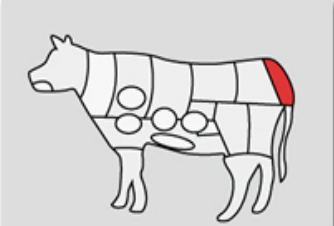
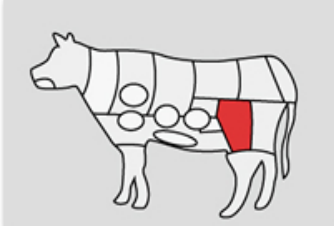
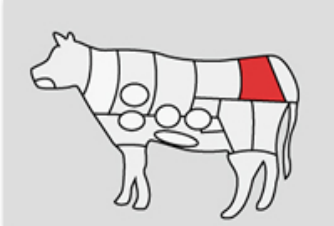
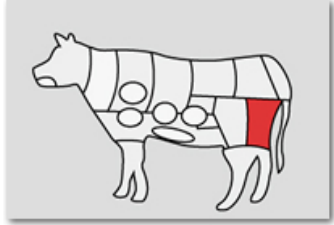
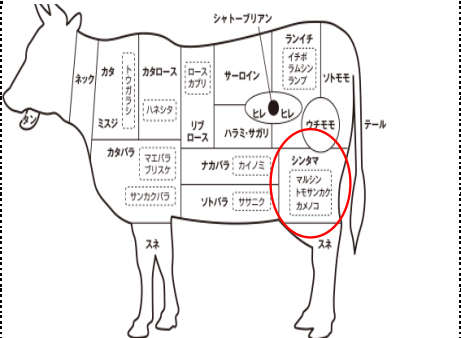


Japanese	Pictures	Meat Characteristic(Japanese)	Style for cooking (Japanese)
ランイチ (イチボ)		お尻の部分の部位で、霜降りと赤身の組み合わせでバランスのとれた牛肉。	ステーキ、しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼肉、ローストビーフ
ウチモモ		赤身の大きなかたまりで、牛肉の部位中、もっとも脂肪が少ない部位です。ステーキなど大きな切り身で使う料理や煮込みになど幅広く使えます。後ろ股の付け根の内側にある部位。脂肪が少なく赤身で柔らかい。かたまりや大きな切り身肉の料理にむいています。	ステーキ、焼肉、ローストビーフ、煮込み、ビフカツ、たたきなど
ウチモモカブリ			
シキンボ			
ランイチ (ランプ)		お尻の部分の部位で、霜降りと赤身の組み合わせでバランスのとれた牛肉。	ステーキ、しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼肉、ローストビーフ、たたき
ソトモモ		「ソトモモ」は、モモの部位の中で、最も運動の多い筋肉部位です。そのため、筋繊維も粗く堅いところ。薄切りにしたり、角切りにして 煮込み料理に使うなど、工夫次第でおいしくいただけます。たん白質が最も多く含まれ、育ち盛り向きの料理に適しています。	スライスですき焼き、厚切りで焼肉、カツ角切りでカレー、シチュー用、ローストビーフなど
ソトモモナカニク			
シンタマ		シンタマとは、ウチモモよりもやや下に位置するモモのお肉です。ウチモモとソトモモの間に位置し、丸い形状をしていることから、芯玉 (シンタマ) と呼ばれています。赤身のお肉で脂肪が少なく柔らかいお肉です。	ユッケ、肉刺し など
シンタマカブリ		このシンタマより、下のマルシン・トモサンカクがとれます。	
シンシン		食感は、柔らかく、なめらかな弾力があります。味は、クセがなく脂もしつこくない食べやすい部位です。上品な味わいが好みの部位ともいえます。	たたき、ローストビーフ、ユッケなど
カメノコ		カメノコはその形が亀の甲羅に似ているのでカメノコ (亀の甲) と呼ばれています。シンタマのなかで一番赤身のお肉で、赤身好きの方にはたまらない部位です。	たたき、ローストビーフ、ユッケなど
トモ三角		モモには脂がのりにくいのが通常ですが、トモサンカク部位には美しいサシが入り、モモの味わいにコクを加えたたいへんおいしい部位です。非常に稀少な部位でありながら、最近人気が高まっています。	ローストビーフ、焼肉、ステーキ など