

あの肉はどここの肉？

「カルビ」って
どこの肉？



①かた
やや硬く脂肪分が少
ない赤身肉。コラー
ゲンが多く煮込み
やスープ原料に向
く。



⑦ネック
脂肪分が少なく赤
身の多い硬めの肉
質。ひき肉、こま
切れ、角切りに。

韓国語で「カルビ」と
いえば「バラ」のこと。

②かたロース
やや筋が多いが脂
肪分が適度にある
風味のよい部位。
しゃぶしゃぶ、す
き焼き等薄切りに
向く。



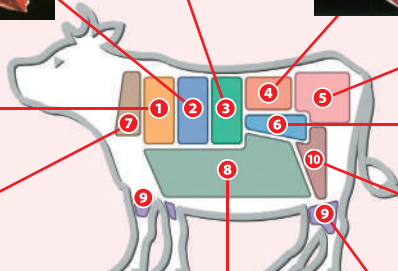
③リブロース
きめが細かい。ロ
ーストビーフ等に
向く。霜降りには
すき焼きに最適。



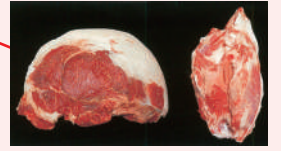
④サーロイン
きめが細かくてや
わらかく、肉質は
良い。ステーキに
最適。



⑤ランプ
柔らかい赤身肉。
ステーキやロース
トビーフ等、幅
広く利用できる部
位。



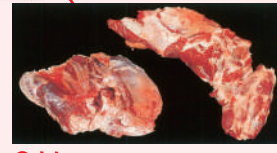
⑥ヒレ
きめが細かくやわ
らかい。脂肪分が
少ない。



⑩もも
脂肪が少なくやや
硬め。ロースト
ビーフや焼肉に向
く。



⑧ばら
赤身と脂肪が層に
なりきめが粗いが
霜降りになりやす
い。



⑨すね
筋が多く硬いが煮
込めばコラーゲン
が溶出する。シ
チューやカレー
等の煮込みに向
く。

「ハラミ」って
どこの肉？



⑦タン(舌)
脂肪が多く、濃
厚な味わいで人
気。



⑨ミノ(第一胃)
牛の4つの胃の中
で、最も大きくて
肉厚で、歯ごたえ
がある。特に厚い
部分が「上ミノ」。



⑩ハチノス(第二胃)
胃の内壁が「蜂の
巣」のようにひだ
状になっている
ことから。



⑪センマイ(第三胃)
「千枚のひだ」が
あるように見え
ることから。



⑫ギアラ(第四胃)
表面がなめらか
で薄く、大きな
ひだがある。赤
身があるので「
アカセンマイ」と
も呼ばれる。

①ツラミ(ほほ肉)
顔のほほの部分。



②ハツ(心臓)
筋繊維が細かく、
コリコリした食
感。



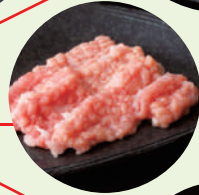
③ハラミ(横隔膜)
柔らかくて適度
に脂肪がある人
気の部位。赤身
肉に見えるが、
内臓である。



④マメ(腎臓)
牛の腎臓はぶど
うの房状である
ことからついた
呼び名。



⑤ダイチョウ(大腸)
ショウチョウよ
りも太くて厚く、
食感も硬めだが、
良質な脂がつい
ている。焼肉で
も人気。



⑥ショウチョウ(小腸)
ホルモンの代名
詞。関西では裂
かないものが「
マルチョウ」、
裂いたものは「
コテツチャン」。



⑫レバー(肝臓)
炒め物で親しま
れるレバーは、
牛の肝臓。



岡山県にも
有名な牛が
いるよ

岡山県産黒毛和牛
「千屋牛の基盤乗り」



蒜山の
「ジャージー牛」
ミルクだけじゃ
なくお肉も美味
しい。

