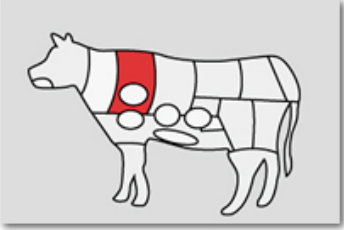
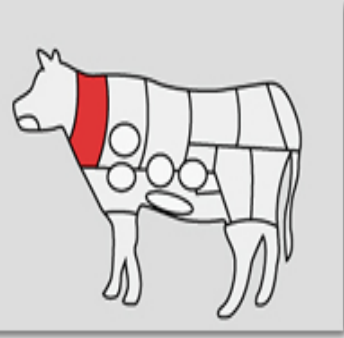


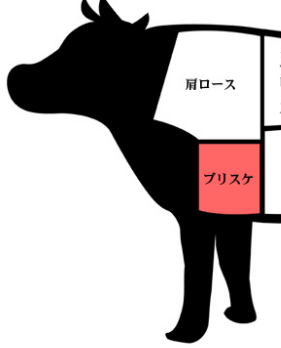


Japanese	Pictures	Meat Characteristic(Japanese)	Style for cooking (Japanese)
カタロース		適度な霜降りがあり、よい風味がある。やわらかさは、素晴らしく、旨味は極上。	スライス肉、すき焼き肉、焼肉やサイコロステーキ、炒め物
くらした		肩ロースの関西での呼び名	
ぎぶとん (ハネシタ)		あばら側へと続く肩ロースです。サシはありますが、後味にいやみがなく上品で、とろける食感とコクのある味わいを存分にお楽しみいただけます。	しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼肉、ステーキ など
うで (かた)		よく運動する部位であるため、肉質はやや硬めです。脂肪分が少ない部位と適度に脂肪がのった部位があり 幅広い料理に利用できます。	しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼肉 など
トウガラシ		腕にかかる部位。とうがらしの形をしている。内側部分には細かなサシが入っている。とてもサッパリしているのに噛むほどに甘く、味が染み出てくる。赤身の王道といえる部位。	たたき、ローストビーフ、ビフカツなど
ミスジ		肩肉の端に位置しており、1頭から2kg程度しかとれません。赤身なのに綺麗な細やかなサシがはいっています。別世界の味わいで、あっさりとした食感、それでいて濃厚な味わい、後味もキリッとしたとろけるお肉です	しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼肉、肉じゃが、煮込み、スープ など
ネック		脂肪分が少なく硬めだが、肉の味は濃厚でおいしくエキス分も豊富。	ハンバーグ、ひき肉、煮込み料理など
サンカクバラ		霜降がつきやすく、バラ肉の中でも最も濃厚で上品で、美味しい部位である。日本の焼肉店では、特上カルビとして提供されています。	焼肉、ステーキ、煮込み、蒸し料理
かたばら (ブリスケット)		肉質はきめが粗く硬めで赤身と脂肪が層になっており、濃厚な風味が味わえます。	煮込み料理、シチュー、焼肉、すき焼き、牛丼など