

# 種類・部位などの表示 6

JAS法では、商品の名称を必ず記載しなければならないとされている。食肉における商品の名称は下記「食肉の種類」と「部位」により構成される。

## ■食肉の種類

種類	種類の表記・何れでも可	備考
牛	「牛」・「牛肉」・「ビーフ」	
豚	「豚」・「豚肉」・「ポーク」	
鶏	「鶏」・「鶏肉」・「チキン」	鶏は肥育月齢の区分で、3カ月齢未満のものを「若どり」5カ月齢以上のものを「親鶏」と表記することができる。
羊	「羊」・「めん羊」・「羊肉」	生後1年未満のものを「ラム」生後1年以上を「マトン」と表記する。
馬	「馬」・「馬肉」	漢字の表記とする

## ■部位

国産牛・豚肉の部位表示は下記のとおり。

### 〈牛の部位表示〉

部位表示	部分肉名
ネック	ネック
かた	かた
かたロース	かたロース
リブロース	リブロース
サーロイン	サーロイン
ヒレ（ヘレ）	ヒレ（ヘレ）
ばら	かたばら・ともばら
もも	うちもも・しんたま
らんぷ	らんいち
そともも	そともも
すね	まえずね・ともずね

### 〈豚の部位表示〉

部位表示	部分肉名
ネック	ネック
かた	うで
かたロース	かたロース
ロース	ロース
ヒレ	ヒレ
ばら	ばら
もも	もも
そともも	そともも
すね	まえずね・ともずね



◆ JAS法第19条の13 ▶ (P94) ◆ 食品衛生法に基づく表示についての2の(6) ▶ (P141)

◆ 食肉の表示について ▶ (P142)

◆ 食肉公正競争規約施行規則第3条 ▶ (P75)、第15条 ▶ (P83)

## 6 種類・部位などの表示

■複数の部位を混合して（大分割のものを連続して加工する場合も含む）販売する場合次の区分により、使用重量の多い順に表示する。

区分	内容（部位）	
牛	ネック	ネック
	かた	かた
	ロース	かたロース・リブロース サーロイン・ヒレ
	ばら	かたばら・ともばら
	もも	うちもも・しんたま らんいち・そともも
	すね	まえずね・ともずね
豚	かた	かた
	ロース	ロース・ヒレ
	ばら	かたばら・ともばら
	もも	もも・そともも

〈表示例〉

**国産牛・かた・ばら・もも**  
**炒めもの用スライス**

100g **380** 円

**国産豚肉**

**かた・もも**  
**焼肉用スライス**

100g **230** 円

### ■部位表示と部分肉の規格

\*部分肉規格では「牛らんいち」「豚うで」と表記しているが、小売表示はそれぞれ「牛らんぷ」「豚かた」の表示となる。

### ■鶏肉の部位表示

部位表示	備考	部位表示	備考	部位表示	備考		
丸どり	骨付き肉	特製むね肉	正肉類	こにく	副品目		
手羽もと		むね肉		かわ			
手羽さき		手羽類		あぶら			
手羽なか		むね類		もも肉		きも	心臓と 肝臓
ほねつきむね				特製正肉		きも（血ぬぎ）	
骨つきむね肉		もも類	正肉	すなぎも		筋胃	
骨つきもも			ささみ	すなぎも （すじなし）			
骨つきうわもも			副品目	ささみ （すじなし）			がら
骨つきしたもも							



◆牛部分肉取引規格▶(P113) ◆豚部分肉取引規格▶(P117)

◆食鶏小売規格第2章1▶(P110)

◆食肉公正競争規約施行規則第4条第1項▶(P75)、第16条▶(P83)、別表▶(P92)

### ■商品名称など表示例

- 商品名称は「種類」(牛・豚・鶏など)と「部位名」(かたロース・ばら等)の組み合わせで表示する。
- 「原産地」(国産・外国名)と「100g当たりの単価」の表示も必ずする。
- 用途名(焼き肉用・すき焼き用・しゃぶしゃぶ用など)は消費者の必要な情報であるため出来る限り表示するようにする。

**牛かたロース(国産)**  
すき焼き用  
100g **780**円

**アメリカ産牛もも**  
焼き肉用  
100g **370**円

**国産豚肉ばら**  
しゃぶしゃぶ用  
100g **230**円

**国産鶏もも**  
唐揚げ用  
100g **200**円

**国産牛カルビ焼き用**  
(ばら肉)  
100g **680**円

「カルビ焼き用」は用途表示であるため部位(ばら肉)の表示を近接した欄に表記することが必要となる。

**とんとろ焼き肉用**  
(国産豚肉ネック)  
100g **250**円

「とんとろ」という商品名で販売する場合、この他に「種類」(豚)と「部位」(ネック)の表示を近接した欄に表記することが必要となる。

■ 輸入牛・豚肉の部位表示

国産牛・豚と同じの日本的表現の部位名称で表示する。  
 (アルファベット等輸出国の部位表示の表示をしない)

〈輸入牛肉の部位表示〉

部位表示	輸入部位名
ネック	ネック
かた	ショルダークロッド
	クロッド
	チャックテンダー
かたロース	チャックロール
	チャックアイロール
リブロース	リブアイロール キューブロール
サーロイン	ストリップロイン
ヒレ	テンダーロイン
ばら	チャックリブ
	ブリスケット
	ポイントエンドブリスケット
	ナーベルエンドブリスケット
	ショートリブ
	ショートプレート

部位表示	輸入部位名
ばら	フランク (ステーキ)
	ビーフスカートプレート
もも	トップラウンド
	トップサイド
	インサイドラウンド
	インサイド
	シックフランク
そともも	ナックル
	ボトムラウンド
	グースネックラウンド
らんぶ	シルバーサイド
	トップサーロインバット
	フルランプ
すね	Dランプ
	シャンク
	シン

〈輸入豚肉の部位表示〉

部位表示	輸入部位名
ネック	ジョウル
かた	ピクニック
かたロース	カラー
	ボストンバット
	ボンレスバット

部位表示	輸入部位名
ロース	ロイン
	ボックス
ヒレ	テンダーロイン
ばら	ベリー
もも	ハム



◆ 牛肉小売品質基準4 (1) ▶ (P106)  
 ◆ 豚肉小売品質基準5 (1) ▶ (P108)

## ■馬肉・羊肉の部位表示

馬肉・羊肉の部位表示は、下記のとおりとする。

但し従来の商慣習、地域特性により使用されている名称で表示してもよい。

### 〈馬肉の部位表示〉

部位表示	部分肉・備考
ネック	
かたロース	
かた（うで）	
ばら（ふたえご）	かたばら・ともばら
ロース	
ヒレ	
もも	
すね	まえずね・ともずね

### 〈羊肉の部位表示〉

部位表示	部分肉・備考
かたロース	チャックロール
うで	ショルダー
ばら	かたばら・ともばら
ロース	ロイン
ヒレ	
ラック	骨付きロース
もも	レッグ
すね	まえずね・ともずね

- 輸入食肉や馬肉、羊肉については、業者間で相互に確認されていれば、業者間の取引では、他の部位名称で表示しても良い。
- 馬肉の場合、牛にならって細分化した部位を示しても良い。  
例：「もも」…うちもも、らんぷ、そともも他