

13a

牛肉には、どんな部位があるのですか？

A

小売表示で、牛肉には 11 の部位があります。

ネック 首の部分で「かたロース」に続いています。よく運動をする部分で、きめはあらく、肉質はかため。豊富なエキス分、ゼラチン質を持っています。



かたロース ロース部位の「かた」に当たる部分で、後ろの「リブロース」「サーロイン」に続いている筋肉です。きめが細かくやわらかい、肉質の優れた最高の部位に属します。



かた(うで) 「うで」の部分の総称として「かた」と呼びます。よく運動をする筋肉の集合体で、きめがあらく、肉質はややかためです。ネックと同様にエキス分、ゼラチン質を豊富に持っています。



リブロース 通常「ロース」と呼ばれる部位で、その断面は見事な霜降り状態となります。きめが細かく、やわらかい優れた肉質を持っているので、「ヒレ」「サーロイン」と並ぶ価値を持つ最高部位とされています。



サーロイン リブロースとらんぷに挟まれた部位で、きめが細かく軟らかい最高の肉質を持っています。「サーロインステーキ」として有名な、ステーキに最も適した部位です。



ヒレ 牛の他の部位と比較して最も運動をしない筋肉なので、一番柔らかい部位となります。牛一頭から得られる肉量に対して、ヒレの占める割合は3%ほどしかありません。語源はフランス語の「フィレ」で、関西では「ヘレ」と言います。



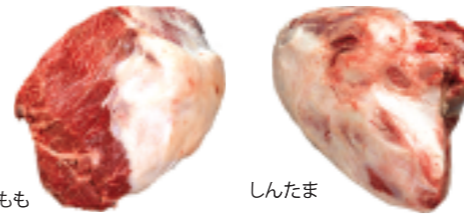
かたばら ともばら

「かたばら」とそれに続く「ともばら」の境目あたりは、繊維質、筋膜が多く、肉のきめはあらいですが、赤身と脂肪が層になって霜降りになりやすい部位です。大変、濃厚な風味を持っています。



うちもも しんたま

「うちもも」は牛肉の部位の中でも脂肪が最も少なく、ほとんどが赤身なので、赤身を好む人には最適な部位です。「しんたま」も脂肪が少ない赤身が中心の部位ですが、肉のきめは細かくやわらかい。



そともも もも系の部位では最も運動量が多い筋肉なので、きめはあらく、肉質はややかたい部位です。



らんぷ

「サーロイン」に接続している部位で、ロイン系の最高部位に次ぐ準高級な部位として評価されています。「らんいち」「らむ」とも呼びます。



すね(まえすね、ともすね)

前足のものを「まえすね」、後足のものを「ともすね」と呼びます。肉質はかたく、腱のおおい部位です。「ネック」「かた」と同様にエキス分、ゼラチン質を豊富に持っています。

