

Japanese	Pictures	Meat Characteristic (Japanese)	Style for cooking (Japanese)
スネ トモズネ マエズネ		<p>牛のすねにある部位。最も運動量が多いため、筋やケンが多く脂肪がほとんどない。じっくり煮込むとうまみがよく出て柔らかくなる。濃い味が出る、色合いの濃い赤身肉なので煮込み料理やスープストックを取るのに最適です。またすねから作るひき肉は最高級です。</p>	<p>スープ、煮込み用、ハンバーグ、ひき肉など</p>
ヒレ		<p>霜降が少なく、味がよく、とてもやわらかいのが特徴。1頭からわずか3%しかとれない希少部位。とても人気で、高価な部位</p>	<p>焼き肉や揚げ物などのステーキや焼き物に最適</p>
リブローズ		<p>最も厚みのあるローズ部分で、霜降りになりやすい部位。きめが細かく肉質も良い。</p>	<p>肉そのものを味わう料理に最適 ステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶ、ローストビーフ など</p>
サーロイン		<p>やわらかで甘く、霜降り度合いが高いの特徴です。あまりにもおいしくて、(Sir)の称号が与えられたため、サーロインと呼ばれるようになったと言われています。</p>	<p>ステーキ、しゃぶしゃぶ、すき焼き、ローストにおすすめ</p>
ウチバラ (ナカバラ)		<p>ウチバラは、キメは粗く、脂肪が多い。コクと旨味と甘みがあり、濃厚な味わい。</p>	<p>ステーキ、煮込み料理、すき焼き、焼肉、スライスなど</p>
カイノミ		<p>カイノミは、トモバラでもっともヒレに近い部位のことです。切り出した姿が貝の身にその形が似ているためにこのように呼ばれます。適度にサシが入り、ジューシーな味わいを楽しむことができます。左右でひとかたまりずつしか取れず、たいへんに希少な部位として人気を集めています。</p>	<p>焼肉、ステーキ など</p>
ソトバラ (トモバラ)		<p>トモバラとは、リブローズとサーロインの下に位置するあばら周辺のお肉のことをいいます。赤身と脂が交互に層になっていて、濃厚な風味にたいへん人気があります。カルビとして供されますが、上カルビとして提供しているお店も多い。</p>	<p>焼肉、ステーキ など</p>
フランク (ささみ)		<p>フランク (ササミ・ささ身) はソトバラの先端部分の赤身部分です。フランクの特徴は笹の葉のような美しいサシです。見た目では筋がありそうですが、意外や意外、筋のないあっさりした味わいです。また、口に入れた瞬間、食べごたえのあるダイナミックな食感が印象的です。濃厚でありながらクセがなく、非常に柔らかくて、すっと飲み込んでしまいます。あっさりしたカルビというのが合う部位です。</p>	<p>焼肉、ロールステーキなど</p>