



20



こま切れと切り落としの違いはなんですか？

A

一般的にこま切れとは不特定部位のお肉の切れ端を、切り落としは特定の部位のお肉の切れ端を集めたものです。

- こま切れ肉とは、一般的に不特定部位のお肉を生成（形成）する際に出た端材などを使用し、お肉の厚さも大きさもばらばらにカットしている商品をいいます。焼きそばや野菜炒めなどの具材として多く使用されます。



こま切れ肉

- 切り落とし肉とは、一般的に特定の部位のお肉をスライスした際に出た端材などを使用し（複数の部位を使用することもあります）、お肉の厚さは均一ですが、大きさはバラバラにカットしている商品をいいます。すき焼きやしゃぶしゃぶなどで多く使用されます。
- 基本的にこま切れ肉は部位を不特定にすることで、切り落とし肉よりお得になっています。
- このように部位の値段は、需要の多さや美味しさの評価で決まります。



切り落とし肉