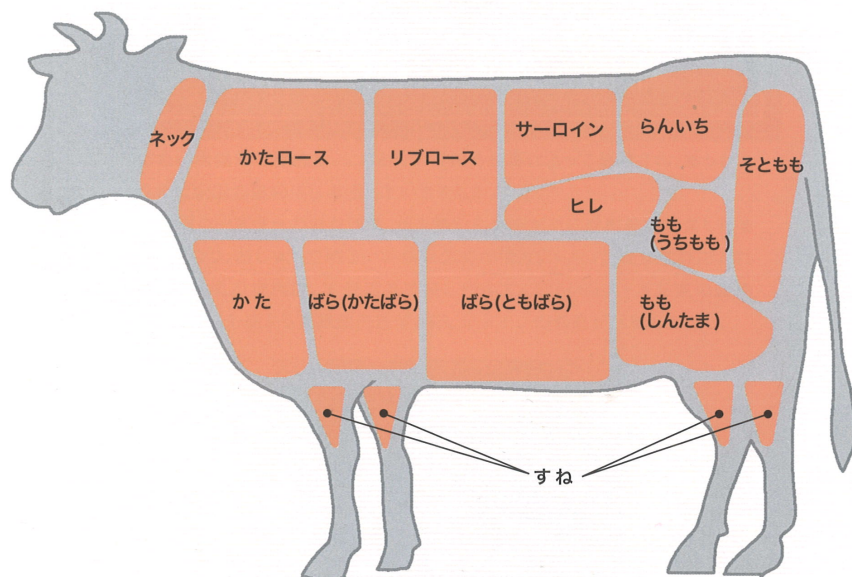


牛肉（正肉）の部位

牛の生体をと畜し、皮や内臓等の副産物を除去し、左右半分に切断したものが枝肉です。枝肉から得られる正肉は、まず大きく「かた（まえ）」「ロイン」「ともバラ」「もも」の4つに分割されます。公益社団法人日本食肉格付協会が定めた牛部分肉取引規格に基づく牛部分肉では13部位あり、焼肉店ではさらに細かい部位に分けられます。



かた（まえ）

牛の前半身の部分で、「かた」と「かたロース」に別れ、さらに細かい部位に分けることができます。筋繊維が複雑に入り込んでいる部分があり、さく取りするには繊維の方向をよく見極める必要があります。「かた」はよく動かす部分のためややかたく、「かたロース」は脂肪が適度に入り、上質な焼き材になります。

かた（ウデ）

●ミスジ、カタサンカク、
トウガラシ等で
提供される



前脚に続く部分で、「うで」ともいわれます。よく動かすので脂肪が少なく、ややかための部位です。うま味成分が多く、煮込むほどに柔らかくなるため、煮込みやスープにも適します。ミスジやトウガラシ等に細かく分割され、希少な焼き材になります。

かたロース

●上・特上ロース、
カタ芯、ザブトン等で
提供される



脂肪分が適度にあり、柔らかく風味のよい部位。焼肉、しゃぶしゃぶ、すき焼きなどに適します。焼き材にするときは、上ロースの他、サシの入りのよい部分は特選ロースとして提供されます。カタ芯、ザブトン等に分割されます。