（トライアングル）,脂肪なし				—		
630	らんいち	185	ロイン,ボトムサーロインバット			2100	Dーランプ	22-540	Dーランプ
	—	185B	ロイン,ボトムサーロインバット,ボール・チップ	185B	ロイン,ボトムサーロインバット,ボール・チップ		—		
631	らんぷ	184B	ロイン,トップ・サーロイン・バット,センターカット,骨なし,キャップオフ			2110	ローストビッフ		
	ラム◎	184	ロイン,トップ・サーロイン・バット,骨なし	184	ロイン,トップ・サーロイン・バット,骨なし		—		
					ロイン,トップ・サーロイン・バット,骨なし,カナディアントリム				
		184A	ロイン,トップ・サーロイン・バット,セミ・センターカット,骨なし				—		

4．海外名称対応表

部位コード	名　称	NAMP規格コード	NAMP規格名称	CBEF規格コード	Canada Beef Export Federation規格名称	AUS-MEAT規格	AUS-MEAT規格名称	ニュージーランド食肉公社規格コード	NZMF（ニュージーランド食肉公社）規格名称
		184E	ロイン,トップ・サーロイン・バット,骨なし,2ピース				—		
632	いちぼ（クーレット）	184D	ロイン,トップサーロイン,キャップ（クーレット,マッスル）				ランプキャップ		
640	そとももも（はばきなし）	170A	ラウンド,ボトム（グースネック）,ヒールなし			2030	アウトサイド		
			—			2033	アウトサイドミート		
641	そとももも（はばき付）	170	ラウンド,ボトム（グースネック）	170	ラウンド,ボトム（グースネック）	2020	シルバーサイド	22-210	アウトサイド・ラウンド,アウトサイド,シルバーサイド
					ラウンド,ボトム（グースネック）,トリミングあり				
642	そとももS		—				—		
643	はばき（ヒール）		—				—		
644	しきんぼ（アイラウンド）	171C	ラウンド,アイ・オブ・ラウンド	171C	ラウンド,アイ・オブ・ラウンド	2040	アイラウンド		
	ナカニク◎	171B	ラウンド,アウトサイド・ラウンド	171B	ラウンド,アウトサイド・ラウンド,フラット,ヒールなし	2050	アウトサイドフラット		
				171A	ラウンド,ボトム（グースネック）,ヒールなし,トリミングなし				
650	ともずね（はばき付）		—				—		
651	ともずね（はばきなし）		シン／シャンク			2360	シン／シャンク		
652	ともずねS					2365	シン,スペシャルトリム		
690	その他もも								
		159	ラウンド,骨なし	159	ラウンド,骨なし		—		
					ラウンド,骨なし,ナックル及びシャンク付き（3-Part Round）				
		161	ラウンド,シャンクなし,骨なし				—		
		161B	ラウンド,ヒール及びシャンクなし,ナックルなし,骨なし	161B	ラウンド,ヒール及びシャンクなし,ナックルなし,骨なし（ラウンドの両腰肉,骨なし）		—		
		163	ラウンド,シャンクなし,スリーウェイ,骨なし				—		
		166A	ラウンド,ランプ一部なし,シャンクなし,骨なし,糸かけ				—		
		166B	ラウンド,ランプ一部なし,シャンクなし,骨なし,取っ手つき	166B	ラウンド,ランプ一部なし,シャンクなし,骨なし,取っ手つき		—		
			—			2080	フルランプ		
			—			2081	サーロインバット		
			—			2090	ランプ		
			—			2130	ボトムサーロイン		
			—			2120	トップサーロイン		
	＜その他の部位＞								
711	小肉（トリミングミート）								
712	挽材（正肉）								

部位コード	名　　称	NAMP規格コード	NAMP規格名称	CBEF規格コード	Canada Beef Export Federation 規格名称	AUS-MEAT規格	AUS-MEAT規格名称	ニュージーランド食肉公社規格コード	NZMF（ニュージーランド食肉公社）規格名称
713	小間材								
714	切り落とし								
715	すじ								
720	骨								
730	脂肪								
731	脂肪								
732	天然脂								
790	その他の部位								
						2190	シンスカート		
			—			2440	バットワンピース		
	＜副生物＞								
800	副生物								
801	副生物セット								
	＜頭部＞								
811	カシラニク（頭肉、トウニク）	1702	頭肉			6240	ヘッドミート		
812	ホホニク	1703	頬肉						
						6050	チークパピラオン		
						6060	チークパピラオフ		
	＜赤物＞								
821	タン（舌）	1710	舌（タン）						
	タン,ロングカット◎					6000	タン,ロングカット		
	タン,ショートカット◎					6010	タン,ショートカット		
	タン,スイスカット◎					6030	タン,スイスカット		
	その他のタン◎					6020	タン,ショートカット,スペシャルトリム		
						6025	タン,ショートカット,スペシャルトリム		
						6040	タンルート		
						6045	タンルート,フィレ		
822	ハツ（心臓、ココロ）	1723	心臓			6100	心臓		
		1722	スィートブレッド						
823	ハツモト（下行大動脈）								
824	レバー（肝臓、キモ）	1724	レバー			6080	肝臓		
825	サガリ	1765	ハンギング・テンダー			2180	シックスカート		
826	ハラミ	121C	プレート,アウトサイドスカート（横隔膜）,外側	121C	プレート,アウトサイドスカート（横隔膜）,外側	2190	シンスカート		
	—	121D	プレート,スカート・ステーク（腹横筋）,内側	121D	プレート,スカート・ステーク（腹横筋）,内側	2205	インサイドスカート		
				121E	プレート,スカート・ステーク（腹横筋）,スキンド,外側				
827	マメ（腎臓）	1728	腎臓			6090	腎臓		
828	フワ（肺臓、フク）	1721	肺			6210	肺臓		
	＜白物＞								

4．海外名称対応表

部位コード	名　称	NAMP規格コード	NAMP規格名称	CBEF規格コード	Canada Beef Export Federation規格名称	AUS-MEAT規格	AUS-MEAT規格名称	ニュージーランド食肉公社規格コード	NZMF（ニュージーランド食肉公社）規格名称
841	ミノ（第1胃）								
	ミノ								
						6140	トライプ（非加熱処理／非熱湯処理）		
						6141	ルーメンピラー		
						6150	トライプ（熱湯処理）		
						6151	トライプピース（非加熱処理／非熱湯処理）		
	並ミノ	1737	第1胃（ミノ、ルーメントライプ）						
	上ミノ	1740	マウンテン・チェーン・トライプ（上ミノ）						
842	ハチノス（第2胃）	1739	第2胃（蜂の巣、ハニーカム）			6152	第2胃		
823	センマイ（第3胃）	1741	第3胃（バイブル・トライプ）						
844	ギアラ（第4胃、アカゼンマイ、アカワタ）								
845	小腸（ヒモ、ホソ）	1743	小腸						
846	大腸	1744	大腸（ラージ・インティスティン）				—		
847	シマチョウ								
848	直腸（テッポウ、ケツ）	1745	直腸						
	＜その他内蔵部＞								
861	チレ（脾臓、タチギモ）	1730	脾臓			6190	脾臓		
862	スイゾウ（膵臓）								
863	シビレ（胸腺）					6110	胸腺		
864	気管（フエガラミ、フエ）	1720	気管						
865	食道（ノドスジ、ネリガエシ）	1719	食道						
866	ブレンズ（脳）	1701	脳						
						6120	脳髄		
						6130	脳髄,表皮剥離		
867	セキズイ（脊髄）	1760	脊髄						
868	チチカブ（乳房）								
869	コブクロ（子宮）								
	＜足・尾部＞								
881	テール（尾）	1791	テール			6070	テール		
882	牛足								
883	アキレス（アキレス腱）	1783	アキレス腱						
890	＜その他副生物＞								
891	ハラ脂								
	腎周囲脂肪◎								
	胃周囲脂肪◎								
	腸周囲脂肪◎								
		1704	唇			6260	リップ		
		1707	唾液腺						
		1709	目						
		1717	甲状腺						

部位コード	名　　称	NAMP規格コード	NAMP規格名称	CBEF規格コード	Canada Beef Export Federation規格名称	AUS-MEAT規格	AUS-MEAT規格名称	ニュージーランド食肉公社規格コード	NZMF（ニュージーランド食肉公社）規格名称
		1725	胆嚢						
		1726	胆汁						
		1727	胆石						
		1729	膵臓内分泌腺						
		1742	レンネット						
		1751	睾丸（フライズ）						
		1752	陰茎						
		1761	バック・ストラップ						
		1763	皮膜組織						
		1766	スカート腱						
		1781	収縮腱						
						6200	腱		
		1774	脂						
		1787	血						
		1788	骨,ミックス						
		1789	骨,骨髄						
		1790	骨髄						
						6250	項靭帯		
						6280	ウィーザンドミート		

※◎は、標準商品コードに登録されていないが、参考のために記載した商品。

4．海外名称対応表

② 豚

部位コード	名　称	アメリカ	カナダ	デンマーク
	＜枝肉および半丸枝肉＞			
100	枝肉	DRESSED CARCASS	DRESSED CARCASS	DRESSED CARCASS
150	皮付き枝肉	SKIN ON CARCASS	SKIN ON CARCASS	SKIN ON CARCASS
101/102	セット／セットC	SET	SET	SET
200	半丸枝肉	SIDE (HALF) CARCASS	SIDE (HALF) CARCASS	SIDE (HALF) CARCASS
250	皮付き半丸枝肉	SKIN ON SIDE (HALF) CARCASS	SKIN ON SIDE (HALF) CARCASS	SKIN ON SIDE (HALF) CARCASS
201/202	半丸セット／半丸セットC	SIDE (HALF) CARCASS SET	SIDE (HALF) CARCASS SET	SIDE (HALF) CARCASS SET
	＜かた系＞			
300	骨付きかた	BONE IN SHOULDER	BONE IN SHOULDER	BONE IN SHOULDER
310/311	かた／かたS	SHOULDER	SHOULDER	SHOULDER
312	ネック	NECK	NECK	NECK
313	まえすね	FORESHANK,アイスバイン	FORESHANK,アイスバイン	FORESHANK,アイスバイン
314	ネックなしかた	NECK REMOVED SHOULDER	NECK REMOVED SHOULDER	NECK REMOVED SHOULDER
315	すねなしかた	HOCK REMOVED SHOULDER	HOCK REMOVED SHOULDER	HOCK REMOVED SHOULDER
316	ネックすねなしかた	NECK,HOCK REMOVED SHOULDER	NECK,HOCK REMOVED SHOULDER	NECK,HOCK REMOVED SHOULDER
320/321	うで／うでS	PICNIC	PICNIC	PICNIC
330	かたロース	(BOSTON) BUTT	(CAPICOLLA) BUTT	COLLAR
350	皮つきかた	SKIN ON SHOULDER	SKIN ON SHOULDER	SKIN ON SHOULDER
	＜ばら系＞			
140	骨付きばら	BONE IN BELLY	BONE IN BELLY	BONE IN BELLY
410	ばら	BELLY	BELLY	BELLY
411	スペアリブ	SPARERIB	SPARERIB	SPARERIB
412	ばらA			
?	骨付きスペアリブ	BONE IN SPARERB	BONE IN SPARERB	BONE IN SPARERB
450	皮付きばら	RIND ON BELLY	RIND ON BELLY	RIND ON BELLY
	＜ロイン系＞			
500	骨付きロース	BONE IN LOIN	BONE IN BACKS	BONE IN LOIN
501	骨付きロースばら	BONE IN MIDDLE	BONE IN MIDDLE	BONE IN MIDDLE
520	ロース	LOIN	BACKS	TABLE LOIN
―	CCロース	C.C.LOIN	FLCR BACKS	CC LOIN
―	MMロース	M.M.LOIN	MM LOIN	MM LOIN
530	ヒレ	TENDERLOIN	TENDERLOIN	TENDERLOIN
550	皮付きロース	SKIN ON LOIN	SKIN ON BACKS	SKIN ON LOIN
	＜もも系＞			
600	骨付きもも	BONE IN HAM	BONE IN HAM	BONE IN HAM
610	もも	HAM	HAM	HAM
611	すねなしもも	SHANKLESS HAM	SHANKLESS HAM	SHANKLESS HAM
612	うちもも	INSIDE	INSIDE	INSIDE
613	しんたま	KNUCKLE	KNUCKLE	KNUCKLE
614	そともも	OUTSIDE	OUTSIDE	OUTSIDE
615	ともずね	SHANK MEAT	SHANK MEAT	SHANK MEAT
650	皮付きもも	SKIN ON HAM	SKIN ON HAM	SKIN ON HAM

韓国	メキシコ	フランス	オーストラリア
枝肉	DRESSED CARCASS	DRESSED CARCASS	DRESSED CARCASS
皮付き枝肉	SKIN ON CARCASS	SKIN ON CARCASS	SKIN ON CARCASS
セット	SET	SET	SET
半丸枝肉	SIDE（HALF） CARCASS	SIDE（HALF） CARCASS	SIDE（HALF） CARCASS
皮付き半丸枝肉	SKIN ON SIDE（HALF）CARCASS	SKIN ON SIDE（HALF）CARCASS	SKIN ON SIDE（HALF）CARCASS
半丸セット	SIDE（HALF）CARCASS SET	SIDE（HALF）CARCASS SET	SIDE（HALF）CARCASS SET
骨付きかた	BONE IN SHOULDER	BONE IN SHOULDER	BONE IN SHOULDER
かた	SHOULDER,KATA	SHOULDER	SHOULDER
ネック	NECK	NECK	NECK
まえすね、アシテビチ	FORESHANK,アイスバイン	FORESHANK,アイスバイン	FORESHANK,アイスバイン
ネックなしかた	NECK REMOVED SHOULDER	NECK REMOVED SHOULDER	NECK REMOVED SHOULDER
すねなしかた	HOCK REMOVED SHOULDER	HOCK REMOVED SHOULDER	HOCK REMOVED SHOULDER
ネックすねなしかた	NECK,HOCK REMOVED SHOULDER	NECK,HOCK REMOVED SHOULDER	NECK,HOCK REMOVED SHOULDER
うで	UDE	PICNIC,UDE	PICNIC
かたロース	KATAROSU	COLLAR,KATAROSU	（BOSTON） BUTT
皮つきかた	SKIN ON SHOULDER	SKIN ON SHOULDER	SKIN ON SHOULDER
骨付きばら	BONE IN BELLY	BONE IN BELLY	BONE IN BELLY
ばら	BELLY、BARA	BELLY	BELLY
スペアリブ	SPARERIB	SPARERIB	SPARERIB
骨付きスペアリブ	BONE IN SPARERB	BONE IN SPARERB	BONE IN SPARERB
皮付きばら	RIND ON BELLY	RIND ON BELLY	RIND ON BELLY
骨付きロース	BONE IN LOIN	BONE IN LOIN	BONE IN LOIN
骨付きロースばら	BONE IN MIDDLE	BONE IN MIDDLE	BONE IN MIDDLE
ロース	LOIN,ROSU	TABLE LOIN,ROSU	LOIN
CCロース	C.C.LOIN,CC ROSU	C.C.LOIN	C.C.LOIN
MMロース	M.M.LOIN,MM ROSU	M.M.LOIN	M.M.LOIN
ヒレ	TENDERLOIN,HIRE	TENDERLOIN	TENDERLOIN
皮付きロース	SKIN ON LOIN	SKIN ON LOIN	SKIN ON LOIN
骨付きもも	BONE IN HAM	BONE IN HAM	BONE IN HAM
もも	HAM,MOMO	HAM	HAM
すねなしもも	SHANKLESS HAM	SHANKLESS HAM	SHANKLESS HAM
うちもも	INSIDE	INSIDE	INSIDE
しんたま	KNUCKLE	KNUCKLE	KNUCKLE
そともも	OUTSIDE	OUTSIDE	OUTSIDE
すね	SHANK MEAT	SHANK MEAT	SHANK MEAT
皮付きもも	SKIN ON HAM	SKIN ON HAM	SKIN ON HAM

4．海外名称対応表

部位コード	名　称	アメリカ	カナダ	デンマーク
	＜その他＞			
711	小肉			
712	挽材（正肉）	GROWND MEAT	GROWND MEAT	GROWND MEAT
720	骨	BONE	BONE	BONE
721	げんこつ	LEG BONE	LEG BONE	LEG BONE
722	ばらぼね	RIB BONE	RIB BONE	RIB BONE
723	軟骨	SOFT BONE	SOFT BONE	SOFT BONE
730	脂肪	BACK FAT	BACK FAT	BACK FAT
731	A脂肪			
732	B脂肪			
733	C脂肪			
734	一枚脂			
	＜副生物＞			
801	副生物セット			
802	副生物赤物セット			
803	副生物白物セット			
811	カシラニク（頭肉）	Head Meat		
812	ホホニク（頬肉）	Cheek Meat		
813	コメカミ			
814	ミミ（耳）			
821	タン（舌）	Tongue		
－	ロングカット			
－	ショートカット			
－	スイスカット			
822	ハツ（心臓）	Heart		
824	レバー（肝臓）	Liver		
825	サガリ	Hanging Tender		
826	ハラミ（横隔膜）	Diaphragm		
827	マメ（腎臓）	Kindey		
828	フワ（肺臓）	Lungs		
841	ガツ（胃）	Tripe		
845	小腸（ヒモ）	Small Intestine		
846	大腸	Large Intestine		
848	直腸（テッポウ）	Bung		
861	タチギモ（脾臓）			
862	スイゾウ（膵臓）			
864	フエガラミ（気管）	Trachea		
865	ノドスジ（食道）	Weasand		
866	ブレンズ（脳）	Brains		
868	チチカブ（乳房）			
869	コブクロ（子宮）			
881	テール（尾）	Tail		
882	トンソク（豚足）			
891	ハラアブラ（腹脂）			

韓国	メキシコ	フランス	オーストラリア
小肉			
挽材	GROWND MEAT	GROWND MEAT	GROWND MEAT
骨	BONE	BONE	BONE
げんこつ	LEG BONE	LEG BONE	LEG BONE
ばらぼね	RIB BONE	RIB BONE	RIB BONE
軟骨	SOFT BONE	SOFT BONE	SOFT BONE
脂肪	BACK FAT	BACK FAT	BACK FAT
A脂肪			
B脂肪			
C脂肪			
一枚脂			

4．海外名称対応表

③ 鶏

部位コード	名　称	アメリカ	ブラジル	タイ	中国
100	中ぬき（丸どり）		GRILLER	GRILLER	GRILLER
101	中ぬきⅠ型				
102	中ぬきⅡ型				
103	中ぬきⅢ型				
104	中ぬきⅣ型				
105	中ぬきⅤ型				
130	骨付き肉・手羽類				
131	手羽	3-BONE WING			
132	手羽もと	DRUMETTE	DRUMETTE	DRUMETTE	手羽もと
133	手羽さき	WING TIP	WING TIP		
134	手羽なか	MIDWING	MIDWING	手羽中	手羽中
135	チキンバー（スペアリブ、手羽中ハーフ）	MIDWING HALF CUT	MIDWING HALF CUT	手羽中ハーフ	手羽中ハーフ
136	チューリップ		チューリップ	チューリップ	チューリップ
140	骨付き肉・むね類	BONE IN BREAST	BONE IN BREAST	BONE IN BREAST	骨付きむね肉
141	骨付きむね				
142	骨付きむね肉	BONE IN BREAST	BONE IN BREAST	BONE IN BREAST	骨付きむね肉
160	骨付き肉・もも類	BONE IN LEG	BONE IN LEG	BONE IN LEG	骨付きもも肉
161	骨付きもも	BONE IN LEG	BONE IN LEG	BONE IN LEG	骨付きもも肉
162	骨付きももⅠ型		LONG LEG	LONG LEG	LONG LEG
163	骨付きももⅡ型		SHORT LEG	SHORT LEG	SHORT LEG
164	骨付きうわもも	THIGH	THIGH	THIGH	THIGH
165	骨付きしたもも	DRUM STICK	DRUM STICK	DRUM STICK	DRUM STICK
600	正肉・もも肉	LEG MEAT	LEG MEAT	LEG MEAT	もも正
610	特製もも肉				
620	皮なしもも肉	SKINLESS BONELESS LEG MEAT	SKINLESS BONELESS LEG MEAT	SKINLESS BONELESS LEG MEAT	皮なしもも正
400	正肉・むね肉	BONELESS BREAST MEAT	BONELESS BREAST MEAT	BONELESS BREAST MEAT	むね正
410	特製むね肉				
420	皮なしむね肉	SKINLESS BONELESS BREAST MEAT	SKINLESS BONELESS BREAST MEAT	SKINLESS BONELESS BREAST MEAT	皮なしむね肉
710	ささみ	FILET	FILET	ささみ	ささみ
711	ささみすじなし	FILET WITHOUT TENDON	FILET WITHOUT TENDON	すじなしささみ	すじなしささみ
720	こにく				こにく
721	こにくⅠ型				
722	こにくⅡ型				
731	挽材				
732	すりみ			TRIMMING	
740	（かわ）				かわ
750	あぶら				あぶら
760	（がら）				
761	がらⅠ型				
762	がらⅡ型				
770	軟骨				軟骨
771	ひざ軟骨				ひざ軟骨

部位コード	名　称	アメリカ	ブラジル	タイ	中国
772	剣状軟骨（むね軟骨）		やげん軟骨	やげん軟骨	やげん軟骨
741	かわⅠ型	SKIN			
742	かわⅡ型				
810	もつ				
820	きも	LIVER	LIVER	LIVER	きも
821	きも（脾臓つき）				
822	きも（脾臓なし）				
823	きも（血抜き）				
830	すなぎも				
831	すなぎも（すじなし）	GIZZARD	GIZZARD	GIZZARD	すなぎも
850	あし	FEET	FEET	FEET	あし
860	心臓	HEART	HEART	HEART	心臓
890	その他副品目				

巻末資料2

2 関連資料紹介

資　料　名	本体価格	発行所
食肉標準物流バーコード導入・利用マニュアル	無料	(財)食品流通構造改善促進機構
食肉標準商品コード表（第2次バージョン）	無料	(財)食品流通構造改善促進機構
食肉EDI標準メッセージ集	無料	(財)食品流通構造改善促進機構
ビデオ「生鮮流通の取引電子化に向けて」	(貸出のみ)	(財)食品流通構造改善促進機構
ビデオ「生鮮流通の取引電子化をめざして」	3,000円	生鮮取引電子化推進協議会
バーコードの基礎	2,000円	(財)流通システム開発センター
EAN－128ガイド	2,000円	(財)流通システム開発センター
JANメーカーコード利用の手引き －登録申請書付－	1,143円	(財)流通システム開発センター (全国の商工会議所又は商工会でも入手できます)
グローバル・ロケーション・ナンバー 申請の手引き	1,000円	(財)流通システム開発センター
流通標準EDI(JEDICOS)Ver.2概説書 第1分冊:流通標準EDIの概説	2,000円	(財)流通システム開発センター
流通標準EDI(JEDICOS)Ver.2概説書 第2分冊:流通標準EDIメッセージ集	20,000円	(財)流通システム開発センター
流通標準EDI(JEDICOS)Ver.2概説書 第3分冊:流通標準EDIのための契約・規約集	2,000円	(財)流通システム開発センター

（発行所の連絡先）

（財）食品流通構造改善促進機構、生鮮取引電子化推進協議会
奥付けをご覧下さい。

（財）流通システム開発センター
東京都港区赤坂7－3－37　プラース・カナダ　〒107－0052
電話 03(5414)8505　FAX 03(5414)8514

3 巻末資料3 基本用語集

用　語	概　要
JAN（ジャン）	JANはJapanese Article Numberの略称で「日本の共通商品コード」の意味。世界90ヵ国が加盟するEAN（European　Article　Number）の国内通称。北米のUPC（Universal　Product　Code）とも互換性を持つ。
EAN（イアン）	EANはEuropean Article Numberの略称で「国際的な共通商品コード」の意味です。1977年に欧州の12ヵ国でスタートしたことからこのような名前がついている。現在、世界90ヵ国以上がEAN協会に加盟している。EAN協会では共通商品コードの他、物流バーコードやEDI等の国際的な標準化も推進している。
UCC（ユーシーシー）	UCCはUniform Code Councilの略称で、アメリカのコードセンターの組織名。EANの元になったのが、アメリカで1972年に制定されたUPC（Universal　Product　Code）でUPCを管理しているのがUCCである。今日では、EANと連携して国際標準となる活動を行っており、UCC/EAN‐128もその代表的な例と言える。
POS（ポス）システム	POSはPoint of Saleの略称で「販売時点情報管理システム」と呼ばれている。レジ精算時にスキャナで商品のバーコードを読み取り、レジ作業を効率化するほか、単品販売データを収集・分析することで品揃えの改善等につなげる。
ソースマーキング	ソースマーキング（Source Marking）とは、商品の製造や出荷段階でJANバーコードをパッケージ等に印刷表示すること。主に小売業のPOSシステムで自動読み取りされるほか、流通段階の物流管理業務等に利用される。
EDI（イーディーアイ）	EDIはElectronic Data Interchangeの略称で「電子データ交換」の意味。標準コードや標準メッセージを利用して企業間で取引情報（発注、納品、請求等）を電子的に交換すること。
EDI標準メッセージ	「EDIでオンラインデータ交換を行うために標準化されたデータ形式」をEDI標準メッセージと呼び、取引情報の種類（出荷確定、発注、納品、仕切等）毎にその内容を定めている。
フラグ	EANコードは先頭2桁あるいは3桁でメーカーコードを管理している国を識別しており（日本は「49」と「45」）、flag（旗）と呼ばれている。そこから転じて、国以外の先頭識別コードも○○フラグと呼んでいる（「生鮮フラグ」「インストアフラグ」等）。正式にはprefix（接頭子）と言う。
食品流通情報化基盤開発事業	（財）食品流通構造改善促進機構が農林水産省の補助事業として平成9年度～13年度の5ヵ年計画で推進している。生鮮4品（青果、花き、食肉、水産物）共通の方針の下に、標準商品コード、EDI標準メッセージ等のEDIインフラを開発し、生鮮流通業界の標準的なEDI取引を推進することを目的としている。 当初は「生鮮食品等取引電子化基盤開発事業」としてスタートしたが、平成13年度から事業名が変わった。

●生鮮取引電子化推進協議会のご案内●

生鮮取引電子化推進協議会は、生鮮食品等の取引電子化を推進するために、これらの流通に携わる、出荷者、卸、仲卸、小売などの企業や団体、及び電機・通信・システムメーカーなどを会員として、平成10年に設立された団体です。

「会員への電子化取引に関する情報提供」や「生鮮EDIの普及、啓発、情報交換」、「会報の発行」、「セミナーの開催」、「講師派遣」などの業務を通じて、広く生鮮食品等の取引電子化の普及を図っています。

詳しい業務紹介や入会申込などについては、事務局（食品流通構造改善促進機構内）までお問合わせ下さい。

禁無断転載

食肉流通の取引電子化
導入・活用ガイド

平成１５年３月発行

公益財団法人　食品等流通合理化促進機構

〒111-0042　東京都台東区寿3-19-5　JSビル8階

TEL　03-3845-3661
FAX　03-3845-3665

URL：　http://www.ofsi.or.jp/