

卷 末 資 料

食肉標準品名コード表

基本用語集

関連資料紹介

1. 畜種コード表

畜種コード	名 称	摘 要
1	和牛	黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種を指す。
2	国産牛	原産国が日本であり、和牛以外の牛を指す。
3	輸入牛	原産国が日本以外である牛を指す。ただし、生きた牛を海外から輸入した場合は、輸入した日から3カ月以内にと畜されたものを指す。
4	国産豚	原産国が日本である豚を指す。
5	輸入豚	原産国が日本以外である豚を指す。ただし、生きた豚を海外から輸入した場合は、輸入した日から2カ月以内にと畜されたものを指す。
6	国産鶏	原産国が日本である鶏を指す。
7	輸入鶏	原産国が日本以外である鶏を指す。
	牛・豚に類似した畜種	
81	子牛	
82	馬	
83	羊	
84	山羊	
85	いのしし	
86	いのぶた	
87	鹿	
89	その他	
	鶏に類似した畜種	
91	あひる	
92	かも	
93	あいがも	
94	きじ	
95	七面鳥	
96	ほろほろ鳥	
97	はと	
99	その他	

2. 部位コード表

【牛】

部位コード	名 称
100	枝肉
101	セット
102	セットC
190	その他枝肉
191	その他セット
200	枝肉半丸(サイド)
201	半丸セット
202	半丸セットC
210	骨付きとも
220	骨付きとも(ばらなし)
290	その他半丸枝肉
291	その他半丸セット
300	骨付まえ
301	まえセット
302	まえセットC
310	ネック
311	ネックS
312	ネックA
320	かたロース(くらした)
321	ネック付きかたロース
322	かたロースS
323	かたロースA
324	かたロースB
325	かたロースC
330	かたばら
331	かたばらA(三角ばら)
332	かたばらB(プリセット)
333	かたばらC
334	かたばらD
340	かた(うで、しゃくし)
341	かたS
342	とうがらし(チャックテンダー)
350	まえずね(すね)
351	まえずねS
390	その他まえ
400	骨付ともばら
401	ともばらセット
402	ともばらセットC
410	ともばら
420	うちばら
421	ともばらA
422	ともばらB
430	そとばら
431	ともばらC
432	ともばらD

部位コード	名 称
440	かいのみ・ささみ
441	かいのみ(フラップミート)
442	フランク(ささみ)
490	その他ばら
500	骨付ロイン
501	骨付ロイン(ヒレなし)
502	ロインセット
503	ロインセットC
510	リブロース
511	リブロースS
512	リブロース芯(リブアイロール)
513	リブロースかぶり(リブキャップ)
520	サーロイン
521	サーロインS
522	サーロインA
523	サーロインB
530	ヒレ(ヘレ)
531	ヒレA
532	ヒレB
590	その他ロイン
600	骨付もも
601	ももセット
602	ももセットC
610	うちもも
611	うちももS
612	うちももかぶり
613	うちももA
614	うちももB
620	しんたま
621	しんたまS
622	ともさんかく(トライチップ)
630	らんいち
631	らんぶ
632	いちぼ(クーレット)
640	そともも(はばきなし)
641	そともも(はばき付)
642	そとももS
643	はばき(ヒール)
644	しきんぼ(アイラウンド)
650	ともずね(はばき付)
651	ともずね
652	ともずねS
690	その他もも
710	
711	小肉(トリミングミート)
712	挽材(正肉)
713	小間材

部位コード	名 称
710	714 切り落とし
	715 すじ
720	骨
730	脂肪
	731 脂肪
	732 天然脂
790	その他部位
800	副生物
	801 副生物セット
810	<頭部>
	811 カシラニク(頭肉、トウニク)
	812 ホホニク(頬肉)
820	<赤物>
	821 タン(舌)
	822 ハツ(心臓、ココロ)
	823 ハツモト(下行大動脈)
	824 レバー(肝臓、キモ)
	825 サガリ
	826 ハラミ(横隔膜)
	827 マメ(腎臓)
	828 フウ(肺臓、フク)
840	<白物>
	841 ミノ(第1胃)
	842 ハチノス(第2胃)
	843 センマイ(第3胃)
	844 アカセンマイ(第4胃、ギアラ、アカワタ)
	845 ショウチョウ(小腸)
	846 ダイチョウ(大腸)
	847 シマチョウ
	848 チョクチョウ(直腸)
860	<その他内臓部>
	861 チレ(脾臓、タチギモ)
	862 スイソウ(脾臓)
	863 シビレ(胸腺)
	864 気管(フエガラミ、フエ)
	865 食道(ノスジ、ネリガエシ)
	866 プレンズ(脳)
	867 セキズイ(脊髄)
	868 チチカブ(乳房)
	869 コブクロ(子宮)
880	<足・尾部>
	881 テール(尾)
	882 牛足
	883 アキレス(アキレス腱)
890	<その他副生物>
	891 ハラ脂

【豚】

部位コード	名 称
100	枝肉
	101 セット
	102 セットC
150	皮付き枝肉
190	その他枝肉
	191 その他セット
200	半丸枝肉
	201 半丸セット
	202 半丸セットC
250	半丸皮付き枝肉
290	その他半丸枝肉
	291 その他半丸セット
300	骨付きかた
310	かた
	311 かたS
	312 ネット
	313 まえずね
	314 ネットなしかた
	315 すねなしかた
	316 ネット・すねなしかた
320	うで
	321 うでS
	322 かたばらスペアリブ
	323 ネットなしうで
	324 すねなしうで
	325 ネット・すねなしうで
330	かたロース
350	皮付きかた
390	その他かた
400	骨付きばら
410	ばら
	411 ともばらスペアリブ
	412 ばらA
450	皮付きばら
490	その他ばら
500	骨付きロース
501	骨付きロース・ばら
520	ロース
530	ヒレ
550	皮付きロース
590	その他ロース
600	骨付きもも
610	もも
	611 すねなしもも
	612 うちもも
	613 しんたま
	614 そともも(そともも・らんぷ)
	615 ともずね

部位コード	名 称
650	皮付きもも
690	その他もも
710	
711	小肉
712	挽肉(正肉)
720	骨
721	げんこつ
722	ばらぼね
723	軟骨
730	脂肪
731	A脂肪
732	B脂肪
733	C脂肪
734	一枚脂
740	
741	リンパ
790	その他部位
800	<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
810	<頭部>
811	カシラニク(頭肉、トウニク)
812	ホホニク(頬肉)
813	コメカミ
814	ミミ(耳)
820	<赤物>
821	タン(舌)
822	ハツ(心臓、ココロ)
824	レバー(肝臓、キモ)
825	サガリ
826	ハラミ(横隔膜)
827	マメ(腎臓)
828	フワ(肺臓、フク)
840	<白物>
841	ガツ(胃、イブクロ)
845	ショウチョウ(小腸)
846	ダイチョウ(大腸)
848	チョクチョウ(直腸)
860	<その他内臓部>
861	チレ(脾臓、タチギモ)
862	スイソウ(膀胱)
864	気管(フエガラミ、フエ)
865	食道(ノスジ、ネリガエシ)
866	ブレンズ(脳)
868	チチカブ(乳房)
869	コブクロ(子宮)

部位コード	名 称
880	<足・尾部>
881	テール(尾)
882	トンソク
890	<その他副生物>
891	ハラ脂

【鶏】

部位コード	名称	摘要
<丸どり>		
100	中ぬき(丸どり)	
101	中ぬき 型	
102	中ぬき 型	
103	中ぬき 型	
104	中ぬき 型	
105	中ぬき 型	
200 <セット>		
210	正肉セット	「むね肉」及び「もも肉」をあわせたもの
220	特製正肉セット	「特製むね肉」および「特製もも肉」をあわせたもの
300 <手羽類>		
(骨付き肉)		
310	手羽	上腕から指先までの全部
320	手羽もと	上腕部分
330	手羽さき	「手羽」から「手羽元」を除去した残部
340	手羽なか	「手羽さき」から手指部分を除去した残部
350	チキンバー (スペアリブ、手羽中ハーフ)	「手羽中」の細い方の橈骨をはずし、骨に付着している肉を裏返しにはずしたもの
360	チューリップ	
400 <むね類>		
(骨付き肉)		
410	骨付きむね	胸椎および胸椎に付随する肋骨を除去した胸部で、手羽(上腕から指先までの全部)を含むもの。ただし、頸皮は除去する。
411	骨付きむね肉	「手羽もと」つきの胸部の正肉類。ただし、頸皮は除去する。
(正肉)		
420	むね肉	手羽(上腕から指先までの全部)および頸皮を除去した胸部の正肉類
430	皮なしむね肉(特製むね肉)	手羽(上腕から指先までの全部)および頸皮を除去した胸部の正肉類で、周辺の皮及び脂肪を除去して整形したもの。
600 <もも類>		
(骨付き肉)		
610	骨つきもも	
611	骨つきもも 型	大腿関節で分割し、あしをけづめの直上で切断したもの。
612	骨つきもも 型	大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断したもの。
613	骨つきうわもも	大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した上の部分(大腿)
614	骨つきしたもも	大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した下の部分(下腿)
(正肉)		
620	もも肉	腿の正肉類
630	皮なしもも肉(特製もも肉)	「もも肉」から主な腱及びあし関節付近の皮を除去したもの。

【鶏】

部位コード	名 称	摘 要
<その他>		
710	ささみ	臛のついたもの
	711 ささみすじなし	臛を除去したもの
720	こにく	正肉類及び「ささみ」を除去した骨に付着している肉を切り取ったもの
	721 こにく 型	正肉類を除去した胸椎及び「くび」に付着している肉を切り取ったもの
	722 こにく 型	正肉類及び「ささみ」を除去した胸骨および腰骨(腸骨、坐骨及び恥骨)に付着している肉を切り取ったもの
730	すりみ	骨肉分離器で分離した肉
740	かわ	皮
	741 かわ 型	頸皮
	742 かわ 型	頸皮以外の皮
750	あぶら	主として腹部の脂肪層
760	がら	頭部及びあし部分以外の骨
	761 がら 型	くび、背部及び腰部分の骨で、「こにく」のついているもの
	762 がら 型	頭部及びあし部分以外の骨で「こにく」のついていないもの
770	軟骨	
	771 ひざ軟骨	
	772 剣状軟骨(むね軟骨)	
<副品目>		
810	もつ	可食内臓
820	きも	心臓及び肝臓。ただし、脾臓の有無は任意とする。
	821 きも(脾臓つき)	
	822 きも(脾臓なし)	
	823 きも(血抜き)	心臓(血抜きし、上部を除去したものに限る。)及び肝臓。
830	心臓	
840	肝臓	
850	すなぎも	腺胃及び内層を除去した筋胃
	851 すなぎも(すじなし)	臛を除去した「すなぎも」
860	くび	皮を除去した頸部
870	あし	
890	その他副品目	

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カ国が加盟する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カ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カ国以上が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」「インスタフラグ」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。

関連資料紹介

資料名	本体価格	発行所
青果EDI標準メッセージ集(第1次バージョン)	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
青果物流通の取引電子化導入・活用ガイド (改訂版)	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

(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
奥付けをご覧ください。

(財)流通システム開発センター

東京都港区赤坂7-3-37 プラス・カナダ 〒107-0052

電話 03(5414)8505 FAX 03(5414)8514

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）までお問い合わせ下さい。

禁無断転載

食肉標準物流バーコード 導入・利用マニュアル 平成13年12月発行

財団法人 食品流通構造改善促進機構

〒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/>