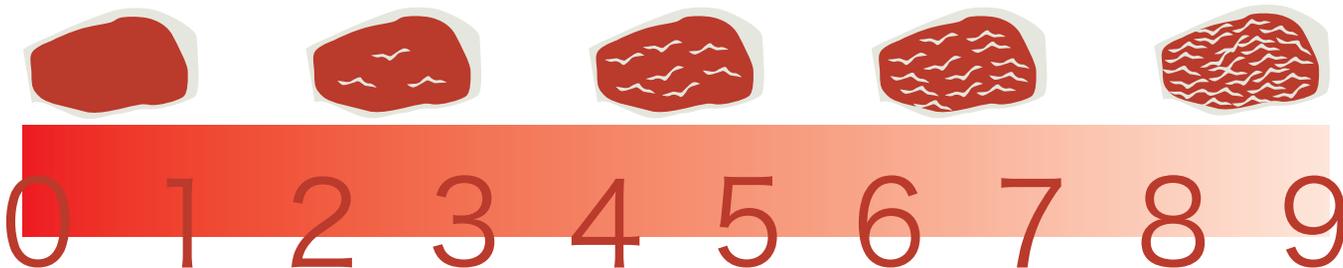




マーブリングスコア (Marbling Score) とは

Wagyu は、マーブリングスコアという霜降り具合の数値によって、ランク分けされています。この数値 (1~9) が高いほど霜降りの状態が良い (最高値は 9) とされています。

情報参照: Australian Wagyu Association Ltd (豪州和牛協会) www.wagyu.org.au



牛肉の主な部位について

牛肉には、様々な部位があります。ここでは、各部位の英名と和名、特徴をご紹介します。普段、目になっている牛肉はどの部位のお肉なのか、オーストラリアでの買い物の際やお料理にぜひ、お役立てください。

1 Neck — ネットク

赤身の多い部位で、角切りにして煮込み料理などにおすすめです。

2 Chuck — かた

脂の少ない赤身の部位です。スープなどの料理に適しています。

3 Chuck Roll — かたロール

適度な脂と味わいがある部位で、すき焼きや焼肉など薄切りで使用する料理におすすめです。

4 Rib — リブローズ

きめが細かい部位で、お肉の味わいを楽しめます。ローストビーフやステーキに。

5 Sirloin — サーロイン

やわらかく、肉質の良い部位で、ステーキに最適です。

6 Fillet — ひれ

脂の気になる方におすすめ。やわらかいので、カツやステーキに適した部位です。

7 Brisket — ばら

赤身と脂のバランスで濃厚な味わいを楽しめる部位。シチューや焼肉に。

8 Topside — もも

脂が少ない部位。切り方次第で用途のバラエティーが広がります。

9 Silverside — そともも

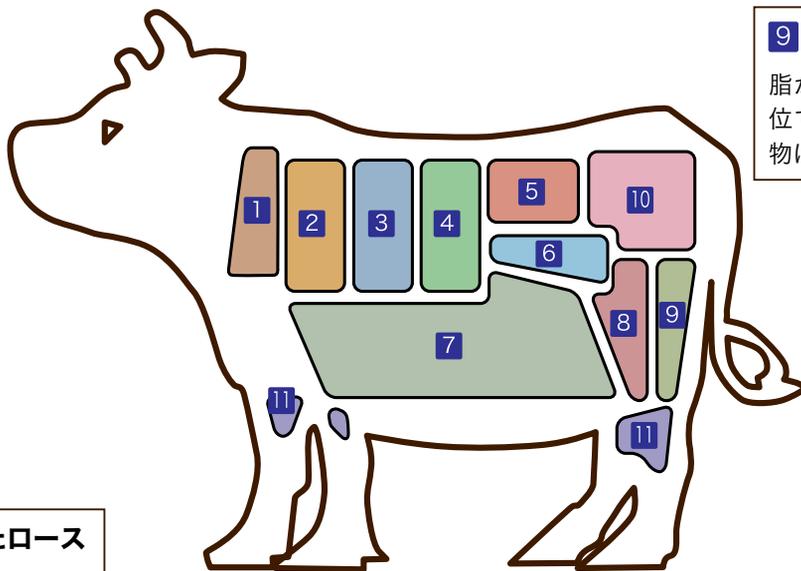
脂が少なく、やや硬めの部位ですので、薄切りで炒め物によく合います。

10 Rump — ランプ

味わいのあるやわらかい赤身の部位です。あらゆる料理に利用できます。

11 Shin — すね

スジの多い部位ですが、煮込むとやわらかくなります。カレーなどの煮込み料理に。



情報参照: 公益財団法人 日本食肉消費総合センター ウェブサイト: www.jmi.or.jp
日本食肉消費総合センターでは、食肉に関する知識及び情報の提供、食肉の消費の増進、食肉の生産・流通及び消費に関する調査研究等の様々な事業を実施している。